

DEDICA ARTE



QUICK START GUIDE

De'Longhi

VISIT US AT DELONGHI.COM



EC885M



EASILY REGISTER YOUR MACHINE & UNLOCK EXCLUSIVE DE'LONGHI PERKS



PRIVATE
ONLINE SALES



DE LONGHI
SPECIALIST
SUPPORT



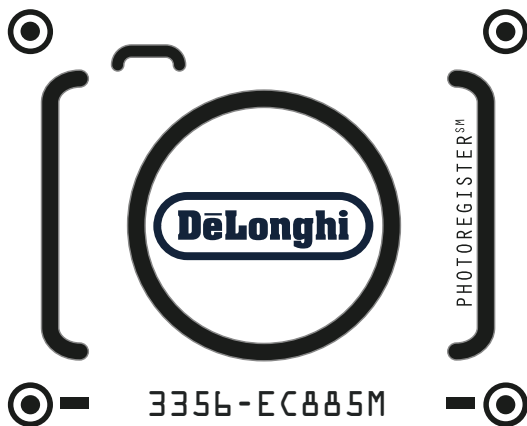
EASY
ORDERING



EXCLUSIVE
COFFEE EVENTS
& NEWS

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

NEED HELP?:

Visit photoregister.com/help
or text HELP to 71403.

CONTACT US

- Call 1-800-945-0929
- Online: Delonghi.com

IN THE BOX

CONTROL PANEL

- B1. One cup button
- B2. Light ON (white) - machine on
- B3. Two cups button
- B4. Light ON (white) - machine on
- B5. Steam button
- B6. Light ON (white) - ready to steam
- B7. Light ON (orange) - Descale light

- A1. Water tank lid
- A2. Tank extraction handle
- A3. Water tank
- A4. Cup warmer
- A5. Brewing unit
- A6. ON/OFF switch
- A7. Cup tray
- A8. Drip tray full indicator
- A9. Drip tray
- A10. Mugs or glasses tray
- A11. Steam dial
- A12. Hot water/steam spout



ACCESSORIES

- C1. Portafilter holder
- C2. 1 cup filter (symbol under filter)
- C3. 2 cup filter (symbol under filter)
- C4. Pod filter (symbol under filter)
- C5. Measuring scoop
- C6. Tamper
- C7. Cleaning needle
- C8. Water hardness test
- C9. Descaler

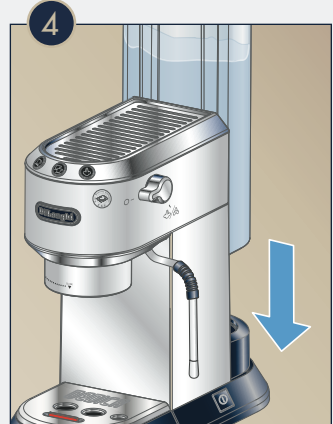
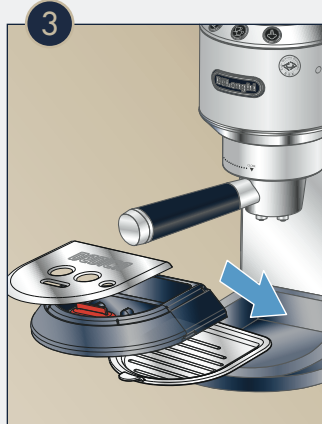
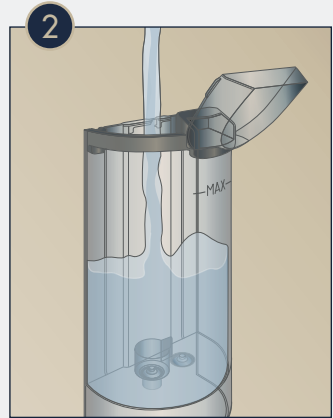
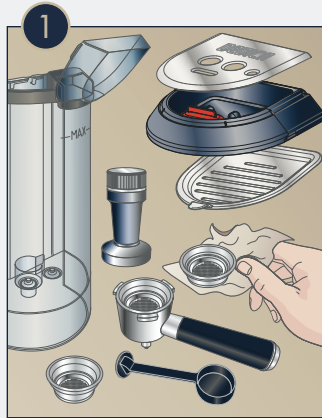


Get Started &
Owner's Instructions
Booklets

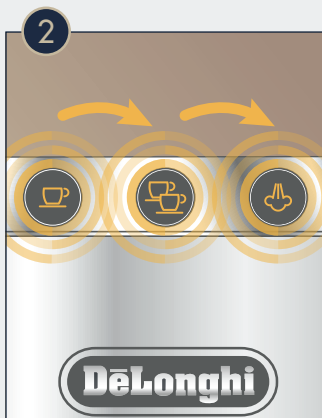
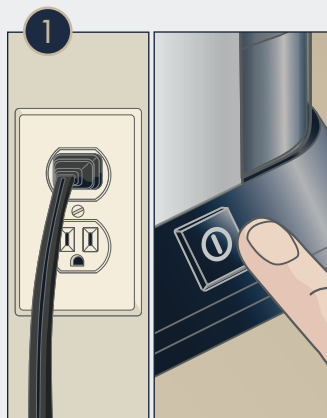
This short guide is not intended to explain
all the functions of the appliance.
Please read all the owner's
instruction booklet before use.

GET READY

Clean all accessories with warm water and mild detergent and dry them, install all accessories and fill the tank with fresh water.



FIRST USE CYCLE



Rinse and get your machine ready to operate. This is only required the first time out of the box.

