EM450

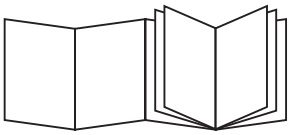
CAFETERA

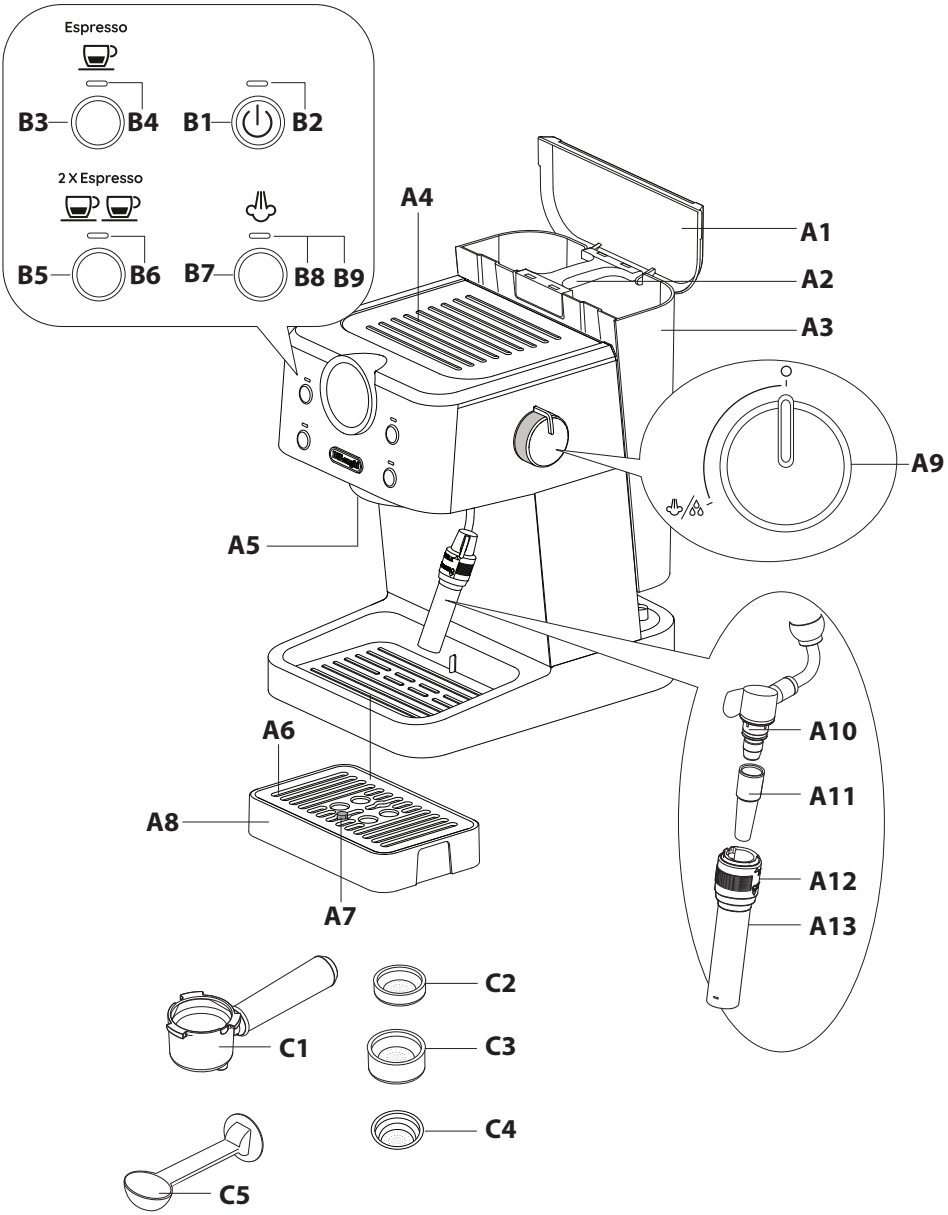


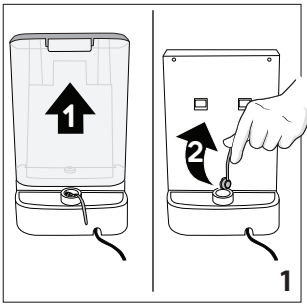
DēLonghi

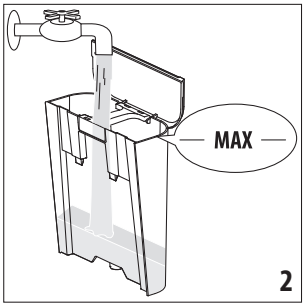
ES

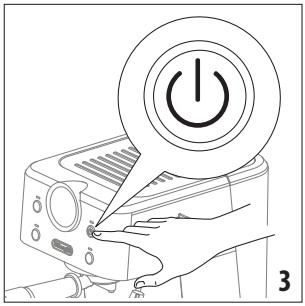
pág. 6

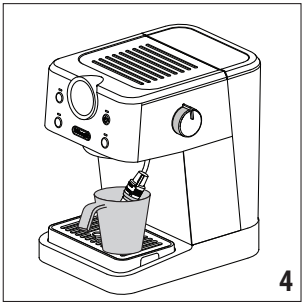


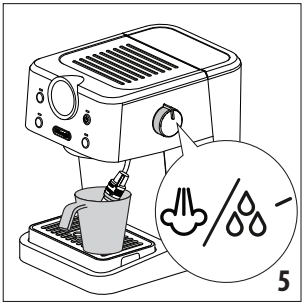

Espresso
B3
B4
B1
B2
2 X Espresso
B5
B6
B7
B8
B9
A4
A1
A2
A3
A9
A5
A6
A10
A11
A8
A12
A13
A7
C2
C1
C3
C4
C5

