



DEDICA MAESTRO



QUICK START GUIDE



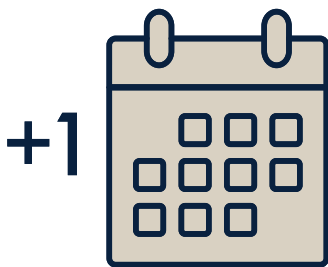
VISIT US AT [DELONGHI.COM](https://www.delonghi.com)



EC900M

EASILY REGISTER YOUR MACHINE & UNLOCK EXCLUSIVE DE'LONGHI CLUB PERKS

Register your Dedicà Espresso Machine and automatically become a De'Longhi Club Member for special offers, private sales and specialized support.



1 ADDITIONAL YEAR
OF WARRANTY



MEMBERSHIP
DISCOUNT ON
ACCESSORIES



DE'LONGHI
SPECIALIST
SUPPORT



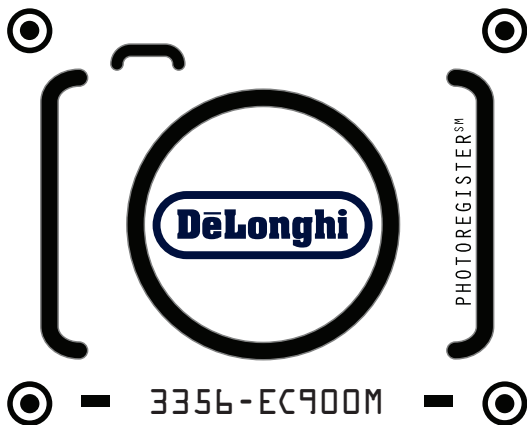
EASY
ORDERING



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?

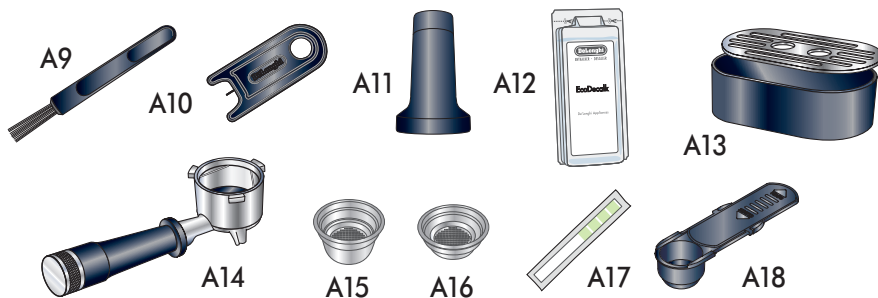
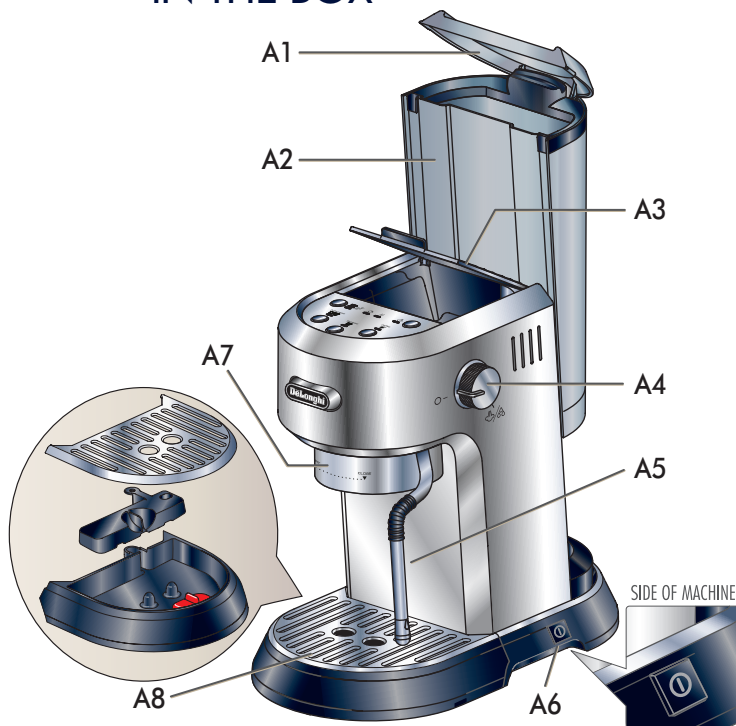
Visit photoregister.com/help
or text HELP to 71403.

CONTACT US

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

IN THE BOX

- A1. Water tank lid
- A2. Water tank
- A3. Accessory door
- A4. Steam dial
- A5. Steam wand
- A6. On/Off switch
- A7. Coffee Spout
- A8. Drip tray
- A9. Brush
- A10. Cleaning needle
- A11. Tamper
- A12. Descaler (some models only)
- A13. Small cup tray
- A14. Portafilter
- A15. 2 cup filter
- A16. 1 cup filter
- A17. Water hardness test indicator paper
- A18. Measuring scoop



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. Infusion temperature button

B2. Water tank indicator light

B3. Descale indicator light

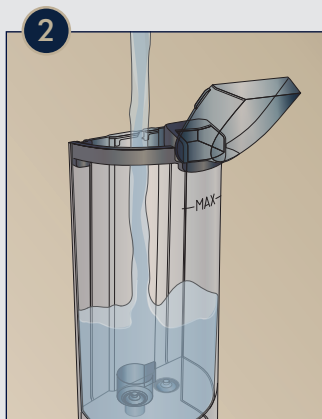
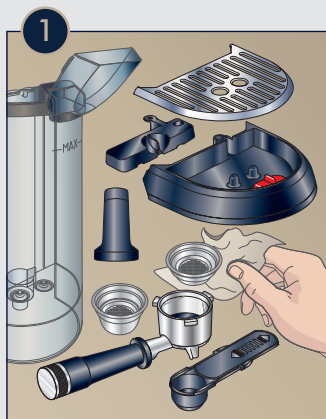
B4. Steam button

