



Instrucciones de uso

ECAM45X.5Y
ECAM45X.6Y
ECAM45X.8Y

ELETTA
EXPLORE

DēLonghi

Sumario

1	DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES	6
1.1	Descripción de la máquina.....	6
1.2	Descripción del panel y de la homepage.....	8
1.3	Descripción de los accesorios*	9
1.4	Descripción de la jarra de leche.....	10
2	PRIMER USO DE LA MÁQUINA 	11
2.1	Proceso de primer encendido	11
3	CÓMO UTILIZAR SU MÁQUINA	13
3.1	Encendido y apagado	13
3.1.1	Encendido 	13
3.1.2	Apagado	13
3.1.3	Apagado durante periodos prolongados	13
3.2	Homepage y panel	14
3.2.1	Introducción a la homepage	14
3.2.1.1	<i>Navegación en el rodillo de bebidas</i>	14
3.2.1.2	<i>Configuraciones, notificaciones e indicadores de funcionamiento</i>	14
3.2.1.3	<i>Icono perfil</i>	15
3.2.2	Introducción al panel de control.....	16
3.2.2.1	<i>Menú bebidas "Hot" (calientes)</i>	16
3.2.2.2	<i>Menú bebidas "Cold" (frías)</i>	16
3.2.2.3	<i>Menú bebidas "To go" (para llevar)</i>	16
3.2.2.4	<i>Menú bebidas "Favourites" (favoritas)</i>	17
3.2.3	¡Descarga la App!	17
4	BEBIDAS	18
4.1	Bebidas café calientes * 	18
4.1.1	Selección directa para recetas café calientes	18
4.1.2	Personalización de las recetas café calientes	19
4.1.3	Uso del pre molido en las recetas café caliente	20
4.1.4	Jarra Café	22
4.2	Recetas café frías (Cold Brew y Over Ice)* 	23
4.2.1	Selección directa de las recetas café frías (Cold Brew y Over Ice)	24
4.2.2	Personalización de las recetas café frías (Cold Brew y Over Ice)	25

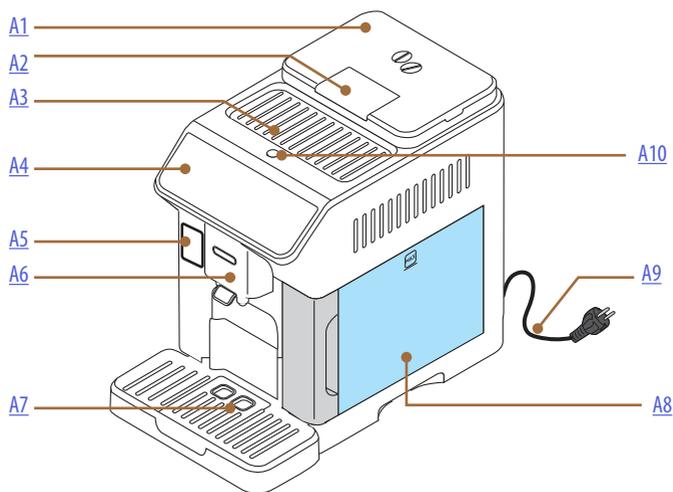
4.2.3	Uso del pre-molido en las recetas café frías (sólo Over Ice)	26
4.2.4	Jarra Cold Brew***	27
4.3	Bebidas calientes con leche 	29
4.3.1	¿Qué leche utilizar en la jarra "LatteCrema Hot"?	29
4.3.2	Preparación y enganche de la jarra "LatteCrema Hot"	30
4.3.3	Regulación de la espuma de la jarra "LatteCrema Hot"	30
4.3.4	Selección directa de las recetas calientes con leche	31
4.3.5	Personalización de las recetas calientes con leche	32
4.3.6	Uso del pre-molido en las bebidas calientes con leche	33
4.4	Bebidas frías con leche* 	35
4.4.1	¿Qué leche utilizar en la jarra "LatteCrema Cool"?	35
4.4.2	Preparación y enganche de la jarra "LatteCrema Cool"	36
4.4.3	Regulación de la espuma de la jarra "LatteCrema Cool"	36
4.4.4	Selección directa de las recetas frías con leche	37
4.4.5	Personalización de las recetas frías con leche	38
4.4.6	Uso del café pre-molido en las bebidas frías con leche	39
4.5	Salida de agua caliente	40
4.6	Función té	41
4.7	Consejos para el café Perfecto	41
5	TO GO 	43
6	FAVOURITES 	46
7	FUNCIONES ADICIONALES	47
7.1	Bean Adapt Technology** 	47
7.1.1	Función "my" (sólo bebidas "Hot") 	47
8	CONFIGURACIONES 	50
8.1	Enjuague	50
8.2	Descalcificación	50
8.3	Conectividad **	50
8.4	Regulación molienda	51
8.5	Temperatura café	52
8.6	Idiomas	52
8.7	Crea y modifica perfiles	53

8.8	Asistencia	53
8.9	Configura Auto-apagado	53
8.10	General	54
8.11	Filtro de agua	54
8.12	Dureza agua	54
8.13	Valor de fábrica	55
8.14	Vacía el circuito	55
8.15	Estadísticas	56
9	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 	57
9.1	Limpieza de los elementos extraíbles	57
9.1.1	Métodos de limpieza	57
9.2	Componentes lavables en lavavajillas	57
9.2.1	Limpieza de la rejilla bandeja, bandeja recogegotas y soporte de la rejilla de la puerta	58
9.2.2	Limpieza de la jarra de leche	59
9.2.2.1	<i>Limpieza jarra de leche después de cada uso</i>	59
9.2.2.2	<i>Limpieza completa de la jarra de leche</i>	60
9.3	Componentes a lavar en remojo	62
9.3.1	Limpieza del cajón de posos	62
9.3.2	Limpieza bandeja apoyatazas y rejilla portezuela	63
9.3.3	Limpieza surtidor de agua	64
9.4	Componentes a lavar con agua corriente	64
9.4.1	Limpieza depósito de agua con tapadera	64
9.5	Limpieza del cuerpo principal	65
9.5.1	Limpieza interna de la máquina	65
9.5.2	Limpieza del panel de mandos	65
9.6	Limpieza profunda de la máquina	65
9.6.1	Limpieza del grupo infusor	65
9.6.2	Descalcificación	67
9.6.3	Gestión de la dureza del agua	70
9.6.3.1	<i>Medición de la dureza del agua</i>	70
9.6.3.2	<i>Configuración de la dureza del agua</i>	70

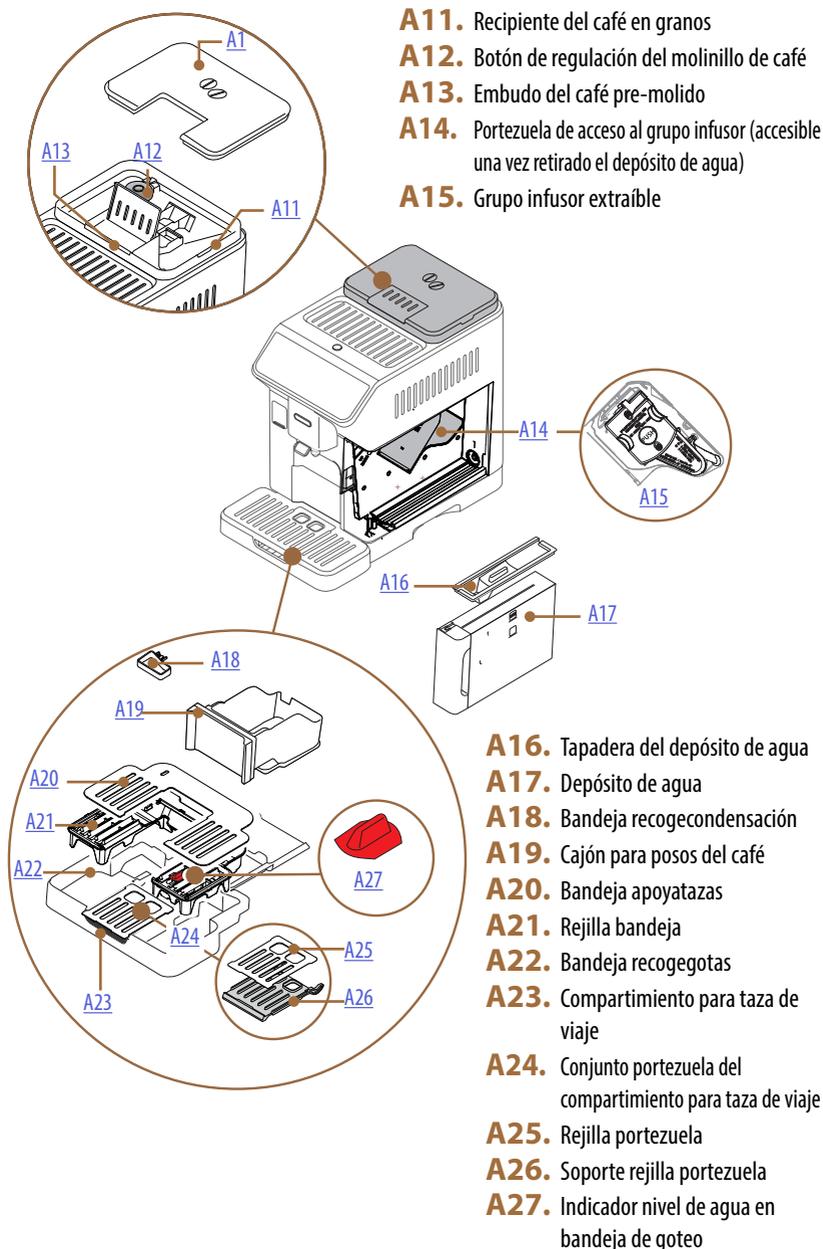
9.6.4	Gestión del filtro de agua.....	70
9.6.4.1	Instalación del filtro de agua.....	71
9.6.4.2	Sustitución del filtro de agua.....	71
9.6.4.3	Remoción del filtro de agua.....	72
10	MENSAJE FRECUENTES Y DE ALARMA	74
10.1	Mensajes relacionados con el depósito de agua y el recipiente de posos	74
10.2	Mensajes relacionados con el infusor.....	75
10.3	Mensajes relacionados con el café en granos y el pre-molido	76
10.4	Mensajes relacionados con las jarras	77
10.5	Mensajes de Alarma	80
10.6	Mensajes relacionados con la limpieza y la descalcificación.....	83
11	FAQ	84
12	DATOS TÉCNICOS	87
12.1	Consejos para el ahorro energético	87

1 DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

1.1 Descripción de la máquina



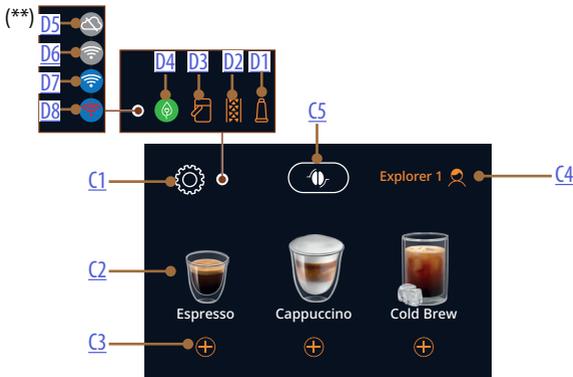
- A1.** Tapa de recipiente del café en granos con junta
- A2.** Puerta embudo café pre-molido
- A3.** Bandeja apoyatazas
- A4.** Panel de mandos
- A5.** Puerta conector jarra de leche/surtidor de agua
- A6.** Surtidor café ajustable en altura
- A7.** Conjunto bandeja recogegotas
- A8.** Conjunto depósito de agua
- A9.** Cable de alimentación
- A10.** Botón (⏻): para encender o apagar la máquina (stand-by)



1.2 Descripción del panel y de la homepage



- B1.** Menú bebidas "Hot" (calientes)
- B2.** Menú bebidas "Cold" (frías)
- B3.** Menú bebidas "To go" (para llevar)
- B4.** Menú bebidas "Favourites" (favoritas)

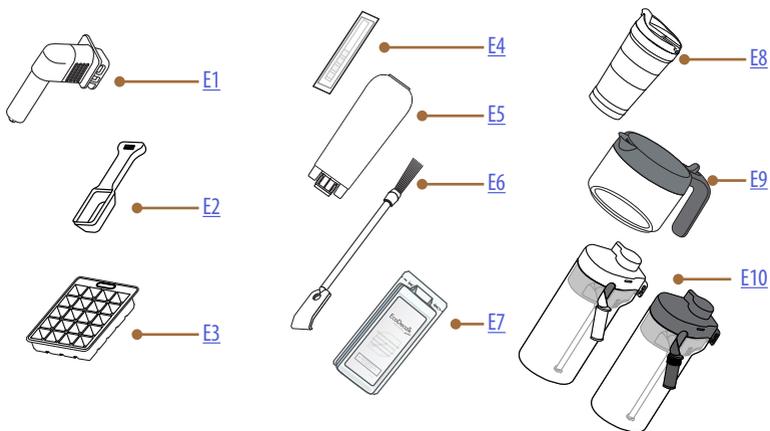


- C1.** Menú configuraciones máquina
 - C2.** Bebidas seleccionables* (selección directa)
 - C3.** Para visualizar, y en su caso personalizar, la configuración bebida
 - C4.** Perfiles personalizables
 - C5.** Bean Adapt Technology** (activar desde App)
 - D1.** Piloto filtro agotado
 - D2.** Piloto descalcificación necesaria
 - D3.** Indicador de solicitud de limpieza de la jarra de leche (Limpiar)
 - D4.** Indicador ahorro energético activo
- INDICADORES ESTADO CONEXIÓN **:
- D5.** Indicador cloud no accesible
 - D6.** Máquina en espera de la primera conexión
 - D7.** Indicador Wi Fi activo
 - D8.** Indicador ausencia red

(*) Bebidas y accesorios diversos por tipo y número según el modelo

(**) Sólo modelos con conexión

1.3 Descripción de los accesorios*



DENTRO DEL PAQUETE DE ACCESORIOS

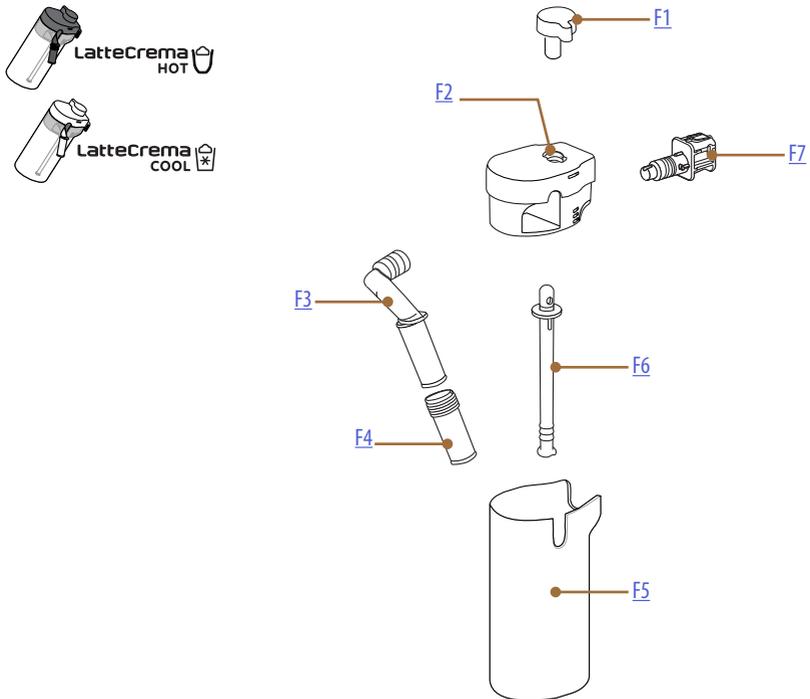
- E1.** Surtidor de agua caliente
- E2.** Medidor dosificador del café molido
- E3.** Bandeja para cubos de hielo
- E4.** Tira reactiva "Prueba dureza total"
- E5.** Filtro ablandador
- E6.** Pincel de limpieza
- E7.** Descalcificador

CON PAQUETE ESPECÍFICO

- E8.** Taza de viaje
- E9.** Jarra Café
- E10.** Jarra de leche

(*) Bebidas y accesorios diversos por tipo y número según el modelo

1.4 Descripción de la jarra de leche



- F1.** Botón regulador espuma/limpieza (Limpiar)
- F2.** Tapa de la jarra de leche
- F3.** Surtidor LatteCrema (ajustable el altura)
- F4.** Extensión surtidor de leche (sólo en LatteCrema Hot)
- F5.** Recipiente de la leche
- F6.** Tubo de aspiración de leche
- F7.** Conector-enchufe jarra de leche (removible para limpieza)



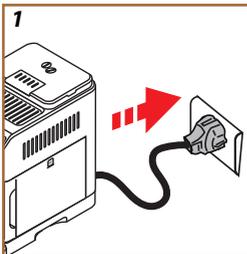
2 PRIMER USO DE LA MÁQUINA

Nota Bene:

- Los posibles restos de café en el molinillo de café se deben a las pruebas de configuración de la máquina previas a su comercialización y son la prueba del cuidado meticuloso que dedicamos al producto.
- Antes de usar por primera vez el aparato, enjuagar con agua caliente todos los accesorios extraíbles (jarra de leche, taza de viaje, jarra de café, depósito de agua) destinados al contacto con agua o leche. Se recomienda lavar las jarras de leche en lavavajillas.

