
EC9555

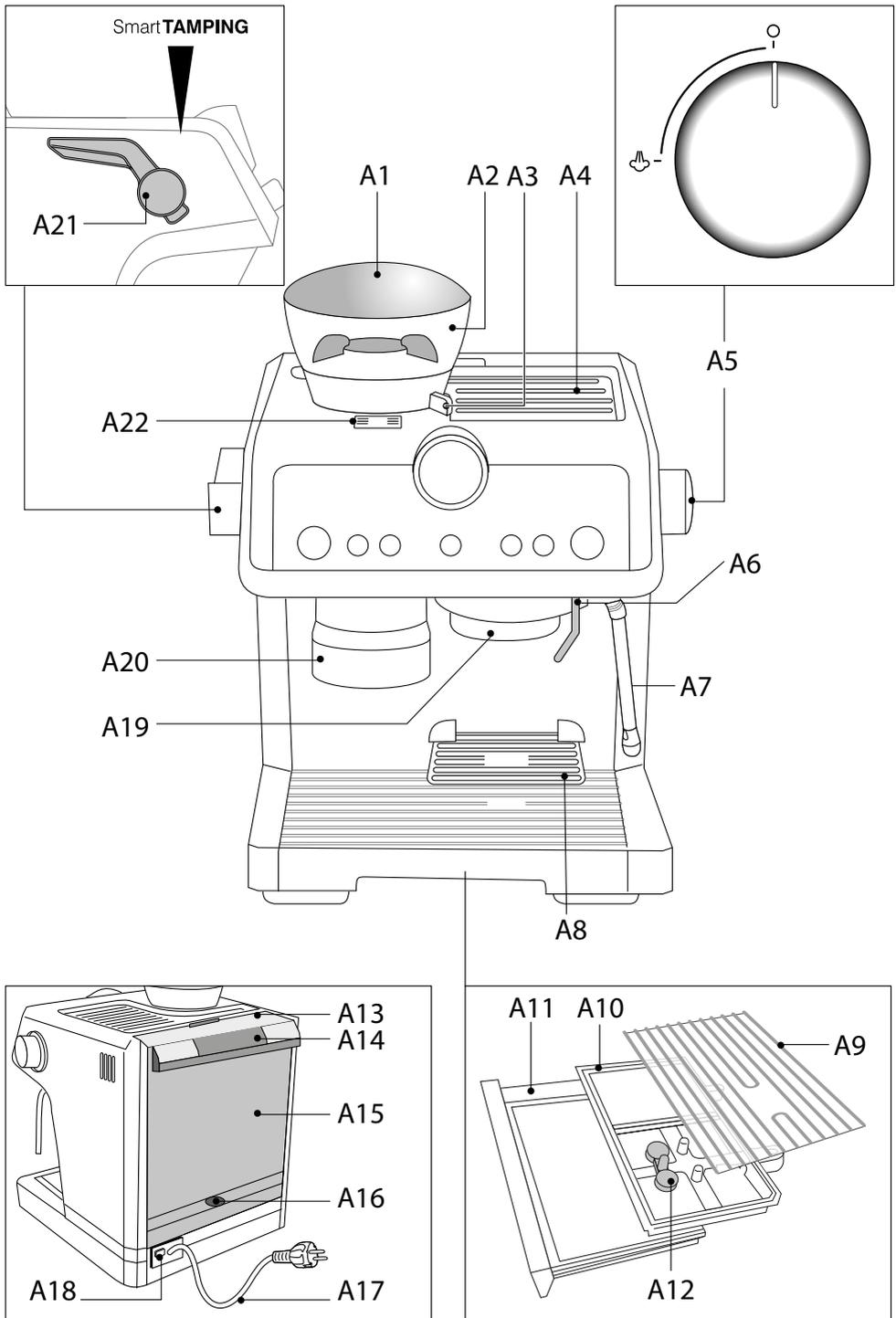
La Specialista

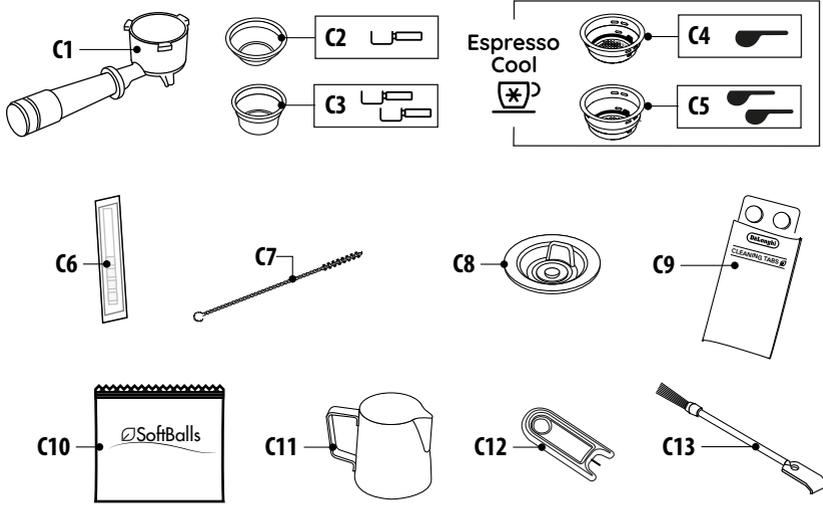
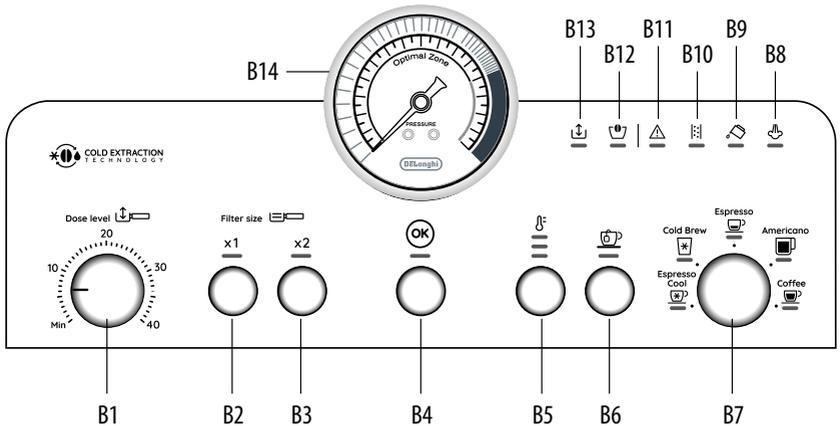
OPERA

