



DEDICA

MAESTRO PLUS



QUICK START GUIDE



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

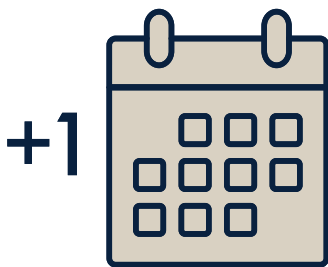


EC950M



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

Register your Dedicà Maestro 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



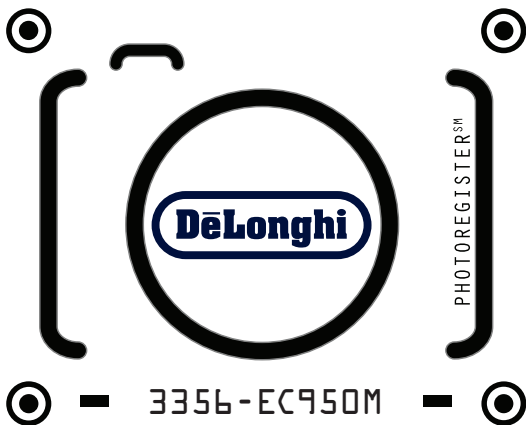
EASY
ORDERING



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?:

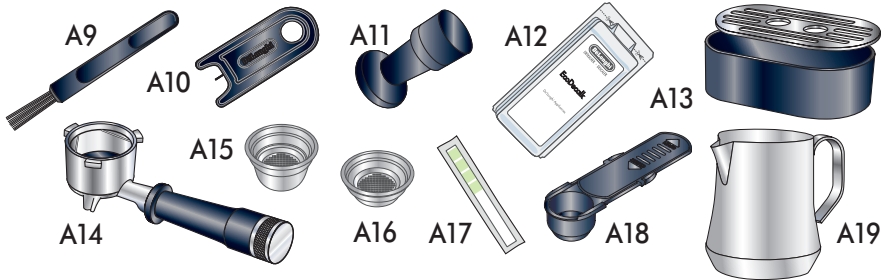
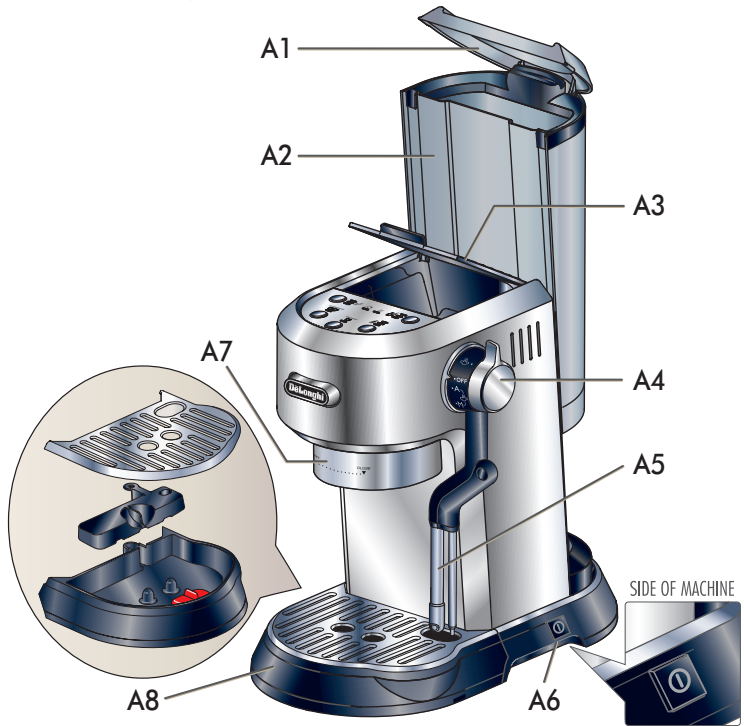
Visit photoregister.com/help
or text HELP to 71403.

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
- A19. Milk jug



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

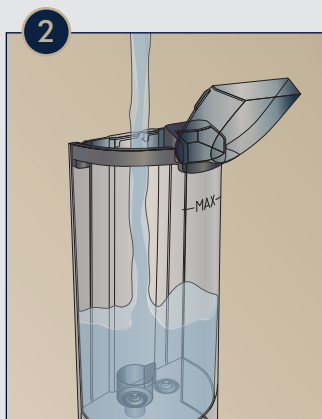
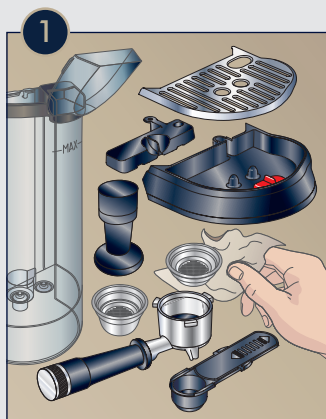
B4. Milk temperature button

B5. 2X Espresso button

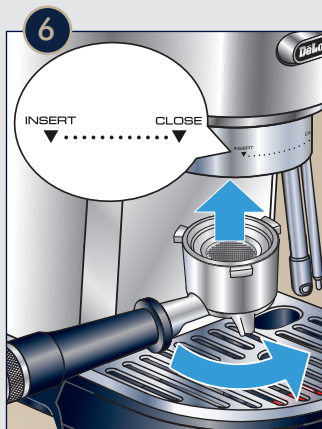
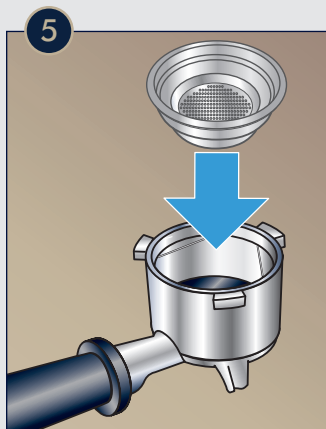
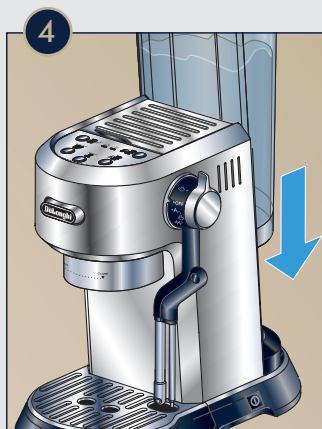
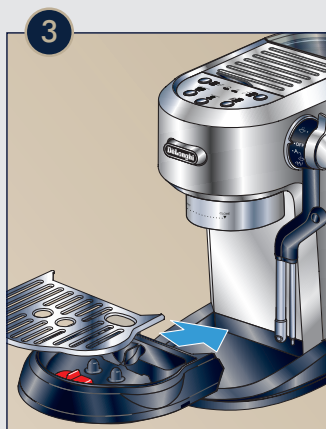
B6. Espresso button

B7. Milk Texture 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.

