

EC9555

La Specialista OPERA

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

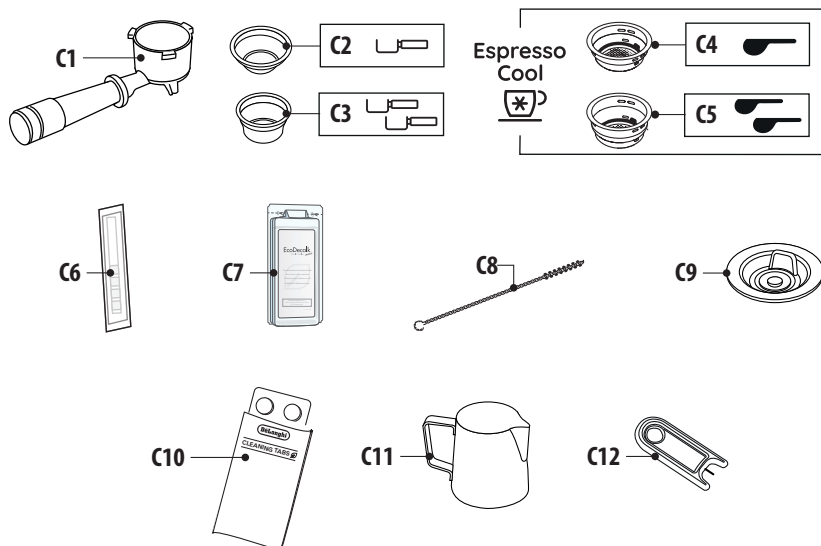
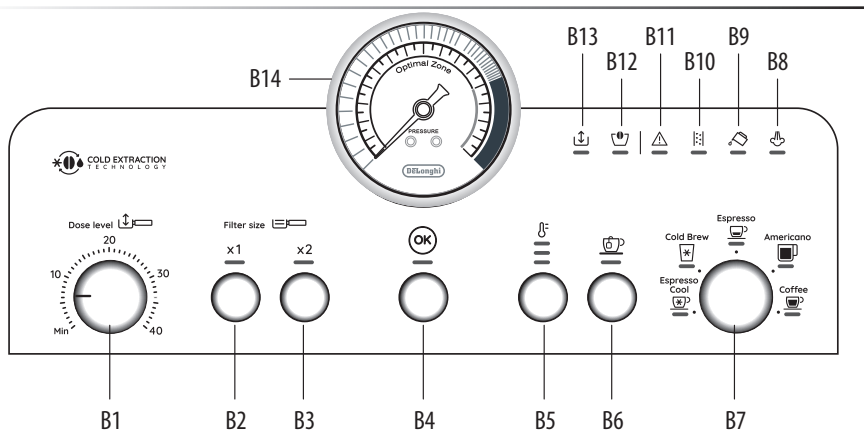


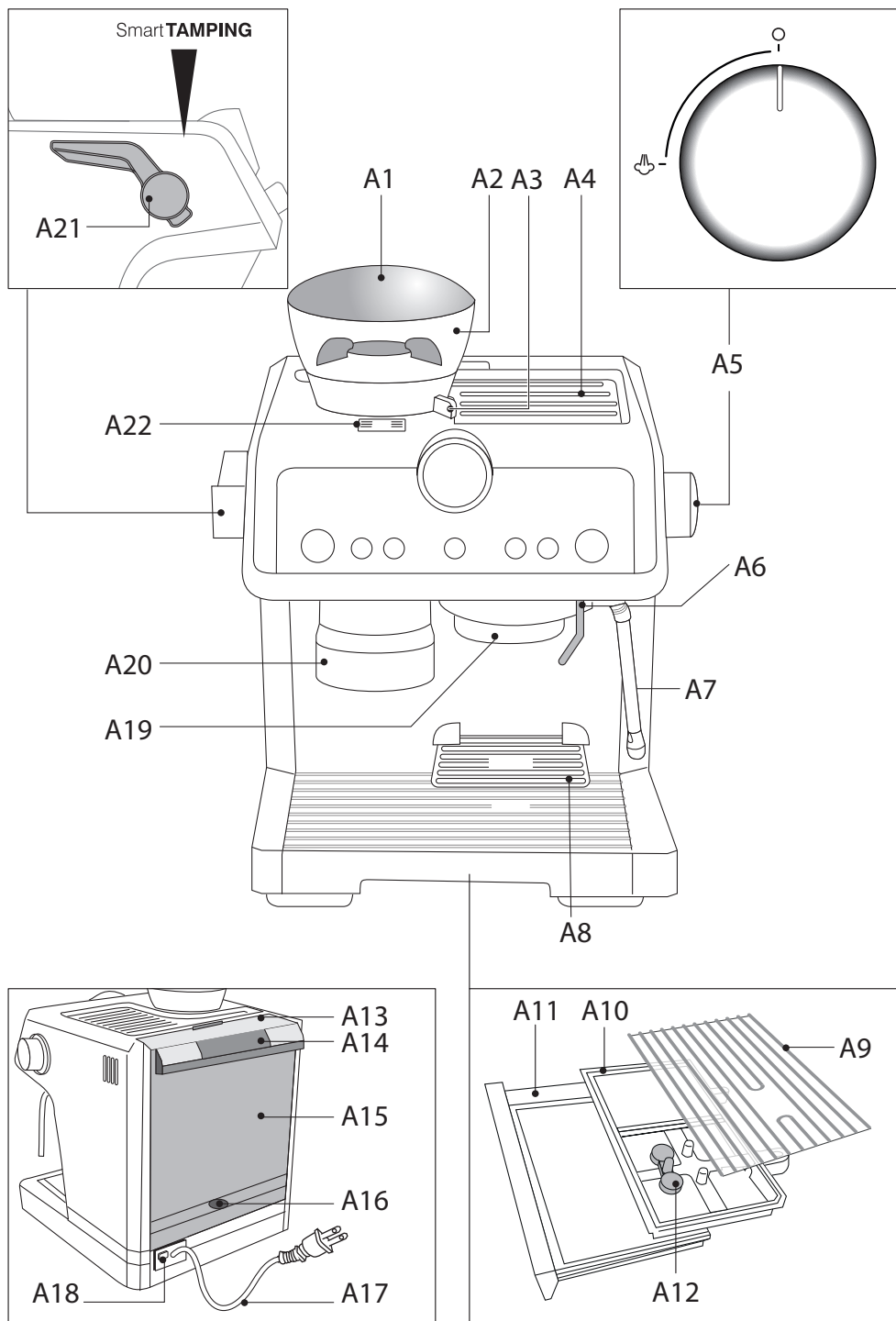
For more details please check out the

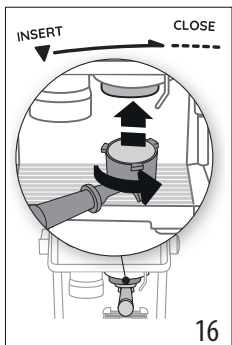
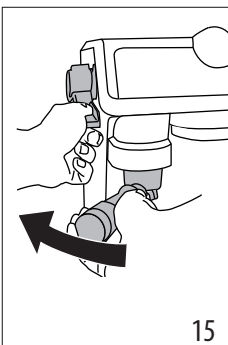
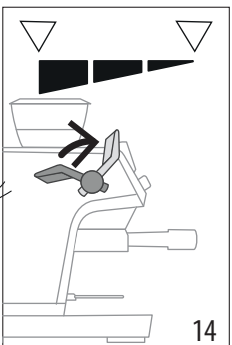
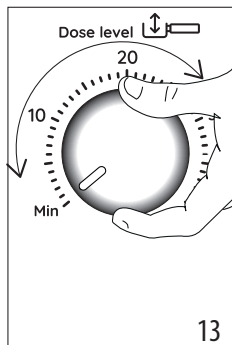
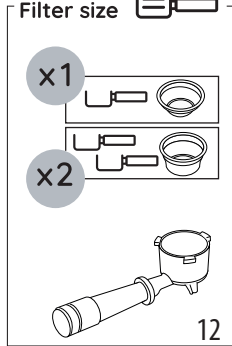
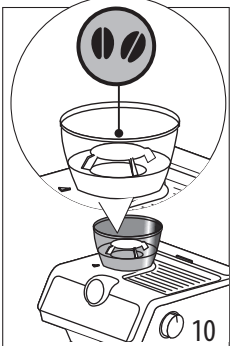
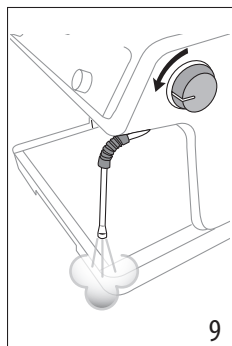
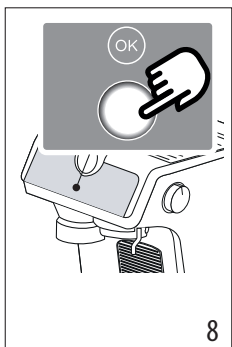
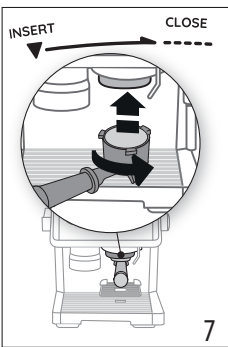
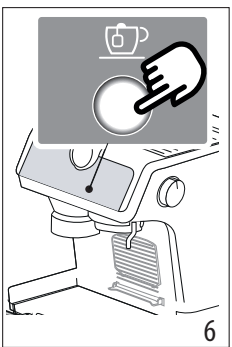
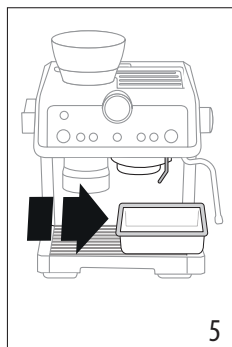
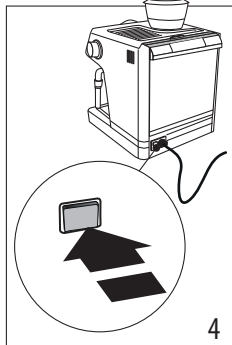
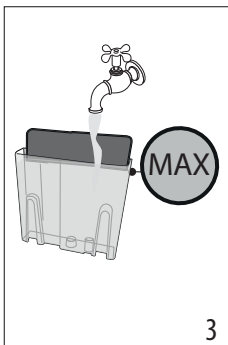
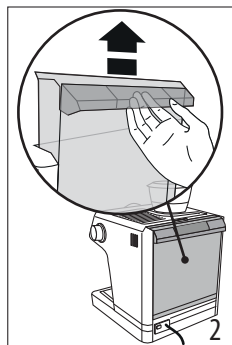
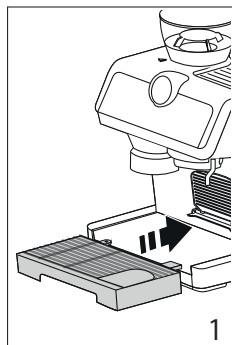
De'Longhi How to videos

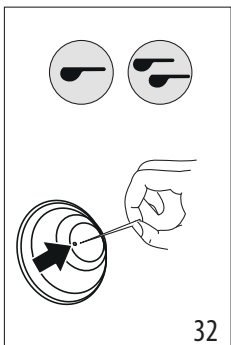
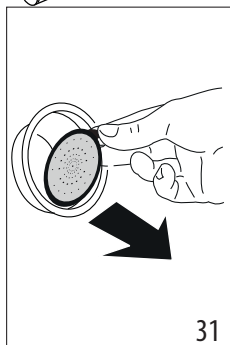
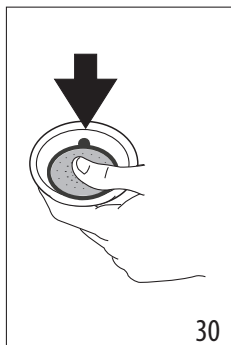
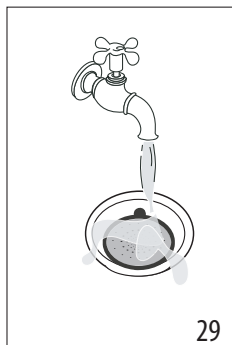
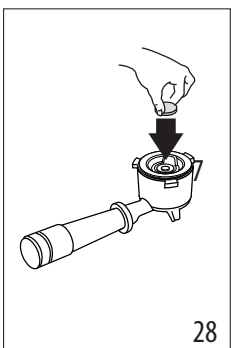
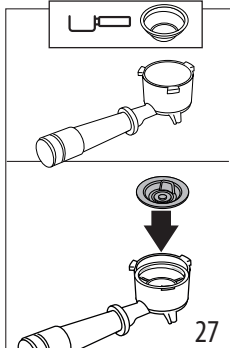
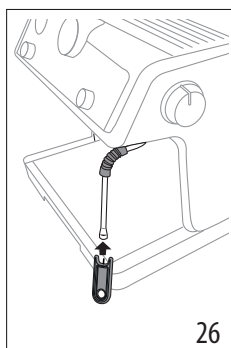
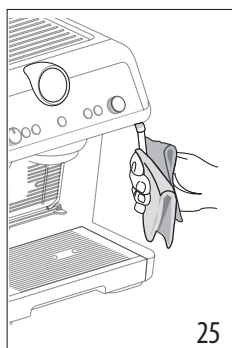
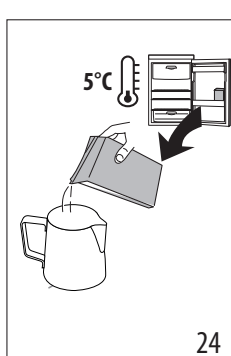
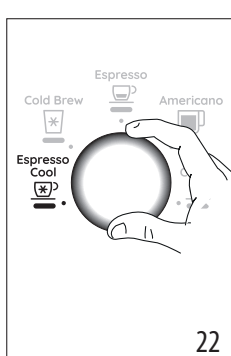
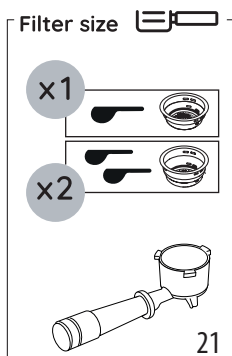
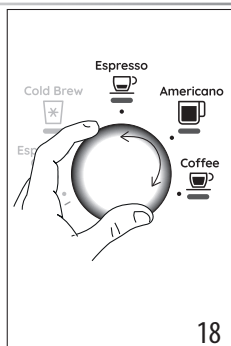
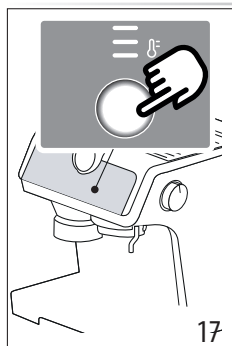


De'Longhi









IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
- To protect against fire, electrical shock and personal injury, do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquid.
- Never allow the appliance to be used by children.
- Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before fitting or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- 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 or spare parts not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electrical shock or personal injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
- Plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- Do not use the appliance for other than the intended use. This appliance is to be utilized for domestic use only. Any other use is to be considered improper and therefore, dangerous.

WARNING: To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove the 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 MACHINE 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 machine - A

- A1. Bean container lid
- A2. Bean container
- A3. Grind selector (fine to coarse)
- A4. Cup tray
- A5. Steam dial
- A6. Hot water spout
- A7. Steam wand
- A8. Cup grille for espresso
- A9. Cup grille for glasses or mugs
- A10. Drip tray grille
- A11. Drip tray
- A12. Drip tray water level indicator
- A13. Water tank lid
- A14. Water tank pull handle
- A15. Water tank
- A16. Water softener filter housing
- A17. Power cord
- A18. Main switch (ON/OFF)
- A19. Coffee spout
- A20. Coffee grinder outlet (tamping station)
- A21. Tamper lever
- A22. Coffee grinder funnel access flap

1.2 Description of control panel - B

- B1. Ground coffee quantity dial
- B2. "1x" button: selection of 1-coffee filter
- B3. "2x" button: selection of 2-coffee filter
- B4. "OK" button: used to deliver drink / confirm selection / switch the machine on from standby
color white: delivery of hot drinks
color blue: delivery of cold drinks
- B5. "Coffee temperature" button
- B6. "Hot water" button
- B7. Drink selection dial:
 - Espresso Cool
 - Cold Brew
 - Espresso
 - Americano
 - Coffee
- B8. "Steam delivery" indicator
- B9. "No water" indicator
- B10. "Descale" indicator
- B11. Color orange: clean coffee spout
color red: general alarm
- B12. "Bean container" indicator
- B13. "Anti clogging" indicator
- B14. Pressure gauge

1.3 Description of accessories - C

- C1. Portafilter
- C2. 1 cup filter
- C3. 2 cup filter

Dedicated filters for **Espresso Cool**  :

- C4. 1 cup filter
- C5. 2 cup filter
- C6. "Total Hardness Test" strip
- C7. Descaler
- C8. Tube brush
- C9. Coffee spout cleaning accessory
- C10. Cleaning tabs: cleaning aids for the coffee spout
- C11. Milk carafe
- C12. Steam wand cleaning needle

1.4 Optional cleaning accessories recommended by the manufacturer

For more information, go to delonghi.com.

