



EC885 **DEDICA** ARTE

COFFEE MAKER

Instructions for use. Keep these instructions

Visit www.delonghi.com

for a list of service centers near you.

ELECTRIC CHARACTERISTICS

120 V~ 60 HZ 1450 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 1450 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 1450 W

DeLonghi

EN

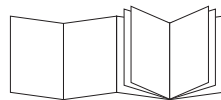
page 6

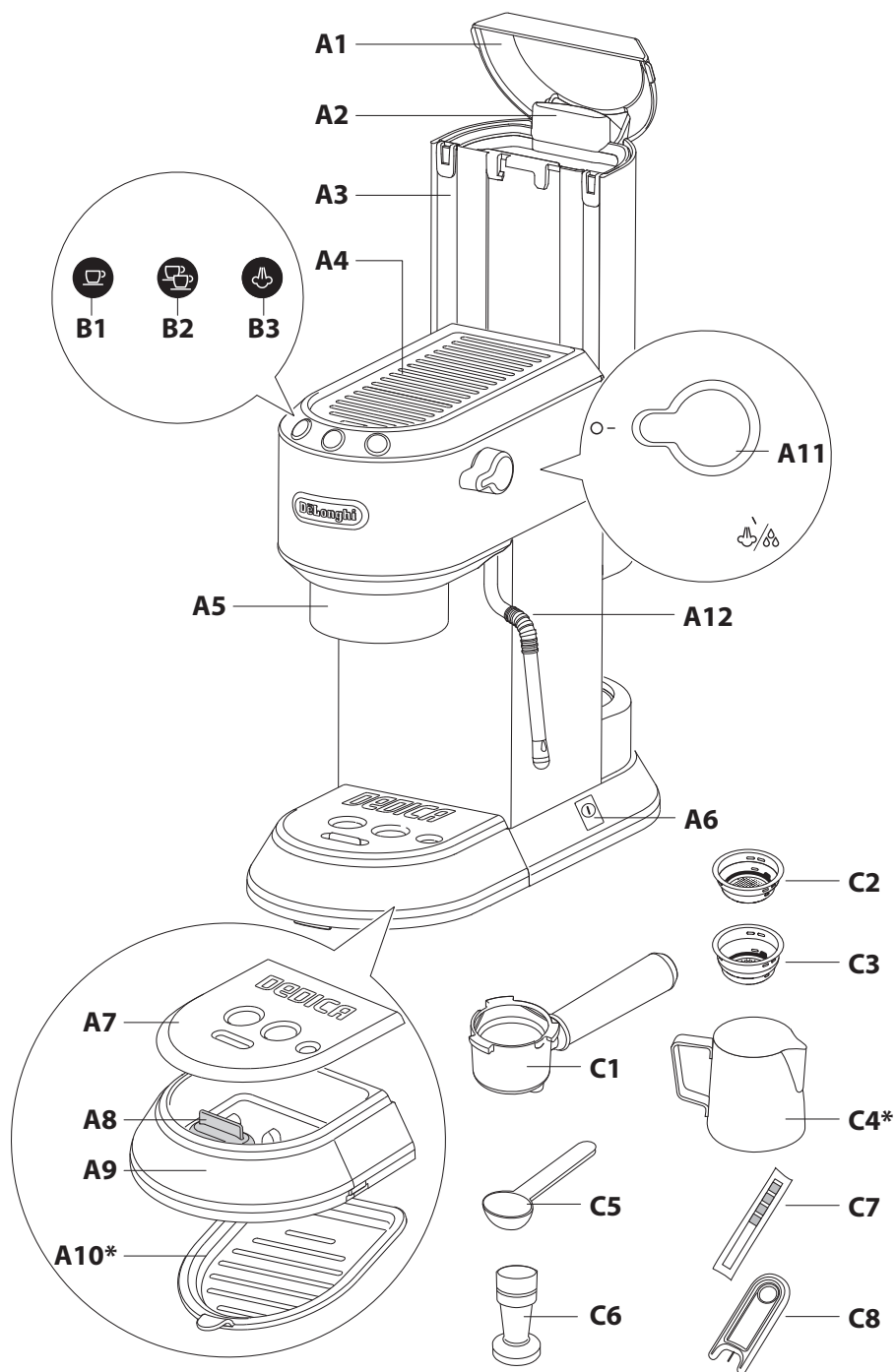
FR

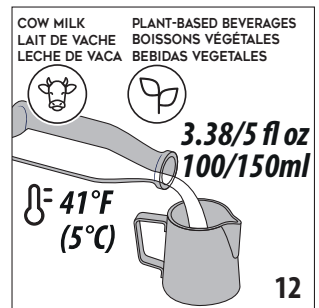
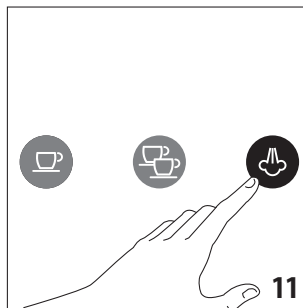
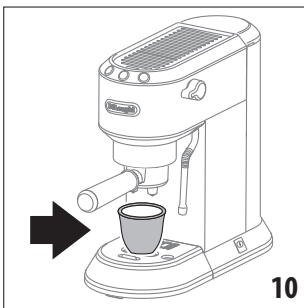
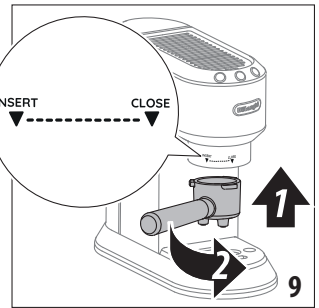
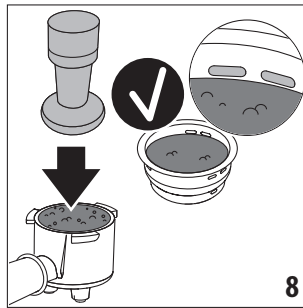
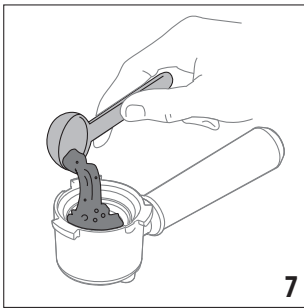
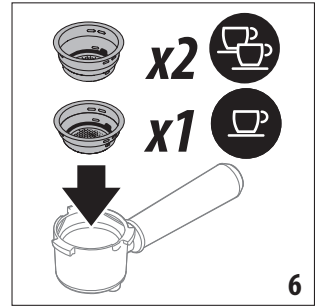
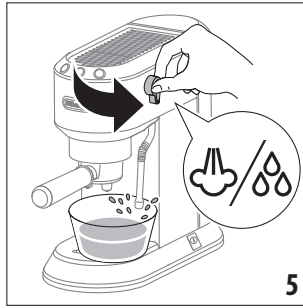
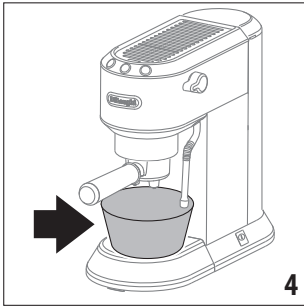
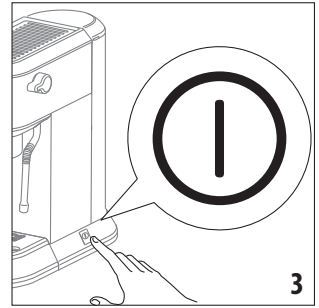
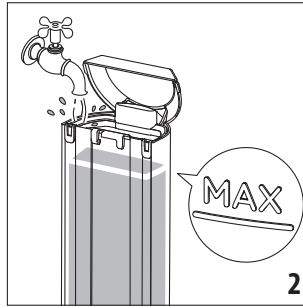
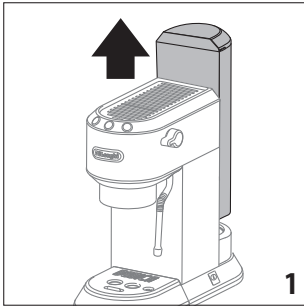
page 16

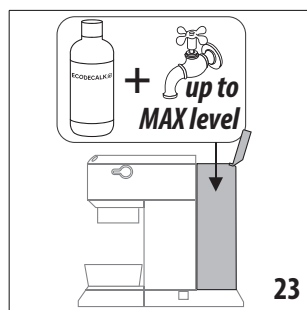
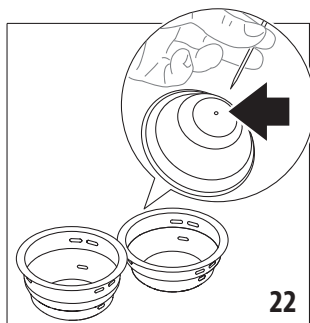
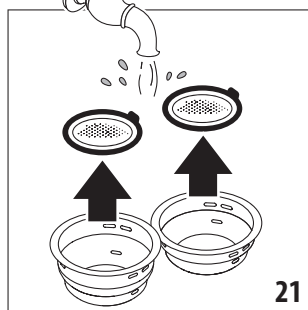
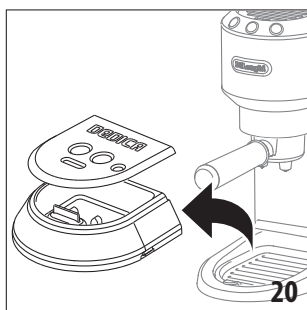
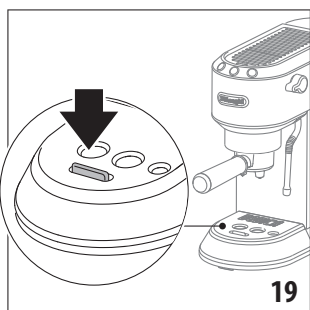
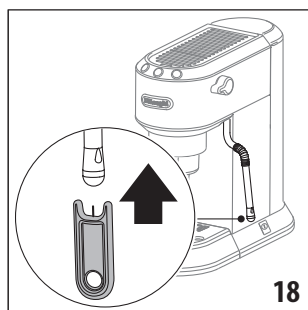
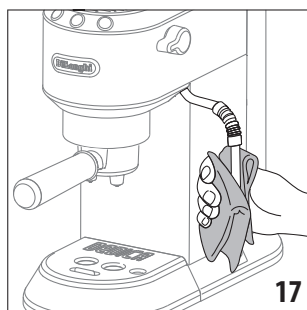
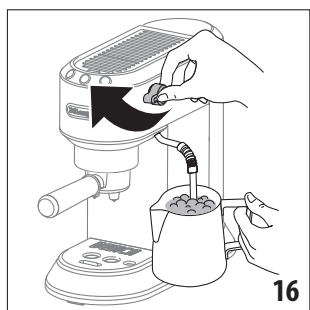
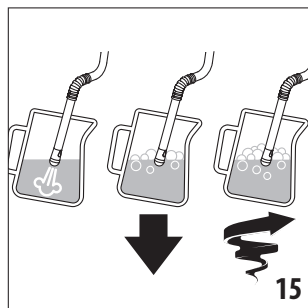
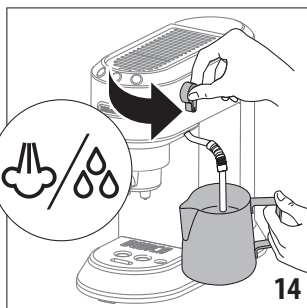
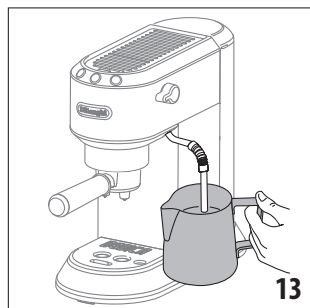
ES

