

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

1. DESCRIPCIÓN

1.1 Descripción del aparato - A

- A1. Recipiente del café en granos
- A2. Tapa del recipiente para el café en granos
- A3. Apoyatazas
- A4. Botón vapor
- A5. Tubo salida vapor
- A6. Conector para Sistema Lattecrema
- A7. Salida café
- A8. Rejilla apoyatazas para espresso
- A9. Rejilla apoyatazas para vasos o mug
- A10. Rejilla bandeja
- A11. Recipiente recogegotas
- A12. Indicador del nivel del agua de la bandeja recogegotas
- A13. Tapa depósito de agua
- A14. Asa extracción depósito de agua
- A15. Depósito de agua
- A16. Soporte del conector del cable de alimentación
- A17. Interruptor general (ON/OFF)
- A18. Salida molinillo (Tamping station)
- A19. Puerta para acceder a la rampa del molinillo
- A20. Palanca prensador

1.2 Descripción del panel de control - B

- B1. Botón ON/Standby
- B2. Botón regulación cantidad de café molido
- B3. Botón "X2": para utilizar el filtro 2 cafés
- B4. Botón "temperatura café"
- B5. Botón "enjuague"
- B6. Botón "OK": para que salga la bebida/para confirmar
- B7. Botón "salida de agua caliente"
- B8. Botón "descalcificación"
- B9. Botón "My": para personalizar la longitud de las bebidas
- B10. Botón selección funciones
- B11. Display bebidas:

Bebidas a base de café Espresso

- Espresso
- Americano
- Café

Bebidas a base de leche

- Cappuccino
- Flat White
- Latte Macchiato

- B12. Indicador "limpieza leche"
- B13. Indicador "falta recipiente del café en granos"
- B14. Indicador "alarma general"
- B15. Manómetro

- B16. Indicador "falta agua"
- B17. Indicador "recipiente del café en granos vacío"
- B18. Indicador "ahorro energético"
- B19. Display configuraciones y proceso:
 - Indica la operación que está realizando el aparato
 - Indica la configuración de la dosis de café seleccionada
 - Indica la configuración de la temperatura del café seleccionada

1.3 Descripción de los accesorios - C

- C1. Copa portafiltro
- C2. Filtro 1 taza
- C3. Filtro 2 tazas
- C4. Tira reactiva "Prueba dureza total"
- C5. Descalcificador
- C6. Accesorio para descalcificación
- C7. Cable de alimentación extraíble
- C8. Escobilla
- C9. Accesorio limpieza surtidor de café
- C10. Paño
- C11. Softballs (ablandador de agua)
- C12. Aguja de limpieza para varilla de vapor

1.4 Accesorios de limpieza no incluidos, recomendados por el fabricante

Para más información, visita Delonghi.com.



Pastillas limpieza

(Véase "8.1 Limpieza del surtidor de café")

 **Limpiador**
EAN: 8004399333307

1.5 Descripción del LatteCrema System - D

- D1. Tapadera del recipiente de leche
- D2. Conector del recipiente de la leche
- D3. Botón de liberación de la tapa
- D4. Surtidor leche (ajustable en altura)
- D5. Botón de regulación espuma
- D6. Compartimiento botón regulador
- D7. Tubo de aspiración de leche
- D8. Recipiente de la leche

2. PREPARACIÓN DEL APARATO

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


1. Meta la bandeja recogegotas (A11) con la rejilla apoyatazas (A9) y la rejilla bandeja (A10) (fig. 1);

2. Saque el depósito de agua (A15) (fig. 2) y llénelo con agua fresca y limpia sin superar el mensaje MÁX (fig. 3).
3. A continuación vuelva a meter el depósito.


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

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

3. PRIMERA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

1. Introduzca el conector del cable de alimentación (C7) en su soporte (A16), situado en la parte posterior del aparato (fig. 4); a continuación meta la clavija en la toma. Asegurándose que el interruptor general (A17), que se encuentra en la parte posterior del aparato esté pulsado en la posición I (fig. 5);
2. Coloque debajo del surtidor de agua caliente (a nivel del surtidor de café (A7)) un recipiente con capacidad mínima de 100 ml (fig. 6);
3. Pulse el botón (B7) correspondiente al indicador  (fig. 7): la salida comienza y se interrumpe automáticamente. Vacíe el recipiente.

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

4. Enganche la copa portafiltro (C1) con el filtro a la máquina para un enganche correcto; alinee el asa de la copa portafiltro a «INSERT» (fig. 8) y gire el asa hacia la derecha, hasta alinearla a la posición «CLOSE»;
5. Coloque un recipiente bajo la copa portafiltro y del tubo de salida del vapor (A5);
6. Pulse el botón (B5) correspondiente al indicador  (fig. 9): la salida comienza;
7. Finalizado el suministro, gire el botón vapor (A4) (fig. 10) y suministre café por algunos segundos de modo de enjuagar el circuito vapor: para un suministro óptimo de vapor, se recomienda repetir esta operación 3 o 4 veces. Esto permite eliminar el agua en el tubo antes de que salga vapor.

El aparato está listo para el uso.

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

Cuando utilice por primera vez la cafetera, será necesario preparar 4-5 cafés antes de obtener buenos resultados: dedique atención especial a la dosis de café molida en el filtro ((C2) o (C3)) (véanse las instrucciones en el apartado "4.1 Fase 1 - Molienda (grinding) (fig. 11)").

Proceda tal y como indicado en el capítulo "La "dosis perfecta"".

