
EC9255

La Specialista

ARTE EVO

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.

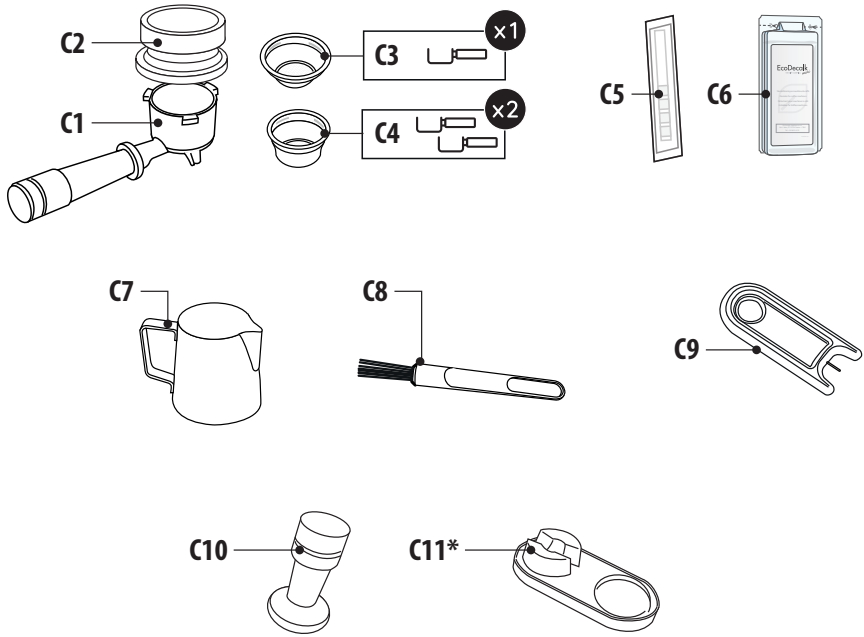
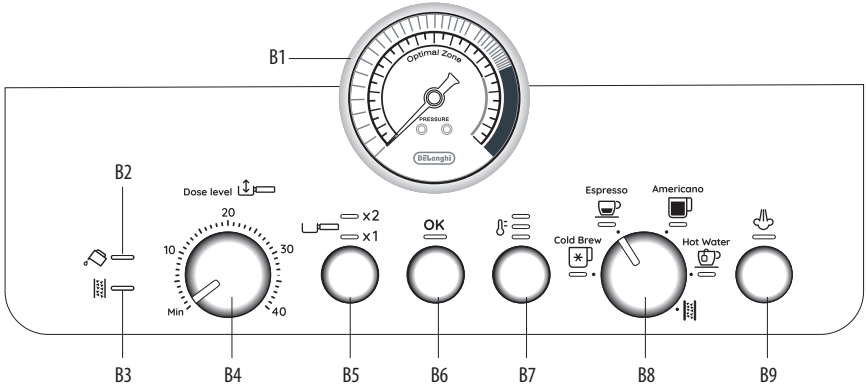
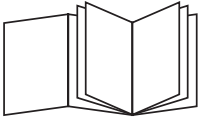
Visite www.delonghi.com para ver la lista de

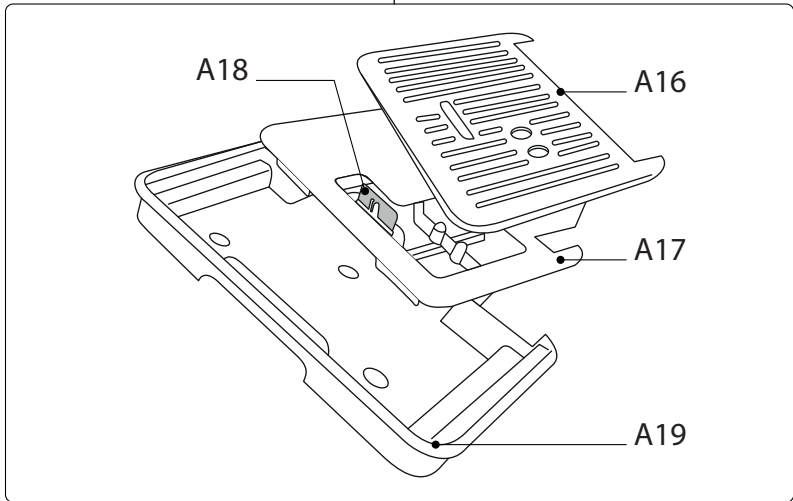
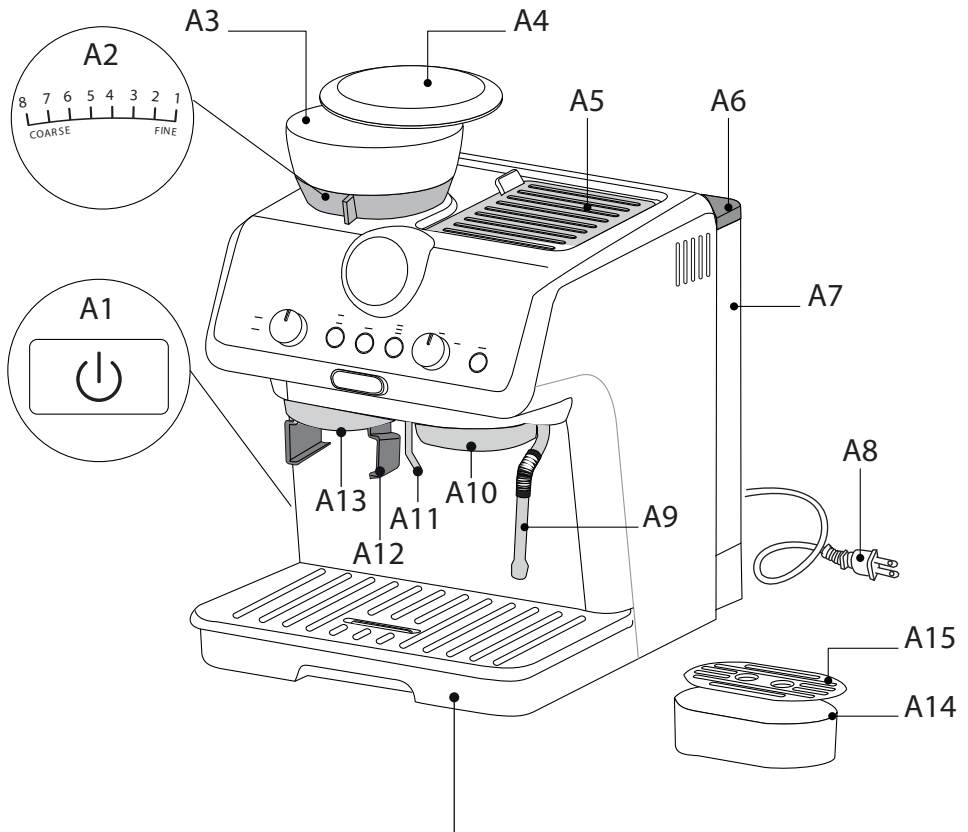
centros de servicios cercanos a usted.

CARACTERISTICAS ELECTRICAS:

120 V~ 60 Hz 1600 W

DeLonghi





IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following.

- Read all instructions carefully.
- Make sure the voltage of your electrical system corresponds to the voltage shown on the bottom of the machine.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against fire, electrical shock and personal injury, do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquid.
- Keep the appliance out of the reach of children and do not leave appliance unattended while in operation.
- Unplug from the outlet when not in use and before cleaning.
- Do not operate with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electrical shock, or personal injury.
- Do not use outdoors.
- Make sure the power cord does not hang over the edge of the table or counter-top to avoid getting accidentally caught or entangled.
- Do not place the appliance or its electrical parts on or near electric stoves, cooking surfaces, or gas burners.
- Plug cord into the wall outlet. To disconnect, first turn machine "off", then remove plug from wall outlet.
- Do not use the appliance for other than the intended use. This appliance is to be utilized for domestic use only. The manufacturer declines all responsibility for any damage caused by improper, incorrect, or irresponsible use.

WARNING: To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove the cover or the exterior of the unit. 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 APPLIANCE 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 appliance. If the appliance 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:
 - Cold Brew
 - Espresso
 - Americano
 - Hot water
 - Descaling
- B9. Steam button: to deliver steam

1.3 Description of accessories - C

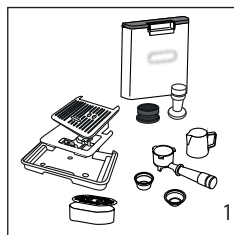
- C1. Portafilter
- C2. Dosing funnel
- C3. 1-cup coffee filter
- C4. 2-cups coffee filter
- C5. "Water hardness test" indicator paper
- C6. Descaler
- C7. Milk pitcher
- C8. Cleaning brush
- C9. Cleaning needle for steam nozzle
- C10. Tamper
- C11. Tamping Mat (* some models only)

1.4 Recommended optional cleaning accessories

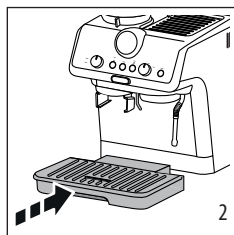
Visit Delonghi.com for more information.

 **EcoMultiClean Cleaner**
EAN: 8004399333307

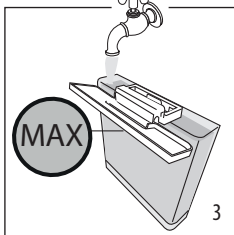
2. PREPARING YOUR MACHINE FOR FIRST USE



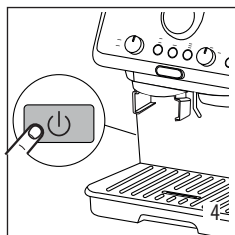
1. Wash and dry all accessories (including water tank (A7)) with warm water and washing-up soap.



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

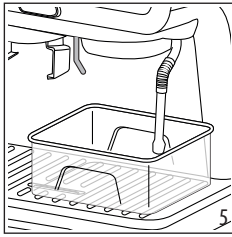


3. Remove the water tank and fill with fresh clean water, taking care not to exceed the MAX level.

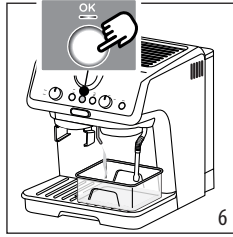


4. Plug in the machine and make sure the main switch (A1) on the side of the machine is pressed and in the I position.

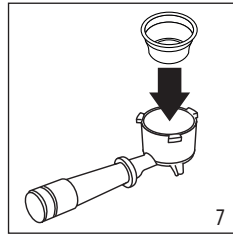




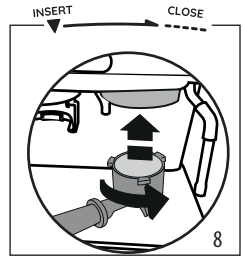
5. Place a container with a minimum capacity of 3.38 fl oz / 100 ml under the hot water spout (A11).



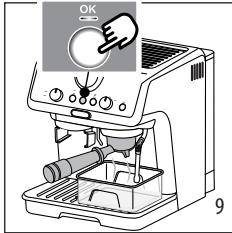
6. Press OK (B6) to start priming. Hot water will be delivered from the hot water spout.



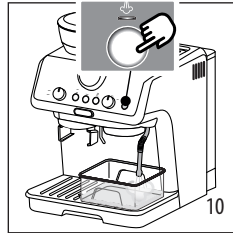
7. Insert coffee filter ((C3) or (C4)) in the portafilter (C1).



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.



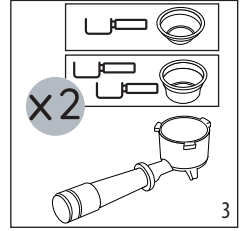
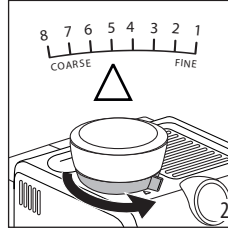
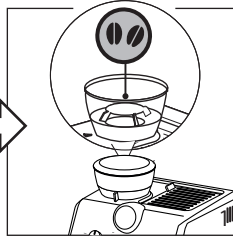
9. Place a container under the portafilter and steam wand (A9) and press OK. Repeat 2 times to rinse the coffee circuit.



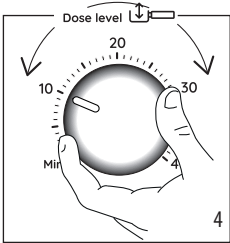
10. Push the STEAM button (B9) and let the steam flow out for a few seconds. Then push the button again to stop. For optimal steam performance we recommend you repeat this action 3 or 4 times. This is to purge the steam circuit before frothing or steaming your milk.

3. COFFEE DELIVERY

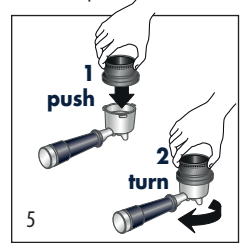
Step 1-grinding & dosing



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).

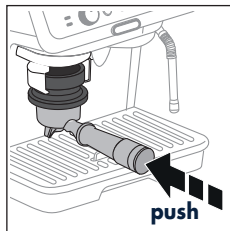
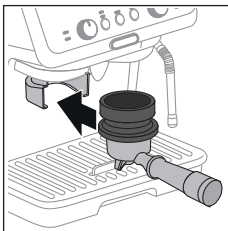


At the beginning, it is normal for a few attempts to be needed before finding the correct grinding level and quantity. We recommend starting by using the suggested values, then if necessary changing them according to the tips in section "3.1 Adjust dose".



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

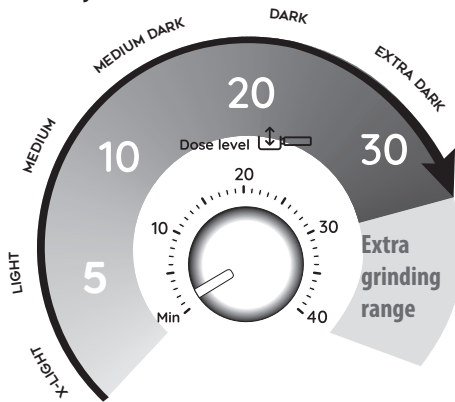


6. Attach portafilter
7. Push the portafilter until you hear a single "Click", then release: grinding starts and stops automatically.

(*) 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).

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

3.1 Adjust dose

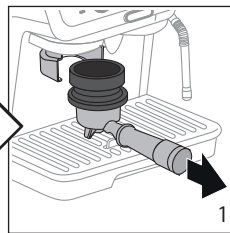


Each variety of coffee beans can behave differently during grinding and this is the reason why setting the dose at the beginning might require extra care.

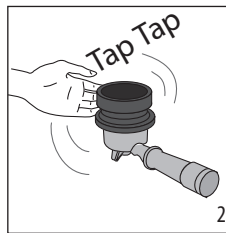
With this illustration we give you some indications on how to regulate the dose. Please note these suggested setting ranges, based on the roasting level, are certainly a good starting point, but they might slightly vary depending on specific composition of your coffee beans.

1. Set the dose (to reach the mark inside of 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.

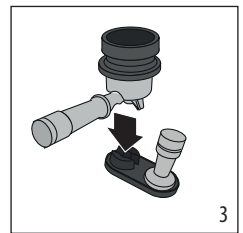
Step 2-tamping



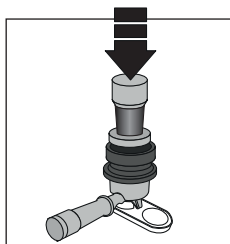
1. After grinding, extract the portafilter (C1).



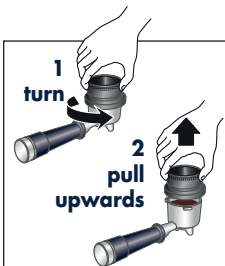
2. Tap gently the dosing funnel (C2) to level the grounded coffee inside.



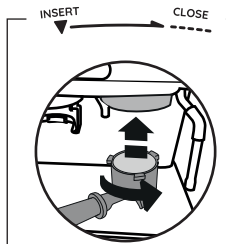
3. Put the portafilter in the dedicated seat on the tamping mat (C11).



