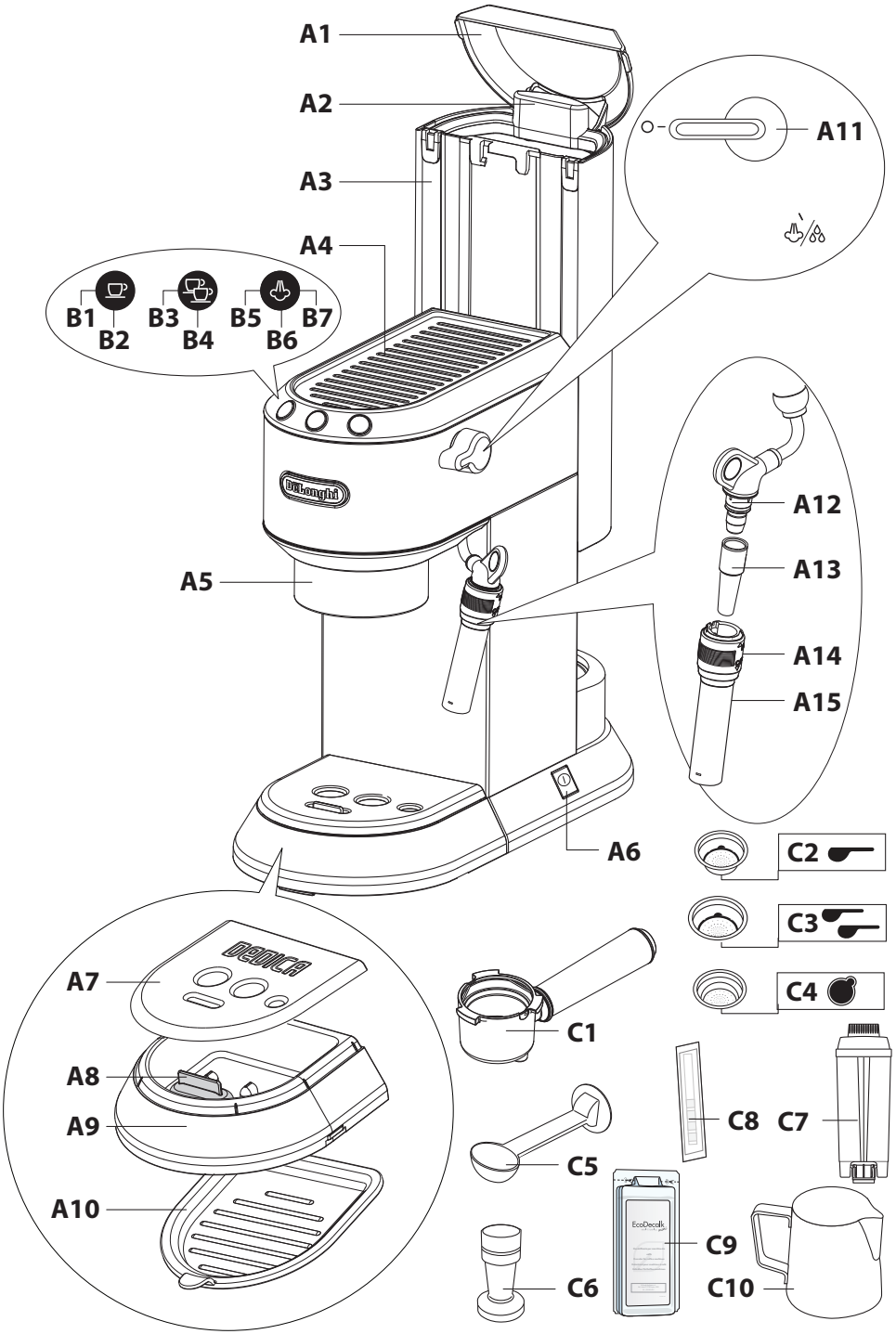
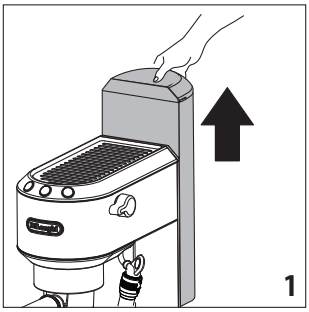
EC685/EC685EX:4 - EC695/EC695EX:4 - EC785/EC785EX:4

