

# ELETTA CAPPUCCINO — EVO —



## QUICK START GUIDE

**DeLonghi**

VISIT US AT [DELONGHI.COM](https://www.delonghi.com)



ECAM46860B



# EASILY REGISTER YOUR MACHINE & GET MORE OUT OF YOUR ESPRESSO EXPERIENCE

---

Register your Fully Automatic Espresso Machine and become De'Longhi Club Member. Join the De'Longhi Club to get more out of your coffee experience.



RECEIVE 1  
ADDITIONAL YEAR  
OF WARRANTY  
FOR REGISTERING  
PRODUCT



MEMBERSHIP  
DISCOUNT ON  
ACCESSORIES



PRIVATE  
ONLINE SALES



DELONGHI  
SPECIALIST  
SUPPORT



EASY  
ORDERING



EXCLUSIVE  
COFFEE EVENTS  
& NEWS

De'Longhi Club Member discount: Only members of the Club will receive special offers on coffee accessories.

---

## STEP #1: TAKE A PHOTO

- Snap a photo of the camera icon, including the points.



## STEP #2: SEND PHOTO

- Send a photo via text, Facebook Messenger or upload online.



TEXT PHOTO  
TO 71403



MESSANGER @  
PHOTOREGISTER



ONLINE:  
[WWW.DELONGHI.PHOTO](http://WWW.DELONGHI.PHOTO)

## NEED HELP?:

Visit [photoregister.com/help](http://photoregister.com/help)  
or text HELP to 71403.

## CONTACT US

- Call 1-800-945-0929
- Online: [Delonghi.com](http://Delonghi.com)

# IN THE BOX

- A1. Beans container lid
- A2. Pre-ground coffee funnel lid
- A3. Beans container
- A4. Pre-ground coffee funnel
- A5. Grinding adjustment dial
- A6. Cup warmer shelf
- A7. ON/STANDBY button
- A9. Coffee spout (adjustable height)
- A10. Hot water and steam nozzle
- A11. Infuser door
- A12. Infuser
- A13. Water tank lid
- A14. Water tank
- A16. Condensate tray
- A17. Coffee grounds container
- A18. Cup tray
- A19. Drip tank



## B. Control panel



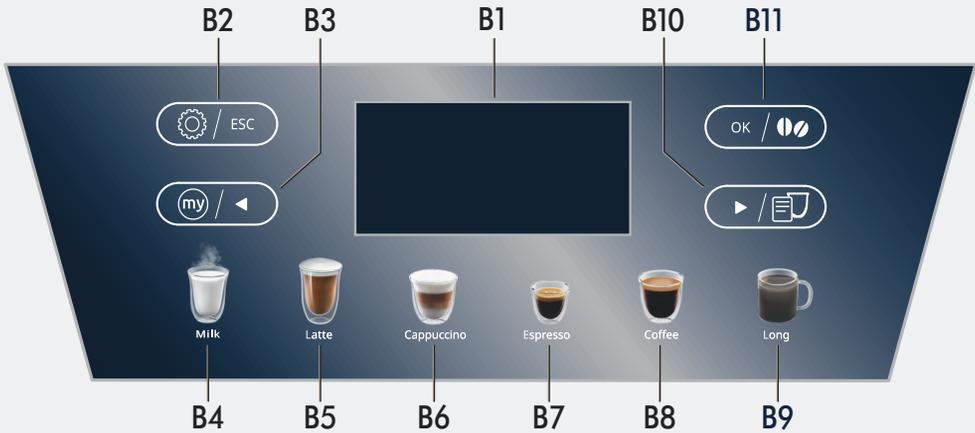
- C1. "Total Hardness Test" indicator paper
- C2. Pre-ground coffee measure
- C3. Descaler
- C4. Water softener filter (if present)
- C5. Cleaning brush
- C6. Hot water spout
- D5. Milk container

Get Started & Owner's Instructions Booklets



This short guide is not intended to explain all the functions of the appliance. Please read all the owner's instruction booklet before use.

# CONTROL PANEL



- B1. Display
- B2. ⚙️ / ESC: Settings menu / Exit the menu
- B3. (my) / ◀️: "My" menu / scrolling arrow
- B10. ▶️ / 📄: Scrolling arrow / Beverage selection menu (other than directly selected beverages)
- B11. OK / ☯️: Confirm / Strength selection

