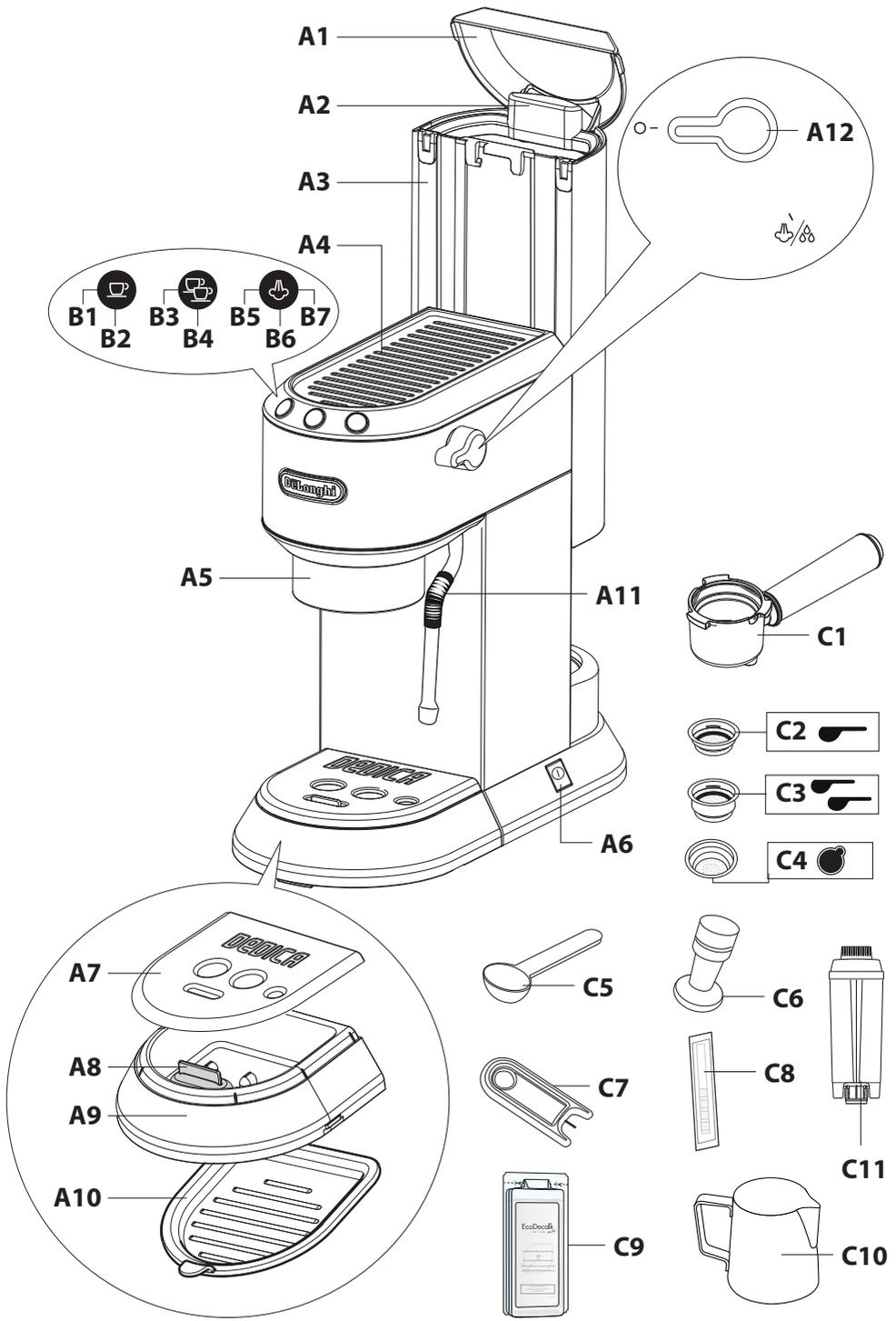
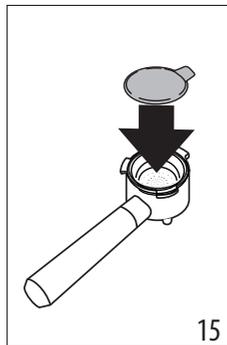
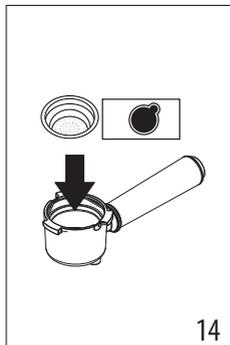
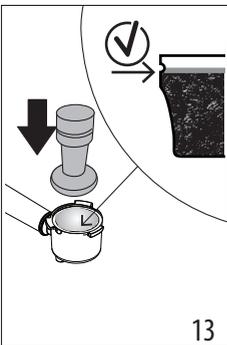
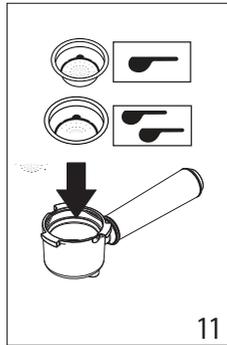
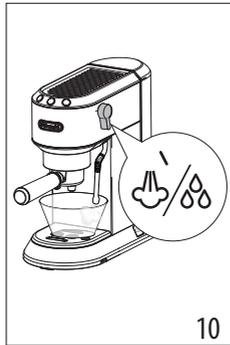
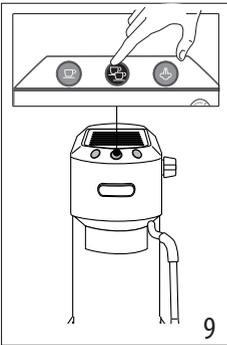
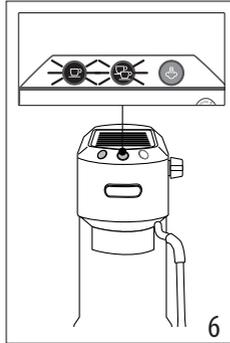
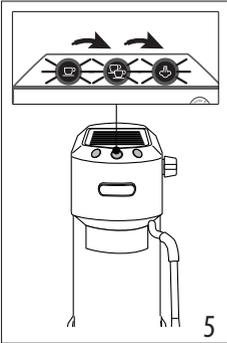
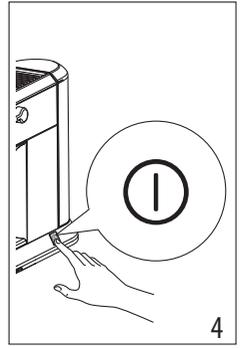
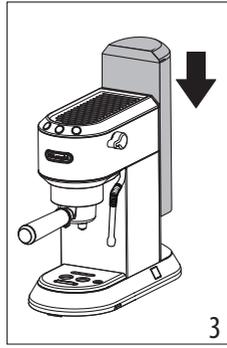
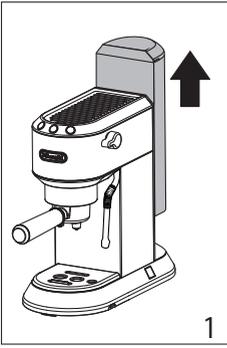