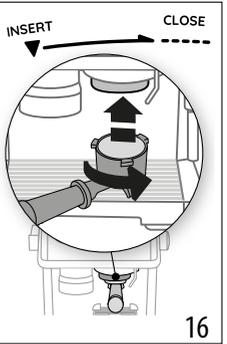
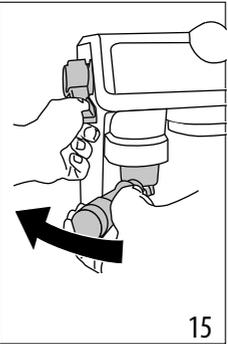
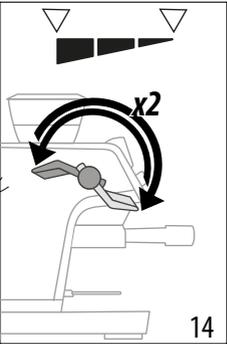
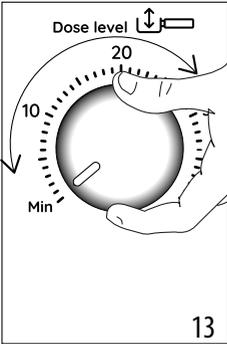
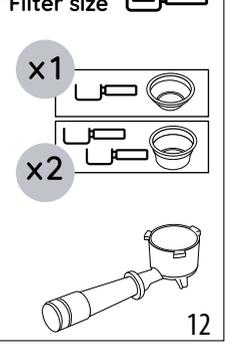
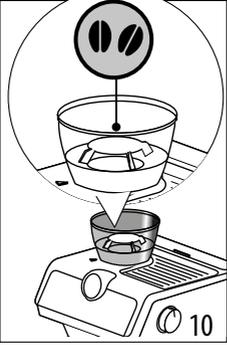
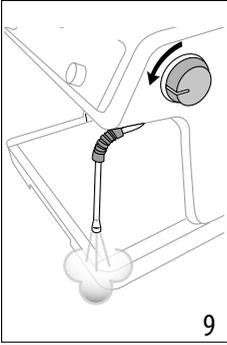
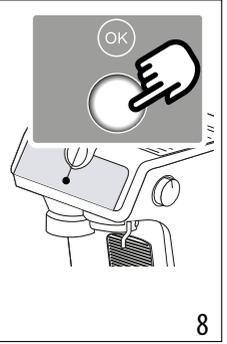
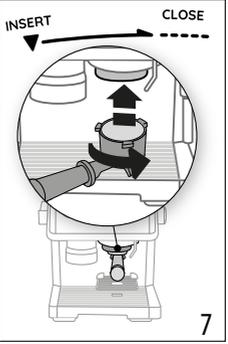
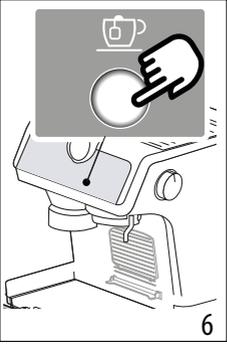
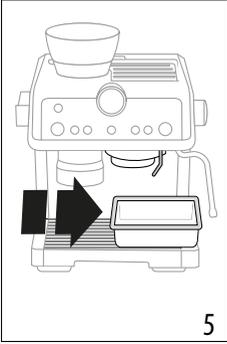
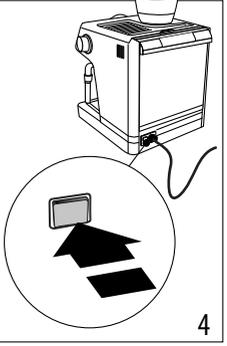
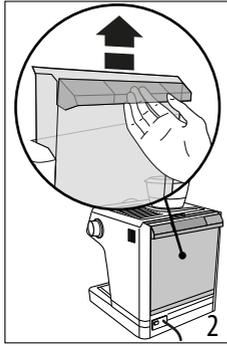
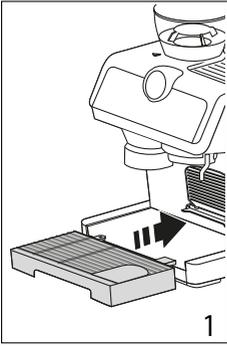
CAFETERA
Instrucciones de uso

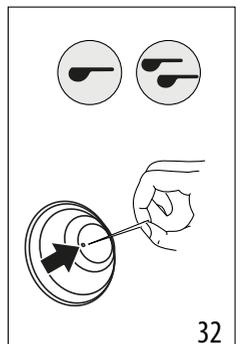
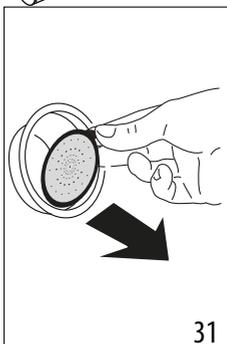
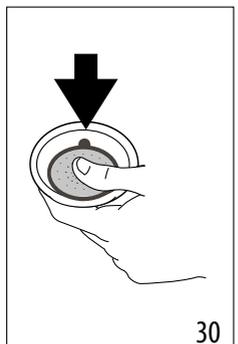
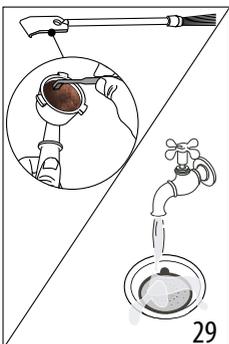
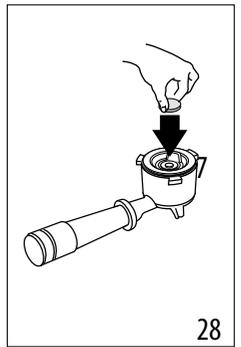
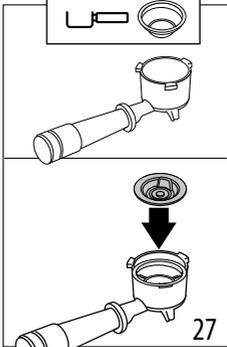
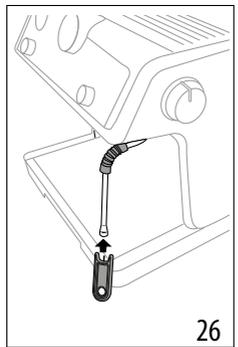
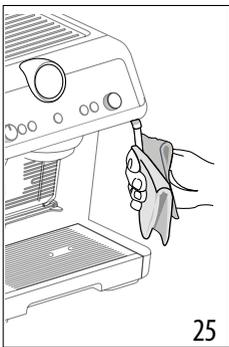
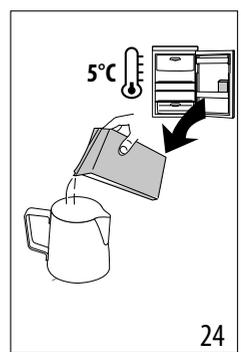
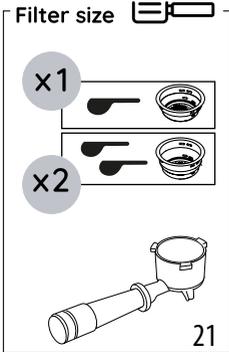
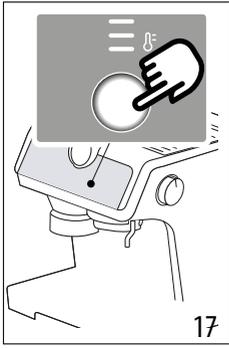


DeLonghi









Antes de utilizar el aparato lea siempre el folleto en que figuran las advertencias de seguridad.