B5. 2X Espresso button

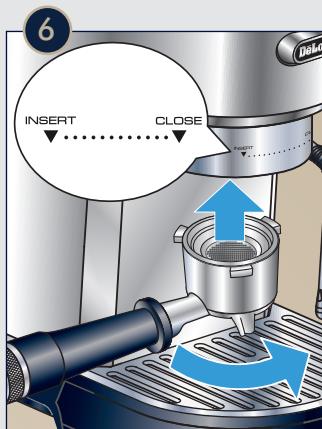
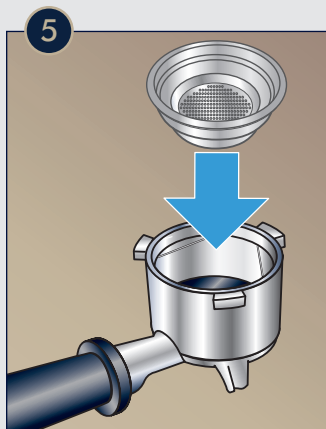
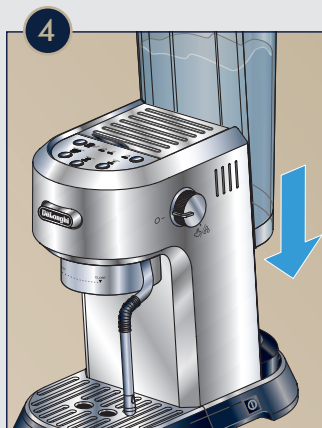
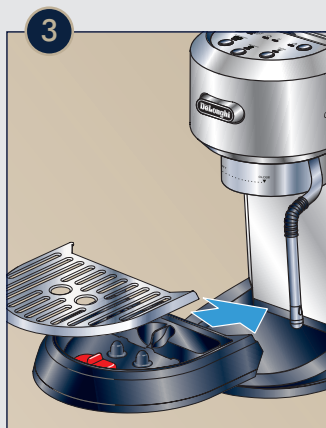
B6. Espresso button

B7. Coffee button

GET READY



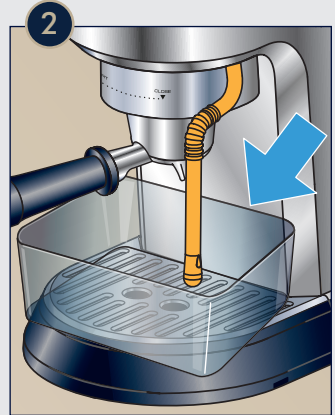
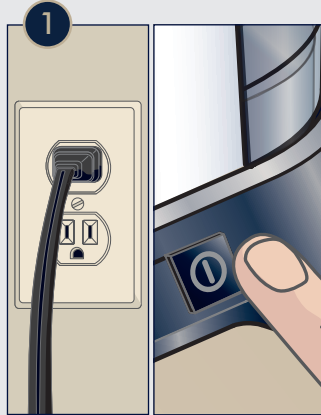
Clean all accessories with warm water and mild detergent and dry them. Fill the tank with fresh water and install all accessories.



FIRST USE CYCLE

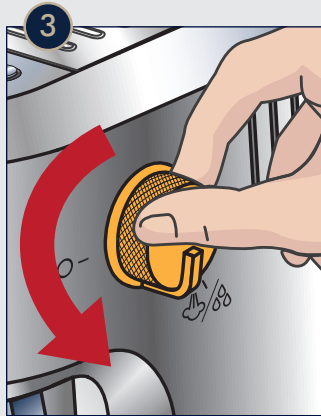
Rinse and get your machine ready to operate. This is only required the first time out of the box.

1 Plug the power cord into the outlet, then turn the **On/OFF** switch on. Make sure that the Portafilter and the full water tank are correctly inserted.

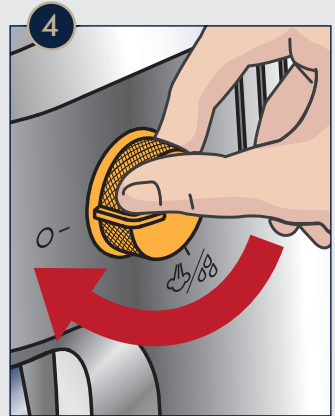


2 Place a water container under both the steam wand and coffee spouts.

3 Open steam dial. Hot water will be delivered.



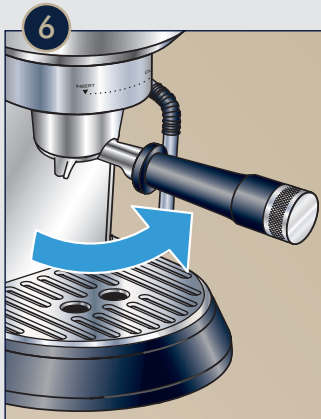
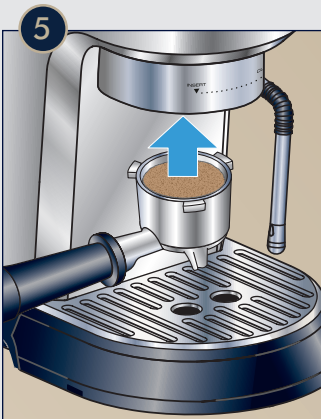
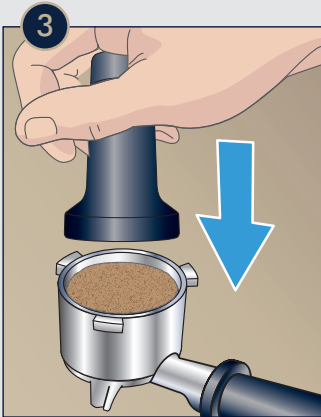
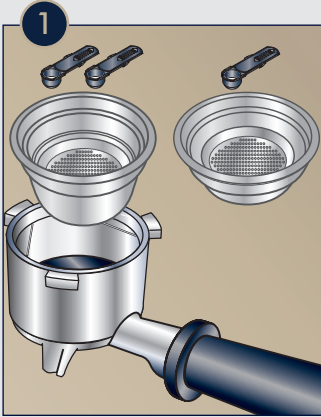
4 Wait until water flow stops automatically and close the steam dial.