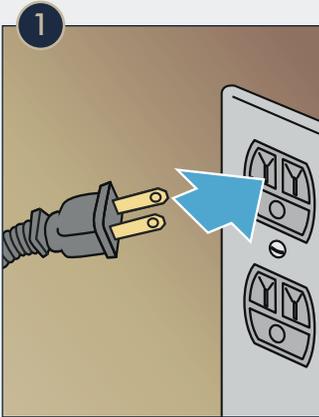
## Directly selected beverage

B4. Milk	
B5. Latte	
B6. Cappuccino	
B7. Espresso	
B8. Coffee	
B9. Long	

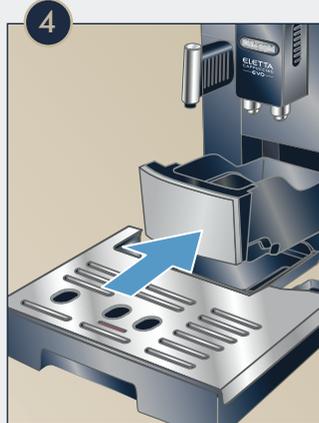
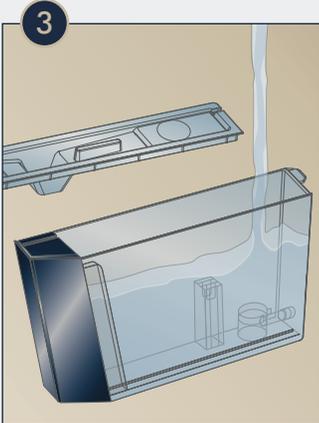
## Beverages selectable from the Beverage Selection Menu (B10)

- 2 Espresso
- Ristretto
- 2 Ristretto
- Espresso lungo
- 2 Espresso Lungo
- Double Espresso +
- Latte Macchiato
- Hot Water
- Flat White
- Cappuccino Mix

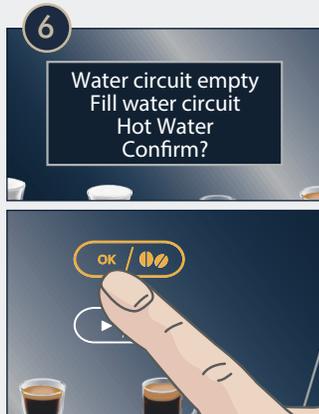
# GET READY



Remove all stickers and clean all accessories with warm water and mild detergent and dry them. Follow the instructions on the display of the machine. Priming the machine is only required the first time out of the box.



6 Press **OK** (B11) to confirm. The machine will deliver water from the water spout then it will turn off automatically.



# BREW ESPRESSO

The first time using the machine, brew and dump the first 3-4 espressos. If you haven't been using the machine for 3-4 days, perform a rinsing cycle (**Settings Menu → Rinsing**) before brewing.



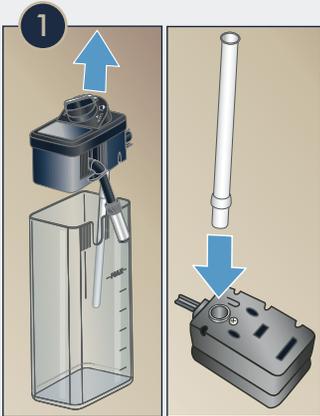
2 To brew the perfect espresso set your grinder following the "Extraction Guidelines" on page 9.



5 Select one of the recipes (see the recipes (see Control Panel Page for the options). Preparation will start with default strength and quantity, which can be changed by customizing your recipes.



## MILK RECIPIES



To make a Milk recipe, use the provided milk container. Use cold cow milk or your preferred milk alternative. Whole milk or oat milk will give the best results.



1 Open the lid and make sure the milk intake tube is correctly inserted in the bottom of the milk container lid.

4 Select a milk based recipe.

5 Use the selector to choose between flatter or dryer foam. On the screen, the machine will suggest what to select based on your chosen recipe.

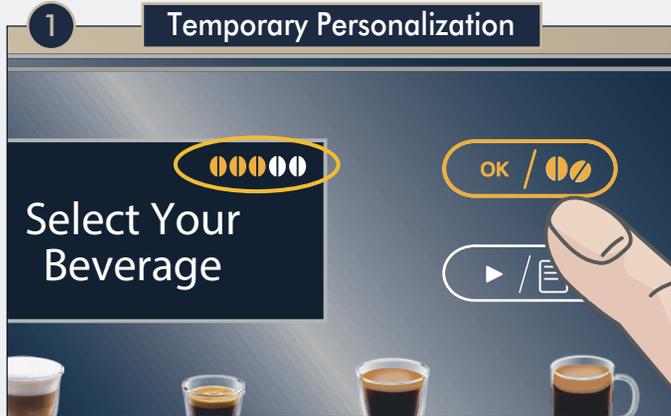


6 Once finished, twist the selector to "clean" position to perform a rinsing of the milk container lid. If you prepare multiple milk recipes, you should do this only after you finished your last recipe. Store the remaining milk in the container in the fridge.

# CUSTOMIZE RECIPES

## 1 Temporary Personalization:

Temporarily personalize the strength by Pressing **B11** button.