pág. 26









IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions carefully.
- Make sure the voltage of your electrical system corresponds to the voltage shown on the bottom of the machine.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against fire, electrical shock and personal injury, do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquid.
- Keep the appliance out of the reach of children and do not leave appliance unattended while in operation.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children
- Unplug from the outlet when not in use and before cleaning.
- Do not operate with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electrical shock, or personal injury.
- Do not use outdoors.
- Make sure the power cord does not hang over the edge of the table or counter-top to avoid getting accidentally caught or entangled.
- Do not place the appliance or its electrical parts on or near electric stoves, cooking surfaces, or gas burners.
- Plug cord into the wall outlet. To disconnect, first turn machine "off", then remove plug from wall outlet.
- Do not use the appliance for other than the intended use. This appliance is to be utilized for domestic use only. It is not intended to be used in: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments. The manufacturer declines all responsibility for any damage caused by improper, incorrect, or irresponsible use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the SUPPLY CORD is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- WARNING: To avoid the risk of injury, do not open the brewing chamber during the brewing process.
- The surface of the heating element remains hot after use and the outside of the appliance may retain the heat for several minutes depending on use.
- Clean all the components thoroughly, taking particular care with parts in contact with the milk.
- IMPORTANT: to prevent damage to the appliance, do not clean with alkaline detergents; use a soft cloth and, where applicable, neutral detergent.
- Appliances with removable cord: avoid splashes of water on the power cord connector or socket at the back of the appliance.
- IMPORTANT: Models with glass surfaces: do not use the appliance if the surface is cracked.
- The coffee maker must not be placed inside a cabinet or kitchen unit during use

- The cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SHORT CORD INSTRUCTIONS

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

Before using the appliance, always read the safety warnings.

1. DESCRIPTION

1.1 Description of appliance - A

- A1. Water tank lid
- A2. Water tank extraction handle
- A3. Water tank
- A4. Cup warmer
- A5. Brewing unit
- A6. Main switch (ON/OFF)
- A7. Cup grille
- A8. Water level indicator in drip tray
- A9. Drip tray
- A10. Mug or glass tray (* Only certain models)
- A11. Steam knob
- A12. Hot water/steam wand

1.2 Description of control panel - B

- B1. 1 cup button
- B2. 2 cup button
- B3. Steam button

1.3 Description of accessories - C

- C1. Portafilter
- C2. 1-cup filter ( symbol under filter)
- C3. 2-cup filter ( symbol under filter)
- C4. Milk jug (* Only certain models)
- C5. Scoop
- C6. Tamper
- C7. Water hardness test
- C8. Steam wand cleaning needle

Please note: to identify your model, see the nameplate located on the bottom of the appliance.

1.4 Optional accessories recommended by the manufacturer

For more information, visit www.delonghi.com.

 **WaterFilter** **Water softener filter**
EAN: 8004399327252

ECODECALK  Available for purchase on:
delonghi.com

2. PREPARING THE APPLIANCE

Wash and dry with warm water (104-122°F / 40-50°C) the accessories: water tank (A3), hot water/steam wand (A12), portafilter (C1), 1-cup filter (C2) and 2-cup filter (C3).

Soak for at least 30 minutes in warm water (104-122°F / 40-50°C) and soap the accessories: cup grille (A7), water level indicator (A8), drip tray (A9), mug or glass tray (A10), scoop (C5) and milk jug (C4);

Clean tamper (C6) with a cloth; then proceed as follows:

1. Remove the water tank (A3) (fig. 1) and fill it with fresh potable water, taking care not to exceed the MAX level (fig. 2).
2. Reinsert the tank, pressing lightly to open the valves located on the bottom of the tank itself.

Important: Never operate the appliance without water in the tank or without the tank.

Please note: You should customise water hardness as soon as possible following the instructions in section "10. Settings menu".

3. SETTING UP THE APPLIANCE

When used for the first time, the internal circuits of the appliance must be rinsed as follows:

1. Plug into the mains socket. Press the main switch (A6) (fig. 3).
2. The appliance runs a self-diagnosis cycle, indicated by the sequential flashing of the three lights   .
3. The lights  and  flash, indicating that the appliance is heating up: when the lights are steadily lit, the appliance is ready to perform a rinse cycle.
4. Insert the portafilter to the appliance; align the portafilter handle with "INSERT", then rotate to the right until the handle is aligned with "CLOSE" (fig. 9).
5. Place a container with a capacity of at least 16.9 fl oz (0.5 litre) under the brewing unit (A5) and the hot water/steam wand (fig. 4).
6. Press the button . Repeat this procedure 5 times.
7. Turn the steam knob (A11) to position /88 (fig. 5) and dispense hot water: the appliance automatically stops dispensing and the lights  and  flash. Turn the knob back to position .

The appliance is ready for use.

Please note: It is normal for there to be water in the space under the tank. This should therefore be dried regularly with a clean sponge.

4. MAKING COFFEE

1. Place the coffee filter (C2) or (C3) in the portafilter (C1) (fig. 6).
2. Fill the filter with ground coffee (fig. 7). Make sure to use finely ground coffee specifically for espresso.
3. Distribute the ground coffee evenly and press down gently with the tamper (C6) (fig. 8). Make sure the coffee is at the right level after tamping. You may need to add more coffee.
4. Remove any excess coffee from the rim of the portafilter and insert it to the appliance (fig. 9).
5. Place the cup or cups under the portafilter spouts (fig. 10).

6. Make sure the lights corresponding to the coffee buttons are on, then press the coffee button  (B1) or  (B3).
7. The appliance proceeds to make the coffee and delivery stops automatically.
8. To remove the portafilter, turn the handle from right to left.

Please note:

- For correct operation, before filling with ground coffee, check that the filter has no coffee powder residue from the previous brew.
- While the appliance is making coffee, delivery can be interrupted at any moment by pressing the coffee button pressed previously.
- At the end of delivery (within 3 seconds), to increase the amount of coffee in the cup, press and hold the coffee button pressed previously. Delivery stops automatically after a few seconds.
- To avoid splashes, never remove the portafilter while the appliance is delivering coffee. Always wait for a few seconds after delivery.

4.1 Tamping the coffee:

Correct tamping of the ground coffee is essential to obtain a good espresso.

- If you press too firmly, the coffee might be delivered slowly and over extracted.
- If you press too lightly, the coffee might be delivered quickly and under extracted.

4.2 Tips for a hotter coffee

- Before making the coffee, warm the cups by rinsing them with a little hot water.
- Insert the portafilter (C1) with the filter (C2) or (C3) to the appliance, **but without adding coffee**. Using the same cup that will later be used to make the coffee, press the 1 cup button and deliver hot water into the cup to heat it.
- Increase the coffee temperature in the settings menu (see "10. Settings menu").
- Rest the cups you will be using on the cup warmer (A4) which becomes hot during operation.

5. PROGRAMMING THE QUANTITIES OF COFFEE IN THE CUP

The appliance is set by default to automatically deliver standard quantities. To change these quantities, proceed as follows:

1. Make all the preparations from point 1 to point 5 of section "6. Making coffee"
2. Press and hold the button you want to program ( or ).

3. The coffee maker starts delivering coffee and the other coffee button flashes to indicate that the appliance is in programming mode.
4. Once the required quantity of coffee has been delivered into the cup, release the button. Delivery stops and the light flashes to indicate that the quantity has been saved correctly.

	Default quantity	Programmable quantity
	1.18 fl oz (35 ml)	from ≈ 0.5 to ≈ 3 fl oz from ≈ 15 to ≈ 90 ml
	2.36 fl oz (70 ml)	from ≈ 1 to ≈ 6 fl oz from ≈ 30 to ≈ 180 ml

6. HOW TO MAKE CAPPUCCINO

1. Prepare the coffee as described above, using sufficiently large cups. To use tall glasses, remove the drip tray and stand the glasses on the mug and glass tray (A10);
2. Press  (fig. 11): the light flashes;
3. In the meantime, fill a jug for frothing milk with steam with about 3.4 fl oz (100 ml) of milk for each cappuccino that will be prepared. For dense and consistent froth, skim or semi-skimmed refrigerated milk (about 41°F / 5°C) should be used. When choosing the size of the container, consider that the milk will increase in volume two- or three-fold (fig. 12).
4. Wait for the  to light up steadily, indicating that the boiler has reached the ideal temperature to produce steam.
5. Place an empty container under the frother and open the knob for a few seconds to purge any water in the circuit. Close the knob again.
6. Place a jug with the milk under the hot water/steam wand (fig. 13).
7. Immerse the hot water/steam wand in the milk container. Turn the knob to position /88 (fig. 14). To froth the milk, rest the steam wand on the surface of the liquid. This mixes air with the milk and steam. Keep the steam wand in contact with the surface, taking care not to let in too much air and create excessively large bubbles. Immerse the steam wand below the surface of the milk, this creates a vortex in the liquid (fig. 15).
8. When the temperature (ideally 140°F - 60°C) and desired texture have been reached, stop the steam supply by turning the steam knob to position  (fig. 16).
9. Pour the frothed milk into the cups containing the coffee prepared previously. The cappuccino is ready: add sugar to taste and, if desired, sprinkle some cocoa powder over the froth.

Please note:

- to prepare more than one cappuccino, make all the coffees first, then prepare the frothed milk for all the cappuccinos at the end;
- To exit the steam function, press any of the buttons. The ☕ and ☕ lights flash to indicate that the steam knob must be closed again (○ symbol).

Important: You should not deliver steam for more than 60 seconds.

6.1 Cleaning the hot water/steam wand after each use

Important:

For hygiene reasons, the hot water/steam wand should be cleaned after each use.

Proceed as follows:

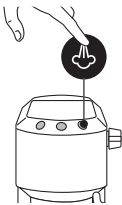
1. Release any trapped steam for a few seconds, rotating the steam knob. This procedure will remove any milk trapped inside the frother. Turn off the appliance using the ON/OFF button.
2. Wait a few minutes for the steam wand to cool: wipe the steam wand with a cloth to remove residual deposits of milk (fig. 17). To ensure the wand works efficiently over time, use the steam wand cleaning needle (C8) to make sure the holes are not blocked (fig. 18).

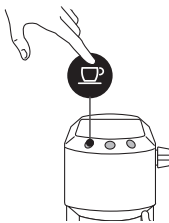
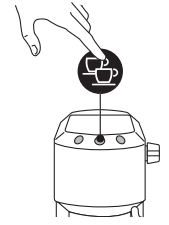
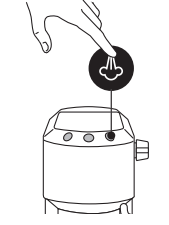
7. MAKING HOT WATER

1. Place a container under the hot water/steam wand.
2. Wait for the coffee lights ☕ and ☕ to turn on.
3. Turn the steam knob (A11) to ☕/☕. Hot water will come out of the hot water/steam wand.
4. To stop the flow of hot water, turn the knob to ○ symbol.

