
EC9455M

La Specialista TOUCH

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 1450 W

MACHINE À CAFÉ

Mode d'emploi. Conservez ces instructions
Rendez-vous sur le site delonghi.com pour connaître les
centres de service à proximité.

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES
120 V~ 60 Hz 1450 W



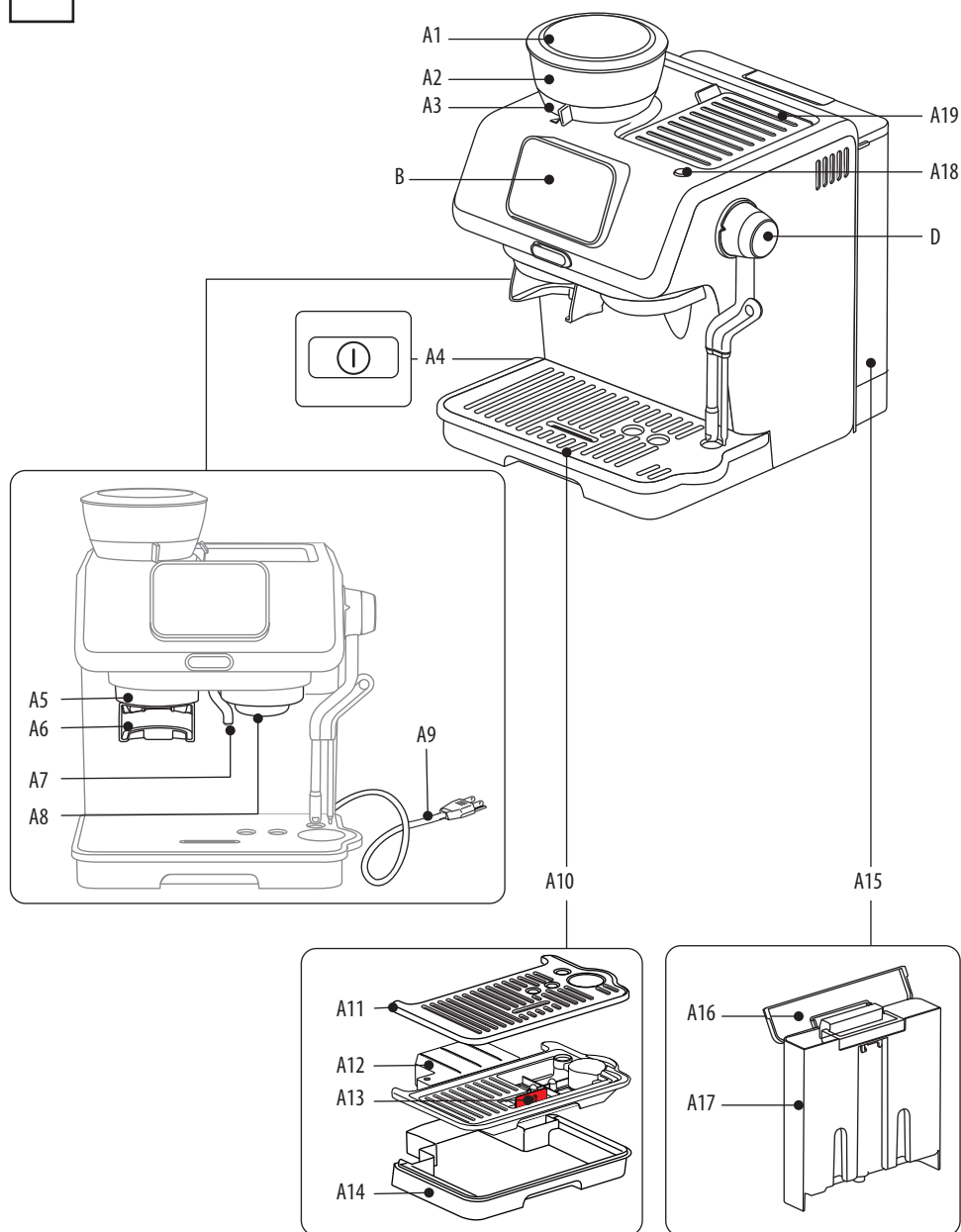
CAFETERA

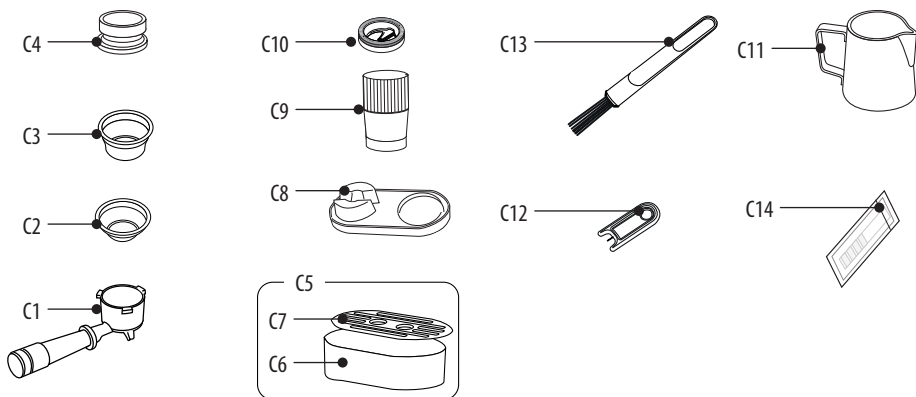
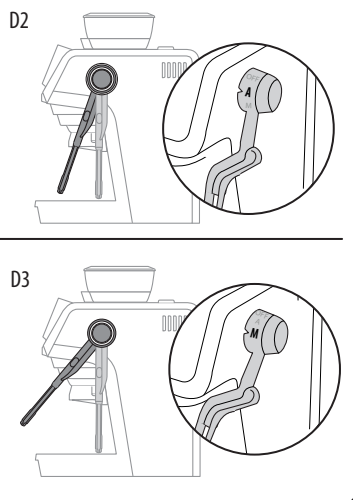
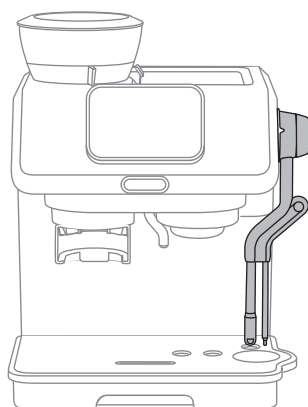
Instrucciones para su uso. Mantenga estas instrucciones
Visite delonghi.com para obtener una lista de los
centros de servicio más cercanos.

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS:
120 V~ 60 Hz 1450 W

De'Longhi

A



B**C*****D**

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 instructions for use provided 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 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 13 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.

4. DESCRIPTION

4.1 Description of appliance - A

- A1. Bean hopper lid
- A2. Bean hopper
- A3. Grinding level selector (fine to coarse)
- A4. Main switch (I/O)
- A5. Coffee grinder outlet
- A6. Portafilter holder
- A7. Hot water spout
- A8. Brewing unit
- A9. Power cord
- A10. Drip tray assembly
- A11. Mug or cup tray
- A12. Mug or cup tray support
- A13. Water level indicator
- A14. Drip tray
- A15. Water tank
- A16. Water tank lid
- A17. Water container
- A18. ON/Stand-by button
- A19. Accessory storage

4.2 Description of homepage- B

- B1. Bean adapt function
- B2. Selectable drinks (the machine guides you step by step)
- B3. Setting menu

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 “Descaling” on page 23) use only De’Longhi Eco-Decalk, 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.

4.3 Description of accessories - C*

(* Different for type and number upon model)

- C1. Portafilter
- C2. 1-cup coffee filter
- C3. 2-cups coffee filter
- C4. Dosing funnel
- C5. Small cup support
- C6. Small cup drip tray
- C7. Small cup grille support
- C8. Tamping Mat
- C9. Tamper
- C10. Adjust dose tool
- C11. Milk pitcher
- C12. Cleaning needle for steam wand
- C13. Cleaning brush
- C14. “Water hardness test” indicator paper

4.4 Description of Auto Latte Art system - D

- D1. Steam wand
- D2. “A” position: automatic function
- D3. “M” position manual function

4.5 Recommended optional cleaning accessories

Visit Delonghi.com for more information.

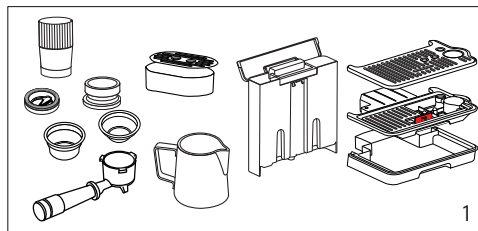
ECO MULTICLEAN  **Cleaner**

EAN: 8004399333307

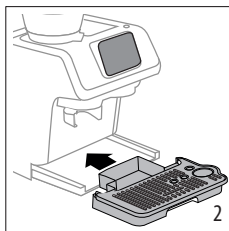
ECODECALK 

Descaler

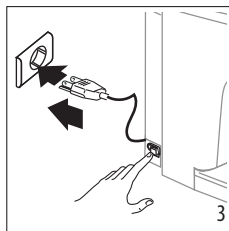
5. PREPARING YOUR MACHINE FOR FIRST USE



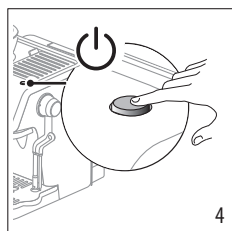
1. Wash and dry all accessories (including water tank (A15)) with warm water and mild detergent.



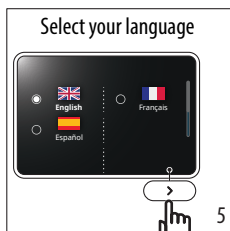
2. Insert the drip tray (A10) complete with cup grille and remove the sticker on the display.



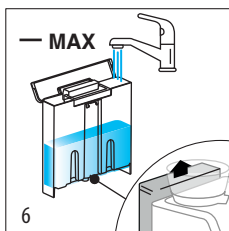
3. Plug in the machine and turn it on by pressing the main switch (A4) on the side of the machine.



4. Press the ON/Stand-by button (A18). The display lights on.



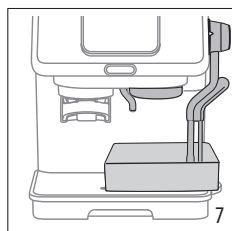
5. Select your language and press > to confirm the selection.



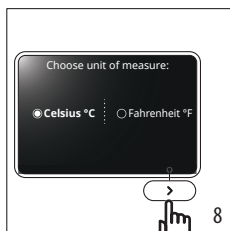
6. The machine leads you step by step. Remove the water tank and fill with fresh clean water*, taking care not to exceed the MAX level. Replace the water tank and press >.

* What water to use

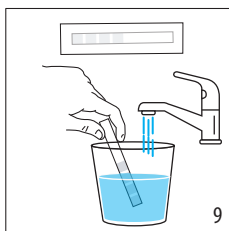
- Potable fresh water is mandatory.
- Do not use sparkling (carbonated) or distilled water
- **Cold extraction technology:**
 - when making "Cold Brew" for the first time, rinse the inner circuit brewing 4 double "Cold brew" drinks with no coffee powder.
 - before making cold brewed drinks, always empty out the water container (A17), rinse thoroughly and refill with fresh potable water.



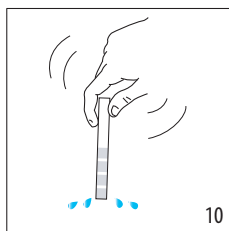
7. Put a container under the hot water spout (A7) and press "Start" to run a rinse. Rinse starts and stops automatically.



8. Choose the unit of measure of the temperature you prefer, then press >. Then proceed setting the water hardness.

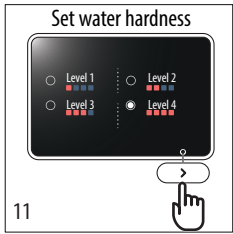


9. Remove the "TOTAL HARDNESS TEST" indicator paper (C14) from its pack. Press "Start": immerse the paper completely in a glass of water for one second.



10. Remove the indicator paper from the water and shake lightly. Press >.

Preparing your machine for first use

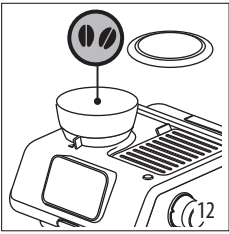


11. After about a minute, 1, 2, 3, or 4 red squares form, depending on the water hardness. Select the corresponding level on the display. Press >.

Please note: *Selecting the correct water hardness in the machine is very important, as it will effect the frequency of descaling needed. A correct maintenance of the machine is key to ensure its longevity.*

 **BEAN ADAPT TECHNOLOGY**

Bean Adapt Technology is an intelligence that easily adapts the machine settings to the peculiarity of your beans, ensuring the ideal coffee extraction, preserving and exalting all the aromas of your beans. If you want to proceed, press “Start”. If you want to explore this technology later, press “Skip”. You can access Bean Adapt Technology any time following the instructions of “12. Bean adapt technology”.



12. Fill the bean hopper. Press >.

13. On the display, a tutorial explains how to use the machine: press “Start” to run it

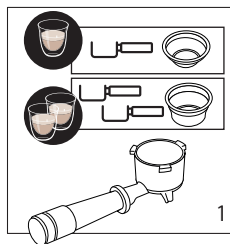
14. Press “>” after every slide to proceed.

15. After the last slide, press “Start” and the machine will be ready to use.

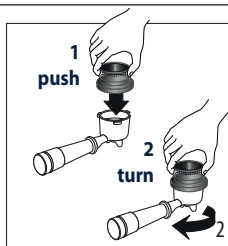
6. GENERAL DRINKS SETTING

1. Enter the drink setting menu:			
On the homepage, press  (B1): when bean adapt is disabled, you can access to the drink settings:			
2. Select the setting you want:			
Water brewing temperature	Press on the arrow next to the current selection	Select the temperature you want Please note: Varying the temperature has most effect for long drinks.	Press “<” to return to the setting menu
Pre-infusion Length	Press on the arrow next to the current selection	Select the length from short to long	Press “<” to return to the setting menu
Dose Time (s)	Press on the arrow next to the current selection	Select the filter (single or double) and adjust the grinding time	Press “<” to return to the setting menu
3. Press “<” to go back to homepage			

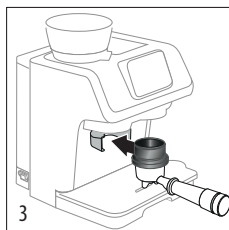
7. COFFEE DELIVERY



1. Select 1-cup (C2) or 2-cups (C3) filter and place it in the portafilter (C1).



2. Insert the dosing funnel (C4) to the portafilter: 1 push and 2 turn until it locks.



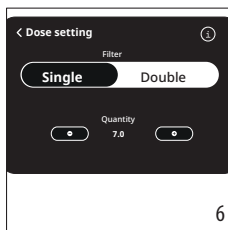
3. Attach portafilter



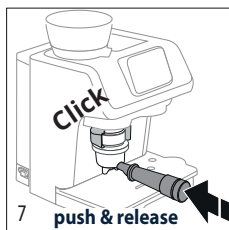
4. Press on the homepage the drink (B2) you want to prepare (ex. Espresso).



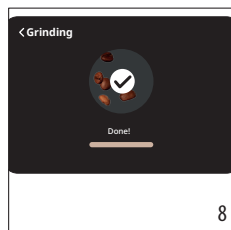
5. Press the box at the base of the portafilter image to access the dose setting.



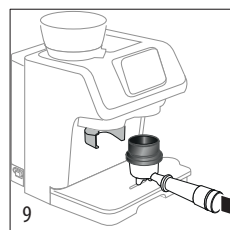
6. Choose the filter you are using (Single: 1-cup; Double: 2-cups). You can adjust the grinding time by pressing on the ⊖ or ⊕ button (time increase or decrease by 0.5 seconds at time).



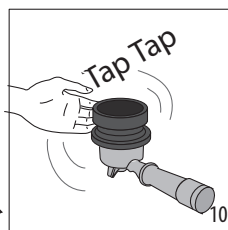
7. Press < to return to homepage. Push the portafilter until you hear a single "Click", then release: grinding starts and stops automatically.



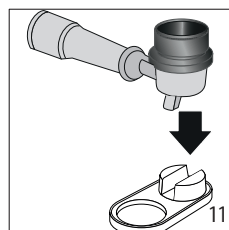
8. When grinding is complete, proceed tamping.



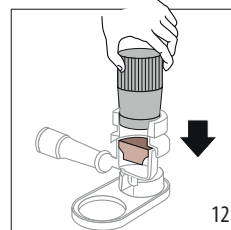
9. Extract the portafilter.



10. Tap gently the dosing funnel (C4) to level the grounded coffee inside.



11. Put the portafilter in the dedicated seat on the tamping mat (C8).



12. Tamp firmly the coffee and check if the dose is correct (see How to check the dose).

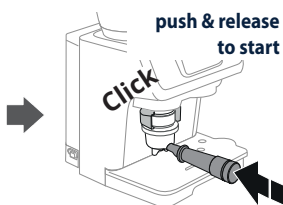
7.1 How to check the dose

Check the position of your tamper (C9) to understand if you reached the “Perfect dose”.



Low dose

If the tamper reads “-1” or “-2”, the coffee powder is not enough and a top up is necessary.



1. Attach the portafilter (C1): push & release to start the grinding.

2. After a few seconds, stop the grinding pushing again and check the dose with the tamper.

 If you are using the bean adapt technology, the machine will lead you to reach the perfect dose.



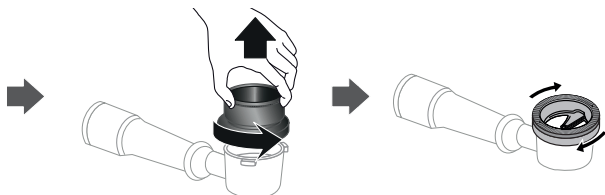
Perfect dose

If the tamper reads “OK”, the dose is correct.



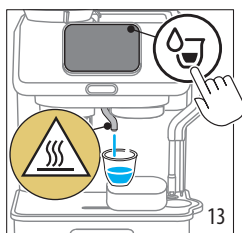
Excessive dose

If the tamper reads “+1” or “+2”, the coffee powder is excessive and you need to adjust it with the ‘Dose Adjust’ tool (C10) as follows:

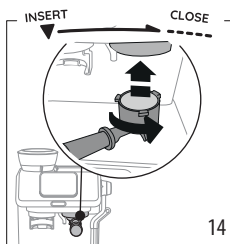


1. Remove the dosing funnel (C4) by turning it anticlockwise and pulling upwards
2. Place the “Dose Adjust” tool on the portafilter and rotate it clockwise to remove the excess powder. At least 1 full turn should be made.

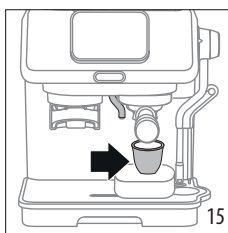
Coffee delivery



13. Barista tip: warm the cup with hot water by pressing the  button on the homepage. Hot water will be delivered from the dedicated spout (A7)



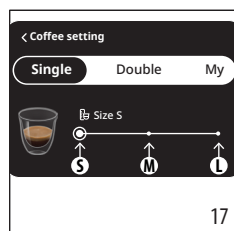
14. Remove the dosing funnel (C4) and attach the portafilter to the brewing unit.



15. Put the glass under the portafilter. For small glasses, use the dedicated support (C5)).



16. Direct selection: press on the “play” arrow: **delivery starts**.
Customize quantity: press the box at the base of the drink image to access the quantity setting and move to next step.



17. Choose the size you want for the single or double dose: then press <. Press on the “play” arrow: **delivery starts**.

Please note: Refer to chapter (14) to select “My” quantity.

8. PREPARING “LONG BLACK” OR “AMERICANO”

1. Prepare the perfect dose and attach the portafilter (C1) to the brewing unit (A8).
2. Put a large cup under the hot water spout (A7) and coffee spouts (under the portafilter).
- 3a. **Americano:** press “play” on the coffee image: then hot water will be automatically delivered.
- 3b. **Long Black:** press “play” on the hot water image: then coffee will be automatically delivered.

9. PREPARING “HOT WATER”

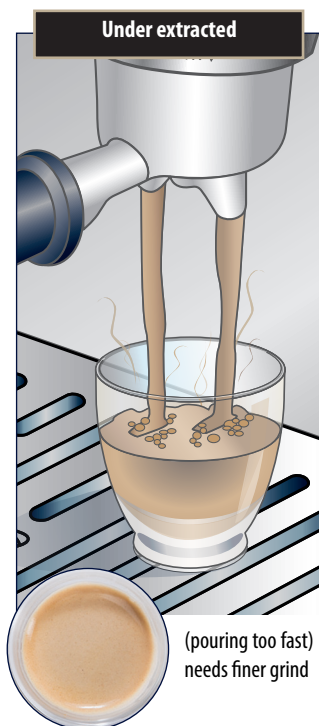
1. Put a large cup under the hot water spout (A7).
2. Direct selection: press on the “play” arrow: **delivery starts**.

Customize quantity: press the box at the base of the drink . Select the size you want, then press “<”. Press on the “play” arrow: **delivery starts**.

Please note: Refer to chapter (14) to select “My” quantity.

10. 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:

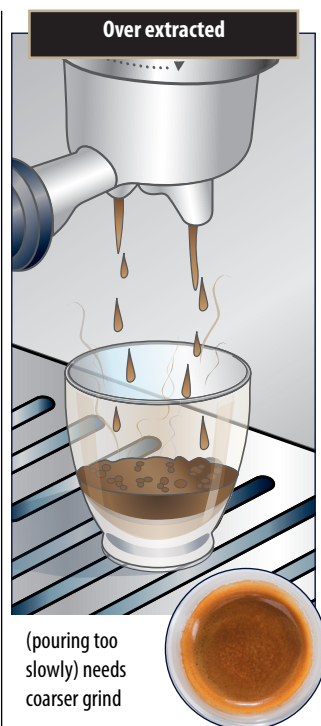
- Adjust grinding setting to a finer setting 1 step at a time. Change only during grinding.



- Make sure ground coffee quantity reaches the "perfect dose" (see "7.1 How to check the dose").



- Flow like warm honey
- Nut-Brown Crema, 3-4mm thick
- Well-Balanced and Long Lasting on the palate.



