

Register Now

www.delonghi.photo



EC915X

La Specialista ARTE

COFFEE MAKER

Instructions for use. Keep these instructions

Visit www.delonghi.com

for a list of service centers near you.

ELECTRIC CHARACTERISTICS

120 V~ 60 Hz 1600 W



MACHINE À CAFÉ

Mode d'emploi . Conservez cette notice

Visitez www.delonghi.com pour y voir une liste des

centres de réparation proches de chez vous.

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

120 V~ 60 Hz 1600 W

CAFETERA

Repase y guarde estas instrucciones.

Lea cuidadosamente este instructivo

antes de usar su aparato.

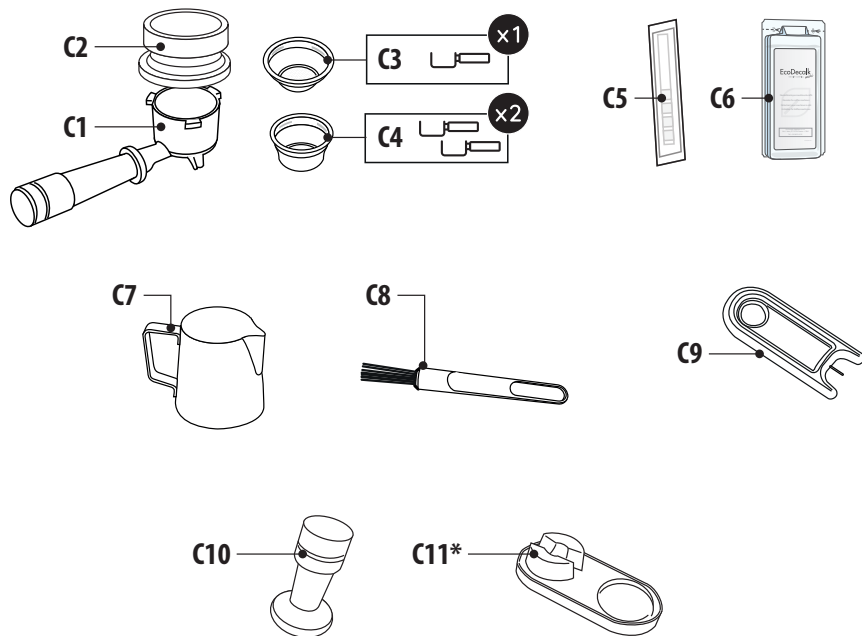
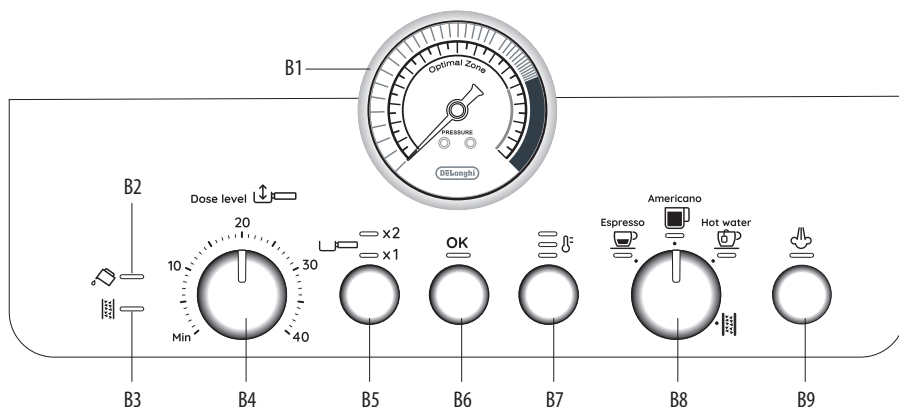
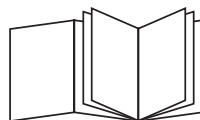
Visite www.delonghi.com para ver la lista de

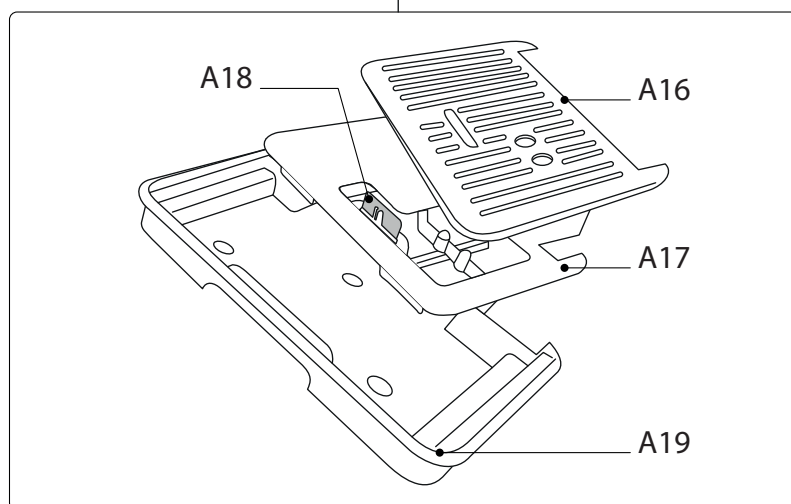
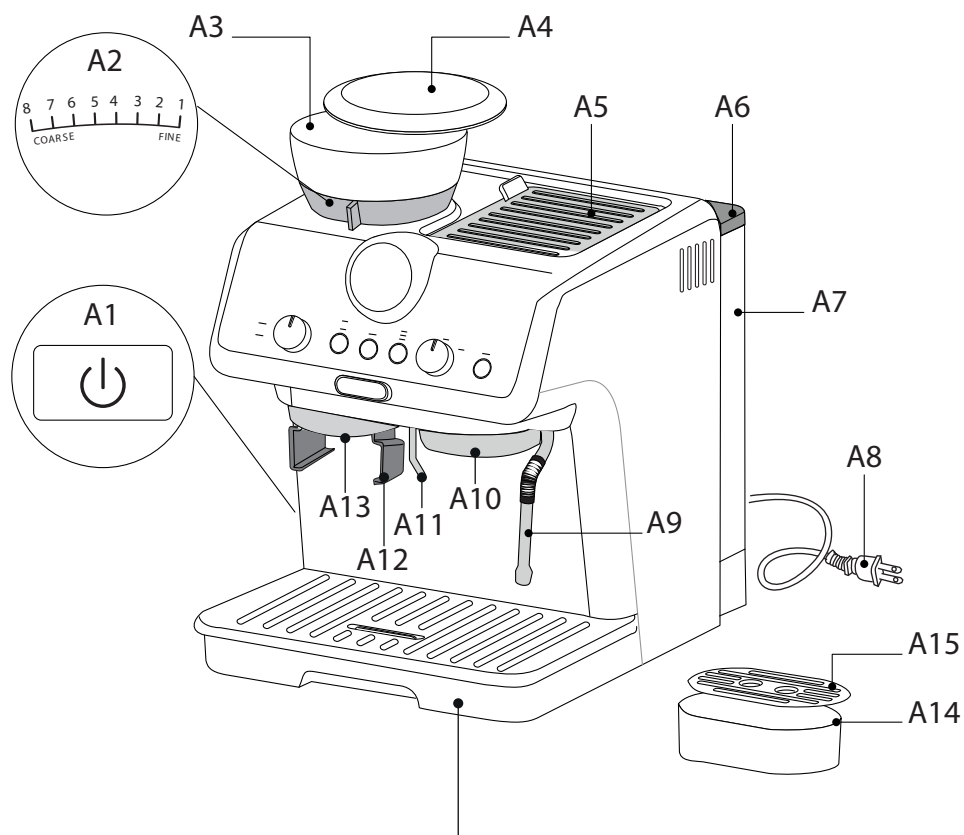
centros de servicios cercanos a usted.

CARACTERISTICAS ELECTRICAS:

120 V~ 60 Hz 1600 W

De'Longhi





IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical machines, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- Use this machine only as described in this instruction manual.
As with any electrical machine, the instructions aim to cover as many situations as possible. Caution and common sense should be used when operating and installing this machine.
- To protect against fire, electrical shock and personal injury, do not immerse cord, plug or machine in water or other liquid.
- Never allow the machine to be used by children.
- Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before fitting or taking off parts, and before cleaning the machine.
- Do not operate with a damaged cord or plug, or after the machine malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the machine to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments or spare parts not recommended by the machine manufacturer may result in fire, electrical shock or personal injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
- Plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- Do not use the machine for other than the intended use. This machine is to be utilized for domestic use only. Any other use is to be considered improper and therefore, dangerous.

WARNING: To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove the exterior of the unit or the cover. Don't attempt to repair or modify the machine, doing so will void the warranty. Repair should be done by authorized service personnel only!

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SHORT CORD INSTRUCTIONS

- A short power cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer, detachable power supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If an extension cord is used, the marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating of the machine. If the machine is provided with 3- wire, grounding type cord, the extension should be a GROUNDING TYPE 3 - WIRE CORD. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter-top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.
- Your product is equipped with a polarized alternating current line plug (a plug having one blade wider than the other). This plug will fit into the power outlet only one way. This is a safety feature. If you are unable to insert the plug fully into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact your electrician to replace your obsolete outlet. Do not defeat the safety purpose of the polarized plug.

1. DESCRIPTION

1.1 Description of appliance - A

- A1. Main switch
- A2. Grinding level selector (fine to coarse)
- A3. Beans container
- A4. Beans container lid
- A5. Accessory storage
- A6. Water tank lid
- A7. Water tank
- A8. Power cord
- A9. Steam wand
- A10. Brewing unit
- A11. Hot water spout
- A12. Portafilter holder
- A13. Coffee grinder outlet
- A14. Small cup grille support
- A15. Small cup grille
- A16. Mug or cup tray
- A17. Mug or cup tray support
- A18. Water level indicator
- A19. Drip tray

1.2 Description of control panel - B

- B1. Pressure gauge
- B2. Water light
- B3. Descale light
- B4. Coffee dose dial
- B5. 1 or 2-cups selection button
- B6. OK button: brew / confirm / turn on from Stand-by
- B7. Coffee Temperature button
- B8. Mode selector dial:
 - Espresso
 - Americanok
 - Hot water
 - Descaling
- B9. Steam button: to deliver steam

1.3 Description of accessories - C

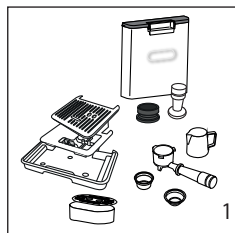
- C1. Portafilter
- C2. Dosing funnel
- C3. 1-cup coffee filter
- C4. 2-cups coffee filter
- C5. "Water hardness test" indicator paper
- C6. Descaler
- C7. Milk pitcher
- C8. Cleaning brush
- C9. Cleaning needle for steam nozzle
- C10. Tamper
- C11. Tamping Mat (* some models only)

1.4 Recommended optional cleaning accessories

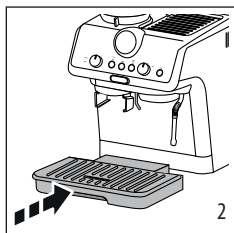
Visit Delonghi.com for more information.

 **Cleaner**
EAN: 8004399333307

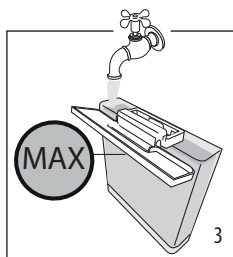
2. PREPARING YOUR MACHINE FOR FIRST USE



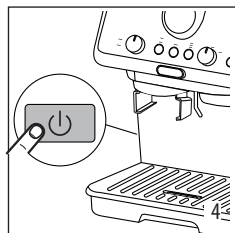
1. Wash and dry all accessories (including water tank (A7)) with warm water and washing-up soap.



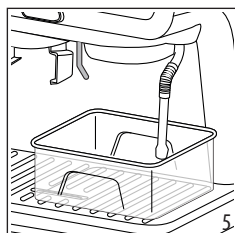
2. Insert the drip tray (A19) complete with cup grille (A16) and (A17).



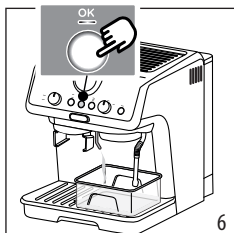
3. Remove the water tank and fill with fresh clean water, taking care not to exceed the MAX level.



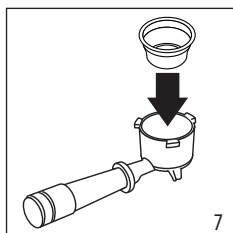
4. Plug in the machine and make sure the main switch (A1) on the side of the machine is pressed and in the I position.



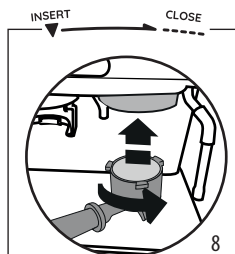
5. Place a container with a minimum capacity of 3.38 fl oz / 100 ml under the hot water spout (A11).



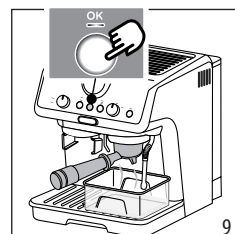
6. Press OK (B6) to start priming. Hot water will be delivered from the hot water spout.



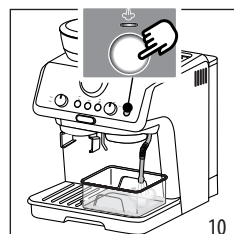
7. Insert coffee filter ((C3) or (C4)) in the portafilter (C1).



8. Attach the portafilter to the machine: Align the portafilter handle with the "INSERT" mark, then turn the handle to the right until it is aligned to the "CLOSE" mark.



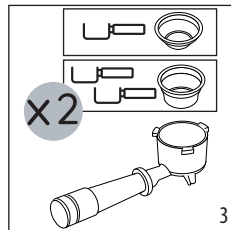
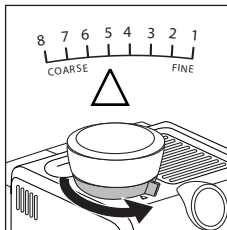
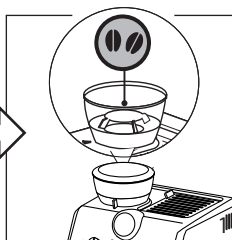
9. Place a container under the portafilter and steam wand (A9) and press OK. Repeat 2 times to rinse the coffee circuit.



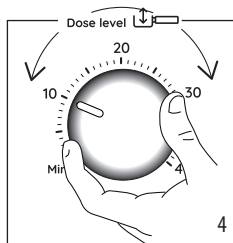
10. Push the STEAM button (B9) and let the steam flow out for a few seconds. Then push the button again to stop. For optimal steam performance we recommend you repeat this action 3 or 4 times. This is to purge the steam circuit before frothing or steaming your milk.

3. COFFEE DELIVERY

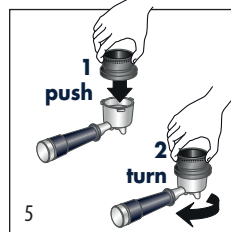
Step 1-grinding & dosing



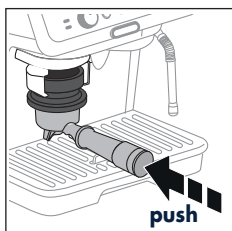
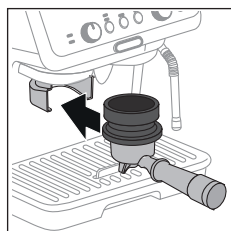
1. Add fresh coffee beans into the hopper (A3). Fill with just the quantity you need.
2. The factory setting is 5 (medium grinding). If you are not satisfied, adjust the level according to your personal taste and the type of coffee (do it while grinding). (*)
3. Select single (C3) or double (C4) dose filter and place in the portafilter (C1). If you are using the double filter, press the Cup Selection Button (B5) until 2X light is on (this will double the volume of the espresso shot a s well).



