

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

Paso a paso

decent
ESPRESSO

Introducción

¡ Felicidades por adquirir una máquina Decent Espresso !

Esperamos que disfrute tanto como nosotros del arte de preparar un buen espresso. Esta guía le ayudará a comenzar.



PASO 1

Desembale la maleta



Desembale la maleta

Consulte nuestro [vídeo de desembalaje](#) en YouTube para obtener una demostración detallada.

1. Abra la caja desde la parte superior, colóquela boca abajo y deslícela hacia arriba para que la maleta quede apoyada sobre sus ruedas.
2. Acueste la maleta de lado y abra la cremallera. Luego, levante la tapa y retire la espuma de embalaje.
3. Saque la máquina de espresso de la maleta y colóquela sobre una superficie plana. Para ello, sostenga el cabezal de grupo con una mano y una de las patas con la otra.
4. Retire la tableta y los accesorios que se encuentran dentro de la maleta.
5. Guarde la caja de envío por si la necesita en el futuro.



Abre la caja boca abajo, de modo que las ruedas de la maleta salgan primero.



Levanta la máquina de espresso con las dos manos.

Piezas: ¿qué encontrará dentro de la maleta?

Consulte nuestra lista completa [en línea](#).

Nombre de la pieza	
Máquina de expreso	A
Depósito de agua	B
Bandeja de goteo y cubierta	C
Soporte para tableta	D
Tableta	E
Portafiltro	F
Mango del cabezal de grupo	G
Cable USB para tableta	H
Cesta ciega	I
Cesta de filtro de 18 gramos	J
Cable de alimentación	K



PASO 2

Montaje de la máquina



Montaje — piezas

Ahora está listo para ensamblar las piezas:

Cabezal de grupo y portafiltro

1. Saque el mango del cabezal de grupo y enrósquelo en el sentido de las agujas del reloj en el controlador del cabezal de grupo.
2. Inserte la cesta de 18 gramos en el portafiltro. Escuchará un clic cuando encaje correctamente.
3. Coloque el portafiltro debajo del cabezal del grupo, con el mango apuntando hacia la izquierda. Luego, gírelo hacia la derecha hasta que quede firme.
4. Deslice el portafiltro hacia la derecha hasta que quede en posición junto al mango del cabezal del grupo, pero sin apretarlo demasiado.



Desembalaje del portafiltro



Inserción del portafiltro junto al mango del cabezal de grupo.

Montaje — piezas

Depósito de agua, bandeja de goteo y tableta

1. Deslice el depósito de agua debajo de la máquina con el asa orientada hacia adelante. Levante la palanca ubicada en la parte posterior de la máquina mientras desliza el depósito en su sitio.
2. Coloque la bandeja de goteo en la parte frontal de la máquina, asegurándose de que la cubierta metálica quede sobre ella.
3. Fije la tableta a la máquina de espresso insertando el soporte de la tableta (situado en la parte trasera de la tableta) en la ranura ubicada en la parte frontal de la máquina. Sentirá ha encajado correctamente.
4. Retire la lámina de plástico que protege la pantalla de la tableta.



Inserte la bandeja de goteo en la parte delantera de la máquina con su cubierta metálica.



Inserte la tableta con su soporte en la máquina Decent.

Montaje — agua

Llenado del depósito de agua

1. Retire el panel trasero magnético (En caso de que su máquina sea una DE1XL), y quite la banda elástica que sujet a el tubo de agua en su lugar. Luego, vuelva a colocar el panel trasero.
2. Levante la palanca ubicada en la parte posterior de la máquina para deslizar el depósito de agua hacia adelante. Llene el depósito con dos litros de agua filtrada. Recomendamos usar agua con bajo contenido de calcio.
3. Deslice nuevamente el depósito debajo de la máquina. Asegúrese de levantar la palanca mientras lo coloca en su lugar.

Si planea recargar agua automáticamente, consulte nuestras instrucciones específicas para el kit de recarga de agua.



Utilice la palanca de la parte posterior para introducir o sacar el depósito de agua.



Deslice el depósito de agua hacia delante para llenarlo de agua (2 litros).

Montaje — recarga de agua

Si utiliza un kit de recarga de agua

Estas instrucciones son válidas únicamente si utiliza un kit de recarga de agua para llenar la máquina. Si rellena el depósito de agua de forma manual, consulte la sección «Llenado del depósito de agua».

El kit de recarga de agua Decent incluye una bandeja de goteo diferente y una caja eléctrica conocida como «Kit de abastecimiento Decent». La bandeja de goteo cuenta con un orificio en la parte inferior, al que se conecta un tubo pequeño que se une a otro tubo más largo para eliminar el agua residual.

NOTA: La bandeja de goteo que viene con una máquina Decent diseñada para rellenado manual no tiene un orificio en la parte inferior.

Los tubos blancos incluidos en el kit de recarga de agua se encargan de bombear agua limpia al depósito de la máquina Decent Espresso.



El kit de abastecimiento Decent

Montaje — recarga de agua

Colocación de la bandeja de goteo (para el agua residual)

1. Inserte el tubo negro de silicona más corto en el orificio de desagüe situado en la parte inferior de la bandeja de goteo.
2. Conecte el tubo negro más largo al extremo abierto del tubo de silicona.
3. Coloque el otro extremo del tubo negro largo en un recipiente para el agua residual, como un cubo o un recipiente grande ubicado en un estante debajo de la máquina.