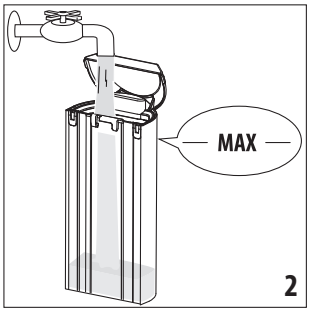
CAFETERA

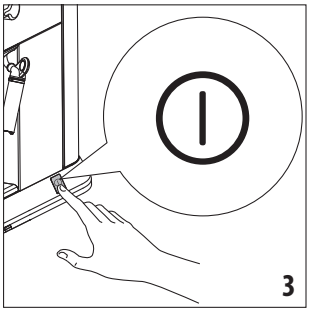


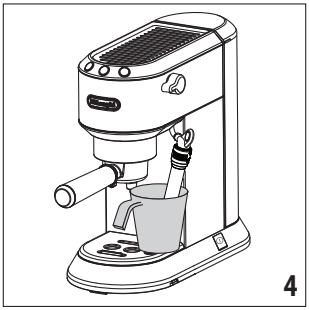
DēLonghi

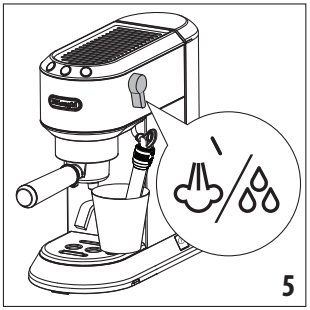

A1
A2
A3
A4
A5
A6
A7
A8
A9
A10
A11
A12
A13
A14
A15
B1
B2
B3
B4
B5
B6
B7
C1
C2
C3
C4
C5
C6
C7
C8
C9
C10
DEDICA
EcoDecalk

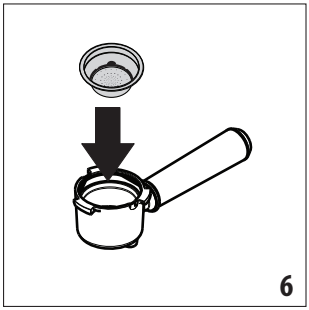

1


MAX
2

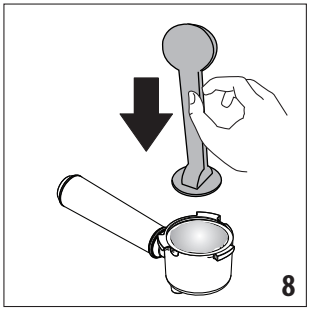

3

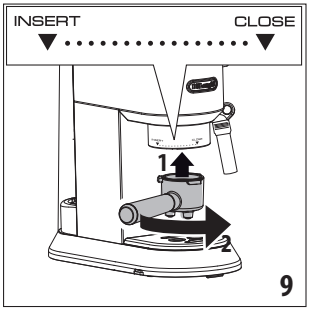

4

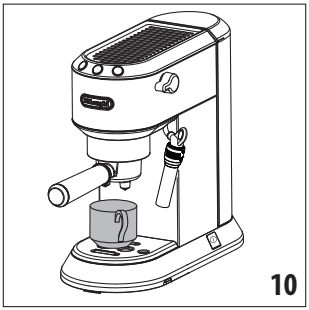

5

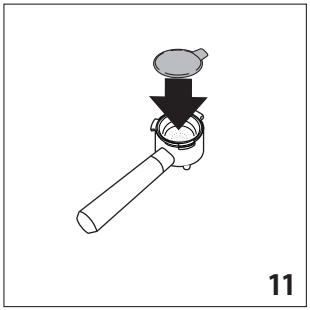

6

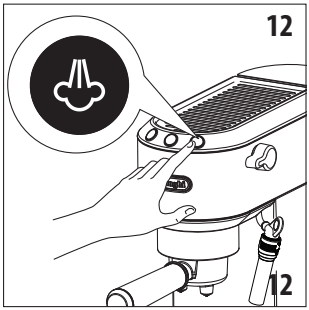

7

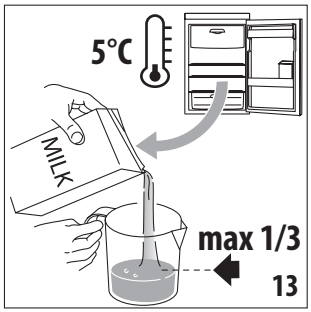

8


INSERT
CLOSE
1
2
9

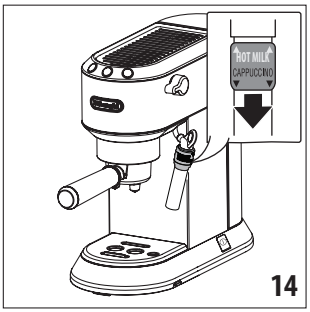

10


11

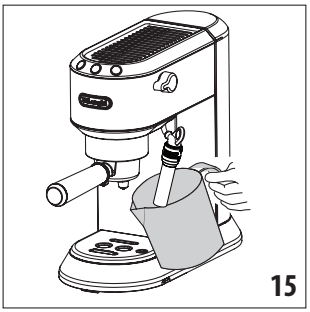

12
12

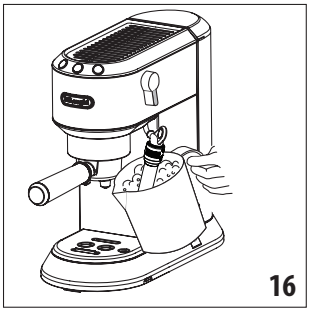


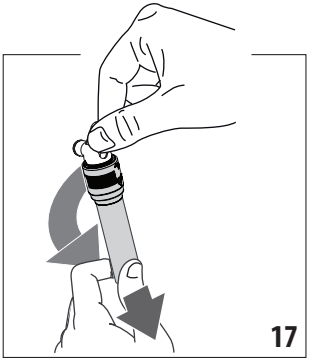
13

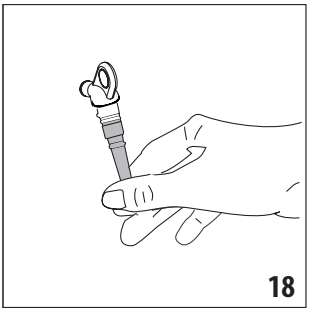


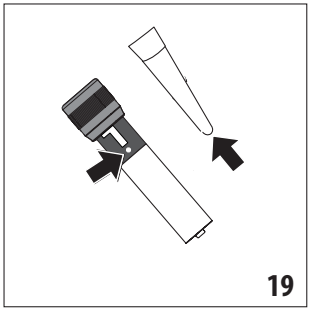
14


15

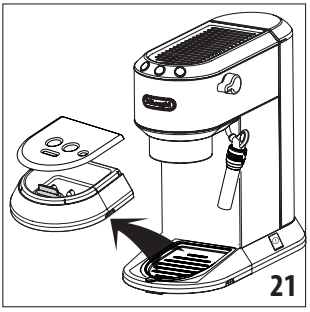

16

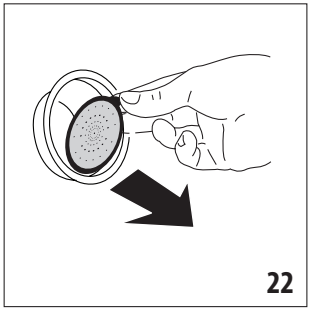

17

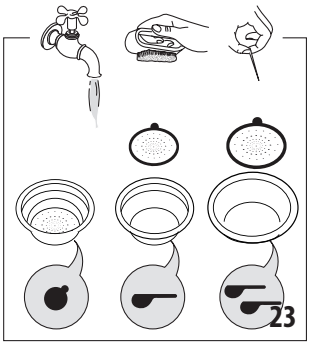

18

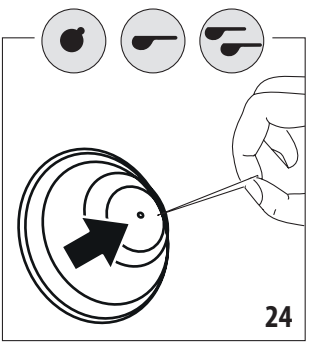

19


20


21


22


23


24

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 recogegotas
A9. Recipiente recogegotas
A10. Bandeja para o vaso (Sólo en algunos modelos)
A11. Botón de suministro de vapor
A12. Surtidor de agua caliente/vapor
A13. Boquilla agua caliente/vapor
A14. Anillo de selección del capuchinador
A15. Tubo de agua caliente/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/Prensador (Sólo en algunos modelos)
