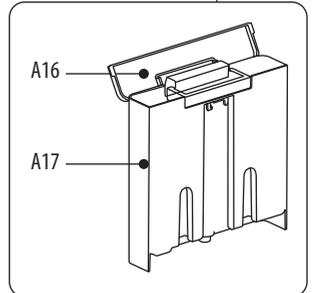
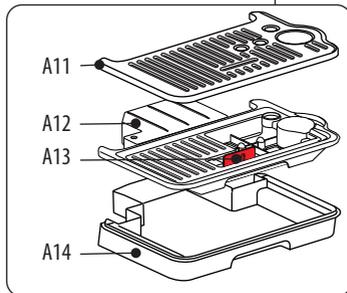
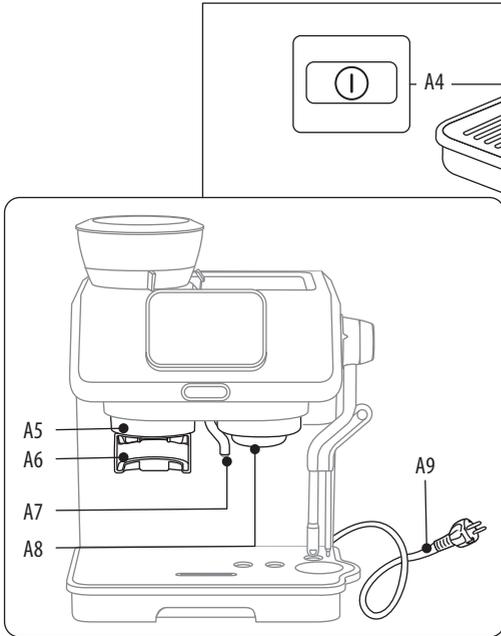
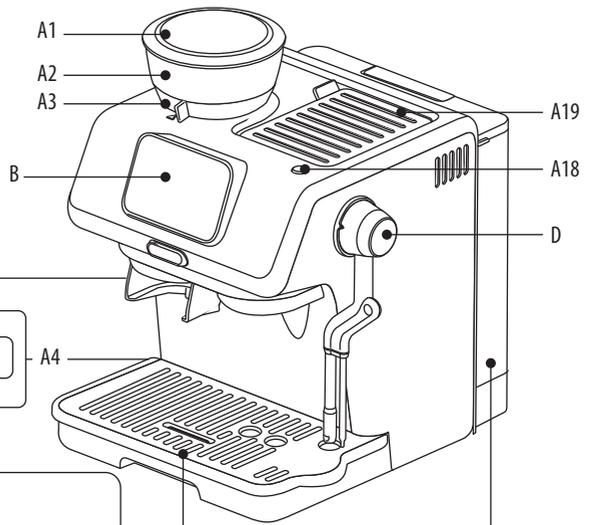

EC9455 EX:2
La Specialista
TOUCH

CAFETERA
Instrucciones de uso



DeLonghi

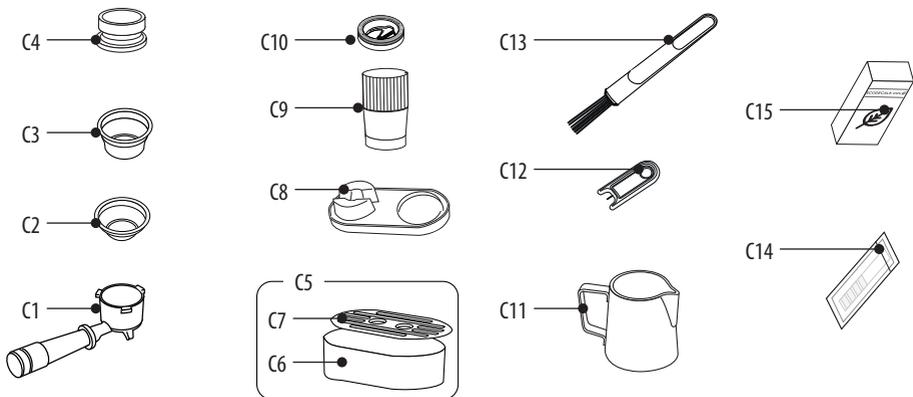
A



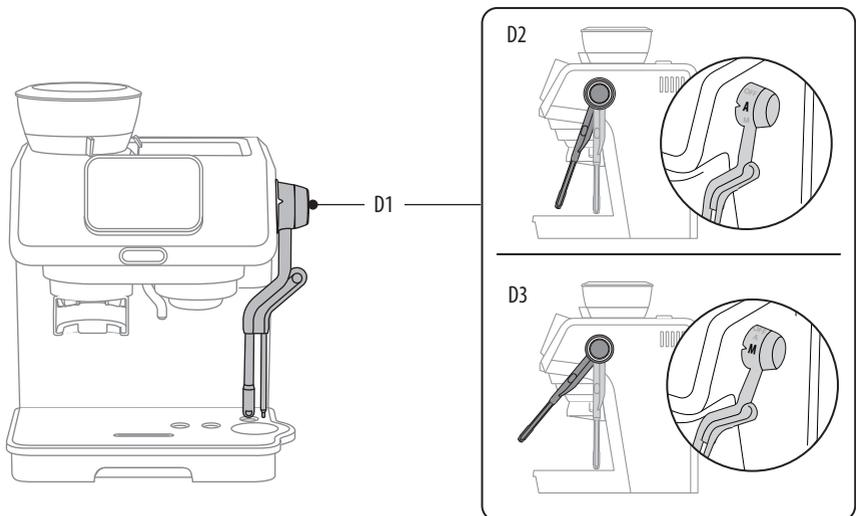
B



C*



D



1. DESCRIPCIÓN

1.1 Descripción del aparato - A

- A1. Tapa del contenedor de granos de café
- A2. Contenedor de granos de café
- A3. Selector de grado de molienda (de fino a grueso)
- A4. Interruptor principal (I/O)
- A5. Salida molinillo
- A6. Soporte del portafiltro
- A7. Surtidor de agua caliente
- A8. Unidad de suministro
- A9. Cable de alimentación
- A10. Grupo de bandeja recogegotas
- A11. Rejilla apoyatazas para vasos o mug
- A12. Rejilla bandeja
- A13. Indicador del nivel del agua de la bandeja recogegotas
- A14. Bandeja recogegotas
- A15. Depósito del agua
- A16. Tapa del depósito del agua
- A17. Contenedor de agua
- A18. Botón ON/STAND-BY
- A19. Compartimento para accesorios

1.2 Descripción de la página de inicio - B

- B1. Tecnología Bean adapt
- B2. Bebidas que se pueden seleccionar (la máquina guía al usuario paso a paso)
- B3. Menú de configuración

1.3 Descripción de los accesorios - C*

(* Diferentes por tipo y número según el modelo)

- C1. Portafiltro
- C2. Filtro de café para 1 taza
- C3. Filtro de café para 2 tazas
- C4. Embudo dosificador
- C5. Soporte tazas pequeñas
- C6. Bandeja recogegotas tazas pequeñas
- C7. Soporte de rejilla para tazas
- C8. Alfombrilla de prensado
- C9. Prensador
- C10. Accesorio «Dose Adjust»
- C11. Jarra de leche
- C12. Aguja de limpieza para varilla de vapor
- C13. Pincel para limpieza
- C14. Tira reactiva«Water hardness text»
- C15. Descalcificador

1.4 Descripción del sistema Auto Latte Art - D

- D1. Varilla de vapor
- D2. Posición «A»: función automática
- D3. Posición «M» función manual

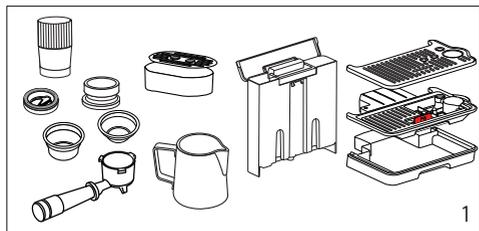
1.5 Accesorios de limpieza opcionales recomendados

Visitar Delonghi.com para obtener más información.