Un tubo sale de la parte inferior de esta bandeja de goteo.



El agua residual drena desde la bandeja de goteo a través de un tubo negro hasta una botella para su eliminación.

Montaje — recarga de agua

Preparación del kit de abastecimiento Decent

1. Coloque el kit de abastecimiento Decent sobre la encimera. Esta caja eléctrica se encargará de bombear agua filtrada desde un recipiente hacia la máquina de espresso.
2. Toma el tubo blanco más largo y conéctelo desde la parte posterior del kit de abastecimiento Decent hasta su recipiente de agua filtrada.
3. Conecte el otro tubo blanco, más pequeño, de la parte posterior del kit de abastecimiento Decent a la parte posterior de la máquina Decent Espresso.
4. Conecte el tubo blanco más corto desde la parte posterior del kit de abastecimiento Decent hasta la parte posterior de la máquina Decent Espresso.

5. Antes de comenzar, llene manualmente el depósito de agua de la máquina y luego pulse el interruptor de encendido del kit de abastecimiento Decent. Una luz en el lado izquierdo del interruptor indicará que el sistema está encendido. Cuando la bomba rellene el depósito, verá otra luz en el lado derecho del interruptor.

Para una demostración detallada sobre el montaje del kit de recarga de agua, consulte nuestro vídeo «[kit de recarga](#)».



Un tubo blanco más pequeño se conecta desde el kit de abastecimiento Decent a la parte posterior de la máquina de expreso.

Montaje — tipo de agua

¿Qué tipo de agua debo usar?

Para garantizar la salud y el buen funcionamiento a largo plazo de su máquina de espresso, utilice agua blanda con bajo contenido de minerales, especialmente bajo nivel de calcio. Esto ayudará a reducir la acumulación de incrustaciones en el interior de la máquina.

Le recomendamos consultar en Internet el informe de calidad del agua de su localidad para conocer el pH y la dureza del agua, en comparación con su blandura. Si no puede obtener esta información, considere comprar tiras reactivas. El pH ideal es aproximadamente 7,0.

Sabemos que existen muchas opiniones sobre el tipo de agua más adecuado para las máquinas Decent Espresso. A continuación, le ofrecemos una lista breve de opciones según su región:

- Agua de Osmosis Inversa (OI)
- Agua embotellada, o agua del grifo filtrada

También recomendamos comprar un medidor de TDS (sólidos disueltos totales) económico. Este dispositivo le permitirá medir la dureza del agua, que debería ser de 120 ppm o menos para minimizar la formación de incrustaciones en su máquina de espresso.

Un filtro de carbón activado típico no reducirá la dureza del agua del grifo. Si la dureza del agua es superior a 120 ppm, considere las siguientes soluciones:

- Instalar un descalcificador. Esto puede ser útil, aunque no siempre es suficiente si el agua de su grifo es muy dura.
- Instalar un filtro de ósmosis inversa. Es una opción más segura, aunque requiere herramientas específicas para su instalación.
- Usar agua embotellada.
- Usar agua destilada mezclada con minerales.

Montaje — tipo de agua

Para más información sobre los tipos de agua recomendados para máquinas de espresso, consulte nuestros recursos en inglés aquí:

- Scott Rao: "[Demystifying Water for Coffee](#)"
- [Jim Schulman's Insanely Long Water FAQ](#)
- A Waste of Coffee: [Mixing Water](#)
- Water Defense: [4 Ways to test for water hardness \(easy methods\)](#)
- Water Defense: [How to test water hardness without test kit \(strips\)](#)
- Quality Water Lab: [What is TDS — How they work and what they measure](#)
- CoffeeShin: [Different Water with Different TDS Makes Different Espresso Extraction and Different Flavor](#)



¿Qué hay en la parte trasera de la máquina?

Nombre de la pieza	
Entrada de agua (para el kit de recarga), que se conecta a un tubo	A
Palanca (para el depósito de agua)	B
Enchufe para el kit de recarga	C
Enchufe de alimentación	D
Interruptor de alimentación	E

Nota: Algunos modelos pueden ser diferentes.
La DE1XL tiene un panel trasero, pero la DE1PRO no.



PASO 3

Puesta en marcha



Puesta en marcha

1. Conecte el cable de alimentación a la parte trasera de la máquina de espresso. Pase el cable por la ranura ubicada detrás de la máquina y presione el interruptor de encendido para encenderla.
2. Conecte el cable USB al puerto situado en la parte frontal de la máquina. Esto proporcionará energía a la tableta. Conecte el otro extremo del cable USB a la tableta.
3. Espere mientras la máquina realiza diversas pruebas de autodiagnóstico, como pruebas de bombeo y presión. Durante este proceso, verá luces iluminándose alrededor del controlador del cabezal del grupo y también debería observar una luz encenderse en la parte frontal de la máquina. Si esta luz no se activa, presione el botón de encendido/apagado de emergencia ubicado en el centro para activarla. Esta luz permanecerá encendida mientras la máquina esté caliente o en proceso de calentamiento.



Enchufando el cable de alimentación en la máquina Decent.



Puesta en marcha de la máquina.