2.1 Proceso de primer encendido

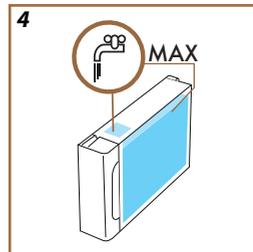
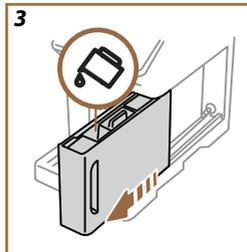
Esto es todo lo que necesita:	
	Agua fresca potable
	Surtidor de agua
	Su café en granos favorito
	Un recipiente (asegúrese de que la capacidad sea al menos 0,4L)

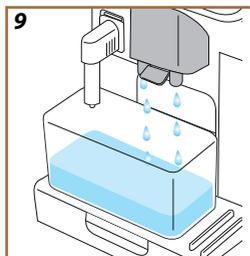
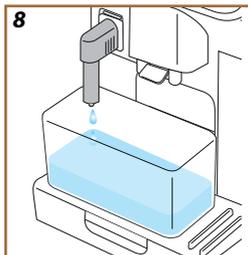
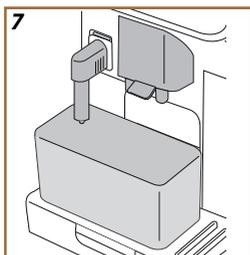
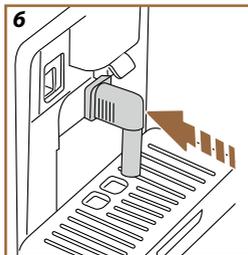
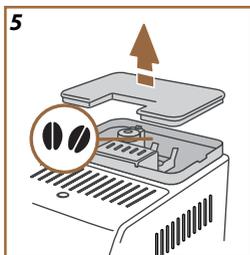


1. Conecte el cable de alimentación a la red eléctrica (fig. 1).
2. Pulse "Adelante" hasta ver el idioma deseado: a continuación pulse la banderita relativa a al idioma y confirme la selección pulsando "Hecho" (fig. 2);

Siga adelante con las instrucciones facilitadas en la pantalla del aparato:

3. Retire el depósito de agua (A8) (fig. 3).
4. Llene con agua fresca, potable hasta el nivel MÁX (fig. 4) y reintroduzca el depósito de agua en la máquina. Pulse "Adelante".



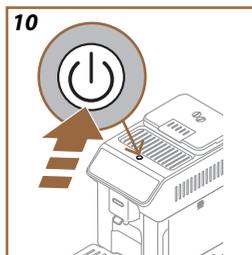


5. Llene el recipiente de café en granos (fig. 5): pulse "Adelante".
6. Retire, de la caja de accesorios, el surtidor de agua caliente (E1).
7. Deslice hacia arriba la puerta de acceso al conector jarra de leche/surtidor de café (A5) (fig. 6) y coloque un recipiente con capacidad mínima de 400 ml debajo de los surtidores (fig. 7).
8. Pulse "Ok" para llenar el circuito de agua: el aparato suministra agua desde el surtidor de agua caliente (fig. 8). El suministro se interrumpe automáticamente.
9. Una vez finalizado el suministro, la máquina procede con el calentamiento realizando un enjuague con agua caliente que sale del surtidor de café. (A6) (fig. 9).

Al final del calentamiento la máquina propone un tutorial sobre el uso de la misma.

Nota bene:

- En el primer uso el circuito de agua está vacío, por eso la máquina puede hacer mucho ruido: el ruido se atenuará a medida que el depósito se vaya llenando.
- En el primer uso, es necesario dispensar, sin consumir, las siguientes bebidas:
 - 5 suministros de café caliente;
 - 3 suministros de agua caliente;
 - 3 suministros de leche con la jarra de leche;
 - 3 suministros de bebidas cold brew (si están incluidas en el modelo)



3 CÓMO UTILIZAR SU MÁQUINA

3.1 Encendido y apagado

3.1.1 Encendido

Nota bene:

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

Asegúrese de que la máquina esté conectada a la red (fig. 1).

1. Para encender la máquina, pulse el botón  (A10) (fig. 10): la máquina se enciende.
2. Una vez terminado el calentamiento, inicia una fase de enjuague con el agua caliente que sale del surtidor de café (A6); de esta forma, además de calentar la caldera, la máquina deja salir el agua caliente por los conductos internos para que se calienten también.

3.1.2 Apagado

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

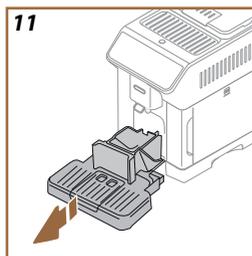
1. Para apagar la máquina pulse el botón  (A10) (fig. 10).
2. Si está previsto, la máquina realiza el enjuague del surtidor de café (A6) con agua caliente y luego se apaga (stand-by).

¡Atención!

- No desconecte el enchufe nunca cuando la máquina está encendida.

Nota bene:

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



3.1.3 Apagado durante periodos prolongados

Si se prevé no utilizar la máquina durante más de 3 días, utilice la función "8.14 Vacía el circuito". Si el aparato no se utiliza durante unos días, proceda como se indica a continuación:

1. Apague la máquina, pulsando el botón  (A10) (fig. 10).
2. Retire, vacíe y limpie el depósito de agua (A8).
3. Retire, vacíe y limpie la bandeja recogegotas (A7) y el recipiente de posos (A19) (fig. 11);
4. Desconecte el cable de alimentación (A9) de la toma.

Nota bene:

Al volver a encender la máquina, después de 3 o más días sin utilizarla, suministre sin consumir las siguientes bebidas: agua caliente, vapor, café caliente y bebida Cold Brew (si está incluida en el modelo).

3.2 Homepage y panel

3.2.1 Introducción a la homepage

Este display ha sido diseñado para brindarle toda la información que necesita para un uso óptimo de la máquina.

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

3.2.1.1 Navegación en el rodillo de bebidas

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

Debajo de cada bebida, pulse el símbolo  (C3) para visualizar, y en su caso, personalizar, la configuración bebida. Veremos mejor el significado en el capítulo ["4 Bebidas"](#).



3.2.1.2 Configuraciones, notificaciones e indicadores de funcionamiento

La sección en la parte superior izquierda de la pantalla muestra información útil para el uso diario de su máquina, además del icono de acceso al menú configuraciones.  (C1):

- El indicador  (D1) recuerda que es necesario proceder a la sustitución o remoción del filtro ablandador (E5) (véase apartado ["9.6.4.2 Sustitución del filtro de agua"](#) o ["9.6.4.3 Remoción del filtro de agua"](#)).
- El indicador  (D2) recuerda que es necesario proceder a la descalcificación (véase apartado ["8.2 Descalcificación"](#)).
- El indicador  (D3) recuerda que es necesario realizar la función limpiar para limpiar la jarra de leche (véase apartado ["9.2.2.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso"](#)).
- El indicador  (D4) señala que la función ahorro energético está activa (véase apartado ["8.10 General"](#)).

- El símbolo  en el icono  (C1) señala una alarma relacionada con el mantenimiento de la máquina (descalcificación, sustitución/eliminación del filtro de agua), que se puede realizar accediendo al menú configuraciones.

INDICADORES ESTADO CONEXIÓN **:.

En los modelos con conectividad aparece el indicador relativo al estado de la conexión. Consulte el apartado "[8.3 Conectividad **](#)") para activar o desactivar la función.

Indicador en la homepage	Significado
 Indicador blanco sobre fondo gris	Conectividad habilitada: la máquina está en espera de la primera conexión
 Indicador blanco sobre fondo azul	El aparato está conectado
 Indicador rojo sobre fondo azul	El aparato está conectado a la red Wi-Fi de casa, pero no hay red
 Indicador blanco sobre fondo gris	El cloud es inaccesible
Ningún símbolo	La conexión está desactivada. Para activarla, acceda al menú Ajustes (C1)

[MIRE EL VÍDEO AQUÍ](#)



3.2.1.3 Icono perfil

Arriba a la derecha se encuentra el perfil (C4) actualmente en uso en la máquina.

En esta máquina puede crear varios perfiles, cada uno con su color de referencia. El color del perfil se asigna a todos los elementos en la homepage para que pueda saber en todo momento en qué perfil se encuentra. Los perfiles le permiten disfrutar de una experiencia verdaderamente personalizada con su máquina. De hecho, la máquina guardará las preferencias de cada uno en su propio perfil. De este modo, la máquina podrá recordar lo que desea y ofrecerlo como primera opción en la pantalla. Al presionar sobre el perfil en la página principal, puede ver todos los perfiles creado y desde aquí puede:

- presionar sobre otro perfil para trasladarte a su página principal;
- agregar un nuevo perfil;
- modificar un perfil existente;
- cancelar un perfil existente.

Para agregar un nuevo perfil (disponible si no se ha alcanzado el número máximo):

- en la homepage pulse en el perfil;
- pulse en "Agrega";

- seleccione un icono perfil entre los disponibles y pulse "Adelante";
- seleccione un color entre los disponibles, luego pulse "Adelante";
- use el teclado que aparece en la pantalla para introducir el nombre que se desea utilizar, luego pulse "Adelante" y "X" para regresar a la página de selección perfil;
- pulse nuevamente "X" para volver a la homepage.

Para modificar un perfil existente:

- en la homepage pulse en el icono perfil arriba a la derecha
- seleccionar el perfil que se desea modificar y pulse en "Modifica"
- si se desea modificar el icono perfil pulse en "Modifica" al lado del icono en uso y seleccione un icono perfil entre los disponibles
- si se desea modificar el color pulse en "Modifica" al lado del color en uso y seleccione un color entre los disponibles
- pulse nuevamente "X" para volver a la homepage

Para cancelar un perfil existente:

- en la homepage pulse en el icono perfil arriba a la derecha;
- seleccione el perfil que se desea cancelar y pulse en "Modifica";
- pulse "Cancela";
- pulse "Ok" para confirmar la eliminación del perfil;
- pulse la "X" arriba a la derecha para volver a la homepage.

[MIRE EL VÍDEO AQUÍ](#)



3.2.2 Introducción al panel de control

Para facilitar la búsqueda de su bebida favorita, hemos integrado en esta máquina botones que, como filtros, muestran una selección de las bebidas disponibles. De este modo será más fácil buscar el Filter Style o el Cappuccino para su desayuno.

3.2.2.1 Menú bebidas "Hot" (calientes)



El botón [\(B1\)](#), le mostrará todas las bebidas calientes que su máquina puede suministrar (véase apartado ["4.1 Bebidas café calientes * 📶"](#) y ["4.3 Bebidas calientes con leche 📶"](#)).

3.2.2.2 Menú bebidas "Cold" (frías)



El botón [\(B2\)](#), le mostrará todas las bebidas frías (cold brew** u over ice) que su máquina puede suministrar (véase apartado ["4.2 Recetas café frías \(Cold Brew y Over Ice\)* 📶"](#) y ["4.4 Bebidas frías con leche* 📶"](#)).

3.2.2.3 Menú bebidas "To go" (para llevar)



El botón [\(B3\)](#), le mostrará todas las bebidas optimizadas para su taza de viaje (disponible en pack sólo en algunos modelos o puede comprarse en delonghi.com) (véase capítulo ["5 To go 📶"](#)).

3.2.2.4 Menú bebidas "Favourites" (favoritas)

El botón [\(B4\)](#) te mostrará la colección de bebidas favoritas que están guardadas para el perfil en uso (véase capítulo "[6 Favourites](#) ").

[MIRE EL VÍDEO AQUÍ](#)

3.2.3 ¡Descarga la App!



Descarga la App y crea tu cuenta siguiendo las indicaciones disponibles en la App misma.



En la App se encuentran recetas información, los consejos, las curiosidades sobre el mundo del café y es posible tener a disposición toda la información sobre vuestra máquina.



Este símbolo destaca las funciones que se pueden gestionar de forma remota (** solo modelos conectados) o consultar en la App.

COMPRUEBA SI LA APLICACIÓN ESTÁ DISPONIBLE EN TU PAÍS:

app-availability.delonghi.com

Nota bene:

- Para acceder a las funciones a través de la App, active la conectividad desde el menú de configuración máquina (véase "[8.3 Conectividad](#) ^{**11}").
- Verifique los dispositivos compatibles en "compatibledevices.delonghi.com".

4 BEBIDAS

Como vimos en la sección "[3.2 Homepage y panel](#)" esta máquina ofrece muchos tipos de bebidas diferentes.

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

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

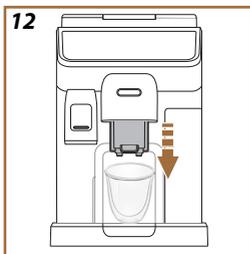
¡Atención!

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

4.1 Bebidas café calientes *

Su aparato le permite preparar una gran variedad de bebidas café calientes: pulse Hot [\(B1\)](#) para las bebidas calientes como vimos en el apartado "[3.2.2 Introducción al panel de control](#)".

Estas las bebidas café calientes que aparecerán en la pantalla de su máquina:



4.1.1 Selección directa para recetas café calientes

1. Coloque 1 o 2 tazas debajo del surtidor de café [\(A6\)](#) (fig. [12](#)) y baje el surtidor de modo de acercarlo lo más posible a la taza, así se obtiene una mejor crema.
2. Pulse directamente la imagen en la homepage relativa a la bebida deseada (ej. Espresso, fig. [13](#)).
3. La máquina procede con la preparación.
4. En la pantalla aparece la descripción de cada fase (molienda, preparación, suministro de café).

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

Nota bene

- La cantidad de agua sobre el nivel 1, garantiza el suministro completo de la mayor parte de las bebidas. Llenando siempre sobre el nivel 1, se permite a la máquina estimar cuánta agua tiene a disposición para suministrar las bebidas.
- "Anula": pulse si desea interrumpir por completo la preparación y volver a la homepage.
- "Stop": pulsar, en el caso de bebidas con más ingredientes (por ejemplo Americano = café + agua caliente), si se desea interrumpir la dispensación del ingrediente en curso y pasar a la dispensación del siguiente ingrediente.
- En cuanto termina el suministro, si se desea aumentar la cantidad de café, basta pulsar "Extra". Una vez alcanzada la cantidad deseada, pulse Stop o Anula.

[MIRE EL VÍDEO AQUÍ](#)

4.1.2 Personalización de las recetas café calientes



1. Coloque 1 taza debajo del surtidor de café (A6) y baje el surtidor de modo de acercarlo lo más posible a la taza (fig. 12): así se obtiene una mejor crema;
2. Pulse (+) (C3) en la base de la bebida deseada (fig. 14). En el display aparece una pantalla similar a la que se muestra a continuación:



La primera barra de selección, sobre el tamaño/longitud de la bebida, permite elegir el tamaño deseado (S, M, L, XL). A nivel de la barra de la longitud, se puede seleccionar la función "my" (véase apdo. ["7.1.1 Función "my" \(sólo bebidas "Hot"\)"](#)),

La segunda barra de selección, sobre la intensidad de la bebida, permite elegir la intensidad de la bebida, de ligera (1) a fuerte (5). A nivel de la barra de la intensidad, se puede seleccionar la función pre-molido "☕" (véase apdo. ["4.1.3 Uso del pre molido en las recetas café caliente"](#)),

-
3. Una vez seleccionadas las configuraciones seleccione "Suministra" y la máquina procede con la preparación.
 4. En la pantalla aparece la descripción de cada fase (molienda, suministro de café).
 5. Finalizada la salida, pulse "Guarda" para guardar los nuevos ajustes o "Anula" para mantener los parámetros anteriores.
 6. Pulse "X" para volver a la homepage.

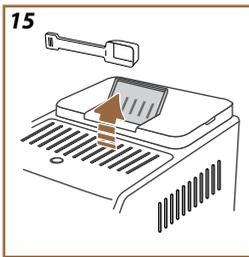
El aparato está listo para ser utilizado de nuevo.

Nota bene

- Cuando se guardan los ajustes nuevos, estos permanecen en la memoria ÚNICAMENTE en el perfil seleccionado.
- La cantidad de agua sobre el nivel 1, garantiza el suministro completo de la mayor parte de las bebidas. Llenando siempre sobre el nivel 1, se permite a la máquina estimar cuánta agua tiene a disposición para suministrar las bebidas.
- "Anula": pulse si desea interrumpir por completo la preparación y volver a la homepage sin guardar la personalización.
- "Stop": pulsar, en el caso de bebidas con más ingredientes (por ejemplo Americano = café + agua caliente), si se desea interrumpir la dispensación del ingrediente en curso y pasar a la dispensación del siguiente ingrediente.
- En cuanto termina el suministro, si se desea aumentar la cantidad de café, basta pulsar "Extra". Una vez alcanzada la cantidad deseada, pulse Stop o Anula.

4.1.3 Uso del pre molido en las recetas café caliente

Muchas bebidas pueden ser suministradas utilizando café pre-molido. Si esta función está disponible en la pantalla de personalización de la bebida está activo el símbolo "  "pre-molido". Proceda de la siguiente manera:



¡Atención!

- No eche nunca café premolido con la máquina apagada para evitar que se disperse en el interior, y la ensucie. En este caso, la máquina se puede estropear.
- No eche más de 1 medidor raso de café porque se puede ensuciar el interior de la máquina o se puede obstruir el embudo.
- Si utiliza el café pre-molido, solo puede preparar una taza de café a la vez y no podrá seleccionar la intensidad de la bebida en la pantalla, ya que la intensidad depende de la cantidad de polvo que vierta en el embudo, y nunca podrá ser mayor que una medida raso.
- No es posible preparar las bebidas Doppio+, 2xEspresso, Jarra Café utilizando el pre-molido.
- Al preparar el café **Filter style** a mitad de la preparación, cuando lo indique la máquina, introduzca una medida raso de café pre-molido y pulse "Ok".

