
EC9250

La Specialista

ARTE EVO

COFFEE MAKER

Instructions for use. Keep these instructions
Visit delonghi.com for a list of service centers near you.
ELECTRIC CHARACTERISTICS
120 V~ 60 Hz 1600 W

MACHINE À CAFÉ

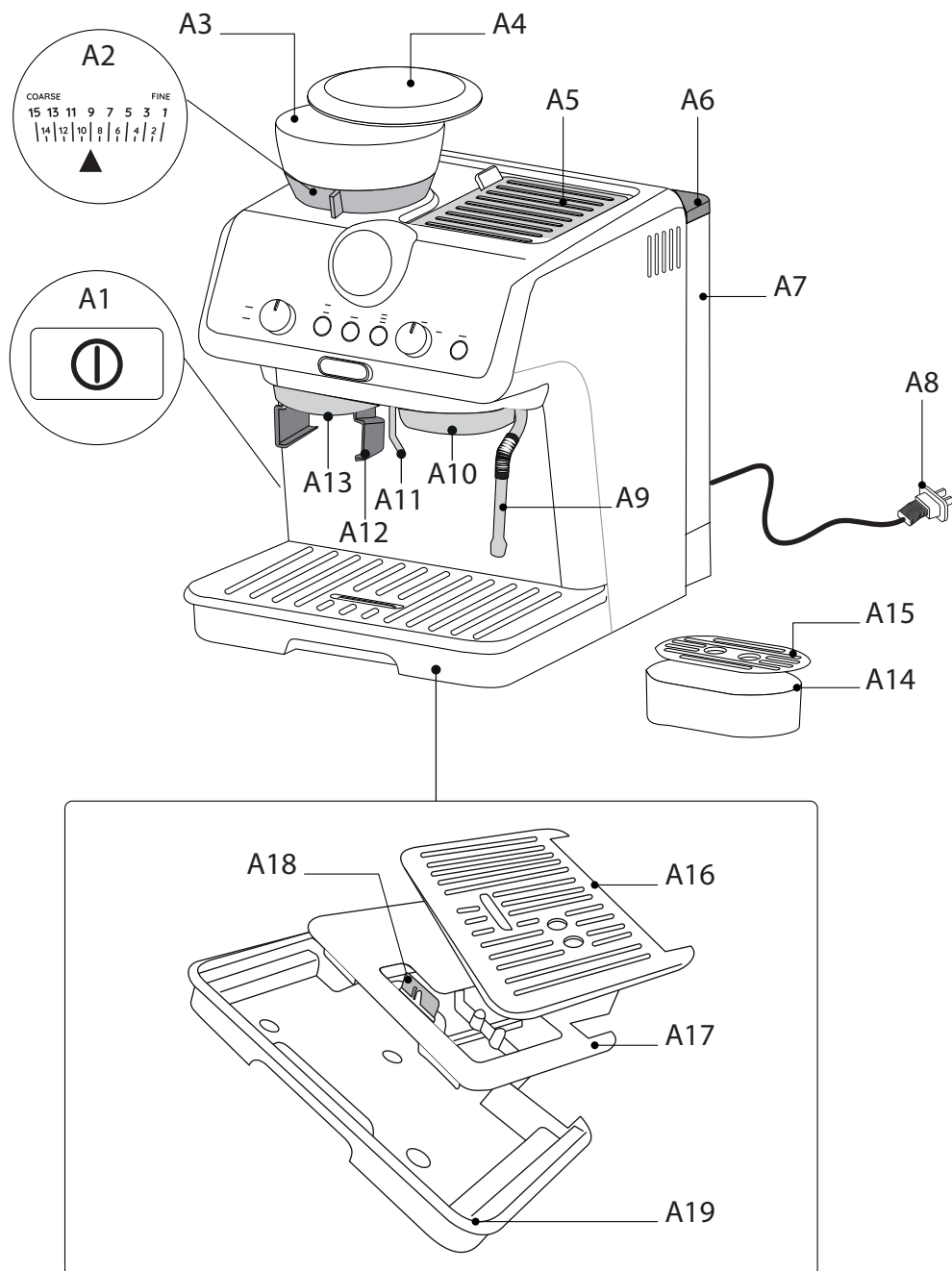
Mode d'emploi . Conservez cette notice
Visitez delonghi.com pour y voir une liste des centres de
réparation proches de chez vous.
CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES
120 V~ 60 Hz 1600 W

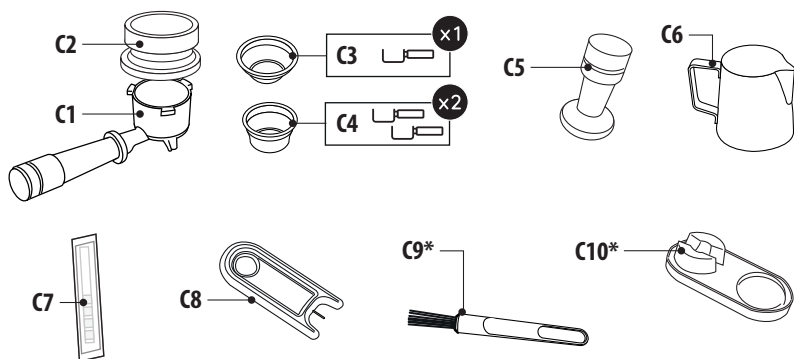
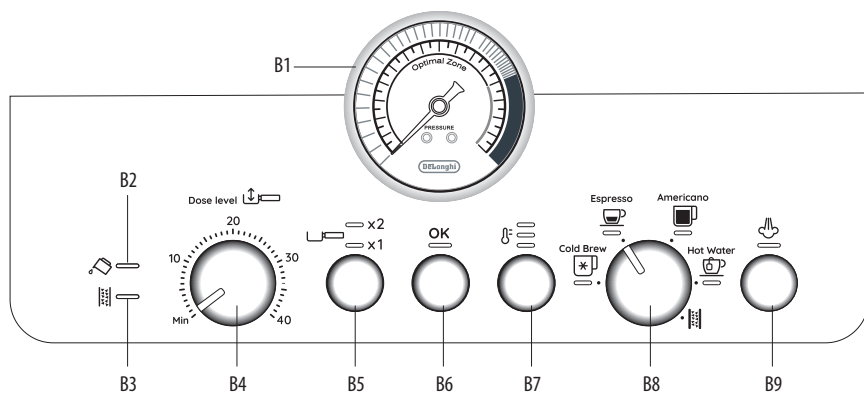
CAFETERA

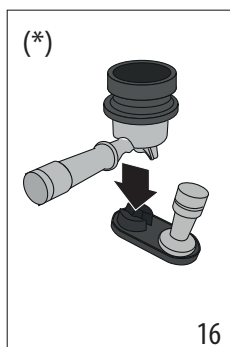
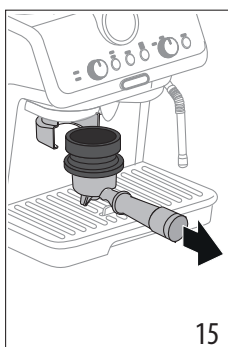
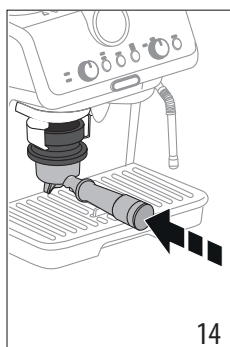
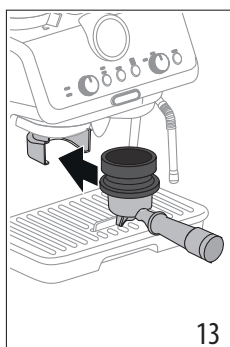
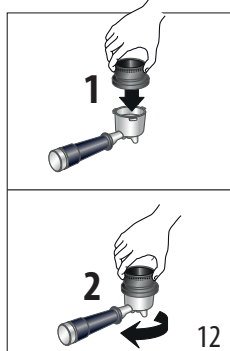
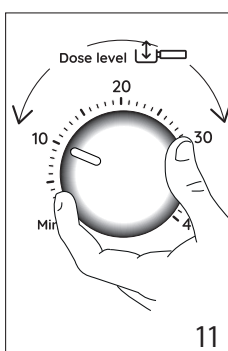
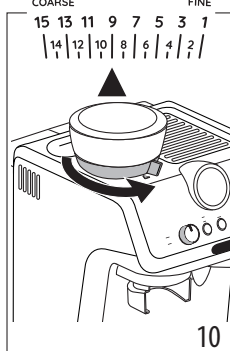
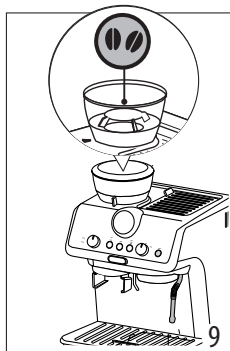
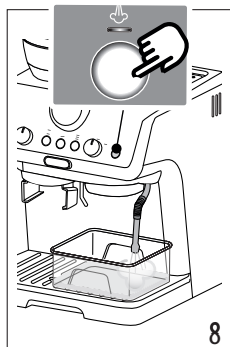
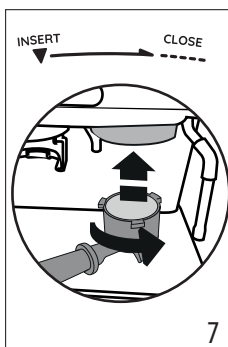
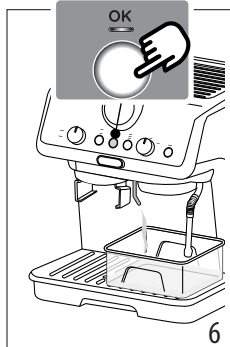
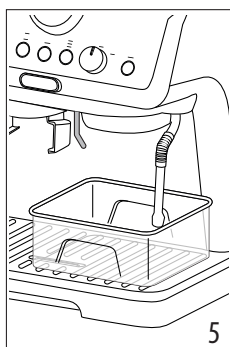
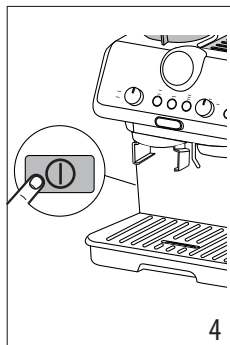
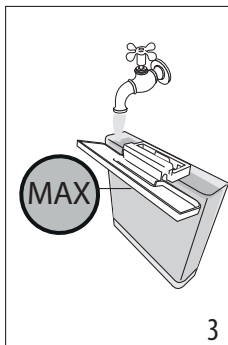
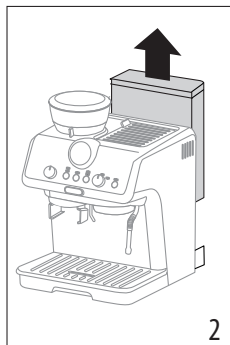
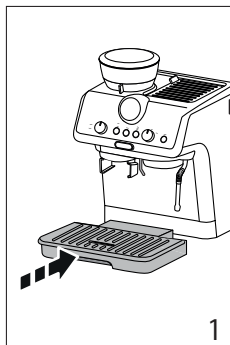
Repase y guarde estas instrucciones.
Lea cuidadosamente este instructivo antes de usar su
aparato.
Visite delonghi.com para ver la lista de centros de servicios
cercanos a usted.
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS:
120 V~ 60 Hz 1600 W

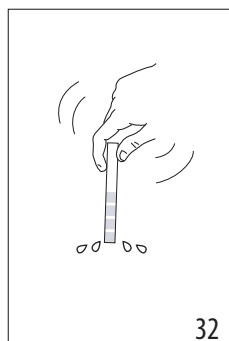
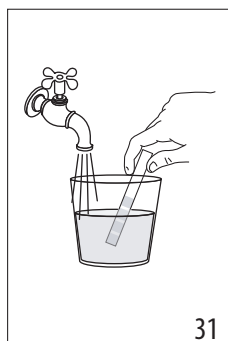
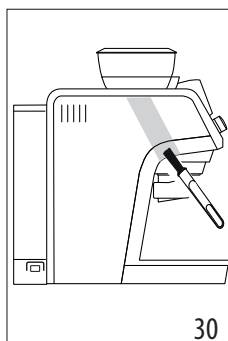
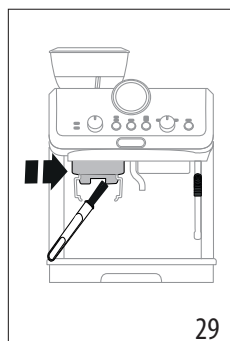
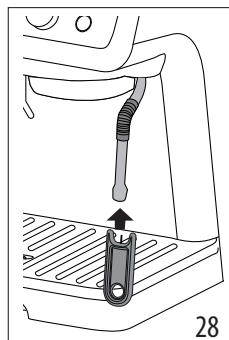
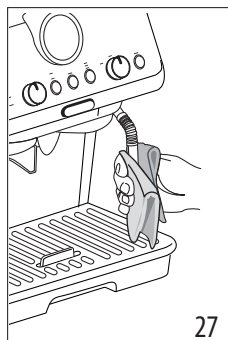
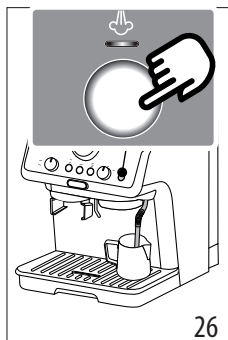
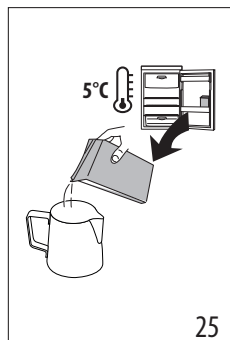
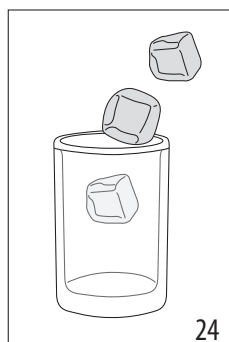
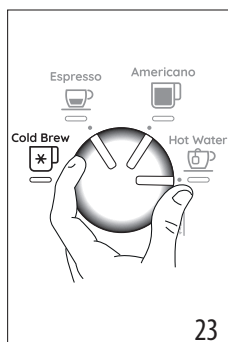
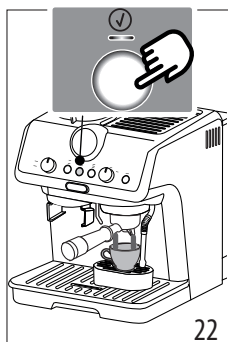
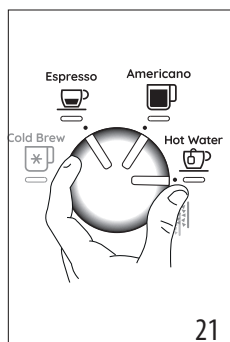
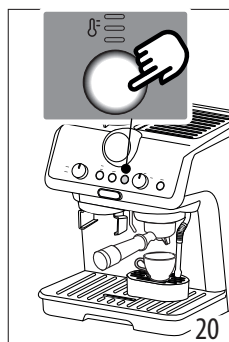
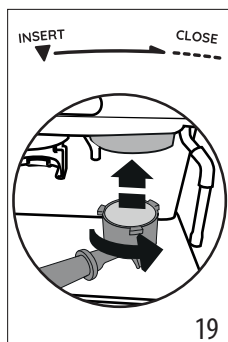
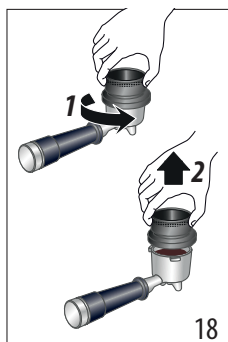
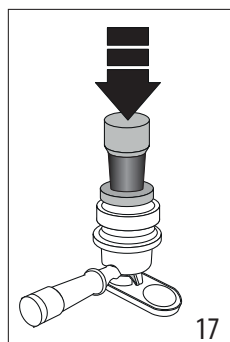


DeLonghi









IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions carefully.
- Make sure the voltage of your electrical system corresponds to the voltage shown on the bottom of the machine.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against fire, electrical shock and personal injury, do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquid.
- Keep the appliance out of the reach of children and do not leave appliance unattended while in operation.
- 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.

1. GENERAL INFORMATION

1.1 Instructions for use

Read all the instructions for use carefully before using the appliance. Failure to follow these instructions may result in burns or damage to the appliance.

The manufacturer is not liable for damage deriving from failure to respect these instructions for use.

Please note:

These safety warnings are valid for all De'Longhi coffee machines.

Keep this leaflet carefully together with the appliance.

If the appliance is passed to other persons, they must also be provided with these instructions for use.

1.2 What water to use

- Use only potable fresh water.
- Do not use sparkling (carbonated) or distilled water.

1.3 What milk/plant-based beverage to use

- The machine can be used both with cow's milk and plant-based beverages.
- Do not use raw milk.
- Use only pasteurized or UHT milk or plant-based beverages stored according to the manufacturer's instructions.
- The cleaning methods described in the instructions do not guarantee the complete removal of allergens.
- In case of allergies or suspected allergies and/or intolerances, make sure that your machine has not already been used with types of milk or plant-based beverages that contain allergens you are allergic to or substances to which you are intolerant.

2. BEFORE USE

2.1 Checking the appliance

After removing the packaging, make sure the product is complete and undamaged and that all accessories are present. Do not use the appliance if it is visibly damaged. Contact De'Longhi Customer Services.

2.2 Installing the appliance

When you install the appliance, you should respect the following safety warnings:

- The appliance gives off heat. After positioning the appliance on the worktop, leave a space of at least 3 cm/ 1.18 in between the surfaces of the appliance and the side and rear walls and at least 15 cm/ 5.90 in above the coffee maker.
- Water penetrating the appliance could cause damage. Do not place the appliance near taps or sinks.
- The appliance could be damaged if the water it contains freezes. Do not install the appliance in a room where the temperature could drop below freezing point.
- Arrange the power cord in such a way that it cannot be damaged by sharp edges or contact with hot surfaces (e.g. electric hot plates).

2.3 Connecting the appliance

Check that the mains power supply voltage corresponds to that indicated on the rating plate on the bottom of the appliance. Connect the appliance to an efficiently earthed and correctly installed socket with a minimum current rating of 15 A only. If the power socket does not match the plug on the appliance, have the socket replaced with a suitable type by a qualified professional.

2.4 Setting up the appliance

The first time the machine is used, the water circuit will be empty and operation could be very noisy. The noise becomes less as the circuit fills.

