



Instrucciones de uso

EXAM42X.5Y
FEB42XY

RIVELIA
- START -

DēLonghi

Sumario

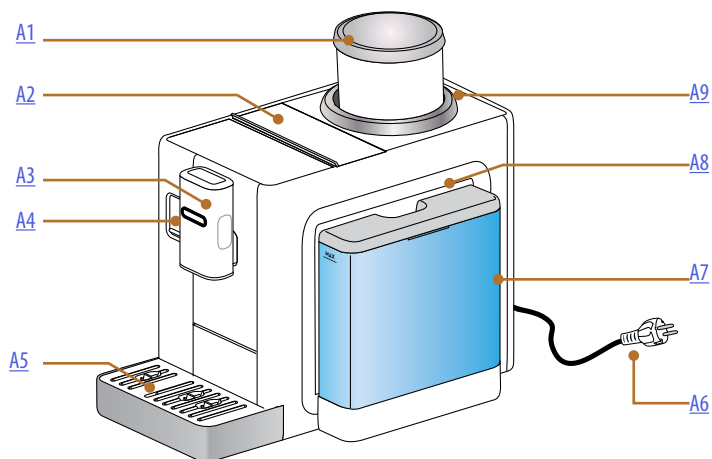
1	DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTOS	5
1.1	Descripción de la máquina	5
1.2	Descripción del panel de control y de la página de inicio	7
1.3	Descripción de los accesorios**	8
1.4	Descripción de la jarra de leche	9
2	PRIMER USO DE LA MÁQUINA	10
2.1	Llene el depósito de agua.....	10
2.2	Prepare la máquina	11
2.3	Primer cebado	11
2.4	Introduzca el recipiente de café en granos.....	11
2.5	Compruebe la dureza del agua	12
2.6	Configure la dureza del agua	12
2.7	Instalación del filtro de agua	13
3	ENCENDIDO DE LA MÁQUINA	15
4	APAGADO DE LA MÁQUINA	16
4.1	Apagado durante periodos prolongados	16
5	CONFIGURACIONES	17
6	REAJUSTE A LOS VALORES DE FÁBRICA:	20
7	BEBIDAS	21
7.1	Recetas café calientes	21
7.1.1	Preparación con café en grano	21
7.1.2	Preparación con café pre-molido.....	22
7.2	Bebidas caffè Cold brew y Over Ice	22
7.3	Enjuague	23
7.4	Consejos para obtener un café más caliente	23
7.5	Ajuste del molinillo	23
7.6	Bebidas calientes con leche.....	24
7.6.1	¿Qué leche utilizar en la jarra «LatteCrema Hot»?	24
7.6.2	Preparación y enganche de la jarra "LatteCrema Hot"	25
7.6.3	Regulación de la espuma de la jarra "LatteCrema Hot"	25
7.6.4	Preparación con café en grano	26
7.6.5	Preparación con café molido	26
7.7	Bebidas frías con leche*	27
7.7.1	¿Qué leche utilizar en la jarra "LatteCrema Cool"?	27

7.7.2	Preparación y enganche de la jarra "LatteCrema Cool"	28
7.7.3	Regulación de la espuma de la jarra "LatteCrema Cool"	28
7.7.4	Preparación con café en grano	29
7.8	Salida de agua caliente	29
8	FUNCIONES ADICIONALES	30
8.1	Extra Shot	30
8.2	Bean switch system	30
8.2.1	Elige la bebida (Utilice los granos que quedan en el molinillo de café para preparar una bebida):	30
8.2.2	Grind & Empty (Hacer una molienda al vacío para eliminar los granos que quedan en el molinillo de café)	30
8.2.3	Ahora puede cambiar el recipiente del café en granos	30
9	PERSONALIZA LA CANTIDAD (SOLO BEBIDAS CALIENTES)	32
10	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	33
10.1	Limpieza de los elementos extraíbles	33
10.1.1	Métodos de limpieza	33
10.2	Componentes lavables en lavavajillas	33
10.2.1	Limpieza de la rejilla bandeja y bandeja recogegotas	34
10.2.2	Limpieza de la jarra de leche	35
10.2.2.1	Limpieza jarra de leche después de cada uso	35
10.2.2.2	Limpieza completa de la jarra de leche	36
10.3	Componentes a lavar en remojo	38
10.3.1	Limpieza del recipiente de posos	38
10.3.2	Limpieza de la bandeja apoyatazas	39
10.3.3	Limpieza del dispensador de agua	40
10.4	Componentes a lavar con agua corriente	40
10.4.1	Limpieza depósito de agua con tapadera	40
10.5	Componentes a limpiar con un paño suave	41
10.5.1	Limpieza del interior del recipiente café en granos	41
10.5.2	Limpieza del interior de la máquina	42
10.5.3	Limpieza de las boquillas del dispensador de café	42
10.5.4	Limpieza del embudo de café pre-molido	42
10.5.5	Limpieza del panel de mandos	43
10.6	Limpieza profunda de su máquina y mantenimiento preventivo	43

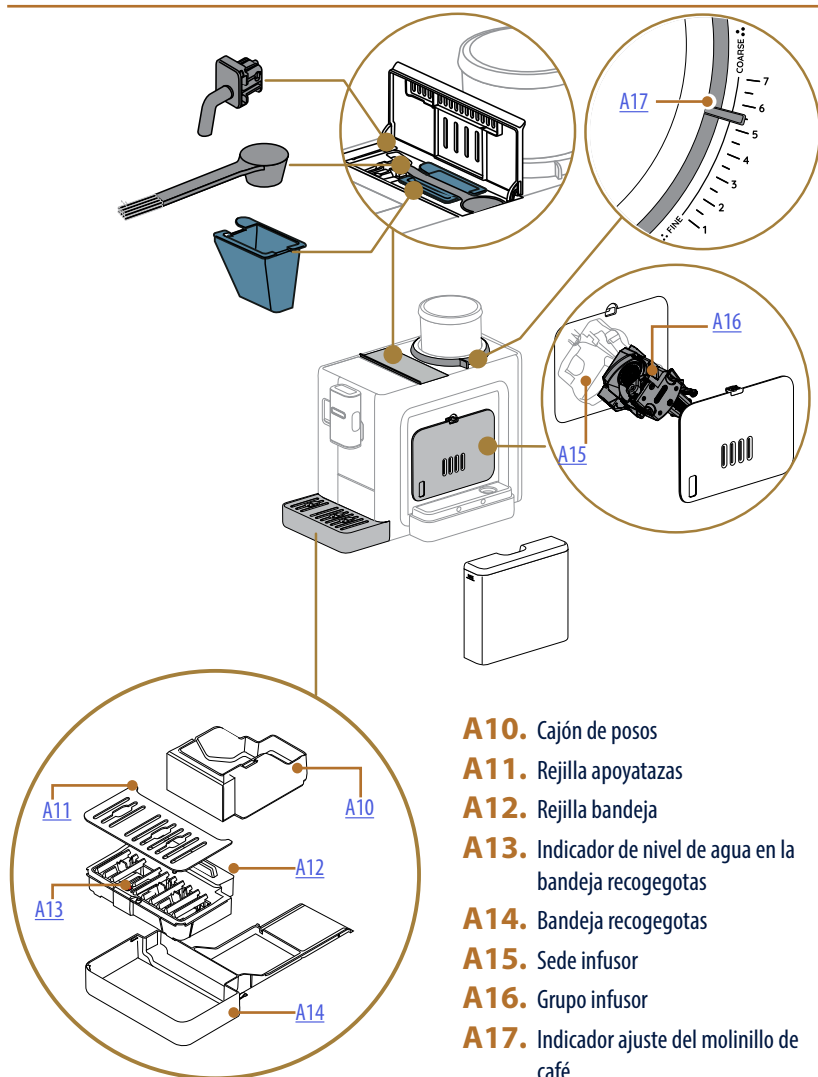
10.6.1 Limpieza profunda de la máquina.....	43
10.6.2 Descalcificación	45
10.6.3 Gestión del filtro de agua	46
10.6.3.1 Instalación del filtro de agua.....	47
10.6.3.2 Sustitución/ Retirada del filtro de agua.....	47
11 MENSAJES FRECUENTES Y DE ALARMA	48
11.1 Mensajes relacionados con el depósito de agua y el recipiente de posos	48
11.2 Mensajes relacionados con el café en granos y el pre-molido.....	49
11.3 Mensajes relacionados con las jarras LatteCrema	50
11.4 Mensajes de alarma	51
11.5 Mensajes relacionados con la limpieza y la descalcificación	52
11.6 Mensajes relacionados con el filtro ablandador.....	53
11.7 Mensajes relacionados con el recipiente del café en granos	53
12 FAQ	55
13 DATOS TÉCNICOS	61
13.1 Consejos para el ahorro energético.....	61

1 DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTOS

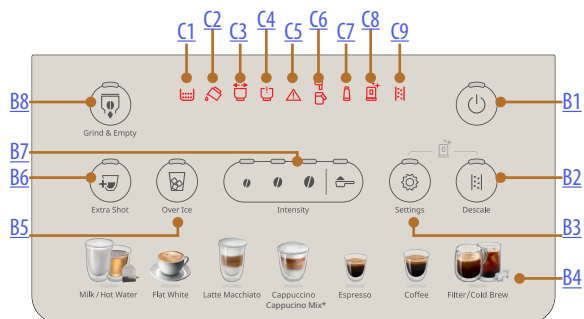
1.1 Descripción de la máquina



- A1.** Recipiente para café en granos con tapa
- A2.** Tapa porta-accesorios / compartimiento del café pre-molido
- A3.** Surtidor café (altura ajustable)
- A4.** Portezuela conector jarra de leche/surtidor de agua caliente
- A5.** Bandeja recoge gotas
- A6.** Cable de alimentación
- A7.** Depósito de agua con tapadera
- A8.** Portezuela de acceso al grupo infusor (accesible una vez retirado el depósito de agua)
- A9.** Anillo de ajuste del nivel de molienda



1.2 Descripción del panel de control y de la página de inicio

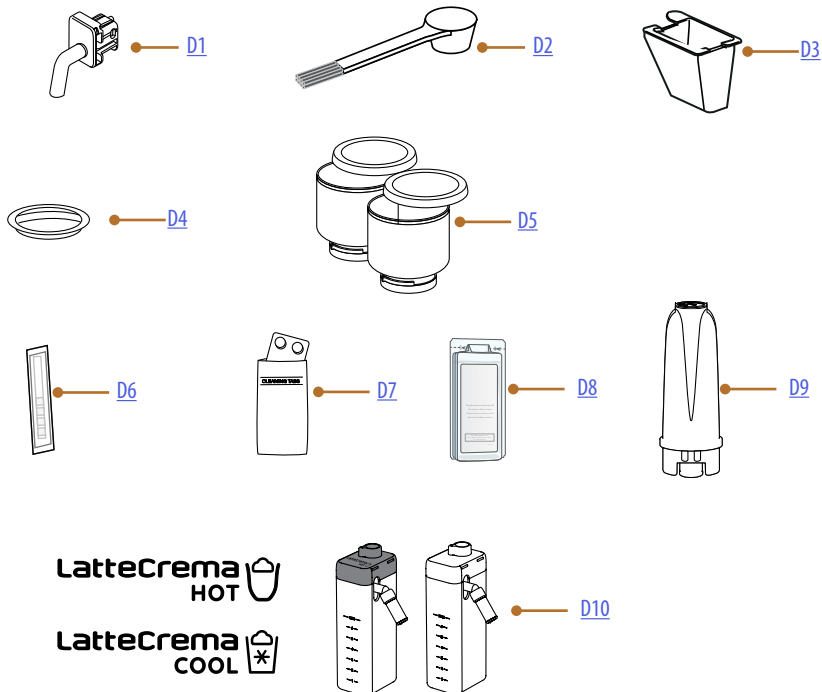


- B1.** Botón ON/Standby
- B2.** Botón "Descale" (descalcificación)
- B3.** Botón "Settings" (menú configuraciones)
- B4.** Bebidas seleccionables
- B5.** Botón "Over Ice" (bebidas frías)
- B6.** Botón "Extra Shot" (dispensación extra de un Espresso)
- B7.** Selección "Intensity" (intensidad) o pre-molido
- B8.** Botón "Grind & Empty" (moler y vaciar)

DESCRIPCIÓN DE LOS INDICADORES

- C1.** Cajón de posos:
 - luz indicadora fija: vacíe recipiente de posos
 - luz intermitente: inserte la bandeja de goteo o cierre la puerta del infusor
- C2.** Llene el depósito de agua
- C3.** Bloquee el recipiente del café en granos
- C4.** Introduzca el recipiente de café en granos
- C5.** Alarma general
- C6.** Limpieza jarra de leche después de cada uso
- C7.** Sustituir el filtro de agua
- C8.** Limpieza de la máquina en curso
- C9.** Descalcificar la máquina

1.3 Descripción de los accesorios**



** Accesorios diferentes
por tipo y número
según modelo

DENTRO DEL PORTAACCESORIOS [A2](#)

- D1.** Dispensador de agua caliente
- D2.** Medidor dosificador de café pre-molido/cepillo de limpieza
- D3.** Embudo café pre molido extraíble

EN EL ASIENTO DE INSERCIÓN DEL RECIPIENTE DE CAFÉ EN GRANOS EN LA MÁQUINA

- D4.** Tapadera protectora del molinillo de café

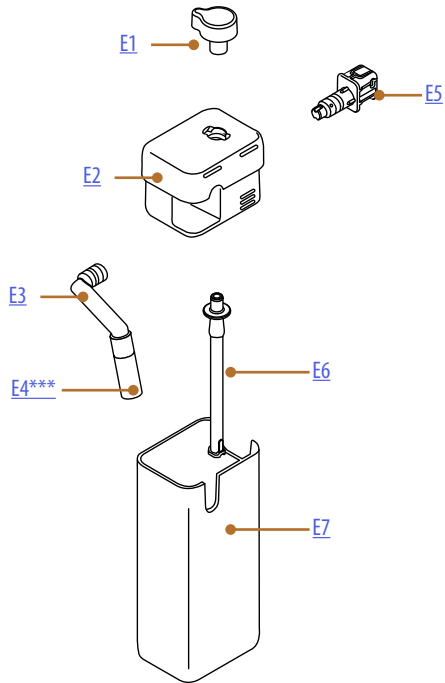
DENTRO DEL PAQUETE DE ACCESORIOS

- D5.** Recipientes del café en granos intercambiables
- D6.** Tira reactiva «Prueba dureza total»
- D7.** Pastillas de limpieza
- D8.** Descalcificador
- D9.** Filtro ablandador
- D10.** Jarra de leche