Important: You should not deliver water for more than 60 seconds.

8. SETTINGS MENU

1. Access the menu:	
Press and hold the ☕ button for 10 seconds until the three buttons flash in sequence:	
2. Select the setting to be adjusted	
→	

Corresponding setting	Press to select the setting	Press to change the setting 10 seconds
Brewing temperature	 <i>This is the temperature of the water in the thermoblock. It is therefore not the temperature of the beverage in the cup or the temperature of the beverage at the moment of release from the outlets of the portafilter</i>	Press  to select Low temperature
		Press  to select Medium temperature
		Press  to select High temperature
Water hardness		Press  to select Low hardness
		Press  to select Medium hardness
		Press  to select High hardness
Auto-off		Press  to select 5 minutes
		Press  to select 90 minutes
		Press  to select 3 hours
3. Exit the menu		
After 15 seconds of inactivity, the machine automatically exits the settings menu.		

Please note:

- The light corresponding to the changed setting flashes quickly to confirm the change.

9. DEFAULT VALUES (RESET)

This resets the machine to the default values.

Proceed as follows:

1. Position the hot water/steam wand on the drip tray (A9);
2. Access the settings menu.
3. Turn the steam knob (A11) to /88;
4. Press the button . The three lights flash simultaneously to confirm that the original settings have been restored.
5. The  and  lights flash to indicate that the steam knob must be closed again (O symbol).

When the steam knob has been closed, the appliance is ready for use.

10. CLEANING THE MACHINE

The following parts of the machine must be cleaned regularly:

- drip tray (A9)
- coffee filters (C2), (C3);
- brewing unit (A5);
- water tank (A3);
- the hot water/steam wand as indicated in chapter "8.1 Cleaning the hot water/steam wand after each use";

Important!

- None of the components or accessories is dishwasher safe.
- Do not use solvents, abrasive detergents or alcohol to clean the coffee machine.
- Do not use metal objects to remove encrustations or coffee deposits as they could scratch metal or plastic surfaces.
- If the appliance is not used for more than a week, before using it again, we recommend performing a rinse cycle as described in chapter "5. Setting up the appliance".

Danger!

- Never immerse the coffee maker in water when cleaning: it is an electrical appliance.
- Before starting any cleaning operation on the outside of the machine, turn it off, unplug it from the mains socket and wait for it to cool down.

10.1 Cleaning the drip tray

Important!

The drip tray is fitted with a level indicator (red) (A8) showing the level of water it contains. Before the indicator starts to protrude from the cup tray (fig. 19), the tray must be emptied and cleaned, otherwise the water may spill over the edge and damage the appliance, the support surface or the surrounding area.

1. Remove the tray (A9) (fig. 20).

2. Remove the cup grille (A7), eliminate the water and clean the tray with a cloth, then reassemble the drip tray. Remove the mug or glass tray (A10), clean with water, dry and put back in the machine;
3. Put the drip tray back in place.

10.2 Cleaning the coffee filters

The coffee filters are designed to achieve the best possible crema. To keep them efficient, they must always be kept clean and free of any coffee residue.

- After each use, rinse the filter under plenty of running water (fig. 21), then press on the perforated filter to check that it is properly seated.
- Check that the hole on the back of the filter (see fig. 22) is free of any residue.

If the filter is still dirty, or in any case at least once a month, clean the coffee filters as follows:

1. Remove the perforated filter by pulling the tab (fig. 21).
2. Rinse the filters under running water.
3. Make sure the holes are not clogged. If necessary, clean with a pin (fig. 22).
4. Wipe dry with a cloth.
5. Reinsert the perforated filter in its seat and press it down all the way.

10.3 Cleaning the brewing unit

After every 200 coffees, rinse by delivering about 16.9 fl oz (0.5 litre) of water from the brewing unit (press the coffee button without using ground coffee).

10.4 Other cleaning operations

1. Do not use solvents or abrasive detergents to clean the coffee maker. Use a soft damp cloth only.
2. Clean the portafilter cup.

10.5 Cleaning the water tank

1. Clean the water tank regularly (about once a month) and whenever you replace the water softener filter (if present) with warm water (104-122°F / 40-50°C),
2. Remove the filter (if present) and rinse with running water;
3. Put the filter (if present) back in the appliance, fill the tank with fresh potable water and put back in the machine;
4. If the water softener filter is installed, deliver 3.3 fl oz (100 ml) of water.

11. DESCALING

When the orange  light flashes, run a descaling cycle.

Important!

- Before using the descaler, read the instructions and the labelling on the pack.

- Use De'Longhi descaler only (available for purchase on de-longhi.com). Using unsuitable descaler and/or performing descaling incorrectly may result in faults not covered by the manufacturer's warranty.
- Descaler can cause damage to delicate surfaces. If the product is accidentally spilt, dry immediately.

To descale	
Descaler	De'Longhi descaler
Container	Capacity 33.8 fl oz (1 L)
Time	~25min

1. Check that the portafilter is not attached and place a container under the hot water wand and under the boiler outlet.
2. Pour the descaler solution into the tank, diluting the supplied descaler with fresh potable water (fill the tank up to the MAX level) (fig. 23)
3. Press and hold the  button for 10 seconds until the three buttons flash in sequence.
4. Turn the steam knob to .
5. Press the  button to start descaling.
6. The descaling program starts and the descaler solution comes out from the hot water/steam wand. The descaling program automatically runs a series of rinse cycles at set intervals, removing any limescale deposits from inside the coffee machine until the tank is emptied.

Please note:

During descaling, **close the steam knob** from time to time to deliver small quantities of descaler from the brewing unit to clean the coffee circuit.

Delivery stops and the orange  light continues to flash to indicate the descaling cycle is still underway.

You now need to rinse the appliance.

7. Empty the container used to collect the descaler solution and reposition it under the brewing unit .
8. The machine is ready for rinsing with fresh potable water. Remove the water tank, empty and rinse it under running water, fill it with fresh potable water and put it back in the appliance.
9. Make sure the steam knob is in position , then press the  button to start rinsing. During descaling, **close the steam knob from time to time** to deliver small quantities of water from the brewing unit to clean the coffee circuit.
10. Perform a second rinse cycle from points 7 to 9 with the filter inserted (if present previously).

11. When the water tank is empty, the orange light goes off and descaling is complete. The  and  lights flash.
12. Close the steam knob, setting it to .
13. Fill the tank with fresh potable water.

The machine is now ready for use.

Please note:

- If the descaling cycle is not correctly completed (e.g. electrical power failure), it is recommended to repeat the cycle. If the descaling function is accidentally activated, it can be stopped by pressing and holding the  button for at least 10 seconds.

If the descaling cycle is not completed due to a power failure, when the power is restored, the appliance will still be in descaling mode; therefore, wait for the descaling cycle to end and then the machine will be "ready for use".

12. EXPLANATION OF INDICATOR LIGHTS

Lights	Operation	Meaning
	The ON/OFF button is turned on	The appliance performs a self-diagnosis cycle, indicated by sequential flashing of the lights
	When the appliance is turned on	Flashing lights: the appliance is heating up to make coffee. Make sure that the steam knob is closed. Lights on steadily: the appliance is ready to make coffee
	The water tank is empty or the machine does not make coffee	The lights flash rapidly. See section “5. Setting up the appliance”
	The steam function is active	Flashing light: the appliance is heating up to deliver steam Light on steadily: the appliance is ready to deliver steam
	The appliance needs descaling	Descalcify the appliance, the operation is complete when the  light goes off.

13. TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
Coffee is not delivered any more	No water in the tank	Fill the tank
	The spouts in the portafilter are blocked	Clean the portafilter spout holes
	The filter is clogged, or the perforated filter is missing	Clean as described in section "12.2 Cleaning the coffee filters"
	The tank has been inserted incorrectly and the valves on the bottom are not open	Press the tank down lightly to open the valves on the bottom
	Limescale in the water circuit	Descale as described in section "13. Descaling"
The coffee drips from the edges of the portafilter rather than the spouts	The portafilter has been inserted incorrectly or is dirty	Attach the portafilter correctly and rotate firmly as far as it will go
	The espresso boiler brewing unit gasket is dirty	Clean the the brewing unit gasket with a damp cloth
	The spouts in the portafilter spouts are blocked	Clean the portafilter spouts
	The filter is clogged, or the perforated filter is missing	Clean as described in section "12.2 Cleaning the coffee filters"
The portafilter cannot be attached to the appliance	Too much coffee has been placed in the filter	Use the scoop supplied and make sure you are using the correct filter for the type of preparation
The espresso crema is too light (delivered from the spouts too fast)	The pre-ground coffee is not tamped down firmly enough	Press the pre-ground coffee more firmly
	There is not enough pre-ground coffee	Increase the quantity of pre-ground coffee
	The pre-ground coffee is too coarse	Use only pre-ground coffee for espresso coffee makers
	The wrong type of pre-ground coffee is being used	Change the type of pre-ground coffee
The espresso crema is too dark (delivered from the spouts too slowly)	The pre-ground coffee is tamped down too firmly	Press the coffee down less firmly
	The quantity of ground coffee is too high	Reduce the quantity of ground coffee
	The espresso boiler outlet is clogged	Clean as described in section "12.3 Cleaning the brewing unit"
	The filter is clogged	Clean as described in section "12.2 Cleaning the coffee filters"
	The pre-ground coffee is too fine	Use only pre-ground coffee for espresso coffee makers
	Limescale in the water circuit	Descale as described in section "13. Descaling"
→		

Problem	Cause	Solution
After delivering coffee, the the coffee puck remains attached to the boiler outlet		Insert the portafilter again, deliver coffee, then remove the portafilter
The appliance does not make any beverage and the lights flash for a few seconds	No water in the tank	Fill the tank with water
	The tank has been inserted incorrectly and the valves on the bottom are not open	Press the tank down lightly to open the valves on the bottom
	The espresso boiler outlet is clogged	Clean as described in section "12.3 Cleaning the brewing unit"
	The filter is clogged	Clean as described in section "12.2 Cleaning the coffee filters"
	Limescale in the water circuit	Descale as described in section "13. Descaling"
The appliance does not function and all the lights flash		Disconnect the appliance immediately and contact authorised Customer Services.
No milk froth is formed when making cappuccino	Milk not cold enough	Always use milk at refrigerator temperature
	Hot Water / Steam wand is dirty	Clean the Hot Water / Steam wand as described in section "8.1 Cleaning the hot water/steam wand after each use"
	Limescale in the water circuit	Descale as described in section "13. Descaling"

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 celle 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.
- Lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci, une surveillance étroite est indispensable
- Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si la fiche ou le cordon sont endommagés, ni 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, veuillez éteindre la machine, avant de débrancher 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. Il n'est pas destiné aux utilisations suivantes : cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres lieux de travail ; fermes ; pour les clients d'hôtels, motels et autres lieux de type résidentiel ; lieux de type bed and breakfast. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage résultant d'une utilisation inappropriée, incorrecte ou irresponsable.
- Cet appareil n'est pas destiné à l'utilisation par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes, à moins que ces personnes ne soient surveillées ou qu'elles n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Si le CORDON D'ALIMENTATION est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant ou une personne possédant des qualifications similaires, pour éviter tout danger.
- MISE EN GARDE : Afin de prévenir tout risque de blessure, ne pas ouvrir la chambre de percolation au cours de la percolation.
- La surface des éléments chauffants reste chaude après l'utilisation et l'extérieur de l'appareil peut retenir la chaleur pendant plusieurs minutes, selon l'utilisation.

