



Instrucciones de uso

ECAM47X.XY

ELETTA  
- ULTRA -

**De'Longhi**

## Sumario

|          |                                                                                                                           |           |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES</b>                                                                                     | <b>6</b>  |
| 1.1      | Descripción de la máquina.....                                                                                            | 6         |
| 1.2      | Descripción del panel de mandos y de la página de homepage.....                                                           | 8         |
| 1.3      | Descripción de los accesorios*.....                                                                                       | 9         |
| 1.4      | Descripción de la jarra de leche.....                                                                                     | 10        |
| <b>2</b> | <b>PRIMER USO DE LA MÁQUINA </b>         | <b>11</b> |
| 2.1      | Proceso de primer encendido .....                                                                                         | 11        |
| 2.2      | Compruebe la dureza del agua .....                                                                                        | 13        |
| 2.3      | Configure la dureza del agua .....                                                                                        | 13        |
| 2.4      | Instalación del filtro de agua .....                                                                                      | 13        |
| 2.5      | Introducción a las funciones de la máquina .....                                                                          | 14        |
| <b>3</b> | <b>CÓMO UTILIZAR SU MÁQUINA</b>                                                                                           | <b>16</b> |
| 3.1      | Encendido y apagado .....                                                                                                 | 16        |
| 3.1.1    | Encendido  .....                         | 16        |
| 3.1.2    | Apagado .....                                                                                                             | 16        |
| 3.1.3    | Apagado durante periodos prolongados .....                                                                                | 16        |
| 3.2      | Homepage y panel de mandos .....                                                                                          | 17        |
| 3.2.1    | Introducción a la homepage .....                                                                                          | 17        |
| 3.2.2    | Navegación en el rodillo de bebidas.....                                                                                  | 17        |
| 3.2.3    | Icono perfil ind. y fondo .....                                                                                           | 17        |
| 3.2.4    | Iconos superiores (Coffee Routine y Bean Adapt) .....                                                                     | 19        |
| 3.2.5    | Configuraciones, notificaciones e indicadores de funcionamiento .....                                                     | 19        |
| 3.3      | Introducción al panel de control .....                                                                                    | 20        |
| 3.3.1    | Botón ON/Standby .....                                                                                                    | 20        |
| 3.3.2    | Menú "Colecciones" .....                                                                                                  | 20        |
| 3.3.3    | Indicador "Lattecrema" (B3) .....                                                                                         | 22        |
| 3.4      | Conectividad (***) .....                                                                                                  | 23        |
| 3.4.1    | Activación de la conexión Wi-Fi  ..... | 23        |
| 3.4.2    | Restablecimiento de la conexión Wi-Fi.....                                                                                | 23        |
| 3.4.3    | Desactivación del Wi-Fi .....                                                                                             | 23        |
| 3.5      | Descargar la aplicación .....                                                                                             | 23        |

|          |                                                         |           |
|----------|---------------------------------------------------------|-----------|
| <b>4</b> | <b>BEBIDAS</b>                                          | <b>25</b> |
| 4.1      | Bebidas café calientes *☼                               | 25        |
| 4.1.1    | Selección directa para recetas café calientes           | 26        |
| 4.1.2    | Personalización de las recetas café calientes           | 26        |
| 4.1.3    | Uso del pre molido en las recetas café caliente         | 28        |
| 4.2      | Jarra Café                                              | 29        |
| 4.2.1    | Selección directa para Jarra Café                       | 29        |
| 4.2.2    | Personalización de Jarra Café                           | 30        |
| 4.3      | Recetas frías (Cold Brew e Iced)* ☼                     | 32        |
| 4.3.1    | Selección directa de recetas frías (Cold Brew e Iced)   | 32        |
| 4.3.2    | Personalización de las recetas frías (Cold Brew e Iced) | 33        |
| 4.3.3    | Uso del pre-molido en recetas frías (solo Iced)         | 34        |
| 4.4      | Jarra Cold Brew                                         | 35        |
| 4.4.1    | Selección directa para Jarra Cold Brew                  | 36        |
| 4.4.2    | Personalización de Jarra Cold Brew                      | 37        |
| 4.5      | Recetas calientes con leche ☼                           | 39        |
| 4.5.1    | ¿Qué leche utilizar en la jarra “LatteCrema Hot”?       | 40        |
| 4.5.3    | Regulación de la espuma de la jarra “LatteCrema Hot”    | 41        |
| 4.5.4    | Selección directa de las recetas calientes con leche    | 41        |
| 4.5.5    | Personalización de las recetas calientes con leche      | 42        |
| 4.5.6    | Uso del pre-molido en las bebidas calientes con leche   | 44        |
| 4.6      | Recetas frías con leche*☼                               | 46        |
| 4.6.1    | ¿Qué leche utilizar en la jarra “LatteCrema Cool”?      | 46        |
| 4.6.3    | Regulación de la espuma de la jarra “LatteCrema Cool”   | 48        |
| 4.6.4    | Selección directa de las recetas frías con leche        | 48        |
| 4.6.5    | Personalización de las recetas frías con leche          | 49        |
| 4.6.6    | Uso del café pre-molido en las bebidas frías con leche  | 51        |
| 4.7      | Consejos para el café Perfecto                          | 53        |
| 4.8      | Recetas Creat.*☼                                        | 53        |
| <b>5</b> | <b>SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE Y FUNCIÓN DE TÉ</b>      | <b>55</b> |
| 5.1      | Salida de agua caliente                                 | 55        |
| 5.2      | Función té                                              | 55        |

|           |                                                                                                                                                   |           |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>6</b>  | <b>TO GO</b>                                                     | <b>57</b> |
| <b>7</b>  | <b>FUNCIÓN “MY”</b>  <b>(ACTIVO SOLO PARA RECETAS CALIENTES)</b> | <b>60</b> |
| <b>8</b>  | <b>FUNCIONES ADICIONALES</b>                                                                                                                      | <b>62</b> |
| 8.1       | Bean adapt technology                                            | 62        |
| 8.1.1     | Afinar el perfil gustativo                                                                                                                        | 63        |
| 8.2       | Coffee Routine                                                   | 64        |
| 8.3       | Extra shot (solo para algunas recetas calientes)                                                                                                  | 65        |
| <b>9</b>  | <b>CONFIGURACIONES</b>                                           | <b>67</b> |
| 9.1       | Mantenimiento                                                                                                                                     | 67        |
| 9.1.1     | Descalcificación                                                                                                                                  | 67        |
| 9.1.2     | Filtro de agua                                                                                                                                    | 67        |
| 9.1.3     | Limpieza máquina                                                                                                                                  | 68        |
| 9.1.4     | Enjuague                                                                                                                                          | 68        |
| 9.1.5     | Limpieza jarra de leche                                                                                                                           | 69        |
| 9.1.6     | Vacía el circuito                                                                                                                                 | 69        |
| 9.2       | General                                                                                                                                           | 70        |
| 9.2.1     | Auto-apagado                                                                                                                                      | 70        |
| 9.2.2     | Señal acústica                                                                                                                                    | 70        |
| 9.2.3     | Ahorro energético                                                                                                                                 | 70        |
| 9.2.4     | Idiomas                                                                                                                                           | 71        |
| 9.2.5     | Temperatura                                                                                                                                       | 71        |
| 9.2.6     | Nivel del molinillo                                                                                                                               | 71        |
| 9.2.7     | Dureza agua                                                                                                                                       | 72        |
| 9.2.8     | Día y hora                                                                                                                                        | 72        |
| 9.2.9     | Valores de fábrica                                                                                                                                | 73        |
| 9.3       | Consejos y guías                                                                                                                                  | 73        |
| 9.3.1     | Asistencia                                                                                                                                        | 73        |
| 9.3.2     | Consejos jarra leche                                                                                                                              | 73        |
| 9.4       | Información máquina                                                                                                                               | 74        |
| 9.4.1     | Estadísticas                                                                                                                                      | 74        |
| 9.4.2     | Más información                                                                                                                                   | 74        |
| <b>10</b> | <b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>                                | <b>75</b> |
| 10.1      | Limpieza de los elementos extraíbles                                                                                                              | 75        |

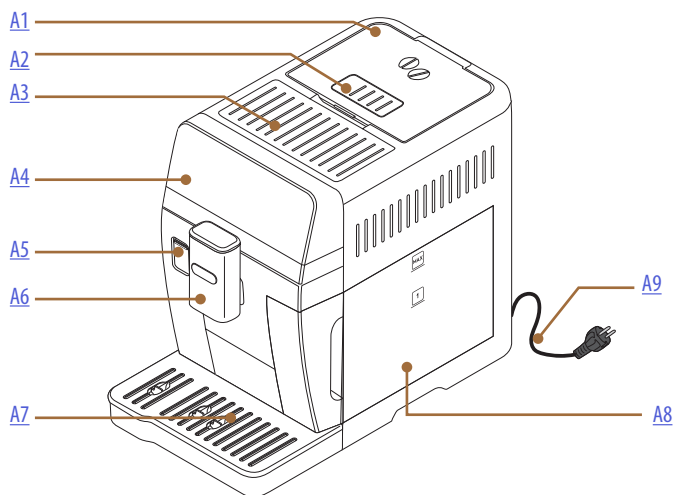
---

|           |                                                                              |            |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 10.1.1    | Métodos de limpieza.....                                                     | 75         |
| 10.2      | Componentes lavables en lavavajillas.....                                    | 75         |
| 10.2.1    | Limpieza de la rejilla bandeja y bandeja recogegotas .....                   | 76         |
| 10.2.2    | Limpieza de la jarra de leche.....                                           | 77         |
| 10.2.2.1  | Limpieza jarra de leche después de cada uso .....                            | 77         |
| 10.2.2.2  | Limpieza completa de la jarra de leche .....                                 | 78         |
| 10.3      | Componentes a lavar en remojo.....                                           | 80         |
| 10.3.1    | Limpieza del cajón de posos.....                                             | 80         |
| 10.3.2    | Limpieza de la bandeja apoyatazas .....                                      | 81         |
| 10.3.3    | Limpieza surtidor de agua .....                                              | 82         |
| 10.4      | Componentes a lavar con agua corriente .....                                 | 82         |
| 10.4.1    | Limpieza depósito de agua con tapadera.....                                  | 83         |
| 10.5      | Limpieza del cuerpo principal .....                                          | 83         |
| 10.5.1    | Limpieza interna de la máquina.....                                          | 83         |
| 10.5.2    | Limpieza del embudo de café pre-molido.....                                  | 83         |
| 10.5.3    | Limpieza del panel de mandos .....                                           | 84         |
| 10.6      | Limpieza profunda de la máquina y mantenimiento preventivo.....              | 84         |
| 10.6.1    | Limpieza profunda de la máquina .....                                        | 84         |
| 10.6.2    | Descalcificación .....                                                       | 85         |
| 10.6.3    | Gestión del filtro de agua.....                                              | 88         |
| 10.6.3.1  | Instalación del filtro de agua .....                                         | 88         |
| 10.6.3.2  | Sustitución/ Retirada del filtro de agua .....                               | 89         |
| <b>11</b> | <b>MENSAJE FRECUENTES Y DE ALARMA</b>                                        | <b>90</b>  |
| 11.1      | Mensajes relacionados con el depósito de agua y el recipiente de posos ..... | 90         |
| 11.2      | Mensajes relacionados con el café en granos y el pre-molido .....            | 92         |
| 11.3      | Mensajes relativos a las jarras LatteCrema .....                             | 93         |
| 11.4      | Mensajes sobre el estado de mantenimiento de la máquina .....                | 96         |
| 11.5      | Mensajes de alarma .....                                                     | 97         |
| 11.6      | Mensajes relacionados con la limpieza y la descalcificación.....             | 99         |
| <b>12</b> | <b>FAQ</b>                                                                   | <b>101</b> |
| <b>13</b> | <b>DATOS TÉCNICOS</b>                                                        | <b>104</b> |
| 12.1      | Consejos para el ahorro energético .....                                     | 104        |

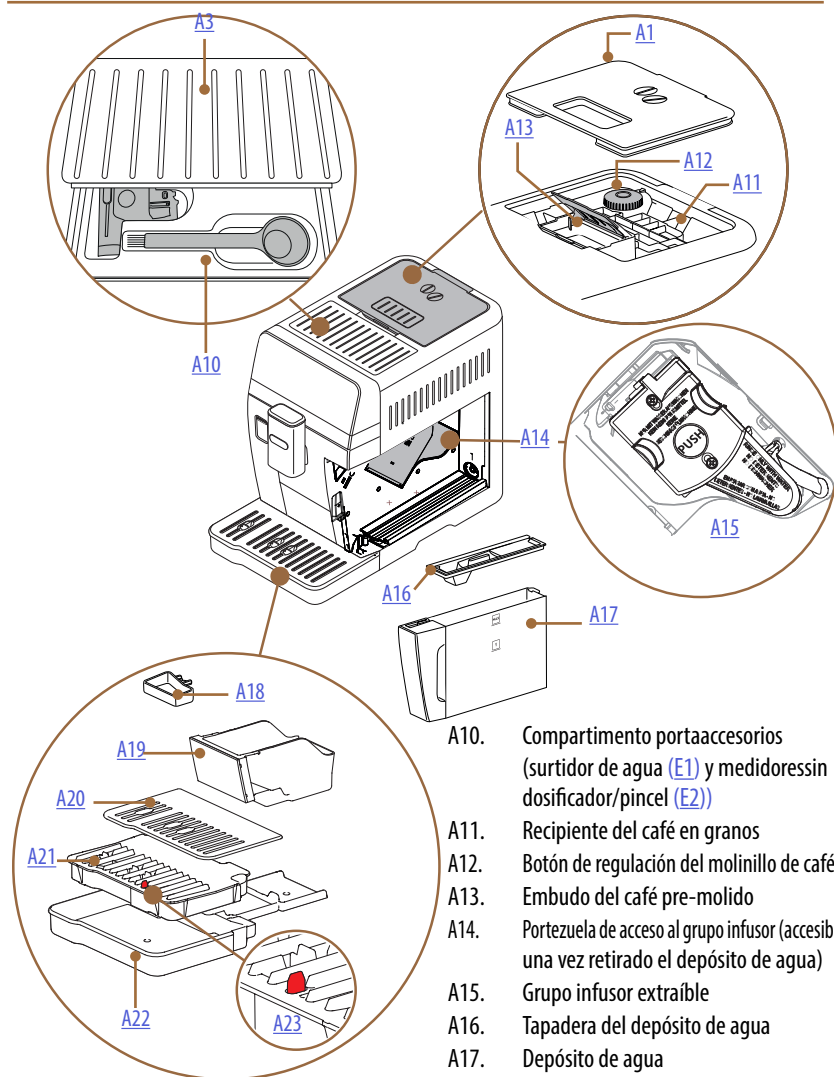
---

### 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. Estante apoyatazas/Tapa del compartimento de accesorios
- A4. Panel de mandos
- A5. Puerta conector jarra de leche/surtidor de agua
- A6. Surtidor café ajustable en altura
- A7. Conjunto bandeja recoge gotas
- A8. Conjunto depósito de agua
- A9. Cable de alimentación

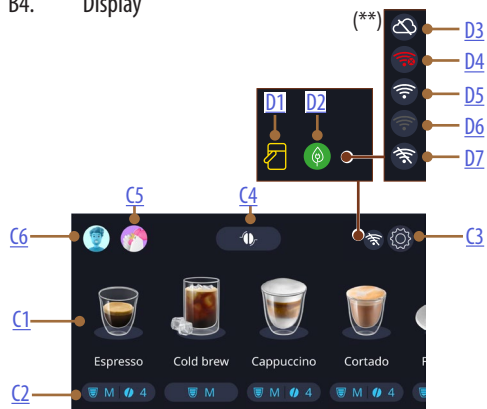


- A10. Compartimento portaaccesorios (surtidor de agua (E1) y medidor de nivel de agua (E2))
- A11. Recipiente del café en granos
- A12. Botón de regulación del molinillo de café
- A13. Embudo del café pre-molido
- A14. Portezuela de acceso al grupo infusor (accesible una vez retirado el depósito de agua)
- A15. Grupo infusor extraíble
- A16. Tapadera del depósito de agua
- A17. Depósito de agua
- A18. Bandeja recogecondensación
- A19. Cajón para posos del café
- A20. Bandeja apoyatazas
- A21. Rejilla bandeja
- A22. Bandeja recogegotas
- A23. Indicador de nivel de agua en bandeja recogegotas

## 1.2 Descripción del panel de mandos y de la página de homepage



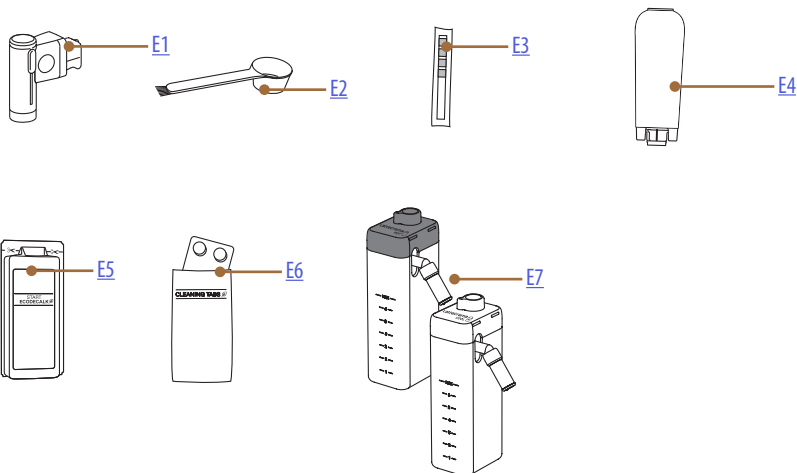
- B1. Botón ON/Standby
- B2. Menú "Colecciones"
- B3. Indicador "LatteCrema"
- B4. Display



- |                                                                                                            |                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| C1. Bebidas seleccionables (selección directa)                                                             | D1. Indicador de solicitud de limpieza de la jarra de leche (Limpiar) |
| C2. Barra de personalización, para visualizar y, si se desea, personalizar la configuración de las bebidas | D2. Indicador ahorro energético activo                                |
| C3. Menú configuraciones máquina                                                                           | INDICADORES ESTADO CONEXIÓN **:                                       |
| C4. Bean Adapt Technology                                                                                  | D3. Indicador cloud no accesible                                      |
| C5. Coffee Routine                                                                                         | D4. Indicador de error de conexión                                    |
| C6. Perfil ind. seleccionado (botón acceso a menú perfiles)                                                | D5. Indicador Wi Fi activo                                            |
|                                                                                                            | D6. Indicador WiFi activo pero con la máquina no asociada y conectada |
|                                                                                                            | D7. Indicador WiFi desactivado                                        |

(\*\*) Sólo modelos con conexión

### 1.3 Descripción de los accesorios\*



#### DENTRO DEL PORTAACCESORIOS (A10)

- E1. Surtidor de agua caliente (regulable en altura)
- E2. Medidor dosificador de café pre-molido/cepillo de limpieza

#### DENTRO DEL PAQUETE DE ACCESORIOS

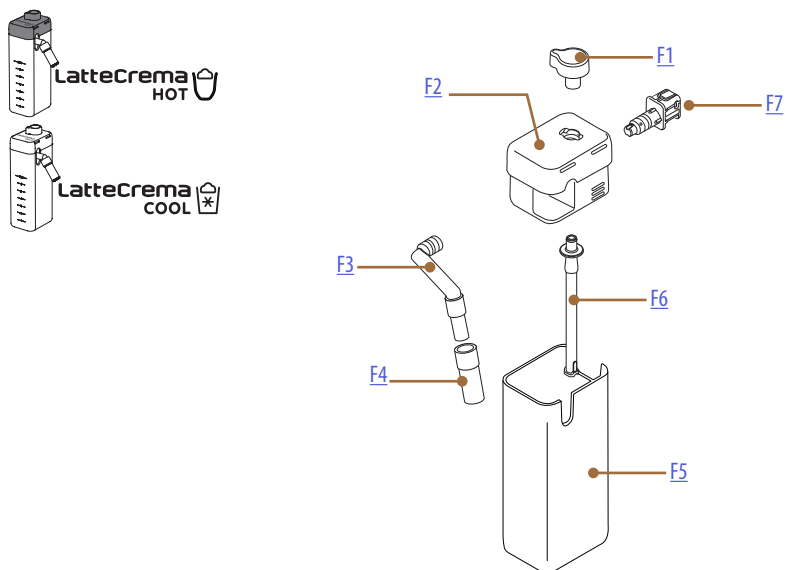
- E3. Tira reactiva "Prueba dureza total"
- E4. Filtro ablandador
- E5. Descalcificador
- E6. "Pastillas de limpieza"

#### CON PAQUETE ESPECÍFICO

- E7. Jarra de leche

(\*) Accesorios diferentes por tipo y número según 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)

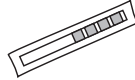
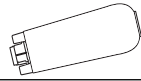


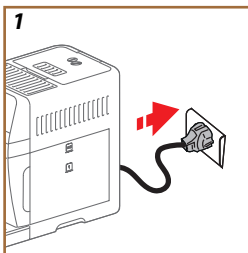
## 2 PRIMER USO DE LA MÁQUINA

### Nota Bene:

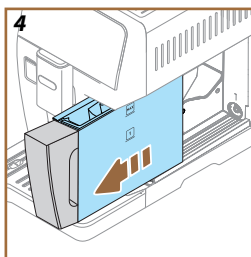
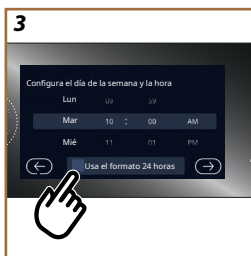
- Los posibles restos de café en el molinillo de café se deben a las pruebas de configuración de la máquina previas a su comercialización y son la prueba del cuidado metódico que dedicamos al producto.
- En el primer uso, enjuagar con agua caliente todos los accesorios desmontables (jarra de leche, depósito de agua, etc...) que vayan a entrar en contacto con el agua o la leche. Se recomienda lavar las jarras de leche (E7) en lavavajillas.