4. PREPARAR EL CAFÉ

4.1 Fase 1 - Molienda (grinding) (fig. 11)

1. Vierta los granos en el recipiente (A1) (fig. 12). Se recomienda verter solo los granos necesarios para la preparación: de este modo se utilizará siempre café fresco;

2. Seleccione el grado de molienda (fig. 13). La configuración de fábrica es 5 (molienda media). Si el resultado no fuera satisfactorio, regule el nivel en base al gusto personal y al tipo de café (la regulación debe realizarse durante el funcionamiento del molinillo).
3. Introduzca uno de los filtros de café (C2) o (C3) en el portafiltro (C1) (fig. 14). Si se utiliza el filtro para 2 tazas, pulse el botón 2X (B3): con esta selección se dobla también la cantidad suministrada de espresso.
4. Regule el botón cantidad (B2) partiendo de la posición mínima (fig. 15).

Nota bene:



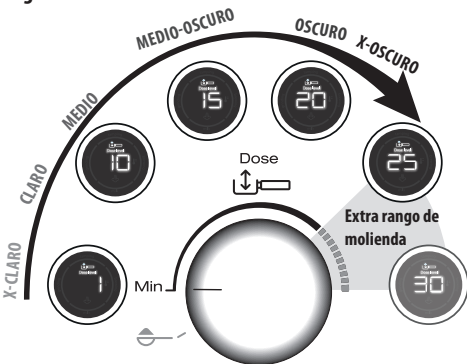
Los números visualizados en el display (B19) son una referencia a anotar una vez alcanzado el nivel correcto en el portafiltro.

No corresponden a las configuraciones de molienda, al peso del café molido (gr/oz) o al tiempo de molienda.

Consulte el apartado "B3. Botón "X2": para utilizar el filtro 2 cafés" para indicaciones adicionales.

5. Enganche el portafiltro a la salida del molinillo (A18) alineándolo con el mensaje INSERT: a continuación gire hacia la derecha la copa (fig. 16). La molienda inicia cuando la copa alcanza la posición CLOSE y se interrumpe automáticamente.

Regule la cantidad de café molido en el filtro



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

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

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

4.2 Fase 2 - Prensado (tamping) (fig. 17)

1. Después de la molienda, baje la palanca de prensado (A20) hasta final de carrera (no quite el portafiltro) (fig. 18). Para un resultado perfecto, repítalo 2 veces.
2. Mantenga bajada la palanca hasta el final de carrera durante la remoción del portafiltro (fig. 19). Para regresar la palanca a la posición inicial.
3. Una vez verificada que la dosis de cafés sea correcta (véase "La "dosis perfecta""), enganche el portafiltro al surtidor del café (A7) (fig. 20).

La "dosis perfecta"



- Los filtros de café tienen un marcado láser interno para identificar el nivel para la dosis perfecta. La dosis mínima corresponde a la línea inferior del marcado; la dosis máxima corresponde a la línea superior del marcado. La dosis perfecta se encuentra dentro de estas dos líneas.
- Asegúrese de que el café esté al nivel después del prensado. Podría ser necesario regular el botón más veces (B2) antes de llegar a la dosis perfecta.
- Si el café está sobre- o bajo-extraído y la dosis está dentro de la dosis perfecta, regule el grado de molienda más fino o más grueso (véase "4.1 Fase 1 - Molienda (grinding) (fig. 11)"). Si el café está sobre- extraído (suministro demasiado lento) la molienda deberá ser más gruesa. Si el café está bajo-extraído (suministro demasiado rápido) la molienda deberá ser más fina.
- **El barman aconseja:** Saque el portafiltro mientras la palanca del prensador (A20) está bajada para obtener un acabado perfecto de la dosis de café.

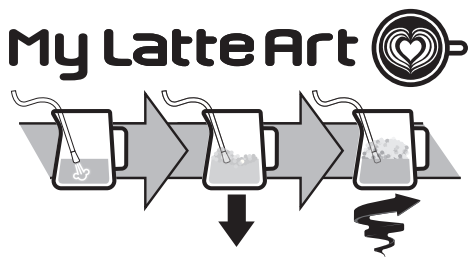
4.3 Fase 3 - Suministro (brewing) (fig. 21)

1. Seleccione la bebida deseada (fig. 22).
2. Pulse OK (B6) para iniciar el suministro (fig. 23) (pre-infusión e infusión). El suministro del café se interrumpe automáticamente.

5. PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE LECHE

5.1 Espumar la leche (fig. 24)

1. Vierta en el recipiente de la leche (D8) la cantidad de leche que se desea calentar/espumar, teniendo en cuenta que el volumen de la leche aumentará 2 o 3 veces (fig. 25). Para obtener una espuma más densa y homogénea, se recomienda utilizar leche entera de vaca y a temperatura de la heladera (aproximadamente 5° C).



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

El barman aconseja:






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

Limpieza del surtidor de vapor:

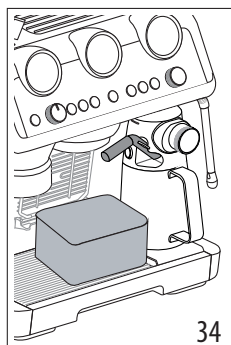
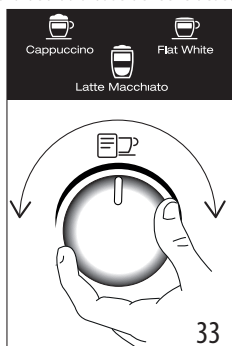
1. Después de cada uso, remueva con un paño los residuos de leche del surtidor de vapor (fig. 26). Para una limpieza profunda, se recomienda utilizar Eco MultiClean: asegura la higiene removiendo proteínas y grasas de la leche y puede utilizarse para limpiar toda la máquina.
2. Suministre vapor por algunos segundos para limpiar bien el surtidor (fig. 10).
3. Espere hasta que el surtidor se enfríe: para mantener la eficiencia del surtidor en el tiempo, utilice la aguja de limpieza (C12) para mantener libres los 3 orificios (fig. 27).