4. Tamp the coffee.

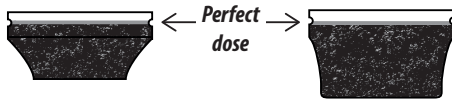


5. Remove the dosing funnel and check the coffee dose (refer to section "3.2 The perfect dose").



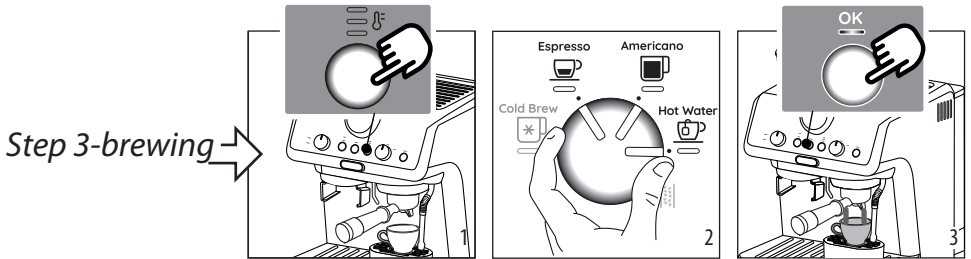
6. Attach the portafilter to the brewing unit (A10).

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 “3.3 Focus on temperature”).
2. Select your drink.
3. Press OK (B6) to start brewing (preinfusion and infusion). Coffee delivery stops automatically.

3.3 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.

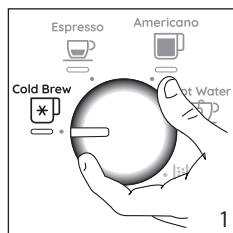
Temperature level	MIN	MED	MAX
Corresponding light			
Coffee Beans Roasting Range	DARK	MEDIUM to DARK	LIGHT to MEDIUM


* 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.

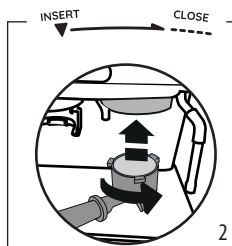
4. PREPARATION OF COLD BREW DRINKS



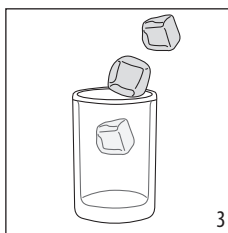
Cold Extraction Technology provides a method of preparing coffee that uses cold water, or water at room temperature. Instead of heat, a longer period of infusion is used to extract the properties of the coffee beans.



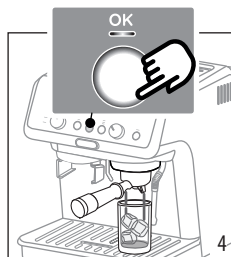
1. Select Cold Brew . The indicator light of the OK button turns blue.



2. Prepare the “perfect dose” (see “3.2 The perfect dose”) and attach the portafilter.



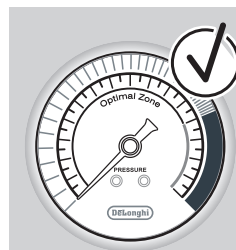
3. Prepare the glass adding 2 or 3 ice cubes and put it under the portafilter spouts.



4. Press OK to start brewing Cold. Delivery starts and stops automatically.

Barista tips:

- When preparing Cold Brew, a grinding level between 4 and 6 is recommended
- Fresh water is best: be sure the water in the tank is fresh. If the water is a couple of days old, empty and rinse the water tank thoroughly.
- Always keep the water tank clean.

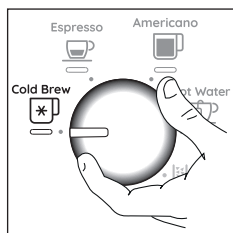



Please note:

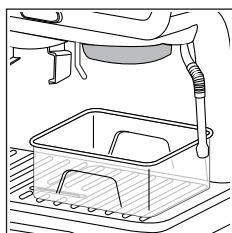
As no pressure is produced to brew this drink, the manometer will not turn to a higher position.

4.1 Cooling down the coffee circuit

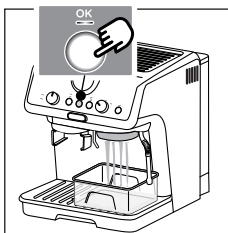
To ensure that the coffee circuit is cold, before making a Cold Brew, it is advisable to manually cool the brew unit



1. Select Cold Brew . The indicator light of the OK button turns blue.



2. Place a container under the brewing unit (A10).

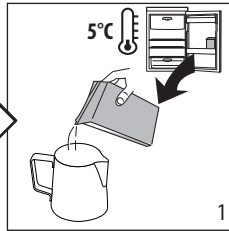


3. Press OK to start delivery. After a few seconds, press OK again to stop delivery.

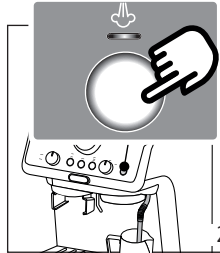
5. MAKING MILK DRINKS

Manual
frothing

My LatteArt



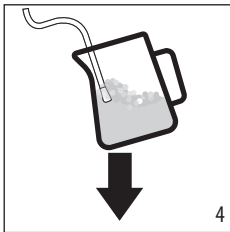
1. Fill the milk pitcher (C7) with fresh cold milk. Milk will up to triple in volume.



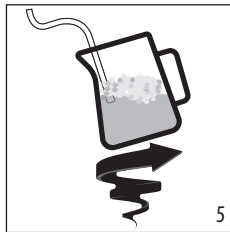
2. Turn the steam on briefly to purge condensation. Make sure the wand is pointing away from you.



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.



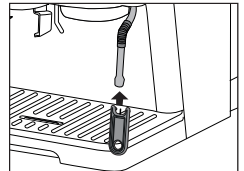
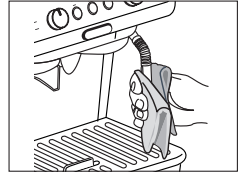
4. Keep the steam nozzle just on the surface, careful not to make big bubbles by letting too much air in.



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











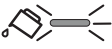






1. Use a soft, damp cloth to remove any milk residues after every use. For a more thorough clean, we recommend Eco MultiClean to remove milk proteins and fats.
2. Use the steam for a deeper cleaning.
3. Wait until the steam wand has cooled down, then clear the hole of the nozzle with the Cleaning Tool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



Barista tips:

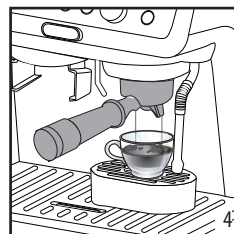
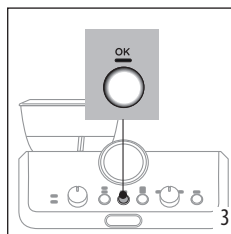
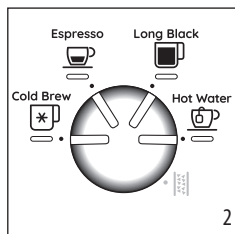
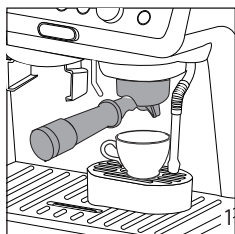
- **Fresh is best** : Be sure to use fresh cold milk every time.
- For best results, store the milk pitcher in the refrigerator.
- Whole milk is recommended for best results. Dairy and plant-based drinks will vary in ease of texturing depending on type.
- After foaming milk, eliminate unwanted bubbles 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.

6. EXPLANATION OF LIGHTS








LIGHTS	EXPLANATION OF LIGHTS	OPERATION
All the lights flash briefly	Turning the machine on	Self-diagnosis
 OK Permanently alight	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"
 Flashing	The machine is heating up	Wait until the machine reaches the brewing temperature
 White OK  Permanently alight (The indicators  and  show the respective selections)	The machine is ready for delivery	Set up the machine and proceed with preparation of the drink
 Blue OK  Permanently alight (The  indicator shows the selection in progress)	The machine is ready for delivery	Set up the machine and proceed with preparation of the drink
 Permanently alight	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 "9. 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	Descal as described in section "12. Descaling"
  x2  x1 Permanently alight	1-dose drink is selected	All the process (from grinding to delivery) is setted for preparing 1 cup
  x2 Permanently alight  x1	2-doses drinks are selected	All the process (from grinding to delivery) is setted for preparing 2 cups
		...→

LIGHTS	EXPLANATION OF LIGHTS	OPERATION
<p>MIN MED MAX</p> <p>Permanently alight</p>	Choose 1 of the 3 temperatures available	See "3.3 Focus on temperature"
<p>Flashing</p>	General alarm	Turn the machine off and wait 10 minutes before turning on again. If the problem continues, contact customer services.
<p>Flashing</p>	Steam function is selected and running	After a few seconds the machine will start to deliver steam.
<p>Permanently alight - red</p>	Descaling must be performed	Descale the appliance as described in section "12. Descaling"
<p>Flashing - Permanently alight</p>	Descaling is selected	Press OK to run descaling cycle or turn the selection knob to the drink desired
<p>Flashing</p>	Descaling is performing: the machine is delivering the descaling solution	Proceed completing the descaling cycle (see "12. Descaling")
<p>Flashing - Permanently alight</p>	The first phase of the descaling cycle is complete. You now need to proceed with rinsing.	Press OK to start rinsing.
<p>Flashing</p>	The machine proceeds with the rinsing phase to complete the descaling cycle.	Proceed by completing the descaling cycle (see "12. Descaling")

7. CUSTOMISING THE QUANTITY OF DRINKS



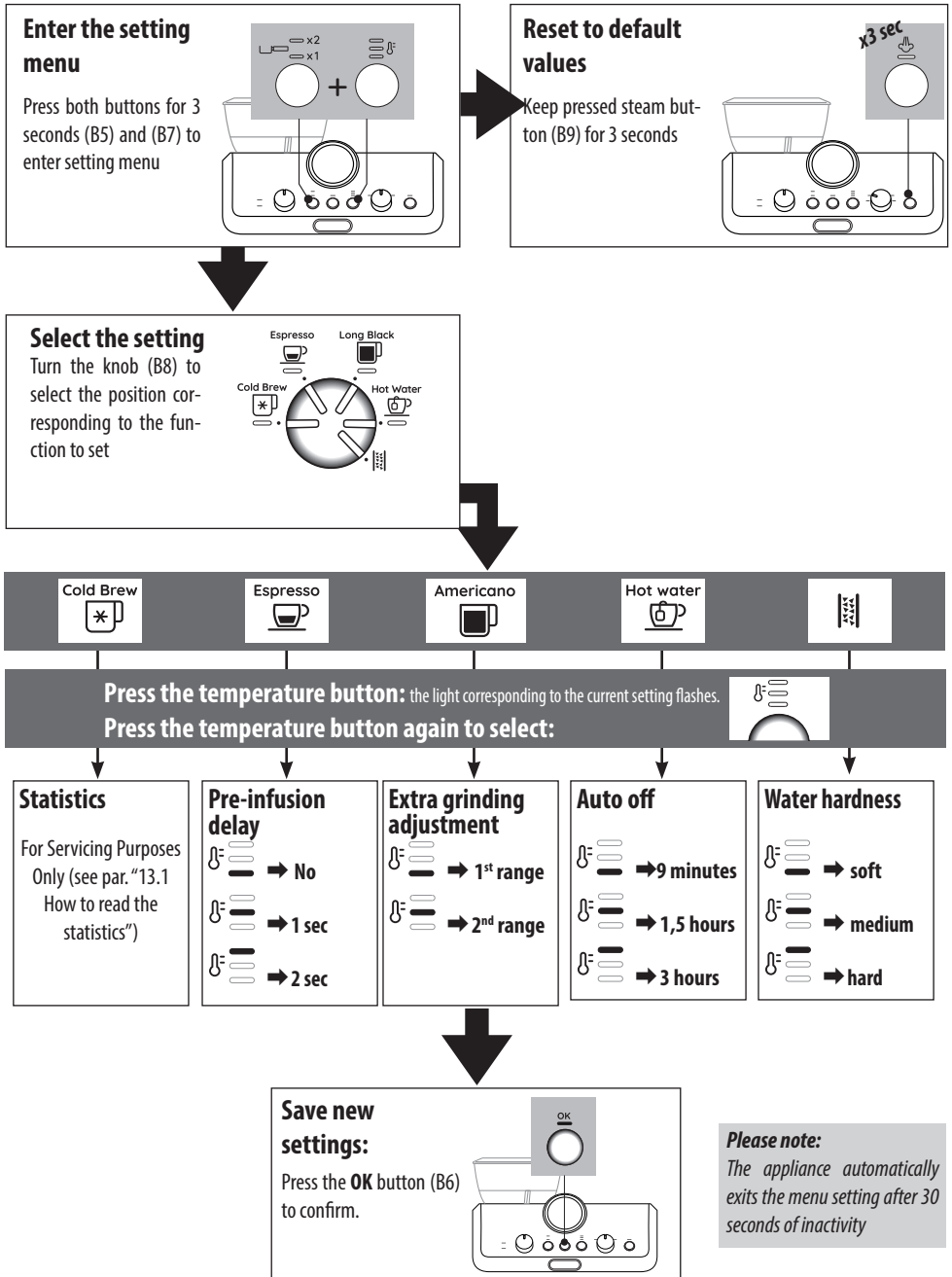
1. Prepare the appliance to deliver the drink you want to make. Prepare the coffee dose and attach the portafilter (C1) to the brewing unit (A10).
2. Turn the dial (B8) to select the drink to be programmed.
3. Keep pressed the OK button (B6) until the desired quantity in cup is reached. The related light 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
 Cold Brew	≈ 110 ml	≈ 90 to ≈130 ml
 Cold Brew 2x	≈ 180 ml	≈ 160 to ≈ 220 ml
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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

8. MENU SETTINGS



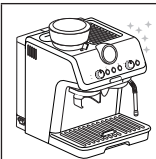

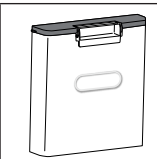
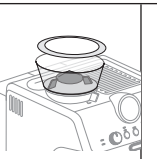
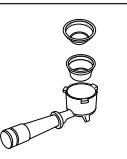


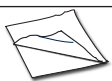


9. CLEANING AND MAINTENANCE

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.

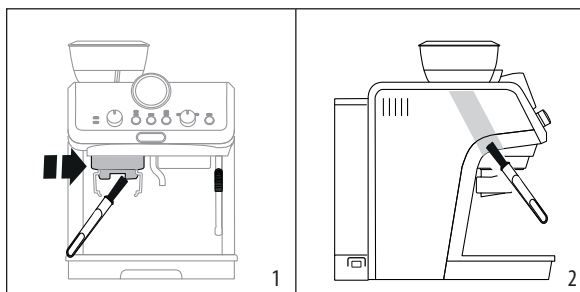
Danger!

- 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.

					
	✗	✓	✗	✗	✗
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✗	✗	✓	✗
	✗	✓	✓	✗	✓
	✗	✓	✓	✗	✓



10. CLEANING THE GRINDER

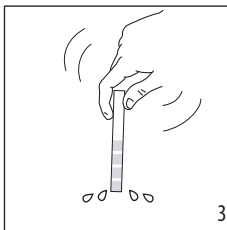
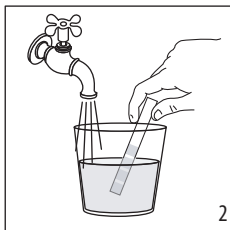
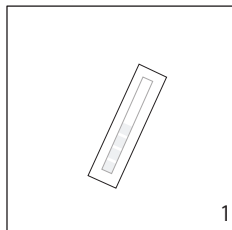
1. Clean the attachment area with the brush (C9);
2. Use the brush to clean the coffee funnel.



11. WATER HARDNESS

11.1 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 "8. 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 "8. 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.

