



# ELETTA EXPLORE



## QUICK START GUIDE

**DeLonghi**

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



ECAM45055S



## 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



DE'LONGHI  
SPECIALIST  
SUPPORT



EASY  
ORDERING



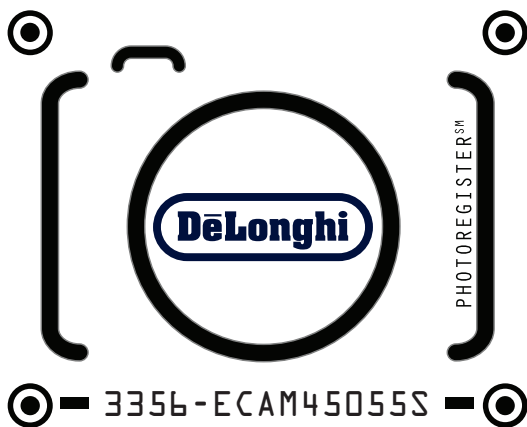
EXCLUSIVE  
COFFEE EVENTS  
& NEWS

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)

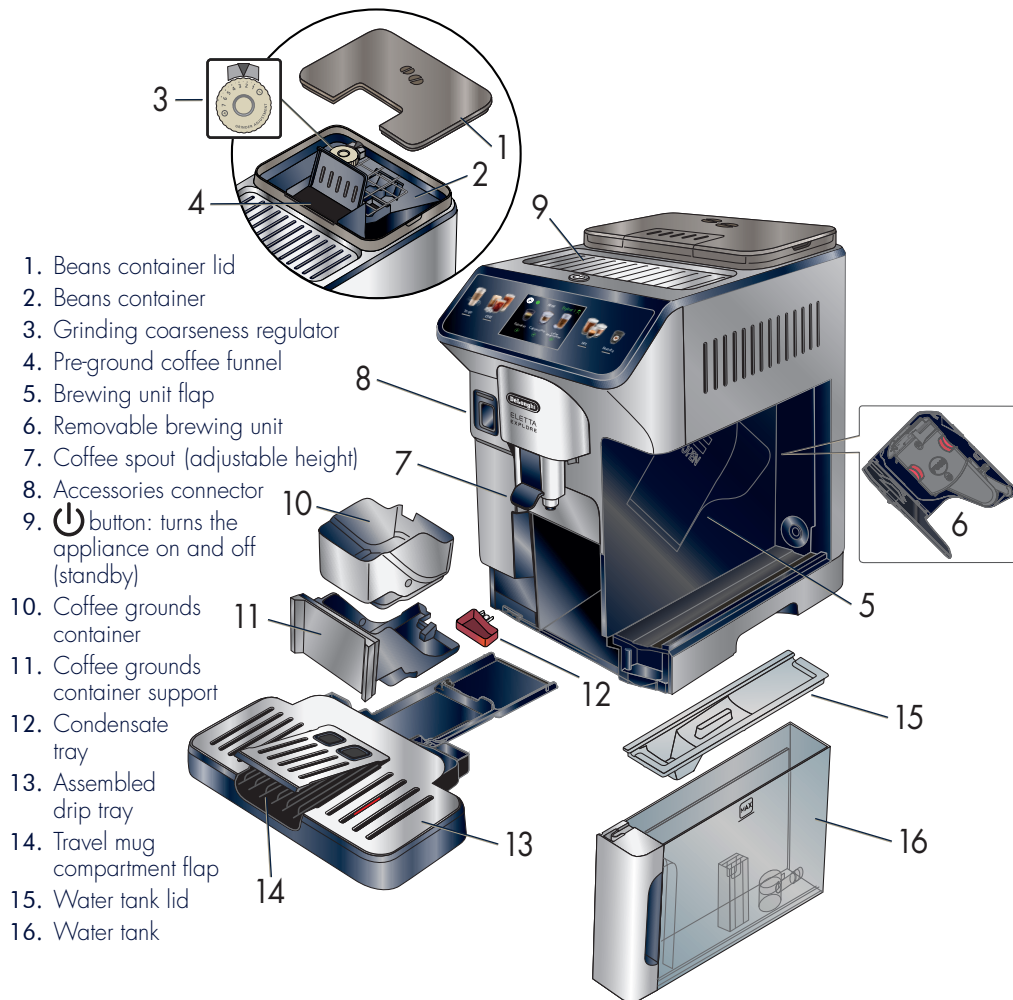
### NEED HELP?:

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



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



### Control Panel:

- B1. "Cold" beverages menu
- B2. "To go" beverages menu
- B3. "Hot" beverages menu
- B4. "Favorite" beverages menu

### Touch Screen:

- C1. Selectable beverages (direct selection)
- C2. To display and customize the beverage settings
- C3. Appliance settings menu
- C4. Indicator lights:
  -  Machine waiting for first connection
  -  Wi-Fi active light
  -  No network light
  -  Energy saving active light



## ACCESSORIES



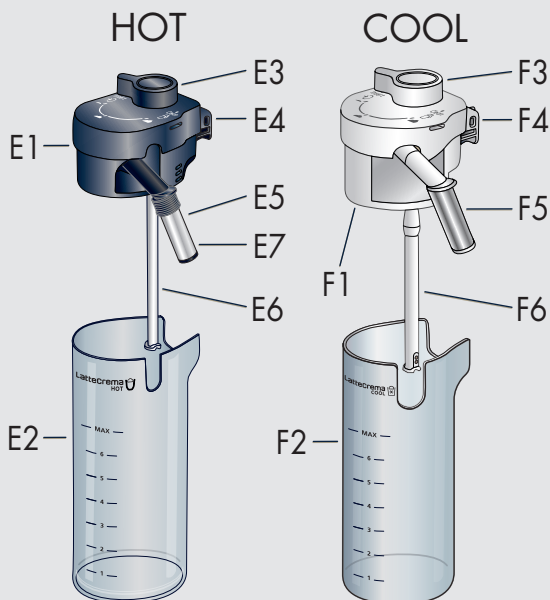
### Accessories in the Starter pack:

