



Instrucciones de uso

ECAM630.35
ECAM630.55
ECAM630.75

PRIMADONNA
— AROMATIC —

DēLonghi

Sumario

1	DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS	6
1.1	Descripción de la máquina	6
1.2	Descripción del panel y de la homepage	8
1.3	Descripción de los accesorios*	9
1.4	Descripción de la jarra de leche	10
2	PRIMER USO DE LA MÁQUINA	11
2.1	Proceso de primer encendido	11
2.2	Compruebe la dureza del agua	12
2.3	Configure la dureza del agua	13
2.4	Instalación del filtro de agua	13
2.5	Introducción a las funciones de la máquina	14
3	CÓMO UTILIZAR SU MÁQUINA	15
3.1	Encendido y apagado	15
3.1.1	Encendido	15
3.1.2	Apagado	15
3.1.3	Apagado durante periodos prolongados	16
3.2	Página de inicio y botones externos	17
3.2.1	Introducción a la página de inicio	17
3.2.1.1	<i>Navegación del rodillo de bebidas</i>	17
3.2.1.2	<i>Pestañas superiores (Bebidas, Bean Adapt y Coffee Routine)</i>	17
3.2.1.3	<i>Configuraciones, notificaciones e indicadores de funcionamiento</i>	18
3.2.1.4	<i>Horario</i>	18
3.2.1.5	<i>Icono perfil ind. y fondo</i>	18
3.2.2	Botones externos	20
3.2.2.1	<i>On/Off</i>	20
3.2.2.2	<i>Hot</i>	20
3.2.2.3	<i>Cold</i>	20
3.2.2.4	<i>Perfiles</i>	21
3.3	Conectividad	22
3.3.1	Activación de la conexión Wi-Fi	22
3.3.2	Restablecimiento de la conexión Wi-Fi	22
3.3.3	Desactivación del Wi-fi	22
4	BEBIDAS	23
4.1	Recetas café calientes	24
4.1.1	Selección directa para recetas café calientes	24

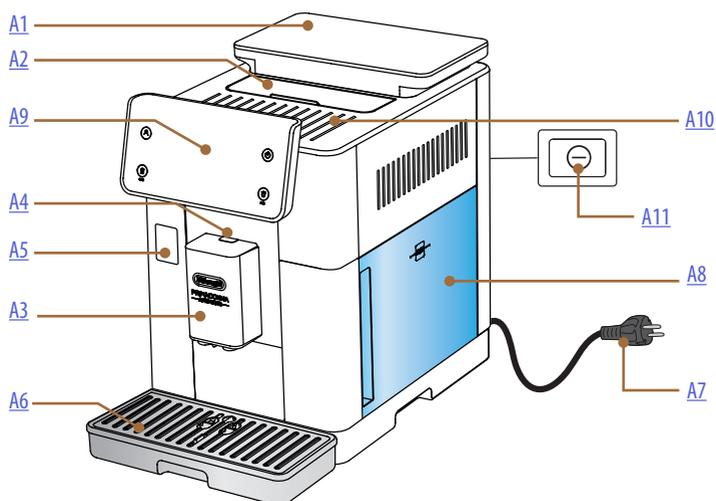
4.1.2	Personalización de las recetas café calientes	24
4.1.3	Uso del pre molido en las recetas café caliente	26
4.1.4	Jarra de café	27
4.2	Recetas café frías Cold Brew y Over Ice	29
4.2.1	Selección directa de las recetas café frías Cold Brew y Over Ice)	30
4.2.2	Personalización de las recetas café frías (Cold Brew y Over Ice)	30
4.2.3	Uso del pre-molido en las recetas café frías (sólo Over Ice)	32
4.2.4	Jarra Cold Brew	33
4.3	Bebidas con leche caliente	35
4.3.1	¿Qué leche utilizar en la jarra “Latte Crema Hot”?	35
4.3.2	Preparación y colocación de la jarra “Latte Crema Hot”	36
4.3.3	Regulación de la espuma de la jarra “Latte Crema Hot”	36
4.3.4	Selección directa de las bebidas con leche caliente	37
4.3.5	Personalización de las bebidas con leche caliente	38
4.3.6	Uso del pre molido en las bebidas con leche caliente	40
4.4	Bebidas con leche fría	42
4.4.1	¿Qué leche utilizar en la jarra “Latte Crema Cool”?	42
4.4.2	Preparación y colocación de la jarra “Latte Crema Cool”	43
4.4.3	Regulación de la espuma de la jarra “Latte Crema Cool”	44
4.4.4	Selección directa de las bebidas con leche fría	44
4.4.5	Personalización de las bebidas con leche fría	45
4.4.6	Uso del café pre molido en las bebidas con leche fría	47
4.5	Salida de agua caliente	48
4.6	Función té	49
4.7	Consejos para el café Perfecto	50
4.8	Funciones adicionales	51
4.8.1	Extra shot	51
4.8.2	To go	52
4.8.3	Bean adapt technology	55
4.8.4	Función “My”	56
4.8.5	Coffee Routine	58
5	CONFIGURACIONES	59
5.1	Cómo navegar por las configuraciones	59
5.2	Descalcificación	59
5.3	Filtro de agua	59
5.4	Limpiando la máquina	60
5.5	Enjuague	60

5.6	Limpieza jarra de leche	60
5.7	Vaciado de agua	61
5.8	Auto-apagado	61
5.9	Señal acústica	62
5.10	Ahorro energético	62
5.11	Idiomas	62
5.12	Temperatura del café	63
5.13	Conf. del molinillo	63
5.14	Dureza del agua	64
5.15	Valores de fábrica	65
5.16	Asistencia (código QR)	65
5.17	Consejos jarra de leche	65
5.18	Recetas creativas	66
5.19	Estadísticas	66
5.20	Más información	66
6	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	67
6.1	Limpieza de los elementos extraíbles	67
6.1.1	Métodos de limpieza	67
6.2	Componentes lavables en lavavajillas	68
6.2.1	Limpieza del cajón de posos	68
6.2.2	Limpieza de la rejilla bandeja y bandeja recogegotas	68
6.2.3	Limpieza de la jarra de leche	70
	6.2.3.1 <i>Limpieza jarra de leche después de cada uso</i>	70
	6.2.3.2 <i>Limpieza completa de la jarra de leche</i>	71
6.2.4	Limpieza del embudo de café	72
6.2.5	Limpieza de las boquillas del surtidor de bebidas	73
6.3	Componentes a lavar en remojo	74
6.3.1	Limpieza de la bandeja apoyatazas	74
6.3.2	Limpieza del soporte del cajón de posos	75
6.3.3	Limpieza del surtidor de agua para el mantenimiento	75
6.3.4	Limpieza después de cada uso de la taza de viaje De'Longhi (vendido por separado)	75
6.4	Componentes a lavar con agua corriente	76
6.4.1	Limpieza depósito de agua con tapadera	76
6.5	Limpieza del cuerpo principal	77
6.5.1	Limpieza interna de la máquina	77
6.5.2	Limpieza del panel de mandos	77

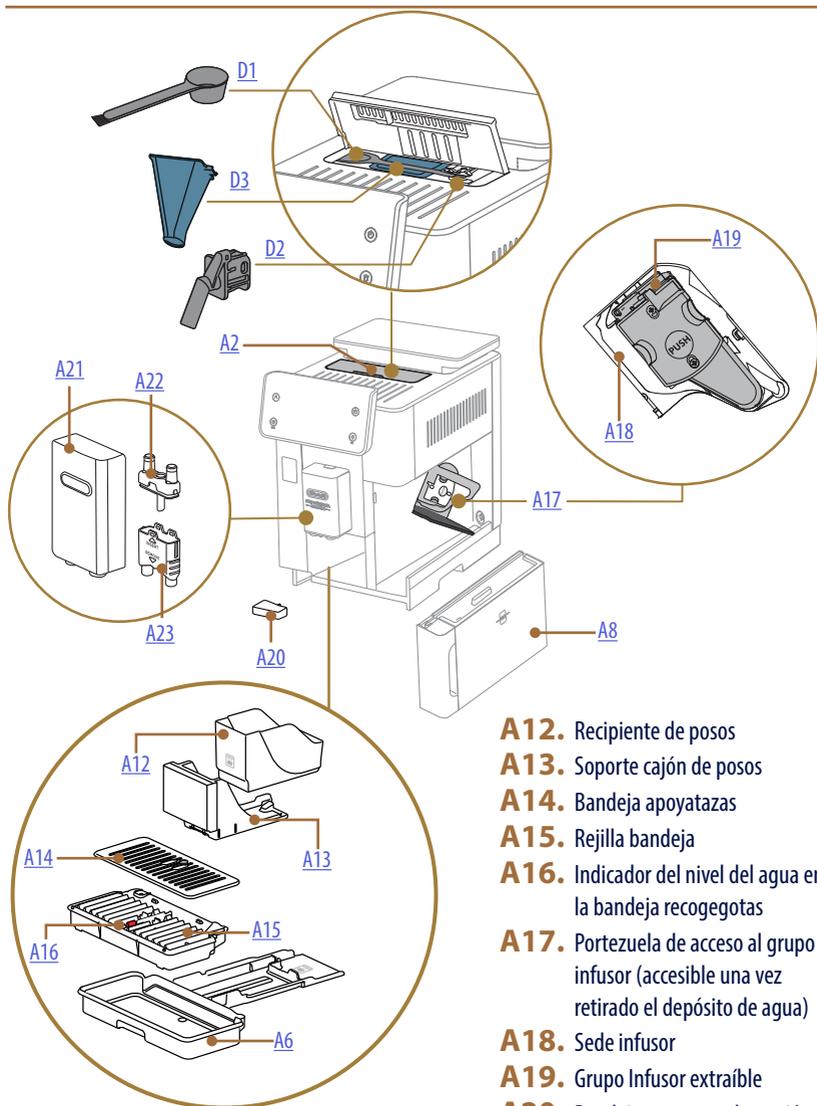
6.6	Limpieza profunda de la máquina	78
6.6.1	Limpieza profunda de la máquina	78
6.6.2	Limpieza del infusor extraíble	80
6.6.3	Descalcificación	82
6.6.4	Gestión del filtro de agua	84
	6.6.4.1 <i>Instalación del filtro de agua</i>	84
	6.6.4.2 <i>Sustitución del filtro de agua</i>	85
7	MENSAJE FRECUENTES Y DE ALARMA	87
7.1	Mensajes relaciones con el depósito de agua, el recipiente de posos	87
7.2	Mensajes relacionados con el filtro de agua	89
7.3	Mensajes relacionados con el café en granos y el pre-molido	89
7.4	Mensajes relacionados con las jarras	91
7.5	Mensajes de alerta	94
7.6	Mensajes relacionados con la limpieza y la descalcificación	97
7.7	Mensajes genéricos o de temperatura	99
8	FAQ	100
9	DATOS TÉCNICOS	104

1 DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS

1.1 Descripción de la máquina

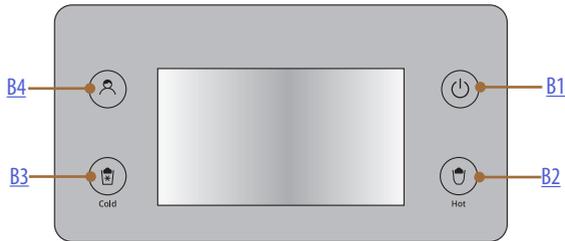


- A1.** Recipiente de granos con tapadera con junta de sellado
- A2.** Tapa porta-accesorios / compartimiento del café pre-molido
- A3.** Surtidor de bebidas (regulable en altura)
- A4.** Botón de liberación de la tapa del surtidor
- A5.** Portezuela del conector de la jarra de leche/dispensador de agua para mantenimiento
- A6.** Bandeja recogegotas
- A7.** Cable de alimentación
- A8.** Depósito de agua con tapadera
- A9.** Panel de mandos
- A10.** Bandeja apoyatazas
- A11.** Interruptor general



- A12.** Recipiente de posos
- A13.** Soporte cajón de posos
- A14.** Bandeja apoyatazas
- A15.** Rejilla bandeja
- A16.** Indicador del nivel del agua en la bandeja recogegotas
- A17.** Portezuela de acceso al grupo infusor (accesible una vez retirado el depósito de agua)
- A18.** Sede infusor
- A19.** Grupo Infusor extraíble
- A20.** Bandeja recogecondensación
- A21.** Tapadera surtidor de bebidas
- A22.** Boquilla surtidora del café superior
- A23.** Boquilla surtidora del café inferior

1.2 Descripción del panel y de la homepage

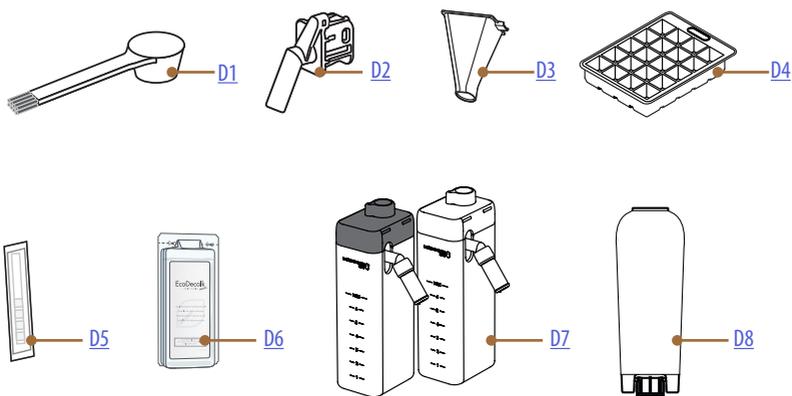


- B1.** Botón ON/Standby
- B2.** Botón selección recetas calientes
- B3.** Botón selección recetas frías
- B4.** Botón selección perfiles



- C1.** Perfil ind. seleccionado (botón acceso a menú perfiles)
- C2.** Coffee Routine
- C3.** Bean Adapt Technology
- C4.** Indicador limpieza jarra de leche (Limpiar)
- C5.** Indicador ahorro energético
- C6.** Menú configuraciones
- C7.** Selección directa bebida
- C8.** Barra de personalización bebida
- C9.** Botón configuración día/hora
- C10.** Botón acceso conectividad
- C11.** Botón selección bebidas
- C11A** Botón café
- C11B** Botón leche
- C12.** Indicador de alarmas de mantenimiento de la máquina

1.3 Descripción de los accesorios*



* Accesorios diferentes por tipo y número según el modelo

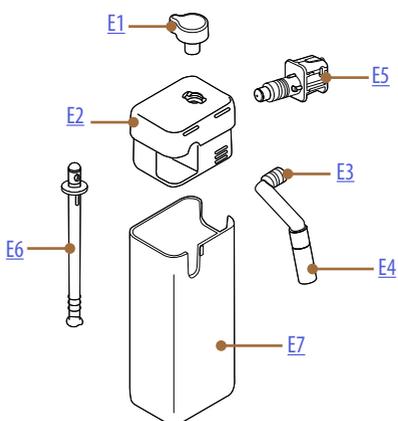
DENTRO DEL COMPARTIMIENTO DE ACCESORIOS DE LA MÁQUINA [A2](#)

- D1.** Medidor café pre-molido/pincel
- D2.** Surtidor de agua para mantenimiento/limpieza
(guardar el dispensador después de cada uso)
- D3.** Embudo café pre molido extraíble

DENTRO DEL PAQUETE DE ACCESORIOS

- D4.** Bandeja para hielo
- D5.** Tira reactiva "Water hardness test"
- D6.** Descalcificador
- D7.** Recipientes de la leche
- D8.** Filtro ablandador

1.4 Descripción de la jarra de leche



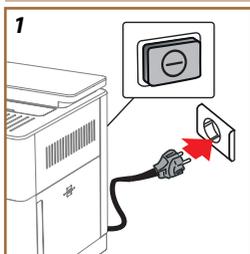
- E1.** Botón regulador espuma/limpieza (Clean)
- E2.** Tapa de la jarra de leche
- E3.** Surtidor Leche Crema (regulable en altura)
- E4.** Extensión del dispensador de leche (solo en Leche Crema Hot)
- E5.** Conector-enchufe jarra de leche (removible para limpieza)
- E6.** Tubo de aspiración de leche
- E7.** Recipiente de la leche

2 PRIMER USO DE LA MÁQUINA

2.1 Proceso de primer encendido

Nota bene:

En el primer uso, enjuagar con agua caliente todos los accesorios desmontables (jarra de leche, depósito de agua, etc...) que vayan a entrar en contacto con el agua o la leche. Se recomienda lavar la jarra de leche en lavavajillas.



1. Conectar el cable de alimentación a la red eléctrica y verificar que el interruptor (A11) ubicado en la parte posterior del aparato esté presionado (fig. 1).

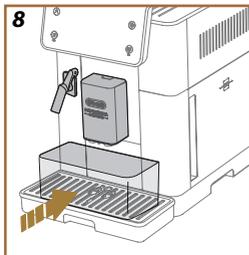
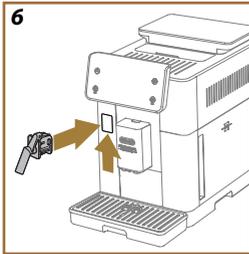
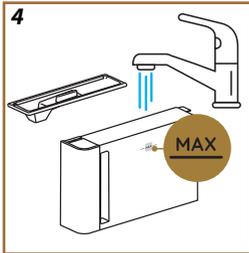
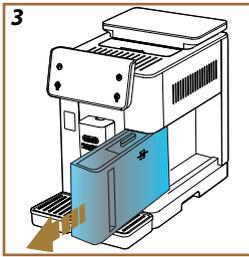
La máquina se enciende y te guiará para configurarla según tus necesidades: sigue las instrucciones en la pantalla y Primadonna Aromatic ¡estará lista para usar!

Esto es todo lo que necesita:

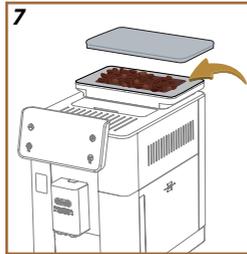
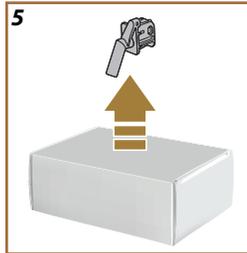
	Agua fresca potable
	Surtidor de agua para mantenimiento/limpieza
	Su café en granos favorito
	Un recipiente (asegúrese de que la capacidad sea al menos 0,4L)
	Prueba de dureza del agua (lo encuentra en el paquete de los accesorios)
	Filtro ablandador



2. En la pantalla, desplácese entre las páginas (fig. 2) hasta ver su idioma, a continuación seleccione la bandera correspondiente;
3. Pulse "→" para el próximo paso.
4. Regule la hora seleccionando la zona horaria y pulse "→".
5. Configure el día, la hora, los minutos y el formato desplazándose verticalmente: am, pm o 24h. Pulse "→".
6. Extraiga el depósito de agua (A8) (fig. 3).
7. Llene con agua fresca, potable hasta el nivel MÁX (fig. 4) y reintroduzca el depósito del agua en la máquina.



8. Saque de la caja de accesorios, el surtidor de agua para mantenimiento/limpieza (D2) (fig. 5).
9. Empuje hacia arriba la puerta del conector (A5) e introduzca el surtidor de agua para mantenimiento/limpieza (D2) en el conector de la jarra de leche/surtidor de agua (fig. 6).
10. Llene el recipiente de granos (A1) (fig. 7), a continuación confirme pulsando "→".



11. Coloque un recipiente con capacidad mínima de 0,4L debajo de los surtidores (fig. 8).
12. Pulse "Sí" para suministrar el enjuague. El suministro se interrumpe automáticamente.
13. La máquina procede con el calentamiento, que termina con la dispensación de agua caliente desde el dispensador de bebidas (A3).
14. Pulse "→" para el siguiente paso.

Nota bene:

- 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.

2.2 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, es posible programar la máquina en función de la dureza real del agua en la red de suministro de las distintas regiones, configurando la frecuencia correcta de descalcificación. Por eso es aconsejable ajustar el valor correcto inmediatamente: la máquina le guía paso a paso. Proceda de la siguiente manera:

15. Saque de su envase la tira reactiva (D5) suministrada "Total hardness test" que encontrará en el paquete de accesorios. Pulse "→".
16. Sumerja completamente la tira en un vaso de agua durante un segundo.

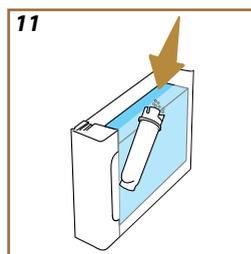
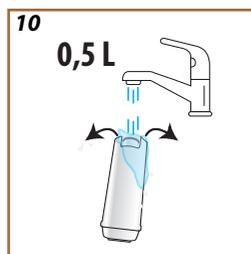
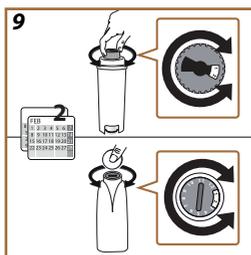
17. Saque la tira del agua y agítela ligeramente. Pulse "→". Al cabo de casi un minuto se forman 1, 2, 3 o 4 cuadrados pequeños de color rojo, en función de la dureza del agua, cada cuadrado corresponde a 1 nivel.

2.3 Configure la dureza del agua

18. Pulse sobre el nivel correspondiente a la dureza detectada en el punto anterior, según lo especificado en la siguiente tabla:

Selecciona el nivel de dureza del agua en base al número de cuadros rojos que aparecieron en la tira

Nivel 1	
Nivel 2	
Nivel 3	
Nivel 4	



19. Pulse 2 veces "→" para pasar a la siguiente fase.
20. En este punto, la máquina se ha reprogramado según la nueva configuración de la dureza del agua.

Nota bene:

El nivel de dureza del agua puede cambiarse en cualquier momento en el menú configuraciones (véase apartado "5.14 Dureza del agua").

2.4 Instalación del filtro de agua

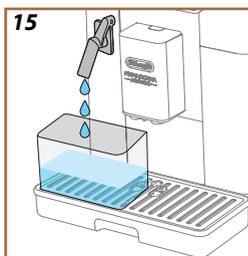
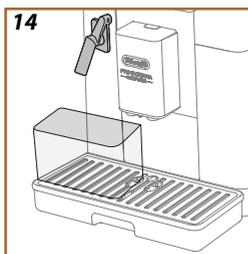
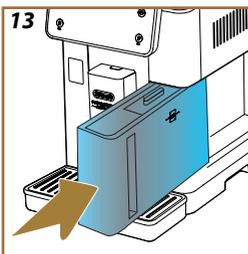
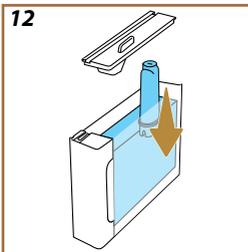
Para mantener un buen uso de la máquina a lo largo del tiempo, el aparato sugiere la instalación del filtro descalcificador De'Longhi (D8). Proceda de la siguiente manera para instalarlo de inmediato, o presione "Más tarde" para posponerlo:

21. Extraiga el filtro del envase y pulse "Ok".
22. Gire el selector de fecha hasta que se visualicen los próximos 2 meses (fig. 9): pulse "→" para proceder siguiente paso.