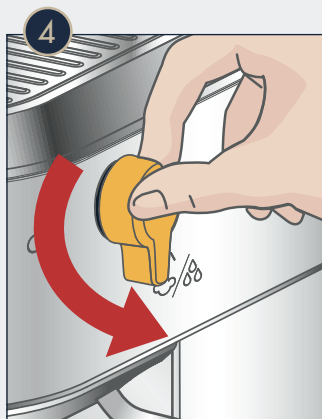
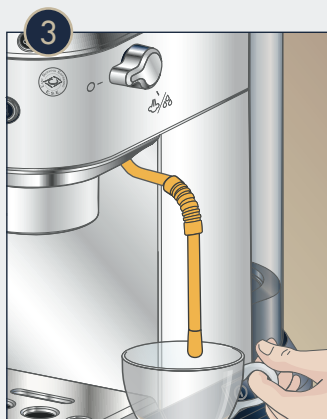
1 Plug the power cord into the outlet, then turn the On/OFF switch on.

2 The machine performs a self-test signaled by the sequential flashing of lights.

3 Place a water container under the steam wand.

4 Open steam dial. Hot water will be delivered.

5 Wait until water delivery is completed and then close the steam dial.



DOSING AND TAMPING

1 Depending on the recipe you want to prepare, choose between the single or the double filter basket, and insert it in the portafilter.

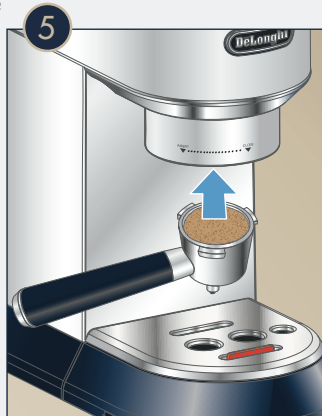
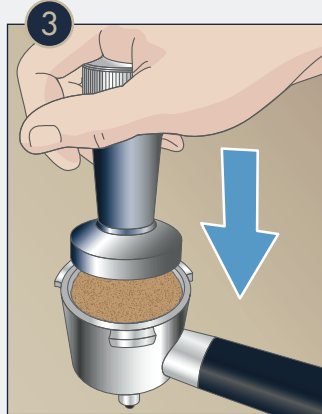
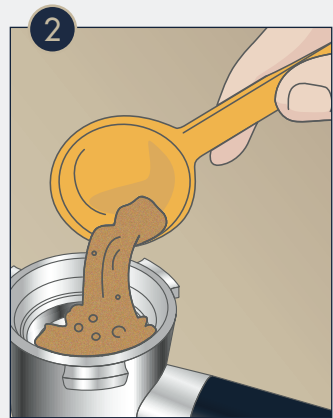
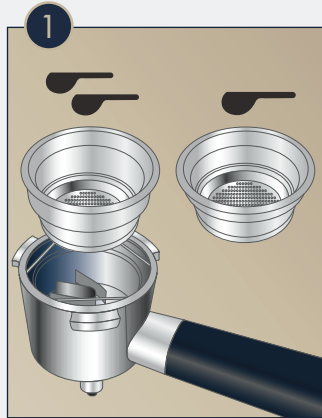
2 Using the provided measuring scoop, add finely ground coffee into the filter basket. Make sure that you are using a fine grind, specific for espresso.

3 Using the provided Tamper, evenly tamp the ground coffee inside the filter. Make sure to be on a flat surface.

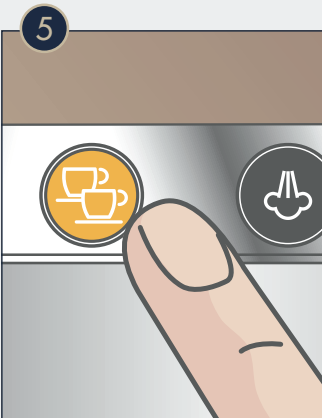
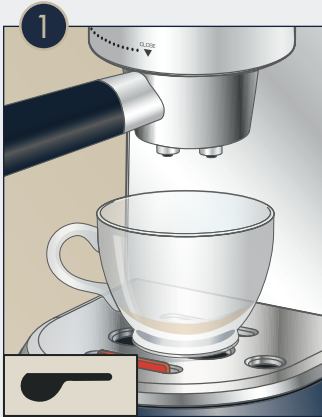
4 Make sure the tamped ground coffee is at the level of the mark inside the filter. You may need to add some coffee.

5 Insert the portafilter in the brewing unit.

6 Make sure that the portafilter is locked securely in the brewing unit.



BREWING



1 Place a cup under the portafilter.

2 Press the single cup button to start brewing.

3 Espresso delivery will start and stop automatically once brewing is complete. See User Manual to adjust default quantities to your preferences.

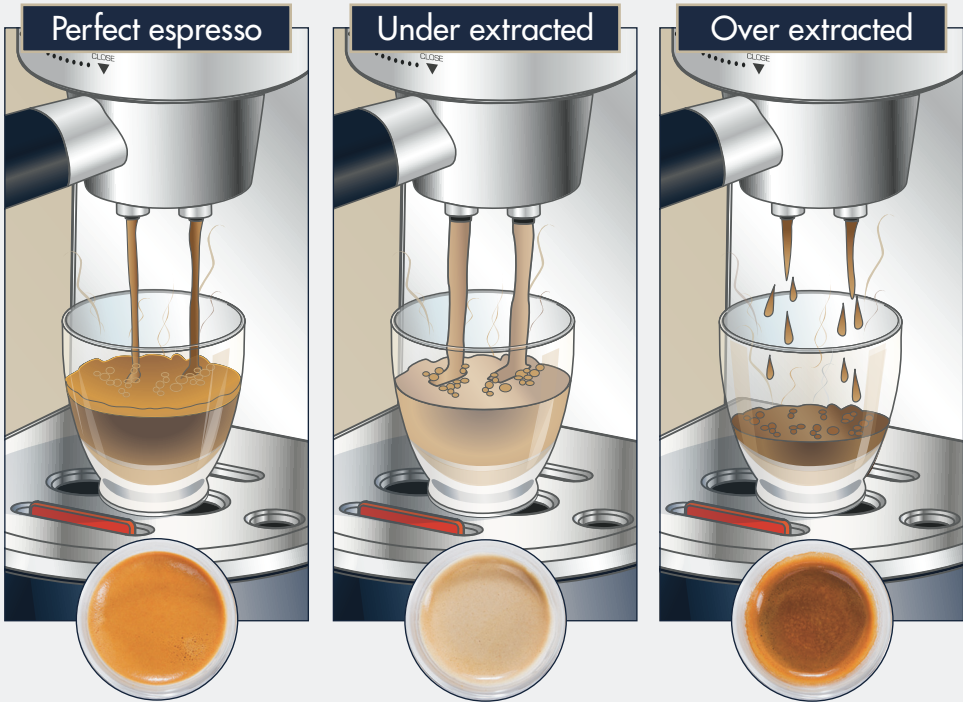
4 If you are using a double filter basket, you can fit two cups under the spouts to brew two espresso at the same time.