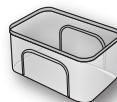
Total Hardness Test result	Button (B7)	Level
		1 soft water
		2 medium water
 		3 hard or very hard water

12. DESCALING

20
Minutes



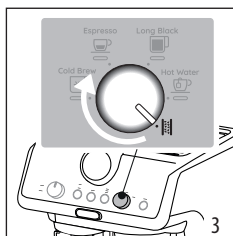
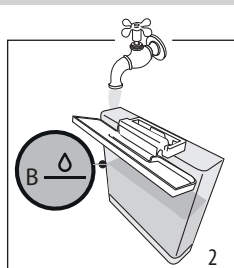
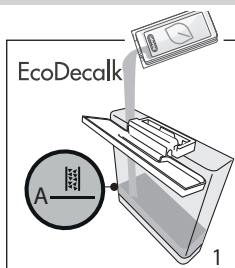
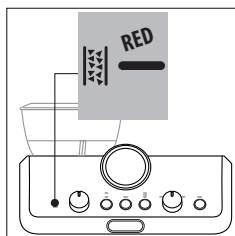
EcoDecalk
mini
100 ml C°/3,40 fl.oz.







2 L
67.63 fl.oz

Please note

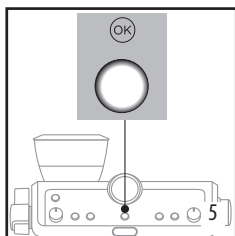
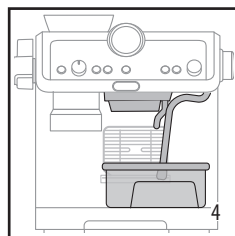
- Before use, read the instructions and the labelling on the descaler pack.
- It is important to use De'Longhi descaler only. Using unsuitable descaler and/or performing descaling incorrectly may result in faults not covered by the manufacturer's guarantee.
- Descaler could damage delicate surfaces.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



When the  light (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 (11)) 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/3.40 fl.oz packet).
2. Add water (1 l/ 33.81 fl.oz) up to the level  B.
3. Turn the mode selector dial (B8) to : the OK light turns to orange and the descaling light flashes.

Then put the water tank back into the appliance.



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.

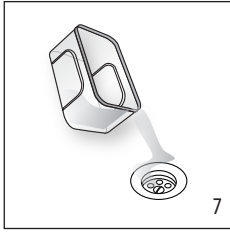
Please note

- 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.

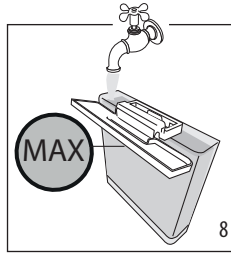
Delivery stops and the OK light turns to white. This indicates that it is necessary to proceed with rinsing: see next page.



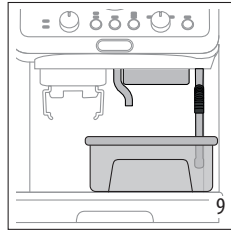
DESCALING



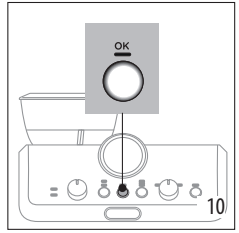
7. Empty the container used to collect the descaler solution and replace it empty.



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.



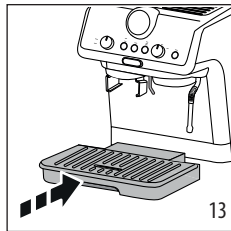
9. Position a container under the brewing unit, hot water spout and steam wand.



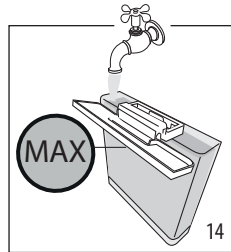
10. Press the OK button: rinsing starts.

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.

13. 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 "12. 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	<ul style="list-style-type: none"> Rinse the filters under abundant running water. Use a coarser grinding setting
The coffee crema is too light  <ul style="list-style-type: none"> Flowing fast like water Light and pale Crema 	The appliance settings need reviewing	<ul style="list-style-type: none"> 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  <ul style="list-style-type: none"> Flowing in drips or not at all Crema very dark and not uniformed 	The appliance settings need reviewing	<ul style="list-style-type: none"> 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 "12. 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		<ul style="list-style-type: none"> 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 "10. 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 "8. 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.

13.1 How to read the statistics







When you contact the Customer Service Centre, the statistics info could be useful. Please follow this procedure:





- Enter the menu by pressing both buttons (B5) and (B7) for 3 seconds;
- Turn the knob (B8) to select "Cold Brew" position;
- Press the temperature button (B7);
- Once entered in the menu select the desired data rotating the function knob according to the next chart:

Knob position	Counter
Cold Brew 	Total count of Cold drinks
Espresso 	Total count of Hot drinks
...→	

Knob position	Counter
Americano 	Total count of Steam preparations
	Total count of Descalings

- Check the lights corresponding to , OK,  to read the statistics:

Lights on control panel	Drink count	Descale count
 x2  x1 OK 	Up to 100	Up to 1
 x2  x1 OK 	Between 100 - 1000	Between 2 - 10
...→		

Lights on control panel	Drink count	Descale count
	Between 1000 - 3000	Between 10 - 30
	Between 3000 - 6000	Between 30 - 60
	Between 6000 - 11000	Between 60 - 110
	More than 11000	More than 110

- After 30 seconds of inoperation, the machine automatically exits from the menu setting and it is ready to use.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

L'utilisation d'un appareil électrique quel qu'il soit comporte l'observance de quelques règles fondamentales. En particulier :

- Lisez attentivement les consignes.
- Assurez-vous que la tension de votre système électrique correspond à la tension indiquée au bas de la machine.
- Ne touchez pas les pièces chaudes. Touchez exclusivement les poignées et les boutons.
- Pour éviter les incendies, les blessures corporelles et les décharges électriques, évitez de plonger le cordon, la fiche ou tout l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Gardez l'appareil hors de la portée des enfants et ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.
- Débranchez la machine de la prise lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil ayant une fiche ou un cordon endommagé, ou après un dysfonctionnement ou un dommage quelconque de l'appareil. Pour inspection, réparations ou réglages, retournez l'appareil au centre de Service agréé le plus proche.
- L'utilisation d'accessoires ou de pièces non d'origine peut provoquer des incendies, des décharges électriques ou blesser les personnes.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne pende pas du bord de la table ou du comptoir pour éviter d'être pris accidentellement ou enchevêtré.
- Évitez d'installer l'appareil à proximité du plan de cuisson, de résistances électriques et fours réchauffés.
- Branchez le cordon à la prise murale. Pour déconnecter, il faut d'abord éteindre l'appareil, puis retirer la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui prévu. Cet appareil ne doit être utilisé que pour un usage domestique. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage résultant d'une utilisation inappropriée, incorrecte ou irresponsable.

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, ne retirez pas le couvercle ni l'extérieur de l'appareil. N'essayez pas de réparer ou de modifier l'appareil car cela pourrait entraîner l'annulation de la garantie. Les réparations doivent être effectuées uniquement par le personnel de service autorisé!

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI

CET APPAREIL EST UNIQUEMENT À USAGE DOMESTIQUE

INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT

- Un cordon d'alimentation court est prévu pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long.
- Des cordons d'alimentation ou des rallonges électriques plus longs et détachables sont disponibles et peuvent être utilisés si vous restez prudent lors de l'utilisation.
- Si une rallonge est utilisée, les caractéristiques électriques indiquées doivent être au moins aussi élevées que celles de l'appareil. Si l'appareil est équipé d'un cordon à 3 fils, de type mise à la terre, la rallonge doit être UN CORDON ÉLECTRIQUE TYPE 3 AVEC MISE À LA TERRE. Le cordon le 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.

- Votre produit est équipé d'une fiche à courant alternatif polarisée (une prise ayant une broche plus large que l'autre). Cette fiche ne s'insère dans la prise de courant que d'une seule manière. Il s'agit d'un dispositif de sécurité. Si vous ne parvenez pas à insérer complètement la fiche dans la prise, essayez de l'inverser. Si la fiche ne s'insère toujours pas, contactez un électricien pour remplacer la prise murale obsolète. Respectez la fonction de sécurité de la fiche polarisée.

1. DESCRIPTION

1.1 Description de l'appareil - A

- A1. Interrupteur principal
- A2. Sélecteur du niveau de mouture (fin à grossier)
- A3. Récipient de grains
- A4. Couvercle du réservoir à grains
- A5. Rangement des accessoires
- A6. Couvercle du réservoir d'eau
- A7. Réservoir d'eau
- A8. Cordon d'alimentation
- A9. Buse vapeur
- A10. Unité de percolation
- A11. Bec d'eau chaude
- A12. Support de porte-filtre
- A13. Sortie du moulin à café
- A14. Support de grille pour petite tasse
- A15. Grille pour petite tasse
- A16. Porte-tasse
- A17. Support du porte-tasse
- A18. Indicateur de niveau d'eau
- A19. Bac d'égouttage

1.2 Description du panneau de commande - B

- B1. Manomètre
- B2. Voyant d'eau
- B3. Voyant de détartrage
- B4. Bouton de dosage de café
- B5. Bouton de sélection 1 ou 2 tasses
- B6. Bouton OK : distribuer/confirmer/sortir de la veille
- B7. Bouton de température du café
- B8. Bouton de sélection du mode :
 - Infusion à froid
 - Espresso
 - Americano
 - Eau chaude
 - Détartrage
- B9. Bouton de vapeur : pour la distribution de vapeur

1.3 Description des accessoires - C

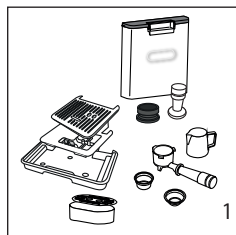
- C1. Porte-filtre
- C2. Entonnoir de dosage
- C3. Filtre à café 1 tasse
- C4. Filtre à café 2 tasses
- C5. Papier indicateur « Test de dureté de l'eau »
- C6. Détartrant
- C7. Carafe de lait
- C8. Brosse de nettoyage
- C9. Aiguille de nettoyage pour la buse de vapeur
- C10. Tasseur
- C11. Tapis de tassage (*uniquement pour certains modèles)

1.4 Accessoires de nettoyage en option recommandés

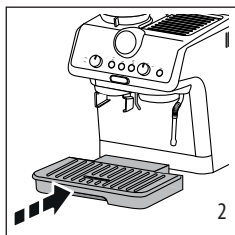
Visitez Delonghi.com pour plus d'informations.

 EAN : 8004399333307

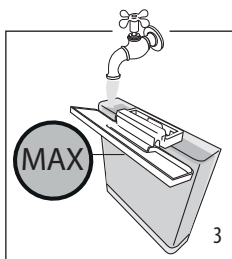
2. PRÉPARATION DE LA MACHINE POUR LA PREMIÈRE UTILISATION



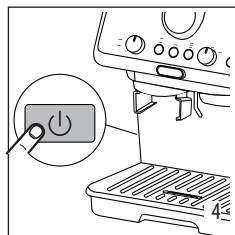
1. Lavez et essuyez tous les accessoires (y compris le réservoir d'eau (A7)) avec de l'eau chaude et un liquide de nettoyage.



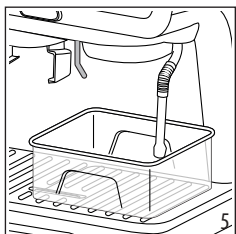
2. Insérez le bac à café (A19) avec la grille pour tasse (A16) et (A17).



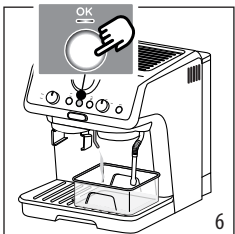
3. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau fraîche propre, en veillant à ne pas dépasser le niveau MAX.



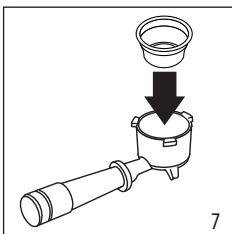
4. Branchez la machine et assurez-vous que l'interrupteur principal (A1) sur le côté de la machine est enfoncé et en position I.



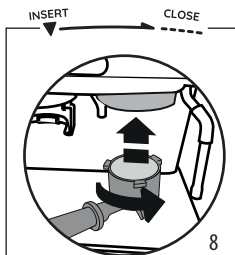
5. Placez un récipient de capacité minimum de 3,38 fl oz/100 ml sous la buse d'eau chaude (A11).



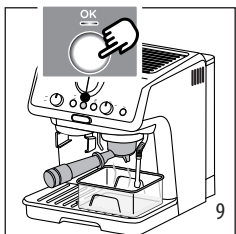
6. Appuyez sur OK (B6) pour démarrer la distribution. L'eau chaude s'écoule de la buse d'eau chaude.



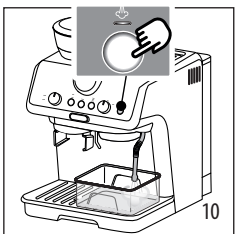
7. Insérez le filtre à café ((C3) ou (C4)) dans le porte-filtre (C1).



8. Fixez le porte-filtre sur la machine : Alignez la poignée du porte-filtre à l'inscription « INSÉRER » puis tournez la poignée vers la droite jusqu'à ce qu'elle soit alignée à l'inscription « FERMER ».



9. Placez un récipient sous le porte-filtre et la buse de vapeur (A9) et appuyez sur OK. Répétez cette opération 2 fois pour rincer le circuit de café.

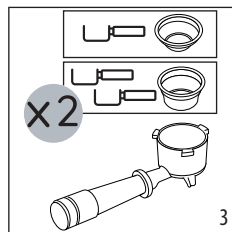
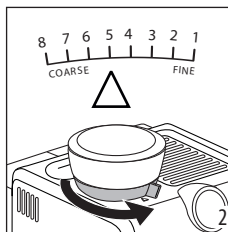
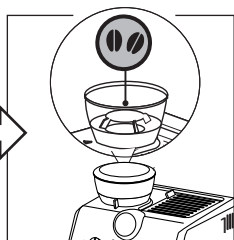


10. Appuyez sur le bouton VAPEUR (B9) et laissez s'échapper la vapeur pendant quelques secondes. Puis appuyez à nouveau sur le bouton pour arrêter.

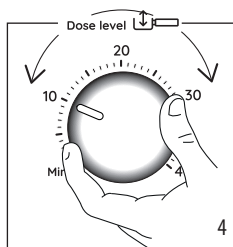
Pour des performances de vapeur optimales, il est recommandé de répéter cette action 3 ou 4 fois. Cette opération permet de purger le circuit de vapeur avant de faire mousser ou émulsionner le lait avec de la vapeur.

3. DISTRIBUTION DE CAFÉ

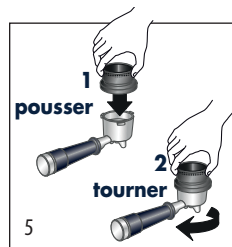
Step 1-grinding & dosing



1. Ajoutez des grains de café frais dans la trémie (A3). Ne remplissez qu'avec la quantité dont vous avez besoin.
2. Le facteur doit être réglé à 5 (mouture moyenne). Si vous n'êtes pas satisfait, ajustez le niveau en fonction de votre goût personnel et du type de café (effectuez cette opération durant la mouture). (*)
3. Sélectionnez le filtre de dosage (C3) simple ou double (C4) et placez-le dans le porte-filtre (C1). Si vous utilisez le double filtre, appuyez sur le bouton de sélection de tasse (B5) jusqu'à ce que le voyant 2X ne s'allume (le volume de la distribution d'espresso sera également doublé).

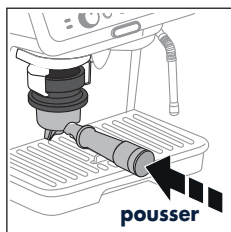
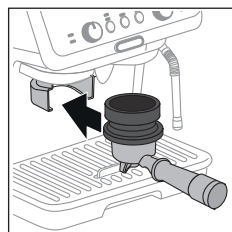


Au début, il est normal de procéder à quelques essais pour trouver le niveau de mouture et la quantité corrects. Au début, nous vous recommandons d'utiliser les valeurs suggérées, puis de les modifier si nécessaire en fonction des conseils de la section "3.1 Ajuster la dose".