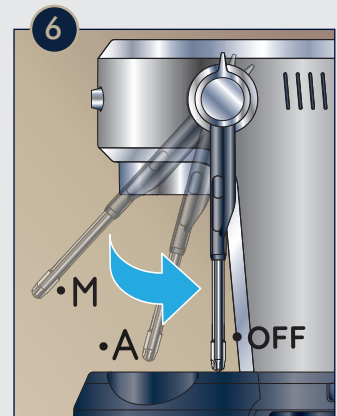
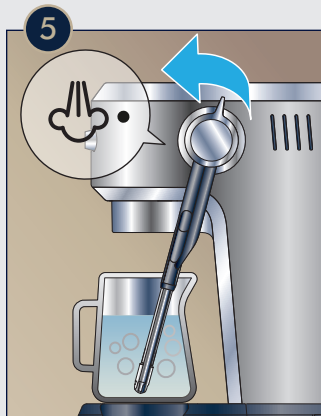
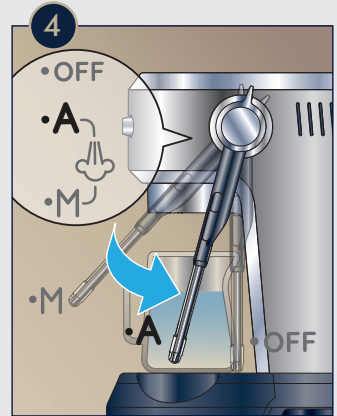
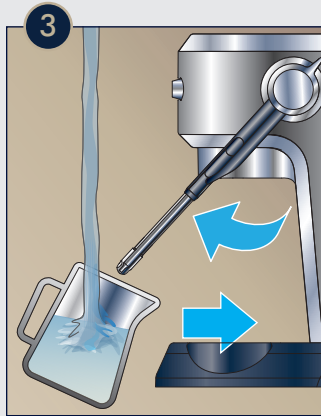
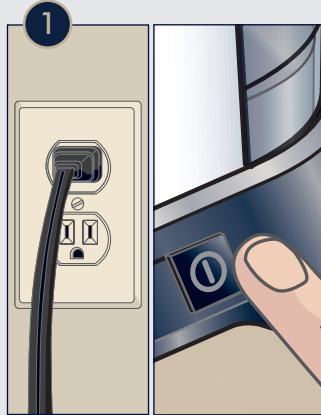
2 Place a water container under both the steam wand and coffee spouts. Press the **Espresso** Button. Water will be delivered through the portafilter and automatically stop. Repeat this step 5 times to ensure that enough water has rinsed the system.

3 Place the provided milk jug filled with cold water under the steam wand.

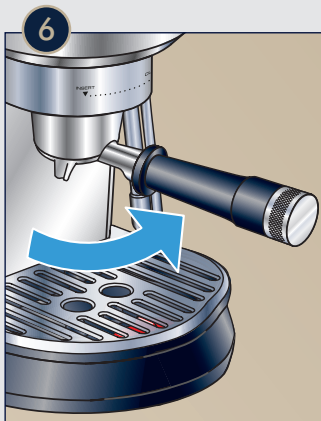
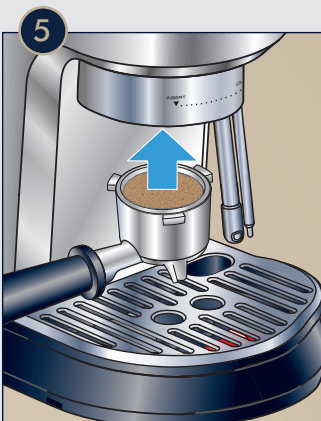
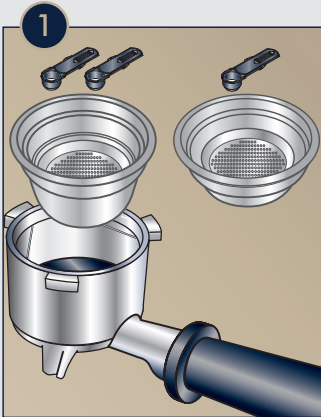
4 Set the steam wand in position **A** (Automatic Steaming).

5 Turn the steam dial to ☁️. Steam delivery will start and stop automatically.

6 Remove the milk jug and push the steam wand back to **OFF** position.



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.

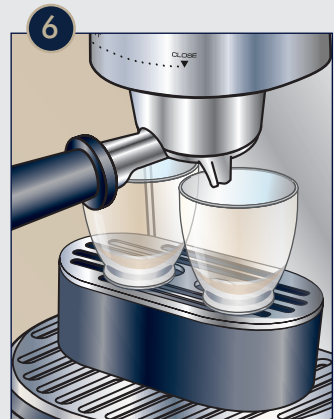
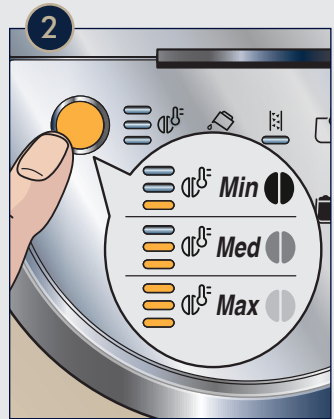
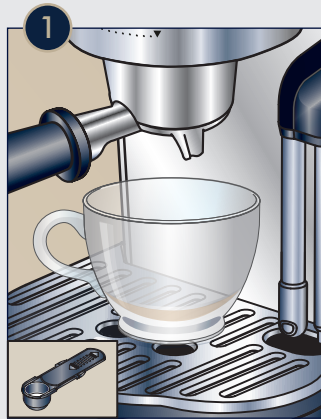
4 Make sure the tamped ground coffee is at the level of the indentation inside the filter. Adjust dose if needed.