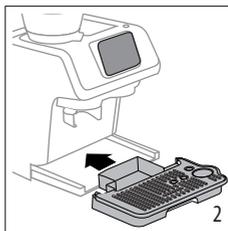
ECO MULTICLEAN  **Detergente:**

EAN: 8004399333307

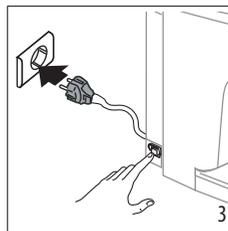
2. PREPARACIÓN DE LA MÁQUINA PARA EL PRIMER USO



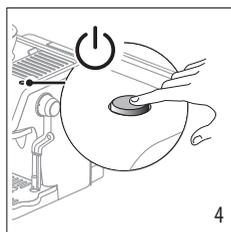
1. Lavar y secar todos los accesorios (incluso el depósito de agua (A15)) con agua caliente y detergente para platos.



2. Introducir la bandeja recolectoras (A10) con la rejilla para tazas y retirar el adhesivo de la pantalla.



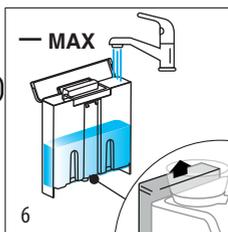
3. Introducir el enchufe de la máquina y encenderla pulsando el interruptor principal (A4) en el lateral de la máquina.



4. Pulsar el botón ON/Stand-by. (A18). La pantalla se enciende.



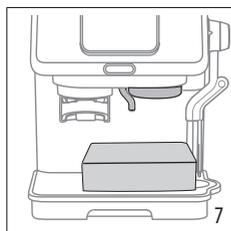
5. Seleccione el idioma: busque el idioma desplazándose hacia la derecha, seleccione el elemento de la lista correspondiente a la bandeja y pulse > para confirmar la selección.



6. La máquina guía al usuario paso a paso. Extraer el depósito de agua y llenarlo con agua fresca y limpia*, teniendo cuidado de no superar el nivel MÁX (máximo). Vuelva a colocar el depósito de agua y pulse >.

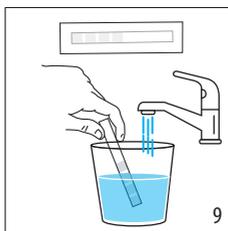
* Qué agua utilizar

- Es obligatorio utilizar agua potable.
- No utilizar agua con gas o destilada
- **Tecnología de extracción en frío:**
 - cuando se prepara por primera vez la «Cold Brew», enjuagar el circuito interno preparando 4 bebidas dobles «Cold Brew» sin café en polvo.
 - antes de preparar bebidas frías, vacíe siempre el contenedor del agua (A17), enjuague bien y llene con agua potable.

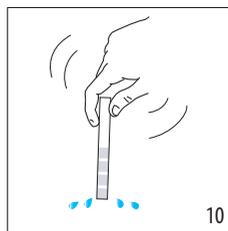


7. Coloque un recipiente debajo de la boquilla de agua caliente (A7) y pulse «Inicio» para realizar el enjuague.

8. El enjuague se inicia y se detiene automáticamente. A continuación, proceda a configurar la dureza del agua: programar la máquina en función de la dureza real del agua de red en las distintas regiones permite realizar la descalcificación con la frecuencia adecuada.



9. Sacar el papel que indica «TOTAL HARDNESS TEST» (C14) del paquete. Pulse «Inicio»: sumerja completamente el papel en un vaso de agua durante un segundo.



10. Extraer el papel que indica la dureza del agua y agitar ligeramente. Pulse >.

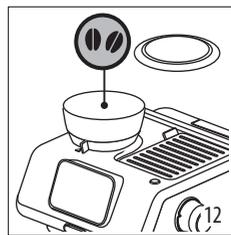


Preparación de la máquina para el primer uso



11. Al cabo de un minuto aproximadamente, se forman 1, 2, 3 ó 4 cuadrados rojos, en función de la dureza del agua. Seleccione el nivel correspondiente en la pantalla. Pulse >.

BEAN ADAPT TECHNOLOGY La tecnología inteligente Bean Adapt adapta fácilmente los ajustes de la máquina a las peculiaridades de los granos de café, garantizando una extracción ideal del café que conserva y realza todos los sabores de los granos. Si desea proceder, pulse «Inicio». Si prefiere explorar esta tecnología más adelante, pulse «Omitir». Se puede acceder a la tecnología Bean Adapt en cualquier momento siguiendo las instrucciones de "9. Tecnología Bean Adapt".



12. Llene el contenedor de granos de café. Pulse >.

13. En la pantalla, un tutorial explica cómo utilizar la máquina: pulse «Inicio» para ejecutar el tutorial.

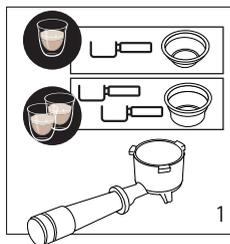
14. Pulse «>» después de cada pantalla para avanzar.

15. Después de la última pantalla, pulse «Inicio» y la máquina estará lista para su uso.

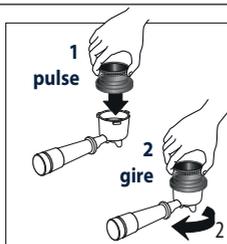
3. CONFIGURACIÓN GENERAL DE LAS BEBIDAS

1. Acceda al menú de configuración de las bebidas:			
En la página de inicio pulse  (B1): cuando Bean Adapt está desactivado, es posible acceder a la configuración de las bebidas:			
2. Seleccione la configuración deseada:			
Temperatura de infusión del agua	Pulse la flecha situada junto a la selección actual	Seleccione la configuración deseada Nota bene: la variación de temperatura afecta más a las bebidas largas.	Pulse «<» para volver al menú de configuración
Longitud pre-infusión	Pulse la flecha situada junto a la selección actual	Seleccione la longitud de corta a larga	Pulse «<» para volver al menú de configuración
Temporizador de dosis	Pulse la flecha situada junto a la selección actual	Seleccione el filtro (individual o doble) y regule el tiempo de molienda	Pulse «<» para volver al menú de configuración
3. Pulse «<» para volver a la página de inicio			

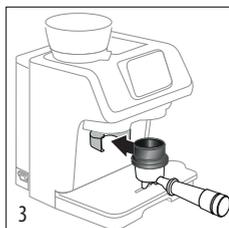
4. SALIDA CAFÉ



1. Seleccione el filtro para 1 taza (C2) o 2 tazas (C3) y colóquelo en el portafiltro (C1).



2. Introduzca el embudo dosificador (C4) en el portafiltro: 1 pulsar y 2 girar hasta que se bloquee.



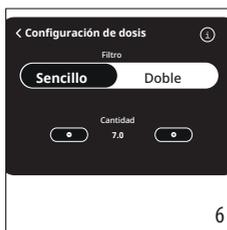
3. Introduzca el portafiltro



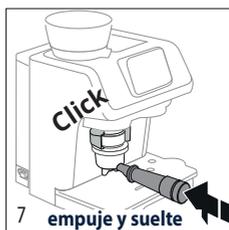
4. En la página de inicio, pulse en la bebida (B2) que desea preparar (ej. espresso).