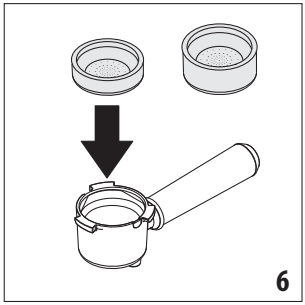

1
2
1

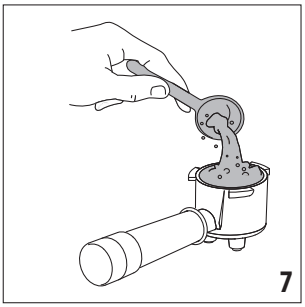

MAX
2

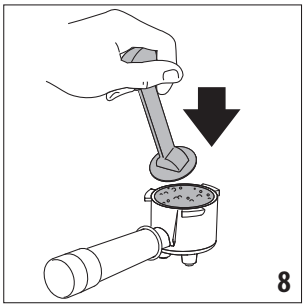

3

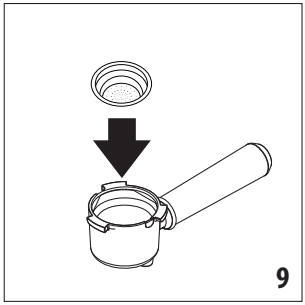

4

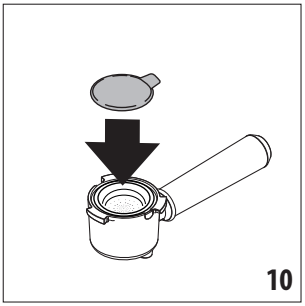

5

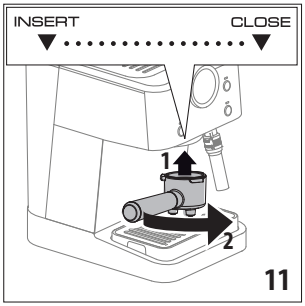

6

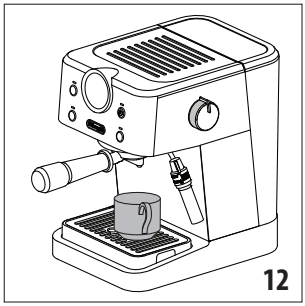

7

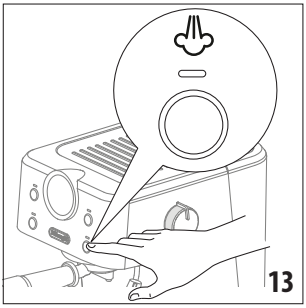

8

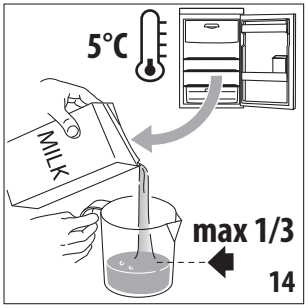

9

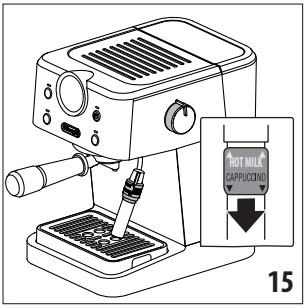

10

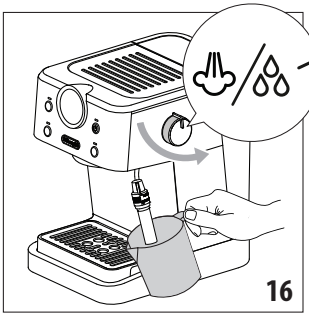

INSERT
CLOSE
1
2
11

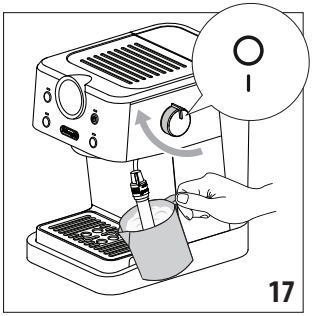

12

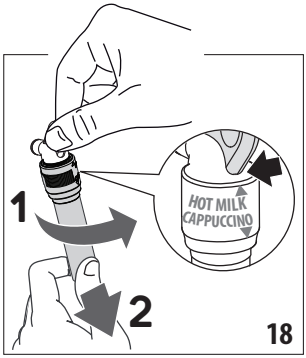

13

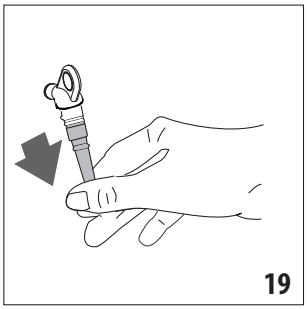

5°C
MILK
max 1/3
14

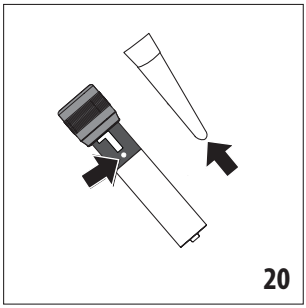

HOT MILK
CAPPUCCINO
15

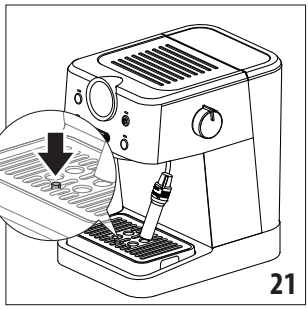

16

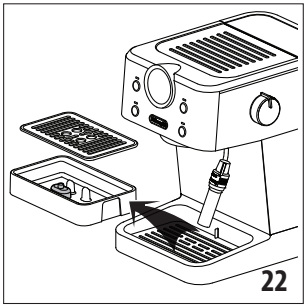

17

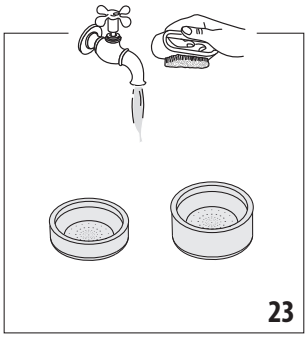

1
2
HOT MILK
CAPPUCCINO
18

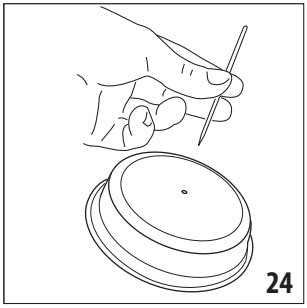

19


20


21


22


23


24

Antes de utilizar el aparato, lea siempre las advertencias de seguridad.

1. DESCRIPCIÓN

1.1 Descripción del aparato - A

A1. Tapa del depósito de agua
A2. Manilla del tanque de agua
A3. Tanque de Agua
A4. Bandeja de soporte para tazas
A5. Boquillas de café
A6. Rejilla de la bandeja de goteo
A7. Indicador del nivel de agua en la bandeja recogegotas
A8. Bandeja de goteo
A9. Selector de agua caliente/vapor
A10. Dispensador de agua caliente/vapor
A11. Boquilla de agua caliente/vapor
A12. Selector del espumador
A13. Agua caliente/varilla de vapor

1.2 Descripción del panel de control - B

B1. Interruptor principal (ON/STAND-BY)
B2. Luz "ON" light (blanca)
B3. Botón de 1 taza
B4. Luz de "1 taza" (blanca)
B5. Botón de 2 taza
B6. "Luz de 2 tazas" (blanca)
B7. Botón de vapor
B8. Luz de "Vapor" (blanca)
B9. "Luz Descalcificar" (naranja)

1.3 Descripción de los accesorios - C

C1. Portafiltro
C2. filtro de 1 taza
C3. filtro de 2 tazas
C4. Filtro de cápsula (solo en determinados modelos)