### 2.1 Proceso de primer encendido

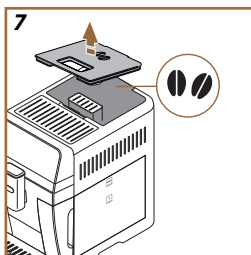
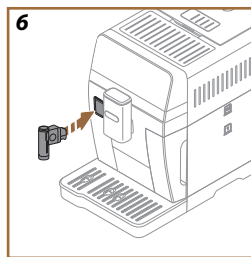
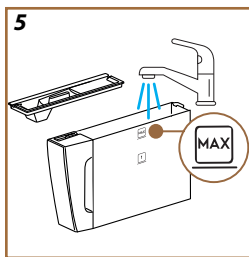
| ESTO ES TODO LO QUE NECESITA:                                                       |                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|    | Agua fresca potable                                                               |
|    | Surtidor de agua<br>(lo encontrarás dentro del compartimento de accesorios (A10)) |
|    | Su café en granos favorito                                                        |
|    | Un recipiente<br>(asegúrese de que la capacidad sea al menos 0,4L)                |
|   | Prueba de dureza del agua<br>(lo encuentra en el paquete de los accesorios)       |
|  | Filtro ablandador<br>(lo encuentra en el paquete de los accesorios)               |



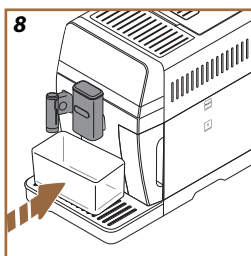
1. Conectar el cable de alimentación (A9) a la red eléctrica (fig. 1): el indicador (B3) se enciende con una luz blanca.
2. En la pantalla (B4), desplácese entre las páginas (fig. 2) hasta ver su idioma, a continuación seleccione la bandera correspondiente;



3. Pulse "→" para el siguiente paso;
4. Seleccione la zona horaria desplazándose verticalmente y pulse "→";
5. Configurar el día, la hora, los minutos y el formato (AM o PM) deslizando verticalmente. Para utilizar el formato "24 horas", seleccione el cuadrado correspondiente (fig. 3). Pulse "→";
6. Retire el depósito de agua (A8) (fig. 4);
7. Llene con agua fresca, potable hasta el nivel MÁX (fig. 5) y reintroduzca el depósito de agua en la máquina;
8. Extraiga el surtidor de agua (A10) del compartimento de accesorios (E1);



9. Empuje hacia abajo la puerta del conector (A5) e introduzca el surtidor de agua (E1) en el conector de la jarra de leche/dispensador de agua (fig. 6);
10. Llene el recipiente de granos (A11) (fig. 7), luego confirme pulsando "→";
11. Coloque un recipiente con capacidad mínima de 0,4L debajo de los dispensadores (fig. 8);
12. Pulse "S" para llenar el circuito de agua: el aparato suministra agua desde el surtidor de agua caliente. El suministro se interrumpe automáticamente;
13. Una vez finalizado el suministro, la máquina procede con el calentamiento efectuando un enjuague con agua caliente que sale del surtidor de café (A6);
14. Una vez completado el enjuague, pulse "→" para el siguiente paso.



#### **Nota bene:**

En el primer uso el circuito de agua está vacío, por eso la máquina puede hacer mucho ruido: el ruido se atenuará a medida que el depósito se vaya llenando.

## 2.2 Compruebe la dureza del agua

La máquina requiere descalcificación tras un periodo de funcionamiento predeterminado que depende de la dureza del agua. Si se desea, es posible programar la máquina en función de la dureza real del agua en la red de suministro de las distintas regiones, configurando la frecuencia correcta de descalcificación. Por eso es aconsejable ajustar el valor correcto inmediatamente: la máquina le guía paso a paso. Proceda de la siguiente manera:

1. Saque de su envase la tira reactiva (E3) suministrada "Prueba dureza total" que encontrará en el paquete de accesorios. Pulse "→";
2. Sumerja completamente la tira en un vaso con el agua que va a utilizar para el café, durante aproximadamente un segundo;
3. Saque la tira del agua y agítela ligeramente. Pulse "→". Al cabo de casi un minuto se forman 1, 2, 3 o 4 cuadrados pequeños de color rojo, en función de la dureza del agua, cada cuadrado corresponde a 1 nivel.

## 2.3 Configure la dureza del agua

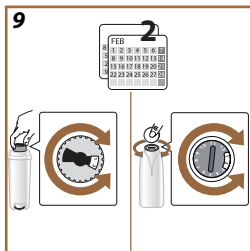
1. Pulse sobre el nivel correspondiente a la dureza detectada en el punto anterior, según lo especificado en la siguiente tabla:

|         | °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     | >26,25       | >37,8       |  |

2. Pulse 2 veces "→" para pasar a la siguiente fase;
3. La máquina se ha reprogramado según la nueva configuración de la dureza del agua.

### Nota bene:

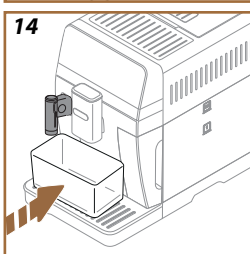
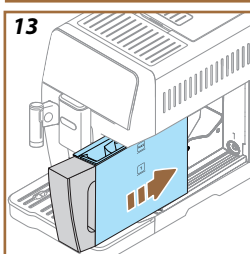
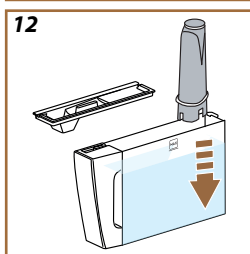
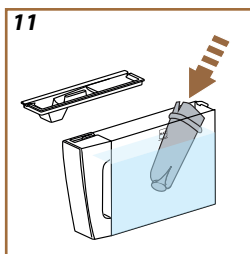
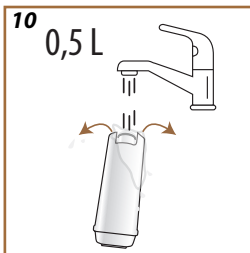
El nivel de dureza del agua puede cambiarse en cualquier momento en el menú configuraciones (véase apartado "9.2.7 Dureza agua").



## 2.4 Instalación del filtro de agua

Para mantener la máquina en buen estado de funcionamiento, el aparato sugiere la instalación del filtro ablandador De'Longhi (E4). Proceda de la siguiente manera para instalarlo de inmediato, o presione "Más tarde" para posponerlo:

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



#### **Nota Bene:**

El filtro tiene una duración de aproximadamente dos meses, dependiendo también del uso del aparato; si la máquina permanece sin utilizarse con el filtro instalado, su duración será de un máximo de 3 semanas.

3. Para activar el filtro, deslice al menos 0,5 L de agua del grifo por el orificio central del filtro hasta que el agua salga por las aberturas laterales durante más de un minuto (fig. 10). Pulse "→" para proceder al siguiente paso.
4. Extraiga el depósito de agua (A8) de la máquina y llénelo de agua potable fresca. Retire la tapa del depósito de agua y sumerja el filtro en el depósito de agua, presione el centro del filtro 2-3 veces para que salgan las burbujas de aire (fig. 11). Pulse "→" para proceder al siguiente paso.
5. Introduzca el filtro en la sede correspondiente (fig. 12) y presione a fondo. Cierre el depósito con la tapadera. Pulse "→" para proceder al siguiente paso.
6. Vuelva a introducir el depósito de agua (fig. 13).
7. Coloque bajo el surtidor de agua caliente (E1) un recipiente vacío con una capacidad mínima de 0,5 litros (fig. 14) y pulse "Si" para activar el filtro.
8. El aparato suministra agua caliente y se interrumpe automáticamente.
9. El filtro está activo. Pulse "→" para acceder al siguiente paso.
10. Retire el surtidor de agua (E1) y guárdelo en el compartimento superior (A10). Será útil para realizar algunas operaciones de mantenimiento de la máquina.
11. Pulse "Continuar" para acceder a la siguiente fase.

#### **Nota bene:**

Si la instalación del filtro no se ha realizado en la primera puesta en marcha, entre en el menú de configuración (C3), "[9.1 Mantenimiento](#)" - "[9.1.2 Filtro de agua](#)" y siga el procedimiento.

### **2.5 Introducción a las funciones de la máquina**

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

1. Pulse "Iniciar" y mire la pantalla (B4);
2. Seleccione cuántas personas usarán esta máquina. Pulse "→". Si se crea más de un perfil, la máquina crea automáticamente el perfil "Family" que permite ver en la misma lista las bebidas más frecuentes para cada perfil de usuario. Pulse "Ok" para acceder a la siguiente fase.
3. Si desea personalizar el icono y el nombre del perfil, pulse en el propio perfil;

- 
4. Pulse  para personalizar el icono y una vez terminado, pulse “<”;
  5. Pulse en el recuadro “Perfil1” para personalizar el nombre: una vez escrito el nuevo nombre, pulse “Hecho” para memorizarlo;
  6. Pulse “Hecho” para guardar todos los cambios;
  7. Pulse “→”: se han creado los perfiles;
  8. Pulse “→”: la máquina está lista para un breve vídeo de introducción;
  9. Pulse “Iniciar” y mire la pantalla: la máquina muestra las funciones principales.

Una vez terminada la introducción, desliza pulsando “→” para ver otras pantallas informativas. A continuación, pulse “Iniciar”: la máquina está lista para su uso.

**Nota bene:**

- En el primer uso es necesario suministrar, sin consumir, algunas bebidas. Consulte las advertencias de seguridad para saber el tipo y el número de bebidas que hay que suministrar.
- Para garantizar una correcta ventilación de la máquina, no coloque objetos sobre la puerta del embudo de café pre-molido [\(A2\)](#).

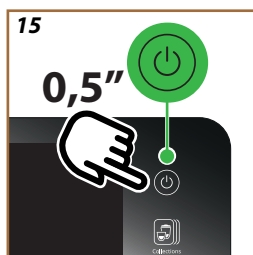
### 3 CÓMO UTILIZAR SU MÁQUINA

#### 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, mantenga pulsado el botón  (B1) durante 0,5 segundos (fig. 15): el indicador luminoso (B3) blanco indica que la máquina está encendida;
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

**Nota bene:**

En cada apagado, para mantener limpios los conductos internos, la máquina realiza un enjuague automático, si se ha preparado un café, que no se puede interrumpir.

1. Para apagar la máquina, pulse el botón  (B1) durante 0,5 segundos (fig. 15);
2. Si está previsto, la máquina realiza el enjuague del surtidor de café (A6) con agua caliente y luego se apaga (stand-by): el indicador luminoso (B3) se apaga.

**¡Atención!**

No desconecte el enchufe nunca cuando la máquina está encendida.

**Nota bene:**

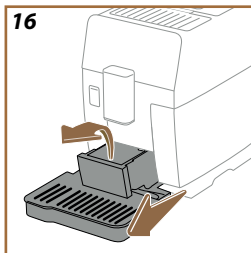
Si el aparato no se utiliza durante periodos prolongados, desconéctelo de la red eléctrica.

##### 3.1.3 Apagado durante periodos prolongados

Si se prevé no utilizar la máquina durante más de 3 días, utilice la función "9.1.6 Vacía el circuito". Si el aparato no se utiliza durante unos días, proceda como se indica a continuación:

1. Para apagar la máquina, pulse el botón  (B1) durante 0,5 segundos (fig. 15);
2. Una vez completado el apagado, extraiga, vacíe y limpie el depósito de agua (A8) (fig. 4);

16



3. Retire, vacíe y limpie la bandeja recogegotas (A7) y el recipiente de posos (A19) (fig. 16);
4. Desconecte el cable de alimentación (A9) de la toma.

#### **Nota bene:**

Cuando se vuelva a encender la máquina, después de un uso prolongado del aparato (3 o más días), suministrar, sin consumir algunas bebidas. Consulte las advertencias de seguridad para saber el tipo y el número de bebidas que hay que suministrar.

## 3.2 Homepage y panel de mandos

### 3.2.1 Introducción a la homepage

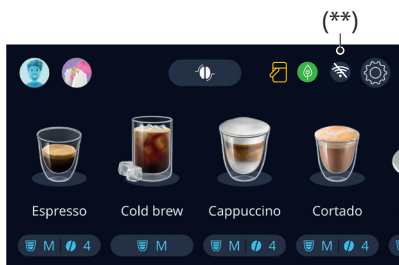
Esta pantalla (B4) ha sido diseñado para brindarle toda la información que necesita para un uso óptimo de la máquina.

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

### 3.2.2 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 del icono de cada bebida encontrará la barra de personalización (C2) en la que se ilustran las configuraciones de suministro de la bebida correspondiente. Veremos mejor el significado en el capítulo. "4 BEBIDAS".



(\*\*) Sólo modelos con conexión

### 3.2.3 Icono perfil ind. y fondo

En la parte superior izquierda se encuentra un círculo con un avatar colorido (C6) que representa uno de los perfiles creados en su máquina.

En esta máquina puede crear hasta 4 perfiles, cada uno con su propio avatar y color de referencia. El color está presente no solo en el avatar sino también en la barra de personalización (C2) y en el fondo de la pantalla (B4) para que pueda entender siempre en qué perfil se encuentra. Los perfiles y las Coffee Routine (ver apartado "8.2 Coffee Routine") son utensilios importantes para vivir con su máquina una experiencia realmente

---

a medida. La máquina, de hecho, guardará las preferencias de cada persona en su perfil ind. y para cada momento del día, en caso de que las coffee routines estén activas. De este modo, la máquina podrá recordar lo que desea y ofrecerlo como primera opción en la pantalla. Al pulsar sobre el avatar, puede ver todos los perfiles ind. creados y desde aquí puede:

- pulse otro avatar para desplazarse a su página de inicio;
- agregar un nuevo perfil;
- modificar un perfil existente;
- cancelar un perfil existente.

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

- en la página de inicio pulse el avatar en la parte superior izquierda;
- pulsar + “Agregar perfil”;
- pulsar el lápiz  sobre el avatar propuesto;
- seleccione un color entre los disponibles y luego desplácese entre los avatares debajo, pulse el que prefiera y pulse “<”;
- pulsar sobre el nombre (recuadro debajo del avatar);
- use el teclado que aparece en la pantalla para ingresar el nombre que desea utilizar, luego pulse “Hecho” varias veces y “X” para volver a la homepage.

**Nota bene:**



Con la creación del segundo perfil, la máquina genera automáticamente el perfil “Family”: en cualquier momento del día, aquí encontrará las 3 bebidas más frecuentes para cada perfil de usuario guardado.

Para **modificar un perfil existente**:

- en la página de inicio pulse el avatar en la parte superior izquierda;
- pulse en  el lápiz del perfil que desea modificar;
- pulsar en el lápiz  sobre el avatar propuesto;
- seleccione un color entre los disponibles y luego desplácese entre los avatares debajo, pulse el que prefiera, pulse “<”;
- pulsar sobre el nombre (recuadro debajo del avatar);
- use el teclado que aparece en la pantalla para ingresar el nombre que desea utilizar, luego pulse “Hecho” varias veces y “X” para volver a la homepage.

Para **cancelar un perfil existente**:

- en la página de inicio pulse el avatar en la parte superior izquierda;
- pulsar en el lápiz  bajo el perfil que se desea cancelar;
- pulse “|||||” en la parte inferior izquierda y luego, en la siguiente pantalla, “Si” en la parte inferior derecha;
- pulse la “X” arriba a la derecha para regresar a la página de inicio.

**Nota bene:**



No es posible modificar o cancelar el perfil “Family”.

### 3.2.4 Iconos superiores (Coffee Routine y Bean Adapt)

La sección superior izquierda de la pantalla, además de mostrar el perfil, también muestra la coffee routine en uso, mientras que en el centro se indica el perfil bean adapt.

- El icono (C5) permite saber siempre cuál es la “Coffee Routine” activa en todo momento. Explore la funcionalidades [“8.2 Coffee Routine”](#) en el apartado específico.
- El icono “Bean Adapt” (C4) permite el acceso a la sección Bean Adapt: activando esta función (ver apartado [“8.1 Bean adapt technology”](#)), la máquina se ajustará en función de los granos elegidos. Cuando el Bean Adapt está activo, muestra el nombre de los granos en uso y, haciendo clic sobre ellos, será posible seleccionar diferentes granos o crear nuevos perfiles de sabor.

### 3.2.5 Configuraciones, notificaciones e indicadores de funcionamiento

La sección superior derecha de la pantalla muestra información útil para el uso diario de tu máquina, además del icono de acceso al menú de configuración  (C3):

- El indicador  (D1) recuerda que es necesario realizar la función limpiar para limpiar la jarra de leche (véase apartado [“10.2.2.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso”](#)).
- El indicador  (D2) señala que la función ahorro energético está activa (véase apartado [“9.2 General”](#)).
- El número en el fondo amarillo del icono  (C3) indica las alarmas relacionadas con el mantenimiento de la máquina (descalcificación, sustitución/eliminación del filtro de agua, limpieza máquina) que se pueden realizar accediendo al menú de configuración.

#### INDICADOR DE ESTADO DE CONEXIÓN \*\*:

En los modelos con conectividad aparece el indicador relativo al estado de la conexión. Al pulsarlo, se puede acceder directamente al menú de Conectividad para habilitar/deshabilitar el Wi-Fi, descargar la app o realizar otras operaciones que se describen en el capítulo [“3.4 Conectividad \(\\*\\*\)”](#).

| Indicador en la homepage                                                            | Significado                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Conectividad deshabilitada                                                                           |
|  | Máquina en espera de la primera conexión                                                             |
|  | El aparato está conectado a la red Wi-Fi                                                             |
|  | Error de conexión (por ejemplo, el aparato está conectado a la red Wi-Fi doméstica, pero no hay red) |
|  | El cloud es inaccesible                                                                              |

### 3.3 Introducción al panel de control

#### 3.3.1 Botón ON/Standby

El botón On/Standby  (B1) sirve para encender y apagar el aparato. Consulte los apartados “3.1 Encendido y apagado” de la máquina para obtener más información.

Después de conectar el cable de alimentación a la red eléctrica, mantenga pulsado el botón (B1) durante 0,5 segundos. El aparato se enciende. Para apagarlo, pulse de nuevo el botón durante 0,5 segundos.