3. CLEANING AND MAINTENANCE

- Carefully perform the regular cleaning of the machine and its accessories as indicated in the instructions for use provided and/or prompted by the display or warning lights of the appliance itself
- Do not use solvents, abrasive or alkaline cleaners, or alcohol to clean the appliance, as they could damage it: use a soft cloth and, where applicable, neutral detergent.
- Do not use metal objects to remove encrustations or coffee deposits as they could scratch metal or plastic surfaces.

3.1 Cleaning before first use

- When using for the first time, clean the appliance and the removable accessories that come into contact with water, coffee and milk/plant-based beverages, as indicated in the instructions for use provided. Check in the instructions provided the washing procedure for the accessories, including which of them are dishwasher safe.
- When using the machine for the first time, 4-5 preparations will need to be made before it gives satisfactory results.

3.2 Cleaning and maintenance of the water tank.

- **Regular cleaning:** Clean the water tank every 30 days following the instructions provided.
- **Beverages served hot:** The water in the tank should be changed at least every 3 days.
- **Cold extraction technology (if included in the model):** Before making cold extraction drinks, empty out the water tank, rinse thoroughly and refill with fresh potable water.

3.3 Descaler

- To perform the required descaling process (see dedicated section on page 15) use only De'Longhi EcoDecalk, available at delonghi.com. The use of unsuitable descalers may result in defects not covered by the manufacturer's warranty.
- Before use, carefully read the safety warnings provided with the descaler and the instructions on the packaging
- Perform descaling according to the frequency and methods outlined in the instructions provided, or indicated by the user interface
- Failure to follow the descaling instructions may result in defects not covered by the manufacturer's warranty.
- The descaler could damage delicate surfaces. If the product is accidentally spilt, dry immediately.

4. DESCRIPTION

4.1 Description of appliance - A

- A1. Main switch (ON/OFF)
- A2. Grinding level selector
- A3. Beans container
- A4. Beans container lid
- A5. Accessory door
- A6. Water tank lid
- A7. Water tank
- A8. Power cord
- A9. Steam wand
- A10. Coffee spout
- A11. Hot water spout
- A12. Coffee grinder portafilter bracket
- A13. Coffee grinder outlet
- A14. Small cup drip tray
- A15. Small cup grille
- A16. Cup/mug grille
- A17. Cup/mug grille support
- A18. Drip tray water level indicator
- A19. Drip tray

4.2 Description of control panel - B

- B1. Pressure gauge
- B2. "No water" indicator
- B3. "Descalc" indicator
- B4. Ground coffee quantity dial
- B5. 1 or 2 cup button (to use the corresponding coffee filter)
- B6. "OK" button: deliver drink/confirm
- B7. "Coffee temperature" button
- B8. Function selector dial
 - Cold Brew
 - Espresso
 - Americano
 - Hot water
 - Descaling
- B9. "Steam" button: to deliver steam

4.3 Description of accessories - C

(* Accessories different for type and number upon model)

- C1. Portafilter
- C2. Dosing and tamping guide
- C3. 1 cup filter
- C4. 2 cup filter
- C5. Tamper
- C6. Milk pitcher
- C7. "Total Hardness Test" paper
- C8. Steam wand cleaning needle
- C9. Cleaning brush (*certain models only)
- C10. Tamping mat (*certain models only)

4.4 Optional cleaning accessories recommended by the manufacturer

For more information, visit www.delonghi.com.

ECO MULTICLEAN  **Cleaner**
EAN: 8004399333307

ECODECALK  **Descaler**

5. PREPARING THE APPLIANCE

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

1. Insert the drip tray (A19) complete with cup grille (A16) and relative support (A17) (fig. 1);
2. Extract the water tank (A7) (fig. 2) and fill with fresh clean water, taking care not to exceed the MAX level (fig. 3).
3. Put the tank back in the appliance.

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 "12. Settings menu".

6. SETTING UP THE APPLIANCE

1. Plug into the mains socket. Press the main switch (A1) (fig. 4).
2. Place a container of at least 100ml/3.38 fl oz capacity under the hot water spout (A11) (fig. 5).
3. Press the OK button (B6) (fig. 6). Delivery begins and stops automatically. Empty the container.

Before using the coffee maker, the internal circuits of the machine must be rinsed. Proceed as follows:

4. Place the coffee filter (C3) or (C4) in the portafilter (C1).
5. Attach the portafilter (C1) complete with filter to the appliance: to ensure it is attached correctly, align the handle of the portafilter with "INSERT" (fig. 7), then turn the handle to the right until it is aligned in the "CLOSE" position.
6. Place a container under the portafilter and the steam wand (A9).
7. Press the OK button (B6): delivery will begin.
8. When delivery has finished, press the steam button (B9) (fig. 8) and release the jet for a few seconds so as to rinse the steam circuit; to ensure best possible results, this operation should be repeated 3 or 4 times. The purpose of this procedure is to purge any water from the circuit before using steam to prepare a drink.

The appliance is ready for use.

Please note: We also recommend rinsing the internal circuits if the appliance is not used for a long period.

When using the machine for the first time, 4-5 cups of coffee will need to be made before it gives satisfactory results. Pay particular attention to the quantity of ground coffee in the filter ((C3) or (C4)) (see instructions in section "7.1 Step 1 - Grinding"). Proceed as described in section "The "perfect dose"".

7. MAKING COFFEE

7.1 Step 1 - Grinding

1. Put coffee beans in the container (A3) (fig. 9). It is best to grind only a quantity of beans sufficient for immediate use, so that the coffee will always be fresh.
2. The default grinding setting is 9 (medium ground). If this is too fine or too coarse, adjust the level according to personal taste and the type of coffee used (adjust only when the coffee grinder is in operation (fig. 10)).

Please note: Adjust the level according to the flow. If the flow is too slow, increase the grinding setting; if it is too fast, reduce it. Selecting levels between 3 and 1 will result in the beans being ground very fine. This kind of setting is suitable only for very special coffee (light roast) or when the quality of the ground coffee is less than ideal, and attributable to worn burrs (grinding too coarse).

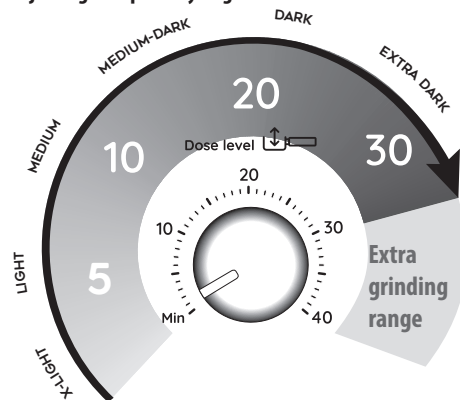
3. Place one of the coffee filters (C3) or (C4) in the portafilter (C1). Press  (B5) to select preparation of 1 or 2 cups. This also doubles the quantity of espresso delivered.
4. Set the quantity by adjusting the dial (B4), starting from the minimum position (fig. 11).

The first time you use it, leave the dial in the Min. position. In the beginning, it is normal to make a few attempts before finding the optimal setting. We suggest you start with the default values, then modify them if necessary following the suggestions in section "Adjusting the quantity of ground coffee in the filter".

5. Attach the dosing and tamping guide (C2) to the portafilter: 1 press; 2 rotate to lock (fig. 12).
6. Insert the portafilter in the coffee grinder outlet (A13) (fig. 13).
7. Press the portafilter until you hear a "click" (fig. 14), then release. Grinding starts and stops automatically.

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

Adjusting the quantity of ground coffee in the filter



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

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

1. Set the quantity (to the raised mark inside the coffee filter), starting from the minimum position. The numbers on the dial are a handy reference to note down once the quantity in the filter is ideal. The numbers do not correspond to the coffee grinder settings, measurement units (g/oz) or grinding time.
2. Looking at the roast colour of your particular beans, turn the dial slowly to find the right adjustment.

7.2 Step 2 - Tamping

1. After grinding, remove the portafilter (fig. 15).
2. Tap the dosing and tamping guide (C2) to level the ground coffee.
3. (Certain models only): rest the portafilter in the housing on the tamping mat (C10) (fig. 16).
4. Press the coffee using the tamper (C5) (fig. 17).
5. Remove the dosing and tamping guide by turning it anti-clockwise and pulling upwards (fig. 18), and check that the quantity is correct (see "The "perfect dose"").
6. Attach the portafilter to the coffee outlet (A10) (fig. 19).

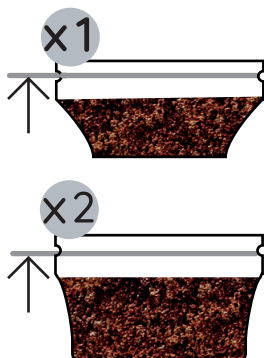
Please note: Coffee left on the edges of the filter after pressing does not in any way compromise the quality of the brewing and therefore the end result.

The "perfect dose"

See next paragraph.

7.3 Achieve perfect dose

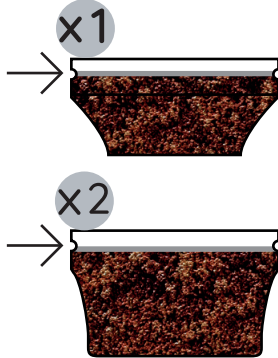
Under dose



- The coffee ground quantity in the filter is not enough.
- To increase coffee quantity, turn clockwise the coffee dose dial (B4) to increase the number one by one.

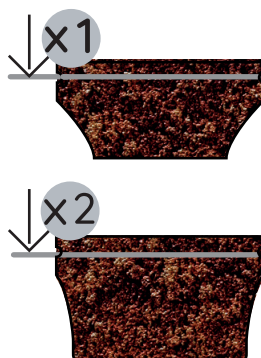


★ PERFECT DOSE

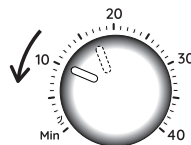


- The filter is filled up to the level of the mark
- The coffee dose dial (B4) is correctly set

Over dose



- Too much ground coffee in the filter.
- Next grinding, reduce the coffee quantity by turning anti-clockwise the coffee dose dial (B4) to decrease the number one by one.



7.4 Step 3 - Brewing

- 1. Select the temperature (fig. 20) (see “Coffee preparation temperature”).
- 2. Select the desired drink (fig. 21). If the drink has been programmed (see section “11. Programming drink quantities”), the drink light blinks briefly.
- 3. Press OK (B6) to start brewing (fig. 22) (pre-infusion and infusion). Delivery of the coffee will stop automatically.

Coffee preparation temperature

The water temperature is controlled during the entire preparation process to ensure its stability during the extraction step. The machine has 3 infusion temperatures* in a range between 92/ 197.6 and 96/ 204.8 °C/°F.

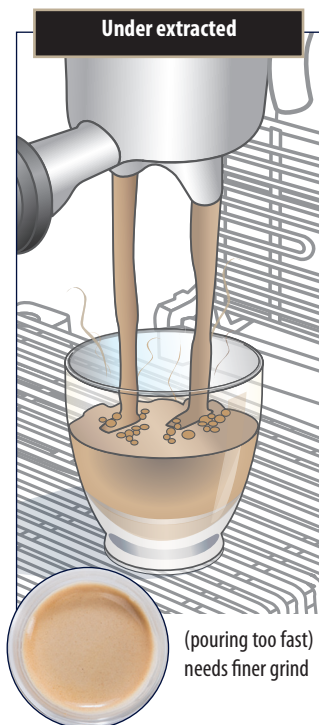
The temperature effectively utilized will depend typically on the variety of been and the roast: Robusta beans require a lower temperature, and Arabica beans a higher temperature. The same applies for dark roasted beans or for light roasted beans, respectively.

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

* This is the temperature of the water in the thermoblock. It is therefore different to the temperature of the drink in the cup or the temperature of the drink at the moment of release from the outlets of the portafilter.

8. ACHIEVE ESPRESSO PERFECTION

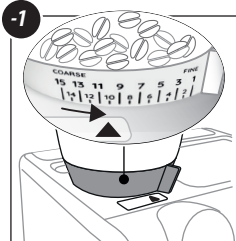
Extracting the perfect espresso is an art and might take a couple of tries. Be ready to adjust the coarseness of the grind and always make sure to have the tamped ground coffee at the indicator line in the filter (perfect dose) to be able to reach perfect extraction.



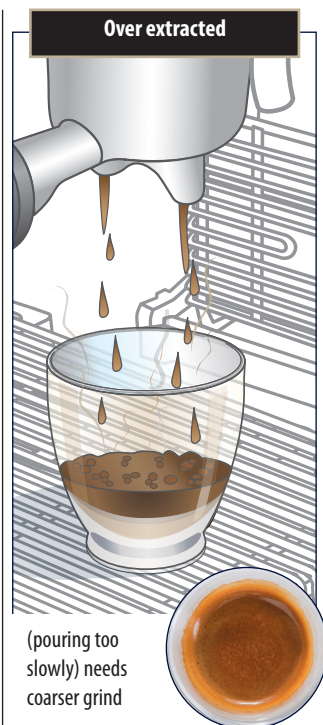
- Flowing fast like water
- Light and pale Crema

To make it perfect:

- Adjust grinding setting to a finer setting 1 step at time.



- Make sure ground coffee quantity reaches the “perfect dose”: if not, adjust the coffee dose dial (B4) (see “7.3 Achieve perfect dose”).



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

To make it perfect:

- Adjust grinding setting to a coarser setting 1 step at time.



- Make sure ground coffee quantity reaches the “perfect dose”: if not, adjust the coffee dose dial (B4) (see “7.3 Achieve perfect dose”).

9. PREPARATION OF COLD BREW BEVERAGES



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

Proceed as follows:

1. Select Cold Brew  (fig. 23). The indicator light of the OK button turns blue.
2. To ensure the coffee circuit is cold, it will be advisable to run a trial delivery first: accordingly, place a container under the coffee spout (A10) and press OK: press OK again after a few seconds to stop the delivery;
3. Remove and empty the container, then attach the portafilter, with the appropriate dose, to the coffee spout;
4. Prepare a glass with 2-3 ice-cubes and position it under the coffee spouts (fig. 24);
5. Press OK (indicator light blue): delivery will begin.
6. Delivery stops automatically.

Please note:

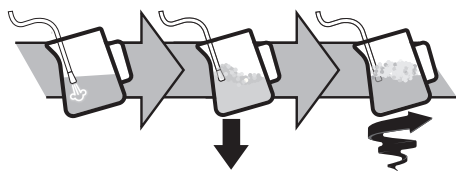
- Cold Extraction is a pressureless technology: consequently, the pressure gauge does not move during delivery.
- Make certain that the water in the tank is fresh. If the water is one or two days old, empty the tank and rinse thoroughly. Keep the water tank clean at all times.

10. MAKING MILK DRINKS

10.1 Frothing the milk

1. Fill the pitcher (C6) with the amount of milk to be warmed/frothed, bearing in mind that the volume of the milk will increase 2- or 3-fold (fig. 25). For a denser and more evenly distributed froth, best results will be achieved using whole cow's milk at refrigerator temperature (about 5°C/ 41°F).

My Latte Art



2. Place the pitcher under the steam wand and press the steam button (B9) (fig. 26).
3. To froth the milk, rest the steam wand (A9) on the surface of the liquid. This mixes air with the milk and steam.

4. Keep the steam wand in contact with the surface, taking care not to let in too much air and create excessively large bubbles.
5. Immerse the steam wand below the surface of the milk, this creates a vortex in the liquid. Once the milk is heated to the desired temperature, press the steam button again and wait for the flow of steam to stop completely before removing the milk carafe from the machine.

Barista tips:

- **Fresh milk is best.** Always use fresh milk straight from the fridge.
- For best results, always replace the milk carafe in the fridge when not in use.
- Whole milk ensures optimum results. The appearance and texture of froth depending on the nature of the dairy milk or vegetable drinks utilized.
- After frothing the milk, eliminate unwanted bubbles by swirling the pitcher gently.

Cleaning the steam wand

1. Following use, always wipe the steam wand (fig. 27) with a cloth to remove residual deposits of milk. The recommended procedure for in-depth cleaning is to use Eco MultiClean: this product ensures maximum hygiene by removing milk proteins and fats, and can be used for cleaning the entire machine.
2. Release steam for a few seconds to clean the wand (fig. 8).
3. Wait until the steam wand has cooled down. To ensure the wand works efficiently over time, use the special cleaning tool (C8) to free the holes (fig. 28) of any obstruction.

11. PROGRAMMING DRINK QUANTITIES

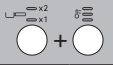
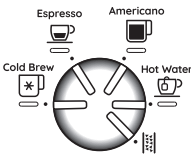
1. Prepare the appliance to deliver 1 or 2 cups of the drink you want to make, as far as attaching the portafilter (C1) complete with the (C3) or (C4) filter and ground coffee.
2. Turn the dial (B8) to select the drink being programmed.
3. Press the OK button (B6) and hold for at least 3 seconds, until the indicator relative to the selected drink starts to blink, indicating that the machine is in programming mode.
4. When the desired quantity has been reached, press the OK button again: the quantity is programmed.

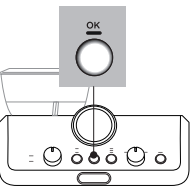
Please note:

- You can programme drinks, but not steam delivery.
- Programming changes the quantity of drink delivered, but not the quantity of ground coffee
- When a programmed drink is selected, the corresponding light blinks briefly.
- "2x" drinks can be programmed separately.

Coffee recipe	Default quantity (ml/fl oz)	Programmable quantity (ml/fl oz)
Cold Brew 	≈ 110/3.72	≈ 90/3.04 to ≈ 130/4.39
Cold Brew  2x	≈ 180/6.09	≈ 160/5.41 to ≈ 220/7.44
Espresso 	≈ 35/1.18	≈ 15/0.51 to ≈ 90/3.04
Espresso  2x	≈ 70/2.37	≈ 30/1.01 to ≈ 180/6.09
Americano 	≈ 120/4.06	- espresso: ≈ 20/0.68 to ≈ 90/3.04 - water: ≈ 25/0.84 to ≈ 150/5.07
Americano  2x	≈ 240/8.12	- espresso: ≈ 30/1.01 to ≈ 180/6.09 - water: ≈ 50/1.69 to ≈ 240/8.12
Hot water 	≈ 250/8.45	from ≈ 65/2.20 to ≈ 300/10.14

12. SETTINGS MENU

1. Access the menu:			
Press together and hold for 3 seconds			
2. Select the setting to be adjusted			
			
Corresponding setting	Turn to	Press 	Press  again to change the setting
Statistics (info useful for assistance purposes)	Cold Brew 	See section "18.1 Statistics"	
➔			

Pre-infusion pause	Espresso 	The indicator light corresponding to the setting currently selected comes on	 → No  → 1 sec  → 2 sec
Extra grinding adjustment	Americano 	The indicator light corresponding to the setting currently selected comes on	 → 1 st range  → 2 nd range
Auto-off	Hot water 	The indicator light corresponding to the setting currently selected comes on	 → 9 minutes  → 1.5 hours  → 3 hours
Water hardness		The indicator light corresponding to the setting currently selected comes on	 → soft  → medium  → hard /very hard
3. Save the new settings by pressing OK (B6)			
			

Please note: The appliance exits the settings menu automatically if there is no activity for 30 seconds.