1. DESCRIPCIÓN

1.1 Descripción del aparato - A

- A1. Tapa del recipiente de granos
- A2. Recipiente del café en granos
- A3. Selector de grado de molienda (de fino a grueso)
- A4. Apoyatazas
- A5. Botón vapor
- A6. Surtidor de agua caliente
- A7. Varilla de vapor
- A8. Rejilla apoyatazas para espresso
- A9. Rejilla apoyatazas para vasos o mug
- A10. Rejilla bandeja
- A11. Bandeja recogegotas
- A12. Indicador del nivel del agua de la bandeja recogegotas
- A13. Tapa del depósito de agua
- A14. Asa extracción depósito de agua
- A15. Depósito de agua
- A16. Soporte filtro ablandador
- A17. Cable de alimentación
- A18. Interruptor general (ON/OFF)
- A19. Salida café
- A20. Salida molinillo (Tamping station)
- A21. Palanca prensador
- A22. Puerta para acceder a la rampa del molinillo

1.2 Descripción del panel de control - B

- B1. Botón de regulación de la cantidad de café molido
- B2. Botón "X1": para utilizar el filtro 1 café
- B3. Botón "X2": para utilizar el filtro 2 cafés
- B4. Botón "OK": para suministrar la bebida/confirmar/para encender la máquina tras el modo de espera
color blanco: suministro de bebidas calientes
color azul: suministro de bebidas frías
- B5. Botón "temperatura café"
- B6. Botón "salida de agua caliente"
- B7. Botón de selección de bebidas:
 - Espresso Cool
 - Cold Brew
 - Espresso
 - Americano
 - Café
- B8. Indicador "suministro vapor"
- B9. Indicador "falta agua"
- B10. Indicador "descalcificación"
- B11. Color naranja: limpieza del surtidor de café
color rojo: alarma general
- B12. Indicador "recipiente de granos"
- B13. Indicador "antiobstrucción"
- B14. Manómetro

1.3 Descripción de los accesorios - C

- C1. Copa portafiltro
- C2. Filtro 1 taza
- C3. Filtro 2 tazas

Filtros específicos para **Espresso Cool** :

- C4. Filtro 1 taza
- C5. Filtro 2 tazas
- C6. Tira reactiva "Prueba dureza total"
- C7. Escobilla
- C8. Accesorio limpieza surtidor de café
- C9. Cleaning tabs: pastillas para la limpieza del surtidor de café
- C10. Softballs
- C11. Jarra de leche
- C12. Aguja de limpieza para varilla de vapor

1.4 Accesorios de limpieza no incluidos, recomendados por el fabricante

Para más información, visite www.delonghi.com.

ECO MULTICLEAN  **Detergente**
EAN: 8004399333307

ECODECALK  **Descalcificador**

2. PREPARACIÓN DEL APARATO

Lave con agua tibia y detergente para vajillas todos los accesorios, después proceda de la siguiente manera:

1. Meta la bandeja recogegotas (A11) con la rejilla apoyatazas (A9) y la rejilla bandeja (A10) (fig. 1);
2. Saque el depósito de agua (A15) (fig. 2) y llénelo con agua fresca y limpia sin superar el mensaje MAX (fig. 3).
3. A continuación vuelva a meter el depósito.

Atención: No ponga nunca en funcionamiento el aparato sin agua en el depósito o sin depósito.

Nota bene: Le aconsejamos personalizar cuanto antes la dureza del agua, para ello siga el procedimiento descrito en el capítulo "7. Menú configuraciones".

3. PRIMERA PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

1. Inserte el enchufe en la toma de corriente. Apriete el interruptor general (A18) (fig. 4).
2. Coloque debajo del surtidor de agua caliente (a nivel del surtidor de café (A19)) un recipiente con capacidad mínima de 100 ml (fig. 5);
3. Pulse el botón  correspondiente al indicador (fig. 6): empieza la salida y se interrumpe automáticamente. Vacíe el recipiente.

Antes de empezar a utilizar la cafetera es necesario enjuagar sus circuitos internos. Proceda de la siguiente manera:

4. Enganche la copa portafiltro (C1) con el filtro a la máquina: para un enganche correcto, alinee el asa de la copta porta-

filtro a "INSERT" (fig. 7) y gire el asa hacia la derecha, hasta alinearla a la posición "CLOSE";

5. Coloque un recipiente bajo la copa portafiltro y del tubo de salida del vapor (A7);
6. Pulse el botón OK (B4) (fig. 8): el suministro empieza;
7. Finalizado el suministro, gire el botón vapor (A5) (fig. 9) y suministre café por algunos segundos de modo de enjuagar el circuito vapor: para un suministro óptimo de vapor, se recomienda repetir esta operación 3 o 4 veces.

El aparato está listo para el uso.

Nota bene: se aconseja enjuagar los circuitos internos también en caso de que no se use el aparato durante un tiempo prolongado.

Cuando utilice por primera vez la cafetera, será necesario preparar 4-5 cafés antes de obtener buenos resultados: dedique atención especial a la dosis de café molida en el filtro ((C2) o (C3)) (véanse las instrucciones en el apartado "4.1 Fase 1 - Molienda"). Proceda tal y como indicado en el capítulo "La "dosis perfecta"".

4. PREPARE EL CAFÉ

Enjuague del filtro y del portafiltro

Para garantizar la limpieza y la temperatura correcta de todo el circuito de café:

- prima de preparar la dose ("4.1 Fase 1 - Molienda" y "4.2 Fase 2 - Prensado"), enganchar el portafiltro al surtidor de café (fig. 7);
- pulsar el botón OK (B4): el aparato dispensa agua (caliente o fría, según la bebida seleccionada).
- a continuación, para garantizar un resultado óptimo en la taza, secar el filtro y el portafiltro con un paño antes de preparar la dosis.

Enjuague del vaso o la taza

En caso de preparación de bebidas calientes, para garantizar una temperatura óptima del café:

- colocar la taza/el vaso debajo del surtidor de agua caliente (A6);
- realizar un aclarado pulsando el botón  (B6);
- interrumpir el suministro pulsando de nuevo el botón  ;
- a continuación, para garantizar un resultado óptimo en la taza, vaciar y secar el vaso/la taza antes de la preparación de la dosis.

4.1 Fase 1 - Molienda

1. Vierta los granos de café en el recipiente (A2) (fig. 10). Se recomienda verter solo los granos necesarios para la preparación: de este modo se utilizará siempre café fresco;
2. En general, los tostados más oscuros requieren un molido más grueso, mientras que los tostados más claros necesitan un molido más fino. Cuando se utiliza café en grano por primera vez, comenzar con el ajuste de fábrica 9 (fig. 11) y asegurarse de que tiene la dosis correcta (consultar

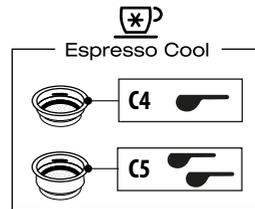
"La "dosis perfecta""). Preparar un espresso y, en función del resultado, disponerse a adaptarlo. El café demasiado extraído (preparación demasiado lenta) necesita un molido más grueso. El café que se extrae mal (demasiado rápido) necesita un molido más fino.

Nota bene: El grado de molienda entre 5 y 11 es recomendado para la mayoría de los cafés. El resultado de la molienda con una selección entre 1 y 4 es muy fino, para utilizar sólo con café muy especial (tueste ligero).

3. Introduzca uno de los filtros de café (C2) o (C3) en el portafiltro (C1) (fig. 12).

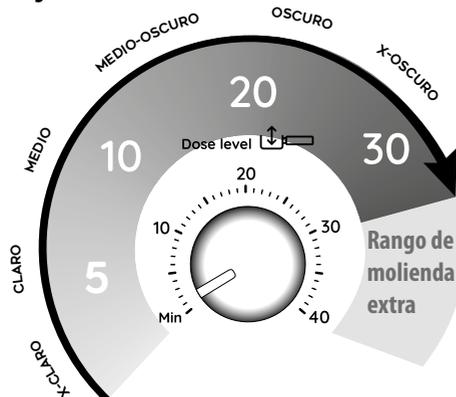
Nota bene:

Para la preparación de  Espresso Cool, utilizar los filtros específicos para esta bebida (véase apdo. "4.5 Fase 3 - Suministro Espresso Cool").



