
EC9885

La Specialista MAESTRO

COFFEE MAKER

Instructions for use. Keep these instructions

Visit www.delonghi.com

for a list of service centers near you.

ELECTRIC CHARACTERISTICS

120 V ~ 60 Hz 1600 W



MACHINE À CAFÉ

Mode d'emploi . Conservez cette notice

Visitez www.delonghi.com pour y voir une liste des

centres de réparation proches de chez vous.

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

120 V ~ 60 Hz 1600 W

CAFETERA

Repase y guarde estas instrucciones.

Lea cuidadosamente este instructivo

antes de usar su aparato.

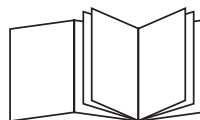
Visite www.delonghi.com para ver la lista de

centros de servicios cercanos a usted.

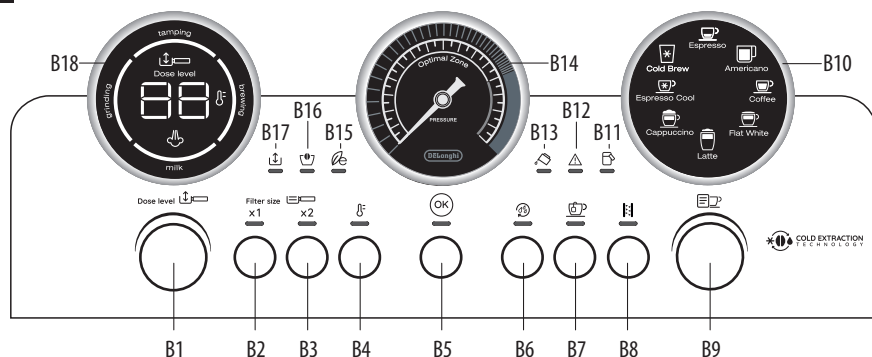
CARACTERISTICAS ELECTRICAS:

120 V ~ 60 Hz 1600 W

DeLonghi

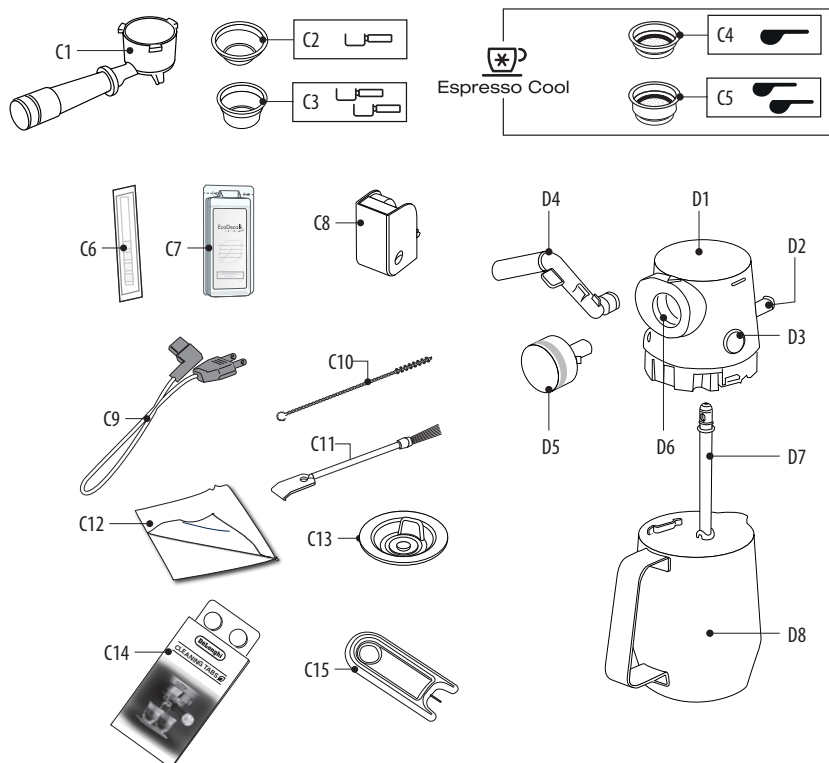


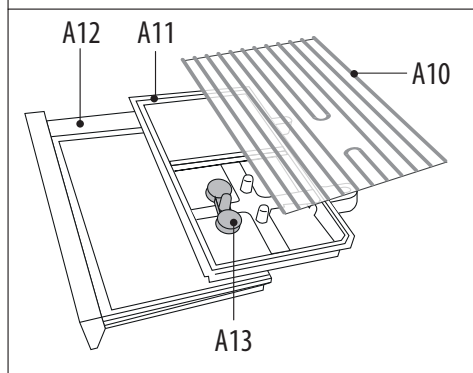
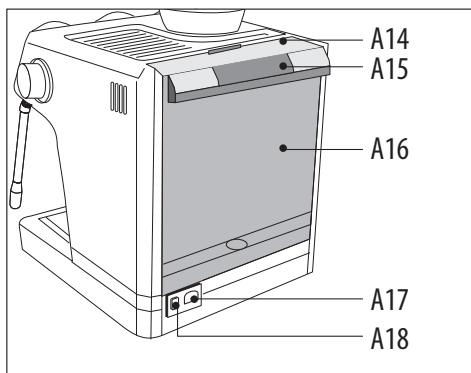
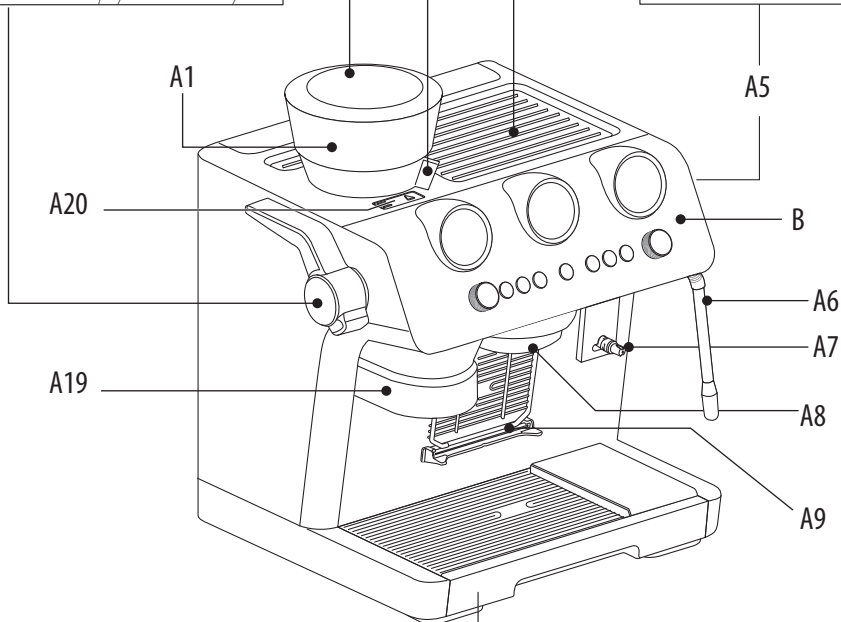
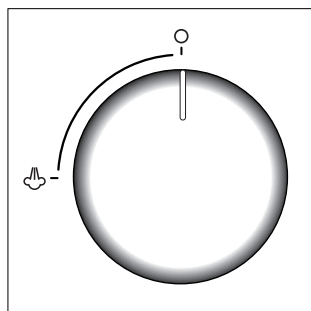
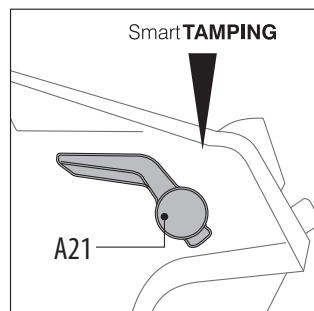
B



C*

D





IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- Use this machine only as described in this instruction manual.
As with any electrical machine, the instructions aim to cover as many situations as possible. Caution and common sense should be used when operating and installing this machine.
- To protect against fire, electrical shock and personal injury, do not immerse cord, plug or machine in water or other liquid.
- Never allow the machine to be used by children.
- Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before fitting or taking off parts, and before cleaning the machine.
- Do not operate with a damaged cord or plug, or after the machine malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the machine to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments or spare parts not recommended by the machine manufacturer may result in fire, electrical shock or personal injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
- Plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- Do not use the machine for other than the intended use. This machine is to be utilized for domestic use only. Any other use is to be considered improper and therefore, dangerous.

WARNING: To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove the exterior of the unit or the cover. 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 PRODUCT 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 machine. If the machine is provided with 3- wire, grounding type cord, the extension should be a GROUNDING TYPE 3 - WIRE CORD. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter-top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.
- Your product is equipped with a polarized alternating current line plug (a plug having one blade wider than the other). This plug will fit into the power outlet only one way. This is a safety feature. If you are unable to insert the plug fully into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact your electrician to replace your obsolete outlet. Do not defeat the safety purpose of the polarized plug.

1. DESCRIPTION

1.1 Description of appliance - A

- A1. Beans container
- A2. Beans container lid
- A3. Grind selector (fine to coarse)
- A4. Cup tray
- A5. Steam dial
- A6. Steam wand and nozzle
- A7. Lattecrema connection
- A8. Coffee outlet
- A9. Cup grille for espresso
- A10. Cup grille for glasses or mugs
- A11. Drip tray grille
- A12. Drip tray
- A13. Drip tray water level indicator
- A14. Water tank lid
- A15. Water tank extraction handle
- A16. Water tank
- A17. Power cord connector socket
- A18. Main switch (ON/OFF)
- A19. Coffee grinder outlet (tamping station)
- A20. Cover to access the coffee grinder coffee guide
- A21. Presser lever

1.2 Description of control panel - B

- B1. Coffee dose dial
- B2. "x1" button: to use the 1 coffee filter
- B3. "x2" button: to use the 2 coffees filter
- B4. Coffee Temperature button
- B5. "OK" button: to deliver the drink/confirm
- B6. "Active Rinse" button
- B7. Hot water button
- B8. "Descaling" button
- B9. Drink selector dial
- B10. Drink selected light:

Hot Espresso based drinks

- Espresso
- Americano
- Coffee

Cold coffee based drinks

- Espresso Cool
- Cold Brew

Milk based drinks

- Cappuccino
- Flat White
- Latte

- B11. "Milk clean" light
- B12. "General alarm" light
- B13. "No water" light

- B14. Pressure gauge
- B15. "Energy saving" light
- B16. "No beans container" light
- B17. "Anti-clogging" light
- B18. Led module process:
 - Indicates the operation the appliance is running
 - The setting of the dose level
 - The infusion temperature setting
 - The selected setting (see "9. Menu settings")

1.3 Description of accessories - C*

(* The accessories may vary in type and number depending on the model.)

- C1. Portafilter
- C2. 1-cup coffee filter
- C3. 2-cups coffee filter
- C4. 1-cup Espresso cool filter
- C5. 2-cups Espresso cool filter
- C6. "Water hardness test" indicator paper
- C7. Descaler
- C8. Descaling accessory
- C9. Removable power cord
- C10. Tube brush
- C11. Cleaning brush
- C12. Cloth
- C13. Coffee outlet cleaning disk accessory
- C14. Coffee outlet cleaning tabs
- C15. Accessory for cleaning the steam wand

1.4 Recommended optional cleaning accessories

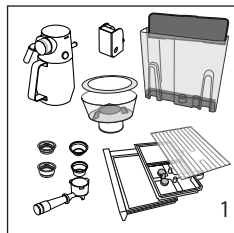
Visit Delonghi.com for more information.

ECO MULTICLEAN  **Cleaner**
EAN: 8004399333307

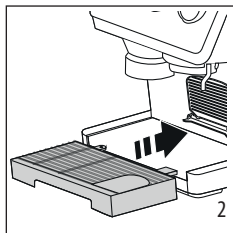
1.5 Description of LatteCrema - D

- D1. Milk container lid
- D2. Milk container connector
- D3. Lid release button
- D4. Milk spout (adjustable height)
- D5. Froth selection knob
- D6. Knob housing
- D7. Milk intake tube
- D8. Milk container

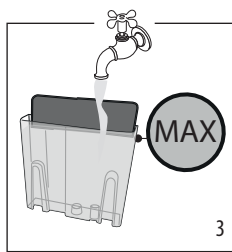
2. PREPARING YOUR MACHINE FOR FIRST USE



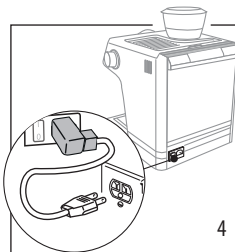
1. Wash and dry all accessories (including water tank) with warm water and washing-up liquid.



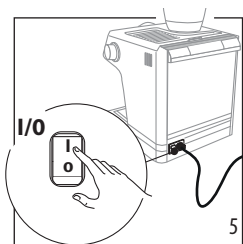
2. Insert the drip tray (A12) complete with cup grill (A10) and (A11).



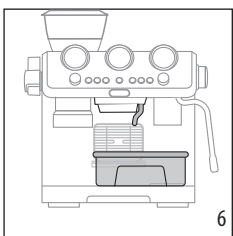
3. Remove the water tank (A16) and fill with fresh clean water*, taking care not to exceed the MAX level.



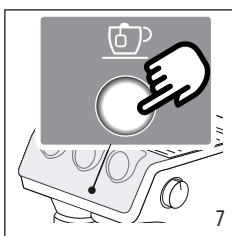
4. Plug the power cord connector (C9) into the socket (A17) at the back of the machine, then plug into the mains socket.



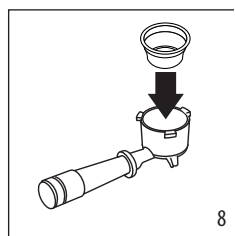
5. Make sure the main switch (A18) at the back of the machine is pressed and in the I position.



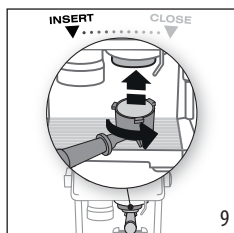
6. Place a container with a minimum capacity of 100 ml under the hot water spout (close to the coffee outlet (A8)).



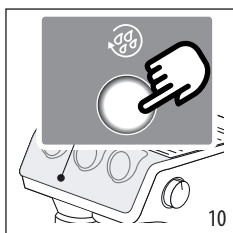
7. Press  (B7) to rinse.



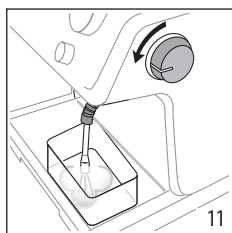
8. Insert the coffee filter in the portafilter (C1).



9. Attach the portafilter filter to the machine. To attach correctly, align the portafilter handle with "INSERT", then turn the handle to the right until it is aligned in the "CLOSE" position.



10. Place a container under the portafilter and frothing wand and press  (B6).



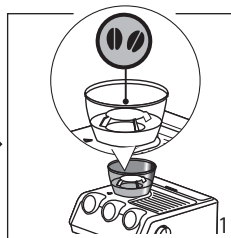
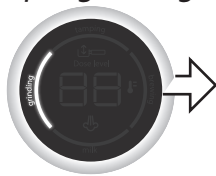
11. Open the steam dial (A5) to deliver steam for at least 5 seconds. For optimal steam performance we recommend you repeat this action 3 or 4 times. This is to purge the steam wand before frothing or steaming your milk.

* What water to use

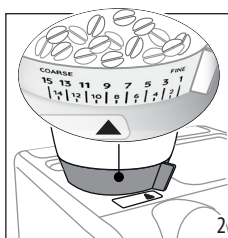
- Potable fresh water is mandatory.
- Do not use sparkling (carbonated) or distilled water
- **Cold extraction technology:** before making cold brewed drinks, empty out the water tank (A16), rinse thoroughly and refill with fresh potable water.