Puesta en marcha

4. Espere a que la máquina termine de calentarse. Las luces del cabezal del grupo completarán un círculo y luego se apagarán. Una vez que esto ocurra, la máquina estará lista para usarse.
5. Pulse el botón de encendido de la tableta para encenderla por primera vez. La tableta se envía precargada, pero si ha perdido parte de su carga durante el transporte, simplemente cárguela nuevamente antes de utilizarla.
6. Mantenga la máquina Decent encendida y en modo de reposo cuando no la esté utilizando, ya que esto garantiza que la batería de la tableta se mantenga cargada. Para obtener más información sobre la conservación de la batería o cómo configurar su dispositivo Android para que no dependa de la batería en el futuro, consulte nuestro video "[Modificación de la tableta Android para que funcione sin batería.](#)"



La máquina Decent realizando las pruebas y el calentamiento.



Enchufando el cable USB en la tableta.

PASO 4

Cómo preparar su primer café expreso



Cómo preparar su primer café espresso

Calentar la máquina

1. Toque la pantalla de la tableta Decent para activarla. Aparecerá el mensaje «Espera», y la máquina de café espresso entrará en modo de calentamiento. Cuando el proceso termine, la pantalla mostrará el mensaje «Listo».
2. Toque el botón **Ajustes**, ubicado en la esquina inferior derecha de la pantalla de la tableta.
3. Seleccione la pestaña **Preajustes** en el menú de **Ajustes**. Los preajustes son una colección de perfiles de preparación de café. Elija el ajuste «Por defecto» o el «Suave y dulce».
4. Presione **OK** para volver a la pantalla de inicio.

Le recomendamos utilizar el mismo perfil de café durante aproximadamente una semana, utilizando los mismos granos. Esto le permitirá «ajustar» sus cafés a su gusto y minimizar las variables en el proceso.



El botón «Listo» aparece después de que la máquina se haya calentado.



Elección del preajuste «Por defecto».

Cómo preparar su primer café espresso

Pesar los granos de café

Es necesario usar una balanza para pesar los granos de café, ya que el peso del café molido es crucial para la calidad de su espresso.

En la mayoría de los casos, el peso de los granos (en gramos) será igual al tamaño de la cesta, al menos mientras esté empezando.

El rendimiento del café suele ser de 2:1, es decir, el doble de café en la taza en relación con el peso de los granos de café en gramos.



Pesando los granos en una balanza.

Cómo preparar su primer café espresso

Moler los granos

La densidad del molido de los granos de café es otro factor clave. Un molido fino permite extraer más sabor y hará que el agua fluya más lentamente a través de los granos. Por otro lado, un molido más grueso extrae menos sabor.

Si el molido es demasiado fino, el agua puede tardar demasiado en pasar a través del café, por lo que puede que no obtenga suficiente café o presente un sabor amargo.

Si el molido es demasiado grueso, el agua fluirá rápidamente, lo que podría dar como resultado un espresso demasiado débil o con un sabor agrio.

Para obtener más información sobre cómo ajustar el molido de los granos, consulte nuestro video «[Cómo ajustar el molido.](#)»

1. Mida 18 gramos de café para una cesta de 18 gramos. Si el preajuste tiene una proporción de 2:1, significa que si pone 18 gramos de café en la cesta, debería obtener el doble de cantidad de café en la taza (36 gramos).
2. Muela los granos de café con un ajuste de espresso fino. Es posible que tenga que experimentar un poco con la molienda para obtener exactamente la densidad adecuada.



Café molido vertido de un molinillo a una cesta de portafiltro.

Cómo preparar su primer café espresso

Remover y tampear el café molido

1. Utilice un [rastrillo para discos de café](#) para nivelar el café molido de manera que quede distribuido uniformemente en la cesta. Asegúrese de nivelar los montículos o huecos para garantizar que el agua fluya por igual a través del café.
2. Con un tamper, presione firmemente los posos dentro de la cesta para compactarlos.
3. Limpie los bordes del portafiltro para eliminar cualquier residuo de café. Esto es importante para que el portafiltro quede bien sellado en la máquina de espresso.



Remueva el café molido con un rastillo para discos de café para deshacer los grumos y nivelar el café molido en la cesta de filtro.



Preparación del disco: apisonamiento del café molido

Cómo preparar su primer café espresso

Prepare su primer espresso

1. Inserte el portafiltro debajo del cabezal del grupo y gírelo hacia la derecha, hacia el mango del cabezal del grupo.
2. Coloque una taza o un vaso debajo del portafiltro. Aquí es donde se verterá el café.
3. Pulse el ícono de café en el cabezal del grupo de su máquina Decent para comenzar a preparar el espresso.

Vídeos para ver:

[Su primer espresso Decent](#)

[Cómo ajustar el molido](#)



El portafiltro y el mango de cabeza de grupo, uno al lado del otro



Pulse el ícono de café en el cabezal del grupo para iniciar su espresso.

Cómo preparar su primer café espresso

Espumado de leche

Calentar y espumar la leche es todo un arte. Si nunca ha vaporizado leche, le sugerimos que primero vea algunos videos al respecto:

- Decent Espresso: [Tutorial para espumar leche](#)
- Decent Espresso: [Lección básica sobre cómo espumar leche](#)
- Decent Espresso: [Cómo espumar leche sin manos](#)

Nota: Cuando haya terminado de espumar la leche y presione el botón «Stop» en el cabezal del grupo, retire la jarra de leche. La tableta mostrará el mensaje «Espera», y en unos segundos, una ráfaga de presión limpiará automáticamente la varilla. Solo tiene que dirigir la varilla hacia la bandeja de goteo.



Inclina la jarra de leche y mantén la varilla cerca del borde para crear un «remolino».



Pulse el botón de **vapor** (A) para empezar, y el botón de **stop** (B) cuando la temperatura alcance unos 65° C.