4. Regule el botón cantidad (B1) partiendo de la posición mínima (fig. 13). Consulte el apartado "Regule la cantidad de café molido en el filtro" para indicaciones adicionales.
5. Enganchar el portafiltro a la salida del molinillo alineándolo con INSERT: a continuación, rotar la copa hacia la derecha.
6. Si utiliza un filtro para 1 taza (C2) o (C4), pulsar el botón X1 (B2). Si utiliza un filtro para 2 tazas (C3) o (C5), pulsar el botón X2 (B3): esta selección también determina la cantidad de espresso dispensado. La molienda inicia y se interrumpe automáticamente.

Regule la cantidad de café molido en el filtro



Cada variedad de grano da un resultado diverso durante la molienda y por esto al inicio la regulación de la dosis requiere cuidado extremo.

Esta ilustración da las indicaciones sobre cómo regular la dosis, basadas en el color del tostado: se deben considerar un punto de partida, pero pueden variar en base a la composición de los granos de café.

1. Configure la dosis desde la posición mínima.
2. Haciendo referencia al color del tostado de su café, gire lentamente el botón.

4.2 Fase 2 - Prensado

1. Después de la molienda, baje la palanca de prensado (A21) hasta final de carrera (no quite el portafiltro) (fig. 14). Para obtener un resultado perfecto, hay que repetir la operación 2 veces, devolviendo siempre la palanca a su posición inicial.
2. Mantenga bajada la palanca hasta el final de carrera durante la remoción del portafiltro (fig. 15). Para regresar la palanca a la posición inicial.
3. Una vez verificada que la dosis de cafés sea correcta (véase "La 'dosis perfecta'"), enganche el portafiltro al surtidor del café (A19) (fig. 16).

Nota bene:

- Si tras el prensado queda café residual a lo largo de los bordes del filtro, esto no perjudica absolutamente la calidad de la extracción y por lo tanto el resultado final.
- Extraer el portafiltro con la palanca del tamper aún bajada para obtener un acabado pulido de la dosis de café.

La "dosis perfecta"

- Los filtros de café, tienen una referencia interna para identificar la dosis perfecta.



la dosis perfecta corresponde a la línea en relieve;

- Asegúrese de que el café esté al nivel después del prensado. Podría ser necesario regular el botón más veces (B1) antes de llegar a la dosis perfecta.
- Si el café está sobre- o bajo-extraído y la dosis está dentro de la dosis perfecta, regule el grado de molienda más fino o más grueso (véase "4. Prepare el café"). Si el café está sobre- extraído (suministro demasiado lento) la molienda deberá ser más gruesa. Si el café está bajo-extraído (suministro demasiado rápido) la molienda deberá ser más fina.

Presar el café ya molido

Para preparar el café con café en polvo ya molido:

1. verter el café en el filtro;
2. enganchar el portafiltro a la salida del molinillo;
3. con el portafiltro enganchado, bajar la palanca de prensado (A21) hasta final de carrera;
4. quitar el portafiltro;
5. pulsar el botón correspondiente al número de tazas a preparar (x1 o x2).

4.3 Fase 3 - Suministro de bebidas calientes

1. Seleccione la temperatura (fig. 17) (véase "La temperatura para preparar las bebidas calientes").
2. Seleccione la bebida deseada (fig. 18). Si la bebida ha sido programada (véase capítulo "6. Programar la longitud de las bebidas"), el indicador de la bebida parpadea brevemente.
3. Pulse OK (B4) para iniciar el suministro (fig. 8) (pre-infusión e infusión). El suministro del café se interrumpe automáticamente.

La temperatura para preparar las bebidas calientes

La temperatura del agua es controlada durante todo el proceso de preparación para garantizar la estabilidad en fase de extracción. La Especialista Prestigio ofrece 3 temperaturas de infusión* que corresponden a un rango entre los 92°C y los 96°C.

Dependiendo de la variedad y el tostado de los granos, se recomienda una temperatura diferente: los granos de Robusta requieren una temperatura baja; los granos de Arabica una temperatura alta. Lo mismo vale para los granos con tostado oscuro o para los granos apenas tostados.

Nivel de temperatura	Indicador luminoso correspondiente	Nivel de tostado
MÍN.		Oscuro
MED.		Medio-oscuro
MÁX.		Claro - medio

* Esta temperatura se refiere al agua en el thermoblock. Por lo tanto, es diferente de la temperatura de la bebida en la taza o de la temperatura medida cuando la bebida sale de los surtidores del portafiltro.

4.4 Fase 3 - Suministro Cold Brew

- Seleccione Cold Brew (fig. 19): el indicador OK (B6) se pone azul para indicar que está seleccionada una bebida fría.
- 4. Vierta 1 o 2 cubos de hielo en el vaso (fig. 20).
- 5. Pulse OK para iniciar el suministro. El suministro se interrumpe automáticamente.

Nota Bene:

- El manómetro no gira a posiciones superiores: de hecho no hay presión para esta preparación.
- **Cold Extraction Technology:** para obtener los mejores resultados, cuando se preparan bebidas Cold Brew, llenar el depósito de agua con agua potable fresca.

4.5 Fase 3 - Suministro Espresso Cool

Para la preparación de Espresso Cool, utilizar los filtros específicos (C4) o (C5) para esta bebida (fig. 21).

Prepare la “Dosis perfecta” como está indicado en los apartados “4.1 Fase 1 - Molienda” y “Regule la cantidad de café molido en el filtro”.

Luego proceda de la siguiente manera:

1. Seleccione Espresso Cool (fig. 22): el indicador OK (B6) se pone azul para indicar que está seleccionada una bebida fría.
2. Vierta 2 o 3 cubos de hielo en el vaso (fig. 23).
3. Pulse OK para iniciar el suministro. El suministro se interrumpe automáticamente.

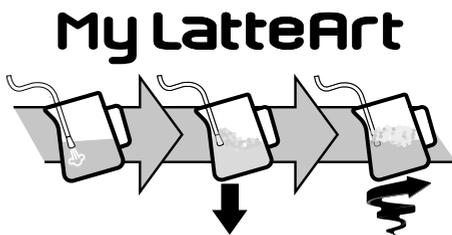
Nota Bene:

- **Cold Extraction Technology:** para obtener los mejores resultados, cuando se preparan bebidas Cold Brew, llenar el depósito de agua con agua potable fresca.

5. PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE LECHE

5.1 Espumar la leche

1. Verter en la jarra (C11) leche fresca a temperatura del frigorífico. El volumen de la leche aumentará de 2 o 3 veces (fig. 24). Para obtener una espuma más densa y homogénea, se recomienda utilizar leche entera de vaca y a temperatura de la heladera (aproximadamente 5° C).



2. Para espumar la leche, apoyar el tubo de salida del vapor (A7) en la superficie de la leche y abrir el botón de vapor (A5): al hacerlo, el aire se mezcla con la leche y el vapor.
3. Mantenga el tubo de salida de vapor en la superficie, prestando atención a no capturar demasiado aire creando burbujas demasiado gruesas.
4. Sumerja el tubo de salida de vapor bajo la superficie de la leche: de este modo se crea un vórtice. Una vez alcanzada la temperatura deseada, vuelva a cerrar el botón de vapor y espere a que el suministro de vapor se interrumpa completamente antes de quitar la jarra de leche.