5. Pulse el recuadro situado en la base de la imagen del portafiltros para acceder al ajuste de la dosis.



6. Elija el filtro que está utilizando (individual: 1 taza; doble: 2 tazas). Se puede ajustar el tiempo de molienda pulsando el botón \ominus o \oplus (el tiempo aumenta o disminuye 0,5 segundos cada vez).

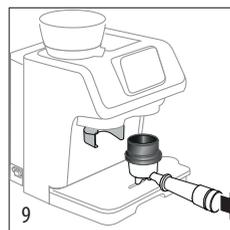


7. Pulse «<» para volver a la página de inicio. Empuje el portafiltros hasta que oiga el «clic» y, a continuación, suéltelo: la molienda se inicia y se detiene automáticamente.

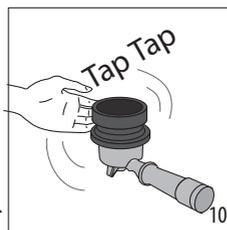


8. Una vez finalizada la molienda, proceda al prensado.

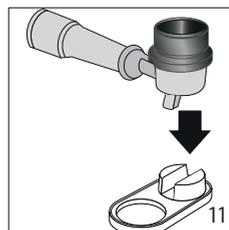
Nota bene: para detener manualmente la molienda, basta con pulsar de nuevo el portafiltros (hasta que oiga un «clic») o pulsar \blacksquare en la pantalla.



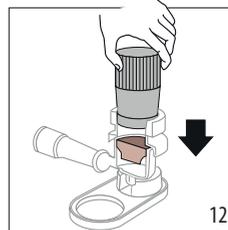
9. Retire el portafiltro.



10. Golpear suavemente el embudo dosificador (C4) para nivelar el café molido en su interior.



11. Introduzca el portafiltros en el lugar correspondiente de la alfombrilla de prensado (C8).



12. Presione firmemente el café y compruebe que la dosis es correcta (ver [Cómo controlar la dosis](#)).

4.1 Cómo controlar la dosis

Compruebe la posición del presador (C9) para ver si se ha alcanzado la «Dosis perfecta».



Dosis baja

Si el presador indica «-1» o «-2», la cantidad de café en polvo no es suficiente y es necesario rellenarlo.



1. Montar el portafiltro (C1): empujar y soltar para empezar la molienda.

2. Tras unos segundos, interrumpe la molienda, empuje de nuevo y compruebe la dosis con el presador.

Utilizando la tecnología Bean Adapt, la máquina guiará al usuario hasta la dosis perfecta.



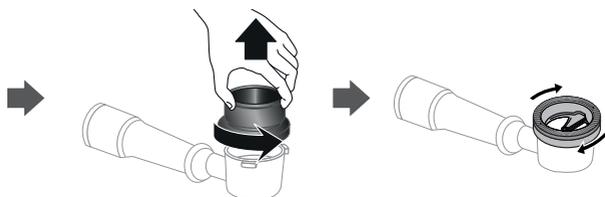
Dosis perfecta

Si el presador indica «OK», la dosis es correcta.



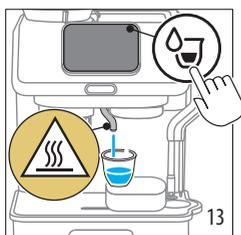
Dosis excesiva

Si el presador indica «+1» o «+2», la cantidad de café en polvo es excesiva y debe ajustarse con el accesorio «Dose Adjust» (C10) como se indica a continuación:

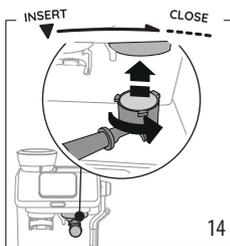


1. Extraer el embudo dosificador (C4) girándolo en sentido antihorario y tirando hacia arriba
2. Coloque el accesorio «Dose Adjust» en el portafiltro y gírelo en sentido horario para eliminar el exceso de café molido. Realice al menos un giro completo.

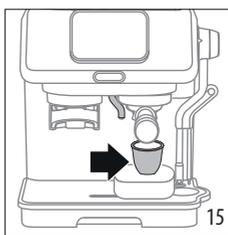
Salida café



13. Consejo del barista: caliente la taza con agua caliente pulsando el botón «chorro de agua» en la página de inicio. Se dispensará agua caliente por la boquilla (A7)



14. Extraiga el embudo dosificador (C4) y enganche el portafiltro en la unidad de suministro.



15. Ponga el vaso debajo del portafiltro. Utilizar el soporte correspondiente para los vasos pequeños (C5).



16. Selección directa: pulse en la flecha «play»: **empieza el suministro.** Cantidad personalizada: pulse la casilla situada en la parte inferior de la imagen de la bebida para acceder a la configuración de la cantidad y pasar al paso siguiente.



17. Elija la longitud deseada para dosis individual o doble: a continuación, pulse <. Pulse en la flecha «play»: **empieza el suministro.**

Nota bene: consulte el capítulo (11) para seleccionar la cantidad «My».

5. PREPARACIÓN «LONG BLACK» O «AMERICANO»

1. Extraiga el embudo dosificador (C1) y monte el portafiltro en la unidad de suministro (A8).
2. Coloque una taza grande debajo de la boquilla de agua caliente (A7) y las boquillas de café (debajo del portafiltro).
3. Pulse en la flecha «play» en las imágenes del café y del agua.

Americano: hay que echar primero el café y después el agua caliente.

Long Black: hay que echar primero el agua caliente y después el café.

6. PREPARACIÓN «AGUA CALIENTE»

1. Coloque una taza grande debajo de la boquilla de agua caliente (A7).
2. Selección directa: pulse en la flecha «play»: **empieza el suministro.**

Cantidad personalizada: pulse el recuadro situado en la base de la bebida. Seleccione la longitud deseada y, a continuación, pulse «<». Pulse en la flecha «play»: **empieza el suministro.**

Nota bene: consulte el capítulo (11) para seleccionar la cantidad «My».

7. PARA OBTENER UN ESPRESSO PERFECTO

Extraer el espresso perfecto es todo un arte y puede llevar un par de intentos. Prepárese para ajustar el grado de molienda y asegúrese siempre de tener el café molido prensado hasta la línea indicadora del filtro (dosis perfecta) para conseguir una extracción perfecta.



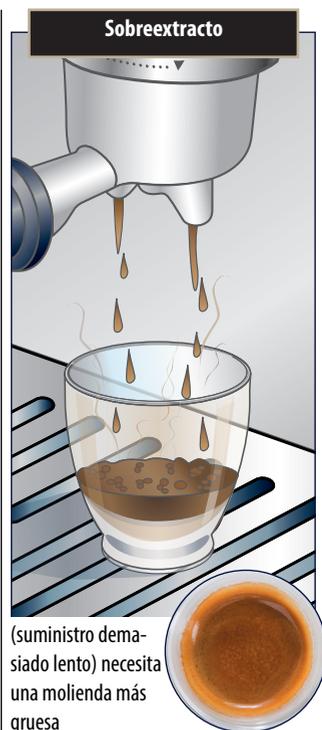
- Fluye rápido como el agua
- Crema clara y pálida

Para obtener la perfección:

- Ajuste la molienda a un nivel más fino de 1 en 1. Variar solo durante la molienda.



- Asegurarse de que la cantidad de café molido alcance la «dosis perfecta» (ver “4.1 Cómo controlar la dosis”).