1.4 Descripción de la jarra de leche

LatteCrema
HOT

LatteCrema
COOL

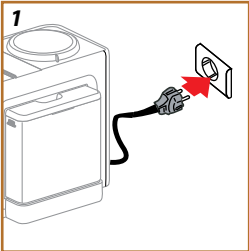


- E1.** Botón regulador espuma/limpieza (Limpiar)
- E2.** Tapa de la jarra de leche
- E3.** Surtidor LatteCrema (ajustable el altura)
- E4.** Extensión surtidor de leche (***)sólo en LatteCrema Hot
- E5.** Conector-enchufe jarra de leche (removible para limpieza)
- E6.** Tubo de aspiración de la leche (en silicona)
- E7.** Recipiente de la leche

2 PRIMER USO DE LA MÁQUINA

Nota Bene:

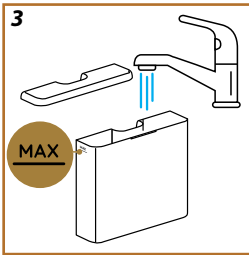
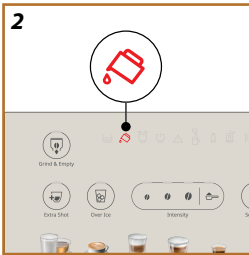
- Los posibles restos de café en el molinillo de café se deben a las pruebas de configuración de la máquina previas a su comercialización y son la prueba del cuidado meticuloso que dedicamos al producto.
- En el primer uso, enjuague con agua caliente todos los accesorios extraíbles (jarras de leche (D10), depósito de agua (A7), dispensador de agua caliente (D11) y contenedor de granos (D51) que están destinados al contacto con agua o leche. Se recomienda lavar las jarras de leche en lavavajillas.



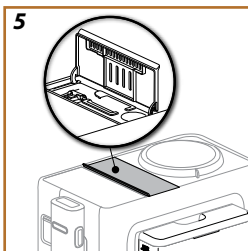
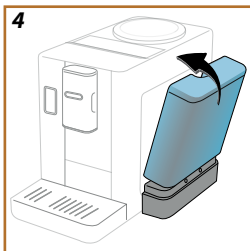
1. Conecte el cable de alimentación a la red eléctrica (fig. 1).

La máquina se enciende. Proceda de la siguiente manera:

Esto es todo lo que necesita:	
	Agua fresca potable
	Surtidor de agua caliente
	Recipiente del café en granos <i>(lo encuentra en el paquete de los accesorios)</i>
	Su café en granos favorito
	Un recipiente <i>(asegúrese de que la capacidad sea al menos 0,2L)</i>
	Tira reactiva (Prueba Dureza Total) <i>(lo encuentra en el paquete de los accesorios)</i>



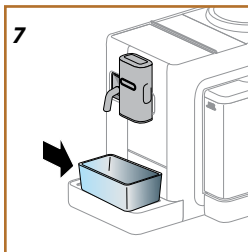
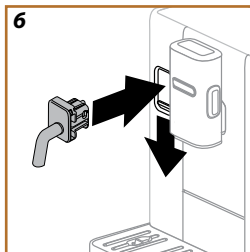
- 2.1 Llene el depósito de agua
2. El indicador "Llenar depósito de agua" (C2) se enciende (fig. 2).
 3. Llene el depósito con agua fresca, potable hasta el nivel MÁX. (fig. 3).



4. Introduzca el depósito en la máquina (fig. 4).

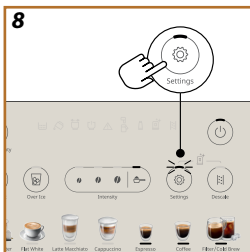
2.2 Prepare la máquina

5. Abra la tapa portaaccesorios y saque el surtidor de agua (fig. 5).
6. Empuje hacia abajo la puerta del conector de la jarra de leche/ surtidor de agua caliente e introduzca el surtidor de agua caliente (fig. 6).



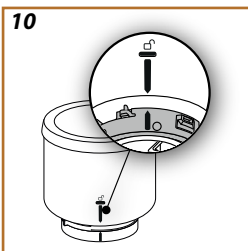
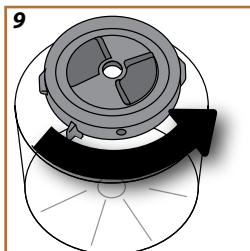
2.3 Primer cebado

7. Coloque un recipiente con capacidad mínima de 0,2L debajo de los surtidores de café y agua caliente (fig. 7).
8. Pulse el botón "Settings" (B3) (fig. 8): comienza el suministro de agua caliente.

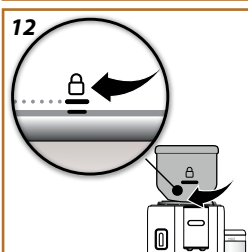
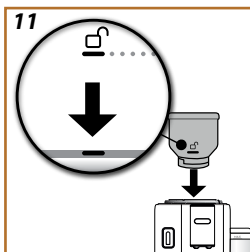


2.4 Introduzca el recipiente de café en granos

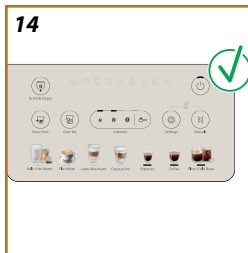
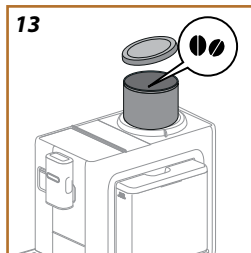
9. Compruebe que el indicador del nivel de molienda esté en "5.5": si no lo está, llévelo a "5.5".
10. Retire la tapa protectora del recipiente de granos del molinillo de café.



11. Tome uno de los recipientes del café en granos, póngalo boca abajo y asegúrese de que el fondo está bien cerrado: para ello, gire el fondo en sentido antihorario hasta escuchar clic (fig. 9). El recipiente del café en granos está cerrado correctamente cuando las dos flechas están alineadas (fig. 10).



12. Introduzca el recipiente del café en granos en su alojamiento y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para bloquearlo. Para introducirlo correctamente, alinea el símbolo con ☐ la marca en el anillo inferior (fig. 11) y, una vez insertado, gira el contenedor hasta la posición de ☐ (fig. 12).

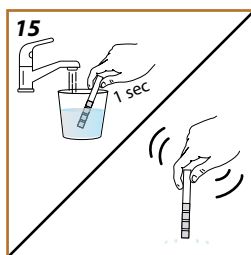


13. Llene el recipiente del café en granos (fig. 13) y vuelva a cerrarlo,
14. La máquina está lista para su uso (fig. 14).

2.5 Compruebe la dureza del agua

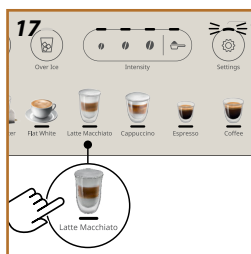
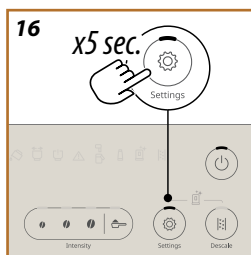
La máquina requiere descalcificación tras un periodo de funcionamiento predeterminado que depende de la dureza del agua. Si se desea, se puede programar la máquina en función de la dureza efectiva del agua usada en las diferentes regiones para reducir la frecuencia de la operación de descalcificación. Proceda de la siguiente manera:

1. Saque de su envase la tira suministrada "Total hardness test" (D6).
2. Sumerja completamente la tira en un vaso de agua durante aproximadamente un segundo (fig. 15).
3. Saque la tira del agua y agítela ligeramente (fig. 15). Al cabo de casi un minuto se forman 1, 2, 3 o 4 cuadrados pequeños de color rojo, en función de la dureza del agua, cada cuadrado corresponde a 1 nivel.



2.6 Configure la dureza del agua

4. Pulse durante 5 segundos el botón "Settings" (B3) (fig. 16). El led correspondiente parpadea para indicar que ha entrado en el menú de configuración.
5. Pulse el icono "Latte Macchiato" para seleccionar "Dureza del agua" (fig. 17).
6. En la barra de selección "Intensidad" (B7), pulse el nivel correspondiente a la dureza del agua medida anteriormente, como se muestra en la siguiente tabla:



Tira reactiva	Dureza del agua

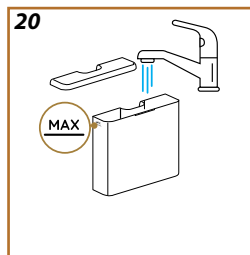
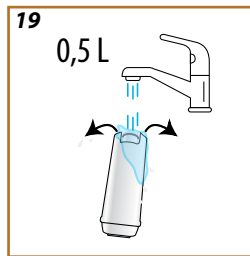
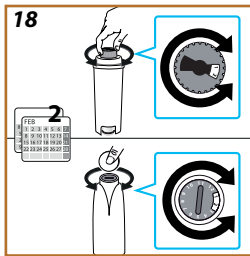
7. Una vez seleccionado, pulse el icono "Latte Macchiato" (intermitente) para confirmar.
8. Pulse el botón "Settings" para salir del menú de configuración y volver a estar listo para su uso.
9. La máquina se ha reprogramado según la nueva configuración de la dureza del agua.

Nota Bene:

El nivel de dureza del agua se puede cambiar en cualquier momento en el menú de configuraciones (ver ["5 Configuraciones"](#)).

Nota Bene:

- En el primer uso es necesario suministrar, sin consumir, algunas bebidas. Consulte las advertencias de seguridad para saber el tipo y el número de bebidas que hay que suministrar.
- En el primer uso el circuito de agua está vacío, por eso la máquina puede hacer mucho ruido: el ruido se atenuará a medida que el depósito se vaya llenando.



2.7 Instalación del filtro de agua

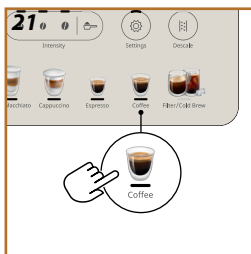
Para mantener la máquina en buen estado de funcionamiento, el aparato sugiere la instalación del filtro ablandador De'Longhi [\(D9\)](#). Proceda de la siguiente manera:

1. Retire el filtro del envase.
2. Gire la ventana de fecha hasta que aparezcan los próximos 2 meses (fig. [18](#)).

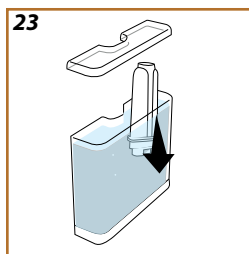
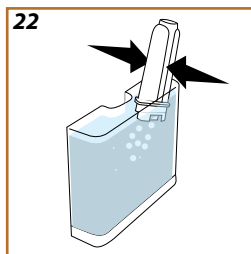
Nota Bene:

El filtro tiene una duración de aproximadamente dos meses, dependiendo también del uso del aparato; si la máquina permanece sin utilizarse con el filtro instalado, su duración será de un máximo de 3 semanas.

3. Para activar el filtro, deslice al menos 0,5 L de agua del grifo por el orificio central del filtro hasta que el agua salga por las aberturas laterales durante más de un minuto (fig. [19](#)).
4. Extraiga el depósito de agua [\(A7\)](#) de la máquina y llénelo con agua fresca potable (fig. [20](#)).
5. Pulse durante 5 segundos el botón "Settings" [\(B3\)](#). El led correspondiente parpadea para indicar que ha entrado en el menú de configuración.
6. Pulse el icono "Coffee" fig. [21](#) para seleccionar "Filtro de agua": el testigo "Filtro Ablandador" [\(D9\)](#) parpadea.
7. Sumerja el filtro en el depósito de agua, pulsa el centro del filtro 2-3 veces para permitir que las burbujas de aire salgan (fig. [22](#)).
8. Introduzca el filtro en el alojamiento correspondiente (fig. [23](#)) y asegúrese de que esté colocado correctamente.
9. Vuelva a introducir el depósito de agua (fig. [4](#)).



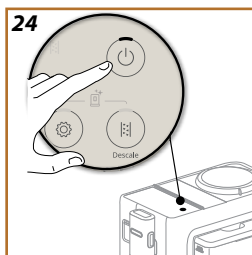
10. Coloque debajo del dispensador de agua caliente (D1) un recipiente vacío con capacidad mínima de 0,5 litros (fig. 7) y procedas con la activación del filtro.
11. Seleccione uno de los granos en la barra "Intensidad" (B7) para confirmar la instalación del filtro.
12. Pulse de nuevo el icono "Coffee".
13. El aparato suministra agua caliente y se detiene automáticamente
14. Ahora el filtro está activo y la máquina está lista para su uso.



3 ENCENDIDO DE LA MÁQUINA

Nota Bene:

Con cada encendido, la máquina realiza automáticamente un ciclo de precalentamiento y enjuague que no se puede interrumpir. La máquina está lista para el uso solo tras la realización de este ciclo.



1. Para encender la máquina, pulse el botón (🔌) (fig. 25): la máquina se enciende.
2. Una vez terminado el calentamiento, inicia una fase de enjuague con el agua caliente del sale del surtidor de café; de esta forma, además de calentar la caldera, la máquina deja salir el agua caliente por los conductos internos para que se calienten también.

4 APAGADO DE LA MÁQUINA

Cada vez que se apaga, la máquina realiza un enjuague automático, si se ha preparado un café.

1. Para apagar la máquina, pulse el botón  (fig. 24).
2. Si está previsto, la máquina realiza el enjuague del surtidor de café con agua caliente y después se apaga (stand-by).

¡Atención!

No desconecte el enchufe nunca cuando la máquina está encendida.