- 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 a time. Change only during grinding.



- Make sure ground coffee quantity reaches the "perfect dose" (see "7.1 How to check the dose").

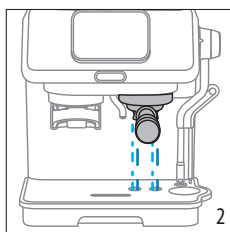
11. PREPARATION OF COLD BREW



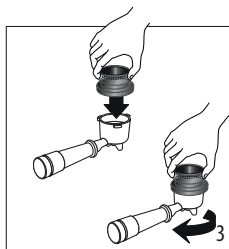
Cold Extraction Technology provides a method of preparing coffee that uses cold water, or water at room temperature. Instead of heat, a longer period of infusion is used to extract the properties of the coffee beans.



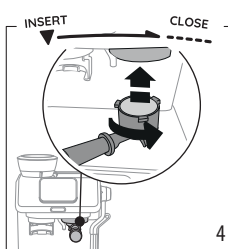
1. Select "Cold Brew" on the homepage.



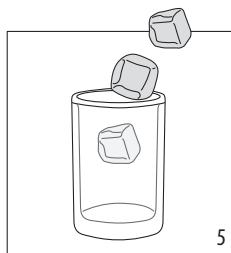
2. A cold rinse is recommended: attach the portafilter (C1) with the empty filter inserted to the brewing unit. (A8). Press "OK": water will be delivered from the brewing unit. (You can skip this step pressing "Skip").



3. Extract the portafilter from the brewing unit and attach the dosing funnel (C4). Proceed grinding the dose as explained in "7. Coffee delivery"



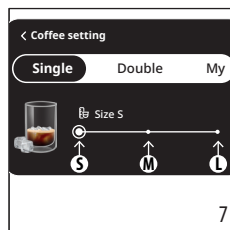
4. Attach the portafilter (C1) with the perfect dose to the brewing unit.



5. Add some ice cubes in the glass: 3 ice cubes for single and 5 for double are recommended.



6. Direct selection: press on the "play" arrow: **delivery starts.** Customize quantity: press the box at the base of the drink image to access the quantity setting and move to next step.



7. Choose the size you want for the single or double dose: then press <. Press on the "play" arrow: **delivery starts.**

Please note: Refer to chapter "14. Programming "my" quantity" to select "My" quantity.

Please note:

- Before making cold brewed drinks, empty out the water tank (A15), rinse it thoroughly and refill with fresh potable water.
- Potable fresh water is mandatory.

12. BEAN ADAPT TECHNOLOGY

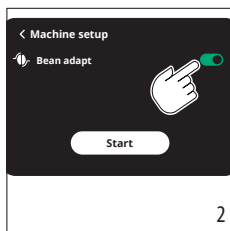


A coffee expert at your fingertips to help you optimize coffee brewing and the result in your cup in just a few steps.

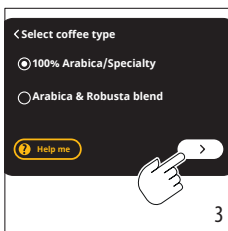
Smart technology guides the user through adjustment and operation of the machine, depending on the selected coffee beans: from grinding to brewing, each step will be controlled to get the best from any kind of coffee bean.



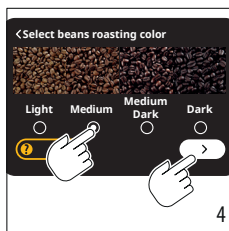
1. Press the icon relative to Bean Adapt Technology.



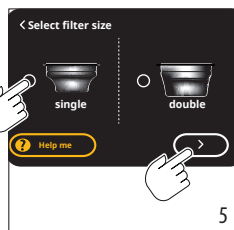
2. Enable Bean adapt with the dedicated button: the procedure will take about 10 minutes. Press "Start" (if you want to go back, press "<").



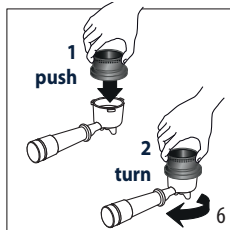
3. Check on coffee pack the type of coffee you are using (if in doubt, select "Arabica & Robusta blend"). Press ">".



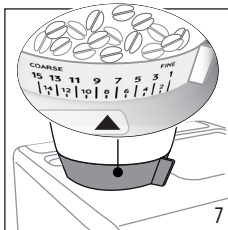
4. Check on coffee pack the roasting level: you can also compare the your coffee with the scale on the display. Press ">".



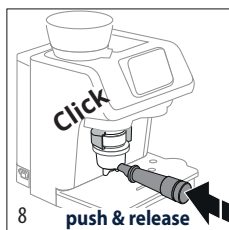
5. Select the filter you are using: 1-cup (C2) or 2-cups (C3). Insert the filter in the portafilter (C1). Press ">".



6. Insert the dosing funnel (C4) to the portafilter: 1 push and 2 turn until it locks. Press ">" on the display.

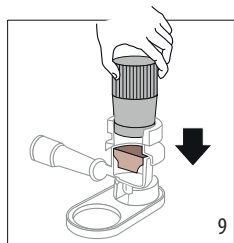


7. Check the grinding level selector (A3) is on the position showed on the display (ex. 8). Press ">" on the display.



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

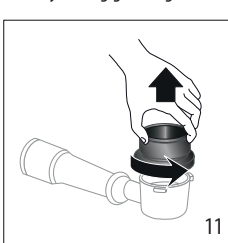
Please note: Change the position only during grinding.



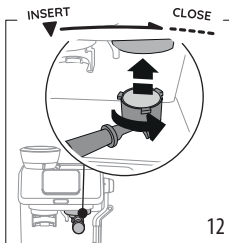
9. Tamp the coffee. Press ">" and check the dose.



10. Check the coffee dose (see "7.1 How to check the dose"). Press ">".



11. On the display the machine shows all the settings. Press ">". Remove the dosing funnel (C4).



12. Attach the portafilter to the brewing unit (A8).

Bean adapt technology



13. Press on the play arrow to start brewing. The machine analyses the your espresso and give you the result:



14. Your Espresso is OK. Press ">".

15. The beans profile is saved and it is displayed on the homepage close to the Bean Adapt logo.

14. Taste your Espresso:

15. If you want to refine it, press the related button and repeat preparation setting the machine as suggested on the display

16. If it is OK, press "Ok for me" to save it.

14. Your Espresso is flowing too fast or too slow and you need to change settings on the machine.

15. Press ">": the machine leads you to set for a perfect extraction.

Press "X": you exit the bean adapt function and no profile is saved.

12.1 General info on Bean Adapt Technology

- To prepare an Espresso with default settings, press on the bean profile and disable Bean adapt.
- If you want to make small adjustments to your profile, press "Refine" and the machine will help you with this. In this case, you can also change the brewing temperature (Varying the temperature has most effect for long drinks).
- You can add up to 6 bean profiles: press on the bean adapt icon on the homepage and press "Add". Follow the guided procedure (up to 10 minutes).
- To select the profile to use, access to list by pressing the bean adapt icon and select the profile you want.

13. AUTO LATTEART

AUTO LatteArt

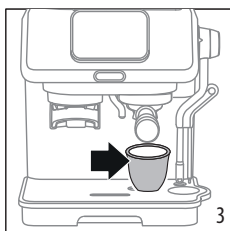
Auto LatteArt automatically froths the milk at the selected temperature and at the desired texture for a true barista experience.



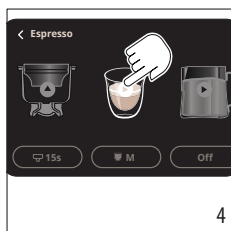
1. Select a milk-based beverage (ex. Cappuccino).



2. Prepare the perfect dose (grind & tamp).



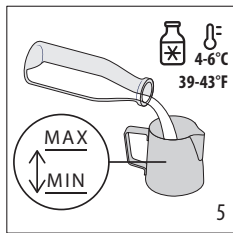
3. Attach the portafilter (C1) to the brewing unit (A8). Put the glass under the coffee spouts keeping in mind that its capacity has to be enough for coffee and milk.



4. Press on the "play" arrow: delivery starts.



Auto latteart

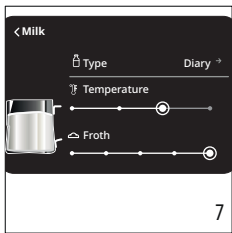


5. Pour in the milk pitcher (C11) the milk or plant-based drink you want. The quantity has to be kept between Min and Max level.

The beverage has to be at refrigerator temperature (4-6°C/39-43°F)	
Diary	
	Cow
Plant based	
	Soy
	Oats
	Almond

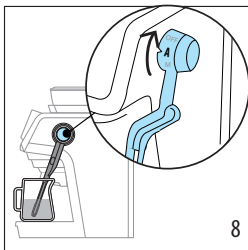


6. Pressing the button at the base of the milk icon, you access to the setting to optimize the froth result.



7. Select the beverage you are using (dairy or plant based), the temperature (min, med, high) and the froth level you desire. Press “<”.

Automatic frothing



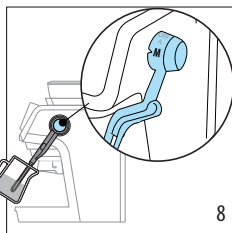
8. Put the milk pitcher under the steam wand (D1) and turn it to “A” position (D2).



9. Press on the “play” arrow: frothing starts and automatically stops. Add the milk froth to coffee and enjoy your cappuccino.

Always put the milk back in the fridge immediately after the use

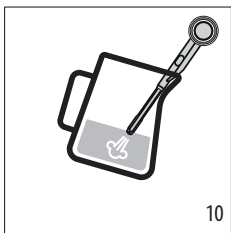
Manual frothing



8. Put the milk pitcher under the steam wand (D1) and turn it to “M” position (D3).

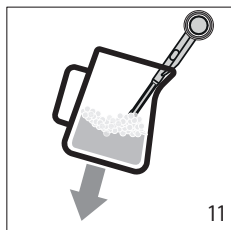


9. Press on the “play” arrow: frothing starts.



10. To make the froth, put the nozzle on the surface of the milk and air will catch by the mixing of milk and steam.

Manual frothing



11



12



13

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

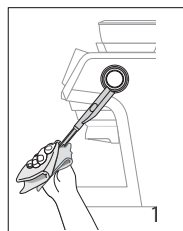
12. Insert the steam nozzle just under the milk: this create a vortex.

13. When the temperature and the foam is as desired, stop frothing by pressing on the "stop" symbol.

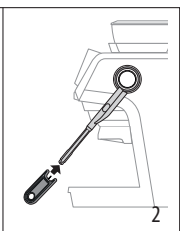
Add the milk froth to coffee and enjoy your cappuccino.

Always put the milk back in the fridge immediately after the use.

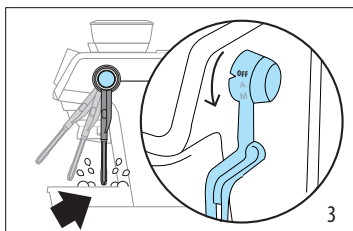
Automatic cleaning after every use



1



2



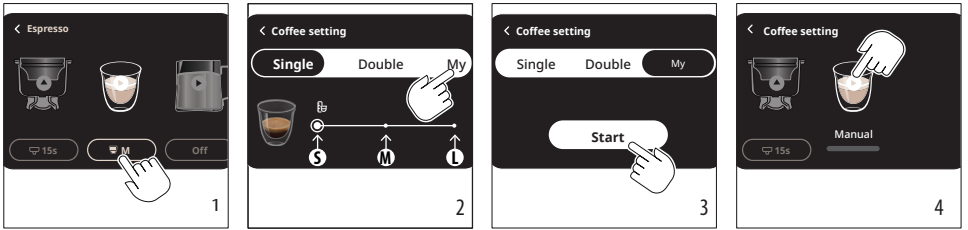
3

1. After every use, remove any milk residue from the steam wand with a soft damp cloth.

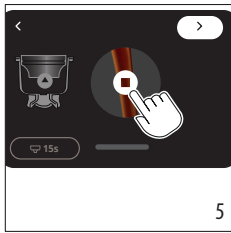
2. Wait for the steam wand to cool down and free the hole of the nozzle with the cleaning needle (C12).

3. After every use, when you turn back the steam to "OFF", the steam wand delivers a small quantity of hot water and steam to clean the inner steam circuit.

14. PROGRAMMING “MY” QUANTITY



1. When you customize your drink, you can choose the size of the drink or programming your length selecting “My”.
2. Press “My”.
3. Press “Start” and then “Continue”.
4. Press on the play arrow to start brewing.



5. When you reach the desired length, press on the “stop” symbol.
6. Press “>”: if you want to save this setting as new drink, press “ ” icon.
7. Type the drink name on the keyboard and press ok.
8. Press “>”: the machine confirms the new drink is saved and will be displayed on the homepage.

Please note:

If you want to edit or delete the drink:

1. Select the drink;
2. Press “...” on the top right side or the display;
3. Choose “Edit” if you want to rename the drink (type on the keyboard and save);
4. Choose “Delete”: if you want to permanently delete the drink press “Continue”.

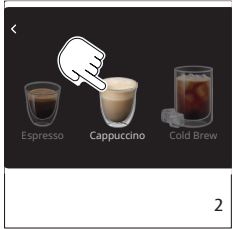
Drink	Size (ml/ fl.oz)			Programmable quantity (ml/ fl.oz)
	S	M	L	
Espresso (single)	20/ 0.68	35/ 1.18	50/ 1.69	from ≈ 20/ 0.68 to ≈ 110/ 3.72
Espresso (double)	40/ 1.35	60/ 2.03	80/ 2.70	
Americano (single)	(coffee) 20/ 0.68	(coffee) 35/ 1.18	(coffee) 50/ 1.69	(coffee) from ≈ 20/ 0.68 to ≈ 110/ 3.72
	(water) 50/ 1.69	(water) 85/ 2.87	(water) 110/ 3.72	from ≈ 25/ 0.84 to ≈ 240/ 8.11
Americano (double)	(coffee) 40/ 1.35	(coffee) 60/ 2.03	(coffee) 80/ 2.70	(coffee) from ≈ 20/ 0.68 to ≈ 110/ 3.72
	(water) 100/ 3.38	(water) 170/ 5.75	(water) 220/ 7.44	from ≈ 25/ 0.84 to ≈ 240/ 8.11
Long Black (single)	(water) 35/ 1.18	(water) 65/ 2.20	(water) 95/ 3.21	from ≈ 25/ 0.84 to ≈ 240/ 8.11
	(coffee) 20/ 0.68	(coffee) 35/ 1.18	(coffee) 50/ 1.69	(coffee) from ≈ 20/ 0.68 to ≈ 110/ 3.72
Long Black (double)	(water) 70/ 2.37	(water) 130/ 4.39	(water) 190/ 6.42	from ≈ 25/ 0.84 to ≈ 240/ 8.11
	(coffee) 40/ 1.35	(coffee) 60/ 2.03	(coffee) 80/ 2.70	(coffee) from ≈ 20/ 0.68 to ≈ 110/ 3.72
Cold Brew	90/ 3.04	110/ 3.72	130/ 4.39	from ≈ 90/ 3.04 to ≈ 220/ 7.44
	150/ 5.07	180/ 6.09	220/ 7.44	from ≈ 90/ 3.04 to ≈ 220/ 7.44
Hot water	150/ 5.07	250/ 8.45	350/ 11.83	from ≈ 25/ 0.84 to ≈ 420/ 14.20

15. CREATE YOUR DRINK

You can create up to 9 new drinks with custom parameters.



1. Scroll the drinks on the homepage and select “Add”. Then press “Continue”.



2. Choose the starting drink (ex. Cappuccino).



3. Proceed customizing the setting of each phase (grinding, brewing, frothing).

- 4. Press “>”: if you want to save the new drink, press “⌵” icon and type the name on the keyboard.
- 5. Press “Ok”.
- 6. Press “>”: the machine confirms the new drink is saved and will be displayed on the homepage.

16. MACHINE SETTING

1. Enter the setting menu:			
On the homepage, press ⚙️ (B3)			
2. Select the setting you want:			
Language	Press on the arrow next to the current language	Select your language	Press “<” to return to the setting menu
Auto off	Press on the arrow next to the current selection	Select the auto off time you want	Press “<” to return to the setting menu
Water hardness	Press on the arrow next to the current selection	Select the water hardness basing on the result of the water hardness test (“5. Preparing your machine for first use”)	Press “<” to return to the setting menu
Descaling	The green bar shows the machine is ok. When the descaling icon is showed, it is time to proceed with descaling.	If you want to proceed, press “Start” (see “19. Descaling”)	Press “<” to return to the setting menu
Factory reset	Press on the arrow on the right	Press “Reset” and “Yes” (or no, if you do not want to reset the machine to default values)	If you reset the machine, the machine starts from first use
Celsius/Fahrenheit	Press on the arrow next to the current selection	Choose unit of measure	Press “<” to return to the setting menu
Beep sound	Press on the arrow next to the current selection	Enable or disable the beep sound by pressing on the dedicated command	Press “<” to return to the setting menu
			⋮ ▶️

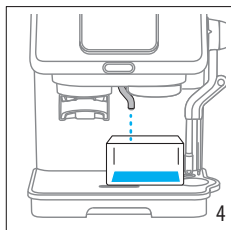
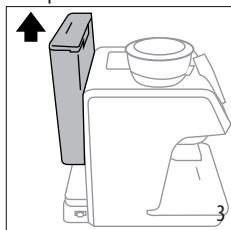
Water circuit drainage <i>This function is recommended if you will not use the machine for a while (ex. holidays)</i>	Press on the arrow on the right	Follow the step-by step procedure (see "17. Water circuit drainage")	The machine switches off. When you switch on again the machine, it will brew a small quantity of water to fill the circuit
Support/How to	Press on the arrow on the right	Scan the QRcode and access to the manuals and how to videos	Press "<" to return to the setting menu
Statistics	Press on the arrow on the right	The machine counts all the activities	Press "<" to return to the setting menu
3. Press "<" to return to homepage (if the machine is still on the setting menu)			

17. WATER CIRCUIT DRAINAGE

To avoid the water in the circuit freezing if the appliance is to be left idle for a long period of time, or before taking it to customer services, we recommend emptying the water circuit.

Proceed as follows:

1. On the homepage, press  (B3) to enter the setting menu.
2. Select "Water circuit drainage".
3. Remove and empty the water container (A17). Put it back in place.



4. Press "Start": the machine empties the water circuits from the hot water spout (A7). As the water circuit gradually empties, the machine could become noisier: this is a normal aspect of operation.
5. Once completed, the machine turns to homepage and then switches off automatically.
6. When turned on again, the machine makes a rinse to fill the water circuit again.

Please note:

If the machine has not been used for a few days without emptying the water circuit, when turning the machine on again:

- extract and empty the water tank (A15);
- carefully clean the water tank (see "15.5 Cleaning the water tank");
- fill the water tank with fresh drinking water;
- before making any kind of drink, run 3 Espresso deliveries without coffee powder in the filter to clean the water circuit.

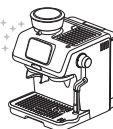
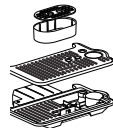
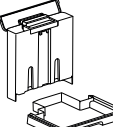
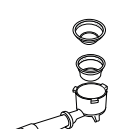
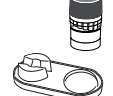
18. CLEANING AND MAINTENANCE

Important!

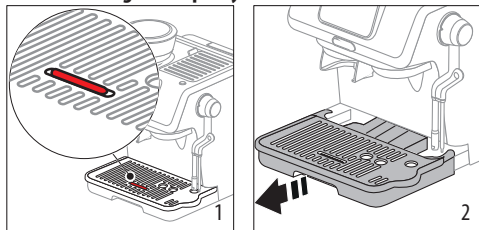
- Do not use solvents, abrasive detergents or alcohol to clean the coffee machine.
- Do not use metal objects to remove encrustations or coffee deposits as they could scratch metal or plastic surfaces.
- If the appliance is not used for more than a week, before using it again, we recommend you perform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

Danger!

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

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

18.1 Cleaning the drip tray



1. The drip tray is fitted with a level indicator (A13) showing when the drip tray is full. Before the indicator protrudes from the cup tray (A11), the drip tray (A14) must be emptied and cleaned, otherwise the water may overflow the edge and damage the machine, the surface it rests on or the surrounding area. Remove the drip tray assembly (A10).
2. Remove the cup tray (A11) and the mug or cup tray support (A12), empty the water and clean all the components with water, then reassemble the drip tray. Check on the chart above the dishwasher safe components.
3. Put the drip tray back in place.

18.2 Cleaning the coffee filters

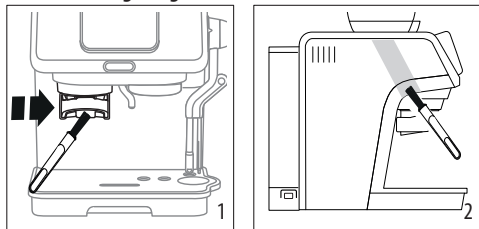
Always clean the filters with warm water and mild detergent and check they are free from all coffee residues.

Always rinse the filters under abundant running water.

18.3 Cleaning the bean hopper

Clean the bean hopper with a clean, dry, soft cloth.

18.4 Cleaning the grinder



1. Clean the attachment area (A5) with the brush (C13).
2. Use the brush to clean the coffee funnel.

18.5 Cleaning the water tank

Periodically (about once a month) clean the water tank (A15).

1. Take out the water tank and rinse with drinking water.
2. Empty the water tank and clean with warm water (40°C/104°F approx), wiping if necessary with a clean, non-abrasive cloth. Rinse thoroughly under running water. Take care to thoroughly clean the area of the water level sensor.
3. Fill the water tank with fresh drinking water up to the MAX level and return it to the machine.

Please note:

If the machine has not been used for more than 3 days, clean the water tank as described above.