4. Définissez la dose en ajustant le bouton (B4) selon les conseils de la section «3.1 Ajuster la dose»

5. Insérez l'entonnoir de dosage (C2) dans le porte-filtre : 1 poussez et 2 tournez jusqu'au verrouillage

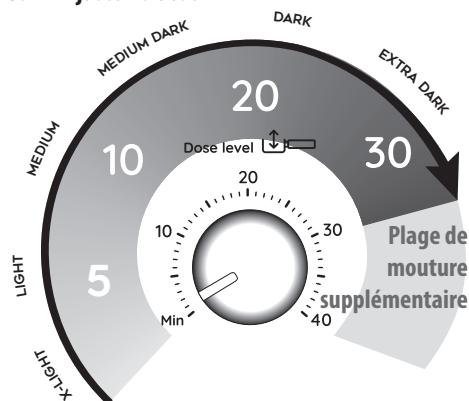


6. Fixez le porte-filtre
7. Poussez le porte-filtre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic », puis relâchez : la mouture commence et s'arrête automatiquement.

Remarque : Pour arrêter la mouture manuellement, il suffit d'appuyer à nouveau sur le porte-filtre (jusqu'à entendre un clic).

(*) Un niveau de mouture entre 3 et 6 est recommandé pour la plupart des cafés. La mouture avec le niveau 1 ou 2 produit un résultat très raffiné. Ne les utilisez que pour du café très spécial (torréfaction claire) ou si vous constatez que la qualité du café n'est pas optimale en raison de l'usure des meules (mouture trop grossière).

3.1 Ajuster la dose

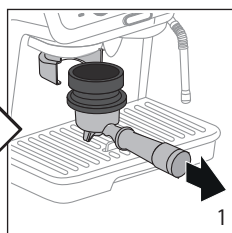


Chaque variété de grains de café se comporte différemment durant la mouture, c'est pourquoi il faut être très attentif au réglage de la dose dès le début.

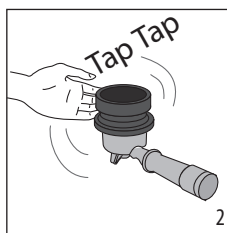
Cette illustration vous donne des indications pour le réglage de la dose. Tenez compte du fait que ces plages de réglage suggérées, selon le niveau de torréfaction, représentent un bon point de départ mais qu'elles peuvent varier légèrement en fonction de la composition spécifique de vos grains de café.

1. Définissez la dose (pour atteindre la marque située à l'intérieur du panier filtre, voir illustration pour la dose parfaite) en commençant par la position minimum. Les numéros sur le bouton constituent une référence une fois que la dose parfaite est atteinte dans le filtre. Ils ne correspondent pas aux réglages du moulin, aux unités de mesure (gr/oz) ou au temps de mouture
2. Réglez le bouton selon les positions de référence suggérées.

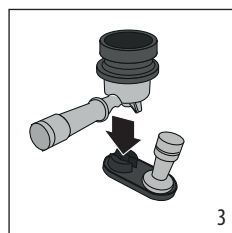
Step 2-tamping



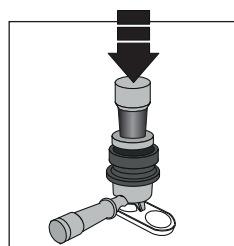
1. Après la mouture, extrayez le porte-filtre (C1).



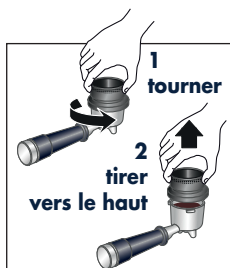
2. Tapotez doucement l'entonnoir de dosage (C2) pour niveler le café moulu à l'intérieur.



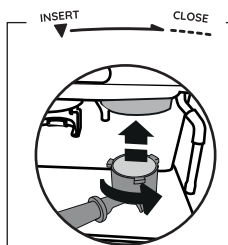
3. Placez le porte-filtre dans son logement sur le tapis de tassage (C11).



4. Tassez le café.

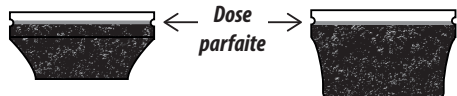


5. Retirez l'entonnoir de dosage et vérifiez la dose de café (consultez la section "3.2 La dose parfaite").



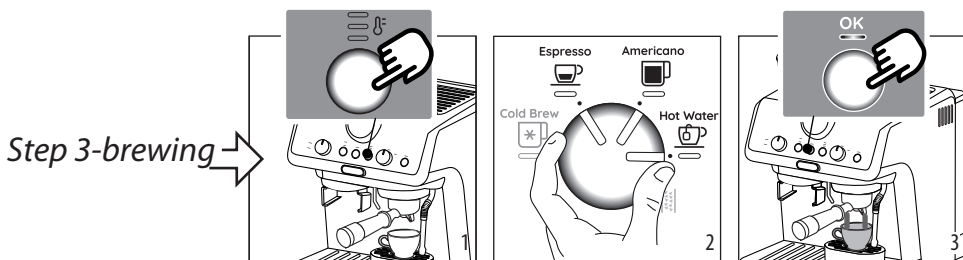
6. Fixez le porte-filtre à l'unité de percolation (A10).

3.2 La dose parfaite



- Une marque se trouve à l'intérieur des filtres à café pour identifier le niveau de la dose parfaite.
- Assurez-vous que le café se trouve au niveau de dosage recommandé après le tassage. Vous pourriez devoir ajuster le bouton de dosage plusieurs fois avant d'atteindre la dose parfaite.

- Si votre café est sur-extrait ou sous-extrait et que la dose se trouve dans la plage de la dose parfaite, réglez le moulin sur un réglage plus fin ou plus grossier (voir Étape 1 - mouture).
Un café sur-extrait (écoulement trop lent) nécessite une mouture plus grossière
Un café sous-extrait (écoulement trop rapide) nécessite une mouture plus fine.
- **Remarque :** Tout résidu de café moulu qui reste après le tassage n'a aucune influence sur la qualité de l'extraction.



1. Sélectionnez la température (voir «3.3 Zoom sur la température»).
2. Sélectionnez votre boisson.
3. Appuyez sur OK (B6) pour commencer la distribution (pré-infusion et infusion). La distribution de café s'arrête automatiquement.

3.3 Zoom sur la température

La température de l'eau est contrôlée de manière précise à travers l'ensemble du processus de percolation, pour assurer la stabilité idéale de température pour l'extraction. La Specialista Arte permet de sélectionner jusqu'à 3 profils de température d'infusion*, ce qui correspond à une plage de températures comprises entre 92 °C et 96 °C.

Les variétés de grains de café et les couleurs de torréfaction exigent leur propre réglage de température spécifique pour la meilleure extraction. Par exemple, les grains de café Robusta ont une température recommandée plus basse que les grains d'Arabica ; il en est de même pour les grains de couleur de torréfaction plus foncée ou les grains à peine torréfiés, par rapport à ceux qui ont dégagé au fil du temps.

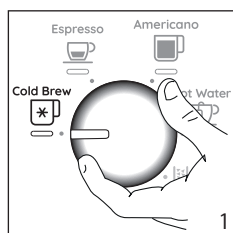
Niveau de température	MIN	MED	MAX
Voyant correspondant			
Plage de torréfaction des grains de café	FONCÉ	MOYEN à FONCÉ	CLAIR à MOYEN

* Cette température concerne l'eau à l'intérieur du bloc thermique. Elle diffère de la température de la boisson dans la tasse ou de la température mesurée lorsque la boisson sort des bords du porte-filtre.

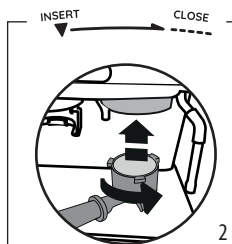
4. PRÉPARATION D'INFUSIONS À FROID



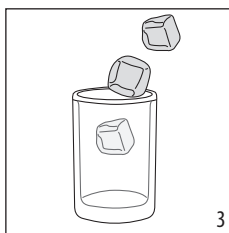
La technologie d'infusion à froid permet une méthode de préparation du café avec l'eau froide ou à température ambiante. L'infusion à froid utilise une durée d'infusion plus longue plutôt que la chaleur pour l'extraction des propriétés des grains de café.



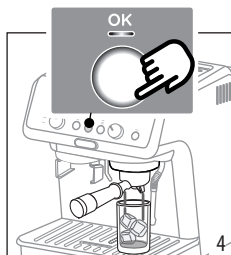
1. Sélectionnez Infusion à froid [*]. Le voyant du bouton OK devient bleu.



2. Préparez la « dose parfaite » (voir «3.2 La dose parfaite») et fixez le porte-filtre.



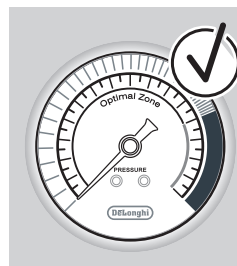
3. Préparez le verre en y ajoutant 2 ou 3 glaçons et placez-le sous les becs du porte-filtre.



4. Appuyez sur OK pour commencer l'infusion à froid. La distribution démarre et s'arrête automatiquement.

Les conseils du barman :

- Lors de la préparation d'une infusion à froid, un niveau de mouture compris entre 4 et 6 est recommandé
- L'eau fraîche est meilleure : assurez-vous que le réservoir contient de l'eau fraîche. Si l'eau se trouve dans le réservoir depuis quelques jours, videz-le et rincez-le énergiquement.
- Maintenez toujours le réservoir d'eau propre.

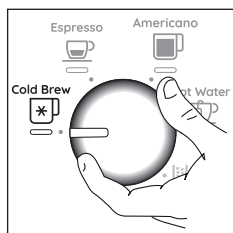


Remarque :

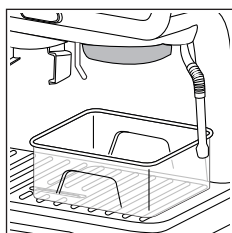
Comme aucune pression n'est produite pour la distribution de cette boisson, le manomètre ne montera pas.

4.1 Refroidissement du circuit de café

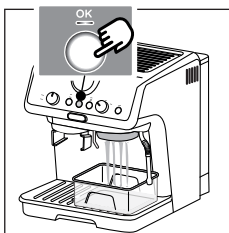
Pour être sûr que le circuit de café est froid, il est conseillé de refroidir manuellement l'unité de percolation avant de procéder à une infusion à froid



1. Sélectionnez Infusion à froid [*]. Le voyant du bouton OK devient bleu.



2. Placez un récipient sous l'unité de percolation (A10).

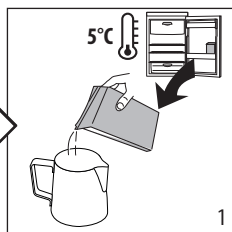


3. Appuyez sur OK pour démarrer la distribution. Au bout de quelques secondes, appuyez à nouveau sur OK pour stopper la distribution.

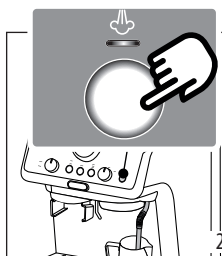
5. PRÉPARER DE BOISSONS LACTÉES

Manual
frothing

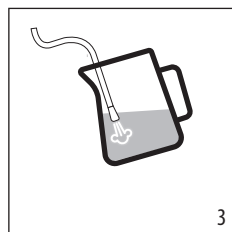
My LatteArt



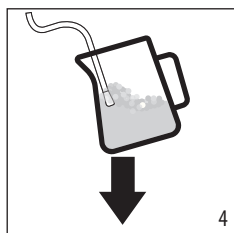
1. Remplissez la carafe (C7) de lait frais froid. Le lait va jusqu'à tripler de volume.



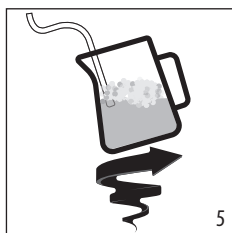
2. Laissez brièvement s'échapper la vapeur pour purger la condensation. Assurez-vous que la buse n'est pas dirigée vers vous.



3. Pour faire la mousse, placer la buse à la surface du lait et l'air sera capturé par le mélange du lait et de la vapeur.



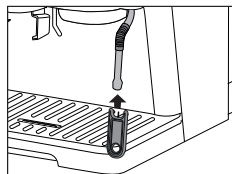
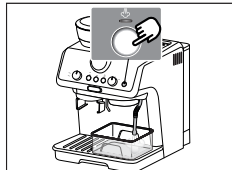
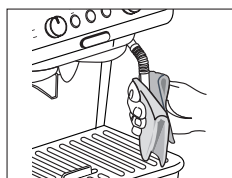
4. Maintenir la buse vapeur juste à la surface, en veillant à ne pas faire de grosses bulles en laissant entrer trop d'air.



5. Insérez la buse de vapeur juste sous la surface du lait : cela crée un vortex. Une fois la température désirée atteinte, tournez le bouton pour éteindre la vapeur et attendez que l'échappement de vapeur s'arrête complètement avant de retirer la carafe.

Nettoyer la buse vapeur















1. Éliminez tout résidu de lait après l'utilisation à l'aide d'un chiffon doux humide. Pour un nettoyage plus en profondeur, nous recommandons Eco MultiClean pour éliminer les protéines et les graisses du lait.
2. Utiliser de la vapeur pour un nettoyage plus efficace.
3. Attendez que la buse de vapeur soit refroidie, puis nettoyez l'orifice de la buse à l'aide de l'outil de nettoyage (C9) pour garantir un meilleur usage de la buse de vapeur.



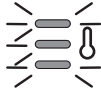




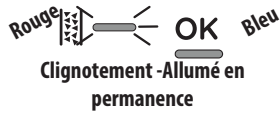



Les conseils du barman :

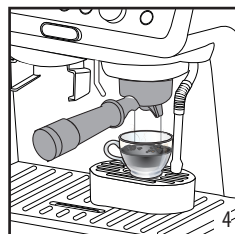
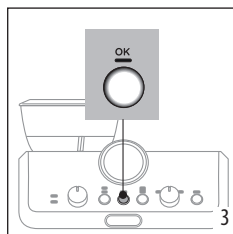
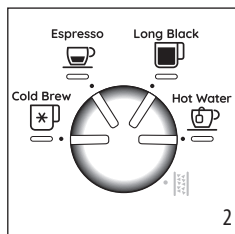
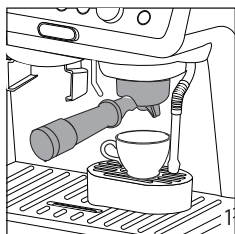
- **Meilleur frais** : Assurez-vous que le lait que vous utilisez est toujours frais et bien froid.
- Pour de meilleurs résultats, gardez la carafe de lait au frigo.
- Il est recommandé d'utiliser du lait entier pour de meilleurs résultats. La texture des produits laitiers et des boissons végétales varie en fonction du type.
- Une fois que le lait a moussé, éliminez le surplus de bulles en agitant la carafe : couvrez le dessus de la carafe avec une main et tapotez doucement le fond sur une surface plane, agitez le lait chauffé à la vapeur.