4.1 Apagado durante periodos prolongados

Si el aparato no se utiliza durante unos días, proceda como se indica a continuación:

- pulse el botón  para apagar la máquina;
- vacíe y limpie el contenedor de fondos y el depósito de agua (fig. 52).
- desconecte el cable de alimentación de la toma.

Nota Bene:

Cuando vuelvas a encender la máquina, llena el depósito de agua y, antes de suministrar la bebida, enjuaga 3 veces como está indicado en el apartado [“7.3 Enjuague”](#).

5 CONFIGURACIONES

Una vez que haya accedido al menú de configuración, utilice los botones activos para seleccionar la función correspondiente.

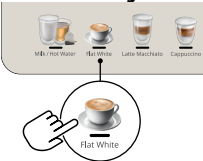
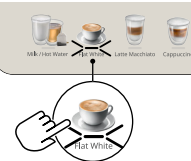
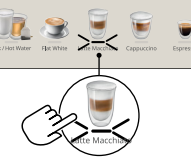


1. Entre en el menú:

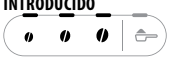
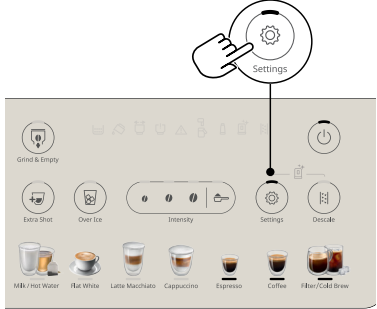
x5 sec. Settings The diagram shows the control panel with the Settings button (gear icon) highlighted. A hand is shown pressing the button for 5 seconds.	Mantenga pulsado el botón (B3) durante unos segundos: se encienden los botones de configuración. Proceda pulsando el botón relativo a la configuración a regular.
--	---

2. Regule las configuraciones de la máquina:

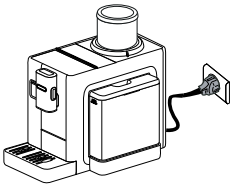
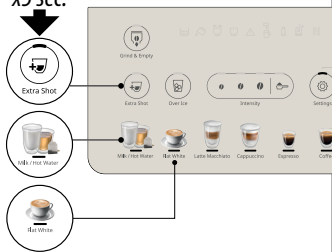
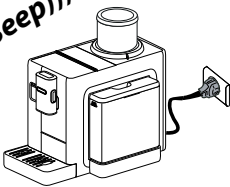
Temperatura The diagram shows the control panel with the Milk / Hot Water button highlighted. A hand is shown pressing the button.	Presione el grano correspondiente a la temperatura deseada	BAJA MEDIA ALTA Confirme la selección The diagram shows the control panel with the Milk / Hot Water button highlighted. A hand is shown pressing the button.
---	--	---

Ahorro energético  Flat White	Presione uno de los granos para activar el ahorro energético Presione el símbolo pre-molido para desactivar el ahorro energético	ON  OFF 	Confirme la selección  Flat White
Dureza del agua  Latte Macchiato	Presione el símbolo correspondiente al nivel a configurar	NIVEL 1  NIVEL 2  NIVEL 3  NIVEL 4 	Confirme la selección  Latte Macchiato
Autoapagado  Cappuccino	Presione el símbolo correspondiente al tiempo a configurar	5 MINUTOS  15 MINUTOS  30 MINUTOS  3 HORAS 	Confirme la selección  Cappuccino
Aviso acústico  Espresso	Presione uno de los granos para activar el aviso acústico Pulse el símbolo pre-molido para desactivar el aviso acústico	ON  OFF 	Confirme la selección  Espresso



Filtro ablandador 	Presione uno de los granos para instalar o sustituir el ablandador Pulse el símbolo pre-molido para quitar el filtro ablandador	INTRODUCIDO  ELIMINADO 	Confirme la selección  La máquina vuelve automáticamente a estar lista para su uso.
3. Salir del menú:  Pulse el botón . La máquina vuelve a estar lista para su uso. Nota Bene: La máquina sale automáticamente del menú configuraciones después de 60 segundos de inutilización.			

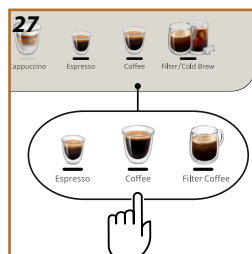
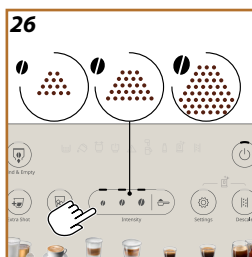
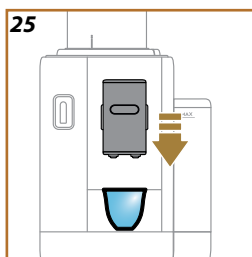
6 REAJUSTE A LOS VALORES DE FÁBRICA:

Verifique que la máquina esté en modo de espera (apagada, pero conectada a la red eléctrica).	
Pulse durante 5 segundos los botones "Milk / Hot Water", "Flat White" y "Extra Shot". Rdevuelven a los valores de fábrica todos los ajustes y también las cantidades de las bebidas.	x5 sec. 
La máquina emite un bip prolongado y todos los indicadores parpadean para confirmar el reajuste	Beep))) 

7 BEBIDAS

En las siguientes secciones del manual encontrará toda la información útil para suministrar su bebida, personalizarla y, en el caso de bebidas que requieran el uso de leche, utilizar correctamente las jarras de leche.

- [7.1 Recetas café calientes](#)
- [7.2 Bebidas caffè Cold brew y Over Ice](#)
- [7.3 Enjuague](#)
- [7.4 Consejos para obtener un café más caliente](#)
- [7.5 Ajuste del molinillo](#)
- [7.6 Bebidas calientes con leche](#)
- [7.7 Bebidas frías con leche*](#)
- [7.8 Salida de agua caliente](#)



¡Atención!

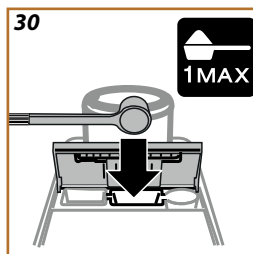
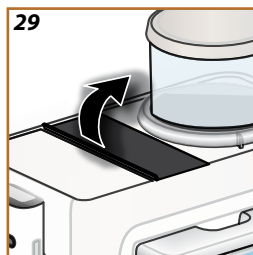
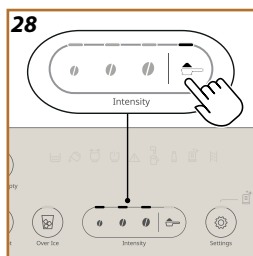
- No utilice café en granos con caramelo o confitado porque se puede pegar en el molinillo del café y estropearlo.
- La presencia de residuos polvorientos de café en la sede del contenedor de granos es perfectamente normal.
- Si la inserción del recipiente de granos de café es difícil, asegúrese de que no haya granos de café en el asiento del contenedor en la máquina. Si se encuentran restos de café, limpie el asiento del recipiente con el cepillo de dientes suministrado y pase un paño suave y limpio. Retire los residuos polvorientos de café con un aspirador de migas.

7.1 Recetas café calientes

7.1.1 Preparación con café en grano

1. Coloque 1 taza debajo del dispensador de café.
2. Baje el surtidor para acercarlo lo más posible a la taza (fig. 25): así se obtiene una mejor crema.
3. Si desea cambiar la intensidad, pulse el grano correspondiente en el panel de control (fig. 26).
4. Pulse la imagen en el panel correspondiente a la bebida de café deseada (fig. 27).
5. La máquina procede con la preparación.

Una vez finalizada la preparación, la máquina está lista para un nuevo uso.

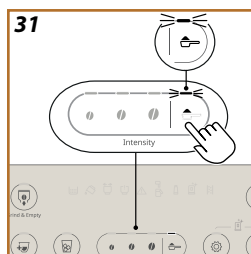


7.1.2 Preparación con café pre-molido

¡Atención!

- No eche nunca café premolido con la máquina apagada para evitar que se disperse en el interior, y la ensucie. En este caso, la máquina se puede estropear.
- No eche más de 1 medidor raso de café porque se puede ensuciar el interior de la máquina o se puede obstruir el embudo.

1. Coloque 1 taza debajo del dispensador de café.
2. Baje el surtidor para acercarlo lo más posible a la taza (fig. 25): así se obtiene una mejor crema.
3. Pulse "Premolido" (fig. 28);
4. Levanta la tapa del compartimento de accesorios (fig. 29).
5. Compruebe que el embudo de café pre-molido esté insertado y asegúrese de que no esté obstruido; añada una cuchara medidora rasa de café pre-molido (fig. 30).
6. Pulse la imagen en el panel correspondiente a la bebida de café deseada (fig. 27).
7. El aparato procede con la dispensación.

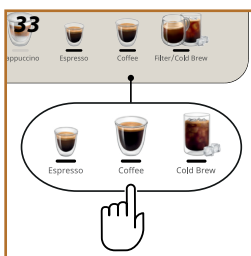
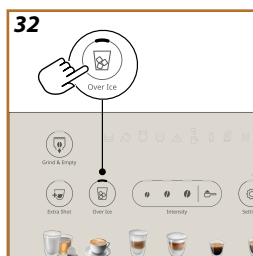


Cuando se prepara el "Filter Coffee", la máquina requiere otra dispensación.

8. El testigo "Pre-molido" parpadea: vierta otro cuchara medidora de café (fig. 30) y confirme pulsando "Pre-molido" (fig. 31).

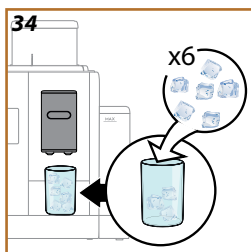
Una vez finalizada la preparación, la máquina está lista para un nuevo uso.

7.2 Bebidas caffè Cold brew y Over Ice



Su aparato le permite preparar una gran variedad de recetas frías entre Cold Brew (extracción lenta con infusión en frío utilizando la Cold Extraction Technology) e Iced (suministro en caliente sobre hielo).

1. Pulse el botón "Over Ice" (B5) (fig. 32) para solicitar la dispensación de una bebida fría.



2. Pulse la imagen en el panel correspondiente a la bebida de café fría/ Cold brew deseada (fig. 33): en el panel, los LED de la barra "Intensidad" (B7) parpadean.
3. Vierte en el vaso los cubitos de hielo (fig. 34) (se sugieren 6 cubitos de hielo).
4. Coloque el vaso debajo del dispensador de café (A3).
5. Pulse el nivel de intensidad deseado: el aparato procede con la dispensación.

7.3 Enjuague

Con esta función es posible sacar agua caliente del dispensador de café (A3) para limpiar y calentar el circuito interno de la máquina.

1. Coloque debajo de los surtidores un recipiente con una capacidad mínima de 100ml (fig. 7).
2. Pulse durante al menos 5 segundos el botón "Over Ice" (B5): el ciclo comienza y se detiene automáticamente (para detener el enjuague, pulsa el mismo botón una vez más).

Nota Bene:

- Para los periodos de inactividad superiores a 3-4 días se aconseja, una vez encendida la máquina, realizar 2-3 enjuagues antes de utilizarla;
- Es normal que, tras realizar esta función, haya agua en el recipiente de posos de café (A10).

7.4 Consejos para obtener un café más caliente

Para obtener un café más caliente, le aconsejamos:

- realice un enjuague antes de dispensar el café (ver "7.3 Enjuague");
- caliente las tazas con agua caliente (utilizar la función de agua caliente, ver capítulo "7.8 Salida de agua caliente");
- aumente el ajuste de la temperatura del café (ver "5 Configuraciones").

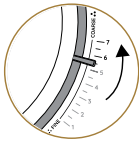
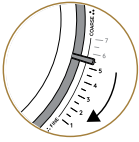
7.5 Ajuste del molinillo

El molinillo de café no requiere ningún ajuste, al menos inicialmente, ya que se ha configurado de fábrica para garantizar la correcta preparación del café.

Nota Bene:

El anillo de ajuste solo debe girarse mientras el molinillo de café está en funcionamiento en la fase inicial de preparación de las bebidas a base de café.

Para realizar un ajuste mientras el molinillo de café está en funcionamiento, gire el anillo de la (A9) siguiente manera:

Si el café se dispensa demasiado lento o no se dispensa en absoluto. El efecto de este ajuste se notará sólo después de haber preparado otros 2 cafés.	Girar un clic hacia el número "7" 
Para un café con más cuerpo y cremoso. El efecto de este ajuste se notará sólo después de haber preparado otros 2 cafés.	Girar un clic hacia el número "1" 

7.6 Bebidas calientes con leche

Para la preparación de bebidas calientes con leche, debe utilizar la jarra LatteCrema Hot, que se distingue por la tapa de jarra [\(E2\)](#) de color negro.

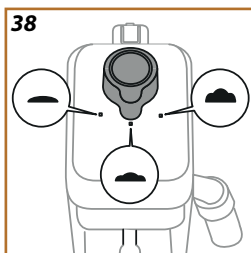
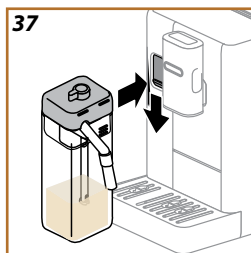
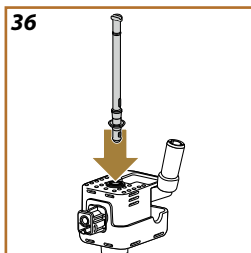
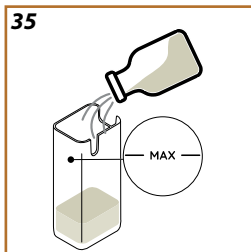
7.6.1 ¿Qué leche utilizar en la jarra «LatteCrema Hot»?

La jarra LatteCrema Hot está diseñada para calentar y espumar la leche con múltiples niveles de espuma, permitiendo preparar a la perfección cada bebida caliente con leche. El vapor, el aire y la leche se mezclan en las proporciones ideales para crear una espuma perfecta, que se vierte directamente desde la jarra a la taza. Además, la jarra LatteCrema Hot incluye un ciclo de limpieza con vapor y agua (Limpiar); al finalizar la limpieza, la jarra puede guardarse en la nevera para su posterior reutilización.