ECO MULTICLEAN  **Cleaner**
EAN: 8004399333307

2. PREPARING THE MACHINE

Wash all accessories with warm water and washing-up liquid, then proceed as follows:

1. Position the drip tray (A11) together with the cup grille (A9) and drip tray grille (A10) (fig. 1);
2. Remove the water tank (A15) (fig. 2) and fill with clean cold water, taking care not to exceed the MAX level (fig. 3).
3. Reposition the tank in the machine.

Important: *Never operate the machine without water in the tank or without the tank.*

Please note: *It is advisable to select the appropriate water hardness setting as soon as possible, following the instructions in section "7. Settings menu".*

3. SETTING UP THE MACHINE

1. Plug into the mains socket. Press the main switch (A18) (fig. 4).
2. Place a container of at least 100 ml/6.76 fl oz capacity under the hot water spout (next to the coffee spout (A19)) (fig. 5).
3. Press the  button next to the indicator (fig. 6): delivery will start and then stop automatically. Empty the container. Before using the coffee maker, the internal circuits of the machine must be rinsed. Proceed as follows:
4. Attach the portafilter (C1) complete with filter to the machine: to ensure it is attached correctly, align the handle of the portafilter with "INSERT" (fig. 7), then turn the handle to the right until aligned with the "CLOSE" position.
5. Place a container under the portafilter and the steam wand (A7);

- Press the OK button (B4): delivery will start (fig. 8);
- When delivery has finished, turn the steam dial (A5) (fig. 9) and release the jet for a few seconds so as to rinse the steam circuit: to ensure best possible results, repeat the operation 3 or 4 times.

The machine is ready for use.

Please note: It is also advisable to rinse the internal circuits if the machine is not used for a prolonged period.

When using the machine for the first time, 4-5 cups of coffee will need to be made before it gives satisfactory results. Pay particular attention to the quantity of ground coffee in the filter ((C2) or (C3)) (see instructions in section "4.1 Step 1 - Grinding").

Proceed as described in section "The "perfect dose"".

4. MAKING COFFEE

Rinsing the filter and the portafilter

To guarantee the cleanliness and the correct temperature of the entire coffee circuit:

- before preparing the dose ("4.1 Step 1 - Grinding" and "4.2 Step 2 - Tamping"), attach the portafilter to the coffee spout (fig. 7);
- press the OK button (B4): the machine delivers water (hot or cold, depending on the drink selected).
- next, to ensure you pull the perfect shot, dry the filter and portafilter with a cloth before preparing the dose.

Rinse the glass or cup

If a hot drink is being prepared, to ensure the coffee will be at the optimum temperature:

- position the cup/glass under the hot water spout (A6);
- run a rinse cycle by pressing the  button (B6);
- Stop the flow of water by pressing the  button a second time;
- next, to ensure you pull the perfect shot, empty and dry the glass/cup before preparing the dose.

4.1 Step 1 - Grinding

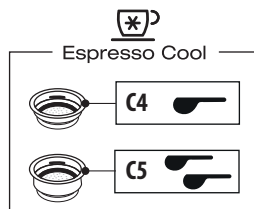
- Put coffee beans in the container (A2) (fig. 10). It is best to grind only a quantity of beans sufficient for immediate use, so that the coffee will always be fresh.
- In general, darker roasts need coarser grind, while light roasts need finer grind. When using coffee beans for the first time, start at factory setting 9 (fig. 11) and make sure you have the correct dose (See "The "perfect dose"). Brew an espresso and depending on results, be ready to adjust. Over extracted coffee (pouring too slowly) needs coarser grind. Under extracted coffee (pouring too fast) needs finer grind.

Please note: A setting between 5 and 11 is recommended for most coffees (hot & cold). A setting between of 1 and 4 is very fine and should be used with special coffees only (light roast)

- Place one of the coffee filters (C2) or (C3) in the portafilter (C1) (fig. 12);

Please note:

When preparing  **Espresso Cool**, use the dedicated filters provided for this drink (see section "4.5 Step 3 - Delivery of Espresso Cool").

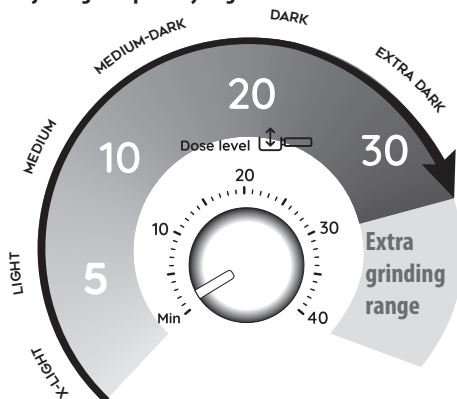


- Set the quantity by adjusting the dial (B1), starting from the minimum position (fig. 13).

Refer to the section "Adjusting the quantity of ground coffee in the filter" for further indications.

- Attach the portafilter to the outlet of the coffee grinder (A20), aligning it with the "INSERT" mark, then turn the portafilter to the right.
- When using the 1 cup filter (C2) or (C4), press the "X1" button (B2). When using the 2 cup filter (C3) or (C5), press the 2x button (B3): this will also double the quantity of coffee delivered. Grinding begins and stops automatically.

Adjusting the quantity of ground coffee in the filter



Different varieties of coffee bean give different results when ground: consequently, the initial adjustment of the dosage requires special care.

This illustration shows how to regulate the dosage, based on the roast color: this should be taken as a general guide, given that in practice, the final adjustment can vary according to the composition of the beans.

- Set the dosage starting from the minimum position.

- Looking at the roast color of your particular beans, turn the dial slowly to find the right adjustment.

4.2 Step 2 - Tamping

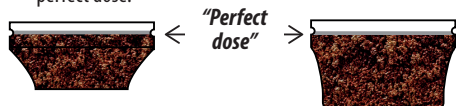
- After grinding is completed, bring the tamping lever (A21) down completely (keeping the portafilter in position) (fig. 14). For a perfect result, repeat the step twice.
- Keep the tamping lever fully down when removing the portafilter (fig 15). When done, return the lever to the arrest position.
- Make sure you reach the perfect dose (see “The “perfect dose””).

Please note:

- If residual traces of coffee are left along the edges of the filter after tamping, this does not affect the quality of the brew or the resulting drink.
- Draw the portafilter away from the tamper with the lever still down, so that the surface of the compacted coffee stays smooth.

The “perfect dose”

- The coffee filters have a mark inside to identify the level for perfect dose.



The filter should be filled up to the level of the mark.

- Ensure the coffee is at the recommended dose level after tamping. You may need to adjust the dosing dial (B1) 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 “4. Making coffee”). 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.

Tamping pre-ground coffee

For preparation with pre-ground coffee:

- add the pre-ground coffee into the filter;
- attach the portafilter to the grinder outlet;
- with the portafilter attached, lower the tamping lever (A21) as far as it will go;
- detach the portafilter;
- press the button for the desired number of cups (1x or 2x).

4.3 Step 3 - Delivery of hot drinks

- Select the temperature (fig. 17) (see “The temperature for brewing hot drinks”).

- Select the desired drink (fig. 18). If the drink has been programmed (see section “6. Programming drink quantities”), the drink light blinks briefly.
- Press OK (B4) to start brewing (fig. 8) (pre-infusion and infusion). Delivery of the coffee will stop automatically.

The temperature for brewing hot drinks

The temperature of the water is controlled throughout the preparation process to ensure its stability during extraction. The Specialista offers 3 infusion temperatures* set in a range between 92 and 96 °C (197.6 and 204.8 °F).

Depending on the variety and roasting level of the beans, a different temperature is recommended: Robusta beans and dark roast usually require lower temperatures. Arabica beans and lighter roast usually require higher brewing temperatures. Use the table below as reference and adjust to taste.

Temperature level	Corresponding indicator	Roast colour
MIN		Dark
MED		Medium-dark
MAX		Light - medium

- * This is the temperature of the water in the thermoblock. It is therefore different from the temperature of the drink in the cup or the temperature measured when the drink comes out of the portafilter spouts.

4.4 Step 3 - Delivery of Cold Brew

- Select Cold Brew (fig. 19): the OK indicator (B6) turns blue to show that a cold drink has been selected.
- Place 2 or 3 ice cubes in the glass (fig. 20).
- Press OK to begin delivery. Delivery will stop automatically.

Please note:

- As no pressure is produced to brew this drink, the manometer will not turn to a higher position.
- Cold Extraction Technology:** 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.

4.5 Step 3 - Delivery of Espresso Cool

When preparing Espresso Cool, use the dedicated filters (C4) or (C5) provided for this drink (fig.21).

Prepare the “perfect dose” as described in “4.1 Step 1 - Grinding” and “Adjusting the quantity of ground coffee in the filter”.

Then proceed as follows:

1. Select Espresso Cool (fig. 22): the OK indicator (B6) turns blue to show that a cold drink has been selected.
2. Place 1 or 2 ice cubes in the glass (fig. 23).
3. Press OK to begin delivery. Delivery will stop automatically.

Please note:

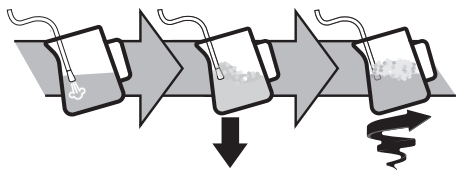
- **Cold Extraction Technology:** to ensure best possible results when preparing Cold Brew drinks, fill the water tank with fresh drinking water.

5. MAKING MILK-BASED DRINKS

5.1 Frothing the milk

1. Fill the carafe (C11) with a suitable quantity of fresh milk straight from the fridge. Bear in mind the milk will double or triple in volume (fig. 24). For a denser and more evenly distributed froth, best results will be achieved using whole cow's milk at refrigerator temperature (about 5 °C- 41°F).

My LatteArt



2. To froth milk, place the steam wand nozzle (A7) on the milk's surface and turn on the steam rotating the steam dial (A5): this allows air to mix with the milk and steam.
3. Keep the steam wand nozzle on the surface, taking care not to let in too much air and create unsuitably large bubbles.
4. Immerse the steam wand nozzle just beneath the surface of the milk: this will create a vortex in the liquid. Once the milk is heated to the desired temperature, turn off the steam and wait for the flow to stop completely before removing the milk carafe from the machine.

Barista tips:

- **Fresh milk is best.** Always use fresh milk straight from the fridge.
- Whole milk ensures optimum results. The appearance and texture of froth depend on the nature of the dairy milk or milk alternatives used.
- After frothing the milk, get rid of unwanted bubbles by swirling the carafe gently.

Cleaning the steam wand:

1. Following use, always wipe the steam wand (fig. 25) with a cloth to remove residual deposits of milk. For a thorough

cleaning, we recommend using Eco MultiClean: this product ensures maximum hygiene by removing milk proteins and fats, and can be used to clean the entire machine.

2. Release steam for a few seconds to clean the wand (fig. 9).
3. Wait until the steam wand has cooled down. To ensure the wand works efficiently over time, use the special cleaning tool (C12) to free the holes (fig. 26) of any obstruction.

6. PROGRAMMING DRINK QUANTITIES

1. Prepare the machine for brewing 1 or 2 cups of your desired beverage, by attaching the portafilter (C1) complete with the 1-cup or 2-cup filter and ground coffee.
2. Turn the dial (B8) to select the drink being programmed.
3. Press the 1-cup or 2-cup button “1x” (B2) or “2x” (B3) and hold for at least 3 seconds, until the indicator for the selected drink starts blinking to confirm that the machine is in programming mode. (To exit programming mode without making changes, press and hold the same button or wait for 30 seconds).
4. Press the OK button (B6). The OK indicator will now blink and the machine starts delivering the drink.
5. When the desired quantity has been reached, press the OK button again: the quantity is programmed.

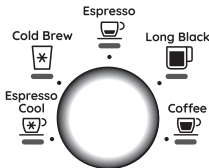
Please note:

- Drinks can be programmed, but the delivery of steam and hot water can not.
- Programming changes the quantity of drinks delivered, but not of ground coffee.
- When a programmed drink is selected, the corresponding indicator blinks briefly.
- After 30 seconds of inactivity, the machine will automatically exit the programming mode.

Coffee recipe	Default quantity	Programmable quantity
Cold Brew ☒	≈ 110 ml (≈ 3.72 fl oz)	≈ 90 to ≈ 130 ml (≈ 3.04 to ≈ 4.39 fl oz)
Cold Brew ☒ 2x	≈ 180 ml (≈ 6.08 fl oz)	≈ 160 to ≈ 220 ml (≈ 5.41 to ≈ 7.44 fl oz)
Espresso ☕	≈ 35 ml (≈ 1.18 fl oz)	≈ 15 a ≈ 90 ml (≈ 0.50 to ≈ 3.04 fl oz)
Espresso ☕ 2x	≈ 70 ml (≈ 2.37 fl oz)	≈ 30 a ≈ 180 ml (≈ 1.01 to ≈ 6.09 fl oz)
Americano ☕☒	≈ 120 ml (≈ 4.06 fl oz)	• espresso: ≈ 20 to ≈ 90 ml (≈ 0.68 to ≈ 3.04 fl oz) • water: ≈ 25 a ≈ 150 ml (≈ 0.85 to ≈ 5.07 fl oz)

Coffee recipe	Default quantity	Programmable quantity
Americano  2x	≈ 240 ml (≈ 8.11 floz)	- espresso: ≈30 to ≈180 ml (≈ 1.01 to ≈6.09 floz) - water: ≈ 50 to ≈240 ml (≈ 1.69 to ≈8.11 floz)
Espresso Cool 	≈ 40ml (≈ 1.35 floz)	≈ 30 to ≈ 50 ml (≈ 1.01 to ≈1.69 floz)
Espresso Cool  2x	≈ 80ml (≈ 2.70 floz)	≈ 60 to ≈ 110 ml (≈ 2.03 to ≈3.72 floz)
Coffee 	≈ 80ml (≈ 2.70 floz)	≈ 60 to ≈ 110 ml (≈ 2.03 to ≈3.72 floz)
Coffee  2x	≈ 160 ml	from ≈ 120 to ≈ 240 ml (≈ 4.06 to ≈8.11 floz)

7. SETTINGS MENU

1. Access the menu:		
Press together and hold for 5 seconds	1x	
2. Settings selected with dial (B7)		
		
Corresponding setting	Turn to	Adjustments
Extra grinding adjustment	Espresso 	 ➔ Range 1
		 ➔ Range 2
Water hardness	Americano 	 ➔ soft
		 ➔ medium
		 ➔ hard/very hard
➔		

Auto-off	Coffee 	 ➔ 5 minutes
		 ➔ 1.5 hours
		 ➔ 3 hours
Statistics	Espresso Cool 	Useful information for service (see heading "14. Statistics")
3. Press OK to save the new settings. (B4)		

Please note: After 30 seconds of inactivity, the machine will automatically exit the settings menu.

7.1 Restore factory settings

1. Access the menu:		
Press together and hold for 5 seconds	1x	
2. Reset to default values		
Hold down the  button until the OK light blinks	Press OK to resume normal use	

The OK indicator (B6) blinks briefly to confirm the reset has taken place.

8. CLEANING THE MACHINE

Important!

- Do not use solvents, abrasive detergents or alcohol to clean the 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 over a week, it is advisable to perform a rinse before preparing any drinks.

Danger!

- Never immerse the machine in water when cleaning: it is an electrical appliance.
- Before cleaning any external parts, ensure that the machine is switched off, unplug it from the mains socket and wait for it to cool down.