5 Fill water tank with fresh water. Press the **Espresso** button. Water will be delivered through the portafilter. Repeat this point 5 times to ensure that enough water has rinsed the system.



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. Use one scoop for the 1 cup filter or two scoops for the 2 cup filter. 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.

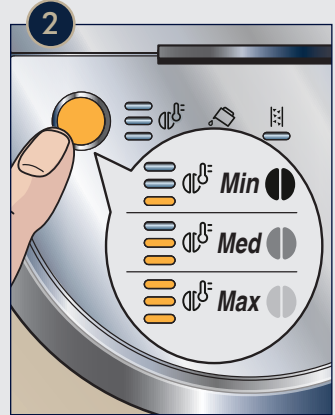
4 Make sure the tamped ground coffee is at the level of the indentation inside the filter. Adjust dose if needed.

5 Insert the portafilter in the brewing unit. If it is too hard to insert, reduce the dose.

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

BREWING

- 1 Place a cup under the portafilter.
- 2 Select the desired brewing temperature. We suggest to use Minimum for dark roasts, Medium for medium-dark roasts, and Maximum for light-medium roasts.
- 3 Press the Espresso button to start brewing.
- 4 Espresso delivery will start and stop automatically.
- 5 You can brew two espressos at the same time (or a Double Espresso) by using the Double Filter and pressing the 2x Espresso Button.
- 6 If you use small espresso cups, use the provided Small cup tray.



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.



Perfect espresso

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

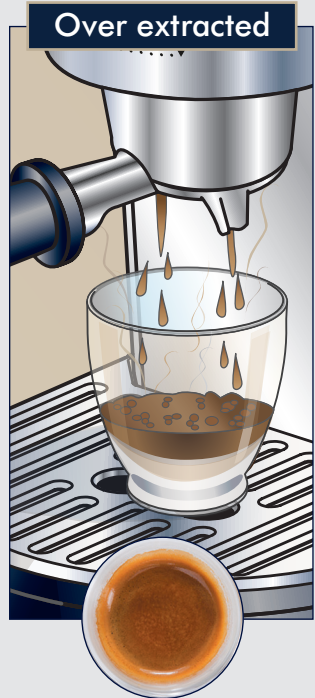


Under extracted

- Flowing fast like water
- Light and pale Crema

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.



Over extracted

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

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 (up to x3) in volume.

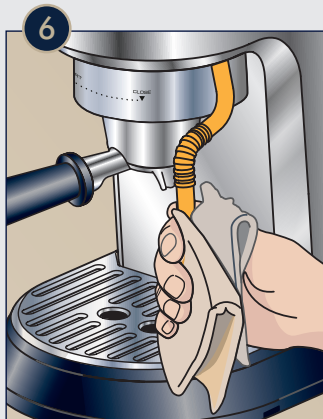
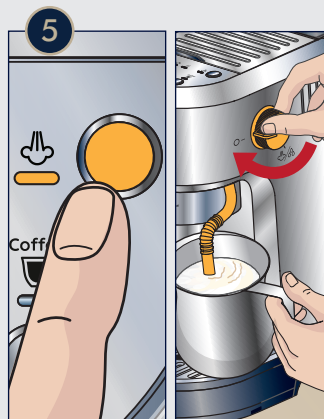
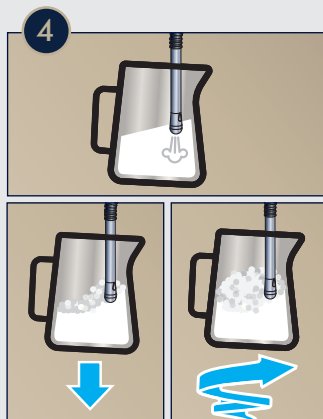
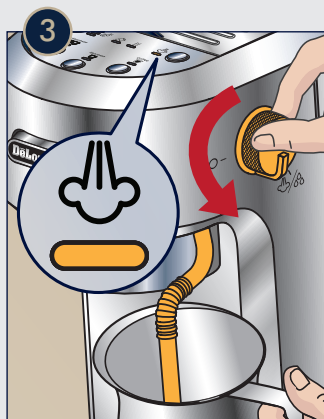
2 Press the Steam Button. The light will start flashing as the machine reaches the correct steam temperature.

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.

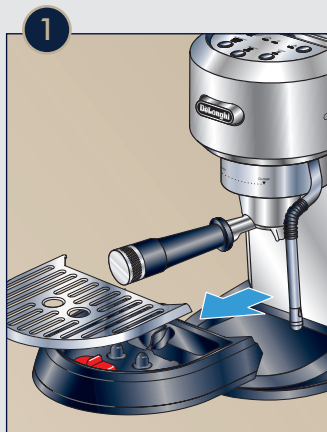
4 Keep the tip of the steam wand just under the surface of the milk to create a rotation (or vortex) to texture the milk. This will help avoiding to create large bubbles.

5 When the milk jug is too hot to touch, press the steam button again to turn off the Steam, and turn the Dial back on off position.

6 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.

