

---

EC890

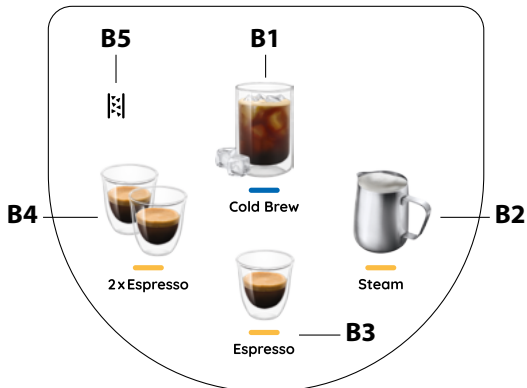
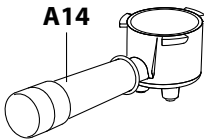
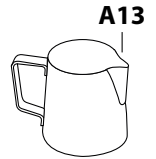
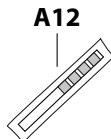
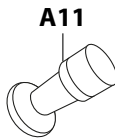
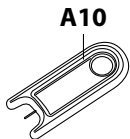
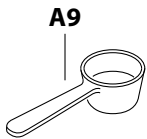
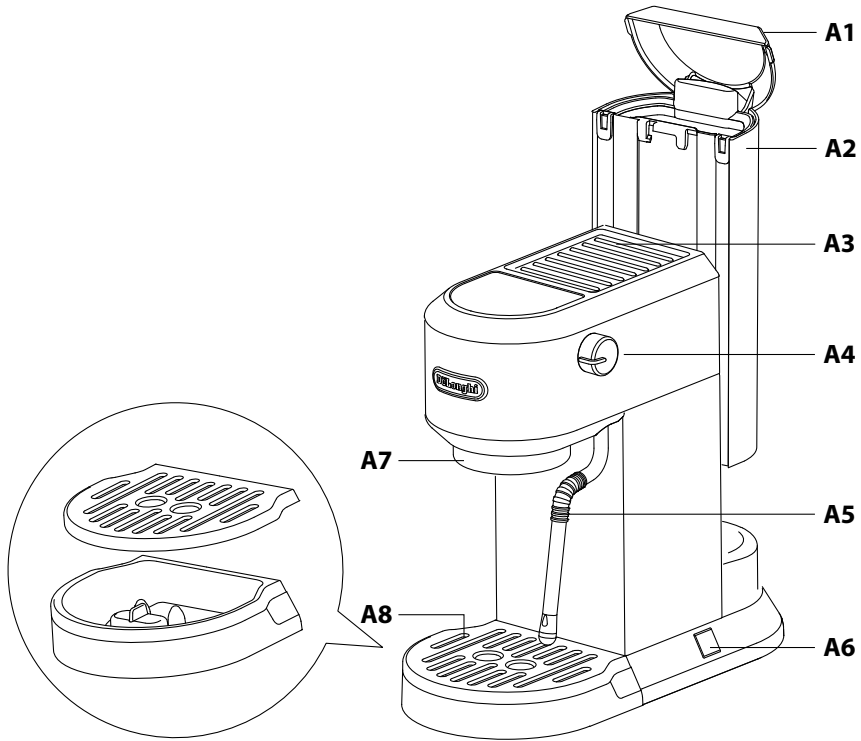
**DEDICA**  
DUO

CAFETERA  
Instrucciones de uso



---

**DeLonghi**



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

## 1. DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A1. Tapa del depósito de agua
- A2. Depósito de agua
- A3. Calentador de tazas
- A4. Perilla de vapor
- A5. Agua caliente/varilla de vapor
- A6. Interruptor de Encendido/Apagado
- A7. Unidad de infusión
- A8. Bandeja de goteo
- A9. Cuchara
- A10. Aguja de limpieza
- A11. Prensador
- A12. Papel indicador para prueba de dureza de agua
- A13. Jarra de leche (sólo en algunos modelos)
- A14. Portafiltro
- A15. Filtro de 2 tazas
- A16. Filtro de 1 taza
- A17. Filtro de café en cápsula (sólo en algunos modelos)

### 1.1 Panel de control

- B1. Icono de preparación de café frío con indicador luminoso
- B2. Icono de vapor con indicador luminoso
- B3. Icono de espresso con indicador luminoso
- B4. 2 x Icono de espresso con indicador luminoso
- B5. Indicador luminoso descalcificador

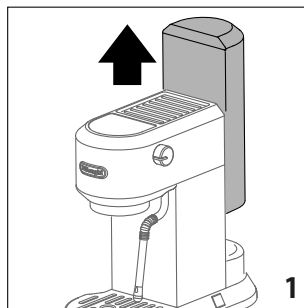
**Por favor observe:** Los accesorios pueden variar en tipo y número según el modelo.

Accesorios de limpieza opcionales recomendados por el fabricante: para más información, visite [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com).