1. Coloque 1 taza debajo del surtidor de café (A6) (fig. 12);
2. Pulse **(+)** (C3) en la base de la bebida deseada (fig. 14). En el display aparece una pantalla con los parámetros que se pueden personalizar según sus gustos;
3. Elija la longitud deseada (S, M, L, XL);
4. Seleccione "  ";
5. Pulse "Suministra";
6. Levante la puerta del embudo café pre-molido (A2) (fig. 15).
7. Asegúrese de que el embudo (A13) no esté obstruido, a continuación introduzca una medida (E2) raso de café pre-molido;
8. Pulse "Ok" para proceder con el suministro;
9. El aparato procede a la erogación y en el display aparece la descripción de cada fase individual (calentamiento del agua, erogación de café).

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

Nota bene

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

4.1.4 Jarra Café

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

Dado su carácter convivial, la longitud no se expresará en tallas (s, m, l,xl) sino en tazas.

Accesorio opcional en algunos modelos:



Jarra
(capacidad 750 ml)

Tipo: DLSC021

EAN: 8004399333642

Para suministrar la bebida proceda de la siguiente manera:

1. Pulse directamente en la homepage (C) la imagen de la bebida deseada (C2);

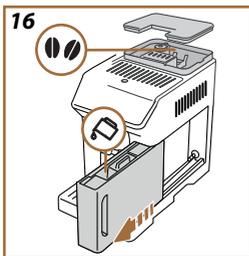


2. Seleccione el número de tazas a preparar y la intensidad deseada;

Número de tazas	Número moliendas	Cantidad total (ml)****
2	2	250
3	3	375
4	4	500
5	5	625
6	6	750

**** Las cantidades indicadas son aproximadas y pueden variar dependiendo del tipo de café.

3. Pulse “Inicia” para pasar a la siguiente fase;
4. Llene el depósito de agua (A17) hasta el nivel MÁX y el recipiente del café en granos (A11) (fig. 16).



5. Una vez verificado que la cantidad de agua y café sea suficiente para la preparación, pulse "Adelante";
6. Coloque la jarra [\(E9\)](#) (o, si no viene incluida en su modelo, una jarra de tamaño adecuado) debajo del surtidor de café [\(A6\)](#). Pulse "Suministra";
7. El aparato procede con la preparación con un número de molien- das y suministros adecuados al número de tazas a preparar y en la pantalla aparece la descripción de cada fase (molienda, suministro de café).
8. Una vez terminada la preparación, si en el punto 1 se ha modificado el número de tazas a preparar y/o la intensidad de la bebida, pulse "Guarda" para guardar los nuevos ajustes o "Anula" para mantener los parámetros anteriores.
9. Pulse "X" para volver a la homepage.

El aparato está listo para ser utilizado de nuevo.

¡Atención!

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

Nota bene

- "Anula": pulse si desea interrumpir por completo la preparación y volver a la homepage sin guardar la personalización.
- "Stop": pulsar, en el caso de bebidas con más ingredientes (por ejemplo Americano = café + agua caliente), si se desea interrumpir la dispensación del ingrediente en curso y pasar a la dispensación del siguiente ingrediente.
- Cuando se guardan los ajustes nuevos, estos permanecen en la memoria ÚNICAMENTE en el perfil seleccionado.
- **Limpieza de la jarra después de cada uso:** se recomienda lavar la jarra después de cada uso con agua caliente (40-50°C) y detergente delicado. Luego, enjuague meticulosamente con agua caliente (40-50°C) para eliminar cualquier residuo de detergente. La jarra de café puede lavarse en lavavajillas.

4.2 Recetas café frías (Cold Brew y Over Ice)*

Su aparato le permite preparar una gran variedad de bebidas de café frías Over Ice (dispensación caliente sobre hielo); algunos modelos también cuentan con la tecnología Cold Brew para bebidas de infusión en frío. Pulse Cold [\(B2\)](#) para las bebidas frías como vimos en el apartado "[3.2.2 Introducción al panel de control](#)".

Estas las bebidas café frías que aparecerán en la pantalla de su máquina:



(** sólo modelos conectados)

Nota bene

- Las recetas frías Cold Brew usan la Cold Extraction Technology, es decir, un modo de extracción lenta que requiere algunos minutos.
- Para una óptima extracción del Cold Brew, vacíe el depósito de agua (A17), enjuáguelo y llénelo con agua potable fresca.
- Cuando se prepara una bebida Cold Brew inmediatamente después de una bebida caliente, la máquina sugiere un enjuague en frío para obtener la bebida a la temperatura correcta. En este caso, proceda al enjuague o pulse "Salta" para continuar con la preparación.

¡Atención!

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

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

1. Pulse directamente la imagen (C2) en la homepage relativa a la bebida deseada;
2. **Cold Extraction Technology:** seleccione "Original" o "Intenso": pulse "Adelante";
Over ice: seleccione "Ice" (hielo) o "Extra ice" (extra hielo): pulse "Adelante";
3. La máquina, según la selección, regula los parámetros de extracción y sugiere la cantidad correcta de hielo a usar para obtener un resultado óptimo.
4. Vierta en el vaso la cantidad de cubos de hielo indicada (fig. 17) y colóquelo debajo del surtidor de café (A6), a continuación pulse "Suministra".
5. La máquina procede con la preparación. En la pantalla aparece la descripción de cada fase (molienda, preparación, suministro de café).

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

17

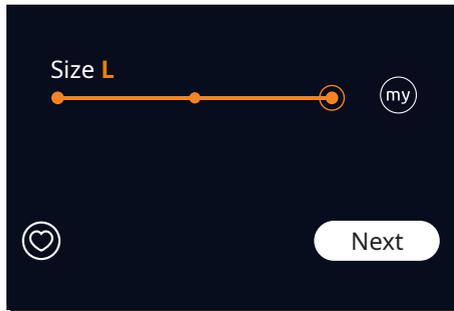


Nota bene

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

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

1. Pulse  (C3) en la base de la bebida deseada (fig. 14). En el display aparece una pantalla similar a la que se muestra a continuación:



2. **Cold Extraction Technology:** seleccione "Original" o "Intenso": pulse "Adelante";
Over ice: seleccione "Ice" (hielo) o "Extra ice" (extra hielo): pulse "Adelante";
3. La máquina, según la selección, regula los parámetros de extracción y sugiere la cantidad correcta de hielo a usar para obtener un resultado óptimo.
4. Vierta en el vaso la cantidad de cubos de hielo indicada (fig. 17) y colóquelo debajo del surtidor de café (A6), a continuación pulse "Suministra".
5. La máquina procede con la preparación. En la pantalla aparece la descripción de cada fase (molienda, preparación, suministro de café).
6. Finalizada la salida, pulse "Guarda" para guardar los nuevos ajustes o "Anula" para mantener los parámetros anteriores.

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

Nota bene

- Cuando se guardan los ajustes nuevos, estos permanecen en la memoria ÚNICAMENTE en el perfil seleccionado.
- "Anula": pulse si desea interrumpir por completo la preparación y volver a la homepage sin guardar la personalización.
- "Stop": pulsar, en el caso de bebidas con más ingredientes (por ejemplo Americano = café + agua caliente), si se desea interrumpir la dispensación del ingrediente en curso y pasar a la dispensación del siguiente ingrediente.
- Si se deseara usar café pre-molido, encuentra los detalles en el apartado "[4.2.3 Uso del pre-molido en las recetas café frías \(sólo Over Ice\)](#)".

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

Muchas bebidas "Over ice" pueden ser suministradas utilizando café pre-molido. Si esta función está disponible para su bebida preferida está activo el símbolo " ".

Proceda de la siguiente manera:

¡Atención!

- No eche nunca café premolido con la máquina apagada para evitar que se disperse en el interior, y la ensucie. En este caso, la máquina se puede estropear.
- No eche más de 1 medidor raso de café porque se puede ensuciar el interior de la máquina o se puede obstruir el embudo.
- Si utiliza el café pre-molido, solo puede preparar una taza de café a la vez.
- No es posible preparar la bebida Cold Brew utilizando el pre-molido.

1. Pulse  (C3) en la base de la bebida deseada. En el display aparece una pantalla con los parámetros que se pueden personalizar según sus gustos;
2. Seleccione " ";
3. Elija la longitud deseada. Pulse "Inicia";
4. Seleccione "Ice" (hielo) o "Extra ice" (extra hielo) y pulse "Adelante";
5. La máquina, según la selección, regula los parámetros de extracción y sugiere la cantidad correcta de hielo a usar para obtener un resultado óptimo;
6. Vierta en el vaso la cantidad de cubos de hielo indicada (fig. 17) y colóquelo debajo del surtidor de café (A6), a continuación pulse "Suministra".
7. Levante la puerta del embudo café pre-molido (A2) (fig. 15).
8. Compruebe que el embudo café pre-molido (A13) no esté obstruido; agregue una medida (E2) rasa de café pre-molido;
9. Pulse "Ok" para proceder con el suministro;

-
10. El aparato procede a la erogación y en el display aparece la descripción de cada fase individual (calentamiento del agua, erogación de café).

Una vez terminada la preparación, el aparato está listo para ser utilizado de nuevo.

¡Atención!

A diferencia de otras personalizaciones, el uso de café pre-molido no se puede guardar, sino que debe ser seleccionado en cada dispensación.

Nota bene

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

4.2.4 Jarra Cold Brew***

Jarra Cold Brew es una bebida refrescante a base de Cold Brew, ideal para disfrutar en compañía. Dado su carácter convivial, la longitud no se expresará en tallas (S, M, L,XL) sino en tazas.

Nota bene

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

Para suministrar la bebida proceda de la siguiente manera:

1. Vacíe el depósito de agua (A17), enjuáguelo y llénelo hasta el nivel MÁX con agua potable fresca. Llene también el recipiente del café en granos (A11);
2. Seleccione el número de tazas;

Número de tazas	Número moliendas	Cantidad total (ml)****
2	2	240
3	3	360
4	4	480
5	5	600
6	6	720

**** Las cantidades indicadas son aproximadas y pueden variar dependiendo del tipo de café.

-
3. Seleccione la intensidad deseada: "Original" o "Intenso", luego pulse "Adelante";
 4. Una vez que se haya asegurado de que la cantidad de agua y de café son suficientes para la preparación, pulse "Adelante";
 5. Coloque la jarra (E9) (o, si no viene incluida en su modelo, una jarra de tamaño adecuado) debajo del surtidor de café (A6). Pulse "Suministra";
 6. El aparato procede con la preparación con un número de molien- das y suministros adecuados al número de tazas a preparar y en la pantalla aparece la descripción de cada fase (molienda, suministro de café).
 7. Una vez terminada la preparación, si en el punto 2 se ha modifica- do el número de tazas a preparar pulse "Guarda" para guardar los nuevos ajustes o "Anula" para mantener los parámetros anteriores
- El aparato está listo para ser utilizado de nuevo.

Nota bene

- "Anula": pulse si desea interrumpir por completo la preparación y volver a la homepage sin guardar la personalización.
- "Stop": pulsar, en el caso de bebidas con más ingredientes (por ejemplo Americano = café + agua caliente), si se desea inter- rumpir la dispensación del ingrediente en curso y pasar a la dis- pensación del siguiente ingrediente.
- Para lograr un equilibrio adecuado entre hielo y café, no es posible usar la opción Extra shot que alteraría el equilibrio de la bebida.
- **Limpieza de la jarra después de cada uso uso:** se recomienda lavar la jarra después de cada uso con agua caliente (40-50°C) y detergente delicado. Luego, enjuague meticulosamente con agua caliente (40-50°C) para eliminar cualquier residuo de detergente. La jarra de café puede lavarse en lavavajillas.



4.3 Bebidas calientes con leche

Para la preparación de bebidas calientes con leche, debe utilizar la jarra LatteCrema Hot, que se distingue por la tapa de jarra (F2) de color negro. En los próximos capítulos encontrará indicaciones sobre los tipos de leche a utilizar, cómo usar y limpiar la jarra, y, al igual que con las bebidas de café, cómo preparar y personalizar sus bebidas con calientes con leche. Su aparato le permite preparar una gran variedad de bebidas: pulse Hot (B2) para las bebidas calientes como vimos en el apartado "3.2 Homepage y panel". Estas las bebidas calientes con leche (Hot) que aparecerán en la pantalla de su máquina:



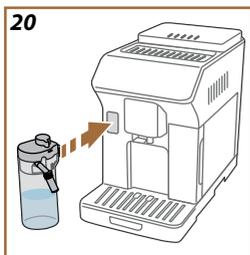
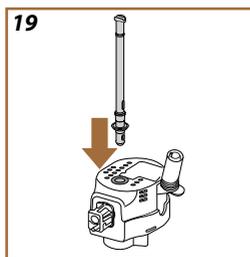
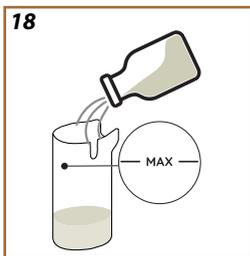
4.3.1 ¿Qué leche utilizar en la jarra "LatteCrema Hot"?

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

La calidad de la espuma puede variar según:

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

Leche Vacuna	
	Entera (grasa >3,5%)



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

4.3.2 Preparación y enganche de la jarra “LatteCrema Hot”

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

Recomendamos siempre mantener la leche fuera de la nevera el menor tiempo posible para tenerla siempre a una temperatura cercana a los 5°C, como se explicó en el apartado [“4.3.1 ¿Qué leche utilizar en la jarra “LatteCrema Hot”?”](#).

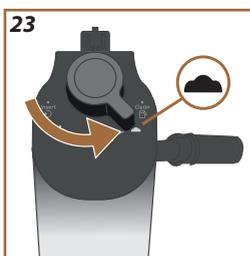
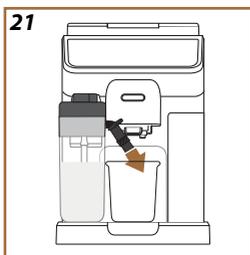
1. Levante la tapadera (F2) y llene el recipiente de la leche (F5) con una cantidad suficiente de leche, no superando el nivel MÁX impreso en el recipiente (fig. 18);
2. Asegúrese de que el tubo de aspiración de la leche (F6) esté firmemente introducido en el espacio previsto en el fondo de la tapa de la jarra de leche (fig. 19). Reintroduzca la tapa en el recipiente de leche;
3. Suba la portezuela (A5) y enganche, empujando a fondo, la jarra en el conector (fig. 20). La cafetera emite una señal acústica (si la función está activa).

4.3.3 Regulación de la espuma de la jarra “LatteCrema Hot”

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

Girando el botón de regulación de la espuma (F1) se selecciona la cantidad de espuma de la leche que se suministrará durante la preparación de las bebidas leche. Cuando se selecciona una bebida la pantalla sugiere la posición a la cual girar el botón de regulación de la espuma.

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



4.3.4 Selección directa de las recetas calientes con leche

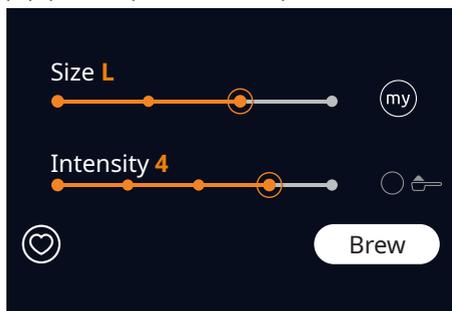
1. Siga las indicaciones del apartado "[4.3.2 Preparación y enganche de la jarra "LatteCrema Hot"](#)";
2. Coloque una taza suficientemente grande debajo de las boquillas del surtidor de café (A6) y debajo del surtidor de la leche (F3);
3. Regule la extensión del surtidor de leche (F4) en función de su taza y baje el surtidor de café (A6) de modo de acercarlo lo más posible a la taza (fig. 21).
4. Pulse directamente la imagen (C2) en la homepage relativa a la bebida deseada (ej. Cappuccino fig. 22).
5. Regula el nivel de espuma girando el botón de regulación espuma (F1) a la posición recomendada (fig. 23) en la pantalla mientras la máquina se calienta y procede con la preparación.
6. En la pantalla aparece la descripción de cada fase (molienda, preparación, suministro de café, suministro de leche).
7. Una vez finalizada la preparación, la máquina pide realizar la limpieza de la jarra (función Limpiar) para limpiar la tapa de la jarra de leche (F2). Siga las indicaciones del apartado específico "[9.2.2.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso](#)"
8. Si no se realiza la limpieza en la homepage aparece el indicador  (D3) para recordar que es necesario proceder con la limpieza de la jarra de leche.

Nota bene

- Cuando haya terminado todas las preparaciones de bebidas calientes con leche, recuerde realizar la limpieza de la jarra de leche como se indica en el apartado "[9.2.2.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso](#)": es posible guardar la jarra en la nevera, respetando las indicaciones dadas en el apartado.
- "Anula": pulse si desea interrumpir por completo la preparación y volver a la homepage.
- "Stop": pulsar, en el caso de bebidas con más ingredientes (por ejemplo Cappuccino = leche + café), si se desea interrumpir la dispensación del ingrediente en curso y pasar a la dispensación del siguiente ingrediente.
- En cuanto termina el suministro del café, si se desea aumentar la cantidad, basta pulsar +Extra. Una vez alcanzada la cantidad deseada pulse Stop.

4.3.5 Personalización de las recetas calientes con leche

1. Siga las indicaciones del apartado "[4.3.2 Preparación y enganche de la jarra "LatteCrema Hot"](#)";
2. Coloque una taza suficientemente grande debajo de las boquillas del surtidor de café (A6) y debajo del surtidor de la leche (F3);
3. Pulse (+) (C1) en la base de la bebida deseada (fig. 24). En el display aparece una pantalla similar a la que se muestra a continuación:



La primera barra de selección, sobre el tamaño/longitud de la bebida, permite elegir el tamaño deseado (S, M, L, XL). A nivel de la barra de la longitud, se puede seleccionar la función "my" (véase apdo. [7.1.1 Función "my" \(sólo bebidas "Hot"\)](#)).