La calidad de la espuma puede variar según:

- temperatura de la leche o de la bebida vegetal (para óptimos resultados, utilizar siempre a temperatura de nevera, 5°C);
- tipo de leche o bebida vegetal;
- marca usada;
- ingredientes y valores nutricionales.

	LatteCrema HOT 
 Leche Vacuna	
Entera (grasa >3,5%)	
...➡	



Parcialmente desnatada (grasas entre 1,5 y 1,8%)	✓
Desnatada (grasa <0,5%)	✓
 Bebidas vegetales	
 Soja	✓
 Almendra	✓
 Avena	✓

7.6.2 Preparación y enganche de la jarra "LatteCrema Hot"

Veamos en este capítulo cómo preparar la jarra LatteCrema Hot para el uso.

Recomendamos siempre mantener la leche fuera de la nevera el menor tiempo posible para tenerla siempre a una temperatura cercana a los 5°C, como se explicó en el apartado ["7.6.1 ¿Qué leche utilizar en la jarra «LatteCrema Hot»?"](#).

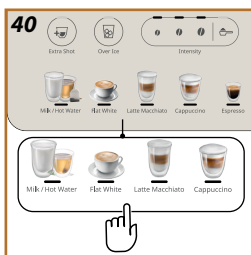
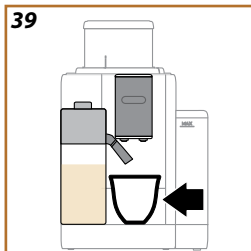
1. Levante la tapa (E2) y llene el recipiente para la leche (E7) con una cantidad suficiente de leche, sin exceder el nivel MÁXIMO impreso en el recipiente (fig. 35);
2. Asegúrate de que el tubo de aspiración de la leche (E6) esté firmemente introducido en el espacio previsto en el fondo de la tapa de la jarra de leche (fig. 36). Reintroduce la tapa en el recipiente de leche;
3. Baje la puerta (A4) y enganche, empujando a fondo, la jarra al conector (fig. 37).

7.6.3 Regulación de la espuma de la jarra "LatteCrema Hot"

La jarra LatteCrema Hot está diseñada para ofrecer 3 niveles de espuma que se adaptan perfectamente a cualquier bebida que desee.

Al girar el botón de ajuste de espuma (E1) se selecciona la cantidad de espuma de leche que se dispensará durante la preparación de bebidas a base de leche (fig. 38).

Posición del botón	Aconsejado para...
 MÍN. Espuma delicada	• Leche Caliente (sin espuma)



MED. Espuma Cremosa	• Latte Macchiato • Flat White
MÁX. Espuma Densa	• Cappuccino • Leche Caliente (Con espuma)

7.6.4 Preparación con café en grano

1. Siga las indicaciones del apartado [“7.6.2 Preparación y enganche de la jarra “LatteCrema Hot”™”](#);
2. Coloque una taza suficientemente grande debajo de las boquillas del dispensador de café (A3) y debajo del dispensador de leche (E3);
3. Ajuste la extensión del dispensador de leche (E4) en función de su taza y baje el dispensador de café para acercarlo lo más posible a la taza (fig. 39).
4. Pulse la imagen en el panel que corresponde a la bebida con leche deseada (fig. 40).
5. Una vez terminada la preparación, la máquina solicita que se realice la limpieza de la jarra (función Clean) para limpiar la tapa de la jarra de leche (E2): el testigo (C6) se enciende para resaltar la necesidad de proceder con la limpieza. Siga las instrucciones indicadas en el apartado específico [“10.2.2.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso”](#)

Nota Bene:

Cuando haya terminado de dispensar todas las bebidas calientes con leche, recuerda limpiar la jarra de leche como se indica en el apartado [“10.2.2.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso”](#): es posible guardar la jarra en el frigorífico, respetando las indicaciones dadas en el apartado.

7.6.5 Preparación con café molido

1. Siga las indicaciones del apartado [“7.6.2 Preparación y enganche de la jarra “LatteCrema Hot”™”](#);
2. Coloque una taza suficientemente grande debajo de las boquillas del dispensador de café (A3) y debajo del dispensador de leche (E3);
3. Ajuste la extensión del dispensador de leche (E4) en función de su taza y baje el dispensador de café para acercarlo lo más posible a la taza (fig. 39).
4. Pulse “Premolido” (fig. 28);
5. Levante la tapadera del compartimento de accesorios (fig. 29).
6. Compruebe que el embudo de café pre-molido esté insertado y asegúrese de que no esté obstruido; añada una cuchara medidora rasa de café pre-molido (fig. 30).

7. Pulse la imagen en el panel correspondiente a la bebida láctea deseada (fig. 40).
8. Una vez terminada la preparación, la máquina solicita que se realice la limpieza de la jarra (función Clean) para limpiar la tapa de la jarra de leche (E2); el testigo (C6) se enciende para resaltar la necesidad de proceder con la limpieza. Siga las instrucciones indicadas en el apartado específico "[10.2.2.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso](#)".

Nota Bene:

Cuando haya terminado de dispensar todas las bebidas calientes con leche, recuerde limpiar la jarra de leche como se indica en el apartado "[10.2.2.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso](#)": es posible guardar la jarra en el frigorífico, respetando las indicaciones dadas en el apartado.

7.7 Bebidas frías con leche*

Para la preparación de bebidas frías con leche debe utilizar la jarra LatteCrema Cool caracterizada por la tapa de la jarra (E2) de color blanco. Si su modelo no la incluye, puede consultar el sitio [«delonghi.com»](http://delonghi.com) para comprarla.

7.7.1 ¿Qué leche utilizar en la jarra "LatteCrema Cool"?

La jarra LatteCrema Cool está diseñada para espumar la leche con múltiples niveles de espuma permitiendo preparar a la perfección cada bebida fría con leche.

El vapor, el aire y la leche se mezclan en las proporciones ideales para crear una espuma perfecta, que se vierte directamente desde la jarra a la taza. Además, la jarra LatteCrema Cool incluye un ciclo de limpieza con vapor y agua (Limpiar); al finalizar la limpieza, la jarra con el resto de leche puede guardarse en la nevera para su posterior reutilización.

La calidad de la espuma puede variar según:

- temperatura de la leche o de la bebida vegetal (para óptimos resultados, utilizar a temperatura de nevera, 5°C);
- tipo de leche o bebida vegetal;
- marca usada;
- ingredientes y valores nutricionales.

	LatteCrema cool 
 Leche Vacuna	
Entera (grasa >3,5%)	
	...➔

Parcialmente desnatada (grasas entre 1,5 y 1,8%)	
Desnatada (grasa <0,5%)	
 Bebidas vegetales	
 Soja	
 Almendra	
 Avena	

7.7.2 Preparación y enganche de la jarra "LatteCrema Cool"

Veamos en este capítulo cómo preparar la jarra LatteCrema Cool para su uso. Recomendamos siempre mantener la leche fuera de la nevera el menor tiempo posible para tenerla siempre a una temperatura cercana a los 5°C, como se explicó en el apartado ["7.7.1 ¿Qué leche utilizar en la jarra "LatteCrema Cool"?"](#).

1. Levante la tapa [\(E2\)](#) y llene el recipiente para la leche [\(E7\)](#) con una cantidad suficiente de leche, sin exceder el nivel MÁXIMO impreso en el recipiente(fig. [35](#)).
2. Asegúrese de que el tubo de aspiración de la leche [\(E6\)](#) esté firmemente introducido en el espacio previsto en el fondo de la tapa de la jarra de leche (fig. [36](#)). Reintroduce la tapa en el recipiente de leche;
3. Baje la puerta [\(A4\)](#) y enganche, empujando, la jarra al conector.
4. Coloque una taza suficientemente grande debajo de las boquillas del dispensador de café [\(A3\)](#) y debajo del dispensador de leche [\(E3\)](#).

7.7.3 Regulación de la espuma de la jarra "LatteCrema Cool"

La jarra LatteCrema Cool ofrece 3 niveles de espuma que se adapta perfectamente a cada bebida.

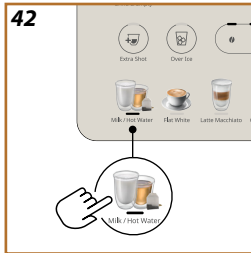
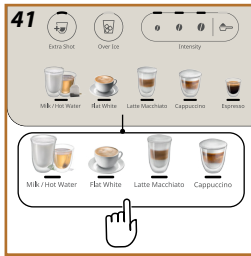
Al girar el botón de regulación de la espuma [\(E1\)](#) se selecciona la cantidad de espuma de leche que se suministrará durante la preparación de bebidas a base de leche.

Posición del botón	Aconsejado para...
--------------------	--------------------

 MÍN. Espuma delicada	• Leche fría (sin espuma)
 MED. Espuma Cremosa	• Iced Latte Macchiato • Iced Flat White
 MÁX. Espuma Densa	• Iced Cappuccino • Latte freddo (con espuma)

7.7.4 Preparación con café en grano

1. Siga las instrucciones indicadas en el apartado [“7.6.2 Preparación y enganche de la jarra “LatteCrema Hot””](#).
2. Pulse el botón “Over Ice” [\(B5\)](#) (fig. [32](#)) para solicitar una bebida fría.
3. Pulse en el panel la imagen relativa a la bebida fría con leche deseada (fig. [41](#)): en el panel, los LED de la barra “Intensidad” [\(B7\)](#) parpadean.
4. Vierte en el vaso los cubitos de hielo (fig. [34](#)) (se sugieren 6 cubitos de hielo).
5. Coloque el vaso debajo del dispensador de café [\(A3\)](#) debajo del dispensador de leche [\(E3\)](#).
6. Pulse el nivel de intensidad deseado: el aparato procede con la dispensación.
7. Una vez terminada la preparación, la máquina solicita que se realice la limpieza de la jarra (función Clean) para limpiar la tapa de la jarra de leche [\(E2\)](#): el testigo [\(C6\)](#) se enciende para resaltar la necesidad de proceder con la limpieza. Siga las instrucciones indicadas en el apartado específico [“10.2.2.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso”](#).

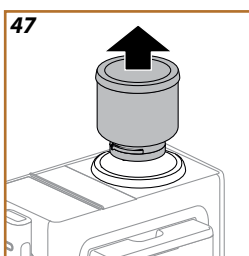
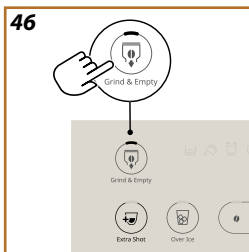
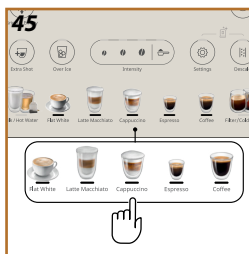
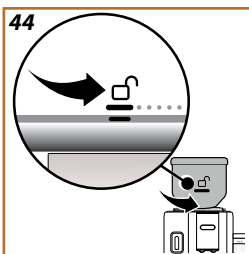
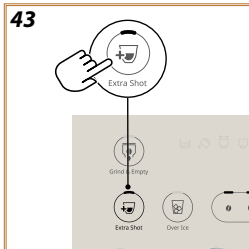


Nota Bene:

Cuando haya terminado de dispensar todas las bebidas calientes con leche, recuerde limpiar la jarra de leche como se indica en el apartado [“10.2.2.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso”](#): es posible guardar la jarra en el frigorífico, respetando las indicaciones dadas en el apartado.

7.8 Salida de agua caliente

1. Abra la tapa portaaccesorios y saque el surtidor de agua (fig. [5](#)).
2. Empuje hacia abajo la puerta del conector de accesorios e introduzca el surtidor de agua caliente (fig. [6](#)).
3. Coloca una taza debajo del surtidor de agua caliente.
4. Pulsa la imagen “Hot Water” en el panel (fig. [42](#)).
5. El suministro se interrumpe automáticamente.



8 FUNCIONES ADICIONALES

8.1 Extra Shot

Para una carga extra, añada un Espresso (30 ml) a tus bebidas de café y con leche caliente! Proceda de la siguiente manera:

1. Coloque una taza debajo de los dispensadores.
2. Pulse "Extra Shot" (B6) (fig. 43): se encienden los LED correspondientes a las bebidas seleccionables.
3. Pulsa en el panel la imagen correspondiente a la bebida deseada.
4. El suministro se interrumpe automáticamente.

8.2 Bean switch system

Cambie el recipiente de granos para disfrutar de una mezcla diferente de granos.

Proceda de la siguiente manera:

1. Gire el recipiente del café en granos a posición de desbloqueo  (fig. 44) y déjelo en esta posición hasta el final del procedimiento;

8.2.1 Elige la bebida (Utilice los granos que quedan en el molinillo de café para preparar una bebida):

2. Seleccione la bebida deseada en el panel (fig. 45).
3. El suministro se interrumpe automáticamente.

Nota Bene:

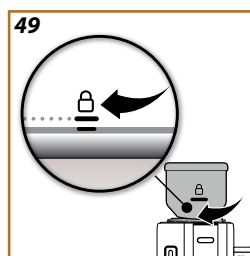
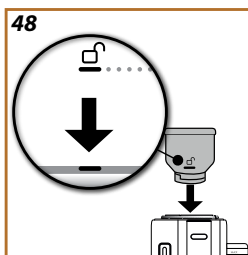
- Para preparar una bebida a base de leche, utilice la jarra LatteCrema.
- La intensidad de la bebida no es seleccionable.

8.2.2 Grind & Empty (Hacer una molienda al vacío para eliminar los granos que quedan en el molinillo de café)

1. Pulse el botón "Grind & Empty" (fig. 46): el led correspondiente parpadea;
2. Espere a que la máquina complete la molienda;

8.2.3 Ahora puede cambiar el recipiente del café en granos

3. Retire el recipiente del café en granos (fig. 47).
4. Introduzca el nuevo recipiente del café en granos y gírelo en sentido horario para engancharlo. Para realizar la operación correctamente, alinee el símbolo de desbloqueo con  la muesca en el anillo (fig. 48) y, una vez insertado, gire el recipiente del café en granos a la posición de bloqueo  (fig. 49).