EC885
DEDICA
ARTE

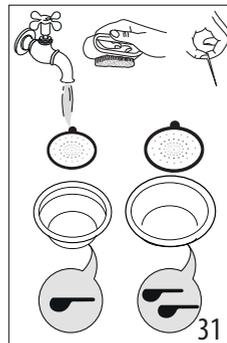
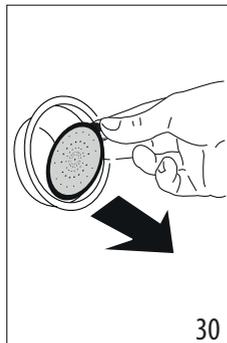
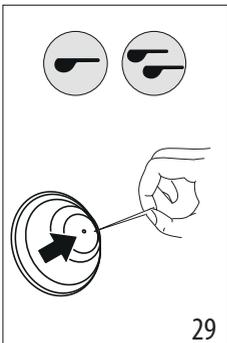
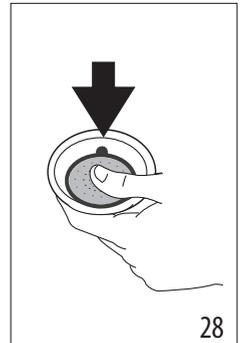
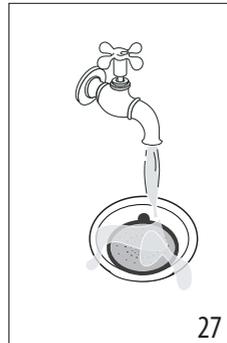
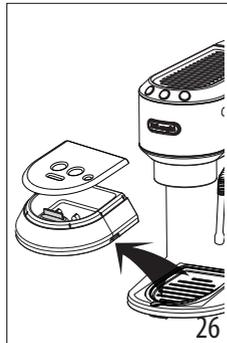
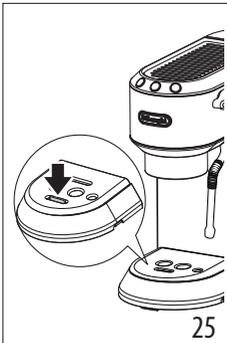
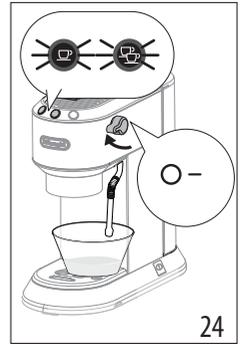
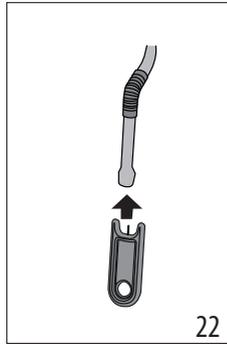
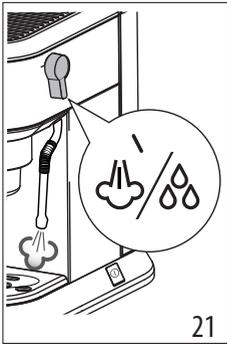
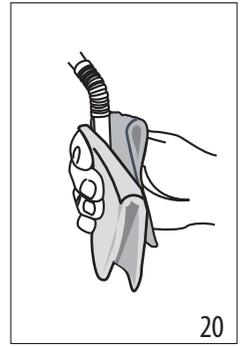
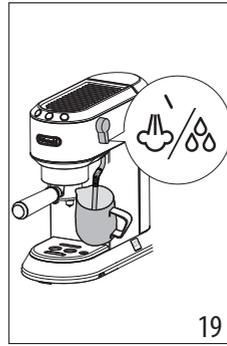
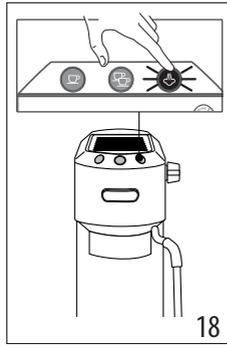
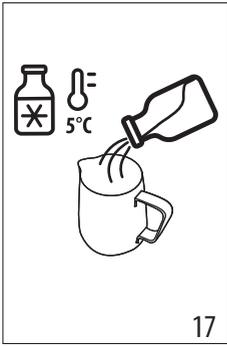
CAFETERA