## 2. PRIMER USO

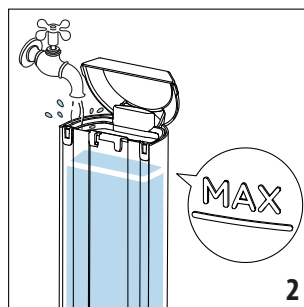
Antes de utilizar la cafetera, hay que enjuagar los circuitos internos de la máquina. Proceda de la siguiente manera:

- Lave con agua caliente (40-50°C) y seque el depósito de agua (A1+A2), el portafiltro (A14), el filtro de 1 taza (A15), el filtro de 2 tazas (A16) y la aguja de limpieza (A10);
- Lave durante al menos 30 minutos con agua tibia (40-50°C) y jabón la bandeja de goteo (A8), la cuchara (A9) y la jarra de leche (A13);
- Limpie el apisonador (A11) con un paño;
- Retire el depósito de agua tirando de él hacia arriba (fig. 1).



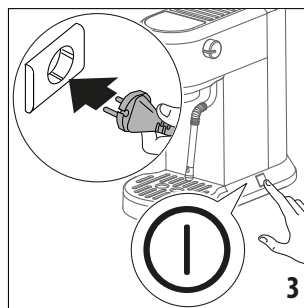
- Abra la tapa del depósito de agua (A1) y llene el depósito de agua (A2) con agua limpia y fresca, teniendo cuidado de no sobrepasar el nivel MÁX (fig. 2).

**Por Favor Observe:** Es obligatorio utilizar agua potable. No utilice agua con gas (carbonatada) o destilada.



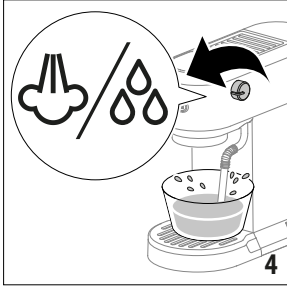
**Por favor observe:** Nunca utilice el aparato sin agua en el depósito o sin el depósito.

- Vuelva a colocar el depósito de agua en la máquina, presionando ligeramente para abrir las válvulas situadas en el fondo del depósito.
- Conecte el aparato a una toma de corriente. Encienda la cafetera pulsando el interruptor de Encendido/Apagado (A6) (fig. 3).

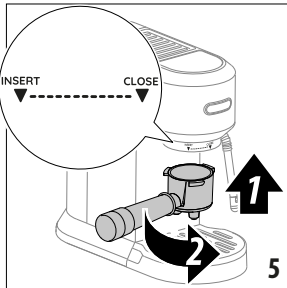


- Los indicadores luminosos Preparación en frío (B1), Vapor (B2), Espresso (B3) y 2 x Espresso (B4) parpadean (parpadeo secuencial).
- Cuando la luz indicadora de Vapor (B2) permanezca encendida de forma fija, el aparato estará listo para realizar un ciclo de enjuague.

- Coloque un recipiente con una capacidad mínima de 500 ml bajo la varilla de agua caliente/vapor (A5).
- Gire la perilla de vapor (A4) a la posición ☁/💧 (fig. 4).



- El indicador luminoso de vapor (B2) parpadea y el aparato realiza un ciclo de enjuague. Deseche el agua después de la operación. Esto sirve para purgar el circuito de vapor antes de espumar o vaporizar la leche.
- Espere a que parpadeen los indicadores luminosos Espresso (B3) y 2 x Espresso (B4) y a continuación gire la perilla de vapor (A4) a la posición "O".
- Vacíe el recipiente. El indicador luminoso de Preparación en frío (B1) permanece encendido fijo, mientras que los indicadores luminosos de Espresso (B3), 2x Espresso (B4) y Vapor (B2) parpadean.
- Coloque el portafiltro (A14) en el aparato alineando el asa del portafiltro con la posición "INSERTAR" y, a continuación, gire el asa hacia la derecha hasta que quede alineada en la posición "CERRAR" (fig. 5).



- Coloque un recipiente debajo del portafiltro (A14).
- Cuando los indicadores luminosos Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) y Vapor (B2) dejen de parpadear y todos los indicadores luminosos del panel de mandos (excepto B5) permanezcan encendidos de forma fija, pulse el icono 2 x Espresso (B4). El aparato suministra agua desde el portafiltro. Repita esta operación 5 veces.
- Llene el depósito de agua con agua fresca potable. El aparato está listo para su uso.

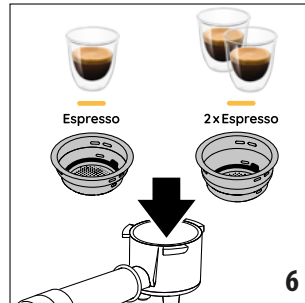
### 3. PREPARACIÓN DE ESPRESSO

**Por Favor Observe:** Cada tres días, vacíe el depósito de agua (A2), enjuáguelo a fondo y vuelva a llenarlo con agua potable fresca.