6. EXPLICATION DES VOYANTS

VOYANTS	EXPLICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
Tous les voyants clignotent brièvement	Allumez la machine	Auto-diagnostic
 Allumé en permanence	L'appareil a été allumé pour la première fois et le circuit d'eau doit être rempli	Procédez comme indiqué à la section «2. Préparation de la machine pour la première utilisation»
 Clignotement	La machine est en train de chauffer	Attendez que la machine n'atteigne la température de distribution
 Allumé en permanence (Les voyants  et  indiquent les sélections respectives)	La machine est prête pour la distribution	Réglez la machine et procédez à la préparation de la boisson
 Allumé en permanence (Le voyant  indique la sélection en cours)	La machine est prête pour la distribution	Réglez la machine et procédez à la préparation de la boisson
  Allumé en permanence	Eau dans le réservoir insuffisante (A7) ou réservoir d'eau non correctement inséré	Remplissez le réservoir ou extrayez-le et replacez-le correctement
  Clignotement	Vous tentez de distribuer une boisson mais le réservoir d'eau (A7) est vide	Remplir le réservoir
	La mouture est trop fine et le café est distribué trop lentement ou pas du tout	Extrayez le porte-filtre (C1) et répétez les opérations de préparation du café, en tenant compte des instructions données dans le guide de démarrage rapide à la section sur la mouture
	Le filtre (C3) ou (C4) est colmaté	Nettoyez comme indiqué dans la section «7. Nettoyage et maintenance»
	Le réservoir (A7) n'a pas été mis en place correctement et les vannes du fond ne sont pas ouvertes	Enfoncer légèrement le réservoir vers le bas pour ouvrir les valves du fond
  x2  x1 Allumé en permanence	Une boisson à 1 dose a été sélectionnée	L'ensemble du processus (de la mouture à la distribution) est réglé pour la préparation d'1 tasse








VOYANTS	EXPLICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
 <p>×2 Allumé en permanence</p>	Une boisson à 2 doses a été sélectionnée	L'ensemble du processus (de la mouture à la distribution) est réglé pour la préparation de 2 tasses
 <p>MIN MOY MAX</p> <p>Allumé en permanence</p>	Choisissez 1 des 3 températures disponibles	Voir «3.3 Zoom sur la température»
 <p>Clignotement</p>	Disfonctionnement	Éteignez la machine et attendez 10 minutes avant de la rallumer. Si le problème persiste, contactez le service client.
 <p>Clignotement</p>	La fonction vapeur est sélectionnée et fonctionne	Au bout de quelques secondes, la machine démarre pour distribuer de la vapeur.
 <p>Allumé en permanence - rouge</p>	Un détartrage est exigé	Détartez l'appareil comme décrit à la section «10. Détartrage»
 <p>Rouge Clignotement - Allumé en permanence OK Blanc</p>	Détartrage a été sélectionné	Appuyez sur OK pour procéder au cycle de détartrage ou tournez le bouton de sélection de la boisson désirée
 <p>Rouge Clignotement OK Blanc</p>	Le détartrage est en cours : la machine distribue la solution détartrante	Terminez le cycle de détartrage (voir «10. Détartrage»)
 <p>Rouge Clignotement - Allumé en permanence OK Bleu</p>	La première phase du cycle de détartrage est terminée. Vous devez maintenant procéder au rinçage.	Appuyez sur OK pour démarrer le rinçage.
 <p>Rouge Clignotement OK Bleu</p>	La machine passe à la phase de rinçage pour terminer le cycle de détartrage.	Terminez le cycle de détartrage (voir «10. Détartrage»)

7. PERSONNALISATION DE LA QUANTITÉ DE BOISSONS



1. Préparez l'appareil pour la distribution de la boisson que vous désirez. Préparez la dose de café et fixez le porte-filtre (C1) à l'unité de percolation (A10).
2. Tournez le bouton (B8) pour sélectionner la boisson à programmer.
3. Tenez le bouton OK (B6) enfoncé jusqu'à ce que la quantité désirée soit atteinte dans la tasse.
4. Une fois le bouton relâché, la quantité est programmée.

Le voyant correspondant de couleur orange clignote au bout de quelques secondes pour confirmer que la longueur de la boisson est en cours de programmation.

Recette de café	Quantité par défaut	Quantité programmable
 Cold Brew	≈ 110 ml	≈ 90 à ≈ 130 ml
 Cold Brew 2x	≈ 180 ml	≈ 160 à ≈ 220 ml
Espresso 	1,18 fl oz 35 ml	de 0,50 à 3,04 fl oz/ de 15 à 90 ml
Espresso  X2	2,37 fl oz 70 ml	de 1,01 à 6,08 fl oz/ de 30 à 180 ml
Americano 	4,06 fl oz/120 ml	<ul style="list-style-type: none"> • espresso : de 0,50 à 3,04 fl oz/ de 15 à 90 ml • eau : de 0,84 à 4,06 fl oz/de 25 à 120 ml
Americano  X2	8,12 fl oz/240 ml	<ul style="list-style-type: none"> • espresso : de 1,01 à 6,08 fl oz/ de 30 à 180 ml • eau : de 1,69 à 8,12 fl oz/de 50 à 240 ml
Hot water 	8,45 fl oz 250 ml	de 2,20 à 10,14 fl oz/ de 65 à 300 ml

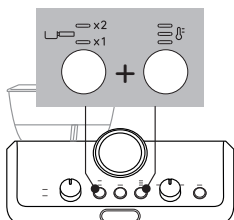
Remarque :

- Vous pouvez programmer des quantités de boisson, non de vapeur.
- La programmation change la quantité de boissons, mais pas la quantité de café moulu.
- Si la boisson est personnalisée, lorsque vous la sélectionnez en tournant le bouton (B8), le voyant correspondant clignote brièvement.
- Les boissons « X2 » peuvent être programmées séparément.

8. MENU DES RÉGLAGES

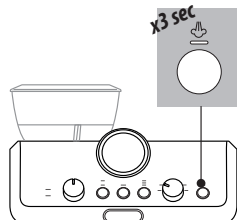
Accéder au menu des réglages

Appuyez sur les deux boutons (B5) et (B7) pendant 3 secondes pour accéder au menu des réglages



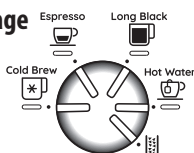
Rétablir les valeurs par défaut

Maintenez le bouton de vapeur (B9) enfoncé pendant 3 secondes



Sélectionner le réglage

Tournez le bouton (B8) pour sélectionner la position correspondant à la fonction à régler



Cold Brew



Espresso



Americano



Hot water



Appuyez sur le bouton de température : le voyant correspondant au réglage en cours clignote.

Appuyez à nouveau sur le bouton de température pour sélectionner :

Statistiques

Uniquement pour l'entretien (voir par. "11.1 Lecture des statistiques")

Délai de pré-infusion

☕ ☐ ☐ ☐ → Non
 ☕ ☐ ☐ ☐ → 1 sec
 ☕ ☐ ☐ ☐ → 2 sec

Réglage de mouture supplémentaire

☕ ☐ ☐ ☐ → 1^{ère} ligne
 ☕ ☐ ☐ ☐ → 2^e ligne

Arrêt automatique

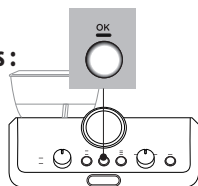
☕ ☐ ☐ ☐ → 9 minutes
 ☕ ☐ ☐ ☐ → 1,5 heures
 ☕ ☐ ☐ ☐ → 3 heures

Dureté de l'eau

☕ ☐ ☐ ☐ → douce
 ☕ ☐ ☐ ☐ → moyenne
 ☕ ☐ ☐ ☐ → dure

Enregistrer les nouveaux réglages :

Appuyez sur le bouton OK (B6) pour confirmer.



Remarque :

L'appareil quitte automatiquement le menu des réglages au bout de 30 secondes d'inactivité



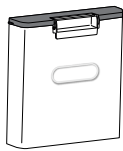

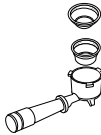





9. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Important!

- N'utilisez pas de solvants, de détergents abrasifs ou d'alcool pour nettoyer la machine à café.
- N'utilisez pas 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, il est recommandé de procéder à un cycle de rinçage avant de l'utiliser à nouveau.

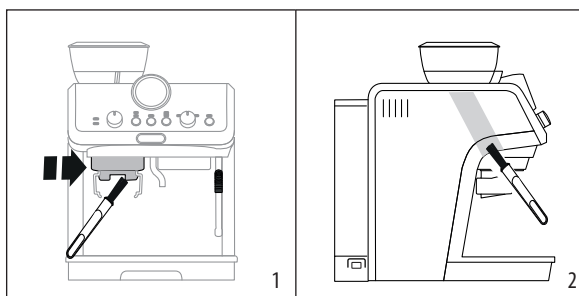
Danger!

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

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

10. NETTOYAGE DU MOULIN

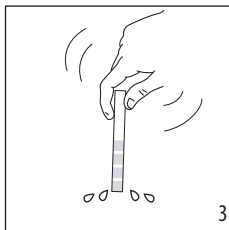
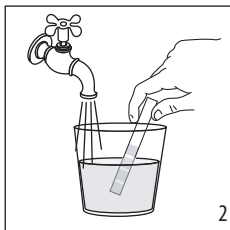
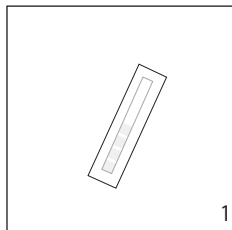
1. Nettoyez la zone de fixation avec la brosse (C9) ;
2. Utilisez la brosse pour nettoyer l'entonnoir à café.



11. DURETÉ DE L'EAU

11.1 Dureté de l'eau

Le voyant de détartrage (B3) s'allume au bout d'une période définie en fonction de la dureté de l'eau. La machine peut également être programmée en fonction de la dureté réelle de l'alimentation en eau des différentes régions, dans ce cas, le détartrage peut être exigé moins fréquemment (voir «6. Menu des réglages» - []).



1. Retirez le papier indicateur « TEST DE DURETÉ TOTALE » (C5) de son emballage.
2. Immerger complètement le papier dans un verre d'eau pendant une seconde.
3. Retirer le papier de l'eau et le secouer légèrement.

4. Réglez l'appareil comme indiqué à la section "6. Menu des réglages".

Au bout d'une minute environ, 1, 2, 3 ou 4 carrés rouges se forment, selon la dureté de l'eau. Chaque carré correspond à un niveau.

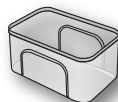
Résultat du test de dureté totale	Bouton (B7)	Niveau
		1 eau douce
		2 eau moyenne
		3 eau dure ou très dure

12. DÉTARTRAGE

20
Minutes



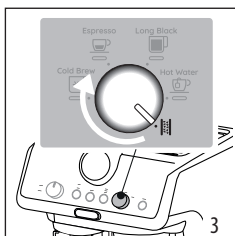
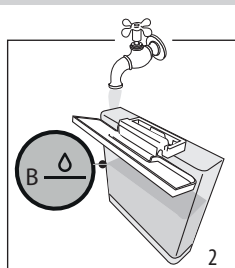
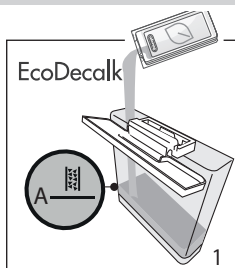
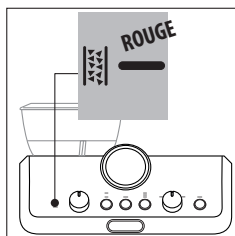
EcoDecalk
100 ml C°/3,40 fl.oz. *mini*



2 L
67.63 floz

Remarque

- Avant l'utilisation, lire les instructions 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 mal effectué peuvent entraîner des défauts non couverts par la garantie du fabricant.
- Le détartrant pourrait endommager les surfaces délicates. Si le produit est accidentellement renversé, essuyez-le immédiatement.



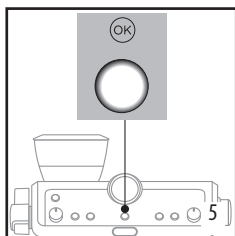
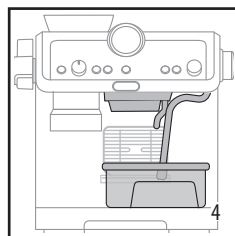
Lorsque le voyant (B3) s'allume, il est temps de procéder au détartrage de la machine. Le cycle de détartrage peut être exécuté à n'importe quel moment.

Le réglage de la dureté de l'eau (voir section (9)) augmente (eau plus dure) ou diminue (eau moins dure) la fréquence du détartrage de la machine.

1. Versez le produit détartrant (C6) dans le réservoir jusqu'au niveau A marqué à l'intérieur du réservoir (A7) (correspond à un paquet de 100 ml/3,40 floz).

2. Ajoutez de l'eau (11/33,81 floz) jusqu'au niveau B. Puis remplacez le réservoir d'eau sur l'appareil.

3. Tournez le bouton de sélection de mode (B8) en position ROUGE : le voyant OK devient orange et le voyant de détartrage clignote.



4. Assurez-vous que le porte-filtre n'est pas fixé et placez un récipient sous l'unité de percolation (A10), le bec d'eau chaude (A11) et la buse de vapeur (A9).

5. Maintenez le bouton OK (B6) enfoncé pendant au moins 3 secondes : le voyant OK commence à clignoter ; le détartrage commence.

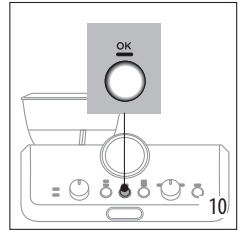
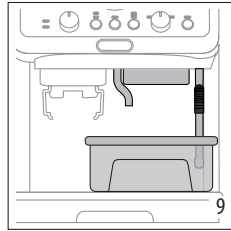
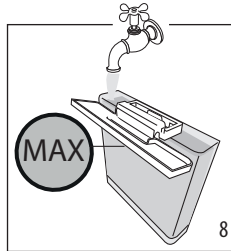
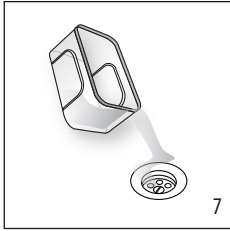
Remarque

- Si vous démarrez le cycle de détartrage par erreur, vous pouvez appuyer sur le bouton OK pendant 10 secondes pour le stopper ; le cycle de rinçage (commençant à l'étape 9 ci-dessous) ne peut pas être arrêté.
6. Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant s'écoule de la buse de vapeur et de l'unité de percolation. Le programme de détartrage élimine les dépôts de calcaire à l'intérieur de l'appareil en effectuant automatiquement une série de rinçages et de pauses jusqu'à ce que le réservoir soit vide.

La distribution s'arrête et le voyant OK devient blanc. Ceci indique qu'il est nécessaire de procéder au rinçage : voir la page suivante.

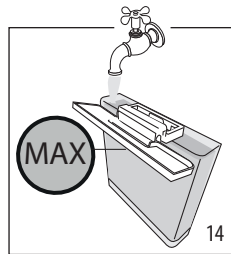
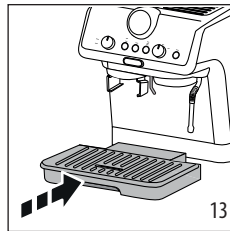


DÉTARTRAGE



7. Videz le récipient utilisé pour recueillir la solution de détartrage et le remettre en place vide.
8. Retirez le réservoir d'eau, éliminez tout résidu de solution de détartrage, rincez à l'eau courante et remplissez d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX. Remplacez le réservoir dans son logement.
9. Placez un récipient sous l'unité de percolation, le bec d'eau chaude et la buse de vapeur.
10. Appuyez sur le bouton OK : le rinçage démarre.


11. Une fois le rinçage terminé, la distribution s'arrête et l'appareil se prépare à une nouvelle utilisation :




12. Videz le récipient utilisé pour collecter l'eau de rinçage.
13. Retirez et videz le bac d'égouttage, puis remplacez-le sur l'appareil.
14. Videz, rincez, puis remplissez le réservoir d'eau fraîche et remettez-le en place.