3. COFFEE DELIVERY

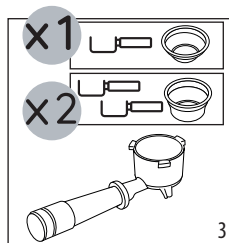
Step 1-grinding



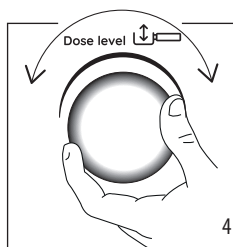
1. Add beans to beans container (A1) Fresh is best; fill in just with the quantity you need.



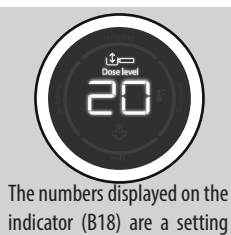
2. Check that the ground selector (A3) is set to 9 (factory setting).



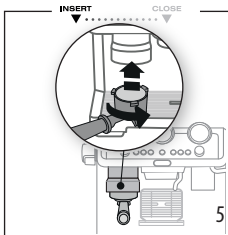
3. Select 1-cup (C2) or 2-cups (C3) coffee filter and place in the portafilter (C1).



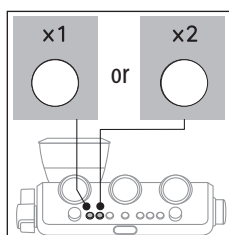
4. Set the dose level by adjusting the coffee dose dial (B1) starting from number "1" on the led module indicator (B18) ("1" corresponds to the min. position).



The numbers displayed on the indicator (B18) are a setting reference once the right level of coffee in the portafilter is reached. They do not correspond to grinder settings or to measurement units (gr/oz) or to grinding time. Refer to "3.1 Adjust dose" for suggestions.

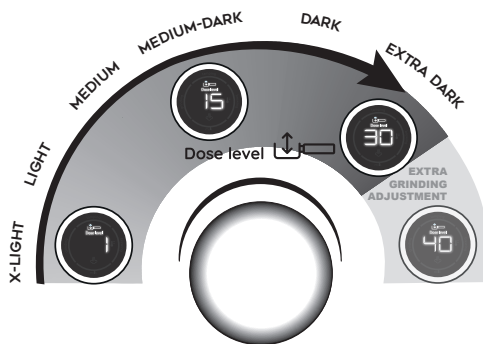


5. Attach the portafilter to the outlet of the coffee grinder (A19), aligning it with the "INSERT" mark, then turn the portafilter to the right.



6. When using the 1-cup filter (C2) or (C4), press the "X1" button (B2). When using the 2-cups filter (C3) or (C5), press the 2x button (B3): this will also double the quantity of espresso coffee delivered. The grinding step begins and stops automatically.

3.1 Adjust dose

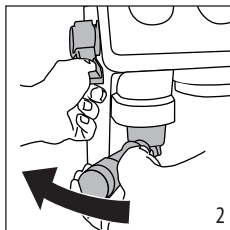
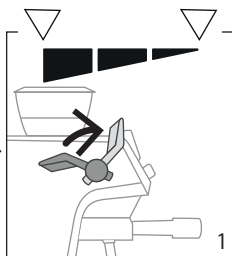
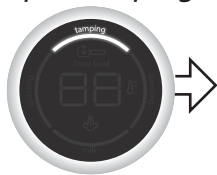


Each variety of coffee beans can behave differently during grinding and this is the reason why setting the dose at the beginning might require extra care.

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

1. Set the dose turning the "coffee dose dial" (B1) starting from the minimum position (number "1" on the "led module process" (B18)).
2. Look at which roasting level your coffee is and based on that, turn the dial slowly, referencing the ranges.

Step 2-tamping



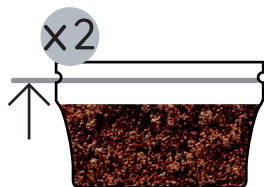
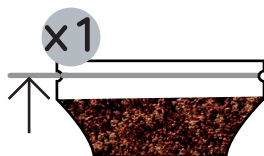
3. Check the dose (see "3.2 Achieve perfect dose").

1. After grinding, pull the lever (A21) down fully (do not remove portafilter). For best results, repeat the tamping stroke twice turning the lever to the at-rest position each time.

2. Pull the portafilter out while the tamper is still down for polished finish of coffee. Once it is done, place back the lever in its original position.

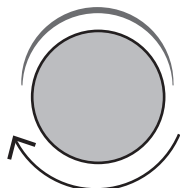
3.2 Achieve perfect dose

Under dose

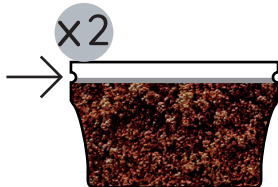
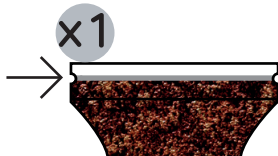


- The coffee ground quantity in the filter is not enough.
- To increase coffee quantity, turn clockwise little by little the coffee dose dial (B1).

Dose level

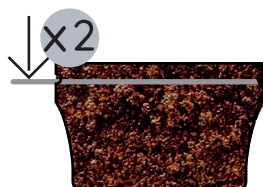
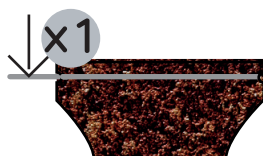


PERFECT DOSE



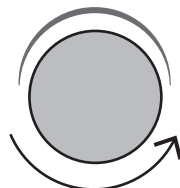
- The filter is filled up to the level of the mark
- The coffee dose dial (B1) is correctly set

Over dose



- Too much ground coffee in the filter.
- Next grinding, reduce the coffee quantity by turning anti-clockwise little by little the coffee dose dial (B1).

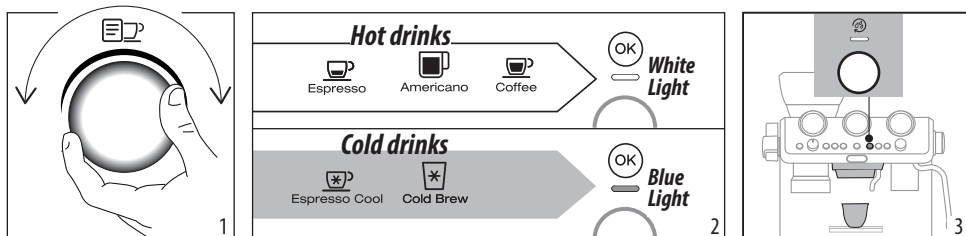
Dose level



3.3 Rinsing before preparing drinks

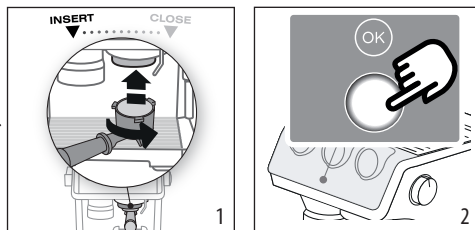
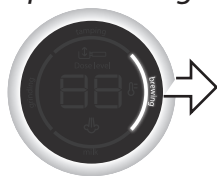
At every use of the machine is strongly recommended to run a hot rinse to purge the shower with the dedicated button (B6).

In addition, when preparing a cold drink after a hot drink and viceversa the results in cup could not be at the ideal temperature: it is therefore recommended, before brewing, to run an additional rinse.



1. Select the beverage you want to prepare.
2. The OK light turns white if you selected a hot drink or blue if you selected a cold drink.
3. Press the button: hot or cold water runs from the coffee outlet (A8) (in this way the coffee circuit will heat up or cool down).

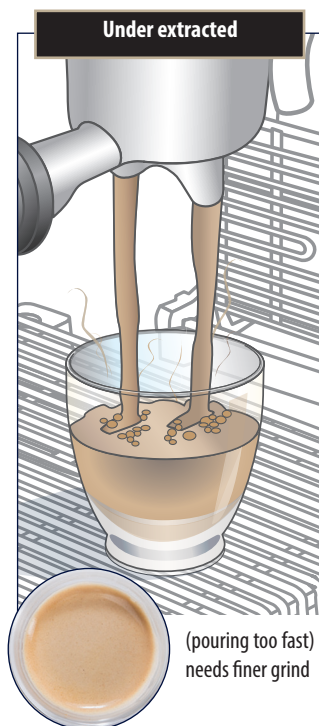
Step 3-brewing



1. Attach the portafilter (C1) to the coffee outlet (A8).
2. Press OK (B5) to start

4. 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.



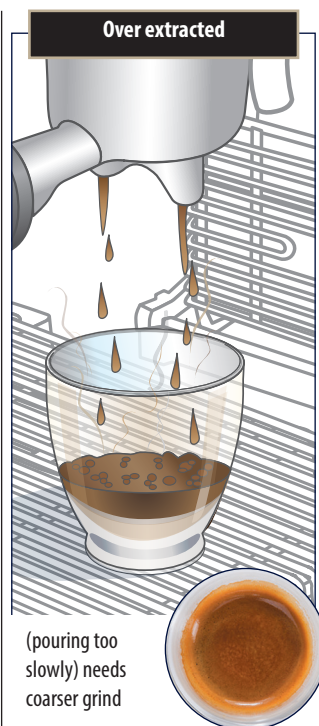
- Flowing fast like water
- Light and pale Crema

To make it perfect:

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



- Make sure ground coffee quantity reaches the “perfect dose”: if not, adjust the coffee dose dial (B1) (see “3.2 Achieve perfect dose”).



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

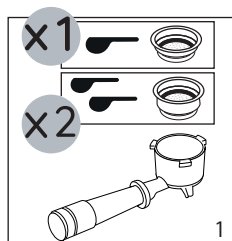
To make it perfect:

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

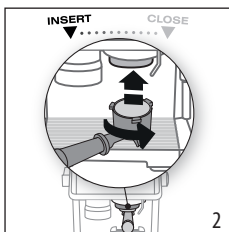


- Make sure ground coffee quantity reaches the “perfect dose”: if not, adjust the coffee dose dial (B1) (see “3.2 Achieve perfect dose”).

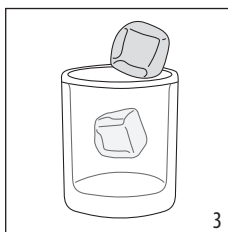
5. ESPRESSO COOL DELIVERY



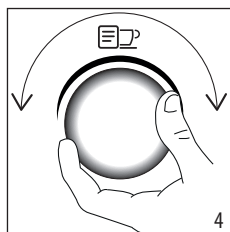
1. Insert the dedicated filter for Espresso cool (C4) or (C5).



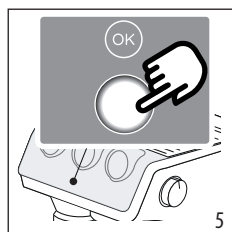
2. Proceed preparing the perfect dose (see "3. Coffee delivery" Steps 1- grinding & 2- tamping), then attach the portafilter (C1) to the coffee outlet (A8).



3. Add 1 or 2 ice cubes in the glass.



4. Select "Espresso cool".

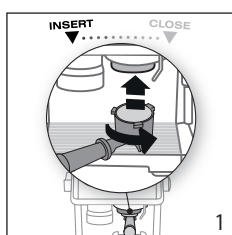


5. Press OK (B5) to start brewing (Ok turned blue to indicate that a cold drink is selected). Coffee delivery stops automatically.

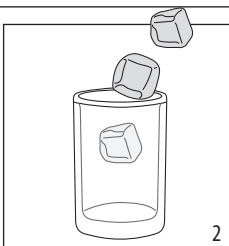
Please note:

- As no pressure is produced to brew this drink, the pressure gauge (B14) will not turn to a higher position.
- Cold Extraction Technology:** Fresh water is best: be sure the water in the tank (A16) is fresh. If the water is a couple of days old, empty and rinse the water tank thoroughly.

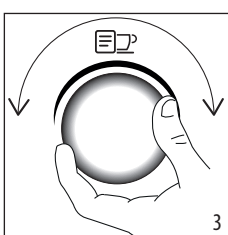
6. COLD BREW DELIVERY



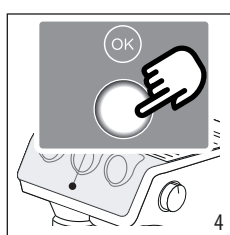
6. Proceed preparing the perfect dose (see "3. Coffee delivery" Steps 1- grinding & 2- tamping), then attach the portafilter (C1) to the coffee outlet (A8).



7. Add 2 or 3 ice cubes in the glass



8. Select "Cold Brew" by turning the drink selector dial (B9).



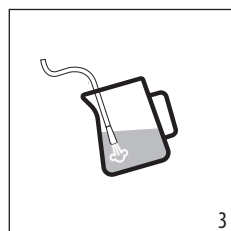
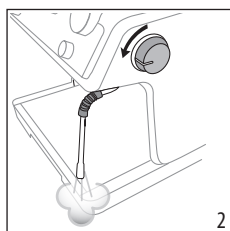
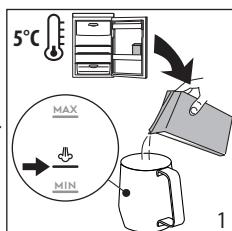
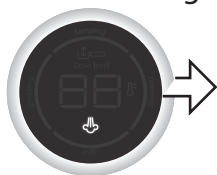
9. Press OK (B5) to start brewing (Ok turned blue to indicate that a cold drink is selected). Coffee delivery stops automatically.

Please note:

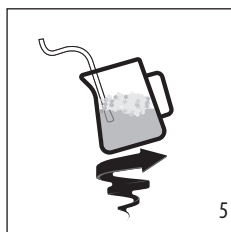
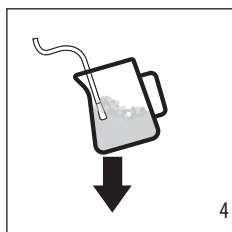
Cold Extraction Technology: Fresh water is best: be sure the water in the tank is fresh. If the water is a couple of days old, empty and rinse the water tank thoroughly. Potable fresh water is mandatory.

7. MAKING MILK DRINKS

Manual frothing



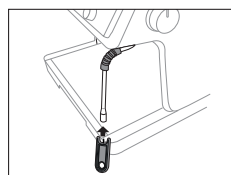
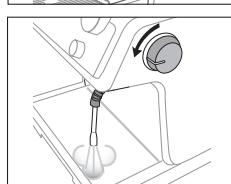
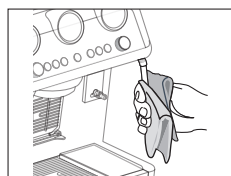
1. Fill the milk container (D8) with fresh cold milk from the refrigerator (4-6°C/39.2-42.8 °F) up to . Milk will up to triple in volume.
2. Turn the steam dial (A5) on briefly to purge condensate. Make sure the steam wand (A6) is pointing away from you.
3. To make the froth, put the nozzle on the surface of the milk and air will catch by the mixing of milk and steam.



4. Keep the steam nozzle just on the surface, careful not to make big bubbles by letting too much air in.
5. Insert the steam nozzle just under the milk: this create a vortex. Once the desired temperature is reached turn the steam dial (A5) off and wait till steam stops completely before removing the milk container.

Cleaning the steam wand (A6)

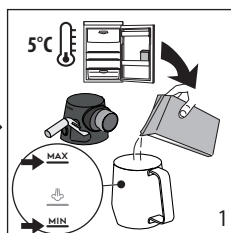
1. After every use, remove with a soft damp cloth any milk residues from the steam wand. For perfect cleaning, we recommend Eco MultiClean: it ensures hygiene by removing milk proteins and fats and can be used to clean the whole machine.
2. Use the steam for a deeper cleaning.
3. To maintain the better usability of the steam wand, we suggest to use the cleaning accessory (C15) for opening the hole of the nozzle.