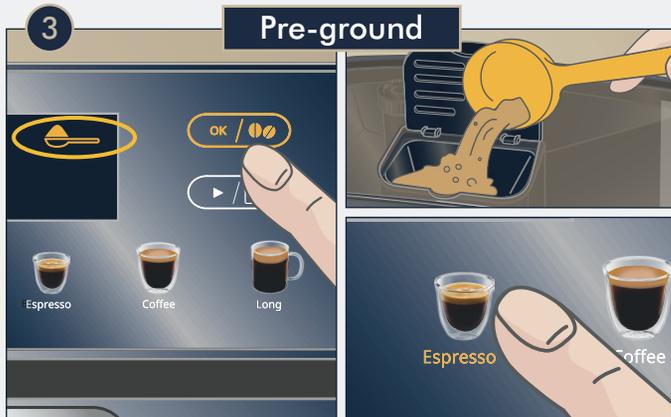
## 2 Advanced Personalization:

Personalize and save recipes with the **(my)** function. See detailed instruction on the User Manual, Section 9).



## 3 Pre-ground:

To use pre-ground coffee, press the strength selector until the icon  shows on the screen and add one measuring scoop of pre-ground coffee in the dedicated funnel.



# EXTRACTION GUIDELINES

Depending on your choice of beans, you might need to adjust the grinder setting to a finer or more coarse choice.



- Flow like warm honey
- Nut-brown Crema
- Well balanced and lingering taste



- Flowing fast like water
- Light and pale Crema

### To make it perfect:

- Adjust grinding setting to a finer setting
- Select a higher strength



- Flowing in drips or not at all
- Crema very dark and not uniform

### To make it perfect:

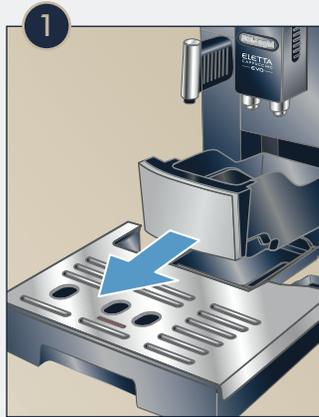
- Adjust grinding setting to a coarser setting
- Select a lower strength



## CLEANING

Keeping your machine clean will improve quality of the beverage and life span of the machine.

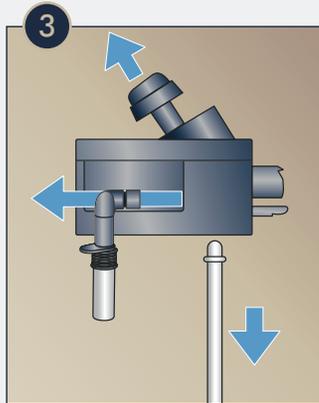
**1** Empty drip tray daily and empty coffee ground container when lights come up.



**2** Once a month, clean the inside of the machine. Follow User Manual detailed instruction section 11.

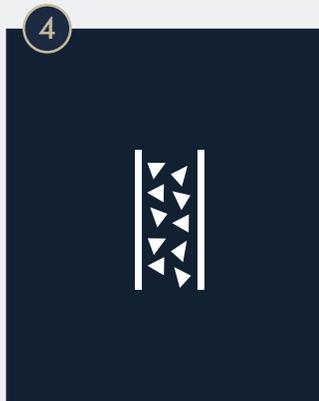


**3** Remove and clean each part of the milk container lid. Follow User Manual section 11.

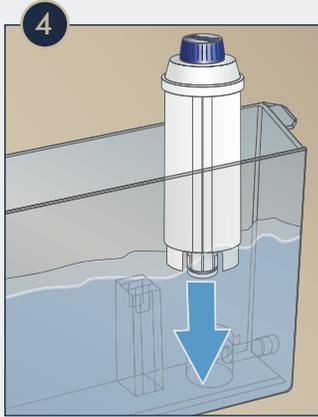
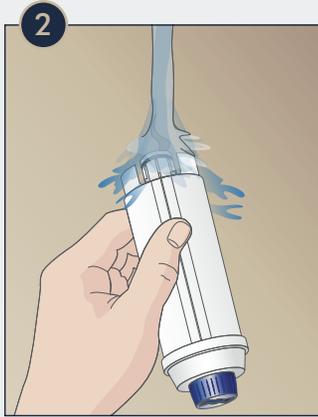


## DESCALING

**4** Promptly descale when the Descaling message appears on the display. The icon reminds you the machine needs descaling.



## INSERT WATER FILTER



To ensure better quality of the water install the provided water filter. Under normal use, filters last about 3 months. If coffee maker is left unused, the filter will last a maximum of 3 weeks.

\*The type of filter may vary.