- Nettoyez soigneusement tous les composants, en particulier les pièces qui sont entrées en contact avec le lait.
- **IMPORTANT** : pour éviter d'endommager l'appareil, ne le lavez pas avec des détergents alcalins ; utiliser un chiffon doux et, le cas échéant, un détergent neutre.
- Appareils avec cordon amovible : éviter les éclaboussures d'eau sur le connecteur du cordon d'alimentation ou sur la prise à l'arrière de l'appareil.
- **IMPORTANT** : Modèles disposant de surfaces en verre : n'utilisez pas l'appareil si la surface est fendue.
- La machine à café ne doit pas être placée à l'intérieur d'une armoire ou d'un placard de cuisine durant son utilisation
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

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 la machine 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 DESTINÉ À UNE UTILISATION 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 amovibles sont disponibles et peuvent être utilisés avec une grande prudence.
- 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 fiche 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 brancher 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.

Avant d'utiliser l'appareil, lisez toujours les consignes de sécurité.

1. DESCRIPTION

1.1 Description de l'appareil - A

- A1. Couvercle du réservoir d'eau
- A2. Poignée d'extraction du réservoir d'eau
- A3. Réservoir d'eau
- A4. Chauffe-tasse
- A5. Unité de percolation ou infusion
- A6. Interrupteur principal (ON/OFF)
- A7. Grille d'appui des tasses
- A8. Indicateur de niveau d'eau dans le bac d'égouttage (voyant)
- A9. Bac d'égouttage
- A10. Mug ou plateau en verre (* uniquement sur certains modèles)
- A11. Manette de vapeur
- A12. Buse eau chaude/vapeur

1.2 Description du panneau de commande - B

- B1. Bouton 1 tasse
- B2. Bouton 2 tasse
- B3. Molette de vapeur

1.3 Description des accessoires - C

- C1. Porte-filtre
- C2. Filtre 1 tasse (symbole  sous filtre)
- C3. Filtre 2 tasse (symbole  sous filtre)
- C4. Carafe à lait (* Uniquement sur certains modèles)
- C5. Doseur de café
- C6. Tasseur
- C7. Test de dureté de l'eau
- C8. Aiguille de nettoyage de la buse à vapeur

Remarque : pour identifier votre modèle, reportez-vous à la plaquette d'identification apposée sous l'appareil.

1.4 Accessoires en option mais recommandés par le fabricant

Pour de plus amples informations, visitez le site www.delonghi.com.

 **WaterFilter** Filtre adoucisseur d'eau
EAN : 8004399327252

ECODECALK  Disponible à l'achat sur :
delonghi.com.

2. PRÉPARER L'APPAREIL

Lavez et essuyez les accessoires à l'eau chaude (104-122 °F/40-50 °C) : réservoir d'eau (A3), buse d'eau chaude/vapeur (A12), porte-filtre (C1), filtre 1 tasse (C2) et filtre 2 tasses (C3).

Laissez tremper pendant au moins 30 minutes dans de l'eau chaude (104-122 °F/40-50 °C) et savonnez les accessoires : grille de la tasse (A7), indicateur de niveau d'eau (A8), bac d'égouttage (A9), plateau à tasse ou à verre (A10), doseur de café (C5) et carafe à lait (C4) ;

Nettoyez le tasseur (C6) à l'aide d'un chiffon et procédez comme suit :

1. Retirez le réservoir d'eau (A3) (fig. 1) et remplissez-le d'eau potable fraîche en veillant à ne pas dépasser le niveau MAX (fig. 2).
2. Remettez le réservoir en place en appuyant légèrement pour ouvrir les vannes situées sur son fond.

Important : N'utilisez jamais l'appareil sans eau dans le réservoir ou sans le réservoir lui-même.

Remarque : Il convient de personnaliser la dureté de l'eau dès que possible en suivant les instructions de la section «8. Menu des paramètres de programmation».

3. INSTALLATION DE L'APPAREIL

Lors de la première utilisation, veillez à rincer les circuits internes de l'appareil comme suit :

1. Branchez la fiche dans la prise de courant principale. Appuyez sur l'interrupteur principal (A6) (fig. 3).
2. L'appareil effectue un cycle d'autodiagnostic, progressivement indiqué par le clignotement des trois voyants 

3. Les voyants  et  clignotent, indiquant que l'appareil est en train s'échauffer : lorsque les voyants sont allumés en permanence, l'appareil est prêt à effectuer un cycle de rinçage.
4. Insérez le porte-filtre dans l'appareil ; alignez la poignée du porte-filtre sur « INSERT », puis tournez-la vers la droite jusqu'à ce qu'elle soit alignée sur « CLOSE » (fig. 9)..
5. Placez un récipient d'une capacité d'au moins 16,9 fl oz (0,5 litre) sous l'unité de percolation (A5) et la buse d'eau chaude/vapeur (fig.4).
6. Appuyez sur le bouton . Répétez cette procédure 5 fois de suite.
7. Tournez la molette de vapeur (A11) en position /  (fig. 5) et distribuez de l'eau chaude : l'appareil s'arrête cesse immédiatement de distribuer et les voyants  et  clignotent. Remplacez cette molette en position «  ».

L'appareil est prêt à fonctionner.

Remarque : Il est normal qu'il y ait de l'eau dans l'espace situé sous le réservoir. Il faut donc le sécher régulièrement avec une éponge propre.

4. PRÉPARATION DU CAFÉ

1. Placez le filtre à café (C2) ou (C3) dans le porte-filtre (C1) (fig. 6).
2. Remplissez le filtre à café moulu (fig. 7). Veillez à utiliser du café finement moulu spécifique à l'espresso.
3. Répartissez uniformément le café moulu et appuyez légèrement avec le tasseur ((C6) (fig. 8). Assurez-vous que le café est au bon niveau après le tassage. Il peut être nécessaire de rajouter du café.
4. Retirez l'excédent de café du bord du porte-filtre et fixez-le à l'appareil (fig. 9).
5. Placez la ou les tasses sous les buses du porte-filtre (fig. 10).
6. Assurez-vous que les voyants correspondant aux boutons de café sont allumés, avant d'appuyer sur le bouton de café

 (B1) ou  (B3).

7. L'appareil procède à la préparation du café et la distribution s'arrête automatiquement.
8. Pour retirer le porte-filtre,, tournez la poignée de droite à gauche.

Remarque :

- Pour assurer le bon fonctionnement, avant de remplir de café moulu, vérifiez que le filtre ne contient pas de résidus de poudre de café issus de la préparation précédente.
- Pendant que la machine prépare le café, il est possible d'interrompre la distribution à tout moment en appuyant sur le bouton café précédemment enfoncé.
- À la fin de la distribution (dans les 3 secondes), pour augmenter la quantité de café dans la tasse, appuyer et maintenir enfoncé le bouton café précédemment enfoncé. L'écoulement s'arrête automatiquement au bout de quelques secondes.
- Pour éviter les éclaboussures, ne retirez jamais le porte-filtre pendant la distribution du café. Attendez toujours quelques secondes après avoir préparé un café.

4.1 Tasser le café :

Pour obtenir un bon espresso, il est essentiel de tasser correctement le café moulu.

- Si vous appuyez trop fermement, le café risque d'être distribué lentement et d'être trop extrait.
- Si vous appuyez trop légèrement, le café risque d'être distribué rapidement sans être suffisamment extrait.

4.2 Conseils pour un café plus chaud

- Avant de préparer le café, réchauffez les tasses en les rinçant avec un peu d'eau chaude.
- Fixez le porte-filtre (C1) au filtre (C2) ou (C3) à l'appareil, **mais sans ajouter de café**. En utilisant la même tasse que celle qui servira plus tard à préparer le café, appuyer sur la touche 1 tasse et verser de l'eau chaude dans la tasse pour la réchauffer.
- Augmentez la température du café dans le menu des paramètres de programmation (voir «8. Menu des paramètres de programmation»).
- Posez les tasses que vous allez utiliser sur le chauffe-tasses (A4) qui devient chaud pendant le fonctionnement.

5. PROGRAMMER LA QUANTITÉ DE CAFÉ POUR LA TASSE

L'appareil est réglé par défaut pour distribuer automatiquement des quantités standard. Pour modifier ces quantités, procédez comme suit :

1. Effectuez toutes les préparations des points 1 à 5 de la section « 6. Préparation du café »
2. Appuyez sur le bouton et le maintenir enfoncé si vous souhaitez programmer ( ou ).
3. La cafetière commence à distribuer du café et l'autre bouton café clignote pour indiquer que la machine est en mode de programmation.

4. Une fois que la quantité de café souhaitée a été distribuée dans la tasse, relâchez le bouton. La distribution s'arrête et le voyant clignote pour indiquer que la quantité a été enregistrée correctement.

	Quantité par défaut	Quantité programmable
	1,18 fl oz (35 ml)	de $\approx 0,5$ à ≈ 3 fl oz de ≈ 15 à ≈ 90 ml
	2,36 fl oz (70 ml)	de ≈ 1 à ≈ 6 fl oz de ≈ 30 à ≈ 180 ml

6. COMMENT PRÉPARER UN CAPPUCCINO

1. Préparez le café comme décrit ci-dessus, en utilisant des tasses suffisamment grandes. Pour utiliser des verres hauts, retirez le bac d'égouttage et placez ces verres sur le plateau pour tasses et verres (A10) ;
2. Appuyez sur  (fig. 11) : le voyant clignote ;
3. Entretemps, remplissez un récipient approprié pour faire mousser le lait avec de la vapeur avec environ 3,4 fl oz (100 ml) de lait pour chaque cappuccino à préparer. Pour obtenir une mousse dense et consistante, il convient d'utiliser du lait réfrigéré écrémé ou demi-écrémé (environ 41°F /environ 5° C). En choisissant la taille du récipient, tenez compte du fait que le volume du lait sera multiplié par deux ou trois (fig. 12).
4. Attendez que le voyant  s'allume sans clignoter, pour indiquer que la chaudière a atteint la température idéale pour produire de la vapeur.
5. Placez un récipient vide sous la buse et ouvrez la molette pendant quelques secondes pour purger l'eau présente dans le circuit. Refermez la molette.
6. Placez une carafe de lait sous la buse d'eau chaude/vapeur (fig. 13).
7. Immergez la buse d'eau chaude/vapeur dans la carafe à lait. Tournez la molette en position  /  (fig. 14). Pour faire mousser le lait, placez la buse à vapeur sur la surface du liquide. Cela mélange l'air avec le lait et la vapeur. Maintenez la buse à vapeur en contact avec la surface, en veillant à ne pas laisser pénétrer trop d'air et à ne pas créer de trop grosses bulles. Immergez la buse à vapeur en-dessous de la surface du lait, afin de créer un vortex dans le liquide (fig. 15).
8. Dès que la température (idéalement 140 °F - 60 °C) et la texture souhaitées sont atteintes, coupez l'alimentation en vapeur en tournant la molette de vapeur en position  (fig. 16).
9. Versez le lait mousseux dans les tasses contenant l'espresso préparé précédemment. Le cappuccino est prêt : ajoutez du

sucre à votre goût et, si vous le souhaitez, saupoudrez la mousse d'un peu de cacao en poudre.