At the beginning, it is normal for a few attempts to be needed before finding the correct grinding level and quantity. We recommend starting by using the suggested values, then if necessary changing them according to the tips in section "3.1 Adjust dose".



4. Set the dose level by adjusting the dial (B4) following suggestions on section "3.1 Adjust dose"
5. Insert the dosing funnel (C2) to the portafilter: 1 push and 2 turn until it locks

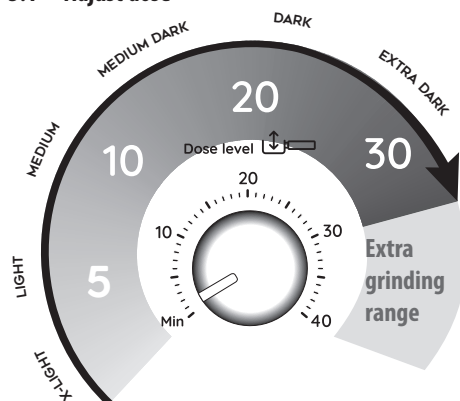


6. Attach portafilter
7. Push the portafilter until you hear a single "Click", then release: grinding starts and stops automatically.

Please note: To manually stop grinding, just press the filter holder again (until you hear a click).

(*) A grinding level between 3 and 6 is recommended for most coffees. Grinding with 1 or 2 selected produces a very fine result. Use only with very special coffee (light roast) or when you notice non-optimal coffee quality due to wear of the burrs (grinding too coarse).

3.1 Adjust dose

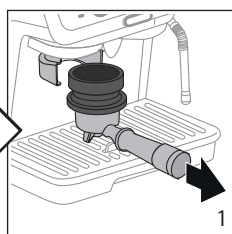


Each variety of coffee beans can behave differently during grinding and this is the reason why setting the dose at the beginning might require extra care.

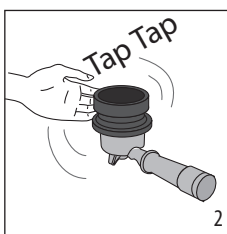
With this illustration we give you some indications on how to regulate the dose. Please note these suggested setting ranges, based on the roasting level, are certainly a good starting point, but they might slightly vary depending on specific composition of your coffee beans.

1. Set the dose (to reach the mark inside the filter basket, see image for perfect dose) starting from the minimum position. The numbers of the dial are a setting reference once the perfect dose in the filter is reached. They do not correspond to grinder settings or to measurement units (gr/oz) or to grinding time
2. Set the dial following the suggested positions as reference.

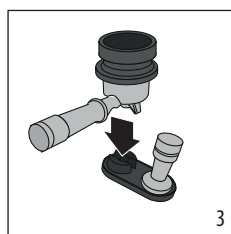
Step 2-tamping



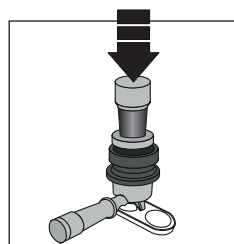
1. After grinding, extract the portafilter (C1).



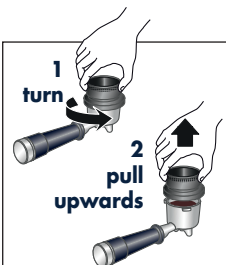
2. Tap gently the dosing funnel (C2) to level the grounded coffee inside.



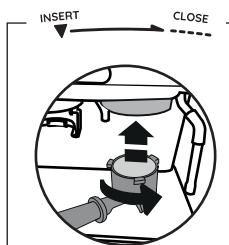
3. Put the portafilter in the dedicated seat on the tamping mat (C11).



4. Tamp the coffee.

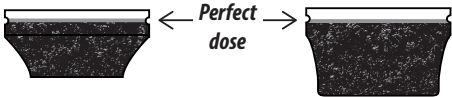


5. Remove the dosing funnel and check the coffee dose (refer to section "3.2 The perfect dose").



6. Attach the portafilter to the brewing unit (A10).

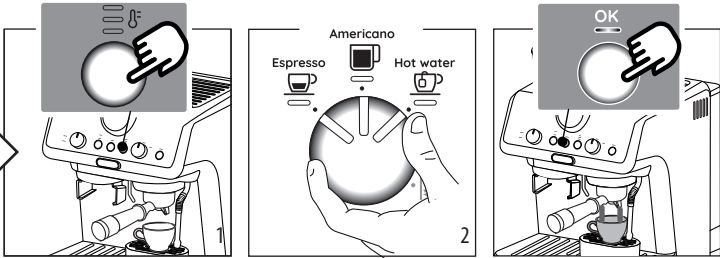
3.2 The perfect dose



- The coffee filters have a mark inside to identify the level for perfect dose.
- Ensure the coffee is at the recommended dose level after tamping. You may need to adjust the dosing dial more times before reaching the perfect dose.

- If your coffee is over or under extracted and the dose is within the perfect dose range, adjust the grinder settings finer or coarser (see Step 1 - grinding).
Over extracted coffee (pouring too slowly) needs coarser grind
Under extracted coffee (pouring too fast) needs finer grind.
- **Please note:** If any residual ground coffee remains after tamping, it will not impact the quality of the extraction.

Step 3-brewing →



1. Select the temperature (see "5.1 Focus on temperature").
2. Select your drink.
3. Press OK (B6) to start brewing (preinfusion and infusion). Coffee delivery stops automatically.

5.1 Focus on temperature

The water temperature is precisely controlled throughout the entire brewing process to ensure the ideal temperature stability for the extraction. La Specialista Arte offers up to 3 infusion temperature* profiles to select, corresponding to a range of temperatures between 92°C and 96°C.

Coffee bean varieties as well as roasting colors require their own specific temperature setting for the best extraction. For example a lower temperature is preferred for Robusta coffee beans than Arabica; the same is applicable to beans with a darker roasting colour or to freshly-roasted beans than those degassed over time.

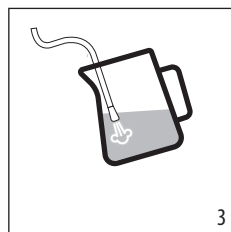
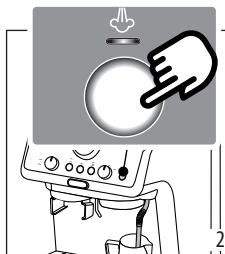
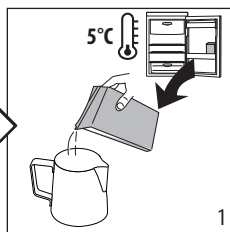
Temperature level	MIN	MED	MAX
Corresponding light			
Coffee Beans Roasting Range	DARK	MEDIUM to DARK	LIGHT to MEDIUM

* This temperature refers to the water inside the thermoblock. This differs from the temperature of the drink in the cup or the temperature measured when the drink comes out from the portafilter spouts.

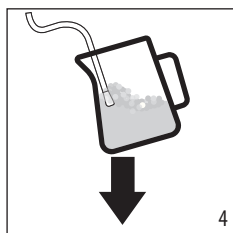
4. MAKING MILK DRINKS

Manual frothing

My Latte Art



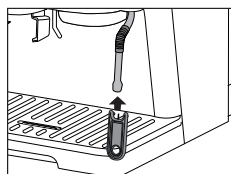
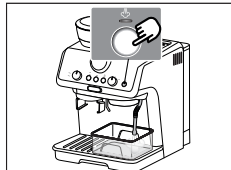
1. Fill the milk pitcher (C7) with fresh cold milk. Milk will up to triple in volume.
2. Turn the steam on briefly to purge condensation. Make sure the wand is pointing away from you.
3. To make the froth, put the nozzle on the surface of the milk and air will catch by the mixing of milk and steam.



4. Keep the steam nozzle just on the surface, careful not to make big bubbles by letting too much air in.
5. Insert the steam nozzle just under the milk: this creates a vortex. Once the desired temperature is reached turn the steam knob off and wait until steam stops completely before removing jug.

Cleaning the steam wand

1. Use a soft, damp cloth to remove any milk residues after every use. For a more thorough clean, we recommend Eco MultiClean to remove milk proteins and fats.
2. Use the steam for a deeper cleaning.
3. Wait until the steam wand has cooled down, then clear the hole of the nozzle with the Cleaning Tool (C9) to maintain better usability of the steam wand.



Barista tips:

- **Fresh is best** : Be sure to use fresh cold milk every time.
- For best results, store the milk pitcher in the refrigerator.
- Whole milk is recommended for best results. Dairy and Non Dairy alternatives will vary in ease of texturing depending on type.
- After foaming milk, eliminate unwanted bubbles by swirling the pitcher by covering the top of the pitcher with one hand and gently tapping the bottom of the pitcher on a flat surface and swirl the steamed milk.

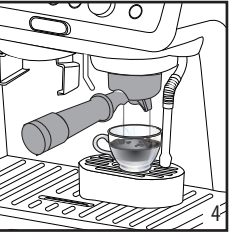
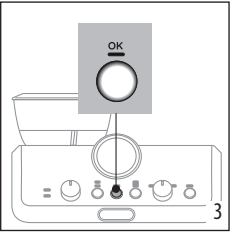
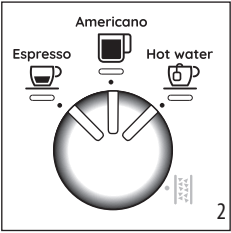
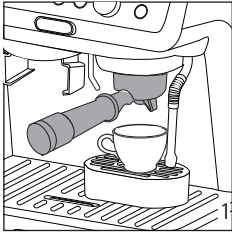
5. EXPLANATION OF LIGHTS

LIGHTS	EXPLANATION OF LIGHTS	OPERATION
All the lights flash briefly	Turning the machine on	Self-diagnosis
 On	The appliance is being turned on for the first time and the water circuit must be filled	Proceed as described in section "2. Preparing your machine for first use"
 +  +  +  On (U and ☺ lights show the corresponding current selection)	The machine is ready to use	Prepare the machine, select the desired drink and press OK to start delivery
 Flashing	The machine is heating up	Wait until the machine reaches the brewing temperature
  On	Insufficient water in tank (A7) or water tank not inserted correctly	Fill the tank or extract the tank and put it back correctly
 Flashing	You are trying to deliver a drink but water tank (A7) is empty	Fill the tank
	The grinding is too fine and the coffee is delivered too slowly or not at all	Extract the portafilter (C1) and repeat the operations to make the coffee, bearing in mind the instruction given in the quick start guide relative to the grinding section
	The filter (C3) or (C4) is clogged	Clean as described in section "8. Cleaning and maintenance"
	The tank (A7) has been inserted incorrectly and the valves on the bottom are not open	Press the tank down lightly to open the valves on the bottom
	Scale in the water circuit	Descalc as described in section "11. Descaling"
 x2  x1 On	1-dose drink is selected	All the process (from grinding to delivery) is setted for preparing 1 cup
 x2 On  x1	2-doses drinks are selected	All the process (from grinding to delivery) is setted for preparing 2 cups
   MIN MED MAX On	Choose 1 of the 3 temperatures available	See "5.1 Focus on temperature"
 Flashing	General alarm	Contact Customer Service



LIGHTS	EXPLANATION OF LIGHTS	OPERATION
 Flashing	Steam function is selected and running	After a few seconds the machine will start to deliver steam.
  ON - colored red	Descaling must be performed	Descalc the appliance as described in section "11. Descaling"
Red   OK  Orange Flashing - On	Descaling is selected	Press OK to run descaling cycle or turn the selection knob to the drink desired
Red   OK  Orange Flashing	Descaling is performing; the machine is delivering the descaling solution	Proceed completing the descaling cycle (see "11. Descaling")
Red   OK  White Flashing - On	The first phase of the descaling cycle is complete. You now need to proceed with rinsing.	Press OK to start rinsing.
Red   OK  White Flashing	The machine proceeds with the rinsing phase to complete the descaling cycle.	Proceed by completing the descaling cycle (see "11. Descaling")

6. CUSTOMISING THE QUANTITY OF DRINKS



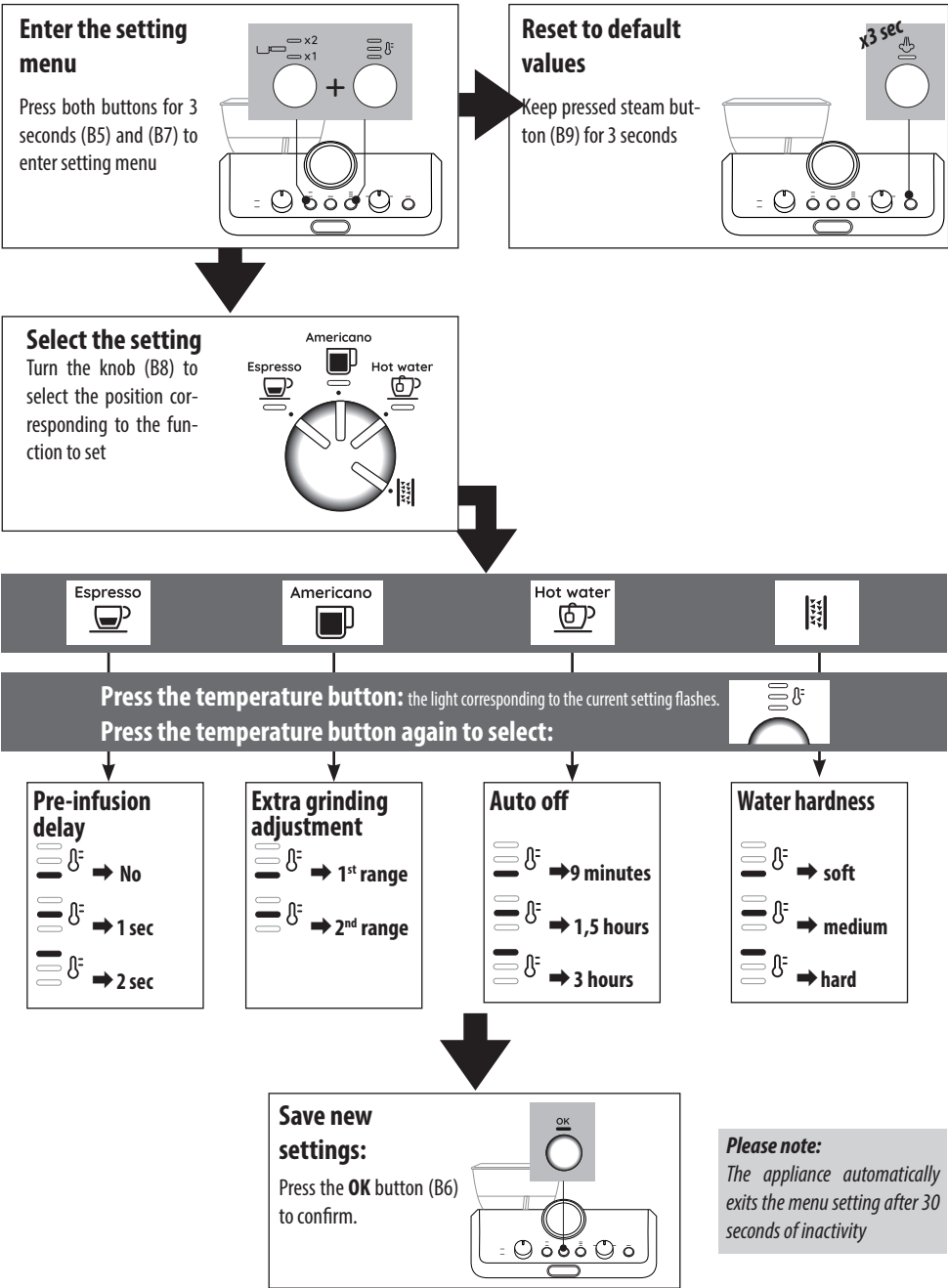
1. Prepare the appliance to deliver the drink you want to make. Prepare the coffee dose and attach the portafilter (C1) to the brewing unit (A10).
2. Turn the dial (B8) to select the drink to be programmed.
3. Keep pressed the OK button (B6) until the desired quantity in cup is reached.
The related light blinks orange after a few seconds to confirm you are programming the length of the drink.
4. Once released the button, the quantity is programmed.