					
	×	✓	✓	×	×
→					

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

8.1 Cleaning the coffee grinder

1. Clean the attachment area with the brush (C9) (fig. 29).
2. Use the brush to clean the coffee funnel (fig. 30).

Efficient grinding

The burrs are subject to wear over time. This means that with continuous and regular use, the dial (B4) will need to be turned toward the higher numbers in order to obtain the perfect dose. Once a setting of between 30 and 40 has been reached, the extra grinding range becomes necessary (see section "7. Settings menu" - "Extra grinding adjustment").

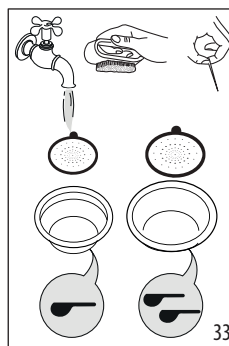
8.2 Cleaning the Espresso Cool filters

These filters have been designed to optimize the cold extraction process. Clean thoroughly and remove all traces of coffee to ensure their efficiency.

1. Following use, rinse the filters with plenty of water (fig. 29) and press the pierced filter element firmly to make sure it is correctly in place (fig. 30).

Should further cleaning be required, and in any event at least once a month, proceed as follows:

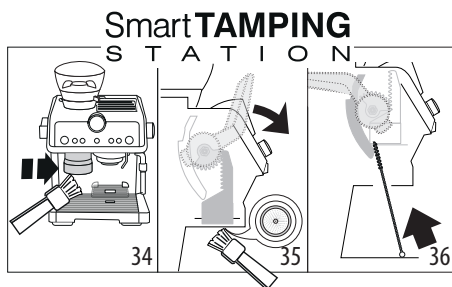
1. Remove the pierced filter element by pulling the tab (fig. 31).
2. Check that the hole on the underside of the filter (see fig. 32) is free of any residual matter.



3. Rinse the filters under running water (fig. 33).
4. Make sure the holes are not blocked. Use a needle, if necessary.
5. Dry all the components with a cloth.
6. Insert the pierced filter element and press firmly back in place (fig. 30).

8.3 Cleaning the "Smart tamping station"

1. Clean the attachment area with a brush (fig. 34).
2. Pull the lever (A21) down completely and clean the tamper with a brush (fig. 35), then release the lever.
3. Use the tube brush (C8) to clean the coffee funnel (fig. 36).



9. WATER HARDNESS

The descale indicator  (B10) lights up following a predetermined period of operation that depends on a water hardness setting. The machine can also be programmed according to the actual hardness of the local water supply, in which case descaling may be required less frequently.

1. Remove the "TOTAL HARDNESS TEST" indicator strip (C6) from its pack.
2. Immerse the strip completely in a glass of water for about one second.
3. Remove the strip from the water and shake lightly.

Water Hardness Test Result	Button	Level
	× 2	1 soft water
	≡ ⚙	2 medium water
	OK	3 hard or very hard water

- Set the machine accordingly, as indicated in the section "7. Settings menu" "Water hardness".

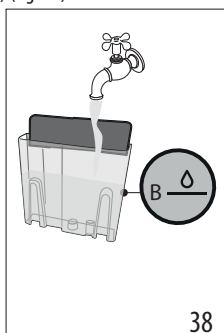
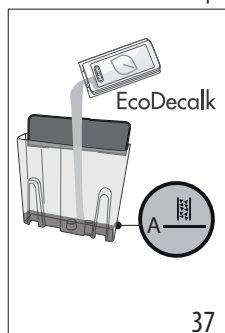
10. DESCALING

Important!

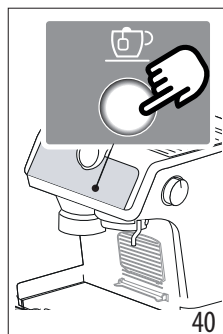
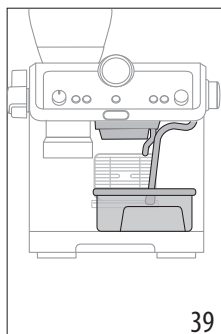
- Before using the descaler, (C7) read the instructions and the labeling on the pack.
- Use only descaler supplied by De'Longhi. Using unsuitable descaler and/or performing descaling incorrectly may result in faults not covered by the manufacturer's guarantee.
- Descaler can cause damage to delicate surfaces. If the product is accidentally spilt, dry immediately.

To descale	
Descaler	De'Longhi descaler
Container	Capacity 2 litres
Time	~20min

- When the indicator (B10) lights up, this means that descaling is required. A descale cycle can be run at any time.
- Pull out and empty the drip tray (A11), then insert it back in the machine.
- (REMOVE WATER SOFTENER, IF PRESENT). Pour the descaler into the water tank (A15) up to the first level **A** marked on the inside of the tank (which corresponds to the contents of one 100ml pack) (fig. 37).



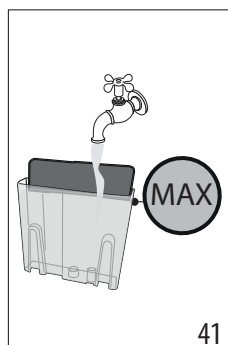
- Add water up to level **B** (fig. 38). Now reposition the water tank in the machine.



- Make sure that the portafilter (C1) is not attached. Position a container under the coffee spout and the hot water spout, and another under the steam wand (A7) (fig. 39).
- Press the button (B6) (fig. 40) and hold until the indicator (B10) starts to blink.
- Press the OK button: the corresponding indicator will blink.
- The descaling program starts and the descaler liquid comes out of the spouts. The descale program removes limescale deposits from the inside of the machine by automatically performing a series of rinses and pauses until the tank is empty.

Descaling ceases and the OK indicator turns blue. This means that a rinse cycle must be carried out:

- Empty the container used to collect the descaler solution and reposition it under the spouts.
- Remove the water tank, empty out any residual descaler solution, rinse under running water and fill with fresh water up to the MAX level (fig. 41). Return the tank to the machine.



- Press the OK button. The rinse cycle starts.
- Once the rinse cycle has been completed, water will stop draining out and the machine is ready for use.
- Empty the containers used to collect the rinse water.

14. Pull out and empty the drip tray, then reinsert it.
 15. Remove the tank, fill with cold water and return it to the machine.
 16. The OK indicator turns white.
- The machine is now ready for use.

Please note:

- The descaling cycle can be started up at any time (even if the relative indicator is not yet on).
- Should descaling be started up by mistake, it can be stopped by pressing the  button and holding for 10 seconds; the rinse cycle cannot be stopped.
- After 30 seconds without a button being pressed, the machine exits the descaling program automatically.

11. CLEANING THE COFFEE SPOUT (A19)

When the  indicator lights up (orange) (B11), it means that the coffee circuit needs to be cleaned. Use De'Longhi cleaning tabs (C10) to carry out the cleaning cycle. For more information, visit delonghi.com.

1. Insert the 1-cup filter (C2) in the holder (C1) (fig. 26).
2. Position the cleaning accessory in the filter (C9) (fig. 27) and press home.
3. Place the cleaning tab on the accessory (fig. 28).
4. Attach the portafilter to the coffee spout (A19).
5. Fill the tank (A15) with water. Make sure the drip tray (A11) is empty.

6. Press the  button (B5) and hold until the  indicator (B11) starts to blink.
7. Press OK (B4) to start cleaning: the OK indicator blinks to indicate that cleaning is in progress.
8. When delivery stops and the OK indicator turns blue, it is time to run a rinse cycle.
9. Remove the cleaning accessory, and wash the portafilter and the filter under running water.
10. Attach the portafilter again and run a rinse cycle by pressing the OK button: it is advisable to place a container under the portafilter.
11. Once the rinse has been completed, the machine is ready for use.
12. Remove and empty the drip tray.

Please note:

- The cleaning cycle can be started up at any time (even if the relative indicator is not yet on).
- Should the cleaning cycle be started by mistake, press the  button and hold for 10 seconds; the rinse cannot be stopped.
- After 30 seconds without a button being pressed, the machine exits the cleaning cycle automatically.

12. EXPLANATION OF INDICATORS

INDICATORS	EXPLANATION OF INDICATORS	OPERATION
All lights blink briefly	Turning the machine on	Self-diagnosis
 permanently on	The machine has been turned on for the first time and the water circuit must be filled	Proceed as indicated in section "3. Setting up the machine"
 permanently on (white) • 1x - 2x indicators: the number of cups must be selected •  light: indicates the selected coffee temperature •  indicator: indicates the machine is ready to deliver hot water • Hot drink indicator: indicates the drink selected	The machine is ready to deliver hot drinks	Set up the machine and proceed with preparation of the drink

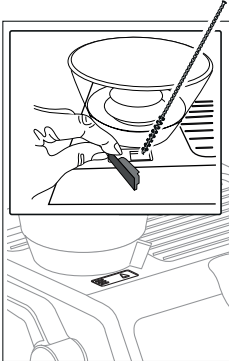


INDICATORS	EXPLANATION OF INDICATORS	OPERATION
 permanently on (blue) 1x - 2x indicators: the number of cups must be selected  indicator: indicates the machine is ready to deliver hot water - Cold drink indicator: indicates the drink selected	The machine is ready to deliver cold drinks	Set up the machine and proceed with preparation of the drink
 permanently on	The beans container (A2) is empty	Fill the beans container
 blinking	The grinding function has been selected, but the beans container (A2) is empty	Fill the beans container
 permanently on	There is not enough water in the tank (A15) or the tank is not correctly in place	Fill the tank with water, or remove the tank and reposition it correctly
 blinking	An attempt is being made to prepare a drink, but the water tank (A15) is empty	Fill the tank with water
	The grinding is too fine, so that the coffee is delivered too slowly or not at all.	Remove the portafilter (C1) and repeat the coffee-making steps, bearing in the mind the indications given in sections “4. Making coffee” and “4.2 Step 2 - Tamping”
	The coffee filter is clogged	Rinse the filters under running water
	The tank (A15) is not properly in place and the relative valves are not open	Press down lightly on the tank to open the valves
	Limescale in the water circuit	Descale as described in section “10. Descaling”
 permanently on (red)	General alarm	Contact Customer Services
 permanently on (orange)	The coffee spout requires cleaning	See section “11. Cleaning the coffee spout (A19)”
 blinking (orange) +  permanently on (white)	The machine is ready for cleaning the coffee spout	
 blinking (orange) +  blinking (white)	Coffee spout cleaning is in progress	
 blinking (orange) +  permanently on (blue)	The coffee spout needs to be rinsed	
 blinking (orange) +  blinking (blue)	Coffee spout rinsing is in progress	
→		

INDICATORS	EXPLANATION OF INDICATORS	OPERATION
 permanently on	The machine is ready to deliver steam	The machine is at the right temperature to deliver steam Turn the steam dial to start delivering steam from the wand
 blinking	The machine is switched on with energy saving active. The steam dial (A5) is in the delivery position	The indicator blinks to signal that the machine is preparing to deliver steam. Delivery begins when the steam circuit is up to the right temperature
	The machine is heating up to deliver steam	The machine is at the right temperature when the indicator remains permanently on
	The machine is delivering steam	
 blinking	The funnel of the coffee grinder is clogged	Clean as described in section “8.3 Cleaning the “Smart tamping station””. If the problem persists, access the funnel by opening the flap (A22) and clear the blockage using the tube brush (C8)
		Check the X1 or X2 button selected matches with the filter been used
		Reduce the coffee dosage by turning the dial (B1)
 permanently on + x1 and x2 blinking	The smart tamping lever (A21) is not correctly positioned	After tamping, return the lever to the at-rest position.
 permanently on (red)	Descaling is required	Carry out descaling as described in section “10. Descaling”
 blinking (red) +  permanently on (white)	The machine is ready to carry out descaling	Complete the operations described in section “11. Descaling”
 blinking (red) +  blinking (white)	The machine is currently descaling	
 blinking (red) +  permanently on (blue)	Rinsing is required	
 blinking (red) +  blinking (blue)	Rinsing is in progress following completion of the descale cycle	

13. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
There is water in the drip tray (A11)	This water comes from the internal circuits of the machine and is a normal consequence of their operation	Empty and clean the drip tray on a regular basis
The machine fails to produce espresso coffee	No water in the tank (A15)	Fill the tank
	The  (B6) light is on, meaning that the coffee circuit or the steam circuit is empty	Press the button associated with the  light to fill the circuit
	The coffee filter is clogged	Rinse the filters under running water. For dedicated Espresso Cool filters, see "8.2 Cleaning the Espresso Cool filters"
	The tank (A15) is not properly in place and the valves at the bottom are not open	Press down lightly on the tank to open the valves at the bottom
	Limescale in the water circuit	Descale as described in section "10. Descaling"
	Coffee ground too finely	Remove the portafilter (C1) and repeat the coffee-making steps, bearing in the mind the indications given in sections "4. Making coffee" and "4.2 Step 2 - Tamping"
The portafilter cannot be attached to the machine	The ground coffee has not been tamped or the quantity is excessive	Repeat the grinding step with different settings. Reduce the dosage quantity: check that the filter (1 or 2 cups) and the grinding dosage are correctly matched (1x button (B2) or 2x button (B3) selected)
The espresso coffee drips from the edges of the portafilter (C1) instead of from the spouts	The portafilter is not properly attached	Attach the portafilter correctly and twist firmly as far as it will go
	The seal of the coffee spout (A19) has lost flexibility or is dirty	Have the coffee spout seal replaced by a Service Centre
	The coffee filter is clogged	Rinse the filters under running water. For dedicated Espresso Cool filters, see "8.2 Cleaning the Espresso Cool filters"
The espresso crema is too light (delivered from the spout too fast)	The appliance settings need reviewing	Remove the portafilter and repeat the coffee-making steps, bearing in the mind the indications given in sections "4. Making coffee" and "4.2 Step 2 - Tamping"
The espresso crema is too dark (delivered from the spout too slowly)	The appliance settings need reviewing	Remove the portafilter (C1) and repeat the coffee-making steps, bearing in the mind the indications given in sections "4. Making coffee" and "4.2 Step 2 - Tamping"
→		

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
On completion of the descale cycle, the machine calls for a further rinse	During the rinse cycle, the water tank has not been filled to the MAX level	Repeat the rinse cycle (see section "10. Descaling")
The machine does not grind the coffee	Foreign matter has found its way into the coffee grinder	Turn the selector to 15 and remove all beans with a vacuum cleaner, completely emptying and cleaning out the beans container (A2). If the problem persists, contact customer services
Changing to a different type of coffee		• It is advisable to fill the beans container (A2) only with the quantity of beans effectively needed • To empty the container, remove the contents using a vacuum cleaner, or grind all the beans left in the container until completely empty • Introduce the new beans • If the amount of ground coffee does not give the perfect dose, proceed to set up the machine as for first-time use
After grinding, the coffee filter is empty After grinding, there is too much coffee in the filter	The funnel of the coffee grinder is clogged	Clean as described in section "8.3 Cleaning the "Smart tamping station"". If the problem persists, access the funnel by opening up the relative flap (A22) and clear the blockage using the tube brush 
→		

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
After grinding, the amount of coffee in the filter does not give the "perfect dose"	The "Smart Tamping Station" needs cleaning	Carry out cleaning as described in section "8.3 Cleaning the "Smart tamping station"", then repeat the grinding step
	The quantity of ground coffee needs adjusting	Adjust the quantity with the relative dial (B1) following the indications given in section "The "perfect dose"". If the dial is already in the MAX position, proceed as described in section "7. Settings menu" - "Extra grinding adjustment"
	The 2-cup filter is being used	Make sure the 2x indicator is on
	Over time the burrs wear down	Contact Customer Services

14. STATISTICS

Machine statistics are useful in the event of service being needed. Proceed as follows:

- Access the menu by pressing buttons 1x (B2) and  (B6) simultaneously and holding for 3 seconds;
- Turn the dial (B7) to select  "Espresso Cool";
- Press  (B5);
- Once you have entered the settings menu, select the desired data by rotating the selection dial as shown in the following table:

Positioning of dial	Counter
Cold Brew 	Total count of descale cycles
Espresso 	Total count of hot drinks
Espresso Cool 	Total count of cold drinks

- The 1x, 2x, OK,  and  indicators show the numbers of operations:

Control panel indicators	Drinks count	Descal count
    	up to 100	up to 1
    	between 100 and 1000	between 2 and 10
    	between 1000 and 3000	between 10 and 30
...→		

Control panel indicators	Drinks count	Descal count
    	between 3000 and 6000	between 30 and 60
    	between 6000 and 11000	between 60 and 110
    	more than 11000	more than 110

- The appliance automatically exits the settings menu after 30 seconds of inactivity.