Nota Bene:

Si se sustituye el recipiente de café en grano sin vaciar el molinillo de café, el café dispensado será una mezcla que contendrá café en grano nuevo y viejo.

¡Atención!

- Es normal encontrar restos de café en polvo en la sede del recipiente de café en grano.
- Si le resulta difícil introducir el recipiente de granos de café, asegúrese de que no haya granos de café en la ranura del recipiente de granos de la máquina. En este caso, limpie la sede del recipiente de granos de café con el cepillo suministrado y un paño suave limpio. Para eliminar el polvo de café, utilice un aspirador.

9 PERSONALIZA LA CANTIDAD (SOLO BEBIDAS CALIENTES)

Puede elegir la cantidad de cada ingrediente utilizado para preparar la bebida caliente que desee. Este ajuste te permite adaptar la longitud exactamente a s taza.

Su funcionamiento es muy sencillo e intuitivo: una vez que comience su bebida, solo tendrá que detener su dispensación cuando lo desee y esa cantidad se guardará.

A continuación se muestran las instrucciones paso a paso de cómo guardar la cantidad para una bebida con dos ingredientes (por ejemplo, capuccino = leche + café). El mismo proceso se puede seguir para una bebida con un solo ingrediente.

1. Pulse durante 5 segundos el icono "Cappuccino" en el panel: el led correspondiente parpadea y comienza a dispensar leche.
2. Cuando se haya alcanzado la cantidad deseada de leche, pulse el icono de nuevo: el suministro de leche se interrumpe y comienza el suministro de café.
3. Cuando se haya alcanzado la cantidad deseada de café, pulse el icono de nuevo: el suministro de café se interrumpe y todos los leds de las bebidas del panel parpadean para indicar que se ha guardado la nueva cantidad para el capuccino.
4. El aparato vuelve a estar listo para su uso.

La siguiente tabla muestra las cantidades programables.

Tabla de cantidades		
Bebida	Cantidad estándar	Cantidad programable
Hot water (Agua caliente)	250 ml	20-420 ml
Espresso	40 ml	20-80 ml
Café	150 ml	100-270 ml
Filter Coffee	160 ml	115-250 ml

10 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

10.1 Limpieza de los elementos extraíbles

En el siguiente capítulo encontrará indicaciones sobre las operaciones de mantenimiento y limpieza recomendadas por DeLonghi.

Para una limpieza correcta del aparato, muchos componentes se han diseñado de modo que puedan extraerse y lavarse fácilmente.

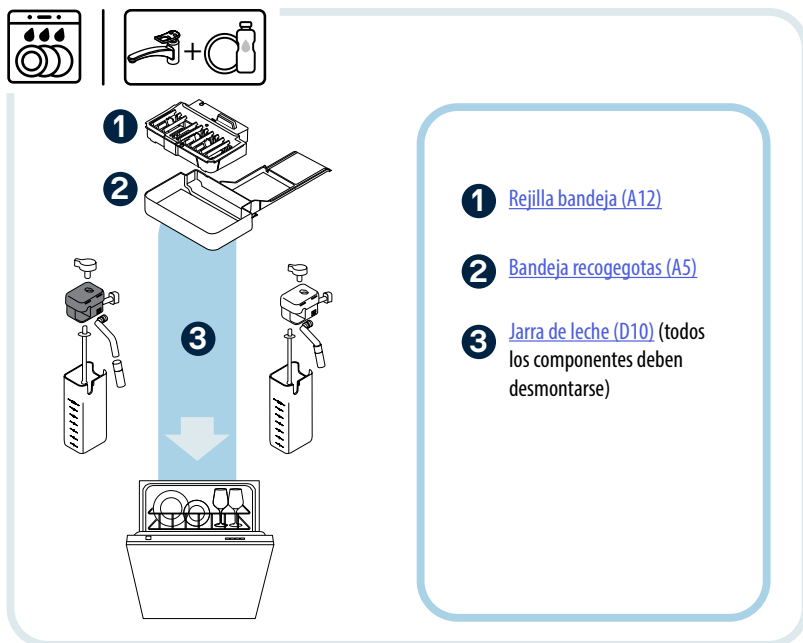
Nota bene:

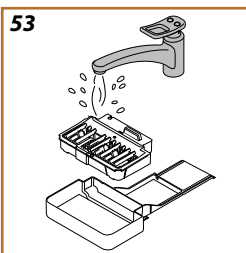
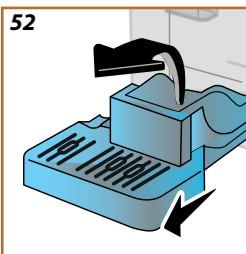
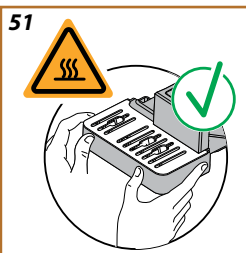
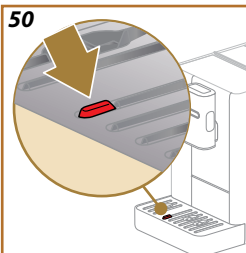
- Para limpiar la máquina no use disolventes, detergentes abrasivos ni alcohol. Con las superautomáticas De'Longhi no hay que utilizar aditivos químicos para limpiar la máquina.
- No utilice objetos metálicos para eliminar las incrustaciones o los depósitos de café porque podrían rayar las superficies metálicas o plásticas.

10.1.1 Métodos de limpieza

- [10.2 Componentes lavables en lavavajillas](#)
- [10.3 Componentes a lavar en remojo](#)
- [10.4 Componentes a lavar con agua corriente](#)
- [10.5 Componentes a limpiar con un paño suave](#)

10.2 Componentes lavables en lavavajillas





Nota Bene:

En caso de no disponer de lavavajillas, recomendamos enjuagar todos los componentes con agua potable caliente (40-50°C), luego dejar los componentes en remojo en agua potable caliente (40-50°C) y detergente para platos durante al menos 30 minutos. Transcurrido este tiempo, enjuague cuidadosamente todos los componentes con agua potable caliente (40-50°C), y finalmente secarlos con un paño limpio.

10.2.1 Limpieza de la rejilla bandeja y bandeja recogegotas

La bandeja recogegotas (A5) está provista de un indicador flotante de color rojo (A13) que indica el nivel del agua contenida (fig. 50).

Antes de que este indicador empiece a asomar de la bandeja apoyatazas (A5), es necesario vaciar la bandeja y limpiarla, de otra forma el agua puede rebosar por el borde y dañar la máquina, la superficie de apoyo o la zona circundante. Para retirar la bandeja recogegotas, proceda del modo siguiente:

¡Atención! ¡Peligro de quemaduras!

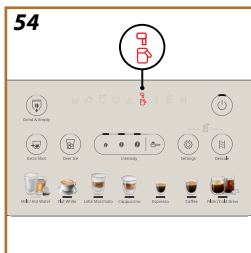
Si a continuación se hacen varias bebidas a base de leche, el apoyatazas de metal (A12) se calienta. Espere a que se enfríe antes de tocarlo y agárralo solo por la parte delantera (fig. 51).

1. Apague la máquina (ver apartado “4 Apagado de la máquina”).
2. Extraiga el conjunto de la bandeja recogegotas (A5) (fig. 52).
3. Retire la bandeja apoyatazas (A11) y la rejilla de la bandeja (A12), luego, vacíe la bandeja recogegotas (A14) y el recipiente de posos (A10).
4. Enjuague todos los componentes con agua potable caliente (40-50 °C) (fig. 53);
5. Lave los componentes indicados en el párrafo “10.2 Componentes lavables en lavavajillas” en el lavavajillas y, por último, secarlos con un paño limpio;
6. Los componentes están limpios: proceda a la limpieza de los demás como se indica en el apartado “10.3 Componentes a lavar en remojo”, y vuelva a montar el conjunto de bandeja recogegotas (A5) para volver a introducirlo en la máquina.

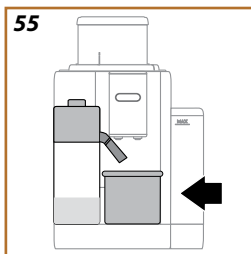
¡Atención!

- Al extraer la bandeja recogegotas es obligatorio vaciar siempre el recipiente de posos aunque no esté muy lleno. Si esta operación no se realiza puede suceder que, al preparar otros cafés sucesivamente, el cajón de los posos se puede llenar más de lo previsto y se pueda obstruir la máquina.
- Los otros componentes del conjunto bandeja recogegotas no son lavables en lavavajillas.

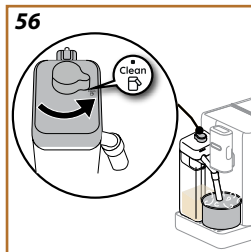
54



55



56



10.2.2 Limpieza de la jarra de leche

10.2.2.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso

Después de cada dispensación de bebida de leche, el testigo (C6) se enciende (fig. 54) para recordar que la máquina requiere realizar la limpieza de la jarra (función Clean) para limpiar la jarra de la jarra de leche (E2). Para realizar la limpieza, proceda del modo siguiente:

1. Deje la jarra de leche insertada en la máquina (no es necesario vaciar el contenedor de leche).
2. Coloque una taza u otro recipiente vacío debajo del dispensador de leche (E3) (fig. 55).
3. Gire el botón de regulación de espuma/limpieza (E1) a "Clean" (fig. 56): del dispensador de leche sale agua caliente y vapor. La limpieza se interrumpe automáticamente.
4. Coloque el botón regulador en una de las selecciones de la espuma.

Si tengo que hacer varias preparaciones seguidas:

- Proceda con la limpieza de la jarra de leche tras la última preparación.

Al final de las preparaciones, la jarra de leche está vacía o la leche no es suficiente para otras recetas

- Después de realizar la limpieza (con la función "Clean"), desmonte la jarra de leche y limpie todos los componentes como se indica en el apartado "10.2.2.2 Limpieza completa de la jarra de leche".

Al final de las preparaciones, hay aun leche suficiente en la jarra para otras recetas

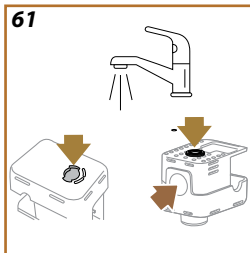
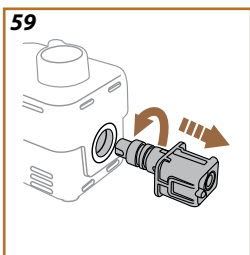
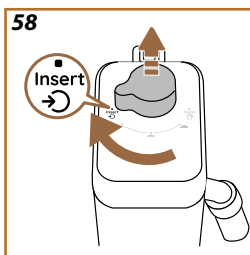
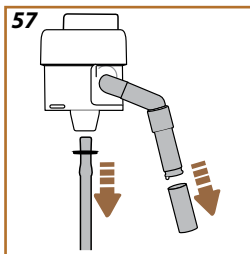
- Después de haber realizado la limpieza con la función "Limpiar", saque la jarra de leche y colóquela de inmediato en la nevera. La jarra LatteCrema Hot ☺ se puede conservar en el frigorífico durante no más de 2 días, mientras que la jarra LatteCrema Cool ❄ durante no debe conservarse más de un día: luego, proceda con la limpieza de todos los componentes según el procedimiento indicado en el apartado "10.2.2.2 Limpieza completa de la jarra de leche".

Atención:

Si la jarra de leche ha estado fuera del frigorífico durante más de **30 minutos**, desmonte y limpie todos los componentes como se indica en el apartado "10.2.2.2 Limpieza completa de la jarra de leche".

Notas generales después de la preparación de las bebidas leche

- Si no se realiza la limpieza, el testigo (C6) se enciende para recordar que es necesario proceder a la limpieza de la jarra de leche.
- En algunos casos, para realizar la limpieza (función Limpiar), es necesario esperar que la máquina se caliente.
- Para obtener la limpieza correcta, esperar a que finalice la función LIMPIAR. La función es automática. No debe detenerse mientras está en curso.



10.2.2.2 Limpieza completa de la jarra de leche

La limpieza completa de la jarra de leche (D10) es fundamental para garantizar resultados óptimos y constantes a lo largo del tiempo.

Nota Bene:

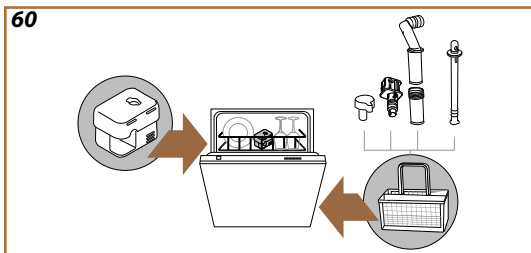
Para la limpieza después de cada suministro de bebida leche véase apartado "10.2.2.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso".

Le recomendamos realizar una limpieza completa de la jarra de leche:

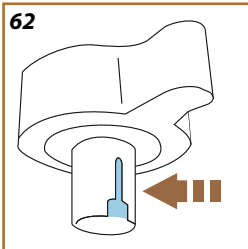
- después de 1 día para la jarra LatteCrema Cool
- después de 2 días para la jarra LatteCrema Hot.

Proceda de la siguiente manera:

1. Levante la tapa (E2) del contenedor de la leche (E7).
2. Extraiga el dispensador de leche (E3), la extensión del dispensador de leche (E4) (si está presente) y el tubo de aspiración de leche (E6) (fig. 57).
3. Gire el botón de regulación de espuma en sentido horario (E1) hasta posición "Insert" (fig. 58) y extráigalo hacia arriba;
4. Gire en sentido contrario a las agujas del reloj y retire el conector de acoplamiento de la jarra de leche (E5) (fig. 59).