La segunda barra de selección, sobre la intensidad de la bebida, permite elegir la intensidad de la bebida, de ligera (1) a fuerte (5). A nivel de la barra de la intensidad, se puede seleccionar la función pre-molido "☕" (véase apdo. [4.3.6 Uso del pre-molido en las bebidas calientes con leche](#)),

4. Regule la extensión del surtidor de leche (F4) en función de su taza y baje el surtidor de bebidas de modo de acercarlo lo más posible a la taza (fig. 21);
5. Una vez seleccionadas las configuraciones seleccione "Suministra" y la máquina procede con la preparación;
6. Regula el nivel de espuma girando el botón de regulación espuma (F1) a la posición recomendada en la pantalla mientras la máquina se caliente y procede con la preparación;
7. En la pantalla aparece la descripción de cada fase (molienda, preparación, suministro de café, suministro de leche);
8. Finalizada la salida, pulse "Guarda" para guardar los nuevos ajustes o "Anula" para mantener los parámetros anteriores.
9. Pulse "X" para volver a la homepage.

Nota bene

- Cuando haya terminado todas las preparaciones de bebidas calientes con leche, recuerde realizar la limpieza de la jarra de leche como se indica en el apartado "9.2.2.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso": es posible guardar la jarra en la nevera, respetando las indicaciones en el apartado.
- "Anula": pulse si desea interrumpir completamente la preparación y volver a la homepage sin guardar la personalización.
- "Stop": pulsar, en el caso de bebidas con más ingredientes (por ejemplo Cappuccino = leche + café), si se desea interrumpir la dispensación del ingrediente en curso y pasar a la dispensación del siguiente ingrediente.
- En cuanto termina el suministro, si se desea aumentar la cantidad de café, basta pulsar +Extra. Una vez alcanzada la cantidad deseada pulse Stop.

4.3.6 Uso del pre-molido en las bebidas calientes con leche

Muchas bebidas pueden ser suministradas utilizando café pre-molido. Si esta función está disponible en la pantalla de personalización de la bebida está activo el símbolo "  "pre-molido". Proceda de la siguiente manera:

¡Atención!

- No eche nunca café premolido con la máquina apagada para evitar que se disperse en el interior, y la ensucie. En este caso, la máquina se puede estropear.
- No eche más de 1 medidor raso de café porque se puede ensuciar el interior de la máquina o se puede obstruir el embudo.
- Si utiliza el café pre-molido, solo puede preparar una taza de café a la vez.
- No es posible preparar la bebida Cappuccino+ utilizando el pre-molido.

1. Siga las indicaciones del apartado "[4.3.2 Preparación y enganche de la jarra "LatteCrema Hot"](#)";
2. Coloque una taza suficientemente grande debajo de las boquillas del surtidor de café (A6) y debajo del surtidor de la leche (F3);
3. Pulse  (C3) en la base de la bebida deseada (fig. 24). En el display aparece una pantalla con los parámetros que se pueden personalizar según sus gustos;
4. Seleccione "  ";
5. Levante la puerta del embudo café pre-molido (A2) (fig. 15).
6. Asegúrese de que el embudo café pre-molido no esté obstruido; agregue una medida raso de café pre-molido. Elija la longitud y pulse "Suministra".
7. Regule el nivel de espuma girando el botón de regulación espuma (E1) a la posición recomendada en la pantalla mientras la máquina se calienta y procede con la preparación;
8. El aparato procede a la erogación y en el display aparece la descripción de cada fase individual (calentamiento del agua, erogación de café y erogación de leche).

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

Nota bene

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



4.4 Bebidas frías con leche*

En los próximos capítulos encontrará indicaciones sobre los tipos de leche a utilizar, cómo usar y limpiar la jarra, y, al igual que con las bebidas de café, cómo preparar y personalizar sus bebidas frías con leche. Su aparato le permite preparar una gran variedad de bebidas: pulse Cold (B2) para las bebidas frías como vimos en el apartado "3.2 Homepage y panel". Estas las bebidas leche frías (Cold) que aparecerá en la pantalla de su máquina:



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

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

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

La calidad de la espuma puede variar según:

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

Leche Vacuna	
	Entera (grasa >3,5%)

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

4.4.2 Preparación y enganche de la jarra “LatteCrema Cool”

Veamos en este capítulo cómo preparar la jarra LatteCrema Cool para el uso. Recomendamos siempre mantener la leche fuera de la nevera el menor tiempo posible para tenerla siempre a una temperatura cercana a los 5°C, como se explicó en el apartado [“4.4.1 ;Qué leche utilizar en la jarra “LatteCrema Cool”?”](#).

1. Levante la tapadera (F2) y llene el recipiente de la leche (F5) con una cantidad suficiente de leche, no superando el nivel MÁX impreso en el recipiente (fig. 18);
2. Asegúrese que el tubo de aspiración de la leche (F6) esté firmemente introducido en el espacio previsto en el fondo de la tapa de la jarra de leche (fig. 19). Reintroduzca la tapa en el recipiente de leche;
3. Suba la portezuela (A5) y enganche, empujando a fondo, la jarra en el conector (fig. 20). La máquina emite una señal acústica (si la función está activa);
4. Coloque una taza suficientemente grande debajo de las boquillas del surtidor de café (A6) y debajo del surtidor de la leche (E3);
5. Seleccione la bebida deseada.

Nota bene

Si el modo “Ahorro energético” está activado (véase apartado correspondiente [8.10 General](#)), la erogación de la bebida podría requerir algunos segundos de espera.

4.4.3 Regulación de la espuma de la jarra “LatteCrema Cool”

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

Girando el botón de regulación de la espuma (F1) se selecciona la cantidad de espuma de la leche que se suministrará durante la preparación de las bebidas leche. Cuando se selecciona una bebida la pantalla sugiere la posición a la cual girar el botón de regulación de la espuma.

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



4.4.4 Selección directa de las recetas frías con leche

1. Siga las indicaciones del apartado "[4.4.2 Preparación y enganche de la jarra "LatteCrema Cool"](#)";
2. Pulse directamente la imagen (C2) en la homepage relativa a la bebida deseada (ej. Cappuccino) (fig. 25);
3. **Cold Extraction Technology:** seleccione "Original" o "Intenso": pulse "Adelante";
Over ice: seleccione "Ice" (hielo) o "Extra ice" (extra hielo): pulse "Adelante";
4. La máquina, según la selección, regula los parámetros de extracción y sugiere la cantidad correcta de hielo a usar para obtener un resultado óptimo;
5. Vierta la cantidad de hielo indicada en el vaso y colóquelo debajo del surtidor del café (A6) y debajo del surtidor de la leche (F3) de la jarra LatteCrema Cool, luego pulse "Suministra";
6. Regula el nivel de espuma girando el botón de regulación espuma (F1) a la posición recomendada en la pantalla mientras la máquina se caliente y procede con la preparación;

Nota bene

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

7. En la pantalla aparece la descripción de cada fase (molienda, preparación, suministro de café, suministro de leche);

8. Una vez finalizada la preparación, la máquina pide realizar la limpieza de la jarra (función Limpiar) para limpiar la tapa de la jarra de leche (F2). Siga las indicaciones del apartado específico "[9.2.2.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso](#)"
9. Si no se realiza la limpieza, en la homepage aparece el indicador  (D3) para recordar que es necesario proceder con la limpieza de la jarra de leche.

Nota bene

- Cuando haya terminado todas las preparaciones de bebidas frías con leche, recuerde realizar la limpieza de la jarra de leche como se indica en el apartado "[9.2.2.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso](#)": es posible guardar la jarra en en la nevera, respetando las indicaciones dadas en el apartado.
- "Anula": pulse si desea interrumpir por completo la preparación y volver a la homepage.
- "Stop": pulsar, en el caso de bebidas con más ingredientes (por ejemplo Cappuccino = leche + café), si se desea interrumpir la dispensación del ingrediente en curso y pasar a la dispensación del siguiente ingrediente.



4.4.5 Personalización de las recetas frías con leche

1. Siga las indicaciones del apartado "[4.4.2 Preparación y enganche de la jarra "LatteCrema Cool"](#)";
2. Pulse  (C3) en la base de la bebida deseada (fig. 26);
3. Seleccione la longitud. Pulse "Inicia";
4. **Cold Extraction Technology:** seleccione "Original" o "Intenso": pulse "Adelante";
Over ice: seleccione "Ice" (hielo) o "Extra ice" (extra hielo): pulse "Adelante";

Nota bene

- Sise deseara usar café pre-molido, encuentra los detalles en el apartado "[4.4.6 Uso del café pre-molido en las bebidas frías con leche](#)".
5. Según la selección, el aparato sugiere la cantidad de cubitos de hielo con los que llenar su vaso;
 6. Vierta cantidad de hielo indicada en el vaso y colóquelo debajo de las boquillas del surtidor de café (A6) y debajo del surtidor de la leche (E3) de la jarra LatteCrema Cool, luego pulse "Suministra";
 7. Regule el nivel de espuma girando el botón de regulación espuma (F1) a la posición recomendada en la pantalla mientras la máquina se prepara y procede con el suministro;

8. En la pantalla aparece la descripción de cada fase (molienda, preparación, suministro de café, suministro de leche);
9. Finalizada la salida, pulse "Guarda" para guardar los nuevos ajustes o "Anula" para mantener los parámetros anteriores.
10. Pulse "X" para volver a la homepage.

Nota bene

- Cuando haya terminado todas las preparaciones de bebidas con leche fría, recuerde realizar la limpieza de la jarra de leche como se indica en el apartado "[9.2.2.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso](#)": es posible guardar la jarra en en la nevera, respetando las indicaciones dadas en el apartado.
- "Anula": pulse si desea interrumpir por completo la preparación y volver a la homepage sin guardar la personalización.
- "Stop": pulsar, en el caso de bebidas con más ingredientes (por ejemplo Cappuccino = leche + café), si se desea interrumpir la dispensación del ingrediente en curso y pasar a la dispensación del siguiente ingrediente.

4.4.6 Uso del café pre-molido en las bebidas frías con leche

Muchas bebidas pueden ser suministradas utilizando café pre-molido. Si esta función está disponible en la pantalla de personalización de la bebida está activo el símbolo "  "pre-molido". Proceda de la siguiente manera:

¡Atención!

- No eche nunca café premolido con la máquina apagada para evitar que se disperse en el interior, y la ensucie. En este caso, la máquina se puede estropear.
- No eche más de 1 medidor raso de café porque se puede ensuciar el interior de la máquina o se puede obstruir el embudo.
- Si utiliza el café pre-molido, solo puede preparar una taza de café a la vez.
- No es posible preparar las bebidas Cold Brew Latte y Cold Brew Cappuccino utilizando el pre-molido.

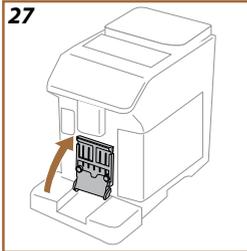
1. Siga las indicaciones del apartado "[4.4.2 Preparación y enganche de la jarra "LatteCrema Cool"](#)".
2. Pulse  (C3) en la base de la bebida deseada (ej. Capuccino, fig. 26). En el display aparece una pantalla con los parámetros que se pueden personalizar según sus gustos;
3. Seleccione "  ";
4. Pulse "Inicia";

5. **Over ice:** seleccione "Ice" (hielo) o "Extra ice" (extra hielo): pulse "Adelante";
6. La máquina, según la selección, regula los parámetros de extracción y sugiere la cantidad correcta de hielo a usar para obtener un resultado óptimo;
7. Vierta la cantidad de hielo indicada en el vaso y colóquelo debajo del surtidor del café (A6) y debajo del surtidor de la leche (F3) de la jarra LatteCrema Cool, luego pulse "Suministra";
8. Levante la puerta del embudo café pre-molido (A2) (fig. 15).
9. Compruebe que el embudo café pre-molido (A13) no esté obstruido; agregue una medida (E2) rasa de café pre-molido y pulse "Ok";
10. El aparato procede a la erogación y en el display aparece la descripción de cada fase individual (calentamiento del agua, erogación de café y erogación de leche).

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

Nota bene

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



4.5 Salida de agua caliente

1. Conecte el surtidor de agua caliente (E1) en la máquina (fig. 6);
2. Coloque debajo del surtidor de agua caliente una taza;
3. **Si se utilizan vasos altos:**
 - levante la puerta (A24) (fig. 27) y coloque el vaso en el compartimiento (A23);
 - gire el surtidor de agua (fig. 28).
4. En la homepage:
 - pulse directamente la imagen (C2) correspondiente al agua caliente: el suministro inicia;
 - Pulse (+) (C3) en la base de la imagen correspondiente al agua caliente: elija la longitud a suministrar y pulse "Suministra": el suministro comienza;
5. El suministro se interrumpe automáticamente.

Nota bene

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

4.6 Función té

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

1. Conecte el surtidor de agua caliente (E1) en la máquina (fig. 6);
2. Coloque debajo del surtidor de agua caliente una taza;
3. **Si se utilizan vasos altos:**
 - levante la puerta (A24) (fig. 27) y coloque el vaso en el compartimiento (A23);
 - gire el surtidor de agua (fig. 28).
4. En la homepage:
 - pulse directamente la imagen (C2) correspondiente al té;
 - regule la longitud y la temperatura;
 - Pulse "Suministra": el suministro comienza y se interrumpe automáticamente.

El aparato está listo para ser utilizado de nuevo.

Nota bene:

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

4.7 Consejos para el café Perfecto

1. Si el café sale a gotas, o tiene poco cuerpo y poca crema, consulte el capítulo "11 FAQ";
2. Si el café está demasiado caliente o frío intervenga en la configuración de la temperatura del café (véase apartado "8.5 Temperatura café" en el menú configuraciones) y/o consulte el capítulo "11 FAQ";
3. Si se desea un café más caliente se recomienda:
 - realizar un enjuague antes de suministrar el café (véase apartado "8.1 Enjuague" en el menú configuraciones 
 - caliente las tazas con agua caliente (utilice la función agua caliente, véase apartado "4.5 Salida de agua caliente");

-
- intervenga en las configuraciones de la temperatura del agua seleccionando una opción que prevea una temperatura mayor a la actual (véase apartado "[8.5 Temperatura café](#)" en el menú configuraciones



4. Si se desea un café más frío:
 - vacíe el depósito del agua y llénelo con agua fresca;
 - refrescar la taza o el vaso con agua fría o con hielo, que debe retirarse antes del suministro;
 - si es adecuado para soportar cambios de temperatura, coloque la taza o vaso en la nevera durante algunos minutos antes de dispensar la bebida deseada.



5 TO GO

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

Accesorio opcional en algunos modelos:	
	Taza de viaje (capacidad 473 ml/ 160 mm H)
	Tipo: DLSC073
	EAN: 8004399024083

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

	Hot (calientes)	 COLD EXTRACTION TECHNOLOGY	Cold (frías)
Americano 	✓	✗	✓
Cold Brew 	✗	✓	✗
Cold Brew Latte 	✗	✓	✗
Cold Brew Cappuccino 	✗	✓	✗
Café 	✗	✗	✓
Cappuccino 	✓	✗	✓
Latte Macchiato 	✓	✗	✓
Caffelatte 	✓	✗	✓
Cappuccino Mix 	✓	✗	✓
Flat White 	✓	✗	✓
Leche 	✓	✗	✓

29



Proceda de la siguiente manera:

1. Levante la puerta correspondiente (A24) (fig. 27) y coloque la taza de viaje en el compartimento (A23) (fig. 29);
2. Si se desea preparar una bebida con leche siga las indicaciones de los apartados "4.3.2 Preparación y enganche de la jarra "LatteCrema Hot" o "4.4.2 Preparación y enganche de la jarra "LatteCrema Cool";
3. Pulse "To go" (B3) en el panel de control;

La primera vez que se utiliza la función:

- Pulse "Inicia";
 - Pulsando  se ven las informaciones relativas a las cantidades correspondientes a los tamaños de la taza de viaje. Pulse "X" para volver atrás;
 - Seleccione el tamaño de la taza de viaje que se usa (Piccolo, Medio, Grande), luego pulse "Adelante";
 - La máquina le informa que al final de la preparación en posible regular la cantidad para memorizar la capacidad exacta de su taza. Pulse "Adelante".
4. Seleccione el tipo de bebida que se desea (Hot (B1) o Cold (B2));
 5. Deslice las bebidas (C2) en la homepage hasta ver la deseada: seleccione la bebida;
 6. Pulse  (C3) en la base de la bebida deseada. En la pantalla aparecer los parámetros que pueden personalizarse según el gusto de cada uno y las funciones seleccionables;
 7. Al final del suministro, es posible corregir la cantidad suministrada para que en la siguiente preparación esté a la medida para la taza de viaje utilizada.

Nota bene:

- Cuando se guardan los ajustes nuevos, estos permanecen en la memoria ÚNICAMENTE en el perfil seleccionado.
- Cada vez que se usa una taza diferente de la usada antes, es recomendable permanecer cerca de la máquina para controlar la cantidad de bebida suministrada.
- Para mantener la temperatura de las bebidas calientes, se recomienda precalentar la taza del viaje con agua caliente.
- Si desea usar una taza de viaje diferente a aquella suministrada, tenga en cuenta que su altura máxima tiene que ser 16 cm.

Atención

- Se recomienda el uso de la taza de viaje durante un máximo de 2 horas: después de este tiempo, vacíela y proceda a limpiarla.
- Antes de enroscar la tapa de la taza de viaje, abra el tapón de cierre para liberar la presión;
- Al final de las preparaciones de bebidas con leche, limpie la jarra de leche como está indicado en "[9.2.2.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso](#)".
- **Limpieza de la taza de viaje después de cada uso:** se recomienda lavar la taza de viaje después de cada uso con agua caliente y detergente delicado. Luego, enjuague meticulosamente con agua caliente para eliminar cualquier residuo de detergente. La tapa de la taza de viaje puede lavarse en lavavajillas.
- Para más información, consulte el folleto adjunto a la taza de viaje.