5 Press the double espresso button to start brewing. Espresso delivery will start and stop automatically once brewing is complete.

6 To accommodate taller glasses, remove the drip tray and stand the glass on the Mugs or Glasses Tray (A10).

EXTRACTION GUIDELINES

Extracting the perfect espresso is an art and might take a couple of tries. Make sure you have evenly tamped the right quantity of ground coffee and be ready to adjust dose in the filter to be able to reach perfect extraction.



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

- Flowing fast like water
- Light and pale Crema

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

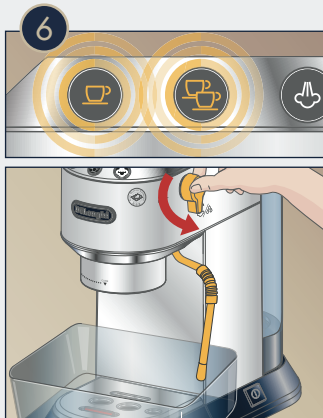
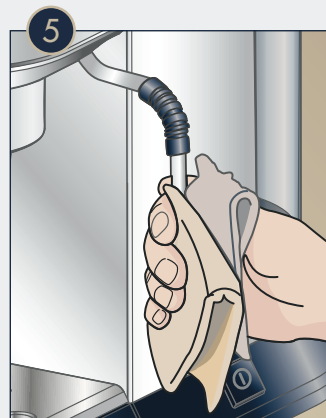
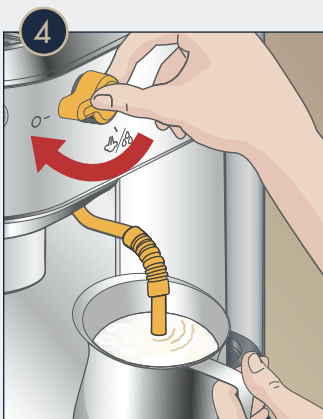
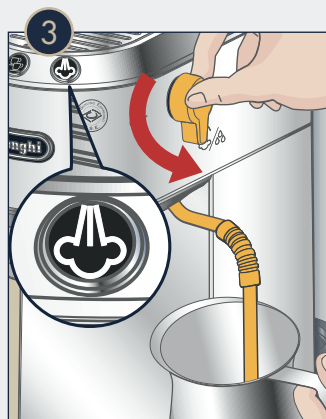
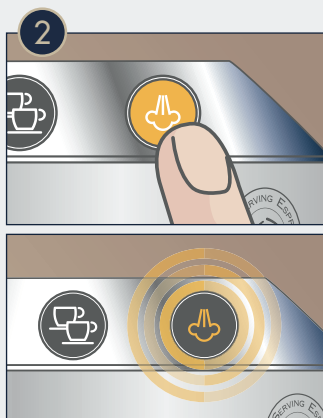
To make it perfect:

- Make sure you are using a fine ground for espresso. If you are grinding the beans yourself, try a finer setting on the grinder.
- Increase the quantity of ground coffee and make sure it is evenly tamped.

To make it perfect:

- The ground coffee might be too fine. If you are grinding the beans yourself, try a coarser setting on the grinder.
- Decrease the quantity of ground coffee used.

MILK FROTHING



1 Fill a heat-proof jug with fresh cold milk or preferred milk-alternative. Note that frothed milk will increase in volume.

2 Press the Steam Button. The light will start flashing as the machine reaches the correct steam temperature.

3 Once the light becomes steady, you can start frothing. Place the milk jug under the spout, with the tip of the steam wand just right below the milk surface. Open the Steam Dial to start the steam delivery.

Barista tip:
Keep the tip of the steam wand submerged into the milk, create a rotation (or vortex) to texture the milk and avoid large bubbles.

4 When the milk jug is too hot to touch, turn the Steam Dial off.

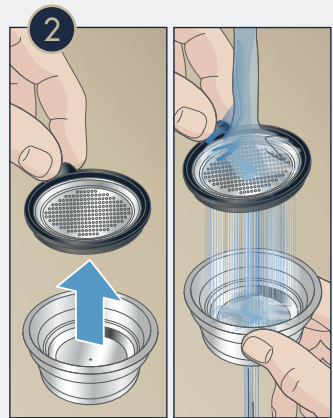
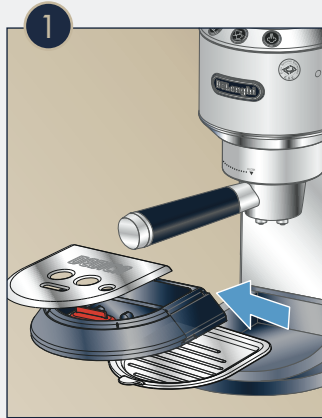
5 Promptly clean the wand after use with a damp cloth. We also recommend using De'Longhi's Multiclean solution periodically, for optimal cleaning results. Available on delonghi.com

6 After steaming, the machine needs to cool back to brewing temperature. You can promptly do so by delivering hot water. Place a container under the steam wand and open the steam dial to start. Close the steam dial once finished.