Cómo preparar su primer café espresso

Consejos para calentar la leche al vapor

- Mantenga la temperatura de la leche entre 60 grados Celsius/140 grados Fahrenheit y 70 grados Celsius/150 grados Fahrenheit. Sobrepasar esas temperaturas puede quemar la leche.
- La colocación y el ángulo de la varilla de vapor son esenciales para obtener la densidad y textura adecuadas en la leche.
- El tipo de taza influye en la temperatura final de la leche. Un vaso de cerámica puede reducir la temperatura de la leche en 10 °C, y un vaso de papel la reduce en 2 °C. Un vaso de doble pared puede diminuirla en 3 °C.



Vigile la temperatura de la leche e intente que no supere los 65 °C.



El tipo de taza que elija afecta a la temperatura del café y al tiempo que mantiene esa temperatura.

PASO 5

Variables de la preparación del café



Variables de la preparación del café

Algunas variables clave del espresso

Vea nuestro vídeo: [Preparar espresso es difícil](#)

El caudal:

Dependiendo del tipo de espresso que prepare, el caudal y la presión variarán. Para una bebida sin leche o con muy poca leche, utilice un caudal mayor. Para bebidas con más leche, como un cappuccino o un café con leche, querrá un espresso más "pesado", por lo que el caudal debe ser más lento.

La presión:

Los 9 bares de presión por defecto suelen producir un espresso más ácido, como el café italiano clásico. Menos presión (bares más bajos) aumenta el cuerpo del café, generando un sabor más «achocolatado» y rico.

La temperatura:

- Los tuestes claros necesitan temperaturas más altas.
- Los tuestes medios u oscuros requieren temperaturas más bajas.



Cada preajuste de café ya tiene unos ajustes definidos. Si desea experimentar, puede editarlos en Ajustes.

Variables de la preparación del café

Información en la pantalla de su Decent

La pestaña Espresso en la pantalla de la tableta le proporciona gran cantidad de información sobre su café.

¿Qué significan las indicaciones?

En los gráficos de barras, la línea de puntos representa el objetivo, mientras que la línea continua muestra lo que su café está haciendo en tiempo real.

En el extremo derecho, encontrará datos clave como el tiempo de preinfusión, el tiempo de vertido y el peso del rendimiento final del café.

Sí, los ajustes se pueden modificar

[Cómo utilizar la página del editor de preajustes y de perfiles \(presión/caudal\)](#)



Al preparar el café, la tableta muestra algunos de sus resultados.

TIEMPO: El tiempo de vertido ideal es de 25 a 30 segundos. Esta taza se vertió en 27 segundos.

PESO: Este preajuste está configurado para una proporción de 2:1. Idealmente, 18 gramos de granos de café deberían producir 36 gramos de café (véase la parte inferior derecha). En este caso, la producción fue de 35,2 gramos de café (lado izquierdo, abajo).

Variables de la preparación del café



Preajustes para su Decent DE1

Hemos incluido estos preajustes en su máquina Decent DE1 para que pueda emular recetas de baristas profesionales con solo pulsar un botón. Además, puede crear sus propios perfiles de espresso en la Diáspora Decent, o descargar nuevos perfiles.

Los valores predeterminados están diseñados para principiantes y sirven como un «punto de partida razonable». Un espresso preparado con estos valores por defecto debería tener un buen sabor, aunque ajustando el tiempo, la dosis o el molido, podría conseguir un café aún mejor.

Pasar de un café «bueno» a uno «excelente» puede requerir algo de práctica, por lo que recomendamos a los principiantes comenzar con los valores predeterminados.

Espresso de los 80

Cesta de 18 g/ 18 g de granos/ 36 g en taza/ 28 s/ tueste medio a oscuro

Adaptive (para tuestes medios)

Cesta de 18 g/ 18 g de granos/ 36 g en taza/ 28 s/ tueste medio

El mejor perfil de presión

Cesta de 18 g/ granos de 18 g/36 g en taza/28 s/ tueste medio claro a medio

Blooming espresso

Cesta de 18 g/ granos de 18 g/36 g en taza/66 s/ tueste nórdico (superligero) a medio ligero

Variables de la preparación del café



Espresso clásico italiano

Cesta de 18g/18g de granos/36 gramos en taza/28s/tueste medio a oscuro

Máquina de palanca Cremina

Cesta de 18g/ 18g de granos/ 36 gramos en taza/ 28s/ tueste medio a oscuro

Por defecto

Cesta de 18g/18g de granos/36 gramos en taza/28s/tueste medio a oscuro

Pruebe este perfil si ya ha preparado espresso antes. Tiene una presión más alta y un tiempo de preinfusión más largo que el «Suave y dulce».

Extractamundo Dos!

Cesta de 18g/18g de granos/40-45 gramos en taza/ 18s/ molido más grueso/ tueste nórdico claro a medio

La proporción granos/taza para este preajuste es de 1:3 o 1:4. Si el café resulta demasiado intenso o pesado, reduzca la proporción.

Si el café resulta demasiado picante o ácido, aumente la proporción.

Suave y dulce

Cesta de 18g/18g de granos/36 gramos en taza/28s/tueste medio a oscuro

Este preajuste tiene una presión más baja. Necesita muy poco ajuste. Utilícelo si nunca ha preparado café espresso.