- D1. "Total Hardness Test" indicator paper
- D2. Pre-ground coffee measuring spoon
- D3. Descaler
- D4. Water softener filter
- D5. Cleaning brush
- D6. Hot water spout
- D7. Ice cube tray
- D8. Travel mug

### Description of milk carafe (hot)

**LatteCrema**  
**HOT** 

- E1. Milk carafe lid
- E2. Milk carafe
- E3. Froth adjustment/Clean dial
- E4. Milk carafe connector (removable for cleaning)
- E5. Milk spout (adjustable height)
- E6. Milk intake tube (silicone)
- E7. Milk spout extension



### Description of milk carafe (cold)

**LatteCrema**  
**COOL** 

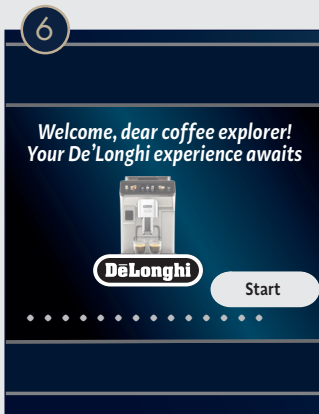
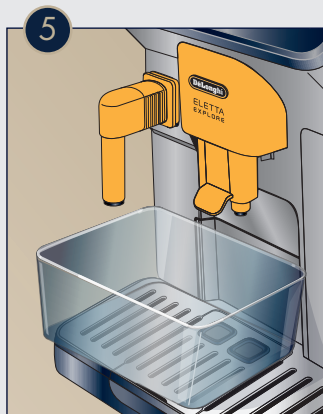
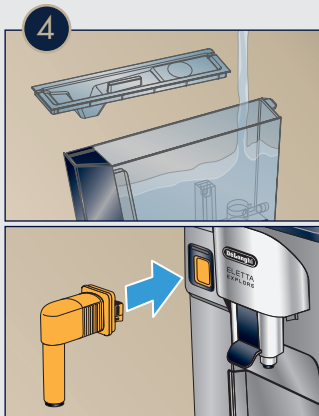
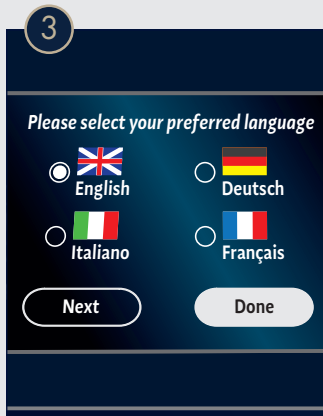
- F1. Milk carafe lid
- F2. Milk carafe
- F3. Froth adjustment/Clean dial
- F4. Milk carafe connector (removable for cleaning)
- F5. Milk spout
- F6. Milk intake tube (rigid plastic)

## GET READY

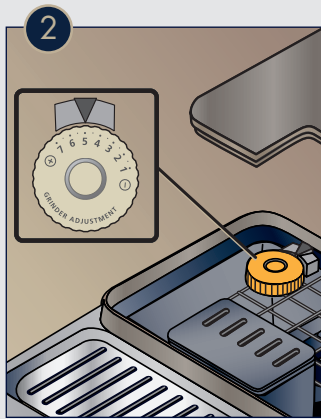
Download the De'Longhi Coffee Link App. Connect via Wi-Fi to your machine to access many functions and settings remotely. Remove all stickers and clean all accessories with warm water and mild detergent and dry them. Priming the machine is only required the first timeout of the box.

2 Once the machine is plugged in, it will turn on automatically. Select your language and follow instructions on the screen.

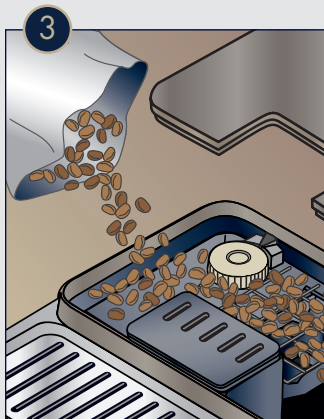
5 Place a container (7oz min) under both the water spout and coffee spouts. Caution: the machine will deliver hot water.



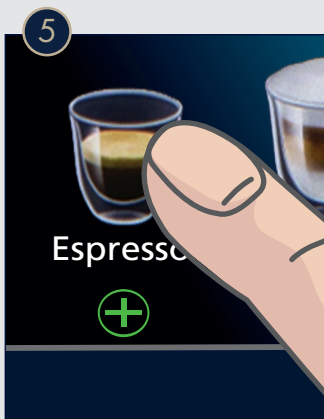
## BREW



The first time using the machine, brew and dump the first 4-5 cappuccinos. If you haven't been using the machine for 3-4 days, perform a rinsing cycle (Settings Menu) before brewing.



To brew the perfect espresso set your grinder following the "Extraction Guidelines" on page 10.



Select one of the recipes on the touch screen. Preparation will start with default strength and quantity, which can be changed by customizing your recipes.

You can refine the recipe menu displayed on the screen using the touch icons on the control panel.