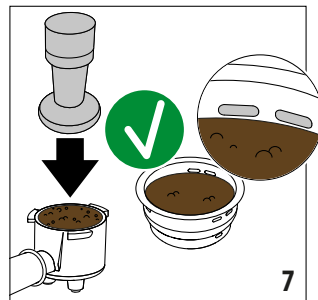
- Encienda la cafetera pulsando el interruptor Encendido/Apagado (A6). Si el aparato está en modo de espera, pulse cualquiera de los iconos (B1, B2, B3 o B4) del panel de control.
- Cuando todas las lucen del panel de control (excepto B5) permanezcan encendidas, el aparato estará listo para su uso.

**Consejos del camarero:** Recomendamos calentar la taza/las tazas antes de preparar el espresso acoplando el portafiltro (A14) al aparato con el filtro de taza (A15 o A16) colocado pero sin añadir café en polvo, utilizando la misma taza/las mismas tazas que se utilizarán más tarde para preparar el espresso, pulse el botón Espresso (B3) y vierta agua caliente en la taza/las tazas para calentarla. Esto también enjuagará las boquillas de café y estabilizará la temperatura antes de la extracción.

- Coloque el filtro de 2 tazas (A15) o el filtro de 1 taza (A16) en el portafiltro (A14) (fig. 6).



- Antes de llenar el filtro con café molido, asegúrese de que no queden restos de café en el filtro de la última vez que hizo café. Llene el filtro seleccionado con café molido utilizando la cuchara (A9). Asegúrese de que está utilizando una molienda fina, específica para el espresso.
- Golpee el portafiltro varias veces para distribuir el café uniformemente en el filtro.
- Presione firmemente con el prensador (A11). Asegúrese de que el café está en el nivel de dosis recomendado después de prensar el café (fig. 7).



Es posible que tenga que añadir un poco de café. Tamponar correctamente el café molido es esencial para obtener un buen espresso. Si presiona con demasiada firmeza, el café saldrá lentamente y será fuerte. Si presiona demasiado ligera y rápidamente, el café saldrá rápidamente y será débil.

- Retire cualquier exceso de café del borde del portafiltro y fije el portafiltro al aparato (fig. 5).
- Coloque una taza o dos tazas en la bandeja de goteo (A8) debajo de las boquillas del portafiltro.
- Pulse el icono Espresso (B3) o 2 x Espresso (B4). El aparato procede a preparar café y el suministro se interrumpe automáticamente. Mientras el aparato prepara café, el suministro puede interrumpirse en cualquier momento pulsando el icono de café pulsado anteriormente.
- Para retirar el portafiltro, gire la manilla de derecha a izquierda. Para evitar salpicaduras, nunca retire el portafiltro mientras el aparato esté suministrando café. Espere siempre unos segundos después del suministro.

**Por favor observe:** La temperatura del agua se controla durante todo el proceso de preparación para garantizar su estabilidad durante la etapa de extracción. El aparato posee 3 temperaturas de infusión.

La temperatura efectivamente utilizada dependerá normalmente de la variedad de granos y del tueste: Los granos de robusta requieren una temperatura más baja, y los de arábica una temperatura más alta. Lo mismo se aplica para los granos tostados oscuros, que requieren temperaturas más bajas, y para los granos tostados claros, que requieren respectivamente temperaturas de infusión más elevadas (consulte el ajuste del menú para modificar la temperatura).

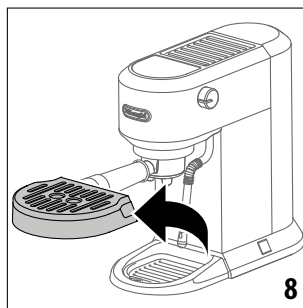
Al final del suministro, el indicador luminoso del icono pulsado anteriormente parpadea durante 5 segundos. Para aumentar la cantidad de café en la taza, pulse durante 5 segundos el icono de café pulsado anteriormente durante el tiempo deseado.

### 3.1 Cómo preparar café espresso con Cápsulas ESE

- Coloque el filtro de cápsulas de café (A17) (sólo en algunos modelos) en el portafiltro (A14).
- Introduzca la cápsula en el filtro, centrándola lo máximo posible. Siga siempre las instrucciones del envase de la cápsula para colocarla correctamente en el filtro.
- Fije el portafiltro al aparato (fig. 5).
- Coloque la taza debajo de las boquillas del portafiltro.
- Pulse el icono Espresso (B3).
- El aparato procede a preparar el café y el suministro se interrumpe automáticamente.
- Para retirar el portafiltro, gire la manilla de derecha a izquierda.

## 4. PREPARACIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS O A BASE DE PLANTAS

- Encienda la cafetera pulsando el interruptor Encendido/Apagado (A6). Si el aparato está en modo de espera, pulse cualquiera de los iconos (B1, B2, B3 o B4) del panel de control.
- Cuando todas las lucen del panel de control (excepto B5) permanezcan encendidas, el aparato estará listo para su uso.
- Para utilizar tazas o vasos altos, retire la bandeja de goteo (A8) y coloque los vasos sobre la bandeja (fig. 8).