C5. Cucharón/Apisonador

Por favor observe: para identificar su modelo, consulte la placa de identificación situada en la parte inferior del aparato.

2. PREPARACIÓN DEL APARATO

Lave todos los accesorios con agua caliente y proceda como se indica a continuación:

1. Extraiga el depósito de agua (A3) y retire la **tapa roja** situada en la base del depósito (fig. 1) y llénelo con agua limpia y fresca, teniendo cuidado de no sobrepasar el nivel MÁX (fig. 2).
2. Vuelva a introducir el depósito, presionando ligeramente para abrir las válvulas situadas en la parte inferior del propio depósito y prestando atención a que quede correctamente colocado (depósito de agua adherido al aparato).

Importante: *Nunca utilice el aparato sin agua en el depósito o sin el depósito.*

3. PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

Cuando sea utilizado por primera vez, los circuitos internos del aparato deben ser enjuagados de la siguiente forma:

1. Enchufe en el tomacorriente de la red eléctrica principal. El aparato ejecuta un ciclo de auto-diagnóstico, indicado por el parpadeo secuencial de todas la luces , , , .
2. Presione el interruptor principal (B1) (fig. 3).
3. Las luces y el parpadeo, indican que el aparato se está calentando: cuando las luces están encendidas de forma fija, el aparato está listo.
4. Fije el portafiltro al aparato con el filtro insertado; alinee el asa del portafiltro con "INSERTAR", luego gire hacia la derecha hasta que el asa quede alineada con "CERRAR" (fig. 9).
5. Coloque un recipiente con una capacidad de al menos 0,5 litros debajo de la salida de café (A5).
6. Pulse el botón . Repita este procedimiento 3 veces.
7. Vacíe el recipiente y colóquelo debajo del dispensador de agua/vapor (fig.4).
8. Gire el selector de vapor (A9) a la posición (fig. 5) y dispense agua caliente: el aparato deja de dispensar automáticamente y las luces , y parpadean. Vuelva a girar la perilla a la posición "◯".