## MILK RECIPIES

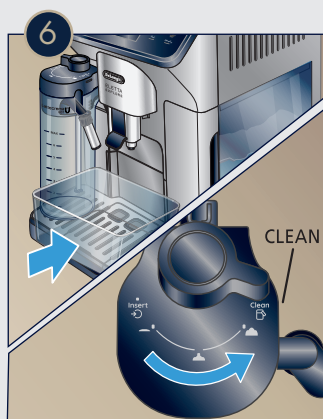
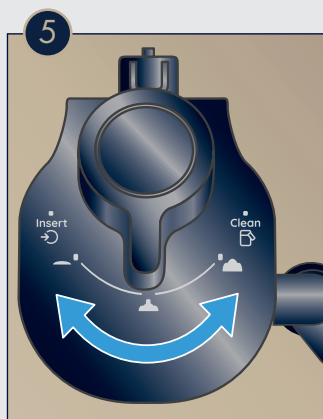
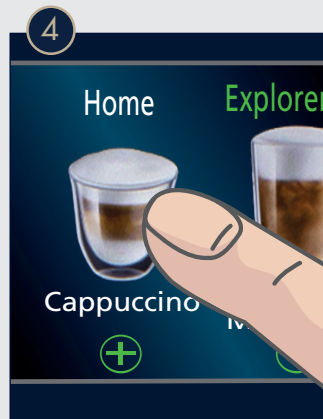
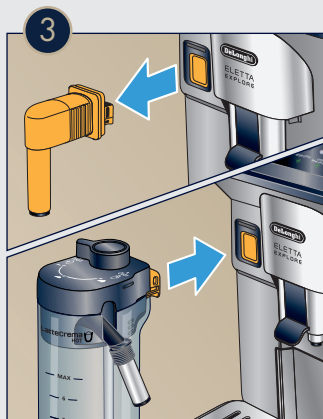
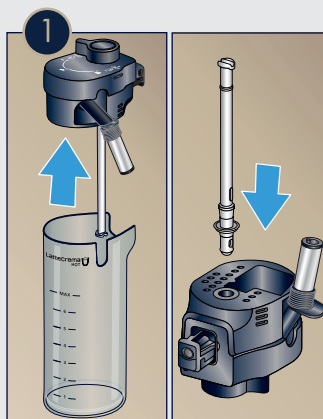
To make a Milk recipe, choose the carafe based on the recipe you want to prepare (hot or cold). For cold foam, use fat free cow milk only or any type of plant-based milk.

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.

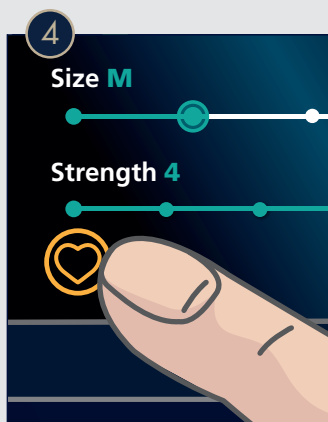
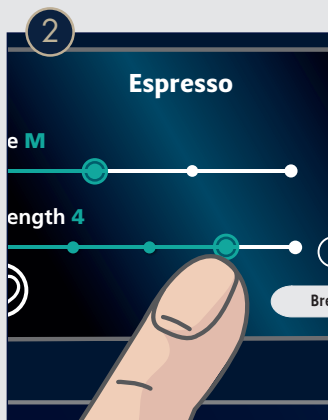
5 Use the selector to choose the amount of foam. On the screen, the machine will suggest what to select based on your chosen recipe.

6 Once finished, place an empty container under the coffee spouts and 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. To proceed to the next recipe press "Cancel" on the screen. Store the remaining milk in the container in the fridge.





## CUSTOMIZE RECIPES

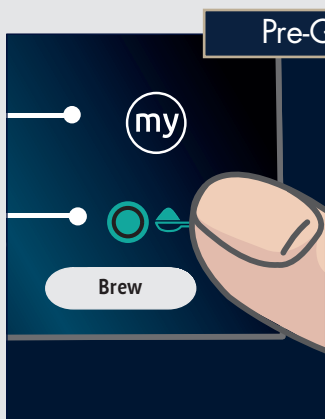


1 You can change the default parameter at any time by clicking the (+) icon underneath the beverage icon you want to customize.

2 Select Size and Strength of your choice. You will have the option to save or discard the change to the default settings.

3 With the (my) function, you can save an additional set of parameters. You can easily enable or disable (my) function as needed.

4 By pressing the (♥) icon, you can save the recipe in the Favorite collection, which you can access directly from the control panel.

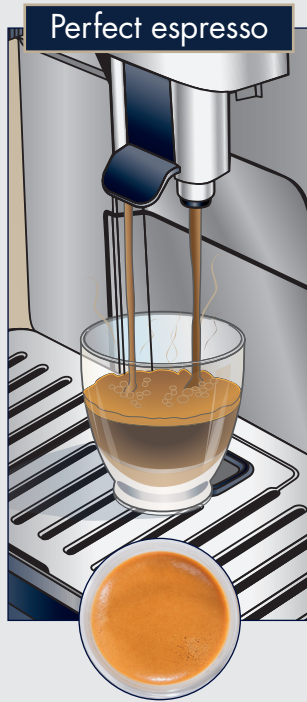


### Pre-Ground

To use pre-ground coffee, press  and click "Brew". Then lift the funnel lid and add one measuring spoon of pre-ground coffee.