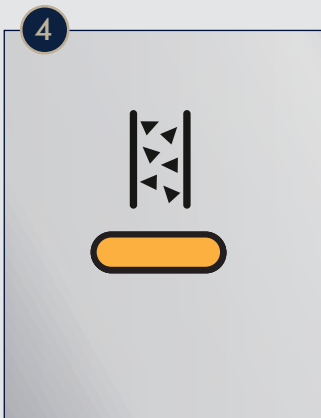
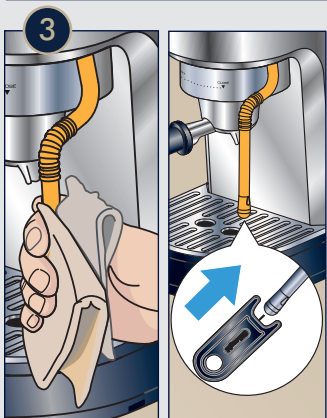


CLEANING & MAINTENANCE



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. Use the provided cleaning needle to clean the steam nozzle hole from potential milk residue.

4 Promptly descale the machine when the Descaling  light turns on. Follow the detailed instruction on the User Manual.

ACCESSORIES

Enjoy our full line of drinkware:
an exclusive line of Espresso, Cappuccino and Latte glasses.



Coffee Care & Maintenance

Experience the De'Longhi Care Kit Line to improve
the performance of your fully automatic machine.



Descaler



Descaler mini



Water Filter



Coffee Care Kit



Multi-Clean

... to learn more about the De'Longhi accessories visit: delonghi.com

ACCESSOIRES

Découvrez notre gamme complète de verres : une collection exclusive de verres à espresso, à cappuccino et à latte.



Gamme de produits d'entretien

Découvrez la collection de produits d'entretien De'Longhi pour améliorer la performance de votre machine entièrement automatique.



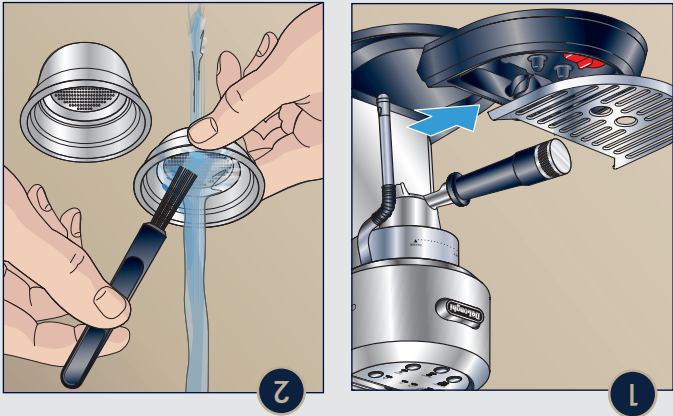
Trousse d'entretien



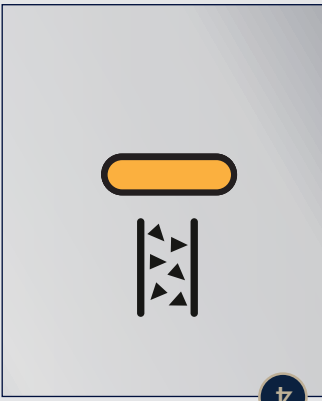
Nettoyant pour
résidus de lait
Multiclean

... pour en savoir plus sur les accessoires De'Longhi, visitez delonghi.com

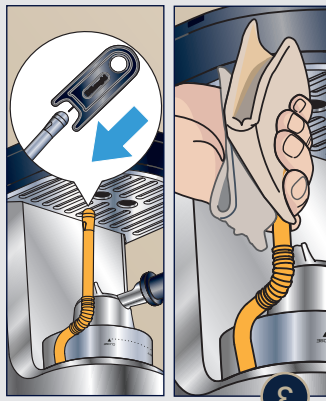
NETTOYAGE ET ENTRETIEN



1



2



3

Garder la machine propre améliorera la qualité des boissons et la durée de vie de la machine.

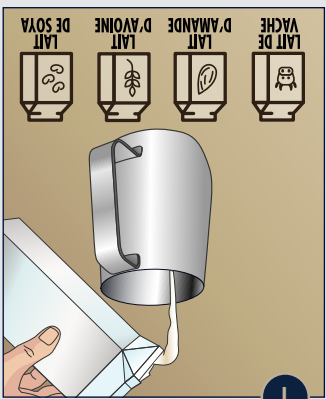
1 Vider le ramasse-gouttes tous les jours ou quand il est plein.

2 Nettoyer les filtres après chaque utilisation.

3 Pour enlever les résidus de lait tenaces sur la buse vapeur, utiliser le nettoyeur Eco Multiclean de De'Longhi, en vente à delonghi.com. Utiliser l'aiguille de nettoyage incluse pour nettoyer le trou de la buse pour éliminer tous résidus de lait.

4 Détrarrer la machine dès que le luminaire de démarrage [A] s'allume. Suivre les instructions détaillées dans le guide d'utilisation.

LE MOUSSAGE DU LAIT



1 Remplir un pot à lait résistant à la chaleur de boisson végétale préférée.

Veillez noter que le volume du lait augmentera (jusqu'à 3x).