De'Longhi reserves the right to modify the technical specification and styling of its products at any moment, without compromising their functionality and quality.

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. Couvercle du bac à grains
- A2. Bac à grains
- A3. Sélecteur degré de mouture (de fine à grosse)
- A4. Grille d'appui pour tasses
- A5. Bouton vapeur
- A6. Buse à eau chaude
- A7. Lance à vapeur
- A8. Grille d'appui pour tasses espresso
- A9. Grille d'appui pour verres ou mugs
- A10. Grille égouttoir
- A11. Égouttoir
- A12. Indicateur du niveau de l'eau dans l'égouttoir
- A13. Couvercle du réservoir d'eau
- A14. Poignée extraction réservoir d'eau
- A15. Réservoir d'eau
- A16. Logement filtre adoucisseur
- A17. Cordon d'alimentation
- A18. Interrupteur général (ON/OFF)
- A19. Buse à café
- A20. Sortie moulin à café (Tamping station)
- A21. Levier tasseur
- A22. Volet pour accéder à la goulotte du moulin à café

1.2 Description du panneau de commande - B

- B1. Bouton de réglage de la quantité de café moulu
- B2. Touche « X1 » : pour utiliser le filtre 1 café
- B3. Touche « X2 » : pour utiliser le filtre 2 cafés
- B4. Touche « OK » : pour distribuer la boisson/pour confirmer/
pour allumer la machine après la veille
couleur blanche : distribution de boissons chaudes
couleur bleue : distribution de boissons froides
- B5. Touche « température café »
- B6. Touche « écoulement eau chaude »
- B7. Bouton de sélection boissons :
 - Espresso Cool
 - Cold Brew
 - Espresso
 - Americano
 - Café
- B8. Voyant « distribution de vapeur »
- B9. Voyant « manque d'eau »
- B10. Voyant « détartrage »
Couleur orange : nettoyage de la buse à café

couleur rouge : dysfonctionnement

- B11. Voyant « bac à grains »
- B12. Voyant « anti-engorgement »
- B13. Manomètre

1.3 Description des accessoires - C

- C1. Coupelle porte-filtre
- C2. Filtre 1 tasse
- C3. Filtre 2 tasses

Filtres dédiés pour **Espresso Cool**  :

- C4. Filtre 1 tasse
- C5. Filtre 2 tasses
- C6. Bande réactive « Total Hardness Test »
- C7. Détartrant
- C8. Écouvillon
- C9. Accessoire de nettoyage buse à café
- C10. Cleaning tabs : pastilles pour le nettoyage de la buse à café
- C11. Softballs
- C12. Pot à lait
- C13. Aiguille de nettoyage pour lance à vapeur

1.4 Accessoires de nettoyage non inclus, recommandés par le constructeur

Pour de plus amples informations, allez sur delonghi.com.

ECO MULTICLEAN  **Nettoyant**
EAN : 8004399333307

2. PRÉPARATION DE L'APPAREIL

Laver tous les accessoires à l'eau tiède avec du savon à vaisselle puis procéder comme suit :

1. Insérer l'égouttoir (A11) avec la grille d'appui pour tasses (A9) et la grille égouttoir (A10) (fig. 1) ;
2. Extraire le réservoir d'eau (A15) (fig. 2) et le remplir d'eau fraîche et propre en veillant à ne pas dépasser l'inscription MAX (fig. 3).
3. Puis réinsérer le réservoir.

Attention : Ne jamais mettre en marche l'appareil sans eau dans le réservoir ou sans réservoir.

Nota Bene : Il est conseillé de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le chapitre « 7. Menu paramètres ».

3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

1. Insérer la fiche dans la prise. Appuyer sur l'interrupteur général (A18) (fig. 4).
2. Positionner un récipient ayant une capacité minimale de 100 ml sous la buse à eau chaude (au niveau de la buse à café (A19)) (fig. 5) ;
3. Appuyer sur la touche  au niveau du voyant (fig. 6) : l'écoulement commence et s'interrompt automatiquement. Vider le récipient.

Avant de commencer à utiliser la machine, il faut rincer les circuits internes de la machine. Procéder de la manière suivante :

4. Accrocher la coupelle porte-filtre (C1) munie du filtre à la machine : pour un accrochage correct, aligner la poignée de la coupelle porte-filtre à « INSERT » (fig. 7) et tourner la poignée vers la droite, jusqu'à l'aligner à la position « CLOSE » ;
5. Mettre un récipient sous la coupelle porte-filtre et le tube de la buse vapeur (A7) ;
6. Appuyer sur la touche OK (B4) (fig. 8) : la préparation commence ;
7. Une fois la préparation finie, tourner le bouton vapeur (A5) (fig. 9) et débiter de la vapeur pendant quelques secondes de manière à rincer le circuit vapeur : pour une distribution optimale de vapeur, on conseille de répéter cette opération 3 ou 4 fois.

L'appareil est donc prêt à l'usage.

Nota Bene : Le rinçage des circuits internes est conseillé même en cas d'inutilisation prolongée de l'appareil.

Lors de la première utilisation il faut faire 4-5 cafés avant que la machine ne commence à donner un résultat satisfaisant : prêter une attention particulière à la dose de café moulu dans le filtre ((C2) ou (C3)) (voir les instructions du paragraphe «4.1 Phase 1 - Mouture»).

Procéder comme indiqué au chapitre «La « dose parfaite »».

4. PRÉPARER LE CAFÉ

Rinçage du filtre et du porte-filtre

Pour garantir le nettoyage et la bonne température de tout le circuit café :

- avant de préparer la dose («4.1 Phase 1 - Mouture» et «4.2 Phase 2 - Tassage»), accrocher le porte-filtre à la buse à café (fig. 7) ;
- appuyer sur la touche OK (B4) : de l'eau (chaude ou froide, selon la boisson sélectionnée) s'écoule de la machine.
- ensuite, pour garantir un résultat optimal en tasse, essuyer le filtre et le porte-filtre avec un chiffon avant la préparation de la dose.

Rinçage du verre ou de la tasse

En cas de préparation d'une boisson chaude, pour garantir la température optimale du café :

- positionner la tasse/verre sous la buse à eau chaude (A6) ;

- effectuer un rinçage en appuyant sur la touche  (B6) ;
- interrompre l'écoulement en appuyant à nouveau sur la touche  ;
- ensuite, pour garantir un résultat optimal en tasse, vider et essuyer le verre/tasse avant la préparation de la dose.

4.1 Phase 1 - Mouture

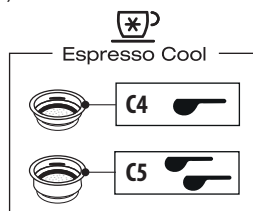
1. Verser les grains dans le réservoir (A2) (fig. 10). Il est recommandé de ne verser que les grains nécessaires à la préparation : de cette manière on utilisera toujours du café frais ;
2. En général, les rôtis plus foncés nécessitent une mouture plus grossière, tandis que les rôtis clairs nécessitent une mouture plus fine. Lors de la première utilisation du café en grains, démarrez au réglage d'usine 9 (fig. 11) et assurez-vous d'avoir la bonne dose (Voir « La « dose parfaite » ». Préparez un expresso et, en fonction des résultats, soyez prêt à vous ajuster. Le café trop extrait (versé trop lentement) nécessite une mouture plus grossière. Le café sous-extrait (versé trop vite) nécessite une mouture plus fine.

Nota bene: Un réglage entre 5 et 11 est recommandé pour la plupart des cafés (chauds et froids). Un réglage entre 1 et 4 est très fin et doit être utilisé uniquement avec des cafés spéciaux (torréfaction légère).

3. Insérer l'un des filtres café (C2) ou (C3) dans le porte-filtre (C1) (fig. 12).

Nota bene :

Pour la préparation d'  **Espresso Cool**, utiliser les filtres dédiés pour cette boisson (voir par. «4.5 Phase 3 - Distribution Espresso Cool»).

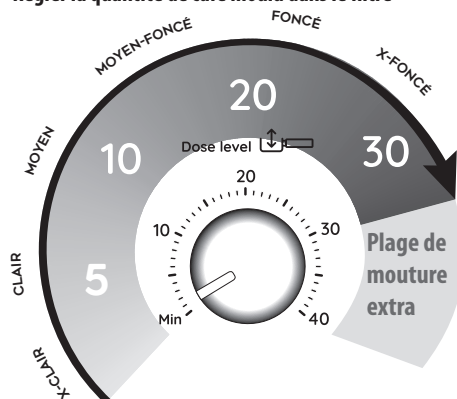


4. Régler le bouton quantité (B1) en partant de la position minimale (fig. 13).

Se référer au paragraphe «Régler la quantité de café moulu dans le filtre» pour de plus amples indications.

5. Accrocher le porte-filtre à la sortie du moulin à café (A20) en l'alignant à l'inscription INSERT : puis tourner la coupelle vers la droite.
6. Si l'on utilise un filtre pour 1 tasse (C2) ou (C4), appuyer sur la touche X1 (B2). Si l'on utilise un filtre pour 2 tasses (C3) ou (C5), appuyer sur la touche X2 (B3) : cette sélection détermine aussi la quantité d'espresso distribuée. La mouture commence et s'interrompt automatiquement.

Régler la quantité de café moulu dans le filtre



Chaque variété de grain donne un résultat différent durant la mouture c'est pourquoi, au début, le réglage de la dose demande le plus grand soin.

Cette illustration donne des indications sur la manière de régler la dose, basées sur la couleur de torréfaction : elles doivent être considérées comme un point de départ, mais peuvent varier suivant la composition des grains de café.

1. Programmer la dose en commençant par la position minimale.
2. En faisant référence à la couleur de torréfaction de votre café, tourner lentement le bouton.

4.2 Phase 2 - Tassage

1. Après la mouture, abaisser le levier de tassage (A21) jusqu'en butée (ne pas enlever le porte-filtre) (fig. 14). Pour un résultat parfait, répéter 2 fois en ramenant toujours le levier dans sa position initiale.
2. Maintenir le levier abaissé jusqu'en butée durant le retrait du porte-filtre (fig. 15). Puis ramener le levier dans la position initiale.
3. Vérifier que la dose est correcte (voir «La « dose parfaite »).

Nota bene :

- Si après le tassage il reste du café le long des bords du filtre, cela ne compromet absolument pas la qualité de l'extraction et, donc, le résultat final.
- Pour avoir une finition brillante de la dose café, extraire le porte-filtre lorsque le levier du tasseur est encore abaissé.

La « dose parfaite »

- Les filtres café, ont un repère interne pour identifier la dose parfaite.



la dose parfaite correspond à la ligne en relief ;

- S'assurer que le café est à niveau après le tassage. Il pourrait être nécessaire de régler plusieurs fois le bouton (B1) avant de parvenir à la dose parfaite.
- Si le café est sur- ou sous-extrait et que la dose correspond à la dose parfaite, régler le degré de mouture le plus fin ou le plus grossier (voir «4. Préparer le café»). Si le café est sur-extrait (distribution trop lente) la mouture devra être plus grossière. Si le café est sous-extrait (distribution trop rapide) la mouture devra être plus fine.

Nota bene:

S'il reste du café moulu après le tassement, cela n'impactera pas la qualité de l'extraction.

Tasser le café déjà moulu

Pour préparer le café avec du café en poudre déjà moulu :

1. verser le café dans le filtre ;
2. accrocher le porte-filtre à la sortie du moulin à café ;
3. abaisser le levier de tassage (A21) jusqu'en butée avec le porte-filtre accroché ;
4. enlever le porte-filtre ;
5. appuyer sur la touche relative au nombre de tasses à préparer (x1 ou x2).

4.3 Phase 3 - Distribution de boissons chaudes

1. Sélectionner la température (fig. 17) (voir «La température pour préparer les boissons chaudes»).
2. Sélectionner la boisson souhaitée (fig. 18). Si la boisson a été programmée (voir chapitre «6. Programmer la quantité des boissons»), le voyant de la boisson clignote brièvement.
3. Appuyer sur OK (B4) pour commencer la distribution (fig. 8) (pré-infusion et infusion). La distribution du café s'interrompt automatiquement.

La température pour préparer les boissons chaudes

La température de l'eau est contrôlée pendant tout le processus de préparation afin de garantir sa stabilité en phase d'extraction. La Specialista Prestigio offre 3 températures d'infusion* qui correspondent à une plage entre 92°C et 96°C.

On conseille une température différente en fonction de la variété et de la torréfaction des grains : les grains de Robusta requièrent une température basse ; les grains d'Arabica une température haute. Il en va de même pour les grains avec une torréfaction foncée ou pour les grains à peine torréfiés.

Niveau de température	Voyant correspondant	Niveau de torréfaction
MIN		Poussée

MOY		Moyen-foncé
MAX		Clair - moyen

* Cette température fait référence à l'eau dans le thermo-block. Elle est donc différente de la température de la boisson en tasse ou de la température mesurée quand la boisson sort des buses du porte-filtre.

4.4 Phase 3 - Distribution Cold Brew

- Sélectionner Cold Brew (fig. 19) : le voyant OK (B6) devient bleu pour indiquer qu'une boisson froide a été sélectionnée.
- 4. Verser 1 ou 2 glaçons dans le verre (fig. 20).
- 5. Appuyer sur OK pour lancer la préparation. La distribution s'interrompt automatiquement.

Nota Bene :

- Le manomètre ne tourne pas sur des positions supérieures : en effet pour cette préparation il n'y a pas de pression.
- **Cold Extraction Technology** : lors de la préparation de boissons Cold Brew, pour obtenir des résultats optimaux, remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche potable.

4.5 Phase 3 - Distribution Espresso Cool

Pour la préparation d'Espresso Cool, utiliser les filtres dédiés (C4) ou (C5) pour cette boisson (fig. 21).

Préparer la « Dose parfaite » comme indiqué aux paragraphes «4.1 Phase 1 - Mouture» et «Régler la quantité de café moulu dans le filtre».

Puis procéder comme suit :

1. Sélectionner Espresso Cool (fig. 22) : le voyant OK (B6) devient bleu pour indiquer qu'une boisson froide a été sélectionnée.
2. Verser 2 ou 3 glaçons dans le verre (fig. 23).
3. Appuyer sur OK pour lancer la préparation. La distribution s'interrompt automatiquement.

Nota Bene :

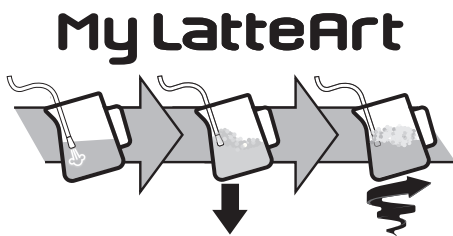
- **Cold Extraction Technology** : lors de la préparation de boissons Cold Brew, pour obtenir des résultats optimaux, remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche potable.

5. PRÉPARATION DE BOISSONS À BASE DE LAIT

5.1 Émulsionner le lait

1. Verser du lait frais à la température du réfrigérateur dans le pot à lait (C12). Le volume du lait augmentera de 2 à 3 fois (fig. 24). Pour obtenir une mousse plus dense et homo-

gène, il est recommandé d'utiliser du lait de vache entier et à la température du réfrigérateur (environ 5° C).



2. Pour émulsionner le lait, mettre le tube de la buse à vapeur (A7) à la surface du lait et ouvrir le bouton vapeur (A5) : ce faisant l'air se mélange au lait et à la vapeur.
3. Maintenir la buse vapeur sur la surface, en veillant à ne pas capturer trop d'air en créant des bulles trop grosses.
4. Plonger la buse vapeur sous la surface du lait : de cette manière il se forme un tourbillon. Après avoir atteint la température souhaitée, refermer le bouton vapeur et attendre que la distribution de la vapeur s'interrompe complètement avant d'enlever le pot à lait.