El aparato está listo para su uso.

Por favor observe: *Es normal que haya agua en el espacio debajo del depósito. Por lo tanto, debe secarse regularmente con una esponja limpia.*

4. PREPARACIÓN DEL CAFÉ

1. Coloque el filtro de café molido (C2) o (C3) en el portafiltro (C1) (fig. 6).
2. Llene el filtro con café molido (fig. 7). Asegúrese de utilizar café molido fino específico para espresso (1 cucharada para 1 taza, 2 cucharadas para 2 tazas).
3. Distribuya el café molido uniformemente y presione suavemente con el apisonador (C4) (fig. 8).
4. Retire el café sobrante del borde del portafiltro y fíjelo al aparato (fig. 11).
5. Coloque la taza o tazas bajo las boquillas del portafiltro (C1).
6. Asegúrese de que las luces correspondientes a los botones de café estén encendidas y pulse el botón (B3) o (B5).
7. El aparato procede a preparar el café y el suministro se interrumpe automáticamente.

8. Para extraer el portafiltro, gire la manilla de derecha a izquierda.

Por favor observe:

- Para un correcto funcionamiento, antes de rellenar con café molido, compruebe que el filtro no tenga restos de café en polvo de la preparación anterior.
- Mientras el aparato esté preparando café, el suministro puede interrumpirse en cualquier momento presionando el botón de café pulsado anteriormente.
- Al final del suministro (dentro de los 3 segundos), para aumentar la cantidad de café en la taza, mantenga presionado el botón de café pulsado anteriormente. El suministro se detiene al soltar el botón (máximo 10 segundos).
- Para evitar salpicaduras, nunca retire el portafiltro mientras el aparato esté suministrando café. Espere siempre unos segundos después del suministro.

4.1 Apisonado del café:

El apisonado correcto del café molido es esencial para obtener un buen espresso.

- Si presiona demasiado fuerte, el café saldrá lentamente y el sabor será más intenso.
- Si presiona demasiado ligeramente, el café saldrá rápidamente y el sabor será muy ligero.

4.2 Consejos para un café más caliente

- Antes de preparar el café, caliente las tazas enjuagándolas con un poco de agua caliente.
- Coloque el portafiltro (C1) con el filtro (C2), (C3) o (C4) en el aparato, **pero sin añadir café ni cápsulas.** Utilizando la misma taza que se usará después para preparar el café, pulse el botón 1 taza o 2 tazas y vierta agua caliente en la taza para calentarla.
- Coloque las tazas que vaya a utilizar en la bandeja portavasos (A4) que se calienta durante el funcionamiento.

Por favor observe:

Es completamente normal que la aguja del manómetro se mueva en la zona óptima durante la fase de enjuague de la unidad de infusión.

5. CÓMO PREPARAR CAFÉ ESPRESSO CON CÁPSULAS

1. Coloca el filtro de café en cápsulas (C4) en el portafiltro (C1) (fig. 9).
2. Inserte la cápsula centrándola lo máximo posible en el filtro (fig. 10). Siga siempre las instrucciones del envase de la cápsula para colocarla correctamente en el filtro.
3. Coloque el portafiltro en el aparato (fig. 11).
4. Coloque la taza debajo de las boquillas del portafiltro.
5. Asegúrese de que las luces correspondientes a los botones de café estén encendidas y pulse el botón ☕ (B3).
6. El aparato procede a preparar el café y el suministro se interrumpe automáticamente.
7. Para extraer el portafiltro, gire la manilla de derecha a izquierda.

Por favor observe:

- Es normal que el aparato dispense una cantidad de café inferior a la cantidad de café molido.
- Las cápsulas ESE están optimizadas para un solo espresso, no para dos.
- Es posible que la aguja del manómetro del aparato alcance la zona punteada en rojo mientras se prepara café con cápsulas.

5.1 Elección de la cápsula

Utilice cápsulas que cumplan con la norma ESE, indicada en el envase con el símbolo.

El estándar ESE es un sistema aceptado por los principales productores de cápsulas y permite preparar café espresso de forma sencilla y limpia.

Por favor observe:

- **Cuando se utilizan cápsulas, solo se puede preparar un café cada vez.**
- Mientras el aparato esté preparando café, el suministro puede interrumpirse en cualquier momento presionando el botón de café pulsado anteriormente.
- Al final del suministro (dentro de los 3 segundos), para aumentar la cantidad de café en la taza, mantenga presionado el botón de café pulsado anteriormente. La entrega se detiene automáticamente después de unos segundos.
- Para evitar salpicaduras, nunca retire el portafiltro mientras el aparato esté suministrando café. Espere siempre unos segundos después del suministro.
- Consulte la sección "4.2 Consejos para un café más caliente".