Coffee Recipe	Default quantity	Programmable quantity
Espresso 	1.18 fl oz 35 ml	from 0.50 to 3.04 fl oz / from 15 to 90 ml
Espresso X2 	2.37 fl oz 70 ml	from 1.01 to 6.08 fl oz / from 30 to 180 ml
Americano 	4.06 fl oz / 120 ml	• espresso: from 0.50 to 3.04 fl oz / from 15 to 90 ml • water: from 0.84 to 4.06 fl oz /from 25 to 120 ml
Americano X2 	8.12 fl oz / 240 ml	• espresso: from 1.01 to 6.08 fl oz / from 30 to 180 ml • water: from 1.69 to 8.12 fl oz / from 50 to 240 ml
Hot water 	8.45 fl oz 250 ml	from 2.20 to 10.14 fl oz / from 65 to 300ml

Please note:

- You can program drinks quantities, but not steam.
- Programming changes the quantity of the drinks, but not the amount of coffee ground.
- If the drink is customized, when you select it by turning the dial (B8)) the corresponding light briefly blinks.
- "X2" drinks can be programmed separately.

7. MENU SETTINGS



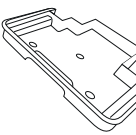
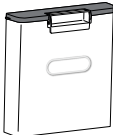
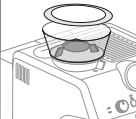
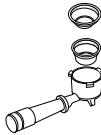
8. CLEANING AND MAINTENANCE

Important!

- Do not use solvents, abrasive detergents or alcohol to clean the coffee machine.
- Do not use metal objects to remove encrustations or coffee deposits as they could scratch metal or plastic surfaces.
- If the appliance is not used for more than a week, before using it again, we recommend you perform a rinse cycle.

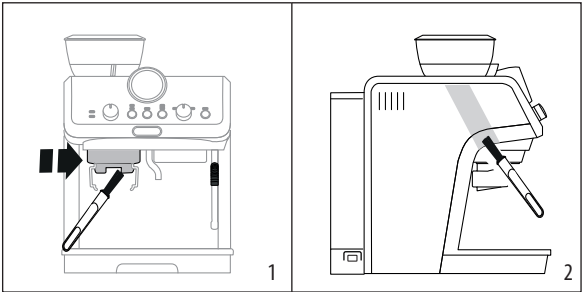
Danger!

- While cleaning, never immerse the coffee maker in water. It is an electrical appliance.
- Before cleaning the outside of the appliance, turn it off, unplug from the mains socket and allow to cool.

						
	×	✓	×	×	×	×
	✓	×	×	×	×	×
	✓	×	×	×	✓	×
	×	✓	✓	✓	×	✓
	×	✓	✓	✓	×	✓

9. CLEANING THE GRINDER

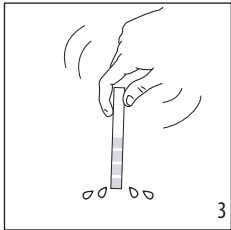
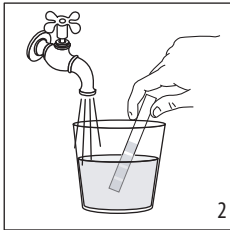
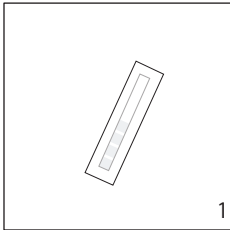
1. Clean the attachment area with the brush (C9);
2. Use the brush to clean the coffee funnel.



10. WATER HARDNESS

10.1 Water hardness

The  descale light (B3) comes on after a period of time established according to water hardness. The machine can also be programmed according to the actual hardness of the water supply in the various regions, in which case descaling may be required less frequently (see "7. Menu settings" - ).



1. Remove the "TOTAL HARDNESS TEST" indicator paper (C5) from its pack.
2. Immerse the paper completely in a glass of water for one second.
3. Remove the paper from the water and shake lightly.

4. Set the appliance as indicated in section "7. Menu settings".

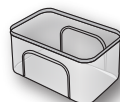
After about a minute, 1, 2, 3, or 4 red squares form, depending on the hardness of the water. Each square corresponds to one level.

Total Hardness Test result	Button (B7)	Level
		1 soft water
		2 medium water
		3 hard or very hard water
		

11. DESCALING



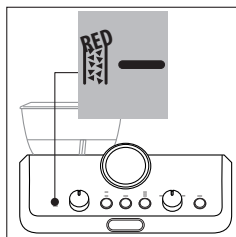
EcoDecalk
100 ml C°/3,40 fl.oz. *mini*



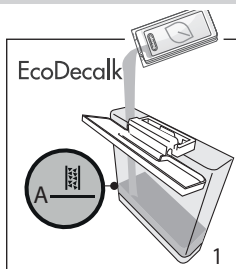
2L

Please note

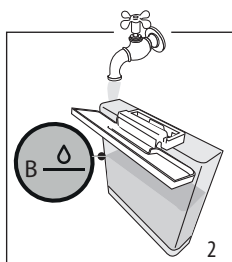
- Before use, read the instructions and the labelling on the descaler pack.
- It is important to use De'Longhi descaler only. Using unsuitable descaler and/or performing descaling incorrectly may result in faults not covered by the manufacturer's guarantee.
- Descaler could damage delicate surfaces. If the product is accidentally spilt, dry immediately.



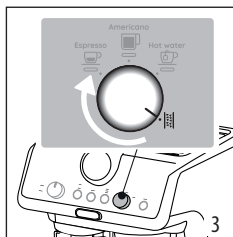
When the (B3) comes on, it is time to proceed descaling the machine. The descaling cycle can be run in any moment. *Setting the water hardness (see Section (10)) will increase (harder water) or decrease (softer water) the frequency of the need to descale the machine.*



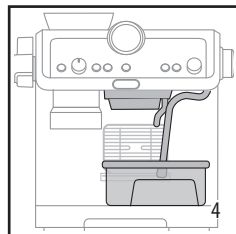
1. Pour the descaler (C6) into the tank up to the level A marked inside the tank (A7) (equal to one 100ml packet).



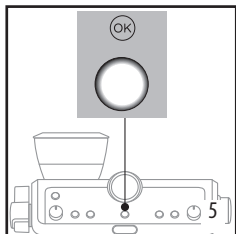
2. Add water (1 liter) up to the level B. Then put the water tank back in the appliance.



3. Turn the mode selector dial (B8) to : the OK light turns to orange and the descaling light flashes.



4. Make sure the portafilter is not attached and position a container under the brewing unit (A10), hot water spout (A11) and steam wand (A9).



5. Keep pressed for at least 3 seconds the OK (B6) button: the OK light begins to flash; descaling starts.

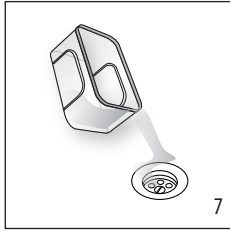
Please note

- In case you start the descaling cycle by mistake, you can press the OK button for 10 seconds to stop the descaling cycle; the rinsing cycle (starting at step 9 below) can not be stopped.
6. The descale programme starts and the descaler liquid comes out of the steam wand and brewing unit. The descale programme removes limescale deposits from inside the appliance by automatically performing a series of rinses and pauses until the tank is empty.

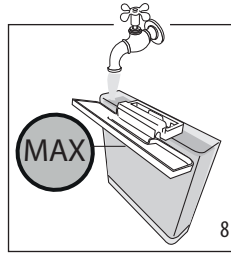
Delivery stops and the OK light turns to white. This indicates that it is necessary to proceed with rinsing: see next page.



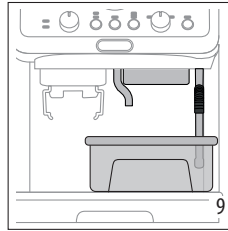
DESCALING



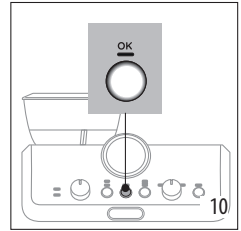
7. Empty the container used to collect the descaler solution and replace it empty.



8. Remove the water tank, empty any residues of descaler solution, rinse with running water and fill with fresh water up to the MAX level. Put the tank back in its housing.

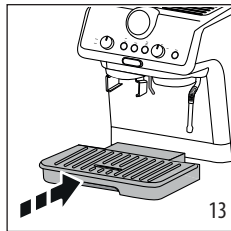


9. Position a container under the brewing unit, hot water spout and steam wand.

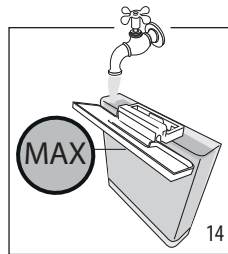


10. Press the OK button: rinsing starts.

11. When rinsing is complete, delivery stops and the appliance prepares to be used again:
12. Empty the container used to collect the rinse water.



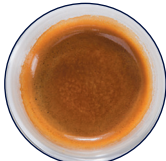
13. Remove and empty the drip tray, then put back in the appliance.



14. Empty, rinse, then fill the water tank with fresh water and replace it.

Now the appliance is ready to use.

12. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
There is water in the drip tray (A19)	The unit will discharge small amount of water into the drip tray during normal operations.	Regularly empty and clean the drip tray
No espresso coffee is delivered	No water in the tank (A7)	Fill the tank
	Only the OK light (B6) is on to indicate that the coffee or steam circuit is empty	Press the button corresponding to the OK light to fill the circuit
	The coffee filter (C3) or (C4) is clogged	Rinse the filters under abundant running water.
	Coffee grind too fine or too much coffee	Adjust coffee dose and grinding
	The tank (A7) has been inserted incorrectly and the valves on the bottom are not open	Press the tank down lightly to open the valves on the bottom
	Scale in the water circuit	Descale as described in section "11. Descaling"
The portafilter (C1) cannot be attached to the appliance	The ground coffee is too much	Repeat step 1 Grinding & dosing (Section "3. Coffee delivery"), using a lower dosing quantity. If you are using the single filter, make sure that the 1X light (B5) is on.
The espresso coffee drips from the edges of the portafilter (C1) rather than the holes	The portafilter is inserted incorrectly	Attach the portafilter correctly and rotate firmly as far as it will go
	The coffee filter is clogged	- Rinse the filters under abundant running water. - Use a coarser grinding setting
The coffee crema is too light  - Flowing fast like water - Light and pale Crema	The appliance settings need reviewing	- Adjust grinding setting to a finer setting - Make sure ground quantity is at indicator level (see "3.2 The perfect dose")
The coffee crema is too dark  - Flowing in drips or not at all - Crema very dark and not uniformed	The appliance settings need reviewing	- Adjust grinding setting to a coarser setting - Make sure ground quantity is at indicator level (See "3.2 The perfect dose")
...→		

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
At the end of descaling, the appliance requests a further rinse	During the rinse cycle, the water tank (A7) has not been filled to the MAX level	Complete the rinse cycle from point (8) of section "11. Descaling"
The grinder is running, but no ground coffee is coming out	The grinder might be obstructed or clogged	Turn the grinder selector (A2) to position 8 and use a vacuum to remove all beans from the bean hopper (A3) until empty and clean. If the problem persists, contact Customer Service.
If you want to change the type of coffee		- Remember to add to the bean hopper only the amount of beans that you intend to use - Either use a vacuum cleaner or, to avoid wasting your beans, grind all the beans until hopper is empty. - Place the new coffee in the beans container - If the amount of coffee ground is not enough to reach the perfect dose, proceed setting the appliance as for the first use
After grinding, the coffee filter is empty	The coffee grinder funnel is clogged	See section "9. Cleaning the grinder".
After grinding, the ground coffee in the filter does not reach the "perfect dose"	The quantity of ground coffee needs adjusting	Adjust the quantity of coffee with the dial (B4). If the dial is already in the max. position, select the second range of grinding adjustment (see "7. Menu settings"- "Extra grinding adjustment").
	You are using the double filter	Make sure that the 2X cup light is on
	Over time the burrs wear down	Address to a Customer Service Centre to change burrs.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de machines électriques, il convient de toujours respecter les précautions de sécurité de base, notamment les suivantes :

- Lire toutes les instructions.
- Utiliser cette machine uniquement comme décrit dans ce guide d'utilisation.
Comme pour toute machine électrique, les instructions visent à couvrir le plus grand nombre de situations possibles. La prudence et le bon sens doivent être de mise lors de l'utilisation et de l'installation de cette machine.
- Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution et de blessure, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la machine dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne jamais laisser des enfants utiliser l'appareil.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de monter ou de démonter des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser avec une fiche ou un cordon endommagé, ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou après que celui-ci a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyer l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- L'utilisation d'accessoires ou de pièces de rechange non recommandés par le fabricant de la machine peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur à gaz ou électrique chaud ou à proximité de celui-ci ni dans un four chauffé.
- Brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, mettre toute commande sur «off», puis retirer la fiche de la prise murale.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui prévu. Cette machine doit être utilisée pour un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation doit être considérée comme inappropriée et donc dangereuse.

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, ne pas retirer l'extérieur de l'appareil ni le couvercle. Ne pas essayer de réparer ou de modifier l'appareil, car cela annulerait la garantie. Les réparations doivent être effectuées uniquement par du personnel de service autorisé !

CONSERVER CE GUIDE

CE PRODUIT EST RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE

INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT

- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long.
- Des cordons d'alimentation ou des rallonges plus longs et amovibles sont disponibles et peuvent être utilisés si l'on fait preuve de prudence dans leur utilisation.
- Si une rallonge est utilisée, la puissance électrique indiquée doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil. Si la machine est équipée d'un cordon à 3 fils, de type mise à la terre, la rallonge doit être de type CORDON À 3 FILS AVEC MISE À LA TERRE. Le cordon plus long doit être disposé

de manière à ne pas passer sur le comptoir ou le plateau de table où il pourrait être tiré par des enfants ou faire trébucher.

- Ce produit est équipé d'une fiche de courant alternatif polarisée (une fiche ayant une lame plus large que l'autre). Cette fiche ne se branche à la prise de courant que d'une seule manière. Il s'agit d'un dispositif de sécurité. Si l'on ne parvient pas à introduire complètement la fiche dans la prise, essayer de l'inverser. Si la fiche ne rentre toujours pas dans la prise, contacter un électricien pour remplacer la prise de courant obsolète. Ne pas forcer la fonction de sécurité de la fiche polarisée.