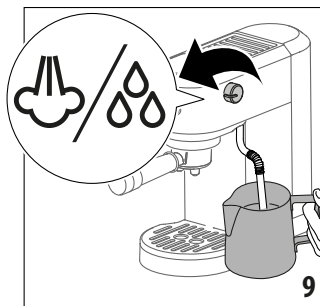


- Prepare el café espresso como se describe en las secciones anteriores, utilizando tazas suficientemente grandes.
- Llene una jarra (A13) con leche fresca fría o alternativas lácteas a base de plantas. La leche llegará a triplicar su volumen. Para obtener una espuma más densa y homogénea, hay que utilizar la leche a la temperatura de nevera (aproximadamente 5°C).

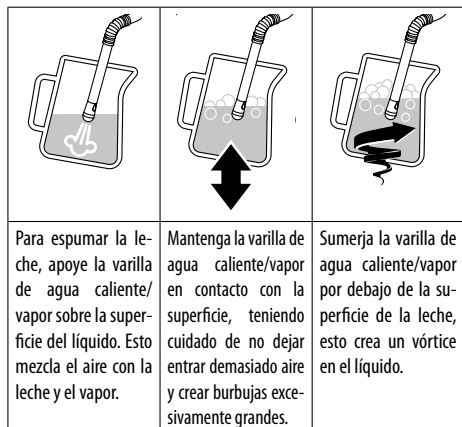
**Por favor observe:** Es obligatorio utilizar leche fresca fría del refrigerador (4-6°C). Coloque siempre la jarra en el refrigerador cuando no la utilice.

- Pulse el icono Vapor (B2). El indicador luminoso Vapor parpadea. Cuando el indicador luminoso se enciende, el aparato está listo para emitir vapor. Cuando el vapor esté listo, antes de espumar la leche, coloque un recipiente vacío debajo de la varilla de agua caliente/vapor (A5) y gire la perilla de vapor (A4) a la posición ☁/☉ durante unos segundos para eliminar el aire que pueda quedar en el circuito. Gire la perilla de vapor (A4) a la posición “○” y proceda.
- Coloque la jarra debajo de la varilla de agua caliente/vapor (A5).
- Gire la perilla de vapor (A4) a la posición ☁/☉; el aparato procederá a hacer la espuma (fig. 9).

**Por favor observe:** No se debe suministrar vapor por más de 60 segundos.




**Por favor observe:** Asegúrese de girar completamente la perilla de vapor.



- Una vez que la leche se haya calentado a la temperatura deseada (idealmente 60°C) y se haya alcanzado la densidad de crema deseada, gire la perilla de vapor (A4) a la posición "○".
- Espere a que el vapor se detenga por completo antes de retirar la jarra de leche.
- Vierta la leche espumada en las tazas con café espresso preparado previamente. El cappuccino está listo.

#### 4.1 Limpieza de la varilla de agua caliente/vapor (A5)

- Espere a que la varilla de agua caliente/vapor se enfríe. Después de cada uso, elimine los restos de leche de la varilla de agua caliente/vapor con un paño suave y húmedo. Para una limpieza perfecta, recomendamos Eco MultiClean: garantiza la higiene eliminando las proteínas y grasas de la leche y puede utilizarse para limpiar toda la máquina.
- Utilice un poco de vapor para una limpieza más profunda: gire la perilla de vapor (A4) a la posición  durante 5-10 segundos, y a continuación ciérrala a la posición "○".
- Para mantener una mejor utilidad de la varilla de vapor, sugerimos utilizar la aguja de limpieza (A10) para abrir el orificio de la boquilla (fig 12).

**Consejos del camarero:** Se recomienda utilizar leche entera. El aspecto y la textura de la espuma dependen de la naturaleza de la leche o de la alternativa láctea a base de plantas utilizada.

Cantidad recomendada para cada cappuccino: 100/150 ml. Después de espumar la leche, elimine las burbujas no deseadas agitando suavemente la jarra.

**Por favor observe:** Para preparar más de un cappuccino, prepare primero todos los cafés y, al final, prepare la espuma de leche para todos los cappuccinos.

Para salir de la función vapor, gire la perilla de vapor (A4) a la posición "○" y pulse cualquier icono; en este caso, los indicadores luminosos Espresso (B3) y 2 x Espresso (B4) parpadearán para indicar que la perilla de vapor debe cerrarse de nuevo (posición "○").

## 5. PREPARACIÓN DE LA INFUSIÓN EN FRÍO

**Por favor observe:** antes de preparar bebidas en frío, vacíe el depósito de agua (A2), enjuáguelo a fondo y vuelva a llenarlo con agua potable fresca.