El barman aconseja:

- **La leche fresca es mejor.** Use siempre leche fresca a temperatura de la heladera.
- Para un mejor resultado, se recomienda colocar siempre la jarra de la leche en la nevera.
- La leche entera asegura resultados óptimos. El resultado y la textura de la espuma varían de acuerdo a la leche de vaca o de las bebidas vegetales utilizadas.
- Después haber espumado la leche, elimine las burbujas agitando ligeramente la jarra de leche.

Limpieza del surtidor de vapor:

1. Después de cada uso, remueva con un paño los residuos de leche del surtidor de vapor (fig. 25). Para una limpieza profunda, se recomienda utilizar Eco MultiClean: asegura la higiene removiendo proteínas y grasas de la leche y puede utilizarse para limpiar toda la máquina.
2. Suministre vapor por algunos segundos para limpiar bien el surtidor (fig. 9).
3. Espere a que el surtidor se enfríe: para mantener la eficiencia del surtidor en el tiempo, utilice la aguja de limpieza (C12) para mantener libre el agujero (fig. 26).

6. PROGRAMAR LA LONGITUD DE LAS BEBIDAS

- Preparar la máquina para suministrar 1 ó 2 tazas de la bebida que se desea suministrar, hasta enganchar el portafiltro (C1) con filtro de 1-taza o 2-tazas y café molido.
- Gire el botón (B8) para seleccionar la bebida a programar
- Pulsar "x1" (B2) o "x2" (B3) durante al menos 3 segundos, hasta que el indicador de la bebida seleccionada comience a parpadear para confirmar que se encuentra en el modo de programación. (Para salir del modo de programación sin cambios, mantener pulsado el mismo botón o esperar 30 segundos).
- Pulse el botón OK (B6). El indicador OK comienza a parpadear y la máquina empieza el suministro.
- Al alcanzar la cantidad deseada, vuelva a pulsar el botón OK: la cantidad está programada.

Nota bene:

- Se pueden programar las bebidas, pero no el suministro de vapor y agua caliente.
- La programación modifica las cantidades de las bebidas, pero no del café molido.
- Cuando se selecciona una bebida programada, el indicador correspondiente parpadea brevemente.
- La máquina sale automáticamente del modo de programación tras 30 segundos de inactividad.

Receta de café	Cantidad de fábrica	Cantidad programable
Cold Brew 	≈ 110 ml	de ≈ 90 a ≈ 130 ml
Cold Brew  X2	≈ 180 ml	de ≈ 160 a ≈ 220 ml
Espresso 	≈ 35 ml	de ≈ 15 a ≈ 90 ml
Espresso  X2	≈ 70 ml	de ≈ 30 a ≈ 180 ml
Americano 	≈ 120 ml	<ul style="list-style-type: none"> espresso: de ≈ 15 a ≈ 90 ml agua: de ≈ 25 a ≈ 120 ml
Americano  X2	≈ 240 ml	<ul style="list-style-type: none"> espresso: de ≈ 30 a ≈ 180 ml agua: de ≈ 50 a ≈ 240 ml
Espresso Cool 	≈ 40 ml	de ≈ 30 a ≈ 50 ml
Espresso Cool  X2	≈ 80 ml	de ≈ 60 a ≈ 110 ml

Receta de café	Cantidad de fábrica	Cantidad programable
Coffee 	≈ 80 ml	≈ de 50 a ≈ 120 ml
Coffee  X2	≈ 160 ml	de ≈ 120 a ≈ 240 ml

7. MENÚ CONFIGURACIONES

1. Entre en el menú:

Pulse contemporáneamente por 5 segundos	x1	
---	----	--

2. Configuración con selección de botón (B7)



Configuración correspondiente	Gire a	Regulaciones
Regulación extra el grado de molienda	Espresso 	 ➔ Rango 1  ➔ Rango 2
Dureza del agua	Americano 	 ➔ dulce  ➔ media  ➔ dura/muy dura
Autoapagado	Coffee 	 ➔ 5 minutos  ➔ 1.5 horas  ➔ 3 horas
Estadísticas	Espresso Cool 	Información útil para la asistencia (véase apdo. "15. Estadísticas")



3. Guarde las nuevas configuraciones pulsando OK (B4)

Nota bene: La máquina sale automáticamente del menú configuraciones después de 30 segundos de inutilización.

7.1 Reset a las configuraciones de fábrica

1. Entre en el menú:		
Pulse contemporáneamente por 5 segundos	x1	
2. Reajuste a los valores de fábrica:		
Mantener pulsado el botón hasta parpadear el indicador OK	Pulsar OK para volver al modo listo para usar	

El indicador OK (B6) parpadea brevemente para confirmar el reset.

8. LIMPIEZA DEL APARATO

¡Atención!

- Para limpiar la cafetera no use disolventes ni detergentes abrasivos, ni alcohol.
- No utilice objetos metálicos para eliminar las incrustaciones o los depósitos de café porque podrían rayar las superficies metálicas o plásticas.
- Para periodos de inutilización superiores a una semana se recomienda, antes de utilizar la máquina, proceder a un enjuague.

¡Peligro!

- No sumerja la máquina en el agua durante la limpieza: es un aparato eléctrico.
- Antes de cualquier operación de limpieza de las partes externas del aparato apague la cafetera quitando la clavija de la toma de corriente y deje enfriar la máquina.

	×	✓	✓	×	×
	✓	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
→					

	×	×	✓	×	×
	×	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	✓	×	×	✓	✓

8.1 Limpieza del molinillo

1. Limpie la zona de enganche con el pincel (C9) (fig. 29).
2. Utilizando el pincel, limpie la rampa de café (fig. 30).

Molienda eficiente

Con el tiempo las muelas están sujetas a desgaste. Por esto a medida que pasa el tiempo, para alcanzar la dosis perfecta, es necesario girar el botón (B4) hacia los números más altos. Cuando la regulación se encuentra entre el 30 y el 40, ha llegado el momento de configurar el extra rango de molienda (véase capítulo "7. Menú configuraciones" - "Regulación extra el grado de molienda").

Cuando la cantidad de café molido se reduce aun mas, dirijase a un centro de asistencia para cambiar las muelas: regule de nuevo el molinillo entrando en el menú configuraciones y seleccionando el primer rango de la regulación extra del grado de molienda. Luego, gire el botón regulación cantidad (B4) a posición Mín y regule la dosis como en el primer uso (véase "La "dosis perfecta"").

8.2 Limpieza de los filtros específicos para Espresso Cool

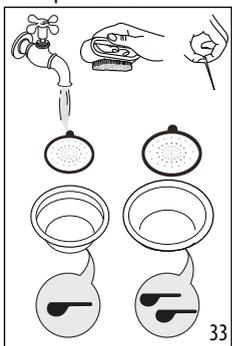
Estos filtros han sido diseñados para optimizar la extracción para esta bebida. Limpie bien y elimine cualquier residuo de café para mantener la eficiencia.

1. Después del uso, enjuague bien los filtros (fig. 29) y presione firmemente el filtro perforado para que quede correctamente insertado (fig. 30).