1. DESCRIPTION

1.1 Description de l'appareil - A

- A1. Interrupteur général (ON/OFF)
- A2. Sélecteur du niveau de mouture (fin à grossier)
- A3. Bac à grains
- A4. Couvercle du bac à grains
- A5. Porte-accessoires
- A6. Couvercle réservoir d'eau
- A7. Réservoir d'eau
- A8. Cordon d'alimentation
- A9. Buse vapeur
- A10. Sortie de café
- A11. Buse à eau chaude
- A12. Logement porte-filtre pour mouture
- A13. Sortie moulin à café
- A14. Support pour petites tasses
- A15. Grille d'appui pour petites tasses
- A16. Grille d'appui pour tasses/mugs
- A17. Support de la grille d'appui pour tasses/mugs
- A18. Indicateur du niveau de l'eau dans l'égouttoir
- A19. Égouttoir

1.2 Description panneau de contrôle - B

- B1. Manomètre
- B2. Voyant manque d'eau
- B3. Voyant détartrage
- B4. Sélecteur de dose de café
- B5. Touche de sélection 1 ou 2 tasses (pour utiliser le filtre à café correspondant)
- B6. Touche « OK » : pour préparer la boisson/pour confirmer/ pour allumer la machine lorsqu'est en Stand-by
- B7. Touche « température café »
- B8. Bouton de sélection fonctions
 - Espresso
 - Americano
 - Hot water (Eau chaude)
 - Détartrage
- B9. Touche « vapeur » : pour distribuer de la vapeur

1.3 Description des accessoires - C

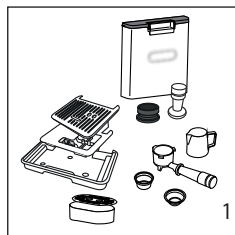
- C1. Porte-filtre
- C2. Entonnoir de dosage
- C3. Filtre 1 tasse
- C4. Filtre 2 tasses
- C5. Bande réactive « Total Hardness Test »
- C6. Détartrant
- C7. Pot à lait
- C8. Pinceau de nettoyage
- C9. Aiguille de nettoyage pour lance à vapeur
- C10. Tasse-mouture
- C11. Tapis de tassage (* seulement sur certains modèles)

1.4 Accessoires de nettoyage non inclus, recommandés par le constructeur

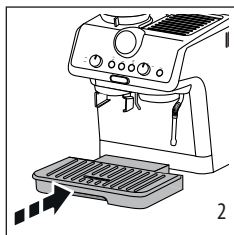
Pour de plus amples informations, visitez Delonghi.com.

 **Nettoyant**
EAN: 8004399333307

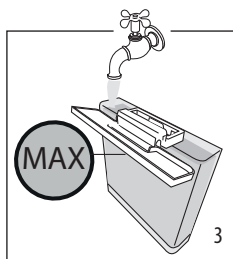
2. PRÉPARER LA MACHINE POUR LA PREMIÈRE UTILISATION



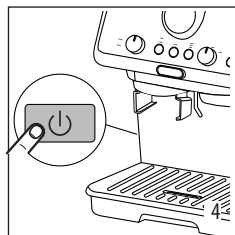
1. Laver et sécher tous les accessoires (y compris le réservoir d'eau) à l'eau chaude et avec du liquide vaisselle.



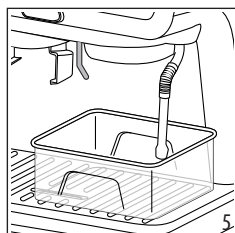
2. Installer le plateau d'égouttement (A19) avec la grill pour tasse (A16) et (A17).



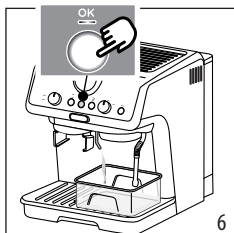
3. Retirer le réservoir d'eau et remplir avec de l'eau fraîche et propre en veillant à ne pas dépasser le niveau MAX.



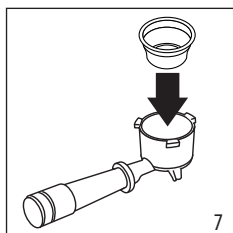
4. Brancher la fiche sur la prise et Appuyer sur l'interrupteur général (A4).



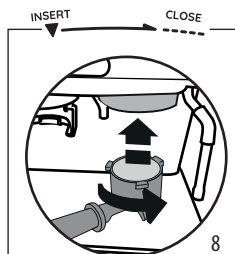
5. Placer un récipient d'une capacité minimum de 100 ml au-dessous de la buse à eau chaud (A11).



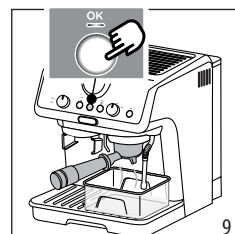
6. Appuyer sur OK (B6) pour commencer l'amorçage. La distribution de l'eau chaude commence de la buse à eau.



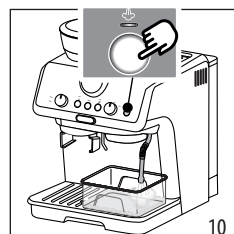
7. Mettre un filtre à café ((C3) ou (C4)) dans le porte-filtre (C1).



8. Fixer le porte-filtre à la machine. Pour le fixer correctement, aligner la poignée du porte-filtre avec « INSERT » (INSÉRER) puis tourner la poignée vers la droite jusqu'à ce qu'elle soit alignée en la position « CLOSE » (FERMER).



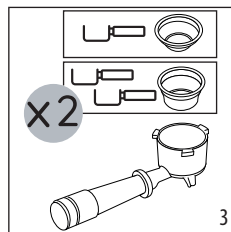
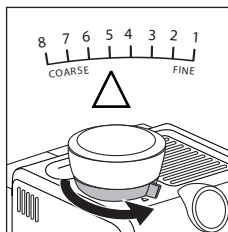
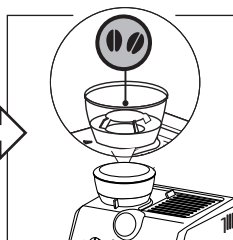
9. Placer un récipient sous le porte-filtre et la buse vapeur (A9) et appuyer sur OK. Répéter 2 fois pour démarrer le circuit café.



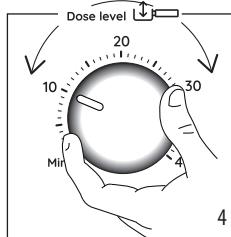
10. Appuyer sur le bouton vapeur (B9) et débiter de la vapeur pendant quelques secondes. Pour une distribution optimale de vapeur, on conseille de répéter cette opération 3 ou 4 fois. Cela permet de purger la vapeur avant de faire mousser le lait.

3. DISTRIBUTION DU CAFÉ

Step 1-grinding & dosing

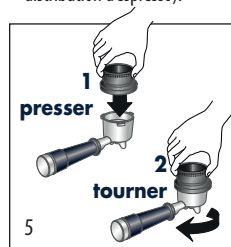


1. Ajouter des grains de café dans le bac à grain (A3). Le café est meilleur s'il est frais, il est donc préférable de ne remplir que la quantité de grains nécessaire.
2. Le réglage d'usine est de 5 (mouture moyenne). Si ce réglage ne convient pas, ajuster le niveau en fonction des goûts personnels et du type de café (faire le réglage pendant la mouture). (*)
3. Sélectionner un filtre 1 tasse (C3) ou 2 tasses (C4) et le placer dans le porte-filtre (C1). Si l'on utilise un filtre 2 tasses, appuyer sur la touche de sélection 1 ou 2 tasses (B5) pour allumer le voyant 2X (ceci permet de doubler le volume de la distribution d'espresso).

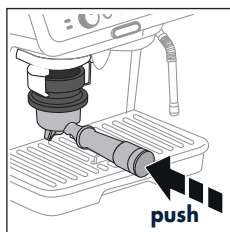
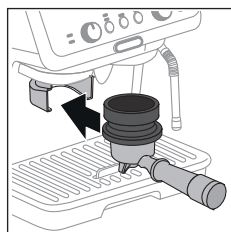


Il est normal de devoir faire plusieurs moutures pour trouver le réglage correct pour la dose café correcte. Il est conseillé de commencer utilisant les valeurs par défaut, puis si nécessaire, les modifier selon les conseils de la section «3.1 Régler la quantité de café moulu dans le filtre».

4. Régler le niveau de dosage en ajustant le sélecteur de dose (B4): suivre les conseils de la section «3.1 Régler la quantité de café moulu dans le filtre»



5. Accrocher l'entonnoir de dosage (C2) au porte-filtre: 1 presser ; 2 tourner jusqu'à bloquer.

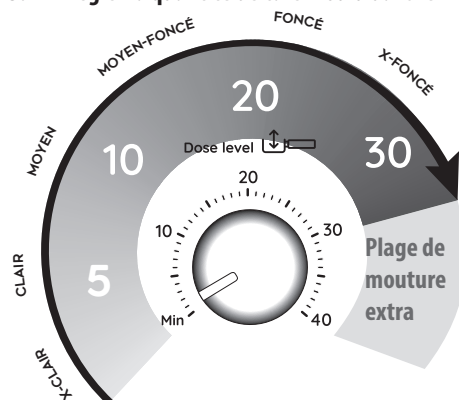


6. Insérer le porte-filtre
7. Presser le porte-filtre jusqu'à entendre un « Clic », puis relâcher: la mouture commence et s'interrompt automatiquement.

Nota bene: Si l'on souhaite interrompre manuellement la mouture, il suffit de presser à nouveau le porte-filtre (jusqu'à entendre un Clic).

(*) Le degré de mouture entre 3 et 6 est recommandé pour la plupart des cafés. En sélectionnant 1 ou 2, on obtient une mouture très fine, à utiliser uniquement avec du café très particulier (torréfié léger) ou quand on remarque une qualité du café non optimale et due à l'usure des meules (mouture trop grosse).

3.1 Régler la quantité de café moulu dans le filtre

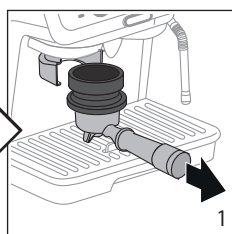


Chaque variété de grains de café peut se comporter différemment lors du broyage et c'est la raison pour laquelle le réglage de la dose au début peut nécessiter un soin particulier.

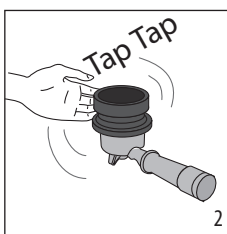
Avec cette illustration, nous donnons quelques indications sur la manière de régler la dose. Il convient de noter que les plages de réglage suggérées, basées sur le niveau de torréfaction, sont certainement un bon point de départ, mais elles peuvent varier légèrement en fonction de la composition spécifique des grains de café utilisés.

1. Programmer la dose (pour atteindre le marquage en relief à l'intérieur du filtre à café) en partant de la position minimale. Les chiffres du bouton sont un repère pratique à noter une fois que l'on aura obtenu la dose parfaite dans le filtre. Les chiffres ne correspondent à aucun paramètre du moulin à café, ni à aucune unité de mesure (gr / oz) ou temps de mouture.
2. Tourner lentement le bouton en se référant aux plages de réglage

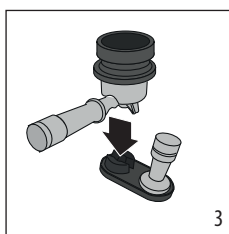
Step 2-tamping



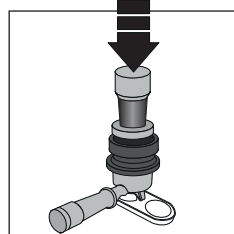
1. Après la mouture, extraire le porte-filtre (C1).



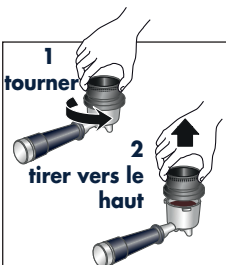
2. Tapoter l'entonnoir de dosage (C2) pour niveler le café moulu.



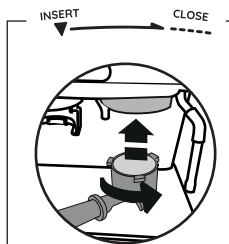
3. Mettre le porte-filtre dans le logement prédéfini sur le tapis de tassage (C11).



4. Tasser le café.

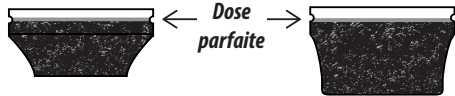


5. Retirer l'entonnoir de dosage et vérifier que la dose soit correcte (voir «3.2 La dose parfaite»).



6. Accrocher le porte-filtre à la buse à café (A10).

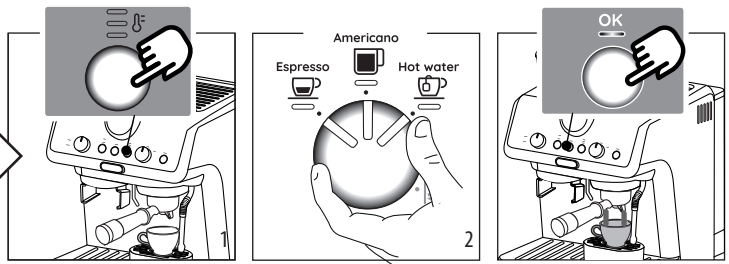
3.2 La dose parfaite



- Les filtres à café ont, à l'intérieur, une ligne en relief : la dose parfaite correspond à cette ligne en relief .
- S'assurer que le café est à niveau après le tassage. Il pourrait être nécessaire de régler plusieurs fois le bouton avant de parvenir à la dose parfaite.

- Si le café est sur- ou sous-extrait et que la dose est à l'intérieur de la dose parfaite, régler le degré de mouture le plus fin ou le plus grossier (voir Step 1 - grinding).
Si le café est sur-extrait (distribution trop lente) la mouture devra être plus grossière
Si le café est sous-extrait (distribution trop rapide) la mouture devra être plus fine
- **Nota bene:** Si après le tassage il reste du café le long des bords du filtre, cela ne compromet absolument pas la qualité de l'extraction et, donc, le résultat final.

Step 3-brewing →



1. Sélectionner la température (voir "5.1 Ajuster la température").
2. Sélectionner la boisson souhaitée.
3. Appuyer sur OK (B6) pour commencer la préparation du café (pré-infusion et infusion). La distribution du café s'arrête automatiquement.

5.1 Ajuster la température

La température de l'eau est contrôlée avec précision pendant tout le processus d'extraction, afin que la température idéale reste stable. La Specialista Prestigio propose 3 température d'extraction* différentes, ce qui correspond à une plage de températures de 92 °à 96 °C.

Les variétés de café ainsi que le degré de torréfaction requièrent une température spécifique pour une extraction optimale. Par exemple, les grains de café Robusta s'accommodent d'une température plus faible que l'Arabica; il en va de même pour les grains avec une torréfaction plus foncée et les grains fraîchement torréfiés qui n'ont pas eu le temps de dégazer.

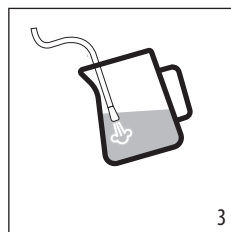
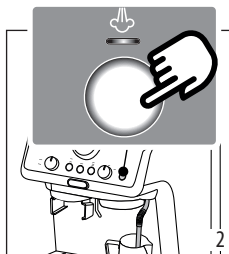
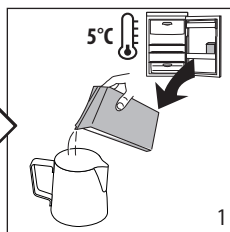
Niveau de température	MIN	MED	MAX
Voyant correspondant			
Gamme de torréfaction de grains de café	FONCÉ	MOYEN-FONCÉ	CLAIR - MOYEN

* Cette température se réfère à l'eau à l'intérieur du thermobloc. Cela diffère de la température de la boisson dans la tasse ou de la température mesurée lorsque la boisson sort des becs du porte-filtre.