Remarque :

- pour préparer plusieurs cappuccinos, commencez par préparer tous les cafés, puis passer à la préparation du lait moussieux pour tous les cappuccinos à la fin ;
- Pour quitter la fonction vapeur, appuyez sur l'un des boutons. Les voyants ☕ et ☕ clignotent pour indiquer que la molette de vapeur a été refermée (symbole ○).

Important : Ne pas générer de vapeur pendant plus de 60 secondes.

6.1 Nettoyez la buse d'eau chaude/vapeur après chaque utilisation

Important :

Pour des raisons d'hygiène, la buse d'eau chaude/vapeur doit être nettoyée après chaque utilisation.

Procédez comme suit :

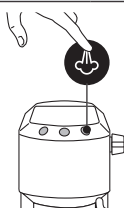
1. Évacuez la vapeur piégée pendant quelques secondes, en tournant la molette de vapeur. Cette procédure permet d'éliminer le lait résiduel de la buse. Éteignez l'appareil par le bouton ON/OFF.
2. Attendez quelques minutes que la buse à vapeur refroidisse : essuyez la buse à vapeur avec un chiffon pour éliminer tout dépôt de lait résiduel (fig. 17). Pour garantir le fonctionnement correct de la buse au cours du temps, utilisez l'aiguille de nettoyage de la buse à vapeur (C8) pour vous assurer que les trous ne sont pas bouchés (fig. 18).

7. PRODUCTION D'EAU CHAUDE

1. Placez un récipient sous la buse d'eau chaude/vapeur.
2. Attendez que les voyants café ☕ et ☕ s'allument.
3. Tournez la molette de vapeur (A11) sur ☕/☕. L'eau chaude s'écoule de la buse d'eau chaude/vapeur.
4. Pour arrêter l'écoulement de l'eau chaude, tournez le bouton sur le symbole ○.

Important : Veillez à ne pas distribuer de l'eau pendant plus de 60 secondes.

8. MENU DES PARAMÈTRES DE PROGRAMMATION

1. Accès au menu:	
Appuyez sur le bouton ☕ et maintenez-le enfoncé pendant 10 secondes jusqu'à ce que les trois boutons clignotent l'un après l'autre :	
2. Sélectionnez le paramètre à définir	
→	

Paramétrage correspondant	Appuyez pour sélectionner le paramètre	Appuyez pour modifier le paramètre 10 secondes
Température d'infusion	 Il s'agit de la température de l'eau dans le bloc thermique. Il ne s'agit donc pas de la température de la boisson dans la tasse ou de la température de la boisson au moment où elle sort des buses du porte-filtre	Appuyez sur  pour sélectionner Basse température
		Appuyez sur  pour sélectionner température Moyenne
		Appuyez sur  pour sélectionner Haute température
Dureté de l'eau		Appuyez sur  pour sélectionner dureté Basse
		Appuyez sur  pour sélectionner dureté Moyenne
		Appuyez sur  pour sélectionner dureté Haute
Arrêt automatique		Appuyez sur  pour sélectionner 5 minutes
		Appuyez sur  pour sélectionner 90 minutes
		Appuyez sur  pour sélectionner 3 heures
3. Quitter le menu		
Après 15 secondes d'inactivité, la machine quitte automatiquement le menu des paramètres.		

Remarque :

- Le voyant correspondant au paramètre modifié clignote rapidement pour confirmer le changement.

9. VALEURS PAR DÉFAUT (RÉINITIALISATION)

Cette fonction permet de rétablir les valeurs par défaut de la machine.

Procédez comme suit :

- Placez la buse d'eau chaude/vapeur sur le bac d'égouttage (A9) ;
- Accédez au menu des paramètres de programmation.
- Tournez la buse vapeur (A11) sur  ;
- Appuyez sur le bouton . Les trois voyants clignotent simultanément pour confirmer que les paramètres d'origine ont été rétablis.
- Les voyants  et  clignotent pour indiquer que la molette de vapeur a été refermée (symbole ).

Lorsque le bouton vapeur est fermé, l'appareil est prêt à l'emploi.

10. NETTOYAGE DE LA MACHINE

Les parties suivantes de la machine doivent être nettoyées régulièrement :

- bac d'égouttage (A9)
- les filtres à café (C2), (C3) ;
- Unité de percolation (A5) ;
- réservoir d'eau (A3) ;
- la buse d'eau chaude/vapeur, comme indiqué au chapitre «6.1 Nettoyez la buse d'eau chaude/vapeur après chaque utilisation» ;

Important!

- Aucun des composants ou accessoires n'est compatible avec le lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de solvants, de détergents abrasifs ou d'alcool pour nettoyer la machine à café.
- N'utilisez pas d'objets métalliques pour enlever les incrustations ou les dépôts de café, car ils pourraient rayer les surfaces métalliques ou plastiques.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant plus d'une semaine, il est recommandé de lancer un cycle de rinçage comme décrit au chapitre «3. Installation de l'appareil».

Danger!

- N'immergez jamais la cafetière à espresso dans l'eau lors du nettoyage : il s'agit d'un appareil électrique.
- Avant de commencer toute opération de nettoyage sur l'extérieur de la machine, éteignez-la, débranchez-la de la prise de courant et attendez qu'elle refroidisse.

10.1 Nettoyage du bac d'égouttage

Important!

Le bac d'égouttage est équipé d'un indicateur de niveau (rouge) (A8) indiquant le niveau de l'eau qu'il contient. Avant que l'indi-

cateur ne commence à dépasser le porte-tasse (fig. 19), veuillez vider et nettoyer ce dernier, pour éviter que l'eau ne déborde du bord en risquant d'endommager l'appareil, la surface d'appui ou la zone environnante.

- Retirez le porte-tasse (A9) (fig. 20).
- Retirez la grille de la tasse (A7) Retirez la grille du bac, éliminez l'eau et nettoyez le bac avec un chiffon avant de le remonter. Extrayez le repose-tasses ou repose-verres (A10), nettoyez-le à l'eau, séchez-le et remettez-le en place sur la machine ;
- Remettez le bac d'égouttage en place.

10.2 Nettoyage des filtres à café

Les filtres à café sont conçus pour obtenir la meilleure crème possible. Pour qu'ils restent efficaces, ils doivent toujours être propres et exempts de tout résidu de café.

- Après chaque utilisation, rincez le filtre à l'eau courante (fig. 21), puis appuyez sur le filtre perforé pour vous assurer qu'il est bien en place.
- Vérifiez que le trou situé à l'arrière du filtre (voir fig. 22) ne présente aucun résidu.

Si le filtre est encore sale, ou en tout cas au moins une fois par mois, nettoyez les filtres à café comme suit :

- Retirez le filtre perforé en tirant la languette (fig. 21).
- Rincez les filtres à l'eau courante.
- Assurez-vous que les buses ne sont pas obstruées. Si nécessaire, nettoyez avec une aiguille (fig. 22).
- Essuyez avec un chiffon.
- Réinsérez le filtre perforé dans son logement et appuyez à fond.

10.3 Nettoyer l'unité de percolation

Tous les 200 cafés, rincez en faisant couler environ 16.9 fl oz (0.5 litre) d'eau de l'unité de percolation (appuyez sur la touche café sans utiliser de café moulu).

10.4 Autres opérations de nettoyage

- N'utilisez pas de solvants ni de détergents abrasifs pour nettoyer la machine à café. Utilisez uniquement un chiffon doux humide.
- Nettoyer le porte-filtre.

10.5 Nettoyage du réservoir d'eau

- Nettoyez le réservoir d'eau régulièrement (environ une fois par mois) et chaque fois que vous remplacez le filtre de l'adoucisseur d'eau (le cas échéant) avec de l'eau chaude (104-122°F / 40-50°C),
- Retirer le filtre (si présent) et rincer à l'eau courante ;
- Remettez le filtre (le cas échéant) dans l'appareil, remplissez le réservoir d'eau potable fraîche et remettez-le en place ;
- Si le filtre de l'adoucisseur d'eau est installé, distribuez 3.3 fl oz (100 ml) d'eau.

11. DÉTARTRAGE

Lorsque le voyant  orange clignote, lancez un cycle de détartrage.

Important !

- Avant d'utiliser le détartrant, lisez les instructions et l'étiquetage figurant sur l'emballage.
- Utilisez uniquement le détartrant De'Longhi (disponible à l'achat sur delonghi.com). L'utilisation d'un détartrant inadapté et/ou une exécution incorrecte du détartrage peuvent entraîner des défauts non couverts par la garantie du fabricant.
- Le détartrant peut endommager les surfaces délicates. Si le produit est accidentellement renversé, essuyez-le immédiatement.

Pour détartrer	
Détartrant	Détartrant De'Longhi
Conteneur	Capacité 33.8 fl oz (1 L)
Temps	~25min

1. Vérifiez que le porte-filtre n'est pas fixé et placez un récipient sous la buse d'eau chaude et sous la sortie de la chaudière.
2. Versez la solution détartrante dans le réservoir, en diluant le détartrant fourni avec de l'eau potable fraîche (remplissez le réservoir jusqu'au niveau MAX) (fig. 23)
3. Appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé pendant 10 secondes jusqu'à ce que les trois boutons clignotent l'un après l'autre.
4. Tournez la molette vapeur sur .
5. Appuyez sur le bouton  pour lancer le détartrage.
6. Le programme de détartrage démarre et la solution détartrante s'écoule de la buse d'eau chaude/vapeur. Le programme de détartrage effectue automatiquement une série de cycles de rinçage à intervalles déterminés, éliminant les dépôts de calcaire à l'intérieur de la machine à café jusqu'à ce que le réservoir soit vidé.

Remarque :

Pendant le détartrage, **fermez de temps en temps le bouton vapeur** pour faire sortir de petites quantités de détartrant de l'unité de percolation afin de nettoyer le circuit du café.

La distribution s'arrête et le voyant  orange continue de clignoter pour indiquer que le cycle de détartrage est toujours en cours.

A présent, veuillez rincer l'appareil.

7. Videz le récipient utilisé pour recueillir la solution de détartrage et remplacez-le sous l'unité de percolation.

8. L'appareil est prêt à être rincé à l'eau fraîche et potable. Retirez le réservoir d'eau, videz-le et rincez-le à l'eau courante, remplissez-le d'eau potable fraîche et remplacez-le dans l'appareil.
9. Assurez-vous que le bouton vapeur est en position , puis appuyez sur le bouton  pour lancer le rinçage. Pendant le détartrage, **fermez de temps en temps** le bouton vapeur pour faire sortir de petites quantités d'eau de l'unité de percolation afin de nettoyer le circuit du café.
10. Effectuez un deuxième cycle de rinçage des points 7 à 9 avec le filtre inséré (s'il était présent auparavant).
11. Lorsque le réservoir d'eau est vide, le voyant orange s'éteint et le détartrage est fini. Les voyants  et  clignotent.
12. Fermez la molette vapeur en la plaçant sur .
13. Remplissez le réservoir avec de l'eau potable fraîche.