12.1 Reset default settings

1. Access the menu:	
Press together and hold for 3 seconds	
2. Reset to default values	

Press and hold the steam button (B9) for 3 seconds.	
---	--

The OK light (B6) blinks briefly to confirm the reset.

13. CLEANING THE APPLIANCE

Important!

- Do not use solvents, abrasive detergents or alcohol to clean the coffee machine.
- Do not use metal objects to remove encrustations or coffee deposits as they could scratch metal or plastic surfaces.
- Should the machine remain idle for more than a week, it is advisable to carry out a rinse cycle before preparing any drinks.

Danger!

- Never immerse the coffee maker in water when cleaning: it is an electrical appliance.
- Before commencing 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.

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

14. CLEANING THE COFFEE GRINDER

- Clean the attachment area with a brush (C9) (fig. 29).
- Use a brush to clean the coffee guide (fig. 30).

Efficient grinding

The burrs are subject to wear over time. As time goes by, to achieve the perfect quantity, you need to turn the dial (B4) towards the highest numbers. When you reach a setting of between 30 and 40, you need to set the extra grinding range (see section "12. Settings menu" - "Extra grinding range").

When the quantity of ground coffee becomes less than expected, contact a service centre to have the burrs replaced. With the new burrs fitted, adjust the coffee grinder by accessing the settings menu and selecting the first range of the "extra grinding adjustment" setting. Next, turn the ground coffee quantity dial (B4) to the Min position and set the quantity as for first-time use (see "The "perfect dose"").

15. WATER HARDNESS

The descale indicator  (B3) lights up following a predetermined period of operation that depends on the hardness of the water. The machine can also be programmed according to the actual hardness of the local water supply, in which case descaling may be required less frequently (see section "12. Settings menu").

- Remove the "TOTAL HARDNESS TEST" indicator strip (C7) from its pack.
- Immerse the strip completely in a glass of water for about one second (fig. 31).
- Remove the strip from the water and shake lightly (fig. 32).

Water Hardness Test Result	(B7) button	Level
		1 soft water
		2 medium water
		3 hard or very hard water
		

- Set the machine accordingly, as indicated in the section "12. Settings menu".

16. DESCALING

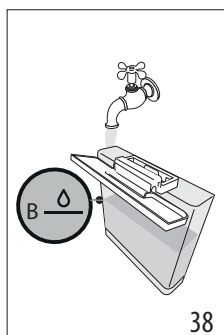
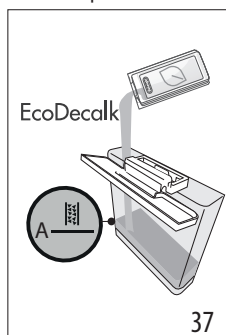
Important!

- Before using the descaler, read the instructions and the labelling on the pack.
- Use De'Longhi descaler only. Using unsuitable descaler and/or performing descaling incorrectly may result in faults not covered by the manufacturer's guarantee.

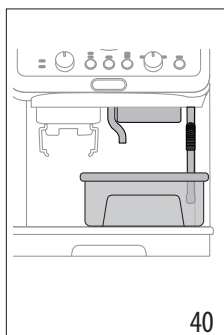
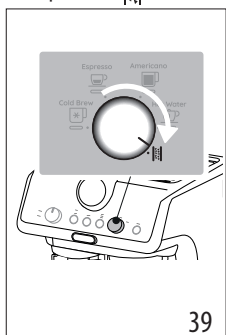
- Descaler can cause damage to delicate surfaces. If the product is accidentally spilt, dry immediately.

To descale	
Descaler	De'Longhi descaler
Container	Capacity 2 litres / 67.63 fl oz
Time	~20min

1. When the indicator light  (B3) comes on, you need to descale the appliance. You can start descaling at any time.
2. Remove and empty the drip tray (A19), then reposition it in the machine.
3. Empty the water tank (A7).
4. Pour the descaler into the water tank (A7) up to the level **A**  marked on the inside of the tank (corresponding to the contents of one single pack or 100 ml/3.38 fl oz) (fig. 37).
5. Add water (1 litre/33.81 fl oz.) up to level **B**  (fig. 38). Now reposition the water tank in the machine.



6. Turn the knob (B8) to  (fig. 39): the OK indicator lights up and the  indicator blinks.

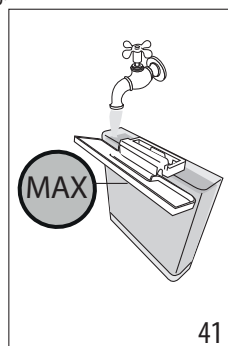


7. Make sure the portafilter (C1) is not attached. Position a container under the coffee spouts (A10) and hot water spout (A11) and another under the steam wand (A9) (fig. 40).

8. Press the hold the OK button (B6) for at least 3 seconds. The OK light blinks.
9. The descaling programme starts and the descaler liquid comes out of the spouts. The descale programme removes limescale deposits from inside the appliance by automatically performing a series of rinses and pauses until the tank is empty.

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

10. Empty the containers used to collect the descaler solution and reposition them under the spouts.
11. Remove the water tank, empty out any residual descaler solution, rinse under running water and fill with fresh water up to the MAX level (fig. 41). Put the tank back in its housing.



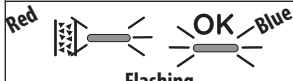
12. Press the OK button: the rinse cycle will start.
13. When rinsing is complete, delivery stops: the  indicator blinks and the OK indicator extinguishes.
14. Empty the recipient used to collect the rinse water.
15. Remove and empty the drip tray (A19), then reposition it in the machine.
16. Remove the tank, fill with fresh water and reposition in the machine.
17. Turn the function selection dial (B8) to one of the drinks. The machine is now ready for use.

Please note:

- The descaling cycle can be started up at any time (even if the relative light has not yet come on).
- Should descaling be started up by mistake, it can be stopped by pressing the OK button and holding for 10 seconds; the rinse cycle cannot be stopped.

17. EXPLANATION OF INDICATOR LIGHTS

LIGHTS	EXPLANATION OF INDICATOR LIGHTS	OPERATION
All lights blink briefly	Turning the appliance on	Self-diagnosis
OK — Permanently alight	The machine has been turned on for the first time and the water circuit must be filled	Proceed as indicated in section “6. Setting up the appliance”
OK Blinking	The machine is warming up	Wait until the ideal delivery temperature has been reached
White OK — Permanently alight (The indicators  and  show the respective selections)	The machine is ready for delivery	Set up the machine and proceed with preparation of the drink
Blue OK — Permanently alight (The  indicator shows the selection in progress)	The machine is ready for delivery	Set up the machine and proceed with preparation of the drink
 — Permanently alight	There is not enough water in the tank (A7) or the tank is not correctly in place	Fill the tank with water, or remove the tank and reposition it correctly
 Blinking	An attempt is being made to deliver a beverage, but with water tank (A7) empty	Fill the tank with water
	Because the beans are too finely ground, the coffee is delivered too slowly or not at all	Remove the portafilter (C1) and repeat the coffee-making steps, bearing in mind the indications given in sections “7.1 Step 1 - Grinding” and “7.2 Step 2 - Tamping”
	The coffee filter (C3) or (C4) is obstructed	Rinse the filters under running water
	The tank (A7) is not properly in place and the relative valves are not open	Press down lightly on the tank to open the valves
	Limescale in the water circuit	Descale as described in section “16. Descaling”
 x2  x1 Permanently alight	1 cup preparation is selected	The entire preparation procedure (from grinding to delivery) is set to make 1 cup
→		

LIGHTS	EXPLANATION OF INDICATOR LIGHTS	OPERATION
 Permanently alight	2 cup preparation is selected	The entire preparation procedure (from grinding to delivery) is set to make 2 cups
 Permanently alight	Select one of the available temperatures	See "Coffee preparation temperature"
 Blinking	General alarm	Turn the machine off and wait 10 minutes before turning on again. If the problem continues, contact customer services.
 Blinking	The steam function is selected and in use	After a few seconds, the machine starts delivering steam
 Permanently alight - red	Descaling is required	Carry out descaling as described in section "16. Descaling"
 Blinking - Permanently alight	Descaling is selected	Press OK for 3 seconds to start descaling or turn the dial to a drink
 Flashing	Descaling proceeds. The machine delivers descaling solution	Proceed by completing the descaling cycle (see "16. Descaling")
 Blinking - Permanently alight	The first step of the descaling cycle is complete: the next step required is a rinse.	Press OK to start rinsing.
 Flashing	The machine proceeds with the rinse to complete the descaling process	Proceed by completing the descaling cycle (see "16. Descaling")

18. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
There is water in the drip tray (A19)	This water comes from the internal circuits of the machine and is a normal consequence of their operation	Empty and clean the drip tray on a regular basis
The machine fails to produce espresso coffee	No water in the tank (A7)	Fill the tank
	The OK indicator (B6) is alight, meaning that the coffee circuit or the steam circuit is empty	Press the button associated with the OK indicator to fill the circuit
	Blockage in the coffee filter (C3) or (C4)	Rinse the filters under running water
	Coffee ground too finely	Adjust the quantity and grinding level
	The tank (A7) is not properly in place and the valves at the bottom are not open	Press down lightly on the tank to open the valves at the bottom
	Limescale in the water circuit	Descale as described in section "16. Descaling"
The portafilter (C1) cannot be attached to the appliance	The ground coffee has not been tamped or the quantity is excessive	Repeat phase 1 (section "7.1 Step 1 - Grinding") using less coffee. If you are using the 1 cup filter, make sure the 1X light (B5) is on.
The espresso coffee drips from the edges of the portafilter (C1) instead of from the holes	The portafilter is not correctly in place	Attach the portafilter correctly (fig. 19)
	The coffee spout gasket has lost flexibility or is dirty	Contact a customer services centre to have it replaced
	Blockage in the coffee filter (C3) or (C4)	- Rinse the filters under running water - Adjust the grinding settings
The espresso cream is too light (delivered from the spout too fast)	The machine settings need to be reappraised	See instructions in section "The "perfect dose""
The espresso cream is too dark (delivered from the spout too slowly)	The machine settings need to be reappraised	See instructions in section "The "perfect dose""
The coffee is cold	A Cold Brew drink has been made	When the OK indicator is blue, Cold Brew Technology is selected
The Cold Brew drink is warm	A hot drink was delivered shortly before the Cold Brew	Before preparing the beverage, it is advisable to cool the coffee circuit by running a trial Cold Brew delivery for a few seconds
	There water in the tank is not fresh	Empty the water tank, rinse and fill with fresh water
	No ice in the glass	Put 2-3 ice-cubes in the glass as described for the preparation of Cold Brew drinks
On completion of the descale cycle, the machine calls for a further rinse	During the rinse cycle, the water tank (A7) has not been filled to the MAX level	Repeat the rinse cycle (see section "16. Descaling")
→		

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The machine does not grind the coffee	Foreign matter has found its way into the coffee grinder	Turn the selector (A2) to 15 and remove all beans with a vacuum cleaner until the beans container (A3) is empty and clean. If the problem continues, contact customer services
Changing to a different type of coffee		- You are recommended to pour only the amount of beans to be used into the beans container (A3) - To empty the container, vacuum out the contents with a vacuum cleaner or grind all the beans in the container until completely empty. - Add new type of coffee beans - If the amount of ground coffee does not give the perfect dose, proceed to set up the machine as for first-time use
After grinding, the coffee filter (C3) or (C4) is empty	The funnel of the coffee grinder is clogged	Clean as described in section "14. Cleaning the coffee grinder".
After grinding, the amount of coffee in the filter (C3) or (C4) does not give the "perfect dose"	The quantity of ground coffee needs adjusting	Adjust the quantity with the relative dial (B4), following the indications given in section "The "perfect dose"". If the dial is already in the max. position, proceed as described in section "12. Settings menu" - "Extra grinding adjustment"
	You are using the 2 cup filter (C4)	Make sure the 2X light is on
	Over time the burrs wear down	Contact Customer Services

18.1 Statistics

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

- Access the menu by pressing buttons (B5) and (B7) simultaneously and holding for 3 seconds;
- Turn the dial (B8) to select "Cold Brew";
- Press the temperature button (B7);
- Once inside the settings menu, bring up the required statistical information by positioning the selector dial as illustrated in the following table:

Positioning of dial	Counter
Cold Brew 	Total count of cold drinks
Espresso 	Total count of hot drinks
....→	

Positioning of dial	Counter
Americano 	Total count of steam deliveries
	Total count of descale cycles

- The numbers are shown alongside the relative indicators , OK, :

Control panel indicators	Drinks count	Descale count
 x2  x1 OK 	up to 100	up to 1
 x2  x1 OK 	between 100 and 1000	between 2 and 10
....→		

Control panel indicators	Drinks count	Descal count
	between 1000 and 3000	between 10 and 30
	between 3000 and 6000	between 30 and 60
	between 6000 and 11000	between 60 and 110
	more than 11000	more than 110

- The machine comes out of the settings menu automatically if 30 seconds elapse without any activity.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes.

- Lisez attentivement toutes les instructions.
- Assurez-vous que la tension de votre système électrique correspond à la tension indiquée sur le fond de la machine.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Pour vous protéger contre le feu, les chocs électriques et les blessures, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Gardez l'appareil hors de la portée des enfants et ne le laissez pas sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité
- Débranchez la prise lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant le nettoyage.
- N'utilisez pas avec un cordon ou une fiche endommagés, ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne pend pas sur le bord de la table ou du plan de travail pour éviter de le coincer ou de l'emmêler accidentellement.
- Ne placez pas l'appareil ou ses pièces électriques sur ou à proximité de cuisinières électriques, de surfaces de cuisson ou de brûleurs à gaz.
- Branchez le cordon dans la prise murale. Pour déconnecter, éteignez d'abord la machine, puis retirez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues. Cet appareil ne doit être utilisé que pour un usage domestique. Il n'est pas destiné à être utilisé dans : les zones de cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; les fermes ; par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ; les environnements de type bed and breakfast. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par une utilisation inappropriée, incorrecte ou irresponsable.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le CORDON D'ALIMENTATION est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- AVERTISSEMENT : Pour éviter tout risque de blessure, n'ouvrez pas la chambre d'infusion pendant le processus d'infusion.
- La surface de l'élément chauffant reste chaude après utilisation et l'extérieur de l'appareil peut retenir la chaleur pendant plusieurs minutes en fonction de l'utilisation.
- Nettoyez soigneusement tous les composants, en prenant particulièrement soin des pièces en contact avec le lait.
- IMPORTANT : pour éviter d'endommager l'appareil, ne pas nettoyer avec des détergents alcalins ; utiliser un chiffon doux et, le cas échéant, un détergent neutre.
- Appareils avec cordon amovible : évitez les éclaboussures d'eau sur le connecteur du cordon d'alimentation ou la prise à l'arrière de l'appareil.
- IMPORTANT : Modèles avec surfaces vitrées : ne pas utiliser l'appareil si la surface est fissurée.
- La cafetière ne doit pas être placée à l'intérieur d'une armoire ou d'un meuble de cuisine pendant l'utilisation.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur 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 ou l'extérieur de l'appareil. N'essayez pas de réparer ou de modifier la machine, cela annulera la garantie. La réparation doit être effectuée uniquement par le personnel de service autorisé !

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT

- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques résultant d'un enchevêtrement ou d'un trébuchement sur un cordon plus long.
- Des cordons d'alimentation ou des rallonges plus longs et détachables sont disponibles et peuvent être utilisés si vous faites preuve de prudence dans leur utilisation.
- Si une rallonge est utilisée, la valeur nominale électrique indiquée doit être au moins aussi élevée que la valeur nominale électrique de l'appareil. Si l'appareil est fourni avec un cordon de type mise à la terre à 3 fils, l'extension doit être un CORDON de TYPE 3 AVEC TERRE. Le cordon le plus long doit être disposé de sorte qu'il ne s'étende pas sur le dessus du plan de travail ou de la table où il peut être tiré par les enfants ou enroulé.
- Votre produit est équipé d'une fiche de ligne à courant alternatif polarisé (une fiche ayant une lame plus large que l'autre). Cette fiche ne s'insérera dans la prise de courant que dans un seul sens. Il s'agit d'une fonction de sécurité. Si vous ne parvenez pas à insérer complètement la fiche dans la prise, essayez d'inverser la fiche. Si la fiche ne s'adapte toujours pas, contactez votre électricien pour remplacer votre prise obsolète. Ne pas contourner la sécurité de la fiche polarisée.

1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

1.1 Mode d'emploi

Lisez attentivement toutes les instructions d'utilisation avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des brûlures ou des dommages à l'appareil.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant du non-respect de ces instructions d'utilisation.

Remarque :

Ces avertissements de sécurité sont valables pour toutes les machines à café De'Longhi.

Conservez cette notice avec précaution avec l'appareil.

Si l'appareil est transmis à d'autres personnes, ces instructions d'utilisation doivent également leur être fournies.

1.2 Quelle eau utiliser

- Utilisez uniquement de l'eau douce potable.
- N'utilisez pas d'eau pétillante (gazeuse) ou distillée.

1.3 Quelle boisson à base de lait/de plantes utiliser

- La machine peut être utilisée à la fois avec du lait de vache et des boissons à base de plantes.
- N'utilisez pas de lait cru.
- Utilisez uniquement du lait pasteurisé ou UHT ou des boissons à base de plantes stockées conformément aux instructions du fabricant.
- Les méthodes de nettoyage décrites dans les instructions ne garantissent pas l'élimination complète des allergènes.
- En cas d'allergies ou d'allergies et/ou d'intolérances présumées, assurez-vous que votre machine n'a pas déjà été utilisée avec des types de lait ou de boissons à base de plantes contenant des allergènes auxquels vous êtes allergique ou des substances auxquelles vous êtes intolérant.