#### 3.3.2 Menú “Colecciones”

Su máquina le ofrece una enorme variedad de bebidas: para guiarle en la elección, hemos dividido las bebidas según sus características: pulse  (B2) y visualice en la pantalla las Colecciones:

| Colección                                                                                                                                                                                        | Bebidas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><i>Intensos y Energizantes</i><br>Los granos, recién molidos, liberan su inconfundible aroma en el ambiente | <ul style="list-style-type: none"><li>• Espresso</li><li>• Espresso Intenso</li><li>• Espresso Lungo</li><li>• Ristretto Italiano</li><li>• Filter Style</li><li>• Café</li><li>• Americano</li><li>• Verlängerter</li><li>• Espresso Macchiato</li><li>• Cortado</li><li>• Doppio+</li><li>• Filter Mild</li><li>• Jarra Café</li></ul>     |
| <br><i>Calientes y Cremosos</i><br>El café como momento de relajación, reflexión y confort                     | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cappuccino</li><li>• Cappuccino+</li><li>• CappuccinoMix</li><li>• Latte Macchiato</li><li>• Caffe latte</li><li>• Flat White</li><li>• Café au Lait</li><li>• Galão</li><li>• Café con leche</li><li>• Milchkaffee</li><li>• Koffie Verkeerd</li><li>• Babyccino</li><li>• Leche Caliente</li></ul> |
| ...➔                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

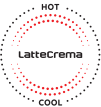
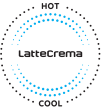
| Colección                                                                                                                                                                                                                      | Bebidas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><i>Fríos y Revitalizantes</i><br/>El momento de relax para mimarse con un poco de frescor</p>                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Espresso</li> <li>• Americano</li> <li>• Café</li> <li>• Cold Brew</li> <li>• Cold Brew To-Mix</li> <li>• Jarra Cold Brew</li> </ul>                                                                                                                                                      |
|  <p><i>Fríos y Cremosos</i><br/>Refrescante, para el ánimo y la concentración</p>                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cold Brew Cappuccino</li> <li>• Cold Brew Latte</li> <li>• Cappuccino</li> <li>• Cappuccino Mix</li> <li>• Flat White</li> <li>• Latte Macchiato</li> <li>• Caffelatte</li> <li>• Leche Fría</li> </ul>                                                                                   |
|  <p><i>Creativos e Inspiradores</i><br/>Una inmersión en la creatividad de las bebidas de café</p>                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cold Tiramisú Espresso</li> <li>• Cold Brew Fizz de Menta y Ginger Ale</li> <li>• Cold Espresso Tonic con Limón y Romero</li> <li>• Cappuccino de Almendra y Caramelo</li> <li>• Macchiato de filtro con sirope de arce y canela</li> <li>• Peach &amp; Lemonade Cold Brew</li> </ul>     |
|  <p><i>Descubre y Explora</i><br/>Viaje alrededor del mundo, descubriendo los diferentes matices del café en los diferentes continentes</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ristretto Italiano</li> <li>• Verlängerter</li> <li>• Black Eye</li> <li>• Red Eye</li> <li>• Espresso Macchiato</li> <li>• Cortado</li> <li>• Flat White</li> <li>• Café au Lait</li> <li>• Galão</li> <li>• Café con leche</li> <li>• Milchkaffee</li> <li>• Koffie Verkeerd</li> </ul> |
| <div>...</div>                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| Colección                                                                                                                                                                                                                 | Bebidas                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><i>Para ti</i></p> <p>Su máquina genera automáticamente esta colección sugiriendo las bebidas que podrían acercarse a sus gustos</p> | <p>La colección se desbloquea después de un cierto número de preparaciones</p> |

### 3.3.3 Indicador "Lattecrema" (B3)

Debajo del indicador está el conector (A5) para la introducción en la máquina de la jarra Lattecrema (E7) o del surtidor de agua (E1).

Es un indicador luminoso que cambia de color en función del accesorio introducido y de la operación solicitada (o que está realizando) como se especifica en la siguiente tabla

| Color del indicador                                                                | Jarra insertada                                                                   | Significado del color                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Rojo fijo:</b> Jarra LatteCrema Hot insertada</li> <li>• <b>Rojo intermitente:</b> suministro de leche en curso</li> </ul>  |
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Azul fijo:</b> Jarra LatteCrema Cool insertada</li> <li>• <b>Azul intermitente:</b> suministro de leche en curso</li> </ul> |

---

## 3.4 Conectividad (\*\*)

### 3.4.1 Activación de la conexión Wi-Fi

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

1. Pulse el símbolo en la pantalla  (D7);
2. Pulse  a nivel de la opción Wi-Fi para activar la conexión Wi-Fi, el control remoto (que se puede realizar a través de la aplicación "My Coffee Lounge" para completar la configuración y conectarse a través de Wi-Fi) y las actualizaciones automáticas;
3. En la pantalla aparece el PIN de la máquina, que es necesario para conectarse a la App;
4. Pulse "X" para volver a la homepage con la nueva selección memorizada.

#### **Nota:**

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

### 3.4.2 Restablecimiento de la conexión Wi-Fi

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. Pulse en la pantalla el símbolo  (D5)
2. Pulsar  "Reset";
3. Pulse "OK" para confirmar la eliminación de los ajustes de red y la desactivación de la conexión Wi-Fi;
4. Vuelva a conectarse con la aplicación seleccionando las nuevas credenciales siguiendo las indicaciones anteriores (apartado anterior ["3.4.1 Activación de la conexión Wi-Fi"](#)).

### 3.4.3 Desactivación del Wi-Fi

Para desactivar la conexión Wi-Fi y el control remoto, pulse el símbolo en la pantalla  (D5) y pulse arriba  en la opción Wi-Fi: en la homepage, el símbolo  (D7) indica que el Wi-Fi está desactivado.

## 3.5 Descargar la aplicación

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.

1. Acceda a la pantalla de conexión pulsando en la homepage el símbolo relativo al estado de la conexión (ver ["Indicador de estado de conexión \\*\\*."](#));
2. Encuadre el código QR en la pantalla y descargue la aplicación "My coffee Lounge":



o descargue la aplicación desde las tiendas.



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

**Nota:**

- COMPRUEBE SI LA APLICACIÓN está DISPONIBLE EN SU PAÍS:  
[app-availability.delonghi.com](http://app-availability.delonghi.com)
- Para acceder a las funciones desde la aplicación, active primero la conexión Wi-Fi (véase “3.4.1 Activación de la conexión Wi-Fi”).
- Verifique los dispositivos compatibles en “[compatibledevices.delonghi.com](http://compatibledevices.delonghi.com)”.

## 4 BEBIDAS

Como vimos en la sección “[3.2 Homepage y panel de mandos](#)” 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 Jarra Café](#)
- [4.3 Recetas frías \(Cold Brew e Iced\)\\*](#)
- [4.4 Jarra Cold Brew](#)
- [4.5 Recetas calientes con leche\\*](#)
- [4.6 Recetas frías con leche\\*](#)
- [4.7 Consejos para el café Perfecto](#)
- [4.8 Recetas Creat.\\*](#)

### ¡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 recetas calientes: para elegir la bebida deseada:

1. Pulse  (B2) y visualice en la pantalla (B4) las Colecciones;
2. Seleccione la Colección que incluye la bebida de café caliente que desea preparar:



### Intensos y Energizantes

  
**Espresso**

  
**Espresso Lungo**

  
**Doppio+**

  
**Filter Coffee**

  
**Americano**

  
**Verlängerter**

  
**Coffee**

  
**Mild Filter**

  
**Ristretto Italiano**

  
**Espresso Intenso**

  
**Caraffa Caffè**



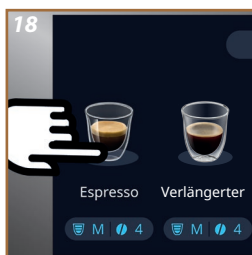
### Descubre y Explora

  
**Ristretto Italiano**

  
**Verlängerter**

  
**Red Eye**

  
**Black Eye**



#### 4.1.1 Selección directa para recetas café calientes

1. Coloque 1 o 2 tazas debajo del surtidor de café (A6) (fig. 17) y baje el surtidor para acercarlo lo más posible a la taza, obteniendo así una mejor crema.
2. Pulse directamente la imagen en la pantalla (B4) correspondiente a la bebida deseada (por ejemplo, Espresso, fig. 18).
3. La máquina procede con la preparación.
4. En la pantalla aparece la descripción de cada fase (molienda, suministro de café).

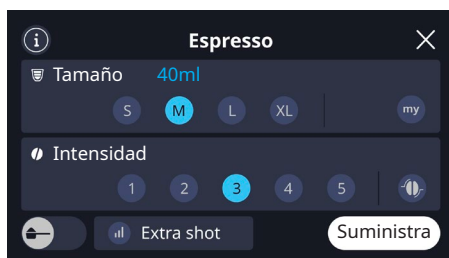
Una vez finalizada la preparación, la máquina está lista para un nuevo uso.

##### **Nota bene**

- Desde la homepage, fuera de las colecciones, es posible seleccionar "2x Espresso" para preparar 2 tazas de Espresso simultáneamente, con las mismas modalidades que la bebida individual.
- "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.
- Para las bebidas que lo prevén, 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 "Anular".

#### 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. 17): así se obtiene una mejor crema;
2. Pulse en la barra de personalización (C2) en la base de la bebida deseada (fig. 19). En el display aparece una pantalla similar a la que se muestra a continuación:

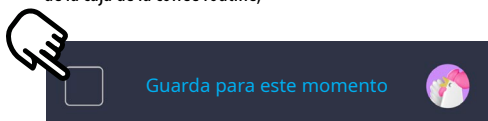


En la parte superior izquierda, pulse ⓘ para obtener una breve descripción de la bebida elegida.

La primera barra de selección, sobre el tamaño/longitud de la bebida, permite elegir el tamaño deseado (S, M, L, XL y, solo para algunas bebidas, XL). A nivel de la barra de la longitud, se puede seleccionar la función "My" (véase apdo. "[7 Función "My" \(activo solo para recetas calientes\)](#)"). La segunda barra de selección permite elegir la intensidad de la bebida, de extra ligera (1) a extrafuerte (5) (en el Espresso también está disponible la intensidad Bean Adapt si ya se ha creado un perfil de grano Bean Adapt y se ha activado la función Bean adapt technology; ver párr. "[8.1 Bean adapt technology](#)").

Para las bebidas que lo prevén, en la parte inferior se puede seleccionar la preparación con pre-molido  (ver párr. "[4.1.3 Uso del pre molido en las recetas café caliente](#)") y la opción "Extra Shot" (ver párr. "[8.3 Extra shot \(solo para algunas recetas calientes\)](#)") que prevé la adición de un Espresso al café suministrado para un poco de energía extra.

- Una vez seleccionadas las configuraciones seleccione "Suministra" y la máquina procede con la preparación.
- En la pantalla aparece la descripción de cada fase (molienda, suministro de café).
- Una vez finalizada la preparación, la máquina le pregunta si desea guardar las configuraciones nuevas. Si las Coffee Routine están activas (ver apartado "[8.2 Coffee Routine](#)"), la máquina permite guardar las configuraciones solo por este momento pulsando en el cuadrado de la caja de la coffee routine;



- Para guardar pulse "Sí": la máquina confirma que las configuraciones están guardadas y vuelve a estar lista para su uso.
- Si no desea guardar los cambios, pulse "No": la máquina confirma que las configuraciones no se han guardado: pulse "X" para volver a estar listo para usar.

#### **Nota bene**

- Cuando se guardan las configuraciones nuevas, estas permanecen en la memoria ÚNICAMENTE en el perfil seleccionado
- "Anular": 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 el suministro del ingrediente en curso y pasar a la dispensación del siguiente ingrediente.

- Una vez finalizado el suministro, si quiere aumentar la cantidad de café, pulse “+ Extra”. Una vez alcanzada la cantidad deseada, pulse “■ Stop” o “Anular”.

#### 4.1.3 Uso del pre molido en las recetas café caliente

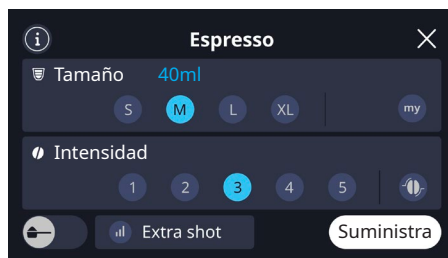
Muchas bebidas pueden ser suministradas utilizando café pre-molido. Si esta función está disponible, en la pantalla de personalización de la bebida está presente el símbolo  “pre-molido”.

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 (A13).
- Si utiliza el café pre-molido, solo puede preparar una taza de café a la vez y no podrá seleccionar la intensidad de la bebida en la pantalla, ya que la intensidad depende de la cantidad de polvo que vierta en el embudo, y nunca podrá ser mayor que una medida rasa.
- No es posible preparar las bebidas Doppio+, 2xEspresso, Ristretto Italiano, Espresso Intenso, Red Eye, Black Eye y Jarra Café utilizando el pre-molido.
- Preparando el café **Filter Coffee** a mitad de la preparación, cuando lo solicite el aparato, inserte una cuchara rasa de café pre-molido y pulse “Suministrar”.

1. Coloque 1 taza debajo del surtidor de café (A6) (fig. 17);
2. Pulse en la barra de personalización (C2) en la base de la bebida deseada (fig. 19). En el display aparece una pantalla similar a la que se muestra a continuación:

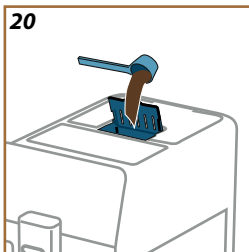


3. Elija la longitud deseada (S, M, L, XL);

4. Seleccione  “pre-molido”;

**¡Atención!**

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



5. Pulse “Inicia”;
6. Retire la tapa del contenedor de granos (A1) y levante la puerta del embudo de café pre-molido (A2) (fig. 20).
7. Asegúrese de que el embudo (A13) no esté obstruido, a continuación introduzca una medida (E2) rasa de café pre-molido;
8. Pulse “Suministrar” para continuar con el suministro;
9. El aparato procede con el suministro y en la pantalla aparece la descripción de cada fase individual (calentamiento del agua, suministro 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.

## 4.2 Jarra Café

### 4.2.1 Selección directa para Jarra Café

Jarra Café es una bebida para disfrutar en compañía.

Dada su naturaleza convivial, el tamaño no se expresará en tamaños (S, M, L, XL), sino en tazas (2, 3, 4, 5, 6) y la estimación de la longitud de la bebida siempre estará disponible en la pantalla en el cuadro de tazas.

**Accesorio opcional en algunos modelos:**

|                                                                                     |                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|  | Jarra<br>(capacidad 750 ml) |
|                                                                                     | Tipo: DLSC078               |
|                                                                                     | EAN: 8004399028333          |

Para suministrar la bebida proceda de la siguiente manera:

1. Pulse directamente en la homepage (C) la imagen de la bebida deseada (C1);
2. Llene el depósito de agua (A17) hasta el nivel MÁX. (fig. 5) y el contenedor de granos (A11) (fig. 7).
3. Una vez que haya comprobado que la cantidad de agua y café es suficiente para la preparación, pulse “→”;
4. Coloque una jarra de tamaño adecuado debajo del surtidor de café (A6). Pulse “Suministra”;
5. El aparato procede con la preparación con un número de moliendas y suministros adecuados al número de tazas a preparar y en la pantalla aparece la descripción de cada fase (molienda, suministro de café). Una vez terminada la preparación, el aparato está listo para ser utilizado de nuevo.

#### 4.2.2 Personalización de Jarra Café

1. Pulse en la barra de personalización (C2) en la base de la imagen de la Jarra Café. En el display aparece una pantalla similar a la que se muestra a continuación:



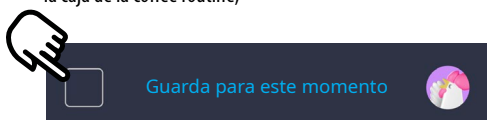
2. Seleccione el número de tazas a preparar y la intensidad deseada;

| 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. (fig. 5) y el contenedor de granos (A11) (fig. 7).

5. Una vez que haya comprobado que la cantidad de agua y café es suficiente para la preparación, pulse “→”;
6. Coloque una jarra de tamaño adecuado debajo del surtidor de café (A6). Pulse “Suministra”;
7. El aparato procede realizando un número de moliendas 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 finalizada la preparación, si en el punto 2 se ha modificado el número de tazas a preparar y/o la intensidad de la bebida, la máquina le pregunta si desea guardar las configuraciones nuevas. Si las Coffee Routine están activas, la máquina permite guardar las configuraciones solo por este momento pulsando en el cuadrado de la caja de la coffee routine;



9. Para guardar pulse “Sí”: la máquina confirma que las configuraciones están guardadas y vuelve a estar lista para su uso.
10. Si no desea guardar los cambios, pulse “No”: la máquina confirma que las configuraciones no se han guardado: pulse “X” para volver a estar listo para usar.

### ***¡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***

- “Anular” o “Stop”: pulse si desea detener completamente la preparación y volver a la homepage sin guardar la personalización.
- 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.

### 4.3 Recetas frías (Cold Brew e Iced)\*

Su aparato le permite preparar una gran variedad de recetas frías entre Cold Brew (extracción lenta con infusión en frío utilizando la Cold Extraction Technology) e Iced (suministro en caliente sobre hielo).

1. Pulse  (B2) y visualice en la pantalla (B4) las Colecciones;
2. Seleccione la Colección que incluye la bebida de café frío que desea preparar;



#### Fríos y Revitalizantes



Espresso



Americano



Coffee



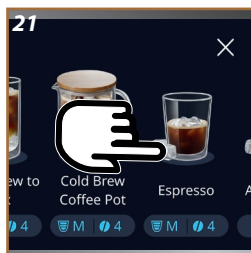
Cold Brew



Cold Brew to Mix



Jarra Cold Brew



#### 4.3.1 Selección directa de recetas frías (Cold Brew e Iced)

1. Pulse directamente la imagen (C1) en la homepage relativa a la bebida deseada (fig. 21);
2. **Cold Extraction Technology:** seleccione "Original" o "Intenso": pulse "→";  
**Iced:** seleccione "Ice" (hielo) o "Extra ice" (extra hielo): pulse "→";
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. 22) 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, suministro de café).

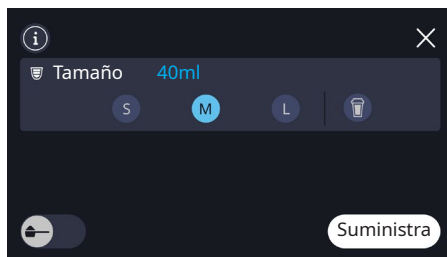
Una vez terminada la preparación, la máquina está lista para ser utilizada de nuevo.

#### Nota bene

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

#### 4.3.2 Personalización de las recetas frías (Cold Brew e Iced)

1. Pulse en la barra de personalización (C2) en la base de la bebida deseada. En el display aparece una pantalla similar a la que se muestra a continuación:

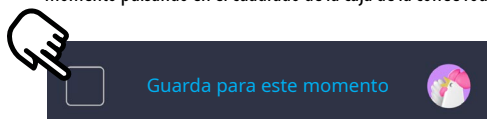


En la parte superior izquierda, pulse ⓘ para obtener una breve descripción de la bebida elegida.

La barra de selección, relativa al tamaño de la bebida, permite elegir el tamaño deseado entre los disponibles (L y “To Go” solo están presentes en algunas bebidas).

En la parte inferior se puede seleccionar la preparación con pre-molido ☞ (ver apartado [“4.3.3 Uso del pre-molido en recetas frías \(solo Iced\)”](#)).

2. Una vez seleccionada la configuración deseada, pulse “Iniciar”;
3. **Cold Extraction Technology:** seleccione “Original” o “Intenso”: pulse “→”;  
**Iced:** seleccione “Ice” (hielo) o “Extra ice” (extra hielo): pulse “→”;
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 en el vaso la cantidad de cubos de hielo indicada (fig. 22) y colóquelo debajo del surtidor de café (A6), a continuación pulse “Suministra”.
6. La máquina procede con la preparación. En la pantalla aparece la descripción de cada fase (molienda, suministro de café).
7. Una vez finalizada la preparación, la máquina le pregunta si desea guardar las nuevas configuraciones. Si las Coffee Routine están activas, la máquina permite guardar las configuraciones solo por este momento pulsando en el cuadrado de la caja de la coffee routine;



8. Para guardar pulse “Sí”: la máquina confirma que las configuraciones están guardadas y vuelve a estar listo para su uso.
9. Si no desea guardar los cambios, pulse “No”: la máquina confirma que las configuraciones no se han guardado: pulse “X” para volver a estar listo para usar.

Una vez finalizada la preparación, la máquina está lista para un nuevo uso.

#### **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 “4.3.3 Uso del pre-molido en recetas frías (solo Iced)”.
- Con el fin de respetar mejor las características típicas de algunas bebidas, la intensidad no se puede seleccionar. Por la misma razón, algunas bebidas no incluyen la opción “To Go”.