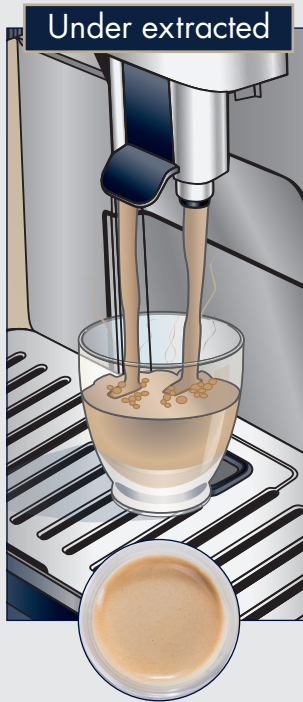
## EXTRACTION GUIDELINES

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



Perfect espresso

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

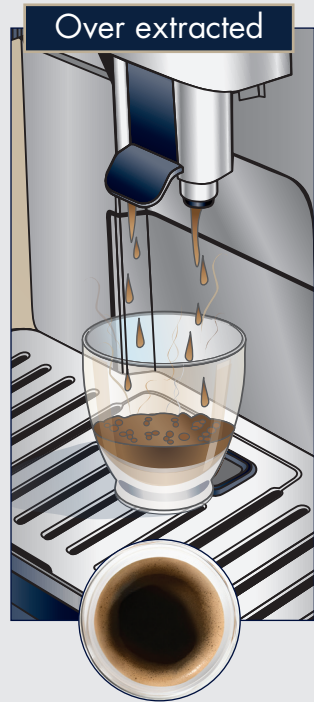
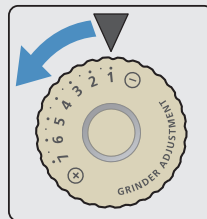


Under extracted

- Flowing fast like water
- Light and pale Crema

To make it perfect:

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

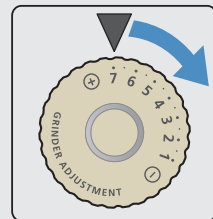


Over extracted

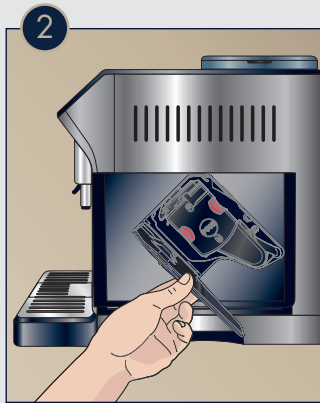
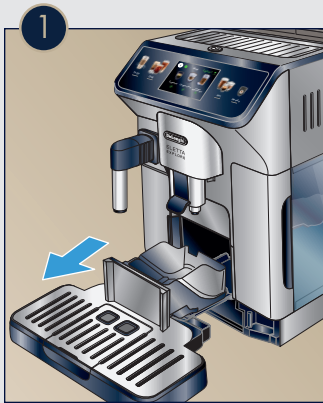
- Flowing in drips or not at all
- Crema very dark and not uniform

To make it perfect:

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

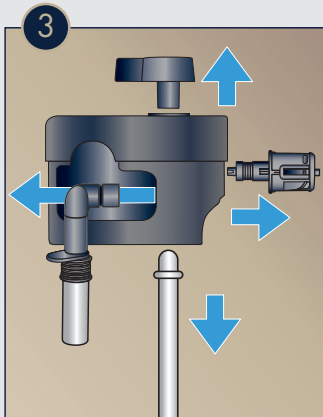


## CLEANING



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

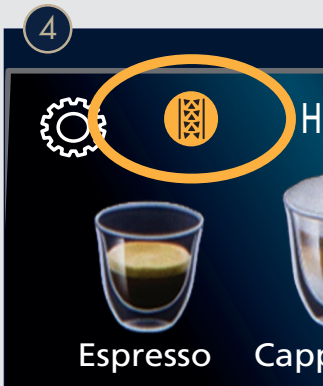
**1** Empty drip tray daily and empty coffee ground container when the corresponding message is displayed .



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

**2** Remove and clean each part of the milk container lid. Follow User Manual detailed instruction.

## DESCALING



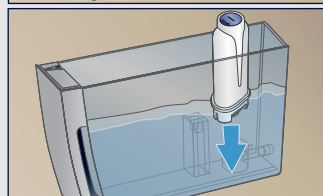
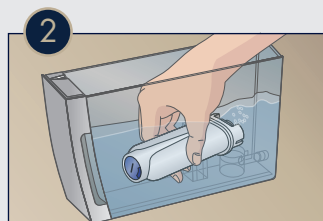
**4** Promptly descale when indication light comes on. Follow user Manual detailed instruction.

## INSERT WATER FILTER

You can purchase extra filters on [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com)  
The type of filter may vary.

**2** From the Settings menu, select Water filter and follow the step by step instructions on the screen.

**3** 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.



Analyze the hardness of your water to set your machine accordingly. Different water levels will require for your machine to be descaled more or less frequently. To set your machine access "Water Hardness" on the settings menu.

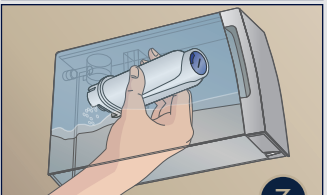
**1** Dip the provided Total Hardness Indicator in a glass of water for one second and shake it.

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

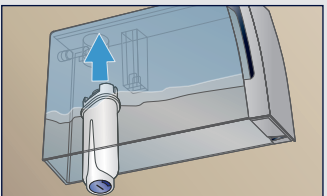


|          |                               |  |
|----------|-------------------------------|--|
| <b>2</b> | Level 1 - Soft Water          |  |
|          | Level 2 - Slightly Hard Water |  |
|          | Level 3 - Hard Water          |  |
|          | Level 4 - Very Hard Water     |  |

## INSÉRER LE FILTRE À EAU



2



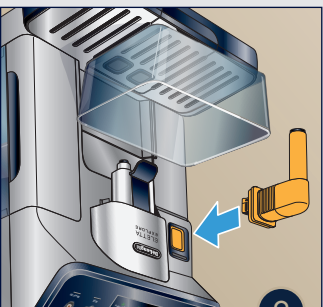
Pour acheter des filtres supplémentaires, visitez [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com). Le type de filtre peut varier.