**5** Be ready with a large container (17 fl oz min), to collect the water that will be delivered from the water spout during the installation process.

**6** Once the filter is installed, activate it on the machine from **Setting Menu (B2) → Maintenance → Install Filter**. See section 14 of User Manual for detailed instructions.

# SET WATER HARDNESS



Analyze the hardness of your water to set your machine accordingly.

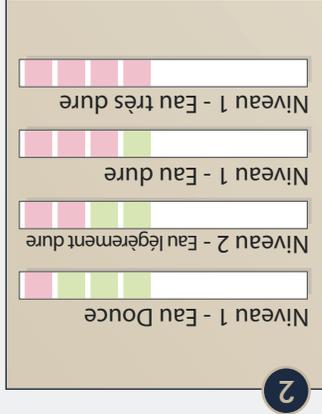
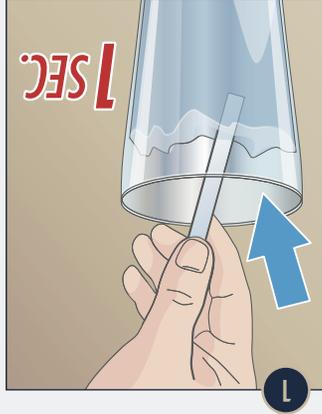
1 Dip the provided Total Hardness Indicator in a glass of water for one second and shake it.

2 Wait a couple of minutes. Read the Indicator paper colors and compare with this table.

3 Set water hardness on the machine from **Setting Menu (B2) → General → Water Hardness**. Follow User Manual for detailed instructions.



## RÉGLEZ LA DURETÉ DE L'EAU



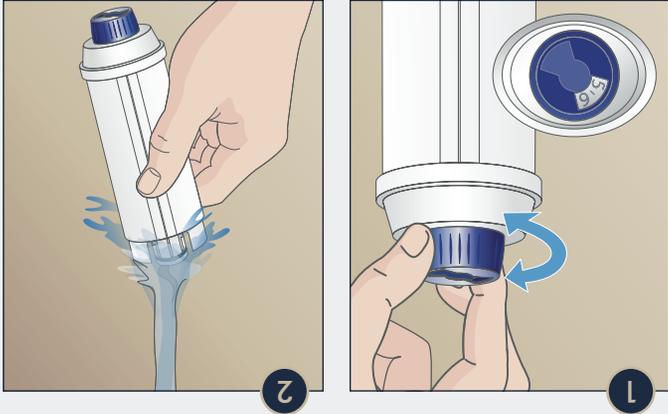
Analysez la dureté de votre eau pour régler votre machine en conséquence.

1 Temppez l'indicateur de dureté totale fourni dans un verre d'eau pendant une seconde et secouez-le.

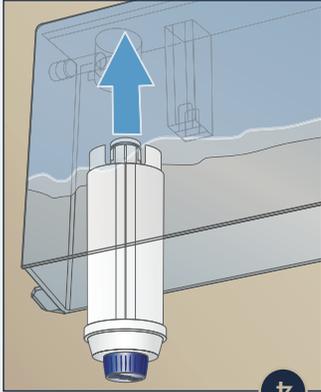
2 Attendez quelques minutes. Lisez les couleurs du papier de l'indicateur et comparez-les avec ce tableau.

3 Réglez la dureté de l'eau. Sur la machine à partir du **Menu Réglage (B2) —> Général —> Dureté de l'eau**. Suivez le manuel d'utilisation pour obtenir des instructions détaillées.

# INSÉREZ LE FILTRE À EAU



1



2



3



4



5

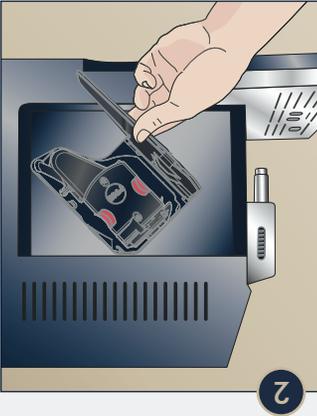
Pour garantir une meilleure qualité de l'eau, installez le filtre à eau fourni. Dans des conditions normales d'utilisation, les filtres durent environ 3 mois. Si la cafetière n'es pas utilisée, le filtre durera au maximum 3 semaines. \*Le type de filtre peut varier.

5 Préparez un grand récipient (17 fl oz min), pour recueillir l'eau qui sera délivrée par le bec d'eau pendant le processus d'installation.

6 Une fois le filtre installé,

activez-le sur la machine à partir du Menu Réglages (B2) → Entretien → Installation du filtre. Reportez-vous à la section 14 du Manuel d'utilisation pour obtenir des instructions détaillées.