19. DESCALING

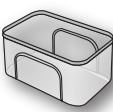
20

Minutes





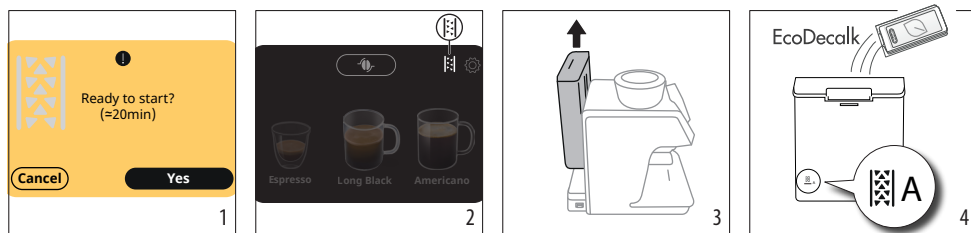
EcoDecalk
mini
100 ml C°/3,40 fl.oz.



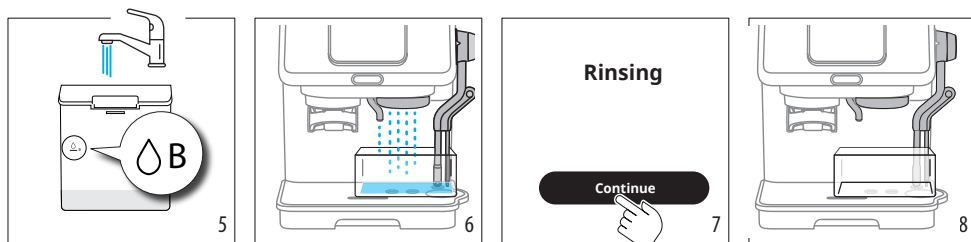
**1,5 L/
0.40 fl oz**

Please note

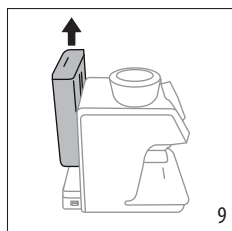
- Before use, read the instructions and the labeling on the descaler pack.
- It is important to use De'Longhi descaler only. Using unsuitable descaler and/or performing descaling incorrectly may result in faults not covered by the manufacturer's guarantee.
- Descaler could damage delicate surfaces. If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



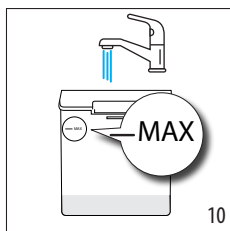
1. An alarm appears on the display when it is time to descale the machine. If you are ready for descaling, press "Yes".
2. If you skip descaling, the dedicated pilot light appears on the homepage. When you are ready, start the operation from setting menu (see "16. Machine setting").
3. The machine lists what you need: press ">" and proceed extracting and emptying the water tank (A15).
4. Pour the De'Longhi descaler into the water tank up to level A: press ">"



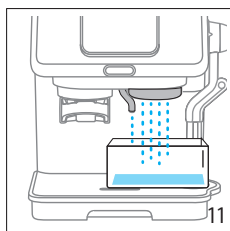
5. Add water up to level B, then reinsert the water tank: press ">". Be sure the portafilter (C1) is not attached to the machine : press ">".
6. Place an empty container (1,5 l / 0.40 fl oz minimum capacity) under the brewing unit (A8), hot water spout (A7) and steam wand (D1). Press "Yes".
7. The machine proceeds with descaling (approx. 20 minutes). Once completed descaler brewing, the appliance is ready for rinsing. Press "Continue".
8. Empty the container and reposition it under the brewing unit, hot water spout and steam wand. Press ">" to proceed with rinsing.



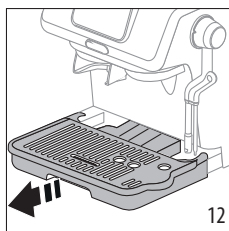
9. Remove the water tank, empty and rinse it with tap water.



10. Fill the water tank up to MAX level and insert it to its place on the machine. Press "Yes" to confirm you are ready for rinsing.



11. Rinsing starts. Once finished, press "Continue".



12. Extract and empty the drip tray assembly (A10). Press ">". Extract the water tank: empty and rinse, then fill it with fresh potable water. Press "Done": appliance is ready to use and returns to homepage.

19.1 Descaling alarms

Alarm	Cause	Solution
	The machine needs descaling	Press "Yes" and proceed following the step by step directions on the display or press "No" to postpone to another moment
	The tank is not filled enough or it is not connected correctly	Check the tank is filled or correctly inserted and press "Yes" to proceed
	Descaling process interrupted or not completed correctly	Press "Back to start" and repeat operation
	The tank is not filled enough or it is not connected correctly	Check the tank is filled or correctly inserted
	To little water in the tank to complete rinsing correctly	Fill the water tank up to MAX level and press "Back to start"

20. ALARMS

Alarm	Cause	Solution
 Please fill the tank with water or check that it's correctly inserted 	Water tank (A15) is empty	Fill water tank
Something went wrong. Some water will be released from the spout. Are you ready?  Yes	Water tank (A15) is not correctly inserted	Extract and insert correctly the water tank
	Water circuit is empty	Press “Yes” to fill the water circuit
 I am overheated	The machine needs to cool down	Please wait. Once cooled down, the machine turns ready to use
 Machine too cold	The machine needs to warm up	Please wait. Once heated up, the machine turns ready to use
 Something's not right: You can refer to the maintenance section of the site Delonghi.com 	The machine is not working properly	Refer to the maintenance section of the support page. If the problem persists, refer to Service Centre

21. TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
There is water in the drip tray (A14)	It is normal: due to the internal water circuits operations	Regularly empty and clean the drip tray
No espresso coffee is delivered	The coffee filter is clogged	Rinse the filters under abundant running water.
The portafilter (C1) cannot be attached to the machine	The ground coffee has not been tamped or the quantity is excessive	If you are using the 1 cup filter (C2), make sure you select grinding for single filter: re-peat grinding
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
	The coffee spout gasket is dirty	Clean the brewing unit with a damp cloth
	Blockage in the coffee filter (C2) or (C3)	Rinse the filters under running water
The espresso crema is too light (delivered from the spout too fast)	The current dosing or grinding settings are not correct	Refer to "Achieve espresso perfection" on page 12
The espresso crema is too dark (delivered from the spout too slowly)	The current dosing or grinding settings are not correct	Refer to "Achieve espresso perfection" on page 12
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 cool rinse, as suggested by the machine
	The water in the tank is lukewarm	Empty the water tank, rinse and fill with fresh cool water
	No ice in the glass	Put 3-4 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 has not been filled to the MAX level	Repeat the rinse cycle, as requested by the machine
The machine does not grind the coffee	The grinder is on a too fine setting	Change the grinder setting to a coarser setting
	The grinder is clogged	Turn the selector (A3) to 16 and remove all beans with a vacuum cleaner until the bean hopper (A2) is empty and clean. If the problem continues, contact customer services
After grinding, the coffee filter is empty	The funnel of the coffee grinder is clogged	Clean as described in section "15.4 Cleaning the grinder".
On completion of the descale cycle, the machine calls for a further rinse	During the rinse cycle, the water tank has not been filled to the MAX level	Repeat the rinse cycle, as requested by the machine
After grinding, the amount of coffee in the filter does not give the "perfect dose"	The quantity of ground coffee needs adjusting	See par. "How to check the dose" on page 10
	You are using the 2 cup filter (C3)	Make sure you selected grinding for double filter



Problem	Cause	Solution
The milk contains large bubbles and there is little froth	The milk is not cold enough or not suitable for the drink requested	For best results, make sure to use the right type of milk to prepare drinks (see section "13. Auto Latteart"). Use drinks at refrigerator temperature (about 4-6°C/39-43°F).
	The steam wand (D1) is dirty	Clean thoroughly the steam wand as described in section "Automatic cleaning after every use"
	Plant-based drinks have been used.	For best results, use drinks at refrigerator temperature (about 4-6°C/39-43°F). Adjust the amount of froth as suggested in the display
	Incorrect "Manual" frothing procedure	See "Manual frothing" on page 16

MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

- Lisez attentivement les consignes.
- Assurez-vous que la tension de votre système électrique correspond à celle indiquée au bas de la machine.
- Ne touchez pas les pièces chaudes. Touchez exclusivement les poignées et les boutons.
- Pour éviter les incendies, les blessures corporelles et les décharges électriques, évitez de plonger le cordon, la fiche ou tout l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Gardez l'appareil hors de la portée des enfants et ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.
- Lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci, une surveillance étroite est indispensable.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si la fiche ou le cordon sont endommagés, ni après un dysfonctionnement ou un dommage quelconque de l'appareil. Pour inspection, réparations ou réglages, retournez l'appareil au centre de Service agréé le plus proche.
- L'utilisation d'accessoires ou de pièces non d'origine peut provoquer des incendies, des décharges électriques ou blesser les personnes.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne pende pas du bord de la table ou du comptoir pour éviter d'être pris accidentellement ou enchevêtré.
- Évitez d'installer l'appareil à proximité du plan de cuisson, de résistances électriques et fours réchauffés.
- Branchez le cordon à la prise murale. Pour déconnecter, veuillez éteindre la machine, avant de débrancher la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui prévu. Cet appareil ne doit être utilisé que pour un usage domestique. Il n'est pas destiné aux utilisations suivantes : cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres lieux de travail ; fermes ; pour les clients d'hôtels, motels et autres lieux de type résidentiel ; lieux de type bed and breakfast. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage résultant d'une utilisation inappropriée, incorrecte ou irresponsable.
- Cet appareil n'est pas destiné à l'utilisation par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes, à moins que ces personnes ne soient surveillées ou qu'elles n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Si le CORDON D'ALIMENTATION est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant ou une personne possédant des qualifications similaires, pour éviter tout danger.
- MISE EN GARDE : Afin de prévenir tout risque de blessure, ne pas ouvrir la chambre de percolation au cours de la percolation.
- La surface des éléments chauffants reste chaude après l'utilisation et l'extérieur de l'appareil peut retenir la chaleur pendant plusieurs minutes, selon l'utilisation.
- Nettoyez soigneusement tous les composants, en particulier les pièces qui sont entrées en contact avec le lait.
- IMPORTANT : pour éviter d'endommager l'appareil, ne le lavez pas avec des détergents alcalins ; utiliser un chiffon doux et, le cas échéant, un détergent neutre.
- Appareils avec cordon amovible : éviter les éclaboussures d'eau sur le connecteur du cordon d'alimentation ou sur la prise à l'arrière de l'appareil.
- IMPORTANT : Modèles disposant de surfaces en verre : n'utilisez pas l'appareil si la surface est fendue.

- La cafetière ne doit pas être placée à l'intérieur d'une armoire ou d'un placard de cuisine durant son utilisation.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance ;

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

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI

CET APPAREIL EST UNIQUEMENT À USAGE DOMESTIQUE

INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT

- Un cordon d'alimentation court est prévu pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long.
- Des cordons d'alimentation ou des rallonges électriques plus longs et détachables sont disponibles et peuvent être utilisés si vous restez prudent lors de l'utilisation.
- Si une rallonge est utilisée, les caractéristiques électriques indiquées doivent être au moins aussi élevées que celles de l'appareil. Si l'appareil est équipé d'un cordon à 3 fils, de type mise à la terre, la rallonge doit être UN CORDON ÉLECTRIQUE TYPE 3 AVEC MISE À LA TERRE. Le cordon le plus long doit être disposé de manière à ne pas passer sur le comptoir ou le plateau de table où il pourrait être tiré par des enfants ou faire trébucher.
- Votre produit est équipé d'une fiche à courant alternatif polarisée (une prise ayant une broche plus large que l'autre). Cette fiche ne s'insère dans la prise de courant que d'une seule manière. Il s'agit d'un dispositif de sécurité. Si vous ne parvenez pas à brancher complètement la fiche dans la prise, essayez de l'inverser. Si la fiche ne s'insère toujours pas, contactez un électricien pour remplacer la prise murale obsolète. Respectez la fonction de sécurité de la fiche polarisée.

1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

1.1 Notice d'utilisation

Lisez attentivement cette notice avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des brûlures ou endommager l'appareil.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant du non-respect des instructions fournies dans ces mode d'emploi.

Remarque :

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

Conservez soigneusement cette notice ainsi que le mode d'emploi fourni avec l'appareil.

Si l'appareil est transmis à d'autres personnes, celles-ci doivent également recevoir ce mode d'emploi.

1.2 Quelle eau doit-on utiliser

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

1.3 Quel lait/boisson végétale utiliser

- Vous pouvez utiliser la machine aussi bien avec du lait de vache qu'avec des boissons végétales.
- N'utilisez pas de lait cru.
- Utilisez uniquement du lait pasteurisé ou UHT ou des boissons végétales conservés conformément aux instructions du fabricant.
- Les méthodes de nettoyage décrites dans le mode d'emploi ne garantissent pas l'élimination complète des allergènes.
- En cas d'allergies ou de suspicion d'allergies et/ou d'intolérances, assurez-vous que votre machine n'a pas déjà été utilisée avec des types de lait ou de boissons végétales contenant des allergènes auxquels vous êtes allergique ou des substances auxquelles vous êtes intolérant(e).

2. AVANT L'UTILISATION

2.1 Vérification de l'appareil

Après avoir retiré l'emballage, assurez-vous que le produit est complet, qu'il n'est pas endommagé et que tous les accessoires sont présents. N'utilisez pas l'appareil s'il est visiblement endommagé. Contacter le service client 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 entre les surfaces de l'appareil et les parois latérales et arrière et d'au moins 15 cm / 5,90 au-dessus de la cafetière.
- L'eau qui pénètre dans l'appareil risque de l'endommager. Ne placez pas l'appareil près des robinets ou des éviers.
- 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 bords tranchants ou par le contact avec des surfaces chaudes (par exemple, des plaques électriques).

2.3 Branchement de l'appareil

Vérifiez que la tension d'alimentation du réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique au bas de l'appareil. Branchez l'appareil sur une prise de courant correctement installée et efficacement mise à la terre, avec un courant minimum de 13 A seulement.

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

2.4 Installation de l'appareil

Lors de la première utilisation de la machine, le circuit d'eau sera vide et le fonctionnement pourrait être très bruyant. Le bruit s'atténue au fur et à mesure que le circuit se remplit.

3. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Effectuez soigneusement le nettoyage régulier de la machine et de ses accessoires, comme indiqué dans le mode d'emploi qui l'accompagne et/ou indiqué par l'affichage ou les voyants d'avertissement de l'appareil lui-même
- N'utilisez pas de solvants, de produits abrasifs ou alcalins, ni d'alcool pour nettoyer l'appareil, pour ne pas risquer de 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 l'eau, le café et les boissons à base de lait ou de plantes, comme indiqué dans le mode d'emploi fourni. Vérifiez dans ce même mode d'emploi la procédure de lavage des accessoires, y compris ceux qui sont lavables au lave-vaisselle.
- Lors de la première utilisation de la machine, 4 à 5 préparations sont nécessaires pour 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** : Il est nécessaire de changer l'eau du réservoir au moins tous les 3 jours.
- **Technologie d'extraction à froid (si le modèle en est équipé)** : Avant de préparer des boissons par technologie d'extraction à froid, videz le réservoir d'eau, rincez-le soigneusement et remplissez-le d'eau potable fraîche.

3.3 Détartrant

- Pour effectuer le détartrage nécessaire (voir la section dédiée "Détartrage" à la page <NI>), utilisez uniquement De'Longhi EcoDecalk, disponible sur delonghi.com. L'utilisation de détartrants inadaptés peut entraîner des défauts non couverts par la garantie du fabricant.
- Avant l'utilisation, lisez attentivement les avertissements de sécurité fournis avec le détartrant et les instructions figurant sur l'emballage
- Effectuez 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 peut endommager les surfaces délicates. Si le produit est accidentellement renversé, essuyez-le immédiatement.

4. DESCRIPTION

4.1 Description de l'appareil - A

- A1. Couvercle du bac à grains
- A2. Bac à grains
- A3. Sélecteur du niveau de mouture (fin à grossier)
- A4. Interrupteur principal (I/O)
- A5. Sortie du moulin à café
- A6. Support de porte-filtre
- A7. Buse d'eau chaude
- A8. Unité de percolation ou infusion
- A9. Cordon d'alimentation
- A10. Ensemble bac d'égouttage
- A11. Porte-tasse
- A12. Support du porte-tasse
- A13. Indicateur de niveau d'eau
- A14. Bac d'égouttage
- A15. Réservoir d'eau
- A16. Couvercle du réservoir d'eau
- A17. Réservoir d'eau
- A18. Bouton ON/Stand-by
- A19. Rangement des accessoires

4.2 Description de la page d'accueil - B

- B1. Fonction Bean Adapt
- B2. Boissons au choix (la machine vous guide pas à pas)
- B3. Menu des paramètres

4.3 Description des accessoires - C*

(* Différent pour le type et le nombre selon le modèle)

- C1. Porte-filtre
- C2. Filtre à café 1 tasse
- C3. Filtre à café 2 tasses
- C4. Entonnoir de dosage
- C5. Support pour petites tasses
- C6. Bac d'égouttage pour petites tasses
- C7. Support de grille pour petites tasses
- C8. Tapis de pressage
- C9. Tasseur
- C10. Outil régulateur de dose
- C11. Carafe à lait
- C12. Aiguille de nettoyage pour la buse vapeur
- C13. Brosse de nettoyage
- C14. Papier indicateur « Test de dureté de l'eau »

4.4 Description du système Auto Latte Art - D

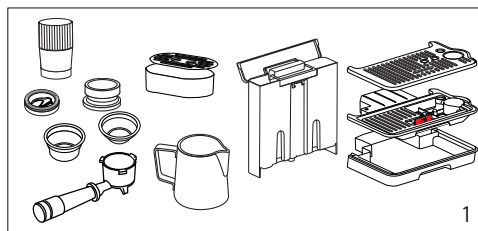
- D1. Buse vapeur
- D2. Position « A » : fonction automatique
- D3. Position « M » : fonction manuelle

4.5 Accessoires de nettoyage en option recommandés

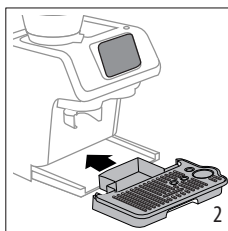
Visitez Delonghi.com pour plus d'informations.

ECO MULTICLEAN ☞ **Nettoyeur**
EAN : 8004399333307
ECODECALK ☞ **Détartrant**

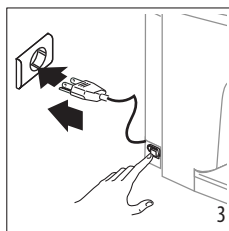
5. PRÉPARATION DE LA MACHINE POUR LA PREMIÈRE UTILISATION



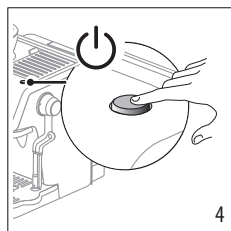
1. Lavez et séchez tous les accessoires (y compris le réservoir d'eau (A15)) avec de l'eau chaude et un détergent doux.



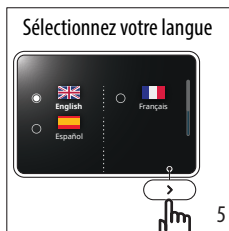
2. Insérez le bac d'égouttage (A10) avec la grille de porte-tasse et retirez l'autocollant sur l'écran.



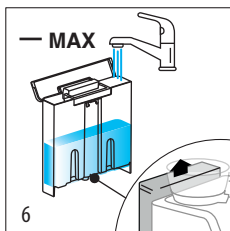
3. Branchez la machine et allumez-la en appuyant sur l'interrupteur principal (A4) situé sur le côté de la machine.



4. Appuyez sur la touche ON/Stand-by (A18). L'écran s'allume.



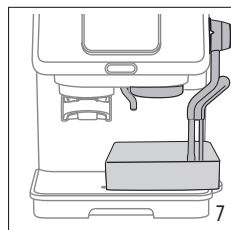
5. Sélectionnez votre langue et appuyez sur > pour confirmer la sélection.



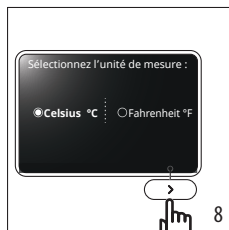
6. La machine vous guide pas à pas. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau potable propre*, en veillant à ne pas dépasser le niveau MAX. Remettez le réservoir d'eau en place et appuyez sur >.

* Quelle eau utiliser ?

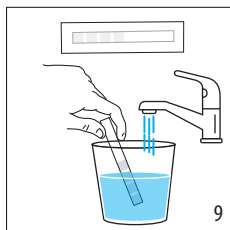
- L'eau douce potable fraîche est obligatoire.
- N'utilisez pas d'eau pétillante ou distillée.
- **Technologie d'extraction à froid :**
 - lors de la première préparation d'une « Cold Brew », rincez le circuit intérieur et préparez 4 doubles « Cold Brew » sans café en poudre.
 - avant de préparer des boissons infusées à froid, veillez à toujours vider le récipient d'eau (A17), rincez-le soigneusement et remplissez-le à nouveau avec de l'eau potable fraîche.



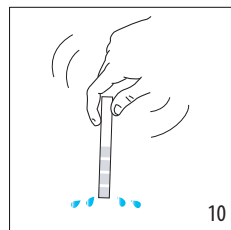
7. Placez un récipient sous la buse d'eau chaude (A7) et appuyez sur « Démarrage » pour lancer le rinçage. Le rinçage démarre et s'arrête automatiquement.



8. Sélectionnez l'unité de mesure de la température que vous préférez, puis appuyez sur >. Procédez ensuite au paramétrage de la dureté de l'eau.



9. Retirez le papier indicateur « TEST DE DURETÉ TOTALE » (C14) de son emballage. Appuyez sur « Démarrage » : immergez complètement le papier dans un verre d'eau pendant une seconde.



10. Retirez le papier indicateur de l'eau et secouez-le légèrement. Appuyez sur >.

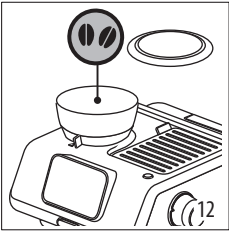
Préparation de la machine pour la première utilisation



11. Au bout d’une minute environ, 1, 2, 3 ou 4 carrés rouges se forment, en fonction de la dureté de l’eau. Sélectionnez le niveau correspondant sur l’afficheur. Appuyez sur >.