2. AVANT UTILISATION

2.1 Vérification de l'appareil

Après avoir retiré l'emballage, assurez-vous que le produit est complet et intact et que tous les accessoires sont présents. N'utilisez pas l'appareil s'il est visiblement endommagé. Contactez le service clientèle de De'Longhi.

2.2 Installation de l'appareil

Lorsque vous installez l'appareil, vous devez respecter les avertissements de sécurité suivants :

- L'appareil dégage de la chaleur. Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, laissez un espace d'au moins 3 cm/1,18 po entre les surfaces de l'appareil et les parois latérales et arrière et d'au moins 15 cm/5,90 po au-dessus de la cafetière.
- L'eau pénétrant dans l'appareil pourrait causer des dommages. Ne placez pas l'appareil près des robinets ou des évier.
- L'appareil pourrait être endommagé si l'eau qu'il contient gèle. N'installez pas l'appareil dans une pièce où la température pourrait descendre en dessous du point de congélation.
- Disposez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne puisse pas être endommagé par des arêtes vives ou un contact avec des surfaces chaudes (par exemple, des plaques chauffantes électriques).

2.3 Raccordement de l'appareil

Vérifiez que la tension d'alimentation secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique au bas de l'appareil.

Connectez l'appareil à une prise correctement mise à la terre et correctement installée avec un courant nominal minimum de 15 A seulement.

Si la prise de courant ne correspond pas à la fiche de l'appareil, faites-la remplacer par un type approprié par un professionnel qualifié.

2.4 Réglage de l'appareil

La première fois que la machine est utilisée, le circuit d'eau sera vide et le fonctionnement pourrait être très bruyant. Le bruit diminue à mesure que le circuit se remplit.

3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Effectuez soigneusement le nettoyage régulier de la machine et de ses accessoires comme indiqué dans le mode d'emploi fourni et/ou invité par les voyants d'affichage ou d'avertissement de l'appareil lui-même
- N'utilisez pas de solvants, de nettoyeurs abrasifs ou alcalins ou d'alcool pour nettoyer l'appareil, car ils pourraient l'endommager : utilisez un chiffon doux et, le cas échéant, un détergent neutre.
- N'utilisez pas d'objets métalliques pour enlever les incrustations ou les dépôts de café, car ils pourraient rayer les surfaces métalliques ou plastiques.

3.1 Nettoyage avant la première utilisation

- Lors de la première utilisation, nettoyez l'appareil et les accessoires amovibles qui entrent en contact avec de l'eau, du café et du lait/des boissons à base de plantes, comme indiqué dans le mode d'emploi fourni. Vérifiez dans les instructions fournies la procédure de lavage des accessoires, y compris ceux qui vont au lave-vaisselle.
- Lors de la première utilisation de la machine, 4 à 5 préparations devront être effectuées avant qu'elle ne donne des résultats satisfaisants.

3.2 Nettoyage et entretien du réservoir d'eau.

- **Nettoyage régulier** : Nettoyez le réservoir d'eau tous les 30 jours en suivant les instructions fournies.
- **Boissons servies chaudes** : L'eau dans le réservoir doit être changée au moins tous les 3 jours.
- **Technologie d'extraction à froid (si incluse dans le modèle)** : Avant de préparer des boissons à extraction froide, videz le réservoir d'eau, rincez abondamment et remplissez à nouveau avec de l'eau potable fraîche.

3.3 Détartrant

- Pour effectuer le processus de détartrage requis (voir la section de page 31 dédiée), utilisez uniquement De'Longhi EcoDecalc, disponible sur delonghi.com. L'utilisation de détartrants inadaptés peut entraîner des défauts non couverts par la garantie du fabricant.
- Avant utilisation, lisez attentivement les avertissements de sécurité fournis avec le détartrant et les instructions sur l'emballage
- Effectuer le détartrage selon la fréquence et les méthodes décrites dans les instructions fournies, ou indiquées par l'interface utilisateur
- Le non-respect des instructions de détartrage peut entraîner des défauts non couverts par la garantie du fabricant.
- Le détartrant pourrait endommager les surfaces délicates. Si le produit est renversé accidentellement, séchez-le immédiatement.

4. DESCRIPTION

4.1 Description de l'appareil - A

- A1. Interrupteur principal (MARCHE/ARRÊT)
- A2. Sélecteur de mouture
- A3. Récipient de grains
- A4. Couvercle du récipient de grains
- A5. Porte accessoire
- A6. Couvercle du réservoir d'eau
- A7. Réservoir d'eau
- A8. Cordon d'alimentation
- A9. Buse vapeur
- A10. Bec verseur de café
- A11. Bec verseur d'eau
- A12. Support du porte-filtre du moulin à café
- A13. Sortie du moulin à café
- A14. Bac d'égouttage petites tasses
- A15. Grille petites tasses
- A16. Grille tasse/mug
- A17. Support grille tasse/mug
- A18. Indicateur niveau d'eau bac d'égouttage
- A19. Bac d'égouttage

4.2 Description du panneau de commande - B

- B1. Manomètre
- B2. Indicateur « Pas d'eau »
- B3. Indicateur « Détartrage »
- B4. Cadran de quantité de café
- B5. Bouton 1 ou 2 tasses (utiliser le filtre à café correspondant)
- B6. Bouton « OK » : distribution boisson/confirmer
- B7. Bouton « Température café »
- B8. Cadran de sélection fonction
 - Infusion à froid
 - Espresso
 - Americano
 - Eau chaude
 - Détartrage
- B9. Bouton « Vapeur » : pour libérer la vapeur

4.3 Description des accessoires - C

(* Accessoires différents en type et nombre selon le modèle)

- C1. Porte-filtre
- C2. Guide dosage et pressage
- C3. Filtre 1 tasse
- C4. Filtre 2 tasses
- C5. Presse café
- C6. Pichet à lait
- C7. Papier « Test dureté totale »
- C8. Aiguille de nettoyage buse vapeur
- C9. Brosse de nettoyage (*certains modèles uniquement)
- C10. Tapis de pressage (*certains modèles uniquement)

4.4 Accessoires de nettoyage en option recommandés par le fabricant

Pour plus d'informations, visitez www.delonghi.com.

ECO MULTICLEAN  **Nettoyant**
EAN : 8004399333307

ECODECALK  **Détartrant**

5. PRÉPARATION DE L'APPAREIL

Lavez tous les accessoires avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle, puis procédez comme suit :

1. Insérez le bac d'égouttement (A19) complet avec la grille (A16) et le support relatif (A17) (fig. 1) ;
2. Retirez le réservoir d'eau (A7) (fig. 2) et le remplir avec de l'eau propre et fraîche, en prenant soin de ne pas dépasser le niveau MAX (fig. 3).
3. Remettez le réservoir dans l'appareil.

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

Remarque : Vous devez régler la dureté de l'eau dès que possible en suivant les instructions de la section « 12. Menu réglages ».

6. RÉGLAGE DE L'APPAREIL

1. Branchez sur la prise secteur. Appuyez sur l'interrupteur principal (A1) (fig. 4).
2. Placez un récipient d'une capacité d'au moins 100 ml / 3,38 fl oz sous le bec verseur d'eau chaude (A11) (fig. 5).
3. Appuyez sur le bouton OK (B6) (fig. 6). La distribution commence et s'arrête automatiquement. Videz le récipient.

Avant d'utiliser la cafetière, les circuits internes de la machine doivent être rincés. Procédez comme suit :

4. Placez le filtre à café (C3) ou (C4) dans le porte-filtre (C1).
5. Fixez le porte-filtre (C1) complet avec filtre à l'appareil : pour vous assurer qu'il est correctement fixé, alignez la poignée du porte-filtre avec « INSERT » (fig. 7), puis tournez la poignée vers la droite jusqu'à ce qu'elle soit alignée en position « FERMER ».
6. Placez un récipient sous le porte-filtre et la buse vapeur (A9).
7. Appuyez sur le bouton OK (B6) : la distribution commencera.
8. Lorsque la distribution est terminée, appuyez sur le bouton vapeur (B9) (fig. 8) et relâchez le jet pendant quelques secondes afin de rincer le circuit de vapeur ; pour assurer les meilleurs résultats possibles, cette opération doit être répétée 3 ou 4 fois. Le but de cette procédure est de purger toute l'eau du circuit avant d'utiliser de la vapeur pour préparer une boisson.

L'appareil est prêt à l'emploi.

Remarque : Nous recommandons également de rincer les circuits internes si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période.

Lors de la première utilisation de la machine, 4 à 5 tasses de café devront être réalisées avant qu'elle ne donne des résultats satisfaisants. Portez une attention particulière à la quantité de café moulu dans le filtre ((C3) ou (C4)) (voir les instructions dans la section « 7.1 Étape 1 - Broyage »). Procédez comme décrit dans la section « La « dose parfaite » ».

7. FAIRE UN CAFÉ

7.1 Étape 1 - Broyage

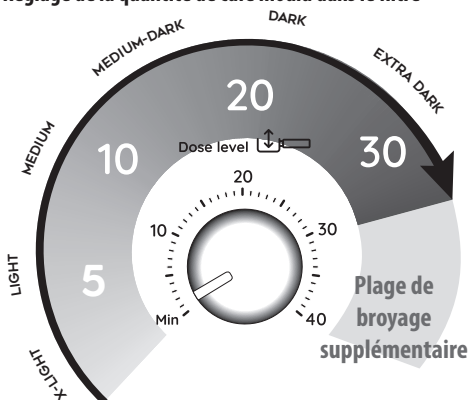
1. Mettez les grains de café dans le récipient (A3) (fig. 9). Il est préférable de ne mouler qu'une quantité de grains suffisante pour une utilisation immédiate, afin que le café soit toujours frais.
 2. Le réglage de mouture par défaut est 9 (mouture moyenne). Si cela est trop fin ou trop grossier, ajustez le niveau en fonction des goûts personnels et du type de café utilisé (ajustez uniquement lorsque le moulin à café est en marche (fig. 10)).
- Remarque :** Ajustez le niveau en fonction du débit. Si le débit est trop lent, augmentez le réglage de mouture ; s'il est trop rapide, réduisez-le. En choisissant des niveaux entre 3 et 1, les grains seront broyés très finement. Ce type de réglage ne convient que pour un café très spécial (torréfaction légère) ou lorsque la qualité du café moulu est inférieure à l'idéal, et attribuable à l'usure des lames (mouture trop grossière).
3. Placez l'un des filtres à café (C3) ou (C4) dans le porte-filtre (C1). Appuyez sur  (B5) pour sélectionner la préparation de 1 ou 2 tasses. Cela double également la quantité d'expresso livrée.
 4. Réglez la quantité en ajustant le cadran (B4), à partir de la position minimale (fig. 11).

La première fois que vous l'utilisez, laissez le cadran en position Min. Au début, il est normal de faire quelques tentatives avant de trouver le réglage optimal. Nous vous suggérons de commencer par les valeurs par défaut, puis de les modifier si nécessaire en suivant les suggestions de la section « Réglage de la quantité de café moulu dans le filtre ».

5. Fixez le guide de dosage et de pressage (C2) au porte-filtre : 1 presser ; 2 tourner pour bloquer (fig. 12).
6. Insérez le porte-filtre dans la sortie du moulin à café (A13) (fig. 13).
7. Appuyez sur le porte-filtre jusqu'à entendre un « clic » (fig. 14), puis relâchez. Le broyage démarre et s'arrête automatiquement.

Remarque : Pour arrêter manuellement le broyage, appuyez à nouveau sur le porte-filtre (jusqu'à ce que vous entendiez un clic).

Réglage de la quantité de café moulu dans le filtre



Différentes variétés de grains de café donnent des résultats différents lorsqu'elles sont broyées : par conséquent, l'ajustement initial du dosage nécessite un soin particulier.

Cette illustration montre comment régler le dosage, en fonction de la couleur de la torréfaction : cela doit être pris comme un guide général, étant donné que dans la pratique, l'ajustement final peut varier en fonction de la composition des grains.

1. Réglez la quantité (sur la marque surélevée à l'intérieur du filtre à café), à partir de la position minimale. Les chiffres sur le cadran sont une référence pratique à noter une fois que la quantité dans le filtre est idéale. Les chiffres ne correspondent pas aux réglages du moulin à café, aux unités de mesure (g/oz) ou au temps de broyage.
2. En regardant la couleur de torréfaction de vos grains, tournez lentement le cadran pour trouver le bon réglage.

7.2 Étape 2 - Pressage

1. Après le broyage, retirez le porte-filtre (fig. 15).
2. Appuyez sur le guide de dosage et de pressage (C2) pour niveler le café moulu.
3. (Certains modèles uniquement) : posez le porte-filtre dans le boîtier sur le tapis de pressage (C10) (fig. 16).
4. Appuyez sur le café à l'aide du presseur (C5) (fig. 17).
5. Retirez le guide de dosage et de pressage en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en le tirant vers le haut (fig. 18), et vérifiez que la quantité est correcte (voir « La « dose parfaite » »).
6. Fixez le porte-filtre à la sortie du café (A10) (fig. 19).

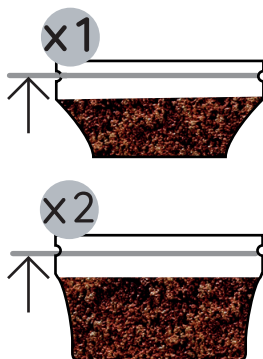
Remarque : Le café laissé sur les bords du filtre après pressage ne compromet en rien la qualité de l'infusion et donc le résultat final.

La « dose parfaite »

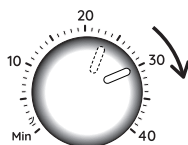
Voir paragraphe suivant.

7.3 Atteindre la dose parfaite

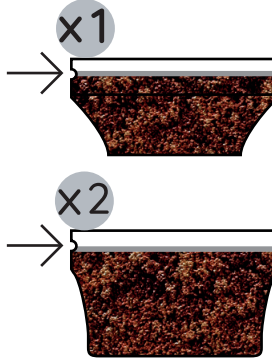
Sous-dose



- La quantité de café moulu dans le filtre n'est pas suffisante.
- Pour augmenter la quantité de café, tournez le cadran de dose de café (B4) dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le nombre un par un.

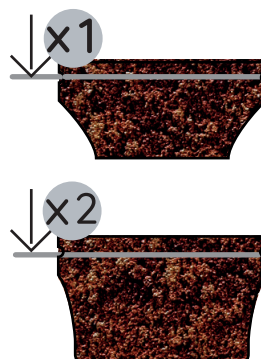


★ DOSE PARFAITE

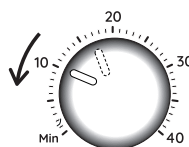


- Le filtre est rempli jusqu'au niveau de la marque
- Le cadran de dosage du café (B4) est correctement réglé

Surdosage



- Trop de café moulu dans le filtre.
- Après le broyage, réduisez la quantité de café en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le cadran (B4) de dose de café pour diminuer le nombre un par un.



7.4 Étape 3 - Infusion

- 1. Sélectionnez la température (fig. 20) (voir « Température de préparation du café »).
- 2. Sélectionnez la boisson souhaitée (fig. 21). Si la boisson a été programmée (voir section « 11. Programmation des quantités de boissons »), le voyant de la boisson clignote brièvement.
- 3. Appuyez sur OK (B6) pour commencer l'infusion (fig. 22) (pré-infusion et perfusion). La distribution du café s'arrêtera automatiquement.

Température de préparation du café

La température de l'eau est contrôlée pendant tout le processus de préparation pour assurer sa stabilité pendant l'étape d'extraction. La machine a 3 températures d'infusion* dans une plage comprise entre 92/197,6 et 96/204,8°C/°F.

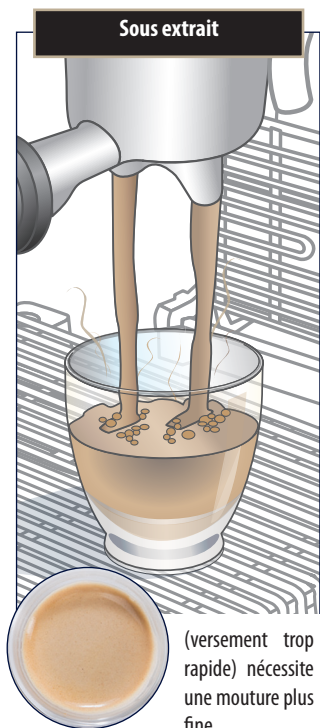
La température utilisée dépendra généralement de la variété de grain et de la torréfaction : Les grains Robusta nécessitent une température plus basse et les grains Arabica une température plus élevée. Il en va de même pour les grains torréfiés foncés ou pour les grains torréfiés légers, respectivement.

Niveau de température	Voyant correspondant	Couleur de la torréfaction
MIN		Sombre
MED		Moyen-sombre
MAX		Léger - moyen

* Il s'agit de la température de l'eau dans le thermoblock. Elle est donc différente de la température de la boisson dans la tasse ou de la température de la boisson au moment de la libération par les sorties du porte-filtre.

8. ATTEINDRE LA PERFECTION DE L'EXPRESSO

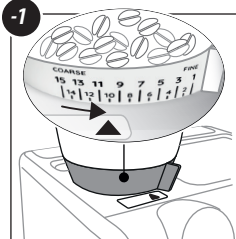
Extraire l'expresso parfait est un art et peut nécessiter quelques essais. Soyez prêt à ajuster le degré de mouture et assurez-vous toujours d'avoir le café moulu tassé à la ligne indicatrice dans le filtre (dose parfaite) pour pouvoir atteindre une extraction parfaite.



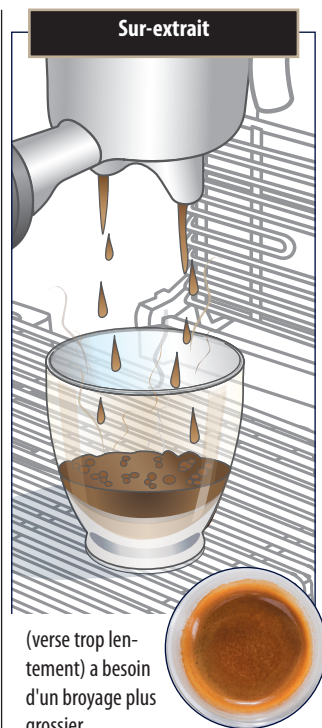
- S'écoule rapidement comme de l'eau
- Crème claire et pâle

Pour le rendre parfait :

- Réglez le degré de broyage sur un réglage plus fin 1 étape à la fois.