- Fluye en gotas o no fluye
- Crema muy oscura y no uniforme

Para obtener la perfección:

- Ajuste la molienda a un nivel más grueso de 1 en 1. Variar solo durante la molienda.

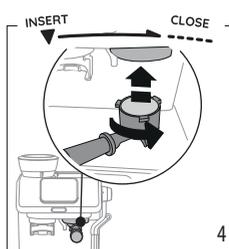
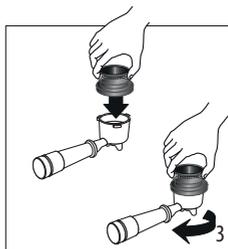
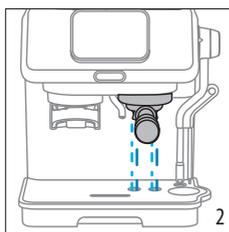


- Asegurarse de que la cantidad de café molido alcance la «dosis perfecta» (ver “4.1 Cómo controlar la dosis”).

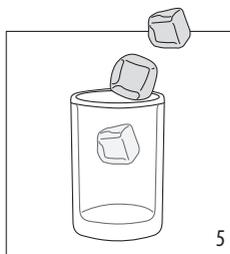
8. PREPARACIÓN DE COLD BREW



La tecnología Cold Extraction ofrece un método de preparación del café que utiliza agua fría o agua a temperatura ambiente. En lugar de calor, se utiliza un periodo de infusión más largo para extraer las propiedades de los granos de café.



1. Seleccione «Cold Brew» en la página de inicio.
2. Se recomienda enjuagar en frío: monte el portafiltros (C1) con el filtro vacío y acóplelo a la unidad de suministro. (A8). Pulse «OK»: se suministrará agua desde la unidad de suministro. (Puede omitir este paso pulsando «Omitir»).
3. Desenganche el portafiltro de la unidad de suministro y conecte el embudo dosificador (C4). Proceda a la molienda de dosis como se explica en "4. Salida café"
4. Acople el portafiltro (C1) con la dosis perfecta en la unidad de suministro.



5. Añada cubitos de hielo al vaso: se recomiendan 3 cubitos para la dosis individual y 5 para la dosis doble.
6. Selección directa: pulse en la flecha «play»: **empieza el suministro.** Cantidad personalizada: pulse la casilla situada en la base de la imagen de la bebida para establecer la cantidad y pasar al siguiente paso.
7. Elija la longitud deseada para dosis individual o doble: a continuación, pulse <. Pulse en la flecha «play»: **empieza el suministro.**

Nota bene: consulte el capítulo "11. Programación de la cantidad «my»" para seleccionar la cantidad «My».

Nota bene:

- antes de preparar bebidas frías, vacíe siempre el contenedor del agua (A15), enjuague bien y llene con agua potable.
- Es obligatorio utilizar agua potable.

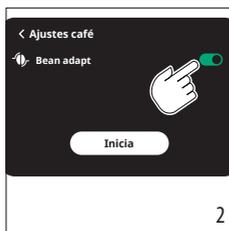
9. TECNOLOGÍA BEAN ADAPT



Un experto en café a mano para ayudar al usuario a optimizar la preparación del café y el resultado en la taza en unos pocos pasos. La tecnología inteligente guía al usuario en el ajuste y uso de la máquina, en función de los granos de café seleccionados: desde la molienda hasta la preparación, cada paso se controla para obtener lo mejor de cualquier grano de café.



1. Pulse el icono correspondiente a la tecnología Bean Adapt.



2. Habilite Bean Adapt con el botón correspondiente: el procedimiento durará unos 10 minutos. Pulse «Inicio» (si desea volver atrás, pulsa «<»).



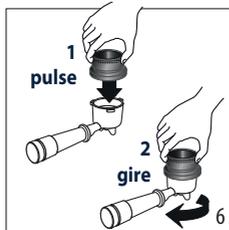
3. Compruebe en el paquete el tipo de café que está utilizando (en caso de duda, seleccione «Mezcla de Arábica y Robusta»). Pulse >.



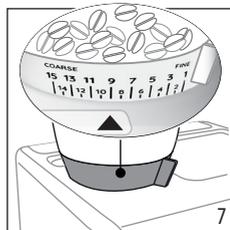
4. Compruebe el nivel de tueste en el paquete de café: también puede comparar el café con la guía de la pantalla. Pulse >.



5. Elija el filtro que esté utilizando: 1 taza (C2) o 2 tazas (C3). Introduzca el filtro en el portafiltro. (C1). Pulse >.

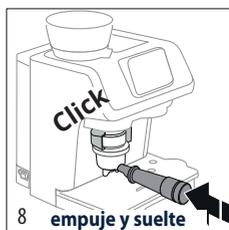


6. Introduzca el embudo dosificador (C4) en el portafiltro: 1 pulsar y 2 girar hasta que no se bloquee. Pulse «>» en la pantalla.

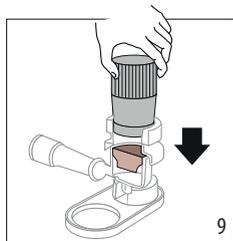


7. Compruebe que el selector de nivel de molienda (A3) esté en el número indicado en la pantalla. Pulse «>».

Nota bene: mover la posición solo durante la molienda.



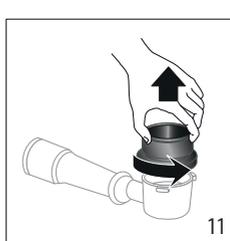
8. Empuje el portafiltros hasta que oiga el «clic», y, a continuación, suéltelo: la molienda se inicia y se detiene automáticamente.



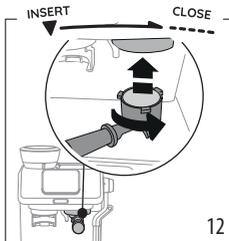
9. Preñe el café. Pulse «>» y compruebe la dosis.



10. Compruebe la dosis de café (ver “4.1 Cómo controlar la dosis”). Pulse >.



11. En la pantalla, la máquina muestra todos los ajustes. Pulse >. Extraiga el embudo dosificador. (C4).



12. Monte el portafiltros en la unidad de suministro (A8).



Tecnología Bean Adapt



13. Pulse en la flecha «play» para iniciar la infusión. La máquina analiza el espresso y entrega el resultado:



14. El espresso está bien hecho. Pulse >.

15. El perfil de los granos de café se guarda y se muestra en la página de inicio junto al logotipo de Bean Adapt.



14. Pruebe su espresso.

15. **Si desea redefinirlo**, pulse el botón correspondiente y repita la preparación ajustando la máquina como se sugiere en la pantalla.

16. **Se está bien hecho**, pulse «Está bien» y guarde el ajuste.



14. El espresso fluye demasiado rápido o demasiado lento y es necesario modificar los ajustes de la máquina.

15. Pulse «>»: la máquina le guiará para una extracción perfecta. Pulse «X»: sale de la función Bean Adapt sin guardar.

9.1 Información general sobre la tecnología Bean Adapt

- Para preparar un espresso con los ajustes predeterminados, pulse sobre el perfil de granos de café y desactive Bean Adapt.
- Si desea realizar pequeños cambios en el perfil, pulse «Perfeccionar» y la máquina le ayudará a realizarlos. En este caso, también se puede modificar la temperatura de infusión (el cambio de temperatura afecta más a las bebidas largas).
- Puede añadir hasta 6 perfiles de granos de café: haga clic en el icono Bean Adapt de la página de inicio y pulse «Añadir». Siga el procedimiento guiado (hasta 10 minutos).
- Para seleccionar el perfil que se va a utilizar, acceda a la lista pulsando el icono Bean Adapt y seleccione el perfil deseado.