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.

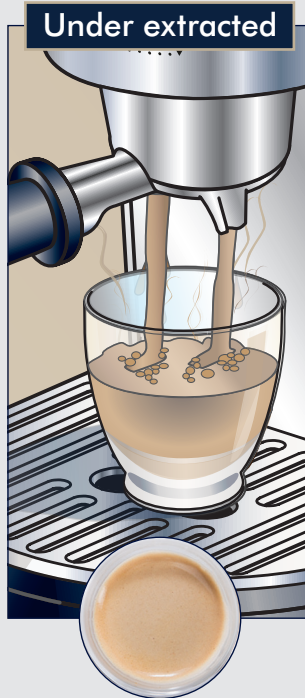


EXTRACTION GUIDELINES

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.



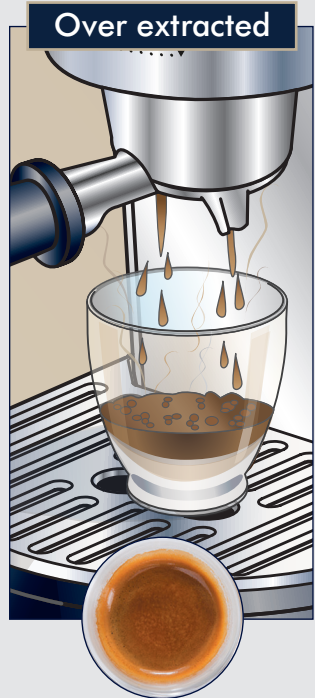
- Flow like warm honey
- Nut-brown Crema
- Well balanced and lingering taste



- 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.



- 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.

AUTO STEAMING MILK

1 Fill the provided milk jug within the Min and Max level lines, with fresh cold milk or preferred milk alternative. The milk will increase in volume.

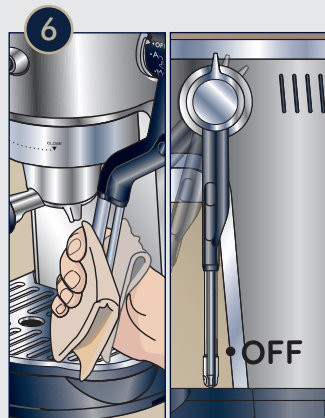
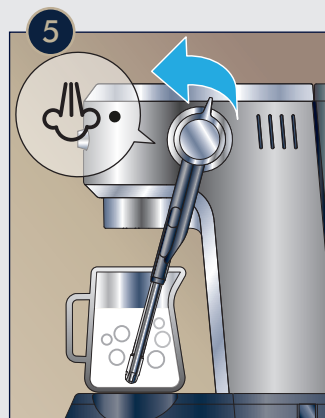
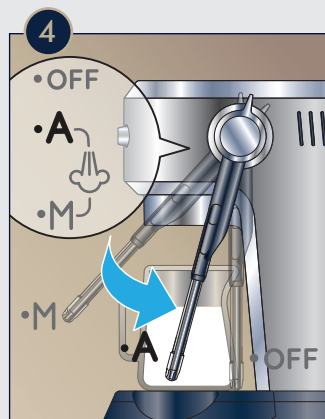
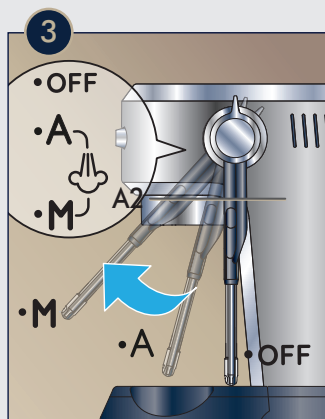
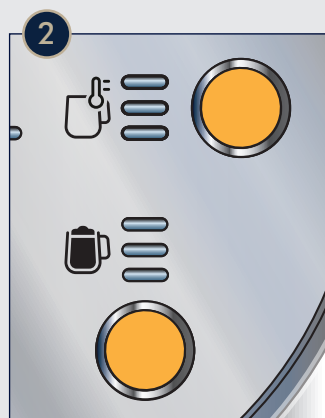
2 On the Control Panel, select the desired milk temperature and milk froth level.

3 Lift the steam wand to the manual position (M) in order to facilitate the positioning of the milk jug under the steam wand.

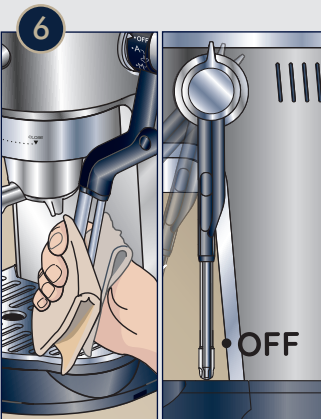
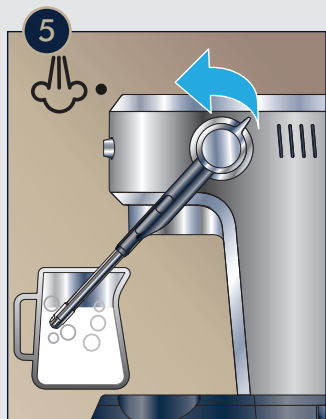
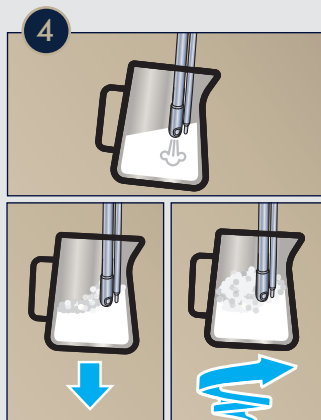
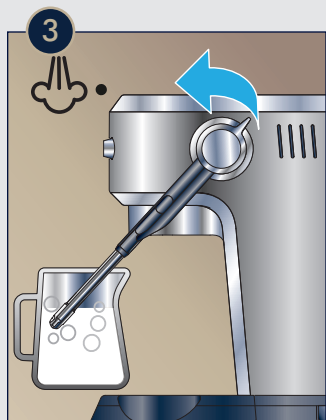
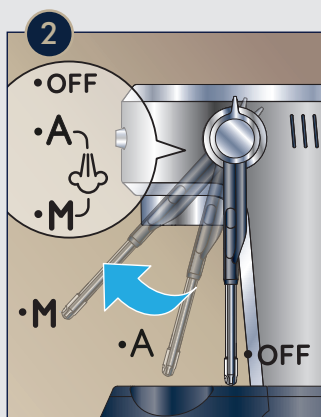
4 Position the steam wand to Automatic Steam (A) and rest the milk jug on the drip tray.