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.

23. Para activar el filtro, deje salir agua corriente del grifo en el agujero central del filtro hasta que salga agua por las aberturas laterales durante más de minuto (fig. 11). Pulse "→" para proceder al siguiente paso.



24. Extraiga el depósito de agua (A8) de la máquina y llénalo de agua potable fresca; retire la tapa del depósito de agua y sumerja el filtro en el depósito de agua, presione el centro del filtro 2-3 veces para que salgan las burbujas de aire (fig. 11). Pulse "→" para proceder al siguiente paso.
25. Introduzca el filtro en su alojamiento (fig. 12) y presione hasta el fondo. Cierre el depósito con la tapadera. Pulse "→" para proceder al siguiente paso.
26. Reintroduzca del depósito de agua (fig. 13).
27. Coloque debajo del surtidor de agua para mantenimiento/limpieza (D2) un recipiente vacío con capacidad mínima de 0,5 litros (fig. 14) y pulse "OK" para activar el filtro.
28. El aparato suministra agua caliente (fig. 15) y se detiene automáticamente.
29. El filtro está activo. Pulse "→" para acceder al siguiente paso.
30. Retire el surtidor de agua para mantenimiento/limpieza (D2) y colóquelo en el lugar previsto (si lo hay) o guárdelo. Será útil para realizar algunas operaciones de mantenimiento de la máquina.

Nota bene:

Si la instalación del filtro no se ha realizado en el primer inicio, entre en el menú configuraciones, seleccione "mantenimiento-filtro" y siga el procedimiento.

2.5 Introducción a las funciones de la máquina

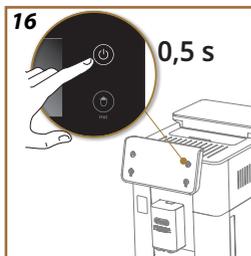
Ahora que la parte técnica del primer inicio ha terminado, PrimaDonna Aromatic le guiará en la creación de los perfiles de usuario y en el descubrimiento de sus principales funciones:

32. Pulse "Inicia" y mire la pantalla;
33. Pulse, eventualmente, sobre el perfil ind. deseado para personalizar el icono y el nombre a través del botón (C1);
34. Pulse  para personalizar el icono;
35. Pulse en el recuadro "Perfil 1" para personalizar el nombre.
36. Pulse "Hecho" para guardar los cambios.
37. Pulse "→": los perfiles han sido creados.
38. Pulse "→": la máquina está lista para un breve vídeo de introducción
39. Pulse "Inicia" y mire la pantalla.
40. La máquina ilustra las funciones principales.

Una vez terminada la introducción, pulse "Ok" para ver otras pantallas informativas desplazándose con la flecha. "→". Después, pulse "Inicia": la máquina está lista para usarse.

Nota bene:

En el primer uso, es necesario suministrar algunos cafés antes de que la máquina empiece a ofrecer un resultado satisfactorio en la taza.



3 CÓMO UTILIZAR SU MÁQUINA

3.1 Encendido y apagado

3.1.1 Encendido

Nota bene:

Con cada encendido, para obtener una dispensación a la temperatura perfecta, 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.

Asegúrese de que la máquina esté conectada a la red y que el interruptor general esté en la posición correcta (fig. 1).

1. Para encender la máquina, mantenga pulsado el botón  (B1) durante 0,5 segundos (fig. 16); la máquina se enciende.
2. Una vez terminado el calentamiento, inicia una fase de enjuague con el agua caliente que sale del surtidor bebidas A3; de esta forma, además de calentar la caldera, la máquina deja salir el agua caliente por los conductos internos para que se calienten también.

3.1.2 Apagado

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

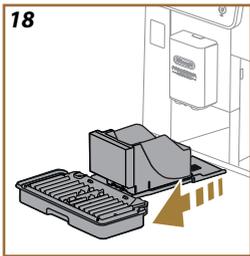
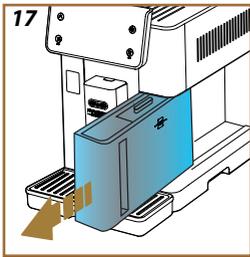
1. Para apagar la máquina, mantenga pulsado el botón  (B1) durante 0,5 segundos (fig. 16).
2. Si está previsto, la máquina realiza el enjuague del surtidor bebidas A3 con agua caliente y después se apaga (stand-by).

¡Atención!

- No desconecte el enchufe nunca cuando la máquina está encendida.
- No pulse nunca el interruptor general mientras el aparato esté encendido.

Nota bene:

- Cada vez que se apaga, el aparato realiza un enjuague automático, si se ha preparado un café.
- Si el aparato no se utiliza durante periodos prolongados, desconéctelo de la red eléctrica.



3.1.3 Apagado durante periodos prolongados

Si el aparato no se va a utilizar durante períodos prolongados (por ejemplo, antes de unas vacaciones), siga las indicaciones del apartado correspondiente "[5.7 Vaciado de agua](#)". Si el aparato no se utiliza durante unos días, proceda como se indica a continuación:

1. Para apagar la máquina, mantenga pulsado el botón  (B1) durante 0,5 segundos (fig. 16).
2. Extraiga, vacíe y limpie el depósito de agua (A8) (fig. 17).
3. Extraiga, vacíe y limpie la bandeja recogegotas (A6) el recipiente de posos (A11) (fig. 18);
4. Desconecte el cable de alimentación (A7) de la toma.

Nota bene:

Cuando vuelva a encender la máquina, llene el depósito de agua y, antes de suministrar la bebida, enjuagar 3 veces como está indicado en el apartado "[5.5 Enjuague](#)".

3.2 Página de inicio y botones externos

3.2.1 Introducción a la página de inicio

Esta pantalla ha sido diseñada para proporcionarle toda la información que necesitas en cualquier momento de su día.

Navegar fácilmente entre esta amplia oferta de bebidas e información es fundamental, por eso hemos integrado algunas funcionalidades que te serán de gran ayuda.

3.2.1.1 Navegación del rodillo de bebidas

Al encender su máquina, en el centro de su página de inicio encontrará los iconos de algunas bebidas y desplazándose horizontalmente, podrá explorar toda la oferta disponible en su máquina.

Debajo del icono de cada bebida, encontrará un óvalo (llamado barra de personalización) en el cual se muestran las configuraciones de dispensación de la bebida correspondiente. Veremos mejor el significado en el capítulo "[4 BEBIDAS](#)".



3.2.1.2 Pestañas superiores (Bebidas, Bean Adapt y Coffee Routine)

Sobre los iconos de las bebidas, hay 3 pestañas que permiten el acceso rápido a algunas funciones de la máquina o que proporcionan información relevante para la dispensación de sus bebidas.

- Al seleccionar "Bebidas" ([C11](#)) la pantalla muestra todas las bebidas que su máquina puede suministrar. Resulta útil utilizarlo cuando se ha optado por una visualización filtrada; veremos cómo en el capítulo "[3.2.2 Botones externos](#)".
- La pestaña "Bean Adapt" ([C3](#)) permite el acceso a la sección Bean Adapt donde, activando esta función (véase apartado "[4.8.3 Bean adapt technology](#)"), la máquina se ajustará en función de los granos preseleccionados. Cuando el Bean Adapt está activo, muestra el nombre de los granos en uso y, al pulsar sobre ellos, será posible seleccionar diferentes granos o crear nuevos perfiles de sabor.
- La pestaña "Coffee Routine" ([C2](#)) permite saber siempre cuál es el "Coffee Moment" activo en cada instante. Explore la funcionalidades "[4.8.5 Coffee Routine](#)" en el apartado específico.

3.2.1.3 Configuraciones, notificaciones e indicadores de funcionamiento

La sección en la parte superior derecha de la pantalla muestra información útil para el uso diario de su máquina, además de la hora y el icono de acceso al menú configuraciones (C6):

- El símbolo  (C4) recuerda que es necesario proceder con la limpieza de los conductos internos del recipiente de la leche (véase apartado "6.2.3.2 Limpieza completa de la jarra de leche después de cada uso").
- Cuando el símbolo  (C5) aparece en la pantalla señala que la función ahorro energético está activa (véase apartado "5.10 Ahorro energético").
- El símbolo  (C10) es el icono de la conectividad que representa el estado de la conexión (encuentra más detalles en el apartado "3.3 Conectividad"). Al pulsarlo, se puede acceder directamente al menú de Conectividad para habilitar/deshabilitar el wifi, descargar la app o realizar otras operaciones que se describen en el capítulo de Conectividad.
- El símbolo "●" (C12) indica una alarma relacionada con el mantenimiento de la máquina (descalcificación, sustitución/eliminación del filtro de agua, limpieza de la máquina).

3.2.1.4 Horario

Además de mostrar siempre el horario, (C9), al pulsarlo es posible modificar la zona horaria, el día y la hora con su formato correspondiente, así como habilitar la sincronización vía wifi (puede explorar las potencialidades del wifi en el capítulo de Conectividad).

Para modificar pulse en (C9) y seleccione el parámetro da modificar después pulse "←" para regresar a la pantalla anterior y "X" para regresar a la página de inicio.

3.2.1.5 Icono perfil ind. y fondo

En la parte superior izquierda se encuentra un círculo con un avatar colorido (C1) que representa uno de los perfiles creados en su máquina.

En esta máquina puede crear hasta 4 perfiles, cada uno con su propio avatar y color de referencia. El color está presente no solo en el avatar, sino también en el fondo de la pantalla y en el botón exterior (B4) para que siempre puedas saber en qué perfil ind. se encuentra. Los perfiles ind. y las Coffee Routine (véase apartado "4.8.5 Coffee Routine") son herramientas importantes para vivir una experiencia realmente personalizada con su máquina. La máquina, de hecho, guardará las preferencias de cada persona en su perfil ind. y para cada momento del día, en caso de que las coffee routines estén activas. De este modo, la máquina podrá anticipar lo que desea y ofrecerlo como primera opción en la pantalla. Al pulsar sobre el avatar, puede ver todos los perfiles ind. creados y desde aquí puede:

- pulse otro avatar para desplazarse a su página de inicio;
- añadir un nuevo perfil ind.;

-
- modificar un perfil ind. existente;
 - cancelar un perfil ind. existente.

Para añadir un nuevo perfil ind. (disponible si aún no se han creado 4 perfiles ind):

- en la página de inicio pulse el avatar en la parte superior izquierda;
- pulse +;
- pulse el lápiz bajo el avatar propuesto ;
- seleccione un color entre los disponibles y luego desplácese entre los avatares debajo, pulse el que prefiera y pulse "←";
- pulse el nombre;
- Use el teclado que aparece en la pantalla para ingresar el nombre que desea utilizar, luego pulse "Hecho" varias veces y "X" para volver a la página de inicio.

Para modificar un perfil ind. existente:

- en la página de inicio pulse el avatar en la parte superior izquierda;
- pulse el lápiz  bajo el avatar propuesto;
- seleccione un color entre los disponibles y luego desplácese entre los avatares debajo, pulse el que prefiera, pulse "←";
- pulse el nombre;
- Use el teclado que aparece en la pantalla para ingresar el nombre que desea utilizar, luego pulse "Hecho" varias veces y "X" para volver a la página de inicio.

Para cancelar un perfil ind. existente:

- en la página de inicio pulse el avatar en la parte superior izquierda;
- pulse el lápiz  bajo el perfil ind. que se desea modificar;
- pulse "Cancelar" arriba a la derecha y después "Si" abajo a la derecha;
- pulse la "X" arriba a la derecha para regresar a la página de inicio.

3.2.2 Botones externos

3.2.2.1 On/Off

El botón On/Off se utiliza para encender y apagar el aparato. Consulte los apartados "[3.1 Encendido y apagado](#)" de la máquina para obtener más información.

Después de haber conectado el cable de alimentación a la red eléctrica y verificado que el interruptor general (A11) (fig. 1) (ubicado en la parte posterior del aparato) esté presionado, pulse el botón [\(B1\)](#). El aparato se enciende.

Para apagarlo pulse nuevamente en el botón.

3.2.2.2 Hot

Para facilitar la búsqueda de su bebida favorita, hemos integrado en esta máquina botones que, como filtros, muestran una selección de las bebidas disponibles.

De este modo será más fácil buscar el Long Black o el Cappuccino para tu desayuno.

El botón [\(B2\)](#) en particular, le mostrará todas las recetas calientes que su máquina puede suministrar. En esta nueva visualización filtrada, encontramos en la parte alta de la pantalla dos nuevas pestañas ("Café" [C11A](#) y "Leche" [C11B](#)) que, al seleccionarlas, filtran aún más la lista de bebidas entre bebidas de café y bebidas con adición de leche.

Si desea volver a la lista completa, puede seleccionar nuevamente el botón [\(B2\)](#) o pulsar "X" en la parte superior derecha. Para más información consulte la sección "[4 BEBIDAS](#)".

3.2.2.3 Cold

Para facilitar la búsqueda de su bebida favorita, hemos integrado en esta máquina botones que, como filtros, muestran una selección de las bebidas disponibles.

De este modo, será más fácil buscar el Cold Brew To Mix para tu bebida nocturna o el Cold Cappuccino para tu desayuno.

El botón [\(B3\)](#) en particular, le mostrará todas las recetas frías (cold brew u over ice) que su máquina puede suministrar.

En esta nueva visualización filtrada encontramos en la parte alta de la pantalla, dos nuevas pestañas ("Café" [C11A](#)) y "Leche" [C11B](#)) que, al seleccionarlas, filtran aún más la lista de bebidas entre bebidas de café y bebidas con adición de leche.

Nota bene:

Para los modelos de máquina que no incluyen en el pack de accesorios la Caraffa LatteCrema Cool (con tapa blanca), las pestañas de café y leche no serán visibles, y las recetas frías disponibles serán solo aquellas a base de café sin leche.

Si desea volver a la lista completa, puede seleccionar nuevamente el botón (B3) o pulsar "X" en la parte superior derecha.
Para más información consulte la sección "[4 BEBIDAS](#)".

3.2.2.4 Perfiles

Como vimos en el apartado "[3.2.1.5 Icono perfil ind. y fondo](#)" es posible crear hasta 4 perfiles ind. y usarlos para tener siempre una visualización personalizada de sus bebidas favoritas.

El botón (B4) botón sirve para pasar rápidamente de un perfil ind. a otro, es suficiente pulsar el botón tantas veces como sea necesario para ver el perfil ind. deseado.

Como alternativa, es posible pasar de un perfil ind. a otro como se ilustra en el apartado "[3.2.1.5 Icono perfil ind. y fondo](#)".

3.3 Conectividad

3.3.1 Activación de la conexión Wi-Fi

Con esta función se activa o desactiva la conectividad de la máquina. Procede de la siguiente manera:

1. Pulse en la pantalla el símbolo  (C10);
2. Pulse a nivel de la opción correspondiente para activar la conexión Wi-Fi, el control remoto (que se puede realizar a través de la aplicación "My Coffee Lounge" para completar la configuración y conectarse a través de Wi-Fi) y las actualizaciones automáticas.
3. En la pantalla aparece el PIN de la máquina, que es necesario para conectarse a la App;
4. Pulse "X" para regresar a la página de inicio con la nueva selección memorizada.

Nota Bene:

Si la conexión remota está apagada, algunas funciones de la app no están disponibles (p.ej. salida de bebidas).

3.3.2 Restablecimiento de la conexión Wi-Fi

Cuando se cambia el nombre o la contraseña de la red wifi o al conectarse a una red wifi nueva es necesario efectuar el procedimiento de reinicio según se indica a continuación:

5. Pulse en la pantalla el símbolo  (C10);
6. Pulse "Reset" ;
7. Pulse "Ok" para confirmar la cancelación de las configuraciones de red y la desactivación de la conexión WiFi;
8. Pulse "X" y vuelva a conectarse con la App seleccionando las nuevas credenciales siguiendo las indicaciones anteriores (apartado anterior "[3.3.1 Activación de la conexión Wi-Fi](#)").

3.3.3 Desactivación del Wi-fi

Para desactivar la conexión Wi-Fi y el control remoto pulse el botón en la pantalla  (C10) y pulse a nivel de la opción correspondiente.

Simbología en la página de inicio	Significado
	Wi-Fi deshabilitado
	Wi-Fi habilitado, pero la máquina no está asociada ni conectada
	Estado de la conexión Wi-Fi
	Error de conexión Wi-Fi
	Cloud inalcanzable

4 BEBIDAS

Como vimos en la sección "[3.2 Página de inicio y botones externos](#)" esta máquina ofrece muchos tipos de bebidas diferentes.

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. Hemos dividido las bebidas en 5 grupos:

- [4.1 Recetas café calientes](#)
- [4.2 Recetas café frías Cold Brew y Over Ice](#)
- [4.3 Bebidas con leche caliente](#)
- [4.4 Bebidas con leche fría](#)
- [4.5 Salida de agua caliente](#) y [4.6 Función té](#)

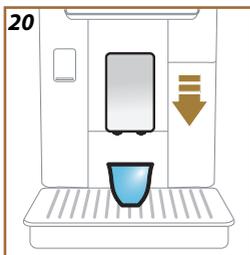


Tabla de cantidades

Bebida	Cantidad programable
Espresso	20-80 ml
2X Espresso	2x20-2x80 ml
Espresso Lungo	60-180 ml
Doppio+	80-180 ml
Filter style	115-250 ml
Café	100-270 ml
Americano	20-180 ml
Long Black	20-180 ml

¡Atención!

No utilice café en granos con caramelo o confitado porque se puede pegar en el molinillo del café y estropearlo.



4.1 Recetas café calientes

Su aparato le permite preparar una gran variedad de recetas café calientes: pulse Hot (B2) para las recetas calientes y seleccione la pestaña "Café" en la parte superior como vimos en el apartado "3.2.2 Botones externos". Estas son las recetas café calientes que aparecerán en la pantalla de su máquina (fig. 19).

4.1.1 Selección directa para recetas café calientes

1. Coloque 1 o 2 tazas debajo del surtidor bebidas (A3).
2. Baje el surtidor de manera de acercarlo lo más posible a la taza (fig. 20): así se obtiene una mejor crema.
3. Pulse directamente la imagen en la homepage relativa al café deseado (ej. Americano, fig. 21).
4. La máquina procede con la preparación.
5. En la pantalla aparece la descripción de cada fase (molienda, preparación, suministro de café).

Una vez terminada la preparación, la máquina está lista para ser utilizada de nuevo.

Nota bene

- "Anula": pulse si desea interrumpir por completo la preparación y volver a la homepage.
- "Stop": pulsar, en el caso de bebidas con más ingredientes (por ejemplo Americano = café + agua caliente), si se desea interrumpir la dispensación del ingrediente en curso y pasar a la dispensación del siguiente ingrediente.
- En cuanto termina el suministro, si se desea aumentar la cantidad de café, basta pulsar +Extra. Una vez alcanzada la cantidad deseada pulse Stop.

4.1.2 Personalización de las recetas café calientes

1. Coloque 1 taza debajo del surtidor bebidas (A3);
2. Baje el surtidor de manera de acercarlo lo más posible a la taza (fig. 20): así se obtiene una mejor crema;
3. Pulse en la barra de personalización C8 en la base de la bebida deseada (fig. 22). En el display aparece una pantalla similar a la que se muestra a continuación:



A la izquierda se encuentra el icono de la bebida, un botón  que al pulsarlo lleva a una breve descripción de la bebida seleccionada y, si la bebida está compuesta por varios ingredientes (como café y agua, por ejemplo café y leche), una barra que indica las proporciones.

A la derecha se encuentra el panel para la personalización real de la bebida. En la parte superior se destaca la pestaña "Granos de café" si planeamos preparar la bebida utilizando granos de café molidos en el momento.

Nota bene

Si se deseara usar café pre-molido, encuentra los detalles en el apartado "[4.1.3 Uso del pre molido en las recetas café caliente](#)".

Un primer cuadro relacionado con el tamaño/longitud de la bebida permite elegir entre los tamaños (S, M, L, XL) y las funciones My (véase apartado "[4.8.4 Función "My"](#)") e To Go (véase capítulo "[4.8.2 To go](#)"). Al seleccionar el tamaño deseado, en la parte superior también se actualiza una estimación del tamaño de la bebida elegida.

En el segundo cuadro es posible seleccionar el nivel de intensidad deseado (en el Espresso también está disponible la intensidad Bean Adapt si ya se ha creado un perfil ind. de grano Bean Adapt y la función Bean Adapt Technology ha sido activada; véase apartado "[4.8.3 Bean adapt technology](#)").

Finalmente, la opción "ExtraShot" permite la dispensación adicional de un espresso corto para un poco de energía Extra.

4. Una vez seleccionadas las configuraciones deseadas, es posible "Suministra" y la máquina procederá con la preparación.
5. En la pantalla aparece la descripción de cada fase (molienda, preparación, suministro de café).

Una vez terminada la preparación, la máquina pregunta si desea guardar la nueva configuración y, si las Coffee Routine están activas, también solicita confirmación sobre si guardar las configuraciones para todos los momentos del día o sólo para el momento actual (en ese caso, pulse sobre el momento del día mostrado y confirme con "Sí"). Toda la información sobre la Coffee routine la encuentra en el apartado "[4.8.5 Coffee Routine](#)".

Nota bene

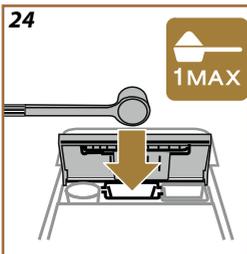
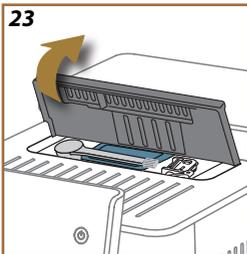
- "Anula": pulse si desea interrumpir por completo la preparación y volver a la homepage sin guardar la personalización.
- "Stop": pulsar, en el caso de bebidas con más ingredientes (por ejemplo Americano = café + agua caliente), si se desea interrumpir la dispensación del ingrediente en curso y pasar a la dispensación del siguiente ingrediente.
- En cuanto termina el suministro, si se desea aumentar la cantidad de café, basta pulsar +Extra. Una vez alcanzada la cantidad deseada pulse Stop.
- Para respetar mejor las características de ciertas bebidas, la opción "To Go" y la intensidad podrían no ser modificables.