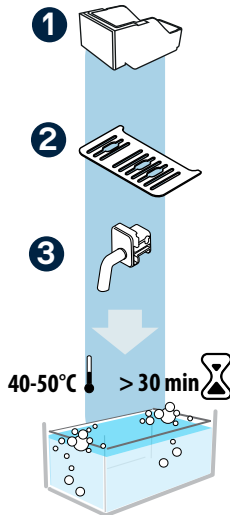
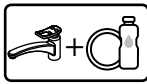


5. Lave en lavavajillas (recomendado) o a mano, como se indica a continuación:
 - **En el lavavajillas:** Enjuague todos los componentes con agua potable caliente (40-50 °C); luego colocar la tapa en posición vertical en el estante superior del lavavajillas y las partes pequeñas extraíbles (tubo de dispensación, tubo de aspiración, conector, botón de regulación) en la cesta para cubierto (fig. 60). Pon un programa con 50 °C, por ejemplo: Eco Estándar.
 - **A mano:** Enjuague atentamente todos los componentes con agua potable caliente (40-50°C) para eliminar todos los residuos visibles: asegúrese de que el agua pase entre los orificios (fig. 61). Sumerja todos los componentes (incluido el recipiente de la leche) en agua potable caliente (40-50°C) y detergente para platos durante al menos 30 minutos. Enjuague cuidadosamente todos los componentes con agua potable caliente (40-50°C), frotándolos individualmente con las manos.



6. Asegúrese de que no haya residuos de leche en la cavidad y ranura presente en la parte inferior del botón (fig. 62). Si es necesario, raspar con un palillo de dientes;
7. Compruebe que el tubo de aspiración de leche (E6) y el tubo de dispensación de leche (E3) no estén obstruidos por residuos de leche
8. Seque los componentes con un paño limpio y seco;
9. Vuelva a montar todos los componentes de la jarra de leche.

10.3 Componentes a lavar en remojo



- 1 [Recipiente para los posos de café \(A10\)](#)
- 2 [Bandeja apoya tazas \(A11\)](#)
- 3 [Surtidor de agua caliente \(ajustable en altura\) \(D1\)](#)

Nota Bene:

Enjuague todos los componentes con agua potable caliente (40-50°C), póngalos en remojo en agua potable caliente (40-50°C) y detergente para platos durante aproximadamente 30 minutos. Enjuague meticulosamente con agua potable caliente (40-50°C), por último secalos con un paño limpio.

10.3.1 Limpieza del recipiente de posos

Quando se enciende  (C1) el testigo, es necesario vaciar y limpiar el recipiente de posos (A10). Hasta que no se realice la limpieza del cajón de los posos, la máquina no podrá preparar el café. Para prevenir la formación de moho, el aparato indica la necesidad de vaciar el recipiente incluso si no está lleno, si han transcurrido 72 horas desde la primera preparación realizada (para que el conteo de las 72 horas se realice correctamente, la máquina no debe desconectarse de la alimentación).

¡Atención! Peligro de quemaduras

Si se preparan de manera seguida bebidas a base de leche, la bandeja apoyatazas de metal (A11) se calienta. Espere a que se enfríe antes de tocarlo y sujételo solo por los lados (fig. 51).

Para efectuar la limpieza (con la máquina encendida):

1. Extraiga la bandeja recogegotas (A5) y recipiente de posos (A10) (fig. 52).
2. Vacíe y limpie la bandeja recogegotas y el recipiente de posos, teniendo cuidado de eliminar todos los residuos que puedan haberse depositado en el fondo.
3. Enjuague con agua potable caliente (40-50°C).
4. Deje el recipiente de posos en remojo en agua potable caliente (40-50°C) y detergente para platos durante unos 30 minutos. Enjuague meticulosamente con agua corriente (40-50°C), por último secarlo con un paño limpio.
5. Proceda a la limpieza de los otros componentes y vuelva a introducir en la máquina el conjunto de bandeja recogegotas (A5) y el recipiente de posos.

¡Atención!

Al extraer la bandeja recogegotas (A5) es obligatorio vaciar siempre el recipiente de posos de (A10) café, incluso si está poco lleno. Si esta operación no se realiza puede suceder que, al preparar otros cafés sucesivamente, el cajón de los posos se llene más de lo previsto y se obstruya la cafetera.

Para optimizar las actividades de limpieza, le recomendamos vaciar también la bandeja recogegotas.

10.3.2 Limpieza de la bandeja apoyatazas

Limpie regularmente la bandeja apoyatazas (A11) como se indica a continuación:

1. Apague la máquina (ver apartado “4 Apagado de la máquina”).
2. Extraiga la bandeja recogegotas (A5).

¡Atención!

Para optimizar las actividades de limpieza, le recomendamos vaciar también el recipiente de posos (A10) y la bandeja recogegotas. Al extraer la bandeja recogegotas (A5) es obligatorio vaciar siempre el recipiente de posos de café, (A10) incluso si está poco lleno. Si esta operación no se realiza puede suceder que, al preparar otros cafés sucesivamente, el cajón de los posos se llene más de lo previsto y se obstruya la cafetera.

3. Levante la bandeja (A11).
4. Enjuague con agua potable caliente (40-50°C).

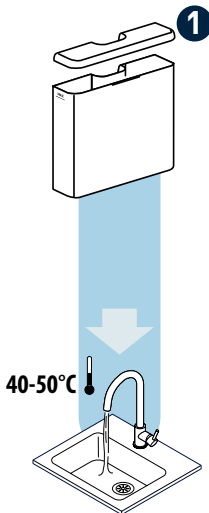
5. Deje la bandeja en remojo en agua potable caliente (40-50 °C) y detergente para platos durante unos 30 minutos. Enjuague meticulosamente con agua potable caliente (40-50°C), por último secarlo con un paño limpio.
6. Vuelva a colocar la bandeja para tazas y vuelva a introducir la bandeja recogegotas en la máquina.

10.3.3 Limpieza del dispensador de agua

Limpie regularmente el dispensador de agua ([D1](#)) como se indica a continuación:

1. Extraiga el dispensador de la máquina o del compartimento portaaccesorios ([A2](#)).
2. Enjuague primero con agua potable caliente (40-50 °C).
3. Dejar en remojo en agua (40-50°C) y detergente para platos durante unos 30 minutos. Enjuague bien con agua potable caliente (40-50°C), luego séquelo con un paño limpio y colóquelo en su sitio.

10.4 Componentes a lavar con agua corriente



- 1 [Depósito de agua con tapadera \(\[A7\]\(#\)\)](#)

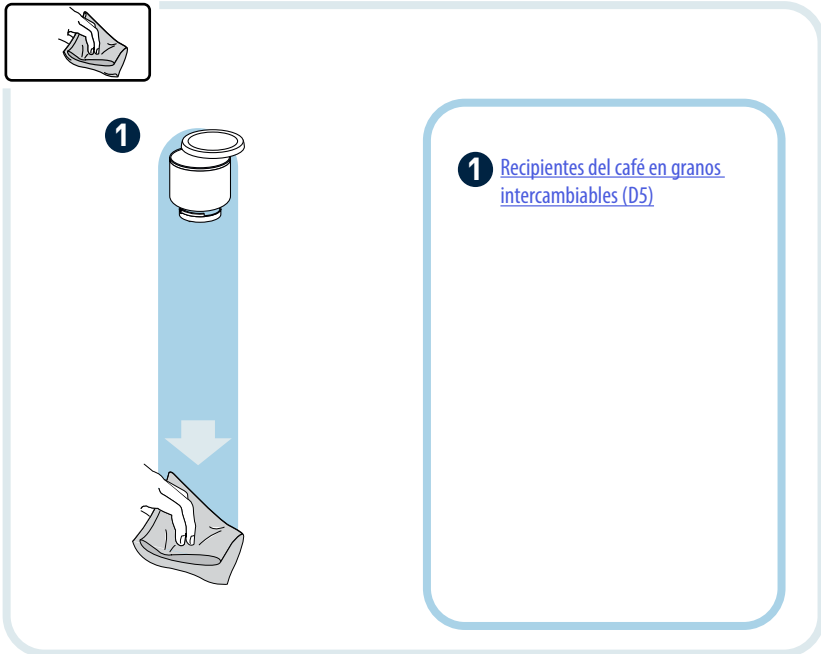
10.4.1 Limpieza depósito de agua con tapadera

El depósito de agua ([A7](#)) (aproximadamente una vez al mes) o si la máquina no se utiliza durante más de 3 días.

La limpieza del depósito de agua también es parte integrante del ciclo de sustitución del filtro descalcificador (D9) (véase el apartado "[10.6.3 Gestión del filtro de agua](#)").

1. Extraiga el depósito de agua, retire la tapa y retire el filtro descalcificador (si está presente) y enjuáguelo con agua potable.
2. Vacíe el depósito de agua y lávelo con agua potable caliente (40-50°C), ayudándose, si es necesario, con un paño no abrasivo. Enjuague meticulosamente con agua potable caliente (40-50°C).
3. Si se ha extraído previamente, vuelva a insertar el filtro, llene con agua potable fresca hasta el nivel MÁX., coloque la tapa y vuelva a insertar el depósito en la máquina.
4. (Solo si se ha colocado el filtro ablandador) Suministre 100ml de agua caliente para reactivar el filtro.

10.5 Componentes a limpiar con un paño suave

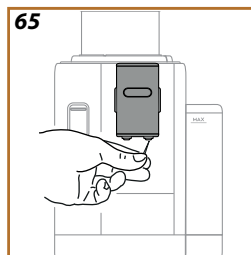
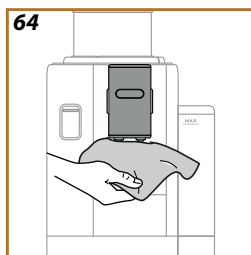
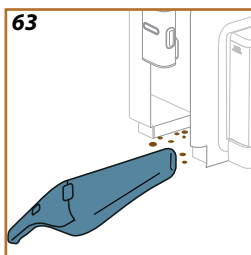


10.5.1 Limpieza del interior del recipiente café en granos

Limpie periódicamente el recipiente del café en granos. Proceda de la siguiente manera:

1. Gire el recipiente de café en granos en sentido antihorario a la posición de desbloqueo ☐ (fig. 44) y déjelo en esta posición hasta el final del procedimiento: entre en el modo "Cambio de granos".

2. Seleccione uno de los modos ([Elige la bebida \(Utilice los granos que quedan en el molinillo de café para preparar una bebida\)](#); o [Grind & Empty \(Hacer una molienda al vacío para eliminar los granos que quedan en el molinillo de café\)](#) y realice el procedimiento;
3. Retire la tapadera del recipiente del café en granos. Vacíe el recipiente trasvasando los granos restantes en un recipiente;
4. Limpie el interior y el exterior del recipiente con un paño suave humedecido, eliminando todos los restos de café.
5. Limpie el asiento del recipiente de café en granos de la máquina con el cepillo y un paño suave limpio. Para eliminar el polvo de café, utilice un aspirador.
6. Seque bien el recipiente de café en granos y su tapadera con un paño o papel limpio y seco: asegúrese de que esté completamente seco.
7. Llene el recipiente de granos de café y cierre con la tapadera. Para realizar la operación correctamente, alinee el símbolo de desbloqueo con ☐ la muesca en el anillo (fig. 48) y, una vez insertado, gire el contenedor de granos a la posición de bloqueo ☐ (fig. 49).



10.5.2 Limpieza del interior de la máquina

¡Peligro de descargas eléctricas!

Antes de realizar las operaciones de limpieza de las partes internas, la máquina debe estar apagada (ver "[4 Apagado de la máquina](#)") y desconectada de la red eléctrica. No sumerja nunca la máquina en el agua

1. Compruebe periódicamente (aproximadamente una vez al mes) que el interior de la máquina (accesible una vez extraída la bandeja recogegotas [\(A5\)](#)) no esté sucio.
2. Si es necesario, retire los depósitos de café con el cepillo de dientes [\(D2\)](#) suministrado y un paño limpio.
3. Aspire todos los residuos con un aspirador de migas (fig. 63).

10.5.3 Limpieza de las boquillas del dispensador de café

1. Limpie regularmente el dispensador de café con una esponja o un paño (fig. 64).
2. Compruebe que los orificios del surtidor de café no están obstruidos. Si es necesario, retire los depósitos de café con un palillo de dientes (fig. 65).

10.5.4 Limpieza del embudo de café pre-molido

Limpie regularmente (1 vez al mes más o menos) el embudo extraíble para café pre-molido. Proceda de la siguiente manera:

1. Apague la máquina (ver "[4 Apagado de la máquina](#)").
2. Levante la tapa del alojamiento de accesorios [\(A2\)](#).
3. Retire el medidor/pincel;
4. Saque el embudo removible;

5. Lave el embudo con agua corriente caliente (40 °C-50 °C) y séquelo con un paño limpio. El embudo también puede lavarse en el lavavajillas, con un ciclo de lavado a 50°C.
6. Vuelva a colocar el embudo en su sitio y vuelva a colocar el pincel;
7. Cierre la tapadera.

¡Atención!

Después de la limpieza, asegúrese de que no queda ningún accesorio en el embudo. La presencia de cuerpos extraños durante el funcionamiento podría causar daños en la máquina.

10.5.5 Limpieza del panel de mandos

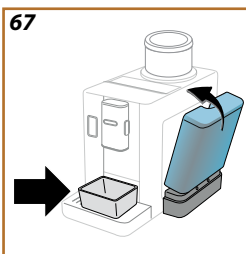
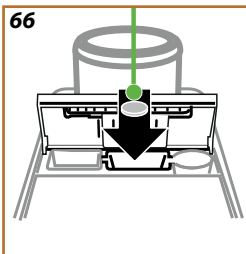
El panel de control es muy delicado. Por lo tanto, para limpiarla, se debe utilizar la misma delicadeza y seguir los pasos que se detallan a continuación:

1. Apague la máquina (ver el apartad "[4 Apagado de la máquina](#)") y desconéctela de la red eléctrica: de esta manera, también podrá ver la suciedad más fácilmente.
2. Consigue un paño de microfibra, que limpie las superficies sin rayarlas ni dañarlas.
3. No use disolventes, detergentes abrasivos ni alcohol;
4. Pase el paño de microfibra sobre la pantalla táctil (puede humedecer ligeramente el paño con agua si es necesario);
5. Use la parte seca del paño en microfibra para secar la superficie.