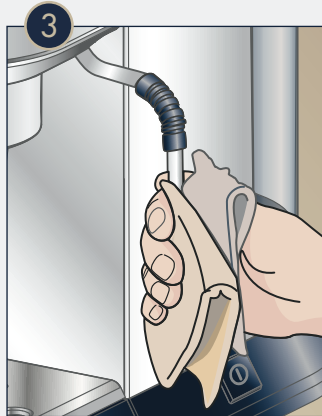
CLEANING & MAINTENANCE

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

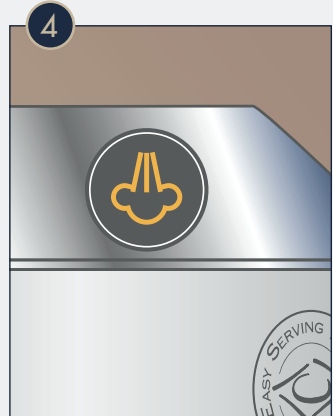
- 1 Empty drip tray daily or when full.
- 2 Clean filter baskets after each use.



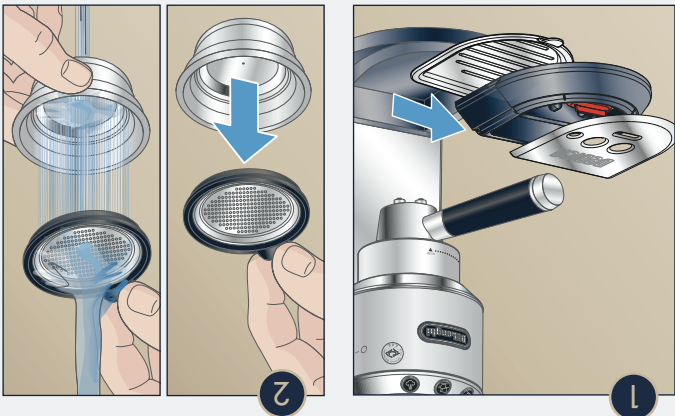
- 3 For any stubborn milk residue on the steam wand, use DeLonghi Eco Multiclean Solution, available on delonghi.com.



- 4 Promptly descale the machine when the Steam button light turns on (orange). Follow the detailed instruction on the User Manual.

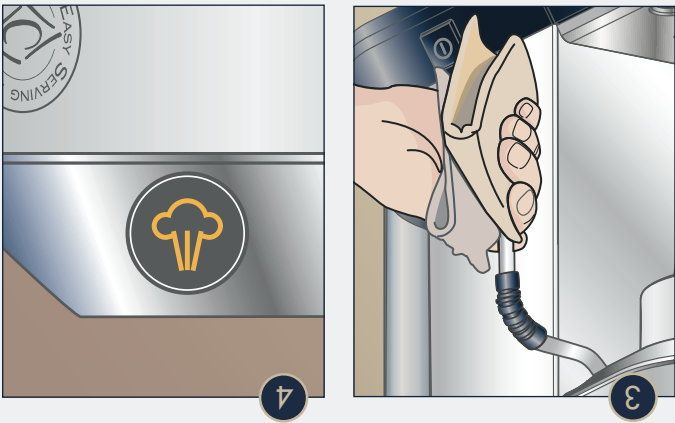


NETTOYAGE ET ENTRETIEN



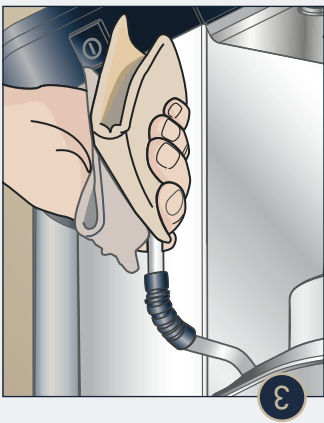
En gardant votre machine propre, vous améliorerez la qualité de la boisson et la durée de vie de la machine.