5 Turn the steam dial in position . The steam delivery will start and stop automatically once the desired temperature and froth level are reached. The frothed milk is ready to be used.

6 Promptly clean the wand after each use with a damp cloth. Finally, position the steam wand to **OFF** position. The machine will perform an automatic purge of the wand.



MANUAL STEAMING MILK



1 Fill the provided milk jug within the Min and Max level lines, with fresh cold milk or preferred milk alternative. The milk will increase in volume.

2 Lift the steam wand to the manual position (M).

3 Hold your filled milk jug under the steam wand, with its tip just below the milk surface and turn the steam dial in ☞ position.

4 Keep the steam wand immersed to create a vortex to incorporate air into the milk. Try to avoid the creation of large bubbles.

5 Once the desired froth level and milk temperature (i.e. the jug is too hot to touch) is reached, turn the steam dial to ☞ position. Wait for the steam delivery to stop completely before moving the jug away from under the steam wand.

6 Promptly clean the wand after each use with a damp cloth. Finally, position the steam wand to **OFF**. The machine will perform an automatic purge of the wand.

CLEANING & MAINTENANCE

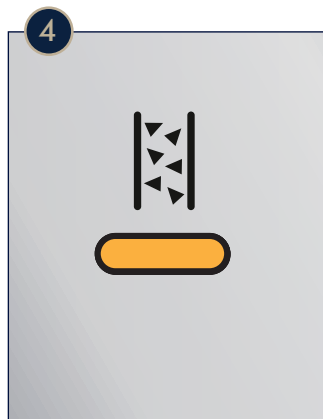
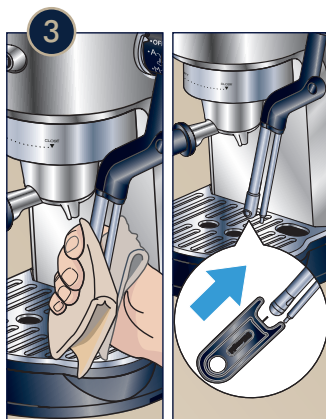
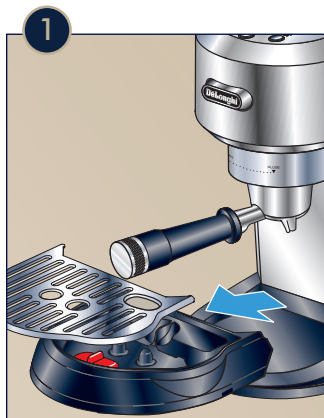
Keeping your machine clean will improve quality of the beverage and life span of the machine.

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.

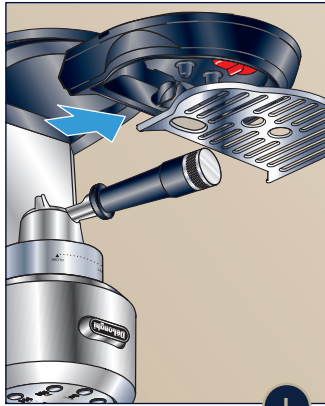
4 Promptly descale the machine when the Descaling  light turns on. Follow the detailed instruction on the User Manual.



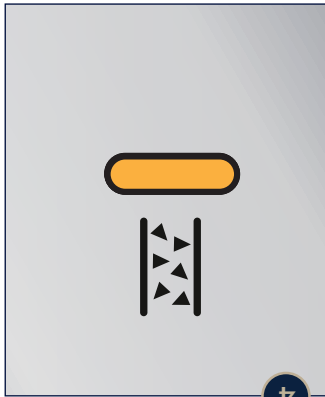
NETTOYAGE ET ENTRETIEN



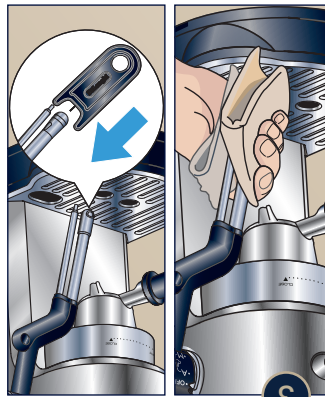
2



1



4



3

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

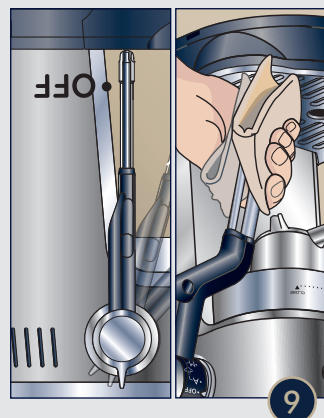
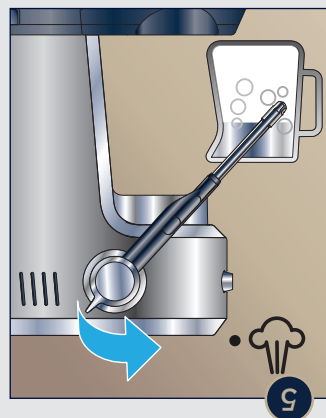
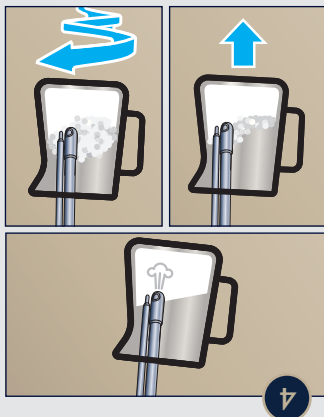
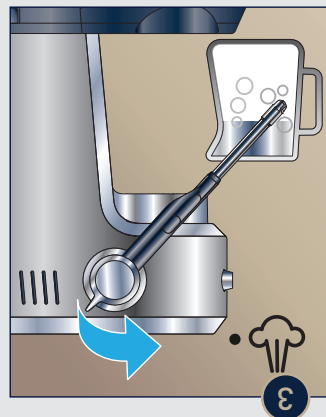
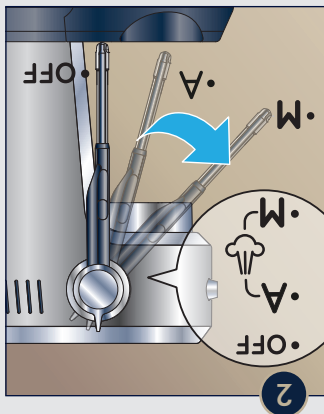
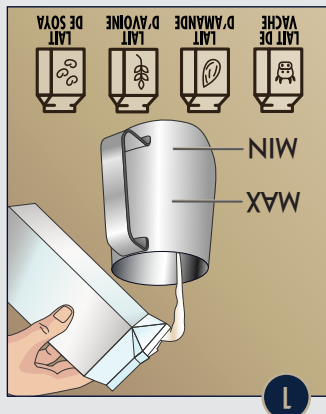
1 Vider le ramasse-gouttes tous les jours ou quand il est plein.