Remarque : Il est très important de choisir la bonne dureté de l’eau dans la machine, car cela influencera la fréquence des détartrages nécessaires. Un entretien efficace de la machine est essentiel pour garantir sa longévité.

 **BEAN ADAPT TECHNOLOGY** La technologie de régulation des grains ou Bean Adapt est une intelligence qui adapte facilement les paramètres de la machine aux particularités de vos grains, ce qui assure une extraction idéale du café, en préservant et exaltant tous les arômes de vos grains. Si vous souhaitez poursuivre, appuyez sur « Démarrage ». Si vous souhaitez explorer cette technologie plus tard, appuyez sur « Passer ». Vous pouvez accéder à la technologie Bean Adapt à tout moment en suivant les instructions de «12. Technologie Bean adapt» .



12. Remplissez la trémie à grains. Appuyez sur >.

13. Sur l’écran, un didacticiel explique comment utiliser la machine : appuyez sur « Démarrage » pour le lancer.

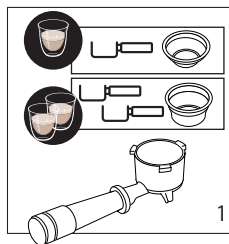
14. Appuyez sur « > » après chaque diapositive pour continuer.

15. Après la dernière diapositive, appuyez sur « Démarrage » et la machine sera prête à l’emploi.

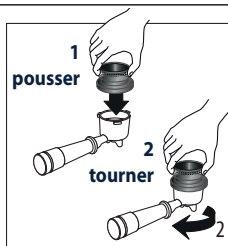
6. PARAMÉTRAGE GÉNÉRAL DES BOISSONS

1. Accédez au menu des paramètres des boissons :			
Sur la page d’accueil, appuyez sur  (B1) : lorsque Bean Adapt est désactivée, vous pouvez accéder aux paramètres des boissons :			
2. Sélectionnez le paramètre souhaité :			
Température d’infusion de l’eau	Appuyez sur la flèche située à côté de la sélection courante	Sélectionnez la température souhaitée Remarque : La variation de température a plus d’effet sur les boissons longues.	Appuyez sur « < » pour revenir au menu des paramètres
Longueur de pré-infusion	Appuyez sur la flèche située à côté de la sélection courante	Sélectionnez la longueur, de courte à longue	Appuyez sur « < » pour revenir au menu des paramètres
Temps de Mouture (s)	Appuyez sur la flèche située à côté de la sélection courante	Sélectionnez le filtre (simple ou double) et ajustez le délai de mouture	Appuyez sur « < » pour revenir au menu des paramètres
3. Appuyez sur « < » pour revenir à la page d’accueil			

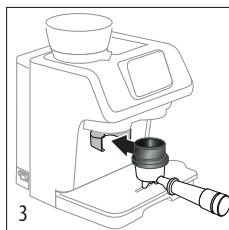
7. DISTRIBUTION DE CAFÉ



1. Sélectionnez le filtre (C2) 1 tasse ou 2 tasses (C3) et placez-le dans le porte-filtre (C1).



2. Insérez l'entonnoir de dosage (C4) dans le porte-filtre : 1 poussez et 2 tournez jusqu'au verrouillage.



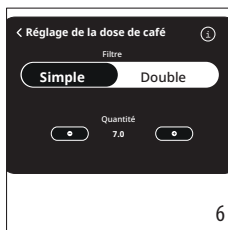
3. Fixez le porte-filtre



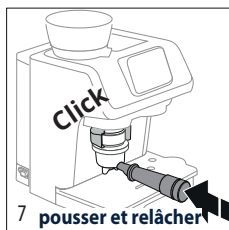
4. Appuyez sur la page d'accueil de la boisson (B2) que vous souhaitez préparer (ex. Espresso).



5. Appuyez sur la case située à la base de l'image du porte-filtre pour accéder aux paramètres de la dose.



6. Choisissez le filtre que vous utilisez (Simple : 1 tasse; Double: 2 tasses). Vous pouvez ajuster le délai de mouture en appuyant sur les boutons $\ominus$ ou $\oplus$ (le temps augmente ou diminue de 0,5 seconde à la fois).

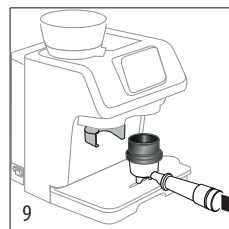


7. Appuyez sur < pour revenir à la page d'accueil. Poussez le porte-filtre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic », puis relâchez : la mouture commence et s'arrête automatiquement.

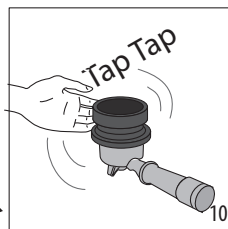
Remarque : Pour arrêter manuellement la mouture, il suffit d'appuyer à nouveau sur le porte-filtre (jusqu'à ce que vous entendiez un clic) ou d'appuyer  sur l'écran.



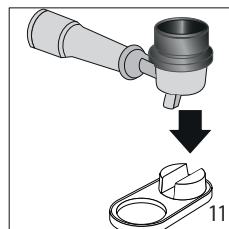
8. Une fois la mouture terminée, procédez au pressage.



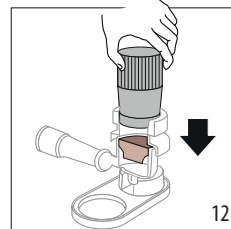
9. Extrayez le porte-filtre.



10. Tapotez doucement l'entonnoir de dosage (C4) pour niveler le café moulu à l'intérieur.



11. Placez le porte-filtre dans son logement sur le tapis de pressage (C8).



12. Tassez fermement le café tout en vérifiant si la dose est correcte (voir Comment contrôler la dose).



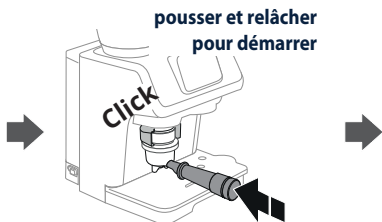
7.1 Comment contrôler la dose

Vérifiez la position de votre tasseur (C9) pour comprendre si vous avez atteint le « Dose parfaite ».



Faible dose

Si le tasseur indique « -1 » ou « -2 », cela signifie que la quantité de café en poudre ne suffit pas pour la doser qu'il est nécessaire d'en ajouter pour la compléter.



1. Fixez le porte-filtre (C1) : poussez et relâchez pour démarrer la mouture.

2. Après quelques secondes, arrêtez la mouture en poussant à nouveau et vérifiez la dose à l'aide du tasseur.

Si vous utilisez la technologie « Bean Adapt », la machine vous guidera pour atteindre la dose parfaite.



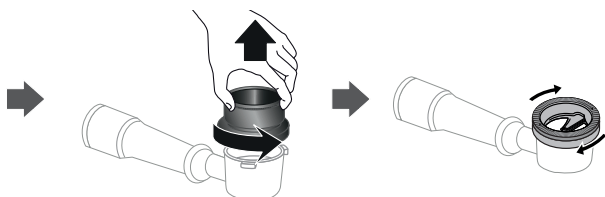
Dose parfaite

Si le tasseur indique « OK », la dose est correcte.



Dose excessive

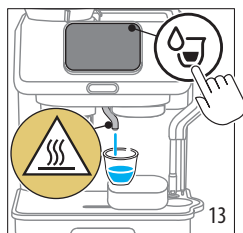
Si le tasseur indique « +1 » ou « +2 », cela signifie que la quantité de café en poudre est excessive et que vous devez avoir recours à l'outil (C10) « Régulateur de dose »



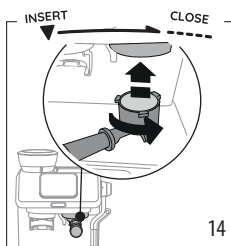
1. Retirez l'entonnoir de dosage (C4) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en le tirant vers le haut
2. Placez l'outil « dose adjust » sur le porte-filtre et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour éliminer l'excès de café moulu. Veuillez effectuer au moins un tour complet.



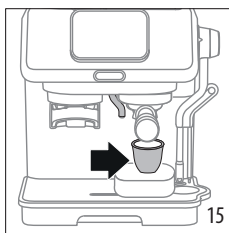
Distribution de café



13. Conseil de barista : réchauffez la tasse à l'eau chaude en appuyant sur le bouton de la page d'accueil. L'eau chaude sera distribuée par la buse prévue à cet effet (A7)



14. Retirez l'entonnoir de dosage (C4) et fixez le porte-filtre à l'unité de percolation ou infusion.



15. Placez le verre sous le porte-filtre. Pour les petits verres, utilisez le support prévu à cet effet (C5).)



16. Sélection directe : appuyez sur la flèche « lecture » : la **distribution commence**. Personnaliser la quantité : appuyez sur la case située à la base de l'image de la boisson pour accéder au paramètre de la quantité et passer à l'étape suivante.



17. Choisissez la taille que vous souhaitez pour la dose simple ou double : appuyez ensuite sur <. Appuyez sur la flèche « lecture » : la **distribution commence**.

Remarque : Faites référence au chapitre (14) pour sélectionner la quantité « My ».

8. PRÉPARATION D'UN « LONG BLACK » OU D'UN « AMERICANO »

1. Préparez la dose de café et fixez le porte-filtre (C1) à l'unité de percolation (A8).
2. Placez une grande tasse sous la buse d'eau chaude (A7) et les buses de café (sous le porte-filtre).
- 3a. **Americano** : appuyez sur « lecture » sur l'image du café : l'eau chaude est automatiquement distribuée.
- 3b. **Long Black** : appuyez sur « lecture » sur l'image de l'eau chaude : le café sera automatiquement distribué.

9. PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE

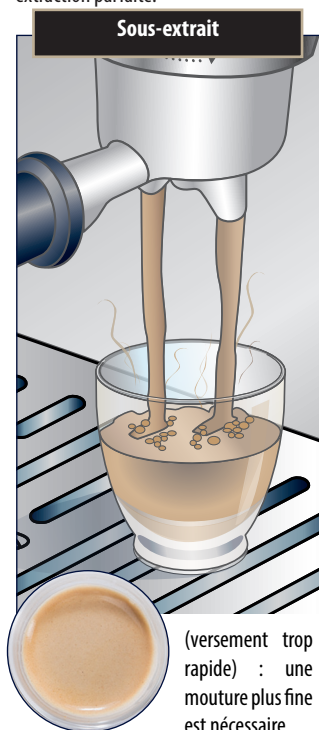
1. Placez une grande tasse sous la buse à eau chaude (A7).
2. Sélection directe : appuyez sur la flèche « lecture » : la **distribution commence**.

Personnaliser la quantité : appuyer sur la case située à la base de la boisson. Sélectionnez la taille souhaitée, puis appuyez sur « < ». Appuyez sur la flèche « lire » : **La distribution commence**.

Remarque : Faites référence au chapitre (14) pour sélectionner la quantité « My ».

10. POUR OBTENIR LE PARFAIT ESPRESSO

L'extraction d'un espresso parfait est un art et peut nécessiter quelques essais. Soyez prêt à ajuster la grossièreté de la mouture et contrôlez toujours que le café moulu tassé atteigne la ligne d'indication dans le filtre (dose parfaite) pour pouvoir atteindre une extraction parfaite.



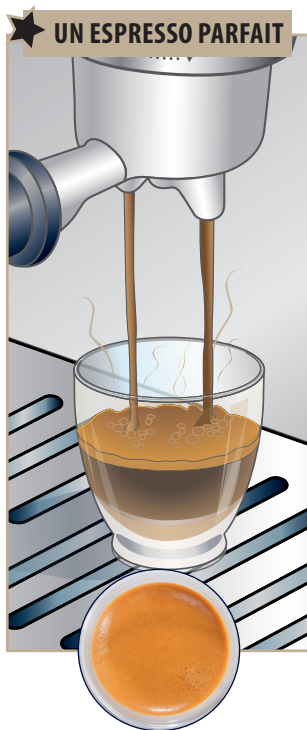
- Écoulement rapide comme de l'eau
- Crème claire et pâle

Pour la rendre parfaite :

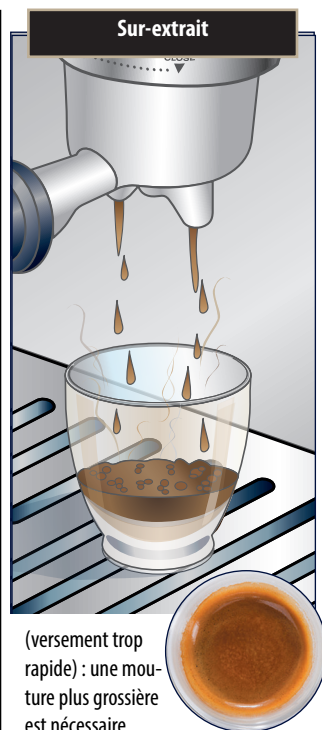
- Ajustez le réglage de la mouture à une valeur plus fine, un pas à la fois. Modifiez uniquement pendant la mouture.



- Assurez-vous que la quantité de café moulu atteint la « dose parfaite » (voir "7.1 Comment contrôler la dose").



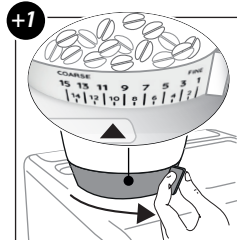
- S'écoule comme du miel chaud
- Une crème brun-noisette de 3 à 4 mm d'épaisseur
- Bien équilibrée et durable en bouche.



- Écoulement goutte-à-goutte ou pas d'écoulement du tout
- Crème très foncée et non uniforme

Pour la rendre parfaite :

- Ajustez le réglage pour obtenir une mouture plus grossière, un pas à la fois. Modifiez uniquement pendant la mouture.



- Assurez-vous que la quantité de café moulu atteint la « dose parfaite » (voir "7.1 Comment contrôler la dose").

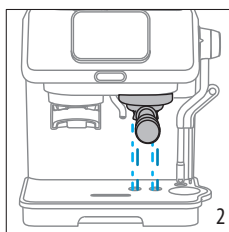
11. PRÉPARATION DE COLD BREW



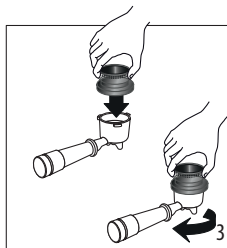
La technologie d'infusion à froid permet une méthode de préparation du café avec l'eau froide ou à température ambiante. L'infusion à froid utilise une durée d'infusion plus longue plutôt que la chaleur pour l'extraction des propriétés des grains de café.



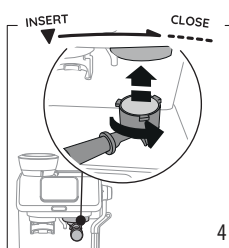
1. Sélectionnez « Cold Brew » dans la page d'accueil.



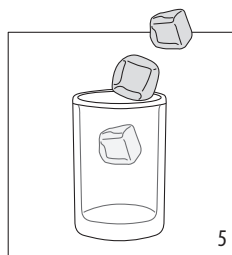
2. Il est recommandé de procéder à un rinçage à froid : fixez le porte-filtre (C1) avec le filtre vide inséré dans l'unité de percolation ou infusion. (A8). Appuyez sur « OK » : l'eau sort de cette unité (Vous pouvez sauter cette étape en appuyant sur « Passer »).



3. Retirez le porte-filtre de l'unité de percolation ou infusion et fixez l'entonnoir de dosage (C4). Procédez à la mouture de la dose comme expliqué dans la section «7. Distribution de café»



4. Fixez le porte-filtre (C1) avec la dose parfaite sur l'unité de percolation ou infusion.



5. Ajoutez quelques glaçons dans le verre : 3 glaçons pour un simple et 5 pour un double sont recommandés.



6. Sélection directe : appuyez sur la flèche « lecture » : la **distribution commence**. Personnaliser la quantité : appuyez sur la case située à la base de l'image de la boisson pour accéder au paramètre de la quantité et passer à l'étape suivante.



7. Choisissez la taille que vous souhaitez pour la dose simple ou double : appuyez ensuite sur <. Appuyez sur la flèche « lecture » : la **distribution commence**.

Remarque : Faites référence au chapitre «14. Programmation de la quantité "my"» pour sélectionner la quantité « My ».

Remarque :

- Avant de préparer des boissons infusées à froid, videz le réservoir d'eau (A15), rincez-le soigneusement et remplissez-le à nouveau d'eau potable fraîche.
- L'eau douce potable fraîche est obligatoire.

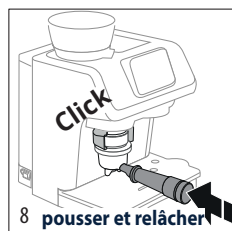
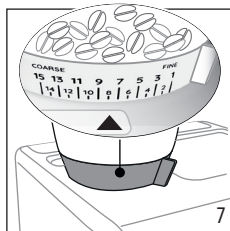
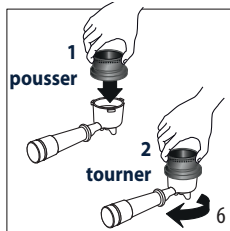
12. TECHNOLOGIE BEAN ADAPT



Un expert en café à portée de main pour vous aider à optimiser la préparation du café et le résultat dans votre tasse en quelques étapes seulement. Une technologie intelligente guide l'utilisateur dans le réglage et le fonctionnement de la machine, en fonction des grains de café sélectionnés : de la mouture à l'infusion, chaque étape sera contrôlée pour des résultats optimaux quel que soit le type de grain de café.

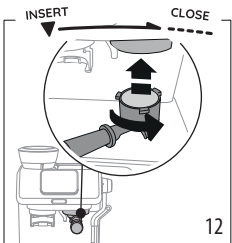
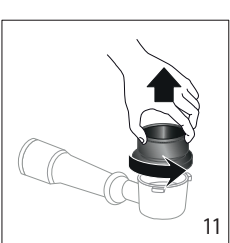
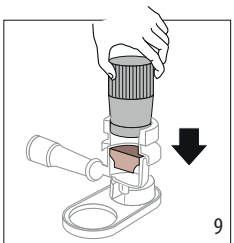


1. Appuyez sur l'icône relative à la technologie Bean Adapt.
2. Activez Bean Adapt à l'aide du bouton prévu à cet effet : la procédure prendra environ 10 minutes. Appuyez sur « Démarrage » (si vous souhaitez revenir en arrière, appuyez sur « < »).
3. Vérifiez sur le paquet de café le type de café que vous utilisez (en cas de doute, sélectionnez « mélange Arabica & Robusta ». Appuyez sur « > ».
4. Vérifiez sur le paquet de café le niveau de torréfaction : vous pouvez également comparer votre café avec la balance qui s'affiche sur l'écran. Appuyez sur « > ».



5. Sélectionnez le filtre que vous utilisez : 1 tasse (C2) ou 2 tasses (C3). Insérez le filtre dans le porte-filtre (C1). Appuyez sur « > ».
6. Insérez l'entonnoir de dosage (C4) dans le porte-filtre : 1 poussez et 2 tournez jusqu'au verrouillage. Appuyez sur « > » sur l'écran.
7. Assurez-vous que le sélecteur du niveau de mouture (A3) se trouve à la position indiquée sur l'afficheur (par ex. 8). Appuyez sur « > » sur l'écran.
8. Poussez le porte-filtre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic », puis relâchez : la mouture commence et s'arrête automatiquement.

Remarque : Changez la position uniquement pendant la mouture



9. Tassez le café. Appuyez sur « > » et vérifiez la dose.
10. Vérifiez la dose de café (voir « 7.1 Comment contrôler la dose »). Appuyez sur « > ».
11. Sur l'écran, la machine affiche tous les paramètres. Appuyez sur « > ». Retirez l'entonnoir de dosage (C4).
12. Fixez le porte-filtre à l'unité de percolation (A8).

Technologie Bean adapt



13. Appuyez sur la flèche de lecture pour commencer l'infusion. La machine analyse votre espresso et vous donne le résultat :



14. Votre espresso est bon. Appuyez sur « > ».

15. Le profil de grains est sauvegardé et s'affiche sur la page d'accueil à côté du logo Bean Adapt.

14. Dégustez votre espresso :

15. Si vous souhaitez le peaufiner, appuyez sur le bouton correspondant et répétez la préparation en paramétrant la machine selon les suggestions sur l'écran

16. S'il est bon, appuyez sur « Ok pour moi » pour l'enregistrer.

14. Votre Espresso coule trop vite ou trop lentement et vous devez modifier les paramètres de la machine.

15. Appuyez sur « > » : la machine vous guide vers le paramétrage pour une extraction parfaite.

Appuyez sur « X » : vous quittez la fonction Bean Adapt et aucun profil n'est enregistré.

12.1 Information générales à propos de la technologie Bean Adapt

- Pour préparer un espresso avec les paramètres par défaut, appuyez sur le profil du grain désactivez Bean adapt.
- Si vous souhaitez apporter de petits ajustements à votre profil, appuyez sur « Affiner » et la machine vous aidera. Dans ce cas, vous pouvez également modifier la température d'infusion (La variation de la température est plus efficace pour les boissons longues).
- Vous pouvez ajouter jusqu'à 6 profils de grains : appuyez sur l'icône Bean Adapt sur la page d'accueil et appuyez sur « Ajouter ». Suivez la procédure guidée (jusqu'à 10 minutes).
- Pour sélectionner le profil à utiliser, accédez à la liste en appuyant sur l'icône bean adapt et sélectionnez le profil que vous souhaitez.

13. AUTO LATTEART

AUTO LatteArt

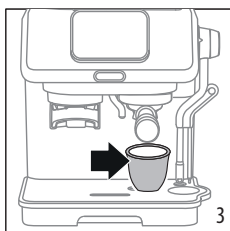
Auto LatteArt mousse automatiquement le lait à la température sélectionnée et à la texture souhaitée pour une véritable expérience de barista.



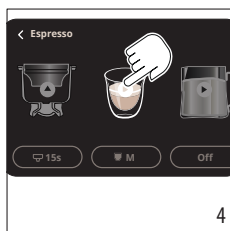
1. Choisissez une boisson à base de lait (ex. Cappuccino).