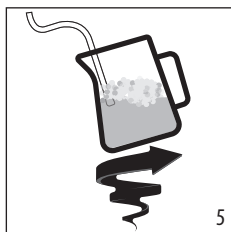
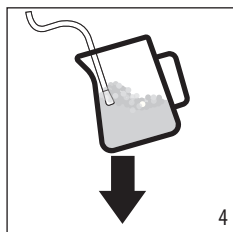
4. PRÉPARATION DE BOISSONS À BASE DE LAIT

Manual frothing

My Latte Art



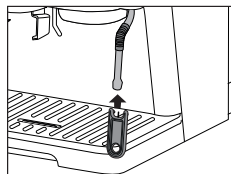
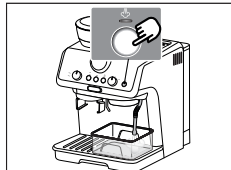
1. Verser dans le pot à lait (C7) la quantité de lait que l'on veut chauffer/faire mousser, en tenant compte du fait que le volume du lait augmentera de 2 ou 3 fois.
2. Distribuer un nuage de vapeur pour éliminer la condensation à l'intérieur du tube. S'assurer que la buse n'est pas tournée vers la personne.
3. Pour émulsionner le lait, appuyer le tube de la buse à vapeur sur la surface du lait: de cette façon l'air se mélange au lait et à la vapeur.



4. Maintenir la buse vapeur sur la surface, en veillant à ne pas capturer trop d'air en créant des bulles trop grosses.
5. Plonger la buse vapeur sous la surface du lait: de cette manière il se forme un tourbillon. Après avoir atteint la température souhaitée, refermer le bouton vapeur et attendre que la distribution de la vapeur s'interrompe complètement avant d'enlever le pot à lait.

Nettoyer la buse à vapeur

1. Après chaque utilisation, éliminer les résidus de lait de la buse vapeur à l'aide d'un chiffon. Pour un nettoyage profond, il est recommandé d'utiliser Eco MultiClean: il assure l'hygiène en éliminant les protéines et les graisses du lait.
2. Distribuer de la vapeur pendant quelques secondes pour bien nettoyer la buse.
3. Attendre que la buse refroidisse: pour maintenir l'efficacité de la buse dans le temps, utiliser l'aiguille de nettoyage (C9) pour maintenir libre le trou.



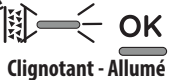
Le barista conseille:

- **Le lait frais est meilleur:** toujours utiliser du lait frais et à la température du réfrigérateur.
- Pour de meilleurs résultats, conservez le pot à lait au réfrigérateur.
- On conseille d'utiliser du lait entier. Des laits différents et des boissons alternatives donnent des résultats différents.
- Après avoir émulsionné le lait, éliminer les bulles en faisant tourner légèrement le pot à lait.

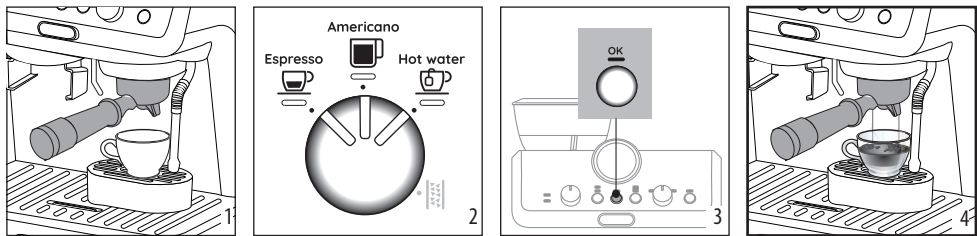
5. EXPLICATION DES VOYANTS

VOYANTS	EXPLICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
Tous les voyants clignent brièvement	Allumage de la machine	Auto-diagnostic
 Allumé	L'appareil est mis en marche pour la première fois et le circuit d'eau doit être rempli	Procéder comme décrit dans la section "2. Préparer la machine pour la première utilisation"
 +    Allumé (Les voyants  et  montrent les sélections respectives)	L'appareil est prêt pour préparer des boissons	Préparer l'appareil, sélectionner la boisson souhaitée et appuyer sur OK
 Clignotant	La machine est en train de chauffer	Attendre que la température idéale de distribution soit atteinte
  Allumé	L'eau dans le réservoir (A7) n'est pas suffisante ou le réservoir d'eau n'est pas bien inséré	Remplir le réservoir ou extraire et réinsérer correctement le réservoir
  Clignotant	On souhaite procéder à la préparation d'une boisson, mais le réservoir d'eau (A7) est vide	Remplir le réservoir d'eau
	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout	Extraire le porte-filtre (C1) épéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications sur la mouture en la guide de démarrage rapide
	Le filtre café (C3) ou (C4) est bouché	Nettoyer en suivant les instructions dans la section "8. Nettoyage et entretien"
	Le réservoir (A7) a été installé de manière incorrecte et les vannes du fond ne sont pas ouvertes	Appuyer légèrement sur le réservoir pour ouvrir les valves du fond
	Tartre dans le circuit d'eau	Détartrer comme décrit dans la section "11. Détartrage"
   Allumé	La préparation pour 1 tasse est sélectionnée	Toute la préparation (de la mouture à la distribution) est programmée pour préparer 1 tasse
   Allumé	La préparation pour 2 tasses est sélectionnée	Toute la préparation (de la mouture à la distribution) est programmée pour préparer 2 tasses
 Allumé	Sélectionner l'une des températures disponibles	voir "5.1 Ajuster la température"

→

VOYANTS	EXPLICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
 Clignotant	Disfonctionnement	S'adresser à un centre d'assistance
 Clignotant	La fonction vapeur est sélectionnée et en cours	Après quelques secondes la machine procède à la distribution de vapeur
 Allumé- couleur rouge	Il est nécessaire de procéder au détartrage	Effectuer le détartrage comme illustré au chap. "11. Détartrage"
Rouge  Orange Clignotant - Allumé	Le détartrage est sélectionné	Appuyer sur OK pour commencer le détartrage ou tourner le bouton sur une boisson
Rouge  Orange Clignotant	Le détartrage se poursuit : la machine distribue la solution détartrante	Compléter le cycle de détartrage (voir "11. Détartrage")
Rouge  Blanc Clignotant - Allumé	J'ai achevé la première phase du cycle de détartrage : maintenant il faut procéder au rinçage.	Appuyer sur OK pour commencer le rinçage.
Rouge  Blanc Clignotant	La machine procède au rinçage pour compléter le cycle de détartrage.	Compléter le cycle de détartrage (voir "11. Détartrage")

6. PERSONNALISER LA QUANTITÉ DE BOISSON



1.

Préparer l'appareil pour délivrer la boisson que l'on souhaite préparer. Préparer la dose de café et fixer le porte-filtre (C1) à la sortie du café (A10).
2.

Tourner le sélecteur (B8) pour choisir la boisson à programmer.
3.

Maintenir enfoncée la touche OK (B6) jusqu'à ce que la machine distribue la quantité souhaitée.
Le voyant correspondant clignote en orange pour confirmer que l'on est en mode programmation.
4.

Après avoir atteint la quantité souhaitée, relâcher la touche OK: la quantité est programmée.

Recette à base de café	Quantité par défaut	Quantité programmable
Espresso 	35 ml	de 15 à 90 ml
Espresso X2	70 ml	de 30 à 180 ml
Americano	120 ml	• espresso: de 15 à 90 ml • eau: de 25 à 120 ml
X2	240 ml	• espresso: de 30 à 180 ml • eau: de 50 à 240 ml
Hot water 	250 ml	de 65 à 300ml

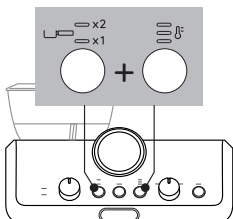
Nota bene:

- Il est possible de programmer des boissons à base de café mais pas la vapeur.
- La programmation change la quantité des boissons mais pas la quantité de café moulu.
- Si elle est programmée, lorsqu'on tourne le sélecteur sur la boisson le voyant correspondant clignote brièvement.
- Les boissons « X2 » peuvent être programmées séparément.

7. MENU CONFIGURATION

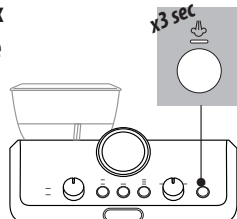
Accéder au menu de configuration

Appuyer sur les deux touches pendant 3 secondes (B5) et (B7) pour accéder au menu de configuration



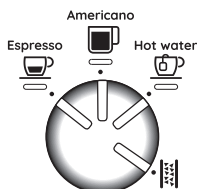
Réinitialisation aux paramètres d'usine

Maintenir enfoncée la touche vapeur (B9) pendant 3 secondes



Sélectionner le réglage

Tourner le bouton (B8) pour sélectionner le voyant de boisson correspondant à la fonction à régler



Espresso



Americano



Hot water



Appuyer sur la touche température café: Le voyant relatif au paramètre actuellement sélectionné s'allume
Press the temperature button again to select:



Pause pré-infusion

- Non
- 1 sec
- 2 sec

Réglage extra de la mouture

- 1^{ère} plage
- 2^e plage

Arrêt automatique

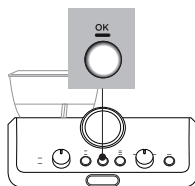
- 9 minutes
- 1,5 heures
- 3 heures

Dureté de l'eau

- douce
- moyenne
- dure

Enregistrer les nouveaux réglages :

Appuyer sur OK (B6) pour confirmer.



Nota bene:

L'appareil quitte automatiquement le menu paramètres après 30 secondes d'inactivité.

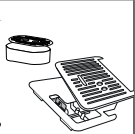
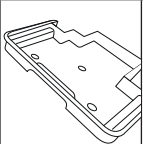
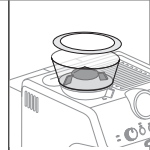
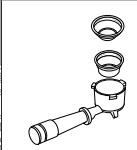
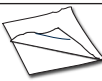
8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Important!

- Ne pas utiliser de solvants, de détergents abrasifs ou d'alcool pour nettoyer la machine à café.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour enlever les incrustations ou les dépôts de café, car ils pourraient rayer les surfaces métalliques ou plastiques.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant plus d'une semaine, nous recommandons d'effectuer un cycle de rinçage avant de le réutiliser.

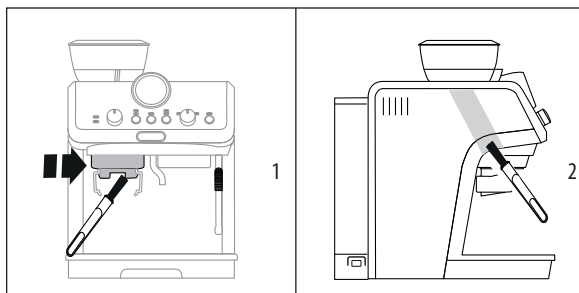
Danger!

- Pendant le nettoyage, ne jamais immerger la machine à café dans l'eau. Il s'agit d'un appareil électrique.
- Avant de nettoyer l'extérieur de l'appareil, l'éteindre, le débrancher de la prise de courant et le laisser refroidir.

						
	×	✓	×	×	×	×
	✓	×	×	×	×	×
	✓	×	×	×	✓	×
	×	✓	✓	✓	×	✓
	×	✓	✓	✓	×	✓

9. NETTOYAGE DU MOULIN À CAFÉ

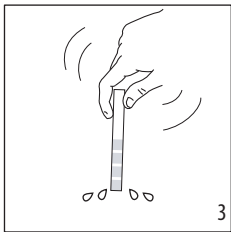
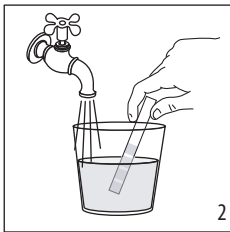
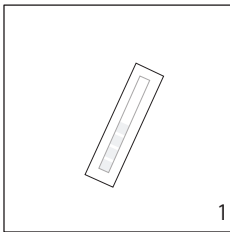
1. Nettoyer la zone d'accrochage avec le pinceau (C8);
2. À l'aide du pinceau, nettoyer la goulotte café.



10. DURETÉ DE L'EAU

10.1 Dureté de l'eau

Le voyant de détartrage  (B3) s'allume après une période de temps établie en fonction de la dureté de l'eau. La machine peut également être programmée en fonction de la dureté réelle de l'eau dans les différentes régions, auquel cas un détartrage peut être nécessaire moins fréquemment (voir "7. Menu Configuration" - ).



1. Retirer la bandelette de «TOTAL HARDNESS TEST (CS)» de son emballage.
2. Plonger complètement la bandelette dans un verre d'eau pendant une seconde.
3. Retirer la bandelette de l'eau et la secouer légèrement.

4. Régler l'appareil comme indiqué dans la section "7. Menu Configuration".

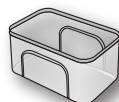
Après environ une minute, 1, 2, 3 ou 4 carrés rouges apparaîtront, en fonction de la dureté de l'eau. Chaque carré correspond à un niveau.

Résultat du test de dureté totale	Touche (B7)	Niveau
		1 Eau douce
		2 Eau moyennement dure
 	 	3 Eau dure ou très dure

11. DÉTARTRAGE



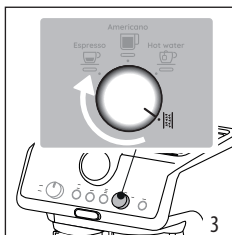
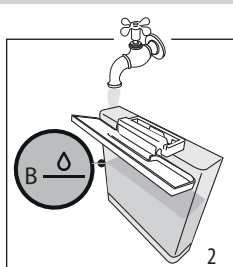
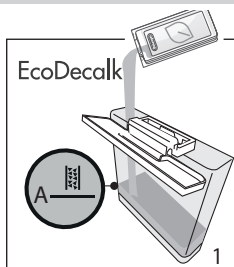
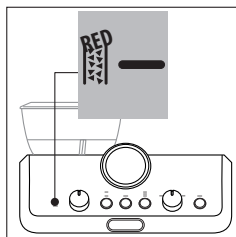
EcoDecalk
100 ml C°/3,40 fl.oz. *mini*



2L

Nota bene:

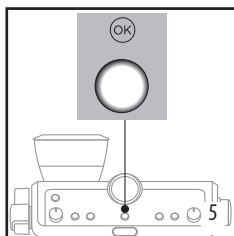
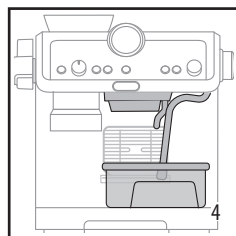
- Avant de l'utiliser, lire le mode d'emploi et l'étiquetage figurant sur l'emballage du détartrant.
- Il est important de n'utiliser que le détartrant De'Longhi. L'utilisation d'un détartrant inapproprié et/ou un détartrage effectué de manière incorrecte peuvent entraîner des défauts non couverts par la garantie du fabricant.
- Le détartrant pourrait endommager les surfaces délicates. Si le produit est renversé accidentellement, l'essuyer et sécher immédiatement.



Lorsque le voyant (B3) s'allume, il est temps d'effectuer le détartrage. Il est possible de lancer le détartrage à tout moment.

Le réglage de la dureté de l'eau (voir (10)) augmentera ou diminuera la fréquence de détartrage de la machine.

1. Verser le produit de détartrage (C6) dans le réservoir jusqu'au niveau A marqué à l'intérieur du réservoir (A7) (soit une confection de 100 ml).
2. Ajouter de l'eau (1 litre) jusqu'au niveau B. Puis remettre le réservoir d'eau en place dans l'appareil.
3. Tourner le bouton de sélection fonctions sur : le voyant OK s'allume (orange) et le voyant clignote.