De'Longhi







Antes de utilizar el aparato lea siempre el folleto en que figuran las advertencias de seguridad.

1. DESCRIPCIÓN

1.1 Descripción del aparato - A

- A1. Tapa del depósito de agua
- A2. Asa extracción depósito de agua
- A3. Depósito de agua
- A4. Calientatazas
- A5. Surtidor de café
- A6. Interruptor general (ON/OFF)
- A7. Rejilla apoyatazas
- A8. Indicador del nivel del agua de la bandeja recoge gotas
- A9. Recipiente recoge gotas
- A10. Bandeja para o vaso (Sólo en algunos modelos)
- A11. Varilla agua caliente/vapor
- A12. Botón de suministro vapor

1.2 Descripción del panel de control - B

- B1. Botón selección 1 taza
- B2. Indicador "ON" (blanco) integrado en el botón
- B3. Botón selección 2 tazas
- B4. Indicador "ON" (blanco) integrado en el botón
- B5. Botón vapor
- B6. Indicador "ON" (blanco) integrado en el botón
- B7. Indicador "descalcificación" (naranja)

1.3 Descripción de los accesorios - C

- C1. Portafiltro
- C2. Filtro 1 taza (símbolo  bajo el filtro)
- C3. Filtro 2 tazas (símbolo  bajo el filtro)
- C4. Filtro para cápsulas (símbolo  bajo el filtro) (Sólo en algunos modelos)
- C5. Medidor (Sólo en algunos modelos)
- C6. Prensador (Sólo en algunos modelos)
- C7. Aguja de limpieza para varilla de vapor
- C8. Prueba de dureza del agua
- C9. Descalcificador (Sólo en algunos modelos)
- C10. Jarra de leche
- C11. Filtro ablandador agua (no incluido, se puede comprar en los centros de asistencia autorizados)

Nota Bene: para identificar su modelo, consulte la placa de características situada debajo del aparato.

1.4 Accesorios de limpieza no incluidos, recomendados por el fabricante

Para más información, visita Delonghi.com.

 **Filtro ablandador**
EAN: 8004399327252

2. PREPARACIÓN DEL APARATO

Lave con agua tibia y detergente para vajillas todos los accesorios, después proceda de la siguiente manera:

1. Saque el depósito de agua (A3) (fig. 1) y llénelo con agua fresca y limpia sin superar el mensaje MÁX (fig. 2).
2. Vuelva a meter el depósito presionándolo ligeramente de manera que se abran las válvulas situadas al fondo del depósito (fig. 3).

Atención: No ponga nunca en funcionamiento el aparato sin agua en el depósito o sin depósito.

Nota bene: Le aconsejamos personalizar cuanto antes la dureza del agua, para ello siga el procedimiento descrito en el capítulo "9. Menú configuraciones".

3. PRIMERA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

En el primer uso es necesario enjuagar los circuitos internos del aparato de la siguiente manera:

1. Inserte el enchufe en la toma de corriente. Apriete el interruptor general (A6) (fig. 4).
2. El aparato ejecuta un autodiagnóstico indicado por el parpadeo en secuencia de los tres botones (fig. 5).
3. Los indicadores  y  parpadean para indicar que el aparato está alcanzando la temperatura prevista (fig. 6): cuando los indicadores permanecen encendidos fijos, el aparato está listo para el enjuague del circuito.
4. Enganche el portafiltro en la máquina: alinear el mango del soporte portafiltro con "INSERT" y girar el mango hacia la derecha, hasta alinearlo con la posición "CLOSE" (fig. 7).
5. Coloque un recipiente de al menos 0,5 litros bajo el surtidor de café (A5) y la varilla de vapor (A11) (fig. 8).
6. Pulse el botón . Repita 5 veces esta operación (fig. 9).
7. Gire el botón de vapor (A12) a la posición  (fig. 10) y suministre agua caliente: el aparato interrumpe automáticamente el suministro y los indicadores  y  parpadean. Regrese el botón a la posición . Esto permite eliminar el agua en el tubo antes de que salga vapor.