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 Détacher la machine dès que le lumineux de détarrage s'allume. Suivre les instructions détaillées dans le guide d'utilisation.

MOUSSAGE DU LAIT MANUEL



1 Remplir le pot à lait froid ou de votre boisson végétale préférée, entre les lignes min et max. Le volume du lait va augmenter.

2 Soulever la buse vapeur à la position manuelle (M).

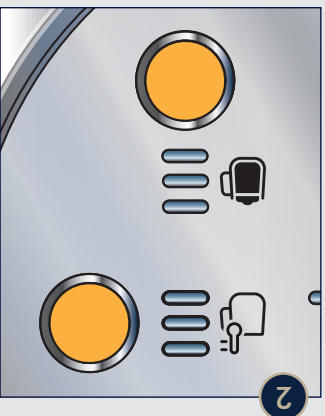
3 Tenir le pot à lait sous la buse vapeur et insérer le bec juste en dessous de la surface du lait, puis tourner le bouton de vapeur à la position .

4 Garder la buse vapeur immergée afin de créer un tourbillon pour incorporer l'air dans le lait. Essayer d'éviter de créer de grandes bulles.

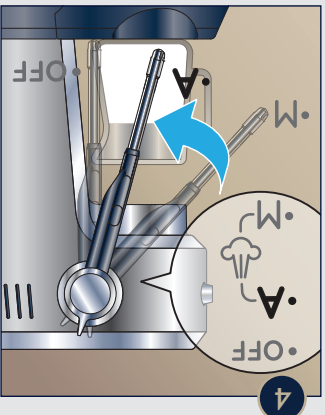
5 Une fois que le niveau de mousse et la température du lait désirés (c.-à-d., le pot à lait est trop chaud au toucher) sont atteints, tourner le bouton de vapeur à la position . Attendre l'arrêt complet de l'émission de vapeur avant de retirer le pot à lait de la buse vapeur.

6 Nettoyer la buse vapeur avec un chiffon humide immédiatement après l'utilisation. Finalement, placer la buse vapeur à la position arrêt (OFF). La machine rincera automatiquement la buse.