Adaptive (para tuestes medios)

Cesta de 18 g/ 18 g de granos/ 36 g en taza/ 28 s/ tueste medio

Variables de la preparación del café



Londonium

Cesta de 18g/18g de granos/36 gramos en taza/28s/
tueste medio a oscuro

Rao Allongé

Cesta de 18g/18g de granos/90 gramos en taza/
28s/ tueste nórdico (super claro) a medio claro

Máquina de palanca tradicional

Cesta de 18g/18g de granos/36 gramos en taza/28s/
tueste medio a oscuro

TurboBloom

Cesta de 18g/18g de granos/36 gramos en taza/16s/
tueste claro a medio claro

TurboTurbo

Cesta de 18g/18g de granos/36 gramos en taza/16s/
tueste claro

PASO 6

Limpieza



Limpieza diaria

Limpieza diaria

Consulte el vídeo «[Con qué frecuencia / limpiar la DE1](#)» (duración: 22 minutos) para obtener más detalles sobre la limpieza de su máquina Decent.

Limpie su máquina Decent Espresso diariamente enjuagandola con agua limpia después de cada uso. No necesita detergente para esta limpieza diaria. Puede hacerlo de las varias formas:

- Usando el preajuste «Enjuague hacia delante x5» (se encuentra en la lista de preajustes de café).
- Presionando el botón «Purgar» en el lado izquierdo del controlador del cabezal del grupo.



El preajuste Enjuague hacia delante x5



El botón de Purga del cabezal del grupo.

Limpieza diaria

Cómo limpiar la máquina

1. Retire los posos y enjuague el portafiltro.
2. Sustituya la cesta de filtro por una cesta ciega (una cesta sin agujeros). Su DE1 incluye una cesta ciega.
3. Inserte el portafiltro con la cesta ciega en el cabezal del grupo.
4. Elija su método de limpieza preferido: Use el botón «Purgar» o el preajuste «Enjuague hacia delante x5».
5. Limpie la ducha de la parte inferior del cabezal del grupo al terminar.



Cambio de cestas en el portafiltro. Asegúrese de no soltar el pequeño muelle metálico que las sujetá.

Limpieza diaria

Limpieza con el botón de Purga

Presione el botón de Purga, situado en el lado izquierdo del cabezal de grupo, para activar el proceso. Un chorro de agua limpia y caliente atravesará el cabezal de grupo. Recomendación: Realice este proceso al menos dos veces.

Limpieza con el preajuste Enjuague hacia delante

- Acceda al menú: Ajustes > Preajustes > Enjuague hacia delante x 5.
- Pulse el botón de café (preajuste) en el cabezal de grupo para iniciar el ciclo. La máquina realizará un ciclo de cinco disparos de agua caliente en la cesta ciega.
- Una vez completado, vuelve al menú de preajustes y selecciona su perfil de café favorita y pulse «OK»

Un último enjuague...

Retire la cesta ciega del portafiltro y sustituyala por una cesta de filtro vacía. Pulse nuevamente el botón de Purga para eliminar cualquier resto de café del fondo del cabezal de grupo.



Enjuague de nuevo el cabezal del grupo después de retirar la cesta ciega para eliminar cualquier residuo.

Limpieza diaria

Limpieza de la varilla de vapor

Limpie la varilla de vapor después de cada uso y enjuaguela llenando una jarra con agua limpia y calentándose al vapor con la varilla cuando termine de preparar el café del día.

Si utiliza mucha leche, también puede sumergir la varilla en una solución de limpieza alcalina.

Recomendamos Urnex Rinza. Vierta una onza de Rinza en la jarra de leche y deje la varilla de vapor sumergida en la solución durante 10 minutos. No use vapor durante este tiempo. Cuando termine de empaparse, vierta Rinza y llene la jarra con agua. A continuación, calienta el agua al vapor como si fuera leche.

Vacie el agua, vuelve a llenar la jarra con más agua limpia y cuece al vapor una vez más.



Calienta una jarra de agua limpia para evitar que la varilla de vapor se obstruya.



Para los atascos más persistentes, desenrosca la punta de la varilla, remójala y pasa una aguja por el orificio.

Limpieza - semanal

Limpieza del depósito de agua

Realice semanalmente la limpieza del depósito de agua cerámico de su máquina Decent.

Retire el depósito y lávelo con agua y jabón. Esto eliminará la acumulación en el deposito de calcificación y bacterias.

Si tiene un modelo encastrado, apague el kit de recarga antes de retirar el depósito de agua. de lo contrario, el depósito comenzará a llenarse de agua mientras lo retira, y se derramará. Tendrá que inclinar la máquina Decent hacia arriba y sacar el depósito con cuidado, o levantar toda la máquina y colocarla sobre una encimera para extraer el depósito de agua.

Bandeja de goteo

Limpie semanalmente la bandeja de goteo de su máquina Decent.

Retire la bandeja de goteo de cerámica y la cubierta, vierta el agua residual y lave estas piezas con agua y jabón.



En un modelo encastrado, deberá levantar la máquina para extraer el depósito de agua después de retirar la bandeja de goteo.

Limpieza - semanal

Varilla de vapor - semanal

Este es un método alternativo a sumergir la varilla en Rinza (como se describe en la página 32).

Para limpiar completamente la varilla de vapor

1. Utilice Rinza (limpiador de espumadores de leche con fórmula alcalina Urnex Rinza). Vierta unos 30 ml en la jarra de leche y añada 500 ml de agua limpia, o disuelva una pastilla en agua. Rinza está disponible en forma líquida o en pastillas.
2. Cocine al vapor la jarra con la solución de Rinza y agua para limpiar cualquier residuo de leche de la varilla de vapor.