6. PROGRAMACIÓN DE LA CANTIDAD DE CAFÉ EN LA TAZA

El aparato está configurado por defecto para suministrar automáticamente cantidades estándar. Para cambiar las cantidades proceda de la siguiente manera:

1. Coloque una o dos tazas debajo de las boquillas del portafiltro (C1).
2. Mantenga pulsado el botón que desea programar (☕ o ☕☕) .
3. La cafetera empieza a suministrar café. Transcurridos 5 segundos se inicia el modo de programación y el botón de café emitirá parpadeos intermitentes.
4. Una vez que la cantidad deseada de café ha sido servida en la taza, suelte el botón, la luz parpadea tres veces. El suministro se detiene y la luz parpadea para indicar que la cantidad se ha guardado correctamente.

	Cantidad programable
☕	máximo 90 ml
☕☕	Máximo 160 ml

Por favor observe: La cantidad programada puede variar con diferentes tipos de café.

7. CÓMO PREPARAR CAPPUCCINO

1. Prepare el café espresso como se describe en la sección 4. ELABORACIÓN DEL CAFÉ, utilizando tazas suficientemente grandes.
2. Pulse el botón (fig. 13): la luz parpadea;
3. Mientras tanto, llene un recipiente con unos 100 ml de leche para un cappuccino (fig.14). Para más de un cappuccino, repita las siguientes operaciones. Para obtener una espuma densa y consistente, se debe utilizar leche refrigerada desnatada o semi-desnatada (a unos 5° C). A la hora de elegir el tamaño del recipiente, tenga en cuenta que la leche aumentará aproximadamente el doble de su volumen.
4. Compruebe que el selector del espumador (A12) esté ajustado en «CAPPUCCINO» (fig. 15);
5. Espere a que el botón se encienda de forma fija, indicando que la resistencia ha alcanzado la temperatura ideal para producir vapor.
6. Coloque un recipiente vacío debajo del espumador y abra el selector durante unos segundos para purgar el agua del circuito. Vuelva a cerrar el selector.
7. Coloque el recipiente con la leche debajo del espumador.
8. Sumerja el espumador en el recipiente de leche, teniendo cuidado de nunca sumergir el anillo de color negro (fig. 16). Gire el selector hasta la posición . El espumador dispensa vapor y aire que texturizarán la leche en espuma y aumentarán su volumen. Para aumentar la textura, sumerja el espumador en la leche y mueva el recipiente lentamente con movimientos circulares, de abajo hacia arriba.
9. Cuando se haya alcanzado la temperatura (idealmente 60°C) y la textura deseada, detenga el suministro de vapor girando el selector de vapor a la posición «◯»(fig. 17).
10. Vierta la leche espumada en las tazas con café espresso preparado previamente. El cappuccino está listo: añada azúcar al gusto y, si lo desea, espolvoree un poco de cacao en polvo sobre la espuma.
11. Para salir de la función de vapor, pulse cualquiera de los botones.

Por favor observe:

- para preparar más de un cappuccino, prepare primero todos los cafés y, al final, la leche espumada para todos los cappuccinos;

No se debe suministrar vapor por más de 60 segundos.

7.1 Preparación de la leche caliente

Para preparar leche caliente sin espuma, siga las instrucciones indicadas en el punto 7. CÓMO HACER CAPPUCCINO, asegurándose de que el selector del espumador (A12) esté colocado hacia arriba, ajustado a «LECHE CALIENTE».

7.2 Limpieza del espumador después de cada uso

Importante:

Por razones de higiene, el espumador debe limpiarse después de cada uso.

Proceda de la siguiente manera:

1. Libere el vapor atrapado durante unos segundos (puntos 2, 5 y 6 anteriores), girando el selector de vapor. Este procedimiento vaciará la leche que haya quedado atrapada en el interior del espumador. Apague el aparato pulsando el botón ON/OFF (B1).
2. Espere unos minutos a que el espumador se enfríe: con una mano, mantenga quieto el espumador y, con la otra, suelte el propio espumador girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj y, a continuación, tire de él hacia abajo (fig. 18).
3. Retire la boquilla de vapor de goma de la varilla, tirando de ella hacia abajo (fig. 19).
4. Empuje el anillo hacia arriba y compruebe que los orificios indicados por la flecha en la fig. 20 no estén obstruidos. Si es necesario, limpie con la ayuda de un alfiler;
5. Vuelva a montar la boquilla, desplazando el anillo hacia abajo, y después vuelva a colocar elespumador en la boquilla, girándolo y empujándolo hacia arriba hasta que encaje.

7.3 Ciclo de enfriamiento

Si después de utilizar la función vapor desea volver al café, pulse cualquiera de los botones: los tres ☕ / ☕☕ y las luces parpadean simultáneamente indicando que la resistencia necesita enfriarse para alcanzar la temperatura correcta del espresso, proceda de la siguiente manera:

- Asegúrese de que hay agua en el depósito de agua y coloque un recipiente debajo del dispensador de agua caliente/vapor (A10);
- abra el selector de vapor para dispensar vapor y agua caliente, cuando la resistencia se haya enfriado, el suministro se detendrá, las luces ☕ / ☕☕ y parpadearán rápidamente y, a continuación cierre el selector de vapor. El aparato está listo para su uso.