1 Vider le bac d'égouttage tous les jours ou quand il est plein.



2 Nettoyer les paniers à filtre après chaque utilisation.

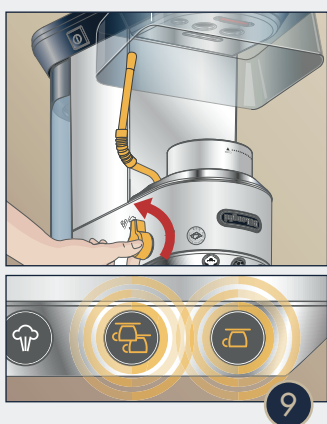
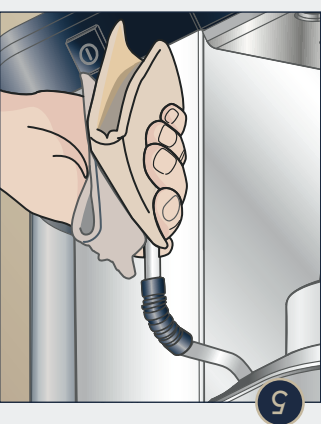
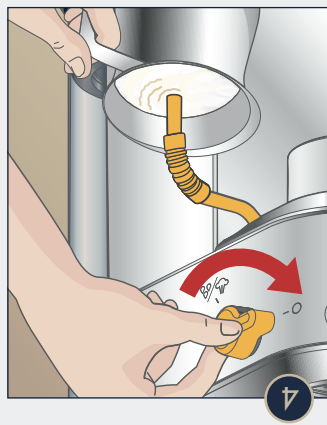
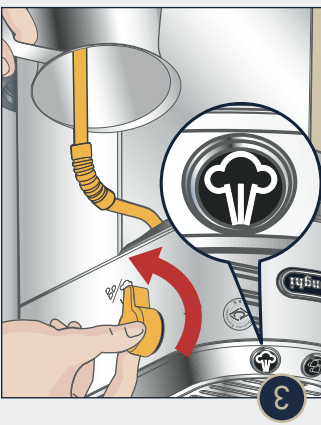
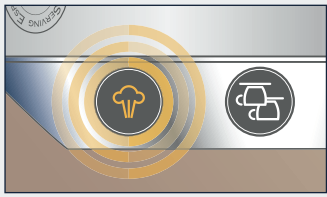
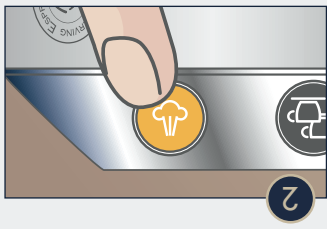
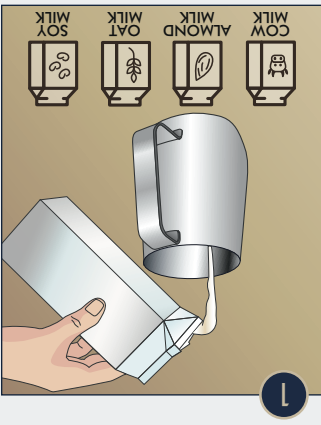
3 En cas de résidus de lait incrustés sur la buse de vapeur, utiliser La Solution Eco Multiclean De'Longhi, disponible sur delonghi.com.



4 Détartrer rapidement la machine quand le voyant du bouton de vapeur s'allume (orange). Suivre les instructions détaillées fournies par le mode d'emploi.



FAIRE LA MOUSSE DE LAIT



1 Remplir un pot résistant à la chaleur avec du lait frais ou le lait que l'on préfère, froid. Il convient de noter que le lait augmentera de volume.

2 Appuyer sur le bouton de vapeur. Le voyant commencera à cli-gnoter quand la machine atteint la température de vapeur appropriée.

3 Une fois que la lumière devient fixe, il est possible de commencer à faire a mousse. Placer le pichet à lait sou le bec, avec le bout de la buse de vapeur juste en-dessous de la surface du lait. Ouvrir le bouton de lait pour commencer à générer la vapeur.

Le conseil du barman : Maintenir l'extrémité de la buse de vapeur plongée dans le lait pour créer une rotation (ou vortex) pour donner de la consistance au lait et éviter les grosses bulles.

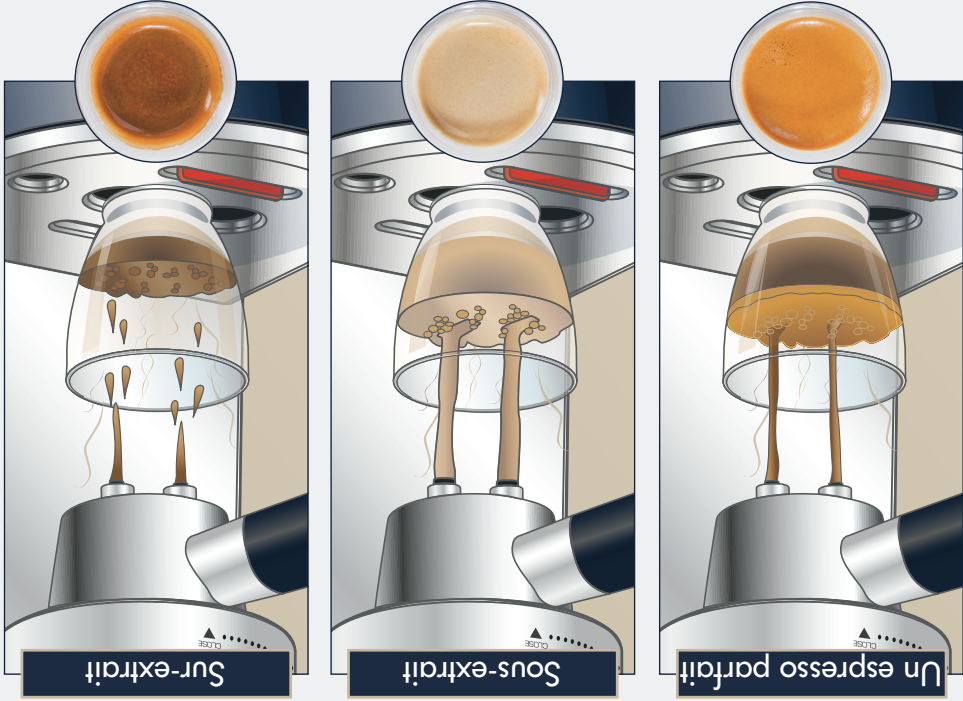
4 Quand le pichet à lait est trop chaud pour le toucher, étendre le bouton de vapeur.

5 Nettoyer la buse juste après l'utilisation, avec un chiffon propre. Nous recommandons aussi d'utiliser régulièrement la solution Multiclean de De'Longhi pour obtenir un résultat optimal. Disponible sur delonghi.com

6 Après avoir fait mousser le lait avec la vapeur, il est nécessaire de ramener la machine à la température de percolation. Il est possible de le faire rapidement en faisant couler de l'eau chaude. Placer un récipient sous la buse de vapeur et ouvrir le bouton de vapeur pour démarrer. Fermer le bouton de vapeur une fois terminé.