3. Vierte la solución y llena la jarra de leche con agua limpia. Cocina el agua al vapor para eliminar cualquier resto de solución limpiadora. Vacía el agua, pon más agua limpia en la jarra y vuelve a cocinarlo al vapor.



Empapar la varilla de vapor en una solución de Rinza y agua.

Limpieza - semanal

Limpieza del cabezal del grupo con detergente

Debe enjuagar la parte inferior de las piezas del cabezal del grupo con detergente, utilizando una cesta ciega para empujar el detergente contra las piezas de la máquina. Recomendamos utilizar el detergente en polvo Cafiza.

Para limpiar la parte inferior del cabezal del grupo:

1. Introduzca una cesta ciega en el portafiltro y añada una cucharada de Cafiza en polvo.
2. Coloque el portafiltro en la bandeja de goteo y vierta en él un poco de agua para ayudar a disolver el polvo. Remuévalo.
3. Introduzca el portafiltro (con el detergente) en el cabezal del grupo.



Ponga una cucharada de detergente en la cesta ciega de su portafiltro.



Añada un poco de agua al detergente para hacer espuma antes de insertar el portafiltro en el cabezal del grupo.

Limpieza - semanal

4. Accione el preajuste «Enjuague hacia delante x 5» (en Ajustes > Preajustes) y realice cinco enjuagues. Esto empujará el detergente desde la cesta ciega hasta el cabezal de grupo.
5. Una vez que haya vaciado el detergente del portafiltro, siga enjuagando el cabezal del grupo con agua para eliminar los restos de detergente. Cuando ya no vea espuma en la cesta ciega, sustitúyala por una cesta de filtro y vuelva a enjuagar con agua.

ADVERTENCIA: ¡No ponga detergente en el depósito de agua! Esto podría dañar el calentador interno. Para limpiar y desincrustar el depósito, utilice ácido cítrico de calidad alimentaria.



Verá un poco de agua jabonosa en la bandeja de goteo, que sale de la máquina a través de una válvula de alivio.



Mire este vídeo para más detalles.

Limpieza - mensual

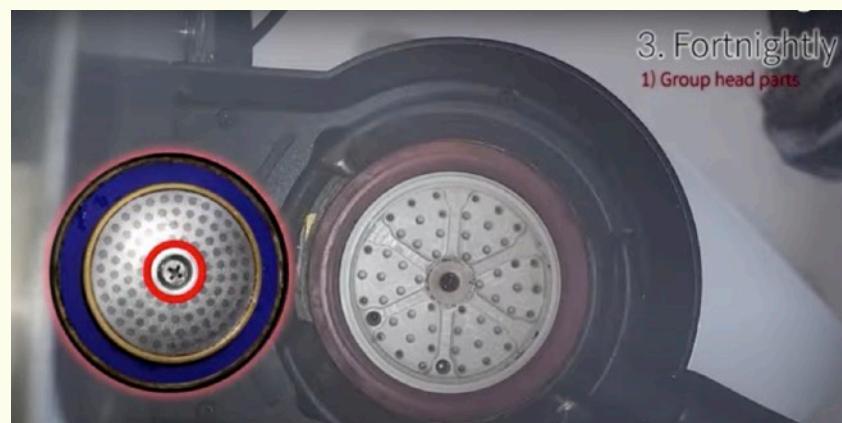
Cómo desmontar piezas del cabezal del grupo

Para limpiar el cabezal de grupo, es necesario desmontar algunas piezas ubicadas en la parte inferior. Para este procedimiento, necesitará un destornillador pequeño. Como referencia visual, consulte el segmento de limpieza del cabezal de grupo en [nuestro vídeo](#).

1. Apague la máquina Decent.
2. Retire la bandeja de goteo.
3. Retire el tornillo central de la ducha situada en la parte inferior de la abertura del cabezal de grupo. Es posible que necesite un espejo para facilitar la tarea. Una vez retirado el tornillo central, podrá desmontar dos piezas: la ducha y el primer difusor. Esto deja un difusor más para quitar.



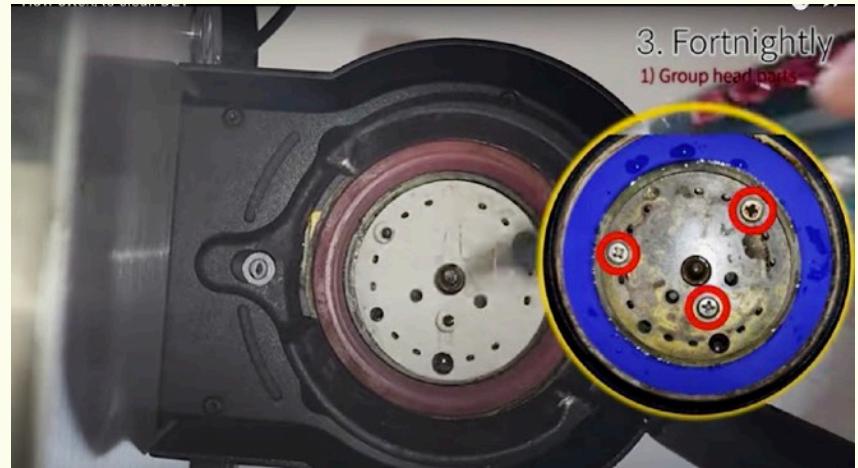
Este tornillo central sujeta la ducha y el primer difusor.