C6. Prensador (Sólo en algunos modelos)
C7. Filtro ablandador agua (no incluido, se puede comprar en los centros de asistencia autorizados)
C8. Prueba de dureza del agua
C9. Decalcificador (Sólo en algunos modelols)
C10. Jarra de la leche (Sólo en algunos modelos)

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.

WaterFilter **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 colocar el depósito pulsándolo ligeramente para abrir las válvulas situadas el fondo deldepósito.

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. 3).
2. El aparato realiza un autodiagnóstico señalado por el parpadeo de los tres botones
3. Los testigos y parpadean para indicar que el aparato se estácalentando: cuando los testigos permanecen encendidos fijos, el aparato está listo para enjuagar el circuito.
4. Enganche el portafiltro en la máquina: alinear el mango de la soporte portafiltro con "INSERT" y girar el mango hacia la derecha, hasta alinearlo con la posición "CLOSE" (fig. 9).
5. Ponga un recipiente de al menos 0,5 litros bajo el surtidor de café (A5) y el surtidor de agua caliente/vapor (fig. 4).
6. Pulse el botón . Repita esta operación 5 veces.
7. Gire el botón de vapor (A11) a la posición (fig. 5) y suministre agua caliente: el aparato interrumpe automáticamente el suministro y los indicadores e 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. 6).
2. Llene el filtro con el café molido (fig. 7). Asegúrese de que la molienda del café sea fina y específica para espresso.