4.1.3 Uso del pre molido en las recetas café caliente

Muchas bebidas pueden ser suministradas utilizando café pre-molido. Si esta función está disponible para su bebida favorita, podrás identificarla por la presencia, en la pantalla de personalización, de la pestaña "pre-molido". A continuación, los pasos para obtener su bebida de café caliente hecha 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.
- Si utiliza el café pre-molido, solo puede preparar una taza de café a la vez y no podrá seleccionar la intensidad de la bebida en la pantalla, ya que la intensidad depende de la cantidad de polvo que vierta en el embudo, y nunca podrá ser mayor que una medida rasa.
- No es posible preparar las bebidas Doppio+, 2xEspresso, Jarra de Café utilizando el pre-molido.
- Al preparar el café **Filter style** a mitad de la preparación, cuando lo indique la máquina, introduzca una medida rasa de café pre-molido y pulse "Suministra".



1. Coloque 1 taza debajo del surtidor bebidas [\(A3\)](#);
2. Pulse en la barra de personalización [C8](#) en la base de la bebida deseada (fig. 22). En el display aparece una pantalla con los parámetros que se pueden personalizar según sus gustos;
3. Seleccione, en la parte superior derecha, la pestaña "Pre-molido";

¡Atención!

Al seleccionar "Pre-molido", la pantalla cambia y se elimina la opción de ajustar la intensidad, ya que esta depende de la cantidad de café pre-molido que se haya introducido (que no debe superar la dosis de 1 medida rasa).

4. Seleccione el tamaño deseado: en la parte superior también se actualiza una estimación del tamaño de la bebida elegida. Pulse "Suministra";
5. Levante la tapadera [A2](#) del compartimiento accesorios (fig. [23](#));
6. Compruebe que el embudo de café pre molido ([D3](#)) está insertado y asegúrese de que no está obstruido; añadir una medida ([D1](#)) rasa de café pre molido (fig. [24](#)). y pulse "Ok";
7. El aparato procede a la erogación y en el display aparece la descripción de cada fase individual (calentamiento del agua, erogación de café).

Una vez terminada la preparación, el aparato está listo para ser utilizado de nuevo. A diferencia de otras personalizaciones, el uso de café pre-molido no se puede guardar, sino que debe ser seleccionado en cada dispensación.

Nota bene

- "Anula": pulse si desea interrumpir por completo la preparación y volver a la homepage sin guardar la personalización.
- "Stop": pulsar, en el caso de bebidas con más ingredientes (por ejemplo Americano = café + agua caliente), si se desea interrumpir la dispensación del ingrediente en curso y pasar a la dispensación del siguiente ingrediente.
- En cuanto termina el suministro, si se desea aumentar la cantidad de café, basta pulsar +Extra. Una vez alcanzada la cantidad deseada pulse Stop.

4.1.4 Jarra de café

Jarra de Café es una bebida para disfrutar en compañía; a base de "Café", es una bebida ligera y equilibrada, con una fina capa de crema.

Dada su naturaleza convivial, el tamaño no se expresará en tamaños (s, m, l, xl), sino en tazas, y la estimación de la longitud de la bebida siempre estará disponible en la pantalla en el cuadro de tazas.

Para suministrar la bebida proceda de la siguiente manera:

1. Pulse directamente en la homepage (C) la imagen de la bebida deseada ([C7](#)) o, como alternativa, si se desea seleccionar el número de tazas a preparar y/o la intensidad deseada, pulse la barra de personalización bebida ([C8](#)) y realice la selección; a continuación pulse "Inicia" para pasar a la siguiente fase;
2. Llene el depósito de agua ([A8](#)) hasta en nivel MÁX y el recipiente de granos ([A1](#)).

-
3. Una vez seguros de que la cantidad de agua y de café son suficientes para la preparación, pulse “→”;
 4. Coloque un recipiente que tenga una capacidad suficiente y altura inferior a 14cm debajo del surtidor bebidas (A3). Pulse “Suministra”;
 5. El aparato procede con la preparación con un número de moliendas adecuadas al número de tazas a preparar y en la pantalla aparece la descripción de cada fase (molienda, suministro de café).
 6. Una vez terminada la dispensación, si en el punto 1 se ha modificado el número de tazas a preparar y/o la intensidad de la bebida, pulse “Sí” para guardar las nuevas configuraciones o “No” para mantener los parámetros anteriores. También puede guardarlas en su Coffee Routine marcando la casilla correspondiente.

Toda la información sobre la Coffee routine la encuentra en el apartado "[4.8.5 Coffee Routine](#)".

El aparato está listo para ser utilizado de nuevo.

¡Atención!

Una vez preparada la jarra de café, deje enfriar la cafetera durante 5 minutos antes de preparar otra bebida. Riesgo de recalentamiento.

Nota bene

“Anula” o “Stop”: pulse si desea interrumpir por completo la preparación y volver a la homepage.

Nota bene

Se aconseja enjuagar la jarra después de cada uso con agua caliente y un detergente delicado. Luego, enjuague meticulosamente con agua caliente para eliminar cualquier residuo de detergente. La jarra de café puede lavarse en lavavajillas.

4.2 Recetas café frías Cold Brew y Over Ice

Su aparato le permite preparar una gran variedad de recetas café frías (Over Ice y Cold Brew): pulse Cold (B3) para las recetas frías y, si el modelo de la máquina lo prevé, seleccione la pestaña "Café" en la parte superior como vimos en el apartado "[3.2.2 Botones externos](#)".

Nota bene

- Para los modelos de máquina que no incluyen en el pack de accesorios la Caraffa LatteCrema Cool (con tapa blanca), las pestañas de "Café" y "Leche" no serán visibles, y las recetas frías disponibles serán solo aquellas a base de café sin leche.
- Las recetas frías Cold Brew usan la Cold Extraction Technology, es decir, un modo de extracción lenta que requiere algunos minutos.
- Para una óptima extracción del Cold Brew, vacíe el depósito de agua (A8), enjuáguelo y llénelo con agua potable fresca.
- Cuando se prepara una bebida Cold Brew inmediatamente después de una bebida caliente, la máquina sugiere un enjuague en frío para obtener la bebida a la temperatura correcta. En este caso, proceda al enjuague o pulse "Saltar" para continuar con la preparación.

Bebida	Over Ice	
Espresso	✓	✗
Café	✓	✗
Americano	✓	✗
Jarra Cold Brew	✗	✓
Cold Brew to Mix	✗	✓

¡Atención!

No utilice café en granos con caramelo o confitado porque se puede pegar en el molinillo del café y estropearlo.

4.2.1 Selección directa de las recetas café frías (Cold Brew y Over Ice)

1. Coloque 1 vaso debajo del surtidor bebidas [A3](#).
2. Baje el surtidor de manera de acercarlo lo más posible a la taza (fig. [20](#)): así se obtiene una mejor crema.
3. Pulse directamente la imagen [C7](#) en la homepage relativa al café deseado (ej. Café).
4. Seleccione si se desea una bebida "Ice" (hielo) o "Extra ice" (extra hielo) en el caso de bebidas "Over Ice" u "Original" o "Intense" en caso de bebidas "Cold Brew": pulse "->";
5. La máquina, según la selección, regula los parámetros de extracción y sugiere la cantidad correcta de hielo a usar para obtener un resultado óptimo.
6. Vierta en el vaso la cantidad de cubitos de hielo indicada (fig. [25](#)) y pulse "Suministra".
7. La máquina procede con la preparación. En la pantalla aparece la descripción de cada fase (molienda, preparación, suministro de café).

Una vez terminada la preparación, la máquina está lista para ser utilizada de nuevo.

Nota bene

- "Anula": pulse si desea interrumpir por completo la preparación y volver a la homepage sin guardar la personalización.
- "Stop": pulsar, en el caso de bebidas con más ingredientes (por ejemplo Americano = café + agua caliente), si se desea interrumpir la dispensación del ingrediente en curso y pasar a la dispensación del siguiente ingrediente.

4.2.2 Personalización de las recetas café frías (Cold Brew y Over Ice)

1. Coloque 1 taza/ vaso debajo del surtidor bebidas ([A3](#));
2. Baje el surtidor de manera de acercarlo lo más posible a la taza (fig. [20](#)): así se obtiene una crema mejor;
3. Pulse en la barra de personalización [C8](#) en la base de la bebida deseada (fig. [22](#)). En el display aparece una pantalla similar a la que se muestra a continuación:



A la izquierda se encuentra el icono de la bebida, un botón **i** que al pulsarlo lleva a una breve descripción de la bebida seleccionada y, si la bebida está compuesta por varios ingredientes (como café y agua, por ejemplo café y leche), una barra que indica las proporciones.

A la derecha se encuentra el panel para la personalización real de la bebida. En la parte superior se destaca la pestaña "Granos de café" si planeamos preparar la bebida utilizando granos de café molidos en el momento.

Nota bene

Si se deseara usar café pre-molido, encuentra los detalles en el apartado "[4.4.6 Uso del café pre molido en las bebidas con leche fría](#)".

También está presente un único cuadro relacionado con el tamaño/longitud de la bebida, que le permite elegir entre diferentes tamaños (S, M y, donde esté disponible, L) y la función To Go (véase capítulo "[4.8.2 To go](#)"). Al seleccionar el tamaño deseado, en la parte superior también se actualiza una estimación del tamaño de la bebida elegida.

Nota bene

Para lograr un equilibrio adecuado entre hielo y café, no es posible modificar la intensidad ni usar la opción [Extra shot](#) que alteraría el equilibrio de la bebida.



- Una vez configurados los parámetros, pulse "Inicia" y proceda de la siguiente manera:
 - Seleccione si se desea una bebida "Ice" (hielo) o "Extra ice" (extra hielo) en caso de bebidas "Over ice" u "Original" o "Intense" en caso de bebidas "Cold brew": pulse "→";
 - La máquina, según la selección, regula los parámetros de extracción y sugiere la cantidad correcta de hielo a usar para obtener un resultado óptimo.
 - Vierta en el vaso la cantidad de cubitos de hielo indicada (fig. 25): pulse "Suministra".
- La máquina procede con la preparación. En la pantalla aparece la descripción de cada fase (molienda, preparación, suministro de café).

Una vez terminada la preparación, la máquina pregunta si desea guardar la nueva configuración y, si las Coffee Routine están activas, también solicita confirmación sobre si guardar las configuraciones para todos los momentos del día o sólo para el momento actual (en ese caso, pulse sobre el momento del día mostrado y confirme con "Si"). Toda la información sobre la coffee routine la encuentra en el apartado "[4.8.5 Coffee Routine](#)".

Nota bene

- "Anula": pulse si desea interrumpir por completo la preparación y volver a la homepage sin guardar la personalización.
- "Stop": pulsar, en el caso de bebidas con más ingredientes (por ejemplo Americano = café + agua caliente), si se desea interrumpir la dispensación del ingrediente en curso y pasar a la dispensación del siguiente ingrediente.
- Para respetar mejor las características de ciertas bebidas, la opción "To Go" y la intensidad podrían no ser modificables.

4.2.3 Uso del pre-molido en las recetas café frías (sólo Over Ice)

Muchas bebidas pueden ser suministradas utilizando café pre-molido. Si esta función está disponible para su bebida favorita, podrás identificarla por la presencia, en la pantalla de personalización, de la pestaña "pre-molido".

A continuación, los pasos para obtener su bebida de café caliente hecha 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.
- Si utiliza el café pre-molido, solo puede preparar una taza de café a la vez.
- No es posible preparar la bebida Cold Brew utilizando el pre-molido.

1. Coloque 1 taza\vaso debajo del surtidor bebidas (A3);
2. Pulse en la barra de personalización C8 en la base de la bebida deseada (fig. 22). En el display aparece una pantalla con los parámetros que se pueden personalizar según sus gustos;
3. Seleccione, en la parte superior derecha, la pestaña "Pre-molido";
4. Seleccione el tamaño deseado: en la parte superior también se actualiza una estimación del tamaño de la bebida
5. elegida. Pulse "Inicia";
6. Seleccione si se desea una bebida "Ice" (hielo) o "Extra ice" (extra hielo) y pulse "→";
7. La máquina, según la selección, regula los parámetros de extracción y sugiere la cantidad correcta de hielo a usar para obtener un resultado óptimo: vierta en el vaso la cantidad de cubitos de hielo indicada (fig. 25) y pulse "Suministra";
8. Levante la tapadera (A2) del compartimiento accesorios (fig. 23);

-
9. Compruebe que el embudo de café pre molido (D3) está insertado y asegúrese de que no está obstruido; añadir una medida (D1) rasa de café pre molido (fig. 24) y pulse "Ok";
 10. El aparato procede a la erogación y en el display aparece la descripción de cada fase individual (calentamiento del agua, erogación de café).

Una vez terminada la preparación, el aparato está listo para ser utilizado de nuevo. A diferencia de otras personalizaciones, el uso de café pre-molido no se puede guardar, sino que debe ser seleccionado en cada dispensación.

Nota bene

- "Anula": pulse si desea interrumpir por completo la preparación y volver a la homepage sin guardar la personalización.
- "Stop": pulsar, en el caso de bebidas con más ingredientes (por ejemplo Americano = café + agua caliente), si se desea interrumpir la dispensación del ingrediente en curso y pasar a la dispensación del siguiente ingrediente.

4.2.4 Jarra Cold Brew

Jarra Cold Brew es una bebida refrescante a base de Cold Brew, ideal para disfrutar en compañía. Dada su naturaleza convivial, el tamaño no se expresará en tamaños (S, M, L, XL), sino en tazas, y la estimación de la longitud de la bebida siempre estará disponible en la pantalla en el cuadro de tazas.

Nota bene

Para la Jarra Cold Brew se recomienda no agregar hielo en la jarra durante el suministro, en su lugar, añada de 3 a 4 cubitos de hielo en los vasos de los comensales en el momento de servir.

Para suministrar la bebida proceda de la siguiente manera:

1. Para obtener un resultado óptimo, la máquina sugiere introducir, antes de servir, el hielo (3-4 cubitos) en los vasos;
2. Pulse "→";
3. Vacíe el depósito de agua (A8), enjuáguelo y llénelo hasta el nivel MÁX con agua potable fresca. Llene también el recipiente de granos (A1);
4. Seleccione la intensidad que desea: "Original" o "Intenso", luego pulse "→";
5. Una vez seguros de que la cantidad de agua y de café son suficientes para la preparación, pulse "→";
6. Coloque un recipiente que tenga una capacidad suficiente y altura inferior a 14cm debajo del surtidor bebidas (A3). Pulse "Suministra";

-
7. El aparato procede con la preparación con un número de moliendas adecuadas al número de tazas a preparar y en la pantalla aparece la descripción de cada fase (molienda, suministro de café).
 8. Una vez terminada la dispensación, si en el punto 1 se ha modificado el número de tazas a preparar pulse "Sí" para guardar las nuevas configuraciones o "No" para mantener los parámetros anteriores. También puede guardarlas en su Coffee Routine marcando la casilla correspondiente.

Toda la información sobre la coffee routine la encuentra en el apartado "[4.8.5 Coffee Routine](#)". El aparato está listo para ser utilizado de nuevo.

Nota bene

- "Anula" o "Stop": pulse si desea interrumpir completamente la preparación y volver a la homepage.
- Para lograr un equilibrio adecuado entre hielo y café, no es posible usar la opción Extra shot que alteraría el equilibrio de la bebida.

4.3 Bebidas con leche caliente

Para la preparación de las recetas calientes con leche debe utilizar la jarra LatteCrema Hot que se distingue por la tapa (E2) de color negro.

En los próximos capítulos encontrará indicaciones sobre los tipos de leche a utilizar, cómo usar y limpiar la jarra, y, al igual que con las bebidas de café, cómo preparar y personalizar sus bebidas con leche caliente. Su aparato le permite preparar una gran variedad de recetas: pulse Hot (B2) para las recetas calientes y seleccione la pestaña "Leche" en la parte superior como vimos en el apartado "3.2.2 Botones externos".

Estas son las recetas calientes con leche que aparecerán en la pantalla de su máquina.

Bebidas	
Caffelatte	Galão
Leche Caliente (sin espuma)	Cappuccino
Café au lait	Cappuccino Mix
Café con leche	Espresso Macchiato
Latte Macchiato	Cappuccino +
Flat White	Leche Caliente (Con espuma)
Cortado	

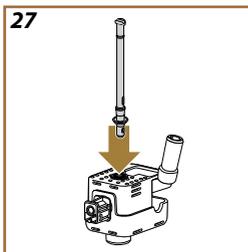
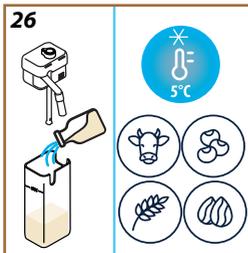
4.3.1 ¿Qué leche utilizar en la jarra "Latte Crema Hot"?

La jarra LatteCrema Hot está diseñada para calentar y montar la leche con múltiples niveles de espuma, permitiendo preparar perfectamente cada bebida con leche caliente. 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. La jarra LatteCrema Hot también incluye un ciclo de limpieza con vapor y agua, lo que permite conservar la leche restante 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.

	
 Leche Vacuna	
✓	Entera (grasa >3,5%)
✓	Parcialmente desnatada (grasas entre 1,5 y 1,8%)
✓	Desnatada (grasa <0,5%)
Bebidas vegetales	
✓	 Soja
✓	 Almendra
✓	 Avena



4.3.2 Preparación y colocación de la jarra “Latte Crema Hot”

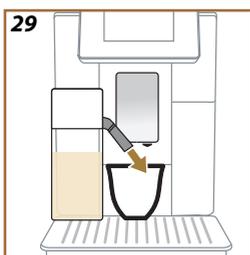
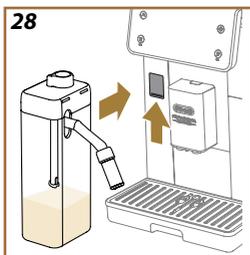
Veamos en este capítulo cómo preparar la jarra LatteCrema Hot para el uso.

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 “4.3.1 ¿Qué leche utilizar en la jarra “Latte Crema Hot”?”.

1. Levante la tapadera (E2) y llene el recipiente de la leche (D7) con una cantidad suficiente de leche, no superando el nivel MÁX impreso en el recipiente (fig. 26);
2. Asegúrese 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. 27). Reintroduzca la tapa en el recipiente de leche;
3. Levante la puerta (A5) y enganche empujando a fondo la jarra (D7) en el conector (fig. 28). La cafetera emite una señal acústica (si la función está activa).

4.3.3 Regulación de la espuma de la jarra “Latte Crema Hot”

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

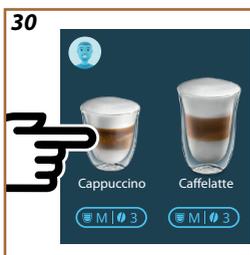


Girando el botón de regulación de la espuma (E1) se selecciona la cantidad de espuma de la leche que se suministrará durante la preparación de las bebidas de leche. Cuando se selecciona una bebida la pantalla sugiere la posición a la cual girar el botón de regulación de la espuma.

Posición del botón	Aconsejado para...
	Hot
 MÍN. Espuma ligera	<ul style="list-style-type: none"> • Caffe latte • Leche Caliente (sin espuma) • Café au lait • Café con leche
 MED. Espuma cremosa	<ul style="list-style-type: none"> • Latte Macchiato • Flat White • Cortado • Galão
 MÁX. Espuma densa	<ul style="list-style-type: none"> • Cappuccino • Cappuccino Mix • Espresso Macchiato • Cappuccino + • Leche Caliente (Con espuma)

4.3.4 Selección directa de las bebidas con leche caliente

1. Siga las indicaciones del apartado ["4.3.2 Preparación y colocación de la jarra "Latte Crema Hot"";](#)
2. Coloque una taza suficientemente grande debajo de las boquillas del surtidor de bebidas (A3) y debajo del surtidor de la leche (E3);
3. Regule la extensión del dispensador de leche (E4) en función de su taza y baje el surtidor bebidas (A3) de manera de acercarlo lo más posible a la taza (fig. 29); así se obtiene una crema mejor.
4. Pulse directamente la imagen (C7) en la homepage relativa a la bebida deseada (ej. Cappuccino fig. 30).
5. Regule el nivel de espuma girando el botón de regulación espuma (E1) a la posición recomendada en la pantalla mientras la máquina se calienta y procede con la preparación.
6. En la pantalla aparece la descripción de cada fase (molienda, preparación, suministro de café, suministro de leche).
7. Una vez terminada la preparación, la máquina pide realizar la limpieza de la jarra de leche (D7) (función Clean) para limpiar la tapa de la jarra de leche. Siga las indicaciones del apartado específico ["6.2.3.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso"](#)
8. Si no se realiza la limpieza en la homepage aparece el símbolo  para recordar que es necesario proceder con la limpieza de la jarra de leche.



Nota bene

- Cuando haya terminado todas las preparaciones de bebidas con leche caliente, recuerde realizar la limpieza de la jarra de leche como se indica en el apartado "[6.2.3.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso](#)" y, eventualmente, guardar la jarra con la leche sobrante en la nevera o proceder a la limpieza completa como se indica en el apartado "[6.2.3.2 Limpieza completa de la jarra de leche](#)".
- "Anula": pulse si desea interrumpir por completo la preparación y volver a la homepage sin guardar la personalización.
- "Stop": pulsar, en el caso de bebidas con más ingredientes (por ejemplo Cappuccino = leche + café), si se desea interrumpir la dispensación del ingrediente en curso y pasar a la dispensación del siguiente ingrediente.
- En cuanto termina el suministro, si se desea aumentar la cantidad de café, basta pulsar +Extra. Una vez alcanzada la cantidad deseada pulse Stop.

4.3.5 Personalización de las bebidas con leche caliente

1. Siga las indicaciones del apartado "[4.3.2 Preparación y colocación de la jarra "Latte Crema Hot"](#)";
2. Coloque una taza suficientemente grande debajo de las boquillas del surtidor de bebidas (A3) y debajo del surtidor de la leche (E3);
3. Pulse en la barra de personalización C8 en la base de la bebida deseada (fig. 31). En el display aparece una pantalla similar a la que se muestra a continuación:



A la izquierda se encuentra el icono de la bebida, un botón (i) que al pulsarlo lleva a una breve descripción de la bebida seleccionada y, si la bebida está compuesta por varios ingredientes (como café y agua, por ejemplo café y leche), una barra que indica las proporciones.