LIGNES DIRECTRICES EN MATIÈRE D'EXTRACTION

L'extraction d'un espresso parfait est un art et peut nécessiter quelques essais. S'assurer d'avoir tassé uniformément la bonne quantité de café moulu et être prêt à ajuster la dose dans le filtre pour obtenir une extraction parfaite.



- S'écoule comme du miel chaud
- Crème brun noisette
- Goût équilibré et persistant

- S'écoule rapidement comme de l'eau
- Crème légère et pâle

Pour la rendre parfaite :

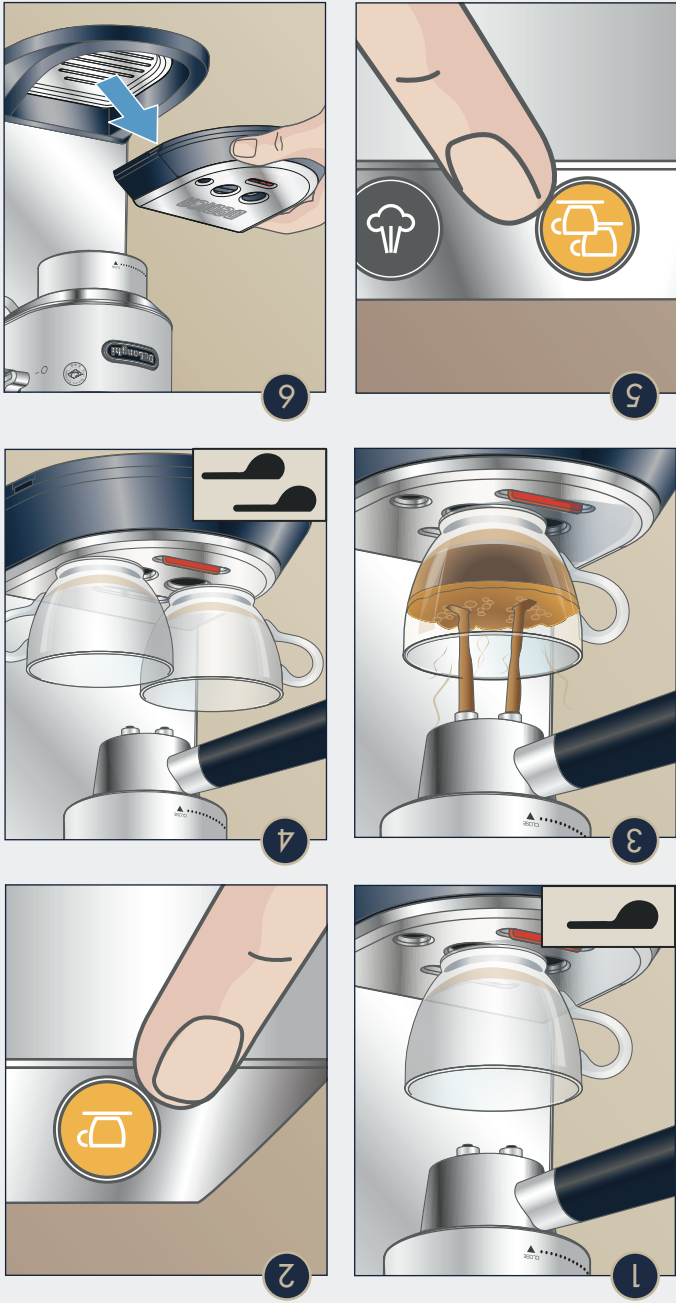
- S'assurer que l'on utilise un café moulu fin pour espresso. Si l'on moule des grains de café soi-même, essayer un réglage plus fin sur le moulin à café.
- Augmenter la quantité de café moulu et s'assurer qu'il est moulu de manière homogène.

- S'écoule au goutte-à-goutte ou pas du tout
- Crème très sombre et non uniforme

Pour la rendre parfaite :

- Le café moulu est peu être trop fin. Si l'on moule des grains de café soi-même, essayer avec réglage plus grossier sur le moulin à café.
- Réduire la quantité de café moulu utilisée.

PERCOLATION



1 Placer une tasse sous le porte-filtre.

2 Appuyer sur le bouton 1 tasse pour démarrer la percolation.

3 L'espresso commencera à couler et s'arrêtera automatiquement quand la percolation sera terminée. Voir le mode d'emploi pour régler les quantités par défaut selon vos préférences.

4 Si l'on utilise un double filtre, il est possible de placer deux tasses sous les bacs pour préparer deux espressos en même temps.

5 Appuyer sur le bouton double espresso pour commencer la percolation. L'espresso commencera à couler et s'arrêtera automatiquement quand la percolation sera terminée.

6 Pour utiliser de grands verres, retirer le bac d'égouttage et poser le verre sur le support de mugs ou de verres (A10).