## NETTOYAGE



2



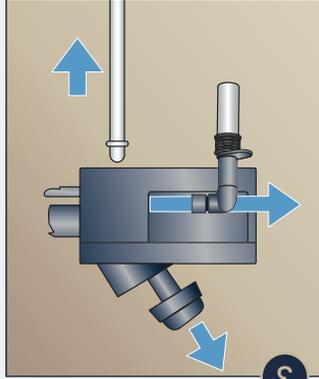
1

En gardant votre machine propre, vous améliorerez la qualité de la boisson et la durée de vie de la machine.

1 Videz le bac d'égouttage tous les jours et videz le récipient à café moulu lorsque les lumières s'allument.

2 Une fois par mois, nettoyez l'intérieur de la machine. Suivez les instructions détaillées du Manuel d'utilisation, section 1.1.

3 Retirez et nettoyez chaque partie du couvercle du réservoir de lait. Suivez la section 1.1 du Manuel d'utilisation.



3

## DÉTARTRAGE

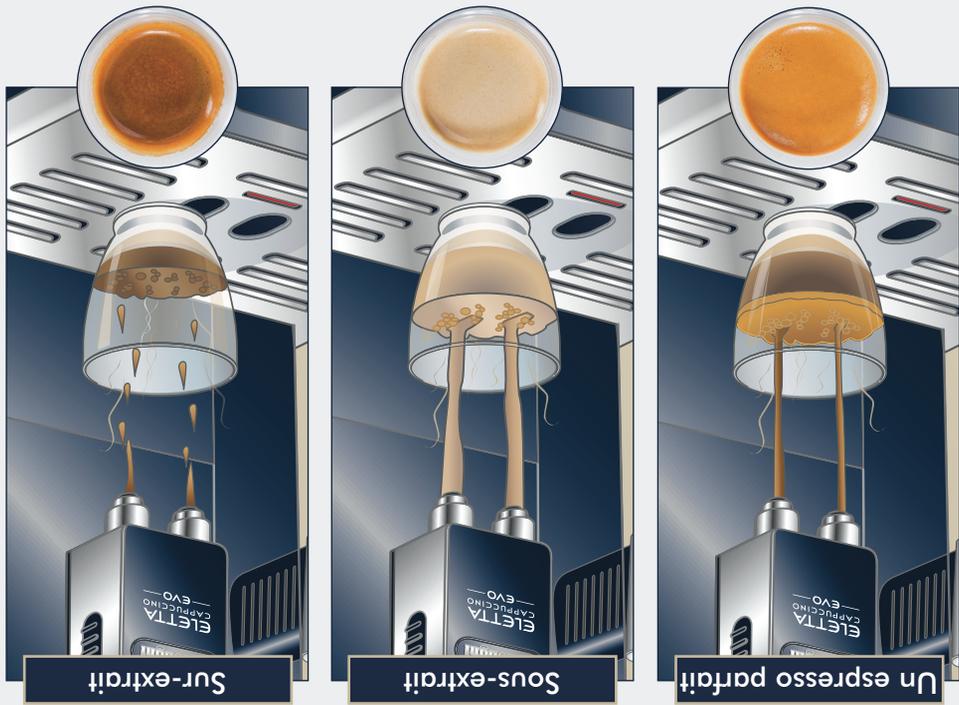


4

4 Effectuez un détartrage rapide lorsque le message de détartrage apparaît sur l'écran. L'icône vous rappelle que la machine doit être détartrée.

# LIGNES DIRECTRICES EN MATIÈRE D'EXTRACTION

En fonction de votre choix de grains, vous devrez peut-être régler le moulin à café sur un choix plus fin ou plus grossier.



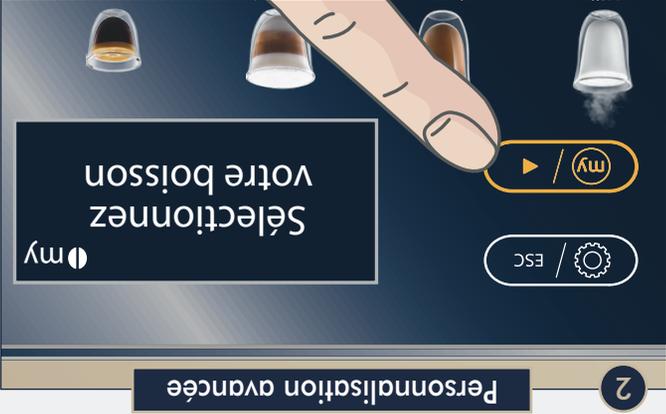
- S'écoule comme du miel chaud
- Crème brun noisette
- Goût équilibré et persistant
- S'écoule rapidement comme de l'eau
- Crème légère et pâle
- S'écoule au goutte-à-goutte ou pas du tout
- Crème très sombre et non uniforme