- Encienda la cafetera pulsando el interruptor Encendido/ Apagado (A6). Si el aparato está en modo de espera, pulse cualquiera de los iconos (B1, B2, B3 o B4) del panel de control.
- Para utilizar tazas o vasos altos, retire la bandeja de goteo (A8) y coloque los vasos sobre la bandeja.
- Añada unos cubitos de hielo al vaso.
- Coloque el filtro para 2 tazas (A15) en el portafiltro (A14) (fig. 8) (se puede utilizar el filtro para 1 taza cambiando la longitud de la bebida).
- Llene el filtro para tazas con café molido utilizando la cuchara (A9) (consulte el apartado "Preparación de café espresso") y fije el portafiltro al aparato (fig. 5).
- Coloque el vasos debajo de las boquillas del portafiltro (fig. 10).






- Pulse Preparación en frío (B1) y espere hasta que el suministro se detenga automáticamente (aproximadamente 5 minutos).
- La infusión en frío está lista.

## 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:

- Pulse los iconos Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) o Infusión en frío (B1) y manténgalos pulsados durante al menos 10 segundos, hasta que el indicador luminoso relativo a la bebida seleccionada comience a parpadear, indicando que el aparato se encuentra en modo programación; el aparato emite una señal acústica (pitido).
- La cafetera empieza a suministrar café.
- Una vez alcanzada la cantidad deseada, pulse de nuevo los iconos Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) o Infusión en Frío (B1); la cantidad queda programada.

	Cantidad por defecto	Cantidad programable
 Espresso	35 ml	desde $\approx$ 15 ml hasta $\approx$ 90 ml
 2x Espresso	70 ml	desde $\approx$ 30 ml hasta $\approx$ 180 ml
 Cold Brew	150 ml	desde $\approx$ 80 ml hasta $\approx$ 180 ml

Para volver a las cantidades por defecto, consulte las instrucciones en la sección Valores por defecto.

## 7. PREPARAR AGUA CALIENTE

- Encienda la cafetera pulsando el interruptor Encendido/ Apagado (A6). Si el aparato está en modo de espera, pulse cualquiera de los iconos (B1, B2, B3 o B4) del panel de control.
- Cuando todas las lucen del panel de control (excepto ) permanezcan encendidas, el aparato estará listo para su uso.
- Para utilizar tazas o vasos altos, retire la bandeja de goteo (A8) y coloque los vasos sobre la bandeja.
- Coloque el vaso debajo de la varilla de agua caliente/vapor (A5).
- Gire la perilla de vapor (A4) a la posición . El agua caliente se suministra desde la varilla de agua caliente/vapor.
- Para salir de la función agua caliente, gire la perilla de vapor (A4) a la posición "O" o pulse cualquier icono; en este caso, los indicadores luminosos Espresso (B3) y 2 x Espresso (B4) parpadean para indicar que la perilla de vapor debe cerrarse de nuevo ("posición O").

**Por favor observe:** No se debe suministrar agua caliente por más de 60 segundos.

## 8. AJUSTES DEL MENÚ

- Acceso al menú: para acceder al menú de ajustes, pulse los iconos Vapor (B2) y 2 x Espresso (B4) y manténgalos pulsados durante al menos 10 segundos, hasta que los indicadores luminosos Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) y Vapor (B2) empiecen a parpadear y el indicador luminoso Infusión en frío (B1) permanezca encendido fijo.
- Seleccione la configuración que se va a ajustar:

Ajuste correspondiente	Pulse para seleccionar el ajuste	Pulse para cambiar el ajuste
Preparación temperatura	 Espresso	 2x Espresso para seleccionar BAJA temperatura
		 Espresso para seleccionar temperatura MEDIA
		 Steam para seleccionar ALTA temperatura
agua dureza	 2x Espresso	 2x Espresso para seleccionar dureza BAJA
		 Espresso para seleccionar dureza MEDIA
		 Steam para seleccionar dureza ALTA
Apagado automático	 Steam	 2x Espresso para seleccionar 5 minutos
		 Espresso para seleccionar 90 minutos
		 Steam para seleccionar 3 horas

- Salir del menú: tras 15 segundos de inactividad, la máquina sale automáticamente del menú de ajustes y está lista para su uso.

**Por favor observe:** El indicador luminoso que permanece fijo indica el ajuste actual, el indicador luminoso que parpadea indica los ajustes disponibles.

### 8.1 Valores predeterminados

- Para acceder al menú de ajustes, pulse los iconos Vapor (B2) y 2 x Espresso (B4) y manténgalos pulsados durante al menos 10 segundos.
- Pulse el icono Infusión en Frío (B1).
- Pulse el icono 2 x Espresso (B4).






- Los indicadores luminosos Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) y Vapor (B2) empiezan a parpadear simultáneamente para confirmar que se han restablecido los ajustes originales.
- Cuando todas las luces indicadoras del panel de control (excepto B5) permanezcan encendidas, el aparato estará listo para su uso.