3. Distribuya uniformemente el café molido y prensarlo ligeramente con el prensador (C5) o (C6) (fig. 8). Asegúrese de que el café esté al nivel después del prensado. Podría ser necesario añadir más café.

4. Quite el exceso de café del borde del portafiltro y enganche este último en la máquina (fig. 9).
5. Ponga la taza o las tazas debajo de las boquillas del portafiltro
6. Asegúrese de que los indicadores relativos a los botones de suministro de café están encendidos, entonces pulse el botón de suministro (B1) o (B3).
7. El aparato procede e interrumpe automáticamente el suministro.
8. 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 Prensar 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 calientatazas (A4) se calienta: entonces apoye sobre éste las tazas que se van a utilizar.

5. COMO PREPARAR EL ESPRESSO CON LAS CÁPSULAS

1. Introduzca el filtro para café en pastillas (C4) en el portafiltro (C1).
2. Introduzca la pastilla centrándola lo más posible encima del filtro (fig. 11). Siga rigurosamente las instrucciones que figuran en el envase de las pastillas para colocar la pastilla correctamente en el filtro.
3. Enganche el portafiltro en la máquina (fig. 9).
4. Ponga la taza debajo de las boquillas del portafiltro.
5. Asegúrese de que los indicadores relativos a los botones de suministro de café están encendidos, entonces pulse el botón de suministro (B1).
6. El aparato procede e interrumpe automáticamente el suministro.
7. 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:

1. Ponga una o dos tazas debajo de las boquillas del portafiltro (C1).
2. Pulse el botón que desea programar (o) y manténgalo pulsado.