A la derecha se encuentra el panel para la personalización real de la bebida. En la parte superior se destaca la pestaña "Granos de café" si planeamos preparar la bebida utilizando granos de café molidos en el momento.

Nota bene

Si se deseara usar café pre-molido, encuentra los detalles en el apartado "[4.3.6 Uso del pre molido en las bebidas con leche caliente](#)".

Un primer cuadro relacionado con el tamaño/longitud de la bebida permite elegir entre los tamaños (S, M, L, XL) y las funciones My (véase capítulo "[4.8.4 Función "My"](#)") y To Go (véase capítulo [To Go](#)). Al seleccionar el tamaño deseado, en la parte superior también se actualiza una estimación del tamaño de la bebida elegida.

En el segundo cuadro es posible seleccionar el nivel de intensidad deseado.

Finalmente, la opción "ExtraShot" permite la dispensación adicional de un espresso corto para un poco de energía Extra.

4. Regule la extensión del dispensador de leche ([E4](#)) en función de su taza y baje el surtidor bebidas de manera de acercarlo lo más posible a la taza ([fig. 29](#)): así se obtiene una crema mejor;
5. Una vez seleccionadas las configuraciones deseadas es posible seleccionar "Suministra";
6. Regule el nivel de espuma girando el botón de regulación espuma ([E1](#)) a la posición recomendada en la pantalla mientras la máquina se calienta y procede con la preparación;
7. En la pantalla aparece la descripción de cada fase (molienda, preparación, suministro de café, suministro de leche);
8. Una vez terminada la preparación, la máquina pregunta si desea guardar la nueva configuración y, si las Coffee Routine están activas, también solicita confirmación sobre si guardar las configuraciones para todos los momentos del día o sólo para el momento actual (en ese caso, pulse sobre el momento del día mostrado y confirme con "Sí"). Toda la información sobre la coffee routine la encuentra en el apartado "[4.8.5 Coffee Routine](#)".

Nota bene

- Cuando haya terminado todas las preparaciones de bebidas con leche caliente, recuerde realizar la limpieza de la jarra de leche como se indica en el apartado "[6.2.3.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso](#)" y, eventualmente, guardar la jarra con la leche sobrante en la nevera o proceder a la limpieza completa como se indica en el apartado "[6.2.3.2 Limpieza completa de la jarra de leche](#)".

Nota bene

- "Anula": pulse si desea interrumpir completamente la preparación y volver a la homepage sin guardar la personalización.
- "Stop": pulsar, en el caso de bebidas con más ingredientes (por ejemplo Cappuccino = leche + café), si se desea interrumpir la dispensación del ingrediente en curso y pasar a la dispensación del siguiente ingrediente.
- En cuanto termina el suministro, si se desea aumentar la cantidad de café, basta pulsar +Extra. Una vez alcanzada la cantidad deseada pulse Stop.
- Para respetar mejor las características de ciertas bebidas, la opción "To Go" y la intensidad podrían no ser modificables.

4.3.6 Uso del pre molido en las bebidas con leche caliente

Muchas bebidas pueden ser suministradas utilizando café pre-molido. Si esta función está disponible para su bebida favorita, podrás identificarla por la presencia, en la pantalla de personalización, de la pestaña "pre-molido". A continuación, los pasos para obtener su bebida de leche caliente hecha 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.
- Si utiliza el café pre-molido, solo puede preparar una taza de café a la vez.
- No es posible preparar la bebida Cappuccino+ utilizando el pre-molido.

1. Siga las indicaciones del apartado "[4.3.2 Preparación y colocación de la jarra "Latte Crema Hot"](#)";
2. Coloque una taza suficientemente grande debajo de las boquillas del surtidor de bebidas (A3) y debajo del surtidor de la leche (E3);
3. Pulse en la barra de personalización C8 en la base de la bebida deseada (fig. 30). En el display aparece una pantalla con los parámetros que se pueden personalizar según sus gustos;
4. Seleccione, en la parte superior derecha, la pestaña "Pre-molido";
5. Levante la tapadera del compartimento accesorios (fig. 23).
6. Compruebe que el embudo de café premolido está insertado y asegúrese de que no está obstruido; añadir una medida rasa de café pre-molido (fig. 24). Elija la longitud y pulse "Suministra".

-
7. Regule el nivel de espuma girando el botón de regulación espuma (E1) a la posición recomendada en la pantalla mientras la máquina se calienta y procede con la preparación;
 8. El aparato procede a la erogación y en el display aparece la descripción de cada fase individual (calentamiento del agua, erogación de café).

Una vez terminada la preparación, el aparato está listo para ser utilizado de nuevo. A diferencia de otras personalizaciones, el uso de café pre-molido no se puede guardar, sino que debe ser seleccionado en cada dispensación.

Nota bene

- "Anula": pulse si desea interrumpir completamente la preparación y volver a la homepage sin guardar la personalización.
- "Stop": pulsar, en el caso de bebidas con más ingredientes (por ejemplo Cappuccino = leche + café), si se desea interrumpir la dispensación del ingrediente en curso y pasar a la dispensación del siguiente ingrediente.
- En cuanto termina el suministro, si se desea aumentar la cantidad de café, basta pulsar +Extra. Una vez alcanzada la cantidad deseada pulse Stop.

4.4 Bebidas con leche fría

Para la preparación de bebidas con leche fría, debe utilizar la jarra LatteCrema Cool, que se distingue por la tapa de la jarra (E2) de color blanco. **Si su modelo no incluye la jarra LatteCrema Cool, puede consultar el sitio web de Delonghi.com para comprarla.**

En los próximos capítulos encontrará indicaciones sobre los tipos de leche a utilizar, cómo usar y limpiar la jarra, y, al igual que con las bebidas de café, cómo preparar y personalizar sus bebidas con leche fría. Su aparato le permite preparar una gran variedad de recetas: pulse Cold (B3) para las recetas frías y seleccione la pestaña "Leche" en la parte superior como vimos en el apartado "[3.2.2 Botones externos](#)".

Estas son las recetas con leche fría que aparecerán en la pantalla de su máquina.

Bebidas	
Caffelatte	Leche Fría (Con espuma)
Latte Macchiato	Flat White
Cappuccino	Cold brew latte
Cappuccino Mix	Cold brew cappuccino

4.4.1 ¿Qué leche utilizar en la jarra "Latte Crema Cool"?

La jarra LatteCrema Cool está diseñada para para montar la leche con múltiples niveles de espuma, permitiendo preparar perfectamente cada bebida con leche fría.

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. La jarra LatteCrema Cool también incluye un ciclo de limpieza con vapor y agua, lo que permite conservar la leche restante en la nevera para su posterior reutilización. **Si no tiene la jarra LatteCrema Cool puede comprarla en el sitio Delonghi.com**

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.

	
Entera (grasa >3,5%)	✗
Parcialmente desnatada (grasas entre 1,5 y 1,8%)	✗
Desnatada (grasa <0,5%)	✓
 Soja	✓
 Almendra	✓
 Avena	✓

4.4.2 Preparación y colocación de la jarra “Latte Crema Cool”

Veamos en este capítulo cómo preparar la jarra LatteCrema Cool 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 "[4.4.1 ;Qué leche utilizar en la jarra “Latte Crema Cool”?](#)".

1. Levante la tapadera (E2) y llene el recipiente de la leche (D7) con una cantidad suficiente de leche, no superando el nivel MÁX impreso en el recipiente (fig. 26);
2. Asegúrese 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. 27). Reintroduzca la tapa en el recipiente de leche;
3. Levante la puerta (A5) y enganche empujando a fondo la jarra (D7) en el conector (fig. 28). La máquina emite una señal acústica (si la función está activa);
4. Coloque una taza suficientemente grande debajo de las boquillas del surtidor de bebidas (A3) y debajo del surtidor de la leche (E3);
5. Seleccione la bebida deseada.

Nota bene

Si el modo "Ahorro energético" está activado (véase apartado correspondiente), la erogación de la bebida podría requerir algunos segundos de espera.

4.4.3 Regulación de la espuma de la jarra "Latte Crema Cool"

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

Girando el botón de regulación de la espuma (E1) se selecciona la cantidad de espuma de la leche que se suministrará durante la preparación de las bebidas leche. Cuando se selecciona una bebida la pantalla sugiere la posición a la cual girar el botón de regulación de la espuma.

Posición del botón	Aconsejado para...
	Cold
 MÍN. Espuma ligera	<ul style="list-style-type: none">• Caffe latte
 MED. espuma cremosa	<ul style="list-style-type: none">• Latte Macchiato• Flat White• Cold brew latte
 MÁX. espuma densa	<ul style="list-style-type: none">• Cappuccino• Cappuccino Mix• Leche Fría (Con espuma)• Cold brew cappuccino

4.4.4 Selección directa de las bebidas con leche fría

1. Siga las indicaciones del apartado "[4.4.2 Preparación y colocación de la jarra "Latte Crema Cool"](#)";
2. Pulse directamente la imagen C7 en la homepage relativa a la bebida deseada (ej. Cold Cappuccino);
3. Seleccione qué tan fría quiere la bebida entre Ice (hielo) y Extra ice (Extra hielo) y pulse "→";
4. Según la selección, el aparato sugiere la cantidad de cubitos de hielo con los que llenar su vaso.
5. Vierta la cantidad de hielo indicada en el vaso y colóquelo debajo del surtidor de bebidas (A3) y debajo del surtidor de la leche (E3) de la jarra LatteCrema Cool, luego pulse "Suministra";
6. Regule el nivel de espuma girando el botón de regulación espuma (E1) a la posición recomendada en la pantalla mientras la máquina se calienta y procede con la preparación;

Nota bene

Si el modo "Ahorro energético" está activado (véase apartado correspondiente), la erogación de la bebida podría requerir algunos segundos de espera.

7. En la pantalla aparece la descripción de cada fase (molienda, preparación, suministro de café, suministro de leche);
8. Una vez terminada la preparación, la máquina está lista para ser utilizada de nuevo.
9. Si no se realiza la limpieza en la homepage aparece el símbolo  para recordar que es necesario proceder con la limpieza de la jarra de leche. Más detalles en el apartado "[3.2.1 Introducción a la página de inicio](#)", "[3.2.1.3 Configuraciones, notificaciones e indicadores de funcionamiento](#)".

Nota bene

Cuando haya terminado todas las preparaciones de bebidas con leche fría, recuerde realizar la limpieza de la jarra de leche como se indica en el apartado "[6.2.3.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso](#)" y eventualmente, guardar la jarra con la leche sobrante en la nevera o proceder a la limpieza completa como se indica en el apartado "[6.2.3.2 Limpieza completa de la jarra de leche](#)".

Nota bene

- "Anula": pulse si se desea interrumpir completamente la preparación y volver a la homepage.
- "Stop": pulsar, en el caso de bebidas con más ingredientes (por ejemplo Cappuccino = leche + café), si se desea interrumpir la dispensación del ingrediente en curso y pasar a la dispensación del siguiente ingrediente.



4.4.5 Personalización de las bebidas con leche fría

1. Siga las indicaciones del apartado "[4.4.2 Preparación y colocación de la jarra "Latte Crema Cool"](#)".

Pulse en la barra de personalización [C8](#) en la base de la bebida deseada (fig. [32](#)). En el display aparece una pantalla similar a la que se muestra a continuación:



A la izquierda se encuentra el icono de la bebida, un botón **(i)** que al pulsarlo lleva a una breve descripción de la bebida seleccionada y, si la bebida está compuesta por varios ingredientes (como café y agua, por ejemplo café y leche), una barra que indica las proporciones.

A la derecha se encuentra el panel para la personalización real de la bebida. En la parte superior se destaca la pestaña "Granos de café" si planeamos preparar la bebida utilizando granos de café molidos en el momento.

Nota bene

Si se deseara usar café pre-molido, encuentra los detalles en el apartado "[4.4.6 Uso del café pre molido en las bebidas con leche fría](#)".

Un primer cuadro relacionado con el tamaño/longitud de la bebida permite elegir entre los tamaños (S, M, L) y la función To Go (véase capítulo [To Go](#)). Al seleccionar el tamaño deseado, en la parte superior también se actualiza una estimación de la cantidad de la bebida elegida.

Nota bene

Para lograr un equilibrio adecuado entre hielo y café no es posible modificar la intensidad o usar la opción "[4.8.1 Extra shot](#)" que alteraría el equilibrio de la bebida.

2. Una vez seleccionadas las configuraciones deseadas pulse "Inicia";
3. Seleccione qué tan fría quiere su bebida entre Ice (hielo) y Extra ice (extra hielo), o, en el caso de bebidas Cold Brew, si la quiere con intensidad "Original" o "Intense" y pulse "→";
4. Según la selección, el aparato sugiere la cantidad de cubitos de hielo con los que llenar su vaso.
5. Vierta la cantidad de hielo indicada en el vaso y colóquelo debajo del surtidor de bebidas **A3** y debajo del surtidor de la leche (**E3**) de la jarra LatteCrema Cool, luego pulse "Suministra";
6. Regule el nivel de espuma girando el botón de regulación espuma (**E1**) a la posición recomendada en la pantalla mientras la máquina se calienta y procede con la preparación;
7. En la pantalla aparece la descripción de cada fase (molienda, preparación, suministro de café, suministro de leche);
8. Una vez terminada la preparación, la máquina pregunta si desea guardar la nueva configuración y, si las Coffee Routine están activas, también solicita confirmación sobre si guardar las configuraciones para todos los momentos del día o sólo para el momento actual (en ese caso, pulse sobre el momento del día mostrado y confirme con "Sí"). Toda la información sobre la coffee routine la encuentra en el capítulo "[4.8.5 Coffee Routine](#)".

Nota bene

La máquina, según su elección entre "Ice" y "Extra Ice" o entre "Original" e "Intense", regula los parámetros de extracción y sugiere la cantidad correcta de hielo a usar para obtener un resultado óptimo..

Nota bene

Cuando haya terminado todas las preparaciones de bebidas con leche fría, recuerde realizar la limpieza de la jarra de leche como se indica en el apartado "[6.2.3.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso](#)" y eventualmente, guardar la jarra con la leche sobrante en la nevera o proceder a la limpieza completa como se indica en el apartado "[6.2.3.2 Limpieza completa de la jarra de leche](#)".

Nota bene

- "Anula": pulse si desea interrumpir por completo la preparación y volver a la homepage sin guardar la personalización.
- "Stop": pulsar, en el caso de bebidas con más ingredientes (por ejemplo Cappuccino = leche + café), si se desea interrumpir la dispensación del ingrediente en curso y pasar a la dispensación del siguiente ingrediente.

4.4.6 Uso del café pre molido en las bebidas con leche fría

Muchas bebidas pueden ser suministradas utilizando café pre-molido. Si esta función está disponible para su bebida favorita, podrás identificarla por la presencia, en la pantalla de personalización, de la pestaña "pre-molido". A continuación, los pasos para obtener su bebida con leche fría hecha 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.
- Si utiliza el café pre-molido, solo puede preparar una taza de café a la vez.
- No es posible preparar las bebidas Cold Brew Latte y Cold Brew Cappuccino utilizando el pre-molido.



1. Siga las indicaciones del apartado "[4.4.2 Preparación y colocación de la jarra "Latte Crema Cool"](#)".
2. Pulse en la barra de personalización [C8](#) en la base de la bebida deseada (ej. Capuccino mix, fig. [33](#)). En el display aparece una pantalla con los parámetros que se pueden personalizar según sus gustos;

3. Seleccione, en la parte superior derecha, la pestaña "Pre-molido";
4. Seleccione el tamaño deseado: en la parte superior también se actualiza una estimación del tamaño de la bebida elegida. Pulse "Inicia";
5. Seleccione si se desea una bebida "Ice" (hielo) o "Extra ice" (extra hielo) y pulse "→";
6. La máquina, según la selección, ajusta los parámetros de extracción y sugiere la cantidad adecuada de hielo a usar para obtener un resultado óptimo: vierta la cantidad de hielo indicada en el vaso y colóquelo debajo del surtidor de bebidas (A3) y debajo del surtidor de la leche (E3) de la jarra LatteCrema Cool, luego pulse "Suministra";
7. Levante la tapadera (A2) del compartimento accesorios (fig. 23);
8. Compruebe que el embudo de café pre molido (D3) está insertado y asegúrese de que no está obstruido; añadir una medida (D1) rasa de café pre molido (fig. 24) y pulse "Ok";
9. El aparato procede a la erogación y en el display aparece la descripción de cada fase individual (calentamiento del agua, erogación de café y erogación de leche).

Una vez terminada la preparación, el aparato está listo para ser utilizado de nuevo. A diferencia de otras personalizaciones, el uso de café pre-molido no se puede guardar, sino que debe ser seleccionado en cada dispensación.

Nota bene

- "Anula": pulse si desea interrumpir por completo la preparación y volver a la homepage sin guardar la personalización.
- "Stop": pulsar, en el caso de bebidas con más ingredientes (por ejemplo Cappuccino = leche + café), si se desea interrumpir la dispensación del ingrediente en curso y pasar a la dispensación del siguiente ingrediente.

4.5 Salida de agua caliente

1. Coloque una taza debajo del surtidor bebidas A3 (fig. 20).
2. En la homepage (C):
 - pulse directamente la imagen C7 correspondiente al agua caliente: el suministro inicia;
 - pulse la barra de personalización C8 en la base de la imagen y seleccione el tamaño a suministrar, a continuación pulse "Suministra": el suministro inicia;
3. El suministro se interrumpe automáticamente.

Nota bene

- Para interrumpir manualmente el suministro, pulse “Stop” o “Anula”.
- En cuanto termina el suministro, si se desea aumentar la cantidad, basta pulsar +Extra. Una vez alcanzada la cantidad deseada, pulse Stop o Anula.
- La función de agua caliente también se puede utilizar para calentar la taza y disfrutar de una bebida aún más caliente: solo tendrá que llenar su taza con un poco de agua caliente, que luego desechará antes de suministrar su bebida caliente.

4.6 Función té

La función de té caliente permite seleccionar 4 temperaturas diferentes según el tipo de té o infusión que se utilice.

1. Coloque una taza debajo del surtidor bebidas [A3](#) (fig. [20](#)).
2. En la homepage (C):
 - pulse directamente la imagen [C7](#) correspondiente a la función té: el suministro inicia;
 - pulse la barra de personalización [C8](#) en la base de la imagen, seleccione el tamaño a suministrar y el tipo de té deseado (la máquina seleccionará automáticamente la temperatura correcta según la tabla siguiente) luego pulse “Suministra”: el suministro inicia;
 - El suministro se interrumpe automáticamente.

El aparato está listo para ser utilizado de nuevo.

Té e infusiones	
Seleccionando el tipo de té que le interesa, la máquina regula la temperatura ideal. En esta tabla encontrará los tiempos de infusión recomendados.	
	Té blanco 1-3 minutos de tiempo de infusión
	Té Verde 1-2 minutos de tiempo de infusión
	Té Oolong de 30 segundos a 1 minuto de tiempo de infusión
	Té Negro 1-5 minutos de tiempo de infusión
Nuestra función de Té preparará una taza de té a la temperatura perfecta, dosificando la cantidad de agua que prefieras.	

Nota bene:

- Para interrumpir manualmente el suministro, pulse "Stop" o "Anula".
- Apenas termina el suministro, si desea aumentar la cantidad, pulse "+Extra". Una vez alcanzada la cantidad deseada, pulse "Stop" o "Anula".

4.7 Consejos para el café Perfecto

1. Si el café sale a gotas, o es poco espeso y con poca crema, consulte el tutorial sobre la regulación de la molienda (véase apartado "[5.13 Conf. del molinillo](#)") y el capítulo "FAQ";
2. Si el café está demasiado caliente o frío, ajuste la configuración de temperatura del café (véase apartado "[5.12 Temperatura del café](#)" en el menú configuraciones) y el capítulo "FAQ";
3. Si se desea un café más caliente se recomienda:
 - realizar un enjuague antes de suministrar el café (véase apartado "[5.5 Enjuague](#)" en el menú configuraciones 
 - caliente las tazas con agua caliente (utilice la función agua caliente, véase apartado "[4.5 Salida de agua caliente](#)");
 - aumente la configuración de la temperatura del café (véase apartado "[5.12 Temperatura del café](#)" en el menú configuraciones 
4. Si se desea un café más frío:
 - vacíe el depósito del agua y llénelo con agua fresca;
 - refrescar la taza o el vaso con agua fría o con hielo, que debe retirarse antes del suministro;
 - si es adecuado para soportar cambios de temperatura, coloque la taza o vaso en la nevera durante algunos minutos antes de dispensar la bebida deseada.

4.8 Funciones adicionales

4.8.1 Extra shot

Para una carga adicional, añada un Espresso ristretto (30 ml) a las siguientes bebidas:

Cal.	
Espresso	Cappuccino Mix
Espresso Lungo	Cortado
Filter style	Flat White
Café	Doppio+
Americano	Long Black
Cappuccino	Verlängerter
Cappuccino+	Café con leche
Latte Macchiato	Café au lait
Espresso Macchiato	Galão
Caffelatte	

Proceda de la siguiente manera:

1. Pulse en las personalizaciones [C8](#) en la base de la bebida deseada (ej. Americano, fig. [21](#)). En la pantalla aparecen los parámetros que pueden personalizarse según el gusto de cada uno:
2. Pulse "Extra Shot", luego "Ok".
3. Seleccione el tamaño y la intensidad deseada. La activación de la función será visible tanto por el hecho de que EXTRA SHOT está resaltado como por la estimación de tamaño modificado. Pulse "Suministra".
4. Confirme pulsando "Ok". (Al marcar la casilla, el mensaje dejará de aparecer).
5. El aparato procede con el suministro y en el display aparece la descripción de cada fase individual.
6. Finalizado el suministro pulse "Sí" para guardar las nuevas configuraciones o "No" para mantener los parámetros anteriores. También puede guardarlas en su Coffee Routine marcando la casilla correspondiente. En este caso, el Extra Shot está indicado con el símbolo  en la barra de personalización de la bebida.

El aparato está listo para ser utilizado de nuevo.

Nota bene

- Cuando se guardan los ajustes nuevos, estos permanecen en la memoria ÚNICAMENTE en el perfil seleccionado.
- Esta función no está disponible con café pre-molido.
- Las personalizaciones se pueden guardar en todos los momentos del día o en el actual si las coffee routine están activadas. Véase el apartado "[4.8.5 Coffee Routine](#)".