El aparato está listo para el uso.

Nota bene: Es completamente normal encontrar agua en el hueco que hay bajo el aparato; así pues, de vez en cuando hay que limpiar dicho hueco con una esponja limpia.

4. PREPARE EL CAFÉ

1. Introduzca el filtro para café molido (C2) o (C3) en el portafiltro (C1) (fig. 11).
2. Llene el filtro con el café molido (fig. 12). Asegúrese de que la molienda del café sea fina y específica para espresso.

- Distribuya uniformemente el café molido y prensarlo ligeramente con el prensador (C6) (fig. 13). Asegúrese de que el café esté al nivel después del prensado. Podría ser necesario añadir más café.
- Quite el exceso de café del borde del portafiltro y enganche este último en la máquina (fig. 7).
- Ponga la taza o las tazas debajo de las boquillas del portafiltro
- Asegúrese de que los indicadores relativos a los botones de suministro de café están encendidos, entonces pulse el botón de suministro  (B1) o  (B3).
- El aparato procede e interrumpe automáticamente el suministro.
- Para desenganchar el portafiltro, gire el mango de derecha a izquierda.

Nota Bene:

- Para un funcionamiento correcto, antes de echar el café molido, asegúrese de que en el filtro no hayan quedado restos de café molido de la infusión anterior.
- Mientras la máquina está preparando el café es posible detener la salida en cualquier momento pulsando el botón de salida que se ha presionado con anterioridad.
- Una vez terminada la salida, si se quiere aumentar la cantidad de café en la taza basta mantener pulsando (unos 3 segundos) el botón de salida previamente pulsado: la salida se interrumpe de forma automática al cabo de unos segundos.
- Para evitar salpicaduras no desenganche nunca el portafiltro mientras la máquina está en suministro y espere unos segundos después de la salida.

4.1 Pensar el café:

El prensado del café molido es fundamental para obtener un buen café espresso.

- Su presiona demasiado el café saldrá lentamente y será fuerte.
- Si, en cambio, presiona poco el café saldrá demasiado rápidamente y será ligero.

4.2 Consejos para obtener un café más caliente

- Caliente las tazas antes de preparar el café enjuagándolas con un poco de agua caliente.
- Enganche en la máquina el portafiltro (C1) con el filtro (C2) o (C3) insertado, **sin añadir café**. Utilizando la misma taza con la que se prepara el café pulse el botón 1 taza y deje salir el agua caliente a la taza para calentarla.
- Aumente la temperatura del café en el menú programación (véase "9. Menú configuraciones").
- Durante el funcionamiento, el calentatazas (A4) se calienta: entonces apoye sobre éste las tazas que se van a utilizar.

5. COMO PREPARAR EL ESPRESSO CON LAS CÁPSULAS

- Inserte el filtro para café en pastillas (C4) en el portafiltro (C1) (fig. 14).
- Introduzca la pastilla centrándola lo más posible encima del filtro (fig. 15). Siga rigurosamente las instrucciones que figuran en el envase de las pastillas para colocar la pastilla correctamente en el filtro.
- Enganche el portafiltro en la máquina (fig. 7).
- Ponga la taza debajo de las boquillas del portafiltro.
- Asegúrese de que los indicadores relativos a los botones de suministro de café están encendidos, entonces pulse el botón de suministro  (B1).
- El aparato procede e interrumpe automáticamente el suministro.
- Para desenganchar el portafiltro, gire el mango de derecha a izquierda.

5.1 Elección de la pastilla

Utilice las pastillas que respeten la norma ESE: esta aparece en los envases con la siguiente marca.

La norma ESE es un sistema que han adoptado los productores más importantes de pastillas de café, que permite preparar un café espresso fácilmente y con pulcritud.

Nota bene:

- Cuando se utilizan las pastillas, es posible proceder a un suministro a la vez.**
- Mientras la máquina está preparando el café es posible detener la salida en cualquier momento pulsando el botón de salida que se ha presionado con anterioridad.
- Una vez terminada la salida, si se quiere aumentar la cantidad de café en la taza basta mantener pulsando (unos 3 segundos) el botón de salida previamente pulsado: la salida se interrumpe de forma automática al cabo de unos segundos.
- Para evitar salpicaduras no desenganche nunca el portafiltro mientras la máquina está en suministro y espere unos segundos después de la salida.
- Véase la sección "4.2 Consejos para obtener un café más caliente".

6. PROGRAMACIÓN DE LA CANTIDAD DE CAFÉ EN LA TAZA

La cafetera se ha programado en la fábrica para producir cantidades estándar. Si desea modificar estas cantidades, lleve a cabo el siguiente procedimiento:

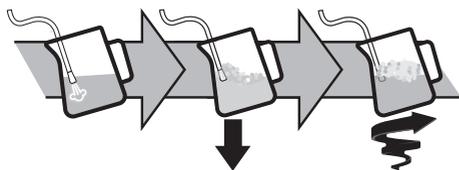
- Ponga una o dos tazas debajo de las boquillas del portafiltro (C1).
- Pulse el botón que desea programar ( o ) y manténgalo pulsado.
- La cafetera empieza a suministrar café y el otro botón de salida del café parpadea para indicar que la cafetera está en modo programación.