La machine est maintenant prête à l'emploi.

Remarque :

- Si le cycle de détartrage ne se déroule pas correctement (par exemple, en cas de coupure de courant), il est recommandé de le répéter.
Si vous activez la fonction de détartrage par mégarde, vous pouvez l'arrêter en appuyant sur le  bouton et en le maintenant enfoncé pendant au moins 10 secondes.
Si le cycle de détartrage n'est pas terminé en raison d'une panne de courant, lorsque le courant est rétabli, l'appareil est toujours en mode détartrage ; veuillez attendre la fin du cycle de détartrage pour que l'appareil soit « prêt à l'emploi ».

12. EXPLICATION DES VOYANTS LUMINEUX

Voyants	Opération	Signification
	Le bouton marche/arrêt (ON/OFF) est allumé	L'appareil effectue un cycle d'auto-diagnostic, indiqué par le clignotement des voyants
	Lorsque l'appareil est allumé	Voyants clignotants : l'appareil est en train de chauffer pour préparer le café. Assurez-vous que le bouton vapeur est fermé. Voyants allumés en continu : l'appareil est prêt à faire le café
	Le réservoir d'eau est vide ou la machine ne prépare pas de café	Les voyants clignotent rapidement. Voir section «3. Installation de l'appareil»
	La fonction vapeur est active	Voyant clignotant : l'appareil chauffe pour délivrer de la vapeur Voyant allumé sans clignoter : l'appareil est prêt à délivrer de la vapeur
	L'appareil doit être détartré	Détartrez l'appareil ; l'opération est terminée quand le voyant  s'éteint.

13. DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
Le café ne sort plus	Pas d'eau dans le réservoir	Remplir le réservoir
	Les buses du portafiltre sont bouchés	Nettoyer les trous de la buse du porte-filtre
	Le filtre est bouché ou le filtre perforé est manquant	Nettoyez comme indiqué dans le point «10.2 Nettoyage des filtres à café»
	Le réservoir n'a pas été mis en place correctement et les valves du fond ne sont pas ouvertes	Enfoncer légèrement le réservoir vers le bas pour ouvrir les valves du fond
	Calcaire dans le circuit d'eau	Effectuez un détartrage comme décrit dans la section «11. Détartrage»
Le café s'écoule par les bords du porte-filtre et non par les buses	Le porte-filtre n'a pas été mis en place correctement ou il est sale	Fixer correctement le porte-filtre et le faire tourner fermement jusqu'à la butée
	Le joint de l'unité de percolation ou infusion de l'espresso est encrassé	Nettoyez ce joint à l'aide d'un chiffon doux
	Les buses du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les buses du porte-filtre
	Le filtre est bouché ou le filtre perforé est manquant	Nettoyez comme indiqué dans la section «10.2 Nettoyage des filtres à café»
Le porte-filtre ne peut être fixé à l'appareil	Trop de café a été mis dans le filtre	Utilisez le doseur fourni et assurez-vous d'utiliser le filtre correct pour le type de préparation
La crème de l'espresso est trop légère (sortie trop rapide de la buse)	Le café pré-moulu n'est pas suffisamment tassé	Tassez fermement le café moulu
	Il n'y a pas assez de café moulu	Augmentez la quantité de café moulu
	Le café moulu est trop « gros »	N'utilisez que du café moulu prévu pour les machines à espresso
	Le mauvais type de café moulu a été utilisé	Changez le type de café moulu
La crème de l'espresso est trop foncée (sortie trop lentement de la buse)	Le café pré-moulu est trop tassé	Moins tasser le café
	La quantité de café moulu est trop importante	Réduisez la quantité de café moulu
	La sortie de l'unité de percolation ou infusion de l'espresso est obstruée	Nettoyez comme indiqué dans la section «10.3 Nettoyer l'unité de percolation»
	Le filtre est obstrué	Nettoyez comme indiqué dans le point «10.2 Nettoyage des filtres à café»
	Le café moulu est trop fin	N'utilisez que du café moulu prévu pour les machines à espresso
	Calcaire dans le circuit d'eau	Effectuer un détartrage comme décrit dans la section «11. Détartrage»
→		

Problème	Cause	Solution
Après la distribution du café, la dosette de café reste attachée à la sortie de l'unité de percolation ou infusion		Insérer à nouveau le porte-filtre, faire couler le café, puis retirer le porte-filtre
L'appareil ne prépare pas de boisson et les voyants clignotent pendant quelques secondes	Pas d'eau dans le réservoir	Remplir le réservoir d'eau
	Le réservoir n'a pas été mis en place correctement et les valves du fond ne sont pas ouvertes	Enfoncer légèrement le réservoir vers le bas pour ouvrir les valves du fond
	La sortie de l'unité de percolation ou infusion de l'espresso est obstruée	Nettoyez comme décrit dans la section «10.3 Nettoyer l'unité de percolation»
	Le filtre est obstrué	Nettoyez comme indiqué dans le point «10.2 Nettoyage des filtres à café»
	Calcaire dans le circuit d'eau	Effectuez un détartrage comme décrit dans la section «11. Détartrage»
L'appareil ne fonctionne pas et tous les voyants clignotent		Déconnectez immédiatement l'appareil et contactez le Service client agréé.
Aucune mousse de lait ne se forme pour la préparation du cappuccino	Le lait n'est pas assez froid	Toujours utiliser du lait à température du réfrigérateur
	La buse eau chaude/vapeur est sale	Nettoyez la buse eau chaude/vapeur comme décrit dans la section «6.1 Nettoyez la buse d'eau chaude/vapeur après chaque utilisation»
	Calcaire dans le circuit d'eau	Effectuer un détartrage comme décrit dans la section «11. Détartrage»

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.
- Cuando los niños utilizan el aparato o están cerca, es necesario mantener una estrecha vigilancia
- 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 la máquina, primero apáguela y luego desenchúfela de la toma de corriente.
- No utilice el aparato para un uso distinto al previsto. Este aparato debe ser utilizado únicamente para uso doméstico. No está destinado a ser utilizado en: zonas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas de campo; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; entornos de tipo alojamiento y desayuno. El fabricante declina toda responsabilidad por los daños causados por un uso inadecuado, incorrecto o irresponsable.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Si el CABLE DE ALIMENTACIÓN está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o una persona con cualificación similar para evitar daños.
- **ADVERTENCIA:** Para evitar el riesgo de lesiones, no abra la cámara de infusión durante el proceso de infusión.
- La superficie de la resistencia permanece caliente después del uso y el exterior del aparato puede retener el calor durante varios minutos dependiendo del uso.
- Limpie a fondo todos los componentes, prestando especial atención a las partes en contacto con la leche.

- **IMPORTANTE:** para evitar daños en el aparato, no lo limpie con detergentes alcalinos; utilice un paño suave y, en su caso, detergente neutro.
- Aparatos con cable extraíble: evite salpicaduras de agua en el conector del cable de alimentación o en la toma situada en la parte trasera del aparato.
- **IMPORTANTE:** Modelos con superficie de cristal: no utilice el aparato si la superficie está agrietada.
- La cafetera no debe colocarse dentro de un armario o mueble de cocina durante su uso
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

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

MANTENGA ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE APARATO ES SÓLO 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.
- Se encuentran 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.

Antes de utilizar el aparato, lea siempre las advertencias de seguridad.

1. DESCRIPCIÓN

1.1 Descripción del aparato - A

- A1. Tapa del depósito de agua
- A2. Asa de extracción del depósito de agua
- A3. Depósito de agua
- A4. Calentador de tazas
- A5. Unidad de infusión
- A6. Interruptor principal (ENCENDIDO/APAGADO)
- A7. Rejilla de tazas
- A8. Indicador del nivel de agua en la bandeja de goteo
- A9. Bandeja de goteo
- A10. Bandeja de tazas o vasos (*Solo ciertos modelos)
- A11. Perilla de vapor
- A12. Varilla de agua caliente/vapor

1.2 Descripción del panel de control - B

- B1. Botón de 1 taza
- B2. Botón de 2 tazas
- B3. Botón de vapor

1.3 Descripción de los accesorios - C

- C1. Portafiltro
- C2. Filtro de 1 tazas ( símbolo bajo el filtro)
- C3. Filtro de 2 tazas ( símbolo bajo el filtro)
- C4. Jarra de leche (* Solo ciertos modelos)
- C5. Cucharón
- C6. Compactador
- C7. Prueba de dureza del agua
- C8. Aguja de limpieza de la varilla de vapor

Por favor observe: para identificar su modelo, consulte la placa de características situada en la parte inferior del aparato.

1.4 Accesorios opcionales recomendados por el fabricante

Para más información, visite www.delonghi.com.

 **Filtro ablandador de agua**
EAN: 8004399327252

ECODECALK  Disponible para su compra en:
delonghi.com

2. PREPARACIÓN DEL APARATO

Lave y seque con agua tibia (104-122 °F / 40-50 °C) los accesorios: depósito de agua (A3), varilla de agua caliente/vapor (A12), portafiltro (C1), filtro de 1 taza (C2) y filtro de 2 tazas (C3).

Sumerja durante al menos 30 minutos en agua caliente (104-122 °F / 40-50 °C) y enjabone los accesorios: rejilla para tazas (A7), indicador de nivel de agua (A8), bandeja de goteo (A9), taza o bandeja de cristal (A10), cucharón (C5) y jarra de leche (C4); Limpie el apisonador (C6) con un paño; a continuación, proceda como se indica a continuación:

1. Retire el depósito de agua (A3) (fig. 1) y llénelo con agua potable fresca, teniendo cuidado de no sobrepasar el nivel MÁX (fig. 2).

2. Vuelva a introducir el depósito, presionando ligeramente para abrir las válvulas situadas en la parte inferior del propio depósito.

Importante: Nunca utilice el aparato sin agua en el depósito o sin el depósito.

Por favor observe: Debe personalizar la dureza del agua lo antes posible siguiendo las instrucciones de la sección "8. Menú Ajustes".

3. CONFIGURACIONES DEL APARATO

Cuando se utiliza por primera vez, los circuitos internos del aparato deben enjuagarse como se indica a continuación:

1. Enchúfelo a la toma de corriente. Pulse el interruptor principal (A6) (fig. 3).
2. El aparato realiza un ciclo de auto-diagnóstico, indicado por el parpadeo secuencial de las tres luces   .
3. Las luces  y  parpadean, indicando que el aparato se está calentando: cuando las luces estén encendidas de forma fija, el aparato estará listo para realizar un ciclo de enjuague.
4. Introduzca el portafiltro en el aparato; alinee el asa del portafiltro con "INSERT" y, a continuación, gírela hacia la derecha hasta que el asa quede alineada con "CLOSE" (fig. 9).
5. Coloque un recipiente con una capacidad de al menos 16.9 fl oz (0.5 litros) debajo de la unidad de infusión (A5) y la varilla de agua caliente/vapor (fig. 4).
6. Pulse el botón . Repita este procedimiento 5 veces.
7. Gire la perilla de vapor (A11) a la posición  (fig. 5) y dispense agua caliente: el aparato deja de dispensar automáticamente y las luces  y  parpadean. Vuelva a girar la perilla hasta la posición .