3. La cafetera empieza a suministrar café y el otro botón de salida del café parpadea para indicar que la cafetera está en modo programación.
4. 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

1. Prepare los cafés espresso como se describe en los apartados precedentes usando tazas suficientemente grandes. Para poder utilizar vasos grandes saque la bandeja recogegotas y apoye el vaso en la correspondiente bandeja (A10);
2. Pulse el botón (fig. 12): el indicador parpadea;
3. Mientras tanto, llene un recipiente con unos 100 gramos de leche por cada cappuccino que desee preparar. Para obtener una espuma más densa y homogénea, es necesario utilizar leche desnatada o semidesnatada a temperatura de nevera (5° C aproximadamente). En la elección de las dimensiones del recipiente tenga en cuenta que el volumen de la leche aumentará en 2 ó 3 veces (fig. 13).
4. Asegúrese de que la anilla del capuchinador (A14) esté en posición "CAPPUCCINO" (fig. 14);
5. Espere a que el botón correspondiente quede fijo , indicando que la caldera ha alcanzado la temperatura ideal para producir vapor.
6. Ponga un recipiente vacío debajo del capuchinador y abra el botón unos segundos para descargar el agua eventualmente presente en el circuito. Vuelva a cerrar el botón
7. Ponga el recpiente con la leche debajo del capuchinador.
8. Sumerja el capuchinador en el recipiente de la leche prestando atención para no sumergir nunca la cápsula de color negro (fig. 15). Gire el botón a la posición . Del capuchinador sale el vapor que da un aspecto cremoso a la leche y aumenta su volumen (fig. 16) . Para obtener una espuma más cremosa, sumerja el capuchinador en la leche y gire el contenedor con movimientos lentos, de abajo hacia arriba.
9. 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 ○.
10. Eche la leche emulsionada en las tazas del café espresso previamente preparado. El cappuccino está preparado: eche el azúcar que desee y si quiere esparza un poco de chocolate en polvo por encima de 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 función vapor, pulse cualquier botón. Los indicadores y parpadean para indicar que el botón de vapor debe cerrarse (símbolo ○). Si los indicadores y parpadean señalan que la temperatura está demasiado alta para suministrar café ver el apartado '7.3 Ciclo de enfriamiento.

Se aconseja una salida de vapor máxima de 60 segundos.

7.1 Preparación de la leche caliente (hot milk)

Para preparar la leche caliente no montada proceda como se describe en el apartado precedente asegurándose de que la cápsula del capuchinador (A14) esté colocada hacia artiba, en posición "HOT MILK"

7.2 Limpieza del capuchinador después de cada uso

Atención:

Por motivos de higiene se recomienda limpiar siempre el capuchinador después del uso.

Proceder de la siguiente forma:

1. Hacer salir un poco de vapor durante unos segundos (puntos 2, 5, y 6 del párrafo anterior) girando la manopla vapor. Con esta operación el capuchinador descarga la leche que pueda quedar eventualmente en su interior. Apague el aparato pulsando el interruptor ON/OFF.
2. Espere unos minutos a que el capuchinador se enfríe: con una mano sujete el tubo capuchinador y con la otra desbloquee el capuchinador girando en sentido horario y luego sáquilo tirando hacia abajo (fig. 17).
3. Quite la boquilla vapor de goma del tubo de suministro tirándolo hacia abajo (fig. 18).
4. Empuje hacia arriba la cápsula y verifique si los orificios indicados por la flecha de la fig. 19 están obturados. Si es necesario límpielos con una aguja;
5. Vuelva a poner la boquilla, mueva la cápsula hacia abajo y meta el capuchinador en el orificio girándolo y empujándolo hacia arriba hasta que quede enganchado.

7.3 Ciclo de enfriamiento *(Sólo para modelos EC685, EC695, EC785)*

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;
- cuando los indicadores (y) parpadean, la caldera se ha enfriado: vuelva a cerrar el botón de vapor (cuando la caldera se ha enfriado, el suministro se interrumpe). La cafetera está lista para su uso.

8. PREPARAR AGUA CALIENTE

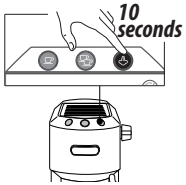
1. Ponga un recipiente bajo el surtidor de agua caliente/vapor.
2. Espere a que los indicadores de suministro de café y estén encendidos.
3. Gire el botón de vapor (A11) a la posición . El agua caliente saldrá del surtidor de agua caliente/vapor.
4. Para interrumpir la salida de agua gire el botón a la posición ○.

Se aconseja un suministro de vapor máximo de 60 segundos.