- Apenas alcance la cantidad de café deseada en la taza suelte el botón: la salida se interrumpe y el indicador parpadea para indicar que la cantidad de ha memorizado correctamente.

	Cantidad de fábrica	Cantidad programable
	35 ml	de ≈ 15 a ≈ 90 ml
	70 ml	de ≈ 30 a ≈ 180 ml

7. CÓMO SE PREPARA EL CAPUCHINO

- Para poder utilizar vasos grandes, saque la bandeja recogegotas (A9) y apoye el vaso en la correspondiente bandeja (A10) (fig. 16).
- Prepare los cafés espresso como se describe en los apartados precedentes usando tazas suficientemente grandes.
- Llene el recipiente de la leche con leche fresca a temperatura de nevera (17). El volumen de la leche aumentará 2 o 3 veces
- Pulse el botón  (fig. 18). El indicador parpadea. Cuando el indicador permanece encendido fijo, la máquina está lista para suministrar vapor.
- Ponga la jarra debajo de la varilla de vapor (A11): sumerja la varilla y gire el botón a la posición  (fig. 19).



- Para espumar la leche, apoye la varilla de vapor sobre la superficie de la leche: haciendo esto el aire se mezcla con la leche y el vapor
- Mantenga la varilla de vapor en la superficie, prestando atención a no capturar demasiado aire creando burbujas demasiado grandes.
- Sumerja la lanza de vapor bajo la superficie de la leche: de este modo se crea un vórtice.
- Al alcanzar la temperatura (el valor ideal es de 60°C) y la densidad de crema deseada, interrumpa el suministro del vapor girando el botón de vapor a la posición .
- Eche la leche emulsionada en las tazas del café espresso previamente preparado. El capuchino está listo. Añada el azúcar que desee y, si lo desea, esparza chocolate en polvo por la espuma.

Nota bene:

- Si debe preparar varios cappuccini es necesario hacer primero los cafés y al final preparar la leche montada para todos los cappuccini;
- Para salir de la función vapor, pulse cualquier botón. Los indicadores  y  parpadean para indicar que el botón de vapor debe cerrarse (símbolo ). Si los indicadores  y  parpadean simultáneamente indican que la temperatura es demasiado alta para suministrar café consulte el apartado 'Ciclo de enfriamiento'.
- Se aconseja una salida de vapor máxima de 60 segundos.

7.1 Consejos para el uso óptimo:

- Cantidad recomendada para cada capuchino: 100 ml.
- Para obtener una espuma espesa y homogénea, utilice leche a temperatura de nevera (5°C aproximadamente).
- Cuando la máquina está lista para espumar la leche, antes de proceder, coloque un recipiente vacío debajo de la varilla de vapor y abra el botón de vapor para eliminar el aire del circuito vapor. Gire el botón de vapor y proceda con la preparación.

7.2 Limpieza de la varilla de vapor

- Después de cada uso, elimine con un paño los residuos de leche y vapor (fig. 20). Para una limpieza profunda, se recomienda utilizar Eco MultiClean: asegura la higiene removiendo proteínas y grasas de la leche y puede utilizarse para limpiar toda la máquina.
- Suministre vapor durante unos segundos para limpiar a fondo la varilla (fig. 21)
- Espere a que el surtidor se enfríe: para mantener la eficiencia del surtidor en el tiempo, utilice la aguja de limpieza para mantener libre el agujero (C7) (fig. 22).

7.3 Ciclo de enfriamiento

Si después de haber utilizado la función vapor, los dos indicadores  y  parpadean simultáneamente indican que la caldera debe enfriarse para alcanzar la temperatura correcta para preparar el espresso, proceda de la siguiente manera:

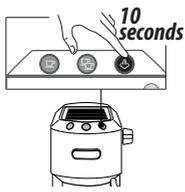
- ponga un recipiente debajo del capuchinador;
- abra el botón de vapor para suministrar vapor y agua caliente: el indicador  parpadea (fig. 23);
- cuando los indicadores ( y ) parpadean, la caldera se ha enfriado: cierre la asa de vapor (cuando la caldera se ha enfriado, el suministro se interrumpe) (fig. 24). La cafetera está lista para su uso.

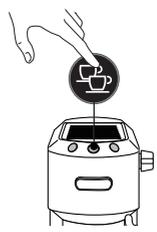
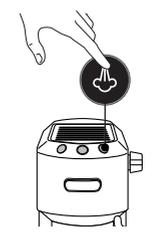
8. PREPARAR AGUA CALIENTE

1. Coloque un recipiente bajo la varilla de vapor (A11).
2. Espere a que los indicadores de suministro de café (B1) y (B3) están encendidos.
3. Gire el botón (A12) a la posición ☞/☞. El agua caliente saldrá el tubo de vapor.
4. Para interrumpir la salida de agua caliente gire el botón a la posición 0.

Se aconseja un suministro de vapor máximo de 60 segundos.