2. Préparez la dose parfaite (moudre et tasser).



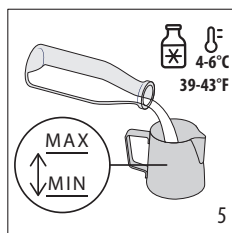
3. Fixez le porte-filtre (C1) à l'unité de percolation (A8). Placez le verre sous les buses à café en gardant à l'esprit que sa capacité doit suffire pour le café et le lait.



4. Appuyez sur la flèche « lecture » : la distribution commence.

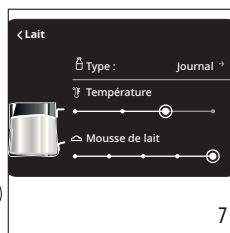


Auto latteart



La boisson doit être à la température du réfrigérateur (4-6°C/39-43°F)	
Journal	
	Vache
Lait végétal	
	Soja
	Avoine
	Amande

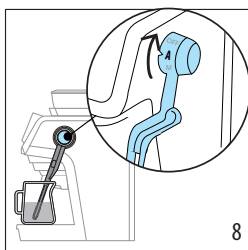
5. Versez dans la carafe à lait (C11) la boisson lactée ou végétale que vous souhaitez. La quantité doit être maintenue entre le niveau Min et Max.



6. En appuyant sur le bouton à la base de l'icône du lait, vous accédez au paramètre permettant d'optimiser le résultat de la mousse.

7. Sélectionnez la boisson que vous utilisez (lactée ou végétale), la température (min, moy, haute) et le niveau de mousse que vous souhaitez. Appuyez sur « < ».

Moussage automatique



8. Placez le pichet de lait sous la buse vapeur et (D1) tournez-le à la position A (D2).

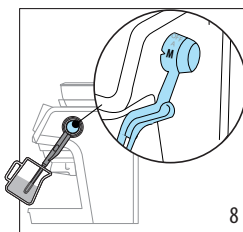


9. Appuyez sur la flèche « lecture » pour que le moussage commence et s'arrête automatiquement.

- Remettez toujours le lait au réfrigérateur immédiatement après l'utilisation

Ajoutez la mousse de lait au café et dégustez votre cappuccino.

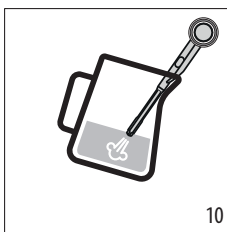
Moussage manuel



8. Placez la carafe à lait sous la buse vapeur (D1) et tournez-la en position « M » (D3).

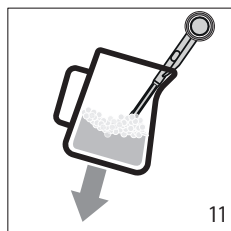


9. Appuyez sur la flèche « lecture » pour commencer à faire mousser.



10. Pour former la mousse, placez la buse à la surface du lait et l'air sera capturé par le mélange du lait et de la vapeur.

Moussage manuel



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

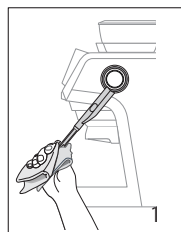


12. Insérer la buse vapeur juste sous la surface du lait : cela crée un vortex.

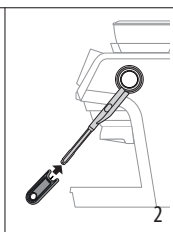


13. Lorsque la température et la mousse sont conformes, arrêter le moussage en appuyant sur le symbole « stop ». Ajoutez la mousse de lait au café et dégustez votre cappuccino. Remettez toujours le lait au réfrigérateur immédiatement après utilisation.

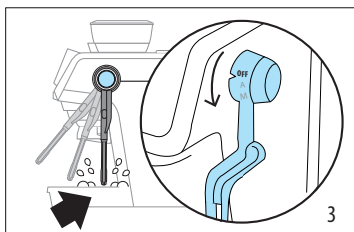
Nettoyage automatique après chaque utilisation



1. Après chaque utilisation, éliminez tout résidu de lait de la buse à vapeur avec un chiffon doux et humide.



2. Attendez que la buse vapeur refroidisse et dégazez le trou de la buse avec l'aiguille de nettoyage (C12).

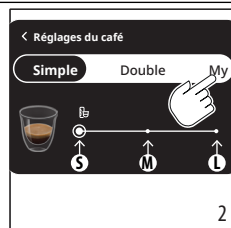


3. Après chaque utilisation, lorsque vous remettez la vapeur sur « OFF », le vaporisateur distribue une petite quantité d'eau chaude et de vapeur permettant de nettoyer le circuit intérieur de vapeur.

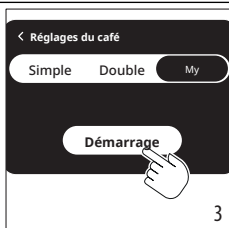
14. PROGRAMMATION DE LA QUANTITÉ "MY"



Lorsque vous personnalisez votre boisson, vous pouvez choisir la taille de la boisson ou programmer sa longueur en sélectionnant « My ».



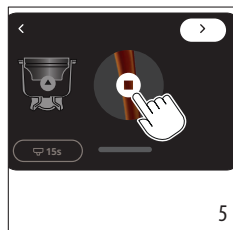
4. Appuyez sur « My ».



5. Appuyez sur « Démarrage » puis sur « Continuer ».



6. Appuyez sur la flèche de lecture pour commencer l'infusion.



8. Appuyer sur « > » : si vous souhaitez enregistrer ce paramètre comme nouvelle boisson, appuyez sur l'icône « ✎ ».
9. Saisissez le nom de la boisson sur le clavier et appuyez sur OK.
10. Appuyez sur « > » : la machine confirme que la nouvelle boisson est enregistrée et sera affichée sur la page d'accueil.

7. Lorsque vous atteignez la longueur souhaitée, appuyer sur le symbole « stop ».

Remarque :

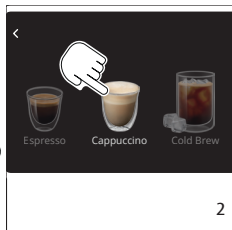
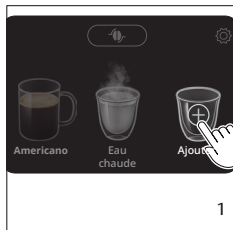
Si vous voulez modifier ou supprimer la boisson :

1. Choisissez la boisson ;
2. Appuyer sur « ... » en haut à droite ou sur l'écran ;
3. Choisissez « Modifier » si vous voulez renommer la boisson (tapez sur le clavier et enregistrez) ;
4. Choisissez « Annuler » : si vous voulez supprimer définitivement la boisson, appuyez sur « Continuer ».

Boisson	Quantité (ml/ fl.oz)			Quantité programmable (ml/ fl.oz)
	S	M	L	
Espresso (simple)	20 / 0,68	35 / 1,18	50 / 1,69	de ≈ 20 / 0,68 à ≈ 110 / 3,72
Espresso (double)	40 / 1,35	60 / 2,03	80 / 2,70	
Americano (simple)	(café) 20 / 0,68	(café) 35 / 1,18	(café) 50 / 1,69	(café) de ≈ 20 / 0,68 à ≈ 110 / 3,72
	(eau) 50 / 1,69	(eau) 85 / 2,87	(eau) 110 / 3,72	de ≈ 25 / 0,84 à ≈ 240 / 8,11
Americano (double)	(café) 40 / 1,35	(café) 60 / 2,03	(café) 80 / 2,70	(café) de ≈ 20 / 0,68 à ≈ 110 / 3,72
	(eau) 100 / 3,38	(eau) 170 / 5,75	(eau) 220 / 7,44	de ≈ 25 / 0,84 à ≈ 240 / 8,11
Long Black (simple)	(eau) 35 / 1,18	(eau) 65 / 2,20	(eau) 95 / 3,21	de ≈ 25 / 0,84 à ≈ 240 / 8,11
	(café) 20 / 0,68	(café) 35 / 1,18	(café) 50 / 1,69	(café) de ≈ 20 / 0,68 à ≈ 110 / 3,72
Long Black (double)	(eau) 70 / 2,37	(eau) 130 / 4,39	(eau) 190 / 6,42	de ≈ 25 / 0,84 à ≈ 240 / 8,11
	(café) 40 / 1,35	(café) 60 / 2,03	(café) 80 / 2,70	(café) de ≈ 20 / 0,68 à ≈ 110 / 3,72
Cold Brew	90 / 3,04	110 / 3,72	130 / 4,39	de ≈ 90 / 3,04 à ≈ 220 / 7,44
	150 / 5,07	180 / 6,09	220 / 7,44	de ≈ 90 / 3,04 à ≈ 220 / 7,44
Eau chaude	150 / 5,07	250 / 8,45	350 / 11,83	de ≈ 25 / 0,84 à ≈ 420 / 14,20

15. POUR CRÉER VOTRE BOISSON

Vous pouvez créer jusqu'à 9 nouvelles boissons avec des paramètres personnalisés.



1. Faites défiler les boissons sur la page d'accueil et sélectionnez « Ajouter ».

2. Sélec. la boisson initiale (ex. Cappuccino).

3. Procédez à la personnalisation du paramètres de chaque phase (broyage, brassage et moussage).

4. Appuyez sur « > » : si vous souhaitez enregistrer la nouvelle boisson, appuyez sur l'icône « ✎ » et tapez le nom sur le clavier.
5. Appuyez sur « Ok ».
6. Appuyez sur « > » : la machine confirme que la nouvelle boisson est enregistrée et sera affichée sur la page d'accueil.

16. PARAMÉTRAGE DE LA MACHINE

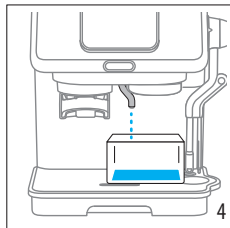
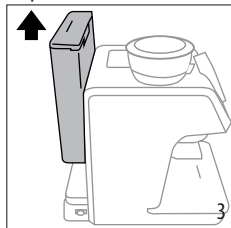
1. Accédez au menu des paramètres :			
Sur la page d'accueil, appuyez sur  (B3)			
2. Sélectionnez le paramètre souhaité :			
Langue	Appuyez sur la flèche à côté de la langue actuelle	Sélectionnez votre langue	Appuyez sur « < » pour revenir au menu des paramètres
Arrêt automatique	Appuyez sur la flèche située à côté de la sélection courante	Sélectionnez l'heure d'arrêt automatique souhaitée	Appuyez sur « < » pour revenir au menu des paramètres
Dureté de l'eau	Appuyez sur la flèche située à côté de la sélection courante	Sélectionnez la dureté de l'eau selon le résultat du test de dureté de l'eau («5. Préparation de la machine pour la première utilisation»)	Appuyez sur « < » pour revenir au menu des paramètres
Détartrage	La barre verte indique que la machine est correcte. Lorsque l'icône de détartrage s'affiche, il est temps de procéder au détartrage.	Si vous souhaitez continuer, appuyez sur « Démarrage » (voir «19. Détartrage»)	Appuyez sur « < » pour revenir au menu des paramètres
Réinitialisation d'usine	Appuyez sur la flèche à droite	Appuyez sur « Réinitial.» et « Oui » (ou non, si vous ne souhaitez pas réinitialiser la machine aux valeurs par défaut)	Si vous réinitialisez la machine, celle-ci démarre dès la première utilisation
Celsius/Fahrenheit	Appuyez sur la flèche située à côté de la sélection courante	Sélectionnez l'unité de mesure	Appuyez sur « < » pour revenir au menu des paramètres
Signal sonore	Appuyez sur la flèche située à côté de la sélection courante	Activez ou désactivez le signal sonore en appuyant sur la commande dédiée	Appuyez sur « < » pour revenir au menu des paramètres
Vidange du circuit d'eau <i>Cette fonction est recommandée si vous n'allez pas utiliser la machine pendant un certain temps (par ex., les jours fériés)</i>	Appuyez sur la flèche à droite	Suivez la procédure étape par étape (voir «17. Water circuit drainage»)	La machine s'éteint. Lorsque vous allumez à nouveau la machine, elle infusera une petite quantité d'eau pour remplir le circuit
Support / Tutoriels	Appuyez sur la flèche à droite	Scanner le QRcode et accéder aux manuels et à la façon de visionner les vidéos	Appuyez sur « < » pour revenir au menu des paramètres
Statistiques	Appuyez sur la flèche à droite	La machine compte toutes les activités	Appuyez sur « < » pour revenir au menu des paramètres
3. Appuyez sur « < » pour revenir à la page d'accueil (si la machine est toujours dans le menu des paramètres)			

17. VIDANGE DU CIRCUIT D'EAU

Pour éviter que l'eau du circuit ne gèle en cas d'immobilisation prolongée de l'appareil, ou avant de l'amener au service après-vente, il est recommandé de vider le circuit d'eau.

Procédez comme suit :

1. Sur la page d'accueil, appuyez sur  (B3) pour accéder au menu des paramètres.
2. Sélectionnez « Vidange du circuit d'eau ».
3. Retirez et vider le récipient d'eau (A17). Remettez-le en place.



4. Appuyez sur « Démarrage » : la machine vide les circuits d'eau de la buse d'eau chaude (A7). Au fur et à mesure que le circuit d'eau se vide, la machine peut devenir plus bruyante : c'est un aspect normal de son fonctionnement.
5. Une fois terminé, la machine revient à la page d'accueil et s'éteint automatiquement.
6. Lorsque la machine est de nouveau allumée, elle effectue un rinçage pour remplir à nouveau le circuit d'eau.

Remarque :

Si la machine n'a pas été utilisée pendant quelques jours sans vider le circuit d'eau, au moment de redémarrer la machine :

- extrayez et videz le réservoir d'eau (A15) ;
- nettoyez soigneusement le réservoir d'eau (voir « 15.5 Nettoyage du réservoir d'eau ») ;
- remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable ;
- Avant de préparer une boisson, faites 3 tentatives de préparation d'espresso sans poudre de café dans le filtre pour nettoyer le circuit d'eau.

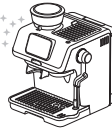
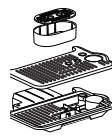
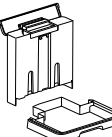
18. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Important !

- N'utilisez pas de solvants, de détergents abrasifs ou d'alcool pour nettoyer la machine à café.
- N'utilisez pas d'objets métalliques pour enlever les incrustations ou les dépôts de café, car ils pourraient rayer les surfaces métalliques ou plastiques.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant plus d'une semaine, il est recommandé de procéder à un cycle de rinçage avant de l'utiliser à nouveau.

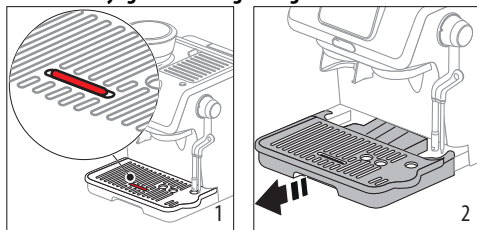
Danger !

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

		ECO MULTICLEAN 			
	×	✓	✓	×	×
	×	×	✓	×	×
	✓	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	✓	×	×	✓	✓

		ECO MULTICLEAN 		
	×	×	✓	×
	✓	×	×	✓

18.1 Nettoyage du bac d'égouttage



1. Le bac d'égouttage est équipé d'un indicateur de niveau (A13) qui indique quand il est plein. Avant que l'indicateur ne dépasse le repose-tasses (A11) veuillez vider le bac d'égouttage (A14), et le nettoyer, sinon l'eau risque de déborder sur le bord et d'endommager la machine, la surface sur laquelle elle repose ou la zone environnante. Retrait du bac d'égouttage (A10).
2. Retirez le repose-tasse (A11) et le support de mug ou de repose-tasses (A12), videz l'eau, nettoyez tous les composants à l'eau, puis remontez le bac d'égouttage. Vérifiez sur le tableau ci-dessus les composants pouvant qu'il est possible de laver au lave-vaisselle.
3. Remettre le bac d'égouttage en place.

18.2 Nettoyage des filtres à café

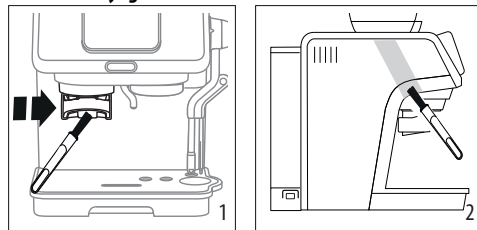
Nettoyez toujours les filtres avec de l'eau tiède et un détergent doux en vous assurant qu'ils ne contiennent pas de résidus de café.

Rincez toujours les filtres à l'eau courante.

18.3 Nettoyage de la trémie à grains

Nettoyez cette trémie avec un chiffon propre, sec et doux.

18.4 Nettoyage du moulin



1. Nettoyez la zone de fixation (A5) avec la brosse (C13) ;
2. Utilisez la brosse pour nettoyer l'entonnoir à café.

18.5 Nettoyage du réservoir d'eau

Nettoyez périodiquement (environ une fois par mois) le réservoir d'eau (A15).

1. Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau potable ;
2. Videz le réservoir d'eau et nettoyez-le à l'eau tiède (104°F/40°C environ), en essuyant si nécessaire avec un chiffon propre et non abrasif. Rincez abondamment sous l'eau courante. Veillez à bien nettoyer la zone du capteur de niveau d'eau.
3. Remplissez le réservoir d'eau de boisson fraîche jusqu'au niveau max et remplacez-le dans la machine.

Remarque :

Si la machine n'a pas été utilisée pendant plus de 3 jours, nettoyez le réservoir d'eau comme décrit ci-dessus.

19. DÉTARTRAGE



20
Minutes



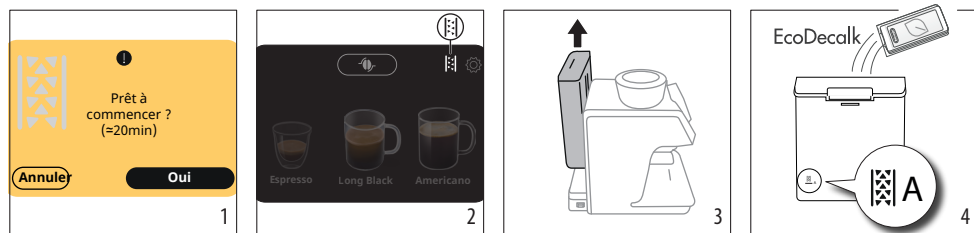
EcoDecalk
100 ml C/3,40 fl.oz. *mini*



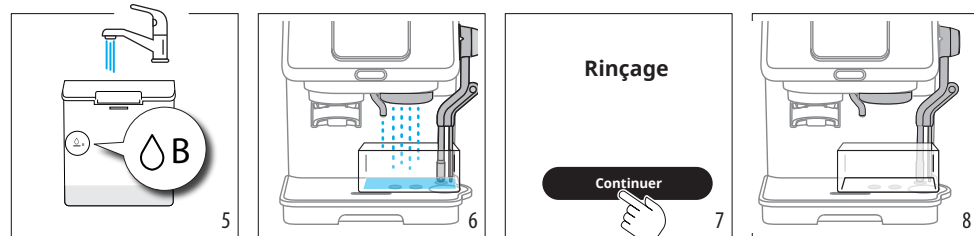
1,5 L /
0.40 fl oz

Remarque

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

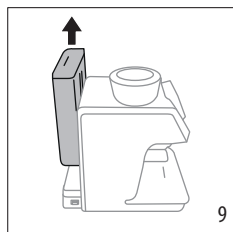


1. Une alarme s'affiche à l'écran lorsqu'il est temps de détartrer la machine. Si vous êtes prêt(e) pour le détartrage, appuyez sur « Oui ».
2. Si vous sautez le détartrage, le voyant de contrôle dédié s'affiche sur la page d'accueil. Lorsque vous êtes prêt(e), démarrez l'opération à partir du menu des paramètres (voir « 16. Paramétrage de la machine »).
3. La machine vous indique ce dont vous avez besoin : appuyez sur « > » et passez à l'extraction et au vidage du réservoir d'eau (A15).
4. Versez le détartrant De'Longhi dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau A : appuyez sur « > »

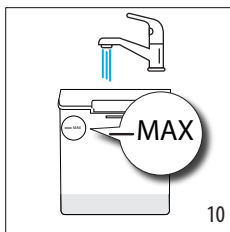


5. Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau B, puis réinsérez le réservoir d'eau : appuyez sur « > ». Assurez-vous que le porte-filtre (C1) n'est pas fixé à la machine : appuyez sur « > ».
6. Placez un récipient vide (capacité minimale de 1,5 l / 0.40 fl oz) sous l'unité de percolation ou infusion (A8), la buse d'eau chaude (A7) et la buse vapeur (D1). Appuyez sur « Oui ».
7. La machine procède au détartrage (env. 20 minutes). Une fois cette opération terminée, l'appareil est prêt pour le rinçage. Appuyez sur « Continuer ».
8. Videz le récipient et le repositionnez-le sous l'unité de percolation ou infusion, la buse d'eau chaude et la buse vapeur. Appuyez sur « > » pour procéder au rinçage.

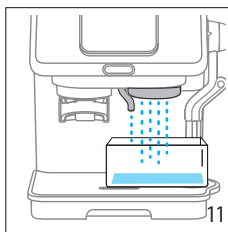




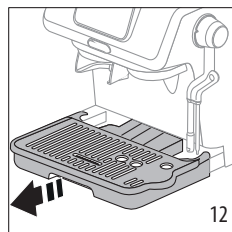
9. Retirez le réservoir d'eau, videz-le et rincez-le à l'eau du robinet.



10. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX et insérez-le à sa place sur la machine. Appuyez sur « Oui » pour confirmer que vous êtes prêt(e) à rincer.



11. Le rinçage commence. Une fois terminé, appuyez sur « Continuer ».



12. Extrayez et videz le bac d'égouttage (A10). Appuyez sur « > ». Extrayez le réservoir d'eau : videz-le et rincez-le, puis remplissez avec de l'eau potable. Appuyez sur « Terminé » : l'appareil est prêt à être utilisé et retourne à la page d'accueil.