10. AUTO LATTEART

AUTO LatteArt

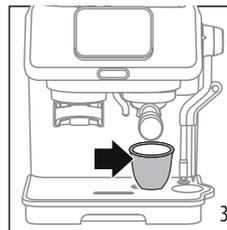
Auto LatteArt espuma automáticamente la leche a la temperatura seleccionada y con la consistencia deseada para una auténtica experiencia de barista.



1. Seleccione una bebida a base de leche (p. ej., Cappuccino).



2. Prepare la dosis perfecta (molienda y prensado).



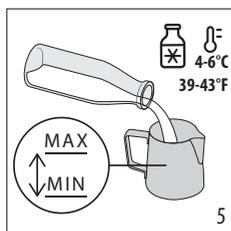
3. Monte el portafiltros (C1) en la unidad de suministro (A8). Coloque el vaso debajo de las boquillas de café, teniendo en cuenta que su capacidad debe ser suficiente para el café y la leche.



4. Pulse en la flecha «play»: empieza el suministro.



Auto Latteart



La bebida debe estar a temperatura de frigorífico (4-6 °C/39-43 °F)

Leche	
	Vacuno
Bebida de origen vegetal	
	Soja
	Avena
	Almendra

5. Vierta la leche o bebida vegetal deseada en la jarra de leche (C11). La cantidad debe mantenerse entre el nivel Mín (mínimo) y Máx (máximo).

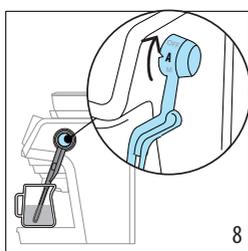


6. Pulse el botón situado en la base del icono de la leche para acceder al ajuste y optimizar el resultado de la espuma.



7. Seleccione la bebida que va a utilizar (a base de leche o vegetal), la temperatura (mínima, media, alta) y el nivel de espuma deseado. Pulse >.

Espumado automático



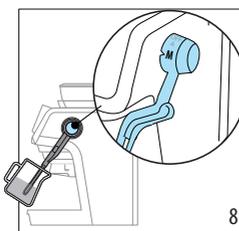
8. Coloque la jarra de leche debajo de la varilla de vapor (D1) y gírela hasta la posición «A» (D2).



9. Pulse en la flecha «play»: empieza el espumado y se detiene automáticamente.

- Añade espuma de leche al café y disfrute de su cappuccino. Guarde siempre la leche en el frigorífico inmediatamente después de usarla

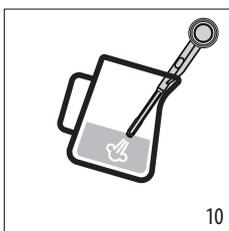
Espumado manual



8. Coloque la jarra de leche debajo de la varilla de vapor (D1) y gírela hasta la posición «M» (D3).

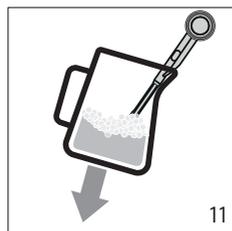


9. Pulse en la flecha «play»: empieza el espumado



10. Para crear espuma, coloque la boquilla sobre la superficie de la leche: el aire será capturado por la mezcla de leche y vapor.

Espumado manual



11

11. Mantenga la boquilla de vapor justo por encima de la superficie, teniendo cuidado de no dejar entrar demasiado aire, creando grandes burbujas.



12

12. Introduzca la boquilla de vapor justo debajo de la superficie de la leche: se creará un vórtice.



13

13. Cuando alcance la temperatura y la espuma deseadas, pare pulsando el símbolo «stop».

Añade espuma de leche al café y disfrute de su cappuccino.

Guarde siempre la leche en el frigorífico inmediatamente después de usarla.

Limpieza automática después de cada uso



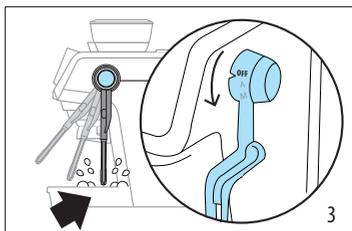
1

1. Después de cada uso, elimine los restos de leche de la varilla de vapor con un paño suave y húmedo.



2

2. Espere a que la varilla de vapor se enfríe y desbloquee el orificio de la boquilla con la aguja de limpieza (C12).



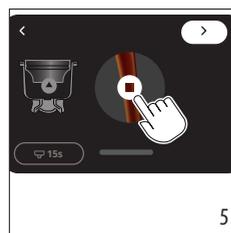
3

3. Después de cada uso, cuando el vapor se vuelve a poner en «OFF», la varilla de vapor dispensa una pequeña cantidad de agua caliente y vapor para limpiar el circuito interno de vapor.

11. PROGRAMACIÓN DE LA CANTIDAD «MY»



1. Al personalizar la bebida, puede elegir la longitud o programarla seleccionando «My».
2. Pulse «My».
3. Pulse «Inicio» y luego «Continuar».
4. Pulse en la flecha «play» para iniciar el suministro.



6. Pulse «>»: si desea guardar esta configuración como una nueva bebida, pulse el icono «✎».
 7. Introduzca el nombre de la bebida con el teclado y pulse «ok».
 8. Pulse «>»: la máquina confirma que la nueva bebida se ha guardado y se mostrará en la página de inicio.
5. Una vez alcanzada la longitud deseada, pulse el símbolo «stop».

Nota bene:

Si desea modificar o eliminar la bebida:

1. Seleccione la bebida;
2. Pulse «...» arriba a la derecha en la pantalla;
3. Seleccione «Modificar» si desea cambiar el nombre de la bebida (escriba con el teclado y guarde);
3. Seleccione «Eliminar»: si desea eliminar definitivamente la bebida, pulse «Continuar».

Bebida	Longitud (ml/fl.oz)			Cantidad programable (ml/fl.oz)
	S	M	L	
Espresso (individual)	20/0,68	35/1,18	50/1,69	de ≈ 20/0,68 a ≈ 110/3,72
Espresso (doble)	40/1,35	60/2,03	80/2,70	
Americano (individual)	(café) 20/0,68	(café) 35/1,18	(café) 50/1,69	(café) de ≈ 20/0,68 a ≈ 110/3,72
	(agua) 50/1,69	(agua) 85/2,87	(agua) 110/3,72	de ≈ 25/0,84 a ≈ 240/8,11
Americano (doble)	(café) 40/1,35	(café) 60/2,03	(café) 80/2,70	(café) de ≈ 20/0,68 a ≈ 110/3,72
	(agua) 100/3,38	(agua) 170/5,75	(agua) 220/7,44	de ≈ 25/0,84 a ≈ 240/8,11
Long Black (individual)	(agua) 35/1,18	(agua) 65/2,20	(agua) 95/3,21	de ≈ 25/0,84 a ≈ 240/8,11
	(café) 20/0,68	(café) 35/1,18	(café) 50/1,69	(café) de ≈ 20/0,68 a ≈ 110/3,72
Long Black (doble)	(agua) 70/2,37	(agua) 130/4,39	(agua) 190/6,42	de ≈ 25/0,84 a ≈ 240/8,11
	(café) 40/1,35	(café) 60/2,03	(café) 80/2,70	(café) de ≈ 20/0,68 a ≈ 110/3,72
Cold Brew	90/3,04	110/3,72	130/4,39	de ≈ 90/3,04 a ≈ 220/7,44
	150/5,07	180/6,09	220/7,44	de ≈ 90/3,04 a ≈ 220/7,44
Agua caliente	150/5,07	250/8,45	350/11,83	de ≈ 25/0,84 a ≈ 420/14,20

12. CREACIÓN DE UNA BEBIDA PERSONAL

Se pueden crear hasta 9 bebidas nuevas con parámetros personalizados.