9. MENÚ CONFIGURACIONES

1. Entre en el menú:		
Mantenga pulsado el botón  durante 10 segundos, hasta que los tres botones parpadeen en secuencia:		
2. Seleccione la configuración a regular		
Configuración correspondiente	Pulse para seleccionar la configuración	Pulse para cambiar la configuración
Temperatura de infusión		Pulse  para seleccionar la temperatura Baja
		Pulse  para seleccionar la temperatura Media
		Pulse  para seleccionar la temperatura Alta
	<i>Esta temperatura se refiere al agua en el thermoblock. Por lo tanto, es diferente de la temperatura de la bebida en la taza o de la temperatura medida cuando la bebida sale de los surtidores del portafiltro.</i>	
→		

Dureza del agua		Pulse  para seleccionar la dureza Baja
		Pulse  para seleccionar la dureza Media
		Pulse  para seleccionar la dureza Alta
Autoapagado		Pulse  para seleccionar 9 minutos (* 5 min)
		Pulse  para seleccionar 30 minutos (* 90 min)
		Pulse  para seleccionar 3 horas
3. Salga del menú		
Después de 15 segundos de inactividad, la cafetera sale automáticamente del menú configuraciones.		

(*) Sólo para modelo EC885 EX4

Nota bene:

- El indicador relativo a la configuración modificada parpadea rápidamente para confirmar la modificación.
- Después de 15 segundos de inactividad, la cafetera sale automáticamente del menú configuraciones y está lista para el uso.

10. VALORES DE FÁBRICA (RESET)

A través de este procedimiento se vuelve a configurar la cafetera a los valores de fábrica. Proceda de la siguiente manera:

1. Coloque la varilla de vapor (A11) en la bandeja recogegotas (A9);
2. Acceda al menú de programación;
3. Gire el botón de vapor (A12) a la posición ☞/☞;
4. Pulse el botón . Los tres indicadores parpadean simultáneamente para confirmar el restablecimiento a la configuración original.
5. Los indicadores  y  parpadean para indicar que el botón de vapor debe cerrarse (símbolo ○).

Una vez cerrado el botón del vapor el aparato está listo para el uso.

11. LIMPIEZA DE LA CAFETERA

Las siguientes partes de la cafetera se deben limpiar periódicamente:

- la bandeja recoge gotas (A9)
- los filtros de café (C2), (C3) y (C4);
- el surtidor de café (A5);
- el depósito de agua (A3);
- la varilla de vapor (A11) como se indica en el capítulo "7.2 Limpieza de la varilla de vapor";

Atención!

- Ningún componente o accesorio de la cafetera se puede lavar en el lavavajillas.
- Para limpiar la cafetera no use disolventes ni detergentes abrasivos, ni alcohol.
- No utilice objetos metálicos para eliminar las incrustaciones o los depósitos de café porque podrían rayar las superficies metálicas o plásticas.
- En caso de periodos de no uso superiores a una semana se aconseja, antes de utilizar de nuevo la máquina, enjuagarla como se explica en el capítulo "3. Primera puesta en funcionamiento del aparato".

¡Peligro!

- No sumerja la máquina en el agua durante la limpieza: es un aparato eléctrico.
- Antes de cualquier operación de limpieza de las partes externas del aparato apague la cafetera quitando la clavija de la toma de corriente y deje enfriar la máquina.

11.1 Limpieza de la bandeja recoge gotas

¡Atención!

La bandeja recoge gotas tiene un indicador flotante (de color rojo) del nivel de agua contenida. Antes de que este indicador empiece a asomar por la bandeja apoyatazas (25), es necesario vaciar la bandeja y limpiarla, en caso contrario el agua puede rebosar por el borde y estropear la máquina, la superficie de apoyo o la zona circundante.

1. Extraiga la bandeja (A9) (fig. 26).
2. Extraer la rejilla apoyatazas (A7), elimine el agua y limpie con un paño la bandeja: entonces vuelva a montar la bandeja recoge gotas. Extraiga la rejilla para mug o vasos (A10), limpie con agua, seque y vuelva a colocarla;
3. Vuelva a meter la bandeja recoge gotas.

11.2 Limpieza de los filtros de café

Los filtros para café están realizados de modo tal que se obtiene la mejor crema café posible. Para mantenerlos eficientes, los filtros deben estar siempre limpios y sin residuos de café.

- Después de cada uso, enjuague el filtro con abundante agua corriente (fig. 27), luego presione el filtro perforado para comprobar si está insertado correctamente en su soporte (fig. 28).

- Compruebe si el agujero en la parte posterior del filtro (ver fig. 29) está libre de todo residuo.

Si el filtro aún está sucio o al menos una vez al mes, limpie los filtros del modo siguiente:

1. Extraiga el filtro perforado tirando de la lengüeta (fig. 30).
2. Enjuague los filtros con agua corriente (fig. 31).
3. Asegúrese de que los agujeros no están atascados. De ser necesario, efectúa su limpieza con una aguja (fig. 29-31).
4. Seque con un paño.
5. Reinserte el filtro perforado en su soporte y presione a fondo (fig. 28).

Filtro cápsulas

Enjuague con agua corriente. Asegúrese de que los agujeros no están atascados. De ser necesario, efectúa su limpieza con una aguja (fig. 29-31).