6 FAVOURITES

Para cada perfil es posible crear una recolección de las bebidas favoritas. Proceda de la siguiente manera:

1. Pulse  (C2) en la base de la imagen relativa a la bebida que se desea incluir en la recolección (ej. Espresso). En el display aparece una pantalla similar a la que se muestra a continuación:



2. Seleccione el corazón: el corazón de color indica que la bebida está añadida a la recolección.
3. Pulse "X" para volver a la homepage.

Accede a la recolección pulsando "Favourites" (B4) en el panel de control.

Nota bene

Las bebidas de la recolección pueden reordenarse:

1. Acceda a la recolección pulsando "Favourites" (B4) en el panel de control
2. Pulse ;
3. Seleccione la bebida a desplazar;
4. Use las flechas para modificar el orden de las bebidas;
5. Pulse "X" para volver a la pantalla de selección de la bebida. Pulse nuevamente "X" para volver a la homepage



(**) Sólo modelos con conexión

30



Espresso Soul

7 FUNCIONES ADICIONALES

7.1 Bean Adapt Technology**

Un experto de café al alcance de su mano en tan solo unos pocos pasos le permite optimizar la extracción del café y el resultado en la taza. Una tecnología inteligente te guía en la regulación de la máquina según los granos de café utilizados: el grado de molienda en la extracción, cada fase será regulada para obtener lo mejor del grano de café. Descargue y abra la App Coffee Link para descubrir más. Una vez memorizadas las configuraciones en la sección "Bean Adapt Technology" de la app, en la homepage se puede utilizar la bebida "Espresso SOUL" (fig. 30).

Prepare el Espresso Soul como se indica en el apartado ["4.1.1 Selección directa para recetas café calientes"](#).

Nota bene

Es posible modificar la longitud de la receta "Espresso SOUL" como está indicado en el apartado ["4.1.2 Personalización de las recetas café calientes"](#).

7.1.1 Función "my" (sólo bebidas "Hot")

La función "my" te permite seleccionar la cantidad de cada ingrediente utilizado para preparar la bebida caliente que deseas. La función "my" es diferente a la selección de la cantidad vista en las secciones de personalización de las bebidas, ya que le permite adaptarlas exactamente a su taza. Su funcionamiento es muy simple e intuitivo: una vez que empiece a preparar su bebida, solo tendrá que detener la extracción cuando lo desee, y esa cantidad se guardará como la cantidad "my" en el perfil activo.

A continuación las instrucciones paso a paso sobre cómo guardar la configuración "my" para una bebida con dos ingredientes (ejemplo Cappuccino = leche + café). El mismo proceso se puede seguir para una bebida con un solo ingrediente.

Tabla de cantidades		
Bebida	Cantidad estándar	Cantidad programable (mín - máx)
Espresso	40 ml	20-180 ml
2x Espresso***	40 ml + 40 ml	(20+20) - (180+180) ml
Doppio+	120 ml	80-180 ml
Filter Style	160 ml	115-250 ml
Café	180 ml	100-270 ml
Americano	150 ml	70-480 ml
Té	150 ml	20-420 ml
Agua Caliente	250 ml	20-420 ml

*** Personalizando la bebida "Espresso", la bebida doble respectiva se personaliza automáticamente también.

1. Compruebe que se ha seleccionado el perfil para el que se quiere personalizar la bebida;
2. Pulse **(+)** **(C3)** en la base de la bebida deseada (ej. Cappuccino (fig. 24). En el display aparece una pantalla similar a la que se muestra a continuación:



3. Pulse **(my)**;
4. Pulse "Inicia" y siga el procedimiento guiado;
5. Seleccione la intensidad y pulse "Adelante" (o, en el caso de la preparación del té, seleccione la temperatura);
6. Coloque la taza seleccionada debajo del surtidor de café (A6) y pulse "Suministra" (o, en el caso de la preparación del té, coloque la taza debajo del surtidor de agua caliente (E1));
7. La máquina comienza a suministrar el primer ingrediente. En la pantalla aparecerá una barra que representa el rango de programación del ingrediente.
8. Después de unos segundos de suministro, al alcanzar la cantidad mínima programable, aparece en la parte inferior el botón "Stop": a partir de este momento puede presionarlo para interrumpir el suministro del ingrediente.
9. Una vez alcanzada la cantidad deseada pulse "Stop": la cantidad que ha obtenido en su taza será guardada y podrá encontrarla en cualquier momento como cantidad "my".
10. Si la bebida requiere un segundo ingrediente, la máquina propone una nueva pantalla de programación. Una vez alcanzada la cantidad deseada pulse "Stop": la cantidad que ha obtenido en su taza será guardada y podrá encontrarla en cualquier momento como cantidad "my".
11. Si el resultado en la taza es el deseado, pulse "Guarda" para guardar o "Anula" para mantener los parámetros anteriores.
12. Pulse "X" para volver a la homepage.

Nota bene

- Cuando se guardan los ajustes nuevos, estos permanecen en la memoria ÚNICAMENTE en el perfil seleccionado.
- En el caso de personalizar un Espresso, al personalizar una bebida individual, la bebida doble respectiva se personaliza automáticamente también.
- Para salir de la programación en cualquier momento pulse "X": los valores no serán guardados.
- Una vez personalizada la bebida en la configuración aparecerán, "Reinicia" (bajo la imagen) y "my" (entre las selecciones de la longitud). Pulsando "Reinicia" las configuraciones de la bebida vuelven a los valores de fábrica.



8 CONFIGURACIONES

8.1 Enjuague

Con esta función es posible hacer salir agua caliente del surtidor de café (A6) para calentar y enjuagar el circuito interno. Recomendamos, en caso de periodos de no utilización de más de 3-4 días, realizarlo 2-3 veces antes del uso.

Para iniciar esta función, proceda del modo siguiente:

1. Pulse el menú configuraciones  (C1).
2. Desplácese entre las páginas hasta ver la opción "Enjuague";
3. Coloque debajo del surtidor de café (A6) un recipiente con capacidad mínima de 0,2l (fig. 7).
4. Pulse "Ok" para iniciar el suministro: después de unos segundos saldrá agua caliente que limpia y calienta en circuito interno de la máquina.
5. Para interrumpir el enjuague pulse "Stop" o espere la interrupción automática.
6. La máquina está lista para su uso.

Nota bene:

Es normal que, después de haber realizado dicha función, haya agua en el cajón de los posos de café (A19).

8.2 Descalcificación

Para mantener la máquina en buen estado de funcionamiento, recomendamos utilizar el filtro descalcificador De'Longhi (E7).

Para más información, visite www.delonghi.com.

ECODECALK

1. Pulse el botón  (C1).
2. Desplácese entre las páginas hasta ver la opción "Descalcificación": en la pantalla, una barra indica cuánto falta para que aparezca la alarma de descalcificación.;
3. Pulse "Ok" y siga el procedimiento guiado. Las instrucciones están disponibles también en el apartado "9.6.2 Descalcificación".
4. De lo contrario, pulse "X" para regresar atrás e ir a la homepage.

8.3 Conectividad **

Con esta función se activa o desactiva la conectividad de la máquina (** sólo modelos con conectividad). Proceda de la siguiente manera:

1. Pulse el menú configuraciones  (C1);
2. Desplácese entre las páginas hasta ver la opción "Conectividad";
3. Pulse "Adelante";
4. Active la conexión Wi-Fi y el control desde remoto (se puede realizar a través de la App De'longhi Coffee Link);

5. En la pantalla aparece el PIN de la máquina, que es necesario para conectarse a la App;
6. Pulse “<” para guardar la nueva selección y volver al menú configuraciones;
7. Pulse “X” para volver a la homepage.

En la homepage aparece el indicador relativo al estado de la conexión:

Indicador en la homepage	Significado
 Símbolo blanco sobre fondo gris	Conectividad habilitada: la máquina está en espera de la primera conexión
 Símbolo blanco sobre fondo azul	El aparato está conectado
 Símbolo rojo sobre fondo azul	El aparato está conectado a la red Wi-Fi de casa, pero no hay red
 Símbolo blanco sobre fondo gris	El cloud es inaccesible
Ningún símbolo	La conexión está desactivada. Para activarla, acceda al menú Ajustes (C1)

Nota bene:

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

Si se cambian el nombre o la contraseña de la red Wi Fi o si se conecta a una red Wi Fi nueva es necesario realizar el procedimiento de restablecimiento como se indica a continuación:

1. Proceda según especificado anteriormente del punto 1 al punto 3;
2. Pulse “Reinicia”;
3. Pulse “Ok” para confirmar la cancelación de las configuraciones de red;
4. Vuelva a conectarse con la App seleccionando las nuevas credenciales.

[MIRE EL VÍDEO AQUÍ](#)



8.4 Regulación molienda

La regulación del molinillo, y por lo tanto del tamaño del polvo de café, es uno de los factores cruciales para una correcta extracción

Si su modelo tiene conectividad, le recomendamos usar la función Bean Adapt,  que se encargará de ajustarlo al nivel óptimo para cada uno de sus granos de café. Si no desea activar el Bean Adapt , en este capítulo le explicamos cómo modificar el nivel de molienda y le damos alguna sugerencia para configurarlo correctamente.

-
1. Pulse el menú configuraciones  (C1);
 2. Desplácese entre las páginas hasta ver la opción "Regulación molienda";
 3. Pulse "Lee más" para consultar el tutorial sobre la regulación del grado de la molienda.

Nota Bene:

- Se aconseja efectuar ulteriores modificaciones solo después de haber preparado al menos 3 cafés, y después de haber seguido el procedimiento descrito. Si el café vuelve a salir de forma incorrecta, repita el procedimiento.
- Para cambiar el nivel de molienda, prepare un café y gire el botón de ajuste (A12) cuando el molinillo está en funcionamiento

8.5 Temperatura café

La temperatura es uno de los factores principales que determinan una buena extracción del café. Cuanto menos tostado esté el café, mayor será la temperatura que puede soportar y viceversa.

Si su modelo tiene conectividad, le recomendamos usar la función Bean Adapt,  para configurar la temperatura ideal para el grano utilizado.

Atención:

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

1. Pulse el menú configuraciones  (C1);
2. Desplácese entre las páginas hasta ver la opción "Temperatura café";
3. Pulse "Configura";
4. Seleccione la temperatura deseada entre aquellas disponibles;
5. Pulse "<" para guardar la nueva selección y volver al menú configuraciones;
6. Pulse "X" para volver a la homepage.

Nota bene:

La variación de temperatura es más eficaz en las bebidas largas.

8.6 Idiomas

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

-
1. Pulse el menú configuraciones  (C1);
 2. Desplácese entre las páginas hasta ver la opción "Idiomas";
 3. Pulse "Adelante";
 4. Pulse la bandera correspondiente al idioma que quiere seleccionar (pulse el botón "Adelante" o "Atrás" para ver todos los idiomas disponibles): el display se actualiza de inmediato con el idioma seleccionado;
 5. Pulse "<" para guardar la nueva selección y volver al menú configuraciones;
 6. Pulse "X" para volver a la homepage.

8.7 Crea y modifica perfiles

Con esta función se puede modificar la imagen y el color del icono de cada perfil. Para personalizar el icono proceda de la siguiente manera:

1. Pulse el menú configuraciones  (C1);
2. Desplácese entre las páginas hasta ver la opción "Crea y modifica perfiles";
3. Pulse "Adelante";
4. Para crear un nuevo perfil: pulse "Agrega";
Para modificar un perfil existente: seleccione el perfil y pulse "Modifica perfil";
5. Personalice al gusto y pulse "Guarda" para confirmar;
6. Pulse "X" para volver a la homepage.

8.8 Asistencia

1. Pulse el menú configuraciones;
2. Desplácese entre las páginas hasta ver la opción "Asistencia";
3. Escanea el Código QR para acceder a los manuales y obtener asistencia;
4. Pulse "X" para volver a la homepage.

8.9 Configura Auto-apagado

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

1. Pulse el menú configuraciones  (C1);
2. Desplácese entre las páginas hasta ver la opción "Configura auto-apagado";
3. En la pantalla se muestra el tiempo de auto-apagado actualmente seleccionado y las otras opciones seleccionables;
4. Seleccione el tiempo de autoapagado deseado;
5. Pulse "X" para volver a la homepage.

Nota bene:

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

8.10 General

1. Pulse el menú configuraciones  (C1);
2. Desplácese entre las páginas hasta ver la opción "General";
En esta opción se pueden activar o desactivar, con un simple toque, las funciones siguientes:
 - "Señal acústica": cuando está activa, la máquina emite una señal acústica a cada operación que se realiza.
 - "Ahorro energético": con esta función se puede activar o desactivar el modo de ahorro energético. Cuando la función está activada, se garantiza un menor consumo energético, de acuerdo con las normativas europeas vigentes. Para señalar que está activo, en la homepage aparece el indicador .
3. Pulse "X" para volver a la homepage con la nueva selección guardada en la memoria.

8.11 Filtro de agua

Para mantener la máquina en buen estado de funcionamiento, recomendamos utilizar el filtro ablandador De'Longhi (E5).

Para más información, visite delonghi.com.

WATERFILTER  EAN: 8004399327252

1. Pulse el botón  (C1).
2. Desplácese entre las páginas hasta ver la opción "Filtro Agua": en la pantalla, una barra indica cuánto falta para que aparezca la alarma filtro agotado;
3. Pulse "Inicia" y siga el procedimiento guiado. Las instrucciones están disponibles también en el apartado "9.6.4.1 Instalación del filtro de agua".
4. De lo contrario, pulse "X" para regresar atrás e ir a la homepage.

8.12 Dureza agua

La máquina requiere descalcificación tras un periodo de funcionamiento predeterminado que depende de la dureza del agua. Si se desea, es posible programar la máquina en función de la dureza real del agua en la red de suministro de las distintas regiones, configurando la frecuencia correcta de descalcificación. Para información sobre los niveles de dureza del agua, consulte la siguiente tabla:

	°dH	°e	°f	
Nivel 1	0 - 7	0 - 8,75	0 - 12,6	
Nivel 2	8 - 14	8,76 - 17,5	12,7 - 25,2	
Nivel 3	15 - 21	17,6 - 26,25	25,3 - 37,8	
Nivel 4	>21	>216,25	>37,8	

-
1. Pulse el menú configuraciones  (C1);
 2. Desplácese entre las páginas hasta ver la opción "Dureza agua";
 3. Pulse "Configura". Las instrucciones están disponibles en el apartado ["9.6.3.2 Configuración de la dureza del agua"](#).
 4. Seleccione el nivel de dureza del agua. Las instrucciones para identificar el nivel correcto para su agua están disponibles en el apartado ["9.6.3.1 Medición de la dureza del agua"](#)
 5. Pulse "<" para volver atrás;
 6. Pulse "X" para volver a la homepage.

Nota bene:

Puede realizar la prueba de dureza del agua con cualquier tipo de tira reactiva que encuentre en el mercado. Una vez medido el grado de dureza de su agua, sigue la tabla (ver arriba).

8.13 Valor de fábrica

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

Proceda de la siguiente manera:

1. Pulse el botón  (C1).
2. Desplácese entre las páginas hasta ver la opción "Valores de fábrica".
3. Pulse "Adelante";
4. Seleccione qué desea reiniciar: máquina o perfil, luego pulse "Adelante";
5. Siga las instrucciones correspondientes hasta que se confirme el restablecimiento con "OK";
6. Pulse "X" para volver a la homepage.

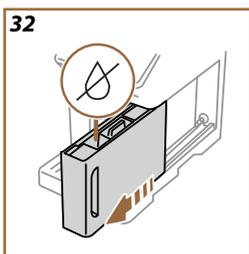
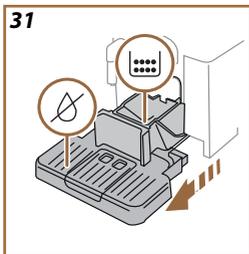
Nota bene:

Una vez restablecida la máquina (no el perfil) a los valores de fábrica, el aparato volverá a mostrar las operaciones del primer inicio del apartado ["2.1 Proceso de primer encendido"](#).

8.14 Vacía el circuito

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

1. Pulse el botón  (C1).
2. Desplácese entre las páginas hasta ver la opción "Vacía circuito".
3. Pulse "Ok" para iniciar el procedimiento guiado.



4. Extraiga la bandeja recogegotas (A7) (fig. 31), vacíe y limpie la misma bandeja y el recipiente de posos (A19). Vuelva a insertar todo.
5. Inserte el surtidor (E1) en el conector (A8) (fig. 6);
6. Pulse "Adelante". Coloque un recipiente con capacidad mínima de 0,2L debajo del surtidor de café (A6) y el surtidor de agua caliente (E1) (fig. 7).
7. Pulse "Adelante": la máquina realiza un enjuague con agua caliente de los surtidores.
8. Una vez terminado el enjuague, retire el depósito del agua (A8) y vacíelo (fig. 32).
9. Si está insertado, retire el filtro (E5) del depósito de agua y pulse "Adelante".
10. Reintroduzca el depósito (vacío) y pulse "Adelante".
11. Espere a que el aparato realice el vaciado (Atención: Agua caliente de los surtidores). A medida que el circuito se va vaciando es posible que aumente el ruido del aparato: forma parte del funcionamiento normal de la máquina.
12. Al final del vaciado retire, vacíe y vuelva a colocar la bandeja recogegotas, luego pulse "Adelante" y "Ok" y la máquina de apaga (standby).
13. Desconecte la máquina de la red eléctrica.
14. Al encender el aparato nuevamente, siga las instrucciones del capítulo "[2 Primer uso de la máquina](#)".