### 8.2 Estadísticas del usuario

- Para acceder al menú de ajustes, pulse los iconos Vapor (B2) y 2 x Espresso (B4) y manténgalos pulsados durante al menos 10 segundos.
- Pulse el icono Infusión en Frío (B1).
- Pulse el icono Espresso (B3).
- Todos los indicadores luminosos del panel de control (excepto B5) parpadearán.
- Acceda a los datos estadísticos requeridos pulsando uno de los cuatro iconos, tal y como se muestra en la siguiente tabla:

Iconos	Datos
 Espresso	Recuento total de Cafés Espresso (sencillos y dobles)
 2 x Espresso	Recuento total de ciclos de descalcificación
 Steam	Recuento total de agua caliente/vapor
 Cold Brew	Recuento total de Infusiones en frío

- Un indicador luminoso permanece encendido durante 5 segundos para indicar el número de operaciones según la tabla siguiente:

Indicador luminoso	Número de operaciones
	100-999
	1000-2999
	3000-5999
	6000-10999
	>11000


### 8.3 Activación/desactivación de la señal acústica





- Para acceder al menú de ajustes, pulse los iconos Vapor (B2) y 2 x Espresso (B4) y manténgalos pulsados durante al menos 10 segundos.

- Pulse el icono Infusión en Frío (B1).
- Pulse en icono Vapor (B2).
- Pulse el icono Espresso (B3) para activar la señal acústica y el icono 2 x Espresso (B4) para desactivarla.

### 8.4 Medida de la dureza del agua

El indicador luminoso (B5) se enciende para requerir la descalcificación tras un periodo predeterminado de funcionamiento que depende de un ajuste de la dureza del agua. El aparato también puede programarse en función de la dureza real del agua de red, en cuyo caso la descalcificación puede ser menos frecuente.

- Saque el papel indicador de la dureza del agua (A12)  de su envase.
- Sumerja el papel completamente en un vaso de agua durante un segundo.
- Retire el papel del agua y agítelo ligeramente. Después de aproximadamente un minuto, se forman 1, 2, 3 o 4 cuadrados rojos, dependiendo de la dureza del agua:

Resultado de la prueba de dureza del agua	Nivel
	1 agua blanda
	2 agua media
 	3 agua dura o muy dura

## 9. LIMPIEZA

**Importante:** Durante la limpieza, nunca sumerja la cafetera en agua. Es un aparato eléctrico. Antes de realizar el mantenimiento o la limpieza del aparato, apáguelo, desenchúfelo de la toma de corriente y deje que se enfríe.

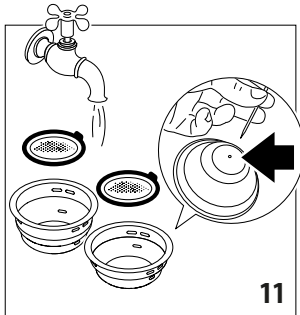
No utilice disolventes, detergentes abrasivos o alcohol para limpiar la cafetera. Ninguno de los componentes o accesorios es apto para el lavavajillas.

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 la máquina no se utiliza durante más de una semana, antes de volver a utilizarla, se recomienda encarecidamente realizar un ciclo de enjuague.

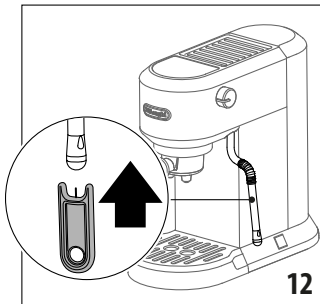
Las siguientes partes de la cafetera deben limpiarse y secarse regularmente:

- **bandeja de goteo (A8):** 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 sobresalga de la bandeja para tazas, la bandeja de goteo (A8) debe vaciarse y limpiarse, ya que de lo contrario el agua podría desbordar el borde y dañar el aparato, la superficie sobre la que se apoya o el área circundante. Retire la bandeja de goteo, vacíe el agua y limpie la bandeja de goteo con un paño, séquela y vuelva a montarla hasta que oiga un 'clíc'.

- **filtro de tazas (A15), (A16):** Después de utilizar el aparato, enjuague siempre los filtros bajo abundante agua corriente. Extraiga el filtro perforado tirando de la lengüeta y enjuague los filtros bajo el grifo. Asegúrese de que los orificios no estén obstruidos. Si es necesario o una vez al mes, limpie con una aguja (fig. 11). Seque con un paño. Vuelva a colocar el filtro perforado en su sitio y empujelo hasta el fondo.



- **unidad de infusión (A7):** Después de haber preparado 200 cafés, enjuague la unidad de infusión vertiendo aproximadamente 0,5 l de agua desde la unidad de infusión (pulse el icono 2 x Espresso sin utilizar café molido).
- **limpieza del depósito de agua (A2):** Limpie periódicamente (aproximadamente una vez a la semana) el depósito de agua (A2). También cada vez que sustituya el filtro del descalcificador (si existe). Vacíe el depósito de agua y límpielo con agua tibia (40- 50°C aprox.), frotando si es necesario con un paño limpio y no abrasivo. Enjuáguelo bien con agua corriente. Llene el depósito de agua con agua potable fresca hasta el nivel MÁX y vuelva a colocarlo en la máquina.
- **varilla de agua caliente/vapor (A5):** Después de cada uso, elimine los restos de leche de la varilla de agua caliente/vapor con un paño suave y húmedo. Gire la perilla de vapor (A4) a la posición . El aparato suministra agua desde la varilla de agua caliente/vapor. Espere a que la varilla de agua caliente/vapor se enfríe y abra el orificio de la boquilla con la aguja de limpieza (A10) (fig. 12).