5.2 Prepare las bebidas a base de leche con el LatteCrema System (fig. 28)

1. Vierta en el recipiente (D8) de la leche a temperatura de heladera (5° C) (fig. 29).
2. Cierre la tapa (D1) (fig. 30).
3. Gire el botón de regulación de espuma (D5) a la posición deseada (fig. 31).






Posición botón de regulación espuma				
 CLEAN				 INSERT
Limpieza después de cada uso	Espuma MÁX	Espuma MED	Espuma MÍN	Para extraer o introducir el botón

- Enganche el recipiente de la leche en la máquina (fig. 32).
- Prepare la dosis perfecta (véase "4.1 Fase 1 - Molienda (grinding)" (fig. 11)" y "4.2 Fase 2 - Prensado (tamping)" (fig. 17)") e introduzca el portafiltro.
- Seleccione la bebida a base de leche deseada (fig. 33).




- La limpieza inicia y se interrumpe automáticamente. Atención: al final de la limpieza, gire el botón a una de las posiciones de regulación de la espuma.
- Quite el recipiente de la leche y colóquelo en la heladera: se recomienda utilizar en breve tiempo la leche restante. Para una limpieza profunda, se recomienda utilizar Eco Multi-Clean: asegura la higiene removiendo proteínas y grasas de la leche y puede utilizarse para limpiar toda la máquina.

6. PERSONALICE LA LONGITUD DE LAS BEBIDAS DE CAFÉ CON EL BOTÓN (B9)

- Prepare la cafetera para hacer 1 o 2 tazas de la bebida café que desee, hasta enganchar el portafiltro (C1) con el filtro (C2) o (C3) el café molido. Si se desea programar una bebida a base de leche, conecte el Lattecrema System a la máquina.
- Gire el botón (B10) para seleccionar la bebida a programar.
- Pulse la tecla : el indicador correspondiente a la tecla OK (B6) se enciende fijo y el indicador correspondiente a la tecla  parpadea.
- Pulse la tecla OK para iniciar el suministro. Los indicadores correspondientes a las teclas OK y  parpadean.
- Una vez alcanzada la cantidad deseada, pulse OK. Si la bebida prevé el suministro de otro ingrediente, comienza el suministro de este último: una vez alcanzada la cantidad deseada, pulse OK.
- Pulse la tecla  para guardar. El aparato está listo para un nuevo uso y el indicador  permanece encendido. Si no se desea guardar la programación, pulse cualquier otra tecla.

Nota bene:


- Se pueden programar las bebidas con café, pero no el suministro de vapor y agua caliente.
- La programación modifica las cantidades de las bebidas, pero no del café molido.
- Las bebidas "X2" pueden programarse separadamente.
- My LatteArt**  no es programable.


Bebida	Espresso	Leche	Espuma	Cantidad (ml)	X2 (ml)
Cappuccino	1	✓	✓	≈150	≈230
Latte Macchiato	1	✓	✗	≈150	≈230
Flat White	1	✓	✓	≈250	≈330

- Bebidas con doble dosis (2x):** Vierta en el recipiente (D8) la cantidad de leche necesaria para la preparación, prestando atención a no superar el nivel MÁX (fig. 25). Cada muesca en el recipiente corresponde a ≈100 ml de leche.
 - La leche fresca es mejor.** Use siempre leche fresca a temperatura de la heladera.
- Pulse OK (B6) para suministrar (fig. 23). El aparato suministra automáticamente café y leche en secuencia.


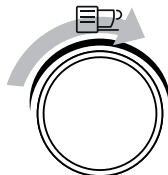














Limpieza del Lattecrema System después de cada uso:










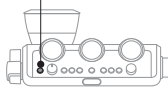
- Deje el recipiente de la leche enganchado a la máquina (no es necesario vaciarlo). Meta un recipiente debajo del tubo de suministro de la leche (D4) (fig. 34).
- Gire el botón (D5) a "Clean" (fig. 35).

- **Para regresar a las configuraciones de fábrica, mantenga pulsada la tecla  hasta el apagado. La bebida seleccionada regresa a la cantidad de fábrica.**

Receta de café	Cantidad de fábrica	Cantidad programable
 Espresso	35 ml	de 25 a 90 ml
 Espresso X2	70 ml	de 50 a 180 ml
 Coffee	80 ml	de 50 a 120 ml
 Coffee X2	160 ml	de 120 a 240 ml
 Americano	100 ml	<ul style="list-style-type: none"> • espresso: de 25 a 120 ml • agua: de 25a 60 ml
 Americano X2	200 ml	<ul style="list-style-type: none"> • espresso: de 50 a 120 ml • agua: de 50 a 240 ml

7. MENÚ CONFIGURACIONES

1. Entre en el menú:		
Pulse contemporáneamente por 5 segundos	x2	
2. Seleccione la configuración a programar:		
		
Bebida	Configuración correspondiente	Regulaciones
 Espresso	Ahorro energético	 ➔  Activo
		 ➔  Apagado
 Coffee	Autoapagado	 ➔ 9 minutos
		 ➔ 1,5 horas
		 ➔ 3 horas
 Cappuccino	Señal acústica	 ➔  Activo
		 ➔  Apagado
➔		

 Latte	Regulación extra el grado de molienda	 ➔ Rango 1
		 ➔ Rango 2
 Flat White	Valor fábrica	Mantenga pulsada por al menos 5 segundo la tecla OK, hasta que el indicador permanece encendido fijo
 Americano	Dureza del agua	 ➔ blanda
		 ➔ media
		 ➔ dura/muy dura
3. Guarde las nuevas configuraciones pulsando ON/Standby (B1)		
 		







8. LIMPIEZA DEL APARATO

¡Atención!