4. S'assurer que le porte-filtre n'est pas fixé et placer un récipient sous la sortie de café (A10), le bec d'eau chaude (A11) et la buse vapeur (A9).
5. Maintenir enfoncée pendant au moins 3 secondes la touche OK (B6): le voyant OK clignote. Le programme de détartrage démarre.

Nota bene:

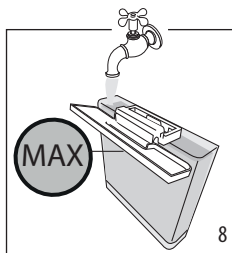
- En cas de cycle de détartrage lancé par erreur, il est possible d'appuyer sur le bouton OK pendant 10 secondes. En revanche, il n'est pas possible d'arrêter le cycle de rinçage (à partir de l'étape 9).
6. Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant sort de la tige de vapeur et de la sortie de café. Le programme de détartrage élimine les dépôts calcaires présents dans l'appareil en effectuant, automatiquement, une série de rinçage et de pauses jusqu'à ce que le réservoir soit vide.

L'écoulement s'arrête et le voyant OK devient blanc. Cela indique qu'il est nécessaire de procéder au rinçage: voir page suivante..

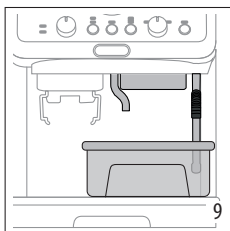




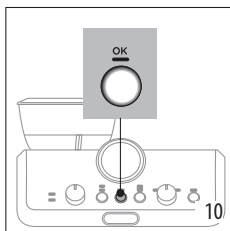
7. Vider le récipients utilisé pour récupérer la solution détartrante et le repositionner une fois vide.



8. Retirer le réservoir d'eau, vider tout résidu de solution détartrante, rincer sous l'eau courante et remplir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX.



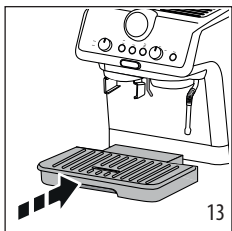
9. Placer un récipient sous la sortie de café, le bec d'eau chaude et à buse vapeur.



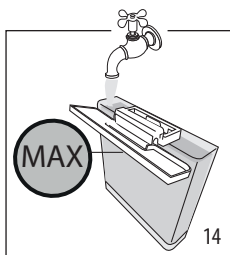
10. Appuyer sur la touche OK: le rinçage commence.

11. Lorsque le rinçage est terminé, la distribution s'arrête et l'appareil se prépare à être utilisé à nouveau.

12. Vider les récipients utilisés pour récupérer l'eau de rinçage.



13. Retirer et vider le plateau d'égouttement, puis le remettre en place dans l'appareil.



14. Vider, rincer, puis remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et le remettre en place.

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

12. DIAGNOSTIC DE PANNE

PROBLEME	CAUSE	SOLUTION
De l'eau est présente dans le plateau d'égouttement (A19)	Cela fait partie du fonctionnement normal des circuits internes de la machine	Vider et nettoyer régulièrement l'égouttoir
No espresso coffee is delivered	Réservoir d'eau vide (A7)	Remplir le réservoir
	Le voyant OK (B6) est allumé pour indiquer que le circuit du café ou de la vapeur est vide	Appuyer sur la touche correspondant au voyant OK pour remplir le circuit
	Le filtre à café (C3) ou (C4) est bloqué	Rincer abondamment les filtres sous l'eau courante
	Mouture trop fine ou trop de café	Régler la dose et la mouture
	Le réservoir (A7) est mal inséré et les clapets sur le fond ne sont pas ouverts	Enfoncer légèrement le réservoir pour ouvrir les clapets sur le fond
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au chap. "11. Détartrage"
Le porte-filtre (C1) ne s'accroche pas à l'appareil	Le café moulu n'a pas été tassé ou est en quantité excessive	Répéter la phase 1 (chapitre "3. Distribution du café"), en utilisant une quantité réduite de café. Si l'on utilise le filtre 1 tasse, s'assurer que le voyant 1X (B5) est allumé.
Le café espresso s'égoutte en passant par les bords du porte-filtre (C1) plutôt que par les trous	Le porte-filtre est mal installé	Fixer correctement le porte-filtre et le faire tourner fermement jusqu'à la butée
	Le filtre à café est bouché	- Rincer abondamment les filtres sous l'eau courante - Régler les paramètres de mouture
La crème du café est clairet  - Coule vite comme l'eau - Créma mince et pâle	Il faut revoir les paramètres de l'appareil	- Régler le degré de mouture pour obtenir une mouture plus fine - S'assurer que la quantité de café moulu est au niveau de la ligne (voir "3.2 La dose parfaite")
La crème du café est foncée  - Coule goutte à goutte ou pas du tout - Créma très foncée et pas uniforme	Il faut revoir les paramètres de l'appareil	- Régler le degré de mouture pour obtenir une mouture plus grossière - S'assurer que la quantité de café moulu est au niveau de la ligne (voir "3.2 La dose parfaite")
...→		

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un autre rinçage	Durant le cycle de rinçage, le réservoir (A7) n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Répéter le rinçage (voir chap. "11. Détartrage")
L'appareil ne moule pas le café	Un corps étranger ne pouvant pas être broyé se trouve dans le moulin à café	Tourner le sélecteur (A2) sur la position 8 et enlever tous les grains à l'aide d'un aspirateur jusqu'à vider et nettoyer le réservoir à grains (A3). Si le problème persiste, s'adresser à un centre d'assistance
Si l'on souhaite changer de qualité de café		• Il est recommandé de ne verser dans le réservoir à grains que la quantité de grains à utiliser • Pour vider le réservoir, aspirer le contenu à l'aide d'un aspirateur ou mouler tous les grains contenus jusqu'à le vider. • Verser la nouvelle qualité de grains • Si la « dose parfaite » n'est pas atteinte lors de la mouture, procéder comme à la première utilisation
Après la mouture, le filtre café ou est vide	La goulotte café du moulin à café est engorgée	Procéder au nettoyage comme indiqué au chap. "9. Nettoyage du moulin à café".
Après la mouture, la poudre de café dans le filtre n'atteint pas la « dose parfaite »	Il faut régler la quantité de café moulu	Régler la quantité à l'aide du bouton dédié (B4) en suivant les indications du par. «La « dose parfaite »». Si le bouton est déjà sur la position max, procéder comme indiqué à la section "7. Menu Configuration"- "Réglage extra de la mouture").
	Le filtre 2 tasses est utilisé	Vérifier que le voyant 2X est allumé
	Avec le temps les meules s'usent	S'adresser à un centre d'assistance

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando use aparatos eléctricos, cumpla siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- Use esta máquina solo como está descrito en este manual de instrucciones.
Al igual que con cualquier máquina eléctrica, las instrucciones están destinadas a cubrir tantas situaciones como sea posible. Se debe tener precaución y usar el sentido común al operar e instalar esta máquina.
- Para protegerse de fuego, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, enchufe o la máquina en agua o cualquier otro líquido.
- No permita nunca que los niños usen la máquina.
- Desconecte la toma de corriente cuando no se está utilizando el aparato y antes de limpiarlo. Deje enfriar la máquina antes de montar o retirar piezas de la misma, y antes de limpiarla.
- No haga funcionar si el cable o un enchufe está dañado, después de un funcionamiento incorrecto de la máquina o si ha sufrido algún daño. Devuelva la máquina al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios o repuestos no recomendados por el fabricante de la máquina podría causar incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
- No utilice el aparato en el exterior.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador, o toque superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador eléctrico o a gas que esté caliente o en un horno caliente.
- Conecte el cable en la toma de corriente de pared. Para desconectarlo, coloque cualquier mando en "off", luego retire el enchufe de la tomacorriente de pared.
- No use la máquina para otro uso que no sea el previsto. Esta máquina es para ser utilizada únicamente en uso doméstico. Cualquier uso diferente se considerará impropio y por consiguiente, peligroso.

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio o de descarga eléctrica, no retire el exterior de la unidad o la cubierta. No intente reparar ni modificar el aparato, puesto que ello anularía la garantía. ¡Cualquier reparación necesaria deberá ser realizada únicamente por personal de servicio autorizado!

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO EXCLUSIVAMENTE AL USO DOMÉSTICO

INSTRUCCIONES CABLE CORTO

- Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos resultantes de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- Están disponibles cables eléctricos desmontables más largos o cables de extensión que se pueden usar si se tiene cuidado al usarlos.
- Cuando se usa un cable alargador, la capacidad eléctrica marcada del cable deberá ser por lo menos igual a la capacidad eléctrica de la máquina. Si la máquina está equipada con un cable con conexión a tierra de 3 hilos, el cable alargador debe ser un cable con CONEXIÓN A TIERRA, DE 3 HILOS. El cable más largo

deberá estar instalado de manera tal que no cuelgue del borde del mostrador o encimera donde los niños pueden tirar de este o tropezarse.

- Su producto está equipado con un conector polarizado para corriente alterna (un enchufe que tiene una espiga más ancha que la otra). Este enchufe podrá introducirse en la toma de corriente solo en una posición. Esta es una medida de seguridad. Si no puede introducir el enchufe hasta el fondo, intente invirtiendo el enchufe. Si el enchufe sigue sin encajar, póngase en contacto con su electricista para sustituir su toma de corriente obsoleta. No elimine el dispositivo de seguridad del enchufe polarizado.

1. DESCRIPCIÓN

1.1 Descripción del aparato - A

- A1. Interruptor general (ON/OFF)
- A2. Selector de nivel de molienda
- A3. Recipiente del café en granos
- A4. Tapa del recipiente para el café en granos
- A5. Portaccesorios
- A6. Tapa del depósito de agua
- A7. Depósito de agua
- A8. Cable de alimentación
- A9. Varilla de vapor
- A10. Salida café
- A11. Salida agua caliente
- A12. Lugar del portafiltro para la molienda
- A13. Salida molinillo
- A14. Soporte tazas pequeñas
- A15. Rejilla apoyatazas pequeñas
- A16. Rejilla apoyatazas/mug
- A17. Soporte rejilla apoyatazas/mug
- A18. Indicador del nivel del agua de la bandeja recoge gotas
- A19. Bandeja de goteo

1.2 Descripción del panel de control - B

- B1. Manómetro
- B2. Indicador "falta agua"
- B3. Indicador "descalcificación"
- B4. Botón regulación cantidad de café molido
- B5. Botón selección 1 o 2 tazas (para utilizar el filtro de café correspondiente)
- B6. Botón "OK": para que salga la bebida/para confirmar
- B7. Botón "temperatura café"
- B8. Botón selección funciones
 - Espresso
 - Americano
 - Hot water (Agua caliente)
 - Descalcificación
- B9. Botón "vapor": para suministrar vapor

1.3 Descripción de los accesorios - C

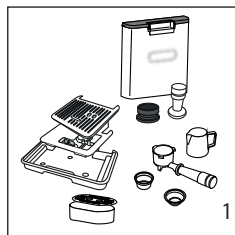
- C1. Portafiltro
- C2. Embudo dosificador (Dosing&Tamping Guide)
- C3. Filtro 1 taza
- C4. Filtro 2 tazas
- C5. Tira reactiva "Prueba dureza total"
- C6. Descalcificador
- C7. Softballs (*Solo en algunos modelos)
- C8. Jarra de leche
- C9. Pincel de limpieza
- C10. Aguja de limpieza para varilla de vapor
- C11. Prensador
- C12. Alfombrilla para prensado (* solo en algunos modelos)

1.4 Accesorios de limpieza no incluidos, recomendados por el fabricante

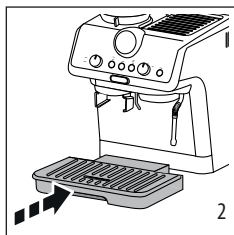
Para más información, visita Delonghi.com.

 **Detergente**
EAN: 8004399333307

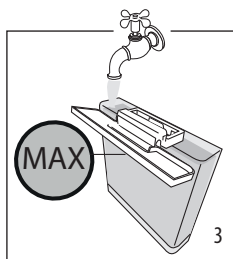
2. PREPARANDO SU MÁQUINA PARA EL PRIMER USO



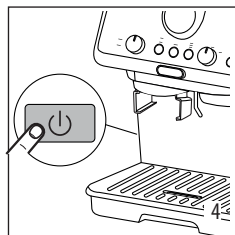
1. Lave y seque todos los accesorios (incluyendo el depósito de agua) con agua tibia y detergente líquido.



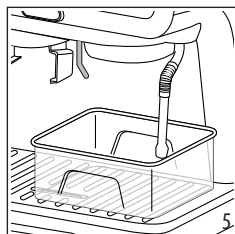
2. Introduzca la bandeja de goteo (A19) completa con la rejilla de tazas (A16) y (A17).



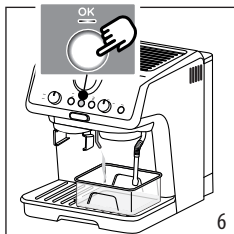
3. Saque el depósito de agua y llénalo con agua fresca y limpia sin superar el mensaje MÁX.



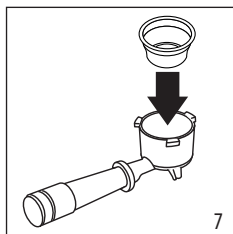
4. Inserte el enchufe en la toma de corriente. Apriete el interruptor general (A1).



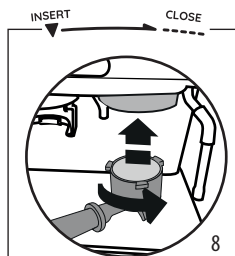
5. Coloque un recipiente con una capacidad mínima de 3.38 fl oz/ 100 ml debajo del pico del agua caliente (A11).



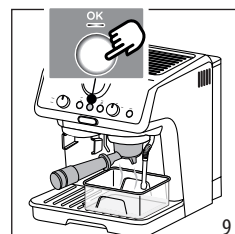
6. Pulse OK (B6) para enjuagar. El agua caliente saldrá por la salida de agua caliente



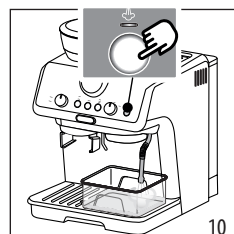
7. Introduzca el filtro de café ((C3) o (C4)) en el portafiltro (C1).



8. Conecte el portafiltro a la máquina. Para colocarlo correctamente, alinee el asa del portafiltros con "INSERT" (INSERTAR), y luego gire el asa a la derecha hasta que quede alineado en la posición "CLOSE" (CERRAR).



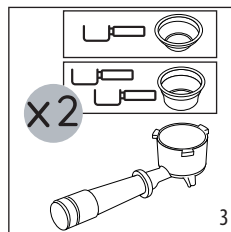
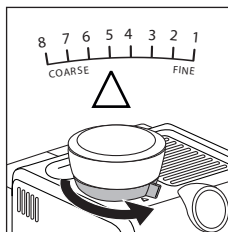
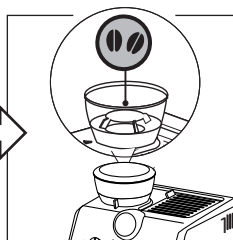
9. Coloque un recipiente bajo el portafiltro y la varilla de espuma (A9) y presione OK. Repita esta acción 2 veces.



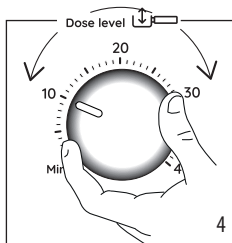
10. Pulse el botón vapor (B9). Luego presione el botón nuevamente para detener. Para un suministro óptimo de vapor, se recomienda repetir esta operación 3 o 4 veces. Esto permite eliminar el agua en el tubo antes de que salga vapor.