Barista tips:

- Fresh cold whole milk is recommended for best results. Dairy and Non Dairy alternatives will vary in ease of texturing depending on type.
- After foaming milk, eliminate unwanted bubbles by swirling the milk container (D8).

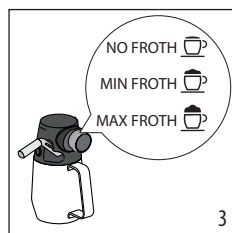
Automatic milk beverages



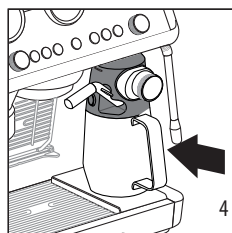
1. Fill the milk container (D8) with fresh cold milk from the refrigerator (4-6°C/39.2-42.8°F).



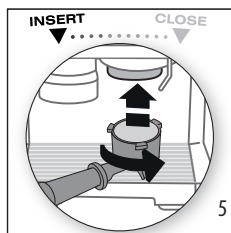
2. Close with the lid (D1).



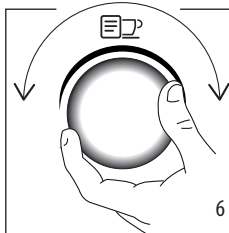
3. Turn the knob (D5) to select the desired froth.



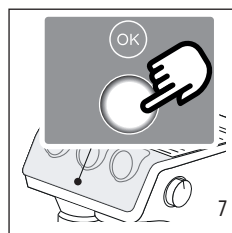
4. Attach the Lattecrema to the it's connection (A7).



5. Prepare the perfect dose (see "3. Coffee delivery" - Steps 1- grinding & 2- tamping) and attach the portafilter.

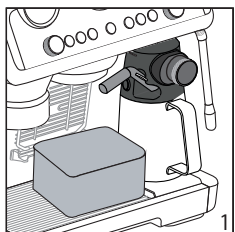


6. Select your drink.

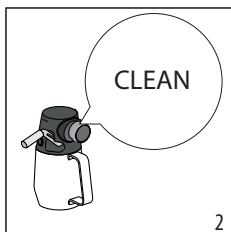


7. Press OK to start brewing. The appliance automatically brews coffee and milk in sequence.

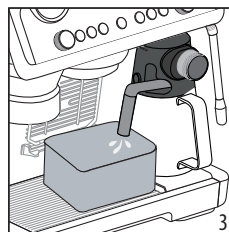
Cleaning Lattecrema after every use



1. Leave the Lattecrema in the machine (you do not need to empty it). Place a cup or other recipient under the frothed milk spout (D4).

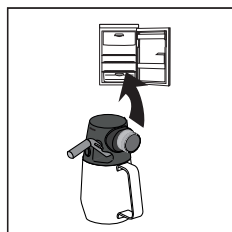


2. Turn the froth selection knob (D5) to "Clean".



3. Cleaning automatically starts and stops.

Watch out: Remember, after cleaning, to turn the knob back on foam setting.



4. Remove the Lattecrema and put it in the refrigerator keeping in mind the following suggestions:

Preparing several drinks in succession:

- Every time a milk-based drink has been prepared, the “Milk clean light” (B11) turns on to indicate that the carafe has to be cleaned (Clean function). Proceed with cleaning of the carafe after the final preparation.

After multiple preparations, the milk container is empty or the milk that remains is not enough to make further drinks

- Having carried out the cleaning step (“Clean” function), disassemble the milk carafe and clean all components, proceeding as described in section “8.3 Thorough cleaning of Lattecrema”

After multiple preparations, there is enough milk left in the container to make further drinks

- Having carried out the cleaning step (“Clean” function), remove the milk carafe and put it straight in the refrigerator. The carafe containing milk can be kept in the refrigerator no more than 2 days, after which time all components should be cleaned as described in the section “8.3 Thorough cleaning of Lattecrema”.

Important:

If the milk carafe is left out of the refrigerator for more than 30 minutes, disassemble and clean all components, proceeding as described in the section “8.3 Thorough cleaning of Lattecrema”.

Following preparation of milk-based drinks — general notes:

- If the milk carafe is not cleaned, the “Milk clean light” (B11) stays on as a reminder that cleaning is required. To start the function, see “Cleaning Lattecrema after every use”
- In certain cases, the machine will need to heat up before cleaning can take place.
- Wait until the Clean function has finished, to ensure it is completed correctly. The function is automatic. It must not be stopped while in progress.

Please note: For perfect cleaning, we recommend Eco MultiClean: it ensures hygiene by removing milk proteins and fats and can be used to clean the whole machine.

8.1 Milk recipes



Drink	Recommended knob position	Approx. Quantity (ml/fl oz)	X2 (ml/fl oz)
Cappuccino	MED	150/5.07	230/7.78
Flat White	MIN	150/5.07	230/7.78
Latte	MED-MIN	250/8.45	330/11.16

- **Double dose milk drinks:** Fill the milk container with a sufficient quantity of milk, not exceeding the MAX level marked on the container (D8). Each mark on the side of the container corresponds to about 100 ml/ 3.38 fl oz of milk.
- Using fresh cold full cream milk will achieve the best results.

8.2 Milk froth knob positions:

CLEAN

To clean LatteCrema System after each use

MAX Froth

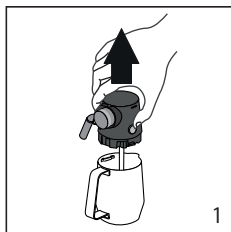
MED Froth

MIN Froth

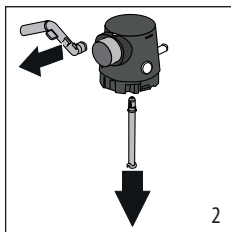
INSERT

To extract or insert the froth selection knob (D5)

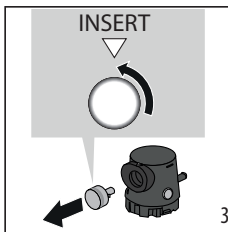
8.3 Thorough cleaning of Lattecrema



1. Push the release button (D3) and lift the milk container lid (D1);

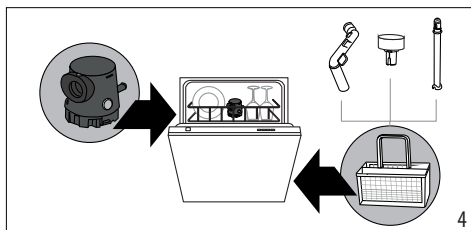


2. Remove the milk spout (D4) and milk intake tube (D7);

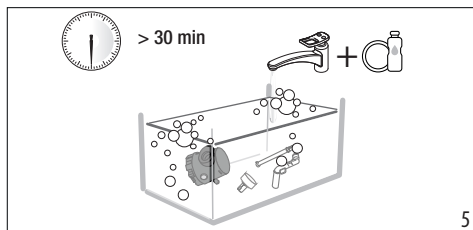


3. Turn the froth selection dial (D5) to "Insert" position and extract it.

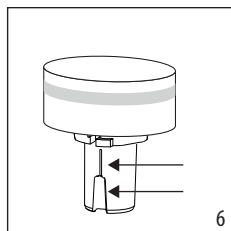
4. Wash in a dishwasher (recommended) or by hand, as indicated below:



- **In a dishwasher:** Rinse all components with warm drinking water (at least 40 °C/104°F): place the lid of the carafe in the top basket of the dishwasher, standing upright on its edge, and the smaller detachable parts (outlet tube, intake tube, dial) in the cutlery basket. Run a wash program at 50 °C/122°F, e.g. Eco Standard



- **By hand:** Rinse all components carefully with warm drinking water (at least 40°C/104°F) to ensure that all visible residues are removed: make sure the water passes through the holes. Immerse all components (including the milk container) in a solution of warm drinking water (at least 40° C) and washing-up liquid for at least 30 minutes. Rinse all components thoroughly with warm drinking water, rubbing them individually between fingers and thumbs.



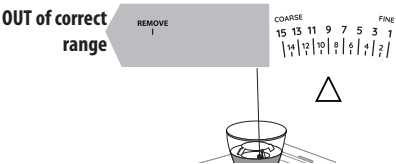
5. Make sure there are no milk residues left in the cavity and the channel on the underside of the dial. If necessary, scrape with a toothpick.

6. Check that the intake tube and the outlet tube are not clogged with milk residues;
7. Dry the components with a clean dry cloth;
8. Reassemble all components of the milk carafe.

Please note:

The machine will give a reminder periodically of the need for thorough cleaning of the milk carafe, and indicate the full sequence of steps.

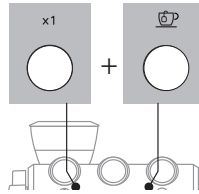
8. EXPLANATION OF LIGHTS

LIGHTS	EXPLANATION OF LIGHTS	OPERATION
All the lights flash briefly	Turning the machine on	Self-diagnosis
 permanently on	The appliance is being turned on for the first time and the water circuit must be filled	Proceed as described in section "2. Preparing your machine for first use"
 on	Energy saving is enabled	If you want to disable the function, see section "9. Menu settings"
 on (orange)	The beans container (A1) is empty	Fill the beans container
 flashing (orange)	You are trying to grind coffee but the beans container (A1) is empty	Fill the beans container
 on	Insufficient water in tank (A16) or water tank not inserted correctly	Fill the tank or extract the tank and put it back correctly
 flashing	You are trying to deliver a drink but water tank (A16) is empty	Fill the tank
 on (red)	General alarm	Contact Customer Services
 on (orange)	The coffee outlet (A8) requires cleaning	
 on (red)	The finess of the grind selector (A3) is incorrect (or out of correct range) (see picture above)	Move the selector within the 15 levels from coarse to fine, keeping in mind to: • Always adjust the coffee grinder during the grinding • Adjust one grinding level at a time and make at least 5 coffees before adjusting again
	The coffee beans container (A1) is not completely insert: the machine does not work for safety reasons	Check that the bean container is completely locked (see fig. 5 - section "11.6 Cleaning the beans container housing")
OUT of correct range 		
 flashing (red)	You started grinding but the finess of the grind selector (A3) is incorrect (or out of correct range) (see picture above)	Move the selector within the 15 levels from coarse to fine, keeping in mind to: • Always adjust the coffee grinder during the grinding • Adjust one grinding level at a time and make at least 5 coffees before adjusting again
	You started grinding but the coffee beans container (A1) is not completely insert: the machine does not work for safety reasons	Check that the bean container is completely locked (see fig. 5 - section "11.6 Cleaning the beans container housing")
...→		

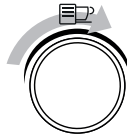
LIGHTS	EXPLANATION OF LIGHTS	OPERATION
 on (red)	After every use, the Lattecrema must be cleaned	When all the milk drinks are ready, proceed with automatic cleaning turning the knob (D5) to Clean
 on	The appliance is on and ready for use	The appliance is at the right temperature to deliver steam. To deliver steam, turn the steam dial (A5)
 flashing	The appliance is on and energy saving is enabled. The steam dial (A5) is in the steam delivery position	The light flashes to indicate that the appliance is preparing to deliver steam. Delivery begins as soon as the appliance is at temperature
	The appliance is heating up to be ready for use	The appliance is at temperature when the light remains on steadily
	The appliance is delivering steam	
 on (orange)	Descaling must be performed	Descalc the appliance as described in section “13. Descaling”
 flashing (orange)	Descaling is underway	Complete the operation as described in section “13. Descaling”: the light comes white when the rinsing cycle of descaling is underway
 on (white)	The rinsing cycle of descaling must be performed	
 flashing (white)	The rinsing cycle of descaling is underway	
 flashing (white)	The hot active rinse is underway	
 flashing (blue)	The cold active rinse is underway	
 +  flashing	If the water softener filter is present, an air bubble may have been released inside the circuit, obstructing delivery	Press the button (B7) corresponding to the  light. Delivery begins and stops automatically.
	The grinding is too fine and the coffee is delivered too slowly or not at all	Extract the portafilter (C1) and repeat the operations to make the perfect dose (see “3.1 Adjust dose” and “3.2 Achieve perfect dose”).
	The coffee filter is blocked.	Rinse the filters under abundant running water or by Active Rinse function (B6).
	The water tank (A16) has been inserted incorrectly and the valves on the bottom are not open	Press the water tank down lightly to open the valves on the bottom
	Scale in the water circuit	Descalc as described in section “13. Descaling”
 blinking	The funnel of the coffee grinder is clogged	Clean as described in section “11.9 Cleaning the “Smart tamping station””. If the problem persists, access the funnel by opening the flap (A20) and clear the blockage using the tube brush (C10)
		Check that the coffee filter being used matches the number of cups selected
		Reduce the coffee dosage by turning the dial (B1)

9. MENU SETTINGS

1. Enter the setting menu: press both buttons for 3 seconds, until light changes



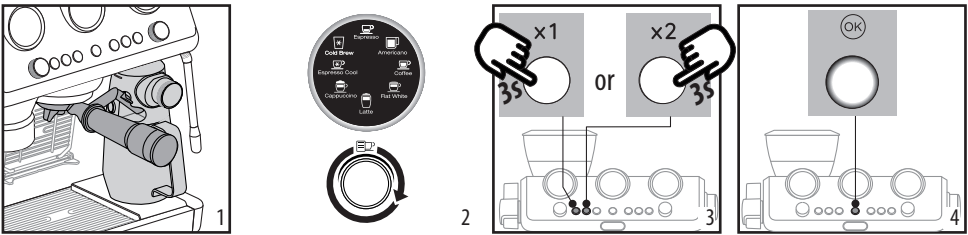
2. Select the setting: select the drink corresponding to the setting you want to check and/or change



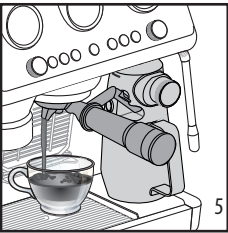
Drink	Corresponding setting	How to enter & change	Reference on the Led module process (B18)
Espresso	Extra grinding adjustment <i>Enable extra time in the grinder only to compensate wear (see "Efficient grinding")</i>	Press to enter and press again to change	= OFF
			= ON
Americano	Water hardness	Press to enter and press again to display the number shown corresponding to the squares in the water hardness text	
Coffee	Auto off	Press to enter and press again to change	= 5 minutes
			= 90 minutes
			= 180 minutes
Coffee	Energy saving	Press to enter and press again to change	= OFF
			= ON
Latte	Beep	Press to enter and press again to change	= OFF
			= ON
Cappuccino	Reset to default values	Keep pressed the OK button for 5 seconds to reset	--
Espresso Cool Cold Brew	Statistics	Press OK	See chapter "How to read the statistics"

3. Save new settings by pressing the OK button (B5) (After 30 seconds of inactivity, the machine will automatically exit the settings menu).

10. CUSTOMISING THE QUANTITY OF COFFEE DRINKS



1. Prepare the appliance to deliver the drink you want to make. Prepare the perfect dose ("3.1 Adjust dose" and "3.2 Achieve perfect dose") and attach the portafilter (C1) to the coffee outlet (A8): if you have to customize a milk based drink, prepare and attach the Lattecrema .
2. Turn the dial (B9) to select the drink to be programmed.
3. Press the 1-cup or 2-cup button "1x" (B2) or "2x" (B3) and hold for at least 3 seconds, until the indicator for the selected drink starts blinking to confirm that the machine is in programming mode.
4. Press the OK button (B5) to start delivering the drink. The lights corresponding to the OK button flashes.



5. When you have reached the desired quantity of the drink, press the OK button again. If the recipe includes another ingredient, it starts delivery: when you have reached the desired quantity, press the OK button again.