El primer difusor se sujeta con el mismo tornillo. El segundo difusor se sujeta con tres tornillos.

Limpieza - mensual

4. Retire el segundo difusor quitando los tres tornillos que lo sujetan al cabezal de grupo.
5. Limpie la parte inferior del cabezal de grupo en la máquina después de haber retirado las tres piezas (la ducha y los dos difusores).



Colocación de los tres tornillos en el último difusor. Tenga cuidado de no dañar la sonda de temperatura durante el proceso de limpieza o desmontaje de las piezas.

Limpieza - mensual

Sumerja las piezas del cabezal de grupo en detergente

1. Coloque las tres piezas en la bandeja de goteo y añada 15 gramos de detergente para limpieza de cabezales de grupo (por ejemplo, Cafiza en polvo) y 500 ml de agua caliente.
2. Deje las piezas en remojo toda la noche o unas horas. Asegúrese de guardar los tornillos en un lugar seguro para que no se pierdan.
3. Deseche el agua y la solución de limpieza una vez finalizado el remojo. Enjuague todas las piezas con agua dulce.



Sumerja las piezas en agua y detergente (como Cafiza) para máquinas de expreso.

Limpieza - mensual

Montaje de las piezas del cabezal del grupo

1. Monte **primero el difusor interior** con los tres tornillos. Asegúrese de alinear el orificio de la «sonda» del difusor con la sonda del controlador del cabezal de grupo y proceda con cuidado para no romperla.
2. Vuelva a colocar el segundo difusor, asegurándose de alinear correctamente las hendiduras. Verifique que las dos pequeñas perillas de plástico en este difusor encajen en los dos agujeros correspondientes del otro difusor. Asegúrese de que otro pequeño orificio encaje sobre la sonda. Si no encaja fácilmente, puede que no lo haya alineado correctamente.
3. Sujete el difusor en su sitio y luego añada la ducha de metal encima. Vuelva a poner el tornillo central a través de la misma y a través del difusor interior para fijarlos al cabezal del grupo.



El difusor central se vuelve a montar encima del segundo difusor. Se sujetará con un tornillo central, junto con la ducha.

Limpieza - descalcificación

Descalcificación

La descalcificación elimina los depósitos minerales que pueden acumularse en el interior de su máquina de espresso y afectar a su rendimiento. Si utiliza agua dura en su región, es posible que deba descalcificar con mayor frecuencia.

Es necesario utilizar:

- **Agua:** 1500 ml (1,5 litros) de agua.
- **Ácido cítrico:** 38-80 gramos (aproximadamente 3-6 cucharadas soperas)



Utilice ácido cítrico de calidad alimentaria para desincrustar su máquina de expreso.

Limpieza - descalcificación

Preparación de la solución de ácido cítrico

1. En Ajustes, pulse la pestaña «Equipo» (en la parte superior) y seleccione «Descalcificar».
2. Aparecerá una pantalla en su tableta Decent con instrucciones para utilizar 1,5 litros de agua y 300 gramos de ácido cítrico en polvo. Esto puede ser más ácido cítrico del que necesita. Algunos usuarios prefieren utilizar menos ácido cítrico (entre 38 y 80 gramos).
3. Retire primero la bandeja de goteo y la tapa y después el depósito de agua. Si utiliza un kit de recarga, asegúrese de apagarlo antes de retirar el depósito de agua.
4. Vacíe toda el agua del depósito y lávelo. Luego, llénelo con 1500 ml (6 cuartos) de agua limpia y filtrada.
5. Añada entre 3 y 6 cucharadas (unos 38-80 gramos) de ácido cítrico en polvo al agua y remueva bien.
6. Levante la palanca ubicada en la parte posterior de la máquina y vuelva a colocar el depósito de agua en su sitio. Mantenga apagado el kit de recarga (si utiliza uno). Vuelva a colocar la bandeja de goteo e incline la varilla de vapor hacia la bandeja de goteo.



Pulse Ajustes > Equipo > Descalcificar.

Limpieza - descalcificación

Inicie el proceso de descalcificación

1. Coloque una cesta ciega en el portafiltro e introducuela en el cabezal de grupo.
2. En la tableta, pulse «Descalcificar ahora» en la pantalla Descalcificación.
3. Oirá cómo aumenta la presión en la máquina. Al cabo de unos minutos, comenzará a salir agua de la máquina y de la varilla de vapor. Este proceso dura entre 10 y 12 minutos. Una vez finalizado, volverá a la pantalla principal de descalcificación.
4. Pulse «Cancelar» en la pantalla de descalcificación para salir de ese modo.

5. Retire la bandeja de goteo y el depósito de agua. Vacíe el depósito de agua con la solución de ácido cítrico, lávelo y llénelo con agua limpia y filtrada. Vuelva a colocar el depósito en su sitio, así como la bandeja de goteo. Si utiliza un kit de recarga, vuelva a encenderlo.
6. Retire la cesta ciega del portafiltro y sustitúyala por una cesta de filtro. Vuelva a insertar el portafiltro en el cabezal del grupo.



Limpieza - descalcificación

Enjuague a fondo después de la descalcificación

Es fundamental enjuagar el sistema con agua limpia muchas veces hasta eliminar completamente los restos de ácido cítrico.