## Pour la rendre parfaite :

- Ajustez le réglage du moulin à un réglage plus fin
- Sélectionnez une intensité plus élevée
- Ajustez le réglage du moulin à un réglage plus grossier
- Sélectionnez une intensité plus faible

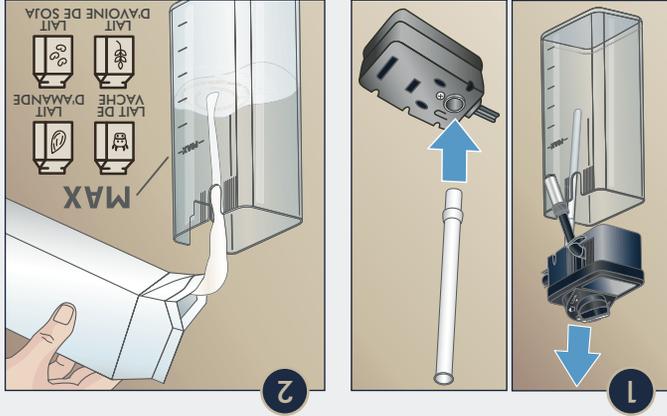


# PERSONNALISEZ LES RECETTES



- 1** Personnalisation temporaire : Personnalisez temporairement l'intensité en appuyant sur le bouton **B11**.
- 2** Personnalisation avancée : Personnalisez et enregistrez des recettes avec la fonction **(my)**. Voir les instructions détaillées dans le Manuel d'utilisation, section 9).
- 3** Molu : Pour utiliser du café moulu, appuyez sur le sélecteur d'intensité jusqu'à ce que l'icône **(my)** s'affiche à l'écran et ajoutez une mesure de café moulu dans l'entonnoir prévu à cet effet.

# RECETTES À BASE DE LAIT



2

Pour réaliser une recette à base de lait, utilisez le récipient à lait fourni. Utilisez du lait de vache froid ou votre substitut de lait préféré. Le lait entier ou le lait d'avoine donnera les meilleurs résultats.

1 Ouvrez le couvercle et assurez-vous que le



4



4

Sélectionnez une recette à base de lait.

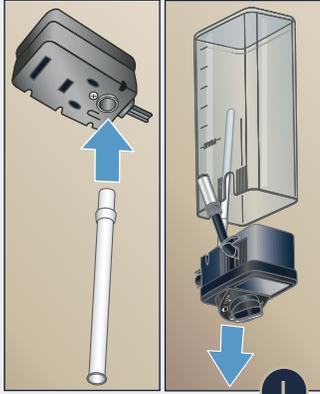
5

Utilisez le sélecteur

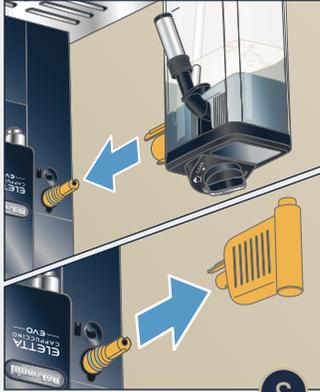
pour choisir entre une mousse plus plate ou plus sèche. Sur l'écran, la machine vous proposera ce qu'il faut sélectionner en fonction de la recette choisie.

6

Une fois terminé, tournez le sélecteur en position « clean » pour effectuer un rinçage du couvercle du récipient à lait. Si vous préparez plusieurs recettes de lait, vous ne devez le faire qu'après avoir terminé votre dernière recette. Conservez le lait restant dans le récipient au réfrigérateur.



1



3



6



5

# PRÉPARATION D'UN ESPRESSO



2



4



1



3



5

La première fois que vous utilisez la machine, préparez et jetez les 3 ou 4 premiers espressos. Si vous n'avez pas utilisé la machine pendant 3-4 jours, effectuez un cycle de rinçage (Menu Réglages → Rinçage) avant d'en préparer un nouveau.

2 Pour préparer un espresso parfait, réglez votre broyeur en suivant les « Directives d'extraction » à la page 9.

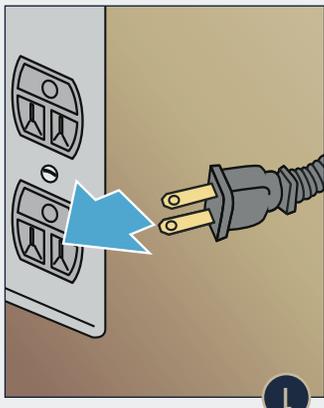
5 Sélectionnez une des recettes (voir la page du panneau de commande pour les options). La préparation commencera avec la force et la quantité par défaut, qui peuvent être modifiées en personnalisant vos recettes.