2 À partir du menu des paramètres, sélectionner « Filtre à eau » et suivre les instructions étape par étape à l'écran.

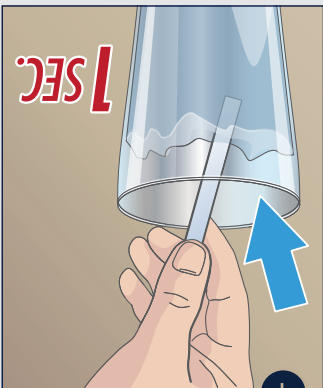
3 Il faudra un grand récipient (min. 500 ml) pour récupérer l'eau qui s'écoulera de la buse d'eau lors de l'installation.

Il faut analyser la dureté de l'eau pour régler votre machine en conséquence. Il faudra détartrer votre machine plus ou moins souvent selon le niveau de dureté de l'eau. Pour régler votre machine, sélectionnez « Dureté de l'eau » dans le menu des paramètres.

## RÉGLER LA DURETÉ DE L'EAU



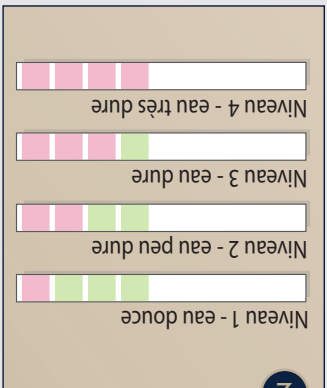
3



1

1 Plonger la bandelette de test de dureté de l'eau incluse dans un verre d'eau pendant une seconde et l'agiter.

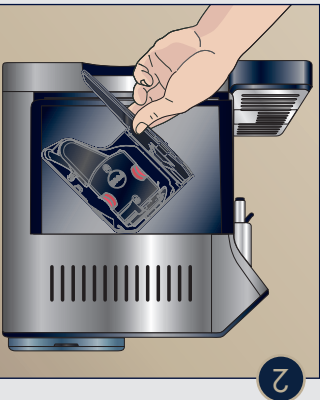
2 Attendre une ou deux minutes. Lire les couleurs qui apparaissent sur la bandelette et les comparer avec le tableau ci-contre.



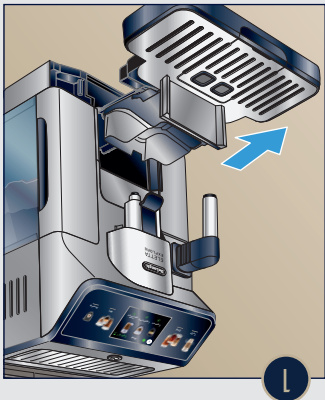
2



## NETTOYAGE



2



1

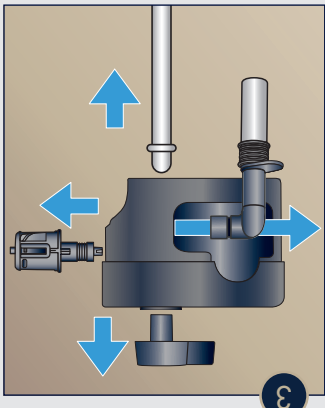
Garder votre machine propre améliorera la qualité des boissons et la durée de vie de la machine.

1 Vider le plateau d'égouttement tous les jours et vider le bac lorsque le message correspondant s'affiche à l'écran.

2 Nettoyer l'intérieur de la machine une fois par mois. Suivre les instructions détaillées dans le guide d'utilisation.

3 Retirer et nettoyer chaque pièce du couvercle du réservoir de lait. Suivre les instructions détaillées dans le guide d'utilisation.

## DÉTARTRAGE



3

3 Retirer et nettoyer chaque pièce du couvercle du réservoir de lait. Suivre les instructions détaillées dans le guide d'utilisation.

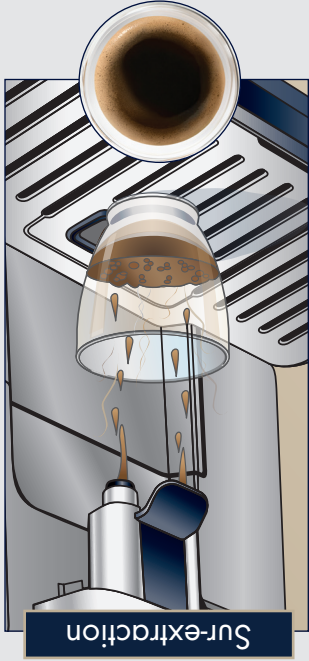


4

4 Détartrer la machine dès que le voyant s'allume. Suivre les instructions détaillées dans le guide d'utilisation.

# GUIDE D'EXTRACTION

Selon votre choix de grains de café, il faudra peut-être régler la mouture pour obtenir une mouture plus fine ou plus grossière.

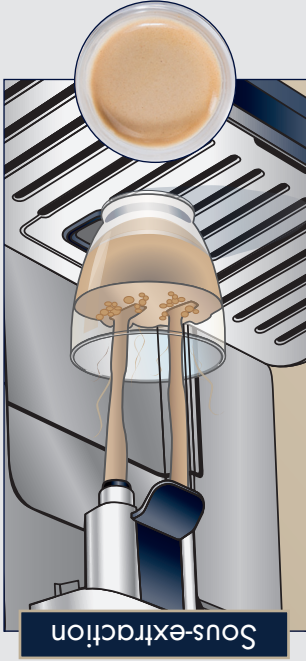
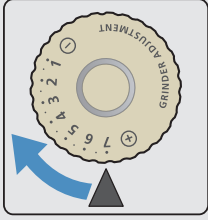


Sur-extraction

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

Pour corriger le problème :