#### **4.3.3 Uso del pre-molido en recetas frías (solo Iced)**

Muchas bebidas “Iced” pueden ser suministradas utilizando café pre-molido. Si esta función está disponible para su bebida favorita, en la pantalla de personalización de la bebida se encuentra el botón “”.

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 (A14).
- Si utiliza el café pre-molido, solo puede preparar una taza de café a la vez.
- No es posible preparar las bebidas “Cold Brew” utilizando el pre-molido.

1. Pulse en la barra de personalización (C2) en la base de la bebida deseada. En el display aparece una pantalla con los parámetros que se pueden personalizar según sus gustos;
2. Pulse “”;
3. Elija la longitud deseada. Pulse “Inicia”;
4. Seleccione “Ice” (hielo) o “Extra ice” (extra hielo) y pulse “>”;
5. La máquina, según la selección, regula los parámetros de extracción y sugiere la cantidad correcta de hielo a usar para obtener un resultado óptimo;
6. Vierta en el vaso la cantidad de cubos de hielo indicada (fig. 22) y colóquelo debajo del surtidor de café (A6), a continuación pulse “Suministra”.
7. Retire la tapa del contenedor de granos (A1) y levante la puerta del embudo de café pre-molido (A2) (fig. 20).
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 Iced Americano = café + agua caliente), si se desea interrumpir la dispensación del ingrediente en curso y pasar a la dispensación del siguiente ingrediente

### 4.4 Jarra Cold Brew

Jarra Cold Brew es una bebida refrescante a base de Cold Brew, ideal para disfrutar en compañía. Dada su naturaleza convivial, la longitud no se expresará en tamaños (S, M, L, XL), sino en tazas (2, 3, 4, 5, 6) y la indicación del tamaño estimado de la bebida seguirá estando disponible en la pantalla en el cuadro de tazas.

#### Accesorio opcional en algunos modelos:



Jarra  
(capacidad 750 ml)

Tipo: DLSC078

EAN: 8004399028333

#### **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.

#### 4.4.1 Selección directa para Jarra Cold Brew

Para suministrar la bebida proceda de la siguiente manera:

1. Pulse directamente la imagen [\(C1\)](#) en la homepage relativa a la bebida deseada;
2. Seleccione la intensidad deseada: "Original" o "Intenso", luego pulse "→";
3. Como sugiere la máquina, para un resultado óptimo, antes de servir la bebida, vierta el hielo en los vasos (3-4 cubitos): pulse "→";
4. Vacíe el depósito de agua [\(A17\)](#), enjuáguelo y llénelo hasta el nivel MAX con agua potable fresca. Llene también el recipiente de granos [\(A11\)](#): pulse "→";
5. Coloque 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. 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

- “Anular” o “Stop”: pulse si desea detener completamente la preparación y volver a la homepage.
- Para lograr un equilibrio adecuado entre hielo y café, no es posible usar la opción Extra shot que alteraría el equilibrio de la bebida.
- **Limpieza jarra leche después de cada uso:** se recomienda lavar la jarra después de cada uso con agua caliente (40-50°C) y detergente no abrasivo. Luego, enjuague meticulosamente con agua caliente (40-50°C) para eliminar cualquier residuo de detergente.

#### 4.4.2 Personalización de Jarra Cold Brew

1. Pulse en la barra de personalización (C2) en la base de la imagen de la Jarra Cold Brew. En el display aparece una pantalla similar a la que se muestra a continuación:



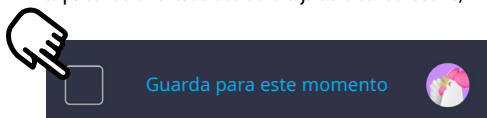
2. Seleccione el número de tazas que hay que preparar;

| 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 según el tipo de café.

3. Pulse “Inicia” para pasar a la siguiente fase;
4. Seleccione la intensidad deseada: “Original” o “Intenso”, luego pulse “→”;
5. Como sugiere la máquina, para un resultado óptimo, antes de servir la bebida, vierta el hielo en los vasos (3-4 cubitos): pulse “→”;

6. Vacíe el depósito de agua, (A17) enjuáguelo y llénelo hasta el nivel MAX con agua potable fresca. Llene también el recipiente de granos (A11) (fig. 7): pulse “→”;
7. Coloque una jarra de tamaño adecuado debajo del surtidor de café (A6). Pulse “Suministra”;
8. El aparato procede realizando un número de moliendas y suministros adecuados al número de tazas a preparar y en la pantalla aparece la descripción de cada fase (molienda, suministro de café).
9. Una vez finalizada la preparación, si en el punto 2 se ha modificado el número de tazas a preparar, la máquina le pregunta si desea guardar las configuraciones nuevas. Si las Coffee Routine están activas, la máquina permite guardar las configuraciones solo por este momento pulsando en el cuadrado de la caja de la coffee routine;



10. Para guardar pulse “Sí”: la máquina confirma que las configuraciones están guardadas y vuelve a estar lista para su uso.
11. Si no desea guardar los cambios, pulse “No”: la máquina confirma que las configuraciones no se han guardado: pulse “X” para volver a estar listo para usar.

#### **Nota bene**

- “Anular” o “Stop”: pulse si desea detener completamente la preparación y volver a la homepage sin guardar la personalización.
- 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.

#### 4.5 Recetas calientes con leche

Para la preparación de recetas 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 recetas calientes con leche: para elegir la bebida deseada:

1. Pulse  (B2) y visualice en la pantalla (B4) las Colecciones;
2. Seleccione la Colección que incluye la bebida caliente con leche que desea preparar:



##### *Calientes y Cremosos*



Cappuccino



Cappuccino+



Flat White



Café au Lait



Galão



Cappuccino MIX



Latte Macchiato



Café con Leche



Milchkaffee



Koffie Verkeerd



Caffelatte



Leche



Babyccino



##### *Intensos y Energizantes*



Espresso Macchiato



Cortado



##### *Descubre y Explora*



Flat White



Café au Lait



Galão



Espresso Macchiato



Café con Leche



Milchkaffee



Koffie Verkeerd



Cortado

#### 4.5.1 ¿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:

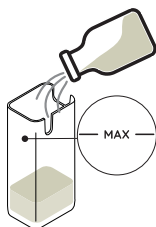
- temperatura de la leche o de la bebida vegetal (para óptimos resultados, utilizar siempre a temperatura de nevera, 5°C);
- tipo de leche o bebida vegetal;
- marca usada;
- ingredientes y valores nutricionales.

|                                                                                                      |                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     | <b>LatteCrema<br/>HOT</b>  |
|  Leche Vacuna       |                                                                                                             |
| Entera<br>(grasa >3,5%)                                                                              | ✓                                                                                                           |
| Parcialmente desnatada<br>(grasas entre 1,5 y 1,8%)                                                  | ✓                                                                                                           |
| Desnatada<br>(grasa <0,5%)                                                                           | ✓                                                                                                           |
|  Bebidas vegetales |                                                                                                             |
|  Soja             | ✓                                                                                                           |
|  Almendra         | ✓                                                                                                           |
|  Avena            | ✓                                                                                                           |

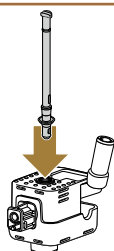
#### 4.5.2 Preparación y enganche de la jarra “LatteCrema Hot”

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

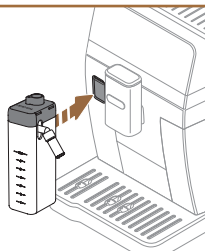
23



24



25



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 [“4.5.1 ¿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. 23);
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. 24). Reintroduzca la tapa en el recipiente de leche;
3. Baje la portezuela (A5) y enganche, empujando a fondo, la jarra en el conector (fig. 25). El indicador (B3) cambia a rojo y, si la función está activa, la máquina emite un señal acústica.

#### 4.5.3 Regulación de la espuma de la jarra “LatteCrema Hot”

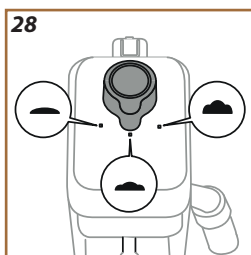
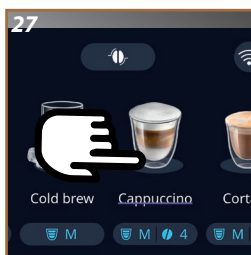
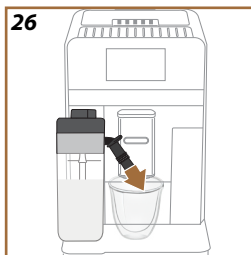
La jarra LatteCrema Hot está diseñada para ofrecer 3 niveles de espuma que se adaptan perfectamente a cualquier bebida que desee.

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

| Posición del botón          | Aconsejado para...                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>MÍN.<br>Espuma delicada | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caffelatte</li> <li>• Leche Caliente (sin espuma)</li> <li>• Café au lait</li> <li>• Café con leche</li> <li>• Milchkaffee</li> </ul>                             |
| <br>MED.<br>Espuma Cremosa  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Latte Macchiato</li> <li>• Flat White</li> <li>• Cortado</li> <li>• Koffie Verkeerd</li> <li>• Galão</li> </ul>                                                   |
| <br>MÁX.<br>Espuma Densa    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cappuccino</li> <li>• Cappuccino Mix</li> <li>• Espresso Macchiato</li> <li>• Cappuccino +</li> <li>• Leche Caliente (Con espuma)</li> <li>• Babyccino</li> </ul> |

#### 4.5.4 Selección directa de las recetas calientes con leche

1. Siga las indicaciones del apartado [“4.5.2 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);



- 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. 26).
- Pulse directamente la imagen (C1) en la homepage relativa a la bebida deseada (ej. Cappuccino fig. 27).
- Regular el nivel de espuma girando el botón de regulación espuma (F1) a la posición recomendada (fig. 28) en la pantalla mientras la máquina se calienta y procede con la preparación.
- En la pantalla aparece la descripción de cada fase (molienda, suministro de café, suministro de leche).
- Una vez terminada la preparación, la máquina solicita que se realice la limpieza de la jarra (función Clean) para limpiar la tapa de la jarra de leche (F2): el indicador (B3) parpadea en blanco durante unos segundos para resaltar la necesidad de proceder con la limpieza. Siga las indicaciones del apartado específico ["10.2.2.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso"](#).
- Si no se realiza la limpieza en la homepage aparece el indicador (D1) 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 ["10.2.2.1 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".

#### 4.5.5 Personalización de las recetas calientes con leche

- Siga las indicaciones del apartado ["4.5.2 Preparación y enganche de la jarra "LatteCrema Hot"™"](#);
- Coloque una taza suficientemente grande debajo de las boquillas del surtidor de café (A6) y debajo del surtidor de la leche (F3);
- Pulse en la barra de personalización (C2) (fig. 29) en la base de la bebida deseada. En el display aparece una pantalla similar a la que se muestra a continuación:

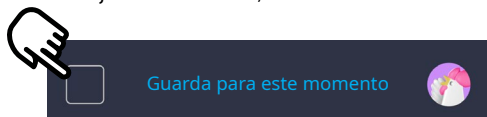


En la parte superior izquierda, pulse ⓘ para obtener una breve descripción de la bebida elegida.

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 Función "My" \(activo solo para recetas calientes\)](#)).

La segunda barra de selección, relativa a la intensidad de la bebida, permite elegir la intensidad de la bebida, de extra ligera (1) a extra fuerte (5). En la parte inferior se puede seleccionar la preparación con pre-molido ⓘ (ver apa. ["4.5.6 Uso del pre-molido en las bebidas calientes con leche"](#)) y la opción "Extra Shot" (ver apa. ["8.3 Extra shot \(solo para algunas recetas calientes\)"](#)) que prevé la adición de un Espresso al café suministrado para un poco de energía extra.

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. 26);
5. Una vez seleccionadas las configuraciones seleccione "Suministra" y la máquina procede con la preparación;
6. Regular el nivel de espuma girando el botón de regulación espuma (F1) a la posición recomendada (fig. 28) en la pantalla mientras la máquina se calienta y procede con la preparación.
7. En la pantalla aparece la descripción de cada fase (molienda, suministro de café, suministro de leche);
8. Una vez finalizada la preparación, la máquina le pregunta si desea guardar las configuraciones nuevas. Si las Coffee Routine están activas (ver apartado ["8.2 Coffee Routine"](#)), la máquina permite guardar las configuraciones solo por este momento pulsando en el cuadrado de la caja de la coffee routine;



9. Para guardar pulse "Sí": la máquina confirma que las configuraciones están guardadas y vuelve a estar lista para su uso.

10. Si no desea guardar los cambios, pulse “No”: la máquina confirma que las configuraciones no se han guardado: pulse “X” para volver a estar listo para usar.

#### **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 [“10.2.2.1 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”.

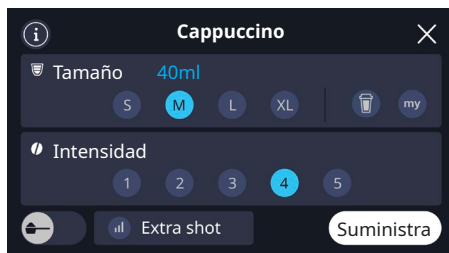
#### **4.5.6 Uso del pre-molido en las bebidas calientes con leche**

Muchas bebidas pueden ser suministradas utilizando café pre-molido. Si esta función está disponible, en la pantalla de personalización de la bebida está presente 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 [\(A13\)](#).
- 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 [“4.5.2 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 en la barra de personalización [\(C2\)](#) en la base de la bebida deseada (fig. [29](#)). En el display aparece una pantalla similar a la que se muestra a continuación:



4. Elija la longitud deseada (S, M, L, XL);
5. Seleccione  “pre-molido”;

### **¡Atención!**

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

6. Pulse “Inicia”;
7. Retire la tapa del contenedor de granos (A1) y levante la puerta del embudo de café pre-molido (A2) (fig. 20).
8. Asegúrese de que el embudo (A13) no esté obstruido, a continuación introduzca una medida (E2) rasa de café pre-molido;
9. Pulse “Suministrar” para continuar con el suministro;
10. Regule el nivel de espuma girando el botón de regulación espuma (F1) a la posición recomendada en la pantalla mientras la máquina se calienta y procede con la preparación;
11. El aparato procede con el suministro y en la pantalla aparece la descripción de cada fase (molienda, suministro de café, suministro 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”.

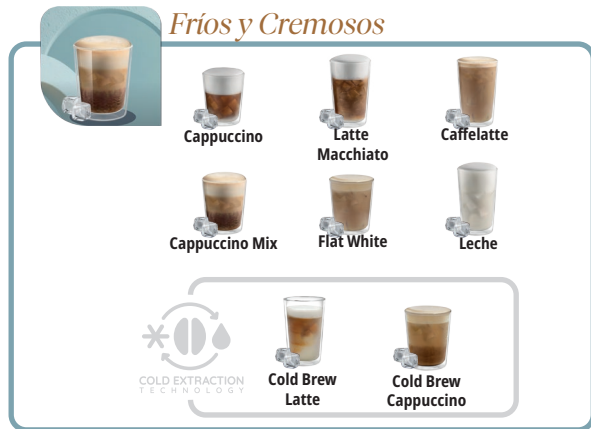
#### 4.6 Recetas frías con leche\*

Para la preparación de recetas frías con leche debe utilizar la jarra Latte-Crema Cool caracterizada por la tapa de la jarra (E2) de color blanco. **Si su modelo no incluye la jarra LatteCrema Cool, puede consultar el sitio web de Delonghi.com para comprarla.**

En los próximos capítulos encontrará indicaciones sobre los tipos de leche a utilizar, cómo usar y limpiar la jarra, y, al igual que con las bebidas de café, cómo preparar y personalizar sus bebidas frías con leche.

Su aparato le permite preparar una gran variedad de recetas frías con leche: para elegir la bebida deseada:

1. Pulse  (B2) y visualice en la pantalla (B4) las Colecciones;
2. Seleccione la Colección “Fríos y Cremosos”;



##### 4.6.1 ¿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.

|                                                                                                  |                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 | <b>LatteCrema</b><br>cool  |
| <div data-bbox="617 288 680 352"></div> <div data-bbox="686 309 787 336">Leche Vacuna</div>      |                                                                                                             |
| Entera<br>(grasa >3,5%)                                                                          |                            |
| Parcialmente desnatada<br>(grasas entre 1,5 y 1,8%)                                              |                            |
| Desnatada<br>(grasa <0,5%)                                                                       |                            |
| <div data-bbox="598 582 661 646"></div> <div data-bbox="669 603 804 630">Bebidas vegetales</div> |                                                                                                             |
| <div data-bbox="449 670 512 734"></div> <div data-bbox="518 691 552 718">Soja         </div>     |                            |
| <div data-bbox="449 754 512 818"></div> <div data-bbox="518 775 594 802">Almendra         </div> |                            |
| <div data-bbox="449 839 512 903"></div> <div data-bbox="518 860 566 887">Avena         </div>    |                            |

#### 4.6.2 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 “[4.6.1 ¿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. 23);
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. 24). Reintroduzca la tapa en el recipiente de leche;
3. Baje la portezuela (A5) y enganche, empujando a fondo, la jarra en el conector (fig. 25). El indicador (B3) cambia a azul y, si la función está activa, la máquina emite una señal acústica.
4. Coloque una taza suficientemente grande debajo de las boquillas del surtidor de café (A6) y debajo del surtidor de la leche (F3).

#### 4.6.3 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 regulador de espuma (F1), se selecciona la cantidad de espuma de leche que se suministrará durante la preparación de las bebidas a base de leche. Cuando se selecciona una bebida la pantalla (B4) sugiere la posición a la cual girar el botón de regulación de la espuma.

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



#### 4.6.4 Selección directa de las recetas frías con leche

1. Siga las indicaciones del apartado “4.6.2 Preparación y enganche de la jarra “LatteCrema Cool””;
2. Pulse directamente la imagen (C1) en la homepage relativa a la bebida deseada (ej. Cappuccino) (fig. 30);
3. **Cold Extraction Technology:** seleccione “Original” o “Intenso”: pulse “→”;  
**Iced:** seleccione “Ice” (hielo) o “Extra ice” (extra hielo): pulse “→”;
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 (E3) 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 calienta y procede con la preparación;

##### **Nota bene**

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

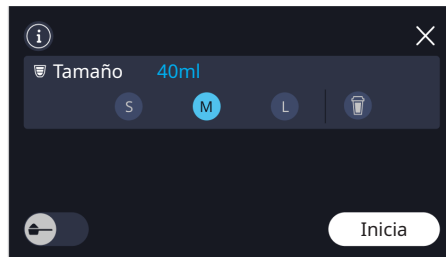
7. En la pantalla aparece la descripción de cada fase (molienda, suministro de café, suministro de leche);
8. Una vez terminada la preparación, la máquina solicita que se realice la limpieza de la jarra (función Clean) para limpiar la tapa de la jarra de leche (F2): el indicador (B3) parpadea en blanco durante unos segundos para resaltar la necesidad de proceder con la limpieza. Siga las indicaciones del apartado específico "[10.2.2.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso](#)"
9. Si no se realiza la limpieza, en la homepage aparece el indicador (D1) 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 "[10.2.2.1 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.

#### **4.6.5 Personalización de las recetas frías con leche**

1. Siga las indicaciones del apartado "[4.6.2 Preparación y enganche de la jarra "LatteCrema Cool"](#)";
2. Pulse en la barra de personalización (C2) en la base de la bebida deseada. En el display aparece una pantalla similar a la que se muestra a continuación:



En la parte superior izquierda, pulse ⓘ para obtener una breve descripción de la bebida elegida.

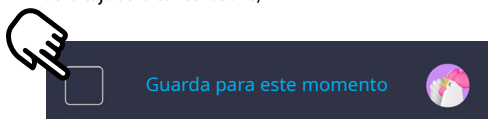
La primera barra de selección, sobre el tamaño/longitud de la bebida, permite elegir el tamaño deseado (S, M, L). Para las bebidas que lo prevén, en correspondencia con la barra de tamaño, se puede seleccionar la función "To go" (ver capítulo "[6 To go](#)").