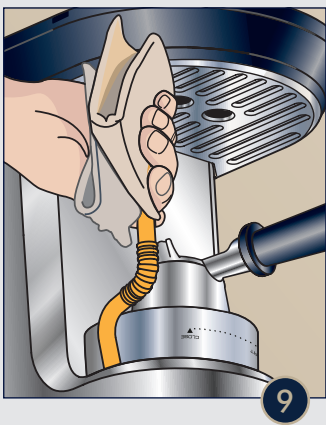
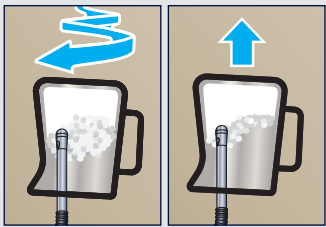
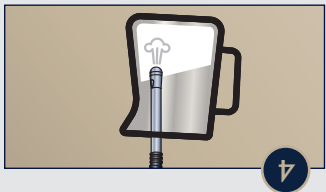
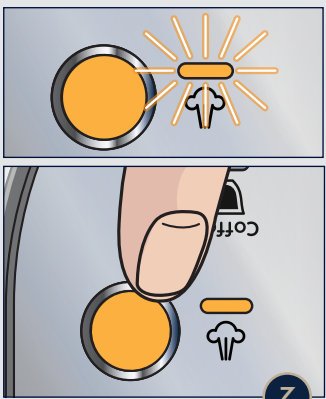
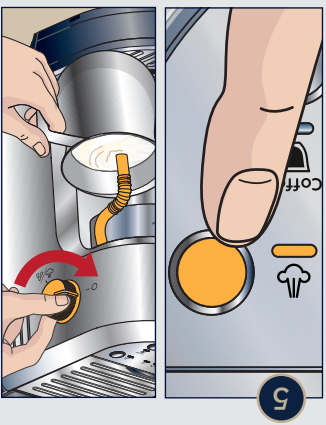
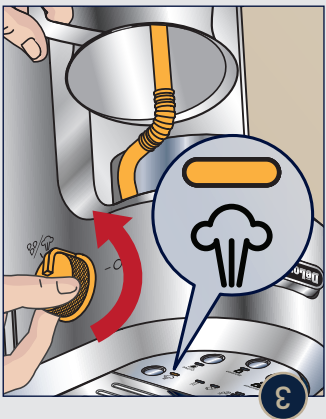
2 Appuyer sur le bouton de vapeur. Le voyant de vapeur. Le voyant atteint la bonne température pendant que la machine commencera à clignoter.

3 Une fois que le voyant devient fixe, vous pouvez commencer à faire mousser le lait. Placer le pot à lait sous la buse et insérer le bec juste en dessous de la surface du lait.

Ouvrir le bouton de vapeur pour démarrer l'émission de vapeur. **4** Garder le bec de la buse vapeur immergée juste en dessous de la surface du lait afin de créer une rotation (ou un tourbillon) pour texturer le lait. Ceci permettra d'éviter la création de grandes bulles.

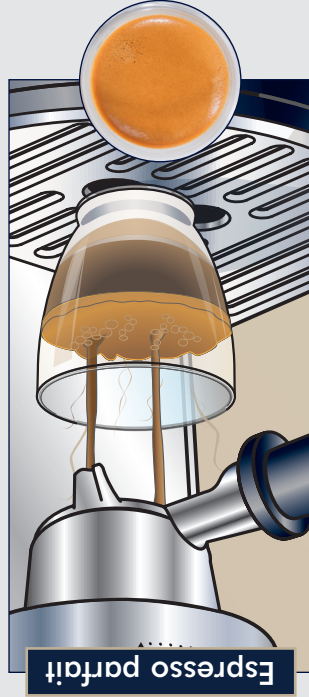
5 Quand le pot à lait devient trop chaud au toucher, appuyer à nouveau sur le bouton de vapeur pour éteindre la vapeur et tourner le bouton à la position arrêt.

6 Nettoyer la buse vapeur avec un chiffon humide immédiatement après l'utilisation. Nous recommandons aussi d'utiliser le nettoyant Multiclean de De'Longhi régulièrement pour des résultats de nettoyage optimaux. Disponible en ligne à delonghi.com.

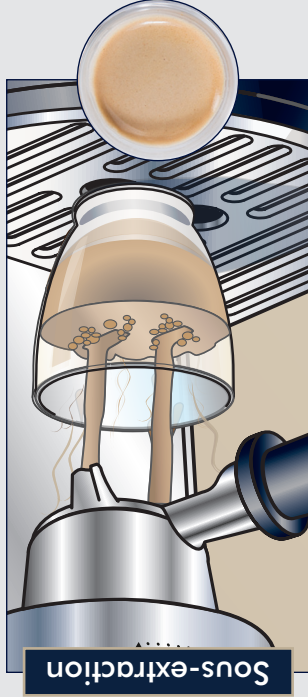


GUIDE D'EXTRACTION

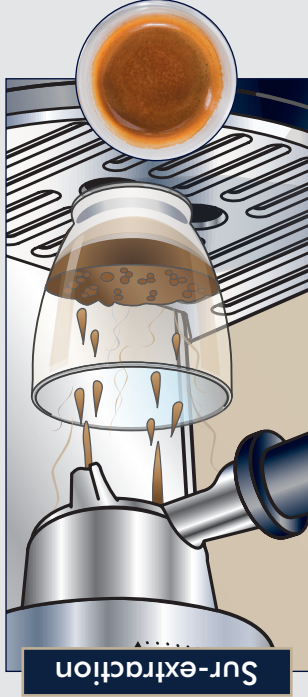
La préparation d'un espresso parfait est un art et peut prendre quelques essais. Assurez-vous que la bonne quantité de café moulu est tassée uniformément et ajustez la dose dans le filtre au besoin afin d'obtenir l'extraction parfaite.