El aparato está listo para su uso.

Por favor observe: Es normal que haya agua en el espacio debajo del tanque. Por lo tanto, debe secarse regularmente con una esponja limpia.

4. PREPARACIÓN DEL CAFÉ

1. Coloque el filtro de café (C2) o (C3) en el portafiltro (C1) (fig. 6).
2. Llene el filtro con café molido (fig. 7). Asegúrese de utilizar café molido fino específico para espresso.
3. Distribuya el café molido uniformemente y presione suavemente con el prensador ((C6) (fig. 8). Asegúrese de que el café esté en el nivel correcto después del apisonado. Es posible que tenga que añadir más café.
4. Retire el excedente de café del borde del portafiltro e introdúzcalo en el aparato (fig. 9).
5. Coloque la taza o tazas debajo de las boquillas del portafiltro (fig. 10).
6. Asegúrese de que las luces correspondientes a los botones de café estén encendidas y, a continuación, pulse el botón de café  (B1) o  (B3).

7. El aparato procede a preparar el café y el suministro se detiene automáticamente.
8. Para retirar el portafiltro, gire el asa de derecha a izquierda.

Por favor observe:

- Para un correcto funcionamiento, antes de llenar con café molido, compruebe que el filtro no tenga restos de café en polvo de la preparación anterior.
- Mientras el aparato prepara el café, la salida puede interrumpirse en cualquier momento pulsando el botón de café pulsado anteriormente.
- Al final del suministro (en 3 segundos), para aumentar la cantidad de café en la taza, mantenga pulsado el botón de café pulsado anteriormente. El suministro se detiene automáticamente después de unos segundos.
- Para evitar salpicaduras, nunca desenganche el portafiltro mientras está saliendo café por el aparato. Espere siempre unos segundos después de finalizar.

4.1 Apisonar el café:

El prensado del café molido es fundamental para obtener un buen café espresso.

- Si presiona con demasiada firmeza, el café podría salir lentamente y sobre extraerse.
- Si presiona demasiado suavemente, el café podría salir rápidamente y con poca extracción.

4.2 Consejos para un café más caliente

- Antes de preparar el café, caliente las tazas enjuagándolas con un poco de agua caliente.
- Coloque el portafiltro (C1) con el filtro (C2) o (C3) al aparato, **pero sin añadir café**. Utilizando la misma taza que luego se utilizará para hacer el café, pulse el botón de 1 taza y eche agua caliente en la taza para calentarla.
- Aumente la temperatura del café en el menú de ajustes (ver "8. Menú Ajustes").
- Coloque las tazas que vaya a utilizar sobre el calentador de tazas (A4) que se calienta durante el funcionamiento.

5. PROGRAMACIÓN DE LAS CANTIDADES DE CAFÉ EN LA TAZA

El aparato está configurado por defecto para suministrar automáticamente cantidades estándar. Para modificar estas cantidades, proceda como sigue:

1. Realice todas las preparaciones desde el punto 1 hasta el punto 5 de la sección "6. Preparación del café"
2. Mantenga pulsado el botón que desee programar ( o ).
3. La cafetera comienza a suministrar café y el otro botón de café parpadea para indicar que la máquina está en modo de programación.

4. Una vez que la cantidad de café deseada haya sido entregada en la taza, suelte el botón. La entrega se detiene y la luz parpadea para indicar que la cantidad se ha guardado correctamente.

	Cantidad pre-determinada	Cantidad programable
	1.18 fl oz (35ml)	desde $\approx 0,5$ hasta ≈ 3 fl oz desde ≈ 15 hasta ≈ 90 ml
	2.36 fl oz (70ml)	desde ≈ 1 hasta ≈ 6 fl oz desde ≈ 30 hasta ≈ 180 ml

6. CÓMO PREPARAR CAPUCCINO

1. Prepare el café como se ha descrito anteriormente, utilizando tazas suficientemente grandes. Para utilizar vasos altos, retire la bandeja de goteo y coloque los vasos sobre la bandeja para tazas y vasos (A10);
2. Pulse  (fig. 11): la luz parpadea;
3. Mientras tanto, llene una jarra para espumar leche con vapor con unos 3,4 fl oz (100 ml) de leche por cada capuccino que vaya a preparar. Para obtener una espuma densa y consistente, utilice leche refrigerada desnatada o semi-desnatada (a unos 41°F / 5°C). Al elegir el tamaño del recipiente, tenga en cuenta que la leche aumentará su volumen dos o tres veces (fig. 12).
4. Espere a que el botón  se encienda de forma constante, indicado que la caldera ha alcanzado la temperatura ideal para producir vapor.
5. Coloque un recipiente vacío debajo del espumador y abra la perilla durante unos segundos para purgar el agua que pueda haber en el circuito. Cierre la perilla de nuevo.
6. Coloque una jarra con la leche debajo de la varilla de vapor/agua caliente (fig. 13).
7. Sumerja la varilla de agua caliente/vapor en el recipiente de leche. Gire la perilla a la posición  (fig. 14). Para espumar la leche, apoye la varilla de vapor sobre la superficie del líquido. Esto mezcla el aire con la leche y el vapor. Mantenga la varilla de vapor en contacto con la superficie, teniendo cuidado de no dejar entrar demasiado aire y crear burbujas excesivamente grandes. Sumerja la varilla de vapor debajo de la superficie de la leche, esto crea un vórtice en el líquido (fig. 15).
8. Cuando se haya alcanzado la temperatura (idealmente 140°F - 60°C) y la textura deseada, interrumpa el suministro de vapor girando la perilla de vapor a la posición  (16).
9. Vierta la leche espumada en las tazas que contienen el café preparado anteriormente. El cappuccino está listo: añada azúcar al gusto y, si lo desea, espolvoree un poco de cacao en polvo sobre la espuma.

Por favor observe:

- para preparar más de un capuchino, prepare primero todos los cafés y, al final, la espuma de leche para todos los capuccinos;
- Para salir de la función de vapor, pulse cualquiera de los botones. Las luces ☕ y ☕ parpadean para indicar que la perilla de vapor debe cerrarse de nuevo (símbolo ○).

Importante: No debe emitir vapor durante más de 60 segundos.

6.1 Limpieza de la varilla de agua caliente/vapor después de cada uso

Importante:

Por razones de higiene, la varilla de agua caliente/vapor debe limpiarse después de cada uso.

Proceda de la siguiente manera:

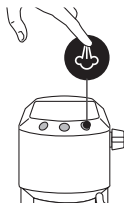
1. Libere el vapor acumulado durante unos segundos girando la perilla de vapor. Este procedimiento eliminará la leche que haya quedado atrapada en el interior del espumador. Apague el aparato con el botón ON/OFF.
2. Espere unos minutos a que la varilla de vapor se enfríe: límpiela con un paño para eliminar los restos de leche (fig. 17). Para garantizar un funcionamiento óptimo de la varilla, utilice la aguja de limpieza de la varilla de vapor (C8) para asegurarse de que los orificios no estén obstruidos (fig. 18).

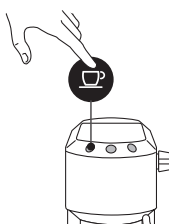
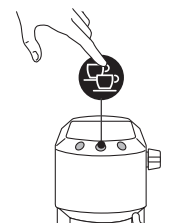
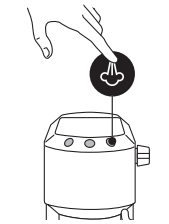
7. PREPARACIÓN DE AGUA CALIENTE

1. Coloque un recipiente debajo de la varilla de agua caliente/vapor.
2. Espere a que se enciendan las luces de café ☕ y ☕.
3. Gire la varilla de vapor (A11) a ☕. Saldrá agua caliente de la varilla de agua caliente/vapor.
4. Para detener el flujo de agua caliente, gire la perilla al ○ símbolo.

Importante: No debe suministrar agua durante más de 60 segundos.

8. MENÚ AJUSTES

1. Acceda al menú:	
Mantenga pulsado el ☕ botón durante 10 segundos hasta que los tres botones parpadeen en secuencia:	
2. Seleccione el ajuste que desea realizar	
→	

Configuración correspondiente	Pulse aquí para seleccionar el ajuste	Pulse aquí para cambiar el ajuste 10 segundos
Temperatura de infusión	 <i>Esta es la temperatura del agua en el termobloque. Por lo tanto, no es la temperatura de la bebida en la taza o la temperatura de la bebida en el momento de la liberación de las salidas del portafiltro</i>	Pulse  para seleccionar temperatura Baja
		Pulse  para seleccionar temperatura Media
		Pulse  para seleccionar Alta temperatura
Dureza del agua		Pulse  para seleccionar dureza Baja
		Pulse  para seleccionar dureza Media
		Pulse  para seleccionar dureza Alta
Auto-apa-gado		Pulse  para seleccionar 5 minutos
		Pulse  para seleccionar 90 minutos
		Pulse  para seleccionar 3 horas
3. Salir del menú		
Tras 15 segundos de inactividad, la máquina sale automáticamente del menú de ajustes.		

Por favor observe:

- La luz correspondiente al ajuste modificado parpadea rápidamente para confirmar el cambio.

9. VALORES POR DEFECTO (REINICIAR)

Esto restablece la máquina a los valores predeterminados.

Proceda de la siguiente manera:

1. Coloque la varilla de agua caliente/vapor en la bandeja de goteo (A9);
2. Acceder al menú de ajustes.
3. Gire la perilla de vapor (A11) a /88°;
4. Pulse el botón . Las tres luces parpadean simultáneamente para confirmar que se han restaurado los ajustes originales.
5. Las luces  y  parpadean para indicar que la perilla de vapor debe cerrarse de nuevo (símbolo ).

Cuando la perilla de vapor se haya cerrado, el aparato estará listo para su uso.

10. LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

Las siguientes partes de la máquina deben limpiarse regularmente:

- bandeja de goteo (A9)
- filtros de café (C2), (C3);
- unidad de infusión (A5);
- depósito de agua (A3);
- la varilla de agua caliente/vapor se indica en el capítulo "6.1 Limpieza de la varilla de agua caliente/vapor después de cada uso";

¡Importante!

- Ninguno de los componentes o accesorios es seguro para el lavavajillas.
- No utilice disolventes, detergentes abrasivos o alcohol para limpiar la cafetera.
- No use objetos metálicos para eliminar incrustaciones o depósitos de café, ya que podrían rayar las superficies de metal o de plástico.
- Si el aparato no se utiliza durante más de una semana, antes de volver a utilizarlo se recomienda realizar un ciclo de enjuague como se describe en el capítulo "3. Configuraciones del aparato".

¡Peligro!