3. Seleccione la longitud. Pulse "Inicia";
4. **Cold Extraction Technology:** seleccione "Original" o "Intenso": pulse "→";  
**Iced:** seleccione "Ice" (hielo) o "Extra ice" (extra hielo): pulse "→";

**Nota bene**

- Sise deseara usar café pre-molido, consultar los detalles en el apartado "[4.6.6 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 (F3) 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 (B4) aparece la descripción de cada fase (molienda, suministro de café, suministro de leche);
9. Una vez finalizada la preparación, la máquina le pregunta si desea guardar las configuraciones nuevas. Si las Coffee Routine están activas (ver apartado "[8.2 Coffee Routine](#)"), la máquina permite guardar las configuraciones solo por este momento pulsando en el cuadrado de la caja de la coffee routine;



10. Para guardar pulse "Sí": la máquina confirma que las configuraciones están guardadas y vuelve a estar lista para su uso.
11. Si no desea guardar los cambios, pulse "No": la máquina confirma que las configuraciones no se han guardado: pulse "X" para volver a estar listo para usar.

#### **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 "[10.2.2.1 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 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.

#### **4.6.6 Uso del café pre-molido en las bebidas frías con leche**

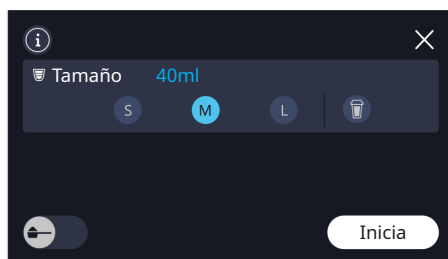
Muchas bebidas pueden ser suministradas utilizando café pre-molido. Si esta función está disponible, en la pantalla de personalización de la bebida está presente el símbolo  "pre-molido".

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 ([A13](#)).
- Si utiliza el café pre-molido, solo puede preparar una taza de café a la vez y no podrá seleccionar la intensidad de la bebida en la pantalla, ya que la intensidad depende de la cantidad de polvo que vierta en el embudo, y nunca podrá ser mayor que una medida rasa.
- No es posible preparar las bebidas Cold Brew Latte y Cold Brew Cappuccino utilizando el pre-molido.

1. Siga las indicaciones del apartado "[4.6.2 Preparación y enganche de la jarra "LatteCrema Cool"](#)".
2. Pulse en la barra de personalización ([C2](#)) en la base de la bebida deseada. En el display aparece una pantalla similar a la que se muestra a continuación:



3. Elija el tamaño deseado entre los disponibles: la opción "To go" se puede seleccionar en algunas bebidas;
4. Seleccione  "pre-molido";
5. Pulse "Inicia";
6. **Iced:** seleccione "Ice" (hielo) o "Extra ice" (extra hielo): pulse "→";
7. La máquina, según la selección, regula los parámetros de extracción y sugiere la cantidad correcta de hielo a usar para obtener un resultado óptimo;
8. 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";
9. Retire la tapa del contenedor de granos (A1) y levante la puerta del embudo de café pre-molido (A2) (fig. 20).
10. Compruebe que el embudo café pre-molido (A13) no esté obstruido; agregue una medida (E2) rasa de café pre-molido y pulse "Ok";
11. El aparato procede con el suministro y en la pantalla (B4) aparece la descripción de cada fase (calentamiento de agua, suministro de café y suministro 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.

---

#### 4.7 Consejos para el café Perfecto

1. Si el café sale en gotas, o con poco cuerpo y poca crema, consulte el tutorial sobre la regulación de la molienda (ver el apartado [“9.2.6 Nivel del molinillo”](#)) y/o el capítulo [“12 FAQ”](#);
2. Si el café está demasiado caliente o frío intervenga en la configuración de la temperatura del café (ver apartado [“9.2.5 Temperatura”](#) en el menú configuraciones) y/o consulte el capítulo [“12 FAQ”](#);
3. Si se desea un café más caliente se recomienda:
  - realizar un enjuague antes de suministrar el café (ver apartado [“9.1.4 Enjuague”](#) en el menú configuraciones );
  - caliente las tazas con agua caliente (utilice la función agua caliente, véase apartado [“5 Suministro de agua caliente y función de té”](#));
  - intervenga en las configuraciones de la temperatura del agua seleccionando una opción que prevea una temperatura mayor a la actual (véase apartado [“9.2.5 Temperatura”](#) en el menú configuraciones .
4. Si se desea un café más frío:
  - vacíe el depósito del agua y llénelo con agua fresca;
  - refrescar la taza o el vaso con agua fría o con hielo, que debe retirarse antes del suministro;
  - si es adecuado para soportar cambios de temperatura, coloque la taza o vaso en la nevera durante algunos minutos antes de dispensar la bebida deseada.

#### 4.8 Recetas Creat.\*

En su máquina se almacenan algunas recetas creativas, para explorar nuevas formas de disfrutar del café. Además de las bebidas creativas presentes en la máquina, se puede recuperar en cualquier momento el código QR que le permite descargar la aplicación y descubrir todas las recetas que hemos pensado para usted.

1. Pulse  (B2) y visualice en la pantalla (B4) las Colecciones;
2. Seleccione la Colección “Creativos e Inspiradores” y elija la receta que desea preparar:



3. La máquina propone la lista de “Utensilios” necesarios para la realización de la bebida: pulse “Ok”;
4. La máquina propone la lista de los “Ingredientes”: pulse “Iniciar” para empezar;
5. Pulse “→” para desplazarse por todas las instrucciones y “Suministra” para continuar con el suministro de café y, para las bebidas que lo proporcionan, leche/bebida vegetal;
6. Al final de la dispensación, pulse “Hecho” y disfrute de su bebida.

---

## 5 SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE Y FUNCIÓN DE TÉ

### 5.1 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. En la homepage, deslice las bebidas hasta ver la imagen correspondiente al agua caliente:
  - pulse directamente la imagen (C1) : el suministro inicia;
  - pulse en la barra de personalización en (C2) la base de la imagen: elija el tamaño y pulse “Suministrar”: el suministro inicia;
4. 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.

### 5.2 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. En la homepage, desplácese por las bebidas hasta ver la imagen correspondiente a la función té:
  - pulse directamente la imagen (C1) correspondiente a la función té: el suministro inicia;
  - pulse en la barra de personalización (C2) en la base de la imagen: elija el tamaño y la temperatura (la máquina indica la calidad de té ideal para la temperatura) y pulse “Suministrar”: el suministro inicia;
- El suministro se interrumpe automáticamente.

El aparato está listo para ser utilizado de nuevo.

| Tiempos de infusión recomendados                                                                                         |                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
|                                         | Té blanco - Temperatura 1<br>1-3 minutos de tiempo de infusión               |
|                                         | Té Verde - Temperatura 2<br>1-2 minutos de tiempo de infusión                |
|                                         | Té Oolong - Temperatura 3<br>de 30 segundos a 1 minuto de tiempo de infusión |
|                                         | Té Negro - Temperatura 4<br>1-5 minutos de tiempo de infusión                |
| Nuestra función de Té preparará una taza de té a la temperatura perfecta, dosificando la cantidad de agua que prefieras. |                                                                              |

**Nota bene:**

- Para interrumpir manualmente el suministro, pulse "Stop" o "Anula".
- Apenas termina el suministro, si desea aumentar la cantidad, pulse "Extra". Una vez alcanzada la cantidad deseada, pulse "Stop" o "Anula".
- En la homepage se muestra el té que se ha guardado.

## 6 TO GO

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

| Accesorio opcional en algunos modelos:                                            |                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
|  | Taza de viaje<br>(capacidad 235 ml) |
|                                                                                   | Tipo: DLSC074                       |
|                                                                                   | EAN: 8004399024465                  |

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

### Bebidas calientes



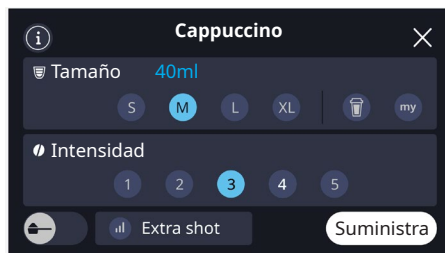
### Bebidas “Iced”



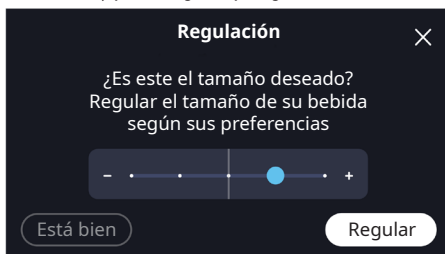
Proceda de la siguiente manera:

1. Coloque la travel mug debajo del surtidor de café (A6);

2. Si se desea preparar una bebida con leche siga las indicaciones de los apartados [“4.5.2 Preparación y enganche de la jarra “LatteCrema Hot”](#) o [“4.6.2 Preparación y enganche de la jarra “LatteCrema Cool”](#);
3. Pulse en la barra de personalización (C2) en la base de la bebida deseada (fig. 28). En el display aparece una pantalla similar a la que se muestra a continuación:



4. Pulse  “To go” en la casilla superior;  
**En el primer suministro de cada bebida para cada perfil con la opción “To go”:**
5. La máquina recuerda el tamaño ideal de la travel mug a utilizar; pulse “Ok”;
6. Para las recetas calientes: pulse “Suminstra”;  
Para las recetas frías: pulse “Iniciar” y siga las instrucciones que aparecen en la pantalla [\(84\)](#);
7. Al finalizar el suministro, la máquina le pregunta si la cantidad suministrada es satisfactoria; pulse “Está bien” si la cantidad es correcta. De lo contrario, indique si los próximos suministros deben ser más largos (desplazándose hacia +) o más cortos (desplazándose hacia -) y pulse “Regular” para guardar;



**En los siguientes suministros de cada bebida para cada perfil con la opción “To go”:**

4. Para las recetas calientes: pulse “Suminstra”;  
Para las bebidas frías: pulse “Iniciar” y siga las indicaciones de la pantalla;

5. Al final del suministro, la máquina vuelve a estar lista para su uso.

### **Nota bene:**

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

### **Atención**

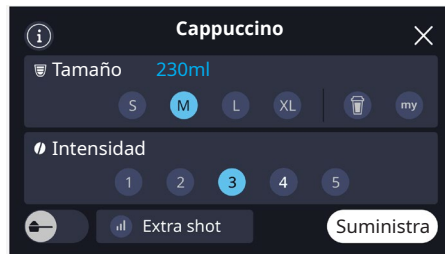
- Se recomienda el uso de la taza de viaje durante un máximo de 2 horas: después de este tiempo, vacíela y proceda a limpiarla.
- Antes de enroscar la tapa de la taza de viaje, abra el tapón de cierre para liberar la presión;
- Al final de las preparaciones de bebidas con leche, limpie la jarra de leche como está indicado en ["10.2.2.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso"](#).
- **Limpieza de la travel mug después de cada uso:** se recomienda lavar la travel mug 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 tapa de la taza de viaje puede lavarse en lavavajillas.
- Para más información, consulte el folleto adjunto a la taza de viaje.

## 7 FUNCIÓN “MY” (activo solo para recetas calientes)

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

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

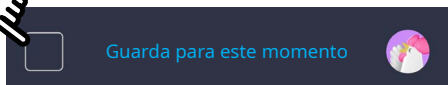
1. Compruebe que se ha seleccionado el perfil (C6) para el que se quiere personalizar la bebida;
2. Pulse en la barra de personalización (C2) en la base de la bebida deseada (fig. 28). En el display aparece una pantalla similar a la que se muestra a continuación:



3. Pulse (my);
4. Pulse “Inicia”;
5. En el caso de preparaciones a base de café seleccione la intensidad o, en el caso de la función té seleccione la temperatura: pulse “→”;
6. Coloque la taza elegida debajo del surtidor de café (A6) y pulse “Suministrar”;
7. La máquina comienza a suministrar el primer ingrediente. En la pantalla aparecerá una barra que se llena a medida que avanza la preparación;
8. Tras unos segundos de suministro, aparecerá el botón “Stop”, en la parte inferior: a partir de ahora, puede pulsarlo para dejar de suministrar el ingrediente. Cuando pulse Stop, si la bebida sólo tenía un ingrediente, la cantidad que tenga en la taza se guardará y podrá volver a encontrarla en cualquier momento como la cantidad “My”.
9. Si la bebida incluye un segundo ingrediente, aparecerá una nueva animación con una barra de progreso similar a la vista anteriormente y deberá simplemente repetir la operación para este segundo

ingrediente. Una vez que termine este segundo ciclo, la cantidad "My" será guardada.

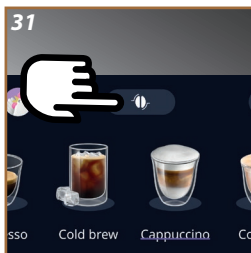
10. Si las Coffee Routine están activas (ver apartado ["8.2 Coffee Routine U"](#)), la máquina permite guardar las configuraciones solo por este momento pulsando en el cuadrado de la caja de la coffee routine;



11. Para guardar pulse "Sí": la máquina confirma que las configuraciones están guardadas y vuelve a estar lista para su uso.
12. Si no desea guardar los cambios, pulse "No": la máquina confirma que las configuraciones no se han guardado: pulse "X" para volver a estar listo para usar.

### **Nota bene**

- Cuando se guardan los ajustes nuevos, estos permanecen en la memoria ÚNICAMENTE en el perfil seleccionado.
- Para salir de la programación en cualquier momento pulse "X": los valores no serán guardados.
- "My" es, a todos los efectos, una de los tamaños / cantidades que puede seleccionar para su bebida, esto significa que en cualquier momento puede seleccionar cualquiera de los otros tamaños o volver a la opción "My", siempre y cuando sea la misma guardada con el proceso recién descrito. Si desea reprogramar la cantidad "My", es suficiente pulsar el mensaje "Reset" que aparece cuando My está seleccionado. Una vez completado el reset, puede configurarlo nuevamente siguiendo el proceso descrito anteriormente.
- Para reprogramar la bebida My es necesario regresarla a los valores de fábrica: pulse en la barra de personalización (C2) de la bebida y asegúrese de que la función esté habilitada. Pulse el mensaje "Reset" para regresar la bebida a los valores de fábrica. A continuación, programe la bebida.



## 8 FUNCIONES ADICIONALES

### 8.1 Bean adapt technology

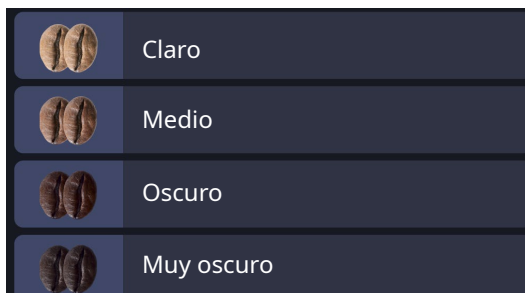
Un experto de café al alcance de su mano en tan solo unos pocos pasos le permite optimizar la extracción del Espresso y el resultado en la taza. Una tecnología inteligente le guía en la regulación de la máquina según los granos de café utilizados: el grado de molienda en la extracción, cada fase será regulada para obtener lo mejor del grano de café.

1. Pulse el símbolo Bean Adapt  (C4) en la homepage (fig. 31);
2. Habilitar el Bean Adapt pulsando el botón On/Off (fig. 32);

#### **Nota bene**

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

3. Seleccione la variedad de granos que está utilizando (esta información está presente en los paquetes de café):
  - 100% Arábica
  - Mezcla arábica y robusta
 Pulse  para tener más información. Pulse "→";
4. Seleccione el grado de tostado pulsando en el tono que más se acerque al color de los granos.



- Pulse  para tener más información. Pulse "→";
- Ahora la máquina comprueba cómo modificar las configuraciones para obtener un resultado óptimo, partiendo de las configuraciones en curso:
5. Compruebe la posición del molinillo de café y seleccione el número correspondiente. Pulse "→";
  6. Pulse "Suministra" para preparar un Espresso. Después del suministro, pulse "→";
- La máquina ahora tiene todos los datos necesarios para definir los parámetros óptimos (en algunos casos, también podría solicitar una evalua-

ción sobre el café recién preparado), los cuales se mostrarán primero y luego se configurarán en la máquina.

7. Pulse “→” y en cada pantalla pulse “→” para pasar al siguiente parámetro:
  - Temperatura del café;
  - Intensidad;
  - Posición del molinillo.
8. Pulse sobre el nombre del perfil Bean Adapt: aparece el teclado para personalizar el nombre. Pulse “Hecho” para confirmarlo;
9. Pulse “→”: la máquina memoriza las configuraciones y el nombre se ve en lugar del logotipo .

#### **Nota bene**

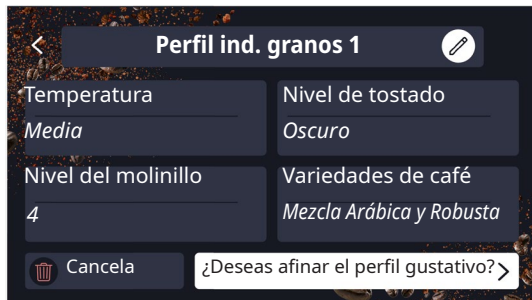
- La Bean Adapt Technology solo será visible como configuración de intensidad en la bebida espresso, pero mejorará la extracción de todas las demás bebidas a base de café.
- Es posible guardar hasta 6 perfiles de granos diferentes, cada vez que cambie los granos utilizados en su máquina, solo tendrá que pulsar el mensaje Bean Adapt (C4) en la homepage principal y seleccionar el perfil de grano utilizado.

#### **8.1.1 Afinar el perfil gustativo**

Después de 3 suministros de Espresso con la función Bean Adapt activada, si el resultado en la taza no es todavía satisfactorio, es posible afinar el perfil gustativo para obtener el suministro ideal para usted.

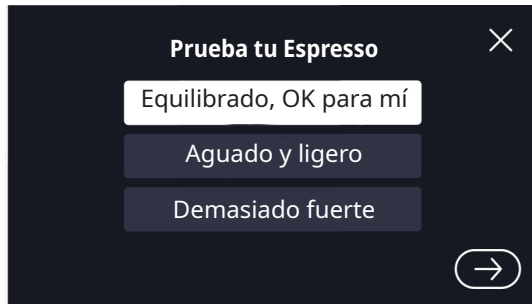
Para afinar el perfil gustativo, proceda de la siguiente manera:

1. Pulse sobre el perfil Bean Adapt en uso en (C4) la homepage;
2. Pulse en “...” en el perfil de granos que quiere afinar para ver la configuración actual. Aparece una pantalla similar a la siguiente:



3. Pulse la entrada de la parte inferior derecha para afinar el perfil gustativo y siga el procedimiento guiado;
4. Compruebe la posición del molinillo de café (A12): si no coincide con la sugerida por la máquina, gire el molinillo de café. Pulse “→”;

5. Pulse “Suministrar”: la máquina continúa con las fases de preparación, luego analiza la extracción del Espresso;
6. La máquina ahora tiene todos los datos necesarios para definir los nuevos parámetros óptimos (en algunos casos, también podría solicitar una evaluación sobre el café recién preparado: ver el esquema a continuación), los cuales se mostrarán primero y luego se configurarán en la máquina.

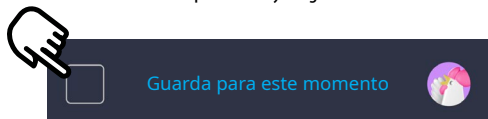


7. Pulse “→” y en cada pantalla pulse “→” para pasar al siguiente parámetro:
  - Temperatura del café;
  - Intensidad;
  - Posición del molinillo.
8. Pulse “→”: la máquina memoriza las configuraciones nuevas y luego confirma el almacenamiento
9. La máquina memoriza las configuraciones y luego confirma el almacenamiento.

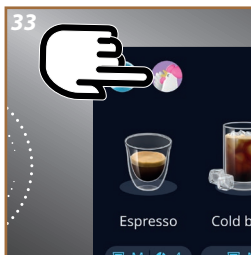
En la pantalla aparece la homepage y la máquina está lista para un nuevo uso.

## 8.2 Coffee Routine

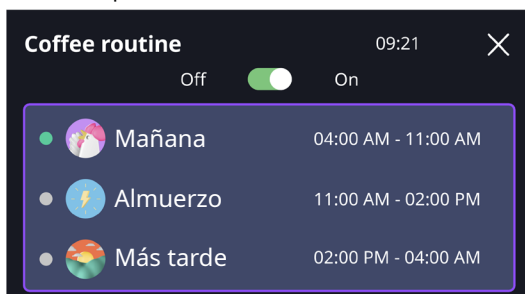
Con esta función, la máquina recordará cómo prefiere el café a lo largo del día y actualizará la lista de bebidas para que coincida con sus hábitos. Con la función activa, cada vez que se modifiquen las configuraciones (tamaño, intensidad, etc.) de cualquier bebida, la máquina le dará la opción de guardar las configuraciones nuevas para ese período específico del día, marcando la casilla correspondiente y luego confirmando con “Sí”.