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

¡Peligro!

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

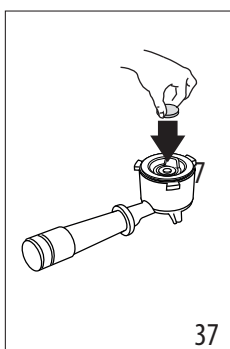
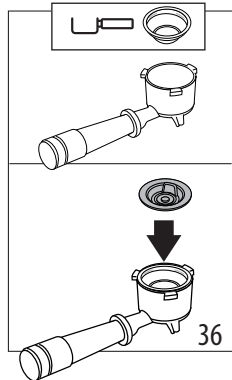
					
	✗	✓	✓	✗	✗
➔					

	✓	✗	✗	✓	✓
	✗	✗	✗	✓	✓
	✗	✗	✗	✓	✓
	✗	✗	✓	✓	✗
	✗	✗	✗	✓	✓
	✓	✓	✗	✓	✓

8.1 Limpieza del surtidor de café

Cuando el indicador se enciende (naranja) (B5), es necesario proceder a la limpieza del circuito café. Para realizar el ciclo de limpieza, compre las pastillas para la limpieza de máquinas de café. Para más información, visite www.Delonghi.com.

1. Introduzca el filtro 1 taza (C2) en el portafiltro (C1) (fig. 36).
2. Introduzca en filtro el accesorio de limpieza (C9) (fig. 36) y presiónelo hasta el fondo.



3. Meta la pastilla para la limpieza en el accesorio (fig. 37).
4. Conecte el portafiltro al surtidor de café (A7).
5. Llene el depósito del agua (A15). Asegúrese de que la bandeja recogegotas (A11) esté vacía.

6. Mantenga pulsada la tecla , hasta que el relativo indicador comienza a parpadear (naranja) . Después de algunos minutos, la limpieza se interrumpe automáticamente.

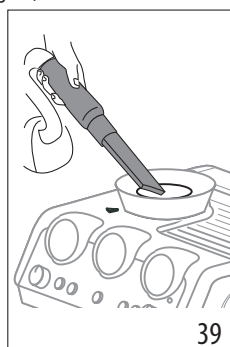
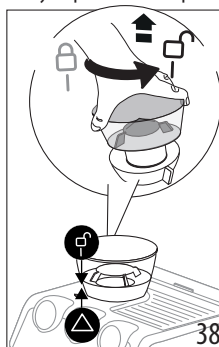
- Quite el portafiltro y el accesorio de limpieza.
- Lave el portafiltro y el filtro bajo agua corriente.
- Vuelva a colocar el y proceda con un enjuague pulsando la tecla (B5): se recomienda colocar un recipiente debajo del portafiltro.
- Quite y vacíe la bandeja recogegotas.

Nota Bene:

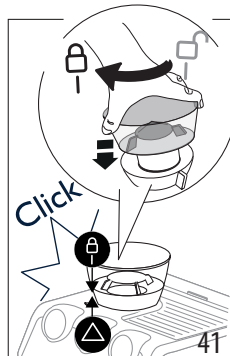
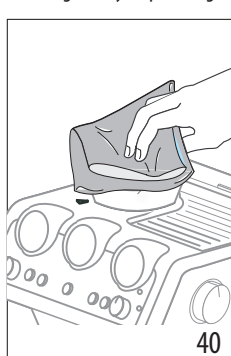
Este ciclo de limpieza puede ponerse en marcha en cualquier momento pulsando la tecla (B5) por unos segundos. Para cancelar la operación, pulse el botón por 10 segundos.

8.2 Limpie al alojamiento del recipiente del café en granos

1. Asegúrese de que el recipiente del café en granos (A1) esté vacío. Eventualmente proceda con algunas moliendas al vacío para vaciarlo.
2. Desenganche el recipiente girándolo en sentido antihorario y sáquelo de la máquina (fig. 38)



3. Aspire los residuos de café (fig. 39).
4. Limpie con un paño húmedo el lugar del recipiente del café en granos y séquelo (fig. 40);

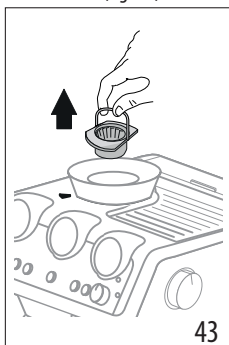
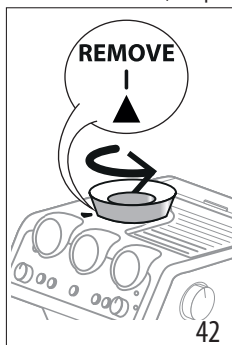


- Vuelva a colocar el recipiente introduciéndolo en el molinillo. El recipiente está bien colocado cuando la flecha ▲ está alineada con el símbolo ☞ y se escucha un "clic" (fig. 41).