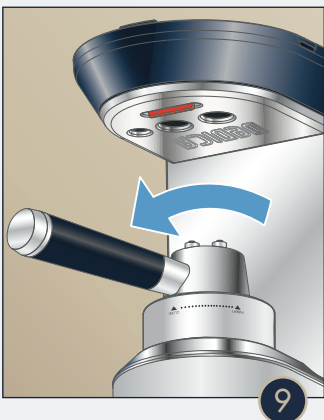
DOSAGE ET TASSAGE



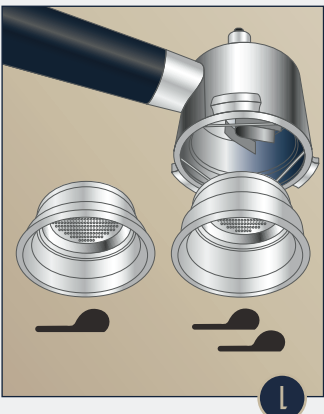
2



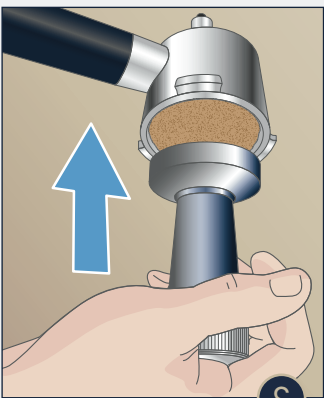
4



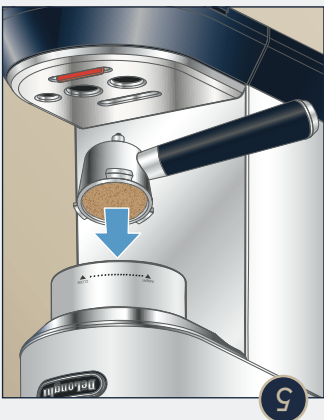
6



1



3



5

1 En fonction de la recette qu'on souhaite préparer, choisir entre le filtre pour 1 tasse ou pour 2 tasses, puis l'insérer dans le porte-filtre.

2 Utiliser le doseur four- ni, ajouter du café finement moulu dans le filtre. Assurez-vous que vous utilisez une mouture fine, spécifique pour l'espresso.

3 Utiliser le tasseur fourni pour tasser le café moulu de manière homogène dans le filtre. S'assurer que la surface est plate. Peut-être que du café devrait être ajouté.

4 S'assurer que le café moulu tassé est au niveau du filtre. Peut être durepère dans le filtre. Peut être que du café devrait être ajouté.

5 Insérer le porte-filtre dans l'unité de percolation.

6 S'assurer que le porte-filtre est bloqué correctement dans l'unité de percolation.

PREMIER CYCLE D'UTILISATION

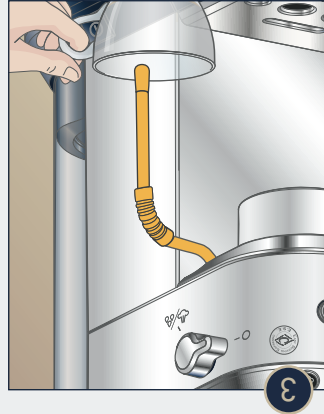
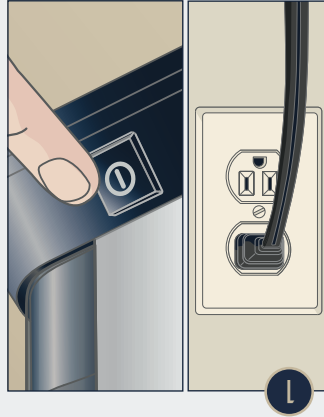
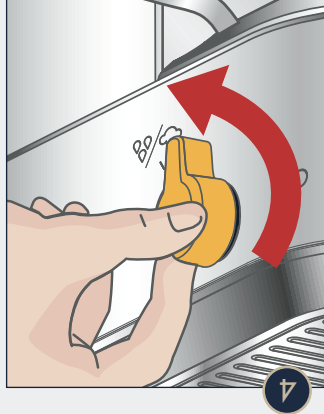
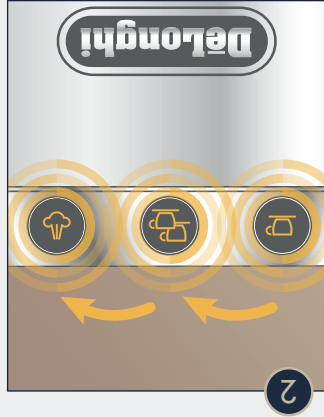
Rincer et préparer la machine pour qu'elle soit prête à fonctionner. Cette opération n'est nécessaire que la première fois qu'on la sort de la boîte.

1 Brancher le cordon d'alimentation à la prise de courant et tourner le bouton on/off sur ON.

2 La machine effectue un auto-diagnostic indiqué par le clignotement séquentiel de voyants.

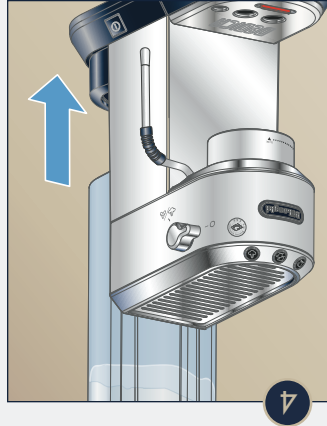
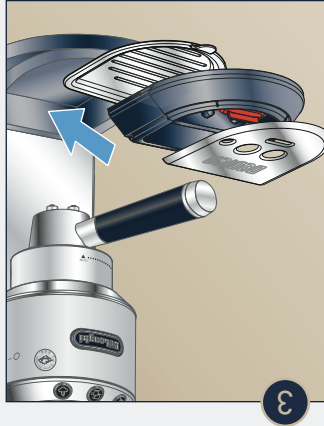
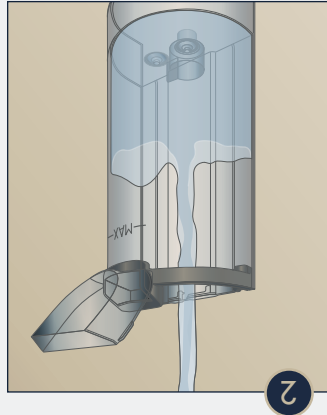
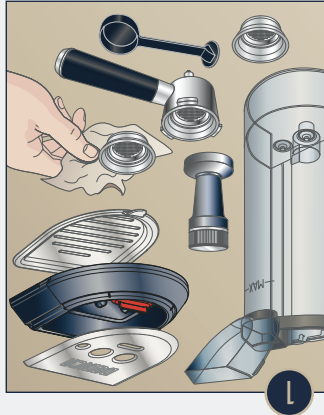
3 Placer un récipient pour l'eau sous la buse de vapeur.
4 Ouvrir le bouton de vapeur. De l'eau chaude s'écoulera.