# AVANT DE COMMENCER À UTILISER VOTRE APPAREIL

Retirez tous les auto-collants et nettoyez tous les accessoires avec de l'eau chaude et un détergent doux puis les rincer. Suivez les instructions sur l'écran de la machine. L'amorçage de la machine n'est nécessaire que la première fois qu'elle est utilisée à la sortie de son boîtier.



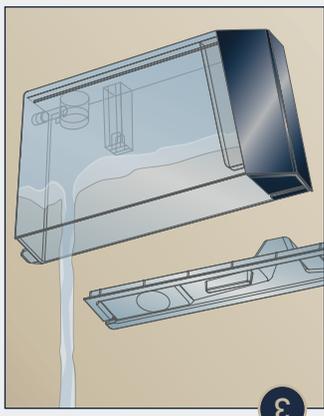
2



1



4



3



6



5

Appuyez sur OK (B1) pour confirmer. La machine fera sortir de l'eau à partir du bec d'eau puis s'arrêtera automatiquement.

	B9. Long
	B8. Cofé
	B7. Espresso
	B6. Cappuccino
	B5. Latte
	B4. Latte

Boisson directement sélectionnée

Boissons sélectionnables à partir du Menu de sélection des boissons (B10)

- 2 Espresso
- Ristretto
- Ristretto
- Espresso long
- 2 Espresso Long
- Double Espresso +
- Latte Macchiato
- Eau chaude
- Flat White
- Cappuccino Mix

B11. OK /  : Confirmer/sélection de l'intensité

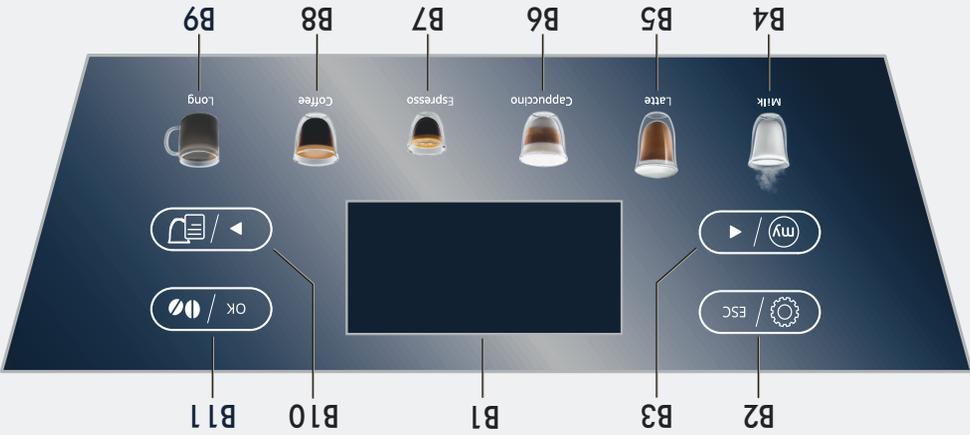
(différentes des boissons directement sélectionnées)

B10.  /  : Flèche déroulante/Menu de sélection des boissons

B3.  /  : « My » menu/flèche déroulante

B2.  / esc : Menu Réglages/Sortir du menu

B1. Afficheur



## PANNEAU DE COMMANDE



## ENREGISTREZ FACILEMENT VOTRE MACHINE ET PROFITEZ D'AVANTAGE DE VOTRE EXPÉRIENCE ESPRESSO.

Enregistrez votre machine à espresso entièrement automatiquement et devenez membre du Club De'Longhi pour profiter davantage de votre expérience espresso.



OBTENEZ 1 AN  
DE GARANTIE  
SUPPLÉMENTAIRE  
LORSQUE VOUS  
ENREGISTREZ LE  
PRODUIT



RABAIS DE  
MEMBRE SUR LES  
ACCESSOIRES



SOLDES PRIVÉS  
EN LIGNE



SOUTIEN DES  
EXPERTS  
DE'LONGHI



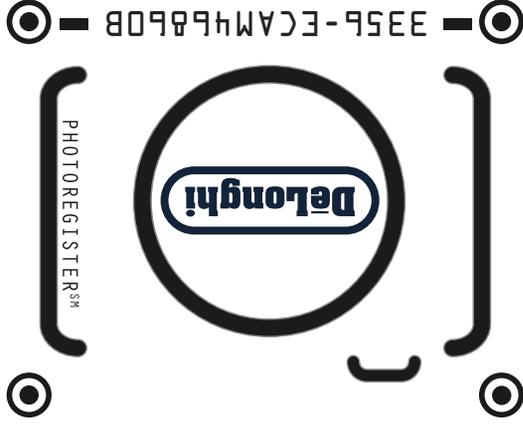
COMMANDES  
FACILES



NOUVELLES ET  
ÉVÉNEMENTS CAFÉ  
EXCLUSIFS

### ÉTAPE 1. PRENEZ UNE PHOTO

• Prenez une photo de l'icône caméra, incluant les points.