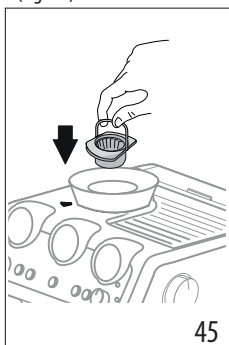
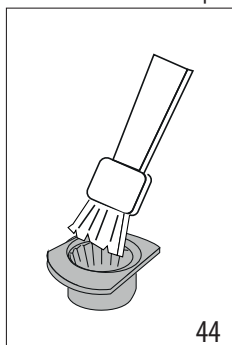
8.3 Limpieza de las muelas

Cuando se limpia el recipiente del café en granos (A1), limpie el soporte del recipiente y la muela superior con un paño húmedo. Diríjase a un centro de asistencia para quitar y cambiar las muelas. Es posible quitar la muela en el caso de que el molinillo estuviera bloqueado por un cuerpo extraño. Si esto sucede quite el recipiente del café en granos y proceda de la siguiente manera:

- Enganche la copa portafiltro (C1) y haga una molienda "al vacío" para liberar el conducto del café.
- Apague el aparato.
- Gire en sentido antihorario el regulador de molienda hasta el final de carrera, a la posición "REMOVE" (fig. 42).



- Extraiga la parte superior de la muela, agarrándola por la respectiva asa (fig.43).
- Limpie la muela con una brocha (fig. 44) y aspire los residuos de café con un aspirador (fig. 39).



- Meta la muela en su soporte (fig. 45);
- Gire el regulador seleccionando el grado de molienda deseado (fig. 13);

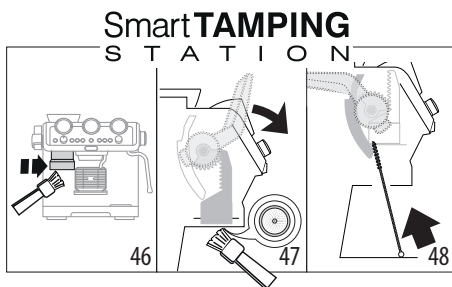
Verifique si la máquina está bien metida tirando de ella por el asa: si no se mueve, significa que la muela está bien metida;

8.4 Sustitución de las muelas

Cuando la cantidad de café molido se reduce aun mas, diríjase a un centro de asistencia para cambiar las muelas: después regule de nuevo el molinillo entrando en el menú configuraciones ("7. Menú configuraciones") y seleccionando el primer rango de la regulación extra del grado de molienda. Luego, gire el botón regulación cantidad (B2) a posición MÍN y regule la dosis como en el primer uso (véase "La "dosis perfecta"").

8.5 Limpieza de la "Smart tamping station"

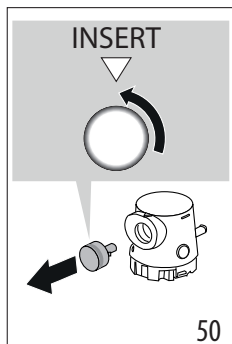
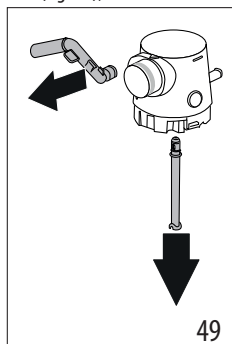
- Limpie la zona de enganche con un pincel (fig. 46).
- Tire la palanca (A20) hasta final de carrera y limpie con un pincel el prensador (fig.47), luego suelte la palanca.
- Limpie la rampa de café (fig. 48) (C8) con el cepillo.



8.6 Limpieza del LatteCrema System

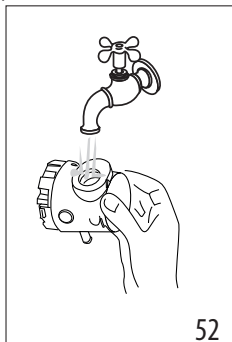
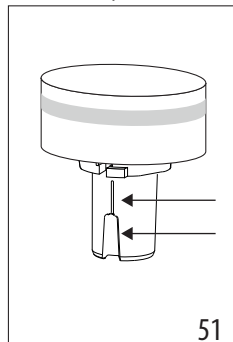
Lave en el lavavajillas todos los componentes y el recipiente, colocándolos en la cesta superior del lavavajillas. Si no dispone de lavavajillas, realice el lavado manual tal y como se indica en la nota al final de apartado.

- Pulse el botón (D3) y levante la tapa del recipiente de la leche (D1);
- Saque el surtidor de leche (D4) y el tubo de aspiración ((D7) (fig. 49);



- Gire a posición "Insert" el botón y sáquelo (fig. 50);

4. Preste particular atención que en la ranura y en el canal debajo del botón (fig. 51) no queden residuos de leche: eventualmente raspar el canal con un palillo de dientes;



5. Enjuague el interior del alojamiento del regulador espuma con agua corriente (fig. 52);
 6. Compruebe también que el tubo de aspiración y el tubo de salida no estén obstruidos con restos de leche;
 7. Vuelva a montar todos los componentes de la tapadera;
 8. Lave y seque cuidadosamente el recipiente de la leche (D8);
 9. Vuelva a enganchar la tapa del recipiente de la leche.

Nota Bene: lavado manual

El lavado en lavavajillas garantiza la higiene perfecta de todos los componentes del recipiente de leche: en el caso de lavado manual, lave meticulosamente todos los componentes del recipiente de leche con agua caliente y dejelos en remojo dentro de un cuenco con agua caliente durante 30 minutos, antes de proceder según indicado en el punto 4.

9. DUREZA AGUA

El indicador [B8] (B8) descalcificación se enciende después de un periodo de funcionamiento predeterminado que depende de la dureza del agua. Si lo desea, es posible programar la máquina en función de la dureza real del agua de las diferentes regiones, de esta forma la operación de descalcificación será menos frecuente.