- Régler le degré de mouture pour obtenir une mouture plus grossière
- Sélectionner une intensité moins forte

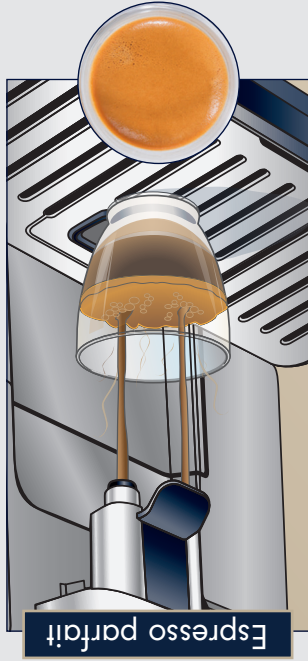
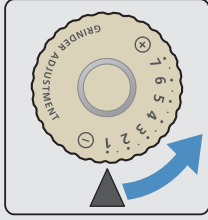


Sous-extraction

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

Pour corriger le problème :

- Régler le degré de mouture pour obtenir une mouture plus fine
- Sélectionner une intensité plus forte



Espresso parfait

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

# PERSONNALISER LES BOISSONS

1

Espresso

Capuccino

+

+

2

Espresso

Capuccino

+

+

3

my

Distribuer

4

my

Distribuer

2

Espresso

Capuccino

Intensité 4

Quantité M

4

Intensité 4

Quantité M

my

1

Le paramètre par défaut peut être modifié en tout temps en appuyant sur l'icône **+** en dessous de l'icône de la boisson à personnaliser.

2

Sélectionnez la taille et l'intensité de la boisson. Vous aurez l'option d'enregistrer ou d'annuler les modifications aux paramètres par défaut.

3

a fonction **my** permet d'enregistrer des paramètres supplémentaires. Vous pouvez facilement activer ou désactiver la fonction **my** au besoin.

4

Appuyer sur l'icône **my** pour enregistrer la recette dans la collection des favoris, qui peut être accédée directement à partir du panneau de commande.

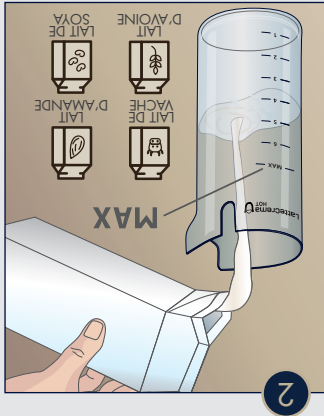
## Café prémoulu

**Café prémoulu**  
 Pour utiliser du café moulu, appuyer sur le couvercle de l'entonnoir puis sur « Brew ». Soulever le couvercle de l'entonnoir et ajouter une mesure de café moulu.

ECAM450555

9

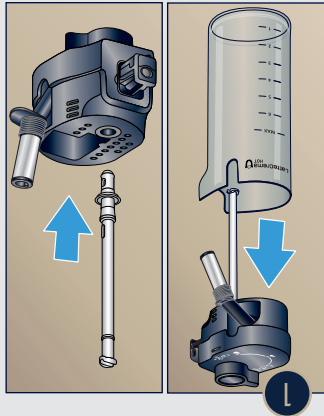
## BOISSONS AU LAIT



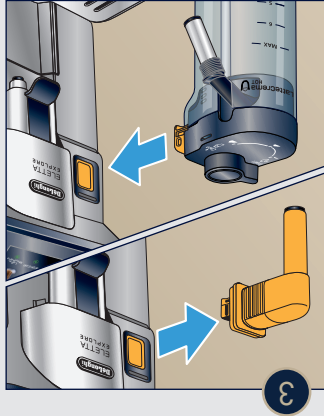
2



4



1



3

Pour préparer une boisson à base de lait, il faut choisir la carafe à lait selon la recette que vous souhaitez préparer (chaude ou froide). Pour une mousse froide, de vache écrémé ou la boisson végétale de votre choix.

1 Ouvrir le couvercle et s'assurer que le tube d'aspiration du lait est correctement inséré dans le couvercle du réservoir de lait.

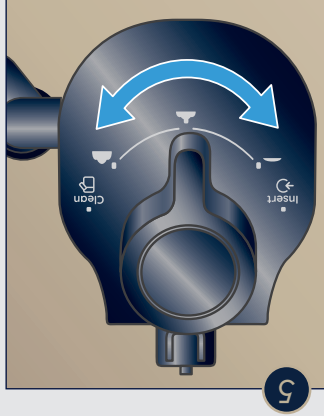
4 Sélectionner une boisson à base de lait.

5 Utiliser le bouton pour choisir la quantité

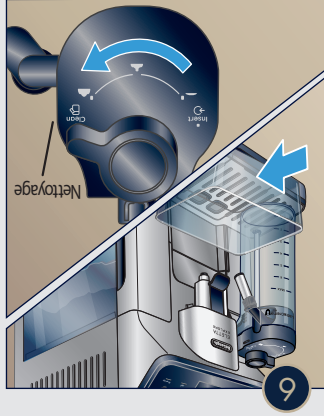
quantité de mousse. À l'écran, la machine indiquera laquelle choisir selon la recette sélectionnée.

6 Après l'utilisation, placer un récipient

vide sous l'écoulement du café et tourner le bouton à la position nettoyage (« Clean ») pour rincer le couvercle du réservoir de lait. Si plusieurs boissons à base de lait doivent être préparées, cette opération doit être effectuée après la dernière recette. Pour préparer la prochaine boisson, appuyer sur « Annuler » à l'écran. Conserver les restes de lait dans le réservoir au réfrigérateur.