En caso de que la limpieza no sea suficiente, y en todo caso al menos una vez al mes, proceda de la siguiente manera:

1. Extraiga el filtro perforado agarrándolo por la lengüeta (fig. 31).

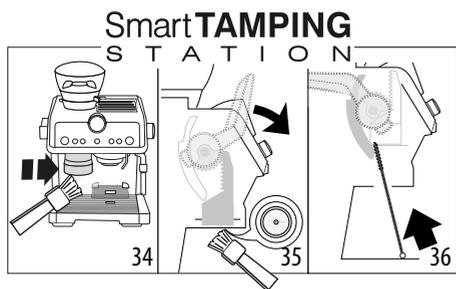
- Verifique que el agujero en la parte inferior (véase fig. 32) esté libre de cualquier residuo.



- Enjuague los filtros con agua corriente (fig. 33).
- Asegúrese de que los agujeros no estén obstruidos. Si es necesario, utilice un cepillo.
- Secar todos los componentes con un paño.
- Vuelva a colocar el filtro perforado presionándolo a fondo (fig. 30).

8.3 Limpieza de la "Smart tamping station"

- Limpie la zona de enganche con un pincel (fig. 34).
- Tirar de la palanca (A21) hasta el final de la carrera y limpiar la prensa con un pincel (fig. 35), luego soltar la palanca.
- Limpie la rampa de café (fig. 36) (C7) con el cepillo.



9. DUREZA DEL AGUA

El indicador (B10) descalcificación se enciende después de un periodo de funcionamiento predeterminado que depende de la dureza del agua. Si lo desea, es posible programar la máquina en función de la dureza real del agua de las diferentes regiones, de esta forma la operación de descalcificación será menos frecuente.

- Saque de su envase la tira suministrada «TOTAL HARDNESS TEST» (C6).
- Sumerja por completo la tira en un vaso de agua durante un segundo más o menos.
- Saque la tira del agua y sacúdala ligeramente.

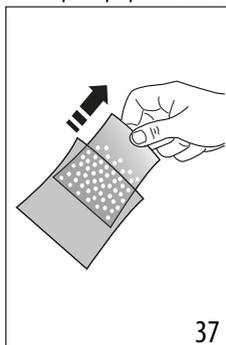
Resultado Prueba Dureza del Agua	Botón	Nivel
	x2	1 agua dulce
	≡ ⚡	2 agua media
	OK	3 agua dura o muy dura

- Configure el aparato, como se indica en el capítulo "7. Menú configuraciones" "Dureza del agua".

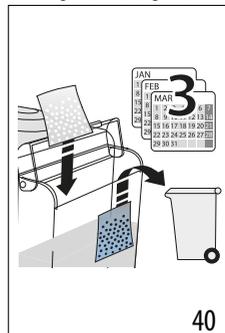
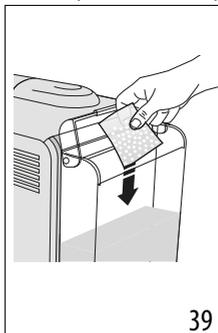
10. CÓMO UTILIZAR SOFTBALLS

Softballs (C10) es un sistema innovador que prolonga la vida de la máquina, sin alterar las cualidades del agua, garantizando el suministro de un café cremoso y aromático. Para optimizar la eficacia, deje Softballs en el agua toda la noche antes del uso.

- Saque el paquete de Softballs del empaque (fig. 37).



- Enjuague con agua corriente el paquete de Softballs (fig. 38).
- Sumerja la bolsa en el depósito de agua (A15) (fig. 39).



- Sustituya la bolsa de Softballs cada 3 meses (fig. 40).

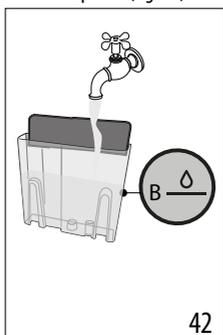
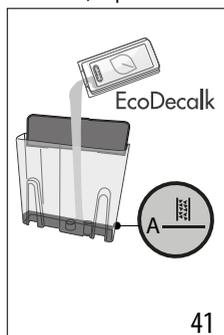
11. DESCALCIFICACIÓN

¡Atención!

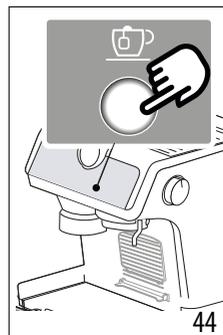
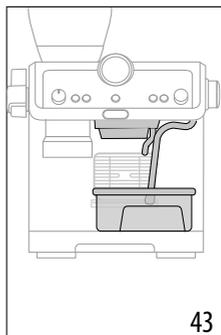
- Una descalcificación regular garantiza unos resultados excelentes a lo largo del tiempo: cuando la máquina lo requiera, adquirir el descalcificador EcoDecalk en delonghi.com y proceder a la descalcificación.
- Se recomienda usar solo descalcificador De'Longhi. El uso de descalcificadores no idóneos, como también la descalcificación no realizada regularmente, puede comportar la aparición de defectos no cubiertos por la garantía.
- Antes del uso, lea las instrucciones y las etiquetas del descalcificador, que figuran en su embalaje.
- El descalcificador puede dañar superficies delicadas. Si el producto se derrama accidentalmente, secar inmediatamente.

Para efectuar la descalcificación	
Descalcificador	Descalcificador De'Longhi
Recipiente	Capacidad 2 litros
Tiempo	~20min

- Es el momento de realizar la descalcificación cuando se enciende el indicador  (B10). Es posible iniciar la descalcificación en cualquier momento.
- Retire y vacíe la bandeja de goteo (A11), luego colóquela nuevamente.
- (SI LO HAY, QUITE EL FILTRO ABLANDADOR Y LAS SOFT-BALLS). Vierta en el depósito de agua (A15) el descalcificador hasta el nivel  A (correspondiente a un embalaje de 100ml) impreso del lado interno del depósito (fig. 41).



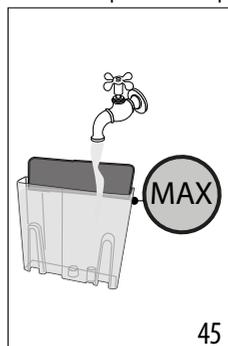
- Agregue agua hasta alcanzar el nivel  B (fig. 42). Vuelva a meter el depósito de agua en la máquina.



- Asegúrese de que el portafiltro (C1) no esté enganchado y coloque un recipiente debajo de los surtidores de café y agua caliente, y debajo de la salida del vapor (A7) (fig. 43).
- Mantener pulsado el botón  (B6), hasta que el indicador  (B10) parpadea.
- Pulse el botón OK: el indicador correspondiente parpadea.
- El programa de descalcificación comienza y el líquido descalcificador sale de los surtidores. El programa de descalcificación realiza automáticamente una serie de enjuagues a intervalos para eliminar los residuos de cal del interior de la cafetera hasta vaciar por completo el depósito.

El suministro se interrumpe y el indicador OK se pone azul. Luego es necesario proceder con el ciclo de enjuagado:

- Vacíe el recipiente utilizado para recoger el líquido descalcificador y póngalo bajo los surtidores.
- Saque el depósito del agua, vacíelo de los eventuales residuos de solución descalcificadora, enjuáguelo con agua corriente y llénelo con agua fresca hasta el nivel MÁX (fig. 45). Vuelva a meter el depósito en su soporte.