1. Pulse el botón «Purgar» repetidamente y haga pasar al menos un depósito completo de agua por la máquina. Si el escape aún tiene sabor a cítricos, enjuague otro depósito de agua.
2. Llene la jarra de leche con agua limpia varias veces y caliente el agua con la varilla de vapor hasta que esta tenga un aspecto transparente. Mantenga la punta fuera de la varilla hasta que haya terminado, luego vuelva a enroscarla.
3. Cuando el agua saliente del cabezal de grupo tenga un sabor claro y sin rastros de cítricos, ¡habrá terminado! ¡Disfrute de más deliciosas tazas de café en su cafetera descalcificada!



Siga pulsando el botón Purgar y pruebe el agua hasta que ya no sepa a cítricos.

PASO 7

Solución de problemas



Solución de problemas

Errores comunes y soluciones

Estos son algunos errores comunes que pueden presentarse tras usar su máquina Decent por un tiempo.

Su tableta muestra un gran grupo de personas dormidas en sus sillas

Esta imagen "dormida" en su pantalla indica que hay un problema de conexión Bluetooth con su tableta. Pulse el botón «off» para reiniciar la tableta para ver si se soluciona el problema. Si no es así, reinicie la máquina Decent Espresso.



Si aparece esta imagen en la tableta y no puede despertarla, debe reiniciar la tableta y la máquina Decent Espresso.

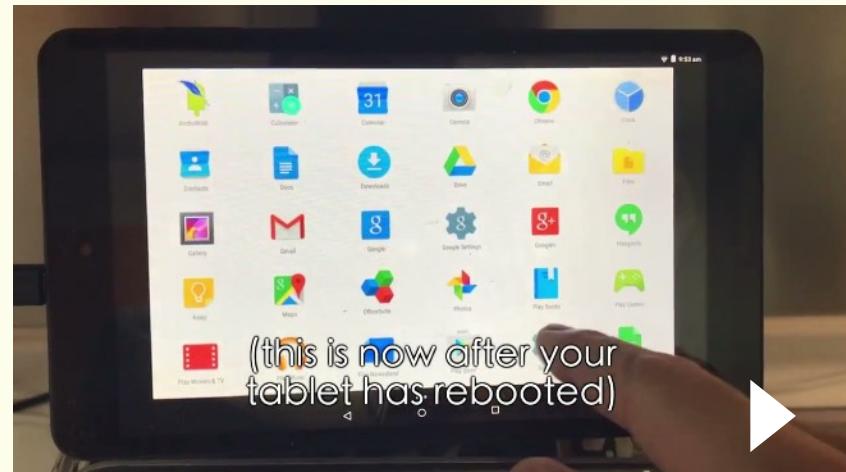
Solución de problemas

Bluetooth poco fiable

Si reiniciar la tableta o la máquina DE1 no resuelve el problema de Bluetooth, es posible que tenga que restablecer Bluetooth en su Android. Consulte [nuestro vídeo](#) para instrucciones.

Mensaje de batería baja

Si aparece un mensaje indicando que la batería de su tableta está muy baja (y su máquina de expreso Decent ya está encendida), intente desenchufar y volver a conectar el cable de carga que conecta su tableta a la máquina de expreso.



Consulta nuestro vídeo «Cómo restablecer completamente el Bluetooth de su tableta Android».

Solución de problemas

Caudales o volúmenes de café inesperados

Si utiliza una balanza Bluetooth conectada a su máquina, compruebe si esta está tocando la parte frontal de la máquina. La vibración de la máquina podría alterar las lecturas de peso y afectar a la salida de agua.

Reinstalar su de1app

Si borra accidentalmente la aplicación de1app o su tableta se restablece y necesita reinstalarla, consulte nuestro vídeo para instrucciones detalladas: «[Cómo instalar de1app directamente desde su tableta](#)».



También puede provocar inexactitudes en el peso si no centra la taza en la balanza.

Glosario de términos

Cesta de filtro - La cesta metálica que se inserta en el portafiltro para contener el café molido.

Canalización - Proceso que ocurre cuando el agua pasa a través de camino abierto en el café molido en lugar de fluir uniformemente a través de este. Esto puede ocurrir cuando el café se apisona de forma desigual, dejando huecos o puntos débiles en el disco, y puede afectar al sabor del espresso.

Caudal - Es la medida de la cantidad de agua que pasa por el cabezal del grupo mientras la bomba está funcionando. Se mide en ml/s.

Cabezal de grupo - Parte frontal, de forma redonda, de la máquina Decent Espresso. Sujeta el portafiltro y a través de ella se extrae el espresso..

Portafiltro - Herramienta parecida a una cuchara de helado con mango largo que sujet a la cesta de café molido en el cabezal de grupo para que el agua caliente pueda verterse a través del café molido.

Preinfusión - Proceso en el que una pequeña cantidad de agua entra en el disco de café a baja presión antes de la extracción del espresso. Se mide en segundos.

Disco (puck) - Disco redondo de posos de café húmedos que queda en la cesta del portafiltro después de extraer un espresso.

Tamper - Herramienta utilizada para compactar el café molido en la cesta.

Para saber más

Manual del usuario Decent versión 1.0 (2023)

Para más información:

Haga preguntas o encuentre respuestas en la Diáspora Decente (foros de usuarios).

Vea nuestros videos sobre:

[Decent Espresso Machines](#)

[Decent Espresso Tech](#)

Para obtener asistencia, póngase en contacto con nosotros en:

decentespresso.com/support/

Imagen de granos de café cayendo de [Freepik](#)