Le barista conseille :

- **Le lait frais est meilleur.** Toujours utiliser du lait frais à la température du réfrigérateur.
- Le lait entier assure d'excellents résultats. Le résultat et la texture de la mousse varient en fonction du lait de vache ou des boissons végétales utilisées.
- Après avoir émulsionné le lait, éliminer les bulles en faisant tourner légèrement le pot à lait.

Nettoyage de la buse vapeur :

1. Après chaque utilisation, éliminer les résidus de lait de la buse vapeur à l'aide d'un chiffon (fig. 25). Pour un nettoyage profond, il est recommandé d'utiliser Eco MultiClean : il assure l'hygiène en éliminant les protéines et les graisses du lait et peut être utilisé pour nettoyer toute la machine.
2. Distribuer de la vapeur pendant quelques secondes pour bien nettoyer la buse (fig. 9).
3. Attendre que la buse refroidisse : pour maintenir l'efficacité de la buse dans le temps, utiliser l'aiguille de nettoyage (C13) pour maintenir libre le trou (fig. 26).

6. PROGRAMMER LA QUANTITÉ DES BOISSONS

1. Apprêter la machine pour distribuer 1 ou 2 tasses de la boisson que l'on souhaite préparer, puis accrocher le porte-filtre (C1) muni du filtre 1 tasse ou 2 tasses et rempli de café moulu.
2. Tourner le bouton (B8) pour sélectionner la boisson à programmer

- Appuyer sur « x1 » (B2) ou « x2 » (B3) pendant au moins 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant correspondant à la boisson sélectionnée commence à clignoter pour confirmer que l'on est en mode programmation. (Pour quitter le mode programmation sans modifications, maintenir enfoncée la même touche ou attendre 30 secondes).
- Appuyer sur la touche OK (B6). Le voyant OK commence à clignoter et la machine commence la distribution.
- Après avoir atteint la quantité souhaitée, presser à nouveau la touche OK : la quantité est programmée.

Nota bene :

- Il est possible de programmer les boissons mais non la distribution de vapeur et d'eau chaude.
- La programmation modifie les quantités des boissons, mais non du café moulu.
- Quand on sélectionne une boisson programmée, le voyant correspondant clignote brièvement.
- La machine quitte automatiquement le mode de programmation après 30 secondes d'inactivité.

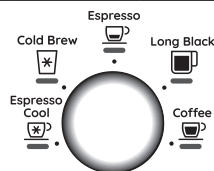
Recette café	Quantité d'usine	Quantité programmable
Cold Brew 	≈ 110 ml	de ≈ 90 à ≈ 130 ml
Cold Brew  2x	≈ 180 ml	de ≈ 160 à ≈ 220 ml
Espresso 	≈ 35 ml	de ≈ 15 à ≈ 90 ml
Espresso  2x	≈ 70 ml	de ≈ 30 à ≈ 180 ml
Americano 	≈ 120 ml	- espresso : de ≈ 20 à ≈ 90 ml - eau : de ≈ 25 à ≈ 150 ml
Americano  2x	≈ 240 ml	- espresso : de ≈ 30 à ≈ 180 ml - eau : de ≈ 50 à ≈ 240 ml
Espresso Cool 	≈ 40 ml	de ≈ 30 à ≈ 50 ml
Espresso Cool  2x	≈ 80 ml	de ≈ 60 à ≈ 110 ml
Coffee 	≈ 80 ml	de ≈ 60 à ≈ 110 ml
Coffee  2x	≈ 160 ml	de ≈ 120 à ≈ 240 ml

7. MENU PARAMÈTRES

1. Entrer dans le menu :

Presser simultanément pendant 5 secondes	1x	
--	----	--

2. Paramètres avec sélection à partir du bouton (B7)



Paramètre correspondant	Tourner sur	Réglages
Réglage extra de la mouture	Espresso 	 ➔ Page 1
		 ➔ Page 2
Dureté de l'eau	Americano 	 ➔ douce
		 ➔ moyenne
		 ➔ dure/très dure
Arrêt automatique	Coffee 	 ➔ 5 minutes
		 ➔ 1.5 heures
		 ➔ 3 heures
Statistiques	Espresso Cool 	Infos utiles pour l'assistance (voir par. «14. Statistiques»)

3. Enregistrer les nouveaux paramètres en appuyant sur OK (B4)

Nota bene : La machine quitte automatiquement le menu paramètres après 30 secondes d'inactivité.

7.1 Réinitialisation aux paramètres d'usine

1. Entrer dans le menu :

Presser simultanément pendant 5 secondes	1x	
--	----	--

2. Réinitialisation des valeurs d'usine	
Maintenir enfoncée la touche  jusqu'à ce que le voyant OK clignote	Appuyer sur OK pour que l'appareil soit à nouveau prêt à l'usage

Le voyant OK (B6) clignote brièvement pour confirmer la réinitialisation.

8. NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyants abrasifs ou de l'alcool.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour retirer les incrustations ou les dépôts de café car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.
- Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 1 semaine il est recommandé, avant d'utiliser la machine, de procéder à un rinçage.

Danger !

- Au cours du nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique.
- Avant toute opération de nettoyage des parties extérieures de l'appareil, éteindre la machine, retirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir la machine.

					
	×	✓	✓	×	×
	✓	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	×	×	✓	×	×
	×	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
→					

					
	✓	×	×	✓	✓

8.1 Nettoyage du moulin à café

1. Nettoyer la zone d'accrochage avec le pinceau (C9) (fig. 29).
2. À l'aide du pinceau, nettoyer la goulotte café (fig. 30).

Mouture efficace

Les meules sont sujettes à l'usure, au fil du temps. C'est pourquoi au fur et à mesure que le temps passe, pour atteindre la dose parfaite, il faut tourner le bouton (B4) vers les chiffres les plus élevés. Quand le réglage se situe entre 30 et 40, le moment est arrivé de programmer la plage extra de mouture (voir chapitre «7. Menu paramètres» - «Réglage extra de la mouture»).

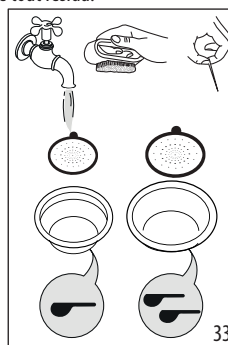
8.2 Nettoyage des filtres dédiés pour Espresso Cool

Ces filtres ont été conçus afin d'optimiser l'extraction pour cette boisson. Bien nettoyer et éliminer tout résidu de café pour en maintenir l'efficacité.

1. Après utilisation, rincer abondamment les filtres (fig. 29) et bien presser le filtre perforé afin qu'il soit correctement inséré (fig. 30).

Si le nettoyage ne suffit pas, et en tout cas au moins une fois par mois, procéder de la manière suivante :

1. Extraire le filtre perforé en le saisissant par la languette (fig. 31).
2. Vérifier que l'orifice sur la partie inférieure (fig. 32) est exempt de tout résidu.

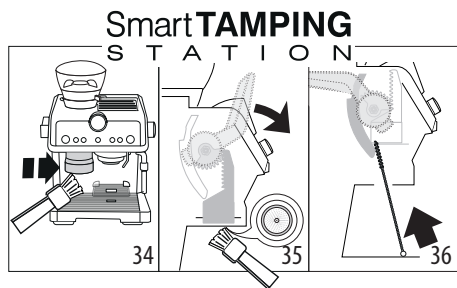


3. Rincer les filtres à l'eau courante (fig. 33).
4. S'assurer que les orifices ne sont pas obstrués. Si nécessaire, utiliser une aiguille.

5. Essuyer tous les composants avec un chiffon.
6. Réinsérer le filtre perforé en le pressant à fond (fig. 30).

8.3 Nettoyage de la « Smart tamping station »

1. Nettoyer la zone d'accrochage avec un pinceau (fig. 34).
2. Tirer le levier (A21) jusqu'en butée et nettoyer le tasseur à l'aide d'un pinceau (fig. 35), puis relâcher le levier.
3. Nettoyer la goulotte café à l'aide de l'écouvillon (C8) (fig. 36).



9. DURETÉ DE L'EAU

Le voyant  (B10) détartrage s'allume après une période de fonctionnement prédéfinie qui dépend de la dureté de l'eau. Il est possible de programmer la machine en fonction de la dureté réelle de l'eau courante dans les différentes régions, en rendant ainsi l'opération de détartrage moins fréquente.

1. Retirer la bande réactive fournie « TOTAL HARDNESS TEST » (C6) de son emballage.
2. Plonger entièrement la bande réactive dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
3. Extrayez la bande de l'eau et secouez-la légèrement.

Résultat Test Dureté De l'Eau	Touche	Niveau
	x2	1 eau douce
		2 eau moyenne
		3 Eau dure ou très dure
		

4. Programmer l'appareil, comme indiqué dans le chapitre «7. Menu paramètres» «Dureté de l'eau».

10. DÉTARTRAGE

Attention !

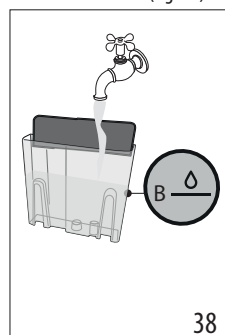
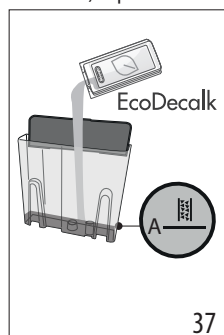
- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant (C7), reportées sur l'emballage du détartrant.

- Il est recommandé d'utiliser exclusivement un détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants non appropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, peut entraîner l'apparition de défauts non couverts par la garantie du producteur.
- Le détartrant peut abîmer les surfaces délicates. Si le produit est renversé accidentellement, essuyer immédiatement.

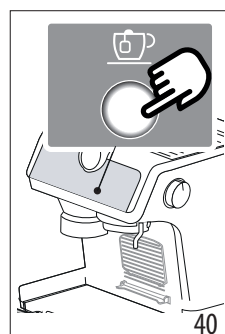
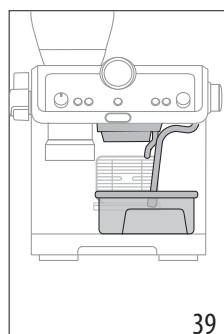
Pour effectuer le détartrage

Détartrant	Détartrant De'Longhi
Récipient	Capacité 2 litres
Temps	~20min

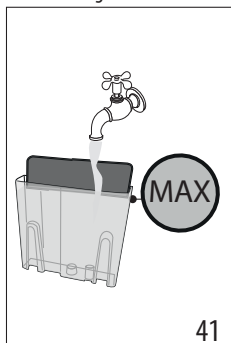
1. Lorsque le voyant  (B10) s'allume, il est temps d'effectuer le détartrage. Il est possible de lancer le détartrage à tout moment.
2. Extraire et vider l'égouttoir (A11), puis le réinsérer.
3. (SI PRÉSENTS, ENLEVER FILTRE ADOUCISSEUR ET SOFT-BALLS). Verser le détartrant dans le réservoir d'eau (A15) jusqu'au niveau  A (correspondant à un emballage de 100ml) imprimé sur le côté interne du réservoir (fig. 37).



4. Ajouter de l'eau jusqu'au niveau  B (fig. 38). Réinsérer donc le réservoir d'eau dans la machine.



5. S'assurer que le porte-filtre (C1) n'est pas accroché et positionner un récipient sous les buses à café, à eau chaude et sous la buse vapeur (A7) (fig. 39).
 6. Maintenir enfoncée la touche  (B6), jusqu'à ce que le voyant  (B10) clignote.
 7. Appuyer sur la touche OK : le voyant correspondant clignote.
 8. Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant s'écoule des buses. Le programme de détartrage effectue automatiquement et par intervalles toute une série de rinçages pour enlever les résidus de calcaire qui se trouvent à l'intérieur de la machine à café jusqu'à vider le réservoir.
- La distribution s'interrompt et le voyant OK devient bleu. Il est donc nécessaire de procéder au cycle de rinçage :
9. Vider le récipient utilisé pour la récupération du liquide détartrant et le remettre sous les buses.
 10. Extraire le réservoir d'eau, le vider d'éventuels résidus de solution détartrante, le rincer à l'eau courante et le remplir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX (fig. 41). Réinsérer donc le réservoir dans son logement.



11. Appuyer sur la touche OK : le rinçage démarre.
 12. Une fois le rinçage terminé, la distribution s'interrompt et l'appareil est prêt à l'emploi.
 13. Vider les récipients de récupération de l'eau de rinçage.
 14. Extraire et vider l'égouttoir, puis le réinsérer.
 15. Extraire et remplir le réservoir d'eau fraîche, puis le réinsérer.
 16. Le voyant OK devient blanc.
- L'appareil est maintenant prêt à l'usage

Nota Bene :

- Le cycle de détartrage peut être lancé à tout moment (même si le voyant correspondant n'est pas encore allumé).
- Au cas où le détartrage aurait été lancé par erreur, appuyer sur la touche  pendant 10 secondes, le rinçage ne peut pas être interrompu.
- L'appareil quitte automatiquement le mode détartrage après 30 secondes d'inactivité.

11. NETTOYAGE DE LA BUSE À CAFÉ (A19)

Quand le voyant  s'allume (orange) (B11), il faut procéder au nettoyage du circuit café. Pour effectuer le cycle de nettoyage, utiliser les cleaning tabs De'Longhi (C10). Pour de plus amples informations, visiter www.delonghi.com.

1. Insérer le filtre 1 tasse (C2) dans le porte-filtre (C1) (fig. 26).
2. Insérer l'accessoire de nettoyage (C9) dans le filtre (fig. 27) et le presser à fond.
3. Mettre la pastille pour le nettoyage sur l'accessoire (fig. 28).
4. Accrocher le porte-filtre à la buse à café (A19).
5. Remplir le réservoir d'eau (A15). S'assurer que l'égouttoir (A11) est vide.
6. Maintenir enfoncée la touche  (B5), jusqu'à ce que le voyant  (B11) clignote.
7. Appuyer sur OK (B4) pour lancer le nettoyage : le voyant OK clignote pour indiquer que le nettoyage est en cours ;
8. Quand l'écoulement s'interrompt et que le voyant OK s'allume en bleu, il est temps de faire un rinçage.
9. Enlever l'accessoire de nettoyage et laver le porte-filtre et le filtre à l'eau courante.
10. Réinsérer le porte-filtre et procéder à un rinçage en appuyant sur la touche OK : il est recommandé de mettre un récipient sous le porte-filtre.
11. Une fois le rinçage terminé, l'appareil est prêt à l'emploi.
12. Enlever et vider l'égouttoir

Nota bene :

- Le cycle de nettoyage peut être lancé à tout moment (même si le voyant correspondant n'est pas encore allumé).
- Au cas où le nettoyage aurait été lancé par erreur, appuyer sur la touche  pendant 10 secondes, le rinçage ne peut pas être interrompu.
- L'appareil quitte automatiquement le nettoyage après 30 secondes d'inactivité.