## 9.1 Apagado durante periodos prolongados (más de 3-4 días)

Si no va a utilizar la máquina durante un periodo de tiempo prolongado (por ejemplo, vacaciones, periodos de ausencia) vacíe y limpie la bandeja de goteo y el depósito de agua.

**Por favor observe:** Cuando vuelva a encender la máquina, limpie el depósito de agua como se ha descrito anteriormente (consulte "Limpieza del depósito de agua"). Llene el depósito de agua y, antes de preparar cualquier tipo de bebida, ejecute 3 ciclos de enjuague: cada vez haga pasar un flujo corto de agua por la unidad de infusión (A7).

## 10. DESCALCIFICACIÓN

Antes de utilizarlo, lea las instrucciones y el etiquetado del envase del descalcificador.

Es importante utilizar únicamente el descalcificador De'Longhi (disponible para su compra en [delonghi.com](http://delonghi.com)). El uso de un descalcificador inadecuado y/o la realización de un descalcificado incorrecto podría provocar fallos no cubiertos por la garantía del fabricante. El descalcificador podría dañar las superficies delicadas. Si el producto se derrama accidentalmente, séquelo de inmediato.

- Realice la descalcificación del aparato cuando el indicador luminoso (B5) se encienda. Tiempo del ciclo de descalcificación: aproximadamente 30 minutos.
- Retire y vacíe la bandeja de goteo (A8) y vuelva a colocarla en el aparato.
- Vacíe el depósito de agua (A2) (si está presente, retire el filtro ablandador de agua).
- Vierta el descalcificador en el depósito de agua. Añada agua hasta el nivel MÁX. Ahora vuelva a colocar el depósito de agua en el aparato.
- Asegúrese de que el portafiltro (A14) no esté fijado y coloque un recipiente debajo de la unidad de infusión caliente (A7) y de la varilla de agua caliente/vapor (A5).
- Mantenga pulsados los iconos de Vapor (B2) y 2 x Espresso (B4) por 10 segundos.
- Los indicadores luminosos Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) y Vapor (B2) parpadean.
- Pulse el icono Infusión en Frío (B1).
- Gire la perilla de vapor (A4) a la posición .
- Los indicadores luminosos (B5) y Vapor (B2) parpadean.
- El programa de descalcificación se inicia y el líquido descalcificador sale por la varilla de agua caliente/vapor (A5) y la unidad de infusión (A7). El programa de descalcificación elimina los depósitos de cal del interior del aparato realizando automáticamente una serie de enjuagues y pausas hasta que el depósito de agua se vacía.

**Por favor observe:** Durante la descalcificación, para limpiar la unidad de infusión, cierre la perilla de vapor de vez en cuando para expulsar pequeñas cantidades de descalcificador por la salida de café.

- El suministro se detiene y los indicadores luminosos (B5) y Vapor (B2) dejan de parpadear; los indicadores luminosos (B5) e Infusión en Frío (B2) permanecen encendidos de forma fija.

- Enjuague y llene el depósito de agua hasta el nivel MÁX con agua fresca y vacíe el recipiente utilizado para recoger la solución descalcificadora y vuelva a colocarlo vacío.
- Pulse el icono de Infusión en Frío (B1) para iniciar el ciclo de enjuague; los indicadores luminosos (B5) e Infusión en Frío (B2) parpadean.
- Una vez finalizado el proceso de aclarado, la descalcificación se habrá completado y los indicadores luminosos Espresso (B3) y 2 x Espresso (B4) parpadearán para indicar que el selector de vapor debe estar cerrado (“posición ○”).
- Gire la perilla de vapor (A4) a la posición “○”
- Cuando todas las lucen del panel de control (excepto los B5) permanezcan encendidas, el aparato estará listo para su uso.

**Por favor observe:** Durante el ciclo de enjuague para limpiar la unidad de infusión, cierre la perilla de vapor de vez en cuando para expulsar pequeñas cantidades de agua de la salida de café.