1. Saque de su envase la tira suministrada «TOTAL HARDNESS TEST» (C4).
 2. Sumerja por completo la tira en un vaso de agua durante un segundo más o menos.
 3. Saque la tira del agua y sacúdala ligeramente. Configure el aparato, como se indica en el capítulo "7. Menú configuraciones".

Resultado Prueba Dureza del Agua	Botón	Nivel
	x2	1 agua dulce

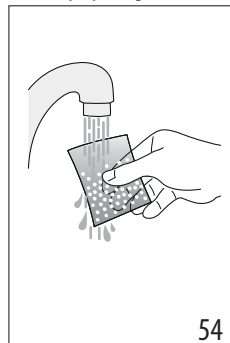
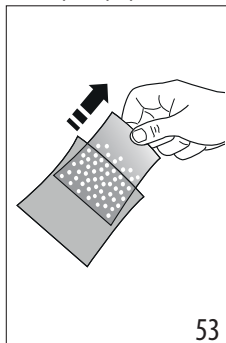
Resultado Prueba Dureza del Agua	Botón	Nivel
		2 agua media
	OK	3 agua dura o muy dura

4. Configure el aparato, como se indica en el capítulo "7. Menú configuraciones".

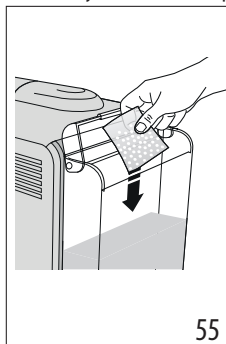
10. CÓMO UTILIZAR SOFTBALLS

Softballs (C11) es un sistema innovador que prolonga la vida de la máquina, sin alterar las cualidades del agua, garantizando el suministro de un café cremoso y aromático. Para optimizar la eficacia, deje Softballs en el agua toda la noche antes del uso.

1. Saque el paquete de Softballs del empaque (fig. 53).



2. Enjuague con agua corriente el paquete de Softballs (fig. 54).
 3. Sumerja la bolsa en el depósito de agua (A15) (fig. 55).



4. Sustituya la bolsa de Softballs cada 3 meses (fig. 56).

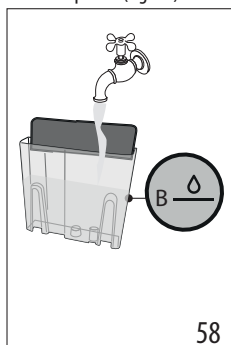
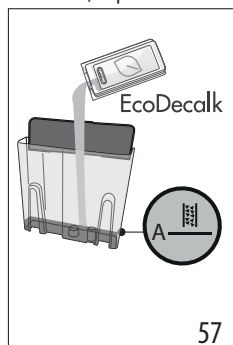
11. DESCALCIFICACIÓN


¡Atención!

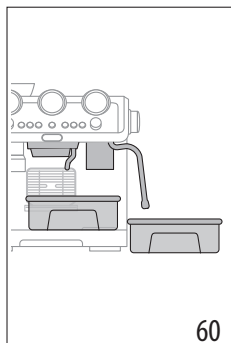
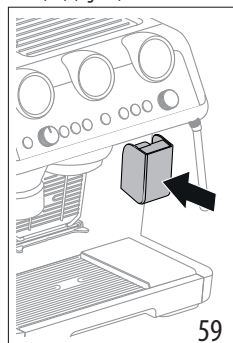
- Antes del uso, lea las instrucciones y las etiquetas del descalcificador (C5), que figuran en su embalaje.
- Se recomienda usar solo descalcificador De'Longhi. El uso de descalcificadores no idóneos, como también la descalcificación no realizada regularmente, puede comportar la aparición de defectos no cubiertos por la garantía.
- El descalcificador puede dañar superficies delicadas. Si el producto se derrama accidentalmente, secar inmediatamente.


Para efectuar la descalcificación	
Descalcificador	Descalcificador De'Longhi
Recipientes	2 de 1 litro cada uno
Tiempo	~40min


1. (SI LO HAY, quite el filtro ABLANDADOR Y LAS SOFT-BALLS). Vierta en el depósito de agua (A15) el descalcificador hasta el nivel  **A** (correspondiente a un embalaje de 100ml) impreso del lado interno del depósito (fig. 57).



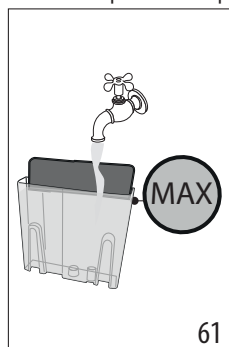
2. Agregue agua hasta alcanzar el nivel  **B** (fig. 58). Vuelva a meter el depósito de agua en la máquina.
3. Introduzca el accesorio (C6) al conector para el LatteCrema System (A6) (fig. 59).




4. Asegúrese de que el portafiltro (C1) no esté enganchado y coloque un recipiente debajo de los surtidores de café y agua caliente (A7), y debajo del surtidor de café (A5) (fig. 60).
5. Mantenga pulsado el botón  (B8) hasta que el indicador correspondiente comience a parpadear.
6. El programa de descalcificación comienza y el líquido descalcificador sale de los surtidores. El programa de descalcificación realiza automáticamente una serie de enjuagues a intervalos para eliminar los residuos de cal del interior de la cafetera hasta vaciar por completo el depósito.

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



7. Vacíe el recipiente utilizado para recoger el líquido descalcificador y póngalo bajo los surtidores.
8. Saque el depósito del agua, vacíelo de los eventuales residuos de solución descalcificadora, enjuáguelo con agua corriente y llénelo con agua fresca hasta el nivel MÁX (fig. 61). Vuelva a meter el depósito en su soporte.