4.8.2 To go

“To Go” es una función adecuada para quien desea crear una bebida personalizada para llevar consigo. Busque en el sitio delonghi.com la taza de viaje recomendada para su máquina:

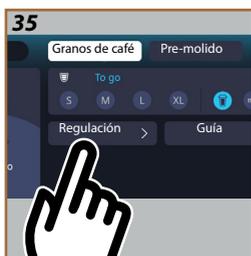
	Taza de viaje (no incluida) (capacidad 235 ml)
	Tipo: DLSC074
	EAN:8004399024465

La función “To go” está disponible para la preparación de las siguientes bebidas:

	Cal.	Frías
Café	✗	✓
Americano	✓	✓
Cappuccino	✓	--
Latte Macchiato	✓	--
Caffelatte	✓	--
Cappuccino Mix	✓	--
Flat White	✓	--
Leche	✓	--
Cold Brew	--	✓
Cold Brew Cappuccino	--	✓
Cold Brew Latte	--	✓

Proceda de la siguiente manera:

1. Coloque la taza de viaje debajo del surtidor bebidas (A3);
2. Si se desea preparar una bebida con leche siga las indicaciones de los apartados [“4.3.2 Preparación y colocación de la jarra “Latte Crema Hot””](#) y [“4.4.2 Preparación y colocación de la jarra “Latte Crema Cool”](#);
3. Pulse en la barra de personalización en la base de la bebida deseada (ej. americano, fig. 21). En la pantalla aparecer los parámetros que pueden personalizarse según el gusto de cada uno y las funciones seleccionables;



-
4. Seleccione, en el cuadro superior , el tamaño "To Go"  (fig. 34): en la pantalla aparecen los cuadros "Regulación" y "Guía To Go";
 5. Pulsando el cuadro "Regulación" (fig. 35) se accede a una pantalla desde la que se puede corregir el tamaño de la bebida ($\pm 12\%$ por cada nivel), incluso antes de dispensarla, en función de la taza de viaje utilizada. Si desde esta pantalla se modifica el tamaño, al presionar "Guardar", la nueva cantidad de la bebida "To Go" se guardará y se ajustará automáticamente para la próxima preparación.
 6. Al presionar el cuadro "Guía To Go" (fig. 36) se visualizan las informaciones relativas a la cantidad y, en consecuencia, la medida correcta de la taza de viaje que se debe utilizar;
 - 7a. Para las recetas calientes: pulse "Suminstra";
 - 7b. Para las recetas frías: pulse "Inicia" y siga las indicaciones de la pantalla;
 7. La máquina procede con la preparación de la bebida y se interrumpe automáticamente;
 8. La primera vez, para cada bebida To Go y para cada perfil ind. en uso, al finalizar la preparación aparece la función de "regulación" para corregir la cantidad, en función de la taza de viaje que se está utilizando;
 9. Si la cantidad de la bebida está bien, simplemente pulse "Ok", de lo contrario indique si las siguientes bebidas deben ser más largas (moviéndose hacia +) o más cortas (moviéndose hacia -) y pulse "Regulación" para guardar;

Atención

Utilizando la "Regulación", la cantidad indicada en el cuadro superior de la pantalla personalización puede no ser correcta.

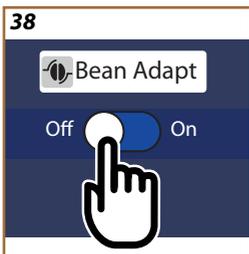
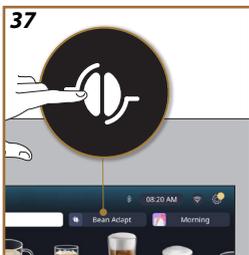
10. Para salir de la función "regulación" pulse en la "X".

Nota bene:

- Cuando se guardan los ajustes nuevos, estos permanecen en la memoria ÚNICAMENTE en el perfil seleccionado.
- Cada vez que se usa una taza diferente de la usada antes, es recomendable permanecer cerca de la máquina para controlar la cantidad de bebida suministrada.
- Para mantener la temperatura de las bebidas calientes, se recomienda precalentar la taza del viaje con agua caliente.
- Si desea usar una taza de viaje diferente a aquella suministrada, tenga en cuenta que su altura máxima tiene que ser 14 cm.

Atención

- Se recomienda usar la taza de viaje por un máximo de 2 horas: después de este tiempo, vacíela y proceda con la limpieza según se indica en el siguiente apartado.
- Antes de enroscar la tapa de la taza de viaje, abra el tapón de cierre para liberar la presión;
- Al final de las preparaciones de bebidas con leche, limpie la jarra de leche como está indicado en "[Notas generales después de la preparación de las bebidas leche](#)".
- Para más información, consulte el folleto adjunto a la taza de viaje.



4.8.3 Bean adapt technology

Un experto de café al alcance de su mano en tan solo unos pocos pasos le permite optimizar la extracción del café y el resultado en la taza.

Una tecnología inteligente te guía en la regulación de la máquina según los granos de café utilizados: el grado de molienda en la extracción, cada fase será regulada para obtener lo mejor del grano de café.

1. Puede pulsar el mensaje Bean Adapt  (C3) en la página de inicio (fig. 37);
2. Habilite el Bean Adapt pulsando el botón (fig. 38);

Nota bene

La máquina recuerda que, para poder proceder, es necesario haber preparado al menos 3 tazas de café con la misma variedad de café y el molinillo en la misma posición. Si no se han realizado tales preparaciones, pulse "Ok", luego "X" y finalmente "Si" para salir, sin guardar, y poder proceder con la preparación de las 3 tazas de café requeridas.

3. Seleccione la variedad de granos que se está utilizando: 100% Árabica o mezcla Árabica & Robusta (esta información se encuentra en los envases del café). Pulse  para tener más información. Pulse "→";
4. Seleccione el grado de tostado pulsando en el tono que más se acerque al color de los granos (fig. 39). Pulse  para tener más información. Pulse "→";

Ahora la máquina comprueba cómo modificar las configuraciones para obtener un resultado óptimo, partiendo de las configuraciones en curso:

5. Pulse "Suministra" para preparar un Espresso. Tras el suministro, pulse "→";
6. La máquina ahora tiene todos los datos necesarios para definir los parámetros óptimos (en algunos casos, también podría solicitar una evaluación sobre el café recién preparado), los cuales se mostrarán primero y luego se configurarán en la máquina. En cada pantalla pulse "→" para pasar al siguiente parámetro:
 - Temperatura del café;
 - Intensidad;
 - Posición del molinillo.
7. Pulse  en el nombre de los granos: aparece el teclado para personalizar el nombre. Pulse "Hecho" para confirmarlo;
8. Pulse "→": la máquina memoriza las configuraciones y el nombre se ve en lugar del logotipo .

Nota bene

- La Bean Adapt Technology solo será visible como configuración de intensidad en la bebida espresso, pero mejorará la extracción de todas las demás bebidas a base de café.
- Es posible guardar hasta 6 perfiles de granos diferentes, cada vez que cambie los granos utilizados en su máquina, solo tendrá que pulsar el mensaje Bean Adapt (C3) en la homepage principal y seleccionar el perfil de grano utilizado.

4.8.4 Función "My"

La función my le permite seleccionar la cantidad de cada ingrediente utilizado para preparar la bebida que desea. La función "My" es diferente a la selección de la cantidad vista en las secciones de personalización de las bebidas, ya que le permite adaptarlas exactamente a su taza.

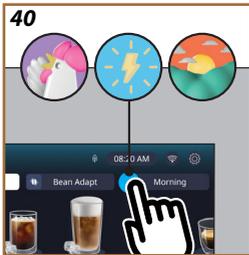
Su funcionamiento es muy simple e intuitivo: una vez que empiece a preparar su bebida, solo tendrá que detener la extracción cuando lo desee, y esa cantidad se guardará como la cantidad "My" en el perfil ind. activo. A continuación las instrucciones paso a paso sobre cómo guardar la configuración "My" para una bebida con dos ingredientes (ejemplo Cappuccino = leche + café). El mismo proceso se puede seguir para una bebida con un solo ingrediente.

1. Compruebe que se ha seleccionado el perfil ind. para el que se quiere personalizar la bebida;
2. Pulse en la barra de personalización C8 en la base de la bebida deseada (ej. preparar con cappuccino fig. 31);
3. Pulse (my);
4. Pulse "Inicia";
5. En el caso de preparaciones a base de café seleccione la intensidad o, en el caso de la función té seleccione la temperatura: pulse "→";
6. Coloque la taza seleccionada debajo del surtidor bebidas (A3) y pulse "Suministra";
7. La máquina comienza a suministrar el primer ingrediente. En la pantalla aparecerá una barra que representa el intervalo de 1 al máximo programable para ese ingrediente en la bebida seleccionada.
8. Tras unos segundos de dispensación, aparecerá el botón "Stop"; en la parte inferior; a partir de ahora, puede pulsarlo para dejar de dispensar el ingrediente. Cuando pulse Stop, si la bebida sólo tenía un ingrediente, la cantidad que tenga en la taza se guardará y podrá volver a encontrarla en cualquier momento como la cantidad "My".
9. Si la bebida incluye un segundo ingrediente, aparecerá una nueva animación con una barra de progreso similar a la vista anteriormente y deberá simplemente repetir la operación para este segundo ingrediente. Una vez que termine este segundo ciclo, la cantidad "My" será guardada.

-
10. Si las "Coffee Routine" están activadas, como vimos en el capítulo "Coffee Routine", la máquina le preguntará si desea guardar la configuración para un momento específico del día o para todos los momentos del día.

Nota bene

- Cuando se guardan los ajustes nuevos, estos permanecen en la memoria ÚNICAMENTE en el perfil seleccionado.
- En el caso de personalizar un Espresso, al personalizar una bebida individual, la bebida doble respectiva se personaliza automáticamente también.
- Para salir de la programación en cualquier momento pulse "X": los valores no serán guardados.
- "My" es, a todos los efectos, una de los tamaños / cantidades que puede seleccionar para su bebida, esto significa que en cualquier momento puede seleccionar cualquiera de los otros tamaños o volver a la opción "My", siempre y cuando sea la misma guardada con el proceso recién descrito. Si desea reprogramar la cantidad "My", es suficiente pulsar el mensaje "Reset"  que aparece cuando My está seleccionado. Una vez completado el reset, puede configurarlo nuevamente siguiendo el proceso descrito anteriormente.
- Para reprogramar la bebida My es necesario regresarla a los valores de fábrica: pulse en la barra de personalización  de la bebida y asegúrese de que la función esté habilitada. Pulse el mensaje "Reset"  para regresar la bebida a los valores de fábrica. A continuación, re programe la bebida.



4.8.5 Coffee Routine

Con esta función, la máquina recordará cómo prefiere el café a lo largo del día y actualizará la lista de bebidas para que coincida con sus hábitos. Con la función activa, cada vez que se modifiquen los ajustes (tamaño, intensidad, etc.) de cualquier bebida, la máquina le dará la opción de guardar las nuevas configuraciones para ese período específico del día, marcando la casilla correspondiente y luego confirmando con "Sí". Si, por el contrario, quiere guardar las nuevas configuraciones para todo el día, sólo tiene que pulsar "Sí" en la pantalla específica.

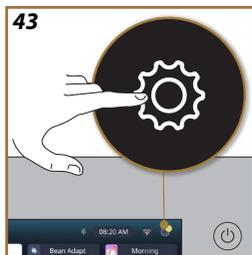
Nota bene

Puede saber si la funcionalidad está activa mirando su página de inicio: si en la pestaña de la derecha aparece el mensaje "Coffee Routine", significa que está desactivada y que puede activarla pulsándola.

Si, por el contrario, en la pestaña de la derecha aparece uno de los 3 logotipos (fig. 40) significa que las "coffee routines" están activadas. Asegúrese de que el reloj esté correcto o modifique la hora siguiendo las instrucciones que encuentras en el apartado "[3.2.1.4 Horario](#)". Para deshabilitar esta función:

- pulse en la homepage el símbolo relativo al momento del día en curso (fig. 40);
- pulse el cursor (fig. 41) y confirme la deshabilitación de la función pulsando "Sí";
- pulse la lista que desee mantener como predeterminada y confirme con "Ok".

En lugar del símbolo coffee routine del momento, en la pantalla de inicio aparece el símbolo  para indicar que la función se ha deshabilitado correctamente (fig. 42).



5 CONFIGURACIONES

5.1 Cómo navegar por las configuraciones

1. Pulse el botón  (C6) (fig. 43).

Las configuraciones están divididas en cuatro argumentos:

<ul style="list-style-type: none"> • Mantenimiento <ul style="list-style-type: none"> 5.2 Descalcificación 5.3 Filtro de agua 5.4 Limpiando la máquina 5.5 Enjuague 5.6 Limpieza jarra de leche 5.7 Vaciado de agua 	<ul style="list-style-type: none"> • Configuración general <ul style="list-style-type: none"> 5.8 Auto-apagado 5.9 Señal acústica 5.10 Ahorro energético 5.11 Idiomas 5.12 Temperatura del café 5.13 Conf. del molinillo 5.14 Dureza del agua 5.15 Valores de fábrica
<ul style="list-style-type: none"> • Consejos y guías <ul style="list-style-type: none"> 5.16 Asistencia (código QR) 5.17 Consejos jarra de leche 5.18 Recetas creativas 	<ul style="list-style-type: none"> • Información sobre la máquina <ul style="list-style-type: none"> 5.19 Estadísticas 5.20 Más información

2. Seleccione el argumento y desplácese por los submenús correspondientes hasta seleccionar el deseado.
3. Pulse "X" para regresar atrás e ir a la homepage.

5.2 Descalcificación

1. Pulse el botón  (C6).
2. Pulse "Descalcificación".

En la pantalla, se muestra una barra de progreso que indica cuándo será necesario realizar la descalcificación .

3. Si desea proceder con la descalcificación, pulse "Leer más", "Sí" y siga el procedimiento guiado. Las instrucciones también están disponibles en el apartado "[6.6.3 Descalcificación](#)".
4. De lo contrario, pulse "X" para regresar atrás e ir a la homepage.

5.3 Filtro de agua

Para mantener la máquina en buen estado de funcionamiento, recomendamos utilizar el filtro ablandador De'Longhi (D8).

Para más información, visite www.delonghi.com.

WATERFILTER  EAN: 8004399327252

1. Pulse el botón  (C6).
2. Pulse "Filtro de agua". En la pantalla, se muestra una barra de progreso que indica cuándo será necesario reemplazar/retirar el filtro de agua.

3. Pulse "Inicia" y siga el procedimiento guiado. Las instrucciones también están disponibles en el apartado "[2.4 Instalación del filtro de agua](#)".
4. De lo contrario, pulse "X" para regresar atrás e ir a la homepage.

5.4 Limpiando la máquina

Si se desea realizar una limpieza profunda de los surtidores de bebidas ([A22](#) y [A23](#)) y del infusor extraíble ([A19](#)) antes de que la máquina lo solicite, proceda como se indica a continuación:

1. Pulse el botón  ([C6](#)).
2. Pulse "Limpiando la máquina".
3. Pulse "Inicia" y espere a que la máquina complete la fase de preparación para la limpieza, luego, siga el procedimiento guiado. Las instrucciones también están disponibles en el capítulo "[6.6 Limpieza profunda de la máquina](#)".
4. De lo contrario, pulse "X" para regresar atrás e ir a la homepage.

5.5 Enjuague

Con esta función, es posible hacer salir agua caliente del dispensador de bebidas ([A3](#)) para calentar y enjuagar el circuito interno. Recomendamos, en caso de periodos de no utilización de más de 3-4 días, realizarlo 2-3 veces antes del uso.

Para iniciar esta función, proceda del modo siguiente:

1. Pulse el botón  ([C6](#)).
2. Pulse "Enjuague".

Si se desea proceder al enjuague:

3. Coloque debajo del surtidor de bebidas ([A3](#)) un recipiente con capacidad mínima de 0,2L (fig. 8).
4. Pulse "Sí": después de unos segundos, saldrá agua caliente del surtidor de bebidas ([A3](#)) que limpia y calienta el circuito interno de la máquina.
5. Para interrumpir el enjuague pulse "Stop" o espere la interrupción automática.
6. La máquina está lista para su uso.

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, después de haber realizado dicha función, haya agua en el cajón de los posos de café ([A12](#)).

5.6 Limpieza jarra de leche

En esta sección encontrará todas las indicaciones para garantizar la eficiencia de la jarra de leche a lo largo del tiempo (el procedimiento completo se encuentra en el capítulo "[6.2.3.2 Limpieza completa de la jarra de leche](#)").

-
1. Pulse el botón  (C6).
 2. Pulse "Limpieza jarra de leche".
 3. Pulse "Inicia" y siga el procedimiento guiado usando las flechas de desplazamiento "←" o "→". Al final del procedimiento, confirme que ha realizado la limpieza pulsando "Hecho" para volver a la página de inicio.
 4. Pulse "X" en cualquier momento para salir y volver a la homepage.

5.7 Vaciado de agua

Antes de un periodo de inactividad, para evitar que el agua se hiele en los circuitos internos, o de llevar el aparato a un centro de asistencia se aconseja vaciar el circuito hidráulico de la máquina.

1. Pulse el botón  (C6).
2. Pulse "Vaciado de agua".
3. Pulse "Si".
4. Extraiga la bandeja recoge gotas (A6) (fig. 18), vacíe y limpie la misma bandeja y el recipiente de posos (A11). Vuelva a insertar todo.
5. Pulse "→". Coloque un recipiente con capacidad mínima de 0,2L debajo del surtidor de bebidas (A3) y el surtidor de agua para mantenimiento/limpieza (D2) (fig. 8).
6. Pulse "Si" la máquina realiza un enjuague con agua caliente del surtidor de bebidas (A3).
7. Una vez finalizado el enjuague, retire el depósito del agua (A8) y vacíelo. Pulse "→".
8. Si está colocado, retire el filtro (D8) del depósito de agua y pulse la flecha de deslizamiento "→".
9. Vuelva a colocar el depósito (vacío) y pulse "→".
10. Pulse "Si" y espere a que la máquina se vacíe; (Atención: agua caliente de los surtidores). A medida que el circuito se va vaciando es posible que aumente el ruido del aparato: forma parte del funcionamiento normal de la máquina.
11. Al final del vaciado retire, vacíe y vuelva a colocar la bandeja recoge gotas, luego pulse "→" y "Ok" y la máquina se apaga (standby).
12. Desconecte la máquina de la red eléctrica.
13. La próxima vez que encienda el aparato, proceda según las instrucciones del apartado "[2 PRIMER USO DE LA MÁQUINA](#)".

5.8 Auto-apagado

Es posible configurar el auto-apagado para que el aparato se apague tras un periodo de inactividad.

1. Pulse el botón  (C6).
2. Seleccione "Configuración general" en la pantalla.
3. Pulse "Auto-apagado".

4. En la pantalla se muestra el tiempo de auto-apagado actualmente seleccionado y las otras opciones seleccionables.
5. Seleccione el tiempo de auto-apagado deseado y pulse "OK" para guardar.
6. Pulse "X" para volver a la homepage.

Nota bene:

La máquina está configurada con un tiempo de autoapagado bajo para reducir el consumo energético. La selección de un tiempo de autoapagado más alto conlleva un aumento en el consumo energético de la máquina.

5.9 Señal acústica

Cuando está activada, la máquina emite una señal acústica en cada operación. En esta opción, puede activar o desactivar la señal acústica.

1. Pulse el botón  (C6).
2. Seleccione "Configuración general" en la pantalla.
3. Pulse "Señal acústica".
4. Pulse "Off" para desactivar u "On" para activar.
5. Pulse "X" para guardar y volver atrás a la homepage.

5.10 Ahorro energético

Cuando la función está activada, se garantiza un menor consumo energético, de acuerdo con las normativas europeas vigentes. En esta opción, puede activar o desactivar el ahorro energético.

1. Pulse el botón  (C6).
2. Seleccione "Configuración general" en la pantalla.
3. Pulse "Ahorro energético".
4. Pulse "Off" para desactivar u "On" para activar.
5. Pulse "X" para guardar y volver atrás a la homepage.

Nota bene:

Si el modo "Ahorro energético" está activado, el suministro del primer café podría necesitar unos segundos de espera adicionales.

Nota bene:

Cuando el símbolo  aparece en la pantalla señala que la función está activa.

5.11 Idiomas

Si se desea modificar el idioma configurado, proceda de la siguiente manera:

1. Pulse el botón  (C6).
2. Seleccione "Configuración general" en la pantalla.
3. Pulse "Idiomas".
4. Seleccione "Configurar" y elija el idioma deseado, que será seleccionado automáticamente.
5. Pulse "X" para guardar el nuevo idioma y volver a la homepage.

5.12 Temperatura del café

La temperatura es uno de los factores principales que determinan una buena extracción del café. Cuanto menos tostado esté el café, mayor será la temperatura que puede soportar y viceversa. Recomendamos usar la función Bean Adapt  para configurar la temperatura ideal para el grano utilizado.

Atención: si lo que busca es un aumento de la temperatura de su bebida, le recomendamos precalentar la taza llenándola con un poco de agua caliente, que luego deberá desechar antes de preparar tu bebida de café. Si, por el contrario, busca una manera de disfrutar de una bebida más fría, utilice agua fría o hielo para bajar la temperatura de su taza y luego suministre su bebida.

1. Pulse el botón  (C6).
2. Seleccione "Configuración general" en la pantalla.
3. Pulse "Temperatura del café".
4. Configura la temperatura deseada.
5. Pulse "X" para guardar la nueva temperatura y volver a la homepage.

5.13 Conf. del molinillo

La regulación del molinillo, y por lo tanto del tamaño del polvo de café, es uno de los factores cruciales para una correcta extracción. Le recomendamos usar la función Bean Adapt, que se encargará de ajustar automáticamente el molinillo al nivel óptimo para su grano de café.

Si no desea activar el Bean Adapt , en este capítulo le explicamos cómo modificar el nivel de molienda y le damos alguna sugerencia para configurarlo correctamente.

1. Pulse el botón  (C6).
2. Seleccione "Configuración general" en la pantalla.
3. Desplácese por los argumentos y seleccione "Conf. del molinillo".
4. Pulse "Configurar" para acceder a la pantalla de regulación del nivel de molienda.
5. Pulse "Más info. cómo ajustar el molinillo" si necesita una explicación más detallada sobre cómo regular el nivel de molienda: use las flechas de desplazamiento para pasar de una pantalla a otra, luego pulse "X" para volver a la pantalla de regulación.
6. Elija entre los niveles de molienda disponibles (identificados con fondo gris). Es posible configurar un nivel a la vez.