12. SIGNIFICATION DES VOYANTS

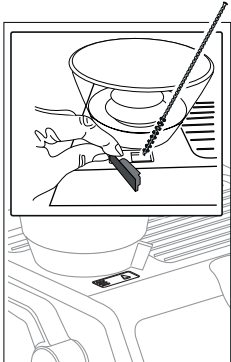
VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
Tous les voyants clignotent brièvement	Allumage de l'appareil	Autodiagnostic
 fixe	C'est le premier allumage de la machine et il est nécessaire de procéder au remplissage du circuit eau	Procéder comme indiqué au chap. «3. Première mise en marche de la machine»
 fixe (blanc) - Voyants x1 - x2 : il faut sélectionner le nombre de tasses - Voyant  : indique la température café sélectionnée - Voyant  : indique que la machine est prête à distribuer de l'eau chaude - Voyant boisson chaude : indique la boisson sélectionnée	La machine est prête à distribuer des boissons chaudes	Préparer la machine et procéder à la préparation de la boisson
 fixe (bleu) - Voyants x1 - x2 : il faut sélectionner le nombre de tasses - Voyant  : indique que la machine est prête à distribuer de l'eau chaude - Voyant boisson froide : indique la boisson sélectionnée	La machine est prête à distribuer des boissons froides	Préparer la machine et procéder à la préparation de la boisson
 fixe	Le bac à grains (A2) est vide	Remplir le bac à grains
 clignotant	On souhaite procéder à la mouture, mais le bac à grains (A2) est vide	Remplir le bac à grains
 fixe	L'eau dans le réservoir (A15) n'est pas suffisante ou le réservoir d'eau n'est pas bien inséré	Remplir le réservoir ou extraire et réinsérer correctement le réservoir
→		

VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
 clignotant	On souhaite procéder à la préparation d'une boisson, mais le réservoir d'eau (A15) est vide	Remplir le réservoir d'eau
	La mouture est trop fine et le café, par conséquent, sort trop lentement ou ne sort pas du tout	Extraire la coupelle porte-filtre (C1), répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. «4. Préparer le café» et «4.2 Phase 2 - Tassage»
	Le filtre café est bouché	Rincer les filtres à l'eau courante
	Le réservoir (A15) est mal inséré et les clapets correspondants ne sont pas ouverts	Presser légèrement le réservoir de manière à en ouvrir les clapets
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au chap. «11. Détartrage»
 fixe (rouge)	Disfonctionnement	S'adresser à un centre d'assistance
 fixe (orange)	Il faut procéder au nettoyage de la buse à café	Voir chap. «12. Nettoyage de la buse à café (A19)»
 clignotant (orange) +  fixe (blanc)	La machine est prête pour le nettoyage de la buse à café	
 clignotant (orange) +  clignotant (blanc)	Le nettoyage de la buse à café est en cours	
 clignotant (orange) +  fixe (bleu)	Il faut procéder au rinçage de la buse à café	
 clignotant (orange) +  clignotant (bleu)	Le rinçage de la buse à café est en cours	
 fixe	La machine est prête pour la production de vapeur	La machine est à température pour délivrer de la vapeur. Pour que la vapeur sorte de la lance à vapeur, tourner le bouton vapeur
 clignotant	La machine est allumée avec la fonction d'économie d'énergie activée. Le bouton vapeur (A5) est en position de distribution	Le voyant clignote pour indiquer que la machine se prépare à délivrer de la vapeur. La distribution commence quand le circuit vapeur est à température
	La machine est prête pour la production de vapeur	La machine est à température quand le voyant reste fixe
	La machine distribuit vapeur	
→		

VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
 clignotant	L'entonnoir du moulin à café est engorgé	Nettoyer comme indiqué au par. «8.3 Nettoyage de la « Smart tamping station »». Si le problème persiste, accéder à l'entonnoir en ouvrant le volet (A22) et libérer l'obstruction en utilisant l'écouvillon (C8)
		Vérifier que le filtre café utilisé correspond au nombre de tasses sélectionné
		Réduire la dose de café en tournant le bouton (B1)
 fixe + x1 et x2 clignotant	Le levier (A21) n'est pas dans la bonne position	Après le tassage, ramener le levier dans sa position initiale
 fixe (rouge)	Il est nécessaire de procéder au détartrage	Effectuer le détartrage comme indiqué au chap. «11. Détartrage»
 clignotant (rouge) +  fixe (blanc)	La machine est prête à effectuer le détartrage	Compléter les opérations décrites au chap. «11. Détartrage»
 clignotant (rouge) +  clignotant (blanc)	La machine est en train d'effectuer le détartrage	
 clignotant (rouge) +  fixe (bleu)	Il faut procéder au rinçage	
 clignotant (rouge) +  clignotant (bleu)	L'appareil est en train d'effectuer le rinçage du cycle détartrage	

13. SI QUELQUE CHOSE NE FONCTIONNE PAS

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Il y a de l'eau dans l'égouttoir (A11)	Cela fait partie du fonctionnement normal des circuits internes de la machine	Vider et nettoyer régulièrement l'égouttoir
Le café espresso ne sort plus	Absence d'eau dans le réservoir (A15)	Remplir le réservoir
	Le voyant  (B6) est allumé et indique que le circuit café ou le circuit vapeur est vide	Appuyer sur la touche correspondante au voyant  pour remplir le circuit
	Le filtre café est bouché	Rincer les filtres à l'eau courante. Pour les filtres dédiés Espresso Cool, voir «8.2 Nettoyage des filtres dédiés pour Espresso Cool»
	Le réservoir (A15) est mal inséré et les clapets sur le fond ne sont pas ouverts	Enfoncer légèrement le réservoir pour ouvrir les clapets sur le fond
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au chap. «11. Détartrage»
	Mouture trop fine	Extraire la coupelle porte-filtre (C1) répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. «4. Préparer le café» et «4.2 Phase 2 - Tassage»
Le porte-filtre ne s'accroche pas à l'appareil	Le café moulu n'a pas été tassé ou est en quantité excessive	Répéter la mouture avec des paramètres différents. Réduire la quantité de la dose : vérifier que le filtre (1 ou 2 tasses) est correct par rapport à la dose à moudre (touche x (B2) ou x2 (B3) sélectionnée)
Le café espresso goutte des bords du porte-filtre (C1) et non des orifices	Le porte-filtre est mal inséré	Fixer correctement le porte-filtre et le tourner à fond avec force
	Le joint de la buse à café (A19) n'est plus élastique ou est sale	Remplacer le joint de la buse à café auprès d'un Centre d'Assistance
	Le filtre café est bouché	Rincer les filtres à l'eau courante. Pour les filtres dédiés Espresso Cool, voir «8.2 Nettoyage des filtres dédiés pour Espresso Cool»
La crème du café est claire (le café sort rapidement du bec)	Il faut revoir les paramètres de l'appareil	Extraire la coupelle, répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. «4. Préparer le café» et «4.2 Phase 2 - Tassage»
➔		

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La crème du café est foncée (le café sort lentement du bec)	Il faut revoir les paramètres de l'appareil	Extraire la coupelle porte-filtre (C1), répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. «4. Préparer le café» et «4.2 Phase 2 - Tassage»
Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un autre rinçage	Durant le cycle de rinçage, le réservoir n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Répéter le rinçage (voir chap. «11. Détartrage»)
L'appareil ne moule pas le café	Un corps étranger est présent à l'intérieur du moulin à café	Tourner le sélecteur sur la position 15 et enlever tous les grains à l'aide d'un aspirateur à main jusqu'à ce que le bac à grains (A2) soit vide et propre. Si le problème persiste, s'adresser à un centre d'assistance
Si l'on souhaite changer de qualité de café		• Il est recommandé de ne verser dans le bac à grains (A2) que la quantité de grains à utiliser • Pour vider le bac, aspirer le contenu à l'aide d'un aspirateur ou mouler tous les grains contenus jusqu'à le vider complètement • Verser la nouvelle qualité de grains • Si la « dose parfaite » n'est pas atteinte lors de la mouture, procéder comme à la première utilisation
Après la mouture, le filtre à café est vide Après la mouture, la poudre de café dans le filtre est surabondante	La goulotte café du moulin à café est engorgée	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. «8.3 Nettoyage de la « Smart tamping station »». Si le problème persiste, accéder à la goulotte en ouvrant le volet (A22) prévu à cet effet et la libérer en utilisant l'écouvillon 



PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Après la mouture, la poudre de café dans le filtre n'atteint pas la « dose parfaite	La « Smart Tamping Station » a besoin d'être nettoyée	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. «8.3 Nettoyage de la « Smart tamping station »», puis répéter la mouture
	Il faut régler la quantité de café moulu	Régler la quantité à l'aide du bouton dédié (B1) en suivant les indications du par. «La « dose parfaite »». Si le bouton est déjà sur la position max, procéder de la manière indiquée au chap. «7. Menu paramètres» - «Réglage extra de la mouture»
	Le filtre 2 tasses est utilisé	Vérifier que le voyant 2X est allumé
	Avec le temps les meules s'usent	S'adresser à un centre d'assistance

14. STATISTIQUES

Les statistiques de la machine sont utiles en cas d'intervention de l'assistance. Procéder de la manière suivante :

- Accéder au menu en appuyant simultanément sur les touches x1 (B2) et  (B6) pendant 3 secondes ;
- Tourner le bouton (B7) pour sélectionner  « Espresso Cool » ;
- Presser  (B5) ;
- Une fois entrés dans le menu paramètres, sélectionner les données désirées en tournant le bouton de sélection selon les illustrations du tableau suivant :

Positionner bouton	Compteur
Cold Brew 	Compte total des détartrages
Espresso 	Compte total des boissons chaudes
Espresso Cool 	Compte total des boissons froides

- Les voyants x1, x2, OK,  et  indiquent les chiffres des opérations :

Voyants sur le panneau de contrôle	Compte boissons	Compte dé-tartrages
	jusqu'à 100	Jusqu'à 1
	entre 100 et 1000	Entre 2 et 10
...→		

Voyants sur le panneau de contrôle	Compte boissons	Compte dé-tartrages
	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

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

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 aparato - A

- A1. Tapa del recipiente de granos
- A2. Recipiente del café en granos
- A3. Selector de grado de molienda (de fino a grueso)
- A4. Apoyatazas
- A5. Botón vapor
- A6. Surtidor de agua caliente
- A7. Varilla de vapor
- A8. Rejilla apoyatazas para espresso
- A9. Rejilla apoyatazas para vasos o mug
- A10. Rejilla bandeja
- A11. Bandeja recoge gotas
- A12. Indicador del nivel del agua de la bandeja recoge gotas
- A13. Tapa del depósito de agua
- A14. Asa extracción depósito de agua
- A15. Depósito de agua
- A16. Soporte filtro ablandador
- A17. Cable de alimentación
- A18. Interruptor general (ON/OFF)
- A19. Salida café
- A20. Salida molinillo (Tamping station)
- A21. Palanca prensador
- A22. Puerta para acceder a la rampa del molinillo

1.2 Descripción del panel de control - B

- B1. Botón de regulación de la cantidad de café molido
- B2. Botón "X1": para utilizar el filtro 1 café
- B3. Botón "X2": para utilizar el filtro 2 cafés
- B4. Botón "OK": para suministrar la bebida/confirmar/para encender la máquina tras el modo de espera
 - color blanco: suministro de bebidas calientes
 - color azul: suministro de bebidas frías
- B5. Botón "temperatura café"
- B6. Botón "salida de agua caliente"
- B7. Botón de selección de bebidas:
 - Espresso Cool
 - Cold Brew
 - Espresso
 - Americano
 - Café
- B8. Indicador "suministro vapor"
- B9. Indicador "falta agua"
- B10. Indicador "descalcificación"

B11. Color naranja: limpieza del surtidor de café
color rojo: alarma general

B12. Indicador "recipiente de granos"

B13. Indicador "antiobstrucción"

B14. Manómetro

1.3 Descripción de los accesorios - C

C1. Copa portafiltro

C2. Filtro 1 taza

C3. Filtro 2 tazas

Filtros específicos para **Espresso Cool**  :

C4. Filtro 1 taza

C5. Filtro 2 tazas

C6. Tira reactiva "Prueba dureza total"

C7. Descalcificador

C8. Escobilla

C9. Accesorio limpieza surtidor de café

C10. Cleaning tabs: pastillas para la limpieza del surtidor de café

C11. Softballs

C12. Jarra de leche

C13. Aguja de limpieza para varilla de vapor

1.4 Accesorios de limpieza no incluidos, recomendados por el fabricante

Para más información, visite www.delonghi.com.

ECO MULTICLEAN  **Limpiador**
EAN: 8004399333307

2. PREPARACIÓN DEL APARATO

Lave con agua tibia y detergente para vajillas todos los accesorios, después proceda de la siguiente manera:

1. Meta la bandeja recoge gotas (A11) con la rejilla apoyatazas (A9) y la rejilla bandeja (A10) (fig. 1);
2. Saque el depósito de agua (A15) (fig. 2) y llénelo con agua fresca y limpia sin superar el mensaje MÁX (fig. 3).
3. A continuación vuelva a meter el depósito.

Atención: No ponga nunca en funcionamiento el aparato sin agua en el depósito o sin depósito.

Nota bene: Le aconsejamos personalizar cuanto antes la dureza del agua, para ello siga el procedimiento descrito en el capítulo "7. Menú configuraciones".

3. PRIMERA PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

1. Inserte el enchufe en la toma de corriente. Apriete el interruptor general (A18) (fig. 4).
2. Coloque debajo del surtidor de agua caliente (a nivel del surtidor de café (A19)) un recipiente con capacidad mínima de 100 ml (fig. 5);
3. Pulse el botón  correspondiente al indicador (fig. 6): empieza la salida y se interrumpe automáticamente. Vacíe el recipiente.

Antes de empezar a utilizar la cafetera es necesario enjuagar sus circuitos internos. Proceda de la siguiente manera:

4. Enganche la copa portafiltro (C1) con el filtro a la máquina: para un enganche correcto, alinee el asa de la copa portafiltro a "INSERT" (fig. 7) y gire el asa hacia la derecha, hasta alinearla a la posición "CLOSE";
5. Coloque un recipiente bajo la copa portafiltro y del tubo de salida del vapor (A7);
6. Pulse el botón OK (B4) (fig. 8): el suministro empieza;
7. Finalizado el suministro, gire el botón vapor (A5) (fig. 9) y suministre café por algunos segundos de modo de enjuagar el circuito vapor: para un suministro óptimo de vapor, se recomienda repetir esta operación 3 o 4 veces.

El aparato está listo para el uso.

Nota bene: se aconseja enjuagar los circuitos internos también en caso de que no se use el aparato durante un tiempo prolongado.

Cuando utilice por primera vez la cafetera, será necesario preparar 4-5 cafés antes de obtener buenos resultados: dedique atención especial a la dosis de café molida en el filtro ((C2) o (C3)) (véanse las instrucciones en el apartado "4.1 Fase 1 - Molienda"). Proceda tal y como indicado en el capítulo "La "dosis perfecta"".

4. PREPARE EL CAFÉ

Enjuague del filtro y del portafiltro

Para garantizar la limpieza y la temperatura correcta de todo el circuito de café:

- prima de preparar la dose ("4.1 Fase 1 - Molienda" y "4.2 Fase 2 - Prensado"), enganchar el portafiltro al surtidor de café (fig. 7);
- pulsar el botón OK (B4): el aparato dispensa agua (caliente o fría, según la bebida seleccionada).
- a continuación, para garantizar un resultado óptimo en la taza, secar el filtro y el portafiltro con un paño antes de preparar la dosis.

Enjuague del vaso o la taza

En caso de preparación de bebidas calientes, para garantizar una temperatura óptima del café:

- colocar la taza/el vaso debajo del surtidor de agua caliente (A6);
- realizar un aclarado pulsando el botón  (B6);
- interrumpir el suministro pulsando de nuevo el botón ;

- a continuación, para garantizar un resultado óptimo en la taza, vaciar y secar el vaso/la taza antes de la preparación de la dosis.

4.1 Fase 1 - Molienda

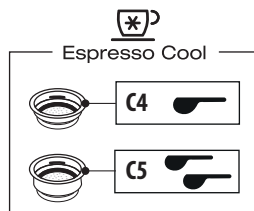
1. Vierta los granos de café en el recipiente (A2) (fig. 10). Se recomienda verter solo los granos necesarios para la preparación: de este modo se utilizará siempre café fresco;
2. En general, los tuestes más oscuros necesitan un molido más grueso, mientras que los tuestes claros necesitan un molido más fino. Cuando utilice café en grano por primera vez, comience con la configuración de fábrica 9 (fig. 11) y asegúrese de tener la dosis correcta (Ver "La "dosis perfecta"). Prepare un espresso y, según los resultados, prepárese para adaptarse. El café extraído en exceso (vertido demasiado lento) necesita un molido más grueso. El café poco extraído (vertido demasiado rápido) necesita un molido más fino.

Nota bene: El grado de molienda entre 5 y 11 es recomendado para la mayoría de los cafés. El resultado de la molienda con una selección entre 1 y 4 es muy fino, para utilizar sólo con café muy especial (tueste ligero).

3. Introduzca uno de los filtros de café (C2) o (C3) en el portafiltro (C1) (fig. 12).

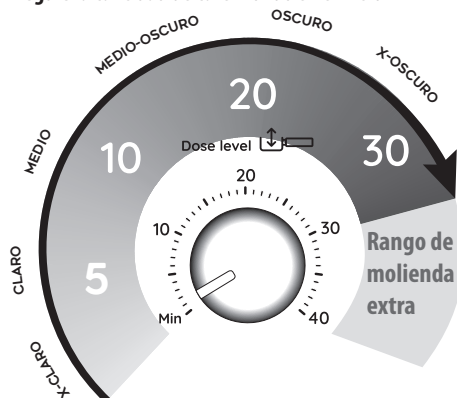
Nota bene:

Para la preparación de  **Espresso Cool**, utilizar los filtros específicos para esta bebida (véase apdo. "4.5 Fase 3 - Suministro Espresso Cool").