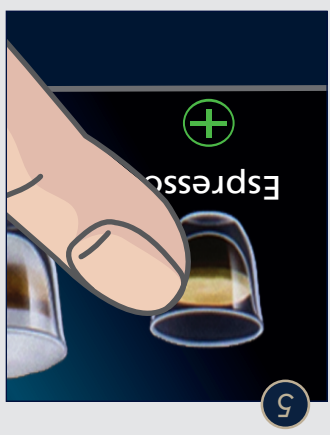
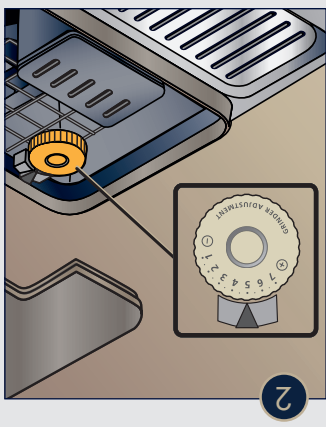


5



6

# PRÉPARER UN ESPRESSO



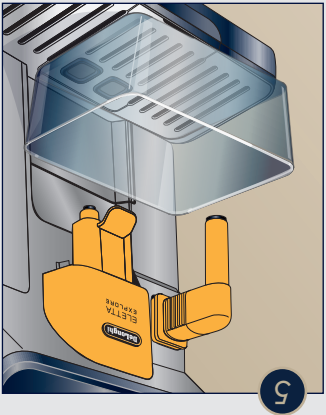
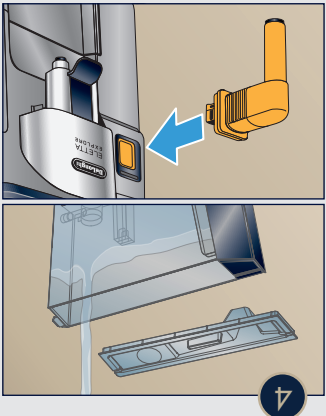
La première fois que vous utilisez la machine, préparez puis jetez les 4 ou 5 premiers cappuccinos. Si vous n'avez pas utilisé la machine depuis 3 ou 4 jours, effectuez un cycle de rinçage (menu des paramètres) avant l'infusion.

2 Pour préparer l'espresso parfait, régler le moulin en consultant le « Guide d'extraction » à la page 10.

5 Sélectionner une recette à partir de l'écran tactile. La préparation débutera avec l'intensité et la quantité par défaut, qui peuvent être modifiées en personnalisant vos boissons.

6 Pour affiner le menu de boissons officiel à l'écran, utiliser les icônes tactiles sur le panneau de commande.

# PRÉPARER LA MACHINE



Téléchargez l'application De'Longhi Coffee Link. Connectez-vous à votre machine via Wi-Fi afin d'accéder aux nombreuses fonctionnalités et aux multiples réglages à distance.

Enlever tous les autocollants et nettoyer tous les accessoires avec de l'eau chaude et un détergent doux, puis les sécher. Il faut amorcer la machine uniquement avant la première utilisation.

2 Une fois branchée, la machine s'allumera automatiquement. Sélectionner la langue et suivre les instructions affichées à l'écran.

5 Placer un récipient (min. 200 ml en dessous de la buse d'eau et de l'écoulement du café.

Attention : de l'eau chaude s'écoulera de la machine.



# ACCESSOIRES

## Accessoires dans la trousse

- D1. Bandelette de test de dureté de l'eau
- D2. Mesure à café
- D3. Détartrant
- D4. Filtre adoucisseur d'eau
- D5. Brosse de nettoyage
- D6. Buse d'eau chaude
- D7. Plateau à glaçons
- D8. Tasse de voyage

## Description de la carafe à lait (chaud)



- E1. Couverture de la carafe à lait
- E2. Carafe à lait
- E3. Bouton de réglage de la mousse/Nettoyer
- E4. Connecteur de la carafe à lait (amovible pour le nettoyage)
- E5. Buse à lait (réglable en hauteur)
- E6. Tube d'aspiration du lait (silicone)
- E7. Connecteur de la buse à lait

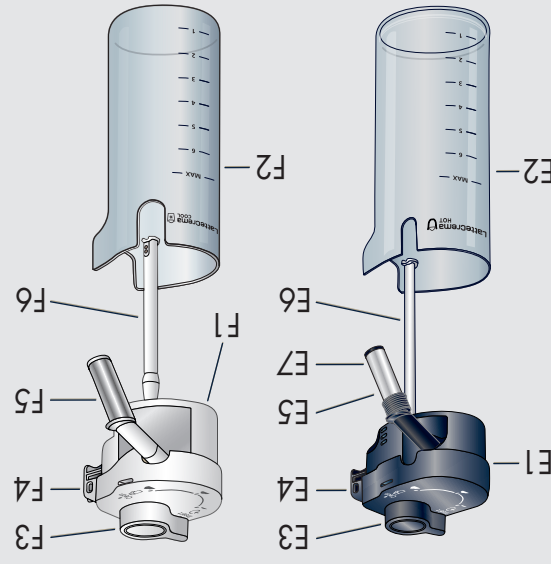
## Description de la carafe à lait (froid)



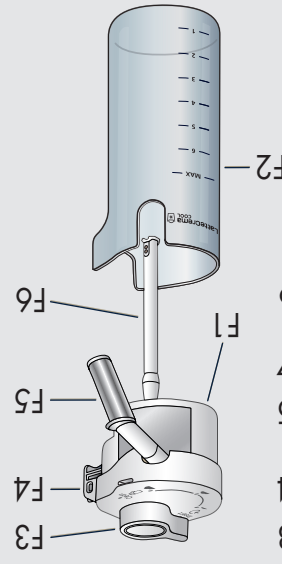
- F1. Couverture de la carafe à lait
- F2. Carafe à lait
- F3. Bouton de réglage de la mousse/Nettoyer
- F4. Connecteur de la carafe à lait (amovible pour le nettoyage)
- F5. Buse à lait
- F6. Tube d'aspiration du lait (plastique rigide)