7. Si la función Bean Adapt está activada, la pantalla muestra  el nivel configurado para el perfil ind. de grano actualmente en uso.

8. Para regresar a las configuraciones de fábrica pulse reset .
9. Pulse "X" para volver al menú "conf. del molinillo".
10. Pulse "X" para volver a la homepage.

Nota bene:

- Se recomienda realizar otros ajustes en el molinillo de café sólo después de preparar al menos 5 cafés siguiendo el procedimiento descrito. Si el café vuelve a salir de forma incorrecta, repita el procedimiento.
- Si la función Bean Adapt está activa, modificando el nivel de molienda la función se desactiva.

5.14 Dureza del agua

La máquina requiere descalcificación tras un periodo de funcionamiento predeterminado que depende de la dureza del agua. Si se desea, es posible programar la máquina en función de la dureza real del agua en la red de suministro de las distintas regiones, configurando la frecuencia correcta de descalcificación.

Guía sobre la dureza del agua

Para obtener información sobre los niveles de dureza del agua, consulte la siguiente tabla

	°dH	°e	°f	
Nivel 1	0-7	0-8.75	0-12.6	
Nivel 2	8-14	8.76-17.5	12.7-25.2	
Nivel 3	15-21	17.6-26.25	25.3-37.8	
Nivel 4	>21	>26.25	>37.8	

1. Pulse el botón  (C6).
2. Seleccione "Configuración general" en la pantalla.
3. Desplácese por los argumentos y seleccione "Dureza del agua"
4. Pulse "Configurar" y a continuación compruebe la dureza del agua, como se indica en el apartado "[2.2 Compruebe la dureza del agua](#)".
5. Pulse en el nivel (1,2,3 o 4 según el valor de dureza del agua medido y la tabla anterior) para seleccionar la nueva configuración
6. Pulse "X" más veces para guardar primero en nuevo nivel y luego volver a la homepage.

Nota bene:

Puede realizar la prueba de dureza del agua con cualquier tipo de tira reactiva que encuentre en el mercado. Una vez que haya medido el grado de dureza del agua, siga la tabla (véase arriba) y seleccione el botón "Descubre más sobre la dureza del agua".

5.15 Valores de fábrica

Con esta función se restablecen todos los ajustes del menú y todas las programaciones personalizadas por el usuario regresando a los valores de fábrica (excepto el idioma, que sigue siendo el que se ha configurado y las estadísticas).

1. Pulse el botón  (C6).
 2. Seleccione "Configuración general" en la pantalla.
 3. Desplácese por los argumentos y seleccione "Valores de fábrica"
 4. Puede seleccionar qué desea resetear: "Máquina" o "Perfil ind."
- **Máquina:** Pulse "Inicia" y "Sí" y espere a que la máquina se reinicie. Pulse "X" más veces para volver a la homepage.

Nota bene:

Una vez restablecida la máquina (no el perfil ind.) a los valores de fábrica, el aparato volverá a mostrar las operaciones del primer inicio del apartado "2.5 Introducción a las funciones de la máquina".

- **Perfil ind.:** Pulse "Inicia" y seleccione el perfil ind. reiniciar. Pulse "Sí" y espere a que la máquina reinicie el perfil ind. Pulse "X" más veces para volver a la homepage.

5.16 Asistencia (código QR)

En esta opción siempre estará disponible un código QR que le llevará a este manual de instrucciones y a otros contenidos relevantes para usted y su máquina.

1. Pulse el botón  (C6).
2. Seleccione "Consejos y guías" en la pantalla.
3. Pulse "Asistencia" encuadre el código QR con su smartphone.
4. Pulse "X" para volver a la homepage.

5.17 Consejos jarra de leche

En esta opción, puede encontrar algunas sugerencias sobre los tipos de leche a utilizar para crear una espuma perfecta tanto caliente, como fría.

1. Pulse el botón  (C6).
2. Seleccione "Consejos y guías" en la pantalla.
3. Pulse "Consejos sobre la espuma".
4. Seleccione "Consejos para jarra caliente o fría" (véase apartado "Qué leche utilizar").
5. Pulse "X" más veces para volver a la homepage.

5.18 Recetas creativas

Escanee el código QR para descubrir todas las recetas creativas. Las recetas creativas son recetas paso a paso que le permiten crear bebidas o cócteles que mezclan ingredientes como siropes, licores y frutas con las bebidas que su máquina puede suministrar.

Gracias a la App My Coffee Lounge puede acceder en cualquier momento a más de 150 recetas creativas a base de espresso, cold brew, cappuccino, latte macchiato, etc...

En esta sección puede encontrar en cualquier momento el código QR que le permite descargar la app y descubrir todas las recetas que hemos pensado para usted.

1. Pulse el botón  (C6).
2. Seleccione "Consejos y guías" en la pantalla.
3. Pulse "Recetas creativas" y encuadre el código QR con su smartphone.
4. Pulse "X" para volver a la homepage.

5.19 Estadísticas

En esta opción, puede verificar qué tipos de bebidas se han preparado, con qué frecuencia ha realizado el mantenimiento y cuánta agua se ha consumido.

1. Pulse el botón  (C6).
2. Seleccione "Informaciones máquina" en la pantalla.
3. Pulse "Estadísticas".
4. Pulse "Leer más" y desplácese de derecha a izquierda en la pantalla para ver todos los datos estadísticos de su máquina.
5. Pulse "X" más veces para volver a la homepage.

5.20 Más información

En esta sección puede ver el número de serie y el "build" de su máquina. Esta información podría ser útil en caso de que necesite contactar al servicio de atención al cliente.

1. Pulse el botón  (C6).
2. Seleccione "Informaciones máquina" en la pantalla.
3. Pulse "Más información" para ver el número de serie y la "build".
4. Pulse "X" para volver a la homepage.

6 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

6.1 Limpieza de los elementos extraíbles

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

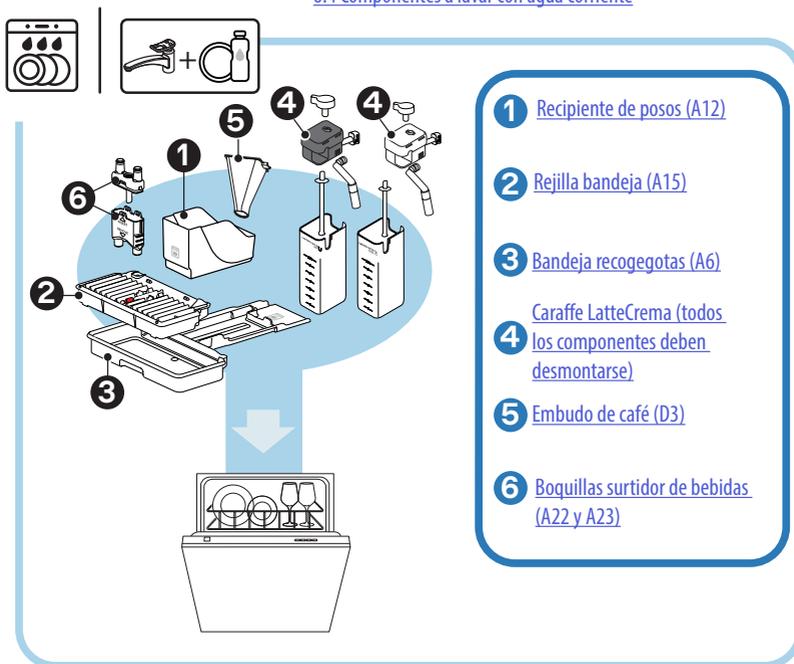
Para limpiar correctamente el aparato, muchos componentes se han diseñado de modo que puedan extraerse y lavarse fácilmente.

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.

6.1.1 Métodos de limpieza

- [6.2 Componentes lavables en lavavajillas](#)
- [6.3 Componentes a lavar en remojo](#)
- [6.4 Componentes a lavar con agua corriente](#)



Nota bene:

Si no dispone de lavavajillas, le recomendamos que sumerja los componentes en agua (a unos 40°C) y detergente lavavajillas durante unos 30 minutos. Enjuague cuidadosamente con agua corriente, finalmente, secarlo con un paño limpio.

6.2 Componentes lavables en lavavajillas

6.2.1 Limpieza del cajón de posos

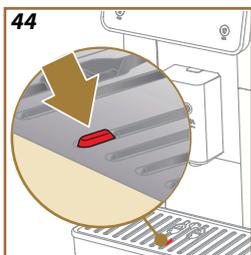
Cuando la máquina lo solicite (véase apartado "[7 MENSAJE FRECUENTES Y DE ALARMA](#)"), es necesario vaciarlo y limpiarlo. Hasta que no se limpie el cajón de los posos ([A12](#)) la máquina no puede preparar café. Para prevenir la formación de moho, el aparato indica la necesidad de vaciar el recipiente 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 ([A14](#)) se calienta. Espere a que se enfríe antes de tocarlo y aférrelo solamente por la parte anterior.

Para efectuar la limpieza (con la máquina encendida):

1. Retire la bandeja recogegotas ([A6](#)) y el recipiente de posos ([A12](#)) (fig. 45);
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. Lavar en el lavavajillas o dejar en remojo en agua (aproximadamente a 40°C) y detergente para platos durante unos 30 minutos. Enjuague cuidadosamente con agua corriente, finalmente, secala con un paño limpio.
4. Vuelva a colocar la bandeja de goteo con la rejilla ([A15](#)) y el recipiente de posos de café.



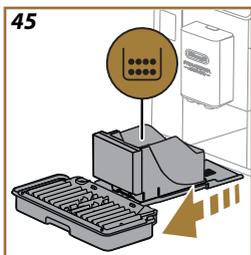
¡Atención!

Para optimizar las actividades de limpieza, le recomendamos vaciar, junto con el recipiente de posos, también la bandeja recogegotas.

6.2.2 Limpieza de la rejilla bandeja y bandeja recogegotas

La bandeja recogegotas ([A6](#)) está equipada con un indicador flotante ([A16](#) de color rojo) del nivel del agua contenida (fig. 44).

Antes de que este indicador empiece a asomar de la bandeja apoyatazas ([A14](#)), 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 de goteo, proceda del modo siguiente:

¡Atención! ¡Peligro de quemaduras!

Si se preparan de manera seguida bebidas a base de leche, la bandeja apoyatazas de metal (A14) se calienta. Espere a que se enfríe antes de tocarlo y aférrelo solamente por la parte anterior.

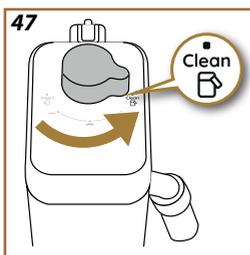
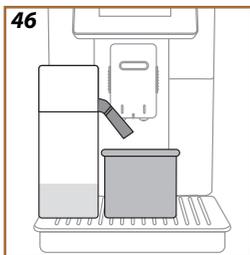
1. Retire la bandeja recogegotas (A6) y el recipiente de posos (A12) (fig. 45);
2. Controle la bandeja recogecondensación (A20) y, si está llena, vacíela;
3. Retire la bandeja apoyatazas (A14), la rejilla bandeja (A15), luego vacíe la bandeja recogegotas y el recipiente de posos;
4. Lavar en el lavavajillas o dejar en remojo en agua (aproximadamente a 40°C) y detergente para platos durante unos 30 minutos. Enjuague cuidadosamente con agua corriente, finalmente, secarla con un paño limpio.
5. Vuelva a colocar en la máquina la bandeja de goteo con la rejilla y el cajón de posos de café.

¡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.

¡Atención!

La rejilla apoyatazas no es lavable en lavavajillas.



6.2.3 Limpieza de la jarra de leche

6.2.3.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso

Después de cada suministro de una bebida con leche, la máquina pide realizar la limpieza de la jarra (D7) (función Clean) para limpiar la tapa de la jarra de leche (E2). Para realizar la limpieza, proceda del modo siguiente:

1. Deje colocada la jarra de leche en la máquina (no es necesario vaciar la jarra de leche);
2. Coloque una taza u otro recipiente vacío debajo del surtidor de la leche (E3) (fig. 46);
3. Gire el botón de regulación espuma/limpieza (E1) a "Clean" (fig. 47): del surtidor 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:

- Para continuar con las preparaciones siguientes, cuando aparezca el mensaje para limpiar la jarra (función Clean), pulse "Más tarde". 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 haber realizado la limpieza (con la función "Limpiar") desmonte la jarra de leche y limpie todos los componentes siguiendo el procedimiento indicado en el apartado "[6.2.3.2 Limpieza completa de la jarra de leche](#)".

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

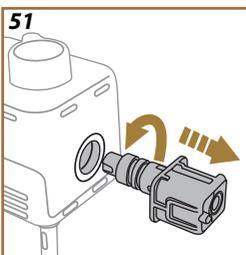
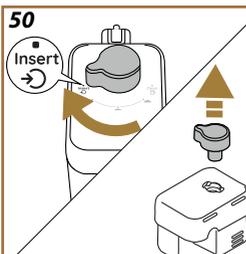
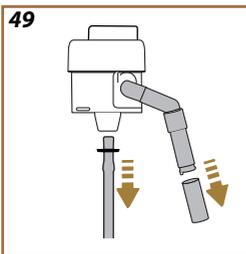
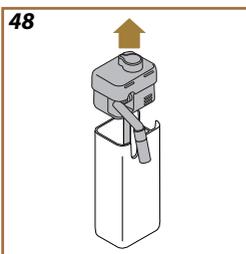
- Después de haber realizado la limpieza con la función "Limpiar", saque la jarra de leche y colóquela de inmediato en la nevera. La jarra LatteCrema Hot se puede conservar en la nevera por no más de 2 días, mientras que la jarra LatteCrema Hot no debe conservarse más de un día: luego, proceda con la limpieza de todos los componentes según el procedimiento indicado en el apartado "[6.2.3.2 Limpieza completa de la jarra de leche](#)".

Atención:

Si la jarra de leche ha estado fuera de la nevera durante más de **30 minutos**, desmonte y limpie todos los componentes siguiendo en procedimiento indicado en el apartado "[6.2.3.2 Limpieza completa de la jarra de leche](#)".

Notas generales después de la preparación de las bebidas leche

- Si no se realiza la limpieza, en la página de inicio aparece el símbolo  (C4) para recordar que es necesario proceder con la limpieza de la jarra de leche.
- En algunos casos, para realizar la limpieza (función Clean), 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.



6.2.3.2 Limpieza completa de la jarra de leche

La limpieza completa de la jarra de leche (D7) es fundamental para garantizar resultados óptimos y constantes a lo largo del tiempo.

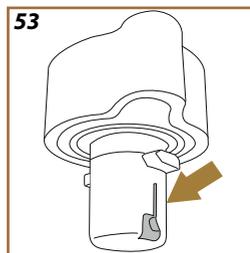
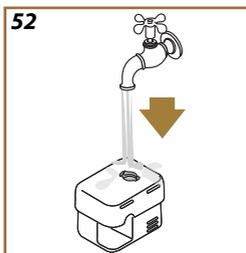
Nota bene

Para la limpieza después de cada suministro de bebida de leche véase apartado "6.2.3.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso".

Su máquina le recordará cuándo limpiarla y, si tiene alguna duda, siempre podrá seguir las instrucciones de limpieza directamente desde su máquina accediendo al menú configuraciones, véase apartado "5.6 Limpieza jarra de leche".

Le recomendamos realizar una limpieza completa de la jarra de leche: 1 día de inutilización para la jarra LatteCrema Cool, mientras que 2 días de inutilización para la jarra LatteCrema Hot. Proceda de la siguiente manera:

1. Retire la tapa (E2) de la jarra de leche (E7) (fig. 48);
2. Saque el surtidor de leche (E3), la extensión del surtidor de leche (E4) (si lo hay) y el tubo de aspiración de leche (E6) (fig. 49);
3. Gire en sentido horario el botón de regulación espuma (E1) hasta la posición "Insert" (fig. 50) luego deslizarla hacia arriba;
4. Gire en sentido antihorario y deslice el conector de la jarra de leche (E5) (fig. 51).
5. Lave en lavavajillas (recomendado) o a mano, como se indica a continuación:
 - **En el lavavajillas:** Enjuagar todos los componentes con agua potable caliente (al menos 40°C), después coloque los componentes en la cesta superior del lavavajillas e inicie un programa a 50°C, por ejemplo: Eco Estándar.
 - **A mano:** Enjuagar cuidadosamente todos los componentes con agua potable caliente (al menos 40°C) para eliminar todos los residuos visibles: asegúrese de que el agua pasa entre los orificios (fig. 52). Sumerja todos los componentes (incluido el recipiente de la leche) en agua potable caliente (al menos 40°C) y detergente lavavajillas durante al menos 30 minutos. Enjuagar bien todos los componentes con agua caliente potable, frotándolos individualmente con las manos.



-
6. Asegúrese de que no queden restos de leche en la cavidad ni en la ranura de la parte inferior del botón (fig. 53). Si es necesario, raspar con un palillo de dientes;
 7. Verifique que el tubo de aspiración (E6) y el tubo de salida (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.

Nota Bene:

La máquina le recuerda periódicamente la necesidad de limpiar a fondo la jarra y repite la secuencia para la limpieza completa.

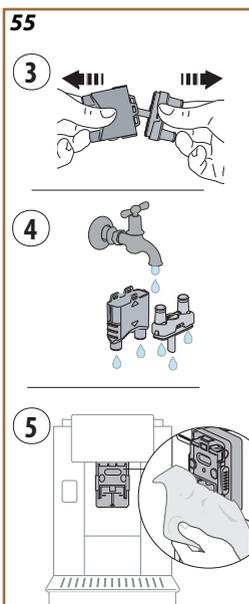
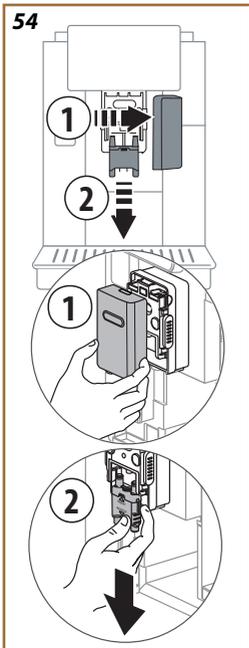
6.2.4 Limpieza del embudo de café

Limpie regularmente (1 vez al mes más o menos) el embudo extraíble para café pre-molido (D3). Proceda de la siguiente manera:

1. Apague la máquina (véase apartado "3.1.2 Apagado");
2. Levante la tapadera de la sede de los accesorios (fig. 23).
3. Retire el medidor/pincel (D1);
4. Extraiga el embudo removible (D3);
5. Lave el embudo bajo agua corriente a 40°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.



6.2.5 Limpieza de las boquillas del surtidor de bebidas

En este modelo se ha implementado un aviso que le recordará cuándo realizar la limpieza del infusor extraíble (A19) y de las boquillas de café (A22 y A23) (véase apartado “6.6 Limpieza profunda de la máquina”). Esta limpieza, aunque rápida, si se realiza de forma constante, mantiene altas las cualidades organolépticas de su café y prolonga la vida útil de su máquina.

Si se desea realizar una limpieza adicional de los boquillas de café de manera autónoma, proceda como se indica a continuación:

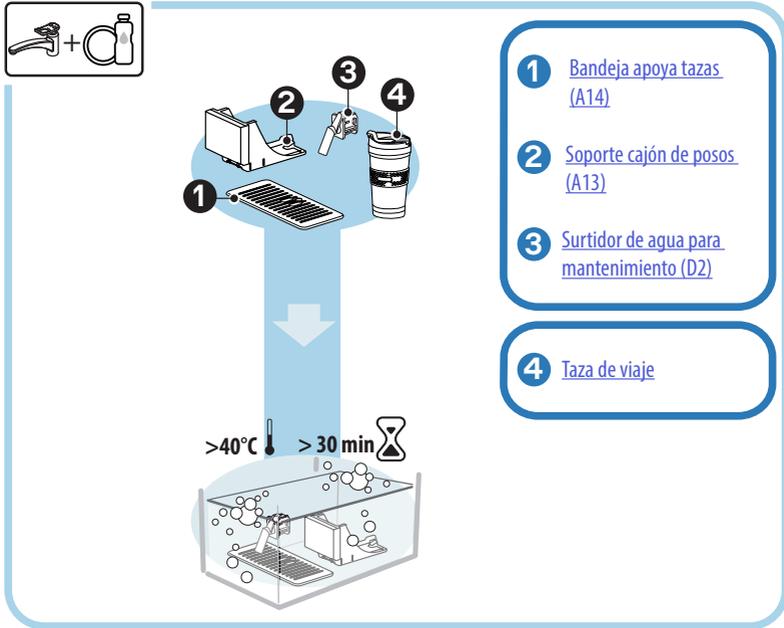
1. Apague la máquina (véase apartado “3.1.2 Apagado”);
2. Pulse el botón de liberación (A4) y retire la tapa (A21) del surtidor de bebidas (A3) tirando de ella hacia usted, luego, extraiga hacia abajo los boquillas (fig. 54 puntos 1 y 2);
3. Separe las dos boquillas (fig. 55 punto 3) y enjuáguelas con agua potable corriente caliente (al menos 40°C) para retirar todos los residuos visibles (fig. 55 punto 4). Para una limpieza óptima, se recomienda el lavado en lavavajillas;

Nota Bene:

Si no dispone de lavavajillas, le recomendamos que sumerja los componentes en agua (a unos 40°C) y detergente lavavajillas durante unos 30 minutos. Enjuague cuidadosamente con agua corriente, finalmente, secarlo con un paño limpio.

4. Limpie con una esponja el alojamiento de las boquillas extraíbles (fig. 55 punto 5);
5. Monte de nuevo las boquilla (A22 y A23), luego, vuelva a enganchar los boquillas al dispensador: asegúrese de que el mensaje “INSERT” quede en la parte superior y sea visible una vez que los boquillas estén insertadas;
6. Cierre el dispensador con la tapa hasta escuchar el enganche.
7. Ahora los boquillas de café están limpias y la máquina está lista para un nuevo uso.

6.3 Componentes a lavar en remojo



Nota bene:

Los componentes deben dejarse en remojo en agua (aproximadamente a 40°C) y detergente para platos durante unos 30 minutos. Enjuague cuidadosamente con agua corriente, finalmente, secarlo con un paño limpio.

6.3.1 Limpieza de la bandeja apoyatazas

Limpie regularmente la bandeja apoyatazas (A14) como se indica a continuación:

1. Apague la máquina (véase apartado "3.1.2 Apagado");
2. Retire la bandeja recogegotas (A6);

¡Atención!