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

13. DIAGNOSTIC DE PANNE





PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Il y a de l'eau dans le bac d'égouttage (A19)	L'unité évacue de petites quantités d'eau dans le bac d'égouttage durant les opérations normales.	Videz et nettoyez régulièrement le bac d'égouttage
Le café espresso ne s'écoule pas	Pas d'eau dans le réservoir (A7)	Remplir le réservoir
	Le voyant OK uniquement (B6) est allumé pour indiquer que le circuit de café ou de vapeur est vide	Appuyez sur le bouton correspondant au voyant OK pour remplir le circuit
	Le filtre à café (C3) ou (C4) est colmaté	Rincez les filtres sous une grande quantité d'eau courante.
	Mouture du café trop fine ou trop de café	Ajustez la dose et la mouture du café
	Le réservoir (A7) n'a pas été mis en place correctement et les vannes du fond ne sont pas ouvertes	Enfoncer légèrement le réservoir vers le bas pour ouvrir les valves du fond
	Tartre dans le circuit d'eau	Effectuer un détartrage comme décrit dans la section «10. Détartrage»
Le porte-filtre (C1) ne peut être fixé à l'appareil	Il y a trop de café moulu	Répétez l'étape 1 Mouture et Dosage (section «3. Distribution de café»), avec une quantité de dosage plus basse. Si vous utilisez le filtre simple, assurez-vous que le voyant 1X (B5) est allumé.
Le café espresso s'égoutte par les bords du porte-filtre (C1) et non par les trous	Le porte-filtre n'est pas inséré correctement	Fixer correctement le porte-filtre et le faire tourner fermement jusqu'à la butée
	Le filtre à café est colmaté	<ul style="list-style-type: none"> Rincez les filtres sous une grande quantité d'eau courante. Utilisez un réglage de mouture plus grossier
La crème du café est trop claire  <ul style="list-style-type: none"> Écoulement rapide comme de l'eau Crème claire et pâle 	Les réglages de l'appareil ont besoin d'une révision	<ul style="list-style-type: none"> Ajustez la mouture à un réglage plus fin Assurez-vous que la quantité de café moulu est au niveau de l'indicateur (voir "3.2 La dose parfaite")
...→		

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
<p>La crème de café est trop foncée</p>  <ul style="list-style-type: none"> Écoulement goutte-à-goutte ou pas d'écoulement du tout Crème très foncée et non uniforme 	Les réglages de l'appareil ont besoin d'une révision	<ul style="list-style-type: none"> Ajustez la mouture à un réglage plus grossier Assurez-vous que la quantité de café moulu est au niveau de l'indicateur (voir «3.2 La dose parfaite»)
À la fin du détartrage, l'appareil demande un rinçage supplémentaire	Pendant le cycle de rinçage, le réservoir d'eau (A7) n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Terminez le cycle de rinçage à partir du point (8) de la section «10. Détartrage»
Le moulin fonctionne, mais aucun café moulu n'en sort	Le moulin doit être obstrué ou colmaté	Tournez le sélecteur du moulin (A2) en position 8 et éliminez tous les grains de la trémie à l'aide d'un aspirateur (A3) jusqu'à ce qu'elle soit vide et propre. Si le problème persiste, contactez le service client.
Si vous souhaitez changer le type de café		<ul style="list-style-type: none"> Rappelez-vous de n'ajouter à la trémie que la quantité de grains que vous avez l'intention d'utiliser Utiliser un aspirateur ou, pour éviter le gaspillage des grains, moulez tous les grains jusqu'à ce que la trémie soit vide. Placez le nouveau café dans le récipient de grains Si la quantité de café moulu ne suffit pas pour atteindre la dose parfaite, réglez l'appareil comme pour la première utilisation
Après la mouture, le filtre à café est vide	L'entonnoir du moulin à café est colmaté	Voir section «8. Nettoyage du moulin».
Après la mouture, le café moulu dans le filtre n'atteint pas le niveau de la « dose parfaite »	La quantité de café moulu nécessite un ajustement	Ajustez la quantité de café à l'aide du bouton (B4). Si le bouton est déjà en position max., sélectionnez la deuxième plage d'ajustement de la mouture (voir «6. Menu des réglages»-«Réglage de mouture supplémentaire»).
	Vous utilisez le double filtre	Assurez-vous que le voyant 2X est allumé
	La meule s'use avec le temps	Adressez-vous au service client pour changer la meule.






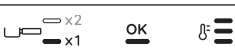
13.1 Lecture des statistiques

Lorsque vous contactez le service client, les informations statistiques peuvent vous être utiles. Veuillez suivre cette procédure :

- Accédez au menu en appuyant sur les deux boutons (B5) et (B7) pendant 3 secondes ;
- Tournez le bouton (B8) pour sélectionner la position « Infusion à froid » ;
- Appuyez sur le bouton de température (B7) ;
- Une fois dans le menu, sélectionnez les données désirées en tournant le bouton de fonction selon le tableau ci-dessous :

Position du bouton	Compteur
	Nombre total de boissons froides
	Nombre total de boissons chaudes
	Nombre total de préparations à la vapeur
	Nombre total de détartrages

- Contrôlez les voyants correspondant à , ,  pour lire les statistiques :

Voyants sur le panneau de commande	Compteur de boissons	Compteur de détartrages
	Jusqu'à 100	Jusqu'à 1
	Entre 100 et 1000	Entre 2 et 10
	Entre 1000 et 3000	Entre 10 et 30
	Entre 3000 et 6000	Entre 30 et 60
	Entre 6000 et 11000	Entre 60 et 110
	Plus de 11000	Plus de 110

- Au bout de 30 secondes d'inactivité, la machine quitte automatiquement le menu de réglages et est prête pour la prochaine utilisation.

PROTECCIONES IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes.

- Lea atentamente todas las instrucciones.
- Asegúrese de que el voltaje de su sistema eléctrico corresponda al indicado en la parte inferior de la máquina.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los pomos.
- Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y no lo deje sin vigilancia mientras esté en funcionamiento.
- Desconecte la toma de corriente cuando no se está utilizando el aparato y antes de limpiarlo.
- No haga funcionar si el cable o un enchufe está dañado, después de un funcionamiento incorrecto del aparato o ha sido dañado de alguna manera. Devuelva la máquina al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones personales.
- No utilice el aparato en el exterior.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue del borde de la mesa o de la encimera para evitar que se enganche o se enrede accidentalmente.
- No coloque el aparato o sus partes eléctricas sobre o cerca de cocinas eléctricas, superficies de cocción o quemadores de gas.
- Conecte el cable en la toma de corriente de pared. Para desconectar el aparato, primero apáguelo y luego desenchúfelo de la toma de corriente.
- No utilice el aparato para un uso distinto al previsto. Este aparato debe ser utilizado únicamente para uso doméstico. El fabricante declina toda responsabilidad por los daños causados por un uso inadecuado, incorrecto o irresponsable.

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no retire la tapa ni el exterior del aparato. 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!

MANTENGA ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE APARATO ES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

INSTRUCCIONES CABLE CORTO

- Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos derivados 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 tan grande como la capacidad eléctrica del aparato. 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 que sustituya su toma de corriente en desuso. No elimine el dispositivo de seguridad del enchufe polarizado.

1. DESCRIPCIÓN

1.1 Descripción del artefacto - A

- A1. Interruptor principal
- A2. Selector del nivel de molienda (de fino a grueso)
- A3. Recipiente de granos
- A4. Tapa del recipiente de granos
- A5. Almacenamiento de accesorios
- A6. Tapa del depósito de agua
- A7. Depósito de agua
- A8. Cable de alimentación
- A9. Varilla de vapor
- A10. Unidad de infusión
- A11. Boquilla de agua caliente
- A12. Soporte para el portafiltro
- A13. Toma de corriente para molinillo de café
- A14. Soporte de rejilla para tazas pequeñas
- A15. Rejilla para tazas pequeñas
- A16. Bandeja para tazas o tazones
- A17. Soporte de la bandeja para las tazas y tazones
- A18. Indicador de nivel de agua
- A19. Bandeja de goteo

1.2 Descripción del panel de control - B


- B1. Manómetro
- B2. Luz de agua
- B3. Indicador luminoso de descalcificación
- B4. Dial de dosis de café
- B5. Botón de selección de 1 o 2 tazas
- B6. Botón OK: preparar / confirmar / encender desde Modo de Espera
- B7. Botón de Temperatura del Café
- B8. Dial selector de modo:
 - Preparación en Frío
 - Espresso
 - Americano
 - Agua caliente
 - Descalcificación
- B9. Botón de vapor: para proporcionar vapor

1.3 Descripción de los accesorios - C

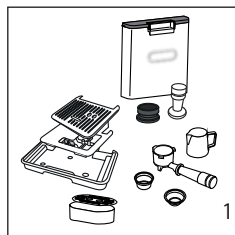
- C1. Portafiltro
- C2. Embudo dosificador
- C3. Filtro de café de 1 taza
- C4. Filtro de café para 2 tazas
- C5. Papel indicador de la "Prueba de la dureza del agua"
- C6. Descalcificador
- C7. Jarra de leche
- C8. Cepillo de limpieza
- C9. Aguja de limpieza para boquilla de vapor
- C10. Compactador
- C11. Alfombrilla del Compactador (* sólo en algunos modelos)

1.4 Accesorios de limpieza opcionales recomendados

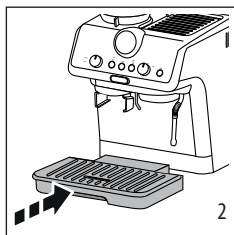
Visite Delonghi.com para más información.

 **Limpiador**
EAN: 8004399333307

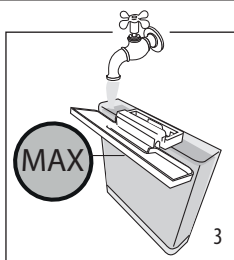
2. PREPARANDO SU MÁQUINA PARA EL PRIMER USO



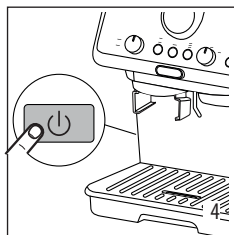
1. Lave y seque todos los accesorios (incluyendo el depósito de agua (A7)) con agua tibia y detergente líquido.



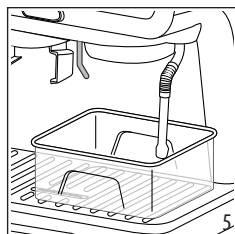
2. Inserte la bandeja de goteo (A19) completa con la rejilla de tazas (A16) y (A17).



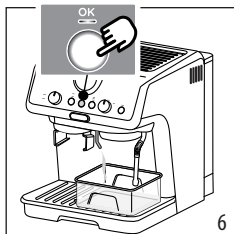
3. Retire el depósito de agua y llénelo con agua limpia y fresca, teniendo cuidado de no sobrepasar el nivel MÁX.



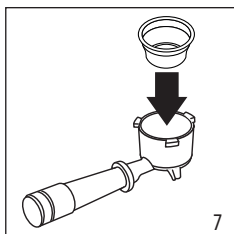
4. Enchufe la máquina y asegúrese de que el interruptor principal (A1) situado en el lateral de la máquina esté pulsado en la posición I.



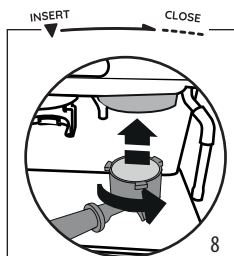
5. Coloque un recipiente con una capacidad mínima de 3.38 fl oz /100 ml debajo del surtidor de agua caliente (A11).



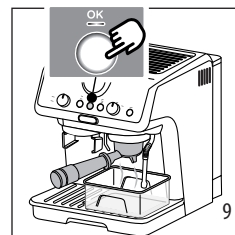
6. Pulse OK (B6) para iniciar la preparación. Saldrá agua caliente por el surtidor de agua caliente.



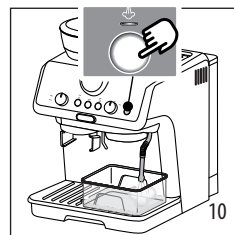
7. Inserte el filtro de café ((C3) o (C4)) en el portafiltro (C1).



8. Coloque el portafiltro en la máquina: Alinee el asa del portafiltro con la marca "INSERTAR" y, a continuación, gire el asa hacia la derecha hasta que quede alineada con la marca "CERRAR".



9. Coloque un recipiente debajo del portafiltro y de la varilla de vapor (A9) y pulse OK. Repita la operación 2 veces para enjuagar el circuito de café.

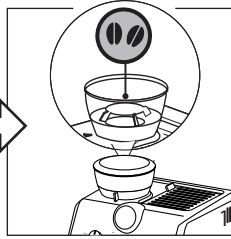


10. Pulse el botón VAPOR (B9) y deje salir el vapor durante unos segundos. A continuación, vuelva a pulsar el botón para detenerlo.

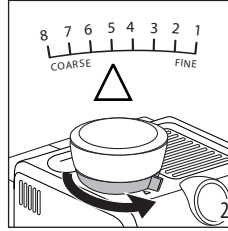
Para un rendimiento óptimo del vapor, le recomendamos que repita esta acción 3 o 4 veces. Esto es para purgar el circuito de vapor antes de espumar o vaporizar la leche.

3. SUMINISTRO DE CAFÉ

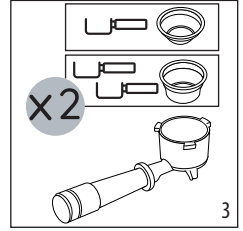
Step 1-grinding & dosing



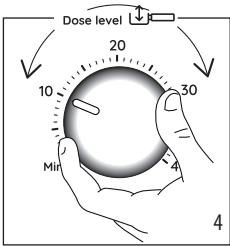
1. Añada café en grano fresco en la tolva (A3). Rellene sólo con la cantidad que necesite.



2. El ajuste de fábrica es 5 (molienda media). Si no está satisfecho, ajuste el nivel según su gusto personal y el tipo de café (hágalo mientras muele). (*)

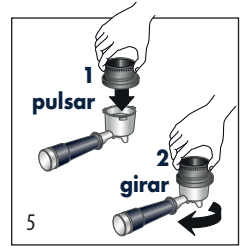


3. Seleccione el filtro de dosificación individual (C3) o doble (C4) y colóquelo en el portafiltro (C1). Si utiliza el filtro doble, pulse el Botón de Selección de Taza (B5) hasta que se encienda la luz 2X (esto duplicará también el volumen del espresso).

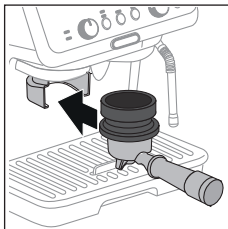


4. Fije el nivel de dosis ajustando el dial (B4) según las sugerencias de la sección "3.1 Ajustar la dosis"

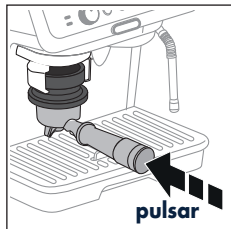
Al principio, es normal que se necesiten algunos intentos antes de encontrar el nivel de molienda y la cantidad correctos. Recomendamos empezar utilizando los valores sugeridos y, si es necesario, cambiarlos de acuerdo con los consejos de la sección "3.1 Ajustar la dosis".



5. Introduzca el embudo dosificador (C2) en el portafiltro: 1 empujar y 2 girar hasta que encaje



6. Colocar el portafiltro

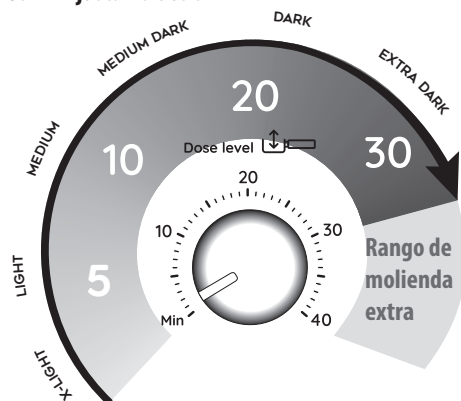


7. Empuje el portafiltro hasta que oiga un único "clic" y, a continuación, libérela: la molienda se inicia y se detiene automáticamente.

Por favor observe: Para detener manualmente la molienda, sólo tiene que volver a presionar el portafiltro (hasta que oiga un clic).

(*) Se recomienda un nivel de molienda entre 3 y 6 para la mayoría de los cafés. Moler con 1 ó 2 tipos seleccionados produce un resultado muy fino. Utilícelo sólo con café muy especial (tostado ligero) o cuando note que la calidad del café no es óptima debido al desgaste de las fresas (molienda demasiado gruesa).

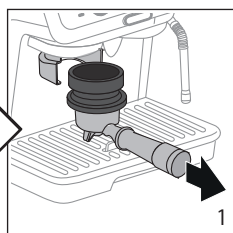
3.1 Ajustar la dosis



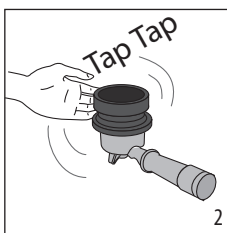
Cada variedad de granos de café puede comportarse de forma diferente durante la molienda y ésta es la razón por la que ajustar la dosis al principio puede requerir un cuidado extra. Con esta ilustración le damos algunas indicaciones sobre cómo regular la dosis. Por favor, tenga en cuenta que estos rangos 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. Ajuste la dosis (para alcanzar la marca en el interior de la cesta del filtro, véase la imagen para la dosis perfecta) empezando por la posición mínima. Los números del dial son una referencia de ajuste una vez alcanzada la dosis perfecta en el filtro. No corresponden a los ajustes del molinillo ni a las unidades de medida (gr/oz) ni al tiempo de molienda
2. Ajuste el dial siguiendo las posiciones sugeridas como referencia.