3. SUMINISTRO DE CAFÉ

Step 1-grinding & dosing

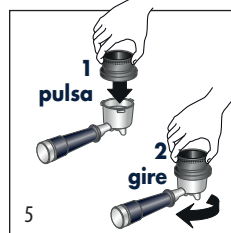


1. Añada granos a la tolva (A3). Frescos es mejor; rellene solo con la cantidad que necesite.
2. El ajuste de fábrica es 5 (molienda media). si no está satisfecho, ajuste el nivel de acuerdo con su gusto personal y el tipo de café (hágalo mientras muele). (*)
3. Seleccione el filtro de dosis simple (C3) o doble (C4) y colóquelo en el portafiltro (C1). Si utiliza el filtro doble, pulse el botón (B5) para acender el piloto 2X (esto también duplicará el volumen de la captura de café expreso)..

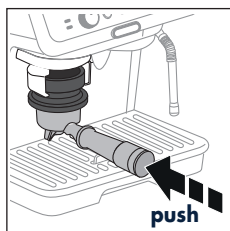
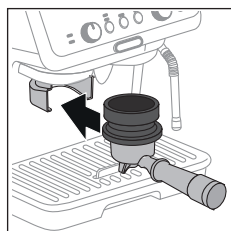


La primera vez que use el molinillo deje el botón en la pos. Min. Es normal tener que realizar algunas operaciones de molienda para poder encontrar el ajuste correcto para la dosis de café adecuada. Recomendamos comenzar utilizando los valores predeterminados y luego, si es necesario, cambiarlos de acuerdo con los consejos de la sección "3.1 Regule la cantidad de café molido en el filtro".

4. Ajuste el nivel de la dosis ajustando el botón (B4) (véase "3.1 Regule la cantidad de café molido en el filtro")



5. Enganche el embudo dosificador (C2) al portafiltro: 1 pulse y 2 gire hasta bloquear

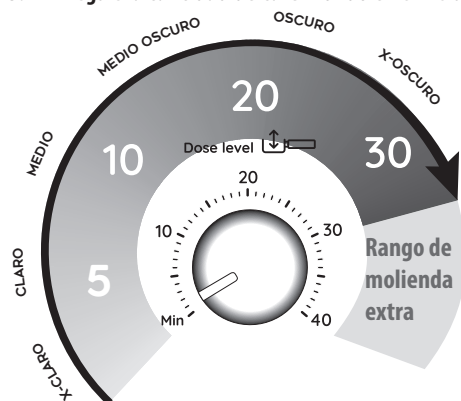


6. Inserte el portafiltro
7. Presione el portafiltro hasta escuchar un "Clic", luego suéltelo: la molienda comienza y se interrumpe automáticamente.

Nota bene: Si se desea interrumpir manualmente la molienda, es suficiente presionar de nuevo el portafiltro (hasta escuchar un clic).

(*) El grado de molienda entre 3 y 6 es recomendado para la mayoría de los cafés. El resultado de la molienda con selección en 1 o 2, es muy fin, a utilizar solo con café muy particular (tostado ligero) o cuando se nota una calidad del café no óptima y debida al desgaste de las muelas (molienda demasiado gruesa).

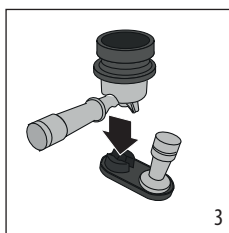
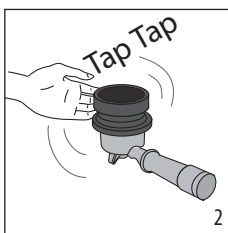
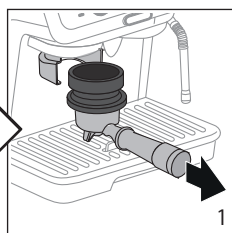
3.1 Regule la cantidad de café molido en el filtro



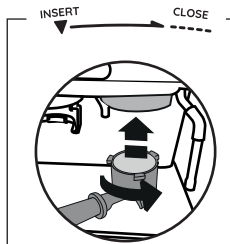
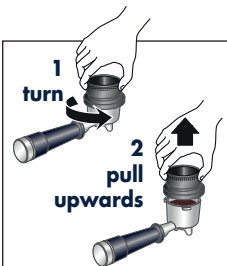
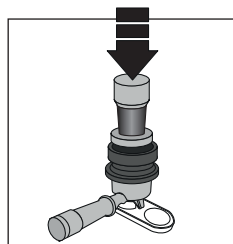
Cada variedad de granos de café puede comportarse de manera diferente durante la molienda y esta es la razón por la que establecer la dosis al principio podría requerir un cuidado extra. Con esta ilustración le damos algunas indicaciones sobre cómo regular la dosis. Tenga en cuenta que estos rangos de ajuste sugeridos, basados en el nivel de tostado, son ciertamente un buen punto de partida, pero pueden variar ligeramente dependiendo de la composición específica de sus granos de café.

1. Configure la dosis (para llegar a la marca en relieve dentro del filtro café) partiendo desde la posición mínima. Los números del botón son una práctica referencia a anotar una vez obtenida la dosis perfecta en el filtro. Los números no corresponden a configuraciones del molinillo, a unidades de medida (gr / oz) o a tiempo de molienda.
2. Haciendo referencia al color del tostado de su café, gire lentamente el botón.

Step 2-tamping



1. Después de la molienda, extraiga el portafiltro (C1).
2. Golpee el embudo dosificador (C2) para nivelar el café molido.
3. Apoye el portafiltro en la respectiva sede de la alfombrilla para prensado.



4. Prensado el café utilizando el respectivo prensador
5. Retire el embudo dosificador y verifique que la dosis sea correcta (véase "3.2 La "dosis perfecta"").
6. Enganche el portafiltro al surtidor de café (A10).

3.2 La “dosis perfecta”

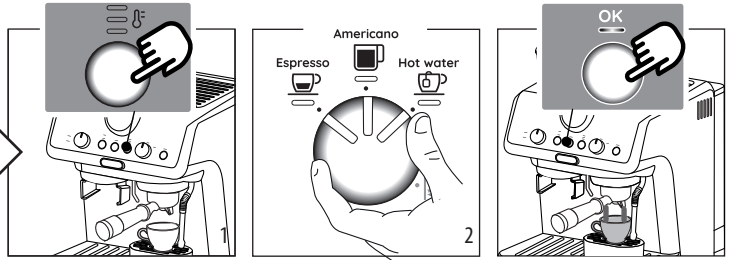


- Los filtros de café, tienen una línea en relieve en el interior: la dosis perfecta corresponde a esta línea en relieve;
- Asegúrese de que el café esté en la dosis recomendada después de apisonarlo. Puede que tenga que ajustar la marcación de la dosis más veces antes de alcanzar la dosis perfecta.

- Si su café está sobre o bajo extracción y la dosis está dentro del rango de dosis perfecto, ajuste la configuración del molinillo más fino o más grueso (ver Step 1 - grinding).
Café sobreextraído (vertido demasiado lento) necesita una molienda más gruesa
Café subextraído (vertido demasiado lento) necesita una molienda más fina.

Nota bene: Si después del prensado queda algún residuo de café en los bordes del filtro, esto no afecta en modo alguno a la calidad de la extracción y por tanto al resultado final.

Step 3-brewing →



1. Seleccione la temperatura (véase “5.1 Ajustar la temperatura”).
2. Seleccione su bebida.
3. Pulse OK (B6) para iniciar la preparación (preinfusión e infusión). El suministro de café se detiene automáticamente.

5.1 Ajustar la temperatura

La temperatura del agua es controlada durante todo el proceso de preparación para garantizar la estabilidad en fase de extracción. La Especialista Arte ofrece 3 temperaturas de infusión* que corresponden a un rango entre los 92°C y los 96°C. Dependiendo de la variedad y el tostado de los granos, se recomienda una temperatura diferente: los granos de Robusta requieren una temperatura baja; los granos de Arabica una temperatura alta. Lo mismo vale para los granos con tostado oscuro o para los granos apenas tostados.

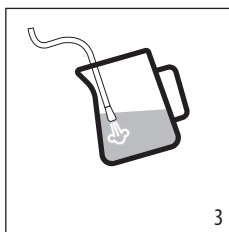
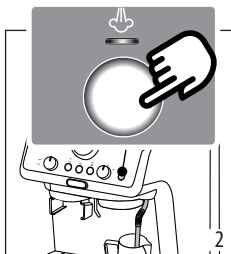
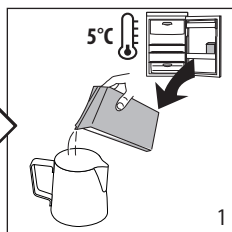
Nivel de temperatura	MIN	MED	MAX
Indicador luminoso correspondiente			
Nivel de tostado	Oscuro	Medio-oscuro	Claro - medio

* Esta temperatura se refiere al agua en el thermoblock. Por lo tanto, es diferente de la temperatura de la bebida en la taza o de la temperatura medida cuando la bebida sale de los surtidores del portafiltro.

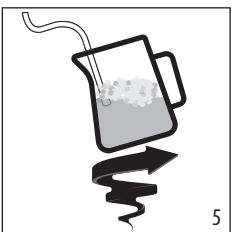
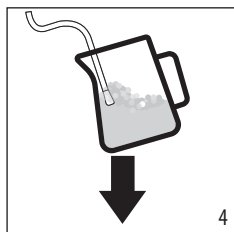
4. PREPARANDO DEBIDAS LÁCTEAS

Manual frothing

My Latte Art



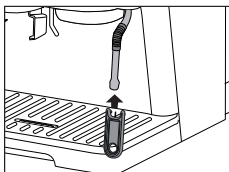
1. Llene la jarra de leche (C8) con leche fresca y fría. La leche se triplicará en volumen.
2. Encienda brevemente la varilla de vapor para purgar la condensación. Asegúrese de que la varilla esté apuntando lejos de usted.
3. Para hacer la espuma, ponga la boquilla en la superficie de la leche y el aire se atraparán por la mezcla de la leche y el vapor.



4. Mantenga boquilla de vapor justo en la superficie, con cuidado de no hacer grandes burbujas por dejar entrar demasiado aire.
5. Inserte la boquilla de vapor justo debajo de la leche: esto crea un vórtice. Una vez que se alcance la temperatura deseada, apague la perilla de vapor y espere a que el vapor se detenga por completo antes de retirar la jarra.

Limpieza de la varilla de vapor

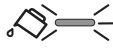
1. Después de cada uso, remueva con un paño los residuos de leche del surtidor de vapor. Para una limpieza profunda, se recomienda utilizar Eco MultiClean: asegura la higiene removiendo proteínas y grasas de la leche.
2. Suministre vapor por algunos segundos para limpiar bien el surtidor.
3. Espere a que el surtidor se enfríe: para mantener la eficiencia del surtidor en el tiempo, utilice la aguja de limpieza para mantener libre el agujero.



El barman aconseja:

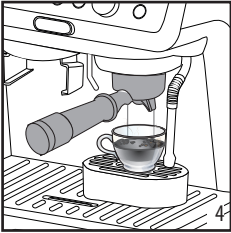
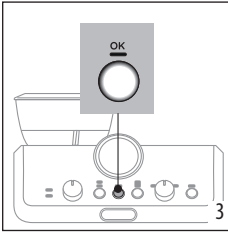
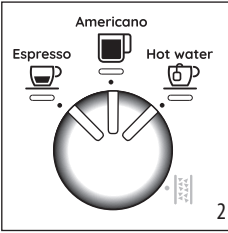
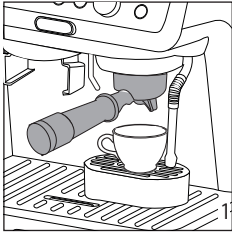
- **La leche fresca es mejor.** Use siempre leche fresca a temperatura de la heladera.
- Para un mejor resultado, se recomienda colocar siempre la jarra de la leche en la nevera.
- La leche entera asegura resultados óptimos. El resultado y la textura de la espuma varían de acuerdo a la leche de vaca o de las bebidas vegetales utilizadas.
- Después haber espumado la leche, elimine las burbujas agitando ligeramente la jarra de leche.

5. SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES

INDICADORES	SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES	OPERACIÓN
Todos los indicadores luminosos parpadean brevemente	Encendido del aparato	Autodiagnóstico
 Fija	Es el primer encendido de la máquina y es necesario llenar el circuito de agua	Proceda como se indica en el cap. "2. Preparando su máquina para el primer uso"
 +  +  +  Fija (Los indicadores  y  muestran las respectivas selecciones)	La máquina está lista para el suministro	Prepare la máquina y proceda con la preparación de la bebida
 Intermitente	La máquina se está calentando	Espera hasta alcanzar la temperatura de suministro ideal
  Fija	El agua del depósito (A7) es insuficiente o el depósito del agua no está bien metido	Llene el depósito o sáquelo y vuelva a meterlo correctamente
 Intermitente	Se desea proceder con la preparación de una bebida, pero el depósito de agua (A7) está vacío	Llene el depósito del agua
	La molienda es demasiado fina. Por lo tanto, el café sale muy lentamente o no sale del todo.	Retire el portafiltro (C1), repita las operaciones para preparar el café teniendo presente las indicaciones de la quick start guide (apar: Grinding)
	El filtro de café (C3) o (C4) está obstruido	Enjuague los filtros ("8. Limpieza y mantenimiento")
	El depósito (A7) está mal colocado y las relativas válvulas no están abiertas	Presione ligeramente el depósito para abrir las válvulas
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Efectúe la descalcificación como se explica en el cap. "11. Descalcificación"
 x2  x1 Fija	Está seleccionada la preparación para 1 taza	Toda la preparación (desde la molienda hasta el suministro) está configurada para preparar 1 taza
 x2 Fija  x1	Está seleccionada la preparación para 2 tazas	Toda la preparación (desde la molienda hasta el suministro) está configurada para preparar 2 tazas
   MIN MED MAX Fija	Seleccione una de las temperaturas disponibles	Véase "5.1 Ajustar la temperatura"
...		

INDICADORES	SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES	OPERACIÓN
 Intermitente	Alarma general	Dirijase a un centro de asistencia
 Intermitente	La función vapor está seleccionada y en curso	Después de algunos segundos la máquina procede con el suministro de vapor
 Fija - colored red	Es necesario efectuar la descalcificación	Efectúe la descalcificación como se explica en el cap. "11. Descalcificación"
Roja  OK Naranja Intermitente - Fija	La descalcificación está seleccionada	Pulse OK para iniciar la descalcificación o gire el botón a una bebida
Roja  OK Naranja Intermitente	La descalcificación procede: la máquina suministra la solución descalcificadora	Proceda completando el ciclo de descalcificación (véase "11. Descalcificación")
Roja  OK Blanca Intermitente - Fija	He finalizado la primera fase de descalcificación: ahora es necesario continuar con la fase de enjuague.	Pulse OK para iniciar el enjuague.
Roja  OK Blanca Intermitente	La máquina continúa con la fase de enjuague al completar la fase de descalcificación.	Proceda completando el ciclo de descalcificación (véase "11. Descalcificación")

6. PERSONALIZANDO LA CANTIDAD DE BEBIDAS DE CAFÉ



1. Prepare el aparato para suministrar la bebida que desea hacer. Prepare la dosis de café y coloque el portafiltro (C1) en la salida del café (A10).
2. Gire la marcación (B8) para seleccionar la bebida a programar.
3. Mantenga pulsado el botón OK (B6) hasta que la máquina suministre la cantidad deseada. El indicador del botón OK parpadea en naranja para confirmar que se está en modalidad programación.
4. Al alcanzar la cantidad deseada, suelte el botón OK: la cantidad está programada.