- Pulse el botón OK: comienza el enjuague.
- Una vez completado el enjuague, el suministro se interrumpe y el aparato está listo para el uso.
- Vacíe los recipientes de recogida de la agua del enjuague.
- Saque y vacíe la bandeja recogegotas y vuelva a meterla después.

- Saque y llene el depósito con agua fresca, vuelva a meterlo después.
- El indicador OK se vuelve blanca. El aparato está listo para el uso.
- Llene el depósito del agua (A15). Asegúrese de que la bandeja recogegotas (A11) esté vacía.
- Mantener pulsado el botón  (B5), hasta que el indicador  (B11) parpadea.

Nota bene:

- El ciclo de descalcificación puede iniciarse en cualquier momento (aunque el relativo indicador de descalcificación aún no esté encendido).
- En el caso de que la descalcificación haya sido iniciada por error, pulse la tecla  por 10 segundos; el enjuague no puede interrumpirse.
- El aparato sale automáticamente del modo de descalcificación tras 30 segundos de inactividad.

12. LIMPIEZA DEL SURTIDOR DE CAFÉ (A19)

Cuando el indicador  se enciende (naranja) (B11), es necesario proceder a la limpieza del circuito café. Para ejecutar el ciclo de limpieza, utilizar las cleaning tabs De'Longhi (C9). Para más información, visitar www.delonghi.com.

- Introduzca el filtro 1 taza (C2) en el portafiltro (C1) (fig. 26).
- Introduzca en filtro el accesorio de limpieza (C8) (fig. 27) y presiónelo hasta el fondo.
- Meta la pastilla para la limpieza en el accesorio (fig. 28).
- Conecte el portafiltro al surtidor de café (A19).

- Pulse OK (B4) para iniciar la limpieza: el indicador OK parpadea para indicar que la limpieza está en curso;
- Cuando se detiene el suministro y el indicador OK se ilumina en azul, es el momento de enjuagar.
- Retirar el accesorio de limpieza y lavar el portafiltro y el filtro bajo el agua corriente.
- Vuelva a colocar el y proceda con un enjuague pulsando la tecla OK: se recomienda colocar un recipiente debajo del portafiltro.
- Una vez completado el enjuague, el aparato está listo para el uso.
- Quite y vacíe la bandeja recogegotas

Nota bene:

- El ciclo de limpieza puede iniciarse en cualquier momento (aunque el relativo indicador de descalcificación aún no esté encendido).
- En el caso de que la limpieza haya sido iniciada por error, pulse la tecla  por 10 segundos; el enjuague no puede interrumpirse.

- El aparato sale automáticamente del modo de limpieza tras 30 segundos de inactividad.

13. SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES

INDICADORES	SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES	OPERACIÓN
Todos los indicadores luminosos parpadean brevemente	Encendido del aparato	Autodiagnóstico
 fija	Es el primer encendido de la máquina y es necesario llenar el circuito de agua	Proceda como se indica en el cap. "3. Primera puesta en marcha del aparato"
 fijo (blanco)	La máquina está preparada para suministrar bebidas calientes	Prepare la máquina y proceda con la preparación de la bebida
<ul style="list-style-type: none"> Indicadores x1 - x2: es necesario seleccionar el número de tazas Indicador  : indica la temperatura del café seleccionada Indicador  : indica que la máquina está lista para suministrar agua caliente Indicador bebida caliente: indica la bebida seleccionada 		
→		

INDICADORES	SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES	OPERACIÓN
 fija (azul) <ul style="list-style-type: none"> Indicadores x1 - x2: es necesario seleccionar el número de tazas Indicador  : indica que la máquina está lista para suministrar agua caliente Indicador bebida fría: indica la bebida seleccionada 	La máquina está preparada para suministrar bebidas frías	Prepare la máquina y proceda con la preparación de la bebida
 fija	El recipiente del café en granos (A2) está vacío	Llena el recipiente de granos de café
 intermitente	Si se desea proceder con la molienda, pero el recipiente del café en granos (A2) está vacío	Llena el recipiente de granos de café
 fija	El agua del depósito (A15) es insuficiente o el depósito del agua no está bien metido	Llene el depósito o sáquelo y vuelva a meterlo correctamente
 intermitente	Se desea proceder con la preparación de una bebida, pero el depósito de agua (A15) está vacío	Llene el depósito del agua
	La molienda es demasiado fina, por lo tanto, el café sale muy lentamente o no sale del todo	Saque la copa portafiltro (C1), repita las operaciones para hacer el café teniendo presente las indicaciones del apdo. "4. Prepare el café" y "4.2 Fase 2 - Prensado"
	El filtro de café está obstruido	Enjuague los filtros con agua corriente
	El depósito (A15) está mal colocado y las relativas válvulas no están abiertas	Presione ligeramente el depósito para abrir las válvulas
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Efectúe la descalcificación como se explica en el cap. "11. Descalcificación"
 fijo (rojo)	Alarma general	Diríjase a un centro de asistencia
→		

INDICADORES	SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES	OPERACIÓN
 fijo (naranja)	Es necesario proceder con la limpieza del surtidor de café	Consulte el cap. "12. Limpieza del surtidor de café (A19)"
 intermitente (naranja) +  fijo (blanco)	La máquina está preparada para la limpieza del surtidor de café	
 intermitente (naranja) +  intermitente (blanco)	La limpieza del surtidor de café está en curso	
 intermitente (naranja) +  fijo (azul)	Es necesario proceder con el enjuague del surtidor de café	
 intermitente (naranja) +  intermitente (azul)	El enjuague del surtidor de café está en curso	
 fija	La máquina está preparada para suministrar vapor	La máquina está a la temperatura adecuada para suministrar vapor. Para suministrar vapor desde la varilla de vapor, rotar el botón de vapor
 intermitente	La máquina está encendida con el ahorro de energía activado. El botón de vapor (A5) está en posición de suministro	El indicador parpadea para indicar que la máquina se está preparando para suministrar vapor. El suministro comienza cuando el circuito de vapor está a la temperatura adecuada
	La máquina está preparada para suministrar vapor	La máquina está a la temperatura adecuada cuando el indicado permanece fijo
	La máquina está suministrando vapor	
 intermitente	El embudo del molinillo está obstruido	Limpiar como se indica en el apdo. "8.3 Limpieza de la "Smart tamping station"". Si el problema persiste, acceda al embudo abriendo la puerta (A22) y liberarlo utilizando el cepillo (C7)
		Comprobar que el filtro de café utilizado corresponde al número de tazas seleccionadas
		Reducir la dosis de café rotando el botón (B1)
 fija + x1 e x2 intermitente	La palanca (A21) no está en la posición correcta	Después del prensado, devolver la palanca a la posición inicial
 fijo (rojo)	Es necesario efectuar la descalcificación	Efectúe la descalcificación como se indica en el cap. "11. Descalcificación"

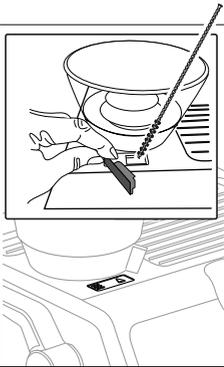


INDICADORES	SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES	OPERACIÓN
 intermitente (rojo) + fijo (blanco)	La máquina está preparada para la descalcificación	
 intermitente (rojo) + intermitente (blanco)	La máquina está realizando la descalcificación	Realizar las operaciones descritas en el cap. "11. Descalcificación"
 intermitente (rojo) + fija (azul)	Es necesario realizar el enjuague	
 intermitente (rojo) + intermitente (azul)	El aparato está realizando el enjuague del ciclo de descalcificación	