- Coule comme du miel chaud
- Créma de couleur noisette
- Goût bien équilibré et persistant



- Coule vite comme l'eau
- Créma mince et pâle



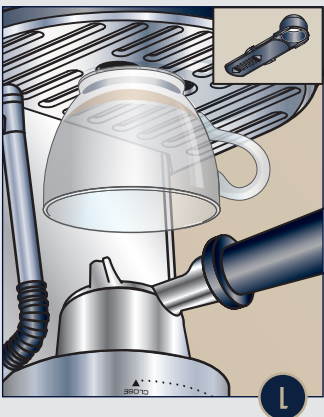
- Coule goutte à goutte ou pas du tout
- Créma très foncée et pas uniforme

Pour le rendre parfait :

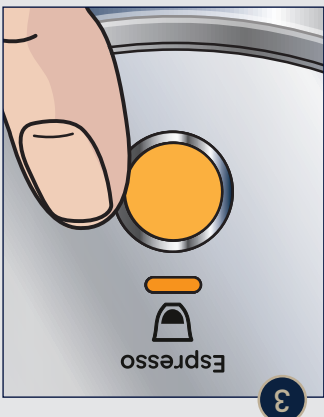
- Le café est peut-être trop finement moulu. Si vous broyez les grains vous-même, réglez le moulin à une mouture plus grossière.
- Réduisez la quantité de café moulu utilisée.

- Assurez-vous d'utiliser une mouture fine pour espresso. Si vous broyez les grains vous-même, réglez le moulin à une mouture plus fine.
- Augmentez la quantité de café moulu et assurez-vous qu'il est tassé uniformément.

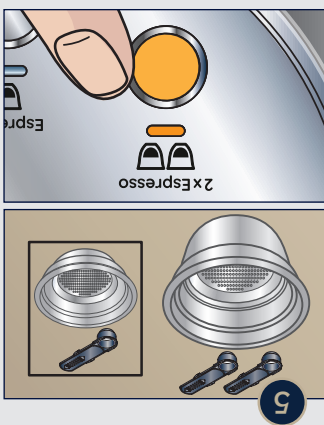
- 1 Placer une tasse sous le porte-filtre.
- 2 Sélectionner la température d'infusion désirée. Nous recommandons de la régler à minimum pour les torréfactions foncées, à moyenne pour les torréfactions moyennes-foncées et à maximum pour les torréfactions légères-moyennes.
- 3 Appuyer sur le bouton espresso pour commencer l'infusion.
- 4 L'écoulement de l'espresso commencera et s'arrêtera automatiquement.
- 5 Vous pouvez préparer deux espressos à la fois (ou un espresso double) en utilisant le filtre double et en appuyant sur le bouton espresso 2x.
- 6 Pour les petites tasses à espresso, utiliser le petit plateau à tasses inclus.



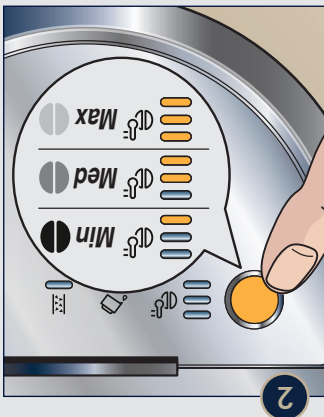
1



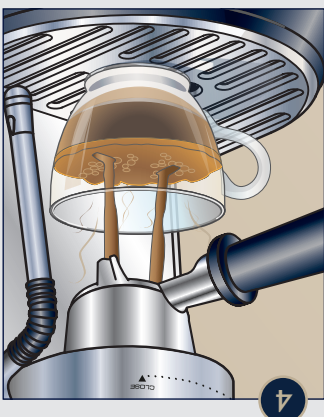
3



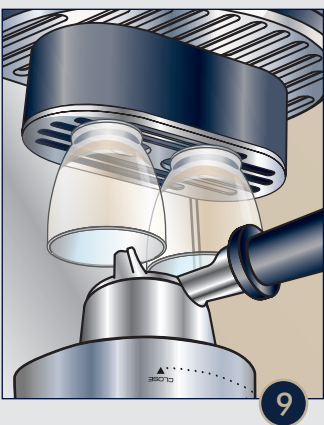
5



2

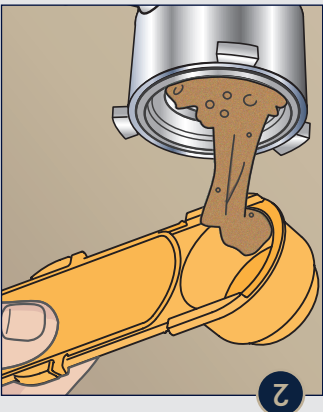


4

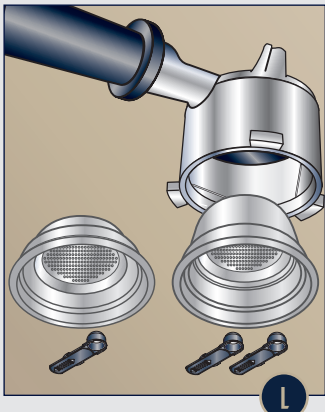


6

LE DOSAGE ET LE TASSAGE



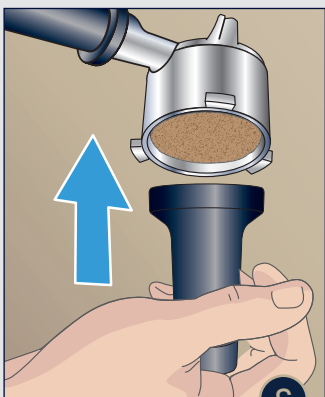
1



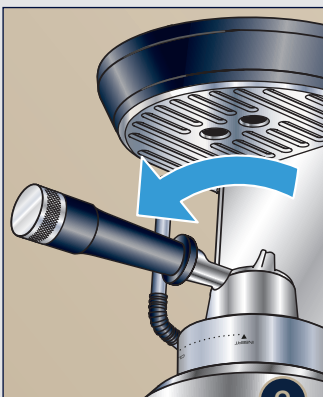
2



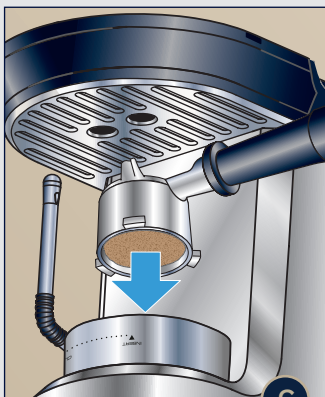
3



4



5



6

1 Selon la recette que vous souhaitez préparer, choisissez entre le panier-filtre simple ou double et insérez-le dans le porte-filtre.