### CONTACTEZ-NOUS

- Par téléphone : 1 800 945-0929
- En ligne : De'longhi.com

### BESOIN D'AIDE?

- Visitez [photoregister.com/help](http://photoregister.com/help) ou envoyez le message AIDE à 71403.

EN LIGNE :

[WWW.DE'LONGHI.PHOTO](http://WWW.DE'LONGHI.PHOTO)



MESSAGER  
@PHOTOREGISTER



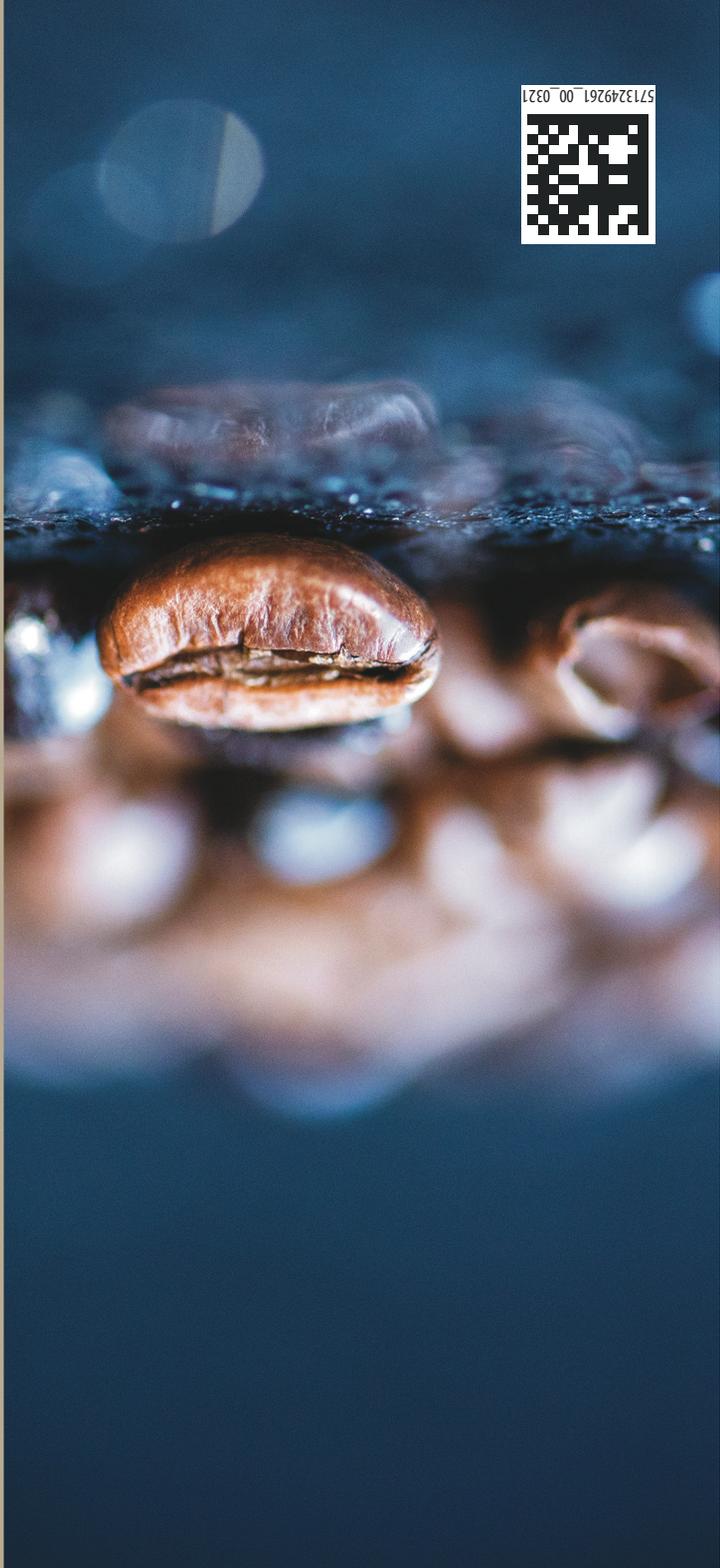
ENVOYEZ LA PHOTO

À 71403



### ÉTAPE 2. ENVOYEZ LA PHOTO

- Envoyez la photo par SMS, Facebook Messenger ou la télécharger en ligne.



ECAM46860B



VISIT US AT [DELONGHI.COM](http://DELONGHI.COM)



GUIDE DE  
DÉMARRAGE  
RAPIDE



ELETTA  
CAPPUCCINO  
— EVO —