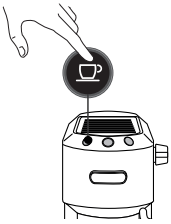
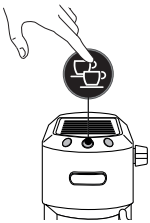
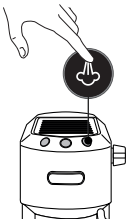
9. MENÚ CONFIGURACIONES

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	 *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.*	Pulse para seleccionar la temperatura **Baja** Pulse para seleccionar la temperatura **Media** Pulse para seleccionar la temperatura **Alta**
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 modelos EC685 EX4, EC695 EX4, EC785 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. Ponga el surtidor de agua caliente/vapor en la bandeja recogegotas (A9);
2. Acceda al menú de programación;
3. Gire el botón de vapor (A11) 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 recogegotas (A9)
- los filtros de café (C2), (C3) y (C4);
- el surtidor de café (A5);
- el depósito de agua (A3);
- el surtidor de agua caliente/vapor como se indica en el capítulo "7.2 Limpieza del capuchinador después de cada uso";

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 recogegotas

¡Atención!

La bandeja recogegotas tiene un indicador flotante (de color rojo) del nivel de agua contenida. Antes de que este indicador empiece a asomar por la bandeja apoyatazas (fig. 20), 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. 21).
2. Extraer la rejilla apoyatazas (A7), elimine el agua y limpie con un paño la bandeja: entonces vuelva a montar la bandeja recogegotas. Extraiga la rejilla para mug o vasos (A10), limpie con agua, seque y vuelva a colocarla;
3. Vuelva a meter la bandeja recogegotas.

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, enjuague el filtro con abundante agua corriente (fig. 23), luego presione el filtro perforado para comprobar si está insertado correctamente en su soporte.
- Compruebe que el agujero en la parte posterior del filtro (ver fig. 24) está libre de todo residuo.

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

1. Extraiga el filtro perforado tirando de la lengüeta (fig. 22).
2. Enjuague los filtros con agua corriente (fig. 23).
3. Asegúrese de que los agujeros no están atascados. De ser necesario, efectúe su limpieza con una aguja (fig. 24).
4. Seque con un paño.
5. Vuelva a colocar el filtro perforado en su lugar y presione hasta el fondo.

Filtro cápsulas

Enjuague con agua corriente. Asegúrese de que los agujeros no están atascados. De ser necesario, efectúe su limpieza con una aguja (fig. 23-24).

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

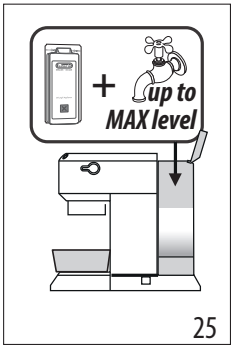
Cuando el indicador relativo al botón parpadea, efectúe la descalcificación.

¡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 esté enganchado y ponga un recipiente debajo del surtidos de agua caliente y debajo de la ducha de la caldera.
2. Vierta el descalcificador en el depósito, diluyendo el descalcificador suministrado con agua (llene el depósito hasta en nivel MÁX) (fig. 25)



25

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 comienza y el líquido descalcificador sale del surtidor de agua caliente/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.

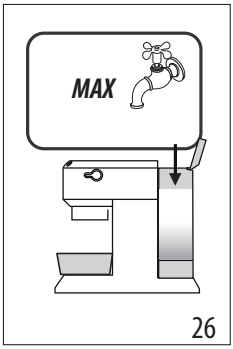
Nota bene:

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.



26

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 MÁX con agua fresca (fig. 26) y vuelva a introducirlo 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 girándolo a la posición ○.
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 modelos EC685 EX4, EC695 EX4, EC785 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
 *color naranja intermitente*	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"
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	Prense 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"
		→

Problema	Causa	Solución
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.
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 cápsula está en posición "HOT MILK" (LECHE CALIENTE)	Empuje la cápsula a la posición "CAPPUCCINO"
	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 del capuchinador después de cada uso"
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Efectúe la descalcificación como se indica en el apdo. "12. Descalcificación"

Register Now

www.delonghi.com/register

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

57132C8997_01_0626 web