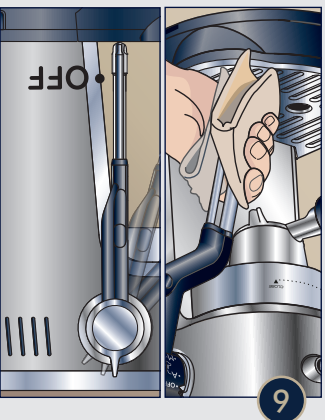
MOUSSAGE DU LAIT AUTOMATIQUE



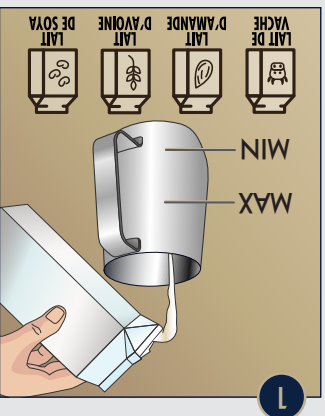
2



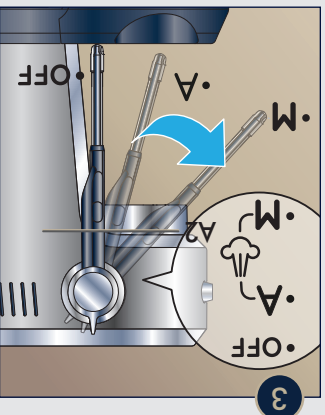
4



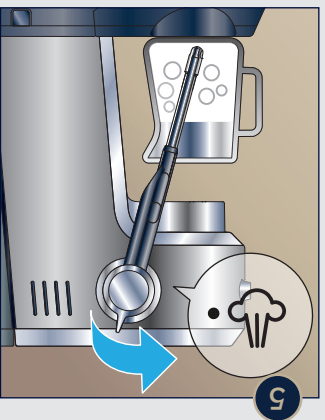
6



1



3

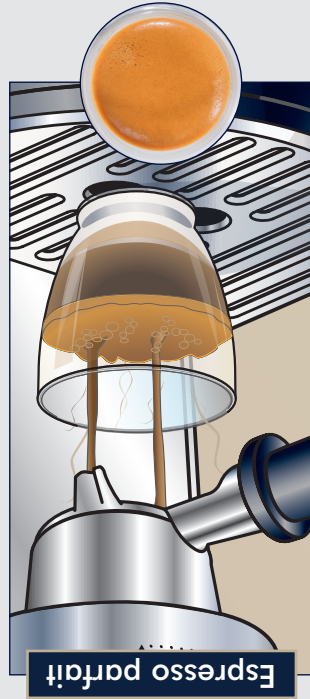


5

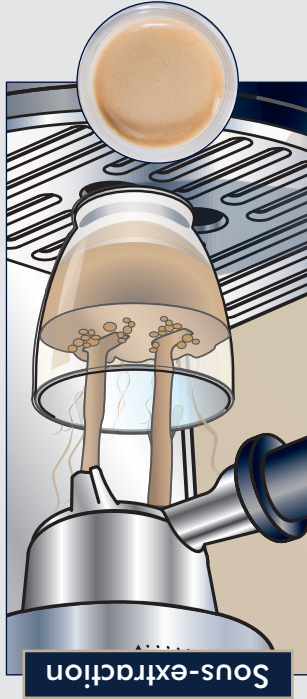
- 1 Remplir le pot à lait inclus de lait frais et froid ou de votre boisson végétale préférée, entre les lignes min et max. Le volume du lait augmentera.
- 2 Sur le panneau de commande, sélectionner la température du lait et le niveau de mousse désirés.
- 3 Soulever la buse manuelle (M) pour faciliter le positionnement du pot à lait sous la buse vapeur.
- 4 Placer la buse vapeur à la position vapeur (A) et poser le pot à lait sur le ramasse-gouttes.
- 5 Tourner le bouton de vapeur à la position . L'émission de vapeur commencera et s'arrêtera automatiquement une fois la température et le niveau de mousse désirés atteints. Le lait moussé est prêt à être utilisé.
- 6 Nettoyer la buse vapeur avec un chiffon humide immédiatement après l'utilisation. Finalement, placer la buse vapeur à la position arrêt (OFF). La machine rincera automatiquement la buse.

GUIDE D'EXTRACTION

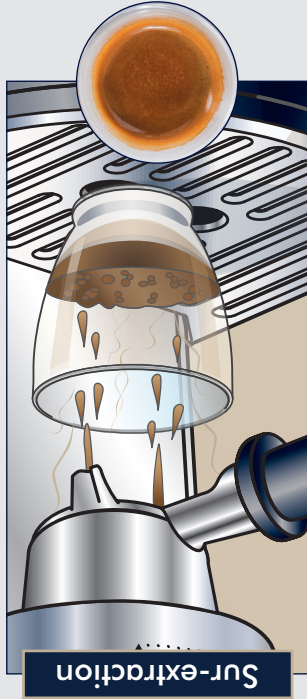
La préparation d'un espresso parfait est un art et peut prendre quelques essais. Assurez-vous que la bonne quantité de café moulu est tassée uniformément et ajustez la dose dans le filtre au besoin afin d'obtenir l'extraction parfaite.



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



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

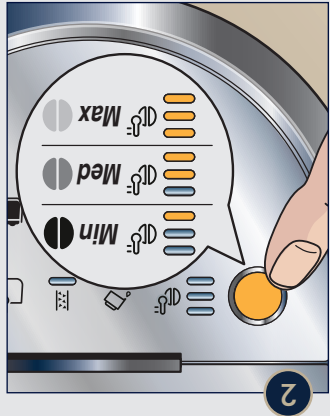


- Coule goutte à goutte ou pas du tout
- Créma très foncée et pas uniforme

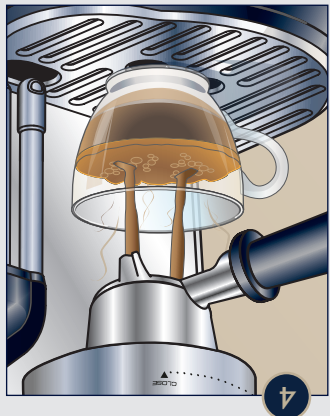
Pour le rendre parfait :

- 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.

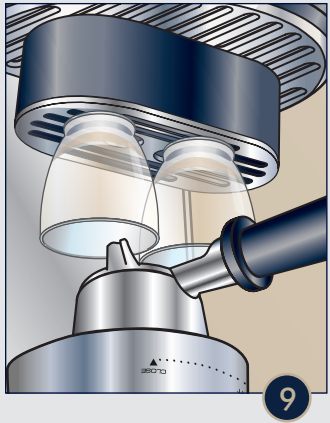
- Assurez-vous d'utiliser une mouture fine pour espresso. Si vous broyez les grains vous-même, réglez le moulin à une mouture plus fine.
- Augmentez la quantité de café moulu et assurez-vous qu'il est tassé uniformément.



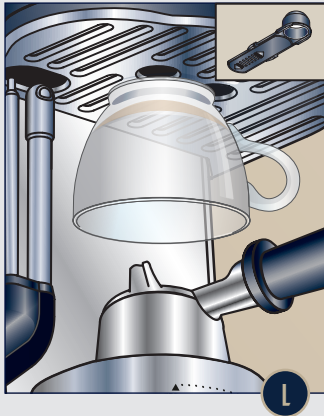
2



4



6



1



3



5

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.

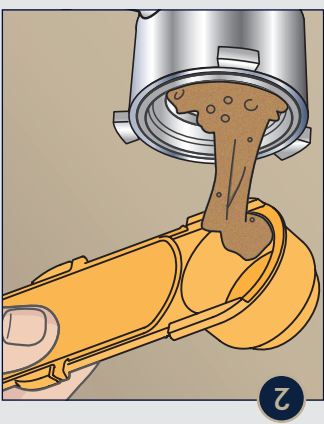
3 Appuyer sur le bouton espresso pour commencer l'infusion.

4 L'écoulement de l'espresso commencera et s'arrêtera automatiquement.

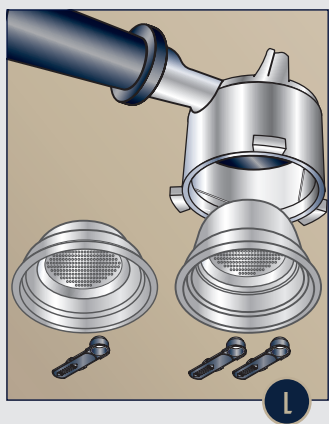
5 Vous pouvez préparer deux espressos à la fois (ou un espresso double) en utilisant le filtre double et en appuyant sur le bouton espresso 2x.