Si, por el contrario, quiere guardar las nuevas configuraciones para todo el día, sólo tiene que pulsar “Sí” en la pantalla específica.



La máquina está configurada con la función “Coffee Routine” activa: pulse el icono (fig. 33) en la homepage para ver las rutinas disponibles y los horarios correspondientes:



En caso de que desee deshabilitar la función Coffee Routine, proceda de la siguiente manera:

1. Pulse sobre el icono de la coffee routine (C5) (fig. 33);
2. Mueva el cursor a “Off”;
3. Confirmar pulsando “Sí”;
4. Seleccione la rutina que desea mantener como predeterminada para su perfil: pulse “Ok” para confirmar;
5. En la homepage aparece el símbolo (C6) que indica que la función no está activa.

#### **Nota bene:**

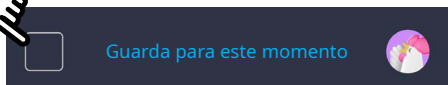
Asegúrese de que el reloj esté correcto o modifique la hora siguiendo las instrucciones que encuentras en el apartado “9.2.8 Día y hora”.

### **8.3 Extra shot (solo para algunas recetas calientes)**

Para una carga adicional de café, agrega a tu bebidaa otro Espresso (30 ml). Proceda de la siguiente manera:

1. Pulse en las personalizaciones (C2) en la base de la bebida deseada (ej. Espresso, fig. 19). En la pantalla aparecen los parámetros que se pueden personalizar según sus gustos. En la parte inferior de la pantalla, se encuentra el botón “Extra Shot”;
2. Pulse “Extra Shot”: la primera vez que se utiliza esta función, la máquina confirma el suministro de un Espresso añadido a la bebida de café seleccionada: pulse “Ok” para confirmar;
3. Seleccione el tamaño y la intensidad deseada. La activación de la función será visible porque EXTRA SHOT aparecerá resaltado. Pulse “Suministra”.
4. El aparato procede con el suministro y en la pantalla (B4) aparece la descripción de cada fase individual.

5. Una vez finalizada la preparación, la máquina le pregunta si desea guardar las nuevas configuraciones.
6. Si las Coffee Routine están activas (ver apartado [“8.2 Coffee Routine U”](#)), la máquina permite guardar las configuraciones solo por este momento pulsando en el cuadrado de la caja de la coffee routine;



7. Para guardar pulse “Sí”: la máquina confirma que las configuraciones están guardadas y vuelve a estar lista para su uso. En este caso, el Extra Shot está indicado con el símbolo  en la barra de personalización de la bebida.
8. Si no desea guardar los cambios, pulse “No”: la máquina confirma que las configuraciones no se han guardado: pulse “X” para volver a estar listo para usar.

El aparato está listo para ser utilizado de nuevo.

### **Nota bene**

- Cuando se guardan los ajustes nuevos, estos permanecen en la memoria ÚNICAMENTE en el perfil seleccionado.
- Esta función no está disponible con café pre-molido.
- Las personalizaciones se pueden guardar en todos los momentos del día o en el actual si las coffee routine están activadas. Consulte el apartado [“4.6.5 Personalización de las recetas frías con leche”](#).

## 9 CONFIGURACIONES

Las configuraciones están divididas en cuatro argumentos:

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• <b><u>"9.1 Mantenimiento"</u></b><ul style="list-style-type: none"><li><u>9.1.1 Descalcificación</u></li><li><u>9.1.2 Filtro de agua</u></li><li><u>9.1.3 Limpieza máquina</u></li><li><u>9.1.4 Enjuague</u></li><li><u>9.1.5 Limpieza jarra de leche</u></li><li><u>9.1.6 Vacía el circuito</u></li></ul></li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b><u>"9.2 General"</u></b><ul style="list-style-type: none"><li><u>9.2.1 Auto-apagado</u></li><li><u>9.2.2 Señal acústica</u></li><li><u>9.2.3 Ahorro energético</u></li><li><u>9.2.4 Idiomas</u></li><li><u>9.2.5 Temperatura</u></li><li><u>9.2.6 Nivel del molinillo</u></li><li><u>9.2.7 Dureza agua</u></li><li><u>9.2.8 Día y hora</u></li><li><u>9.2.9 Valores de fábrica</u></li></ul></li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• <b><u>"9.3 Consejos y guías"</u></b><ul style="list-style-type: none"><li><u>9.3.1 Asistencia</u></li><li><u>9.3.2 Consejos jarra leche</u></li></ul></li></ul>                                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b><u>"9.4 Información máquina"</u></b><ul style="list-style-type: none"><li><u>9.4.1 Estadísticas</u></li><li><u>9.4.2 Más información</u></li></ul></li></ul>                                                                                                                                                                                                                                           |



### 9.1 Mantenimiento

1. Pulse  (C3) (fig. 34);
2. Seleccione el tema "Mantenimiento" en la parte izquierda de la pantalla y deslice a la derecha los elementos hasta seleccionar el deseado. Para algunos elementos, la máquina indica la necesidad o no de proceder con las operaciones de mantenimiento.
3. Pulse "X" para regresar atrás e ir a la homepage.

#### 9.1.1 Descalcificación

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

Para más información, visite [delonghi.com](http://delonghi.com).

1. Después de seleccionar el tema "Mantenimiento", seleccione en el menú de la derecha "Descalcificación";
2. Pulse "Info": la máquina enumera lo necesario para proceder con la operación y propone un código QR para recuperar la información para la compra del descalcificador De'Longhi;
3. Si tiene todo lo necesario y desea proceder con la descalcificación, de forma autónoma antes de que la máquina se lo pida, pulse "→" y siga el procedimiento guiado. Las instrucciones están disponibles también en el apartado "10.6.2 Descalcificación".
4. De lo contrario, pulse "X" para regresar atrás e ir a la homepage.

#### 9.1.2 Filtro de agua

Para mantener la máquina en buen estado de funcionamiento, recomendamos utilizar el filtro ablandador De'Longhi (E4).

Para más información, visite [delonghi.com](http://delonghi.com).

**WATERFILTER**  EAN: 8004399327252

1. Después de seleccionar el tema “Mantenimiento”, seleccione en el menú de la derecha “Filtro de agua”;
2. Pulse “Info”: la máquina enumera lo necesario para proceder con la operación y propone un código QR para recuperar la información para la compra del filtro De'Longhi;
3. Si tiene todo lo necesario y desea proceder con la sustitución o retirada del filtro, de forma autónoma antes de que la máquina se lo pida, pulse “→” y siga el procedimiento guiado. Las instrucciones están disponibles también en el apartado [“10.6.3.2 Sustitución/Retirada del filtro de agua”](#).
4. De lo contrario, pulse “X” para regresar atrás e ir a la homepage.

### 9.1.3 Limpieza máquina

Si desea realizar una limpieza a fondo de las boquillas de suministro de café (A6) y del infusor extraíble (A15) antes de que la máquina lo requiera, proceda de la siguiente manera:

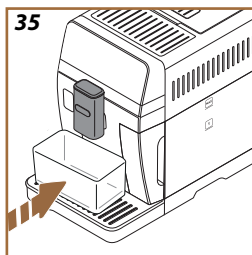
1. Después de seleccionar el tema “Mantenimiento”, seleccione en el menú de la derecha “Limpieza máquina”;
2. Pulse “Info”: la máquina enumera lo necesario para proceder con la operación y propone un código QR para recuperar la información para la compra de las pastillas De'Longhi;
3. Si tiene todo lo necesario y desea proceder con la limpieza, de forma autónoma antes de que la máquina se lo pida, pulse “→” y siga el procedimiento guiado. Las instrucciones están disponibles también en el apartado [“10.6.1 Limpieza profunda de la máquina”](#).
4. De lo contrario, pulse “X” para regresar atrás e ir a la homepage.

### 9.1.4 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. Después de seleccionar el tema “Mantenimiento”, seleccione en el menú de la derecha “Enjuague”;
2. Pulse “Sí” para acceder al procedimiento guiado;
3. Coloque debajo del surtidor de café (A6) un recipiente con capacidad mínima de 0,2l (fig. 35).
4. Pulse “Sí” 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).

### 9.1.5 Limpieza jarra de leche

En esta sección encontrará todas las indicaciones para garantizar la eficacia de la jarra de leche a lo largo del tiempo (el procedimiento ampliado se encuentra en el capítulo [“10.2.2.2 Limpieza completa de la jarra de leche”](#)).

1. Después de seleccionar el tema “Mantenimiento”, seleccione en el menú de la derecha “Limpieza jarra leche”;
2. Pulse “Info” y siga el asistente utilizando las flechas de desplazamiento “→” o “←”. Al final del procedimiento, confirme que ha realizado la limpieza pulsando “Hecho” para volver a la página de inicio.

### 9.1.6 Vacía el circuito

Si no tiene previsto utilizar la máquina durante más de 3 días o antes de llevarla a un centro de asistencia, para evitar que el agua se congele y se estanque en el interior del circuito, se recomienda vaciar el circuito hidráulico de la máquina procediendo de la siguiente manera.

1. Después de seleccionar el tema “Mantenimiento”, seleccione en el menú de la derecha “Vaciar el circuito”;
2. Pulse “Sí” y siga el procedimiento guiado;
3. Extraiga la bandeja recogegotas (A7) (fig. 16), vacíe y limpie la misma bandeja y el recipiente de posos (A19). Vuelva a introducir todo;
4. Pulse “→”. Coloque un recipiente con una capacidad mínima de 0,2L debajo del surtidor de café (A6) y del surtidor de agua (E1) (fig. 8);
5. Si pulsa “Sí”, la máquina realiza un enjuague con agua caliente del surtidor de café;
6. Una vez finalizado el enjuague, retire el depósito del agua (A17) y vacíelo;
7. Si está insertado, extraiga el filtro (E4) del depósito de agua y pulse “→”;
8. Vuelva a introducir el depósito (vacío);
9. Pulse “Sí” y espere a que la máquina se vacíe; (Atención: agua caliente de los dispensadores). A medida que el circuito se va vaciando es posible que aumente el ruido del aparato: forma parte del funcionamiento normal de la máquina.
10. Al final del vaciado retire, vacíe y vuelva a colocar la bandeja recogegotas, luego pulse “→” y la máquina se apaga (standby).
11. Desconecte la máquina de la red eléctrica;
12. Al encender el aparato nuevamente, siga las instrucciones del capítulo [“2.1 Proceso de primer encendido”](#).

---

## 9.2 General

1. Pulse  (C3).
2. Seleccione el tema "General" en la parte izquierda de la pantalla y deslice a la derecha los elementos hasta seleccionar el deseado.
3. Pulse "X" para regresar atrás e ir a la homepage.

### 9.2.1 Auto-apagado

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

1. Después de seleccionar el tema "General", seleccione en el menú de la derecha "Auto apagado";
2. En la pantalla se muestra el tiempo de auto-apagado actualmente seleccionado y las otras opciones seleccionables;
3. Seleccione el tiempo de apagado automático deseado y pulse "OK";
4. 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.

### 9.2.2 Señal acústica

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

1. Después de seleccionar el tema "General", seleccione en el menú de la derecha "Señal acústica";
2. Pulse "Off" para desactivar u "On" para activar.
3. Pulse "X" para guardar y volver atrás a la homepage.

### 9.2.3 Ahorro energético

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

1. Después de seleccionar el tema "General", seleccione en el menú de la derecha "Ahorro energía";
2. Pulse "Off" para desactivar u "On" para activar;
3. Pulse "X" para guardar y volver atrás a la homepage.

#### **Nota bene:**

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

#### **Nota bene:**

Cuando el símbolo  (D2) aparece en la página de inicio indica que la función está activa.

---

### 9.2.4 Idiomas

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

1. Después de seleccionar el tema “General”, seleccione en el menú de la derecha “Idiomas”;
2. Seleccione “Configurar” y elija el idioma deseado;
3. Pulse “X” para guardar el nuevo idioma y volver a la homepage.

### 9.2.5 Temperatura

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

Recomendamos utilizar la función Bean Adapt  (ver apartado [“8.1 Bean adapt technology”](#)) 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. Después de seleccionar el tema “General”, seleccione en el menú de la derecha “Temperatura”;
2. Configura la temperatura deseada.
3. Pulse “X” para guardar la nueva temperatura y volver a la homepage.

#### **Nota bene:**

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

### 9.2.6 Nivel del molinillo

La regulación del molinillo, y por lo tanto del tamaño del polvo de café, es uno de los factores cruciales para una correcta extracción. Le recomendamos que utilice la función Bean Adapt  (ver apartado [“8.1 Bean adapt technology”](#)) que se encargará de configurarlo 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. Después de seleccionar el tema “General”, seleccione en el menú de la derecha “Conf. molinillo”;
2. Pulse “Info” para obtener una explicación más detallada sobre cómo regular el nivel de molienda: pulse las flechas de desplazamiento para pasar de una pantalla a otra y, a continuación, pulse “X” para volver a la homepage.

**Nota bene:**

- Se recomienda realizar otros ajustes en el molinillo de café sólo después de preparar al menos 3 cafés siguiendo el procedimiento descrito. Si el café vuelve a salir de forma incorrecta, repita el procedimiento.

### 9.2.7 Dureza agua

La máquina ha solicitado las configuraciones de la dureza en la primera puesta en marcha (ver [2.3 Configure la dureza del agua](#)). Si es necesario, se puede proceder a una nueva programación de la dureza del agua.

1. Después de seleccionar el tema “General”, seleccione en el menú de la derecha “Dureza del agua”;
2. Pulse “Configurar” y, a continuación, compruebe la dureza del agua, tal como se indica en el apartado [2.2 Compruebe la dureza del agua](#)
3. Pulse en el nivel 1, 2, 3 o 4 en función del valor detectado de dureza del agua para seleccionar las configuraciones nuevas: pulse “Más info. sobre la dureza del agua” para ver la tabla con todos los datos para seleccionar el nivel correcto;
4. Pulse “X” más veces para guardar primero en nuevo nivel y luego volver a la homepage.

**Nota bene:**

Puede realizar la prueba de dureza del agua con cualquier tipo de tira reactiva que encuentre en el mercado. Una vez medido el grado de dureza del agua, pulse “Más info. sobre la dureza del agua” para ver la tabla.

### 9.2.8 Día y hora

Es necesario configurar el día y la hora para la correcta gestión de las Coffee Routine (ver apartado [“8.2 Coffee Routine”](#)).

1. Después de seleccionar el tema “General”, seleccione en el menú de la derecha “Día y hora”;
2. Pulse “Configurar”;
3. Seleccione:  
“Zona horaria”: pulse “>”, seleccione la configuración correcta y pulsa “<”;  
“Día y hora”: seleccione en el menú desplegable día y hora correctos. Si la máquina está conectada, puede activar la sincronización a través del Wi-Fi marcando la casilla correspondiente. Pulse “<”;  
“Usa el formato 24 horas”: activa o desactiva el formato de hora en 24 horas;
4. Pulse “X” para volver a la homepage.

### 9.2.9 Valores de fábrica

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

Proceda de la siguiente manera:

1. Después de seleccionar el tema “General”, seleccione en el menú de la derecha “Valores de fábrica”;
2. Pulse “Iniciar”;
3. Seleccione lo que desee restablecer: “Máquina” o “Perfil ind.”;
4. “**Máquina**”: pulse “Sí”. La máquina vuelve a los valores de fábrica. “**Perfil único**”: seleccione el perfil a restablecer y pulse “Sí”. La máquina vuelve a los valores de fábrica solo para el perfil seleccionado.
5. Pulse “X” para volver a la homepage.

#### **Nota bene:**

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

## 9.3 Consejos y guías

1. Pulse  .
2. Seleccione el tema “Consejos y guías” en la parte izquierda de la pantalla y deslice a la derecha los elementos hasta seleccionar el deseado.
3. Pulse “X” para regresar atrás e ir a la homepage.

### 9.3.1 Asistencia

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

1. Después de seleccionar el tema “Consejos y guías”, seleccione en el menú de la derecha “Asistencia”;
2. Escanea el Código QR para acceder a los manuales y obtener asistencia;
3. Pulse “X” para volver a la homepage.

### 9.3.2 Consejos jarra leche

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

1. Después de seleccionar el tema “Consejos y guías”, seleccione en el menú de la derecha “Consejos jarra leche”;
2. Selecciona la jarra que desea utilizar (Latte Crema Hot o Latte Crema Cool): se accede a la información para obtener la espuma ideal para sus bebidas;
3. Pulse “X” más veces para volver a la homepage.

---

## 9.4 Información máquina

1. Pulse  (3).
2. Seleccione el tema “Información máquina” en la parte izquierda de la pantalla y deslice a la derecha los elementos hasta seleccionar el deseado.
3. Pulse “X” para regresar atrás e ir a la homepage.

### 9.4.1 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. Después de seleccionar el tema “Información máquina”, seleccione en el menú de la derecha “Estadísticas”;
2. Pulse “Info” y desplácese por las pantallas para ver los datos estadísticos de su máquina;
3. Pulse “X” más veces para volver a la homepage.

### 9.4.2 Más información

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

1. Después de seleccionar el tema “Información máquina”, seleccione en el menú de la derecha “Más info.”;
2. Pulse “Info”: puede ver el número de serie y el código Build de la máquina.
3. Pulse “X” más veces para volver a la homepage.



## 10 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### 10.1 Limpieza de los elementos extraíbles

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

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

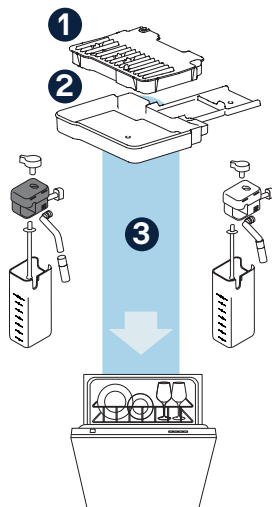
#### **Nota bene:**

- 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.

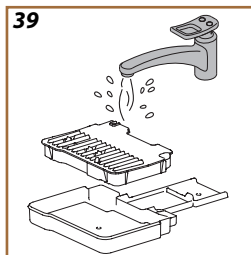
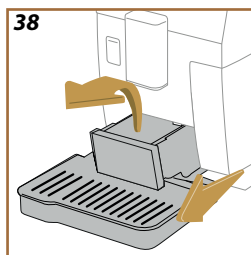
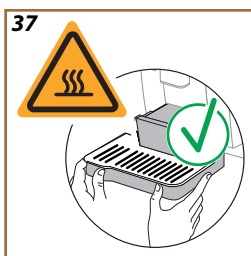
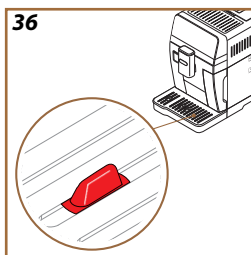
### 10.1.1 Métodos de limpieza

- [10.2 Componentes lavables en lavavajillas](#)
- [10.3 Componentes a lavar en remojo](#)
- [10.4 Componentes a lavar con agua corriente](#)

### 10.2 Componentes lavables en lavavajillas



- 1 [Rejilla bandeja \(A21\)](#)
- 2 [Bandeja recoge gotas \(A22\)](#)
- 3 [Jarra de leche \(E7\)](#) (todos los componentes deben desmontarse)



**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.

**10.2.1 Limpieza de la rejilla bandeja y bandeja recogegotas**

La bandeja recogegotas (A7) está provista de un indicador flotante de color rojo (A23) que indica el nivel del agua contenida (fig. 36).

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, procede del modo siguiente:

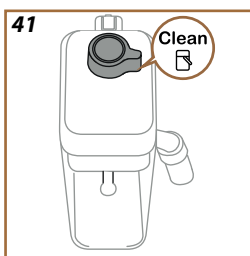
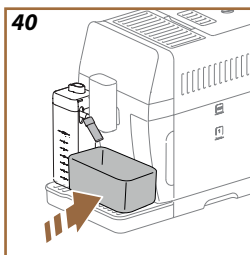
**¡Atención! ¡Peligro de quemaduras!**

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. 37).

1. Apagar la máquina (consultar apartado "3.1.2 Apagado");
2. Retire el conjunto bandeja recogegotas (A7) (fig. 38);
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. Enjuague todos los componentes con agua potable caliente (40-50°C), (fig. 39);
6. Lavar los componentes indicados en el recuadro inicial en el lavavajillas y, por último, secarlos con un paño limpio;
7. Los componentes están limpios: proceda a la limpieza de los demás como se indica en el apdo. "10.3 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 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 puede llenar más de lo previsto y se pueda obstruir la máquina.
- Los otros componentes del conjunto bandeja recogegotas no son lavables en lavavajillas.