4. Regule el botón cantidad (B1) partiendo de la posición mínima (fig. 13).
- Consulte el apartado "Regule la cantidad de café molido en el filtro" para indicaciones adicionales.
5. Enganchar el portafiltro a la salida del molinillo (A20) alineándolo con INSERT: a continuación, rotar la copa hacia la derecha.
 6. Si utiliza un filtro para 1 taza (C2) o (C4), pulsar el botón X1 (B2). Si utiliza un filtro para 2 tazas (C3) o (C5), pulsar el botón X2 (B3): esta selección también determina la cantidad de espresso dispensado. La molienda inicia y se interrumpe automáticamente.

Regule la cantidad de café molido en el filtro



Cada variedad de grano da un resultado diverso durante la molienda y por esto al inicio la regulación de la dosis requiere cuidado extremo.

Esta ilustración da las indicaciones sobre cómo regular la dosis, basadas en el color del tostado: se deben considerar un punto de partida, pero pueden variar en base a la composición de los granos de café.

1. Configure la dosis desde la posición mínima.
2. Haciendo referencia al color del tostado de su café, gire lentamente el botón.

4.2 Fase 2 - Prensado

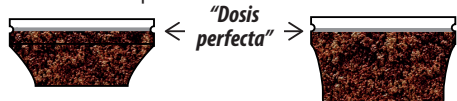
1. Después de la molienda, baje la palanca de prensado (A21) hasta final de carrera (no quite el portafiltro) (fig. 14). Para obtener un resultado perfecto, hay que repetir la operación 2 veces, devolviendo siempre la palanca a su posición inicial.
2. Mantenga bajada la palanca hasta el final de carrera durante la remoción del portafiltro (fig. 15). Para regresar la palanca a la posición inicial.
3. Una vez verificada que la dosis de cafés sea correcta (véase "La "dosis perfecta"").

Nota bene:

- Si tras el prensado queda café residual a los largo de los bordes del filtro, esto no perjudica absolutamente la calidad de la extracción y por lo tanto el resultado final.
- Extraer el portafiltro con la palanca del tamper aún bajada para obtener un acabado pulido de la dosis de café.

La "dosis perfecta"

- Los filtros de café, tienen una referencia interna para identificar la dosis perfecta.



la dosis perfecta corresponde a la línea en relieve;

- Asegúrese de que el café esté al nivel después del prensado. Podría ser necesario regular el botón más veces (B1) antes de llegar a la dosis perfecta.
- Si el café está sobre- o bajo-extraído y la dosis está dentro de la dosis perfecta, regule el grado de molienda más fino o más grueso (véase "4. Prepare el café"). Si el café está sobre- extraído (suministro demasiado lento) la molienda deberá ser más gruesa. Si el café está bajo-extraído (suministro demasiado rápido) la molienda deberá ser más fina.

Nota bene:

Si queda algún residuo de café molido después del apisonado, no afectará la calidad de la extracción.

Prensar el café ya molido

Para preparar el café con café en polvo ya molido:

1. verter el café en el filtro;
2. enganchar el portafiltro a la salida del molinillo;
3. con el portafiltro enganchado, bajar la palanca de prensado (A21) hasta final de carrera;
4. quitar el portafiltro;
5. pulsar el botón correspondiente al número de tazas a preparar (x1 o x2).

4.3 Fase 3 - Suministro de bebidas calientes

1. Seleccione la temperatura (fig. 17) (véase "La temperatura para preparar las bebidas calientes").
2. Seleccione la bebida deseada (fig. 18). Si la bebida ha sido programada (véase capítulo "6. Programar la longitud de las bebidas"), el indicador de la bebida parpadea brevemente.
3. Pulse OK (B4) para iniciar el suministro (fig. 8) (pre-infusión e infusión). El suministro del café se interrumpe automáticamente.

La temperatura para preparar las bebidas calientes

La temperatura del agua es controlada durante todo el proceso de preparación para garantizar la estabilidad en fase de extracción. La Especialista Prestigio ofrece 3 temperaturas de infusión* que corresponden a un rango entre los 92°C y los 96°C.

Dependiendo de la variedad y el tostado de los granos, se recomienda una temperatura diferente: los granos de Robusta requieren una temperatura baja; los granos de Arabica una temperatura alta. Lo mismo vale para los granos con tostado oscuro o para los granos apenas tostados.

Nivel de temperatura	Indicador luminoso correspondiente	Nivel de tostado
MÍN.		Oscuro

MED.		Medio-oscuro
MÁX.		Claro - medio

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

4.4 Fase 3 - Suministro Cold Brew

- Seleccione Cold Brew (fig. 19): el indicador OK (B6) se pone azul para indicar que está seleccionada una bebida fría.
- 4. Vierta 1 o 2 cubos de hielo en el vaso (fig. 20).
- 5. Pulse OK para iniciar el suministro. El suministro se interrumpe automáticamente.

Please note:

- El manómetro no gira a posiciones superiores: de hecho no hay presión para esta preparación.
- **Cold Extraction Technology:** para obtener los mejores resultados, cuando se preparan bebidas Cold Brew, llenar el depósito de agua con agua potable fresca.

4.5 Fase 3 - Suministro Espresso Cool

Para la preparación de Espresso Cool, utilizar los filtros específicos (C4) o (C5) para esta bebida (fig. 21).

Prepare la "Dosis perfecta" como está indicado en los apartados "4.1 Fase 1 - Molienda" y "Regule la cantidad de café molido en el filtro".

Luego proceda de la siguiente manera:

1. Seleccione Espresso Cool (fig. 22): el indicador OK (B6) se pone azul para indicar que está seleccionada una bebida fría.
2. Vierta 2 o 3 cubos de hielo en el vaso (fig. 23).
3. Pulse OK para iniciar el suministro. El suministro se interrumpe automáticamente.

Nota Bene:

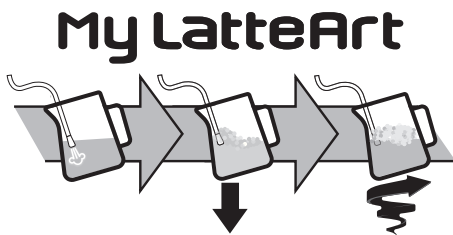
- **Cold Extraction Technology:** para obtener los mejores resultados, cuando se preparan bebidas Cold Brew, llenar el depósito de agua con agua potable fresca.

5. PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE LECHE

5.1 Espumar la leche

1. Verter en la jarra (C12) leche fresca a la temperatura del frigorífico. El volumen de la leche aumentará de 2 a 3 veces (fig. 24). Para obtener una espuma más densa y homogé-

nea, se recomienda utilizar leche entera de vaca y a temperatura de la heladera (aproximadamente 5° C).



2. Para espumar la leche, apoyar el tubo de salida del vapor (A7) en la superficie de la leche y abrir el botón de vapor (A5): al hacerlo, el aire se mezcla con la leche y el vapor.
3. Mantenga el tubo de salida de vapor en la superficie, prestando atención a no capturar demasiado aire creando burbujas demasiado gruesas.
4. Sumerja el tubo de salida de vapor bajo la superficie de la leche: de este modo se crea un vórtice. Una vez alcanzada la temperatura deseada, vuelva a cerrar el botón de vapor y espere a que el suministro de vapor se interrumpa completamente antes de quitar la jarra de leche.

El barman aconseja:

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

Limpieza del surtidor de vapor:

1. Después de cada uso, remueva con un paño los residuos de leche del surtidor de vapor (fig. 25). Para una limpieza profunda, se recomienda utilizar Eco MultiClean: asegura la higiene removiendo proteínas y grasas de la leche y puede utilizarse para limpiar toda la máquina.
2. Suministre vapor por algunos segundos para limpiar bien el surtidor (fig. 9).
3. Espere a que el surtidor se enfríe: para mantener la eficiencia del surtidor en el tiempo, utilice la aguja de limpieza (C13) para mantener libre el agujero (fig. 26).

6. PROGRAMAR LA LONGITUD DE LAS BEBIDAS

1. Preparar la máquina para suministrar 1 ó 2 tazas de la bebida que se desea suministrar, hasta enganchar el portafiltro (C1) con filtro de 1-taza o 2-tazas y café molido
2. Gire el botón (B8) para seleccionar la bebida a programar.

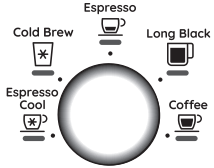
- Pulsar “x1” (B2) o “x2”(B3) durante al menos 3 segundos, hasta que el indicador de la bebida seleccionada comience a parpadear para confirmar que se encuentra en el modo de programación. (Para salir del modo de programación sin cambios, mantener pulsado el mismo botón o esperar 30 segundos).
- Pulse el botón OK (B6). El indicador OK comienza a parpadear y la máquina empieza el suministro.
- Al alcanzar la cantidad deseada, vuelva a pulsar el botón OK: la cantidad está programada.

Nota bene:

- Se pueden programar las bebidas, pero no el suministro de vapor y agua caliente.
- La programación modifica las cantidades de las bebidas, pero no del café molido.
- Cuando se selecciona una bebida programada, el indicador correspondiente parpadea brevemente.
- La máquina sale automáticamente del modo de programación tras 30 segundos de inactividad.

Receta de café	Cantidad de fábrica	Cantidad programable
Cold Brew 	≈ 110 ml	de ≈ 90 a ≈130 ml
Cold Brew  2x	≈ 180 ml	de ≈ 160 a ≈ 220 ml
Espresso 	≈ 35 ml	de ≈15 a ≈90 ml
Espresso  2x	≈ 70 ml	de ≈30 a ≈180 ml
Americano 	≈ 120 ml	- espresso: de ≈20 a ≈90 ml - agua: de ≈25 a ≈150 ml
Americano  2x	≈ 240 ml	- espresso: de ≈30 a ≈180 ml - agua: de ≈ 50 a ≈240 ml
Espresso Cool 	≈ 40 ml	de ≈ 30 a ≈ 50 ml
Espresso Cool  2x	≈ 80 ml	de ≈ 60 a ≈ 110 ml
Coffee 	≈ 80 ml	de ≈ 60 a ≈ 110 ml
Coffee  2x	≈ 160 ml	de ≈ 120 a ≈ 240 ml

7. MENÚ CONFIGURACIONES

1. Entre en el menú:		
Pulse contemporáneamente por 5 segundos	1x	
2. Settings selected with dial (B7)		
		
Configuración correspondiente	Gire a	Regulaciones
Regulación extra el grado de molienda	Espresso 	 ➔ Rango 1
		 ➔ Rango 2
Dureza del agua	Americano 	 ➔ dulce
		 ➔ media
		 ➔ dura/muy dura
Autoapagado	Coffee 	 ➔ 5 minutos
		 ➔ 1.5 horas
		 ➔ 3 horas
Estadísticas	Espresso Cool 	Información útil para la asistencia (véase apdo. “14. Estadísticas”)
3. Guarde las nuevas configuraciones pulsando OK (B4)		

Nota bene: La máquina sale automáticamente del menú configuraciones después de 30 segundos de inutilización.

7.1 Reset a las configuraciones de fábrica

1. Entre en el menú:		
Pulse contemporáneamente por 5 segundos	1x	

2. Reajuste a los valores de fábrica:	
Mantener pulsado el botón  hasta parpadear el indicador OK	Pulsar OK para volver al modo listo para usar

El indicador OK (B6) parpadea brevemente para confirmar el reset.

8. LIMPIEZA DEL APARATO

¡Atención!

- Para limpiar la cafetera no use disolventes ni detergentes abrasivos, ni alcohol.
- No utilice objetos metálicos para eliminar las incrustaciones o los depósitos de café porque podrían rayar las superficies metálicas o plásticas.
- Para periodos de inutilización superiores a una semana se recomienda, antes de utilizar la máquina, proceder a un enjuague

¡Peligro!

- No sumerja la máquina en el agua durante la limpieza: es un aparato eléctrico.
- Antes de cualquier operación de limpieza de las partes externas del aparato apague la cafetera quitando la clavija de la toma de corriente y deje enfriar la máquina.

					
	×	✓	✓	×	×
	✓	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	×	×	✓	×	×
	×	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
→					

					
	✓	×	×	✓	✓

8.1 Limpieza del molinillo

- Limpie la zona de enganche con el pincel (C9) (fig. 29).
- Utilizando el pincel, limpie la rampa de café (fig. 30).

Molienda eficiente

Con el tiempo las muelas están sujetas a desgaste. Por esto a medida que pasa el tiempo, para alcanzar la dosis perfecta, es necesario girar el botón (B4) hacia los números más altos. Cuando la regulación se encuentra entre el 30 y el 40, ha llegado el momento de configurar el extra rango de molienda (véase capítulo "7. Menú configuraciones" - "Regulación extra el grado de molienda").

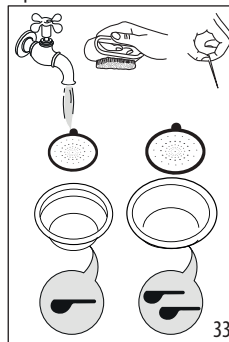
8.2 Limpieza de los filtros específicos para Espresso Cool

Estos filtros han sido diseñados para optimizar la extracción para esta bebida. Limpie bien y elimine cualquier residuo de café para mantener la eficiencia.

- Después del uso, enjuague bien los filtros (fig. 29) y presione firmemente el filtro perforado para que quede correctamente insertado (fig. 30).

En caso de que la limpieza no sea suficiente, y en todo caso al menos una vez al mes, proceda de la siguiente manera:

- Extraiga el filtro perforado agarrándolo por la lengüeta (fig. 31).
- Verifique que el agujero en la parte inferior (fig. 32) esté libre de cualquier residuo.

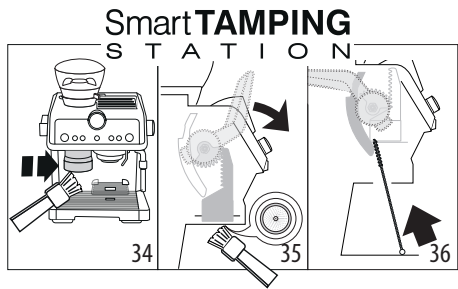


- Enjuague los filtros con agua corriente (fig. 33).

- Asegúrese de que los agujeros no estén obstruidos. Si es necesario, utilizar una guja.
- Secar todos los componentes con un paño.
- Vuelva a colocar el filtro perforado presionándolo a fondo (fig. 30).

8.3 Limpieza de la “Smart tamping station”

- Limpie la zona de enganche con un pincel (fig. 34).
- Tirar de la palanca (A21) hasta el final de la carrera y limpiar la prensa con un pincel (fig. 35), luego soltar la palanca.
- Limpie la rampa de café (fig. 36) (C8) con el cepillo.



9. DUREZA DEL AGUA

El indicador (B10) descalcificación se enciende después de un periodo de funcionamiento predeterminado que depende de la dureza del agua. Si lo desea, es posible programar la máquina en función de la dureza real del agua de las diferentes regiones, de esta forma la operación de descalcificación será menos frecuente.

- Saque de su envase la tira suministrada «TOTAL HARDNESS TEST» (C6).
- Sumerja por completo la tira en un vaso de agua durante un segundo más o menos.
- Saque la tira del agua y sacúdala ligeramente.

Resultado Prueba Dureza del Agua	Botón	Nivel
	× 2	1 agua dulce
	5	2 agua media
		3 agua dura o muy dura

- Configure el aparato, como se indica en el capítulo “7. Menú configuraciones” “Dureza del agua”.

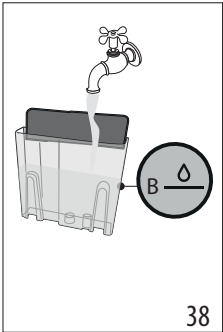
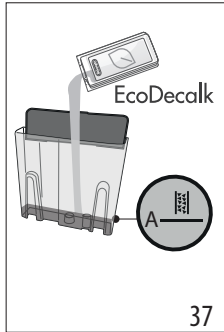
10. DESCALCIFICACIÓN

¡Atención!