2 À l'aide de la mesure à café incluse, ajouter du café finement moulu dans le panier-filtre. Utilisez une cuillère pour le filtre à une tasse et deux cuillères pour le filtre à 2 tasses. Assurez-vous d'utiliser une mouture fine, spécifiquement pour l'espresso.

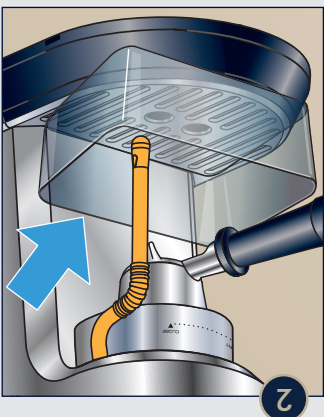
3 À l'aide du tasse-mouture inclus, tasser le café moulu uniformément dans le filtre. Assurez-vous d'effectuer cette tâche sur une surface plane.

4 S'assurer que le café moulu tassé est au niveau de la ligne à l'intérieur du filtre. Ajuster la dose au besoin.

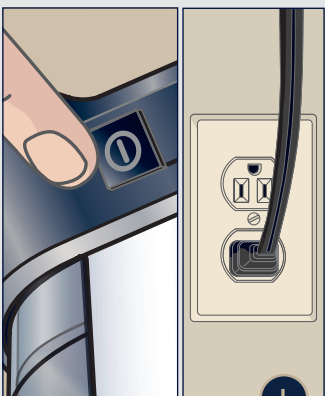
5 Insérer le porte-filtre dans l'unité d'infusion. S'il est trop difficile à insérer, réduire la dose.

6 S'assurer que le porte-filtre est correctement verrouillé dans l'unité d'infusion.

CYCLE DE PREMIÈRE UTILISATION —



2



1

Rincer la machine et la préparer pour l'utilisation. A effectuer seulement avant la première utilisation.

1 Brancher le cordon d'alimentation dans la prise, puis allumer l'interrupteur **marche/arrêt**. S'assurer que le porte-filtre et le réservoir d'eau plein sont correctement insérés.

2 Placer un récipient en dessous de la buse vapeur et des sorties du café.

3 Ouvrir le bouton de vapeur. De l'eau chaude s'écoulera.

4 Attendez que le débit d'eau s'arrête automa-

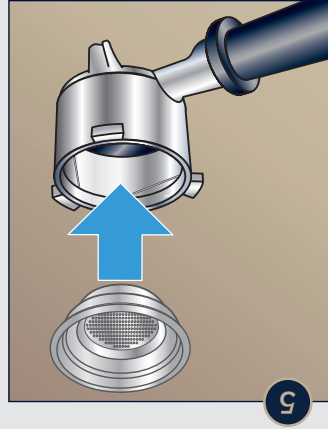
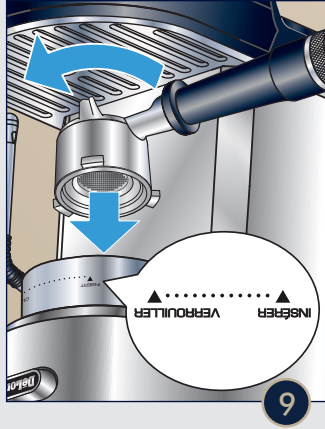
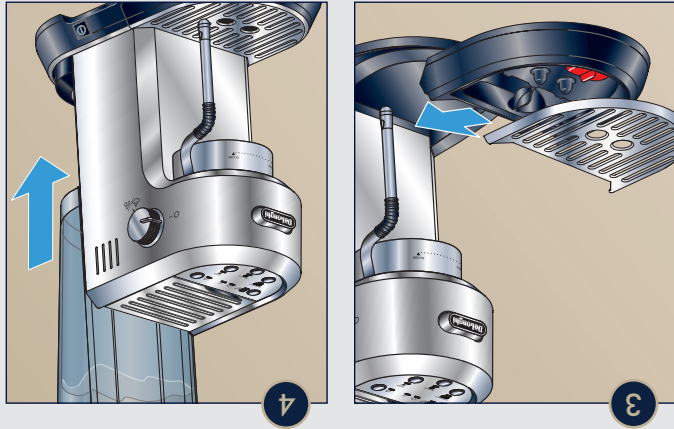
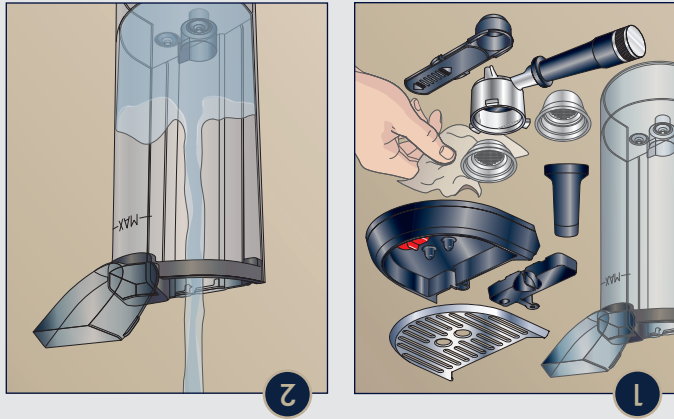
tiquement et fermez le bouton de vapeur.