1. Desplácese por las bebidas en la página de inicio y seleccione «Añadir». A continuación, pulse «Continuar».



2. Elija la bebida inicial (p. ej., Cappuccino).



3. Proceda personalizando el ajuste de cada etapa (molienda, suministro, espumado).

- Pulse «>»: si desea guardar la nueva bebida, pulse el icono «» y escriba el nombre con el teclado.
- Pulse «Ok».
- Pulse «>»: la máquina confirma que la nueva bebida se ha guardado y se mostrará en la página de inicio.

13. CONFIGURACIÓN DE LA MÁQUINA

1. Acceda al menú de configuración:			
En la página de inicio pulse  (B3)			
2. Seleccione la configuración deseada:			
Idiomas	Pulse la flecha situada junto a la selección actual	Seleccione el idioma	Pulse «<» para volver al menú de configuración
Apagado automático	Pulse la flecha situada junto a la selección actual	Seleccione la hora de desconexión automática deseada	Pulse «<» para volver al menú de configuración
Dureza del agua	Pulse la flecha situada junto a la selección actual	Seleccione la dureza del agua en función del resultado de la prueba de dureza del agua ("2. Preparación de la máquina para el primer uso")	Pulse «<» para volver al menú de configuración
Descalcificación	La barra verde indica que la máquina está bien. Cuando aparezca el icono de descalcificación, es el momento de proceder a la descalcificación.	Si desea proceder, pulse «Inicio» (ver "16. Descalcificación")	Pulse «<» para volver al menú de configuración
Restablecimiento de fábrica	Pulse en la flecha derecha	Pulse «Restablecer» y «Sí» (o «No» si no desea restablecer los valores predeterminados de la máquina)	Si se restablece la máquina, ésta se pone en marcha como en el primer uso.
Celsius/Fahrenheit	Pulse la flecha situada junto a la selección actual	Seleccionar unidad de medida	Pulse «<» para volver al menú de configuración
Señal acústica	Pulse la flecha situada junto a la selección actual	Habilite o deshabilite la señal acústica pulsando el comando correspondiente	Pulse «<» para volver al menú de configuración



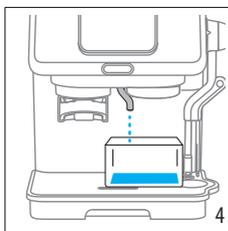
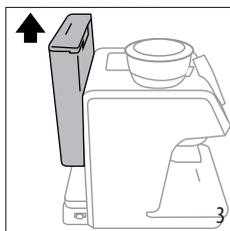
Vaciado circuito de agua <i>Esta función se recomienda si no se utiliza la máquina durante un periodo de tiempo determinado (p. ej., durante las vacaciones).</i>	Pulse en la flecha derecha	Siga el procedimiento paso a paso (ver "14. Vaciado del circuito de agua")	La máquina se apaga. Cuando se vuelva a encender, la máquina suministrará una pequeña cantidad de agua para llenar el circuito
Soporte/Tutoriales	Pulse en la flecha derecha	Escanee el código QR y acceda a manuales y tutoriales	Pulse «<>» para volver al menú de configuración
Estadísticas	Pulse en la flecha derecha	La máquina cuenta todas las actividades	Pulse «<>» para volver al menú de configuración
3. Pulse «<>» para volver a la página de inicio (si la máquina sigue en el menú de configuración)			

14. VACIADO DEL CIRCUITO DE AGUA

Para evitar que el agua del circuito se congele si la máquina se deja parada durante un largo periodo de tiempo, o antes de llevarla al servicio de atención al cliente, se recomienda vaciar el circuito de agua.

Proceda de la siguiente manera:

1. En la página de inicio pulse  (B3) para acceder al menú de configuración.
2. Seleccione «Vaciado del circuito de agua».
3. Extraiga y vacíe el contenedor de agua. (A17). Vuelva a colocarlo en su sitio.



4. Pulse «Inicio»: la máquina vacía los circuitos de agua de la boquilla de agua caliente (A7). A medida que se vacía el circuito de agua, la máquina puede generar más ruido: es algo normal que forma parte del proceso.
5. Una vez finalizado el proceso, la máquina vuelve a la página de inicio y se apaga automáticamente.
6. Cuando se enciende de nuevo, la máquina realiza un enjuague para llenar de nuevo el circuito de agua.

Nota bene:

Si la máquina no se ha utilizado durante unos días sin haber vaciado el circuito de agua, al conectar:

- extraiga y vacíe el contenedor de agua (A15);
- limpie bien el depósito de agua (ver «15.5 Limpieza del depósito de agua»);
- llene el depósito de agua con agua potable;
- antes de preparar cualquier tipo de bebida, realice 3 erogaciones de espresso sin café en polvo en el filtro para limpiar el circuito de agua.

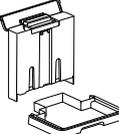
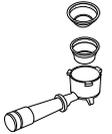
15. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡Importante!

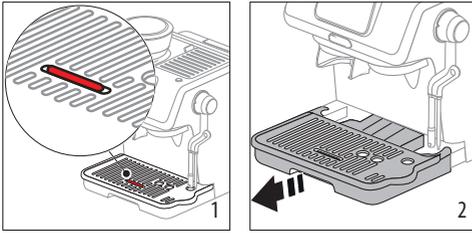
- No utilice disolventes, detergentes abrasivos ni alcohol para limpiar la cafetera.
- No utilice objetos metálicos para eliminar incrustaciones o depósitos de café, ya que podrían rayar las superficies metálicas o de plástico.
- Si el aparato no se ha utilizado durante más de una semana, se recomienda realizar un ciclo de enjuague antes de volver a utilizarlo.

¡Peligro!

- Durante la limpieza, no sumerja nunca la cafetera en agua. Es un aparato eléctrico.
- Antes de limpiar el exterior del aparato, apáguelo, desenchúfelo de la toma de corriente y deje que se enfríe.

		ECO MULTICLEAN 			
	×	✓	✓	×	×
	×	×	✓	×	×
	✓	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	✓	×	×	✓	✓
	×	×	✓	✓	×
	✓	×	×	✓	✓

15.1 Limpieza de la bandeja recogegotas



1. La bandeja recogegotas está equipada con un indicador de nivel (A13) que avisa cuando la bandeja recogegotas está llena. Antes de que el indicador sobresalga de la bandeja recogegotas (A11), ésta (A14) debe vaciarse y limpiarse, ya que, de lo contrario, el agua podría rebosar por el borde y dañar la máquina, la superficie sobre la que se apoya o el área circundante. Extraiga el grupo de la bandeja recogegotas (A10).
2. Retire la bandeja para tazas (A11) y el soporte de la bandeja para tazas o vasos (A12), drene el agua y limpie todos los componentes con agua, luego vuelva a colocar la bandeja recogegotas. Compruebe en la tabla superior los componentes aptos para el lavavajillas.
3. Vuelva a colocar la bandeja recogegotas.