Please note:

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

Coffee Recipe	Default quantity (ml/fl oz)	Programmable quantity (ml/fl oz)
Espresso	≈ 35/1.18	from ≈ 15/0.51 to ≈ 90 /3.04
Espresso X2	≈ 70 /2.37	from ≈ 30/1.01 to ≈ 180/6.09
Coffee	≈ 80 /2.70	from ≈ 50/1.69 to ≈ 120/4.06
Coffee X2	≈ 160 /5.41	from ≈ 120 /4.06 to ≈ 240/8.11
Americano	≈ 120/4.06	• espresso: from ≈ 15/0.51 to ≈ 90 /3.04 • water: from ≈ 25/0.84 to ≈ 120/4.06

Coffee Recipe	Default quantity (ml/fl oz)	Programmable quantity (ml/fl oz)
Americano X2	≈ 240 /8.11	• espresso: from ≈ 30/1.01 to ≈ 180/6.09 • water: ≈ 50/1.69 to 240/8.11
Cold Brew	≈ 110 / 3.72	≈ 90/3.04 to ≈130/4.39
Cold Brew 2x	≈ 180 / 6.08	≈ 160/5.41 to ≈ 220/7.44
Espresso Cool	≈ 40/ 1.35	≈ 30/1.01 to ≈ 50/1.69
Espresso Cool 2x	≈ 80 / 2.70	≈ 60/2.03 to ≈ 110/3.72

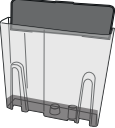
11. CLEANING AND MAINTENANCE

Important!

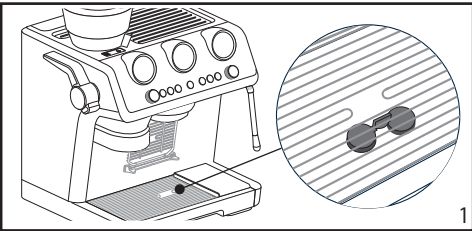
- Do not use solvents, abrasive detergents or alcohol to clean the coffee machine.
- Do not use metal objects to remove encrustations or coffee deposits as they could scratch metal or plastic surfaces.
- If the appliance is not used for more than a week, before using it again, we recommend you perform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

Danger!

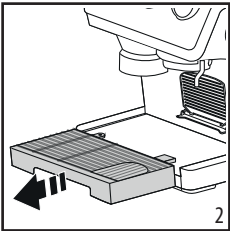
- While cleaning, never immerse the coffee maker in water. It is an electrical appliance.
- Before cleaning the outside of the appliance, turn it off, unplug from the mains socket and allow to cool.

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

11.1 Cleaning the drip tray



1. The drip tray is fitted with a level indicator (A13) showing the amount of water it contains. Before the indicator protrudes from the cup grille (A10), the drip tray (A12) must be emptied and cleaned, otherwise the water may overflow the edge and damage the appliance, the surface it rests on or the surrounding area.

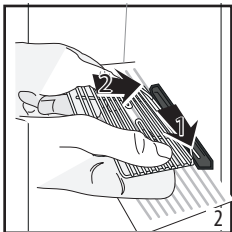
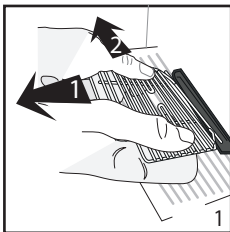


2. Remove the drip tray.

3. Remove the cup grilles (A9) and level indicator (A13), empty the water and clean all the components with a cloth, then reassemble the drip tray. All the components are dishwasher-safe.
4. Put the drip tray back in place.

11.2 Cleaning the espresso cup grille

1. Extract the grille (A9) by pulling it from the left, then removing it from the support. Clean the support with a cloth and wash the grille (dishwasher safe).
2. Put the grille back on the support from the right side, then push until it is correctly attached.

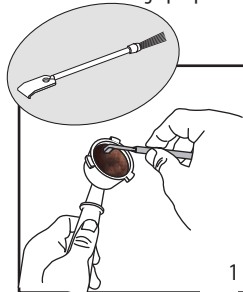


11.3 Coffee filters (C2) and (C3) cleaning and maintenance

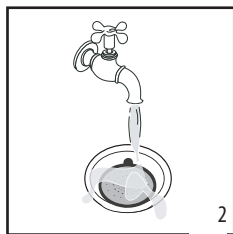
The filters must always be clean with warm water and washing up liquid and free from all coffee residues. Always rinse the filters under abundant running water or by Active Rinse function (B6).

11.4 Cleaning the "Espresso Cool" filters (C4) and (C5)

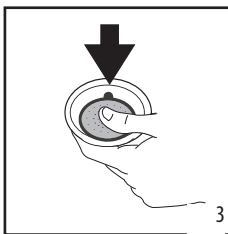
These filters have been developed to deliver optimal extraction results with this recipe. The filters must always be clean with warm water and washing up liquid and free from all coffee residues.



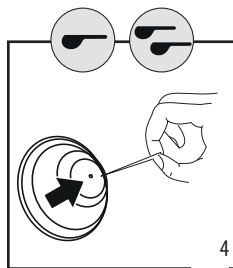
1. After using the appliance, use the scraper tool (C11) to remove the exhausted coffee dose.



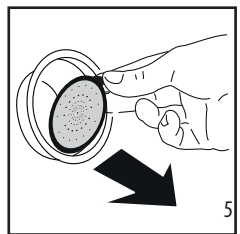
2. Always clean and rinse the filters under abundant running water.



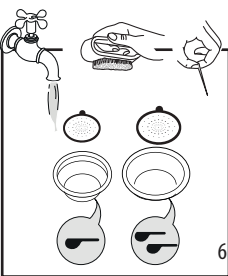
3. Push the perforated filter to make sure it is always correctly inserted in its housing.



4. Make sure the hole underneath is free from all residues. If still dirty, and in any case always at least once a month, clean the coffee filters thoroughly:



5. Extract the perforated filter by pulling the tab.



6. Rinse the filters under running water.

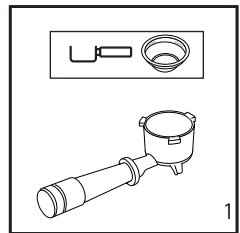
7. Make sure the holes are not blocked. If necessary, clean with a pin.).

8. Dry all the components with a cloth.

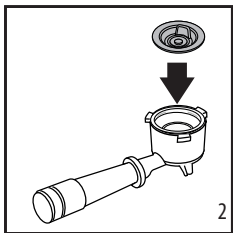
9. Put the perforated filter back in the housing and press as far as it will go.

11.5 Cleaning of the coffee outlet

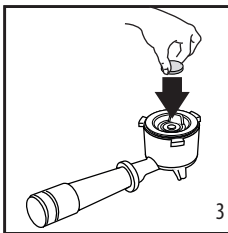
When the  light comes on (orange) (B12), you have to proceed cleaning the coffee circuit. To run the cleaning, you have to purchase dedicated cleaning tabs for coffee makers. For more info, please visit Delonghi.com.



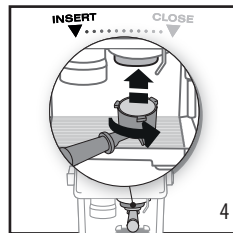
1. Insert the 1-cup coffee filter (C2) in the portafilter (C1).



2. Put on the coffee filter the special disk accessory (C13) and press it to the bottom.

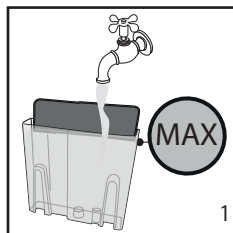


3. Put on the accessory the cleaning tab.

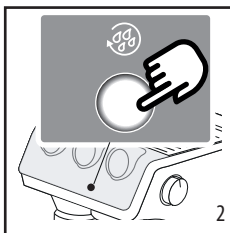


4. Attach the portafilter to the coffee outlet (A8).

Cleaning of the coffee outlet



5. Fill the water tank (A16). Make sure the drip tray (A12) is empty.



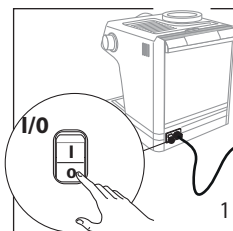
6. Keep pressed the  button (B6), until the related light start blinking (white). After few minutes the cleaning stops automatically.

- Remove the portafilter (C1) and the cleaning disk accessory (C13).
- Wash the portafilter (C1) and the filter under tap water;
- Insert the portafilter (C1) again and make a rinse by pressing the  button (blue) (B6): we suggest to put a container under the portafilter.
- Remove and empty the drip tray (A12).

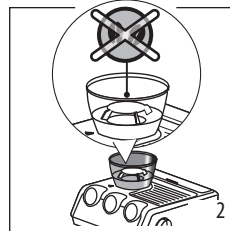
Please note:

This procedure can start by pressing the  button (B6)) for some seconds. To delete this option, press the same button for 10 seconds.

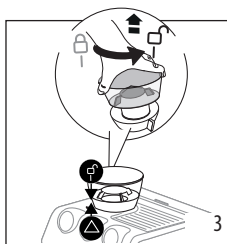
11.6 Cleaning the beans container housing



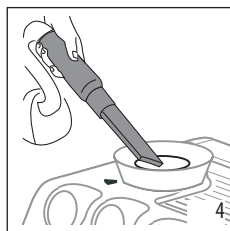
1. Turn the machine off.



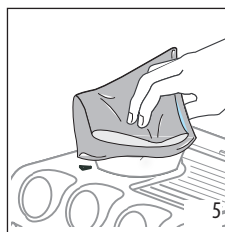
2. Make sure the beans container (A1) is empty. If necessary, operate the coffee grinder without beans to empty it.



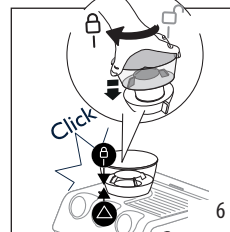
3. Release the beans container by turning it anticlockwise and extract from the appliance.



4. Remove coffee residues using a vacuum cleaner.



5. Clean the beans container housing with a damp cloth and dry.

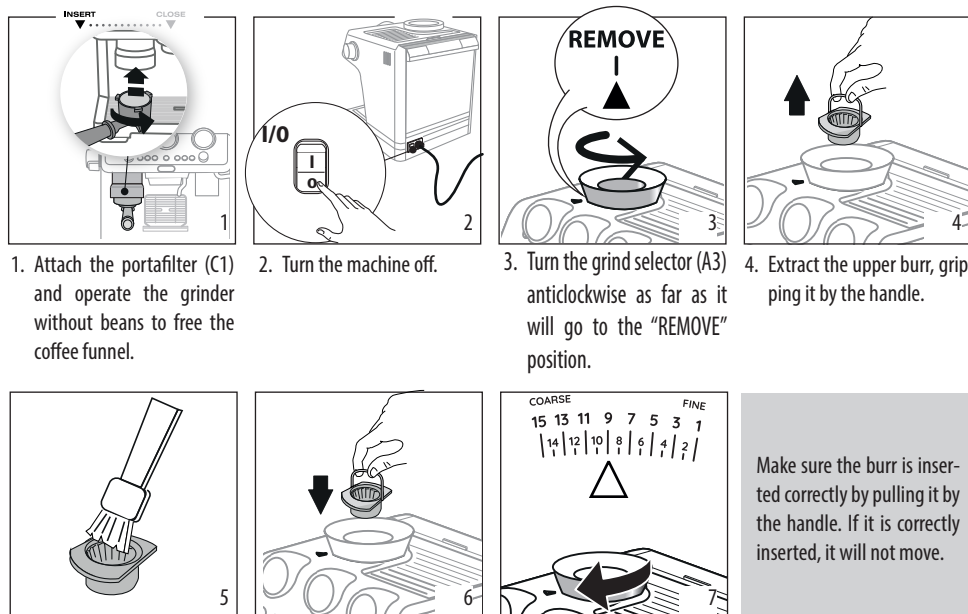


6. Put the container back inserting it in the coffee grinder. The container is correctly inserted when the arrow  is lined up with the  symbol and you hear a "click".

11.7 Cleaning the burr

When cleaning the beans container (A1), clean the container housing and upper burr with a damp cloth. The burr can be removed and replaced by an authorised customer services centre.

You may also need to remove the burr if it becomes blocked with foreign matter. If this occurs, remove the beans container and clean as follows:



1. Attach the portafilter (C1) and operate the grinder without beans to free the coffee funnel.
2. Turn the machine off.
3. Turn the grind selector (A3) anticlockwise as far as it will go to the "REMOVE" position.
4. Extract the upper burr, gripping it by the handle.
5. Clean the burr with a brush (not included) and remove the coffee residues using a vacuum cleaner.
6. Put the upper burr back in place.
7. Turn the grind selector to select the desired grinding level.

Efficient grinding

The burrs are subject to wear over time. This means that with continuous and regular use, the dial (B1) will need to be turned toward the higher numbers in order to obtain the perfect dose. Once a setting of between 30 and 40 has been reached, the extra grinding range becomes necessary (see section "9. Menu settings" - "Extra grinding adjustment").

When the quantity of ground coffee becomes less than expected, contact a service centre to have the burrs replaced. With the new burrs fitted, adjust the coffee grinder by accessing the settings menu and selecting the first range of the extra grinding adjustment. Now turn the quantity adjustment dial (B1) to the Min position and set the quantity as for first-time use (see "3.2 Achieve perfect dose").

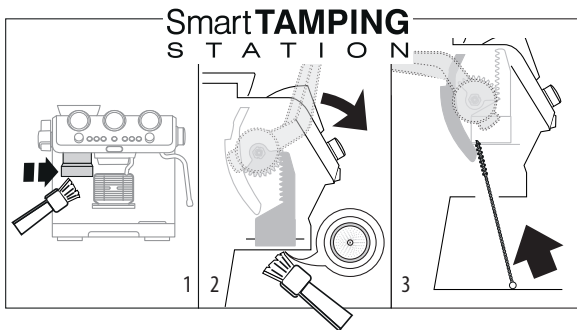
11.8 Replacing the burrs

When the quantity of coffee becomes even less, contact a customer services centre to have the burrs replaced, then adjust the grinder again as follows entering the setting menu ("9. Menu settings") and selecting the first range of the "Extra grinding adjustment".

Then turn the ground coffee quantity dial (B1) to minimum position and set the dose like a first use (see "3.2 Achieve perfect dose").

11.9 Cleaning the “Smart tamping station”

1. Clean the attachment area with a brush;
2. Pull the lever (A21) as far as it will go and clean the presser cylinder with a brush. Then release the lever.
3. Use the tube brush (C10) to clean the coffee funnel.



11.10 Water tank

Periodically (about once a month) clean the water tank (A16).

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;
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.

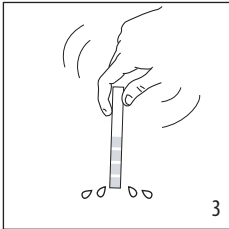
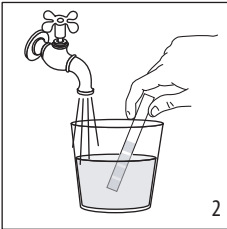
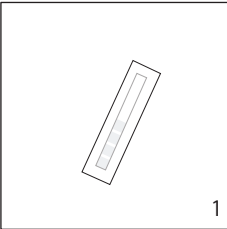
11.11 Cleaning circuit of the machine

If the machine has not been used for more than 3-4 days, it is strongly recommended to run 3 hot rinses as follows:

1. Place a container under the coffee outlet (A8);
2. Check the “OK” light (B5) is white (ready for hot preparation): if not, select a hot coffee preparation by turning the drink selector dial (B9)
3. Press the  button: the rinse stops automatically.
4. Repeat 2 more times.

12. WATER HARDNESS

The  descale light (B8) comes on after a period of time established according to water hardness. The machine can also be programmed according to the actual hardness of the water supply in the various regions, in which case descaling may be required less frequently.