5 Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche. Appuyer sur le bouton **espresso**. De l'eau s'écoulera à travers le porte-filtre. Répéter cette étape 5 fois pour assurer que le système soit bien rincé.



5

PRÉPARER LA MACHINE



Nettoyer tous les
accessoires avec de
l'eau chaude et un
détergent à vaisselle.
doux, puis les sécher.
Installer tous les
accessoires et remplir
le réservoir d'eau.

PANNEAU DE COMMANDE

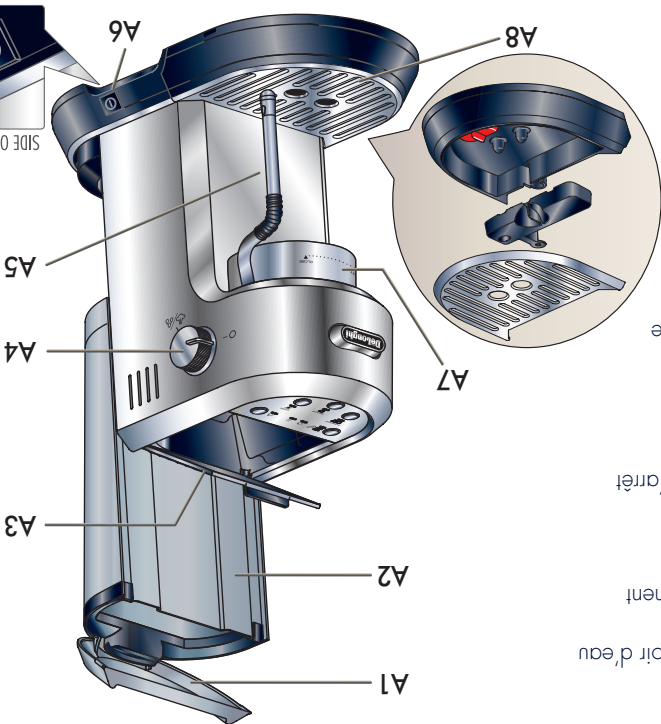


- B1. Bouton de température d'infusion
- B2. Voyant lumineux du réservoir d'eau
- B3. Voyant lumineux de démarrage
- B4. Bouton de vapeur
- B5. Bouton espresso 2x
- B6. Bouton espresso
- B7. Bouton café

DANS LA BOÎTE

- A1. Couverture du réservoir d'eau
- A2. Réservoir d'eau
- A3. Porte pour le rangement des accessoires
- A4. Bouton de vapeur
- A5. Buse vapeur
- A6. Interrupteur marche/arrêt
- A7. Sortie du café
- A8. Ramasse-gouttes

- A9. Brosse
- A10. Aiguille de nettoyage
- A11. Tasse-mouture
- A12. Détartrant (certains modèles seulement)
- A13. Petit plateau à tasses
- A14. Porte-filtre
- A15. Filtre 2 tasses
- A16. Filtre 1 tasse
- A17. Bandelette de test de dureté de l'eau
- A18. Mesure à café



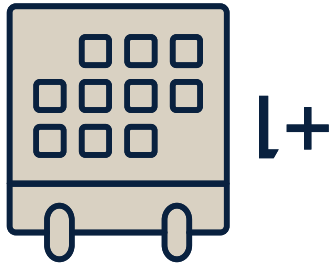
Guide de
démarrage et Guide
d'utilisation



Ce court guide n'explique pas toutes les fonctions de cette machine. Veuillez vous assurer de lire le guide d'utilisation au complet avant d'utiliser cet appareil.

ENREGISTREZ FACILEMENT VOTRE MACHINE ET PROFITEZ D'AVANTAGES EXCLUSIFS AUX MEMBRES DU CLUB DE/LONGHI.

Enregistrez votre machine à espresso Dedicata et devenez automatiquement membre du Club De'Longhi pour profiter d'offres spéciales, de soldes privés et d'un service à la clientèle spécialisée.



1 AN DE GARANTIE
SUPPLÉMENTAIRE

COMMANDES FACILES



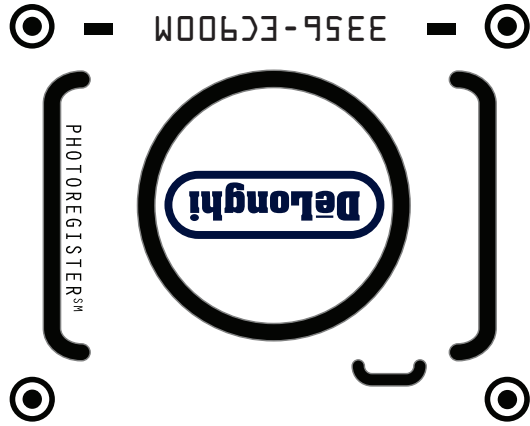
RABAIS DE MEMBRE
SUR LES ACCESSOIRES



SOUTIEN DES
SPÉCIALISTES
DE/LONGHI



NOUVEAUX ET
ÉVÉNEMENTS CAFÉ
EXCLUSIFS



- Prenez une photo de l'icône d'appareil photo, incluant les points.

ÉTAPE 1. PRENEZ UNE PHOTO

ÉTAPE 2. ENVOYEZ LA PHOTO

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

ENVOYEZ LA PHOTO
À 71403



MESSAGE
@PHOTOREGISTER



EN LIGNE :



WWW.DE/LONGHI.PHOTO

BESOIN D'AIDE?

- Visitez photoregister.com/help ou envoyez le message ALDE à 71403.

CONTACTEZ-NOUS

- Par téléphone : 1 800 945-0929
- En ligne : DeLonghi.com

DEDICA MAESTRO



GUIDE DE
DÉMARRAGE
RAPIDE



VISITEZ DELONGHI.COM



EC900M



5713250742_00_1022