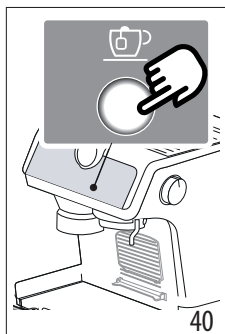
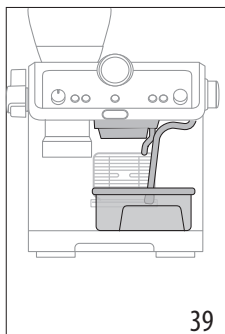
- Antes del uso, lea las instrucciones y las etiquetas del descalcificador (C7), que figuran en su embalaje.
- Se recomienda usar solo descalcificador De’Longhi. El uso de descalcificadores no idóneos, como también la descalcificación no realizada regularmente, puede comportar la aparición de defectos no cubiertos por la garantía.
- El descalcificador puede dañar superficies delicadas. Si el producto se derrama accidentalmente, secar inmediatamente.

Para efectuar la descalcificación	
Descalcificador	Descalcificador De’Longhi
Recipiente	Capacidad 2 litros
Tiempo	~20min

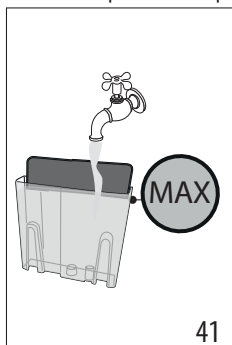
- Es el momento de realizar la descalcificación cuando se enciende el indicador (B10). Es posible iniciar la descalcificación en cualquier momento.
- Retire y vacíe la bandeja de goteo (A11), luego colóquela nuevamente.
- (SI LO HAY, quite el filtro ablandador y las softballs). Vierta en el depósito de agua (A15) el descalcificador hasta el nivel A (correspondiente a un embalaje de 100ml) impreso del lado interno del depósito (fig. 37).



- Agregue agua hasta alcanzar el nivel B (fig. 38). Vuelva a meter el depósito de agua en la máquina.



5. Asegúrese de que el portafiltro (C1) no esté enganchado y coloque un recipiente debajo de los surtidores de café y agua caliente, y debajo de la salida del vapor (A7) (fig. 39).
 6. Mantener pulsado el botón  (B6), hasta que el indicador  (B10) parpadea.
 7. Pulse el botón OK: el indicador correspondiente parpadea.
 8. El programa de descalcificación comienza y el líquido descalcificador sale de los surtidores. El programa de descalcificación realiza automáticamente una serie de enjuagues a intervalos para eliminar los residuos de cal del interior de la cafetera hasta vaciar por completo el depósito.
- El suministro se interrumpe y el indicador OK se pone azul. Luego es necesario proceder con el ciclo de enjuague:
9. Vacíe el recipiente utilizado para recoger el líquido descalcificador y póngalo bajo los surtidores.
 10. Saque el depósito del agua, vacíelo de los eventuales residuos de solución descalcificadora, enjuáguelo con agua corriente y llénelo con agua fresca hasta el nivel MÁX (fig. 41). Vuelva a meter el depósito en su soporte.



11. Pulse el botón OK: comienza el enjuague.
12. Una vez completado el enjuague, el suministro se interrumpe y el aparato está listo para el uso.
13. Vacíe los recipientes de recogida del agua del enjuague.
14. Saque y vacíe la bandeja recogegotas y vuelva a meterla después.

15. Saque y llene el depósito con agua fresca, vuelva a meterlo después.
16. El indicador OK se vuelve blanca.
El aparato está listo para el uso.

Nota bene:

- El ciclo de descalcificación puede iniciarse en cualquier momento (aunque el relativo indicador de descalcificación aún no esté encendido).
- En el caso de que la descalcificación haya sido iniciada por error, pulse la tecla  por 10 segundos; el enjuague no puede interrumpirse.
- El aparato sale automáticamente del modo de descalcificación tras 30 segundos de inactividad.

11. LIMPIEZA DEL SURTIDOR DE CAFÉ (A19)

Cuando el indicador  se enciende (naranja) (B11), es necesario proceder a la limpieza del circuito café. Para ejecutar el ciclo de limpieza, utilizar las cleaning tabs De'Longhi (C10). Para más información, visitar www.delonghi.com.

1. Introduzca el filtro 1 taza (C2) en el portafiltro (C1) (fig. 26).
2. Introduzca en filtro el accesorio de limpieza (C9) (fig. 27) y presiónelo hasta el fondo.
3. Meta la pastilla para la limpieza en el accesorio (fig. 28).
4. Conecte el portafiltro al surtidor de café (A19).
5. Llene el depósito del agua (A15). Asegúrese de que la bandeja recogegotas (A11) esté vacía.
6. Mantener pulsado el botón  (B5), hasta que el indicador  (B11) parpadea.
7. Pulse OK (B4) para iniciar la limpieza: el indicador OK parpadea para indicar que la limpieza está en curso;
8. Cuando se detiene el suministro y el indicador OK se ilumina en azul, es el momento de enjuagar.
9. Retirar el accesorio de limpieza y lavar el portafiltro y el filtro bajo el agua corriente.
10. Vuelva a colocar el y proceda con un enjuague pulsando la tecla OK: se recomienda colocar un recipiente debajo del portafiltro.
11. Una vez completado el enjuague, el aparato está listo para el uso.
12. Quite y vacíe la bandeja recogegotas

Nota bene:

- El ciclo de limpieza puede iniciarse en cualquier momento (aunque el relativo indicador de descalcificación aún no esté encendido).
- En el caso de que la limpieza haya sido iniciada por error, pulse la tecla  por 10 segundos; el enjuague no puede interrumpirse.
- El aparato sale automáticamente del modo de limpieza tras 30 segundos de inactividad.

12. SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES

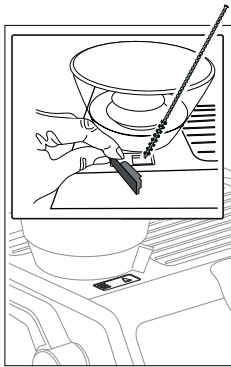
INDICADORES	SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES	OPERACIÓN
Todos los indicadores luminosos parpadearán brevemente	Encendido del aparato	Autodiagnóstico
 fija	Es el primer encendido de la máquina y es necesario llenar el circuito de agua	Proceda como se indica en el cap. “3. Primera puesta en marcha del aparato”
 fijo (blanco) - Indicadores x1 - x2: es necesario seleccionar el número de tazas - Indicador  : indica la temperatura del café seleccionada - Indicador  : indica que la máquina está lista para suministrar agua caliente - Indicador bebida caliente: indica la bebida seleccionada	La máquina está preparada para suministrar bebidas calientes	Prepare la máquina y proceda con la preparación de la bebida
 fija (azul) - Indicadores x1 - x2: es necesario seleccionar el número de tazas - Indicador  : indica que la máquina está lista para suministrar agua caliente - Indicador bebida fría: indica la bebida seleccionada	La máquina está preparada para suministrar bebidas frías	Prepare la máquina y proceda con la preparación de la bebida
 fija	El recipiente del café en granos (A2) está vacío	Llena el recipiente de granos de café
 intermitente	Si se desea proceder con la molienda, pero el recipiente del café en granos (A2) está vacío	Llena el recipiente de granos de café
 fija	El agua del depósito (A15) es insuficiente o el depósito del agua no está bien metido	Llene el depósito o sáquelo y vuelva a meterlo correctamente
→		

INDICADORES	SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES	OPERACIÓN
 intermitente	Se desea proceder con la preparación de una bebida, pero el depósito de agua (A15) está vacío	Llene el depósito del agua
	La molienda es demasiado fina, por lo tanto, el café sale muy lentamente o no sale del todo	Saque la copa portafiltro (C1), repita las operaciones para hacer el café teniendo presente las indicaciones del apdo. "4. Prepare el café" y "4.2 Fase 2 - Prensado"
	El filtro de café está obstruido	Enjuague los filtros con agua corriente
	El depósito (A15) está mal colocado y las relativas válvulas no están abiertas	Presione ligeramente el depósito para abrir las válvulas
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Efectúe la descalcificación como se explica en el cap. "11. Descalcificación"
 fijo (rojo)	Alarma general	Diríjase a un centro de asistencia
 fijo (naranja)	Es necesario proceder con la limpieza del surtidor de café	Consulte el cap. "12. Limpieza del surtidor de café (A19)"
 intermitente (naranja) +  fijo (blanco)	La máquina está preparada para la limpieza del surtidor de café	
 intermitente (naranja) +  intermitente (blanco)	La limpieza del surtidor de café está en curso	
 intermitente (naranja) +  fijo (azul)	Es necesario proceder con el enjuague del surtidor de café	
 intermitente (naranja) +  intermitente (azul)	El enjuague del surtidor de café está en curso	
 fija	La máquina está preparada para suministrar vapor	La máquina está a la temperatura adecuada para suministrar vapor. Para suministrar vapor desde la varilla de vapor, rotar el botón de vapor
 intermitente	La máquina está encendida con el ahorro de energía activado. El botón de vapor (A5) está en posición de suministro	El indicador parpadea para indicar que la máquina se está preparando para suministrar vapor. El suministro comienza cuando el circuito de vapor está a la temperatura adecuada
	La máquina está preparada para suministrar vapor	La máquina está a la temperatura adecuada cuando el indicado permanece fijo
	La máquina está suministrando vapor	
→		

INDICADORES	SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES	OPERACIÓN
 intermitente	El embudo del molinillo está obstruido	Limpiar como se indica en el apdo. "8.3 Limpieza de la "Smart tamping station"". Si el problema persiste, acceda al embudo abriendo la puerta (A22) y liberarlo utilizando el cepillo (C8)
		Comprobar que el filtro de café utilizado corresponde al número de tazas seleccionadas
		Reducir la dosis de café rotando el botón (B1)
 fija + x1 e x2 intermitente	La palanca (A21) no está en la posición correcta	Después del prensado, devolver la palanca a la posición inicial
 fijo (rojo)	Es necesario efectuar la descalcificación	Efectúe la descalcificación como se indica en el cap. "11. Descalcificación"
 intermitente (rojo) +  fijo (blanco)	La máquina está preparada para la descalcificación	
 intermitente (rojo) +  intermitente (blanco)	La máquina está realizando la descalcificación	Realizar las operaciones descritas en el cap. "11. Descalcificación"
 intermitente (rojo) +  fija (azul)	Es necesario realizar el enjuague	
 intermitente (rojo) +  intermitente (azul)	El aparato está realizando el enjuague del ciclo de descalcificación	

13. SI ALGO NO FUNCIONA

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Hay agua en la bandeja recogegotas (A11)	Forma parte del funcionamiento normal de los circuitos internos de la máquina	Vacíe y limpie regularmente la bandeja recogegotas
El café espresso no sale	Falta de agua en el depósito (A15)	Llene el depósito
	El indicador  (B6) está encendido para indicar que el circuito de café o vapor está vacío	Pulse el botón correspondiente al indicador  para llenar el circuito
	El filtro de café está obstruido	Enjuague los filtros bajo agua corriente. Para los filtros específicos de Espresso Cool, véase “8.2 Limpieza de los filtros específicos para Espresso Cool”
	El depósito (A15) está mal colocado y las válvulas del fondo no están abiertas	Presione ligeramente el depósito para abrir las válvulas del fondo
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Efectúe la descalcificación como se explica en el cap. “11. Descalcificación”
	Molienda demasiado fina	Saque la copa portafiltro (C1), repita las operaciones para hacer el café teniendo presente las indicaciones del apdo. “4. Prepare el café” y “4.2 Fase 2 - Prensado”
El portafiltro no se engancha en el aparato	El café molido no ha sido prensado o hay excesiva cantidad	Repita la molienda con diferentes configuraciones. Reducir la cantidad de dosis: comprobar que el filtro (1 o 2 tazas) es correcto en relación con la dosis a moler (botón x (B2) o x2 (B3) seleccionado)
El café espresso gotea por los bordes del portafiltro (C1) y no por los orificios	El portafiltro está mal colocado	Enganche el portafiltro correctamente y gírelo hasta el tope con firmeza
	La junta del surtidor de café (A19) ha perdido elasticidad o está sucia	Sustituya la junta del surtidor de café en un Centro de Asistencia
	El filtro de café está obstruido	Enjuague los filtros bajo agua corriente. Para los filtros específicos de Espresso Cool, véase “8.2 Limpieza de los filtros específicos para Espresso Cool”
La crema del café es clara (cae rápidamente por la boquilla)	Es necesario ver de nuevo las configuraciones del aparato	Saque la copa, repita las operaciones para hacer el café teniendo presentes las indicaciones del apdo. “4. Prepare el café” y “4.2 Fase 2 - Prensado”
La crema del café es oscura (el café sale lentamente por la boquilla)	Es necesario ver de nuevo las configuraciones del aparato	Saque la copa portafiltro (C1), repita las operaciones para hacer el café teniendo presente las indicaciones del apdo. “4. Prepare el café” y “4.2 Fase 2 - Prensado”
→		

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Al finalizar la descalcificación, el aparato requiere un nuevo enjuague	Durante el enjuague el depósito no se ha llenado hasta el nivel MÁX	Repita el enjuague (véase apdo. “11. Descalcificación”)
El aparato no muele el café	Dentro de la molienda hay un cuerpo extraño	Rotar el selector a la posición 15 y retirar todos los granos con un aspirador de migas hasta que el recipiente de granos esté vacío y limpio (A2). Si el problema persiste, diríjase a un centro de asistencia
Si desea cambiar la calidad del café		• Se recomienda verter en el recipiente del café en granos (A2) solo la cantidad de granos a utilizar • Para vaciar el recipiente, aspire el contenido con una aspiradora o muele todos los granos contenidos hasta vaciarlo completamente • Introduzca la nueva calidad de granos • Si con la molienda no se alcanza la “dosis perfecta”, proceda como en el primer uso
El filtro de café está vacío después de la molienda	La rampa del café del molinillo está obstruido	Límpielo como se indica en el apdo. “8.3 Limpieza de la “Smart tamping station””. Si el problema persiste, acceda a la rampa abriendo la respectiva puerta (A22) y libérela utilizando la escobilla
Una vez terminada la molienda, el polvo de café en el filtro es excesivo		
		
→		

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Después de la molienda, el polvo de café en el filtro no alcanza la “dosis perfecta”	La “Smart Tamping Station” precisa de limpieza	Límpiala como se indica en el apdo. “8.3 Limpieza de la “Smart tamping station””, luego repita la molienda
	Es necesario regular la cantidad de café molido	Regule la cantidad con el botón correspondiente (B1) siguiendo las indicaciones en el apdo. “La “dosis perfecta””. Si el botón ya está en la posición máx., proceder como se indica en el cap. “7. Menú configuraciones” - “Regulación extra el grado de molienda”
	Se utiliza el filtro 2 tazas	Controle que el indicador 2X esté encendido
	Con el tiempo las muelas se desgastan	Diríjase a un centro de asistencia

14. ESTADÍSTICAS

La estadística de la máquina es útil en caso de intervención de la asistencia. Proceda de la siguiente manera:

- Acceder al menú pulsando simultáneamente los botones x1 (B2) y  (B6) durante 3 segundos;
- Rotar el botón (B7) para seleccionar  “Espresso Cool”;
- Pulsar el  (B5);
- Una vez en el menú configuraciones, seleccione los datos deseados girando el botón de selección como se indica en la tabla siguiente:

Posición del mando	Contador
Cold Brew 	Conteo total de las descalcificaciones
Espresso 	Conteo total de las bebidas calientes
Espresso Cool 	Conteo total de las bebidas frías

- Los indicadores x1, x2, OK,  e  indican los números de las operaciones:

Indicadores en el panel de control	Conteo bebidas	Conteo descalcificaciones
x1 x2 OK  	hasta 100	Hasta 1
...→		

Indicadores en el panel de control	Conteo bebidas	Conteo descalcificaciones
x1 x2 OK  	entre 100 y 1000	Entre 2 y 10
x1 x2 OK  	Entre 1000 y 3000	Entre 10 y 30
x1 x2 OK  	Entre 3000 y 6000	Entre 30 y 60
x1 x2 OK  	Entre 6000 y 11000	Entre 60 y 110
x1 x2 OK  	Más de 11000	Más de 110

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