8. AGUA CALIENTE

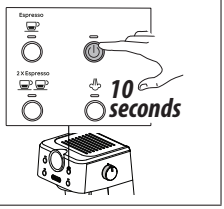
1. Coloque un recipiente debajo del dispensador de agua caliente/vapor (A10).
2. Espere a que las luces ☕ y ☕☕ se enciendan.
3. Gire el selector (A9) de vapor a 💧/💧💧. Saldrá agua caliente del dispensador de agua caliente/vapor.
4. La luz ☕ y ☕☕ parpadeará durante el suministro de agua caliente.
5. Para detener el flujo de agua caliente, gire el selector hasta "◯".

No se debe suministrar agua caliente por más de 60 segundos.

9. MENÚ DE AJUSTES

1. Acceda al menú:

Mantenga pulsado el botón ⏻ al menos 10 segundos hasta que la ⏻ luz parpadee.



2. Apagado automático

Ajuste correspondiente	Pulse para seleccionar el ajuste	Pulse para cambiar el ajuste	Referencia del LED
Apagado automático	Mantenga pulsado el botón 👆 al menos por 1 segundo  La máquina muestra los valores preajustados	Pulse ☕ al menos 1 seg. para seleccionar **9 minutos**	
		Pulse ☕☕ al menos 1 seg. para seleccionar **30 minutos**	
		Pulse 👆 al menos 1 seg. para seleccionar **3 horas**	
		→	

Una vez ajustada la selección 👆 la luz parpadea 5 veces para indicar que se han realizado las selecciones y que la máquina está lista para su uso.

Por favor observe:

- La luz correspondiente al ajuste modificado parpadea rápidamente para confirmar el cambio.
- Después de 1 minuto de inactividad, la máquina sale automáticamente del menú de ajustes y está lista para su uso.

10. CANTIDAD DE CAFÉ PREDETERMINADA (RESTABLECER)

Permite restablecer los valores por defecto de la máquina.
Proceda de la siguiente manera:

- Para restablecer la cantidad de café individual pulse los botones ☕ y 👆 durante 5 segundos y las luces parpadearán tres veces.
- Para restablecer la cantidad de café doble pulse ☕☕ y 👆 durante 5 segundos los botones y las luces parpadearán tres veces.

Elaparato está ahora listo para su uso.

11. LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

Las siguientes piezas deben limpiarse regularmente:

- bandeja de goteo (A8)
- filtros de café (C2), (C3), (C4);
- boquilla de café (A5);
- tanque de agua (A3);
- el dispensador de agua caliente/vapor como se indica en el capítulo "7.2 Limpieza del espumador después de cada uso";

Importante!

- Ninguno de los componentes o accesorios es apto para el lavavajillas.
- No utilice disolventes, detergentes abrasivos ni alcohol para limpiar la cafetera.
- No utilice objetos de metal para eliminar las incrustaciones o los residuos de café puesto que podrían rayar las superficies de metal o plástico.
- Si el aparato no se utiliza durante más de una semana, antes de volver a utilizarlo se recomienda realizar un ciclo de enjuague como se describe en el capítulo "3. Puesta en marcha del aparato".

¡Peligro!

- Nunca sumerja la cafetera en agua para limpiarla: se trata de un aparato eléctrico.
- Antes de iniciar cualquier operación de limpieza en el exterior de la máquina, apáguela, desenchúfela de la toma de corriente y espere a que se enfríe.

11.1 Limpieza de la bandeja de goteo

¡Atención!

La bandeja de goteo está equipada con un indicador de nivel (en rojo) que muestra la cantidad de agua que contiene.

Antes de que el indicador empiece a sobresalir de la bandeja para tazas (fig. 19), la bandeja debe vaciarse y limpiarse, ya que, de lo contrario, el agua podría derramarse por el borde y dañar el aparato, la superficie de apoyo o los alrededores.

1. Retire la bandeja (A8) (fig. 22).
2. Retire la rejilla de la bandeja de goteo (A6), elimine el agua y limpie la bandeja con un paño, después vuelva a montar la bandeja de goteo. Vuelva a colocar la bandeja de goteo en su sitio.

11.2 Limpieza de los filtros de café

Los filtros de café están diseñados para obtener la mejor espuma de café posible. Para que sigan siendo eficaces, deben mantenerse siempre limpios y libres de cualquier residuo de café.

- Después de cada uso, enjuague el filtro con abundante agua corriente (fig. 23).
- Compruebe que el orificio situado en la parte posterior del filtro (consulte la fig. 24) esté libre de residuos.

Si el filtro sigue sucio, o en cualquier caso al menos una vez al mes, limpie los filtros de café de la siguiente manera:

1. Enjuague los filtros con agua corriente (fig. 23).
2. Asegúrese de que los orificios no estén obstruidos. Si es necesario, limpie con un alfiler (fig. 24).
3. Seque con un paño.

11.3 Limpieza de las boquillas de café

Después de cada 200 cafés, enjuáguelos vertiendo unos 0,5 litros de agua por las salidas (pulse el botón de café sin utilizar café molido).