6 Pour les petites tasses à espresso, utiliser le petit plateau à tasses inclus.

LE DOSAGE ET LE TASSAGE



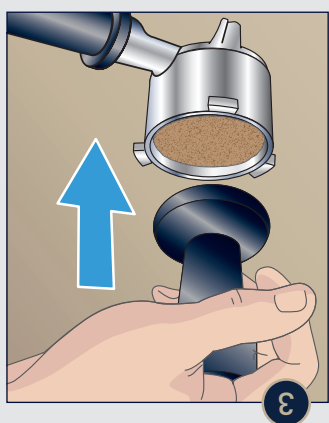
2



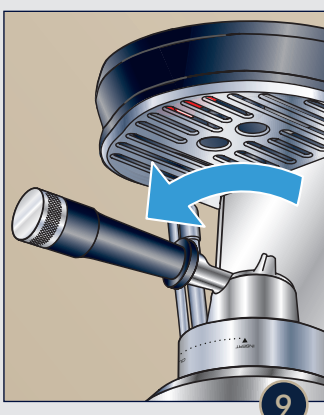
1



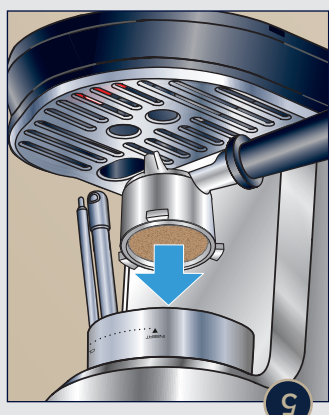
4



3



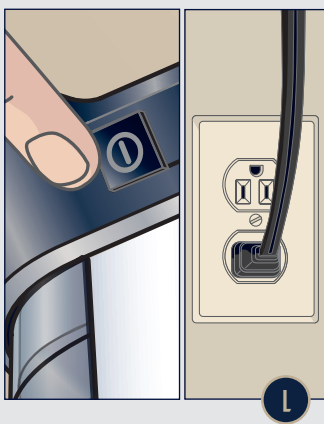
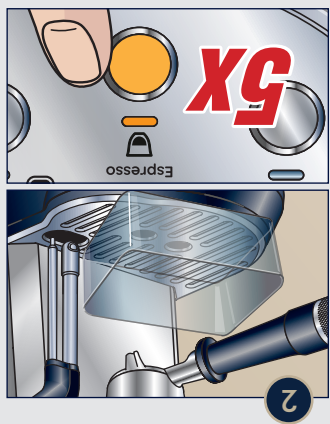
6



5

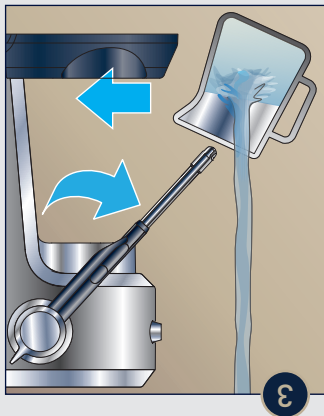
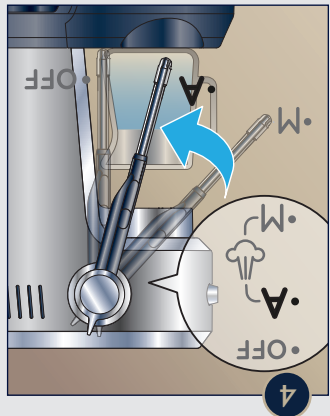
- 1 Selon la recette que vous souhaitez préparer, choisissez entre le panier-filtre simple ou double et insérez-le dans le porte-filtre.
- 2 À l'aide de la mesure du café finement moulu dans le panier-filtre. Utilisez une cuillère pour le filtre à une tasse et deux cuillères pour le filtre à 2 tasses. 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 —



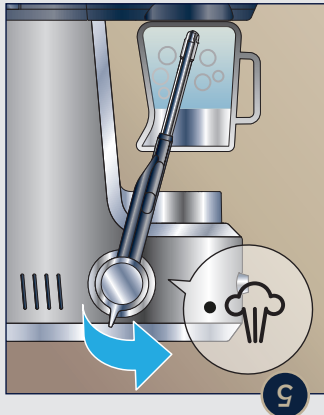
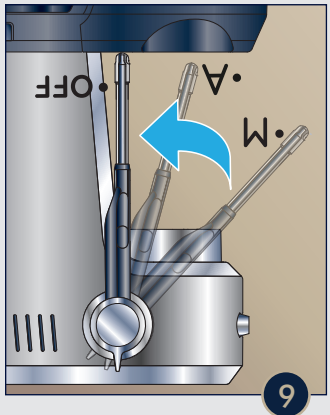
Rincer la machine et la préparer pour l'utilisation. À effectuer seulement avant la première utilisation.

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. Appuyer sur le bouton **espresso**. De l'eau s'écoulera à travers le porte-filtre et s'arrêtera automatiquement. Répéter cette étape 5 fois pour assurer que le système soit bien rincé.

3 Placer le pot à lait inclus rempli d'eau froide sous la buse vapeur.



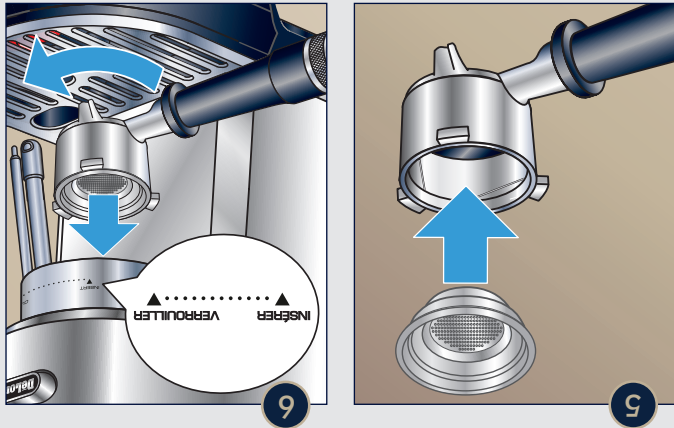
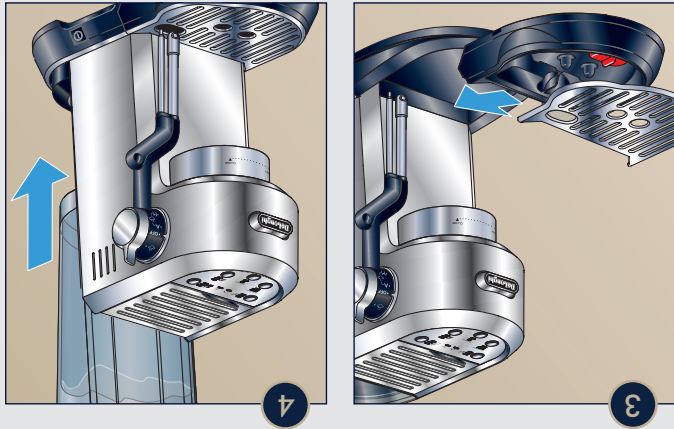
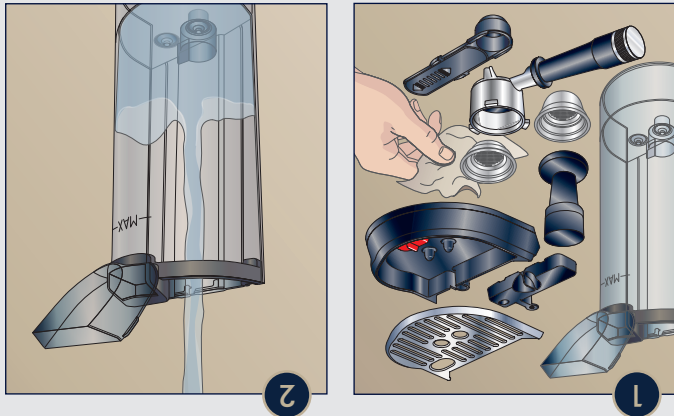
4 Régler la buse vapeur à la position **A** (vapeur automatique).