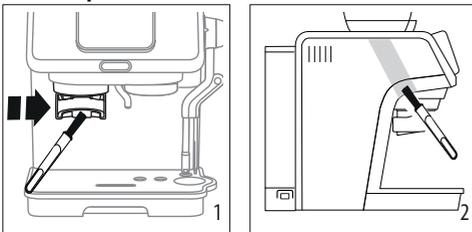
15.2 Limpieza de los filtros de café

Limpie siempre los filtros con agua caliente y detergente para platos, y compruebe que no queden residuos de café. Enjuague los filtros bajo agua corriente.

15.3 Llene el contenedor de granos de café

Limpie el contenedor de granos de café con un paño limpio, seco y suave.

15.4 Limpieza del molinillo



1. Limpie el área de conexión (A5) con el cepillo (C13).
2. Utilice el cepillo para limpiar el embudo de café.

15.5 Limpieza del depósito de agua

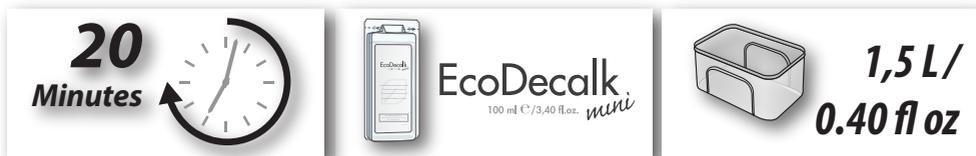
Limpie el depósito de agua periódicamente (aprox. una vez al mes) (A15).

1. Extraiga el depósito de agua y enjuáguelo con agua potable.
2. Vacíe el depósito de agua y límpielo con agua caliente (aprox. 40 °C/104 °F), pasándole, si es necesario, un paño limpio y no abrasivo. Enjuague los filtros bajo agua corriente. Preste atención para limpiar a fondo el área del sensor de nivel de agua.
3. Llene el depósito de agua con agua potable hasta el nivel MAX e introdúzcalo de nuevo en la máquina.

Nota bene:

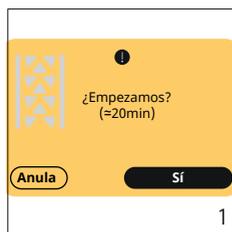
Si la máquina no se ha utilizado durante más de 3 días, limpie el depósito de agua como se ha descrito anteriormente.

16. DESCALCIFICACIÓN



Nota bene

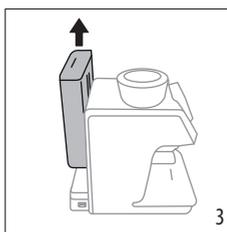
- Antes de su uso, lea las instrucciones y la etiqueta del envase del descalcificador.
- Es importante utilizar únicamente el descalcificador De'Longhi. El uso de un descalcificador no adecuado y/o una descalcificación realizada de forma incorrecta puede provocar averías no cubiertas por la garantía del fabricante.
- El descalcificador podría dañar las superficies delicadas. Si el producto se derrama accidentalmente, limpie inmediatamente.



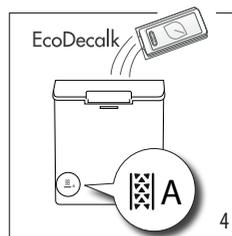
1. Aparece una alarma en la pantalla cuando llega el momento de descalcificar la máquina. Si está listo para la descalcificación, pulse «Sí».



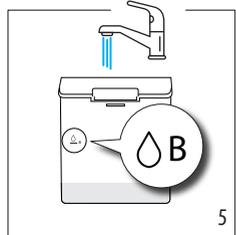
2. Si se omite la descalcificación, aparece la luz correspondiente en la página de inicio. Cuando esté listo, inicie la operación desde el menú de configuración (ver "13. Configuración de la máquina").



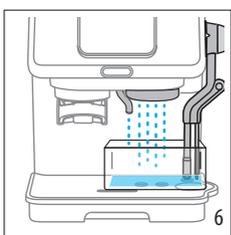
3. La máquina enumera lo que necesita: pulse «>» y proceda a extraer y vaciar el depósito de agua (A15).



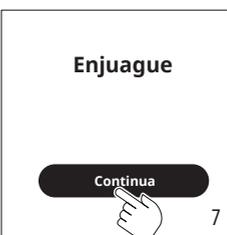
4. Vierta el descalcificador De'Longhi en el depósito de agua hasta el nivel A: pulse «>».



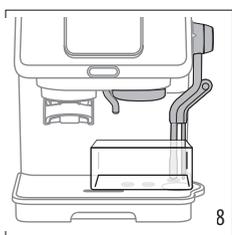
5. Añada agua hasta el nivel B y, a continuación, vuelva a introducir el depósito de agua: pulse «>». Asegúrese de que el portafiltros (C1) no está montado en la máquina: pulse '>'.



6. Coloque un contenedor vacío (capacidad mínima 1,5 l/0,40 fl oz) debajo de la unidad de suministro (A8), la boquilla de agua caliente (A7) y la varilla de vapor (D1). Pulse «Sí».

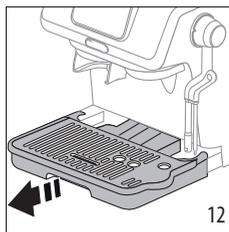
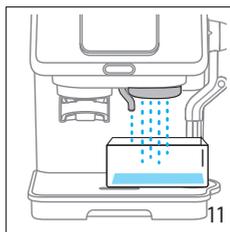
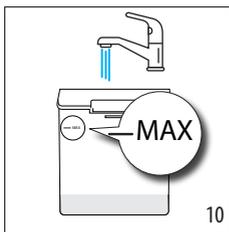
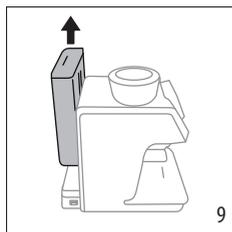


7. La máquina procede a la descalcificación (aprox. 20 minutos). Una vez suministrado el descalcificador, la máquina está lista para el enjuague. Pulse «>» per procedere con el enjuague.



8. Vacíe el contenedor y vuelva a colocarlo debajo de la unidad de suministro, la boquilla de agua caliente y la varilla de vapor. Pulse «>» per procedere con el enjuague.





9. Extraiga el depósito de agua, vacíelo y enjuáguelo con agua del grifo.

10. Llene el depósito de agua hasta el nivel MAX e introdúzcalo en su sitio en la máquina. Pulse «Sí» para confirmar que está listo para enjuagar.

11. Se inicia el enjuague. Una vez finalizado, pulse «Continuar».

12. Extraiga y vacíe la bandeja recogegotas (A10). Pulse >. Extraiga el depósito de agua, vacíelo y enjuáguelo con agua del grifo. Pulse «Hecho»: el aparato está listo para su uso y vuelve a la página de inicio.

16.1 Alarma de descalcificación

Alarma	Causa	Solución
<p>1</p> <p>Es hora de descalcificar la máquina. ¿Empezamos? (~20 min)</p> <p>No Sí</p>	<ul style="list-style-type: none"> La máquina debe ser descalcificada. 	<ul style="list-style-type: none"> Pulse «Sí» y siga las instrucciones paso a paso que aparecen en la pantalla o pulse «No» para posponerlo.
<p>1</p> <p>Llene el depósito con agua o controla que se ha introducido correctamente</p>  <p>Sí</p>	<ul style="list-style-type: none"> El depósito no está suficientemente lleno o no está conectado correctamente 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe que el depósito está lleno o insertado correctamente y pulse «Sí» para continuar
<p>1</p> <p>La descalcificación no se ha realizado correctamente, repita el proceso</p> <p>Vuelve al inicio</p>	<ul style="list-style-type: none"> Proceso de descalcificación interrumpido o no finalizado correctamente 	<ul style="list-style-type: none"> Pulse «Volver al inicio» y repita la operación
<p>1</p> <p>Añade más agua para completar el enjuague</p> 	<ul style="list-style-type: none"> El depósito no está suficientemente lleno o no está conectado correctamente 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe que el depósito está lleno o insertado correctamente
<p>1</p> <p>El enjuague no se ha realizado correctamente, repita el proceso</p> <p>Vuelve al inicio</p>	<ul style="list-style-type: none"> Muy poca agua en el depósito para completar el enjuague correctamente 	<ul style="list-style-type: none"> Llene el depósito de agua hasta el nivel MAX y pulse «Volver al inicio».