Receta de café	Cantidad de fábrica	Cantidad programable
Espresso 	1.18 fl oz / 35 ml	de 0.50 a 3.04 fl oz / de 15 a 90 ml
Espresso X2 	2.37 fl oz / 70 ml	de 1.01 a 6.08 fl oz / de 30 a 180 ml
Americano 	4.06 fl oz / 120 ml	• espresso: de 0.50 a 3.04 fl oz/ de 15 a 90 ml • agua: de 0.84 a 4.06 fl oz / de 25 a 120 ml
Americano X2 	8.12 fl oz / 240 ml	• espresso: de 1.01 a 6.08 fl oz / de 30 a 180 ml • agua: de 1.69 a 8.12 fl oz/ de 50 a 240 ml
Hot water 	8.45 fl oz / 250 ml	de 2.20 a 10.14 fl oz / de 65 a 300ml

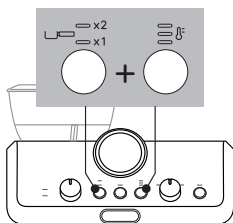
Nota bene:

- Se pueden programar las bebidas, pero no el suministro de vapor.
- La programación modifica las cantidades de las bebidas, pero no del café molido.
- Cuando se selecciona una bebida programada, el indicador correspondiente parpadea brevemente.
- Las bebidas “X2” pueden programarse por separado.

7. AJUSTES DEL MENÚ

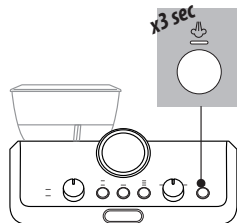
Entrar en el menú de ajuste

Pulse contemporáneamente por 3 segundos



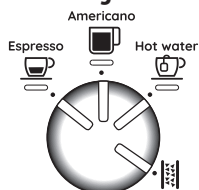
Reset to default values

Keep pressed steam button (B9) for 3 seconds



Seleccione la configuración a regular

Gire la perilla para seleccionar la luz de la bebida correspondiente a la función a establecer



Espresso



Americano



Hot water



Pulse el botón "temperatura café": Se enciende el indicador relativo a la configuración actualmente seleccionada

Pulse el botón "temperatura café" una vez más para seleccionar:



Pausa pre-infusión

- No
- 1 seg
- 2 seg

Regulación extra el grado de molienda

- 1^{er} rango
- 2^{do} rango

Autoapagado

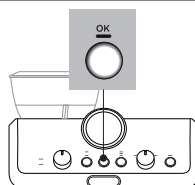
- 9 minutos
- 1,5 horas
- 3 horas

Dureza del agua

- suave
- media
- dura

Guarde los nuevos ajustes:

Pulse el botón OK para confirmar.



Nota bene:

El aparato sale automáticamente del menú de configuraciones después de 30 segundos de inactividad.

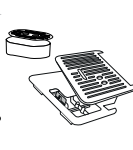
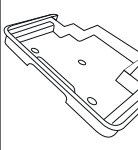
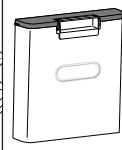
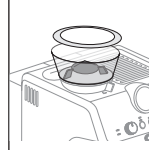
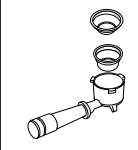
8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡Importante!

- No use disolventes, detergentes abrasivos o alcohol para limpiar la cafetera.
- No use objetos metálicos para eliminar incrustaciones o depósitos de café, ya que podrían rayar las superficies de metal o de plástico.
- Si el aparato no se utiliza durante más de una semana, antes de volver a utilizarlo, se recomienda realizar un ciclo de enjuague.

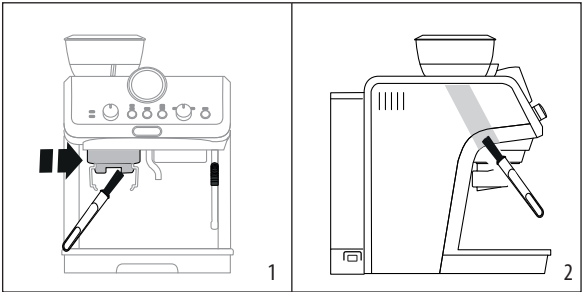
¡Peligro!

- Para la limpieza, no sumerja nunca la cafetera en agua. Este es un artefacto eléctrico.
- Antes de limpiar el exterior del aparato, apague la cafetera, desenchúfela de la corriente y deje que se enfríe.

						
	×	✓	×	×	×	×
	✓	×	×	×	×	×
	✓	×	×	×	✓	×
	×	✓	✓	✓	×	✓
	×	✓	✓	✓	×	✓

9. LIMPIEZA DEL MOLINILLO

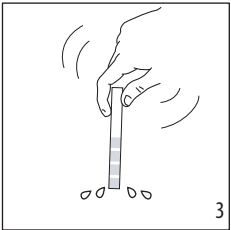
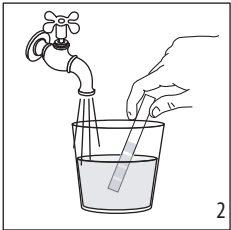
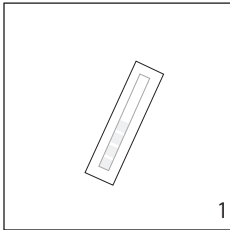
1. Limpie la zona de enganche con el pincel (C9);
2. Utilizando el pincel, limpie la rampa de café.



10. DUREZA DEL AGUA

10.1 Water hardness

La luz de descalcificación  (B3) se enciende después de un período de tiempo establecido según la dureza del agua. La máquina también puede programarse de acuerdo con la dureza real del suministro de agua en las distintas regiones, en cuyo caso la descalcificación puede requerirse con menor frecuencia (véase “7. Ajustes del Menú” - ).



1. Retire el papel indicador “TOTAL HARDNESS TEST” (PRUEBA DE DUREZA TOTAL) (C5) de su paquete.
2. Sumerja el papel completamente en un vaso de agua por un segundo.
3. Saque el papel del agua y agítelo ligeramente.

4. Ajuste el aparato como se indica en la sección “7. Ajustes del Menú”.

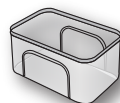
Después de un minuto, se forman 1, 2, 3 o 4 cuadrados rojos, dependiendo de la dureza del agua. Cada cuadro corresponde a un nivel.

Dureza Total Resultado de la prueba	Botón ()	Nivel
		1 agua blanda
		2 agua media
		3 agua dura o muy dura
		

11. DESCALCIFICACIÓN



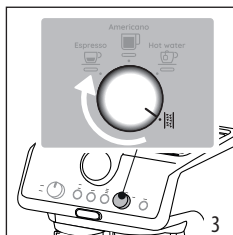
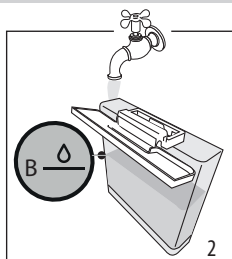
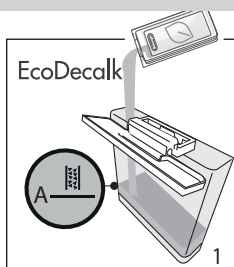
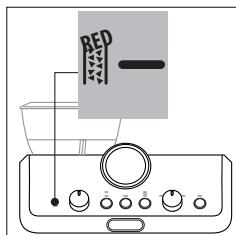
EcoDecalk
100 ml C°/3,40 fl.oz. *mini*



2L

Por favor observe

- Antes de usar, lea las instrucciones y el etiquetado del paquete de descalcificador.
- Es importante usar únicamente el descalcificador De'Longhi. El uso de un descalcificador inadecuado y/o la realización de una descalcificación incorrecta puede dar lugar a fallos que no están cubiertos por la garantía del fabricante.
- El descalcificador podría dañar superficies delicadas. Si el producto se derrama accidentalmente, séquelo inmediatamente.



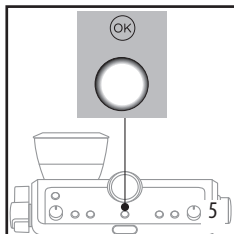
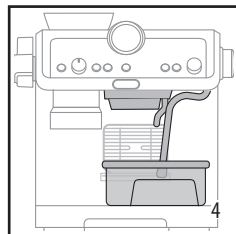
Es el momento de realizar la descalcificación cuando se enciende el indicador (B3). Es posible iniciar la descalcificación en cualquier momento.

El ajuste de la dureza del agua (véase par. (10)) aumentará (agua más dura) o disminuirá (agua más blanda) la frecuencia de la necesidad de descalcificar la máquina.

1. Vierta en el depósito de agua el descalcificador (C6) hasta el nivel **A** (correspondiente a un embalaje de 100ml) impreso del lado interno del depósito.

2. Añada agua (1 litro) hasta alcanzar el nivel **B**. Vuelva a meter el depósito de agua en la máquina.

3. Gire el botón (B8) a : el indicador OK se enciende de color naranja y el indicador parpadea



4. Asegúrese de que el portafiltro no esté enganchado y coloque un recipiente debajo de los surtidores de café (A10), agua caliente (A11) y debajo de la varilla de vapor (A9).

5. Mantenga pulsado por al menos 3 segundos el botón OK (B6): el indicador OK parpadea; el programa de descalcificación comienza.

Nota Bene:

- En caso de que inicie el ciclo de descalcificación por error, puede presionar el botón OK durante 10 segundos; el ciclo de enjuague no se puede detener (a partir del paso 9).
- 6. El programa de descalcificación comienza y el líquido descalcificador sale de la varilla de vapor y la salida de café. El programa de descalcificación elimina los depósitos calcáreos del interior del aparato realizando automáticamente una serie de enjuagues y pausas hasta que el depósito se vacíe.

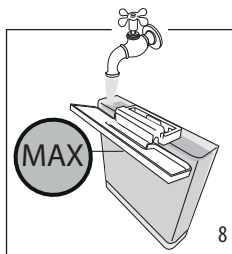
El suministro se detiene y la luz OK se pone blanca. Esto indica que es necesario proceder al enjuague: véase la página siguiente.



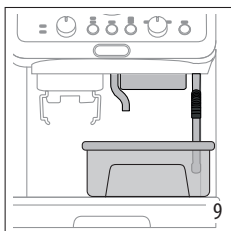
DESCALCIFICACIÓN



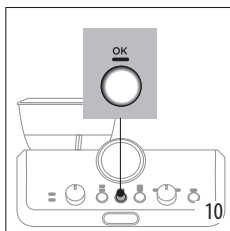
7. Vacíe los recipientes utilizados para recoger la solución descalcificadora y sustitúyalos por otros vacíos.



8. Retire el depósito de agua, vacíe cualquier residuo de solución descalcificadora, enjuague con agua corriente y llene con agua fresca hasta el nivel máximo. Coloque el depósito de nuevo en su alojamiento.



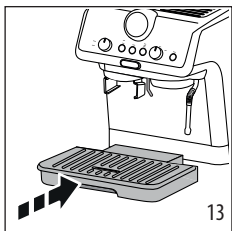
9. Coloque un recipiente debajo de los surtidores de café (A10), agua caliente y debajo de la varilla de vapor.(A9)



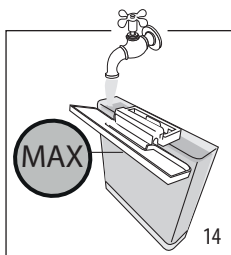
10. Pulse OK: el enjuague comienza.

11. Cuando se completa el enjuague, el suministro se detiene y el aparato se prepara para ser utilizado de nuevo.

12. Vacíe los recipientes utilizados para recoger el agua de enjuague.



13. Extraiga y vacíe la bandeja de goteo, y vuelva a colocarla en el aparato.



14. Vacíe, aclare, y luego llene el depósito de agua con agua fresca y reemplácela.

Ahora el aparato está listo para el uso.

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Hay agua en la bandeja de goteo (A19)	Esto es normal: debido a las operaciones de los circuitos internos de agua	Regularmente vacíe y limpie la bandeja de goteo
No es suministrado café espresso	No hay agua en el depósito (A7)	Llene el depósito
	La luz OK (B6) está encendida para indicar que el circuito de café o de vapor está vacío	Pulse el botón correspondiente a la luz OK para llenar el circuito
	El filtro de café (C3) o (C4) está bloqueado	Enjuague los filtros bajo abundante agua corriente
	El café está molido muy fino	Ajuste la dosis de café y la molienda
	El depósito (A7) ha sido insertado incorrectamente y las válvulas del fondo no están abiertas	Presione ligeramente el depósito para abrir las válvulas del fondo
	Calcificación en el circuito de agua	Descalcifique como se describe en la sección "11. Descalcificación"
El portafiltro (C1) no se puede fijar al aparato	El café molido es demasiado	Repita la molienda (par. "3. Suministro de café"). Reduzca la cantidad de polvo. Si se utiliza el filtro 1 taza, asegúrese de que esté encendido el indicador 1X (B5).
El café espresso gotea por los bordes del portafiltro (C1) en lugar de por los orificios	El portafiltro no está enganchado correctamente	Enganche correctamente el portafiltro
	El filtro está obstruido	- Enjuague los filtros bajo agua corriente - Regule las configuraciones de la molienda
La crema del café es clara  - cae rápidamente por la boquilla - Crema clara y pálida	Es necesario ver de nuevo las configuraciones del aparato	- Ajustar la configuración de molienda a un entorno más fino - Asegúrese de que la cantidad de tierra esté en nivel de indicador (véase "3.2 La "dosis perfecta"")
...→		

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La crema de café es demasiado oscura  • Sale del pico demasiado lentamente • Crema muy oscura y no uniformada	Es necesario ver de nuevo las configuraciones del aparato	• Ajuste la configuración de molienda a una configuración más gruesa • Asegúrese de que la cantidad de tierra esté en nivel de indicador (véase “3.2 La “dosis perfecta””)
Al final de la descalcificación, el aparato solicita un nuevo enjuague	Durante el ciclo de enjuague, el depósito de agua no se ha llenado hasta el nivel MÁX	Complete el ciclo de enjuague desde el punto (8) de la sección “11. Descalcificación”
El molinillo está funcionando, pero no sale café molido.	La amoladora puede estar obstruida u obstruida	Gire el selector (A2) a posición 8 y retire todos los granos con una aspiradora hasta vaciar el recipiente del café en granos (A3). Si el problema persiste, diríjase a un centro de asistencia
Si desea cambiar la calidad del café		• Se recomienda verter en el recipiente del café en granos solo la cantidad de granos a utilizar • Para vaciar el recipiente, aspire el contenido con una aspiradora o muela todos los granos contenidos hasta vaciarlo completamente. • Introduzca la nueva calidad de granos • Si con la molienda no se alcanza la “dosis perfecta”, proceda como en el primer uso
Después de la molienda, el filtro de café o está vacío	La rampa del café del molinillo está obstruido	Proceda a la limpieza como se indica en el cap. “9. Limpieza del molinillo”.
Después de la molienda, el polvo de café en el filtro no alcanza la “dosis perfecta”	Es necesario regular la cantidad de café molido	Regule la cantidad con el botón correspondiente (B4) siguiendo las indicaciones en el apdo. Si el botón está ya en posición máx, proceda como se indica en la sección “7. Ajustes del Menú”- “Regulación extra el grado de molienda”).
	Está utilizado el filtro 2 tazas	Controle que el indicador 2X esté encendido
	Con el tiempo las muelas se desgastan	Diríjase a un centro de asistencia