5 Régler le bouton de vapeur à la position ☁. L'émission de vapeur commencera et s'arrêtera automatiquement.

6 Retirer le pot à lait et retourner la buse vapeur à la position **arrêt** (OFF).

PRÉPARER LA MACHINE

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



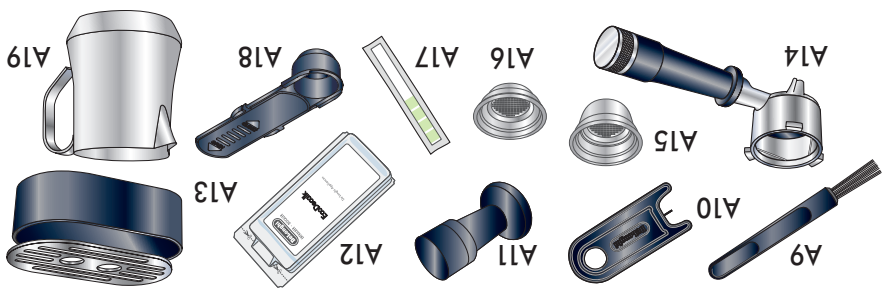
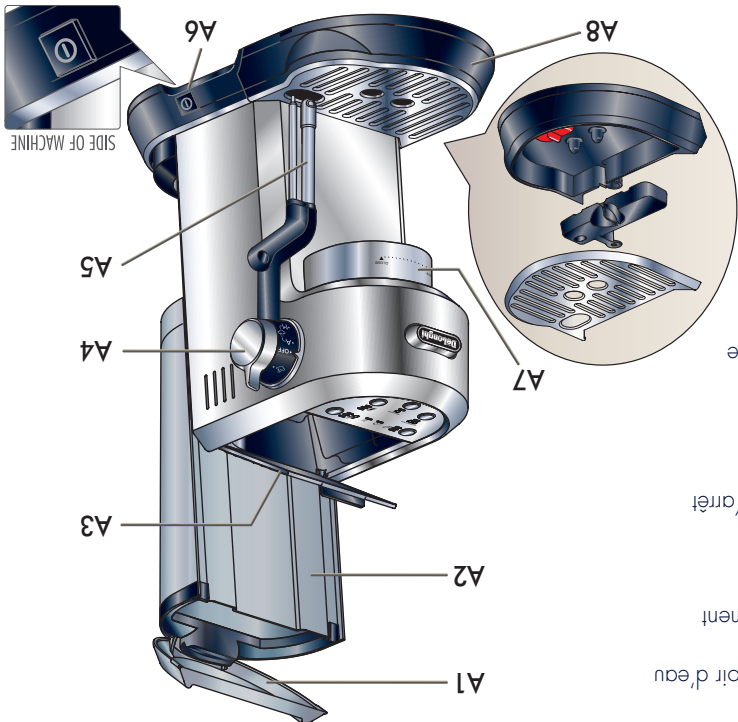
PANNEAU DE COMMANDE



- B1. Bouton de température d'infusion
- B2. Voyant lumineux du réservoir d'eau
- B3. Voyant lumineux de détartrage
- B4. Bouton de température du lait
- B5. Bouton espresso 2x
- B6. Bouton espresso
- B7. Bouton de texture du lait

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
- A19. Pot à lait



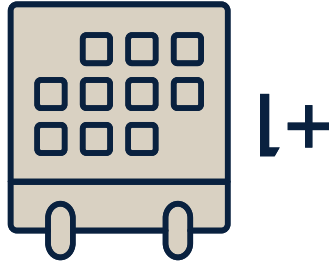
Guide de démarrage et Guide d'utilisation



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 Maestro et devenez automatiquement membre du Club De'Longhi pour profiter d'offres spéciales, de soldes privés et d'un service à la clientèle spécialisé.



1 AN DE GARANTIE
SUPPLÉMENTAIRE

COMMANDES FACILES



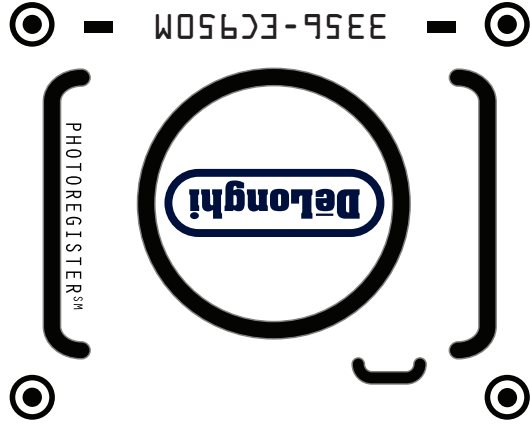
RABAIS DE MEMBRE
SUR LES ACCESSOIRES



SOUTIEN DES
SPÉCIALISTES
DE/LONGHI



NOUVELLES 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 AIDE à 71403.

CONTACTEZ-NOUS

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

DEDICA MAESTRO PLUS



GUIDE DE
DÉMARRAGE
RAPIDE



VISITEZ DELONGHI.COM



EC950M



5713250743_01_0423