## 11. DATOS TÉCNICOS

Voltaje:	220-240 V~ 50-60 Hz
Potencia absorbida:	1450W
Capacidad máxima del tanque de agua:	1,1 l
Tamaño LxDxH:	149x330x305 mm
Peso:	4,2 kg

## 12. EXPLICACIÓN DE LOS INDICADORES LUMINOSOS

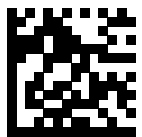
Indicadores luminosos	Explicación
Los indicadores luminosos Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) y Vapor (B2) parpadean.	El aparato se está calentando para preparar café.
Todos los indicadores luminosos del panel de control (excepto los B5) permanecen encendidos de manera fija.	El aparato está listo para preparar café.
Los indicadores luminosos Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) y Vapor (B2) parpadean durante 3 segundos.	Llene el depósito de agua (A2) hasta el nivel MÁX.
El indicador luminoso Vapor (B2) parpadea.	El aparato se está calentando para suministrar vapor
El indicador luminoso Vapor (B2) permanece encendido fijo.	Si previamente se ha pulsado el icono Vapor (B2): la máquina está lista para suministrar vapor.  Coloque la jarra con leche fría debajo de la varilla de agua caliente/vapor (A5), gire la perilla de vapor (A4) a la posición ☞/☞ ; el aparato procede a hacer la espuma (véase Párr. 4 "Preparación de Bebidas Lácteas o a base de leche de plantas").
	Si el icono Vapor (B2) no se ha pulsado previamente: hay aire en el circuito hidráulico.  Verifique la posición del depósito de agua, la posición del filtro de agua y la presencia de agua. Compruebe si el café premolido es para cafeteras espresso o reduzca la dosis en el filtro.  Coloque un recipiente debajo de la varilla de vapor. Gire la perilla de vapor (A4) a la posición ☞/☞ y espere hasta que se detenga la salida de la varilla de vapor (las luces indicadoras Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) parpadean), luego cierre la perilla de vapor a la posición “○”.
Interruptor de encendido/apagado pulsado pero todos los leds apagados.	El aparato está en modo de espera; pulse cualquier icono.
Los indicadores luminosos Espresso (B3) y 2 x Espresso (B4) parpadean.	Gire la perilla de vapor (A4) a la posición “○”.

### 13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Solución</b>
No sale café espresso.	No hay agua en el depósito de agua (A2).	Llene el depósito de agua.
	Obstrucción en los filtros de tazas (A15) o (A16).	Enjuague los filtros de tazas bajo el grifo; consulte "Limpieza del filtro de tazas".
	El depósito de agua (A2) no está bien colocado y las válvulas del fondo no están abiertas.	Presione ligeramente el depósito para abrir las válvulas del fondo.
	Cal en el circuito de agua.	Descalcificar el aparato.
	El café premolido es demasiado fino.	Utilice solamente café premolido para cafeteras espresso o reduzca la dosis.
El café espresso gotea por los bordes del portafiltro (A14) en lugar de por las boquillas.	El portafiltro está mal insertado o está sucio.	Coloque el portafiltro correctamente y gírelo firmemente hasta el tope.
	La junta de la unidad de infusión ha perdido elasticidad o está sucia.	Limpie la junta de la unidad de infusión. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.
El portafiltro (A14) no puede fijarse al aparato.	Se ha colocado demasiado café en el filtro.	Utilice la cuchara (A9) suministrada y asegúrese de utilizar el filtro adecuado para el tipo de preparación.
La crema del café es demasiado ligera (sale de las boquillas demasiado rápido).	El café premolido no se ha compactado con la suficiente firmeza.	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.	Asegúrese de utilizar café premolido fresco triturado para cafeteras espresso.
La crema de café es demasiado oscura (sale demasiado lento por las boquillas).	Hay demasiado café premolido en el filtro.	Reduzca la cantidad de café premolido.
	La unidad de infusión de café espresso (A7) está obstruida.	Limpie la unidad de infusión.
	Los filtros de tazas (A15) o (A16) están obstruidos.	Limpie el filtro de taza.
	El café premolido es demasiado fino.	Utilice sólo café premolido para las cafeteras de espresso.
Después de suministrar el café, el filtro permanece unido a la unidad de infusión.		Inserte el portafiltro (A14) otra vez, suministre café y, a continuación, retire el portafiltro.
El aparato no prepara ninguna bebida y los indicadores luminosos Espresso (B3), 2xEspresso (B4) y Vapor (B2) parpadean durante algunos segundos.	No hay agua en el depósito de agua (A2).	Llene el depósito con agua.
	El depósito de agua (A2) no está bien colocado y las válvulas del fondo no están abiertas.	Presione ligeramente el depósito para abrir las válvulas del fondo.
Todos los indicadores luminosos del panel de control (excepto  B5) parpadean.	Alarma de sobretemperatura.	Desconecte inmediatamente el aparato y póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente autorizado.
Mientras se hace el cappuccino no se forma espuma de leche.	La leche no está suficientemente fría.	Utilice siempre leche a temperatura de nevera.
	El procedimiento de vaporización podría ser incorrecto.	Consulte el apartado "preparación de bebidas a base de leche".
	La varilla de agua caliente/vapor está sucia.	Limpie la varilla de agua caliente/vapor (A5).
El  indicador luminoso (B5) se enciende.	Es necesario descalcificar.	Realice la descalcificación.

**Register Now**

[www.delonghi.com/register](http://www.delonghi.com/register)



---

De'Longhi Appliances via Seitz, 47 31100 Treviso Italia [delonghi.com](http://delonghi.com)

57132C8971\_02\_0525