## CHAUD



## FROID



## PANNEAU DE COMMANDE



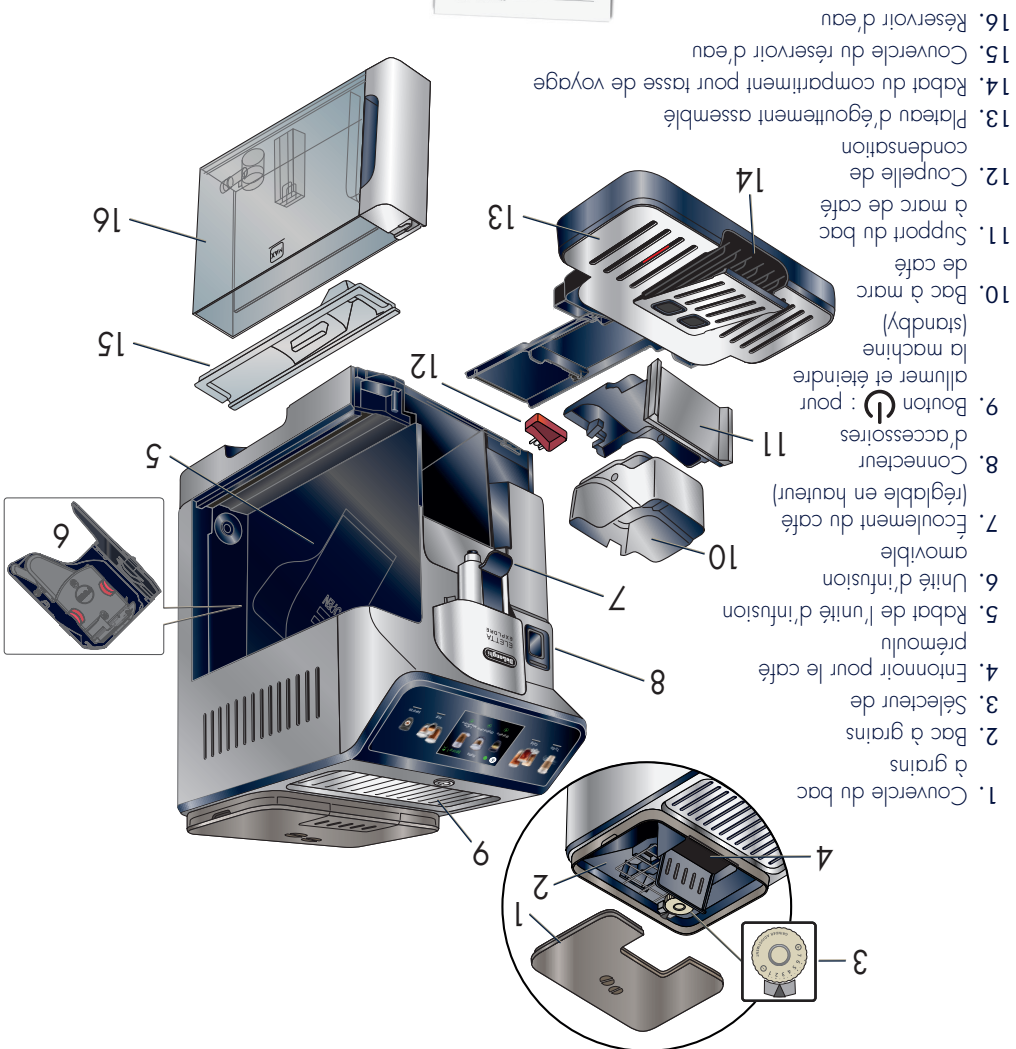
### Panneau de commande :

- B1. Menu de boissons « Froides »
- B2. Menu de boissons « À emporter »
- B3. Menu de boissons « Chaudes »
- B4. Menu des « Favoris »

### Écran tactile :

- C1. Boissons sélectionnables (sélection directe)
- C2. Pour afficher et personnaliser les paramètres des boissons
- C3. Menu des paramètres
- C4. Voyants lumineux :
  - Machine en attente de la première connexion
  - Wi-Fi activé
  - Pas de réseau
  - Mode économie d'énergie activé

## DANS LA BOÎTE



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.

ECAM45055S

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

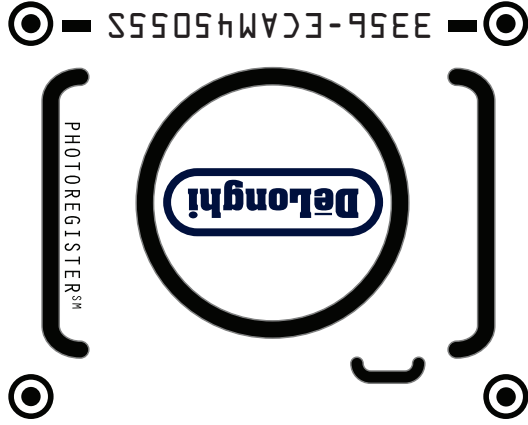


Enregistrez votre machine à espresso entièrement automatique et devenez membre du Club De'Longhi. Être membre vous permet de profiter davantage de votre expérience café.

- 1 AN DE GARANTIE SUPPLÉMENTAIRE
- 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.



## ÉTAPE 2. ENVOYEZ LA PHOTO

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

ENVOYEZ LA PHOTO À 71403

MESSANGER @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

ELETTA  
EXPLORE



GUIDE DE  
DÉMARAGE  
RAPIDE



VISITEZ DELONGHI.COM



ECAM45055