Para optimizar las actividades de limpieza, le recomendamos vaciar también el recipiente de posos (A12) y bandeja recogegotas (A6).

3. Levante la bandeja (A14);
4. Dejar en remojo en agua (aproximadamente a 40°C) y detergente para platos durante unos 30 minutos. Enjuague cuidadosamente con agua corriente, finalmente secarla con un paño limpio.

6.3.2 Limpieza del soporte del cajón de posos

Limpie regularmente el soporte del cajón de posos (A13) como se indica a continuación:

1. Apague la máquina (véase apartado "3.1.2 Apagado");
2. Retire la bandeja recogegotas (A6);

¡Atención!

Para optimizar las actividades de limpieza, le recomendamos vaciar también el recipiente de posos (A12) y bandeja recogegotas (A6).

3. Levante el recipiente de posos (A12) para tomar el soporte;
4. Dejar en remojo en agua (aproximadamente a 40°C) y detergente para platos durante unos 30 minutos. Enjuague cuidadosamente con agua corriente, finalmente, secarla con un paño limpio.

6.3.3 Limpieza del surtidor de agua para el mantenimiento

Limpie regularmente el surtidor de agua (D2) como se indica a continuación:

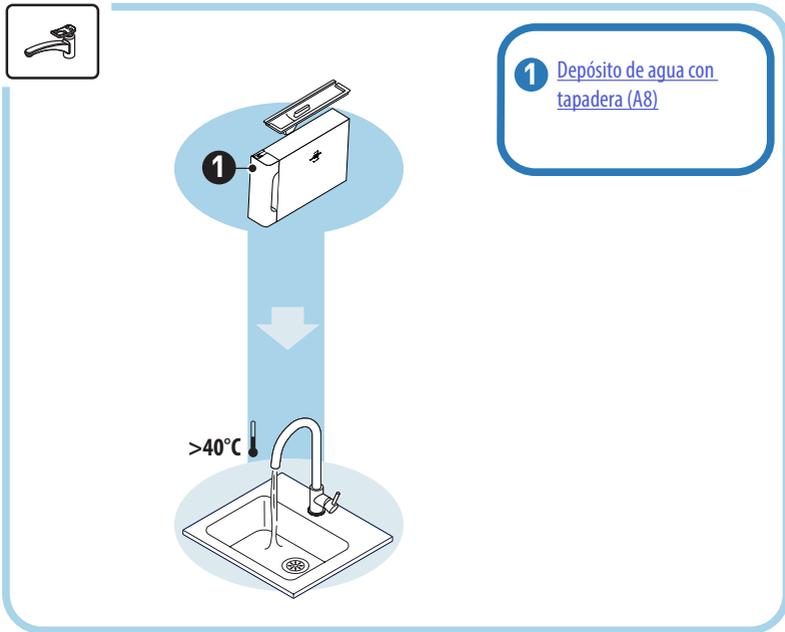
5. Sáquelo de su alojamiento (si está previsto en su modelo) después de haber abierto la tapa porta-accesorios (A2 - fig. 23);
6. Dejar en remojo en agua (aproximadamente a 40°C) y detergente para platos durante unos 30 minutos. Enjuague cuidadosamente con agua corriente, finalmente, secarla con un paño limpio.

6.3.4 Limpieza después de cada uso de la taza de viaje De'Longhi (vendido por separado)

Por motivos de higiene, se aconseja limpiar la taza de viaje después de cada uso. No utilice materiales abrasivos que podrían dañar la superficie del recipiente. Proceda de la siguiente manera:

1. Desenrosque la tapa y enjuague recipiente y tapa con agua potable caliente (40°C).
2. Sumerja los componentes en agua caliente (40°C) con detergente para platos por al menos 30 minutos. No utilice detergentes perfumados.
3. Limpie el interior del recipiente y la tapadera con una esponja limpia y detergente para vajillas eliminando la suciedad visible.
4. Enjuague todos los componentes con agua caliente y potable (40°C).
5. Seque todos los componentes con un paño limpio y seco o con papel absorbente, a continuación vuelva a ensamblar los componentes.
6. Lave la tapa en el lavavajillas una vez a la semana. El recipiente en metal no puede lavarse en lavavajillas.

6.4 Componentes a lavar con agua corriente



6.4.1 Limpieza depósito de agua con tapadera

Se recomienda la limpieza periódica del depósito de agua (A8) (aproximadamente una vez al mes) o cuando la máquina no se haya utilizado durante más de 3 días.

La limpieza del depósito de agua también forma parte del ciclo de sustitución del filtro ablandador (D8) (véase el apartado "6.6.4 Gestión del filtro de agua").

1. Apague la máquina (véase apartado "3.1.2 Apagado");
2. Saque el depósito de agua, retire el filtro del ablandador (si está instalado) y enjuagar con agua potable;
3. Vacíe el depósito de agua y lávelo con agua caliente (aproximadamente a 40°C), ayudándose, si es necesario, con un paño no abrasivo. Enjuagar abundantemente con agua corriente;
4. Si se ha retirado previamente, vuelva a insertar el filtro, llene con agua potable fresca hasta el nivel MÁX y vuelva a insertar el depósito en la máquina;
5. (Solo si se ha colocado el filtro ablandador) Suministre 100ml de agua caliente para reactivar el filtro.

6.5 Limpieza del cuerpo principal

6.5.1 Limpieza interna de la máquina

¡Peligro de descargas eléctricas!

Antes de realizar las operaciones de limpieza de las partes internas, la máquina debe apagarse (véase apartado "[3.1.2 Apagado](#)") y desconectarse de la red eléctrica. No sumerja nunca la máquina en el agua

1. Compruebe periódicamente (una vez al mes más o menos) que el interior de la máquina (al cual se puede acceder una vez extraída la bandeja de goteo) ([A6](#)) no está sucio.
2. Si es necesario, elimine los restos de café con el pincel suministrado ([D1](#)) y una esponja.
3. Aspire todos residuos con un aspirador de migas.

6.5.2 Limpieza del panel de mandos

Vale la pena recalcar que la pantalla táctil en sí misma es muy delicada. Por lo tanto, para limpiarla, se debe utilizar la misma delicadeza y seguir los pasos que se detallan a continuación:

4. Apague la máquina (véase apartado "[3.1.2 Apagado](#)") de este modo podrá ver también el sucio más fácilmente;
5. Consiga un paño de microfibra, que limpia las superficies sin rayarlas ni dañarlas;
6. No utilizar solventes, detergentes abrasivos o alcohol.
7. Pase el paño de microfibra sobre la pantalla táctil (puede humedecer ligeramente el paño con agua si es necesario);
8. Use la parte seca del paño de microfibra para secar la superficie después de haber aplicado el producto de limpieza o el mismo paño humedecido con agua.

6.6 Limpieza profunda de la máquina

6.6.1 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. Su máquina le avisará cuando es el momento de realizar esta limpieza y podrá decidir si hacerlo de inmediato o en otro momento (véase apartado "[7 MENSAJE FRECUENTES Y DE ALARMA](#)"). Si se desea proceder de inmediato, una vez aparezca el mensaje de aviso, será suficiente pulsar "Sí" y seguir paso a paso las instrucciones en pantalla desde el punto 4. Para posponer la limpieza para otro momento, pulse "No": en la pantalla de inicio, junto al menú configuraciones [\(C6\)](#), aparecerá un círculo amarillo "●" [\(C12\)](#) que recuerda que el aparato necesita ser limpiado (el mensaje será presentado en cada encendido).

Para acceder a la limpieza desde el menú configuraciones, proceda como se indica a continuación:

1. Pulse el botón [\(C6\)](#);
2. Seleccione "Mantenimiento" después "Limpiando la máquina";
3. Pulse "Inicia" para iniciar el procedimiento de limpieza guiada: la máquina se prepara para la limpieza;
4. Retire el depósito de agua [\(A8\)](#) (fig. 3);
5. Abra la puerta del infusor [\(A17\)](#) (fig. 56) ubicada del lado derecho;
6. Pulse hacia el interior los dos botones de liberación de color (fig. 57) y, al mismo tiempo, extraiga el infusor [\(A19\)](#) hacia el exterior;
7. Pulse "→";
8. Enjuague el infusor bajo agua corriente sin detergentes. Si la suciedad es persistente, deje en remojo el infusor en agua potable durante 5 minutos y luego usa el pincel que se encuentra en la cuchara dosificadora [\(D1\)](#) para eliminar la suciedad restante;

¡Atención!

ENJUAGUE SÓLO CON AGUA

NO USE DETERGENTES - NO LAVE EN LAVAVAJILLAS

9. Utilice el pincel también para limpiar cualquier residuo de café en el área del infusor [\(A18\)](#), visible a través de la puerta del infusor [\(A17\)](#);
10. Pulse "→";
11. Vuelva a colocar el infusor introduciéndolo en el soporte y pulse hasta escuchar el clic de enganche;

Nota Bene:

Si le resulta difícil colocar el grupo de infusión, (antes de colocarlo) se debe llevar a la dimensión correcta presionando las dos palancas (fig. 58).

12. Después de haberlo colocado, asegúrese de que los dos botones de colores sobresalgan hacia afuera;
13. Cierre la puerta del infusor y asegúrese de que esté bien enganchada, luego vuelva a insertar el depósito de agua;
14. Pulse “→”;
15. Pulse el botón de liberación (A4) y retire la tapa (A21) (A3) tirando de ella hacia usted, pulse “→”;
16. Extraiga hacia abajo las boquillas (fig. 54 puntos 1 y 2) y sepárelas (fig. 55 punto 3), pulse “→”;
17. Enjuague las boquillas con agua corriente potable caliente (al menos 40°C) para eliminar todos los residuos visibles (fig. 55 punto 4). Para una limpieza óptima, se recomienda el lavado en lavavajillas. Pulse “→”;

Nota Bene:

Si no dispone de lavavajillas, le recomendamos que sumerja los componentes en agua (a unos 40°C) y detergente lavavajillas durante unos 30 minutos. Enjuague cuidadosamente con agua corriente, finalmente, secarlo con un paño limpio.

18. Limpie con una esponja el alojamiento de las boquillas extraíbles (fig. 55 punto 5);
19. Monte de nuevo las boquilla (A22 y A23), luego, vuelva a enganchar los boquillas al dispensador: asegúrese de que el mensaje "INSERT" quede en la parte superior y sea visible una vez que los boquillas estén insertadas;
20. Cierre el dispensador con la tapa hasta escuchar el enganche “→”;
21. Para concluir el proceso de limpieza la máquina realizará enjuagues con agua caliente desde el surtidor de café: coloque debajo de los surtidores un recipiente de 0,2L y pulse “Sí”. La máquina se calienta, realiza los enjuagues y al final vuelve a la homepage. Ahora la máquina está lista.

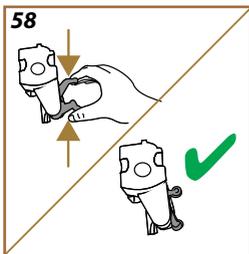
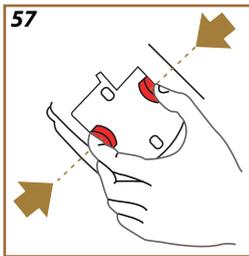
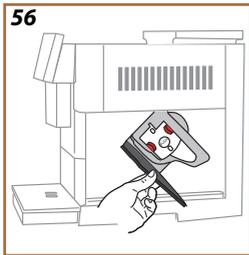
Nota Bene:

- La segunda vez que la máquina muestre la solicitud de limpieza, el procedimiento guiado solo se visualizará si, después del punto 3, se pulse "Muéstrame todos los pasos"; de lo contrario, basta pulsar "Hecho" después de haber realizado correctamente todos los pasos descritos anteriormente para la limpieza del infusor extraíble y de los boquillas de café.
- Controle periódicamente (una vez al mes más o menos) que el interior de la máquina (al cual se puede acceder una vez extraída la bandeja recogegotas) no está sucio.
- aspire todos los residuos con un aspirador de migas.

6.6.2 Limpieza del infusor extraíble

En este modelo se ha implementado un aviso que le recordará cuándo realizar la limpieza del infusor extraíble (A19) y de las boquillas de café (A22 y A23) (véase apartado "6.6 Limpieza profunda de la máquina"). Esta limpieza, aunque rápida, si se realiza de forma constante, mantiene altas las cualidades organolépticas de su café y prolonga la vida útil de su máquina.

Si se desea proceder de manera autónoma a una limpieza adicional del infusor extraíble, proceda como se indica continuación:



¡Atención!

El infusor no se puede extraer cuando la máquina está encendida.

1. Apague la máquina (véase apartado "3.1.2 Apagado");
2. Retire el depósito de agua (A8) (fig. 3);
3. Abra la puerta del infusor (A17) (fig. 56) ubicada del lado derecho;
4. Pulse hacia el interior los dos botones de liberación de color (fig. 57) y, al mismo tiempo, extraiga el infusor (A19) hacia el exterior;
5. Enjuague el infusor bajo agua corriente sin detergentes. Si la suciedad es persistente, deje en remojo el infusor en agua potable durante 5 minutos y luego usa el pincel que se encuentra en la cuchara dosificadora (D1) para eliminar la suciedad restante;

¡Atención!

ENJUAGUE SÓLO CON AGUA

NO USE DETERGENTES - NO LAVE EN LAVAVAJILLAS

6. Utilice el pincel también para limpiar cualquier residuo de café en el área del infusor (A18), visible desde la puerta del infusor (A17);
7. Después de limpiarlo, vuelva a colocar el infusor introduciéndolo en el soporte; a continuación, presione el infusor hacia abajo hasta que oiga un clic;

Nota Bene:

Si le resulta difícil colocar el grupo de infusión, (antes de colocarlo) se debe llevar a la dimensión correcta presionando las dos palancas (fig. 58).

8. Después de haberlo colocado, asegúrese de que los dos botones de colores sobresalgan hacia afuera;
9. Cierre la puerta del grupo infusor y asegúrese de que está bien cerrada;
10. Reintroduzca el depósito del agua.
11. Ahora el infusor extraíble está limpio y la máquina está lista para un nuevo uso.

6.6.3 Descalcificación

La descalcificación es una actividad de limpieza profunda de su máquina que tiene como objetivo eliminar los residuos de cal que pueden formarse a lo largo del circuito que lleva el agua desde el depósito hasta su taza.

La eliminación de la cal no solo prolonga la vida útil de su máquina, sino que también mejora significativamente la calidad de las bebidas que se suministran.

Como se explicó en el apartado "[5.14 Dureza del agua](#)", la máquina le avisará cuando sea el momento adecuado para la descalcificación, en función del número y tipo de bebidas suministradas y de la dureza del agua utilizada. Si la dureza del agua está correctamente configurada, la máquina pedirá que realice la descalcificación con la frecuencia correcta. Puede verificar en cualquier momento cuánto falta para la próxima descalcificación a través del menú configuraciones → mantenimiento → [5.2 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.

Para efectuar la descalcificación

ECODECALK  EAN: 8004399327252

Descalcificador	Descalcificador De'Longhi
Recipiente	Capacidad recomendada: 2,0 L
Tiempo	~25min

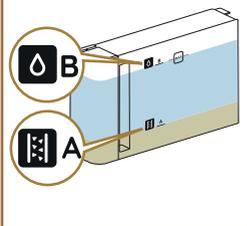
Descalcifique la máquina cuando en la homepage aparece el relativo mensaje (véase apartado "[7 MENSAJE FRECUENTES Y DE ALARMA](#)"): si se desea proceder de inmediato con la descalcificación, pulse "Sí" y siga las instrucciones paso a paso en la pantalla de la máquina.

Para posponer la descalcificación a otro momento, pulse "No": en la homepage, en el menú configuraciones  (C6), un círculo amarillo recuerda que el aparato necesita ser descalcificado. (El mensaje será presentado en cada encendido).

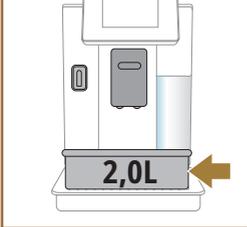
Para acceder al menú de descalcificación:

1. Pulse el símbolo  (C6) en la página de inicio;

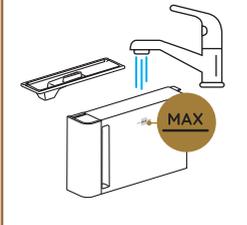
59



60



61



2. Seleccione "Mantenimiento" después "Descalcificación";
3. Pulse "Inicia" para entrar al procedimiento de descalcificación guiado;
4. Introduzca el surtidor de agua para mantenimiento/limpieza (D2) (fig. 7) (se encuentra en el compartimento accesorios encima de la máquina para los modelos que lo incluyen);
5. Retire y vacíe la bandeja recoge gotas (A6) y el recipiente de posos (A12) (fig. 18): luego vuelva a colocar ambos y pulse "→";
6. Extraer el depósito de agua (A8), levantar la tapa y (si está colocado) retirar el filtro (D8). Vacíe completamente el depósito y pulse "→";
7. Vierta el descalcificador en el depósito de agua (D6) hasta el nivel A (correspondiente a un envase desechable o 100 ml) impreso en el interior del depósito; a continuación, añada agua potable (un litro) hasta el nivel B (fig. 59). Reintroduzca del depósito de agua (con la tapadera) y pulse "Inicia";
8. Coloque debajo de los surtidores un recipiente vacío con capacidad mínima de 2,0 litros (fig. 60). Pulse "Sí" para iniciar el proceso.

¡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.

9. El programa de descalcificación se inicia y la solución descalcificadora sale tanto del dispensador de agua para mantenimiento/limpieza como del surtidor de bebidas (A3) y agua caliente, realizando automáticamente una serie de enjuagues a intervalos para eliminar los residuos de cal del interior de la máquina;

Después de varios minutos, el aparato terminará la primera fase de la descalcificación, seguida de una fase de enjuague. Veamos cómo:

10. Vacíe el recipiente usado para recoger la solución descalcificadora;
11. Retire el depósito de agua, vacíelo, enjuáguelo bien con agua corriente potable y vuelva a insertarlo, si se retiró previamente, reinserse el filtro ablandador;
12. **Llene del depósito hasta el nivel MÁX** (fig. 61) con agua fresca y colóquelo en la máquina. Pulse "→";
13. Vuelva a colocar el recipiente que ha usado para recoger solución descalcificadora debajo de los surtidores y pulse "Sí" para iniciar el enjuague;
14. El agua caliente sale tanto del surtidor de agua para mantenimiento/limpieza (D2) como del surtidor de bebidas (A3);
15. Cuando el agua del depósito se acabe, vacíe el recipiente de posos usado para recoger el agua de enjuague; retire, vacíe y reintroduzca la bandeja recoge gotas y el recipiente de posos usado, a continuación vuelva a colocarlos en la máquina;

16. Retire el depósito del agua, llénelo hasta en nivel máx (fig. 61) y colóquelo en la máquina, luego pulse "Adelante";
17. El proceso de descalcificación ha finalizado: pulse "X";
18. El aparato realiza un calentamiento rápido y luego vuelve a la página de inicio.

Nota Bene:

- Es normal que, después de haber realizado el todo ciclo de descalcificación, haya agua en el cajón de los posos de café (A12).
- Si el ciclo de descalcificación no termina correctamente (por ejemplo, por falta de suministro eléctrico), una vez que la máquina se vuelva a encender, continuará el ciclo desde el punto en que se interrumpió.
- El aparato requiere un segundo 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 recogegotas.

6.6.4 Gestión del filtro de agua

Para mantener la máquina en buen estado de funcionamiento, recomendamos utilizar el filtro ablandador De'Longhi (D8).

Para más información, visite delonghi.com.

WATERFILTER EAN: 8004399327252

6.6.4.1 Instalación del filtro de agua

filtro ablandador De'Longhi (D8)

Si al utilizar la máquina por primera vez ha pospuesto la instalación del filtro de agua (véase apartado "2.4 Instalación del filtro de agua") o si se instaló y posteriormente se retiró y desea volver a instalarlo, proceda como se indica a continuación:

1. Pulse el botón  (C6) en la página de inicio;
2. Seleccione "Mantenimiento" después "Filtro de agua";
3. Pulse "Sí" para acceder al procedimiento guiado;
4. Introduzca el surtidor de agua caliente (D2) (se encuentra, para los modelos que lo incluyen, en el compartimiento accesorios encima de la máquina una vez abierta la tapa fig. 23);
5. Retire el filtro (D8) del envase y gire el selector de fecha hasta que se visualicen los próximos 2 meses (fig. 9): pulse "→" para proceder al siguiente paso;

Nota Bene:

Si el aparato se utiliza normalmente el filtro dura dos meses; si, en cambio, la máquina no se utiliza y tiene el filtro instalado durará al máximo 3 semanas.

6. Para activar el filtro, deje salir agua corriente del grifo en el agujero central del filtro hasta que el agua salga por las aberturas laterales durante más de un minuto (fig. 10). Pulse “→” para proceder al siguiente paso.
7. Extraiga el depósito de agua (A8) de la máquina y llénelo de agua fresca potable; retire la tapa del depósito de agua y sumerja el filtro en el depósito de agua, pulse el centro del filtro 2-3 veces para que salgan las burbujas de aire (fig. 11). Pulse “→” para proceder al siguiente paso.
8. Introduzca el filtro en su lugar (fig. 12) y presione hasta el fondo. Cierre el depósito con la tapadera. Pulse “→” para proceder al siguiente paso.
9. Reintroduzca el depósito de agua (fig. 13).
10. Coloque debajo del surtidor de agua para mantenimiento/limpieza (D2) un recipiente vacío con capacidad mínima de 0,5 litros (fig. 14) y pulse “Sí” para activar el filtro.
11. El aparato suministra agua caliente (fig. 15) y se detiene automáticamente.
12. El filtro está activo. Pulse “X” para volver a la homepage.

Nota bene:

Al final de la instalación retire el surtidor agua para mantenimiento/limpieza (D2) y colóquelo en el lugar previsto (si lo hay) o guárdelo. Será útil para realizar algunas operaciones de mantenimiento de la máquina.

6.6.4.2 Sustitución del filtro de agua

El uso de un filtro ablandador (véase apartado “2.4 Instalación del filtro de agua”) puede considerarse un mantenimiento preventivo que tiene un doble objetivo:

- 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.