10.6 Limpieza profunda de su máquina y mantenimiento preventivo

10.6.1 Limpieza profunda de la máquina

La limpieza profunda de la máquina permite eliminar los residuos de café que a veces pueden formarse en algunas áreas de la misma



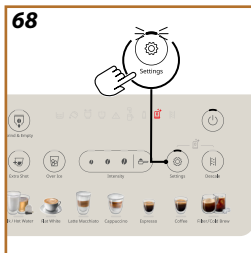
Para realizar la limpieza de la máquina

Pastillas de limpieza	ver delonghi.com
Recipiente	Capacidad recomendada: 0,5 litros
Tiempo	~10min

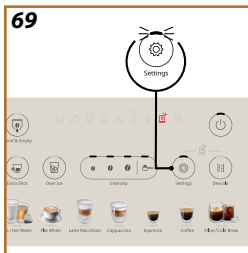
Proceda de la siguiente manera:

1. Pulse simultáneamente durante 5 segundos los botones "Settings" (B3) y "Descalc" (B2): el testigo  (C8) se enciende para indicar que la limpieza ha comenzado.
2. Abra la tapa (A2) para acceder al embudo de café molido (A2) e inserte una pastilla de limpieza (cleaning tab) (fig. 66): asegúrese de que no se atasque.
3. Retire el depósito de agua (A7) (fig. 4) y enjuáguelo.
4. Llene el depósito de agua hasta en nivel MÁX. Vuelva a introducirlo en la máquina (fig. 67).

68

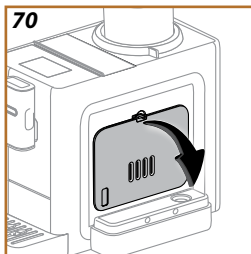


69



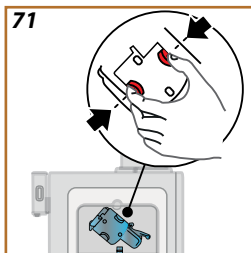
5. Coloque el recipiente de 0,5 L para recoger el agua que saldrá del dispensador de café (A3) (fig. 67).
6. Pulse el botón "Settings" (B3) (fig. 68). La máquina procede automáticamente con un ciclo de disolución de la pastilla y enjuague que durará unos minutos.

70



7. Al final del ciclo de enjuague, retira y vacía el recipiente utilizado para recoger el agua.
8. Los 4 led de la barra de intensidad se encienden y el led correspondiente al botón "Settings" parpadea (fig. 69) indicando que el infusor está en la posición correcta para ser retirado para su limpieza. Retire el depósito de agua.
9. Abra la puerta del infusor (A8) situada en el lado derecho (fig. 70).
10. Pulse hacia el interior los dos botones de liberación de color (fig. 71) y al mismo tiempo extraiga el infusor (A16) hacia el exterior.
11. Enjuague el infusor bajo agua corriente fresca sin detergentes.

71

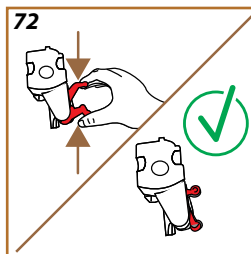


¡Atención!

ENJUAGUE SOLAMENTE CON AGUA

NO USE DETERGENTES - NO LAVE EN LAVAVAJILLAS

72



12. Utilice el pincel (D2) también para limpiar cualquier residuo de café en el asiento del infusor, visible desde la puerta del infusor (A14).
13. Asegúrese de llevar el infusor a la posición correcta pulsando las dos palancas (fig. 72).
14. Vuelva a colocar el infusor introduciéndolo en el soporte y pulse hasta escuchar el clic de enganche.
15. Después de haberlo colocado, asegúrese de que los dos botones de colores sobresalgan hacia afuera.
16. Cierre la puerta del infusor y vuelva a insertar el depósito de agua.
17. Coloque un recipiente de 0,5 litros de capacidad debajo del dispensador de café.
18. Pulse el botón "Settings" (fig. 68) para completar la limpieza: la máquina realizará enjuagues con agua caliente desde el dispensador de café.

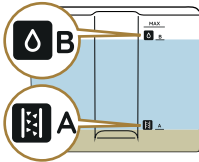
La máquina se calienta, realiza los enjuagues y al final vuelve a la homepage.

10.6.2 Descalcificación

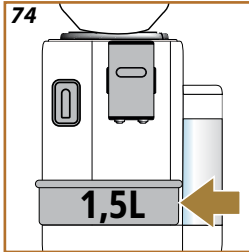
¡Atención!

- Antes del uso, lea las instrucciones y las etiquetas del descalcificador, 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.

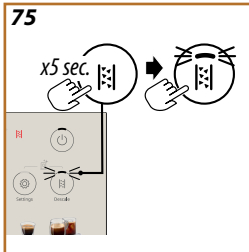
73



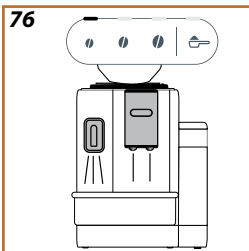
74



75



76



Para efectuar la descalcificación

Descalcificador	Descalcificador De'Longhi
Recipiente	Capacidad recomendada: 1,5 litros
Tiempo	~30min

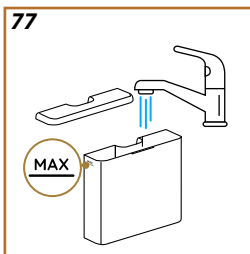
Descalcifique la máquina cuando se encienda el testigo (C9): proceda de la siguiente manera:

1. Extraiga y vacíe la bandeja recogegotas (A14) y el recipiente de posos (A10) (fig. 52), y vuelva a introducir ambos en la máquina.
2. Extraer el depósito de agua (A7), levantar la tapa y (si está colocado) retirar el filtro (D9).
3. Vacíe completamente el depósito y vierta el descalcificador hasta el nivel A (correspondiente a 100 ml o una monodosis de descalcificador De'Longhi) impreso en el interior del depósito; a continuación, añada agua potable (un litro) hasta el nivel B (fig. 73). Vuelva a colocar el depósito de agua (con la tapa).
4. Inserte el dispensador de agua (D1), (fig. 6) (colocado en el alojamiento de accesorios (A2) de la máquina).
5. Coloque debajo de los dispensadores (A3) y (D1) un recipiente vacío con una capacidad mínima de 1,5 litros (fig. 74).
6. Pulse durante 5 segundos el botón "Descalc" (B2) y, cuando el led correspondiente parpadee, vuelva a pulsarlo para iniciar el proceso de descalcificación (fig. 75): en la barra "Intensity" el primer led se enciende para indicar que el primer paso de la descalcificación está en curso (fig. 76).

¡Atención! Peligro de quemaduras

Por los surtidores sale agua caliente que contiene ácidos. Así pues, tenga cuidado de no entrar en contacto con esta solución.

7. El programa de descalcificación inicia y la solución descalcificadora sale tanto del surtidor de agua caliente como del surtidor de café realizando a intervalos una serie de enjuagues para eliminar los residuos de cal del interior de la cafetera.



Después de varios minutos, el aparato finaliza la primera fase de descalcificación : el testigo  (C2) se enciende, el testigo  (C9) parpadea y en la barra "Intensidad" se enciende el segundo led para indicar que el segundo paso está en curso.

8. El aparato ya está listo para un proceso de enjuague con agua fresca. Vacíe el recipiente utilizado para recoger la solución descalcificadora; retire el depósito de agua, vacíelo, enjuáguelo bien con agua corriente, potable llénelo hasta el nivel MÁX (fig. 77) con agua fresca e introdúzcalo en la máquina.
9. Vuelva a colocar vacío el recipiente utilizado para recoger la solución descalcificante debajo de los dispensadores: pulse la tecla "Descalcificar" (B2).
10. El agua caliente sale tanto del surtidor de agua caliente como del surtidor de café: el tercer led de la barra "Intensity" se enciende para indicar que el enjuague está en curso.
11. Cuando el agua en el depósito termina, el cuarto led de la barra "Intensity" se enciende para indicar que se ha completado la descalcificación: vacíe el recipiente utilizado para recoger el agua del aclarado, luego retire la bandeja de goteo y el recipiente de posos, vacíelos y vuelva a colocarlos en la máquina.
12. Saque el depósito de agua, llénelo hasta el nivel máximo y vuelva a colocarlo en la máquina.
13. El proceso de descalcificación ha terminado.
14. El aparato realiza un calentamiento rápido y al final vuelve a estar listo para su uso.

Nota Bene:

- Si el ciclo de descalcificación no finaliza correctamente (por ejemplo, por un corte de corriente), al volver a encender la máquina, esta le pedirá que reinicie el ciclo desde el punto en que se interrumpió
- Es normal que, tras realizar el ciclo de descalcificación, haya agua en el recipiente de posos de café (A10).
- El aparato requiere un tercer enjuague, en caso de que el depósito de agua no se haya llenado hasta el nivel MÁX: esto para garantizar que no haya solución descalcificadora en los circuitos internos del aparato. Antes de iniciar el enjuague recuerde vaciar la bandeja recoge gotas.

10.6.3 Gestión del filtro de agua

El uso de un filtro ablandador se puede considerar un mantenimiento preventivo que tiene un doble propósito:

- mejorar la calidad del agua que circula en el sistema de la máquina y llega a su taza;

-
- reducir la frecuencia con la que la máquina solicita la descalcificación. Para mantener la máquina en buen estado de funcionamiento, recomendamos utilizar el filtro ablandador De'Longhi (D9). Para más información, visite delonghi.com.

WATERFILTER: EAN: 8004399327252

10.6.3.1 Instalación del filtro de agua

Ver apartado "[2.7 Instalación del filtro de agua](#)".

10.6.3.2 Sustitución/ Retirada del filtro de agua

Sustituya o retire el filtro cuando el testigo  (C7) se enciende.

Proceda de la siguiente manera:

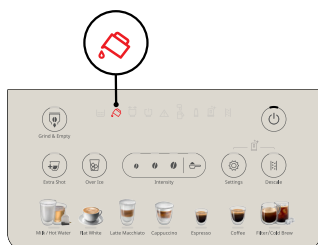
1. Extraiga el depósito de agua y retire el filtro:
 - **Si no desea sustituir el filtro**, entre en el menú de configuración para informar a la máquina (ver "[5 Configuraciones](#)").
 - **Si desea sustituir el filtro**, proceda como se indica en el apartado "[2.7 Instalación del filtro de agua](#)".

11 MENSAJES FRECUENTES Y DE ALARMA

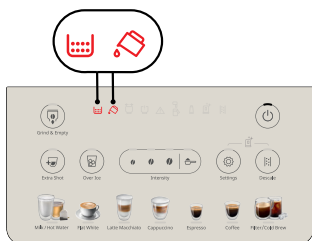
En esta sección encontrará una lista de posibles avisos y alarmas agrupados de la siguiente manera:

- [11.1 Mensajes relacionados con el depósito de agua y el recipiente de posos](#)
- [11.2 Mensajes relacionados con el café en granos y el pre-molido](#)
- [11.3 Mensajes relacionados con las jarras LatteCrema](#)
- [11.4 Mensajes de alarma](#)
- [11.5 Mensajes relacionados con la limpieza y la descalcificación](#)
- [11.6 Mensajes relacionados con el filtro ablandador](#)
- [11.7 Mensajes relacionados con el recipiente del café en granos](#)

11.1 Mensajes relacionados con el depósito de agua y el recipiente de posos



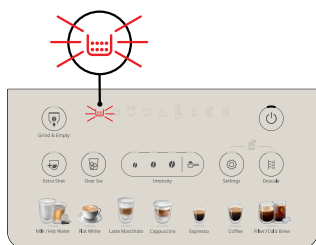
- No hay suficiente agua en el depósito
Extraiga el depósito, llene con agua potable fresca hasta el nivel MÁX. (fig. 3), y vuelva a insertar el depósito
- El depósito no está insertado correctamente
Inserte el depósito correctamente



- No hay agua suficiente en el depósito para preparar una bebida, y pronto será necesario vaciar el recipiente de posos
La máquina solicita inmediatamente ambas operaciones para que puedan prepararse varias bebidas seguidas, sin interrupción

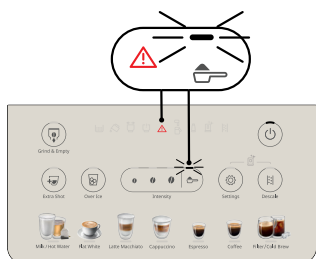


- El cajón de los posos de café está lleno.
Realizar la limpieza tal y como descrito en el apdo. ["10.3.1 Limpieza del recipiente de posos"](#)

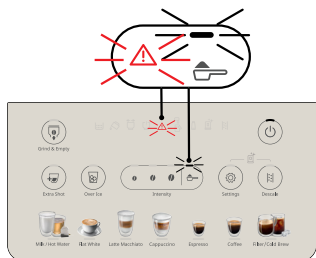


- El cajón de posos y/o la bandeja recogegotas no han sido colocados correctamente o no están presentes.
Ponga la bandeja recogegotas con el cajón de los posos de café
- La puerta lateral no está presente o no se ha insertado correctamente.
Introduzca la puerta o ciérrela correctamente. Vacíe el cajón de posos para que la máquina siga contando correctamente

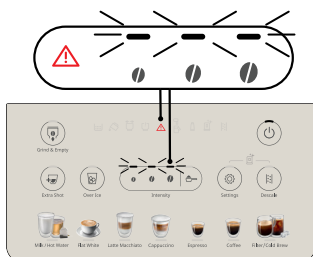
11.2 Mensajes relacionados con el café en granos y el pre-molido



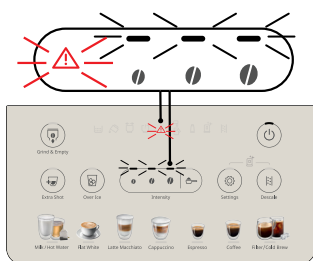
- Se ha seleccionado la preparación con café pre-molido, pero no se ha insertado suficiente café pre-molido.
Asegúrese de que el embudo no esté obstruido, a continuación, inserte una cuchara medidora café premolido y siga las instrucciones del párr. ["7.1.2 Preparación con café pre-molido"](#).