- Assurez-vous que la quantité de café moulu atteint la « dose parfaite » : sinon, ajustez le cadran de dose de café (B4) (voir « 7.3 Atteindre la dose parfaite »).



- S'écoule en gouttes ou pas du tout
- Crème très foncée et pas uniforme

Pour le rendre parfait :

- Réglez le degré de broyage sur un réglage plus grossier 1 étape à la fois.



- Assurez-vous que la quantité de café moulu atteint la « dose parfaite » : sinon, ajustez le cadran de dose de café (B4) (voir « 7.3 Atteindre la dose parfaite »).

9. PRÉPARATION DE BOISSONS INFUSÉES FROIDES



La technologie d'extraction à froid fournit une méthode de préparation du café qui utilise de l'eau froide ou de l'eau à température ambiante. Au lieu de la chaleur, une période d'infusion plus longue est utilisée pour extraire les propriétés des grains de café. Procédez comme suit :

1. Sélectionnez Infusion à froid  (fig. 23). Le voyant du bouton OK devient bleu.
2. Pour s'assurer que le circuit de café est froid, il est conseillé d'effectuer d'abord une distribution d'essai : en conséquence, placez un récipient sous le bec de café (A10) et appuyez sur OK : appuyez à nouveau sur OK après quelques secondes pour arrêter la distribution ;
3. Retirez et videz le récipient, puis fixez le porte-filtre, avec la dose appropriée, au bec à café ;
4. Préparez un verre avec 2-3 glaçons et le positionner sous les bords de café (fig. 24) ;
5. Appuyez sur OK (voyant bleu clair) : la distribution va commencer.
6. La distribution s'arrête automatiquement.

Remarque :

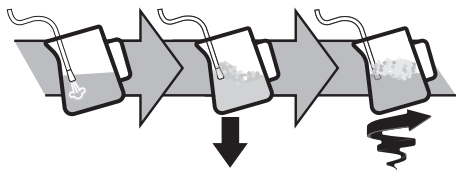
- L'extraction à froid est une technologie sans pression : par conséquent, le manomètre ne bouge pas pendant la distribution.
- Assurez-vous que l'eau dans le réservoir est fraîche. Si l'eau a un ou deux jours, videz le réservoir et rincez abondamment. Gardez le réservoir d'eau propre en tout temps.

10. PRÉPARATION DE BOISSONS LACTÉES

10.1 Faire mousser le lait

1. Remplissez le pichet (C6) avec la quantité de lait à réchauffer/faire mousser, en gardant à l'esprit que le volume du lait sera multiplié par 2 ou 3 (fig. 25). Pour une mousse plus dense et répartie plus uniformément, les meilleurs résultats seront obtenus en utilisant du lait de vache entier à la température du réfrigérateur (environ 5°C/41°F).

My Latte Art



2. Placez le pichet sous la buse vapeur et appuyez sur le bouton vapeur (B9) (fig. 26).
3. Pour faire mousser le lait, posez la buse à vapeur (A9) sur la surface du liquide. Cela mélange l'air avec le lait et la vapeur.

4. Gardez la buse vapeur en contact avec la surface, en prenant soin de ne pas laisser entrer trop d'air et de créer des bulles trop grosses.
5. Plongez la buse vapeur sous la surface du lait, cela crée un vortex dans le liquide. Une fois que le lait est chauffé à la température souhaitée, appuyez à nouveau sur le bouton de vapeur et attendez que le flux de vapeur s'arrête complètement avant de retirer le pichet à lait de la machine.

Conseils de barista :

- **Le lait frais est le meilleur.** Utilisez toujours du lait frais directement du réfrigérateur.
- Pour de meilleurs résultats, remplacez toujours le pichet à lait au réfrigérateur lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Le lait entier assure des résultats optimaux. L'aspect et la texture de la mousse dépend de la nature du lait ou des boissons végétales utilisées.
- Après avoir fait mousser le lait, éliminez les bulles indésirables en faisant tourner doucement le pichet.

Nettoyage de la buse vapeur

1. Après utilisation, essuyez toujours la buse vapeur (fig. 27) avec un chiffon pour éliminer les dépôts résiduels de lait. La procédure recommandée pour un nettoyage en profondeur est d'utiliser Eco MultiClean : ce produit assure une hygiène maximale en éliminant les protéines et les graisses du lait, et peut être utilisé pour nettoyer toute la machine.
2. Libérez de la vapeur pendant quelques secondes pour nettoyer la buse (fig. 8).
3. Attendez que la buse vapeur se refroidisse. Pour vous assurer que la tige fonctionne efficacement au fil du temps, utilisez l'outil de nettoyage spécial (C8) pour libérer les trous (fig. 28) de toute obstruction.

11. PROGRAMMATION DES QUANTITÉS DE BOISSONS

1. Préparez l'appareil pour distribuer 1 ou 2 tasses de la boisson que vous souhaitez préparer, jusqu'à la fixation du porte-filtre (C1) complet avec le filtre (C3) ou (C4) et le café moulu.
2. Tournez le cadran (B8) pour sélectionner la boisson en cours de programmation.
3. Appuyez sur le bouton OK (B6) et maintenez-le enfoncé pendant au moins 3 secondes, jusqu'à ce que l'indicateur relatif à la boisson sélectionnée commence à clignoter, indiquant que la machine est en mode de programmation.
4. Lorsque la quantité souhaitée a été atteinte, appuyez à nouveau sur le bouton OK : la quantité est programmée.

Remarque :

- Vous pouvez programmer des boissons, mais pas la distribution de vapeur.
- La programmation modifie la quantité de boisson livrée, mais pas la quantité de café moulu
- Lorsqu'une boisson programmée est sélectionnée, le voyant correspondant clignote brièvement.
- Les boissons « 2x » peuvent être programmées séparément.

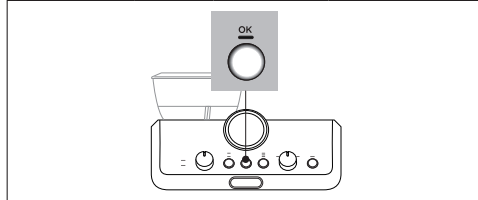
Recette de café	Quantité par défaut (ml/fl oz)	Quantité programmable (ml/fl oz)
Cold Brew 	≈ 110/3,72	≈ 90/3,04 à ≈ 130/4,39
Cold Brew  2x	≈ 180/6,09	≈ 160/5,41 à ≈ 220/7,44
Espresso 	≈ 35/1,18	≈ 15/0,51 à ≈ 90/3,04
Espresso  2x	≈ 70/2,37	≈ 30/1,01 à ≈ 180/6,09
Americano 	≈ 120/4,06	• espresso : ≈ 20/0,68 à ≈ 90/3,04 • eau : ≈ 25/0,84 à ≈ 150/5,07
Americano  2x	≈ 240/8,12	• espresso : ≈ 30/1,01 à ≈ 180/6,09 • eau : ≈ 50/1,69 à ≈ 240/8,12
Hot water 	≈ 250/8,45	de ≈ 65/2,20 à ≈ 300/10,14

12. MENU RÉGLAGES

1. Accédez au menu :			
Appuyez ensemble et maintenez pendant 3 secondes			
2. Sélectionnez le paramètre à régler			
Paramètre correspondant	Tourner vers	Appuyez sur	Appuyez sur à nouveau pour modifier le réglage
Statistiques (informations utiles à des fins d'assistance)	Cold Brew 	Voir la section « 18.1 Statistiques »	

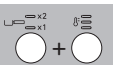
Pause pré-infusion		Le voyant correspondant au réglage actuellement sélectionné s'allume	 ➔ Non
			 ➔ 1 sec
			 ➔ 2 sec
Ajustement supplémentaire de mouture		Le voyant correspondant au réglage actuellement sélectionné s'allume	 ➔ 1 ^{ère} gamme
			 ➔ 2 ^{ème} gamme
Arrêt automatique		Le voyant correspondant au réglage actuellement sélectionné s'allume	 ➔ 9 minutes
			 ➔ 1,5 heures
			 ➔ 3 heures
Dureté de l'eau		Le voyant correspondant au réglage actuellement sélectionné s'allume	 ➔ douce
			 ➔ moyenne
			 ➔ dure /très dure

3. Enregistrez les nouveaux paramètres en appuyant sur OK (B6)



Remarque : L'appareil quitte automatiquement le menu des paramètres s'il n'y a aucune activité pendant 30 secondes.

12.1 Réinitialiser les paramètres par défaut

1. Accédez au menu :	
Appuyez ensemble et maintenez pendant 3 secondes	
2. Rétablir les valeurs par défaut	
Appuyez sur le bouton Vapeur (B9) et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.	

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

13. NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Important !

- N'utilisez pas de solvants, de détergents abrasifs ou d'alcool pour nettoyer la machine à café.
- N'utilisez pas d'objets métalliques pour enlever les incrustations ou les dépôts de café, car ils pourraient rayer les surfaces métalliques ou plastiques.
- Si la machine reste inutilisée pendant plus d'une semaine, il est conseillé d'effectuer un cycle de rinçage avant de préparer des boissons.

Danger !

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

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

14. NETTOYAGE DU MOULIN À CAFÉ

1. Nettoyez la zone de fixation avec une brosse (C9) (fig. 29).
2. Utilisez une brosse pour nettoyer le guide-café (fig. 30).

Broyage efficace

Les lames sont sujettes à l'usure au fil du temps. Au fil du temps, pour atteindre la quantité parfaite, vous devez tourner le cadran (B4) vers les nombres les plus élevés. Lorsque vous atteignez un réglage compris entre 30 et 40, vous devez régler la plage de broyage supplémentaire (voir section « 12. Menu réglages » - « Plage de broyage supplémentaire »).

Lorsque la quantité de café moulu devient inférieure aux prévisions, contactez un centre de service pour faire remplacer les lames. Une fois les nouvelles lames installées, réglez le moulin à café en accédant au menu des paramètres et en sélectionnant la première plage du paramètre « réglage supplémentaire du broyage ». Ensuite, tournez le cadran de quantité de café (B4) moulu sur la position Min et réglez la quantité comme pour la première utilisation (voir « La « dose parfaite » »).

15. DURETÉ DE L'EAU

L'indicateur de détartage  (B3) s'allume après une période de fonctionnement prédéterminée qui dépend de la dureté de l'eau. La machine peut également être programmée en fonction de la dureté réelle de l'alimentation en eau locale, auquel cas le détartage peut être nécessaire moins fréquemment (voir la section « 12. Menu réglages »).

1. Retirez la bande indicatrice « TEST DE DURETÉ TOTALE » (C7) de son emballage.
2. Immergez complètement la bandelette dans un verre d'eau pendant environ une seconde (fig. 31).
3. Retirez la bandelette de l'eau et secouez légèrement (fig. 32).

Résultat du test de dureté de l'eau	bouton (B7)	Niveau
		1 eau douce
		2 eau moyenne
		3 eau dure ou très dure

4. Réglez la machine en conséquence, comme indiqué dans la section « 12. Menu réglages ».

16. DÉTARTAGE

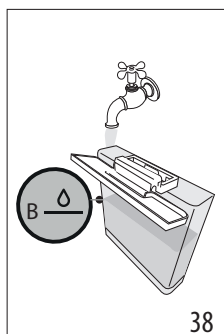
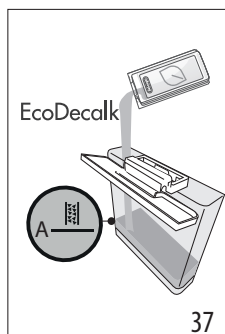
Important !

- Avant d'utiliser le détartant, lisez les instructions et l'étiquette sur l'emballage.

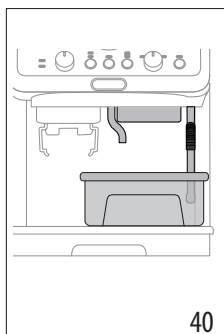
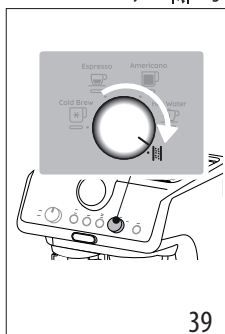
- Utilisez uniquement le détartrant De'Longhi. L'utilisation d'un détartrant inapproprié et/ou l'exécution incorrecte du détartrage peuvent entraîner des défauts non couverts par la garantie du fabricant.
- Le détartrant peut endommager les surfaces délicates. Si le produit est renversé accidentellement, séchez-le immédiatement.

Pour détartrer	
Détartrant	Détartrant De'Longhi
Récipient	Capacité 2 litres/67,63 fl oz
Heure	~20min

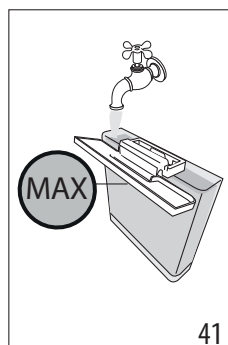
1. Lorsque le voyant  (B3) s'allume, vous devez détartrer l'appareil. Vous pouvez commencer à détartrer à tout moment.
2. Retirez et videz le bac d'égouttage (A19), puis repositionnez-le dans la machine.
3. Videz le réservoir d'eau (A7).
4. Versez le détartrant dans le réservoir d'eau (A7) jusqu'au niveau **A**  marqué à l'intérieur du réservoir (correspondant au contenu d'un seul emballage ou 100 ml/3,38 fl oz) (fig. 37).
5. Ajoutez de l'eau (1 litre/33,81 fl oz.) jusqu'au niveau **B**  (fig. 38). Maintenant, repositionnez le réservoir d'eau dans la machine.



6. Tournez le bouton (B8) sur  (fig. 39) : le voyant OK s'allume et le voyant  clignote.



7. Assurez-vous que le porte-filtre (C1) n'est pas attaché. Placez un récipient sous les becs à café (A10) et à eau chaude (A11) et un autre sous la buse vapeur (A9) (fig. 40).
 8. Appuyez sur le bouton OK (B6) pendant au moins 3 secondes. Le voyant OK clignote.
 9. Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant sort des becs. Le programme de détartrage élimine les dépôts de calcaire à l'intérieur de l'appareil en effectuant automatiquement une série de rinçages et de pauses jusqu'à ce que le réservoir soit vide.
- Le détartrage cesse et le voyant OK devient bleu. Cela signifie qu'un cycle de rinçage doit être effectué :
10. Videz les récipients utilisés pour recueillir la solution de détartrant et repositionnez-les sous les becs.
 11. Retirez le réservoir d'eau, videz toute solution de détartrant résiduelle, rincez à l'eau courante et remplissez d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX (fig. 41). Remettez le réservoir dans son logement.



12. Appuyez sur le bouton OK : le cycle de rinçage démarre.
13. Lorsque le rinçage est terminé, la distribution s'arrête : l'indicateur  clignote et l'indicateur OK s'éteint.
14. Videz le récipient utilisé pour recueillir l'eau de rinçage.
15. Retirez et videz le bac d'égouttage (A19), puis repositionnez-le dans la machine.
16. Retirez le réservoir, remplissez-le d'eau fraîche et repositionnez-le dans la machine.
17. Tournez le cadran de sélection (B8) de fonction sur l'une des boissons.

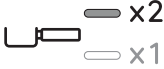
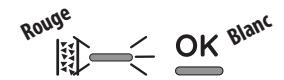
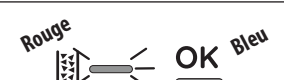
La machine est maintenant prête à l'emploi.

Remarque :

- Le cycle de détartrage peut être démarré à tout moment (même si la lumière relative ne s'est pas encore allumée).
- Si le détartrage est démarré par erreur, il peut être arrêté en appuyant sur le bouton OK et en le maintenant enfoncé pendant 10 secondes ; le cycle de rinçage ne peut pas être arrêté.