Puede verificar en cualquier cuánto falta para la sustitución/remoción del filtro a través del menú configuraciones → mantenimiento → filtro de agua (véase apartado “5.3 Filtro de agua”). Sustituya el filtro cuando en la homepage aparece el relativo mensaje (véase apartado “7 MENSAJE FRECUENTES Y DE ALARMA”): si se desea proceder de inmediato con la sustitución, pulse “Sí” y siga paso a paso las instrucciones en la pantalla desde el punto 4. Para posponer la sustitución a otro momento, pulse “No”: en la página de inicio, junto al menú configuraciones (C6), un círculo amarillo “●” (C12), recuerda que es necesario sustituir el filtro (El mensaje será presentado en cada encendido).

Para retirar y sustituir el, proceda de la siguiente manera:

1. Pulse  (C6) en la página de inicio;
2. Seleccione “Mantenimiento” después “Filtro de agua”;

-
3. Pulse "Sí" para acceder al procedimiento guiado;
 4. Retire el depósito de agua (A8) y el filtro agotado: pulse "→" para confirmar la remoción del filtro de agua agotado;
 5. Para instalar un nuevo filtro pulse "Sí" y siga paso a paso las instrucciones de la pantalla desde el 4 del apartado "[2.4 Instalación del filtro de agua](#)" de lo contrario pulse "No" para volver a la homepage sin ningún filtro de agua instalado en la máquina.

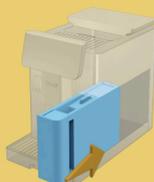
7 MENSAJE FRECUENTES Y DE ALARMA

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

- [Mensajes relacionados con el depósito de agua y el recipiente de posos](#)
- [Mensajes relacionados con el filtro de agua](#)
- [Mensajes relacionados con el grupo infusor](#)
- [Mensajes relacionados con el café en granos y el pre-molido](#)
- [Mensajes relacionados con las jarras](#)
- [Mensajes de alerta](#) ▲
- [Mensajes relacionados con la limpieza y la descalcificación](#)
- [Mensajes genéricos o de temperatura](#)

7.1 Mensajes relaciones con el depósito de agua, el recipiente de posos

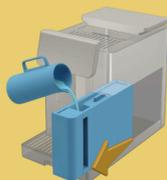
¡Introduce el depósito de agua!



Ok

- El depósito de agua (A8) no está colocado.
- Verificar que el depósito esté colocado correctamente. Si es necesario, retirarlo y presionarlo nuevamente hasta el fondo.

En el momento de llenar el depósito de agua con agua fresca



- El depósito de agua (A8) está vacío.
- Llene el depósito de agua hasta en nivel MÁX.

No logro completar su bebida. Vacíe el recipiente de posos y la bandeja recogegotas e intente de nuevo.



- Se ha detectado demasiado café.
- Retire la bandeja recogegotas (A6) y el recipiente de posos (A11), vacíelos, luego reinserte todo en la máquina y repita la preparación.

No logro completar su bebida. Vacíe el recipiente de posos y la bandeja recogegotas e intente de nuevo. Reduzca la cantidad de café pre-molido. Recuerde, ¡sólo una medida!



- Se ha introducido una cantidad excesiva de café pre molido.

Retire la bandeja recogegotas (A6) y el recipiente de posos (A11), vacíelos, luego reinserte todo en la máquina y repita la preparación reduciendo la cantidad de café pre-molido (máx 1 medida).

Es hora de vaciar el cajón de posos y la bandeja recogegotas. Aunque no estén llenos, vacíelos regularmente



- El recipiente de posos (A12) está lleno o se vació hace más de 72h. (Recuerde que el recipiente de posos, aunque no esté lleno, debe vaciarse cada 72h para evitar malos olores y moho.)

Realice la limpieza como se describe en el apartado "[6.2.1 Limpieza del cajón de posos](#)".

¿Puede vaciar la bandeja recogegotas y el cajón de posos? Llène el depósito de agua con agua fresca



- Si el agua es escasa y el recipiente de posos está cerca del nivel de llenado, le recomendamos realizar estas operaciones juntas. Recuerde que el recipiente de posos, aunque no esté lleno, debe vaciarse cada 72h para evitar olor y moho.

La máquina solicita inmediatamente ambas operaciones para que puedan prepararse varias bebidas seguidas, sin interrupción.

Introduce el recipiente de posos y la bandeja recogegotas



- El recipiente de posos (A12) y la bandeja recogegotas (A6) han sido removidos de la máquina.

Introduzca el recipiente de posos y la bandeja recogegotas.

7.2 Mensajes relacionados con el filtro de agua



- Se ha agotado el (D8) filtro ablandador.
- Pulse “Sí” para remover/sustituir el filtro, o “No” si se pretende hacerlo en otro momento. Siga las instrucciones del capítulo "[6.6.4 Gestión del filtro de agua](#)".

7.3 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, abriendo la puerta (A2), de que el embudo (D3) no esté obstruido, a continuación introduzca una medida rasa (D1) de café pre-molido y pulse “OK” para reanudar la preparación.



- Se ha acabado el café en granos.
- Llene el recipiente de granos y pulse “Hecho” para reanudar la preparación.



- La molienda es demasiado fina, por lo tanto, el café sale muy lentamente o no sale del todo.
- Pulse “OK” para volver a la homepage. Repita la preparación seleccionando desde las personalizaciones de la bebida una intensidad más baja (véase apartado ["4.1.2 Personalización de las recetas café calientes"](#)).



- La molienda es demasiado fina, por lo tanto, el café sale muy lentamente o no sale del todo.
- Pulse “Sí” para volver a la homepage: el nivel de molienda será aumentado automáticamente con la próxima preparación de una bebida con café (en granos) Pulse “No” para volver a la homepage: el nivel de molienda se mantendrá en su estado actual con la posibilidad de que la alarma se repita.



- La molienda es demasiado fina, por lo tanto, el café sale muy lentamente o no sale del todo.
- Pulse “Sí” para volver a la homepage: el Bean Adapt se desactiva temporalmente y el nivel de molienda aumentará automáticamente con la siguiente preparación de una bebida de café (en grano). Si se desea reactivar Bean Adapt, se recomienda hacerlo después de haber suministrado al menos una bebida de café (en grano) con el nuevo nivel de molienda. Pulse “No” para volver a la homepage: el nivel de molienda se mantendrá en su estado actual con la posibilidad de que la alarma se repita.

7.4 Mensajes relacionados con las jarras

Recuerda meter la jarra de la leche en la nevera



Ok

- La jarra LatteCrema Hot sigue insertada en la máquina.
- Pulse "Ok" y realice más preparaciones o retire la jarra para guardarla en la nevera.

Recuerda meter la jarra de la leche en la nevera



Ok

- La jarra LatteCrema Cool sigue insertada en la máquina.
- Pulse "Ok" y realice más preparaciones o retire la jarra para guardarla en la nevera.

Gire el mando de la jarra hasta el ajuste de espuma de leche preferida



Ok

- Se solicitó una bebida caliente a base de leche con el botón de regulación espuma en posición "Clean".
- Mueva el botón a la posición correcta y repita la selección para iniciar la preparación de la bebida.

Gire el mando de la jarra hasta el ajuste de espuma de leche preferida



Ok

- Se solicitó una receta fría a base de leche con el botón de regulación espuma en posición "Clean".
- Mueva el botón a la posición correcta y repita la selección para iniciar la preparación de la bebida.

¿Listos para iniciar el proceso de limpieza?
Como alternativa, puede girar el botón hacia una configuración de espuma de leche



Sí

- La jarra LatteCrema Hot (D7) ha sido insertada en la máquina con el botón de regulación espuma/limpieza (E1) en posición "Clean".

Coloque un recipiente bajo el surtidor de leche (E3) y pulse "Sí" para iniciar la limpieza de la jarra de la leche o gire el botón a posición leche y luego seleccione una bebida

¿Listos para iniciar el proceso de limpieza?
Como alternativa, puede girar el botón hacia una configuración de espuma de leche



Sí

- La jarra LatteCrema Cool (D7) ha sido insertada en la máquina con el botón de regulación espuma/limpieza (E1) en posición "Clean".
- Coloque un recipiente bajo el surtidor de leche (E3) y pulse "Sí" para iniciar la limpieza de la jarra de la leche o gire el botón a posición leche y luego seleccione una bebida.

Coloque un recipiente bajo el surtidor de leche.
Gire el botón a Clean



Más tarde

- Si necesita preparar otra bebida inmediatamente, pulse "más tarde" y suministre la bebida deseada, pero recuerde limpiar girando el botón a Clean antes de sacar la jarra y colocarla en la nevera. Después de cada preparación de bebidas calientes a base de leche, la máquina requiere la limpieza (función Clean) de la jarra (D7).
- Proceda como se indica en el apartado "[6.2.3.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso](#)" (función clean).

Coloque un recipiente
bajo el surtidor de
leche.
Gire el botón a Clean



Más tarde

- Si necesita preparar otra bebida inmediatamente, pulse “más tarde” y suministre la bebida deseada, pero recuerde limpiar girando el botón a Clean antes de sacar la jarra y colocarla en la nevera. Después de cada preparación de recetas frías a base de leche, la máquina requiere la limpieza (función Clean) de la jarra [\(D7\)](#).
- Proceda como se indica en el apartado ["6.2.3.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso"](#) (función clean)

¿Puedes colocar la jarra
LatteCrema Hot?



- Se solicitó una bebida con leche caliente, pero la jarra no está insertada en la máquina.
- Introduzca la jarra LatteCrema Hot [\(D7\)](#)

¿Puedes colocar la jarra
LatteCrema Cool?



- Se solicitó una bebida con leche fría, pero la jarra no está insertada en la máquina.
- Introduzca la jarra LatteCrema Cool [\(D7\)](#)

Está utilizando la jarra LatteCrema Cool. Cambie la jarra o la bebida elegida



- Se solicitó una bebida caliente con leche, pero el usuario ha introducido una jarra incorrecta (jarra LatteCrema Cool).
- Retire la jarra para recetas frías con leche e introduzca la jarra para recetas calientes con leche (jarra LatteCrema Hot).

Está utilizando la jarra LatteCrema Hot. Cambie la jarra o la bebida elegida



- Se solicitó una receta fría con leche, pero el usuario ha introducido una jarra incorrecta (jarra LatteCrema Hot).
- Retire la jarra para recetas calientes con leche e introduzca la jarra para recetas calientes con leche (jarra LatteCrema Cool).

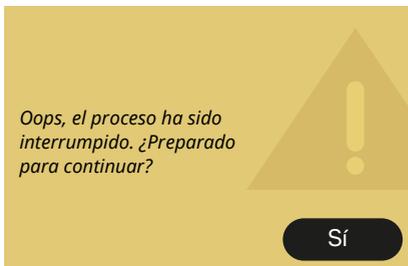
7.5 Mensajes de alerta

*Oops, algo salió mal.
Intente de nuevo.*

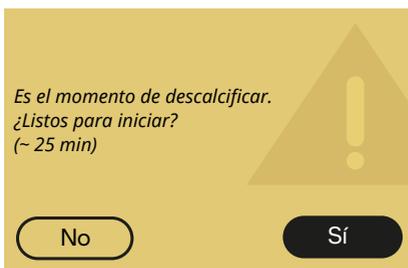


Ok

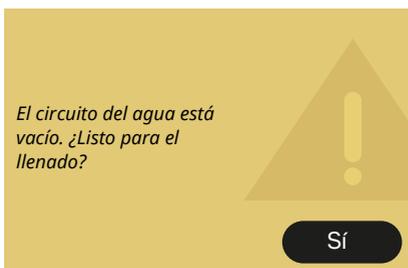
- Se ha producido un error durante la preparación de un Espresso con la Intensidad configurada en Bean Adapt y con la función de afinamiento no habilitada en el perfil de grano en uso.
- Pulse "OK" para volver a la pantalla principal, seleccione la barra de personalización **C8** en la base del Espresso, seleccione una intensidad menor y vuelva a intentarlo. Si la alarma aparece durante el proceso de creación de un nuevo perfil ind. grano Bean Adapt, pulse "OK" y vuelva a la pantalla de dispensación de Espresso. A continuación, intente dispensar de nuevo pulsando el botón "Suministra".



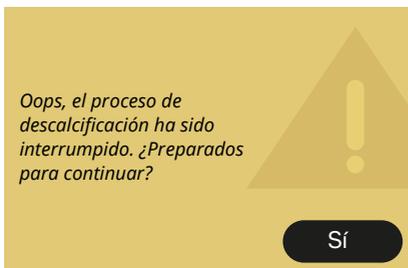
- Instalación\sustitución del filtro interrumpida o no completada correctamente.
- Pulse “Sí” para continuar (véase apartado ["6.6.4 Gestión del filtro de agua"](#)).



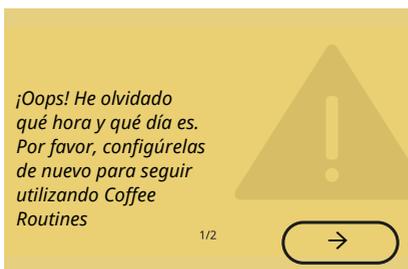
- Indica que es necesario descalcificar la máquina.
- Si se desea proceder con la descalcificación pulse “Sí” y siga el procedimiento guiado, de lo contrario pulse “No”: en este caso, en la homepage aparece un círculo amarillo “●” ([C12](#)) en el símbolo del menú configuraciones ([C6](#)) para recordar que es necesario realizar la descalcificación (véase capítulo ["6.6.3 Descalcificación"](#)).



- El circuito hidráulico está vacío.
- Pulse “Sí” para llenar el circuito: el suministro se interrumpe automáticamente. Si el problema persiste verifique que el depósito de agua ([A8](#)) esté bien metido.
- Se ha introducido un nuevo filtro ablandador ([D8](#)).
- Asegúrese de haber realizado correctamente las indicaciones para la introducción del filtro nuevo (véase apartado ["6.6.4 Gestión del filtro de agua"](#)). Si el problema persiste, retira el filtro de agua.



- Descalcificación interrumpida o no completada correctamente.
- Pulse "Sí" para continuar (véase capítulo "[6.6.3 Descalcificación](#)").



- Solicitud de configurar nuevamente día y hora.
- Pulse "→" para ir a la siguiente pantalla y configure el día y la hora, después pulse "Ok" para confirmar y volver a la homepage.



- Se ha producido un error durante la preparación de un Espresso con la Intensidad configurada en Bean Adapt y con la función de afinamiento habilitada en el perfil ind. de grano en uso.
- Pulse "OK" para volver a la pantalla principal, acceda al Bean Adapt Technology pulsando el cuadro específico (C3), después pulse en los "..." del perfil ind. Del grano en uso, pulse el cuadro inferior a la derecha para entrar en el proceso de afinación de su perfil ind. siguiendo paso a paso en procedimiento descrito en la pantalla.

7.6 Mensajes relacionados con la limpieza y la descalcificación



- El aparato detecta impurezas en su interior.
- Espere a que el aparato termine la limpieza y muestre el mensaje de vaciar los posos y la bandeja recogegotas ([A6](#)) y el recipiente de posos ([A11](#)), vacíelos, luego reinserte todo en la máquina y repita la preparación. Si el problema persiste, contacte con el centro de asistencia autorizado.



- Solicitud de limpieza profunda de la máquina: Botón "Sí": primer paso del proceso de limpieza profunda de tu máquina (véase capítulo "[6.6 Limpieza profunda de la máquina](#)"). Botón "No": La alarma aparecerá en cada encendido hasta que se complete todo el proceso de limpieza profunda de tu máquina (véase capítulo correspondiente).
- Inicio y finalización del proceso de limpieza profunda.



- Durante el procedimiento guiado para iniciar el ciclo de descalcificación, la solución descalcificadora del depósito no es suficiente.
- Prepare la solución como se indica en el capítulo "[6.6.3 Descalcificación](#)".

*Colocar surtidor
descalcificador*



- Se ha solicitado iniciar una función relacionada con el surtidor de agua para mantenimiento/limpieza ([D2](#)) pero el accesorio no estaba insertado en la máquina.
- Durante el proceso de descalcificación o de vaciado del circuito se quitó el surtidor para mantenimiento/limpieza ([D2](#)).
- Introduzca el surtidor de agua para mantenimiento/limpieza ([D2](#)) en su lugar ([A5](#)) empujando a fondo hasta escuchar el aviso acústico (si está activado) y repita la operación.

*¿Puedes introducir la unidad
de suministro?*



- Después de la limpieza no se ha insertado el infusor extraíble ([A19](#)).
- Introduzca el infusor como se describe en el apartado "[6.6.2 Limpieza del infusor extraíble](#)".

7.7 Mensajes genéricos o de temperatura

*Algo va mal:
¿Puede consultar el
manual del usuario,
por favor?*



Ok

- Alarma general.
- Contacte con el servicio de atención al cliente y/o con un centro de asistencia autorizado.

*Avería en el
enfriamiento de la
máquina. ¿Puede
consultar el manual del
usuario, por favor?*



Ok

- Mal funcionamiento del ventilador interno de enfriamiento.
- Contacte con el servicio de atención al cliente y/o con un centro de asistencia autorizado.

*Ahora necesito
enfriarme. Espere, no
tardará mucho*

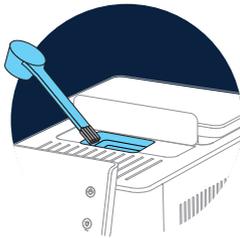


- Todo está bien. Después de cada suministro de leche, la máquina enfría la caldera a una temperatura adecuada para el suministro de café.
- Espere el fin del proceso.

8 FAQ

- El aparato no se enciende
*En enchufe [\(A7\)](#) no está bien conectado en la toma
El interruptor general [\(A11\)](#) no está pulsado (véase apartado "[3.1.1 Encendido](#)")*
- 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.
En la pagina de inicio, pulse  para entrar en el menú de configuración
(véase apartado "[5.5 Enjuague](#)")*
- El café no está cal. (2)
*Las tazas no se han precalentado.
Calienta las tazas enjuagándolas con agua caliente
(Nota Bene: se puede utilizar la función apartado "[4.5 Salida de agua caliente](#)").*
- El café no está cal. (3)
*La temperatura configurada para la preparación del café es baja.
Seleccione una temperatura más alta como se indica a continuación:
en página de inicio, pulse  para entrar en el menú de configuración
(véase apartado "[4.7 Consejos para el café Perfecto](#)")*
- El café no está cal. (4)
*Es necesario proceder con la descalcificación: proceder como se ilustra en el apartado "[6.6.3 Descalcificación](#)".
A continuación, compruebe que el ajuste de la dureza del agua se corresponde con el utilizado en su red hídrica (véase apartado "[2.2 Compruebe la dureza del agua](#)" y "[2.3 Configure la dureza del agua](#)".*
- El café es poco denso o tiene poca crema (1)
*El café se ha molido demasiado grueso. Active el Bean Adapt [\(C3\)](#) o regule la molienda autónomamente:
en página de inicio pulse  para entrar en el menú de configuración general véase apartado "[5.13 Conf. 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
*Se el Bean Adapt es activo vuelva a ver las configuraciones, o modifique el aroma de la bebida.
El embudo está obstruido, proceda con la limpieza como se indica en el apartado "[6.2.4 Limpieza del embudo de café](#)".*



- El café sale muy lentamente o a gotas
*Si el Bean Adapt está activo vuelva a ver las configuraciones.
El café se ha molido demasiado fino. Regule la molienda autónomamente: en la homepage pulse  [\(C6\)](#) para acceder al menú de configuración general véase apartado "[5.13 Conf. del molinillo](#)".*
- El café no sale por una o por ninguna de las dos boquillas del surtidor bebidas [\(A3\)](#)
Las boquillas del surtidor bebidas [\(A3\)](#) están obstruidas. Limpie las boquillas como se indica en el apartado "[6.2.5 Limpieza de las boquillas del surtidor de bebidas](#)".

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

Utilice leche vacuna o bebidas vegetales a temperatura de nevera (aproximadamente 5°C).

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».

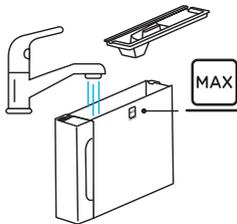
- La leche hace burbujas grandes o sale a chorros por el surtidor de leche o está poco montada (2)

Limpie a fondo la tapa de la jarra de leche como se indica en los apartados "[6.2.3.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso](#)" y "[6.2.3.2 Limpieza completa de la jarra de leche](#)".

- La erogación de la bebida es escasa

El agua en el depósito ([A8](#)) no es suficiente.

Llena siempre el depósito hasta el nivel MÁX.



- La bebida To go es demasiado o se ha salido de la taza de viaje
La cantidad seleccionada no es adecuada tamaño (To go= 236 ml)

(véase apartado "[4.8.2 To go](#)")

- El infusor ([A19](#)) no se puede extraer.

El infusor puede ser retirado utilizando el procedimiento de limpieza profunda o cuando la máquina está apagada. Consultar el apartado "[6.6 Limpieza profunda de la máquina](#)" o apagar pulsando  ([B1](#)).

-
- La superficie para tazas (A10) está caliente.
*Se han preparado varias bebidas en rápida sucesión.
Si es necesario extraer el apoyatazas, use la manija correspondiente o espere unos minutos para que las partes metálicas se enfríen.*
 - Al final de la descalcificación, el aparato requiere un segundo enjuague.
*Durante el ciclo de enjuague, el depósito (A8) no se ha llenado hasta el nivel MÁX
Procede como lo requiera la máquina, pero primero vacía la bandeja recogegotas (A6), para evitar que rebose el agua.
Consultar el apartado "[6.6.3 Descalcificación](#)".*
 - El aparato emite resoplidos de vapor por la bandeja recogegotas (A6) y/o hay agua sobre la superficie sobre la que está situado el aparato.
*Después de la limpieza no se ha vuelto a poner la rejilla bandeja (A15).
Vuelva a colocar la rejilla bandeja en la bandeja de goteo.*
 - La App no funciona
Mal funcionamiento de la app. Cierre y reinicie la app.

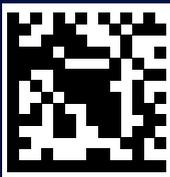
9 DATOS TÉCNICOS

Tensión:	220-240 V~ 50-60 Hz máx. 10 A
Potencia:	1450W
Presión:	1,9 MPa (19 bar)
Capacidad del depósito de agua:	2.2 l
Dimensiones AxPxAl:	262x485x390 mm
Tamaño del cable:	1250 mm
Peso (diferente según el modelo):	12/13 kg
Capacidad máx. del recipiente granos:	500 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.

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 "[5.8 Auto-apagado](#)");
- Activar el Ahorro Energético (véase apartado "[5.10 Ahorro energético](#)");
- Cuando la máquina lo requiera, efectúe el ciclo de descalcificación.



57132C9075_01_0125