5 Attendre que l'eau ait fini de couler puis fermer le bouton de vapeur.



AVANT DE COMMENCER À UTILISER VOTRE APPAREIL

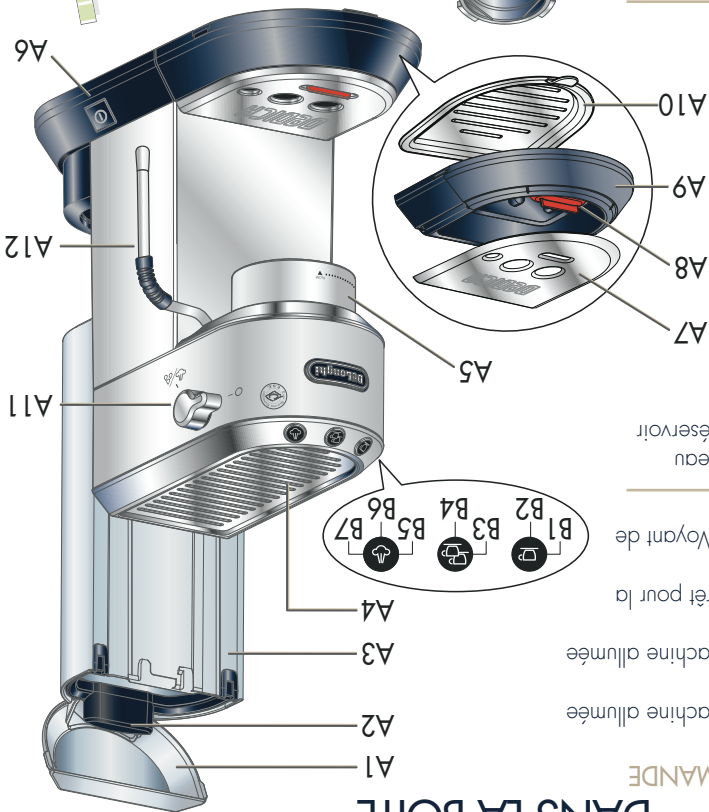
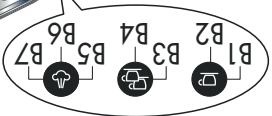
Nettoyer tous les accessoires avec de l'eau tiède et un détergent neutre puis les sécher et installer tous les accessoires et remplir le réservoir avec de l'eau claire.



DANS LA BOÎTE

PANNEAU DE COMMANDE

- B1. Bouton 1 tasse
- B2. Voyant allumé (blanc) - machine allumée
- B3. Bouton 2 tasses
- B4. Voyant allumé (blanc) - machine allumée
- B5. Bouton de vapeur
- B6. Voyant allumé (blanc) - prêt pour la vapeur
- B7. Voyant allumé (orange) - Voyant de détartrage



- A1. Couverture du réservoir d'eau
- A2. Poignée d'extraction du réservoir
- A3. Réservoir d'eau
- A4. Chauffe-tasse
- A5. Unité de percolation
- A6. Bouton marche/arrêt (ON/OFF)
- A7. Support de tasse
- A8. Indicateur de bac d'égouttage plein
- A9. Bac d'égouttage
- A10. Support pour mugs ou verres
- A11. Bouton de vapeur
- A12. Bec haut chaude/vapeur

ACCESSOIRES

- C1. Support de porte-filtre
- C2. Filtre 1 tasse (symbole sous filtre)
- C3. Filtre 2 tasses (symbole sous filtre)
- C4. Filtre à dosette (symbole sous filtre)
- C5. Doseur
- C6. Tasseur
- C7. Aiguille de nettoyage
- C8. Test de dureté de l'eau
- C9. Détartrant



Démarrage & Instructions d'utilisation

Ce petit guide n'a pas pour but d'expliquer toutes les fonctions de l'appareil. Veuillez lire tous les livrets d'instruction avant utilisation.

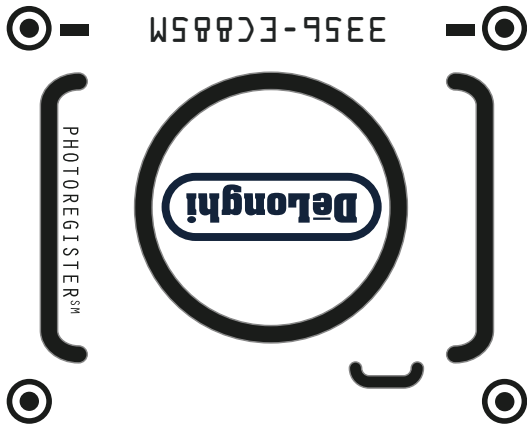


ENREGISTRER FACILEMENT VOTRE MACHINE POUR PROFITER D'AVANTAGES EXCLUSIFS DE/LONGHI

- 
PRIVATE
ONLINE SALES
- 
DE/LONGHI
SPECIALIST
SUPPORT
- 
EASY
ORDERING
- 
EXCLUSIVE
COFFEE EVENTS
& NEWS

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.DE/LONGHI.PHOTO

NEED HELP?

Visit photoregister.com/help
or text HELP to 71403.

CONTACT US

- Call 1-800-945-0929
- Online: DeLonghi.com



EC885M



VISIT US AT DELONGHI.COM

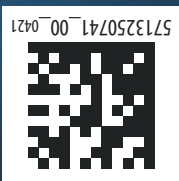


RAPIDE

GUIDE DE DÉMARRAGE



ARTE
DEDICA



5713250741_00_0421