17. EXPlication DES VOYANTS LUMINEUX

VOYANTS	EXPLICATION DES VOYANTS LUMINEUX	FONCTIONNEMENT
Tous les voyants clignent brièvement	Mise sous tension de l'appareil	Auto-diagnostic
OK  Allumage permanent	La machine a été allumée pour la première fois et le circuit d'eau doit être rempli	Procédez comme indiqué dans la section « 6. Réglage de l'appareil »
OK  Clignotant	La machine se réchauffe	Attendez que la température de distribution idéale soit atteinte
Blanc OK  +  +  +  +  Allumage permanent (Les indicateurs  et  montrent les sélections respectives)	La machine est prête pour la distribution	Installez la machine et procédez à la préparation de la boisson
Bleu OK  +  +  +  +  Allumage permanent (L'indicateur  montre la sélection en cours)	La machine est prête pour la distribution	Installez la machine et procédez à la préparation de la boisson
 Allumage permanent	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir (A7) ou le réservoir n'est pas correctement en place	Remplissez le réservoir d'eau, ou retirez le réservoir et repositionnez-le correctement
 Clignotant	Une tentative est en cours pour préparer une boisson, mais avec le réservoir d'eau (A7) vide	Remplissez le réservoir d'eau
	Parce que les grains sont trop finement moulus, le café est livré trop lentement ou pas du tout	Retirez le porte-filtre (C1) et répétez les étapes de préparation du café, en gardant à l'esprit les indications données dans les sections « 7.1 Étape 1 - Broyage » et « 7.2 Étape 2 - Pressage »
	Le filtre à café (C3) ou (C4) est obstrué	Rincez les filtres à l'eau courante
	Le réservoir (A7) n'est pas correctement en place et les vannes relatives ne sont pas ouvertes	Appuyez légèrement sur le réservoir pour ouvrir les vannes
	Calcaire dans le circuit d'eau	Détartrez comme décrit dans la section « 16. Détartrage »
 x2  x1 Allumage permanent	Préparation 1 tasse sélectionnée	Toute la procédure de préparation (du broyage à la distribution) est réglée pour faire 1 tasse
→		

VOYANTS	EXPLICATION DES VOYANTS LUMINEUX	FONCTIONNEMENT
 Allumage permanent	Préparation 2 tasses sélectionnée	Toute la procédure de préparation (du broyage à la distribution) est réglée pour faire 2 tasses
 Allumage permanent	Sélectionnez l'une des températures disponibles	Voir « Température de préparation du café »
 Clignotant	Alarme générale	Éteignez la machine et attendez 10 minutes avant de la rallumer. Si le problème persiste, contactez le service client.
 Clignotant	La fonction vapeur est sélectionnée et utilisée	Après quelques secondes, la machine commence à fournir de la vapeur
 Allumé en permanence - rouge	Le détartrage est nécessaire	Effectuer le détartrage comme décrit dans la section « 16. Détartrage »
 Clignotant - allumé en permanence	Le détartrage est sélectionné	Appuyez sur OK pendant 3 secondes pour commencer le détartrage ou tourner le cadran vers une boisson
 Clignotant	Détartrage en cours. La machine fournit une solution de détartrage	Procédez en complétant le cycle de détartrage (voir « 16. Détartrage »)
 Clignotant - allumé en permanence	La première étape du cycle de détartrage est terminée : l'étape suivante requise est un rinçage.	Appuyez sur OK pour commencer le rinçage.
 Clignotant	La machine procède au rinçage pour terminer le processus de détartrage	Procédez en complétant le cycle de détartrage (voir « 16. Détartrage »)

18. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Il y a de l'eau dans le bac d'égouttage (A19)	Cette eau provient des circuits internes de la machine et est une conséquence normale de leur fonctionnement	Videz et nettoyez régulièrement le bac d'égouttage
La machine ne parvient pas à produire de café expresso	Pas d'eau dans le réservoir (A7)	Remplir le réservoir
	L'indicateur OK (B6) est allumé, ce qui signifie que le circuit café ou le circuit vapeur est vide	Appuyez sur le bouton associé à l'indicateur OK pour remplir le circuit
	Blocage dans le filtre à café (C3) ou (C4)	Rincez les filtres à l'eau courante
	Café moulu trop finement	Ajuster la quantité et le niveau de broyage
	Le réservoir (A7) n'est pas correctement en place et les vannes en bas ne sont pas ouvertes	Appuyez légèrement sur le réservoir pour ouvrir les vannes en bas
	Calcaire dans le circuit d'eau	Détartrez comme décrit dans la section « 16. Détartrage »
Le porte-filtre (C1) ne peut pas être fixé à l'appareil	Le café moulu n'a pas été pressé ou la quantité est excessive	Répétez la phase 1 (section « 7.1 Étape 1 – Broyage ») en utilisant moins de café. Si vous utilisez le filtre 1 tasse, assurez-vous que la lumière 1X (B5) est allumée.
Le café expresso coule des bords du porte-filtre (C1) au lieu des trous	Le porte-filtre n'est pas correctement en place	Fixez correctement le porte-filtre (fig. 19)
	Le joint du bec verseur de café a perdu de sa flexibilité ou est sale	Contactez un centre de service à la clientèle pour le faire remplacer
	Blocage dans le filtre à café (C3) ou (C4)	• Rincez les filtres à l'eau courante • Ajustez les paramètres de meulage
La crème expresso est trop légère (délivrée par le bec trop vite)	Les paramètres de la machine doivent être réévalués	Voir les instructions dans la section « La « dose parfaite » »
La crème expresso est trop foncée (délivrée par le bec trop lentement)	Les paramètres de la machine doivent être réévalués	Voir les instructions dans la section « La « dose parfaite » »
Le café est froid	Une boisson infusion à froid a été préparée	Lorsque l'indicateur OK est bleu, la technologie infusion à froid est sélectionnée
➔		

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La boisson infusion à froid est chaude	Une boisson chaude a été livrée peu de temps avant l'infusion à froid	Avant de préparer la boisson, il est conseillé de faire refroidir le circuit de café en effectuant une distribution d'es-sai à froid pendant quelques secondes
	L'eau dans le réservoir n'est pas fraîche	Videz le réservoir d'eau, rincez et remplis-sez d'eau fraîche
	Pas de glace dans le verre	Mettre 2-3 glaçons dans le verre comme décrit pour la préparation des boissons infusion à froid
À la fin du cycle de détartrage, la machine demande un nouveau rinçage	Pendant le cycle de rinçage, le réservoir d'eau (A7) n'a pas été rempli au niveau MAX	Répéter le cycle de rinçage (voir section « 16. Détartrage »)
La machine ne broie pas le café	Des corps étrangers ont trouvé leur che-min dans le moulin à café	Tournez le sélecteur (A2) sur 15 et retirez tous les grains avec un aspirateur jusqu'à ce que le récipient à grains (A3) soit vide et propre. Si le problème persiste, contac-tez le service client
Passer à un autre type de café		• Il est recommandé de ne verser que la quantité de grains à utiliser dans le récipient à grains (A3) • Pour vider le récipient, aspirer le conte-nu avec un aspirateur ou broyer tous les grains dans le récipient jusqu'à ce qu'ils soit complètement vide. • Ajoutez un nouveau type de grains de café • Si la quantité de café moulu ne donne pas la dose parfaite, procédez à la configuration de la machine comme pour la première utilisation
Après le broyage, le filtre à café (C3) ou (C4) est vide	L'entonnoir du moulin à café est bouché	Nettoyez comme décrit dans la section « 14. Nettoyage du moulin à café ».
Après le broyage, la quantité de café dans le filtre (C3) ou (C4) ne donne pas la « dose parfaite »	La quantité de café moulu doit être ajustée	Ajustez la quantité avec le cadran (B4) relatif, en suivant les indications données dans la section « La « dose parfaite » ». Si le cadran est déjà en position max., procédez comme décrit dans la section « 12. Menu réglages » - « Ajustement supplé-mentaire de mouture »
	Vous utilisez le filtre à 2 tasses (C4)	Assurez-vous que la lumière 2X est allumée
	Au fil du temps, les lames s'usent	Contactez le service client

18.1 Statistiques

Les statistiques de la machine sont utiles en cas d'entretien de service. Procédez comme suit :

- Accédez au menu en appuyant simultanément sur les boutons (B5) et (B7) pendant 3 secondes ;
- Tournez le cadran (B8) pour sélectionner « Infusion à froid » ;
- Appuyez sur le bouton de température (B7) ;
- Une fois dans le menu des paramètres, affichez les informations statistiques requises en positionnant le sélecteur comme illustré dans le tableau suivant :

Positionnement du cadran	Compteur
Cold Brew 	Nombre total de boissons froides
Espresso 	Nombre total de boissons chaudes
Americano 	Nombre total de distributions de vapeur
	Nombre total de cycles de détartrage

- Les chiffres sont affichés à côté des indicateurs relatifs ,  : 

Indicateurs du panneau de commande	Nombre de boissons	Nombre de détartrages
 x2  x1  	jusqu'à 100	jusqu'à 1
 x2  x1  	entre 100 et 1000	entre 2 et 10
 x2  x1  	entre 1000 et 3000	entre 10 et 30
 x2  x1  	entre 3000 et 6000	entre 30 et 60
 x2  x1  	entre 6000 et 11000	entre 60 et 110
 x2  x1  	plus de 11000	plus de 110

- La machine sort automatiquement du menu des paramètres si 30 secondes s'écoulent sans aucune activité.

PROTECCIONES IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes.

- Lea atentamente todas las instrucciones.
- Asegúrese de que el voltaje de su sistema eléctrico corresponde al voltaje que se muestra en la parte inferior de la máquina.
- No toque las superficies calientes. Utilice manijas o perillas.
- Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, el enchufe o el electrodoméstico en agua u otro líquido.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y no lo deje desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
- Desconéctelo de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, si funciona mal o si ha sufrido algún daño. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- No lo utilice al aire libre.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue sobre el borde de la mesa o la encimera para evitar quedar atrapado o enredado accidentalmente.
- No coloque el aparato o sus partes eléctricas sobre o cerca de estufas eléctricas, superficies de cocción o quemadores de gas.
- Enchufe el cable en la toma de corriente. Para desconectar, primero apague la máquina y, a continuación, retire el enchufe de la toma de corriente.
- No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto. Este aparato debe utilizarse solo para uso doméstico. No está destinado a ser utilizado en: áreas de cocina del 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 bed and breakfast. El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier daño causado por un uso inadecuado, incorrecto o irresponsable.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Si el CABLE DE ALIMENTACIÓN está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada similar con el fin de evitar un peligro.
- ADVERTENCIA: Para evitar el riesgo de lesiones, no abra la cámara de preparación durante el proceso de preparación.
- La superficie del elemento calefactor permanece caliente después de su uso y el exterior del aparato puede retener el calor durante varios minutos dependiendo del uso.
- Limpie todos los componentes a fondo, teniendo especial cuidado con las partes en contacto con la leche.
- IMPORTANTE: para evitar daños en el aparato, no lo limpie con detergentes alcalinos; use un paño suave y, cuando corresponda, un detergente neutro.
- Aparatos con cable extraíble: evite las salpicaduras de agua en el conector del cable de alimentación o en la toma situada en la parte posterior del aparato.
- IMPORTANTE: Modelos con superficies de vidrio: no utilice el aparato si la superficie está agrietada.
- La cafetera no debe colocarse dentro de un mueble o unidad de cocina durante el 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 cubierta ni el exterior de la unidad. No intente reparar o modificar la máquina, hacerlo anulará la garantía. ¡La reparación debe ser realizada únicamente por personal de servicio autorizado!

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE APARATO ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

INSTRUCCIONES DEL CABLE CORTO

- Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos resultantes de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- Existen cables de alimentación o alargadores más largos y desmontables que pueden utilizarse siempre que se haga con cuidado.
- Si se utiliza un cable alargador, la capacidad eléctrica marcada debe ser como mínimo igual a la capacidad eléctrica del aparato. Si el aparato está provisto de un cable de 3 hilos con toma de tierra, la extensión debe ser un cable de 3 hilos con toma de tierra. El cable más largo debe disponerse de modo que no cubra la encimera o la mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezar con él.
- Su producto está equipado con un enchufe de línea de corriente alterna polarizado (enchufe con una clavija más ancha que la otra). Este enchufe encajará en la toma de corriente solo de una manera. Esta es una función de seguridad. Si no puede insertar el enchufe completamente en la toma de corriente, intente invertir el enchufe. Si el enchufe aún no encaja, póngase en contacto con su electricista para reemplazar su toma de corriente obsoleta. No invalide el propósito de seguridad del enchufe polarizado.

1. INFORMACIÓN GENERAL

1.1 Instrucciones de uso

Lea atentamente todas las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar quemaduras o daños en el aparato.

El fabricante no se hace responsable de los daños derivados del incumplimiento de estas instrucciones de uso.

Tenga en cuenta lo siguiente:

Estas advertencias de seguridad son válidas para todas las cafeteras De'Longhi.

Conserve este folleto junto con el aparato.

Si el aparato se pasa a otras personas, también se les deben proporcionar estas instrucciones de uso.

1.2 Qué agua usar

- Utilice solo agua potable.
- No utilice agua con gas (carbonatada) o destilada.

1.3 Qué leche/bebida vegetal utilizar

- La máquina se puede utilizar tanto con leche de vaca como con bebidas de origen vegetal.
- No utilice leche cruda.
- Use solo leche pasteurizada o UHT o bebidas de origen vegetal almacenadas de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Los métodos de limpieza descritos en las instrucciones no garantizan la eliminación completa de los alérgenos.
- En caso de alergias o sospechas de alergias y/o intolerancias, asegúrese de que su máquina no haya sido utilizada con tipos de leche o bebidas a base de plantas que contengan alérgenos a los que sea alérgico o sustancias a las que sea intolerante.

2. ANTES DE USAR

2.1 Comprobación del aparato

Después de retirar el embalaje, asegúrese de que el producto esté completo y sin daños y de que todos los accesorios estén presentes. No utilice el aparato si está visiblemente dañado. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de De'Longhi.

2.2 Instalación del aparato

Cuando instale el aparato, debe respetar las siguientes advertencias de seguridad:

- El aparato emite calor. Después de colocar el aparato sobre la encimera, deje un espacio de al menos 3 cm/ 1,18 in entre las superficies del aparato y las paredes laterales y trasera y de al menos 15 cm/ 5,90 in por encima de la cafetera.
- La penetración de agua en el aparato podría causar daños. No coloque el aparato cerca de grifos o lavabos.
- El aparato podría resultar dañado si se congela el agua que contiene. No instale el aparato en una habitación donde la temperatura pueda caer por debajo del punto de congelación.
- Coloque el cable de alimentación de tal manera que no pueda dañarse por los bordes afilados o el contacto con superficies calientes (por ejemplo, placas calefactoras eléctricas).

2.3 Conexión del aparato

Compruebe que la tensión de alimentación de la red eléctrica corresponde a la indicada en la placa de características en la parte inferior del aparato.

Conecte el aparato a una toma de corriente conectada a tierra de manera eficiente e instalada correctamente con una corriente nominal mínima de 15 A.

Si la toma de corriente no coincide con el enchufe del aparato, pida a un profesional cualificado que la reemplace por un tipo adecuado.

2.4 Instalación del aparato

La primera vez que se utilice la máquina, el circuito de agua estará vacío y el funcionamiento podría ser muy ruidoso. El ruido disminuye a medida que el circuito se llena.

3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Realice cuidadosamente la limpieza periódica de la máquina y de sus accesorios, tal como se indica en las instrucciones de uso suministradas y/o se indica en la pantalla o en las luces de advertencia del propio aparato
- No utilice disolventes, productos de limpieza abrasivos o alcalinos, ni alcohol para limpiar el aparato, ya que podrían dañarlo: utilice un paño suave y, en su caso, detergente neutro.
- No utilice objetos metálicos para eliminar incrustaciones o depósitos de café, ya que podrían rayar superficies metálicas o de plástico.

3.1 Limpieza antes del primer uso

- Cuando lo utilice por primera vez, limpie el aparato y los accesorios desmontables que entren en contacto con el agua, el café y las bebidas a base de leche o vegetales, tal como se indica en las instrucciones de uso suministradas. Compruebe en las instrucciones proporcionadas el procedimiento de lavado de los accesorios, incluyendo cuáles de ellos son aptos para el lavavajillas.
- Cuando utilice la máquina por primera vez, será necesario hacer 4-5 preparaciones antes de que dé resultados satisfactorios.

3.2 Limpieza y mantenimiento del depósito de agua

- **Limpieza regular:** Limpie el tanque de agua cada 30 días siguiendo las instrucciones proporcionadas.
- **Bebidas que se sirven calientes:** El agua del depósito debe cambiarse al menos cada 3 días.
- **Tecnología de extracción en frío (si se incluye en el modelo):** Antes de preparar bebidas de extracción en frío, vacíe el depósito de agua, enjuáguelo a fondo y rellénelo con agua potable fresca.

3.3 Descalcificador

- Para realizar el proceso de descalcificación requerido (consulte la sección dedicada en la página 47), use solo De'Longhi EcoDecalk, disponible en delonghi.com. El uso de descalcificadores inadecuados puede dar lugar a defectos no cubiertos por la garantía del fabricante.
- Antes de su uso, lea atentamente las advertencias de seguridad proporcionadas con el desincrustante y las instrucciones en el embalaje
- Realizar la descalcificación según la frecuencia y los métodos indicados en las instrucciones proporcionadas, o indicados por la interfaz de usuario
- El incumplimiento de las instrucciones de descalcificación puede provocar defectos no cubiertos por la garantía del fabricante.
- El descalcificador podría dañar superficies delicadas. Si el producto se derrama accidentalmente, séquelo inmediatamente.

4. DESCRIPCIÓN

4.1 Descripción del aparato - A

- A1. Interruptor principal (ON/OFF)
- A2. Selector de nivel de molienda
- A3. Contenedor de granos de café
- A4. Tapa del contenedor de granos de café
- A5. Puerta accesoria
- A6. Tapa del depósito de agua
- A7. Depósito de agua
- A8. Cable de alimentación
- A9. Varilla de vapor
- A10. Boquilla de salida de café
- A11. Boquilla de agua caliente
- A12. Soporte portafiltros del molinillo de café
- A13. Salida del molinillo de café
- A14. Bandeja de goteo para tazas pequeñas
- A15. Rejilla para tazas pequeñas
- A16. Rejilla para vasos/tazas
- A17. Soporte de rejilla para vasos/tazas
- A18. Indicador del nivel de agua de la bandeja recoge gotas
- A19. Bandeja de goteo

4.2 Descripción del panel de control - B

- B1. Manómetro
- B2. Indicador "Sin agua"
- B3. Indicador para "descalcificar"
- B4. Selector de cantidad de café molido
- B5. Botón de 1 ó 2 tazas (para utilizar el filtro de café correspondiente)
- B6. Botón "OK": preparar bebida/confirmar
- B7. Botón de "Temperatura del café"
- B8. Selector de funciones
 - Cold Brew
 - Espresso
 - Americano
 - Agua caliente
 - Descalcificación
- B9. Botón "Vapor": para suministrar vapor

4.3 Descripción de los accesorios - C

(* Accesorios diferentes por tipo y número según modelo)

- C1. Portafiltro
- C2. Guía de dosificación y apisonado
- C3. Filtro para 1 taza
- C4. Filtro para 2 tazas
- C5. Apisonador
- C6. Jarra de leche
- C7. Papel para "Prueba de dureza total"
- C8. Aguja de limpieza con varilla de vapor
- C9. Cepillo de limpieza (*sólo en algunos modelos)
- C10. Alfombrilla de apisonamiento (*sólo en algunos modelos)

4.4 Accesorios de limpieza opcionales

recomendados por el fabricante

Para obtener más información, visite www.delonghi.com.

ECO MULTICLEAN  **Limpiador**
EAN: 8004399333307

ECODECALK  **Descalcificador**

5. PREPARACIÓN DEL APARATO

Lave todos los accesorios con agua tibia y líquido de lavado, luego proceda de la siguiente manera:

1. Inserte la bandeja de goteo (A19) completa con la rejilla de la taza (A16) y el soporte relativo (A17) (fig. 1);
2. Extraiga el depósito de agua (A7) (fig. 2) y llénelo con agua limpia fresca, teniendo cuidado de no exceder el nivel MÁXIMO (fig. 3).
3. Vuelva a colocar el depósito en el aparato.

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

Tenga en cuenta lo siguiente: Debe personalizar la dureza del agua lo antes posible siguiendo las instrucciones del apartado "12. Menú de configuración".