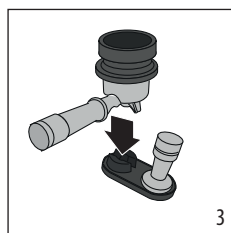
Step 2-tamping



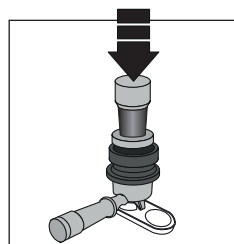
1. Después de moler, extraiga el portafiltro (C1).



2. Golpee suavemente el embudo dosificador (C2) para nivelar el café molido en su interior.



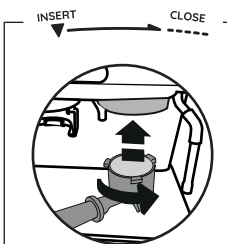
3. Coloque el portafiltro en el asiento correspondiente sobre la alfombrilla de compactado (C11).



4. Compacte el café.

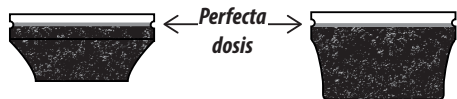


5. Retire el embudo dosificador y compruebe la dosis de café (consulte la sección "3.2 La dosis perfecta").



6. Coloque el portafiltro en la unidad de preparación (A10).

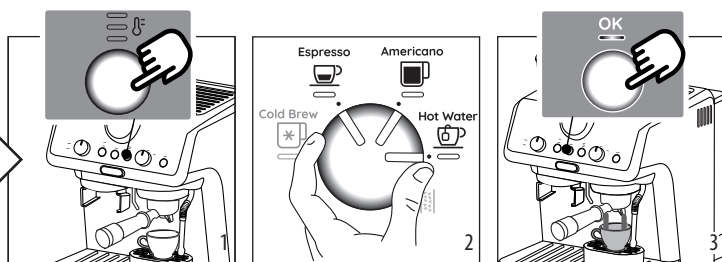
3.2 La dosis perfecta



- Los filtros de café tienen una marca en el interior para identificar el nivel para la dosis perfecta.
- Asegúrese de que el café se encuentra en el nivel de dosis recomendado después del compactado. Es posible que tenga que ajustar el dial de dosificación más veces antes de alcanzar la dosis perfecta.

- Si el café se extrae poco o demasiado y la dosis está dentro del rango de la dosis perfecta, ajuste la configuración del molinillo de forma más fina o más gruesa (consulte el Paso 1 - molienda).
El café extraído en exceso (vertido demasiado lento) necesita una molienda más gruesa
El café poco extraído (vertido demasiado rápido) requiere una molienda más fina.
- **Por favor observe:** Si quedan restos de café molido después del compactado, no afectarán a la calidad de la extracción.

Step 3-brewing →



1. Seleccione la temperatura (consulte "3.3 Enfoque en la temperatura").
2. Seleccione su bebida.
3. Pulse OK (B6) para iniciar la preparación (pre-infusión e infusión). El suministro de café se detiene automáticamente.

3.3 Enfoque en la temperatura

La temperatura del agua se controla con precisión durante todo el proceso de infusión para garantizar la estabilidad ideal de la temperatura para la extracción. La Especialista Arte ofrece hasta 3 perfiles de temperatura de infusión* para seleccionar, correspondientes a un rango de temperaturas entre 92°C y 96°C.

Las variedades de granos de café, así como los colores de tostado, requieren su propio ajuste de temperatura específico para la mejor extracción. Por ejemplo, se prefiere una temperatura más baja para los granos de café Robusta que para los Arábica; lo mismo se aplica a los granos con un color de tostado más oscuro o a los granos recién tostados que a los desgasificados con el tiempo.

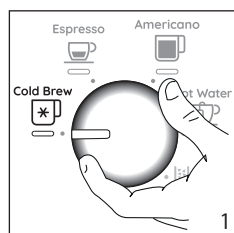
Nivel de temperatura	MÍN.	MED	MÁX.
Luz correspondiente			
Gama de Tostado de Granos de Café	OSCURO	MEDIO a OSCURO	CLARO a MEDIO

* Esta temperatura se refiere al agua dentro del bloque térmico. Difiere de la temperatura de la bebida en la taza o de la temperatura medida cuando la bebida sale por las boquillas del portafiltro.

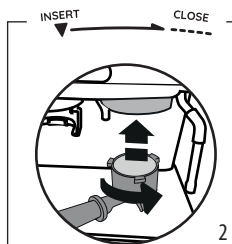
4. PREPARACIÓN DE BEBIDAS EN FRÍO



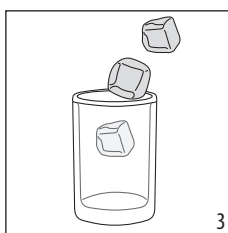
La Tecnología de Extracción en Frío ofrece un método de preparación del café que utiliza agua fría, o agua a temperatura ambiente. En lugar de calor, se utiliza un periodo de infusión más largo para extraer las propiedades de los granos de café.



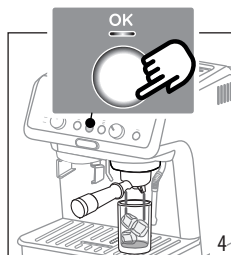
1. Seleccionar Bebida Fría [*]. La luz indicadora del botón OK se vuelve azul.



2. Prepare la "dosis perfecta" (véase "3.2 La dosis perfecta") y coloque el portafiltro.



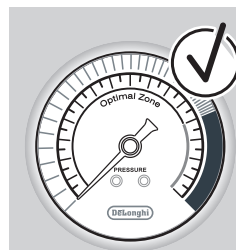
3. Prepare el vaso añadiendo 2 ó 3 cubitos de hielo y colóquelo debajo de las boquillas del portafiltro.



4. Pulse OK para iniciar la preparación en frío. El suministro se inicia y se detiene automáticamente.

Consejos del barista:

- Cuando prepare infusiones en frío, se recomienda un nivel de molienda entre 4 y 6
- Lo mejor es agua fresca: asegúrese de que el agua del depósito es fresca. Si el agua tiene un par de días, vacíe y enjuague bien el depósito de agua.
- Mantenga siempre limpio el depósito de agua.

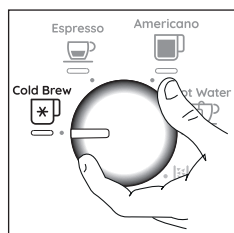


Por favor observe:

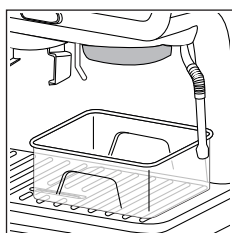
Como no se produce presión para preparar esta bebida, el manómetro no girará a una posición más alta.

4.1 Enfriamiento del circuito de café

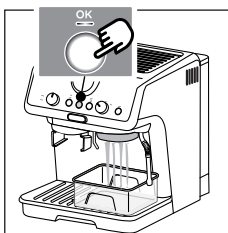
Para garantizar que el circuito de café esté frío, antes de preparar una infusión en frío, es aconsejable enfriar manualmente la unidad de infusión



1. Seleccionar Bebida Fría [*]. La luz indicadora del botón OK se vuelve azul.



2. Coloque un recipiente debajo de la unidad de infusión (A10).

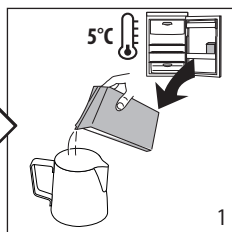


3. Pulse OK para iniciar el suministro. Transcurridos unos segundos, pulse de nuevo OK para detener el suministro.

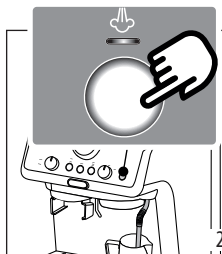
5. PREPARACIÓN DE BEBIDAS CON LECHE

Manual
frothing

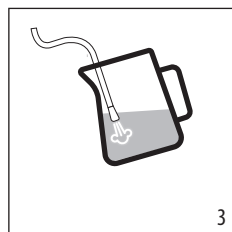
My LatteArt



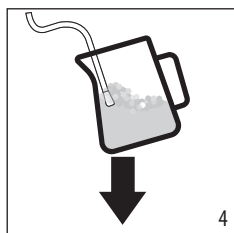
1. Llene la jarra de leche (C7) con leche fría fresca. La leche se triplicará en volumen.



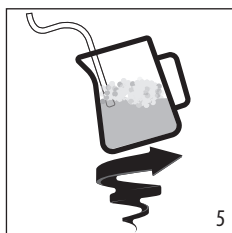
2. Encienda brevemente el vapor para purgar la condensación. Asegúrese de que la varilla apunta en dirección opuesta a usted.



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.



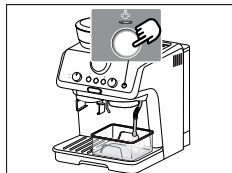
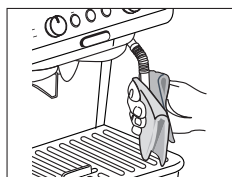
4. Mantenga boquilla de vapor justo en la superficie, con cuidado de no hacer grandes burbujas por dejar entrar demasiado aire.



5. Inserte la boquilla de vapor justo debajo de la leche: esto crea un vórtice. Una vez alcanzada la temperatura deseada, apague la perilla de vapor y espere hasta que el vapor se detenga por completo antes de retirar la jarra.

Limpieza de la varilla de vapor








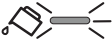

1. Utilice un paño suave y húmedo para eliminar los restos de leche después de cada uso. Para una limpieza más profunda, recomendamos Eco MultiClean para eliminar las proteínas y grasas de la leche.
2. Use el vapor para una limpieza más profunda.
3. Espere a que el varilla de vapor se haya enfriado y, a continuación, limpie el orificio de la boquilla con la Herramienta de Limpieza (C9) para mantener una mejor utilización de la varilla de vapor.





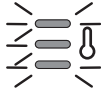


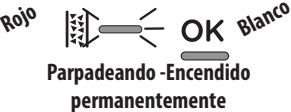

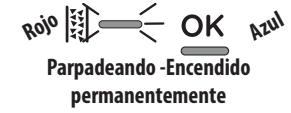

Consejos del barista:

- **Fresco es mejor:** Asegúrese de utilizar siempre leche fresca y fría.
- Para obtener mejores resultados, guarde la jarra de leche en el refrigerador.
- Se recomienda utilizar leche entera para obtener los mejores resultados. La textura de las bebidas lácteas y vegetales variará fácilmente en función del tipo.
- Después de espumar la leche, elimine las burbujas no deseadas haciendo girar la jarra cubriendo la parte superior de la jarra con una mano y golpeando suavemente el fondo de la jarra sobre una superficie plana y haciendo girar la leche vaporizada.

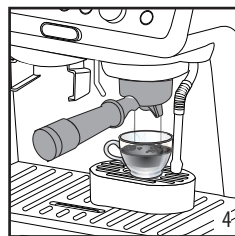
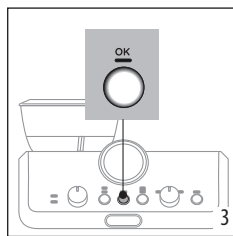
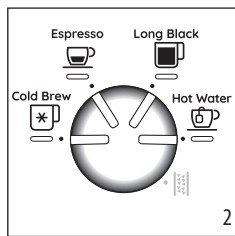
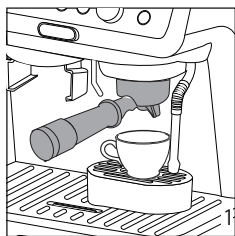
6. EXPLICACIÓN DE LAS LUCES

LUCES	EXPLICACIÓN DE LAS LUCES	OPERACIÓN
Todas las luces parpadean brevemente	Puesta en marcha de la máquina	Autodiagnóstico
 Encendido permanentemente	El aparato se enciende por primera vez y hay que llenar el circuito de agua	Proceda como se describe en la sección "2. Preparando su máquina para el primer uso"
 Parpadeando	La máquina se está calentando	Espere hasta que la máquina alcance la temperatura de preparación
 Encendido permanentemente (Los indicadores  muestran las correspondientes selecciones)	La máquina está lista para el suministro	Ponga la máquina en marcha y proceda a la preparación de la bebida
 Encendido permanentemente (El  indicador muestra la selección en curso)	La máquina está lista para el suministro	Ponga la máquina en marcha y proceda a la preparación de la bebida
 Encendido permanentemente	No hay suficiente agua en el depósito (A7) o el depósito no está colocado correctamente	Llene el depósito o extraiga el depósito y vuelva a colocarlo correctamente
 Parpadeando	Está intentando suministrar una bebida pero el depósito de agua (A7) está vacío	Llene el depósito
	La molienda es demasiado fina y el café sale demasiado despacio o no sale en absoluto	Extraiga el portafiltro (C1) y repita las operaciones para preparar el café, teniendo en cuenta las instrucciones de la guía de inicio rápido relativas a la sección de molienda
	El filtro (C3) o (C4) está obstruido	Limpie como se describe en la sección "7. Limpieza y mantenimiento"
	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
	Incrustaciones en el circuito de agua	Descalcifique como se describe en la sección "10. Descalcificación"
 Encendido permanente	Se selecciona 1 dosis de bebida	Todo el proceso (desde la molienda hasta el suministro) está programado para preparar 1 taza

...→








LUCES	EXPLICACIÓN DE LAS LUCES	OPERACIÓN
 <p>Encendido permanentemente</p>	Se seleccionan bebidas de 2 dosis	Todo el proceso (desde la molienda hasta la entrega) está configurado para preparar 2 tazas
 <p>Encendido permanentemente</p>	Seleccione 1 de las 3 temperaturas disponibles	Consultar "3.3 Enfoque en la temperatura"
 <p>Parpadeando</p>	Alarma general	Apague la máquina y espere 10 minutos antes de volver a encenderla. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
 <p>Parpadeando</p>	La función de vapor está seleccionada y en funcionamiento	Transcurridos unos segundos, la máquina comenzará a suministrar vapor.
 <p>Permanentemente encendido - rojo</p>	Debe realizarse la descalcificación	Descalcifique el aparato como se describe en la sección "10. Descalcificación"
 <p>Parpadeando - Encendido permanentemente</p>	Descalcificación seleccionada	Pulse OK para ejecutar el ciclo de descalcificación o gire la perilla de selección a la bebida deseada
 <p>Parpadeando</p>	La descalcificación se está realizando: la máquina está entregando la solución descalcificadora	Proceda a completar el ciclo de descalcificación (véase "10. Descalcificación")
 <p>Parpadeando - Encendido permanentemente</p>	La primera fase del ciclo de descalcificación ha finalizado. Ahora debe proceder al enjuague.	Pulse OK para iniciar el enjuague.
 <p>Parpadeando</p>	La máquina procede con la fase de enjuague para completar el ciclo de descalcificación.	Proceda completando el ciclo de descalcificación (véase "10. Descalcificación")

7. PERSONALIZAR LA CANTIDAD DE BEBIDAS



1. Prepare el aparato para suministrar la bebida que desea preparar. Prepare la dosis de café y conecte el portafiltro (C1) a la unidad de preparación (A10).
2. Gire el dial (B8) para seleccionar la bebida que desea programar.
3. Mantenga pulsado el botón OK (B6) hasta alcanzar la cantidad deseada en una taza.
4. Una vez liberado el botón, la cantidad queda programada.

La luz correspondiente parpadea en naranja después de unos segundos para confirmar que está programando la cantidad de bebida.