11.4 Otras operaciones de limpieza

1. No utilice disolventes ni detergentes abrasivos para limpiar la cafetera. Utilice únicamente un paño suave y húmedo.
2. Limpie el vaso portafiltro.

11.5 Limpieza del tanque de agua

Limpie periódicamente (aproximadamente una vez al mes) el depósito de agua (A3).

4. Saque el depósito de agua y enjuáguelo con agua potable;
5. Vacíe el depósito de agua y límpielo con agua caliente (40°C aprox.), frotando si es necesario con un paño limpio y no abrasivo. Enjuáguelo bien con agua corriente;
6. Llene el depósito de agua con agua potable fresca hasta el nivel MÁX y vuelva a colocarlo en la máquina.

Por favor observe:

- Si la máquina no se ha utilizado durante más de 3 días, limpie el depósito de agua como se describió anteriormente

12. DESCALCIFICACIÓN

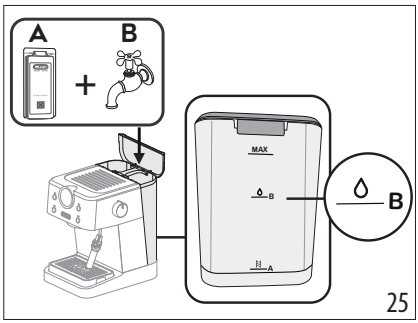
Cuando la luz naranja esté ENCENDIDA, ejecute un ciclo de descalcificación.

¡Atención!

- Antes de utilizar el descalcificador, lea las instrucciones y el etiquetado del envase.
- Es importante utilizar sólo el descalcificador De'Longhi. El uso de un descalcificador inadecuado y/o una descalcificación incorrecta pueden provocar averías no cubiertas por la garantía del fabricante.
- El descalcificador puede dañar las superficies delicadas. Si el producto se derrama accidentalmente, séquelo de inmediato.

Para descalcificar	
Descalcificador	ECODECALK www.delonghi.com
Recipiente	Capacidad 1 L
Tiempo	~25 min.

1. Compruebe que el portafiltro no esté fijado y coloque un recipiente de 1 litro de capacidad debajo del dispensador de agua caliente y debajo de las salidas de café.
2. Vierta la solución descalcificadora en el depósito (nivel A), diluyendo el descalcificador suministrado con agua (nivel B) (fig.25).

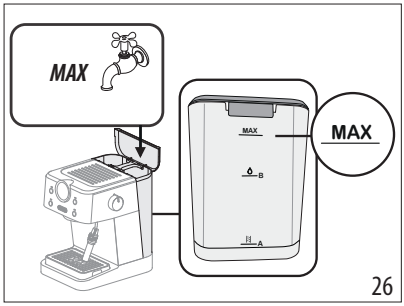


3. Pulse el botón , la solución descalcificadora saldrá por las boquillas de café. Cuando se detenga el suministro por las salidas de café, abra el selector de vapor y manténgalo abierto hasta que se detenga el suministro.
4. Espere dos minutos antes de repetir el punto 3 hasta que se agote el agua del depósito.

Ahora es necesario enjuagar el aparato.

5. Vacíe el recipiente utilizado para recoger la solución descalcificadora y vuelva a colocarlo debajo de las boquillas.

6. La máquina está lista para ser enjuagada con agua potable fresca. Extraiga el depósito de agua, vacíelo y enjuáguelo bajo el grifo, llénelo de agua fresca (fig. 26) y vuelva a colocarlo en el aparato.
7. Repita el punto 3 hasta que se acabe el agua del depósito.



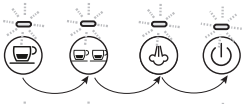
26

Para restablecer la luz de descalcificación (luz naranja), pulse el botón por 10 segundos, primero la luz naranja y luego la luz blanca parpadearán para indicar que la alarma de descalcificación se ha restablecido.
Antes de preparar café, limpie a fondo la máquina, la bandeja de goteo y el dispensador de agua caliente/vapor.

13. DATOS TÉCNICOS

Tensión de red:.....220-240V~ 50-60Hz
Potencia absorbida:.....1325W
Presión:..... 15 bar
Capacidad depósito del agua:.....1,7 l
Tamaño AxPxA .....226x283x310 mm
Peso .....4.1 kg

14. EXPLICACIÓN DE LOS INDICADORES LUMINOSOS

Luces	Significado	Solución
	El aparato se conecta a la red eléctrica	El aparato realiza un ciclo de auto-diagnóstico, indicado por el parpadeo secuencial de las luces
	Se enciende el botón ON/OFF (B1)	Luces intermitentes: el aparato se está calentando Luces encendidas fijas: el aparato está listo
	Selector de vapor abierto	Cierre el selector de vapor
	Ciclo de enfriamiento requerido	Véase «7.3 Ciclo de enfriamiento»
	La función vapor es necesaria	Luz intermitente: el aparato se está calentando para suministrar vapor Luz fija encendida: el aparato está listo para suministrar vapor
	Luz naranja de vapor encendida, es necesario el proceso de descalcificación	Descalcifique el aparato (véase el párrafo 12)

15. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
El café espresso ya no sale	No hay agua en el depósito	Llene el depósito
	Los orificios en el portafiltro están obstruidos	Limpie los orificios de las boquillas del portafiltro
	El filtro está obstruido	Limpie tal y como se describe en la sección "11.2 Limpieza de los filtros de café"
	El depósito se ha introducido incorrectamente y las válvulas de la parte inferior no están abiertas	Presione ligeramente el depósito hacia abajo para abrir las válvulas de la parte inferior
	Cal en el circuito de agua	Efectúe la descalcificación tal como se describe en la sección "12. Descalcificación"
Caen gotas de agua del portafiltro mientras se prepara café con un filtro compatible con monodosis	La cápsula de café no se ha insertado correctamente en el portafiltros ni en el filtro compatible con cápsulas	Coloque con más cuidado la cápsula de café dentro del filtro compatible con cápsulas
El café espresso gotea por los bordes del portafiltro en lugar de por los orificios	El portafiltro se ha colocado incorrectamente o está sucio	Coloque el portafiltro correctamente y gírelo firmemente hasta el tope, si está sucio, siga los párr. 11.2 y 11.3
	El sello de la salida de café ha perdido flexibilidad o está sucio	Solicite al Servicio de Atención al Cliente que sustituya el sello de la salida de café
	Los orificios de las salidas del portafiltro están obstruidos	Limpie los orificios de las boquillas del portafiltro
	El filtro está obstruido	Limpie tal y como se describe en la sección "11.2 Limpieza de los filtros de café"
El portafiltro no puede fijarse al aparato	Se ha colocado demasiado café en el filtro	Utilice la medida suministrada y asegúrese de que está utilizando el filtro correcto para el tipo de preparación
La crema del espresso es demasiado ligera	El café pre-molido no se apisona lo suficientemente firme	Tamponar el café premolido con más firmeza
	No hay suficiente café premolido	Aumente la cantidad de café premolido
	El café premolido es demasiado grueso	Utilice sólo café premolido para las cafeteras de espresso
	Se ha utilizado el tipo incorrecto de café premolido	Cambie el tipo de café premolido
		→

Problema	Causa	Solución
La crema del espresso es demasiado oscura	El café pre-molido está apisonado con demasiada firmeza	Apisone el café con menos firmeza
	La cantidad de café molido es demasiado alta	Reduzca la cantidad de café molido
	La boquilla de café está obstruida	Limpie tal y como se describe en la sección "11.3 Limpieza de las boquillas de café"
	El filtro está obstruido	Limpie tal y como se describe en la sección "11.2 Limpieza de los filtros de café"
	El café premolido es demasiado fino	Utilice sólo café premolido para las cafeteras de espresso
	El café molido es demasiado fino	Utilice solamente café pre-molido para cafeteras espresso
	Cal en el circuito de agua	Efectúe la descalcificación tal como se describe en la sección "12. Descalcificación"
Después de suministrar el café, el filtro permanece enganchado a las boquillas de café		Vuelva a colocar el portafiltro, vierta café y, a continuación, retírelo
Mientras se hace el capuchino no se forma espuma de leche	El selector está ajustado a "LECHE CALIENTE"	Mueva el selector a "CAPPUCCINO"
	La leche no está suficientemente fría	Utilice siempre leche a temperatura de nevera
	La varilla de vapor está sucia	Limpie la cafetera para cappuccino como se describe en la sección "7.2 Limpieza del espumador después de cada uso"
	Cal en el circuito de agua	Efectúe la descalcificación tal como se describe en la sección "12. Descalcificación"
El aparato no funciona y todas las luces parpadean		Desconecte la máquina inmediatamente y póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente autorizado
La aguja del manómetro se encuentra en la zona gris punteada	Es completamente normal que la aguja del manómetro se sitúe en la zona gris punteada durante las fases de calentamiento, suministro de agua/vapor, enjuague de la unidad de infusión y pre-infusión de café	
		→

Problema	Causa	Solución
La aguja del manómetro se encuentra en la zona de puntos rojos	Hay demasiada presión en el interior de la máquina	Desconecte el aparato de la red eléctrica y gire el selector de vapor (A9) hacia para descargar la presión, después retire lentamente el portafiltro y déjelo enfriar con agua fresca antes de limpiar los orificios de las salidas del portafiltro
	Si está preparando café con cápsulas, es posible que la aguja del manómetro del aparato alcance la zona punteada en rojo mientras se prepara café con cápsulas. Para evitar salpicaduras, espere siempre unos segundos después de servir antes de retirar el portafiltros	
Después de la extracción, la aguja del manómetro se queda atascada en las dos últimas marcas	La presión residual dentro de la unidad de infusión extiende el tiempo necesario para que la aguja del manómetro caiga por completo	La aguja volverá a la posición 0 una vez que se libere toda la presión, pero es seguro preparar cafés sin comprometer la calidad antes de liberar la presión

Register Now

www.delonghi.com/register



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

57132C9260_02_0826