14. SI ALGO NO FUNCIONA

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Hay agua en la bandeja recogegotas (A11)	Forma parte del funcionamiento normal de los circuitos internos de la máquina	Vacíe y limpie regularmente la bandeja recogegotas
El café espresso no sale	Falta de agua en el depósito (A15)	Llene el depósito
	El indicador  (B6) está encendido para indicar que el circuito de café o vapor está vacío	Pulse el botón correspondiente al indicador  para llenar el circuito
	El filtro de café está obstruido	Enjuague los filtros bajo agua corriente. Para los filtros específicos de Espresso Cool, véase "8.2 Limpieza de los filtros específicos para Espresso Cool"
	El depósito (A15) está mal colocado y las válvulas del fondo no están abiertas	Presione ligeramente el depósito para abrir las válvulas del fondo
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Efectúe la descalcificación como se explica en el cap. "11. Descalcificación"
	Molienda demasiado fina	Saque la copa portafiltro (C1), repita las operaciones para hacer el café teniendo presente las indicaciones del apdo. "4. Prepare el café" y "4.2 Fase 2 - Prensado"
El portafiltro no se engancha en el aparato	El café molido no ha sido prensado o hay excesiva cantidad	Repita la molienda con diferentes configuraciones. Reducir la cantidad de dosis: comprobar que el filtro (1 o 2 tazas) es correcto en relación con la dosis a moler (botón x (B2) o x2 (B3) seleccionado)
		→

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El café espresso gotea por los bordes del portafiltro (C1) y no por los orificios	El portafiltro está mal colocado	Enganche el portafiltro correctamente y gírelo hasta el tope con firmeza
	La junta del surtidor de café (A19) ha perdido elasticidad o está sucia	Sustituya la junta del surtidor de café en un Centro de Asistencia
	El filtro de café está obstruido	Enjuague los filtros bajo agua corriente. Para los filtros específicos de Espresso Cool, véase “8.2 Limpieza de los filtros específicos para Espresso Cool”
La crema del café es clara (cae rápidamente por la boquilla)	Es necesario ver de nuevo las configuraciones del aparato	Saque la copa, repita las operaciones para hacer el café teniendo presentes las indicaciones del apdo. “4. Prepare el café” y “4.2 Fase 2 - Prensado”
La crema del café es oscura (el café sale lentamente por la boquilla)	Es necesario ver de nuevo las configuraciones del aparato	Saque la copa portafiltro (C1), repita las operaciones para hacer el café teniendo presente las indicaciones del apdo. “4. Prepare el café” y “4.2 Fase 2 - Prensado”
Al finalizar la descalcificación, el aparato requiere un nuevo enjuague	Durante el enjuague el depósito no se ha llenado hasta el nivel MÁX	Repita el enjuague (véase apdo. “11. Descalcificación”)
El aparato no muele el café	Dentro de la molienda hay un cuerpo extraño	Rotar el selector a la posición 15 y retirar todos los granos con un aspirador de migas hasta que el recipiente de granos esté vacío y limpio (A2). Si el problema persiste, dirjase a un centro de asistencia
Si desea cambiar la calidad del café		<ul style="list-style-type: none"> • Se recomienda verter en el recipiente del café en granos (A2) solo la cantidad de granos a utilizar • Para vaciar el recipiente, aspire el contenido con una aspiradora o muele todos los granos contenidos hasta vaciarlo completamente • Introduzca la nueva calidad de granos • Si con la molienda no se alcanza la “dosis perfecta”, proceda como en el primer uso
		→

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
<p>El filtro de café está vacío después de la molienda</p> <p>Una vez terminada la molienda, el polvo de café en el filtro es excesivo</p>	<p>La rampa del café del molinillo está obstruido</p>	<p>Límpiala como se indica en el apdo. "8.3 Limpieza de la "Smart tamping station"". Si el problema persiste, acceda a la rampa abriendo la respectiva puerta (A22) y libérela utilizando la escobilla</p> 
<p>Después de la molienda, el polvo de café en el filtro no alcanza la "dosis perfecta"</p>	<p>La "Smart Tamping Station" precisa de limpieza</p> <p>Es necesario regular la cantidad de café molido</p> <p>Se utiliza el filtro 2 tazas</p> <p>Con el tiempo las muelas se desgastan</p>	<p>Límpiala como se indica en el apdo. "8.3 Limpieza de la "Smart tamping station"", luego repita la molienda</p> <p>Regule la cantidad con el botón correspondiente (B1) siguiendo las indicaciones en el apdo. "La "dosis perfecta"". Si el botón ya está en la posición máx., proceder como se indica en el cap. "7. Menú configuraciones" - "Regulación extra el grado de molienda"</p> <p>Controle que el indicador 2X esté encendido</p> <p>Diríjase a un centro de asistencia</p>
<p>Después de la molienda, hay café en la bandeja apoyatazas</p>	<p>Durante la operación de prensado, la palanca no ha vuelto a su posición inicial.</p>	<p>Para realizar el prensado correctamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bajar la palanca hasta el final de carrera; • Devolver la palanca a la posición inicial; • Bajar de nuevo la palanca y, cuando ésta se encuentre en el final de carrera, extraer el portafiltros: de este modo, el acabado de la dosis queda pulido; • Devolver la palanca a la posición inicial.

15. ESTADÍSTICAS

La estadística de la máquina es útil en caso de intervención de la asistencia. Proceda de la siguiente manera:

- Acceder al menú pulsando simultáneamente los botones x1 (B2) y  (B6) durante 3 segundos;
- Rotar el botón (B7) para seleccionar  "Espresso Cool";
- Pulsar el  (B5);
- Una vez en el menú configuraciones, seleccione los datos deseados girando el botón de selección como se indica en la tabla siguiente:

Posición del mando	Contador
Cold Brew 	Conteo total de las descalcificaciones
Espresso 	Conteo total de las bebidas calientes
Espresso Cool 	Conteo total de las bebidas frías

- Los indicadores x1, x2, OK,  e  indican los números de las operaciones:

Indicadores en el panel de control	Conteo bebidas	Conteo descalcificaciones
    	hasta 100	Hasta 1
    	entre 100 y 1000	Entre 2 y 10
    	Entre 1000 y 3000	Entre 10 y 30
    	Entre 3000 y 6000	Entre 30 y 60
    	Entre 6000 y 11000	Entre 60 y 110
    	Más de 11000	Más de 110

- El aparato sale automáticamente del menú de configuraciones después de 30 segundos de inactividad.

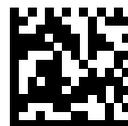
16. DATOS TÉCNICOS

Tensión:	220-240 V~ 50-60 Hz
Potencia:	1550W
Presión:	1.9 MPa (19 bares)
Capacidad del depósito de agua:	2 l
Dimensiones AxPxAl:	369x380x445 mm
Peso:	13,2 kg
Capacidad máx. del recipiente granos:	250 g

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

Register Now

www.delonghi.com/register



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

57132C9165_00_0125