Receta del Café	Cantidad predefinida	Cantidad programable
 Cold Brew	≈ 110 ml	≈ 90 hasta ≈ 130 ml
 Cold Brew 2x	≈ 180 ml	≈ 160 hasta ≈ 220 ml
Espresso 	1.18 fl oz 35 ml	desde 0.50 hasta 3.04 fl oz/ desde 15 hasta 90 ml
Espresso  X2	2.37 fl oz 70 ml	desde 1.01 hasta 6.08 fl oz/ desde 30 hasta 180 ml
Americano 	4.06 fl oz /120 ml	<ul style="list-style-type: none"> • espresso: desde 0.50 hasta 3.04 fl oz/ desde 15 hasta 90 ml • agua: desde 0.84 hasta 4.06 fl oz / desde 25 hasta 120 ml
Americano  X2	8.12 fl oz / 240 ml	<ul style="list-style-type: none"> • espresso: desde 1.01 hasta 6.08 fl oz/ desde 30 hasta 180 ml • agua: desde 1.69 hasta 8.12 fl oz/ desde 50 hasta 240 ml
Hot water 	8.45 fl oz 250 ml	desde 2.20 hasta 10.14 fl oz/ desde 65 hasta 300ml

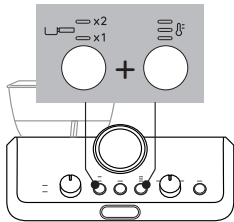
Por favor observe:

- Puede programar las cantidades de bebidas, pero no el vapor.
- La programación cambia la cantidad de las bebidas, pero no la cantidad de café molido.
- Si la bebida está personalizada, al seleccionarla girando el dial (B8) la luz correspondiente parpadea brevemente.
- Las bebidas "X2" pueden programarse por separado.

8. AJUSTES DEL MENÚ

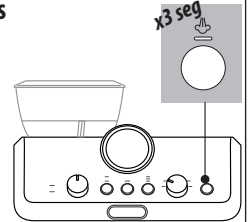
Acceda al menú de ajuste

Pulse ambos botones durante 3 segundos (B5) y (B7) para entrar en el menú de ajuste



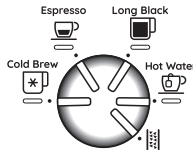
Restablecer valores por defecto

Mantener pulsado el botón de vapor (B9) por 3 segundos



Seleccione el ajuste

Gire la perilla (B8) para seleccionar la posición correspondiente a la función a ajustar



Cold Brew



Espresso



Americano



Hot water



Estadísticas



Pulse el botón de temperatura: la luz correspondiente al ajuste actual parpadea.

Pulse de nuevo el botón de temperatura para seleccionar:



Estadísticas

Sólo para Propósitos de Mantenimiento (ver párr. "11.1 Cómo leer las estadísticas")

Retardo de Pre-infusión

☕= ☰ → No
 ☕= ☷ → 1 seg
 ☕= ☶ → 2 seg

Ajuste de molienda extra

☕= ☰ → 1^{er} rango
 ☕= ☷ → 2^{do} rango

Autoapagado

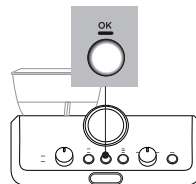
☕= ☰ → 9 minutos
 ☕= ☷ → 1,5 horas
 ☕= ☶ → 3 horas

Dureza del agua

☕= ☰ → suave
 ☕= ☷ → medio
 ☕= ☶ → fuerte

Guardar nuevos ajustes:

Pulse el botón OK (B6) para confirmar.



Por favor observe:

El aparato sale automáticamente del menú de ajuste tras 30 segundos de inactividad


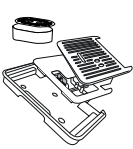
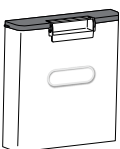







9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡importante!

- No utilice 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.

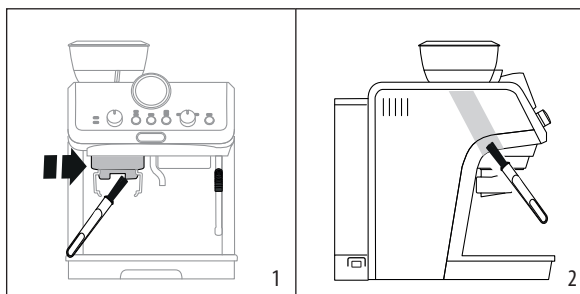
¡Peligro!

- Durante la limpieza, nunca sumerja la cafetera en agua. Se trata de un aparato eléctrico.
- Antes de limpiar el exterior del aparato, apáguelo, desenchúfelo de la toma de corriente y deje que se enfríe.

					
 DISHWASHER SAFE	×	✓	×	×	×
 Eco MultiClean	✓	×	×	×	×
	✓	×	×	✓	×
	×	✓	✓	×	✓
	×	✓	✓	×	✓



10. LIMPIEZA DEL MOLINILLO

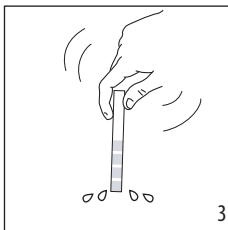
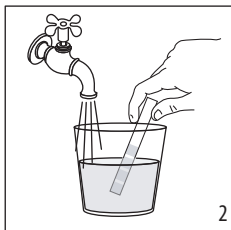
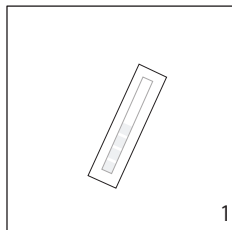
1. Limpie la zona del accesorio con el cepillo (C9);
2. Utilice el cepillo para limpiar el embudo de café.



11. DUREZA DEL AGUA

11.1 Dureza del agua








La luz  de descalcificación (B3) se enciende tras un periodo de tiempo establecido en función de la dureza del agua. La máquina también puede programarse en función de la dureza real del agua suministrada en las distintas regiones, en cuyo caso la descalcificación puede ser menos frecuente (véase "6. Ajustes del Menú" - ).



1. Retire el papel indicador "PRUEBA TOTAL DE DUREZA" (CS) de su paquete.
2. Sumergir el papel completamente en un vaso de agua durante un segundo.
3. Retire el papel del agua y agítelo ligeramente.

4. Ajuste el aparato como se indica en la sección "6. Ajustes del Menú".

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

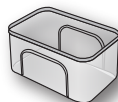
Resultado de la Prueba Total de Dureza	Botón (B7)	Nivel
		1 agua blanda
		2 agua media
		3 agua dura o muy dura
		

12. DESCALCIFICACIÓN

20
Minutes



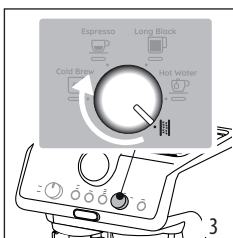
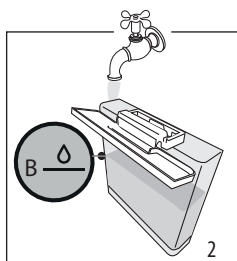
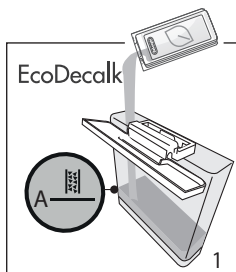
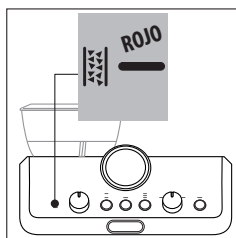
EcoDecalk
100 ml C°/3,40 fl.oz. *mini*




2 L
67.63 floz


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.




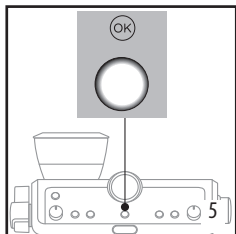
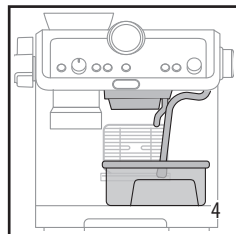
Cuando la luz  se enciende (B3) es el momento de proceder a la descalcificación de la máquina. El ciclo de descalcificación puede ejecutarse en cualquier momento.

El ajuste de la dureza del agua (ver Sección 9) aumentará (agua más dura) o disminuirá (agua más blanda) la frecuencia de la necesidad de descalcificar la máquina.

1. Vierta el descalcificador (C6) en el depósito hasta el nivel  A marcado dentro del depósito (A7) (equivalente a un sobre de 100ml/3.40 fl oz).

2. Añada agua (1l/ 33.81 floz) hasta el nivel  B.
A continuación, vuelva a colocar el depósito de agua en el aparato.

3. Gire el selector de modo (B8) a : la luz OK cambia a naranja y la luz de descalcificación parpadea.



4. Asegúrese de que el portafiltro no está instalado y coloque un recipiente debajo de la unidad de infusión (A10), el surtidor de agua caliente (A11) y la varilla de vapor (A9).

5. Mantenga pulsado durante al menos 3 segundos el botón (B6) OK: la luz OK comienza a parpadear; se inicia la descalcificación.

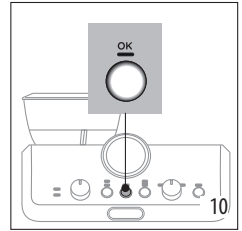
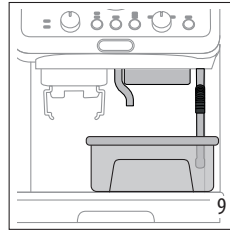
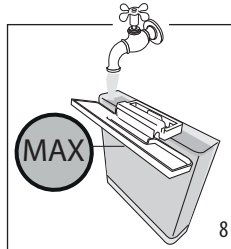
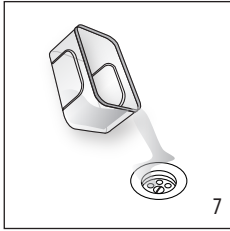
Por favor observe

- En caso de que inicie el ciclo de descalcificación por error, puede pulsar el botón OK durante 10 segundos para detener el ciclo de descalcificación; el ciclo de enjuague (que comienza en el paso 9 a continuación) no se puede detener.
6. El programa de descalcificación se inicia y el líquido descalcificador sale de la varilla de vapor y de la unidad de infusión. 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 light cambia a blanco. Esto indica que es necesario proceder al enjuague: véase la siguiente página.

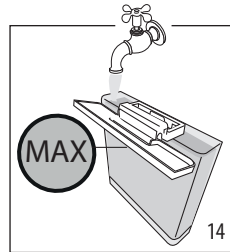
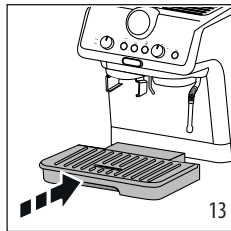


DESCALCIFICACIÓN



7. Vacíe el recipiente utilizado para recoger la solución descalcificadora y sustitúyalo por otro vacío.
8. Retire el depósito de agua, vacíe los restos de solución descalcificadora, enjuáguelo con agua corriente y llénelo de agua fresca hasta el nivel MÁX. Vuelva a colocar el depósito en su alojamiento.
9. Coloque un recipiente debajo de la unidad de infusión, el surtidor de agua caliente y la varilla de vapor.
10. Pulse el botón OK: se inicia el enjuague.


11. Una vez finalizado el enjuague, el suministro se detiene y el aparato se prepara para ser utilizado de nuevo:




12. Vacíe el recipiente utilizado para recoger el agua de enjuague.
13. Retire y vacíe la bandeja de goteo y vuelva a colocarla en el aparato.
14. Vacíe, enjuague y, a continuación, llene el depósito de agua con agua fresca y vuelva a colocarlo.

Ahora el aparato está listo para el uso.

13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS





PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Hay agua en la bandeja de goteo (A19)	La unidad descargará una pequeña cantidad de agua en la bandeja de goteo durante el funcionamiento normal.	Vacíe y limpie regularmente la bandeja de goteo
No es suministrado café espresso	No hay agua en el depósito (A7)	Llene el depósito
	Sólo la luz OK (B6) se enciende para indicar que el circuito de café o vapor está vacío	Pulse el botón correspondiente a la luz OK para llenar el circuito
	El filtro de café (C3) o (C4) está obstruido	Enjuague los filtros bajo abundante agua corriente.
	La molienda del café es demasiado fina o hay demasiado café	Ajustar 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
	Incrustaciones en el circuito de agua	Descalcifique como se describe en la sección "10. Descalcificación"
El portafiltro (C1) no se puede conectar al aparato	El café molido es demasiado	Repita el paso 1 Molienda & dosificación (Sección "3. Suministro de café"), utilizando una cantidad de dosificación menor. Si utiliza el filtro individual, asegúrese de que la luz 1X (B5) esté encendida.
El café expreso gotea por los bordes del portafiltro (C1) en lugar de los orificios	El portafiltro está insertado incorrectamente	Coloque el portafiltro correctamente y gírelo firmemente hasta el final
	El filtro de café está obstruido	<ul style="list-style-type: none"> Enjuague los filtros bajo abundante agua corriente. Utilice un ajuste de molienda más gruesa
La crema de café es demasiado ligera  <ul style="list-style-type: none"> Fluye rápido como el agua Crema ligera y pálida 	Es necesario revisar los ajustes del aparato	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste la configuración de molienda a un nivel más fino Asegúrese de que la cantidad molida está al indicador de nivel (ver "3.2 La dosis perfecta")
...→		

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
<p>La crema de café es demasiado oscura</p>  <ul style="list-style-type: none"> • Fluye a gotas o no fluye en absoluto • Crema muy oscura y poco homogénea 	<p>Es necesario revisar los ajustes del aparato</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuste la configuración de molienda a un nivel más grueso • Asegúrese de que la cantidad de café molienda está al nivel del indicador (Ver "3.2 La dosis perfecta")
<p>Al final de la descalcificación, el aparato requiere un nuevo enjuague</p>	<p>Durante el ciclo de enjuague, el depósito de agua (A7) no se ha llenado hasta el nivel MÁX</p>	<p>Complete el ciclo de enjuague desde el punto (8) de la sección "10. Descalcificación"</p>
<p>El molinillo está en marcha, pero no sale café molido</p>	<p>El molinillo puede estar obstruido o atascado</p>	<p>Gire el selector del molinillo (A2) a la posición 8 y utilice un aspirador para extraer todos los granos de la tolva de granos (A3) hasta que esté vacía y limpia. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.</p>
<p>Si desea cambiar el tipo de café</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Recuerde que sólo debe añadir a la tolva la cantidad de granos que vaya a utilizar • Utilice un aspirador o, para no desperdiciar los granos, mueva todos los granos hasta vaciar la tolva. • Coloque el café nuevo en el depósito de granos • Si la cantidad de café molido no es suficiente para alcanzar la dosis perfecta, proceda a ajustar el aparato como para el primer uso
<p>Después de moler, el filtro de café está vacío</p>	<p>El embudo del molinillo de café está obstruido</p>	<p>Véase sección "8. Limpieza del molinillo".</p>
<p>Después de la molienda, el café molido en el filtro no alcanza la "dosis perfecta"</p>	<p>Es necesario ajustar la cantidad de café molido</p>	<p>Ajuste la cantidad de café con el dial (B4). Si el dial ya se encuentra en la posición máx., seleccione la segunda gama de ajuste de molienda (ver "6. Ajustes del Menú"- "Ajuste de molienda extra").</p>
	<p>Está utilizando el filtro doble</p>	<p>Asegúrese de que la luz de taza 2X está encendida</p>
	<p>Con el tiempo las fresas se desgastan</p>	<p>Diríjase a un Centro de Atención al Cliente para cambiar las fresas.</p>

























13.1 Cómo leer las estadísticas

Cuando contacte con el Centro de Atención al Cliente, la información de las estadísticas puede serle útil. Por favor, siga este procedimiento:

- Entre en el menú pulsando ambos botones (B5) y (B7) durante 3 segundos;
- Gire la perilla (B8) para seleccionar la posición "Bebida Fría";
- Pulse el botón de temperatura (B7);
- Una vez dentro del menú seleccione el dato deseado girando la perilla de función de acuerdo a la siguiente tabla:

Posición de la perilla	Contador
	Número total de bebidas frías
	Número total de bebidas calientes
	Número total de preparaciones al vapor
	Número total de descalcificaciones

- Compruebe las luces correspondientes a , ,  para leer las estadísticas:

Luces del panel de control	Recuento de bebidas	Recuento de descalcificaciones
 x2  x1  	Hasta 100	Hasta 1
 x2  x1  	Entre 100 - 1000	Entre 2 - 10
 x2  x1  	Entre 1000 - 3000	Entre 10 - 30
 x2  x1  	Entre 3000 - 6000	Entre 30 - 60
 x2  x1  	Entre 6000 - 11000	Entre 60 - 110
 x2  x1  	Mayor que 11000	Mayor que 110

- Después de 30 segundos de inactividad, la máquina sale automáticamente del menú de configuración y está lista para su uso.

Register Now

www.delonghi.photo