## 10.2.2 Limpieza de la jarra de leche

### 10.2.2.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso

Después de cada suministro de bebida a base de leche, la máquina solicita realizar la limpieza de la jarra (función Clean) 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. 40);
3. Gire el botón de regulación espuma/limpieza (F1) a "Limpiar" (fig. 41): del surtidor de leche sale agua caliente y vapor. La limpieza se interrumpe automáticamente;
4. Coloque el botón regulador en una de las selecciones de la espuma;

#### Si tengo que hacer varias preparaciones seguidas:

- Para continuar con las preparaciones siguientes, cuando aparezca el mensaje para limpiar la jarra (función Clean), pulse "Más tarde". Proceda con la limpieza de la jarra de leche tras la última preparación.

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

- Después de haber realizado la limpieza (con la función "Limpiar") desmonte la jarra de leche y limpie todos los componentes siguiendo el procedimiento indicado en el apartado "[10.2.2.2 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 "[10.2.2.2 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 "[10.2.2.2 Limpieza completa de la jarra de leche](#)".

#### Notas generales después de la preparación de las bebidas leche

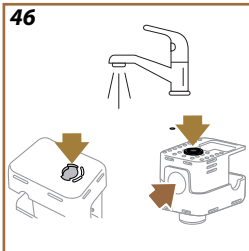
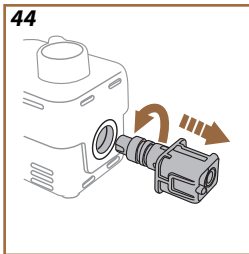
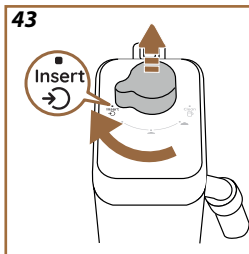
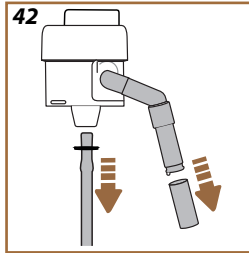
- Si no se realiza la limpieza, en la página de inicio aparece el símbolo  (D1) para recordar que es necesario proceder con la limpieza de la jarra de leche.
- En algunos casos, para realizar la limpieza (función Limpiar), es necesario esperar que la máquina se caliente.
- Para obtener la limpieza correcta, esperar a que finalice la función LIMPIAR. La función es automática. No debe detenerse mientras está en curso.

### 10.2.2.2 Limpieza completa de la jarra de leche

La limpieza completa de la jarra de leche (E7) 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 “10.2.2.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso”.



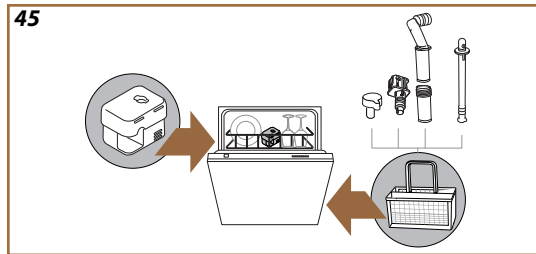
Su máquina le recordará cuándo limpiarla y, si tiene alguna duda, siempre puede seguir las instrucciones de limpieza accediendo al menú de configuración, consulte el apartado “9.1 Mantenimiento” - “9.1.5 Limpieza jarra de leche”. Le recomendamos realizar una limpieza completa de la jarra de leche:

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

Proceda de la siguiente manera:

1. Levante la tapa (F2) del contenedor de leche (F5);
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. 42);
3. Gire en sentido horario el botón de regulación espuma (F1) hasta la posición “Insert” (fig. 43) y luego deslizarlo hacia arriba;
4. Gire en sentido antihorario y deslice el conector de la jarra de leche (F7) (fig. 44).
5. Lave en lavavajillas (recomendado) o a mano, como se indica a continuación:

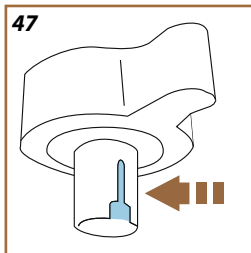
- **En el lavavajillas:** Enjuague todos los componentes con agua potable caliente (40-50°C); luego colocar la tapa en posición vertical en el estante superior del lavavajillas y las partes pequeñas removibles (tubo de



dispensación, tubo de aspiración, conector, perilla) en la cesta para cubiertos (fig. 45). 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. 46). 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.

**47**

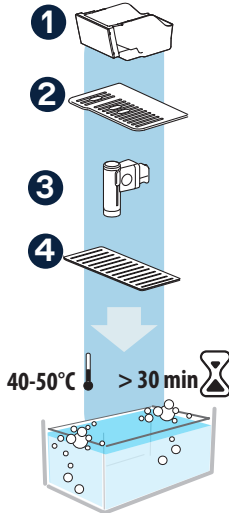
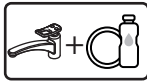


6. Asegúrese de que no haya residuos de leche en la cavidad y ranura presentes en la parte inferior de la perilla (fig. 47). Si es necesario, raspar con un palillo de dientes;
7. Verificar que el tubo de aspiración de leche (F6) y el tubo de suministro de leche (F3) no estén obstruidos por residuos de 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.

### 10.3 Componentes a lavar en remojo



- 1 [Cajón para posos del café \(A19\)](#)
- 2 [Bandeja apoyatazas \(A20\)](#)
- 3 [Surtidor de agua caliente \(regulable en altura\) \(E1\)](#)
- 4 [Estante apoyatazas/Tapa del compartimento de accesorios \(A3\)](#)

#### **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.

#### 10.3.1 Limpieza del cajón de posos

Cuando la máquina lo requiera (ver apartado “[11 MENSAJE FRECUENTES Y DE ALARMA](#)”), es necesario vaciar y limpiar el contenedor de fondos ([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. 37).

Para efectuar la limpieza (con la máquina encendida):

1. Retire la bandeja recogegotas (A7) y el recipiente de posos (A19) (fig. 38);
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 y reinsertar en la máquina el conjunto bandeja recogegotas (A7) con el recipiente de posos.

***¡Atención!***

Al extraer la bandeja recogegotas (A22) es obligatorio vaciar siempre el cajón de los posos (A19) 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.

### 10.3.2 Limpieza de la bandeja apoyatazas

Limpie regularmente la bandeja apoyatazas (A20) 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. Al extraer la bandeja recogegotas (A22) es obligatorio vaciar siempre el recipiente de posos (A19) 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.

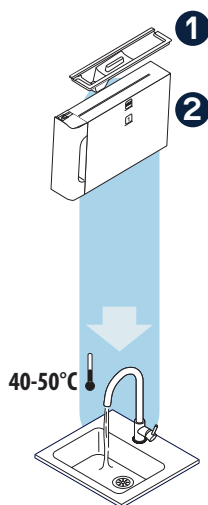
3. Levante la bandeja (A20);
4. Enjuague con agua potable caliente (40-50°C);
5. Deje la bandeja en remojo en agua potable caliente (40-50°C) y detergente para platos durante unos 30 minutos. Enjuague meticulosamente con agua potable caliente (40-50°C), por último secarlo con un paño limpio.
6. Vuelva a colocar la bandeja para tazas y vuelva a introducir la bandeja recogegotas en la máquina.

### 10.3.3 Limpieza surtidor de agua

Limpie regularmente el surtidor de agua (E1) como se indica a continuación:

1. Extraiga el surtidor de la máquina o del compartimento portaaccesorios (A10);
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 bien con agua potable caliente (40-50°C), luego séquelo con un paño limpio y colóquelo en su sitio.

### 10.4 Componentes a lavar con agua corriente



- 1 [Tapadera del depósito de agua \(A16\)](#)
- 2 [Depósito de agua \(A17\)](#)

#### 10.4.1 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 (E4) (véase el apartado “10.6.3 Gestión del filtro de agua”).

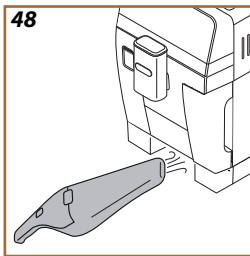
1. Extraiga el depósito de agua, retire la tapa (A16) y retire el filtro descalcificador (si está presente) y enjuáguelo con agua potable;
2. Vacíe el depósito de agua y lávelo con agua potable caliente (40-50°C), ayudándose, si es necesario, con un paño no abrasivo. Enjuague meticulosamente con agua potable caliente (40-50°C);
3. Si se ha extraído previamente, vuelva a insertar el filtro, llene con agua potable fresca hasta el nivel MÁX., coloque la tapa 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.

#### 10.5 Limpieza del cuerpo principal

##### 10.5.1 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 (E2) y con un paño limpio.
3. Aspire todos los residuos con un aspirador (fig. 48).

##### 10.5.2 Limpieza del embudo de café pre-molido

Limpiar el embudo para café premolido regularmente (aproximadamente una vez al mes) con un pincel. Procede de la siguiente manera

1. Apagar la máquina (consultar “3.1.2 Apagado”);
2. Levanta la trampilla del embudo (A2);
3. Limpie el embudo con un pincel;
4. Cerrar la trampilla.

###### **¡Atención!**

Después de la limpieza, asegúrate de que no quedan accesorios en el embudo. La presencia de cuerpos extraños en el embudo durante el funcionamiento de la máquina podría dañarla.

### 10.5.3 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 (consultar el apartado “[3.1.2 Apagado](#)”) y desconéctela de la red eléctrica: de esta manera, también podrá ver la suciedad 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.

## 10.6 Limpieza profunda de la máquina y mantenimiento preventivo

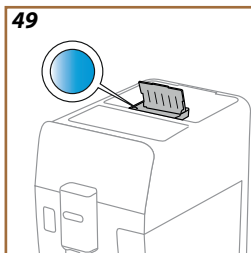
### 10.6.1 Limpieza profunda de la máquina

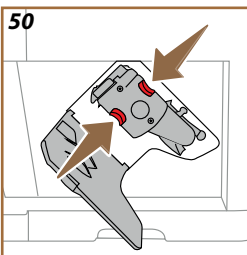
La limpieza profunda de la máquina permite eliminar los residuos de café que a veces pueden formarse en algunas áreas de la misma. Su máquina le avisará cuando llegue el momento de realizar esta limpieza y usted podrá decidir si la realiza ahora o más adelante (consultar el apartado “[11 MENSAJE FRECUENTES 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 ([B4](#)) (el proceso de limpieza dura aproximadamente 10 minutos).

Si no procede inmediatamente con la limpieza, pulse “Más tarde”: la máquina vuelve a proponer la alarma en los siguientes encendidos.

Proceda de la siguiente manera:

1. Cuando en la pantalla de advertencia de estado de mantenimiento de la máquina aparece “Limpieza máquina” “Necesario”, pulse “>;”;
2. La máquina enumera lo necesario para proceder con la operación y propone el código QR para la compra de las pastillas de limpieza De'Longhi: pulse “>;”;
3. Extraiga el depósito de agua ([A8](#)) (fig. [3](#)) y enjuáguelo;
4. Llene el depósito de agua hasta el nivel MÁX. Vuelva a introducirlo en la máquina y pulse “>;”;
5. Retire la tapa del contenedor de granos ([A1](#)), levante la puerta del embudo de café pre-molido ([A2](#)) (fig. [20](#)) e inserte una pastilla de limpieza (fig. [49](#)): asegúrese de que no se atasque;
6. Pulse “Inicia”;
7. Coloque el recipiente de 0,5 L para recoger el agua que saldrá del surtidor de café ([A6](#)) (fig. [35](#)). Pulse “Sí” para continuar. La máquina procede automáticamente con un ciclo de disolución de la pastilla y enjuague que durará unos minutos: una barra se completa a medida que avanza la operación;



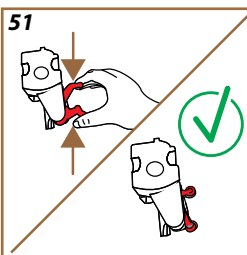


8. Al final del ciclo de enjuague, retire y vacíe el recipiente utilizado para recoger el agua
9. Retire el depósito de agua;
10. Abra la puerta del infusor (A14) situada en el lado derecho;
11. Pulse hacia el interior los dos botones de liberación de color (fig. 50) y al mismo tiempo extraiga el infusor (A15) hacia el exterior;
12. Pulse “→”;
13. Enjuague el infusor bajo agua corriente fresca sin detergentes;

### **¡Atención!**

ENJUAGUE SOLAMENTE CON AGUA

NO USE DETERGENTES - NO LAVE EN LAVAVAJILLAS



14. Utilice el pincel (E2) también para limpiar cualquier residuo de café en el área del infusor, visible a través de la puerta del infusor (A14);
15. Pulse “→”;
16. Asegúrese de llevar el infusor a la posición correcta pulsando las dos palancas (fig. 51);
17. Vuelva a colocar el infusor introduciéndolo en el soporte y pulse hasta escuchar el clic de enganche;
18. Después de haberlo colocado, asegúrese de que los dos botones de colores sobresalgan hacia afuera;
19. Cierre la puerta del infusor y vuelva a insertar el depósito de agua;
20. Pulse “→”;
21. Para finalizar el proceso de limpieza, la máquina realizará enjuagues con agua caliente del surtidor de café (A6): coloque un recipiente de al menos 0,2 L debajo del surtidor de café y pulse “SI”.

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

### **Nota Bene:**

Si se desea proceder a una limpieza adicional del infusor (A15), apague la máquina (consultar 3.1.2 Apagado) para llevar el infusor a la posición correcta y proceda extrayendo y limpiando el propio infusor como se indica anteriormente en el punto 9.

[MIRE EL VÍDEO AQUÍ](#)

## **10.6.2 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 “Dureza del agua”, la máquina le avisará cuando sea el momento adecuado para la descalcificación, en función del número y tipo de bebidas suministradas y de la dureza del agua utilizada.

Si la dureza del agua está correctamente configurada, la máquina pedirá que realice la descalcificación con la frecuencia correcta.

Puede comprobar en cualquier momento cuánto falta para la próxima descalcificación en el menú de configuración de [Descalcificación](#).

**¡Atención!**

- Antes del uso, lea las instrucciones y las etiquetas del descalcificador (E4), 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                                                                                                         | ~20min                       |

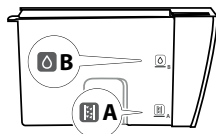
Descalcifique la máquina cuando en la pantalla de advertencia de estado de mantenimiento de la máquina aparezca “Descalcificación” “Necesario” (ver apartado “[11 MENSAJE FRECUENTES Y DE ALARMA](#)”): si desea proceder inmediatamente con la descalcificación, pulse “>” y siga las instrucciones paso a paso en la pantalla de la máquina.

Para posponer la descalcificación para otro momento, pulse “Más tarde”: en la homepage, en correspondencia con el icono del menú de configuración de la máquina (C3), aparece una etiqueta amarilla que recuerda que el aparato necesita ser descalcificado.

Para acceder al menú de descalcificación:

1. Pulse el menú configuraciones  (C3).
2. Después de seleccionar el tema “Mantenimiento”, seleccione en el menú de la derecha “Descalcificación” y pulse “Sí”;
3. La máquina enumera lo necesario para proceder con la operación y propone el código QR para la compra del descalcificador De'Longhi: pulse “>”;
4. Pulse “Sí” para entrar en el procedimiento de descalcificación guiada;
5. Extraiga y vacíe la bandeja recogegotas (A7) y el recipiente de posos (A19) (fig. 38): a continuación, vuelva a introducir ambos y pulse “>”;

52



6. Extraiga el depósito de agua (A8), levante la tapa y (si está insertado) retire el filtro (E5). Vacíe completamente el depósito;
7. Pulse "→" para comenzar el procedimiento;
8. Introduzca el surtidor de agua (E1) (fig. 6);
9. Vierta en el depósito de agua el descalcificador (E5) hasta el nivel A (correspondiente a un envase desechable o 100ml) impreso en el lado interior del depósito. A continuación, añada agua potable (un litro) hasta alcanzar el nivel B (fig. 52). Vuelva a introducir el depósito de agua (con la tapa) y pulse "Iniciar";
10. Coloque un recipiente vacío de una capacidad mínima de 2,0 litros debajo de los surtidores. Pulse "Sí" para iniciar el proceso.

### **¡Atención! Peligro de quemaduras**

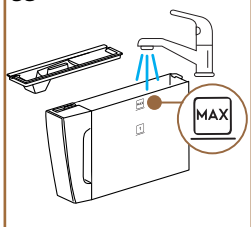
Por los surtidores sale agua caliente que contiene ácidos. Así pues, tenga cuidado de no entrar en contacto con esta solución.

11. 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. En la pantalla (B4) se completa una barra de progresión a medida que avanza la operación.

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

12. Vacíe el recipiente usado para recoger la solución descalcificadora;
13. Extraiga el depósito de agua, vacíelo, enjuáguelo bien con agua corriente potable y, si se retira previamente, vuelva a insertar el filtro descalcificador;
14. Llene el depósito hasta el nivel MAX (fig. 53) con agua fresca. Pulse "→";
15. Introduce el depósito de agua en la máquina;
16. Vuelva a colocar el recipiente que ha usado para recoger solución descalcificadora debajo de los surtidores y pulse "Sí" para iniciar el enjuague;
17. El agua caliente sale tanto del surtidor de agua (E1) como del surtidor de café (A6). En la pantalla se completa una barra de progresión a medida que avanza la operación;
18. Cuando el agua en el depósito termine, vacíe el recipiente utilizado para recoger el agua de enjuague, retire, vacíe y vuelva a insertar la bandeja recogegotas (A7) y el recipiente de posos (A19), luego vuelva a insertar el conjunto recogegotas (A7) en la máquina;
19. Extraiga el depósito de agua, relénelo hasta el nivel máx. (fig. 53) y vuelva a introducirlo en la máquina, luego pulse "→";

53



20. El proceso de descalcificación se ha completado: la máquina confirma que la operación se ha completado. Pulse “X”;
21. El aparato realiza un calentamiento rápido y luego vuelve a la homepage

**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.

### 10.6.3 Gestión del filtro de agua

El uso de un filtro ablandador (véase apartado “[10.6.3.1 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.

Para mantener la máquina en buen estado de funcionamiento, recomendamos utilizar el filtro ablandador De'Longhi (E4).

Para más información, visite [delonghi.com](http://delonghi.com).

**WATERFILTER**  EAN: 8004399327252

#### 10.6.3.1 Instalación del filtro de agua

Si en el primer uso de la máquina se pospuso la instalación del filtro de agua (ver apartado “[2.4 Instalación del filtro de agua](#)”) o si se instaló y posteriormente se retiró y se desea volver a instalarlo, proceda de la siguiente manera:

1. Pulse el botón  (C3).
2. Después de seleccionar el tema “Mantenimiento”, seleccione en el menú de la derecha “Filtro de agua”;
3. Pulse “Sí” y siga el procedimiento guiado que se muestra en el apartado “[2.4 Instalación del filtro de agua](#)”.

---

### 10.6.3.2 *Sustitución/ Retirada del filtro de agua*

Puede comprobar en cualquier momento cuánto falta para la sustitución/ retirada del filtro:

1. Pulse el botón  (C3).
2. Después de seleccionar el tema "Mantenimiento", seleccione en el menú de la derecha "Filtro de agua";
3. En el lado derecho de la pantalla, una barra de color se llena a medida que pasa el tiempo de uso del filtro.

Sustituya el filtro cuando en la pantalla de advertencia de estado de mantenimiento de la máquina aparezca "Cambio filtro agua" "Necesario"; (consultar el apartado "[11 MENSAJE FRECUENTES Y DE ALARMA](#)"); si desea proceder inmediatamente con la sustitución, pulse ">" y siga las instrucciones de la pantalla paso a paso. Para posponer la sustitución a otro momento, pulse "Más tarde": en la homepage, en correspondencia con el icono del menú de configuración de la máquina (C3), aparece una etiqueta amarilla que recuerda la necesidad de sustituir el filtro.