8.15 Estadísticas

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

1. Pulse el botón  (C1).
2. Desplácese entre las páginas hasta ver la opción "Estadísticas" y los principales datos estadísticos: para ver más datos, pulse "Lee más";
3. Pulse "<" para volver al menú configuraciones.



9 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

9.1 Limpieza de los elementos extraíbles

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

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

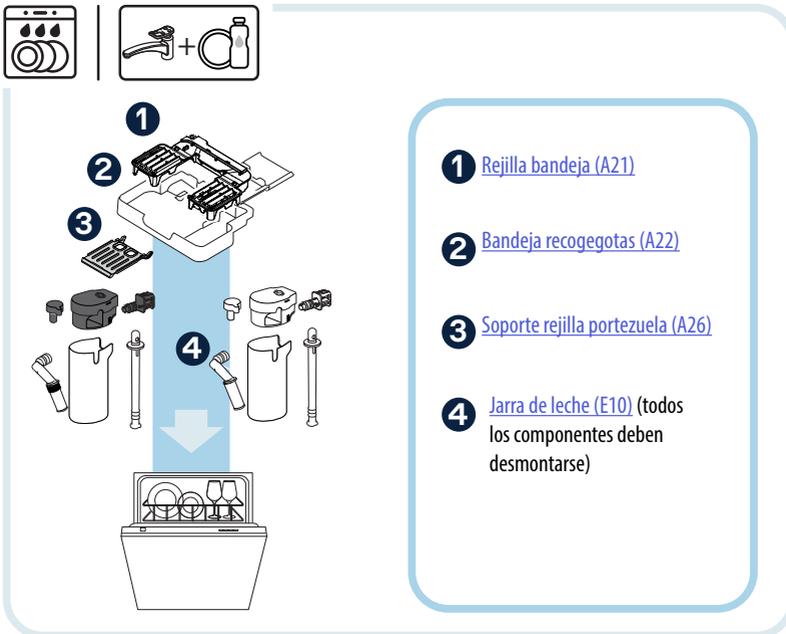
Nota bene:

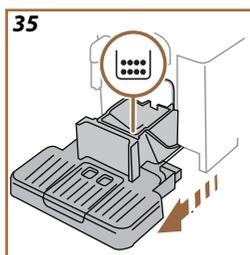
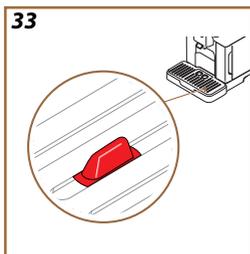
- Para limpiar la máquina no use disolventes, detergentes abrasivos ni alcohol. Con las superautomáticas De'Longhi no hay que utilizar aditivos químicos para limpiar la máquina.
- No utilice objetos metálicos para eliminar las incrustaciones o los depósitos de café porque podrían rayar las superficies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

9.1.1 Métodos de limpieza

- [9.2 Componentes lavables en lavavajillas](#)
- [9.3 Componentes a lavar en remojo](#)
- [9.4 Componentes a lavar con agua corriente](#)

9.2 Componentes lavables en lavavajillas





Nota bene:

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

9.2.1 Limpieza de la rejilla bandeja, bandeja recogegotas y soporte de la rejilla de la puerta

La bandeja recogegotas (A7) está provista de un indicador flotante de color rojo (A27) que indica el nivel del agua contenida (fig. 33).

Antes de que este indicador empiece a asomar de la bandeja apoyatazas (A20), es necesario vaciar la bandeja y limpiarla, de otra forma el agua puede rebosar por el borde y dañar la máquina, la superficie de apoyo o la zona circundante. Para retirar la bandeja de goteo, proceda del modo siguiente:

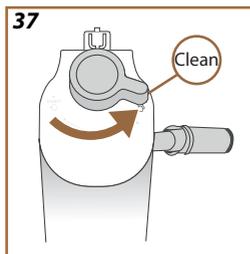
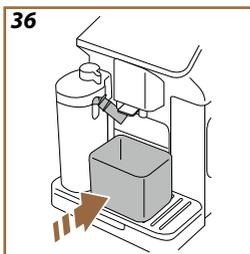
¡Atención! ;Peligro de quemaduras!

Si se preparan de manera seguida bebidas a base de leche, la bandeja apoyatazas de metal (A20) se calienta. Espere a que se enfríe antes de tocarlo y agárrelo solo por la parte delantera (fig. 34).

1. Apagar la máquina (consultar apartado "3.1.2 Apagado");
2. Retire el conjunto bandeja recogegotas (A7) (fig. 35);
3. Controle la bandeja recogecondensación (A18) y, si está llena, vacíela;
4. Retire la bandeja apoya tazas (A20), la rejilla bandeja (A21), luego vacíe la bandeja recogegotas (A22) y el recipiente de posos (A19);
5. Lavar los componentes indicados en el recuadro inicial en el lavavajillas.
6. Los componentes están limpios: proceda a la limpieza de los demás como se indica en el apdo. "9.3 Componentes a lavar en remojo" y vuelva a montar el conjunto de la bandeja recogegotas (A7) para volver a insertarlo en la máquina.

¡Atención!

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



9.2.2 Limpieza de la jarra de leche

9.2.2.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso

Después de cada suministro de bebida con leche, la máquina pide realizar la limpieza de la jarra (función Limpiar) para limpiar la tapa de la jarra de leche (F2). Para realizar la limpieza, proceda del modo siguiente:

1. Deje colocada la jarra de leche en la máquina (no es necesario vaciar la jarra de leche);
2. Coloque una taza u otro recipiente vacío debajo del surtidor de la leche (F3) (fig. 36);
3. Gire el botón de regulación espuma/limpieza (E1) a "Limpiar" (fig. 37): del surtidor de leche sale agua caliente y vapor. La limpieza se interrumpe automáticamente;
4. Coloque el botón regulador en una de las selecciones de la espuma;

Si tengo que hacer varias preparaciones seguidas:

- Para proceder con las siguientes preparaciones, cuando aparece el mensaje para limpiar la jarra (función Limpiar) pulse "Anula". Proceda con la limpieza de la jarra de leche tras la última preparación.

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

- Después de haber realizado la limpieza (con la función "Limpiar") desmonte la jarra de leche y limpie todos los componentes siguiendo el procedimiento indicado en el apartado "[9.2.2.2 Limpieza completa de la jarra de leche](#)".

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

- Después de haber realizado la limpieza con la función "Limpiar", saque la jarra de leche y colóquela de inmediato en la nevera. La jarra LatteCrema Hot  se puede conservar en la nevera por no más de 2 días, mientras que la jarra LatteCrema Cool  no debe conservarse más de un día; luego, proceda con la limpieza de todos los componentes según el procedimiento indicado en el apartado "[9.2.2.2 Limpieza completa de la jarra de leche](#)".

Atención:

Si la jarra de leche ha estado fuera de la nevera durante más de **30 minutos**, desmonte y limpie todos los componentes siguiendo en procedimiento indicado en el apartado "[9.2.2.2 Limpieza completa de la jarra de leche](#)".

Notas generales después de la preparación de las bebidas leche

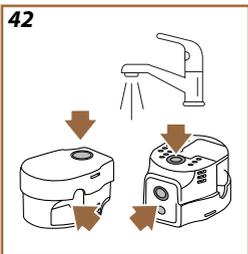
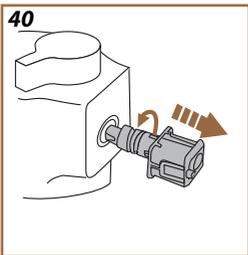
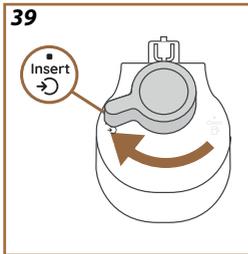
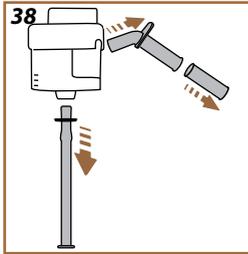
- Si no se realiza la limpieza, en la página de inicio aparece el símbolo  (D3) para recordar que es necesario proceder con la limpieza de la jarra de leche.
- En algunos casos, para realizar la limpieza (función Limpiar), es necesario esperar que la máquina se caliente.
- Para obtener la limpieza correcta, esperar a que finalice la función LIMPIAR. La función es automática. No debe detenerse mientras está en curso.

9.2.2.2 Limpieza completa de la jarra de leche

La limpieza completa de la jarra de leche (E10) es fundamental para garantizar resultados óptimos y constantes a lo largo del tiempo.

Nota bene

Para la limpieza después de cada suministro de bebida leche véase apartado "9.2.2.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso".



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

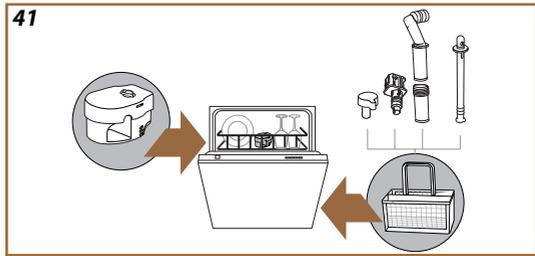
- después de 1 día de inutilización para la jarra LatteCrema Cool
- después de 2 días de inutilización para la jarra LatteCrema Hot.

Proceda de la siguiente manera:

1. Levante la tapa (F2) de la jarra de leche (E10);
2. Saque el surtidor de leche (F3), la extensión del surtidor de leche (F4) (si lo hay) y el tubo de aspiración de leche (F6) (fig. 38);
3. Gire en sentido horario el botón de regulación espuma (F1) hasta la posición "Insert" (fig. 39) y luego deslizarlo hacia arriba;
4. Gire en sentido antihorario y deslice el conector de la jarra de leche (F7) (fig. 40).

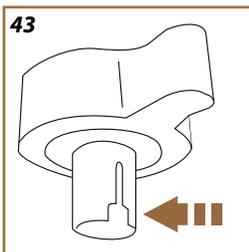
5. Lave en lavavajillas (recomendado) o a mano, como se indica a continuación:

- **En el lavavajillas:** Enjuague todos los componentes con agua potable caliente (40-50°C); luego colocar la tapa en posición vertical en el estante superior del lavavajillas y las partes pequeñas removibles (tubo de dispensación, tubo de aspiración, conector, perilla) en la cesta para cubiertos (fig. 41). Pon un programa con 50 °C, por ejemplo: Eco Estándar.



- **A mano:** Enjuague atentamente todos los componentes con agua potable caliente (40-50°C) para eliminar todos los residuos visibles: asegúrese de que el agua pase entre los orificios (fig. 42). Sumerja todos los componentes (incluido el recipiente de la leche) en agua potable caliente (40-50°C) y detergente para platos durante al menos 30 minutos. Enjuague cuidadosamente todos los componentes con agua potable caliente (40-50°C), frotándolos individualmente con las manos.

43

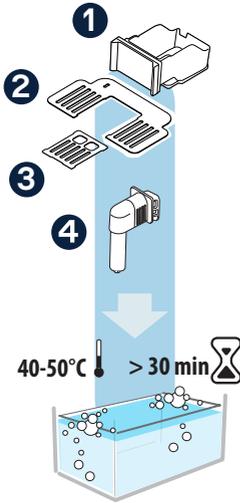
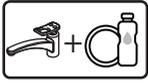


6. Asegúrese de que no haya residuos de leche en la cavidad y ranura presentes en la parte inferior de la perilla (fig. 43). Si es necesario, raspar con un palillo de dientes;
7. Verificar que el tubo de aspiración de leche (F6) y el tubo de suministro de leche (F3) no estén obstruidos por residuos de leche
8. Seque los componentes con un paño limpio y seco;
9. Vuelva a montar todos los componentes de la jarra de leche.

Nota Bene:

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

9.3 Componentes a lavar en remojo



- 1 [Cajón para posos del café \(A19\)](#)
- 2 [Bandeja apoyatazas \(A20\)](#)
- 3 [Rejilla portezuela \(A25\)](#)
- 4 [Surtidor de agua caliente \(E1\)](#)

Nota bene:

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

9.3.1 Limpieza del cajón de posos

Cuando la máquina lo solicita (véase apartado "[10 Mensaje frecuentes y de alarma](#)"), es necesario vaciar el cajón de los posos ([A19](#)). Hasta que no se realice la limpieza del cajón de los posos, la máquina no podrá preparar el café. Para prevenir la formación de moho, el aparato indica la necesidad de vaciar el recipiente incluso si no está lleno, si han transcurrido 72 horas desde la primera preparación realizada (para que el conteo de las 72 horas se realice correctamente, la máquina no debe desconectarse de la alimentación).

¡Atención! Peligro de quemaduras

Si se preparan de manera seguida bebidas a base de leche, la bandeja apoyatazas de metal (A20) se calienta. Espere a que se enfríe antes de tocarlo y agárrelo solo por la parte delantera (fig. 34).

Para efectuar la limpieza (con la máquina encendida):

1. Retire la bandeja recogegotas (A7) y el recipiente de posos (A19) (fig. 35);
2. Vacíe y limpie la bandeja recogegotas y el recipiente de posos, teniendo cuidado de eliminar todos los residuos que puedan haberse depositado en el fondo.
3. Enjuague con agua potable caliente (40-50°C).
4. Deje el recipiente de posos en remojo en agua potable caliente (40-50°C) y detergente para platos durante unos 30 minutos. Enjuague meticulosamente con agua corriente (40-50°C), por último secarlo con un paño limpio.
5. Proceder a la limpieza de los otros componentes e insertar en la máquina el conjunto bandeja recogegotas (A7) con el recipiente de posos.

¡Atención!

Al extraer la bandeja de goteo es obligatorio vaciar siempre el cajón de los posos de café aunque no esté muy lleno. Si esta operación no se realiza puede suceder que, al preparar otros cafés sucesivamente, el cajón de los posos se llene más de lo previsto y se obstruya la cafetera. Para optimizar las actividades de limpieza, le recomendamos vaciar también la bandeja recogegotas.

9.3.2 Limpieza bandeja apoyatazas y rejilla portezuela

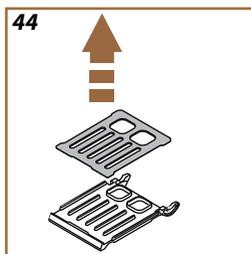
Limpie regularmente la bandeja apoyatazas (A20) y la rejilla portezuela (A25) como se indica a continuación:

1. Apague la máquina (véase apartado "3.1.2 Apagado");
2. Retire la bandeja recogegotas (A7);

¡Atención!

Para optimizar las actividades de limpieza, le recomendamos vaciar también el recipiente de posos (A19) y la bandeja recogegotas.

3. Levante la bandeja (A20);
4. Separe la rejilla portezuela (A25) de su soporte (A26) (fig. 44);
5. Enjuague con agua potable caliente (40-50°C);
6. Deje la bandeja y la rejilla portezuela en remojo en agua potable caliente (40-50°C) y detergente para platos durante unos 30 minutos. Enjuague meticulosamente con agua potable caliente (40-50°C), por último secarlo con un paño limpio.

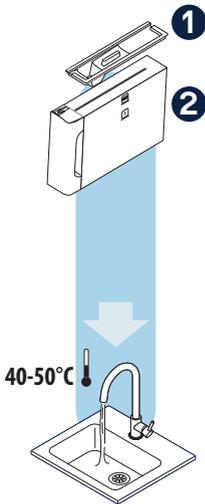


9.3.3 Limpieza surtidor de agua

Limpie regularmente el surtidor de agua [\(E1\)](#) como se indica a continuación:

1. Retire el surtidor de la máquina;
2. Primero enjuague con agua potable caliente (40-50°C);
3. Dejar en remojo en agua (40-50°C) y detergente para platos durante unos 30 minutos. Enjuague meticulosamente con agua potable caliente (40-50°C), por último secarlo con un paño limpio.

9.4 Componentes a lavar con agua corriente



1 [Tapadera del depósito de agua \(A16\)](#)

2 [Depósito de agua \(A17\)](#)

9.4.1 Limpieza depósito de agua con tapadera

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

La limpieza del del depósito de agua es parte integrante también del ciclo de sustitución del filtro ablandador [\(E5\)](#) (véase el apartado "[9.6.4 Gestión del filtro de agua](#)").

1. Saque el depósito de agua, retire el filtro del ablandador (si está instalado) y enjuagar con agua potable;

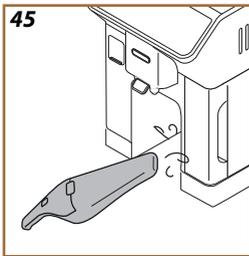
2. Vacíe el depósito de agua y lávelo con agua potable caliente (40-50°C), ayudándose, si es necesario, con un paño no abrasivo. Enjuague meticulosamente con agua potable caliente (40-50°C);
3. Si se ha retirado previamente, vuelva a insertar el filtro, llene con agua potable fresca hasta el nivel MÁX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

9.5 Limpieza del cuerpo principal

9.5.1 Limpieza interna de la máquina

¡Peligro de descargas eléctricas!

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



1. Compruebe periódicamente (una vez al mes más o menos) que el interior de la máquina (al cual se puede acceder una vez extraída la bandeja de goteo [\(A7\)](#)) no esté sucio.
2. Si es necesario, retire los depósitos de café con el pincel suministrado [\(E6\)](#) y con un paño limpio.
3. aspire todos los residuos con un aspirador (fig. [45](#)).