1. Remove the “TOTAL HARDNESS TEST” indicator paper (C6) from its pack.

2. Immerse the paper completely in a glass of water for one second.

3. Remove the paper from the water and shake lightly.
4. After about a minute, 1, 2, 3, or 4 red squares form, depending on the hardness of the water. Each square corresponds to one level.

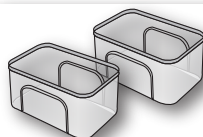
5. Set the appliance as indicated in section “9. Menu settings”.

Total Hardness Test result	Level (displayed on the led module process (B18))
	 pure water
	1 soft water
	2 medium water
	3 hard water
	4 very hard water

13. DESCALING



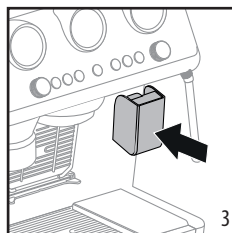
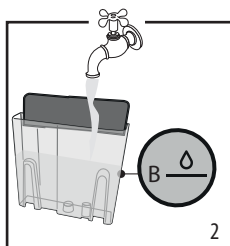
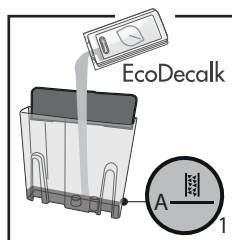
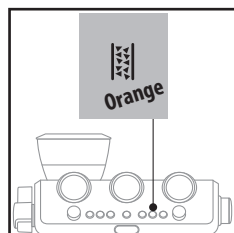
EcoDecalk
mini
100 ml e / 3,40 fl.oz.



2L

Please note

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



Descalc the appliance when the light (B8) comes on (orange).

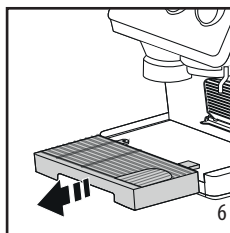
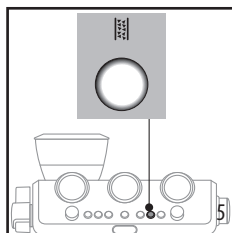
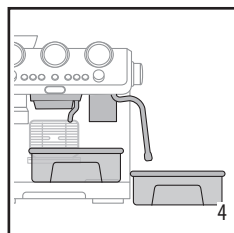
Please note

- If you want anticipate the cleaning cycle, press the descaling button (fig. 5) for 3 seconds.
- In case you start the descaling cycle by mistake, you can press the descaling button (fig. 5) for 10 seconds; the rinsing cycle can not be stopped (from step 9).

1. (IF PRESENT, REMOVE THE WATER SOFTENER DEVICE). Pour the descaler into the tank up to the level A marked inside the tank (equal to one 100ml packet).

2. Add water (1 liter) up to the level B. Then put the water tank back in the appliance.

3. Insert the dedicated accessory (C8) to the Latte Crema connection (A7).



4. Make sure the portafilter is not attached and position a recipient under the coffee outlet, hot water spout and the other recipiente under the steam wand.

5. Keep pressed the button until the corresponding light begins to blink: descaling starts.

6. Extract and empty the drip tray, then put back in the appliance

7. The descale programme starts and the descaler liquid comes out of the steam wand and coffee outlet. The descale programme removes limescale deposits from inside the appliance by automatically performing a series of rinses and pauses until the tank is empty.

See next page

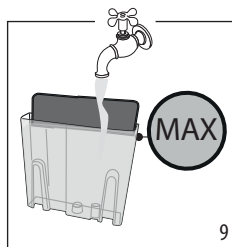


DESCALING

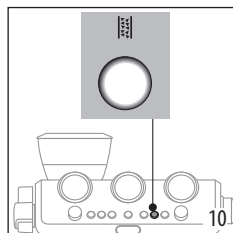
Delivery stops and the  light turns to white. This indicates that it is necessary to proceed with rinsing: see next page.



8. Empty the recipients used to collect the descaler solution and replace them empty.



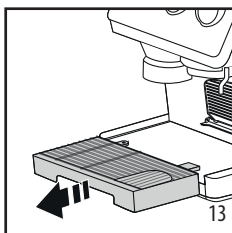
9. Remove the water tank, empty any residues of descaler solution, rinse with running water and fill with fresh water up to the MAX level. Put the tank back in its housing.



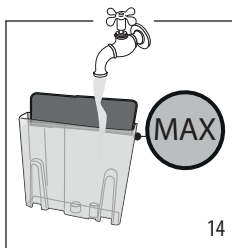
10. Keep pressed the  button until the corresponding light begins to blink: rinsing starts.

11. When rinsing is complete, delivery stops and the appliance prepares to be used again.

12. Empty the recipients used to collect the rinse water.



13. Extract and empty the drip tray, then put back in the appliance.

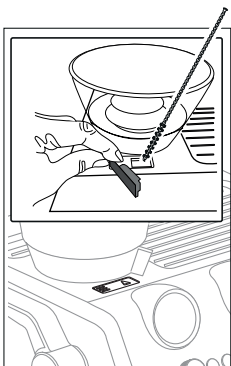


14. Empty, rinse, then fill the water tank with fresh water and replace it.

Now the appliance is ready to use.

14. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
There is water in the drip tray (A12)	It is normal: due to the internal water circuits operations	Regularly empty and clean the drip tray
No espresso coffee is delivered	No water in the tank (A16)	Fill the tank
	The  light is on to indicate that the coffee or steam circuit is empty	Press the button corresponding to the  light to fill the circuit
	The coffee filter is blocked	Rinse the filters under abundant running water or by Active Rinse function (B6).
	The tank has been inserted incorrectly and the valves on the bottom are not open	Press the tank down lightly to open the valves on the bottom
	Scale in the water circuit	Descale as described in section "13. Descaling"
	Coffee grind too fine	Adjust coffee dose and grinding
The portafilter cannot be attached to the machine	The ground coffee has not been pressed or is too much	Repeat grinding with new settings. Reduce the powder quantity: check if the filter (single or double filter) is the same size as the selector of grinding quantity (1x or 2x button)
The espresso coffee drips from the edges of the portafilter rather than the holes	The portafilter is inserted incorrectly	Attach the portafilter correctly and rotate firmly as far as it will go
	The espresso boiler gasket has lost elasticity or is dirty	Have the espresso boiler gasket replaced by Customer Services
	The coffee filter is clogged	Rinse the filters under abundant running water or by Active Rinse function (B6).
The coffee crema is too light (delivered from the spout too fast)	The appliance settings need reviewing	Refer to coffee guide for suggestions
The coffee crema is too dark (delivered from the spout too slowly)	The appliance settings need reviewing	Refer to coffee guide for suggestions
No milk froth is formed when making cappuccino with Lattecrema	Milk not cold enough	Always use milk at refrigerator temperature
	The froth selection knob (D5) is not in the correct position	Check and turn to the right position the froth selection knob ( max froth;  med froth;  min froth)
	The Lattecrema is dirty	Clean the cappuccino maker as described in section "8.3 Thorough cleaning of Lattecrema"
	Scale in the water circuit	Descale as described in section "13. Descaling"
At the end of descaling, the appliance requests a further rinse	During the rinse cycle, the water tank has not been filled to the MAX level	Complete the rinse cycle from point (8) of section "13. Descaling"
...→		

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The appliance does not grind the coffee	There is foreign matter that cannot be ground in the coffee grinder	Clean the burrs as described in section “11.7 Cleaning the burr”, making sure you remove all the beans from the beans container (A1) before extracting it. Before putting the burr back, vacuum all residues from the housing (fig.14)
	The coffee beans container is not in the right position	The container is correctly inserted when the arrow ▲ is lined up with the  symbol and you hear a “click”.
If you want to change the type of coffee	You must remove all the beans present in the machine	• Empty the beans container (if necessary, operate the coffee grinder without beans or use a vacuum cleaner to remove any remaining beans) • Attach the portafilter and operate the coffee grinder a number of times without beans to free the grinder. Attach the portafilter to the outlet of the grinder (A19), lining it up with “INSERT”, then turning it to the right. Grinding begins when the portafilter reaches the CLOSE position and stops automatically. Repeat until the filter is empty • Place the new coffee in the beans container • If the amount of coffee ground is not enough to reach the perfect dose, proceed setting the appliance as for the first use
After grinding, the coffee filter is empty	The coffee grinder coffee funnel is clogged	Clean as described in section “11.9 Cleaning the “Smart tamping station””. If the problem persists, access the guide by opening the hatch and free it using the brush) 
After tamping, there is too much coffee in the filter		

...→

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
After grinding, the ground coffee in the filter does not reach the “perfect dose”	The “Smart Tamping Station” needs cleaning	Clean as described in section “11.9 Cleaning the “Smart tamping station””, then grind again
	The quantity of ground coffee needs adjusting	Adjust the quantity of coffee with the dial (B1). If the dial is already in the max. position, select the second range of grinding adjustment (see “9. Menu settings”- “Extra grinding adjustment”). If the problem persists, replace the burrs as described in section “11.8 Replacing the burrs”
	Over time the burrs wear down	Replace the burrs as described in section “11.8 Replacing the burrs”

15. HOW TO READ THE STATISTICS

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

- Enter the menu by pressing both buttons “x1” (B2) and  (B7) for 3 seconds;
- Turn the dial (B9) to select  Espresso Cool **OR**  Cold Brew ;
- Press the “OK” (B5);
- Once entered in the menu select the desired data rotating the drink selector dial (B9) according to the next chart:

Drink selection	Counter
 Espresso	Total count of Hot drinks
 Americano	---
 Coffee	---
 Flat White	Total count of Steam preparations
 Latte	---
 Cappuccino	---
 Espresso Cool	Total count of Cold drinks
 Cold Brew	Total count of Descalings

- Check the lights corresponding to x1, x2, , OK,  to read the statistics:

Lights on control panel	Drink count	Descalc count
    	Up to 100	Up to 1
    	Between 100 - 1000	Between 2 - 10
    	Between 1000 - 3000	Between 10 - 30
    	Between 3000 - 6000	Between 30 - 60
    	Between 6000 - 11000	Between 60 - 110
    	More than 11000	More than 110

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de machines électriques, des précautions de base doivent toujours être prises, notamment les suivantes :

- Lire toutes les instructions.
- Utiliser cette machine uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi.
Comme avec toutes les machines électriques, les instructions visent à couvrir autant de situations que possible. Il convient de faire preuve de prudence et de bon sens lors de l'utilisation et de l'installation de cette machine.
- Pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique et de blessures, ne pas plonger le cordon, la fiche ou la machine dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne jamais laisser des enfants utiliser la machine.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laisser refroidir la machine avant de monter ou de démonter des pièces et avant de la nettoyer.
- Ne pas faire fonctionner la machine si la fiche ou le cordon est endommagé, ou après un dysfonctionnement ou un dommage quelconque à cette dernière. Si des réglages ou des réparations sont nécessaires, s'adresser au centre de Service agréé le plus proche.
- L'utilisation d'accessoires ou de pièces de rechange non recommandés par le fabricant de la machine peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer sur un brûleur à gaz chaud ou sur une plaque électrique, ou dans un four chaud, ni à proximité de ces derniers.
- Branchez le cordon à la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettre toute commande sur « off », puis débrancher la fiche de la prise murale.
- Ne pas utiliser la machine à d'autres fins que celles prévues. Cette machine doit être utilisée pour un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation doit être considérée comme inappropriée et, par conséquent, dangereuse.

ATTENTION : Pour réduire le risque d'incendie ou d'électrocution, ne pas retirer le boîtier extérieur de la machine ou son carter. 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 !

CONSERVER CE MODE D'EMPLOI

CE PRODUIT EST RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE

INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT

- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon trop 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 la machine. Si la machine est équipée 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 convient pas, contacter un électricien pour remplacer votre prise obsolète. Respectez la fonction de sécurité de la fiche polarisée.

1. DESCRIPTION

1.1 Description de l'appareil - A

- A1. Récipient de grains
- A2. Couvercle de réservoir à grains
- A3. Sélecteur de mouture (fine à grossière)
- A4. Repose-tasses
- A5. Molette vapeur
- A6. Buse vapeur et buse
- A7. Connexion Lattecrema
- A8. Sortie de café
- A9. Grille de tasse à espresso
- A10. Grille à verres ou tasses
- A11. Grille du bac d'égouttage
- A12. Bac d'égouttage
- A13. Indicateur de niveau d'eau dans le bac d'égouttage
- A14. Couvercle du réservoir d'eau
- A15. Poignée d'extraction du réservoir d'eau
- A16. Réservoir d'eau
- A17. Prise de branchement du cordon d'alimentation
- A18. Interrupteur principal (ON/OFF)
- A19. Sortie du moulin à café (station de tassage)
- A20. Couvercle d'accès au guide du moulin à café
- A21. Levier de pression

1.2 Description du panneau de commande - B

- B1. Bouton de dosage de café
- B2. Bouton « x1 » : pour utiliser le filtre à 1 café
- B3. Bouton « x2 » : pour utiliser le filtre à 2 cafés
- B4. Bouton de température du café
- B5. Bouton « OK » : pour distribuer la boisson / confirmer
- B6. Bouton « rinçage actif »
- B7. Bouton d'eau chaude
- B8. Bouton de détartrage
- B9. Molette de sélection de boissons
- B10. Voyant de la boisson sélectionnée :

Boissons chaudes à base de café espresso

- Espresso
- Americano
- Café

Boissons froides à base de café

- Espresso Cool
- Infusion à froid

Boissons à base de lait

- Cappuccino
- Flat White
- Latte

- B11. Voyant « Lait propre »
- B12. Voyant « Alarme générale »
- B13. Voyant « Pas d'eau »
- B14. Manomètre
- B15. Voyant « Économie d'énergie »
- B16. Voyant « Pas de réservoir à grains »
- B17. Voyant « Anti-colmatage »
- B18. LED d'avancement du processus :
 - Indique l'opération en cours
 - Réglage du niveau de dose
 - Réglage de la température d'infusion
 - Réglage sélectionné (voir "9. Menu des paramètres")

1.3 Description des accessoires - C*

(* Le type et le nombre d'accessoires peuvent varier en fonction du modèle).

- C1. Porte-filtre
- C2. Filtre à café 1 tasse
- C3. Filtre à café 2 tasses
- C4. Filtre cool pour 1 tasse d'espresso
- C5. Filtre cool pour 2 tasses d'espresso
- C6. Papier indicateur « Test de dureté de l'eau »
- C7. Détartrant
- C8. Accessoire de détartrage
- C9. Cordon d'alimentation amovible
- C10. Brosse à tube
- C11. Brosse de nettoyage
- C12. Chiffon
- C13. Accessoire de disque de nettoyage de sortie de café
- C14. Languettes de nettoyage de sortie de café
- C15. Accessoire de nettoyage de la buse vapeur

1.4 Accessoires de nettoyage en option recommandés

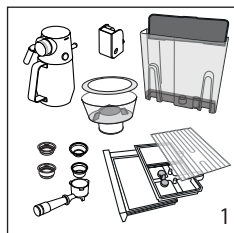
Visitez Delonghi.com pour plus d'informations.

ECO MULTICLEAN  **Nettoyeur**
EAN : 8004399333307

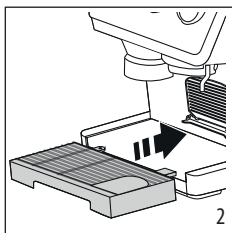
1.5 Description de la LatteCrema - D

- D1. Couvercle du pot à lait
- D2. Raccord de la carafe à lait
- D3. Bouton de déverrouillage du couvercle
- D4. Bec à lait (hauteur réglable)
- D5. Molette de sélection de la mousse
- D6. Boîtier de la manette
- D7. Tube d'admission de lait
- D8. Carafe à lait

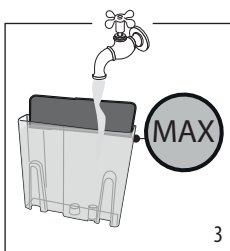
2. PRÉPARATION DE LA MACHINE POUR LA PREMIÈRE UTILISATION



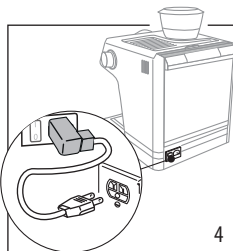
1. Lavez et séchez tous les accessoires (y compris le réservoir d'eau) avec de l'eau tiède et un liquide vaisselle.