19.1 Alarmes de détartrage

Alarme	Cause	Solution
❶ Il est temps de détartrer. Prêt à commencer ? (~ 20 min) Non Oui	La machine doit être détartrée	Appuyez sur « Oui » et suivez les instructions pas à pas sur l'écran ou appuyez sur « Non » pour le reporter tout à un autre moment
❶ Veuillez remplir le réservoir d'eau ou vérifier qu'il est correctement inséré  Oui	Le réservoir n'est pas suffisamment rempli ou il est mal connecté	Vérifiez que le réservoir est rempli ou bien inséré et appuyez sur « Oui » pour continuer
❶ Le détartrage n'a pas été effectué correctement, veuillez répéter l'opération Revenir au début	Processus de détartrage interrompu ou mal terminé	Appuyer sur « Revenir au début » et répétez l'opération
❶ S'il vous plaît, ajouter plus d'eau pour compléter le rinçage 	Le réservoir n'est pas suffisamment rempli ou il est mal connecté	Vérifiez que le réservoir est rempli ou bien inséré
❶ Le rinçage n'a pas été effectué correctement, veuillez répéter le processus Revenir au début	Peu d'eau dans le réservoir pour terminer le rinçage correctement	Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX et appuyez sur « Revenir au début »

20. ALARMES

Alarme	Cause	Solution
! Veuillez remplir le réservoir d'eau ou vérifier qu'il est correctement inséré 	Le réservoir d'eau (A15) est vide	Remplissez le réservoir d'eau
Quelque chose a mal tourné. Une partie de l'eau sera distribuée par la buse. Êtes-vous prêt ? 	Le réservoir d'eau (A15) n'est pas correctement inséré	Extrayez et insérez correctement le réservoir d'eau
	Circuit d'eau vide	Appuyez sur « Oui » pour remplir le circuit d'eau
! J'ai trop chaud	La machine doit refroidir	Veuillez patienter. Une fois refroidi, la machine est prête à l'emploi
! Ma machine est trop froide	La machine doit se mettre à température	Veuillez patienter. Une fois à température, la machine est prête à l'emploi
! Quelque chose ne va pas : Vous pouvez faire référence à la section de l'entretien du site Delonghi. 	La machine ne fonctionne pas correctement	Faites référence à la section d'entretien de la page de support. Si le problème persiste, consultez le centre de service

21. DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
Il y a de l'eau dans le bac d'égouttage (A14)	Cela est normal en raison du fonctionnement des circuits d'eau internes	Videz et nettoyez régulièrement le bac d'égouttage
Le café espresso n'est pas distribué	Le filtre à café est colmaté	Rincez les filtres sous une grande quantité d'eau courante.
Impossible de fixer le porte-filtre (C1) à la machine	Le café moulu n'a pas été tassé ou la quantité est excessive	Si vous utilisez le filtre 1 tasse (C2), assurez-vous de sélectionner le broyage pour un seul filtre : répétez la mouture
Le café espresso passe par les bords du porte-filtre (C1) et non par les trous	Le porte-filtre n'est pas correctement en place	Fixez le porte-filtre correctement
	Le joint de bec à café est sale	Nettoyez l'unité de percolation ou infusion avec un chiffon
	Obstruction au niveau du filtre à café (C2) ou (C3)	Rincez les filtres à l'eau courante
La crème de l'espresso est trop légère (sortie trop rapide de la buse)	Les paramètres de dosage ou de broyage actuels ne sont pas corrects	Faites référence à «Pour obtenir le parfait espresso» à la page <NI>
La crème de l'espresso est trop foncée (sortie trop lentement de la buse)	Les paramètres de dosage ou de broyage actuels ne sont pas corrects	Faites référence à «Pour obtenir le parfait espresso» à la page <NI>
La boisson Cold Brew est chaude	Une boisson chaude a été livrée peu avant cette Cold Brew	Avant de préparer la boisson, il est conseillé de faire refroidir le circuit du café par rinçage à froid, selon les suggestions de la machine
	L'eau dans le réservoir est tiède	Videz le réservoir d'eau, rincez et remplissez avec de l'eau fraîche
	Pas de glace dans le verre	Mettez 3 à 4 glaçons dans le verre comme décrit pour la préparation des Cold Brew
Au terme du cycle de détartrage, la machine demande un rinçage supplémentaire	Pendant le cycle de rinçage, le réservoir d'eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Répétez le cycle de rinçage, selon les instructions de la machine
La machine ne moud pas le café	Le paramètre de mouture est trop fin	Changer le paramètre du moulin pour un réglage plus grossier
	Le broyeur est bouché	Tournez le sélecteur (A3) à 16 et retirez tous les grains avec un aspirateur jusqu'à ce que la trémie (A2) soit vide et propre. Si le problème persiste, contactez le service client.
Après la mouture, le filtre à café est vide	L'entonnoir du moulin à café est bouché	Nettoyez comme décrit à la section « 15.4 Nettoyage du moulin ».
Au terme du cycle de détartrage, la machine demande un rinçage supplémentaire	Pendant le cycle de rinçage, le réservoir d'eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Répétez le cycle de rinçage, selon les instructions de la machine



Problème	Cause	Solution
Après la mouture, la quantité de café dans le filtre ne permet pas d'obtenir la « dose parfaite »	La quantité de café moulu nécessite un ajustement	Voir par. "Comment contrôler la dose" à la page <NI>
	Vous utilisez le filtre 2 tasses (C3)	Assurez-vous que vous avez sélectionné le broyage pour double filtre
Le lait contient de grandes bulles et il y a peu de mousse	Le lait n'est pas assez froid ou ne convient pas à la boisson demandée.	Pour de meilleurs résultats, veillez à utiliser le bon type de lait pour préparer les boissons (voir point "13. Auto Latteart"). Utilisez des boissons à la température du réfrigérateur (environ 4-6°C/39-43°F).
	La buse vapeur (D1) est sale	Nettoyez la buse vapeur à fond comme décrit dans la section "Nettoyage automatique après chaque utilisation"
	Des boissons végétales ont été utilisées.	Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des boissons à la température du réfrigérateur (environ 4-6°C/39-43°F). Réglez la quantité de mousse comme indiqué sur l'écran
	Procédure de moussage « manuel » incorrecte	Voir "Moussage manuel" à la page <NI>

PROTECCIONES IMPORTANTES

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

- Lea atentamente todas las instrucciones.
- Asegúrese de que el voltaje de su sistema eléctrico corresponda al indicado en la parte inferior de la máquina.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los pomos.
- Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y no lo deje sin vigilancia mientras esté en funcionamiento.
- Cuando los niños utilizan el aparato o están cerca, es necesario mantener una estrecha vigilancia.
- Desconecte la toma de corriente cuando no se está utilizando el aparato y antes de limpiarlo.
- No haga funcionar si el cable o un enchufe está dañado, después de un funcionamiento incorrecto del aparato o ha sido dañado de alguna manera. Devuelva la máquina al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones personales.
- No utilice el aparato en el exterior.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue del borde de la mesa o de la encimera para evitar que se enganche o se enrede accidentalmente.
- No coloque el aparato o sus partes eléctricas sobre o cerca de cocinas eléctricas, superficies de cocción o quemadores de gas.
- Conecte el cable en la toma de corriente de pared. Para desconectar la máquina, primero apáguela y luego desenchúfela de la toma de corriente.
- No utilice el aparato para un uso distinto al previsto. Este aparato debe ser utilizado únicamente para uso doméstico. No está destinado a ser utilizado en: zonas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas de campo; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; entornos de tipo alojamiento y desayuno. El fabricante declina toda responsabilidad por los daños causados por un uso inadecuado, incorrecto o irresponsable.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Si el CABLE DE ALIMENTACIÓN está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o una persona con cualificación similar para evitar daños.
- **ADVERTENCIA:** Para evitar el riesgo de lesiones, no abra la cámara de infusión durante el proceso de infusión.
- La superficie de la resistencia permanece caliente después del uso y el exterior del aparato puede retener el calor durante varios minutos dependiendo del uso.
- Limpie a fondo todos los componentes, prestando especial atención a las partes en contacto con la leche.
- **IMPORTANTE:** para evitar daños en el aparato, no lo limpie con detergentes alcalinos; utilice un paño suave y, en su caso, detergente neutro.
- Aparatos con cable extraíble: evite salpicaduras de agua en el conector del cable de alimentación o en la toma situada en la parte trasera del aparato.
- **IMPORTANTE:** Modelos con superficie de cristal: no utilice el aparato si la superficie está agrietada.
- La cafetera no debe colocarse dentro de un armario o mueble de cocina durante su uso.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

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

MANTENGA ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE APARATO ES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

INSTRUCCIONES CABLE CORTO

- Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos derivados de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- Están disponibles cables eléctricos desmontables más largos o cables de extensión que se pueden usar si se tiene cuidado al usarlos.
- Cuando se usa un cable alargador, la capacidad eléctrica marcada del cable deberá ser por lo menos tan grande como la capacidad eléctrica del aparato. Si la máquina está equipada con un cable con conexión a tierra de 3 hilos, el cable alargador debe ser un cable con CONEXIÓN A TIERRA, DE 3 HILOS. El cable más largo deberá estar instalado de manera tal que no cuelgue del borde del mostrador o encimera donde los niños pueden tirar de este o tropezarse.
- Su producto está equipado con un conector polarizado para corriente alterna (un enchufe que tiene una espiga más ancha que la otra). Este enchufe podrá introducirse en la toma de corriente solo en una posición. Esta es una medida de seguridad. Si no puede introducir el enchufe hasta el fondo, intente invirtiendo el enchufe. Si el enchufe sigue sin encajar, póngase en contacto con su electricista para que sustituya su toma de corriente en desuso. No elimine el dispositivo de seguridad del enchufe polarizado.

1. 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.

Por favor observe:

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

Conserve cuidadosamente este folleto junto con las instrucciones de uso suministradas con el aparato.

Si el aparato se entrega a otras personas, éstas también deben recibir estas instrucciones de uso.

1.2 Qué agua utilizar

- Utilice sólo agua corriente.
- No utilice agua con gas (carbonatada) ni destilada.

1.3 Qué leche/bebida vegetal utilizar

- La máquina puede utilizarse tanto con leche de vaca como con bebidas a base de plantas.
- No utilice leche cruda.
- Utilice sólo leche pasteurizada o UHT o bebidas vegetales almacenadas según 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 sospecha de alergias y/o intolerancias, asegúrese de que su máquina no se ha utilizado ya con tipos de leche o bebidas vegetales que contengan alérgenos a los que sea alérgico o sustancias a las que sea intolerante.

2. ANTES DEL USO

2.1 Comprobación del aparato

Una vez retirado el embalaje, compruebe que el producto está completo y sin daños y que están presentes todos los accesorios. 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 en la encimera, deje un espacio de al menos 3 cm/1,18 pulgadas entre las superficies del aparato y las paredes laterales y traseras y al menos 15 cm/5,90 por encima de la cafetera.
- La penetración de agua en el aparato podría causar daños. No coloque el aparato cerca de grifos o fregaderos.
- El aparato podría dañarse si el agua que contiene se congela. No instale el aparato en una habitación donde la temperatura pueda descender por debajo del punto de congelación.
- Coloque el cable de alimentación de forma que no pueda ser dañado por bordes afilados o por el contacto con superficies calientes (por ejemplo, placas eléctricas).

2.3 Conexión del aparato

Compruebe que el voltaje de la red eléctrica se corresponde con el indicado en la placa de características situada en la parte inferior del aparato.

Conecte el aparato a una toma de corriente con conexión a tierra eficiente y correctamente instalada, con una potencia de corriente mínima de 13 A solamente.

Si la toma de corriente no se corresponde con el enchufe del aparato, haga que un profesional cualificado sustituya la toma por otra del tipo adecuado.

2.4 Configuraciones 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 use objetos metálicos para eliminar incrustaciones o depósitos de café, ya que podrían rayar las superficies de metal 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 que se facilitan el procedimiento de lavado de los accesorios, incluyendo cuáles de ellos son aptos para el lavavajillas.
- Cuando se utiliza la máquina por primera vez, es necesario preparar entre 4 y 5 bebidas para que dé resultados satisfactorios.

3.2 Limpieza y mantenimiento del depósito de agua.

- **Limpieza regular:** Limpie el depósito de agua cada 30 días siguiendo las instrucciones suministradas.
- **Para 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 corriente.

3.3 Descalcificador

- Para realizar el proceso de descalcificación necesario (consulte la sección dedicada "Descalcificación" en la página <NI>) utilice únicamente De'Longhi EcoDecalk, disponible en delonghi.com. El uso de descalcificadores inadecuados puede provocar defectos no cubiertos por la garantía del fabricante.
- Antes de utilizarlo, lea atentamente las advertencias de seguridad suministradas con el descalcificador y las instrucciones del envase
- 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 las superficies delicadas. Si el producto se derrama accidentalmente, séquelo inmediatamente.

4. DESCRIPCIÓN

4.1 Descripción del artefacto - A

- A1. Tapa de la tolva de granos de café
- A2. Recipiente para granos de café
- A3. Selector del nivel de molienda (de fino a grueso)
- A4. Interruptor principal (I/O)
- A5. Toma de corriente para molinillo de café
- A6. Soporte para el portafiltro
- A7. Boquilla de agua caliente
- A8. Unidad de infusión
- A9. Cable de alimentación
- A10. Montaje de bandeja de goteo
- A11. Bandeja para tazas o tazones
- A12. Soporte de la bandeja para las tazas y tazones
- A13. Indicador de nivel de agua
- A14. Bandeja de goteo
- A15. Depósito de agua
- A16. Tapa del depósito de agua
- A17. Contenedor de agua
- A18. Botón ON/Stand-by (Encendido/Espera)
- A19. Almacenamiento de accesorios

4.2 Descripción de la página de inicio- B

- B1. Función Bean Adapt
- B2. Bebidas seleccionables (la máquina le guía paso a paso)
- B3. Menú Ajustes

4.3 Descripción de los accesorios - C*

(* Diferente para el tipo y número según el modelo)

- C1. Portafiltro
- C2. Filtro de café para 1 taza
- C3. Filtro de café para 2 tazas
- C4. Embudo dosificador
- C5. Soporte para tazas pequeñas
- C6. Bandeja de goteo para tazas pequeñas
- C7. Soporte de rejilla para tazas pequeñas
- C8. Alfombrilla para compactar
- C9. Compactador
- C10. Herramienta de ajuste de dosis
- C11. Jarra de leche
- C12. Aguja de limpieza para el vaporizador
- C13. Cepillo de limpieza
- C14. Papel indicador de la "Prueba de la dureza del agua"

4.4 Descripción del sistema Auto Latte Art - D

- D1. Varilla de vapor
- D2. Posición "A": función automática
- D3. Posición "M" función manual

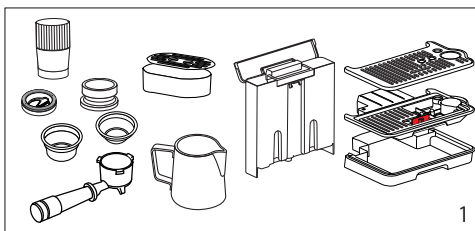
4.5 Accesorios de limpieza opcionales recomendados

Visite Delonghi.com para más información.

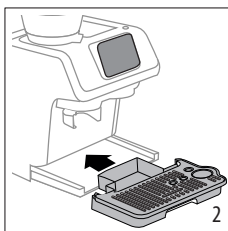
ECO MULTICLEAN  **Limpiador**
EAN: 8004399333307

ECODECALK  **Descalcificador**

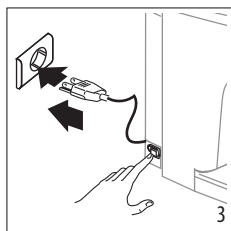
5. PREPARANDO SU MÁQUINA PARA EL PRIMER USO



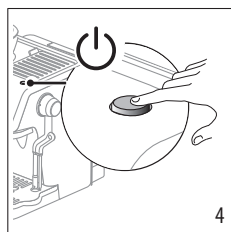
1. Lave y seque todos los accesorios (incluido el depósito de agua (A15)) con agua tibia y detergente suave.



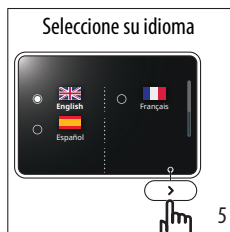
2. Inserte la bandeja de goteo (A10) completa con la rejilla para tazas y retire la pegatina de la pantalla.



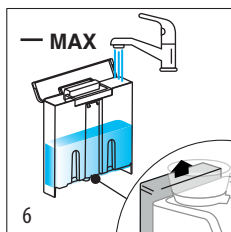
3. Enchufe la máquina y enciéndala pulsando el interruptor principal (A4) situado en el lateral de la máquina.



4. Pulse la tecla ON/Stand-by (A18). La pantalla se enciende.



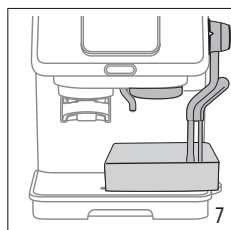
5. Seleccione su idioma y pulse > para confirmar la selección.



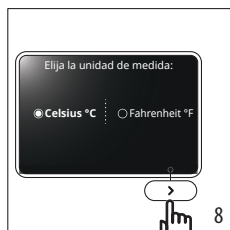
6. La máquina lo guía paso a paso. Retire el depósito de agua y llénelo con agua limpia y fresca*, teniendo cuidado de no sobrepasar el nivel MÁX. Vuelva a colocar el depósito de agua y pulse >.

*** Qué agua utilizar**

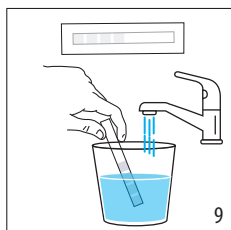
- Es obligatorio el uso de agua corriente.
- No utilice agua con gas (carbonatada) ni destilada
- **Tecnología de extracción en frío:**
 - cuando prepare "Cold Brew" (Preparación en Frío) por primera vez, enjuague el circuito interior preparando 4 bebidas dobles de "Cold Brew" sin café en polvo.
 - antes de preparar bebidas Cold Brew, vacíe siempre el recipiente de agua (A17), enjuáguelo a fondo y rellénelo con agua corriente.



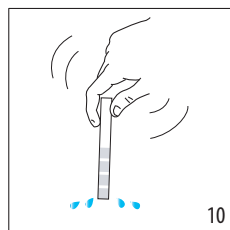
7. Coloque un recipiente bajo la salida de agua caliente (A7) y pulse "Inicia" para realizar un enjuague. El enjuague se inicia y se detiene automáticamente.



8. Elija la unidad de medida de la temperatura que prefiera y pulse >. A continuación, proceda a ajustar la dureza del agua.



9. Retire el papel indicador "PRUEBA TOTAL DE DUREZA" (C14) de su paquete. Pulse "Inicia": sumerja el papel completamente en un vaso de agua durante un segundo.

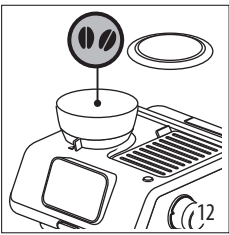


10. Retire el papel indicador del agua y agítelo ligeramente. Pulse >.

Preparando su máquina para el primer uso



 **BEAN ADAPT TECHNOLOGY** La tecnología Bean Adapt (adaptación de granos) es una inteligencia que adapta fácilmente los ajustes de la máquina a la peculiaridad de sus granos de café, garantizando la extracción ideal del café, preservando y exaltando todos los aromas de sus granos. Si desea continuar, pulse "Inicia". Si desea explorar esta tecnología más adelante, pulse "Salta". Puede acceder a la tecnología de Bean Adapt en cualquier momento siguiendo las instrucciones de "12. Tecnología Bean Adapt".



11. Al cabo de un minuto aproximadamente, se forman 1, 2, 3 ó 4 cuadrados rojos, dependiendo de la dureza del agua. Seleccione el nivel correspondiente en la pantalla. Pulse >.

Por favor observe: *Seleccionar la dureza correcta del agua de la máquina es muy importante, ya que afectará a la frecuencia de descalcificación necesaria. Un correcto mantenimiento de la máquina es clave para garantizar su longevidad.*

12. Llene el depósito de granos de café. Pulse >.

13. En la pantalla, un tutorial explica cómo utilizar la máquina: pulse "Inicia" para ejecutarlo

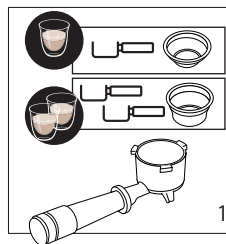
14. Pulse ">" después de cada diapositiva para continuar.

15. Después de la última diapositiva, pulse "Inicia" y la máquina estará lista para su uso.

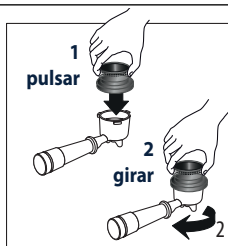
6. AJUSTE GENERAL DE LAS BEBIDAS

1. Entre en el menú de configuración de la bebida:			
En la página de inicio, pulse  (B1): cuando se desactiva Bean Adapt, puede acceder a los ajustes de la bebida:			
2. Seleccione el ajuste que desee:			
Temperatura de preparación del agua	Pulse la flecha situada junto a la selección actual	Seleccione la temperatura que desee Por favor observe: La variación de la temperatura tiene más efecto para bebidas long.	Pulse "<" para volver al menú de configuración
Longitud de preinfusión	Pulse la flecha situada junto a la selección actual	Seleccione la longitud de corto a largo	Pulse "<" para volver al menú de configuración
Tiempo de Molienda (s)	Pulse la flecha situada junto a la selección actual	Seleccione el filtro (simple o doble) y ajuste el tiempo de molienda	Pulse "<" para volver al menú de configuración
3. Pulse "<" para volver a la página de inicio			

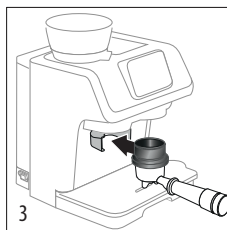
7. SUMINISTRO DE CAFÉ



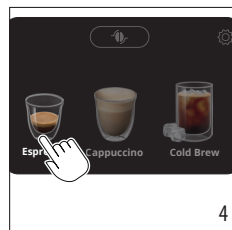
1. Seleccione el filtro para 1 taza (C2) o para 2 tazas (C3) y colóquelo en el portafiltro (C1).