9.5.2 Limpieza del panel de mandos

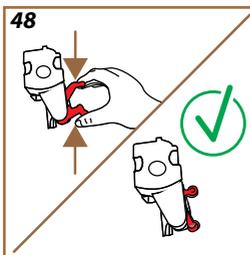
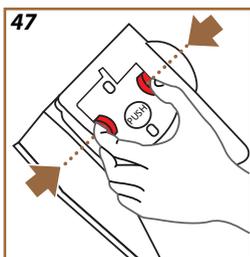
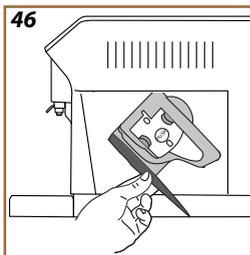
La pantalla touch screen es muy delicada. Por lo tanto, para limpiarla, se debe utilizar la misma delicadeza y seguir los pasos que se detallan a continuación:

1. Apague la máquina (véase apartado "[3.1.2 Apagado](#)") de este modo podrá ver también el sucio más fácilmente;
2. Consiga un paño de microfibra, que limpia las superficies sin rayarlas ni dañarlas;
3. No use disolventes, detergentes abrasivos ni alcohol;
4. Pase el paño de microfibra sobre la pantalla táctil (puede humedecer ligeramente el paño con agua si es necesario);
5. Use la parte seca del paño en microfibra para secar la superficie.

9.6 Limpieza profunda de la máquina

9.6.1 Limpieza del grupo infusor

La limpieza profunda de la máquina permite eliminar los residuos de café que a veces pueden formarse en algunas áreas de la misma. Su máquina le avisará cuando es el momento de realizar esta limpieza y podrá decidir si hacerlo de inmediato o en otro momento (véase apartado "[10 Mensaje frecuentes y de alarma](#)"). Si desea proceder de inmediato, una vez aparecido el mensaje de aviso, basta con presionar "Ok" y seguir paso a paso las instrucciones en pantalla (el proceso de limpieza dura aproximadamente 10 minutos).



Si no se procede de inmediato con la limpieza, la máquina volverá a mostrar la alarma cada vez que se encienda.

Proceda de la siguiente manera:

1. Cuando aparece la alarma "Es hora de limpiar su máquina. Pulse OK para iniciar (~ 10 min)", pulse "Ok";
2. Retire el depósito de agua (A8) (fig. 3);
3. Abra la puerta infusor (A14) (fig. 46) ubicada del lado derecho;
4. Pulse hacia el interior los dos botones de liberación de color (fig. 47) y al mismo tiempo extraiga el infusor (A15) hacia el exterior;
5. Pulse "Adelante";
6. Enjuague el infusor bajo agua corriente fresca sin detergentes. Si la suciedad es persistente, deje en remojo el infusor en agua potable durante 5 minutos y luego use el pincel (E6) para eliminar la suciedad restante;

¡Atención!

ENJUAGUE SÓLO CON AGUA

NO USE DETERGENTES - NO LAVE EN LAVAVAJILLAS

7. Utilice el pincel también para limpiar cualquier residuo de café en el área del infusor, visible a través de la puerta del infusor (A14);
8. Pulse "Adelante";
9. Vuelva a colocar el infusor introduciéndolo en el soporte y pulse hasta escuchar el clic de enganche;

Nota Bene:

Si el infusor es difícil de insertar, es necesario (antes de insertarlo) ajustarlo a la dimensión correcta presionando las dos palancas (fig. 48).

10. Después de haberlo colocado, asegúrese de que los dos botones de colores sobresalgan hacia afuera;
11. Cierre la puerta del infusor y asegúrese de que esté bien enganchada, luego vuelva a insertar el depósito de agua;
12. Para concluir el proceso de limpieza la máquina realizará enjuagues con agua caliente desde el surtidor de café: coloque debajo de los surtidores un recipiente de 0,2 litros y pulse "Adelante".

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

Nota Bene:

- En las siguientes visualizaciones de la solicitud de limpieza, el asistente de procedimiento solo se mostrará si se presiona "Lee más"; de lo contrario, bastará con presionar "Hecho" después de haber realizado correctamente todos los pasos previamente descritos para la limpieza del infusor extraíble.
- Si se desea realizar una limpieza adicional del infusor, apague la máquina (véase [3.1.2 Apagado](#)) para colocar el infusor en la posición correcta y procede extrayéndolo y limpiándolo como se indicó anteriormente.

[MIRE EL VÍDEO AQUÍ](#)

9.6.2 Descalcificación



La descalcificación es una actividad de limpieza profunda de su máquina que tiene como objetivo eliminar los residuos de cal que pueden formarse a lo largo del circuito que lleva el agua desde el depósito hasta su taza. La eliminación de la cal no solo prolonga la vida útil de su máquina, sino que también mejora significativamente la calidad de las bebidas que se suministran.

Como se explicó en el apartado "[8.12 Dureza agua](#)", la máquina le avisará cuando sea el momento adecuado para la descalcificación, en función del número y tipo de bebidas suministradas y de la dureza del agua utilizada. Si la dureza del agua está correctamente configurada, la máquina pedirá que realice la descalcificación con la frecuencia correcta.

Puede verificar en cualquier momento cuánto falta para la próxima descalcificación en el menú configuraciones [8.2 Descalcificación](#).

¡Atención!

- Antes del uso, lea las instrucciones y las etiquetas del descalcificador, que figuran en su embalaje.
- Se recomienda usar solo descalcificador De'Longhi. El uso de descalcificadores no idóneos, como también la descalcificación no realizada regularmente, puede comportar la aparición de defectos no cubiertos por la garantía.
- El descalcificador puede dañar superficies delicadas. Si el producto se derrama accidentalmente, secar inmediatamente.

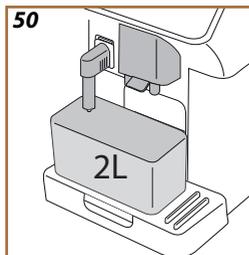
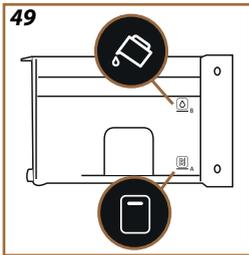
Para efectuar la descalcificación	
ECODECALK  EAN: 8004399327252	
Descalcificador	Descalcificador De'Longhi
Recipiente	Capacidad recomendada: 2,0 L
Tiempo	~30min

Descalcifique la máquina cuando en la homepage aparece el relativo mensaje (véase apartado "10 Mensaje frecuentes y de alarma"): si se desea proceder de inmediato con la descalcificación, pulse "Ok" y siga las instrucciones paso a paso en la pantalla de la máquina.

Para posponer la descalcificación a otro momento, pulse "Anula": en la homepage el símbolo  (D2) recuerda que el aparato necesita ser descalcificado. (El mensaje será presentado en cada encendido).

Para acceder al menú de descalcificación:

1. Pulse el menú configuraciones  (C1).
2. Desplácese entre las páginas hasta ver la opción "Descalcificación";
3. Pulse "Inicia" para entrar al procedimiento de descalcificación guiado;
4. Pulse "Inicia" para comenzar el procedimiento;
5. Introduzca el surtidor de agua (E1) (fig. 6);
6. Retire y vacíe la bandeja recoge gotas (A7) y el recipiente de posos (A19) (fig. 35); luego vuelva a insertar ambas y pulse "Adelante";
7. Extraer el depósito de agua (A8), levantar la tapa y (si está colocado) retirar el filtro (E5). Vacíe completamente el depósito;
8. Vierta en descalcificador en el depósito de agua (E7) hasta el nivel A (correspondiente a un envase desechable o 100 ml) impreso en el interior del depósito; a continuación, añada agua potable (un litro) hasta el nivel B (fig. 49). Reintroduzca el depósito de agua (con la tapadera) y pulse "Adelante";
9. Coloque debajo de los surtidores un recipiente vacío con capacidad mínima de 2,0 litros (fig. 50). Pulse "Adelante" para iniciar el proceso ("Atrás" para volver a la pantalla anterior o "X" para salir del procedimiento, recordando quitar la solución descalcificadora del depósito).



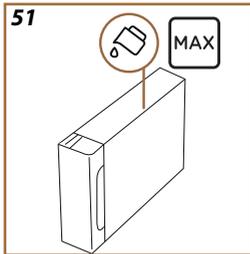
¡Atención! Peligro de quemaduras

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

¡Atención!

En caso de interrupción de la fase de inicio de descalcificación, asegúrese de no dejar la solución descalcificadora en el depósito

10. El programa de descalcificación se pone en marcha y la solución descalcificadora sale tanto del surtidor de agua (E1) como del surtidor de café (A6), realizando automáticamente una serie de enjuagues a intervalos para eliminar los residuos de cal del interior de la máquina;



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

11. Vacíe el recipiente usado para recoger la solución descalcificadora;
12. Retire el depósito de agua, vacíelo, enjuáguelo bien con agua corriente potable;
13. Llene el depósito hasta el nivel MÁX (fig. 51) con agua fresca y colóquelo en la máquina. Pulse "Adelante";
14. Vuelva a colocar el recipiente que ha usado para recoger solución descalcificadora debajo de los surtidores y pulse "Adelante" para iniciar el enjuague;
15. El agua caliente sale tanto del surtidor de agua (E1) como del surtidor de café (A6);
16. Cuando el agua del depósito se acabe, vacíe el recipiente de posos usado para recoger el agua de enjuague;
17. Saque el depósito de agua, vuelva a introducir, si ha sido retirado anteriormente, el filtro ablandador. Pulse "Adelante" para continuar;
18. Llene el depósito con agua fresca hasta el nivel MÁX (fig. 51), colóquelo en la máquina y pulse "Adelante" para continuar;
19. Vuelva a colocar el recipiente que ha usado para recoger solución descalcificadora debajo de los surtidores y pulse "Adelante" para iniciar otro proceso de enjuague;
20. Cuando el agua del depósito se acabe, vacíe el recipiente usado para recoger el agua de enjuague, saque, vacíe y vuelva a insertar la bandeja recogegotas (A7) y el cajón de posos (A19), entonces vuelva a colocarlos en la cafetera;
21. Retire el depósito del agua, llénelo hasta el nivel máx (fig. 51) y colóquelo en la máquina, luego pulse "Adelante";
22. El proceso de descalcificación ha terminado: pulse "Ok";
23. El aparato realiza un calentamiento rápido y luego vuelve a la página de inicio.

Nota Bene:

- Es normal que, después de haber realizado el todo ciclo de descalcificación, haya agua en el cajón de los posos de café (A19).
- Si el ciclo de descalcificación no termina correctamente (por ejemplo, falta de suministro eléctrico), una vez encendida nuevamente, la máquina pedirá reiniciar el ciclo.
- El aparato requiere un enjuague adicional, en caso de que el depósito de agua no se haya llenado hasta el nivel MAX: esto para garantizar que no haya solución descalcificadora en los circuitos internos del aparato. Antes de iniciar el enjuague recuerde vaciar la bandeja recogegotas.

9.6.3 Gestión de la dureza del agua

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

9.6.3.1 Medición de la dureza del agua

1. Saque la tira reactiva suministrada "Total hardness test" de su empaque (E4) (en el paquete de bienvenida).
2. Sumerja por completo la tira en un vaso de agua durante un segundo más o menos.
3. Saque la tira del agua y sacúdala ligeramente. Al cabo de casi un minuto se forman 1, 2, 3 o 4 cuadrados pequeños de color rojo, en función de la dureza del agua, cada cuadrado corresponde a 1 nivel.

9.6.3.2 Configuración de la dureza del agua

1. Pulse el botón  (C1).
2. Desplácese entre las páginas hasta ver la opción "Dureza agua";
3. Pulse "Configura";
4. Pulse el punto correspondiente al nivel de dureza detectado con la prueba (véase apartado anterior), como se especifica en la siguiente tabla:

	°dH	°e	°f	
Nivel 1	0 - 7	0 - 8,75	0 - 12,6	
Nivel 2	8 - 14	8,76 - 17,5	12,7 - 25,2	
Nivel 3	15 - 21	17,6 - 26,25	25.3. 37,8	
Nivel 4	>21	>216,25	>37,8	

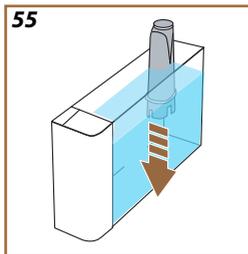
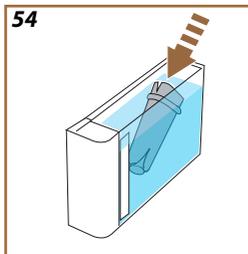
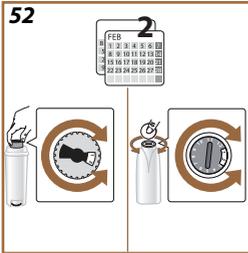
5. En este punto, la máquina se ha reprogramado según la nueva configuración de la dureza del agua.
6. Pulse "<" para volver al menú configuraciones.

9.6.4 Gestión del filtro de agua

Para mantener la máquina en buen estado de funcionamiento, recomendamos utilizar el filtro ablandador De'Longhi (E5).

Para más información, visite delonghi.com.

WATERFILTER  EAN: 8004399327252



9.6.4.1 Instalación del filtro de agua

Se recomienda instalar el filtro en el primer arranque. Proceda de la siguiente manera:

1. Pulse el botón  (C1);
2. Desplácese entre las páginas hasta ver la opción "Filtro Agua";
3. Pulse "Ok" y siga el procedimiento guiado;
4. Saque el filtro de su embalaje y gire el indicador de fecha hasta visualizar los 2 meses siguientes (fig. 52);

Nota Bene:

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

5. Pulse "Adelante" para proseguir ("Atrás" para volver a la pantalla precedente; "X" para anular la operación);
6. Para activar el filtro, deje salir agua corriente del grifo en el agujero central del filtro hasta que el agua salga por las aberturas laterales durante más de un minuto (fig. 53). Pulse "Adelante";
7. Extraiga el depósito de agua (A8) de la máquina y llénelo de agua fresca potable; retire la tapa del depósito de agua y sumerja el filtro en el depósito de agua, pulse el centro del filtro 2-3 veces para que salgan las burbujas de aire (fig. 54). Pulse "Adelante" para proceder al siguiente paso.
8. Introduzca el filtro en la sede correspondiente (fig. 55) y presione a fondo. Cierre el depósito con la tapadera. Pulse "Adelante" para proceder al siguiente paso;
9. Vuelva a colocar el depósito en la cafetera;
10. Coloque debajo del surtidor de agua (E1) un recipiente vacío con capacidad mínima de 0,5 litros y pulse "Adelante" para activar el filtro;
11. El aparato suministra agua caliente y se interrumpe automáticamente. Pulse "Ok" para volver a la homepage;
12. El filtro ha quedado activado y la máquina está ahora lista para el uso.

9.6.4.2 Sustitución del filtro de agua

El uso de un filtro ablandador (véase apartado "9.6.4.1 Instalación del filtro de agua") puede considerarse un mantenimiento preventivo que tiene un doble objetivo:

- mejorar la calidad del agua que circula en el sistema de la máquina y llega a su taza;
- reducir la frecuencia con la que la máquina solicita la descalcificación.

Puede verificar en cualquier cuánto falta para la sustitución/remoción del filtro en el menú configuraciones "8.11 Filtro de agua". Sustituya el filtro cuando en la homepage aparece el relativo mensaje (véase apartado "10

Mensaje frecuentes y de alarma): si se desea proceder de inmediato con la sustitución, pulse "Ok" y siga paso a paso las instrucciones en la pantalla. Para posponer la sustitución otro momento, pulse "Anula": en la home-page el indicador filtro  (D1) recuerda que es necesario sustituir el filtro. Para sustituir el filtro, proceda del modo siguiente:

1. Pulse el menú configuraciones  (C1).
2. Desplácese entre las páginas hasta ver la opción "Filtro Agua": pulse "Inicia";
3. Pulse "Ok" para acceder al procedimiento guiado;
4. Retire el depósito de agua (A8) y el filtro agotado.
5. Saque el filtro de su embalaje y gire el indicador de fecha hasta visualizar los 2 meses siguientes (fig. 52);

Nota Bene:

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

6. Pulse "Adelante" para proseguir ("Atrás" para volver a la pantalla precedente; "X" para anular la operación);
7. Para activar el filtro, deje salir agua corriente del grifo en el agujero central del filtro hasta que el agua salga por las aberturas laterales durante más de un minuto (fig. 53). Pulse "Adelante";
8. Llene el depósito de agua fresca potable; retire la tapa del depósito de agua y sumerja el filtro en el depósito de agua, pulse el centro del filtro 2-3 veces para que salgan las burbujas de aire (fig. 54). Pulse "Adelante" para proceder al siguiente paso.
9. Introduzca el filtro en la sede correspondiente (fig. 55) y presione a fondo. Cierre el depósito con la tapadera. Pulse "Adelante" para proceder al siguiente paso;
10. Vuelva a colocar el depósito en la cafetera;
11. Coloque debajo del surtidor de agua (E1) un recipiente vacío con capacidad mínima de 0,5 litros y pulse "Adelante" para activar el filtro;
12. El aparato suministra agua caliente y se interrumpe automáticamente. Pulse "Ok" para volver a la homepage;
13. El filtro ha quedado activado y la máquina está ahora lista para el uso.

9.6.4.3 Remoción del filtro de agua

El uso de un filtro ablandador (véase apartado "9.6.4.1 Instalación del filtro de agua") puede considerarse un mantenimiento preventivo que tiene un doble objetivo:

- mejorar la calidad del agua que circula en el sistema de la máquina y llega a su taza;
 - reducir la frecuencia con la que la máquina solicita la descalcificación.
- Puede verificar en cualquier momento cuánto falta para la sustitución/remoción del filtro en el menú configuraciones "8.11 Filtro de agua".