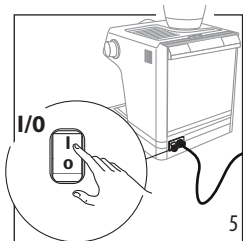
2. Insérez le bac d'égouttage (A12) avec la grille pour tasse (A10) et (A11).



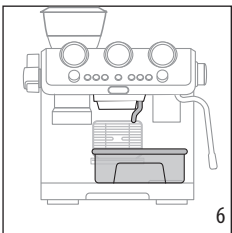
3. Retirez le réservoir d'eau (A16) et remplissez-le d'eau fraîche propre, en veillant à ne pas dépasser le niveau MAX.



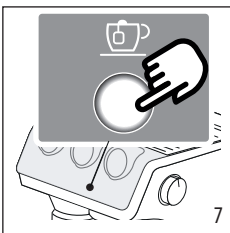
4. Branchez le connecteur du cordon d'alimentation (C9) dans la prise (A17) située à l'arrière de l'appareil, puis dans la prise de courant.



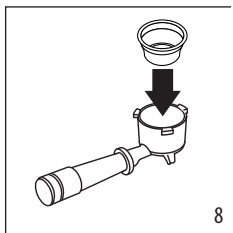
5. Assurez-vous que l'interrupteur principal (A18) situé à l'arrière de l'appareil est enfoncé et en position I.



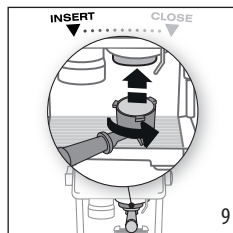
6. Placez un récipient d'une capacité minimale de 100 ml sous le bec d'eau chaude (près de la sortie de café (A8)).



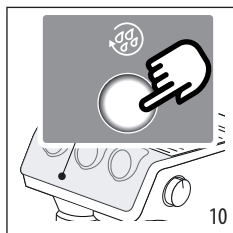
7. Appuyez sur  (B7) pour rincer.



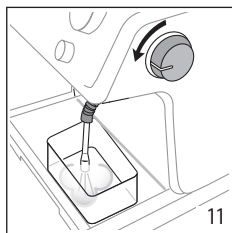
8. Insérez le filtre à café dans le porte-filtre (C1).



9. Fixez le filtre porte-filtre à la machine. Pour le fixer correctement, alignez la poignée du filtre portatif sur « INSERT » (INSÉRER), puis tournez la poignée vers la droite jusqu'à ce qu'elle soit alignée sur la position « CLOSE » (FERMER).



10. Placez un récipient sous le porte-filtre et la buse de moussage et appuyez sur  (B6).



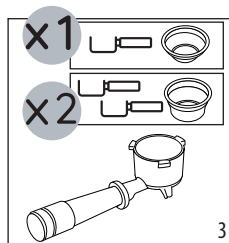
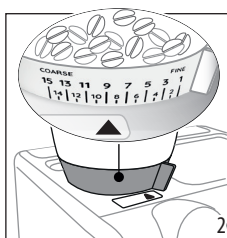
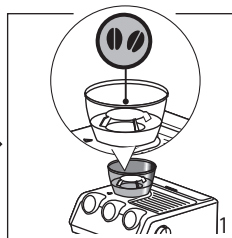
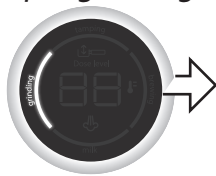
11. Ouvrez la molette vapeur (A5) pour libérer de la vapeur pendant au moins 5 secondes. Pour des performances de vapeur optimales, il est recommandé de répéter cette action 3 ou 4 fois. Cela sert à purger la buse vapeur avant de faire mousser ou chauffer le lait.

* Quelle eau utiliser ?

- L'eau douce potable fraîche est obligatoire.
- N'utilisez pas d'eau pétillante ou distillée.
- **Technologie d'extraction à froid** : avant de préparer des boissons infusées à froid, videz le réservoir d'eau (A16), rincez-le soigneusement et remplissez-le d'eau potable fraîche.

3. DISTRIBUTION DE CAFÉ

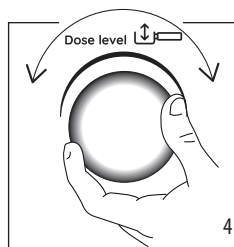
Step 1-grinding



1. Ajoutez des grains dans le réservoir à grains (A1) les frais sont les meilleurs ; ne remplissez que la quantité dont vous avez besoin.

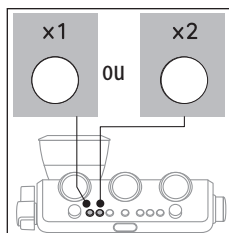
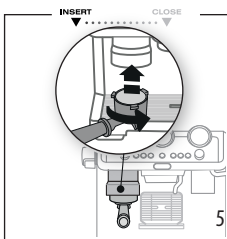
2. Vérifiez que le sélecteur de mouture (A3) est réglé sur 9 (paramétrage d'usine).

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



Les chiffres affichés sur l'indicateur (B18) sont une référence de paramétrage une fois que le bon niveau de café dans le porte filtre est atteint. Ils ne correspondent pas aux paramétrages du moulin, aux unités de mesure (gr / oz) ou au temps de mouture. Reportez-vous à "3.1 Ajuster la dose" pour des suggestions.

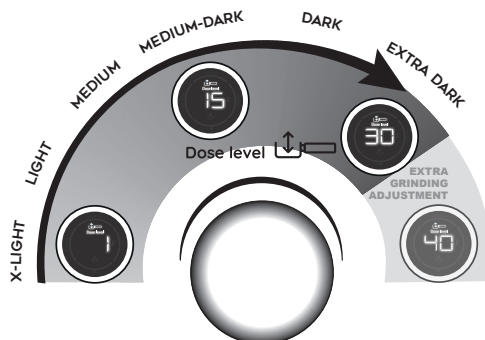
4. Réglez le niveau de la dose en ajustant le bouton de dosage de café (B1) à partir du numéro « 1 » sur l'indicateur du module led (B18) (« 1 » correspond à la position min.).



5. Fixez le porte-filtre à la sortie du moulin à café (A19), en l'alignant sur le repère « INSERT » (INSÉRER), puis tournez le porte-filtre vers la droite.

6. Si vous utilisez le filtre à 1 tasse (C2) ou (C4), appuyez sur le bouton « X1 » (B2). Si vous utilisez le filtre à 2 tasses (C3) ou (C5), appuyez sur le bouton « 2x » (B3) : la quantité de café préparée sera également doublée. La phase de mouture commence et s'arrête automatiquement.

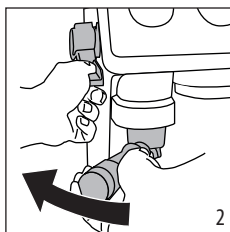
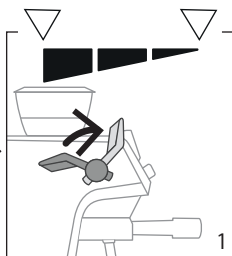
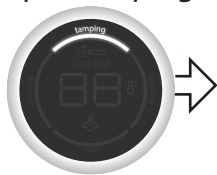
3.1 Ajuster la dose



Chaque variété de grains de café se comporte différemment durant la mouture, d'où l'importance de régler la dose dès le début. Cette illustration vous donne des indications pour le réglage de la dose. Tenez compte du fait que ces plages de réglage suggérées, selon le niveau de torréfaction, représentent un bon point de départ mais qu'elles peuvent varier légèrement en fonction de la composition spécifique de vos grains de café.

1. Réglez la dose en tournant la « molette de dosage de café » (B1) à partir de la position minimale (numéro « 1 » sur le « LED d'avancement du processus » (B18)).
2. Observez le degré de torréfaction de votre café et tournez lentement la molette en vous référant aux plages.

Step 2-tamping



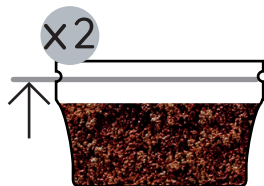
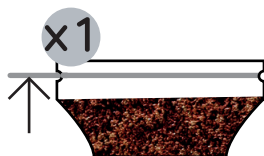
3. Vérifiez la dose (voir "3.2 Obtenez une dose parfaite").

1. Une fois la mouture terminée, abaissez complètement (A21) le levier (ne retirez pas le porte-filtre). Pour de meilleurs résultats, répétez deux fois la course de tassage en tournant le levier en position de repos à chaque fois.

2. Retirez le porte-filtre alors que le tassage est encore en position basse pour une finition polie du café. Une fois l'opération terminée, remplacez le levier dans sa position initiale.

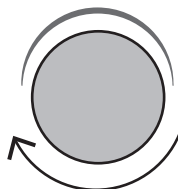
3.2 Obtenez une dose parfaite

Sous-dose

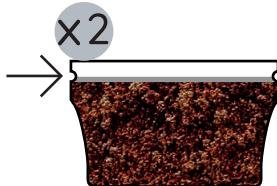
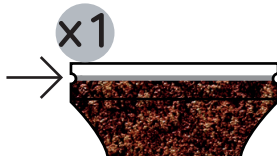


- La quantité de café moulu dans le filtre n'est pas suffisante.
- Pour augmenter la quantité de café, tournez petit à petit la molette de dosage de café dans le sens horaire (B1).

Dose level

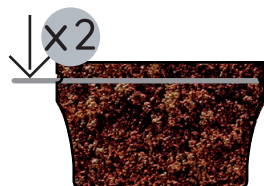
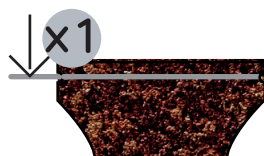


LA DOSE PARFAITE



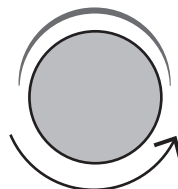
- Le filtre est rempli jusqu'au niveau du repère
- La molette de dosage de café (B1) est correctement réglé

Surdose



- Trop de café moulu dans le filtre.
- Lors de la prochaine mouture, réduisez la quantité de café en tournant peu à peu la molette de dosage de café dans le sens antihoraire (B1).

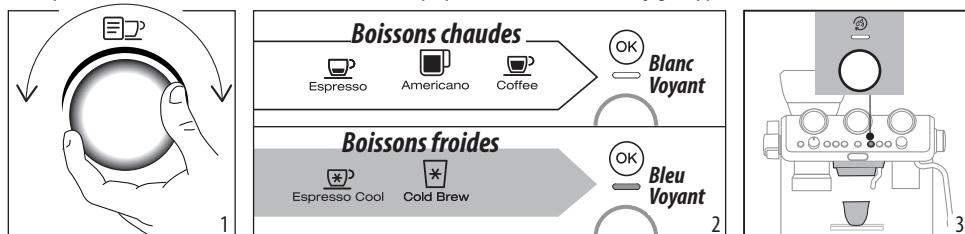
Dose level



3.3 Rinçage avant la préparation des boissons

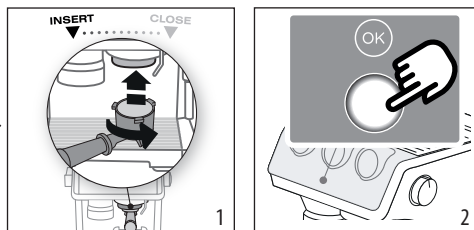
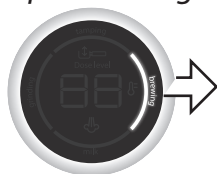
A chaque utilisation de la machine, il est fortement recommandé d'effectuer un rinçage à chaud pour purger la douche à l'aide du bouton prévu à cet effet (B6).

En outre, lorsqu'on prépare une boisson froide après une boisson chaude et vice-versa, le résultat dans la tasse pourrait ne pas être à la température idéale : il est donc recommandé, avant la préparation, d'effectuer un rinçage supplémentaire.



1. Sélectionnez la boisson que vous souhaitez préparer.
2. Le voyant OK devient blanc si vous avez choisi une boisson chaude ou bleu si vous avez choisi une boisson froide.
3. Appuyez sur le bouton : de l'eau chaude ou froide s'écoule de la sortie de café (A8) (de cette façon, le circuit de café se réchauffe ou se refroidit).

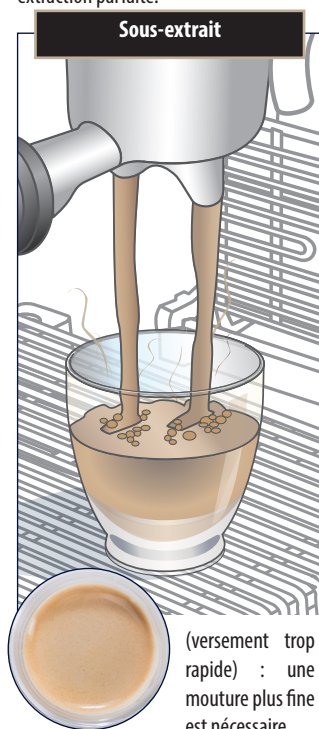
Step 3-brewing



1. Fixez le porte-filtre (C1) à la sortie de café (A8).
2. Appuyez sur OK (B5) pour démarrer

4. 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.



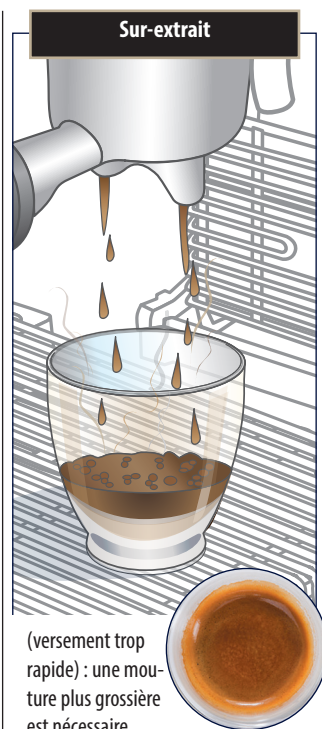
- Écoulement rapide comme de l'eau
- Crème claire et pâle

Pour la rendre parfaite :

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



- Assurez-vous que la quantité de café moulu atteigne la « dose parfaite » : si tel n'est pas le cas, agissez sur la molette de réglage de la dose de café (B1) (voir "3.2 Obtenez une dose parfaite").



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

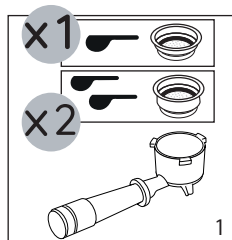
Pour la rendre parfaite :

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

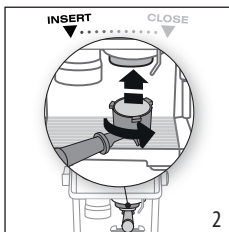


- Assurez-vous que la quantité de café moulu atteigne la « dose parfaite » : si tel n'est pas le cas, agissez sur la molette de réglage de la dose de café (B1) (voir "3.2 Obtenez une dose parfaite").