9. Mantenga pulsado el botón  hasta que el indicador comienza a parpadear: el enjuague se pone en marcha.
10. Una vez completado el enjuague, el suministro se interrumpe y el aparato está listo para el uso.
11. Vacíe los recipientes de recogida del agua del enjuague.
12. Saque y vacíe la bandeja recogegotas y vuelva a meterla después.
13. Saque y llene el depósito con agua fresca, vuelva a meterlo después.











El aparato está listo para el uso.

Nota bene:



- Si se desea anticipar el ciclo de descalcificación, mantenga pulsado el botón  por 3 segundos.
- En el caso de que la descalcificación haya sido iniciada por error, pulse la tecla  por 10 segundos; el enjuague no puede interrumpirse.

12. SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES

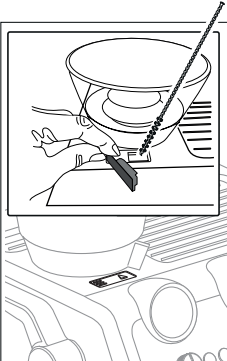
INDICADORES	SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES	OPERACIÓN
Todos los indicadores luminosos parpadean brevemente	Encendido del aparato	Autodiagnóstico
 fija	Es el primer encendido de la máquina y es necesario llenar el circuito de agua	Proceda como se indica en el cap. "3. Primera puesta en funcionamiento del aparato"
 fija	La función ahorro energético está activa	Consulte el cap. "7. Menú configuraciones" si se desea desactivar la función
 fija	El recipiente del café en granos (A1) está vacío	Llene el recipiente del café en granos
 intermitente	Si se desea proceder con la molienda, pero el recipiente del café en granos (A1) está vacío	Llene el recipiente del café en granos
 on	El agua del depósito (A15) es insuficiente o el depósito del agua no está bien metido	Llene el depósito o sáquelo y vuelva a meterlo correctamente
 intermitente	Se desea proceder con la preparación de una bebida, pero el depósito de agua (A15) está vacío	Llene el depósito del agua
 fija	Alarma general	Diríjase a un centro de asistencia
 fija	El recipiente del café en granos no está metido	Meta correctamente el recipiente del café en granos (A1) o verifique que esté metido correctamente
 intermitente	El selector, en la base del recipiente del café en granos (A1), no está en la posición correcta	Regrese el selector a una de las posiciones de molienda (entre 1 y 8), recordando: <ul style="list-style-type: none"> Regular la molienda mientras el molinillo está en funcionamiento Regular un nivel a la vez haga al menos 5 moliendas entre una regulación y la otra
	El recipiente del café en granos (A1) no está completamente metido: intervenga el dispositivo de seguridad	Verifique que el recipiente del café en granos esté metido correctamente
 fija	El LatteCrema System debe limpiarse después de cada uso	Después de haber finalizado las preparaciones a base de leche, proceda con la limpieza automática girando el botón (D5) a Clean
 fija	El aparato no está listo para el suministro de vapor.	El aparato ha alcanzado la temperatura para suministrar vapor. Para proceder con el suministro gire el botón vapor (A4)
		→

INDICADORES	SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES	OPERACIÓN
 intermitente	El aparato está encendido y la función ahorro energético está activa: el botón (A4) está en posición para suministrar vapor	El indicador luminoso parpadea para indicar que el aparato se está preparando para suministrar vapor: la salida empieza en cuanto el aparato alcanza la correspondiente temperatura
	El aparato está listo para el suministro de vapor	El aparato está en temperatura para la preparación de vapor cuando el indicador permanece fijo
	El aparato está suministrando vapor	
 fijo (naranja)	Es necesario efectuar la descalcificación	Efectúe la descalcificación como se explica en el cap. "11. Descalcificación"
 intermitente (naranja)	El aparato está efectuando la descalcificación	Termine la operación como se describe en el cap. "11. Descalcificación"
 fijo (blanco)	Es necesario proceder con el enjuague	
 intermitente (blanco)	El aparato está efectuando el enjuague	
 fijo (naranja)	Es necesario proceder con la limpieza del surtidor de café	Véase apdo. "8.1 Limpieza del surtidor de café"
 intermitente (naranja)	El aparato está efectuando la limpieza del surtidor de café	
 intermitente (blanco)	El aparato está efectuando el enjuague	
 intermitente	Si está presente el filtro ablandador, podría haber entrado una burbuja de aire en el circuito, impidiendo el suministro	Pulse el botón (B7) correspondiente al indicador  : la salida comienza y se interrumpe automáticamente.
	La molienda es demasiado fina. Por lo tanto, el café sale muy lentamente o no sale del todo.	Saque la copa portafiltro (C1), repita las operaciones para hacer el café teniendo presente las indicaciones del apdo. "4.1 Fase 1 - Molienda (grinding) (fig. 11)" y "4.2 Fase 2 - Prensado (tamping) (fig. 17)"
	El filtro de café (C2) o (C3) está obstruido	Enjuague los filtros bajo el agua corriente o realice un enjuague con el botón enjuague (B5).
	El depósito (A15) está mal colocado y las relativas válvulas no están abiertas	Presione ligeramente el depósito para abrir las válvulas
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Efectúe la descalcificación como se explica en el cap. "11. Descalcificación"