- Se ha utilizado una dosis excesiva de café premolido.
Pulse cualquier botón (excepto el botón "Standby") para salir de la alarma y reducir la cantidad de café pre-molido (máx. 1 cuchara medidora).



- Se ha acabado el café en granos.
Llene el recipiente de granos y repita la operación.



- La molienda es demasiado fina, por lo tanto, el café sale muy lentamente o no sale del todo.
Pulse cualquier botón (excepto el botón "Standby") para salir de la alarma y seleccionar una intensidad menor.

11.3 Mensajes relacionados con las jarras LatteCrema



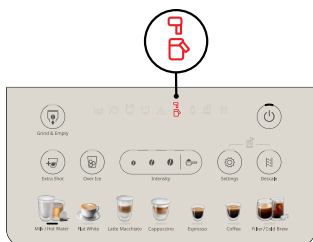
- Se ha solicitado una bebida caliente con leche, pero la jarra no está insertada en la máquina.
- Inserte la jarra LatteCrema Hot (con tapa negra).



- Se ha solicitado una bebida fría con leche, pero la jarra no está insertada en la máquina.
- Inserte la jarra LatteCrema Cool (con tapa blanca).

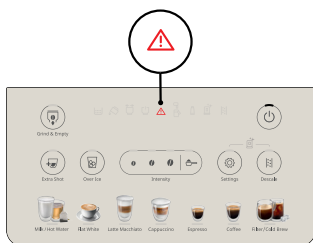


- El usuario ha introducido la jarra equivocada para la bebida seleccionada.
- Retire la jarra equivocada y utilice la adecuada para la bebida deseada.

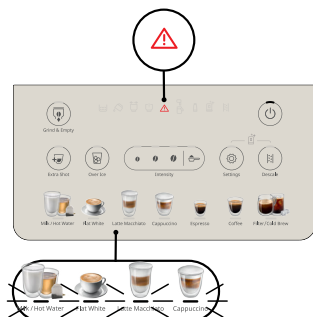


- Cuando se hayan completado todas las preparaciones, proceda a la limpieza de la jarra [\(D10\)](#), girando el botón "Clean" (Clean function).
- Proceder como se indica en el apartado ["10.2.2.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso"](#).

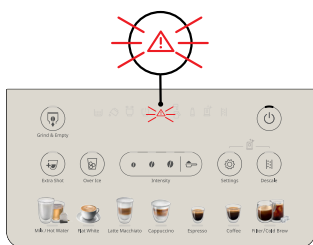
11.4 Mensajes de alarma



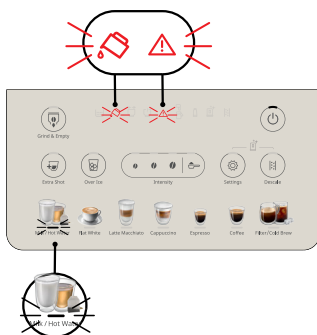
- Alarma genérica: la máquina está muy sucia
Limpie el interior de la máquina (ver ["10.5.2 Limpieza del interior de la máquina"](#)): si el problema persiste, póngase en contacto con un centro de servicio.



- Se han preparado numerosas bebidas leche seguidas y la máquina debe regresar a la temperatura ideal para preparar las próximas.
Espere a que la máquina se enfríe.

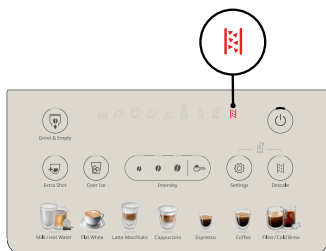


- Después de la limpieza no se ha introducido el infusor (A16).
Introduzca el grupo infusor como se describe en el apdo. ["10.6.1 Limpieza profunda de la máquina"](#)

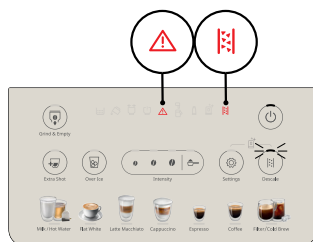


- El circuito hidráulico está vacío
Pulse "Hot Water" para llenar el circuito: el suministro se interrumpe automáticamente. Si el problema persiste verifique que el depósito de agua está bien introducido.

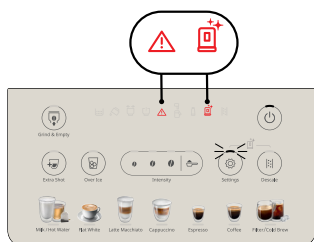
11.5 Mensajes relacionados con la limpieza y la descalcificación



- Es necesario efectuar la descalcificación
Proceder con la descalcificación como se indica en el apart. ["10.6.2 Descalcificación"](#)



- La descalcificación se ha interrumpido o no se ha completado correctamente
Pulse el botón "Descalcificar" (B2) y complete el proceso



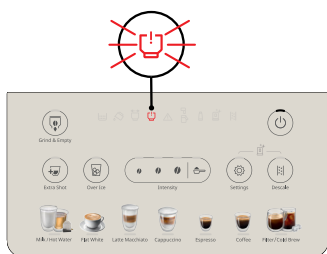
- La limpieza de la máquina se ha interrumpido o no se ha completado correctamente. Pulse el botón “Settings” (B3) y complete la operación.

11.6 Mensajes relacionados con el filtro ablandador

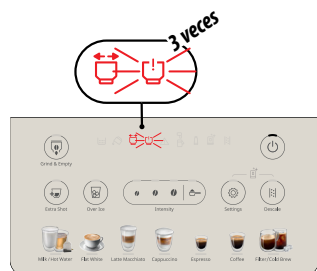


- El filtro (D9) está agotado. Cambie el filtro (ver “10.6.3.2 Sustitución/ Retirada del filtro de agua”).

11.7 Mensajes relacionados con el recipiente del café en granos



- El molinillo de café está descubierto. Inserte el recipiente del café en granos (D5) o la tapa de protección (D4).



- Se ha solicitado la preparación de una bebida, pero hay una tapa protectora (D4) en lugar del contenedor de granos (D5). Retire la tapa e inserte el contenedor de granos.



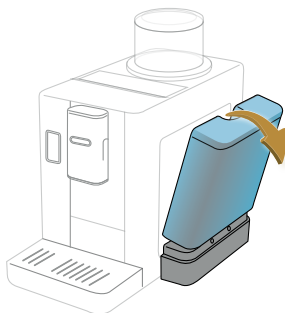
- Se ha retirado recipiente del café en granos y se ha solicitado la dispensación de una bebida
Véase apdo. ["8.2 Bean switch system"](#)



- El recipiente del café en granos está entre la posición de "bloqueo" y "desbloqueo" y se ha pulsado un botón
Gire el recipiente del café en granos a la posición de "bloqueo" o "desbloqueo" y repita la operación
- El recipiente del café en granos está en posición de "bloqueo" y se ha pulsado el botón "Grind & Empty" [\(B8\)](#)
Gire el recipiente del café en granos a la posición de "desbloqueo" y repita la operación
- El recipiente del café en granos está en posición de "desbloqueo" y se ha pulsado el botón "Extra Shot" [\(B6\)](#) o un nivel de intensidad [\(B7\)](#)
Gire el recipiente de café en granos a la posición de "bloqueo" y repita la operación

12 FAQ

El depósito de agua es difícil de extraer



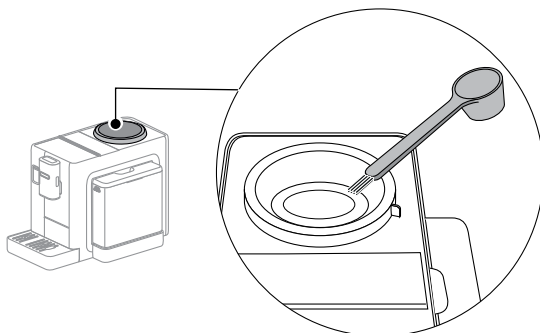
Incline el depósito hacia afuera,; una vez liberado, se saca fácilmente.

Después del suministro del café, el vapor sale por la parte superior

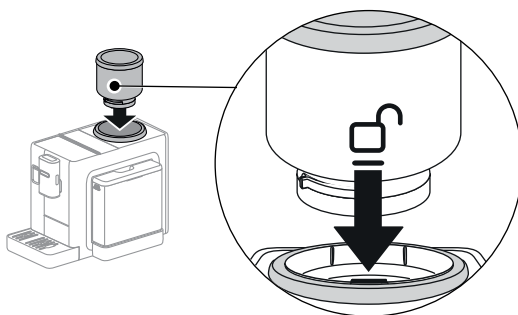


Se trata del vapor que desprende la dosis de café utilizada y que se elimina automáticamente en el cajón de posos de la máquina. Forma parte del funcionamiento normal y correcto de la máquina.

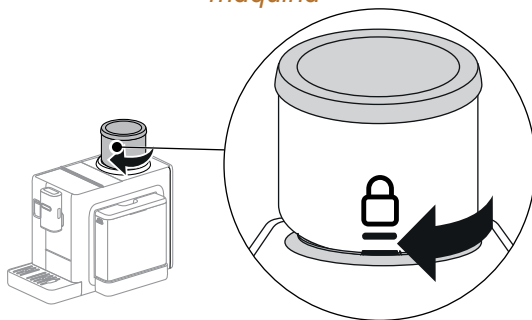
El cajón de posos es difícil de insertar
*Asegúrese de que el asiento del recipiente de
café en grano está limpio y no hay granos:
utilice el cepillo para eliminar los restos de
café.*



*Inserte el recipiente café en granos,
asegurándose de alinear la posición de
desbloqueo  con la muesca en la máquina*



Gire en sentido horario el recipiente de café en granos hasta alinear la posición de bloqueo  con la muesca en la máquina



El café no está cal. (1)

Han pasado 2-3 minutos desde la última preparación y el circuito interno de la máquina se ha enfriado: es aconsejable realizar un enjuague con agua caliente.

Pulse durante 5 segundos el botón "Over Ice" [\(B5\)](#): después de unos segundos sale agua caliente que limpia y calienta el circuito interno de la máquina.



El café no está cal. (2)

La temperatura configurada para la preparación del café es baja. Seleccionar una temperatura más alta como se indica en el menú configuraciones (ver ["5 Configuraciones"](#)) y seleccione una temperatura mayor (Media o Máx).

El café no está cal. (3)

Es necesario proceder con la descalcificación: proceda como se muestra en el apart. ["10.6.2 Descalcificación"](#).

A continuación, compruebe que la dureza del agua configurada corresponda a la utilizada en su red de agua (véase ["2.5 Compruebe la dureza del agua"](#)).

El café es poco denso o tiene poca crema (1)

El café se ha molido demasiado grueso. Ajuste el molinillo de café (ver ["7.5 Ajuste del molinillo"](#)).

El café es poco denso o tiene poca crema (2)

*El café no es adecuado.
Utiliza café para cafeteras espresso.*

El café es poco denso o tiene poca crema (3)

El café está fresco: el envase está abierto desde hace tiempo y ha perdido el sabor.

El café preparado está aguado

El embudo se ha obstruido: proceda a la limpieza como se indica en el apdo. [10.5.4 Limpieza del embudo de café pre-molido](#).

El café sale muy lentamente o goteando

*El café se ha molido demasiado fino.
Ajuste el molinillo de café (ver ["7.5 Ajuste del molinillo"](#)).*

La leche hace burbujas grandes o sale a chorros por el surtidor de leche o está poco montada (1).

Utilice leche de vaca o bebidas vegetales a temperatura del frigorífico (aproximadamente 5 °C) (ver [7.6.1 ¿Qué leche utilizar en la jarra «LatteCrema Hot»?](#) e [7.7.1 ¿Qué leche utilizar en la jarra “LatteCrema Cool”?](#)).

Si no se obtiene un buen resultado intenta cambiar la marca de la leche.

Para las bebidas vegetales, se recomienda el uso de las versiones “Barista”.

La leche hace burbujas grandes o sale a chorros por el surtidor de leche o está poco montada (2)

Limpie a fondo la tapa de la jarra de leche (ver [“10.2.2.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso”](#) y [“10.2.2.2 Limpieza completa de la jarra de leche”](#)).

Al finalizar la descalcificación el aparato requiere otro ciclo de enjuague

Durante el ciclo de aclarado, el depósito ([A7](#)) no se ha llenado hasta el nivel MÁX

Proceda según lo solicitado por la máquina, pero antes vacíe la bandeja de goteo ([A5](#)) para evitar que el agua se desborde. Consulte el apar. [“10.6.2 Descalcificación”](#).

El aparato emite resoplidos de vapor por la bandeja recoge gotas [\(A5\)](#) y/o hay agua en la superficie en la que se ha colocado el aparato.

Después de la limpieza no se ha vuelto a poner la rejilla bandeja [\(A12\)](#).

Vuelva a colocar la rejilla bandeja en la bandeja de goteo.

El infusor [\(A16\)](#) no se puede extraer.

El infusor puede ser retirado utilizando el procedimiento de limpieza profunda o cuando la máquina está apagada. Consulte el apar.

[“10.6.1 Limpieza profunda de la máquina”](#) o apagar pulsando  [\(B1\)](#)

13 DATOS TÉCNICOS

Tensión:.....	220-240 V~ 50-60 Hz máx. 10 A
Potencia:	1450W
Presión:	1,5 MPa (15 bar)
Capacidad del depósito de agua:.....	1.4 l
Dimensiones AxPxAl:	250x430x390 mm
Longitud del cable:.....	1200 mm
Peso:	9,7 kg
Capacidad máx. del recipiente granos:.....	250 g

De'Longhi se reserva el derecho de modificar, en cualquier momento, las características técnicas y estéticas, manteniendo inalterada la funcionalidad y la calidad de los productos.

13.1 Consejos para el ahorro energético

- Para reducir el consumo energético después del suministro de una o más bebidas, retire las jarras de leche o los accesorios.
- Configure el tiempo de autoapagado al valor más bajo (véase apartado ["5 Configuraciones"](#));
- Activar el ahorro de energía (ver apartado ["5 Configuraciones"](#));
- Cuando la máquina lo requiera, efectúe el ciclo de descalcificación.



57132C9680_01_0626