Sustituya el filtro cuando en la homepage aparece el relativo mensaje (véase apartado "[10 Mensaje frecuentes y de alarma](#)"): si se desea proceder de inmediato con la remoción del filtro agotado, pulse "Ok". Para posponer la remoción a otro momento, pulse "Anula": en la homepage el indicador filtro  (D1) recuerda que el filtro en la máquina está agotado. Para retirar el filtro, proceda del modo siguiente:

1. Pulse el menú configuraciones  (C1).
2. Desplácese entre las páginas hasta ver la opción "Filtro Agua": pulse "Inicia";
3. Pulse "Ok" para acceder al procedimiento guiado;
4. Retire el depósito de agua (A8) y el filtro agotado;
5. Pulse "Ok" para señalar a la máquina la remoción del filtro ("Atrás" para volver a la pantalla precedente; "Cancela" para anular la operación);
6. Vuelva a colocar el depósito en la cafetera.
7. Pulse "Cierra" para completar la operación.

10 MENSAJE FRECUENTES Y DE ALARMA

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

- [10.1 Mensajes relacionados con el depósito de agua y el recipiente de posos](#)
- [10.2 Mensajes relacionados con el infusor](#)
- [10.3 Mensajes relacionados con el café en granos y el pre-molido](#)
- [10.4 Mensajes relacionados con las jarras](#)
- [10.5 Mensajes de Alarma](#)
- [10.6 Mensajes relacionados con la limpieza y la descalcificación](#)

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



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



- No hay suficiente agua (A8) en el depósito.
- Extraiga el depósito y llénelo con agua potable fresca por encima del nivel 1, colóquelo de nuevo en la máquina.



- La cantidad de agua en el depósito (A8) no es suficiente para la preparación de la bebida y pronto se pedirá vaciar el recipiente de posos.

La máquina requiere realizar ambas actividades: de este modo no será necesario realizar intervenciones posteriores y será posible preparar más bebidas en sucesión sin interrupciones.



- El recipiente de posos ([A19](#)) está lleno o se vació hace 72horas. (Recuerde que el recipiente de posos, aunque no esté lleno, debe vaciarse cada 72h para evitar malos olores y moho.)

Realice la limpieza como se describe en el apartado "[9.3.1 Limpieza del cajón de posos](#)".



- El recipiente de posos ([A19](#)) y la bandeja recogegotas ([A7](#)) han sido retirados de la máquina.

Introduzca el recipiente de posos y la bandeja recogegotas.

10.2 Mensajes relacionados con el infusor



- Después de la limpieza no se ha vuelto a poner el infusor ([A15](#)).
- Introduzca el grupo infusor como se describe en el apdo. "[9.6.1 Limpieza del grupo infusor](#)".

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



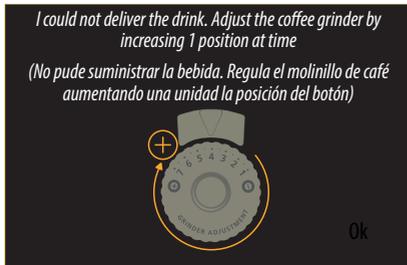
- Se ha seleccionado la preparación con café pre-molido, pero no se ha insertado suficiente café pre-molido.
- Asegúrese, abriendo la puerta (A2), de que el embudo (A13) no esté obstruido, a continuación introduzca una medida rasa (E2) de café pre-molido y pulse "OK" para reanudar la preparación.



- Los granos de café se han acabado.
- Llena el contenedor de granos y pulse OK para reanudar la preparación.



- Se ha seleccionado una preparación que requiere más moliendas y dispensaciones.
- Asegúrese de que el recipiente del café en granos y el depósito de agua estén llenos y proceda con la preparación.



- La molienda es demasiado fina, por lo tanto, el café sale muy lentamente o no sale del todo.
- Pulse "OK" para volver a la home-page. Repita la preparación seleccionando una intensidad inferior en las personalizaciones de la bebida (véase apdo. "4.1.2 Personalización de las recetas café calientes" y "4.2.2 Personalización de las recetas café frías (Cold Brew y Over Ice)").

10.4 Mensajes relacionados con las jarras



- En el display se ha seleccionado una bebida caliente a base de leche.
- Inserte la jarra en el conector de la jarra de leche/accesorios



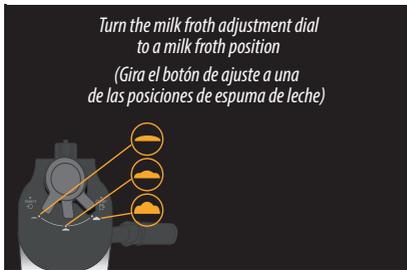
- En el display se ha seleccionado una bebida fría a base de leche.
- Inserte la jarra en el conector de la jarra de leche/accesorios



- En el display se ha seleccionado una bebida caliente a base de leche pero se ha insertado la jarra LatteCrema Cool.
- Inserte la jarra LatteCrema Hot en el conector jarra de leche/accesorios

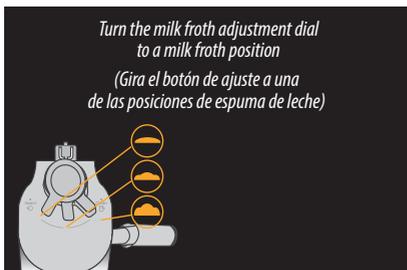


- En el display se ha seleccionado una bebida fría a base de leche pero se ha insertado la jarra LatteCrema Hot.
- Inserte la jarra LatteCrema Cool en el conector de la jarra de leche/accesorios



- El botón de regulación de espuma no está en posición correcta para la preparación de la bebida.

Gire el botón a la posición espuma recomendada para la bebida seleccionada (véase apdo. [4.3.3 Regulación de la espuma de la jarra “LatteCrema Hot”](#))



- El botón de regulación de espuma no está en posición correcta para la preparación de la bebida.

Gire el botón a la posición espuma recomendada para la bebida seleccionada (véase apdo. [4.4.3 Regulación de la espuma de la jarra “LatteCrema Cool”](#))



- La jarra LatteCrema Hot sigue insertada en la máquina.
- Realice otras preparaciones o retire la jarra para guardarla en la nevera.



- La jarra LatteCrema Cool sigue insertada en la máquina.
- Realice otras preparaciones o retire la jarra para guardarla en la nevera.



- Si debe preparar otra bebida inmediatamente, pulse "Anula" y dispense la bebida deseada, pero recuerde realizar la limpieza girando el botón a Limpiar antes de quitar la jarra y ponerla en la nevera. Después de cada preparación de bebidas calientes a base de leche, la máquina requiere la limpieza (función Limpiar) de la jarra.
- Proceda como se indica en el apartado ["9.2.2.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso"](#) (función limpiar).



- Si debe preparar otra bebida inmediatamente, pulse "Anula" y dispense la bebida deseada, pero recuerde realizar la limpieza girando el botón a Limpiar antes de quitar la jarra y ponerla en la nevera. Después de cada preparación de recetas frías a base de leche, la máquina requiere la limpieza (función Limpiar) de la jarra.
- Proceda como se indica en el apartado ["9.2.2.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso"](#) (función limpiar).



- Para mantener la eficiencia del sistema LatteCrema, limpie regularmente las jarras.
- Pulse "Inicia" y siga el procedimiento paso a paso.

10.5 Mensajes de Alarma

The ground is too fine. Please reduce intensity or adjust the grinder using the dedicated function in my settings
(La molienda es muy fina. Reduce la intensidad o regula el molinillo utilizando la función dedicada en las configuraciones de la máquina)



Ok

- La molienda es demasiado fina, por lo tanto, el café sale muy lentamente o no sale del todo.
- Pulse “OK” para volver a la homepage. Repita la preparación seleccionando una intensidad inferior en las personalizaciones de la bebida (véase apdo. ["4.1.2 Personalización de las recetas café calientes"](#) o ["4.2.2 Personalización de las recetas café frías \(Cold Brew y Over Ice\)"](#)).

General alarm:
Please refer to user manual / Coffee Link App
(Alarma general:
Consulta el manual de uso / App Coffee Link)



- El interior de la máquina está muy sucio
- Limpie a fondo la máquina como está descrito en el cap. [9 Limpieza y mantenimiento](#). Si después de realizar la limpieza, la máquina sigue mostrando el mensaje, contacte con el servicio de atención al cliente y/o un Centro de Asistencia Autorizado.

Please replace the water filter.
Press Ok to start
(Sustituye el filtro de agua.
Pulsa Ok para iniciar)



Cancel Ok

- Se ha agotado el filtro ablandador
- Pulse "Ok" para cambiar el filtro, o "Anula" si se quiere hacerlo en otro momento. Siga las instrucciones del cap. [9.6.4.2 Sustitución del filtro de agua](#)

The machine is too hot
(La máquina está demasiado caliente)



- Se han dispensado muchas bebidas en rápida sucesión y la máquina se ha recalentado
- Espere a que la máquina esté lista para su uso



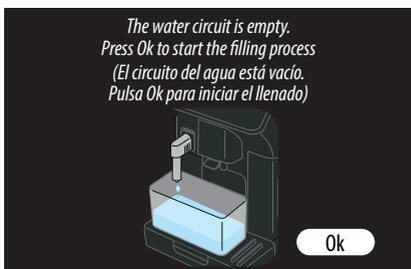
- Indica que es necesario descalcificar la máquina.
- Si se desea proceder con la descalcificación pulse "Ok" y siga el procedimiento guiado, de lo contrario pulse "Anula": en este caso, en la homepage se enciende el indicador  para recordar que es necesario realizar la descalcificación (véase capítulo ["8.2 Descalcificación"](#)).



- Se ha echado demasiado café.
- Seleccione una Intensidad más ligera (véase [4.1.2 Personalización de las recetas café calientes](#) y [4.2.2 Personalización de las recetas café frías \(Cold Brew y Over Ice\)](#)) o reduzca la cantidad de café pre-molido (máximo 1 medida). Pulse "Ok" para volver a la homepage o espere a que el mensaje desaparezca.



- Se ha echado demasiado café.
- Seleccione una Intensidad más ligera (véase [4.1.2 Personalización de las recetas café calientes](#) y [4.2.2 Personalización de las recetas café frías \(Cold Brew y Over Ice\)](#)).
- Si hay filtro ablandador podría haberse producido una burbuja de aire en el interior del circuito que ha bloqueado la salida.
- Pulse "Ok" y suministre un poco de agua (véase [4.5 Salida de agua caliente](#)) hasta que el flujo sea regular. Si el problema persiste, retire el (véase [9.6.4.3 Remoción del filtro de agua](#))



- El circuito hidráulico está vacío
- Pulse "Ok" para llenar el circuito: el suministro se interrumpe automáticamente. Es normal encontrar agua en la bandeja recoge gotas ([A22](#)) después del llenado. Si el problema persiste verificar que el depósito de agua ([A8](#)) esté insertado a fondo.
- Se ha introducido un filtro ablandador nuevo ([E5](#))
- Compruebe si ha seguido correctamente las indicaciones para la introducción del filtro nuevo (apdo. ["9.6.4.1 Instalación del filtro de agua"](#) y ["9.6.4.2 Sustitución del filtro de agua"](#)). Si el problema persiste, retire el filtro (apdo. ["9.6.4.3 Remoción del filtro de agua"](#)).



- **Sólo modelos conectados:**
- Se ha verificado un error durante la preparación de un Espresso con la optimización de Bean Adapt Technology.
- Pulse "OK" para volver a la pantalla principal. Conéctese a la App para modificar los parámetros.

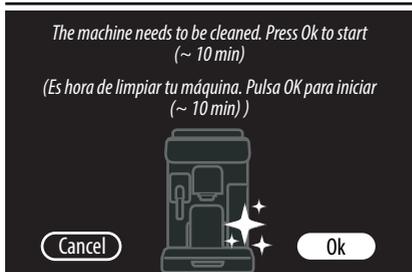


- **Sólo modelos conectados:**
- Se ha verificado un error durante la preparación de un Espresso con la optimización de Bean Adapt Technology.
- Pulse "OK" para volver a la pantalla principal. Conéctese a la App para modificar los parámetros.

10.6 Mensajes relacionados con la limpieza y la descalcificación



- El aparato detecta impurezas en su interior.
- Espere a que el aparato vuelva a estar listo para el uso y seleccione de nuevo la bebida deseada. Si el problema persiste, contacte con el centro de asistencia autorizado.



- Es necesaria la limpieza profunda de la máquina.
- Pulse para proceder con la limpieza: en la primera solicitud de limpieza, la máquina explica todo el procedimiento paso a paso. En las siguientes solicitudes de limpieza, si se desea acceder a la secuencia completa, pulse "Lee más". Para posponer la limpieza a otro momento, pulse "Anula".



- Para la operación solicitada en necesario insertar el surtidor de agua.
- Introduzca el surtidor de agua empujando hacia el fondo: la máquina emite una señal acústica (si la función de señal acústica está activa).

11 FAQ

- El aparato no se enciende
En enchufe [\(A9\)](#) no está bien conectado en la toma
- El café no está cal. (1)
*Han pasado 2-3 minutos desde la última preparación y el circuito interno de la máquina se ha enfriado: es aconsejable realizar un enjuague con agua caliente.
En la pagina de inicio, pulse  para entrar en el menú de configuración
(véase apartado "[8.1 Enjuague](#)").*
- El café no está cal. (2)
*Las tazas no se han precalentado.
Calienta las tazas enjuagándolas con agua caliente
(Nota Bene: se puede utilizar la función descrita en el apartado "[4.5 Salida de agua caliente](#)").*
- El café no está cal. (3)
*La temperatura configurada para la preparación del café es baja.
Seleccione una temperatura más alta en el menú configuraciones:
en la homepage, pulse  (véase apartado "[8.5 Temperatura café](#)").*
- El café no está cal. (4)
*Es necesario proceder con la descalcificación: proceder como se ilustra en el apartado "[8.2 Descalcificación](#)".
A continuación, compruebe que el ajuste de la dureza del agua se corresponde con el utilizado en su red hídrica (véase apartado "[9.6.3.1 Medición de la dureza del agua](#)" y "[9.6.3.2 Configuración de la dureza del agua](#)").*
- El café es poco denso o tiene poca crema (1)
El café se ha molido demasiado grueso. Active el Bean Adapt de app (sólo en los modelos conectados) o regule la molienda siguiendo las indicaciones del tutorial en el menú configuraciones: en la homepage pulse  (véase apartado "[8.4 Regulación molienda](#)").

-
- El café sale muy lentamente o a gotas (1)
El café se ha molido demasiado fino. Active el Bean Adapt de app (sólo en los modelos conectados) o regule la molienda siguiendo las indicaciones del tutorial en el menú configuraciones: en la homepage pulse  (véase apartado "[8.4 Regulación molienda](#)").
 - El café es poco denso o tiene poca crema (2)
*El café no es adecuado.
Utiliza café para cafeteras espresso.*
 - El café es poco denso o tiene poca crema (3)
El café está fresco: el envase está abierto desde hace tiempo y ha perdido el sabor.
 - El café preparado está aguado
Si el bean adapt está activo (sólo en los modelos conectados), entre en las configuraciones de app y cambie los parámetros o cambie la intensidad de la bebida ([4.1.2 Personalización de las recetas café calientes](#) y [4.2.2 Personalización de las recetas café frías \(Cold Brew y Over Ice\)](#))
 - La leche hace burbujas grandes o sale a chorros por el surtidor de leche o está poco montada (1)
*Utilice leche vacuna o bebidas vegetales a temperatura de nevera (aproximadamente 5°C).
Si no se obtiene un buen resultado intente cambiar la marca de la leche.
Para las bebidas vegetales, se recomienda el uso de las versiones "Barista".*
 - La leche hace burbujas grandes o sale a chorros por el surtidor de leche o está poco montada (2)
Limpie a fondo la tapa de la jarra de leche como se indica en los apartados "[9.2.2.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso](#)" y "[9.2.2.2 Limpieza completa de la jarra de leche](#)".

-
- La bebida To go es demasiada o se ha salido de la taza de viaje
La cantidad seleccionada no es adecuada al tamaño de la taza de viaje (véase capítulo "[5 To go](#)").
 - El infusor ([A15](#)) no se puede extraer.
El infusor puede retirarse después de haber realizado el apagado (véase apartado "[3.1.2 Apagado](#)").
 - La superficie para tazas ([A3](#)) está caliente.
Se han preparado varias bebidas en rápida sucesión.
 - Al finalizar la descalcificación el aparato requiere otro ciclo de enjuague.
*Durante el ciclo de enjuague, el depósito ([A8](#)) no se ha llenado hasta el nivel MÁX
Procede como lo requiera la máquina, pero primero vacía la bandeja recogegotas ([A7](#)), para evitar que rebose el agua.
Consultar el apartado "[8.2 Descalcificación](#)".*
 - El aparato emite resoplidos de vapor por la bandeja recogegotas ([A7](#)) y/o hay agua sobre la superficie sobre la que está situado el aparato.
*Después de la limpieza no se ha vuelto a poner la rejilla bandeja ([A21](#)).
Vuelva a colocar la rejilla bandeja en la bandeja de goteo.*
 - La App no funciona
Mal funcionamiento de la app. Cierre y reinicie la app.

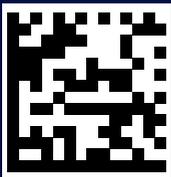
12 DATOS TÉCNICOS

Tensión:	220-240 V~ 50-60 Hz máx. 10 A
Potencia:	1450W
Presión:	1,9 MPa (19 bar)
Capacidad del depósito de agua:	1.8 l
Dimensiones AxPxAl:	260x450x385 mm
Longitud del cable:	1250 mm
Peso (diferente según el modelo):	10/11 kg
Capacidad máx. del recipiente granos:	300 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.

12.1 Consejos para el ahorro energético

- Para reducir el consumo energético después del suministro de una o más bebidas, retire las jarras de leche o los accesorios.
- Configure el tiempo de autoapagado al valor más bajo (véase apartado "[8.9 Configura Auto-apagado](#)");
- Activar el Ahorro Energético (véase apartado "[8.10 General](#)");
- Cuando la máquina lo requiera, efectúe el ciclo de descalcificación.



57132C9442_00_0325