2. Introduzca el embudo dosificador (C4) en el portafiltro: 1 empujar y 2 girar hasta que encaje.



3. Colocar el portafiltro



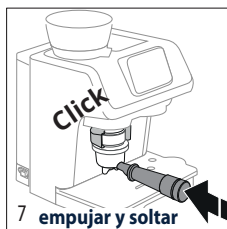
4. Pulse en la página de inicio la bebida (B2) que desee preparar (ej. Espresso).



5. Pulse el recuadro situado en la base de la imagen del portafiltros para acceder al ajuste de la dosis.



6. Elija el filtro que está utilizando (Simple: 1 taza; Doble: 2 tazas). Puede ajustar el tiempo de molienda pulsando el botón $\ominus$ o $\oplus$ (el tiempo aumenta o disminuye de 0,5 segundos cada vez).

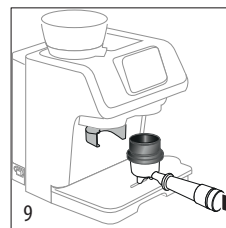


7. Pulse < para volver a la página de inicio. Empuje el portafiltro hasta que oiga un único "clik" y, a continuación, libérela: la molienda se inicia y se detiene automáticamente.

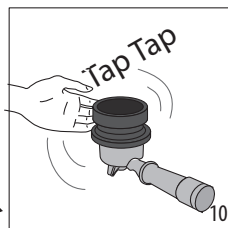


8. Una vez terminada la molienda, proceder al prensado.

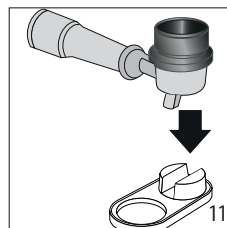
Por favor observe: Para detener manualmente la molienda, basta con pulsar de nuevo el portafiltro (hasta que oiga un clic) o pulsar en la pantalla.



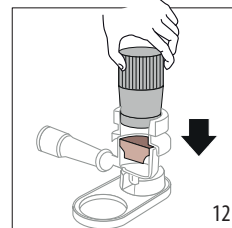
9. Extraiga el portafiltro.



10. Golpee suavemente el embudo dosificador (C4) para nivelar el café molido en su interior.



11. Coloque el portafiltro en el asiento correspondiente sobre la alfombrilla de compactado (C8).



12. Apisone firmemente el café y compruebe si la dosis es correcta (consulte Cómo controlar la dosis).



7.1 Cómo controlar la dosis

Compruebe la posición de su compactador (C9) para saber si ha alcanzado el valor "Dosis perfecta".



Dosis bajas

Si el compactador indica "-1" o "-2", el café en polvo no es suficiente y es necesario rellenarlo.



1. Coloque el portafiltro (C1): presione y suelte para iniciar la molienda.

2. Transcurridos unos segundos, detenga de nuevo la molienda empujando y compruebe la dosis con el compactador.

 Si utiliza la tecnología Bean Adapt, la máquina le llevará a alcanzar la dosis perfecta.



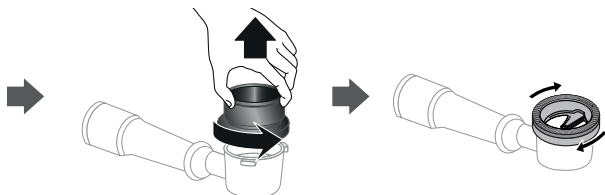
Dosis perfecta

Si el compactador indica "OK", la dosis es correcta.



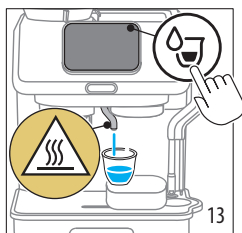
Dosis excesiva

Si el compactador indica "+1" o "+2", el café en polvo es excesivo y debe ajustarlo con la herramienta "Corrige la dosis" (C10) del siguiente modo:

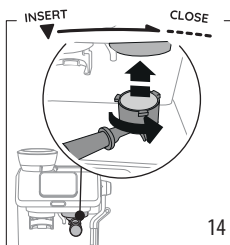


1. Retire el embudo dosificador (C4) girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj y tirando hacia arriba
2. Coloca la herramienta "dosis adjust" en el portafiltro y gírala en sentido horario para eliminar el café molido sobrante. Debe darse al menos 1 vuelta completa.

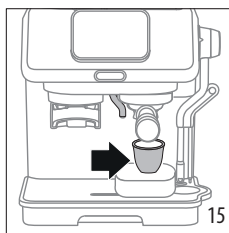
Suministro de café



13. Consejo de barista: caliente la taza con agua caliente pulsando el botón de la página de inicio. El agua caliente saldrá por la boquilla específica (A7)



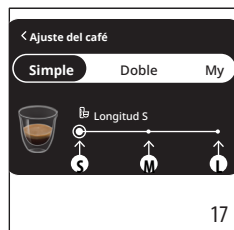
14. Retire el embudo dosificador (C4) y fije el portafiltro a la unidad de preparación.



15. Coloque el vaso debajo del portafiltro. Para tazas pequeñas, utilice el soporte específico (C5)).



16. Selección directa: pulse la flecha "play": **se inicia la preparación.** Personalizar la cantidad: pulse la casilla situada en la base de la imagen de la bebida para acceder a la configuración de la cantidad y pasar al siguiente paso.



17. Elija el tamaño que desee para la dosis única o doble: a continuación, pulse <. Pulse la flecha "play": **se inicia la preparación.**

Por favor observe: Consulte el capítulo (14) para seleccionar "Mi" cantidad.

8. PREPARACIÓN DEL CAFÉ TIPO "LONG BLACK" O "AMERICANO"

1. Prepare la dosis perfecta y conecte el portafiltro (C1) a la unidad de preparación (A8).
2. Coloque una taza grande debajo de la salida de agua caliente (A7) y de la salida de café (debajo del portafiltro).
- 3a. **Americano:** pulse "play" en la imagen del café: a continuación, se suministrará automáticamente agua caliente.
- 3b. **Long Black:** pulse "play" en la imagen del agua caliente: el café se preparará automáticamente.

9. PREPARACIÓN DE "AGUA CALIENTE"

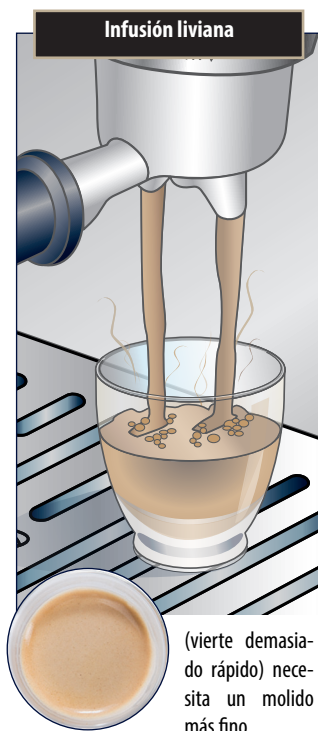
1. Colocar una taza grande debajo de la salida de agua caliente (A7).
2. Selección directa: pulse la flecha "play": **se inicia la preparación.**

Personalice la cantidad: pulse la casilla situada en la base de la bebida. Seleccione el tamaño que desee y pulse "<". Pulse la flecha "play": **se inicia la preparación.**

Por favor observe: Consulte el capítulo (14) para seleccionar "Mi" cantidad.

10. CONSIGA LA PERFECCIÓN EN EL ESPRESSO

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



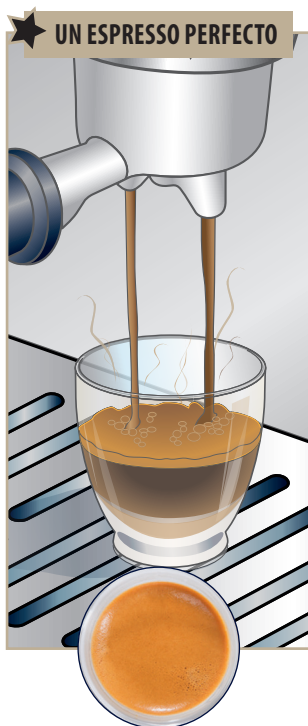
- Fluye rápido como el agua
- Crema ligera y pálida

Para una preparación perfecta:

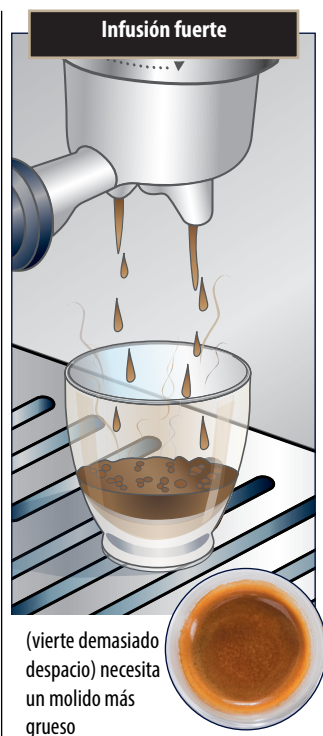
- Ajuste el grado de molienda a un grado más fino de 1 en 1. Cambiar sólo durante la molienda.



- Asegúrese de que la cantidad de café molido alcanza la "dosis perfecta" (consulte "7.1 Cómo controlar la dosis").



- Fluye como miel caliente
- Crema marrón nuez, 3-4 mm de grosor
- Bien equilibrado y duradero en el paladar.



- Fluye a gotas o no fluye en absoluto
- Crema muy oscura y poco homogénea

Para una preparación perfecta:

- Ajuste el grado de molienda a un grado más grueso de 1 en 1. Cambiar sólo durante la molienda.

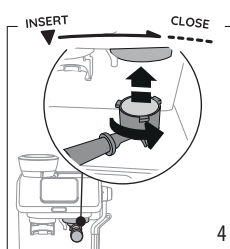
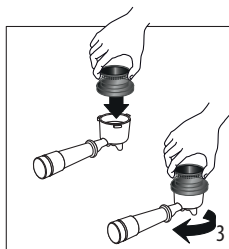
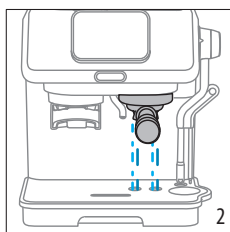


- Asegúrese de que la cantidad de café molido alcanza la "dosis perfecta" (consulte "7.1 Cómo controlar la dosis").

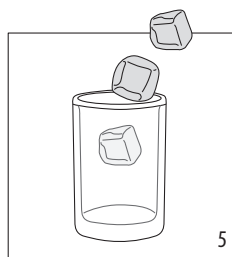
11. PREPARACIÓN DEL COLD BREW



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



1. Seleccione "Cold Brew" en la página de inicio.
2. Se recomienda un enjuague en frío: coloque el portafiltro (C1) con el filtro vacío insertado en la unidad de infusión. (A8). Pulse "OK": el agua saldrá de la unidad de infusión. (Puede saltarse este paso pulsando "Salta").
3. Extraiga el portafiltro de la unidad de infusión y coloque el embudo dosificador (C4). Proceda a triturar la dosis como se explica en "7. Suministro de café"
4. Coloque el portafiltro (C1) con la dosis perfecta en la unidad de infusión.



5. Añada unos cubitos de hielo en el vaso: se recomiendan 3 cubitos de hielo para los individuales y 5 para los dobles.
6. Selección directa: pulse la flecha "play": **se inicia la preparación.** Personalizar la cantidad: pulse la casilla situada en la base de la imagen de la bebida para acceder a la configuración de la cantidad y pasar al siguiente paso.
7. Elija el tamaño que desee para la dosis única o doble: a continuación, pulse <. Pulse la flecha "play": **se inicia la preparación.**

Por favor observe:

Consulte el capítulo "14. Programar "mi" cantidad" para seleccionar "Mi" cantidad.

Por favor observe:

- Antes de preparar bebidas Cold Brew, vacíe el depósito de agua (A15), enjuáguelo a fondo y rellénelo con agua corriente.
- Es obligatorio el uso de agua corriente.

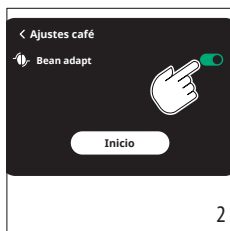
12. TECNOLOGÍA BEAN ADAPT



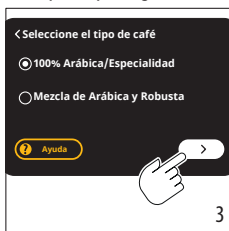
Un experto en café al alcance de su mano para ayudarle a optimizar la preparación del café y el resultado en su taza en tan solo unos pasos. La tecnología inteligente guía al usuario a través del ajuste y el funcionamiento de la máquina, en función de los granos de café seleccionados: desde la molienda hasta la preparación, cada paso se controlará para obtener lo mejor de cualquier tipo de grano de café.



1. Pulse el icono relativo a la tecnología Bean Adapt.



2. Habilite Bean adapt con el botón dedicado: el procedimiento durará unos 10 minutos. Pulse "Inicio" (si desea volver atrás, pulse "<").



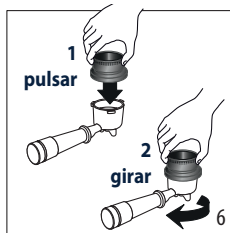
3. Compruebe en el paquete de café el tipo de café que está utilizando (en caso de duda, seleccione "mezcla de Arábica y Robusta"). Pulse ">".



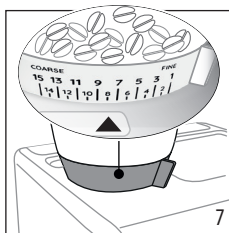
4. Compruebe el nivel de tueste del paquete de café: también puede comparar el nivel de tueste de su café con la escala de la pantalla. Pulse ">".



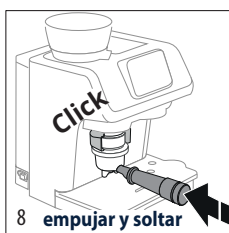
5. Seleccione el filtro que está utilizando: 1 taza (C2) o 2 tazas (C3). Introduzca el filtro en el portafiltro (C1). Pulse ">".



6. Introduzca el embudo dosificador (C4) en el portafiltro: 1 empujar y 2 girar hasta que encaje. Pulse ">" en la pantalla.

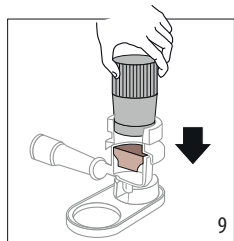


7. Compruebe que el selector de nivel de molienda (A3) se encuentre en la posición indicada en la pantalla (ej. 8). Pulse ">" en la pantalla.



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

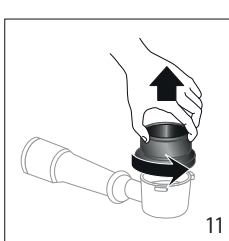
Por favor observe: Mueva la posición sólo durante la molienda.



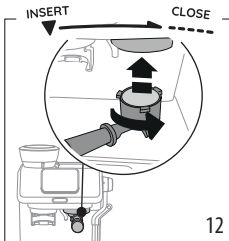
9. Compacte el café. Pulse ">" y compruebe la dosis.



10. Revise la dosis de café (consulte "7.1 Cómo controlar la dosis"). Pulse ">".



11. En la pantalla, la máquina muestra todos los ajustes. Pulse ">". Retire el embudo dosificador (C4).



12. Coloque el portafiltro en la unidad de preparación (A8).



Tecnología Bean Adapt



13. Pulse en la flecha "play" para empezar la preparación. La máquina analiza su espresso y le da el resultado:

14. Su Espresso está bien. Pulse ">".

15. El perfil de los granos de café se guarda y se muestra en la página de inicio cerca del logotipo de Bean Adapt.

14. Pruebe su Espresso:

15. Si desea refinarlo pulse el botón correspondiente y repita la preparación ajustando la máquina como se sugiere en la pantalla

16. Si está bien, pulsar "Ok para mí" para guardarlo.

14. Su Espresso fluye demasiado rápido o demasiado lento y necesita cambiar los ajustes de la máquina.

15. Pulse ">": la máquina le lleva a ajustar para una extracción perfecta.

Pulse "X": sale de la función Bean Adapt y no se guarda ningún perfil.

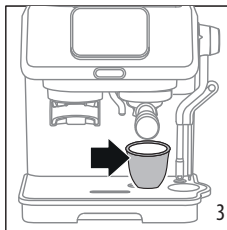
12.1 Información general sobre la tecnología Bean Adapt

- Para preparar un Espresso con los ajustes predeterminados, pulse sobre el perfil de granos y desactive Bean Adapt.
- Si desea realizar pequeños ajustes en su perfil, pulse "Mejora" y la máquina le ayudará a hacerlo. En este caso, también puede cambiar la temperatura de infusión (variar la temperatura tiene más efecto para las bebidas largas).
- Puede añadir hasta 6 perfiles de granos de café: pulse en el icono Bean Adapt de la página de inicio y pulse "Añadir". Siga el procedimiento guiado (hasta 10 minutos).
- Para seleccionar el perfil que desea utilizar, acceda a la lista pulsando el icono de Bean Adapt y seleccione el perfil que desee.

13. AUTO LATTEART

AUTO LatteArt

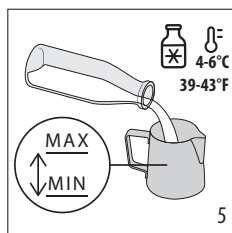
Auto LatteArt hace espuma automáticamente con la leche a la temperatura seleccionada y con la textura deseada para una auténtica experiencia de barista.



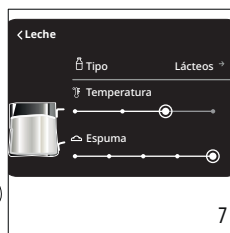
1. Seleccione una bebida a base de leche (ej. Cappuccino).
2. Preparar la dosis perfecta (moler y compactar).
3. Coloque el portafiltro (C1) en la unidad de infusión (A8). Coloque el recipiente debajo de las salidas de café teniendo en cuenta que su capacidad tiene que ser suficiente para el café y la leche.
4. Pulse la flecha "play": se inicia la preparación.



Auto latteart



La bebida tiene que estar a temperatura de refrigeración (4-6°C/39-43°F)	
Lácteos	
	Vaca
Leche vegetal	
	Soja
	Avena
	Almendra

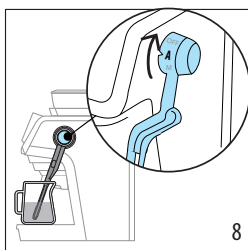


5. Vierta en la jarra de leche (C11) la leche o bebida vegetal que desee. La cantidad debe mantenerse entre los niveles Mín y Máx.

6. Pulsando el botón situado en la base del icono de la leche, se accede al ajuste para optimizar el resultado de la espuma.

7. Seleccione la bebida que va a utilizar (láctea o vegetal), la temperatura (mínima, media o alta) y el nivel de espuma que desea. Pulse "<".

Espumado automático



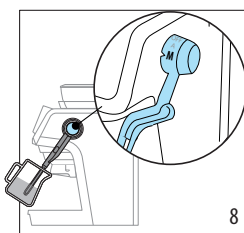
8. Coloque la jarra de leche debajo del vaporizador (D1) y gírelo hasta la posición "A" (D2).



9. Pulse la flecha "play": la espuma se inicia y se detiene automáticamente. Añada la espuma de leche al café y disfrute de su cappuccino.

- Vuelva a meter siempre la leche en el frigorífico inmediatamente después de utilizarla

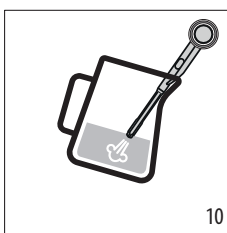
Espumado manual



8. Coloque la jarra de leche debajo del vaporizador (D1) y gírelo hasta la posición "M" (D3).

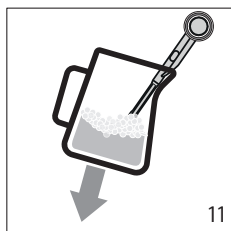


9. Pulse la flecha "play": comienza la formación de espuma.



10. Para hacer la espuma, ponga la boquilla en la superficie de la leche y el aire se atrapa por la mezcla de la leche y el vapor.

Espumado manual



11



12



13

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

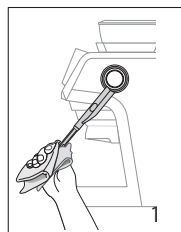
12. Inserte la boquilla de vapor justo debajo de la leche: esto crea un vórtice.

13. Cuando la temperatura y la espuma sean las deseadas, deje de espumar pulsando el símbolo "stop".

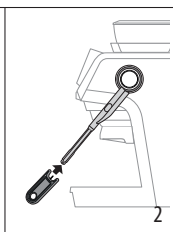
Añada la espuma de leche al café y disfrute de su cappuccino.

Vuelva a meter siempre la leche en el frigorífico inmediatamente después de utilizarla.

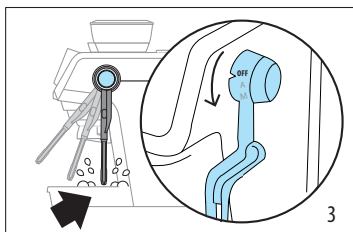
Limpieza automática después de cada uso



1



2



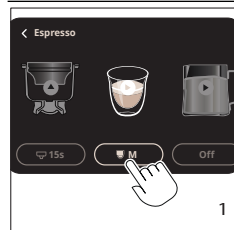
3

1. Después de cada uso, retire con un paño suave y húmedo los restos de leche de la varilla de vapor.

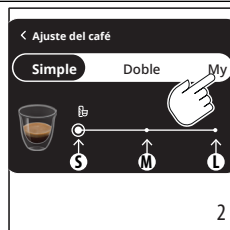
2. Espere a que el vaporizador se enfríe y libere el orificio de la boquilla con la aguja de limpieza (C12).

3. Después de cada uso, cuando vuelva a poner el vapor en "OFF", el vaporizador expulsará una pequeña cantidad de agua caliente y vapor para limpiar el circuito de vapor interior.