6. INSTALACIÓN DEL APARATO

1. Conéctelo a la toma de corriente. Pulse el interruptor principal (A1) (fig. 4).
2. Coloque un recipiente de al menos 100 ml/3.38 fl oz de capacidad debajo de la boquilla de agua caliente (A11) (fig. 5).
3. Pulse el botón OK (B6) (fig. 6). La preparación comienza y se detiene automáticamente. Vacíe el recipiente.

Antes de utilizar la cafetera, se deben enjuagar los circuitos internos de la máquina. Proceda de la siguiente manera:

4. Coloque el filtro de café (C3) o (C4) en el portafiltro (C1).
5. Coloque el portafiltro (C1) completo con filtro en el aparato: para asegurarse de que esté colocado correctamente, alinee el mango del portafiltro con "INSERTAR" (fig. 7), luego gire el mango hacia la derecha hasta que esté alineado en la posición "CERRAR".
6. Coloque un recipiente debajo del portafiltro y la varilla de vapor (A9).
7. Pulse el botón OK (B6): se iniciará la preparación.
8. Cuando haya terminado la preparación, presione el botón de vapor (B9) (fig. 8) y suelte el chorro durante unos segundos para enjuagar el circuito de vapor; para garantizar los mejores resultados posibles, esta operación debe repetirse 3 o 4 veces. El propósito de este procedimiento es purgar el agua del circuito antes de usar vapor para preparar una bebida.

El aparato está listo para su uso.

Tenga en cuenta lo siguiente: También recomendamos enjuagar los circuitos internos si el aparato no se utiliza durante mucho tiempo.

Cuando utilice la máquina por primera vez, deberá preparar de 4 a 5 tazas de café antes de que dé resultados satisfactorios. Preste especial atención a la cantidad de café molido en el filtro ((C3) o (C4)) (consulte las instrucciones en la sección "7.1 Paso 1 - Molienda"). Proceda como se describe en la sección "La "dosis perfecta"".

7. PREPARAR CAFÉ

7.1 Paso 1 - Molienda

1. Coloque los granos de café en el recipiente (A3) (fig. 9). Lo mejor es moler solo una cantidad de granos suficiente para su uso inmediato, de modo que el café siempre esté fresco.
2. El ajuste de molienda predeterminado es 9 (molido medio). Si esto es demasiado fino o demasiado grueso, ajuste el nivel de acuerdo con el gusto personal y el tipo de café utilizado (ajuste solo cuando el molinillo de café esté en funcionamiento) (fig. 10).

Tenga en cuenta lo siguiente: Ajuste el nivel en función del flujo. Si el flujo es demasiado lento, aumente el ajuste de molienda; si es demasiado rápido, redúzcalo. Si selecciona niveles entre 3 y 1, los granos se molerán muy finos. Este tipo de ajuste es adecuado solo para café muy especial (tostado ligero) o cuando la calidad del café molido es inferior a la ideal y se puede atribuir a rebabas desgastadas (molienda demasiado gruesa).

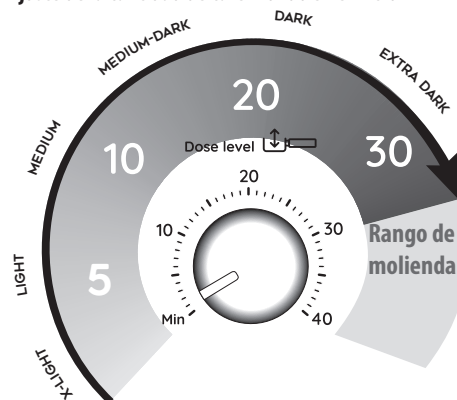
3. Coloque uno de los filtros de café (C3) o (C4) en el portafiltro (C1). Pulse  (B5) para seleccionar la preparación de 1 o 2 tazas. Esto también duplica la cantidad de espresso entregado.
4. Ajuste la cantidad ajustando el indicador (B4), comenzando desde la posición mínima (fig. 11).

La primera vez que lo use, deje el indicador en la posición Mín. Al principio, es normal hacer algunos intentos antes de encontrar la configuración óptima. Le sugerimos que comience con los valores predeterminados, luego modifíquelos si es necesario siguiendo las sugerencias de la sección "Ajuste de la cantidad de café molido en el filtro".

5. Conecte la guía de dosificación y apisonamiento (C2) al portafiltros: 1 presione; 2 gire para bloquear (fig. 12).
6. Inserte el portafiltro en la salida del molinillo de café (A13) (fig. 13).
7. Presione el portafiltro hasta que escuche un "clik" (fig. 14), luego suéltelo. La molienda se inicia y se detiene automáticamente.

Tenga en cuenta lo siguiente: Para detener manualmente la molienda, simplemente presione el portafiltro de nuevo (hasta que escuche un clic).

Ajuste de la cantidad de café molido en el filtro



Las diferentes variedades de granos de café dan diferentes resultados cuando se muelen: en consecuencia, el ajuste inicial de la dosis requiere un cuidado especial.

Esta ilustración muestra cómo regular la dosificación, en función del color del tostado: esto debe tomarse como una guía general, dado que en la práctica, el ajuste final puede variar según la composición de los granos.

1. Ajuste la cantidad (a la marca elevada dentro del filtro de café), comenzando desde la posición mínima. Los números en el indicador son una referencia útil para anotar una vez que la cantidad en el filtro es ideal. Los números no corresponden a la configuración del molinillo de café, las unidades de medida (g/oz) o el tiempo de molienda.
2. Observando el color de tueste de sus granos en particular, gire el indicador lentamente hasta encontrar el ajuste adecuado.

7.2 Paso 2 - Apisonamiento

1. Después de moler, retire el portafiltro (fig. 15).
2. Toque la guía de dosificación y apisonamiento (C2) para nivelar el café molido.
3. (Solo ciertos modelos): apoye el portafiltro en la carcasa sobre la alfombrilla de apisonamiento (C10) (fig. 16).
4. Pulse el café con el apisonador (C5) (fig. 17).
5. Retire la guía de dosificación y apisonamiento girándola en sentido antihorario y tirando hacia arriba (fig. 18), y verifique que la cantidad sea correcta (ver "La 'dosis perfecta'").
6. Conecte el portafiltro a la salida de café (A10) (fig. 19).

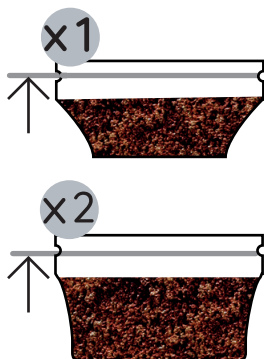
Tenga en cuenta lo siguiente: El café que queda en los bordes del filtro después del prensado no compromete de ninguna manera la calidad de la preparación y, por lo tanto, el resultado final.

La "dosis perfecta"

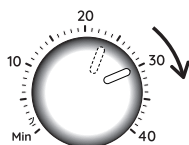
Consulte el siguiente párrafo.

7.3 Lograr la dosis perfecta

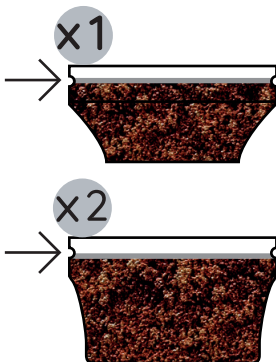
Inferior a la dosis



- La cantidad de café molido en el filtro no es suficiente.
- Para aumentar la cantidad de café, gire en el sentido de las agujas del reloj el dial de dosis de café (B4) para aumentar el número de uno en uno.

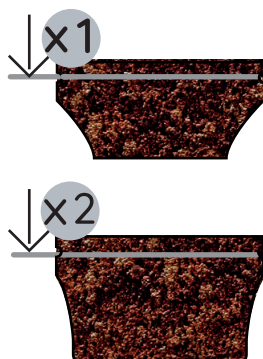


DOSIS PERFECTA

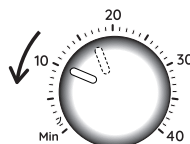


- El filtro se llena hasta el nivel de la marca
- El marcador de dosis de café (B4) está configurado correctamente

Dosis excesiva



- Demasiado café molido en el filtro.
- En la siguiente molienda, reduzca la cantidad de café girando en sentido antihorario el dial de dosis de café (B4) para disminuir el número de uno en uno.



7.4 Paso 3 - Preparación

- 1. Seleccione la temperatura (fig. 20) (ver “Temperatura de preparación del café”).
- 2. Seleccione la bebida deseada (fig. 21). Si la bebida ha sido programada (ver sección “11. Programación de cantidades de bebidas”), la luz de la bebida parpadea brevemente.
- 3. Pulse OK (B6) para iniciar la preparación (fig. 22) (preinfusión e infusión). El suministro del café se detendrá automáticamente.

Temperatura de preparación del café

La temperatura del agua se controla durante todo el proceso de preparación para garantizar su estabilidad durante el paso de extracción. La máquina tiene 3 temperaturas de infusión* en un rango entre 92/ 197,6 y 96/ 204,8° C/° F.

La temperatura utilizada de manera efectiva dependerá típicamente de la variedad de batidos y del tostado: Los granos de robusta requieren una temperatura más baja, y los granos de Arábica una temperatura más alta. Lo mismo se aplica para los granos tostados oscuros o para los granos tostados claros, respectivamente.

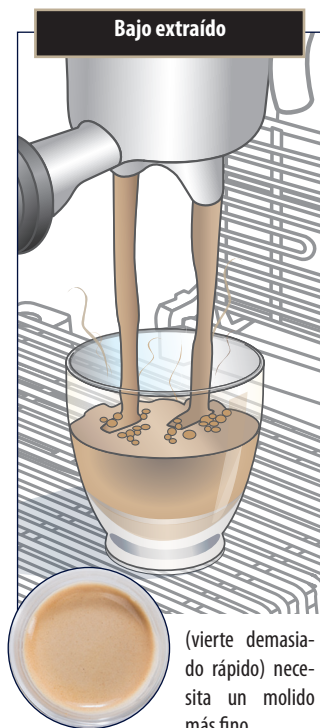
Nivel de temperatura	Luz indicadora correspondiente	Color tostado
MÍN.		Oscuro
MED		Medio oscuro
MÁX.		Ligero - medio

* Esta es la temperatura del agua en el termobloque. Por lo tanto, es diferente a la temperatura de la bebida en la taza o la temperatura de la bebida en el momento de salir de las salidas del portafiltro.

8. LOGRAR LA PERFECCIÓN DEL ESPRESSO

Preparar el espresso perfecto es un arte y puede llevar un par de intentos. Prepárese para ajustar el grado de molido y asegúrese siempre de tener el café molido apisonado en la línea indicadora del filtro (dosis perfecta) para poder alcanzar una extracción perfecta.

Bajo extraído

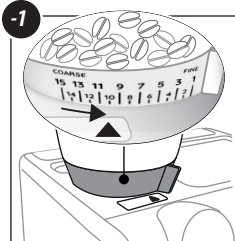


(vierte demasiado rápido) necesita un molido más fino

- Fluyendo rápido como el agua
- Crema clara y pálida

Para que sea perfecto:

- Ajuste el ajuste de molienda a un ajuste más fino 1 paso a la vez.

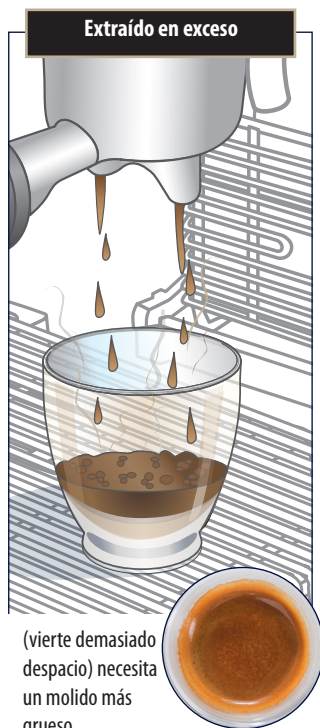


- Asegúrese de que la cantidad de café molido alcance la "dosis perfecta": si no es así, ajuste el dial de dosis de café (B4) (consulte "7.3 Lograr la dosis perfecta").

★ ESPRESSO PERFECTO



Extraído en exceso



(vierte demasiado despacio) necesita un molido más grueso

- Fluye por goteo o no fluye en absoluto
- Crema muy oscura y no uniformada

Para que sea perfecto:

- Ajuste el ajuste de molienda a un ajuste más grueso 1 paso a la vez.



- Asegúrese de que la cantidad de café molido alcance la "dosis perfecta": si no es así, ajuste el dial de dosis de café (B4) (consulte "7.3 Lograr la dosis perfecta").

9. PREPARACIÓN DE BEBIDAS COLD BREW



La tecnología de extracción en frío proporciona un método para preparar café que utiliza agua fría o agua a temperatura ambiente. En lugar de calor, se utiliza un período de infusión más largo para extraer las propiedades de los granos de café.

Proceda de la siguiente manera:

1. Seleccione Cold Brew (preparación  en frío) (fig. 23). La luz indicadora del botón OK se vuelve azul.
2. Para asegurarse de que el circuito de café esté frío, será aconsejable ejecutar primero una entrega de prueba: en consecuencia, coloque un recipiente debajo de la boquilla de café (A10) y presione OK: presione OK nuevamente después de unos segundos para detener la entrega;
3. Retire y vacíe el recipiente, luego conecte el portafiltro, con la dosis adecuada, a la boquilla de café;
4. Prepare un vaso con 2-3 cubitos de hielo y colóquelo debajo de las boquillas de café (fig. 24);
5. Pulse OK (luz indicadora azul): comenzará la entrega.
6. La entrega se detiene automáticamente.

Tenga en cuenta lo siguiente:

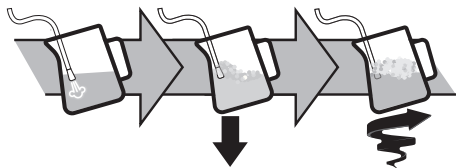
- La extracción en frío es una tecnología sin presión: en consecuencia, el manómetro no se mueve durante el suministro.
- Asegúrese de que el agua del depósito esté fresca. Si el agua tiene uno o dos días, vacíe el depósito y acláralo bien. Mantenga el depósito de agua limpio en todo momento.

10. PREPARAR BEBIDAS LÁCTEAS

10.1 Espumar la leche

1. Llene la jarra (C6) con la cantidad de leche a calentar/espumar, teniendo en cuenta que el volumen de la leche aumentará 2 o 3 veces (fig. 25). Para una espuma más densa y distribuida de manera más uniforme, los mejores resultados se lograrán utilizando leche de vaca entera a la temperatura del refrigerador (aproximadamente 5°C/ 41°F).

My Latte Art



2. Coloque la jarra debajo de la varilla de vapor y presione el botón de vapor (B9) (fig. 26).
3. Para espumar la leche, apoye la varilla de vapor (A9) sobre la superficie del líquido. Esto mezcla el aire con la leche y el vapor.

4. Mantenga la varilla de vapor en contacto con la superficie, teniendo cuidado de no dejar entrar demasiado aire y crear burbujas excesivamente grandes.
5. Sumerja la varilla de vapor debajo de la superficie de la leche, esto crea un vórtice en el líquido. Una vez que la leche se haya calentado a la temperatura deseada, vuelva a pulsar el botón de vapor y espere a que el flujo de vapor se detenga por completo antes de retirar la jarra de leche de la máquina.

Consejos para baristas:

- **Lo mejor es la leche fresca.** Utilice siempre leche fresca directamente de la nevera.
- Para obtener los mejores resultados, reemplace siempre la jarra de leche en la nevera cuando no esté en uso.
- La leche entera garantiza resultados óptimos. El aspecto y la textura de la espuma dependen de la naturaleza de la leche o las bebidas vegetales utilizadas.
- Después de espumar la leche, elimine las burbujas no deseadas girando suavemente la jarra.

Limpieza de la varilla de vapor

1. Después del uso, limpie siempre la varilla de vapor (fig. 27) con un paño para eliminar los depósitos residuales de leche. El procedimiento recomendado para una limpieza en profundidad es el uso de Eco MultiClean: este producto garantiza la máxima higiene al eliminar las proteínas y grasas de la leche, y se puede utilizar para limpiar toda la máquina.
2. Deje salir el vapor durante unos segundos para limpiar la varilla (fig. 8).
3. Espere hasta que la varilla de vapor se haya enfriado. Para que la varilla funcione eficazmente a lo largo del tiempo, utilice la herramienta de limpieza especial (C8) para liberar los orificios (fig. 28) de cualquier obstrucción.

11. PROGRAMACIÓN DE CANTIDADES DE BEBIDAS

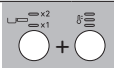
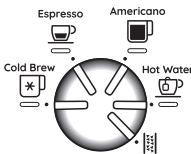
1. Prepare el aparato para servir 1 ó 2 tazas de la bebida que desee preparar, hasta colocar el portafiltro (C1) completo con el filtro (C3) o (C4) y el café molido.
2. Gire el indicador (B8) para seleccionar la bebida que desea programar.
3. Pulse el botón OK (B6) y manténgalo pulsado durante al menos 3 segundos, hasta que el indicador relativo a la bebida seleccionada comience a parpadear, lo que indica que la máquina está en modo de programación.
4. Cuando se haya alcanzado la cantidad deseada, pulse de nuevo el botón OK: la cantidad queda programada.

Tenga en cuenta lo siguiente:

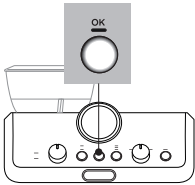
- Puede programar bebidas, pero no la entrega de vapor.
- La programación cambia la cantidad de bebida entregada, pero no la cantidad de café molido
- Cuando se selecciona una bebida programada, la luz correspondiente parpadea brevemente.
- Las bebidas "2x" pueden programarse por separado.