11.3 Limpiar el surtidor de café

Cada 200 cafés, efectúe un enjuague dejando salir 0,5 l de agua aproximadamente por el surtidor (pulse el botón de suministro café sin utilizar café molido).

11.4 Otras limpiezas

1. Para limpiar la máquina, no use disolventes ni detergentes abrasivos. Será suficiente un trapo húmedo y suave.
2. Limpie con regularidad el soporte portafiltro.

11.5 Limpieza del depósito de agua

1. Limpie periódicamente (casi una vez al mes) y cada vez que se sustituya el filtro ablandador (si está presente) el depósito de agua con un trapo húmedo y un poco de detergente delicado;
2. Extraiga el filtro (si está presente) y enjuáguelo con agua corriente;
3. Vuelva a montar el filtro (si está presente), llene el depósito con agua fresca y vuelva a colocar el depósito;
4. (Sólo para modelos con filtro ablandador) Haga salir 100 ml de agua.

12. DESCALCIFICACIÓN

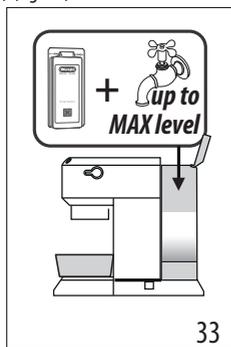
Cuando el indicador relativo al botón  parpadea, efectúe la descalcificación.

¡Atención!

- Antes del uso, lea las instrucciones y las etiquetas del descalcificador (C9), que figuran en su embalaje.
- Se recomienda usar solo descalcificador De'Longhi. El uso de descalcificadores no idóneos, como también la descalcificación no realizada regularmente, puede comportar la aparición de defectos no cubiertos por la garantía.
- El descalcificador puede dañar superficies delicadas. Si el producto se derrama accidentalmente, secar inmediatamente.

Para efectuar la descalcificación	
Descalcificador	Descalcificador De'Longhi
Recipiente	Capacidad 1 l
Tiempo	~25min

1. Asegúrese de que el portafiltro no está enganchado y ponga un recipiente debajo del surtidor de agua caliente y debajo de la ducha de la caldera (fig. 32).
2. Vierta el descalcificador en el depósito, diluyendo el descalcificador suministrado con agua (llene el depósito hasta el nivel MAX) (fig. 33)



3. Mantenga pulsado el botón  durante 10 segundos hasta que los 3 indicadores parpadean en secuencia.
4. Gire el botón de vapor a .
5. Pulse el botón  para iniciar la descalcificación.
6. El programa de descalcificación inicia y el líquido descalcificador sale por el tubo de vapor. El programa de descalcificación realiza automáticamente una serie de enjuagues a intervalos para eliminar los residuos de cal del interior de la cafetera hasta vaciar por completo el depósito.

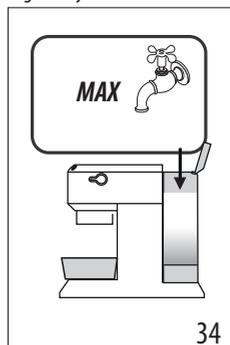
Nota bene:

Durante la descalcificación, para limpiar también el circuito de café, **cierre de vez en cuando el botón de vapor** para suministrar pequeñas cantidades de descalcificador por el surtidor de café.

El suministro se interrumpe y el indicador  naranja sigue parpadeando para indicar que el ciclo de descalcificación se está ejecutando.

Ahora es necesario proceder con el enjuague.

7. Vacíe el recipiente utilizado para recoger el líquido descalcificador y póngalo bajo los surtidores.



8. La máquina está lista para el enjuague con agua fresca y limpia. Saque el depósito de agua, vacíelo y enjuáguelo con agua corriente, llénelo hasta el nivel MAX con agua fresca (fig. 34) y vuelva a reintroducirlo en la máquina.
9. Asegúrese de que el botón de vapor está en posición , a continuación pulse el botón  para iniciar el enjuague. Durante la descalcificación, para limpiar también el circuito de café, **cierre de vez en cuando el botón de vapor** para suministrar pequeñas cantidades de agua por el surtidor de café.
10. Efectúe un segundo enjuague desde el punto 7 al 9 introduciendo también el filtro (cuando introducido previamente).
11. Cuando el depósito de agua está vacío, el indicador naranja se apaga y la descalcificación se ha completado. Los indicadores  y  parpadean.
12. Cierre el botón de vapor colocándolo en 0.
13. Llene el depósito con agua fresca.

Ahora la máquina está lista para el uso.

Nota Bene:

- Si el ciclo de descalcificación no finaliza correctamente (por ejemplo, falta de suministro de energía eléctrica) se aconseja repetirlo.

Sólo para modelo EC885 EX4:

Si la función de descalcificación se activa accidentalmente, es posible interrumpirla teniendo pulsado el botón  durante al menos 10 segundos.

En caso de que el ciclo de descalcificación no se complete debido a un fallo de alimentación, la máquina seguirá en modo de descalcificación cuando se restablezca la alimentación: espere a que finalice el ciclo de descalcificación y la máquina estará entonces "lista para el uso".

13. SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES

Indicadores	Operación	Significado
	Encendido del interruptor ON/OFF	El aparato realiza un autodiagnóstico señalado por el parpadeo en secuencia de los indicadores
	El aparato está encendido	Indicadores intermitentes: el aparato se está calentando para hacer café Indicadores fijos: el aparato está listo para hacer café
	Botón de vapor abierto	Indicadores intermitentes: cierre el botón de vapor
	Se requiere el ciclo de enfriamiento	Proceder como se indica en el apdo. "7.3 Ciclo de enfriamiento".
	El depósito de agua está vacío o la máquina no suministra café	Los indicadores parpadean rápidamente. Consulte el cap. "3. Primera puesta en funcionamiento del aparato"
	Se requiere la función vapor	Indicador intermitente: el aparato se está calentando para hacer salir vapor. Indicador fijo: el aparato está listo para hacer salir vapor
 <i>color naranja intermitente</i>	Es necesario efectuar la descalcificación	Efectúe la descalcificación: la operación se ha completado cuando el indicador  se apaga.

14. SI ALGO NO FUNCIONA

Problema	Causa	Solución
El café espresso no sale	Falta de agua en el depósito	Llene el depósito
	Los orificios de salida del café del portafiltro están obstruidos	Limpie los orificios de las boquillas del portafiltro
	El filtro está obstruido o falta el filtro perforado	Efectúe la limpieza como se indica en el apartado "11.2 Limpieza de los filtros de café"
	El depósito está mal colocado y las válvulas del fondo no están abiertas	Presione ligeramente el depósito para abrir las válvulas del fondo
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Efectúe la descalcificación como se indica en el apartado "12. Descalcificación"
		→

Problema	Causa	Solución
El café espresso gotea por los bordes del portafiltro en lugar de por los orificios	El portafiltro ha sido introducido mal o está sucio	Enganche el portafiltro correctamente y gírelo hasta el tope con firmeza
	La junta de la caldera espresso ha perdido elasticidad o está sucia	Cambie la junta de la caldera espresso en un centro de asistencia
	Los orificios de las boquillas del portafiltro están obstruidos	Limpie los orificios de las boquillas del portafiltro
	El filtro está obstruido o falta el filtro perforado	Efectúe la limpieza como se indica en el apartado "11.2 Limpieza de los filtros de café"
El portafiltro no se engancha en el aparato	Se ha echado demasiado café en el filtro	Utilice el medidor suministrado y asegúrese de que usa el filtro correcto para el tipo de preparación.
La crema del café es clara (cae rápidamente por la boquilla)	El café molido está poco prensado	Aumente el prensado del café molido
	Hay poca cantidad de café molido.	Aumente la cantidad de café molido
	El molido del café es grueso	Use solo café molido para máquinas de café espresso
	La calidad de café molido no es correcta	Cambie la calidad de café molido
La crema del café es oscura (el café sale lentamente por la boquilla)	El café molido está demasiado prensado	Preñe menos el café
	La cantidad de café molido es elevada	Reduzca la cantidad de café molido
	El vertedor de la caldera del café espresso está obstruido	Efectúe la limpieza como se indica en el apartado "11.3 Limpiar el surtidor de café"
	El filtro está obstruido	Efectúe la limpieza como se indica en el apartado "11.2 Limpieza de los filtros de café"
	El molido del café es demasiado fino	Use solo café molido para máquinas de café espresso
	El café molido es demasiado fino o está húmedo	Use solo café molido para máquinas de café espresso que no esté demasiado húmedo
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Efectúe la descalcificación como se indica en el apartado "12. Descalcificación"
Después de la salida del café el filtro se queda pegado a la ducha de la caldera		Vuelva a meter el portafiltro, haga salir el café y luego saque el portafiltro.
→		

Problema	Causa	Solución
La máquina no suministra ninguna bebida y todos los indicadores parpadean durante unos segundos	Falta agua en el depósito	Llene el depósito del agua
	El depósito está mal colocado y las válvulas del fondo no están abiertas	Presione ligeramente el depósito para abrir las válvulas del fondo.
	El vertedor de la caldera del café espresso está obstruido	Efectúe la limpieza como se indica en el apartado "11.3 Limpiar el surtidor de café"
	El filtro está obstruido	Efectúe la limpieza como se indica en el apartado "11.2 Limpieza de los filtros de café"
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Efectúe la descalcificación como se indica en el apdo. "12. Descalcificación"
La cafetera no funciona y todos los indicadores parpadean		Desconecte de inmediato el aparato y diríjase a un centro de asistencia autorizado.
Mientras se hace el capuchino no se forma espuma de leche	La leche no está bastante fría	Use siempre leche a temperatura de la heladera
	El capuchinador está sucio	Limpie el capuchinador como se indica en el apdo. "7.2 Limpieza de la varilla de vapor"
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Efectúe la descalcificación como se explica en el cap. "12. Descalcificación"

Register Now

www.delonghi.com/register



De'Longhi Appliances via Seitz, 47 31100 Treviso Italia delonghi.com

57132C9015_00_0424 web