- No sumerja nunca la cafetera en agua para limpiarla: se trata de un aparato eléctrico.
- Antes de iniciar cualquier operación de limpieza en el exterior de la máquina, apáguela, desenchúfela de la toma de corriente y espere a que se enfríe.

10.1 Limpieza de la bandeja de goteo

¡Importante!

La bandeja de goteo tiene un indicador de nivel (de color rojo) (A8) que muestra el nivel de agua contenida. Antes de que el indicador empiece a sobresalir de la bandeja portatazas (fig. 19), ésta debe vaciarse y limpiarse, ya que, de lo contrario, el agua podría derramarse por el borde y dañar el aparato, la superficie de apoyo o los alrededores.

1. Retire la bandeja (A9) (fig. 20).
2. Retire la rejilla de las tazas (A7), elimine el agua y limpie la bandeja con un paño, después vuelva a montar la bandeja de goteo. Extraiga la bandeja de tazas o vasos (A10), límpiela con agua, séquela y vuelva a colocarla en la máquina;
3. Vuelva a colocar en su sitio la bandeja de goteo.

10.2 Limpieza de los filtros de café

Los filtros de café están diseñados para obtener la mejor crema posible. Para que sigan siendo eficaces, deben mantenerse siempre limpias y sin restos de café.

- Después de cada uso, enjuague el filtro bajo abundante agua corriente (fig. 21) y, a continuación, presione el filtro perforado para comprobar que está bien colocado.
- Compruebe que el orificio situado en la parte posterior del filtro (véase la fig. 22) esté libre de residuos.

Si el filtro sigue sucio, o en cualquier caso al menos una vez al mes, limpie los filtros de café de la siguiente manera:

1. Retire el filtro perforado tirando de la pestaña (fig. 21).
2. Enjuague los filtros bajo agua corriente.
3. Asegúrese que los orificios no estén obstruidos. Si es necesario, limpiar con un alfiler (fig. 22).
4. Seque con un paño.
5. Vuelva a colocar el filtro perforado en su sitio y presiónelo hasta el fondo.

10.3 Limpieza de la unidad de preparación

Después de cada 200 cafés, enjuague vertiendo aproximadamente 16.9 fl oz (0.5 litros) de agua de la unidad de infusión (pulse el botón de café sin utilizar café molido).

10.4 Otras operaciones de limpieza

1. No use solventes ni detergentes abrasivos para limpiar la cafetera. Es suficiente utilizar un paño húmedo y suave.
2. Limpie el vaso del portafiltro.

10.5 Limpieza del depósito de agua

1. Limpie el depósito de agua con regularidad (aproximadamente una vez al mes) y cada vez que sustituya el filtro del descalcificador (si lo hay) con agua tibia (104-122°F / 40-50°C),
2. Retire el filtro (si está presente) y enjuague con agua potable;

3. Vuelva a colocar el filtro (si está presente) en el aparato, llene el depósito con agua potable fresca y vuelva a colocarlo en la máquina;
4. Si el filtro descalcificador está instalado, vierta 3.3 onzas líquidas (100 ml) de agua.

11. DESCALCIFICACIÓN

Cuando la luz  naranja parpadee, ejecute un ciclo de descalcificación.

¡Importante!

- Antes de usar el descalcificador, lea las instrucciones y el etiquetado del envase.
- Utilice únicamente el descalcificador De'Longhi (disponible para su compra en delonghi.com). El uso de un descalcificador inadecuado y/o la realización de una descalcificación incorrecta puede provocar fallos no cubiertos por la garantía del fabricante.
- El descalcificador puede causar daños en las superficies delicadas. Si el producto se derrama accidentalmente, séquelo inmediatamente.

Para descalcificar	
Descalcificador	Descalcificador De'Longhi
Recipiente	Capacidad 33.8 fl oz (1 L)
Tiempo	~25min

1. Compruebe que el portafiltro no está fijado y coloque un recipiente debajo de la varilla de agua caliente y debajo de la salida de la caldera.
2. Vierta la solución descalcificadora en el depósito, diluyendo el descalcificador suministrado con agua potable fresca (llene el depósito hasta el nivel MÁX) (fig. 23)
3. Mantenga pulsado el botón  durante 10 segundos hasta que los tres botones parpadeen en secuencia.
4. Gire la perilla de vapor a .
5. Pulse el botón  para iniciar la descalcificación.
6. El programa de descalcificación se inicia y la solución descalcificadora sale de la varilla de agua caliente/vapor. El programa de descalcificación ejecuta automáticamente una serie de ciclos de enjuague a intervalos establecidos, eliminando cualquier depósito de cal del interior de la cafetera hasta que se vacíe el depósito.

Por favor observe:

Durante la descalcificación, **cierre la perilla de vapor** de vez en cuando para suministrar pequeñas cantidades de descalcificador desde la unidad de infusión para limpiar el circuito de café.

El suministro se detiene y la luz naranja  sigue parpadeando para indicar que el ciclo de descalcificación sigue en curso.

Ahora debe enjuagar el aparato.

7. Vacíe el recipiente utilizado para recoger la solución descalcificadora y vuelva a colocarlo debajo de la unidad de infusión.
8. La máquina está lista para su enjuague con agua potable fresca. Retire el depósito de agua, vacíelo y enjuáguelo bajo el grifo, llénelo con agua fresca potable y vuelva a colocarlo en el aparato.
9. Asegúrese de que la perilla de vapor esté en la posición , luego presione el botón  para iniciar el enjuague. Durante la descalcificación, **cierre la perilla de vapor** de vez en cuando para suministrar pequeñas cantidades de agua desde la unidad de infusión para limpiar el circuito de café.
10. Realice un segundo ciclo de enjuague de los puntos 7 a 9 con el filtro insertado (si estaba presente anteriormente).
11. Cuando el depósito de agua esté vacío, la luz naranja se apagará y la descalcificación habrá finalizado. Las luces de  y  parpadean.
12. Cierre la perilla de vapor, ajustándola a .
13. Llene el depósito con agua fresca potable.

La máquina está ahora lista para su uso.

Por favor observe:

- Si el ciclo de descalcificación no se completa correctamente (por ejemplo, fallo de corriente eléctrica), se recomienda repetir el ciclo.
Si la función de descalcificación se activa accidentalmente, puede detenerse manteniendo pulsado el botón  durante al menos 10 segundos.
Si el ciclo de descalcificación no se completa debido a un corte de energía eléctrica, cuando se restablezca la alimentación, el aparato seguirá en modo de descalcificación; por lo tanto, espere a que finalice el ciclo de descalcificación y entonces la máquina estará "lista para usar".

12. EXPLICACIÓN DE LOS INDICADORES LUMINOSOS

Luces	Operación	Significado
	Ese enciende el botón ON/OFF	El aparato realiza un ciclo de autodiagnóstico, indicado por el parpadeo secuencial de las luces
	Al encender el aparato	Luces intermitentes: el aparato se está calentando para preparar café. Asegúrese de que la perilla de vapor esté cerrada. Luces encendidas fijas: la cafetera está lista para preparar café
	El depósito de agua está vacío o la cafetera no prepara café	Las luces parpadean rápidamente. Véase sección "3. Configuraciones del aparato"
	La función de vapor está activa	Luz intermitente: el aparato se está calentando para emitir vapor Luz encendida fija: el aparato está listo para emitir vapor
	El aparato necesita descalcificación	Descalcificar el aparato, la operación se ha completado cuando la luz  se apaga.

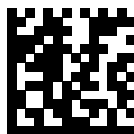
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
Ya no sale café	No hay agua en el depósito	Llene el depósito
	Las boquillas en el portafiltro están obstruidas	Limpiar los orificios de salida del portafiltro
	El filtro está obstruido o falta el filtro perforado	Limpie como se describe en la sección “10.2 Limpieza de los filtros de café”
	El depósito ha sido insertado incorrectamente y las válvulas del fondo no están abiertas	Presione ligeramente el depósito para abrir las válvulas del fondo
	Calcificación en el circuito de agua	Descalcifique como se describe en la sección “11. Descalcificación”
El café gotea por los bordes del portafiltro en lugar de por las boquillas	El portafiltro se ha introducido mal o está sucio	Coloque el portafiltro correctamente y gírelo firmemente hasta el final
	La junta de la unidad de infusión de la caldera de espresso está sucia	Limpie la junta de la unidad de infusión con un paño húmedo
	Las boquillas en las salidas del portafiltro están obstruidas	Limpiar las salidas del portafiltro
	El filtro está obstruido o falta el filtro perforado	Limpie como se describe en la sección “10.2 Limpieza de los filtros de café”
El portafiltro no se puede conectar al aparato	Hay demasiado café en el filtro	Utilice el cucharón suministrado y asegúrese de usar el filtro correcto para el tipo de preparación
La crema de espresso es demasiado ligera (sale de las boquillas demasiado rápido)	El café pre-molido no se apisona con la suficiente firmeza	Presione el café premolido con más firmeza
	No hay suficiente café premolido	Aumente la cantidad de café premolido
	El café premolido es demasiado grueso	Utilice sólo café premolido para las cafeteras exprés
	Se ha utilizado el tipo incorrecto de café premolido	Cambie el tipo de café premolido
La crema de espresso es demasiado oscura (sale de las boquillas demasiado lento)	El café pre-molido se apisona con demasiada fuerza	Presione el café con menos firmeza
	La cantidad de café molido es demasiado alta	Reduzca la cantidad de café molido
	La salida de la caldera de espresso está obstruida	Limpie como se describe en la sección “10.3 Limpieza de la unidad de preparación”
	El filtro está obstruido	Limpie como se describe en la sección “10.2 Limpieza de los filtros de café”
	El café premolido es demasiado fino	Utilice sólo café premolido para las cafeteras exprés
	Calcificación en el circuito de agua	Descalcifique como se describe en la sección “11. Descalcificación”
→		

Problema	Causa	Solución
Después de suministrar el café, el disco de café permanece adherido a la salida de la caldera		Inserte el portafiltro de nuevo, prepare el café y luego retire el portafiltro
El aparato no hace ninguna bebida y las luces parpadean durante unos segundos	No hay agua en el depósito	Llene el depósito con agua
	El depósito ha sido insertado incorrectamente y las válvulas del fondo no están abiertas	Presione ligeramente el depósito para abrir las válvulas del fondo
	La salida de la caldera de espresso está obstruida	Limpie tal como se describe en la sección “10.3 Limpieza de la unidad de preparación”
	El filtro está obstruido	Limpie como se describe en la sección “10.2 Limpieza de los filtros de café”
	Calcificación en el circuito de agua	Descalcifique como se describe en la sección “11. Descalcificación”
El aparato no funciona y todas las luces parpadean		Desconecte inmediatamente el aparato y póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente autorizado.
No se forma la espuma de la leche durante la preparación del cappuccino	La leche no está suficientemente fría	Siempre use la leche a temperatura de refrigerador
	La varilla de agua caliente/vapor está sucia	Limpie la varilla de agua caliente/vapor tal como se describe en la sección “6.1 Limpieza de la varilla de agua caliente/vapor después de cada uso”
	Calcificación en el circuito de agua	Descalcifique como se describe en la sección “11. Descalcificación”

Register Now

www.delonghi.photo



www.delonghi.com

57132C8529_00_0425