Receta de café	Cantidad predeterminada (ml/fl oz)	Cantidad programable (ml/fl oz)
Cold Brew 	≈ 110/3,72	≈ 90/3,04 a ≈ 130/4,39
Cold Brew  2x	≈ 180/6,09	≈ 160/5,41 a ≈ 220/7,44
Espresso 	≈ 35/1,18	≈ 15/0,51 a ≈ 90/3,04
Espresso  2x	≈ 70/2,37	≈ 30/1,01 a ≈ 180/6,09
Americano 	≈ 120/4,06	espresso: ≈ 20/0,68 a ≈ 90/3,04 • agua: ≈ 25/0,84 a ≈ 150/5,07
Americano  2x	≈ 240/8,12	• espresso: ≈ 30/1,01 a ≈ 180/6,09 • agua: ≈ 50/1,69 a ≈ 240/8,12
Hot water 	≈ 250/8,45	de ≈ 65/2,20 a ≈ 300/10,14

12. MENÚ DE CONFIGURACIÓN

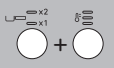
1. Accede al menú:			
Presione y mantenga presionado durante 3 segundos			
2. Seleccione la configuración que se va a ajustar			
			
Configuración correspondiente	Girar a	Pulse 	Pulse  de nuevo para cambiar la configuración
Estadísticas (información útil para fines de asistencia)	Cold Brew 	Ver apartado “18.1 Estadísticas”	
			

Pausa previa a la infusión	Espresso 	Se enciende el indicador luminoso correspondiente al ajuste seleccionado en ese momento	 → No
			 → 1 seg
			 → 2 seg
Ajuste adicional de la molienda	Americano 	Se enciende el indicador luminoso correspondiente al ajuste seleccionado en ese momento	 → 1º rango
			 → 2º rango
Apagado automático	Hot water 	Se enciende el indicador luminoso correspondiente al ajuste seleccionado en ese momento	 → 9 minutos
			 → 1,5 horas
			 → 3 horas
Dureza del agua		Se enciende el indicador luminoso correspondiente al ajuste seleccionado en ese momento	 → suave
			 → medio
			 → duro /muy difícil

3. Guarde la nueva configuración pulsando OK (B6)


Tenga en cuenta lo siguiente: El aparato sale del menú de configuración automáticamente si no hay actividad durante 30 segundos.

12.1 Restablecer la configuración predeterminada

1. Accede al menú:	
Presione y mantenga presionado durante 3 segundos	
2. Restablecer valores predeterminados	
Mantenga pulsado el botón de vapor (B9) durante 3 segundos.	

La luz OK (B6) parpadea brevemente para confirmar el reinicio.

13. LIMPIEZA DEL APARATO

¡Importante!

- No utilice disolventes, detergentes abrasivos ni alcohol para limpiar la cafetera.
- No utilice objetos metálicos para eliminar incrustaciones o depósitos de café, ya que podrían rayar superficies metálicas o de plástico.
- Si la máquina permanece inactiva durante más de una semana, es aconsejable realizar un ciclo de enjuague antes de preparar cualquier bebida.

¡Peligo!

- Nunca sumerja la cafetera en agua durante la limpieza: es un aparato eléctrico.
- Antes de comenzar cualquier operación de limpieza en el exterior de la máquina, apáguela, desenchúfela de la toma de corriente y espere a que se enfríe.

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

14. LIMPIEZA DEL MOLINILLO DE CAFÉ

- Limpie la zona del accesorio con un cepillo (C9) (fig. 29).
- Use un cepillo para limpiar la guía del café (fig. 30).

Molienda eficiente

Las fresas se desgastan con el tiempo. A medida que pasa el tiempo, para lograr la cantidad perfecta, debe girar el dial (B4) hacia los números más altos. Cuando alcance una configuración de entre 30 y 40, debe establecer el rango de molienda adicional (consulte la sección “12. Menú de configuración” - “Rango de molienda”).

Cuando la cantidad de café molido sea inferior a la esperada, póngase en contacto con un centro de servicio para que sustituyan las fresas. Una vez colocadas las nuevas fresas, ajuste el molinillo de café accediendo al menú de ajustes y seleccionando el primer rango del ajuste “ajuste extra de molienda”. A continuación, gire el dial de cantidad de café molido (B4) a la posición Min y establezca la cantidad como para el primer uso (consulte “La “dosis perfecta””).

15. DUREZA DEL AGUA

El indicador de descalcificación  (B3) se enciende tras un periodo de funcionamiento predeterminado que depende de la dureza del agua. La máquina también se puede programar de acuerdo con la dureza real del suministro de agua local, en cuyo caso puede ser necesario descalcificar con menos frecuencia (consulte la sección “12. Menú de configuración”).

- Retire la tira indicadora de “PRUEBA DE DUREZA TOTAL” (C7) de su paquete.
- Sumerja la tira completamente en un vaso de agua durante aproximadamente un segundo (fig. 31).
- Retire la tira del agua y agite ligeramente (fig. 32).

Resultado de la prueba de dureza del agua	(B7) botón	Nivel
		1 agua blanda
		2 agua media
		3 agua dura o muy dura
		

- Ajuste la máquina en consecuencia, como se indica en la sección “12. Menú de configuración”.

16. DESCALCIFICACIÓN

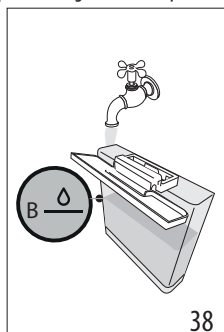
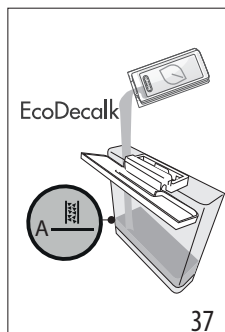
¡Importante!

- Antes de utilizar el descalcificador, lea las instrucciones y el etiquetado del envase.

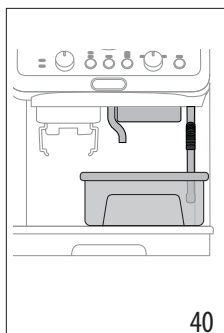
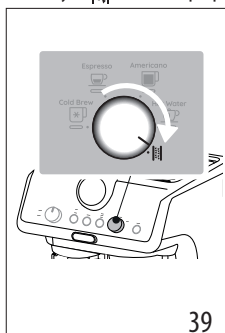
- Utilice únicamente el descalcificador De'Longhi. El uso de descalcificador inadecuado y/o la realización de descalcificación incorrecta puede resultar en fallas no cubiertas por la garantía del fabricante.
- El descalcificador puede causar daños en superficies delicadas. Si el producto se derrama accidentalmente, séquelo inmediatamente.

Para descalcificar	
Descalcificador	Descalcificador De'Longhi
Contenedor	Capacidad 2 litros / 67,63 onzas líquidas
Tiempo	~20 min

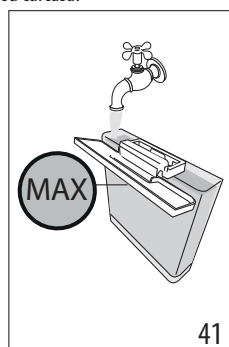
1. Cuando se encienda el indicador  (B3), deberá descalcificar el aparato. Puede iniciar la descalcificación en cualquier momento.
2. Retire y vacíe la bandeja de goteo (A19), luego vuelva a colocarla en la máquina.
3. Vacíe el depósito de agua (A7)
4. Vierta el descalcificador en el depósito de agua (A7) hasta el nivel **A**  marcado en el interior del depósito (correspondiente al contenido de un envase individual o 100 ml/3,38 fl oz) (fig. 37).
5. Añadir agua (1 litro/33,81 fl oz.) hasta el nivel **B**  (fig. 38). Ahora vuelva a colocar el depósito de agua en la máquina.



6. Gire la perilla (B8) a  (fig. 39): el indicador OK se enciende y el  indicador parpadea.



7. Asegúrese de que el portafiltro no (C1) esté conectado. Coloque un recipiente debajo de los surtidores de café (A10) y agua caliente (A11) y otro debajo de la varilla de vapor (A9) (fig. 40).
 8. Mantenga pulsado el botón OK (B6) durante al menos 3 segundos. La luz OK parpadea.
 9. Se inicia el programa de descalcificación y el líquido descalcificador sale por las boquillas. El programa de descalcificación elimina los depósitos de cal del interior del aparato realizando automáticamente una serie de aclarados y pausas hasta que se vacía el depósito.
- La descalcificación se detiene y el piloto OK se vuelve azul. Esto significa que se debe realizar un ciclo de aclarado:
10. Vacíe los recipientes utilizados para recoger la solución de descalcificación y vuelva a colocarlos debajo de las boquillas.
 11. Retire el depósito de agua, vacíe los restos de solución descalcificadora, enjuáguelo con agua corriente y llénelo de agua dulce hasta el nivel MAX (fig. 41). Vuelva a colocar el tanque en su carcasa.



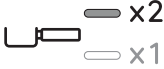
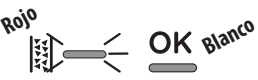
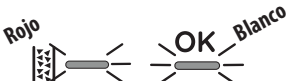
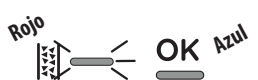
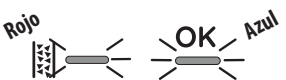
12. Pulse el botón OK: se iniciará el ciclo de aclarado.
13. Cuando se completa el enjuague, la entrega se detiene: el  indicador parpadea y el indicador OK se apaga.
14. Vacíe el recipiente utilizado para recoger el agua de enjuague.
15. Retire y vacíe la bandeja de goteo (A19), luego vuelva a colocarla en la máquina.
16. Retire el depósito, llénelo de agua limpia y vuelva a colocarlo en la máquina.
17. Gire el dial de selección de función (B8) a una de las bebidas. La máquina ya está lista para su uso.

Tenga en cuenta lo siguiente:

- El ciclo de descalcificación puede ponerse en marcha en cualquier momento (aunque el piloto correspondiente no se haya encendido todavía).
- Si la descalcificación se inicia por error, puede detenerse pulsando el botón OK y manteniéndolo pulsado durante 10 segundos; el ciclo de aclarado no puede detenerse.

17. EXPLICACIÓN DE LAS LUCES INDICADORAS

LUCES	EXPLICACIÓN DE LAS LUCES INDICADORAS	OPERACIÓN
Todas las luces parpadean brevemente	Encendido del aparato	Autodiagnóstico
OK Permanentemente encendida	La máquina se ha encendido por primera vez y el circuito de agua debe llenarse	Proceder como se indica en el apartado “6. Instalación del aparato”
OK Parpadeo	La máquina se está calentando	Espere hasta que se haya alcanzado la temperatura de entrega ideal
Blanco OK Permanentemente encendida (Los indicadores  y  mostrar las selecciones respectivas)	La máquina está lista para la preparación	Configure la máquina y proceda con la preparación de la bebida
Azul OK Permanentemente encendida (El  indicador muestra la selección en curso)	La máquina está lista para la preparación	Configure la máquina y proceda con la preparación de la bebida
 Permanentemente encendida	No hay suficiente agua en el depósito (A7) o el depósito no está correctamente colocado	Llene el depósito de agua o retire el depósito y vuelva a colocarlo correctamente
 Parpadeo	Se está intentando entregar una bebida, pero con el depósito de agua (A7) vacío	Llenar el depósito de agua
	Debido a que los granos se muelen demasiado finos, el café sale demasiado despacio o no sale en absoluto	Retire el portafiltro (C1) y repita los pasos de preparación del café, teniendo en cuenta las indicaciones dadas en los apartados “7.1 Paso 1 - Molienda” y “7.2 Paso 2 - Apisonamiento”
	El filtro de café (C3) o (C4) está obstruido	Enjuague los filtros con agua corriente
	El depósito (A7) no está bien colocado y las válvulas correspondientes no están abiertas	Presione ligeramente el depósito para abrir las válvulas
	Cal en el circuito de agua	Descalcificar como se describe en la sección “16. Descalcificación”
 x2  x1 Permanentemente encendida	Se selecciona la preparación de 1 taza	Todo el procedimiento de preparación (desde la molienda hasta la entrega) está configurado para hacer 1 taza
→		

LUCES	EXPLICACIÓN DE LAS LUCES INDICADORAS	OPERACIÓN
 Permanentemente encendida	Se selecciona la preparación de 2 tazas	Todo el procedimiento de preparación (desde la molienda hasta la entrega) está configurado para hacer 2 tazas
 Permanentemente encendida	Selecciona una de las temperaturas disponibles	Ver "Temperatura de preparación del café"
 Parpadeo	Alarma general	Apague la máquina y espere 10 minutos antes de volver a encenderla. Si el problema continúa, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
 Parpadeo	La función de vapor está seleccionada y en uso	Después de unos segundos, la máquina comienza a emitir vapor
 Permanentemente encendida - rojo	Se requiere el descalcificado	Realizar el descalcificado como se describe en la sección "16. Descalcificación"
 Parpadeo - Encendido permanente	El descalcificado está seleccionado	Pulse OK durante 3 segundos para iniciar la descalcificación o gire el dial hasta una bebida
 Intermitente	Se procede a la decalcificación. La máquina suministra solución de descalcificación	Continúe completando el ciclo de descalcificación (ver "16. Descalcificación")
 Parpadeo - Encendido permanente	El primer paso del ciclo de descalcificación ha finalizado: el siguiente paso necesario es un enjuague.	Pulse OK para comenzar a enjuagar.
 Intermitente	La máquina procede al enjuague para completar el proceso de descalcificación	Continúe completando el ciclo de descalcificación (ver "16. Descalcificación")

18. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Hay agua en la bandeja de goteo (A19)	Esta agua proviene de los circuitos internos de la máquina y es una consecuencia normal de su funcionamiento	Vacíe y limpie la bandeja de goteo regularmente
La máquina no produce café espresso	No hay agua en el depósito (A7)	Llenar el depósito
	El indicador OK (B6) está encendido, lo que significa que el circuito de café o el circuito de vapor están vacíos	Pulse el botón asociado con el indicador OK para llenar el circuito
	Obstrucción en el filtro de café (C3) o (C4)	Enjuague los filtros con agua corriente
	Café molido demasiado fino	Ajuste la cantidad y el nivel de molienda
	El depósito (A7) no está bien colocado y las válvulas inferiores no están abiertas	Presione ligeramente el depósito para abrir las válvulas de la parte inferior
	Cal en el circuito de agua	Descalcificar como se describe en la sección "16. Descalcificación"
El portafiltro (C1) no se puede conectar al aparato	El café molido no ha sido apisonado o la cantidad es excesiva	Repita la fase 1 (sección "7.1 Paso 1 - Molienda") usando menos café. Si está utilizando el filtro de 1 taza, asegúrese de que la luz 1X (B5) esté encendida.
El café espresso gotea desde los bordes del portafiltro (C1) en lugar de desde los orificios	El portafiltro no está correctamente colocado	Coloque el portafiltro correctamente (fig. 19)
	La junta del pico de café ha perdido flexibilidad o está sucia	Póngase en contacto con un centro de atención al cliente para que lo reemplacen
	Obstrucción en el filtro de café (C3) o (C4)	• Enjuague los filtros con agua corriente • Regular los ajustes de molienda
La crema de café espresso es demasiado ligera (sale de la boquilla demasiado rápido)	Es necesario reevaluar los ajustes de la máquina	Consulte las instrucciones en la sección "La "dosis perfecta""
La crema espresso es demasiado oscura (sale de la boquilla demasiado lentamente)	Es necesario reevaluar los ajustes de la máquina	Consulte las instrucciones en la sección "La "dosis perfecta""
El café está frío	Se ha preparado una bebida Cold Brew	Cuando el indicador OK se ilumina en azul, se ha seleccionado la tecnología Cold Brew
→		

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La bebida Cold Brew está caliente	Se entregó una bebida caliente poco antes del Cold Brew	Antes de preparar la bebida, es aconsejable enfriar el circuito de café ejecutando una preparación de prueba de Cold Brew durante unos segundos
	El agua del depósito no es fresca	Vacíe el depósito de agua, enjuague y llene con agua fresca
	Sin hielo en el vaso	Coloque 2-3 cubitos de hielo en el vaso como se describe para la preparación de bebidas Cold Brew
Una vez finalizado el ciclo de descalcificación, la máquina solicita un enjuague adicional	Durante el ciclo de aclarado, el depósito de agua (A7) no se ha llenado hasta el nivel MÁX	Repita el ciclo de enjuague (consulte la sección "16. Descalcificación")
La máquina no muele el café	Han entrado cuerpos extraños en el molinillo de café	Gire el selector (A2) a 15 y retire todos los granos con un aspirador hasta que el contenedor de granos (A3) esté vacío y limpio. Si el problema continúa, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
Cambiar a otro tipo de café		- Se recomienda verter solo la cantidad de granos de café que se utilizará en el recipiente de granos de café (A3) - Para vaciar el recipiente, aspire el contenido con un aspirador o triture todos los granos del recipiente hasta vaciarlo por completo. - Añadir nuevo tipo de granos de café - Si la cantidad de café molido no da la dosis perfecta, proceda a configurar la máquina como para el primer uso
Después de la molienda, el filtro de café (C3) o (C4) está vacío	El embudo del molinillo de café está obstruido	Limpie como se describe en la sección "14. Limpieza del molinillo de café".
Después de la molienda, la cantidad de café en el filtro (C3) o (C4) no da la "dosis perfecta"	La cantidad de café molido debe ajustarse	Ajuste la cantidad con el dial relativo (B4), siguiendo las indicaciones dadas en la sección "La "dosis perfecta"". Si el dial ya está en la posición máx., proceda como se describe en la sección "12. Menú de configuración" - "Ajuste adicional de la molienda"
	Está utilizando el filtro de 2 tazas (C4)	Asegúrese de que la luz 2X esté encendida
	Con el tiempo, las fresas se desgastan	Contactar con el Servicio de Atención al Cliente

18.1 Estadísticas

Las estadísticas de la máquina son útiles en caso de que se necesite servicio. Proceda de la siguiente manera:

- Acceda al menú pulsando simultáneamente los botones (B5) y (B7) y manteniéndolos pulsados durante 3 segundos;
- Gire el dial (B8) para seleccionar "Cold Brew";
- Pulse el botón de temperatura (B7);
- Una vez dentro del menú de configuración, abra la información estadística requerida colocando el selector como se ilustra en la siguiente tabla:

Posicionamiento del dial	Contador
	Recuento total de bebidas frías
	Recuento total de bebidas calientes
	Recuento total de entregas de vapor
	Recuento total de ciclos de descalcificación

- Los números se muestran junto con los indicadores relativos , , 

Indicadores del panel de control	Recuento de bebidas	Recuento de descalcificación
  x2  x1  	hasta 100	hasta 1
  x2  x1  	entre 100 y 1000	entre 2 y 10
  x2  x1  	entre 1000 y 3000	entre 10 y 30
  x2  x1  	entre 3000 y 6000	entre 30 y 60
  x2  x1  	entre 6000 y 11000	entre 60 y 110
  x2  x1  	más de 11000	más de 110

- La máquina sale del menú de configuración automáticamente si transcurren 30 segundos sin ninguna actividad.

Register Now

www.delonghi.photo