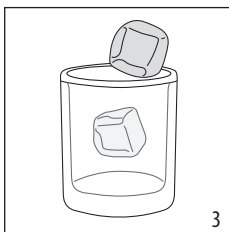
5. DISTRIBUTION D'ESPRESSO COOL



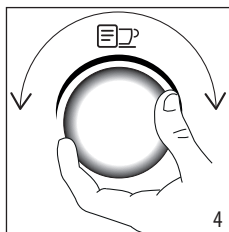
1. Insérez le filtre prévu pour espresso cool (C4) ou (C5).



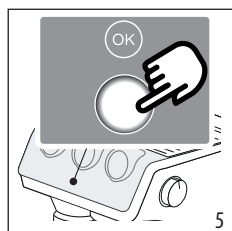
2. Procédez à la préparation de la dose parfaite (voir «3. Distribution de café» les étapes 1- mouture & 2- tassage), puis fixez le porte-filtre (C1) à la sortie de café (A8).



3. Ajoutez 1 ou 2 glaçons dans le verre.



4. Sélectionnez « Espresso cool ».

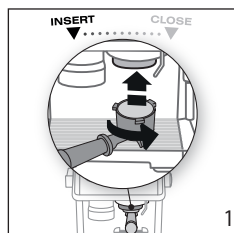


5. Appuyez sur OK (B5) pour lancer une préparation (Ok devient bleu pour indiquer qu'une boisson froide est sélectionnée). La distribution de café s'arrête automatiquement.

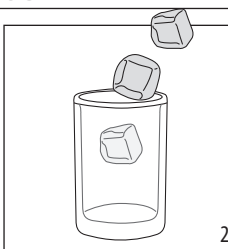
Remarque :

- Comme aucune pression n'est produite pour préparer cette boisson, le manomètre (B14) ne passera pas à une position plus élevée.
- **Technologie d'extraction à froid** : L'eau fraîche est préférable : assurez-vous que le réservoir contient de l'eau (A16) fraîche. Si l'eau se trouve dans le réservoir depuis quelques jours, videz-le et rincez-le énergiquement.

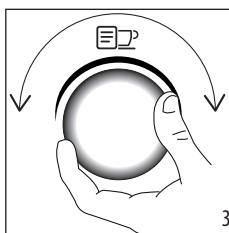
6. PRÉPARATION DE „COLD BREW“



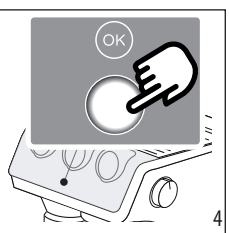
1. Procédez à la préparation de la dose parfaite (voir «3. Distribution de café» les étapes 1- mouture & 2- tassage), puis fixez le porte-filtre (C1) à la sortie de café (A8).



2. Ajoutez 2 ou 3 glaçons dans le verre



3. Sélectionnez « Cold Brew » en tournant la molette de sélection des boissons (B9).



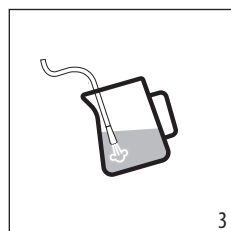
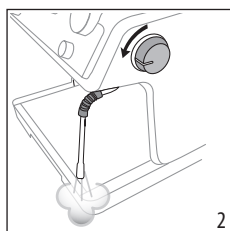
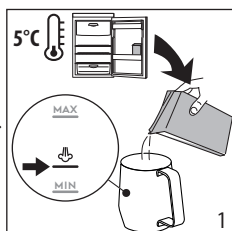
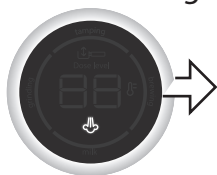
4. Appuyez sur OK (B5) pour lancer une préparation (Ok devient bleu pour indiquer qu'une boisson froide est sélectionnée). La distribution de café s'arrête automatiquement.

Remarque :

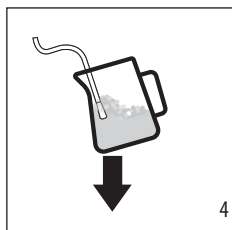
Technologie d'extraction à froid : L'eau fraîche est l'idéal : assurez-vous que le réservoir contient de l'eau fraîche (récemment rempli). Si l'eau se trouve dans le réservoir depuis quelques jours, videz-le et rincez-le énergiquement. L'eau douce potable fraîche est obligatoire.

7. PRÉPARER DE BOISSONS LACTÉES

Manual frothing



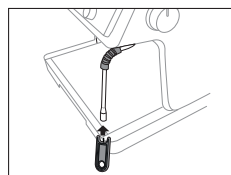
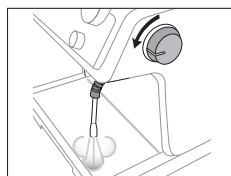
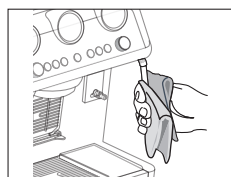
1. Remplissez la carafe à lait (D8) avec du lait frais et froid provenant du réfrigérateur (4-6°C / 39.2-42.8 °F) jusqu'à . Le lait va jusqu'à tripler de volume.
2. Tournez brièvement la molette vapeur (A5) pour purger la condensation. Veillez à ce que la buse vapeur (A6) soit dirigée dans la direction opposée à la vôtre.
3. Pour faire la mousse, placer la buse à la surface du lait et l'air sera capturé par le mélange du lait et de la vapeur.



4. Maintenir la buse vapeur juste à la surface, en veillant à ne pas faire de grosses bulles en laissant entrer trop d'air.
5. Insérer la buse vapeur juste sous la surface du lait : cela crée un vortex. Une fois la température souhaitée atteinte, arrêtez la molette vapeur (A5) et attendez que la vapeur s'arrête complètement avant de retirer la carafe à lait.

Nettoyage de la buse vapeur (A6)

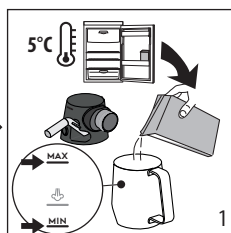
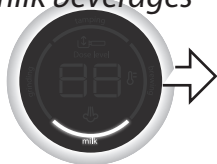
1. Après chaque utilisation, éliminer tout résidu de lait de la buse vapeur, utiliser un chiffon doux humide. Pour un nettoyage parfait, nous vous recommandons Eco MultiClean : il garantit l'hygiène en éliminant les protéines et les graisses du lait et peut être utilisé pour nettoyer l'ensemble de la machine.
2. Utiliser de la vapeur pour un nettoyage plus efficace.
3. Pour une meilleure utilisation de la buse vapeur, nous vous conseillons d'utiliser l'accessoire de nettoyage (C15) pour déboucher le trou de la buse.



Les conseils du barman :

- Pour de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser du lait entier frais et froid. La texture des produits laitiers et des produits alternatifs non à base de lait varie en fonction du type.
- Après avoir fait mousser le lait, éliminez les bulles indésirables en faisant tourner la carafe à lait (D8).

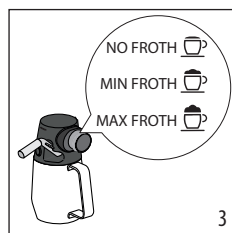
Automatic milk beverages



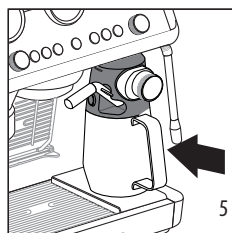
1. Remplissez la carafe à lait (D8) avec du lait frais et froid gardé au réfrigérateur (39.2-42.8 °F/4-6°C).



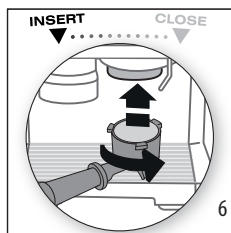
2. Fermez avec le couvercle (D1).



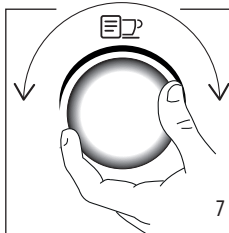
3. Tournez le bouton (D5) pour sélectionner la mousse souhaitée.



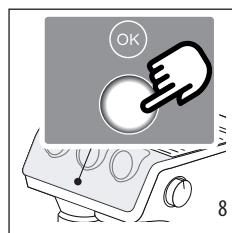
4. Fixez la Lattecrema à son raccord (A7)..



5. Préparez la dose parfaite (voir «3. Distribution de café» les étapes 1 - mouture et 2 - tassage) et fixez le porte-filtre.

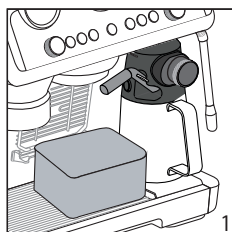


6. Sélectionnez votre boisson.

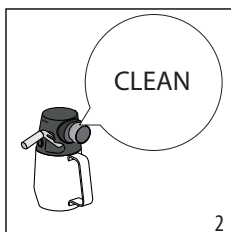


7. Appuyez sur OK pour lancer la préparation. L'appareil prépare automatiquement le café et le lait en séquence.

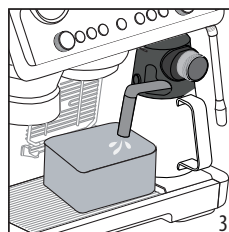
Nettoyage de Lattecrema après chaque utilisation



1. Laissez le Lattecrema dans la machine (il n'est pas nécessaire de le vider). Placez une tasse ou un autre récipient sous le bec du lait mousseux (D4).

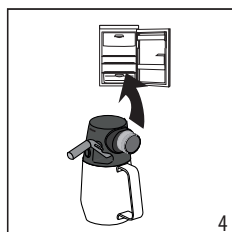


2. Tournez la molette de sélection de la mousse (D5) sur «Nettoyer».



3. Le nettoyage démarre et s'arrête automatiquement.

Attention : N'oubliez pas, après le nettoyage, de remettre le bouton sur «mousse».



4. Retirez le Lattecrema et mettez-le au réfrigérateur en tenant compte des suggestions ci-après :

Préparation de plusieurs boissons à la suite :

- Chaque fois qu'une boisson à base de lait a été préparée, le voyant « Nettoyer lait » (B11) s'allume pour indiquer qu'il est temps de nettoyer la carafe (fonction Nettoyage). Procédez au nettoyage de la carafe après la dernière préparation.

Après plusieurs préparations, la carafe à lait est vide ou le lait qui reste n'est pas suffisant pour préparer d'autres boissons

- Après avoir effectué l'étape de nettoyage (fonction « Nettoyage »), démontez la carafe à lait et nettoyez tous les composants en procédant comme décrit à la rubrique «8.3 Nettoyage méticuleux de Lattecrema»

Après plusieurs préparations, il reste suffisamment de lait dans la carafe pour préparer d'autres boissons.

- Après avoir effectué l'étape de nettoyage (fonction « Nettoyage »), retirez la carafe à lait et placez-la directement au réfrigérateur. La carafe contenant le lait peut être conservée au réfrigérateur pendant 2 jours maximum, après quoi tous les composants doivent être nettoyés comme décrit à la section «8.3 Nettoyage méticuleux de Lattecrema».

Important :

Si vous laissez la carafe à lait hors du réfrigérateur pendant plus de 30 minutes, démontez et nettoyez tous les composants, en procédant comme indiqué à la section «8.3 Nettoyage méticuleux de Lattecrema».

Après la préparation de boissons à base de lait - remarques générales :

- Si la carafe à lait n'est pas nettoyée, le voyant (B11) « Nettoyage lait » reste allumé pour vous rappeler qu'un nettoyage est nécessaire. Pour démarrer la fonction, voir «Nettoyage de Lattecrema après chaque utilisation»
- Dans certains cas, la machine doit chauffer pour permettre le nettoyage.
- Attendez que la fonction Nettoyage soit terminée pour vous assurer qu'elle est correctement exécutée. Cette fonction est automatique. Il est impossible d'interrompre le nettoyage lorsqu'il est en cours.

Remarque : Pour un nettoyage parfait, nous vous recommandons Eco MultiClean : il garantit l'hygiène en éliminant les protéines et les graisses du lait et peut être utilisé pour nettoyer l'ensemble de la machine.

8.1 Recettes à base de lait



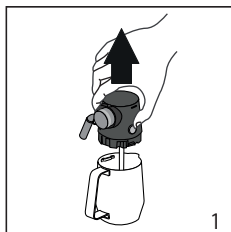
Boisson	Position recommandée du bouton	Quantité approximative (ml/fl oz)	X2 (ml/fl oz)
Cappuccino	MED	150 /5,07	230 /7,78
Flat White	MIN	150 /5,07	230 /7,78
Latte	MED-MIN	250 /8,45	330 /11,16

- **Double dose de boissons lactées :** Remplissez la carafe à lait avec une quantité suffisante de lait, ne dépassant pas le niveau MAX indiqué sur cette dernière (D8). Chaque marque sur le côté du pot à lait correspond à environ 100 ml de lait.
- Utilisez du lait frais et entier pour de meilleurs résultats.

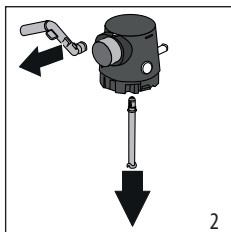
8.2 Positions du bouton de mousse de lait :

				
CLEAN	Mousse MAX	Mousse MOY	Mousse MIN	INSERT
Pour nettoyer le système Lattecrema après chaque utilisation				Pour activer ou désactiver le bouton de sélection de mousse (D5)

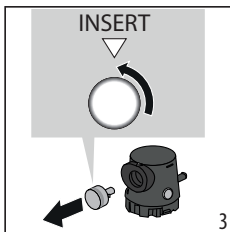
8.3 Nettoyage méticuleux de Lattecrema



1. Appuyez sur le bouton (D3) de déverrouillage et soulevez le couvercle de la carafe à lait (D1);

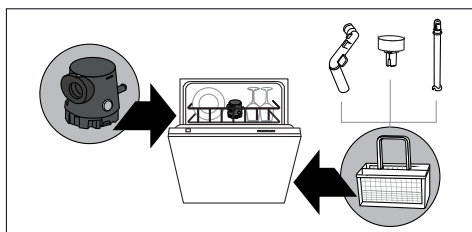


2. Retirez la buse à lait (D4) et le tube d'admission correspondant (D7);

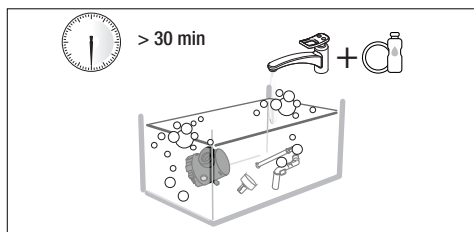


3. Tournez la molette de sélection de la mousse (D5) en position « Insert » (Insérer) et extrayez-le.

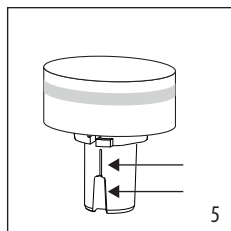
4. Lavez au lave-vaisselle (recommandé) ou à la main comme indiqué ci-dessous :



- **Au lave-vaisselle :** Rincez tous les composants à l'eau potable chaude (au moins 104°F/40 °C) : placez le couvercle de la carafe dans le panier supérieur du lave-vaisselle, debout sur son bord, avec ses petites pièces amovibles (tube de sortie, tube d'aspiration, molette) dans le panier à couverts. Exécutez un programme de lavage à 122°F/50 °C/, par exemple Eco Standard



- **À la main :** Rincez soigneusement tous les composants avec de l'eau de boisson chaude (au moins 104°F/40°C) pour vous assurer que tous les résidus visibles sont éliminés : veillez à ce que l'eau passe par les trous. Plongez tous les composants (y compris la carafe à lait) dans une solution d'eau de boisson tiède (au moins 40° C) et de liquide vaisselle pendant au moins 30 minutes. Rincez soigneusement tous les composants avec de l'eau potable tiède, en les frottant individuellement entre les doigts et les pouces.