13. SI ALGO NO FUNCIONA

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Hay agua en la bandeja recogegotas (A11)	Forma parte del funcionamiento normal de los circuitos internos de la máquina	Vacíe y limpie regularmente la bandeja recogegotas (A11)
El café espresso no sale	Falta de agua en el depósito (A15)	Llene el depósito
	El indicador  (B7) está encendido para indicar que el circuito de café o de vapor está vacío.	Pulse el botón correspondiente al indicador  para llenar el circuito.
	El filtro (C2) o (C3) está obstruido	Enjuague el filtro bajo el agua corriente o realice un enjuague con el relativo botón (B5)
	El depósito (A15) está mal colocado y las válvulas del fondo no están abiertas	Presione ligeramente el depósito para abrir las válvulas del fondo
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Efectúe la descalcificación como se explica en el cap. "11. Descalcificación"
	Molienda demasiado fina	Saque la copa portafiltro (C1), repita las operaciones para hacer el café teniendo presente las indicaciones del apdo. "4.1 Fase 1 - Molienda (grinding) (fig. 11)" y "4.2 Fase 2 - Prensado (tamping) (fig. 17)"
El portafiltro no se engancha en el aparato	El café molido no ha sido prensado o hay excesiva cantidad	Repita la molienda con diferentes configuraciones. Reduzca la cantidad de la dosis: verifique que el filtro (C2) o (C3) (1 o 2 tazas) sea correcto respecto a la dosis a moler (botón 2x (B3) seleccionado o no)
El café espresso gotea por los bordes del portafiltro (C1) en lugar de por los orificios	El portafiltro está mal colocado	Enganche el portafiltro correctamente y gírelo hasta el tope con firmeza
	La junta del surtidor de café (A7) ha perdido elasticidad o está sucia	Sustituya la junta del surtidor de café en un Centro de Asistencia
	El filtro (C2) o (C3) está obstruido	Enjuague los filtros bajo el agua corriente o realice un enjuague con el botón correspondiente (B5)
La crema del café es clara (cae rápidamente por la boquilla)	Es necesario ver de nuevo las configuraciones del aparato	Saque la copa, repita las operaciones para hacer el café teniendo presentes las indicaciones del apdo. "4.1 Fase 1 - Molienda (grinding) (fig. 11)" y "4.2 Fase 2 - Prensado (tamping) (fig. 17)"
		→

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La crema del café es oscura (el café sale lentamente por la boquilla)	Es necesario ver de nuevo las configuraciones del aparato	Saque la copa portafiltro (C1), repita las operaciones para hacer el café teniendo presente las indicaciones del apdo. "4.1 Fase 1 - Molienda (grinding) (fig. 11)" y "4.2 Fase 2 - Prensado (tamping) (fig. 17)"
No se forma la espuma de la leche mientras se prepara el cappuccino con el LatteCrema System	La leche no está bastante fría	Use siempre leche a temperatura de la heladera
	El botón (D5) no está en posición correcta	Verifique y gire el botón a la posición correcta (☺ máx espuma; ☻ med espuma; ☹ mín espuma)
	El LatteCrema System está sucio	Límpielo como se ilustra en el apdo "8.6 Limpieza del LatteCrema System"
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Efectúe la descalcificación como se explica en el cap. "11. Descalcificación"
Al finalizar la descalcificación el aparato requiere un nuevo enjuague	Durante el enjuague el depósito no se ha llenado hasta el nivel MÁX	Repita el enjuague (véase apdo. "11. Descalcificación")
El aparato no muele el café	Dentro de la molienda hay un cuerpo extraño	Limpie las muelas como se indica en el apdo. "8.3 Limpieza de las muelas", asegurándose de haber quitado todos los granos del recipiente del café en granos (A2) antes de sacarlo. Antes de volver a colocar la muela, aspire cuidadosamente todo residuo de su lugar
	El recipiente del café en granos (A1) no está en la posición correcta	El recipiente está bien colocado cuando la flecha ▲ está alineada con el símbolo ☒ y se escucha un "clic"
→		

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Si desea cambiar la calidad del café	Es necesario eliminar todos los granos presentes en la máquina	<ul style="list-style-type: none"> • ùVacíe el recipiente de café en granos (A1) (moliendo en vacío o, en su caso, aspirando los granos residuales). • Enganche la copa portafiltro (C1) y haga moliendas “en vacío” para liberar el conducto del café: a continuación enganche el portafiltro a la salida del molinillo (A18) alineándolo el mensaje INSERT gire la copa hacia la derecha (fig. 22). La molienda inicia cuando la copa alcanza la posición CLOSE y se interrumpe automáticamente. Repita hasta que el filtro se quede vacío • Coloque en el recipiente (A1) el nuevo tipo de granos de café • Si con la molienda no se alcanza la “dosis perfecta”, proceda como en el primer uso
<p>Después de la molienda, el filtro de café (C2) o (C3) está vacío</p> <p>Una vez terminada la molienda, el polvo de café en el filtro es excesivo</p>	La rampa del café del molinillo está obstruido	<p>Límpielo como se indica en el apdo. “8.5 Limpieza de la “Smart tamping station””.</p> <p>Si el problema persiste, acceda a la rampa abriendo la respectiva puerta (A19) y libé-relo utilizando la escobilla</p> 
→		

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Después de la molienda, el polvo de café en el filtro (C2) o (C3) no alcanza la "dosis perfecta"	La "Smart Tamping Station" precisa de limpieza	Límpiala como se indica en el apdo. "8.5 Limpieza de la "Smart tamping station", luego repita la molienda
	Es necesario regular la cantidad de café molido	Regule la cantidad con el botón correspondiente (B2) siguiendo las indicaciones en el apdo. "La "dosis perfecta"". Si el botón está ya en posición máx, proceda como se indica en la sección "Regulación extra el grado de molienda"
	Con el tiempo las muelas se desgastan	Proceda a la sustitución de las muelas tal y como indicado en el apdo. "8.4 Sustitución de las muelas"