17. ALARMAS

Alarmas	Causa	Solución
<p style="text-align: center;">! ↓</p> <p>Llene el depósito con agua o controla que se ha introducido correctamente</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • El depósito del agua (A15) está vacío 	<ul style="list-style-type: none"> • Volver al depósito del agua
<p>Algo salió mal. Debe realizarse una erogación rápida de agua. ¿Está listo?</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • El depósito del agua (A15) no está correctamente introducido • El circuito del agua está vacío 	<ul style="list-style-type: none"> • Extraiga e inserte correctamente el depósito de agua • Pulse «Sí» para llenar el circuito de agua
<p style="text-align: center;">! ↓</p> <p style="text-align: center;">Se ha sobrecalentado</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La máquina tiene que enfriarse 	<ul style="list-style-type: none"> • Espere. Una vez enfriada, la máquina está lista para su uso
<p style="text-align: center;">! ↓</p> <p style="text-align: center;">Máquina demasiado fría</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La máquina debe calentarse 	<ul style="list-style-type: none"> • Espere. Una vez calentada, la máquina está lista para su uso
<p style="text-align: center;">! ↓</p> <p>Algo va mal: Consulte la sección de mantenimiento en Delonghi.com</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • La máquina no funciona correctamente 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección de mantenimiento de la página de asistencia. Si el problema persiste, contacte con el centro de asistencia técnica

18. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
Hay agua en la bandeja recogegotas (A14)	Es normal: se debe al funcionamiento de los circuitos hidráulicos internos	Vacíe y limpie regularmente la bandeja recogegotas
No sale café espresso	El filtro de café está obstruido	Enjuague los filtros bajo agua corriente.
No es posible montar el portafiltro (C1) en la máquina	El café molido no se ha prensado o la cantidad es excesiva	Si se utiliza el filtro de 1 taza (C2), asegúrese de seleccionar la molienda para filtro individual: repita la molienda
El café espresso gotea por los bordes del portafiltro (C1) y no por los orificios	El portafiltro no está colocado correctamente	Montar correctamente el portafiltro
	La junta de la boquilla de café ha perdido flexibilidad o está sucia	Contacte con un centro de asistencia técnica para la sustitución
	Obstrucción en el filtro de café (C2) o (C3)	Enjuague los filtros bajo agua corriente
La crema del espresso es demasiado clara (sale por la boquilla demasiado rápido)	Es necesario revisar los ajustes de la máquina	Consulte «Dosis baja» en la página 8
La crema del espresso es demasiado oscura (sale por la boquilla muy lentamente)	Es necesario revisar los ajustes de la máquina	Consulte «Dosis excesiva» en la página 8
La bebida Cold Brew está caliente	Justo antes del Cold Brew se ha erogado una bebida caliente	Antes de preparar la bebida, es aconsejable enfriar el circuito de café realizando un enjuague en frío, como sugiere la máquina
	El agua del depósito no es potable	Vacía el depósito de agua, acláralo y rellénalo con agua potable
	Sin hielo en el vaso	Introduzca 3-4 cubitos de hielo en el vaso como se describe para la preparación de bebidas Cold Brew
Al final del ciclo de descalcificación, la máquina requiere un enjuague adicional	Durante el ciclo de enjuague, el depósito de agua no se ha llenado hasta el nivel MAX	Repita el ciclo de enjuague según lo requiera la máquina
La máquina no muele el café	Han penetrado cuerpos extraños en el molinillo de café	Gire el selector a la posición (A3) 16 y retire todos los granos de café con una aspiradora hasta que el contenedor de granos de café (A2) esté vacío y limpio. Si el problema persiste, contacte con el servicio de atención al cliente.



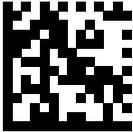
Problema	Causa	Solución
La bebida Cold Brew está caliente	Justo antes del Cold Brew se ha erogado una bebida caliente	Antes de preparar la bebida, es aconsejable enfriar el circuito de café realizando un enjuague en frío, como sugiere la máquina
	El agua del depósito no es potable	Vacía el depósito de agua, acláralo y rellénalo con agua potable
	Sin hielo en el vaso	Introduzca 3-4 cubitos de hielo en el vaso como se describe para la preparación de bebidas Cold Brew
Al final del ciclo de descalcificación, la máquina requiere un enjuague adicional	Durante el ciclo de enjuague, el depósito de agua no se ha llenado hasta el nivel MAX	Repita el ciclo de enjuague según lo requiera la máquina
La máquina no muele el café	Han penetrado cuerpos extraños en el molinillo de café	Gire el selector a la posición (A3) 16 y retire todos los granos de café con una aspiradora hasta que el contenedor de granos de café (A2) esté vacío y limpio. Si el problema persiste, contacte con el servicio de atención al cliente.
Después de la molienda, el filtro de café está vacío	El embudo del molinillo de café está obstruido	Limpiarlo como se describe en la sección «15.4 Limpieza del molinillo de café».
Después de la molienda, la cantidad de café en el filtro no proporciona la «dosis perfecta»	Es necesario regular la cantidad de café molido	Ver apdo. «Cómo controlar la dosis» en la página 8
	So está utilizando el filtro para 2 tazas (C3)	Asegúrese de que ha seleccionado la molinilla para filtro doble
	Las máquinas se desgastan con el tiempo	Contacte con el servicio de atención al cliente
La leche contiene burbujas grandes y hay poca espuma	La leche no está suficientemente fría o no es adecuada para la bebida deseada	Para obtener los mejores resultados, asegúrese de utilizar el tipo de leche adecuado para preparar las bebidas (ver la sección «10. Auto Latteart»). Para obtener los mejores resultados, utilice las bebidas a temperatura de frigorífico (aprox. 4-6 °C/39-43 °F).
	La varilla de vapor (D1) está sucia	Limpe a fondo la varilla de vapor como se describe en la sección «Limpieza automática después de cada uso»
	Se han utilizado bebidas vegetales.	Para obtener los mejores resultados, utilice las bebidas a temperatura de frigorífico (aprox. 4-6 °C/39-43 °F). Ajuste la cantidad de espuma como se sugiere en la pantalla
	Procedimiento de espumado «manual» incorrecto	Ver «Espumado manual» en la página 14

19. DATOS TÉCNICOS

Tensión:	220-240 V~ 50-60 Hz
Potencia:	1450W
Presión:	1,5 MPa (15 bar)
Capacidad del depósito del agua:	1.8 l
Dimensiones LxPxA:	323x460x400 mm
Peso:	10,5 kg
Capacidad del contenedor de granos de café:	180 g

De'Longhi se reserva el derecho de cambiar las especificaciones técnicas y el estilo de sus productos en cualquier momento, sin comprometer la funcionalidad y la calidad.

Register Now 
www.delonghi.com/register



57132C9313_00_1124