14. PROGRAMAR "MI" CANTIDAD



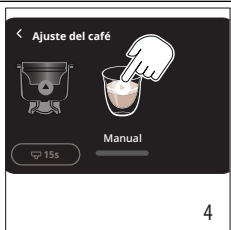
1



2



3



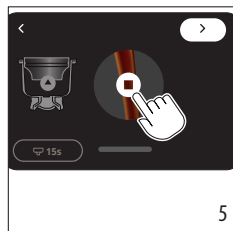
4

1. Al personalizar tu bebida, puede elegir el tamaño de la bebida o programar su longitud seleccionando "Mi".

2. Pulse "Mi".

3. Pulse "Inicio" y después "Continua".

4. Pulse en la flecha "play" para empezar la preparación.



5. Cuando alcance la longitud deseada, pulse sobre el símbolo "stop".

- Pulse ">": si desea guardar esta configuración como nueva bebida, pulse el icono "✎".
- Escriba el nombre de la bebida en el teclado y pulse OK.
- Pulse ">": la máquina confirma que la nueva bebida se ha guardado y se mostrará en la página de inicio.

Por favor observe:

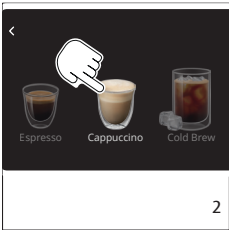
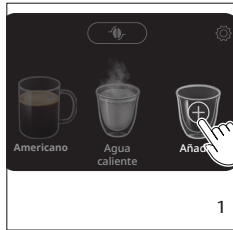
Si desea editar o eliminar la bebida:

- Seleccione la bebida;
- Pulse "----" en la parte superior derecha de la pantalla;
- Elija "Editar" si desea cambiar el nombre de la bebida (escriba con el teclado y guarde);
- Elija "Cancela": si desea borrar definitivamente la bebida pulse "Continúa".

Bebida	Tamaño (ml/ fl.oz)			Cantidad programable (ml/ fl.oz)
	S	M	L	
Espresso (simple)	20/ 0,68	35/ 1,18	50/ 1,69	de ≈ 20 / 0,68 a ≈ 110/ 3,72
Espresso (doble)	40/ 1,35	60/ 2,03	80/ 2,70	
Americano (simple)	(café) 20/ 0,68	(café) 35/ 1,18	(café) 50/ 1,69	(café) de ≈ 20 / 0,68 a ≈ 110/ 3,72
	(agua) 50/ 1,69	(agua) 85/ 2,87	(agua) 110/ 3,72	de ≈ 25/ 0,84 a ≈ 240/ 8,11
Americano (doble)	(café) 40/ 1,35	(café) 60/ 2,03	(café) 80/ 2,70	(café) de ≈ 20 / 0,68 a ≈ 110/ 3,72
	(agua) 100/ 3,38	(agua) 170/ 5,75	(agua) 220/ 7,44	de ≈ 25/ 0,84 a ≈ 240/ 8,11
Long Black (simple)	(agua) 35/ 1,18	(agua) 65/ 2,20	(agua) 95/ 3,21	de ≈ 25/ 0,84 a ≈ 240/ 8,11
	(café) 20/ 0,68	(café) 35/ 1,18	(café) 50/ 1,69	(café) de ≈ 20 / 0,68 a ≈ 110/ 3,72
Long Black (doble)	(agua) 70/ 2,37	(agua) 130/ 4,39	(agua) 190/ 6,42	de ≈ 25/ 0,84 a ≈ 240/ 8,11
	(café) 40/ 1,35	(café) 60/ 2,03	(café) 80/ 2,70	(café) de ≈ 20 / 0,68 a ≈ 110/ 3,72
Cold Brew	90/ 3,04	110/ 3,72	130/ 4,39	de ≈ 90/ 3,04 a ≈ 220/ 7,44
	150/ 5,07	180/ 6,09	220/ 7,44	de ≈ 90/ 3,04 a ≈ 220/ 7,44
Agua caliente	150/ 5,07	250/ 8,45	350/ 11,83	de ≈ 25/ 0,84 a ≈ 420/ 14,20

15. CREAR SU BEBIDA

Puede crear hasta 9 nuevas bebidas con parámetros personalizados.



1. Desplácese por las bebidas de la página de inicio y seleccione "Añadir". A continuación, pulse "Continuar".

2. Selecciona la bebida inicial (ej. Cappuccino).

3. Proceda a personalizar el ajuste de cada fase (molienda, infusión, espumado).

- Pulse ">": si desea guardar la nueva bebida, pulse el icono "✎" y escriba el nombre en el teclado.
- Pulse "OK".
- Pulse ">": la máquina confirma que la nueva bebida se ha guardado y se mostrará en la página de inicio.

16. CONFIGURACIÓN MÁQUINA

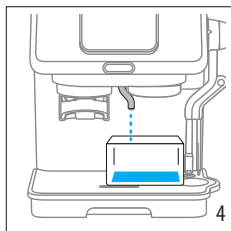
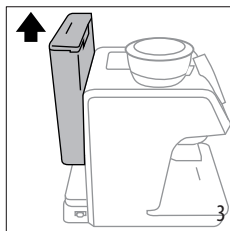
1. Acceda al menú de ajuste:			
En la página de inicio, pulse  (B3)			
2. Seleccione el ajuste que desee:			
Idioma	Pulse en la flecha situada junto al idioma actual	Seleccione su idioma	Pulse "<" para volver al menú de configuración
Apagado automático	Pulse la flecha situada junto a la selección actual	Seleccione la hora de apagado automático que desee	Pulse "<" para volver al menú de configuración
Dureza del agua	Pulse la flecha situada junto a la selección actual	Seleccione la dureza del agua en función del resultado de la prueba de dureza del agua ("5. Preparando su máquina para el primer uso")	Pulse "<" para volver al menú de configuración
Descalcificación	La barra verde indica que la máquina está bien. Cuando aparezca el icono de descalcificación, es el momento de proceder a la descalcificación.	Si desea continuar, pulse "Inicia" (consulte "19. Descalcificación")	Pulse "<" para volver al menú de configuración
Restablecimiento de fábrica	Pulse en la flecha de la derecha	Pulse "Reinicio" y "Sí" (o no, si no desea restablecer los valores predeterminados de la máquina)	Si reinicia la máquina, ésta se pone en marcha desde el primer uso
Celsius/Fahrenheit	Pulse la flecha situada junto a la selección actual	Elija la unidad de medida	Pulse "<" para volver al menú de configuración
Señal acústica	Pulse la flecha situada junto a la selección actual	Activa o desactiva la señal acústica pulsando en el mando específico	Pulse "<" para volver al menú de configuración
Vaciado circuito de agua <i>Esta función se recomienda si no va a utilizar la máquina durante un tiempo (por ejemplo, durante las vacaciones)</i>	Pulse en la flecha de la derecha	Siga el procedimiento paso a paso (consulte "17. Water circuit drainage")	La máquina se apaga. Al volver a encender la máquina, ésta preparará una pequeña cantidad de agua para llenar el circuito
Ayuda/Tutorial	Pulse en la flecha de la derecha	Escanee el código QR y acceda a los manuales y vídeos explicativos	Pulse "<" para volver al menú de configuración
Estadísticas	Pulse en la flecha de la derecha	La máquina cuenta todas las actividades	Pulse "<" para volver al menú de configuración
3. Pulse "<" para volver a la página de inicio (si la máquina sigue en el menú de configuración)			

17. VACIADO CIRCUITO DE AGUA

Para evitar que el agua del circuito se congele si el aparato va a estar inactivo durante un largo periodo de tiempo, o antes de llevarlo al servicio técnico, se recomienda vaciar el circuito de agua.

Proceda de la siguiente manera:

1. En la página de inicio, pulse  (B3) para acceder al menú de configuración.
2. Seleccione "Vaciado circuito de agua".
3. Retire y vacíe el recipiente de agua (A17). Vuelva a colocarlo en su sitio.



4. Pulse "Inicia": la máquina vacía los circuitos de agua de la salida de agua caliente (A7). A medida que el circuito de agua se vacía gradualmente, la máquina podría volverse más ruidosa: se trata de un aspecto normal del funcionamiento.
5. Una vez completado, la máquina pasa a página de inicio y luego se apaga automáticamente.
6. Al volver a encenderla, la máquina realiza un enjuague para llenar de nuevo el circuito de agua.

Por favor observe:

Si la máquina no se ha utilizado durante unos días sin vaciar el circuito de agua, al volver a encenderla:

- extraer y vaciar el depósito de agua (A15);
- limpie cuidadosamente el depósito de agua (consulte "15.5 Limpieza del depósito de agua");
- llene el depósito de agua con agua corriente;
- antes de preparar cualquier tipo de bebida, realice 3 preparaciones de Espresso sin café en polvo en el filtro para limpiar el circuito de agua.

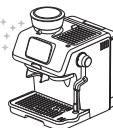
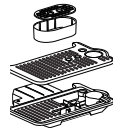
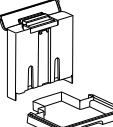
18. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡Importante!

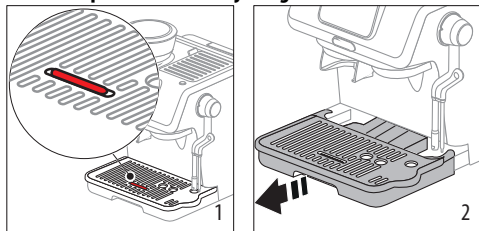
- No utilice disolventes, detergentes abrasivos o alcohol para limpiar la cafetera.
- No use objetos metálicos para eliminar incrustaciones o depósitos de café, ya que podrían rayar las superficies de metal o de plástico.
- Si el aparato no se utiliza durante más de una semana, antes de volver a utilizarlo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

¡Peligro!

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

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

18.1 Limpieza de la bandeja de goteo



1. La bandeja de goteo está equipada con un indicador de nivel (A13) que muestra cuándo está llena. Antes de que el indicador sobresalga de la bandeja de tazas (A11), la bandeja de goteo (A14) debe vaciarse y limpiarse, de lo contrario el agua puede desbordar el borde y dañar la máquina, la superficie sobre la que se apoya o los alrededores. Retire el conjunto de la bandeja de goteo (A10).
2. Retire la bandeja de tazas (A11) y el soporte de la bandeja de tazas o vasos (A12), vacíe el agua y limpie todos los componentes con agua, después vuelva a montar la bandeja de goteo. Compruebe en la tabla anterior los componentes aptos para el lavavajillas.
3. Vuelva a colocar en su sitio la bandeja de goteo.

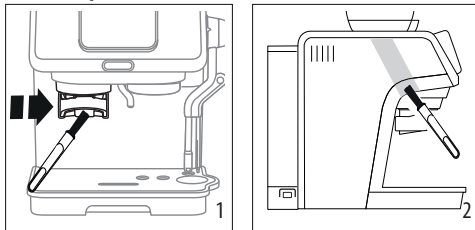
18.2 Limpieza de los filtros de café

Limpie siempre los filtros con agua caliente y detergente suave y compruebe que no quedan restos de café. Enjuague siempre los filtros bajo abundante agua corriente.

18.3 Limpieza del depósito de granos de café

Limpie el depósito de granos de café con un paño limpio, seco y suave.

18.4 Limpieza del molinillo



1. Limpie la zona del accesorio (A5) con el cepillo (C13).
2. Utilice el cepillo para limpiar el embudo de café.

18.5 Limpieza del depósito de agua

Limpie periódicamente (aproximadamente una vez al mes) el depósito de agua (A15).

1. Retire el depósito de agua y enjuáguelo con agua corriente.
2. Vacíe el depósito de agua y límpielo con agua templada (40 °C/104 °F aprox.), limpiándolo si es necesario con un paño limpio y no abrasivo. Enjuague a fondo con agua corriente. Tenga cuidado de limpiar a fondo la zona del sensor de nivel de agua.
3. Llene el depósito de agua con agua corriente hasta el nivel MÁX y vuelva a colocarlo en la máquina.

Por favor observe:

Si la máquina no se ha utilizado durante más de 3 días, limpie el depósito de agua como se ha descrito anteriormente.

19. DESCALCIFICACIÓN

20

Minutes

EcoDecalk

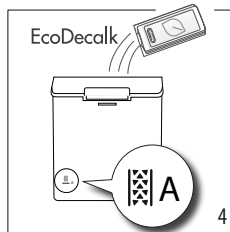
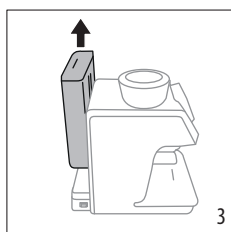
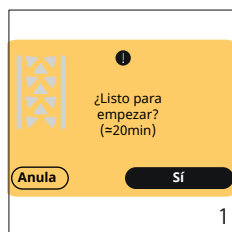
100 ml €7,3/40 fl.oz. mini

1,5 L /

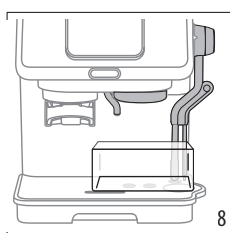
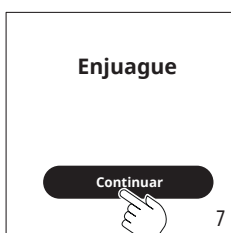
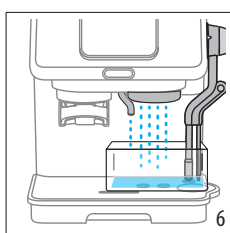
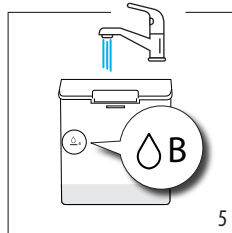
0.40 fl oz

Por favor observe

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

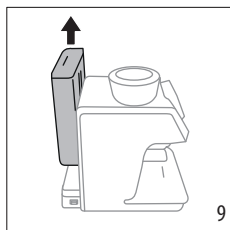


1. Aparece una alarma en la pantalla cuando llega el momento de descalcificar la máquina. Si está listo para la descalcificación, pulse "Sí".
2. Si omite la descalcificación, la luz piloto específica aparece en la página de inicio. Cuando esté listo, inicie la operación desde el menú de configuración (consulte "16. Configuración máquina").
3. La máquina enumera lo que necesita: pulse ">" y proceda a extraer y vaciar el depósito de agua (A15).
4. Vierta el descalcificador De'Longhi en el depósito de agua hasta el nivel A: pulse ">"

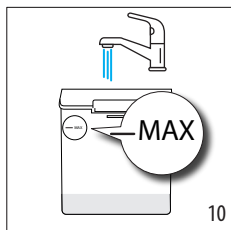


5. Añada agua hasta el nivel B y, a continuación, vuelva a introducir el depósito de agua: pulse ">". Asegúrese de que el portafiltro (C1) no está conectado a la máquina: pulse ">".
6. Coloque un recipiente vacío (con una capacidad mínima de 1,5 l/ 0,40 fl oz) debajo de la unidad de infusión (A8), la salida de agua caliente (A7) y el vaporizador (D1). Pulse "Sí".
7. La máquina procede a la descalcificación (aprox. 20 minutos). Una vez finalizada la preparación del descalcificador, el aparato está listo para el enjuague. Pulse "Continuar".
8. Vacíe el recipiente y vuelva a colocarlo debajo de la unidad de infusión, la salida de agua caliente y el vaporizador. Pulse ">" para proceder al enjuague.

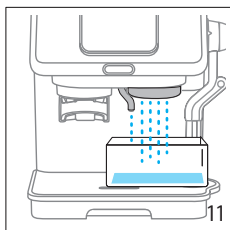




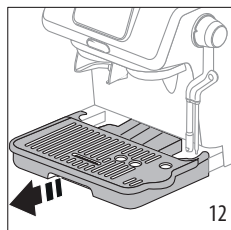
9. Retire el depósito de agua, vacíelo y enjuáguelo con agua del grifo.



10. Llene el depósito de agua hasta el nivel MAX e introdúzcalo en su lugar en la máquina. Pulse "Sí" para confirmar que está listo para el enjuague.



11. Comienza el enjuague. Una vez terminado, pulse "Continuar".



12. Extraiga y vacíe el conjunto de la bandeja de goteo (A10). Pulse ">". Extraiga el depósito de agua: vacíelo y enjuáguelo, luego llénelo con agua corriente. Pulse "Hecho": el aparato está listo para su uso y vuelve a la página de inicio.

19.1 Alarmas de descalcificación

Alarma	Causa	Solución
❶ Es hora de descalcificar. ¿Listo para empezar? (~20 min) NoSí	La máquina necesita descalcificación	Pulse "Sí" y siga las instrucciones paso a paso que aparecen en la pantalla o pulse "No" para posponerlo a otro momento
❶ Llene el depósito con agua o compruebe que esté correctamente insertado Sí	El depósito no está suficientemente lleno o no está conectado correctamente	Compruebe que el depósito esté lleno o correctamente insertado y pulse "Sí" para continuar
❶ La descalcificación no se ha realizado correctamente, repita el proceso Vuelve al inicio	Proceso de descalcificación interrumpido o no finalizado correctamente	Pulse "Vuelve al inicio" y repita la operación
❶ Por favor, añadir más agua para completar el enjuague 	El depósito no está suficientemente lleno o no está conectado correctamente	Compruebe que el depósito esté lleno o correctamente insertado
❶ El enjuague no se ha realizado correctamente, por favor repita el proceso Vuelve al inicio	Poca agua en el depósito para completar el enjuague correctamente	Llene el depósito de agua hasta el nivel MAX y pulse "Vuelve al Inicio"

20. ALARMAS

Alarma	Causa	Solución
⚠ Por favor, llena el depósito con agua o controla que se ha introducido correctamente 	El depósito de agua (A15) está vacío	Llenar el depósito de agua
Algo salió mal. Saldrá un poco de agua por la boquilla. ¿Estás preparado?  Sí	El depósito de agua (A15) no está correctamente insertado	Extraer e insertar correctamente el depósito de agua
	El circuito de agua está vacío	Pulse "Sí" para llenar el circuito de agua
⚠ Estoy acalorado	La máquina necesita enfriarse	Esperar. Una vez enfriada, la máquina está lista para su uso
⚠ Máquina demasiado fría	La máquina necesita calentarse	Esperar. Una vez que se ha calentado, la máquina estará lista para usar
⚠ Algo no va bien: Puede consultar la sección de mantenimiento del sitio Delonghi.com 	La máquina no funciona correctamente	Consulte la sección de mantenimiento de la página de asistencia. Si el problema persiste, diríjase al centro de servicio técnico

21. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

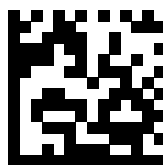
Problema	Causa	Solución
Hay agua en la bandeja de goteo (A14)	Es normal: debido al funcionamiento interno de los circuitos de agua	Vacíe y limpie regularmente la bandeja de goteo
No es suministrado café espresso	El filtro de café está obstruido	Enjuague los filtros bajo abundante agua corriente.
El portafiltro (C1) no se puede acoplar a la máquina	El café molido no se ha apisonado o la cantidad es excesiva	Si utiliza el filtro de 1 taza (C2), asegúrese de seleccionar la molienda para un solo filtro: repetir molienda
El café espresso gotea por los bordes del portafiltro (C1) en lugar de por las boquillas	El portafiltro no está colocado correctamente	Colocar correctamente el portafiltro
	La junta de la boquilla de café está sucia	Limpie la unidad de infusión con un paño húmedo
	Obstrucción en el filtro de café (C2) o (C3)	Enjuague los filtros bajo agua corriente
La crema de espresso es demasiado ligera (sale de la boquilla demasiado rápido)	Los ajustes actuales de dosificación o molienda no son correctos	Consulte "Consiga la perfección en el espresso" en la página <NI>
La crema de espresso es demasiado oscura (sale de la boquilla demasiado lento)	Los ajustes actuales de dosificación o molienda no son correctos	Consulte "Consiga la perfección en el espresso" en la página <NI>
La bebida Cold Brew está caliente	Una bebida caliente fue preparada poco antes del Cold Brew	Antes de preparar la bebida, es aconsejable enfriar el circuito de café realizando un enjuague en frío, como sugiere la máquina
	El agua del depósito está tibia	Vacíe el depósito de agua, enjuáguelo y llénelo de agua fresca
	No hay hielo en el vaso	Ponga 3-4 cubitos de hielo en el vaso como se describe para la preparación de bebidas Cold Brew
Al finalizar el ciclo de descalcificación, la máquina solicita un enjuague adicional	Durante el ciclo de enjuague, el depósito de agua no se ha llenado hasta el nivel MÁX	Repita el ciclo de enjuague, según lo solicite la máquina
La máquina no muele el café	El molinillo está en un ajuste demasiado fino	Cambie el ajuste del molinillo a un ajuste más grueso
	El molinillo está atascado	Gire el selector (A3) a 16 y retire todos los granos con un aspirador hasta que la tolva de granos (A2) esté vacía y limpia. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
Después de moler, el filtro de café está vacío	El embudo del molinillo de café está obstruido	Limpie como se describe en la sección "15.4 Limpieza del molinillo".



Problema	Causa	Solución
Al finalizar el ciclo de descalcificación, la máquina solicita un enjuague adicional	Durante el ciclo de enjuague, el depósito de agua no se ha llenado hasta el nivel MÁX	Repita el ciclo de enjuague, según lo solicite la máquina
Después de moler, la cantidad de café en el filtro no ofrece la "dosis perfecta"	Es necesario ajustar la cantidad de café molido	Consulte el pár. "Cómo controlar la dosis" en la página <NI>
	Está utilizando el filtro para 2 tazas (C3)	Asegúrese de que ha seleccionado la molinda para doble filtro
La leche contiene burbujas grandes y hay poca espuma	La leche no está lo suficientemente fría o no es adecuada para la bebida solicitada	Para obtener los mejores resultados, asegúrese de utilizar el tipo de leche adecuado para preparar las bebidas (consulte la sección "13. Auto Latteart"). Utilice las bebidas a temperatura de frigorífico (unos 4-6°C/39-43°F).
	El vaporizador (D1) está sucio	Limpie a fondo el vaporizador como se describe en el apartado "Limpieza automática después de cada uso"
	Se han utilizado bebidas vegetales.	Para obtener mejores resultados, utilice las bebidas a temperatura de frigorífico (unos 4-6°C/39-43°F). Regular la cantidad de espuma según lo sugerido en la pantalla
	Procedimiento de espumado "Manual" incorrecto	Consultar "Espumado manual" en la página <NI>

Register Now

www.delonghi.photo



De'Longhi Appliances via Seitz, 47 31100 Treviso, Italy delonghi.com

57132C8762_00_0025 - Printed in China