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

1. Pulse el botón  (C3).
2. Después de seleccionar el tema "Mantenimiento", seleccione en el menú de la derecha "Filtro de agua";
3. Pulse "Sí" para acceder al procedimiento guiado;
4. La máquina enumera lo necesario para proceder con la operación y propone el código QR para la compra del filtro De'Longhi: pulse ">";
5. Extraiga el depósito de agua (E4) y el filtro agotado: pulse ">" para confirmar la eliminación del filtro de agua agotado;
6. Pulse "Sí";
7. Para instalar un nuevo filtro pulse "Sí" y siga paso a paso las instrucciones de la pantalla desde el 21 del apartado "[2.4 Instalación del filtro de agua](#)" de lo contrario pulse "No" para volver a la homepage sin ningún filtro de agua instalado en la máquina.

### 11 MENSAJE FRECUENTES Y DE ALARMA

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

- [11.1 Mensajes relacionados con el depósito de agua y el recipiente de posos](#)
- [11.2 Mensajes relacionados con el café en granos y el pre-molido](#)
- [11.3 Mensajes relativos a las jarras LatteCrema](#)
- [11.4 Mensajes sobre el estado de mantenimiento de a máquina](#)
- [11.5 Mensajes de alarma](#)
- [11.6 Mensajes relacionados con la limpieza y la descalcificación](#)

#### 11.1 Mensajes relacionados con el depósito de agua y el recipiente de posos

*Introduce el depósito  
del agua*



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

*Es hora de llenar el  
depósito con agua  
fresca y volver a  
colocarlo*



- No hay suficiente agua (A8) en el depósito.
- Extraiga el depósito y llénelo con agua potable fresca hasta el nivel MAX, vuelva a introducirlo en la máquina.

*No logro completar  
la bebida. Vacía el  
recipiente de posos, la  
bandeja recoge gotas y  
vuelve a intentarlo*



- Se ha detectado demasiado café.
- Retire la bandeja recoge gotas (A7) y el recipiente de posos (A19), vacíelos, luego vuelva a introducir todo en la máquina y repita la preparación.

*No logro completar la bebida. Vacíe el recipiente de posos, la bandeja recogegotas y vuelva a intentarlo. Reduzca la cantidad de café pre-molido. Recuerde, una medida*



- Se ha introducido una cantidad excesiva de café pre molido.
- Retire la bandeja recogegotas (A7) y el recipiente de posos (A19), vacíelos, luego reinserte todo en la máquina y repita la preparación reduciendo la cantidad de café pre-molido (máx 1 medida).

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



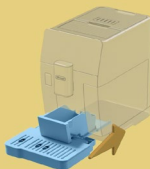
- El recipiente de posos (A19) está lleno o se ha vaciado hace más de 72 horas. (Recuerde que el recipiente de posos, aunque no esté lleno, debe vaciarse cada 72h para evitar malos olores y moho.)
- Retire la bandeja recogegotas (A7) y el recipiente de posos (A19), vacíelos, luego vuelva a introducir todo en la máquina.

*¿Puedes vaciar la bandeja recogegotas y el cajón de posos? Llene el depósito de agua con agua fresca*



- Si el agua es escasa y el recipiente de posos (A19) está a punto de vaciarse, le recomendamos que realice estas operaciones conjuntamente. Recuerde que el recipiente de posos, aunque no esté lleno, debe vaciarse cada 72h para evitar olor y moho.
- La máquina solicita inmediatamente ambas operaciones para que puedan prepararse varias bebidas seguidas, sin interrupción.

*Introduce el recipiente de posos y la bandeja recogegotas*



- El recipiente de posos (A19) y la bandeja recogegotas (A7) se han retirado de la máquina.
- Introduzca el recipiente de posos y la bandeja recogegotas.

## 11.2 Mensajes relacionados con el café en granos y el pre-molido

*Ups, parece que se han terminado los granos de café.  
Es hora de añadir más*



Anula Ok

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

*No logro completar la bebida.  
Ajuste el molinillo aumentando el nivel de molienda 1 posición a la vez (+1)*



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 girando el mando del molinillo de café (A12) una posición hacia el número 7 (mientras el molinillo de café está en funcionamiento) en la fase inicial de preparación de las bebidas de café.

Si el perfil de granos Bean Adapt está activo:

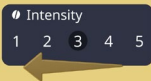
*Recuerda volver a colocar el ajuste del molinillo en la posición anterior para las otras bebidas*



Ok

- Después de la alarma anterior, recuerde volver a colocar el molinillo de café en la posición correcta para no perder las configuraciones Bean adapt.
- Gire el mando del molinillo de café (A12) una posición hacia el número 1. Pulse “Ok” para volver a la página de inicio y proceder con la preparación deseada.

*Lo siento, no logro completar su bebida.  
Vuelva a las configuraciones de la bebida y reduzca la intensidad, luego vuelva a intentarlo*



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”](#)).

*¿Has añadido el café pre-molido?  
Añádalo ahora. ¡Solo una medida!*



Anula

Ok

- Se ha seleccionado la preparación con café pre-molido, pero no se ha echado 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.

*No logro completar la bebida.  
Vacíe el recipiente de posos,  
la bandeja recogegotas y  
vuelva a intentarlo. Reduzca la  
cantidad de café pre-molido.  
Recuerde, una medida*



- Se ha introducido una cantidad excesiva de café pre-molido.
- Vacíe el recipiente de posos, la bandeja recogegotas y repita la preparación reduciendo la cantidad de café premolido (máx. 1 medida)

### 11.3 Mensajes relativos a las jarras LatteCrema

*¿Puedes colocar la jarra  
LatteCrema Hot?*



- Se ha solicitado una bebida caliente con leche, pero la jarra no se ha introducido en la máquina. El botón luminoso (B3) parpadea en color rojo.
- Inserte la jarra LatteCrema Hot (E7) (con tapa negra).

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



Ok

- Se ha solicitado una bebida caliente con leche, pero el usuario ha introducido una jarra incorrecta (jarra LatteCrema Cool). El botón luminoso (B3) parpadea en color rojo.
- Retire la jarra para recetas frías con leche e introduzca la jarra para recetas calientes con leche (jarra LatteCrema Hot, con tapa negra).

*¿Puedes colocar la jarra LatteCrema Cool?*



- Se ha solicitado una receta fría con leche, pero la jarra no se ha introducido en la máquina. El botón luminoso (B3) parpadea en color azul.
- Inserte la jarra LatteCrema Cool (E7) (con tapa blanca).

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



Ok

- Se ha solicitado una receta fría con leche, pero el usuario ha introducido una jarra incorrecta (jarra LatteCrema Hot). El botón luminoso (B3) parpadea en color azul.
- Retire la jarra para recetas calientes con leche e introduzca la jarra para recetas frías con leche (jarra LatteCrema Cool, con tapa blanca).

*Coloque un recipiente debajo del surtidor de leche.  
Gire el botón a Clean*



Más tarde

- Si necesita realizar otra bebida de inmediato, pulse “Más tarde” y suministre la bebida deseada. Recuerde, al final de todas las preparaciones, gire el mando a “Clean” y limpie (función Clean) de la jarra (E7). El indicador luminoso (B3) parpadea en color blanco.
- Proceda como se indica en el apartado [“10.2.2.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso”](#).

*¿Listo para la limpieza?  
De lo contrario, gire el mando de la jarra en unas configuraciones de espuma de leche*



Sí

- La jarra LatteCrema (E7) se ha introducido en la máquina con el mando de ajuste espuma/limpieza (F1) en posición “Clean”. El indicador luminoso (B3) parpadea en color blanco.
- Coloque un recipiente bajo el surtidor de leche (E3) y pulse “Sí” para iniciar la limpieza de la jarra de la leche o gire el botón a posición leche y luego seleccione una bebida.

*Recuerda meter la jarra de la leche en la nevera*



- La preparación de la leche ha finalizado, pero han pasado unos minutos y la jarra de leche todavía está conectada a la máquina. El botón luminoso (B3) parpadea en color rojo.
- Pulse "Ok" y guarde la jarra de leche en la nevera.

*Recuerda meter la jarra de la leche en la nevera*



- La preparación de la leche ha finalizado, pero han pasado unos minutos y la jarra de leche todavía está conectada a la máquina. El botón luminoso (B3) parpadea en color azul.
- Pulse "Ok" y guarde la jarra de leche en la nevera.

*Gira el mando de la jarra hasta el nivel de espuma de leche preferido*



- La preparación Se ha solicitado una bebida caliente con leche, pero el mando (F1) está en posición "Clean".
- Gira el mando de la jarra hasta el nivel de espuma de leche preferido

*Gira el mando de la jarra hasta el nivel de espuma de leche preferido*



- La preparación Se ha solicitado una receta fría con leche, pero el mando (F1) está en posición "Clean".
- Gira el mando de la jarra hasta el nivel de espuma de leche preferido

## 11.4 Mensajes sobre el estado de mantenimiento de la máquina

Para cuidar correctamente de su máquina y garantizar un excelente rendimiento a lo largo del tiempo, la máquina le recuerda las operaciones que hay que realizar. El mensaje aparecerá cuando se encienda: a continuación encontrará la explicación de la pantalla:

Indicador del número de alarmas activas

Alarma activa

La alarma se activará en breve

Estado de la máquina OK

1 ¡Es hora de cuidar de su máquina!

! Descalcificación Solicitud >

● Cambio filtro agua En breve >

● Limpieza máquina OK >

Más tarde

Verificar

Pulse para posponer el procedimiento a otro momento. En la página de inicio, en el símbolo del menú de configuración (C3) se mostrará un círculo con el número de alarmas activas

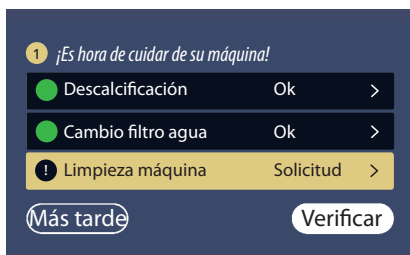
Pulse para ir a la página "Mantenimiento" del menú de configuración y verificar cuánto falta para que se activen las alarmas.

Pulse ">" para entrar en el asistente: puede continuar con las operaciones de mantenimiento incluso si la alarma aún no está activa.

- Solicitud de descalcificación.
- Pulse ">" en la entrada "Necesario" para continuar (ver apa. ["10.6 Limpieza profunda de la máquina y mantenimiento preventivo"](#)). Pulse "Más tarde" para posponer la limpieza en otro momento. La alarma aparecerá cada 3 encendidos hasta que se realice la limpieza. Inicie y complete el proceso de descalcificación.

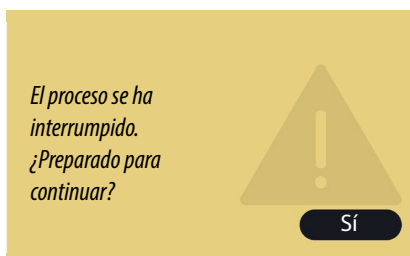
- Se ha agotado el (E4) filtro ablandador.
- Pulse ">" en el elemento "Necesario" para reemplazar el filtro, o "Más tarde" si tiene la intención de hacerlo en otro momento. La alarma aparecerá cada 3 encendidos hasta que se proceda a la sustitución. Siga las instrucciones del cap. ["10.6.3.2 Sustitución/ Retirada del filtro de agua"](#).

96

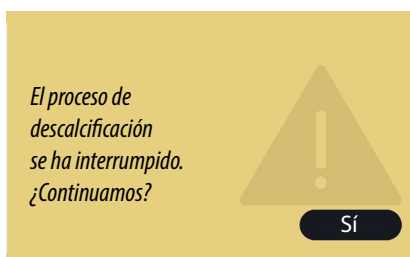


- Solicitud de limpieza profunda de la máquina.
- Pulse “>” en la entrada “Necesario” para continuar (ver apa. [“10.6 Limpieza profunda de la máquina y mantenimiento preventivo”](#)). Pulse “Más tarde” para posponer la operación a otro momento. La alarma aparecerá cada 3 encendidos hasta que se realice la limpieza. Inicie y complete el proceso de limpieza profunda.

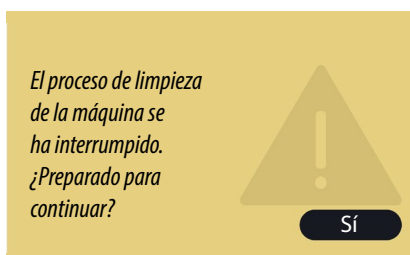
### 11.5 Mensajes de alarma



- Instalación/sustitución del filtro interrumpida o no completada correctamente.
- Pulse “Sí” para continuar (véase apartado [“10.6.3 Gestión del filtro de agua”](#)).



- Descalcificación interrumpida o no completada correctamente.
- Pulse “Sí” para continuar (ver capítulo [“10.6.2 Descalcificación”](#)).



- Ciclo de limpieza de la máquina interrumpido o no completado correctamente
- Pulse “Sí” para continuar (ver capítulo [“10.6.1 Limpieza profunda de la máquina”](#)).

---

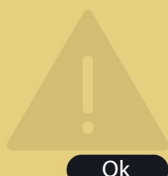
*¡Vaya! He olvidado la hora y el día. Por favor, vuelva a configurar los para seguir usando las Coffee Routine*



- Solicitud para configurar de nuevo el día y la hora.
- Pulse “Ok” para configurar el día y la hora, luego pulse “Ok” para confirmar y volver a la homepage.

---

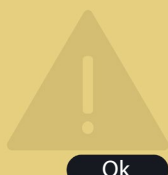
*Algo no ha funcionado. Use la función de afinamiento del perfil Bean Adapt de los granos seleccionados y vuelva a intentarlo*



- Se ha producido un error durante el proceso de creación de un nuevo perfil de grano Bean Adapt
- Pulse “OK” y vuelva a la pantalla de suministro de Espresso. A continuación, intente dispensarla de nuevo pulsando “No” y luego “Suministrar”.
- Se ha producido un error durante la preparación de un Espresso con la Intensidad configurada en Bean Adapt y con la función de afinamiento habilitada en el perfil ind. de grano en uso.
- Pulse “OK” para volver a la pantalla principal, acceda a Bean Adapt Technology (C4), después siga las indicaciones del apa. [“8.1.1 Afinar el perfil gustativo”](#)

---

*Vaya, algo salió mal. Intentar otra vez. Inténtelo de nuevo*



- Se ha producido un error durante el proceso de creación de un nuevo perfil de grano Bean Adapt
- Pulse “OK” y vuelva a la pantalla de suministro de Espresso. A continuación, intente dispensarla de nuevo pulsando “No” y luego “Suministrar”.

*Algo va mal: puede consultar el manual de usuario*



- Alarma general.
- El interior de la máquina puede estar muy sucio. Limpie a fondo la máquina como se describe en el apartado [“10.5.1 Limpieza interna de la máquina”](#). 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.

*El circuito del agua está vacío.  
¿Listo para el llenado?*



Ok

- El circuito hidráulico está vacío
- Pulse “Ok” para llenar el circuito: el suministro se interrumpe automáticamente. Si el problema persiste verifique que el depósito de agua (A8) esté bien introducido.
- Se ha introducido un filtro ablandador nuevo (E4).
- Compruebe si ha seguido correctamente las indicaciones para la introducción del filtro nuevo (apa. [“10.6.3 Gestión del filtro de agua”](#)). Si el problema persiste, retira el filtro de agua.

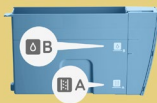
## 11.6 Mensajes relacionados con la limpieza y la descalcificación

*Espera, por favor*



- La máquina está realizando operaciones
- Espere hasta que se completen las operaciones.

*Añade el  
descalcificador  
De'Longhi (hasta A) y el  
agua (hasta B) y vuelve  
a colocar el depósito*



- Durante el procedimiento guiado para la preparación del inicio del ciclo de descalcificación, la solución descalcificadora del depósito no es suficiente.
- Prepare la solución como se indica en el apa. [“10.6.2 Descalcificación”](#).

*Introduce el surtidor  
de agua*



- Se ha solicitado iniciar una función que prevé el uso del surtidor de agua [\(E1\)](#), pero el accesorio no se ha introducido en la máquina.
- Durante el proceso de descalcificación o vaciado del circuito se ha retirado el surtidor de agua [\(E1\)](#).
- Introduzca el surtidor de agua en su alojamiento [\(A5\)](#) empujando a fondo hasta escuchar el aviso acústico (si está activado) y repita la operación.

*¿Puedes introducir el  
grupo infusor?*



- Después de la limpieza no se ha introducido el infusor extraíble [\(A15\)](#).
- Introduzca el infusor como se describe en el apartado [“10.6.1 Limpieza profunda de la máquina”](#).

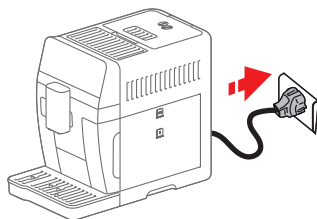
---

## 12 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*

*(ver apa. [“9.1 Mantenimiento”](#) y [“9.1.4 Enjuague”](#)).*

- El café no está cal. (2)

*Las tazas no se han precalentado.*

*Caliente las tazas enjuagándolas con agua caliente: si prepara un “Ristretto Italiano”, la máquina recomienda calentar la taza con el botón específico.*

*(Nota: se puede utilizar la función descrita en el apa. [“5.1 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  (ver apa. [“9.2 General”](#) y [“9.2.5 Temperatura”](#)).*

- El café no está cal. (4)

*Es necesario proceder con la descalcificación: proceda como se muestra en el apa. [“10.6.2 Descalcificación”](#).*

---

A continuación, compruebe que la configuración de la dureza del agua se corresponde con el que está en uso en su red hídrica (consulte apa. [“2.2 Compruebe la dureza del agua”](#) y [“2.3 Configure la dureza del agua”](#)).

- El café es poco denso o tiene poca crema (1)  
*El café se ha molido demasiado grueso. Active el Bean Adapt (C4) o regule la molienda siguiendo las instrucciones del tutorial en el menú de configuración: en la homepage pulse  (ver apa. [“9.3 Consejos y guías”](#) y [“9.2.6 Nivel del molinillo”](#)).*
- El café es poco denso o tiene poca crema (2)  
*El café no es adecuado.  
Utiliza café para cafeteras espresso.*
- El café es poco denso o tiene poca crema (3)  
*El café está fresco: el envase está abierto desde hace tiempo y ha perdido el sabor.*
- El café preparado está aguado  
*Si el Bean Adapt está activo (C4), cambie las configuraciones o cambie la intensidad de la bebida ([4.1.2 Personalización de las recetas café calientes](#) y [4.3.2 Personalización de las recetas frías \(Cold Brew e Iced\)](#))  
El embudo (A13) se ha obstruido: proceda a la limpieza como se indica en el apa. [10.5.2 Limpieza del embudo de café pre-molido](#).*
- El café sale muy lentamente o goteando  
*El café se ha molido demasiado fino. Active el Bean Adapt (C4) o ajuste la molienda siguiendo las instrucciones del tutorial en el menú de configuración: en la homepage pulse  (ver apa. [“9.3 Consejos y guías”](#) y [“9.2.6 Nivel del molinillo”](#)).*
- 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 [“10.2.2.1 Limpieza jarra de leche después de cada uso”](#) y [“10.2.2.2 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 (consultar cap. [“6 To go”](#)).*
  - 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.  
Consulte el apa. [“9.1.1 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.*
  - El infusor [\(A15\)](#) no se puede extraer.  
*El infusor puede ser retirado utilizando el procedimiento de limpieza profunda o cuando la máquina está apagada. Consulte el apa. [“10.6.1 Limpieza profunda de la máquina”](#) o apague pulsando  [\(B1\)](#).*  
*(Solo modelos conectados)*
  - La App no funciona  
*Mal funcionamiento de la app. Cierre y reinicie la app.*
  - La app señala un problema en la máquina que no existe  
*Los datos entre la máquina y la app no están sincronizados. Desactive y reactive la conectividad (apdo. [“3.4.2 Restablecimiento de la conexión Wi-Fi”](#))*

### 13 DATOS TÉCNICOS

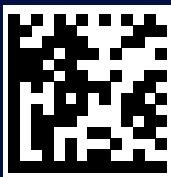
---

|                                       |                               |
|---------------------------------------|-------------------------------|
| 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 AxAxA:                    | 245x460x375 mm                |
| Longitud del cable:                   | 1150 mm                       |
| Peso (diferente según el modelo):     | 11 kg                         |
| Capacidad máx. del recipiente granos: | 250 g                         |

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

#### 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 ["9.2.1 Auto-apagado"](#));
- Activar el Ahorro Energético (véase apartado ["9.2.3 Ahorro energético"](#));
- Cuando la máquina lo requiera, efectúe el ciclo de descalcificación.



57132C9251\_00\_1225