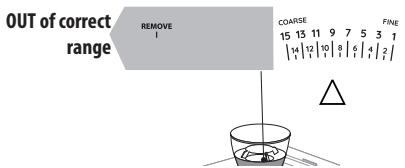
5. Assurez-vous qu'il ne reste aucun résidu de lait dans la cavité et dans le canal en dessous de la molette. Le cas échéant, grattez avec un cure-dent.

6. Vérifiez que le tube d'admission et le tube de sortie ne sont pas obstrués par des résidus de lait ;
7. Séchez les composants avec un chiffon propre et sec ;
8. Remontez tous les composants de la carafe à lait.

Remarque :

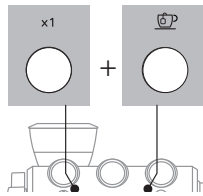
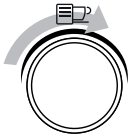
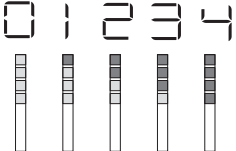
La machine vous rappellera périodiquement la nécessité d'un nettoyage approfondi de la carafe à lait en vous indiquant la séquence complète des étapes.

8. EXPLICATION DES VOYANTS

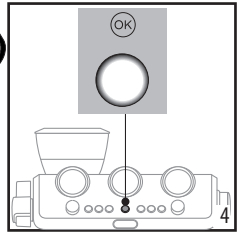
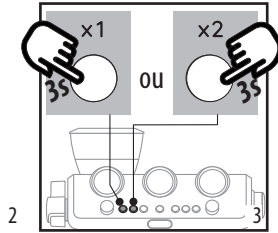
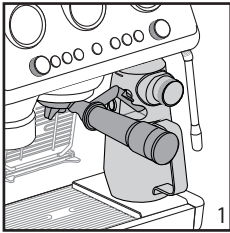
VOYANTS	EXPLICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
Tous les voyants clignotent brièvement	Allumez la machine	Auto-diagnostic
 activé en permanence	L'appareil a été allumé pour la première fois et le circuit d'eau doit être rempli	Procédez comme indiqué à la section «2. Préparation de la machine pour la première utilisation»
 on	L'économie d'énergie est activée.	Si vous souhaitez désactiver la fonction, voir la section «9. Menu des paramètres»
 on (orange)	Le bac à grains (A1) est vide	Remplissez le réservoir à grains
 clignotant (orange)	Vous essayez de moulin du café mais le réservoir à grains (A1) est vide.	Remplissez le réservoir à grains
 on	Eau dans le réservoir insuffisante (A16) ou réservoir d'eau non correctement inséré	Remplissez le réservoir ou extrayez-le et replacez-le correctement
 clignotant	Vous tentez de distribuer une boisson mais le réservoir d'eau (A16) est vide	Remplir le réservoir
 on (rouge)	Disfonctionnement	Contactez le service clientèle
 on (orange)	La sortie de café (A8) doit être nettoyée	
 on (rouge)	La finesse du sélecteur de mouture (A3) est incorrecte (ou hors de la plage correcte) (voir image ci-dessus)	Déplacez le sélecteur sur les 15 niveaux, de grossier à fin, sans oublier de : • régler toujours le moulin à café pendant la mouture ; • ajuster un niveau de mouture à la fois et faites au moins 5 cafés avant de réajuster.
	Le réservoir à grains (A1) n'est pas complètement inséré : la machine ne fonctionne pas pour des raisons de sécurité	Vérifier que le réservoir à grains est complètement verrouillé (voir fig. 5 - section «11.6 Nettoyage du boîtier du réservoir à grains»).
		
 clignotant (rouge)	Vous avez commencé à moulin du café mais la finesse du sélecteur de mouture est incorrecte (A3) (ou hors de la plage admissible) (voir image ci-dessus)	Déplacez le sélecteur sur les 15 niveaux, de grossier à fin, sans oublier de : • régler toujours le moulin à café pendant la mouture ; • ajuster un niveau de mouture à la fois et faites au moins 5 cafés avant de réajuster.
	Vous avez commencé à moulin du café mais le réservoir à grains (A1) n'est pas complètement inséré : la machine ne fonctionne pas pour des raisons de sécurité	Vérifiez que le réservoir à grains est complètement verrouillé (voir fig. 5 - section «11.6 Nettoyage du boîtier du réservoir à grains»).
 on (rouge)	Après chaque utilisation, Lattecrema doit être nettoyée.	Lorsque toutes les boissons lactées sont prêtes, lancez le nettoyage automatique en tournant (D5) la molette sur Nettoyer
...→		

VOYANTS	EXPLICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
 on	L'appareil est allumé et prêt à l'emploi	L'appareil est à la bonne température pour délivrer de la vapeur. Pour délivrer de la vapeur, tournez la molette de réglage de la vapeur (A5)
 clignotant	L'appareil est allumé et l'économie d'énergie est activée. La molette à vapeur (A5) est en position de distribution de la vapeur.	Le voyant clignote pour indiquer que l'appareil se prépare à délivrer de la vapeur. La distribution commence dès que l'appareil est à température.
	L'appareil chauffe pour être prêt à l'emploi.	L'appareil atteint la température de fonctionnement lorsque le voyant reste allumé en permanence.
	L'appareil délivre de la vapeur	
 on (orange)	Un détartrage est exigé	Détartrez l'appareil comme décrit à la section «13. Détartrage»
 clignotant (orange)	Le détartrage est en cours	Effectuez l'opération décrite au point «13. Détartrage» : le voyant devient blanc lorsque le cycle de rinçage du détartrage est en cours.
 on (blanc)	Le cycle de rinçage et de détartrage doit être effectué	
 clignotant (blanc)	Le cycle de rinçage du détartrage est en cours	
 clignotant (blanc)	Le rinçage actif à chaud est en cours	
 clignotant (bleu)	Le rinçage actif à froid est en cours	
 clignotant	Si le filtre de l'adoucisseur d'eau est présent, il se peut qu'une bulle d'air ait été libérée à l'intérieur du circuit, obstruant ainsi la distribution.	Appuyez sur le bouton (B7) correspondant au voyant  . Le débit commence et s'arrête automatiquement.
	La mouture est trop fine et le café est distribué trop lentement ou pas du tout	Extrayez le porte-filtre (C1) et répétez les opérations pour obtenir la dose parfaite (voir «3.1 Ajuster la dose» et «3.2 Obtenez une dose parfaite»).
	Le filtre à café est bouché.	Rincez toujours les filtres à l'eau courante abondante ou à l'aide de la fonction de rinçage actif (B6).
	Le réservoir (A16) n'a pas été mis en place correctement et les vannes du fond ne sont pas ouvertes	Enfoncez légèrement le réservoir vers le bas pour ouvrir les vannes du fond
	Tartre dans le circuit d'eau	Effectuer un détartrage comme décrit dans la section «13. Détartrage»
 clignotant	L'entonnoir du moulin à café est bouché	Nettoyez comme indiqué à la section «11.9 Nettoyage de la «station de tassage intelligente»». Si le problème persiste, accédez à l'entonnoir en ouvrant la trappe (A20) et éliminez l'obstruction à l'aide de la brosse à tube (C10)
		Vérifiez que le filtre à café utilisé correspond au nombre de tasses sélectionné
		Réduisez la dose de café en tournant la molette (B1)

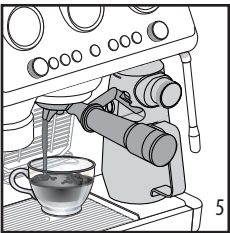
9. MENU DES PARAMÈTRES

1. Accédez au menu des paramètres : appuyez sur les deux boutons pendant 3 secondes, jusqu'à ce que la lumière change			
			
2. Sélectionnez le paramètre : sélectionnez la boisson correspondant au paramètre que vous souhaitez vérifier et/ou modifier			
			
Boisson	Paramétrage correspondant	Comment accéder et modifier	Affichée par la led d'avancement du processus (B18)
 Espresso	Réglage de mouture supplémentaire <i>Activez un délai supplémentaire dans le moulin uniquement pour compenser l'usure (voir "Mouture efficace")</i>	Appuyez sur  pour y accéder et une deuxième fois pour modifier	 = OFF
			 = ON
 Americano	Dureté de l'eau	Appuyez sur  et une deuxième fois pour afficher le nombre correspondant aux carrés du texte sur la dureté de l'eau.	
 Coffee	Arrêt automatique	Appuyez sur  pour y accéder et une deuxième fois pour modifier	 = 5 minutes
			 = 90 minutes
			 = 180 minutes
 Coffee	Économie d'énergie	Appuyez sur  pour y accéder et appuyez à nouveau pour modifier	 = OFF
			 = ON
 Latte	Signal sonore	Appuyez sur  pour y accéder et appuyez à nouveau pour modifier	 = OFF
			 = ON
 Cappuccino	Rétablir les valeurs par défaut	Maintenez le bouton OK enfoncé pendant 5 secondes pour la réinitialisation.	--
 Espresso Cool  Cold Brew	Statistiques	Appuyez sur le bouton OK	Voir chapitre "Lecture des statistiques"
3. Enregistrez les nouveaux paramètres en appuyant sur le bouton OK (B5) (après 30 secondes d'inactivité, la machine quitte automatiquement le menu des paramètres).			

10. PERSONNALISATION DE LA QUANTITÉ DE BOISSONS AU CAFÉ



1. Préparez l'appareil pour la distribution de la boisson que vous désirez. Préparez la dose parfaite («3.1 Ajuster la dose» et «3.2 Obtenez une dose parfaite») et fixez le porte-filtre (C1) à la sortie de café (A8) : si vous devez personnaliser une boisson à base de lait, préparez et fixez la Lattecrema.
2. Tournez le bouton (B9) pour sélectionner la boisson à programmer.
3. Appuyez sur le bouton 1 tasse ou 2 tasses, respectivement «1x» (B2) ou «2x» (B3) et maintenez-le enfoncé pendant au moins 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant de la boisson sélectionnée commence à clignoter pour confirmer que la machine est en mode de programmation.
4. Appuyez sur le bouton OK (B5) pour commencer à distribuer la boisson. Le voyant correspondant au bouton OK clignote.



5. Lorsque vous avez atteint la quantité de boisson souhaitée, appuyez à nouveau sur le bouton OK. Si la recette prévoit un autre ingrédient, la distribution commence : lorsque vous avez atteint la quantité souhaitée, appuyez à nouveau sur le bouton OK.

Remarque :

- Vous pouvez programmer les boissons, mais pas la distribution de vapeur et d'eau chaude.
- La programmation modifie la quantité de boissons préparées, mais pas celle de café moulu.
- Lorsqu'une boisson programmée est sélectionnée, le voyant correspondant clignote brièvement.
- Après 30 secondes d'inactivité, la machine quitte automatiquement le mode de programmation.

• **My LatteArt** n'est pas programmable.

Recette de café	Quantité par défaut (ml/fl oz)	Quantité programmable (ml/fl oz)
Espresso	≈ 35/1,18	de ≈ 15/0,51 à ≈ 90/3,04
Espresso X2	≈ 70/2,37	de ≈ 30/1,01 à ≈ 180/6,09
Coffee	≈ 80/2,70	de ≈ 50/1,69 à ≈ 120/4,06
Coffee X2	≈ 160/5,41	de ≈ 120/4,06 à ≈ 240/8,11
Americano	≈ 120/4,06	• espresso : de ≈ 15/0,51 à ≈ 90/3,04 • eau : de ≈ 25/0,84 à ≈ 120/4,06

Recette de café	Quantité par défaut (ml/fl oz)	Quantité programmable (ml/fl oz)
Americano X2	≈ 240/8,11	• espresso : de ≈ 30/1,01 à ≈ 180/6,09 • de l'eau : ≈ de 50/1,69 à 240/8,11
Cold Brew	≈ 110 / 3,72	≈ de 90/3,04 à ≈ 130/4,39
Cold Brew 2X	≈ 180 / 6,08	≈ de 160/5,41 à ≈ 220/7,44
Espresso Cool	≈ 40/ 1,35	≈ de 30/1,01 à ≈ 50/1,69
Espresso Cool 2X	≈ 80 / 2,70	≈ de 60/2,03 à ≈ 110/3,72

11. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Important !

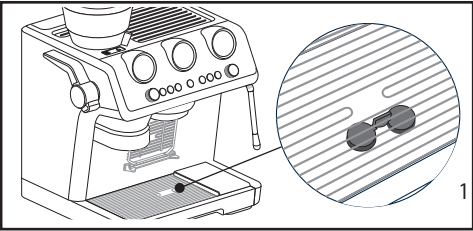
- N'utilisez pas de solvants, de détergents abrasifs ou d'alcool pour nettoyer la machine à café.
- N'utilisez pas d'objets métalliques pour enlever les incrustations ou les dépôts de café, car ils pourraient rayer les surfaces métalliques ou plastiques.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant plus 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	✓	×	×	×	×
	✓	×	×	✓	×
	×	✓	✓	✓	✓
	×	✓	✓	×	✓

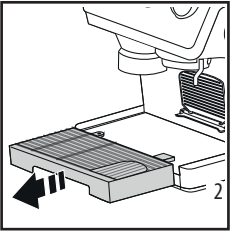
11.1 Nettoyage du bac d'égouttage



1. Le bac d'égouttage est équipé d'un indicateur de niveau (A13) qui indique à tout moment la quantité qu'il contient. Avant que l'indicateur ne dépasse la grille du porte-tasses (A10), le bac d'égouttage (A12) doit être vidé et nettoyé, sinon l'eau risque de déborder sur le bord et d'endommager l'appareil, la surface sur laquelle il repose ou la zone environnante.

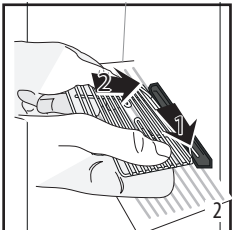
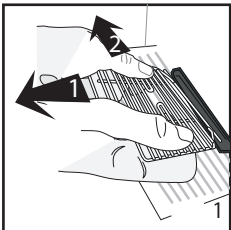
11.2 Nettoyage de la grille du porte-tasse à espresso

1. Extrayez la grille (A9) en la tirant par la gauche, puis en la retirant du support. Nettoyez le support avec un chiffon et lavez la grille (au lave-vaisselle).
2. Remettez la grille sur le support en la tirant par la droite en la poussant jusqu'à ce qu'elle soit correctement fixée.



2. Retirez le bac d'égouttage.

3. Retirez les grilles des porte-tasses (A9) et (A9) l'indicateur de niveau (A13), videz l'eau et nettoyez tous les composants avec un chiffon, avant de remonter le bac d'égouttage. Tous les composants vont au lave-vaisselle.
4. Remettez le bac d'égouttage en place.

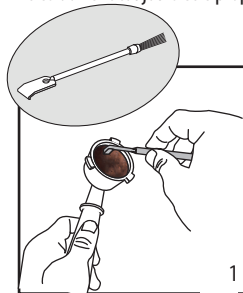


11.3 Filtres à café - nettoyage (C2) et (C3) entretien

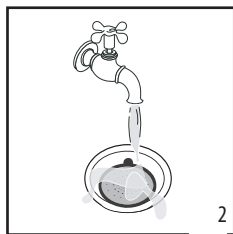
Pour obtenir les meilleurs résultats, les filtres doivent toujours être propres et exempts de tout résidu de café. Rincez toujours les filtres à l'eau courante ou avec la fonction de rinçage actif (B6).

11.4 Nettoyage des filtres « Espresso Cool » (C4) et (C5)

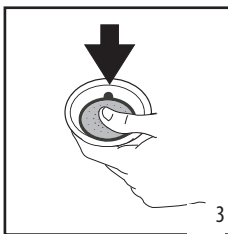
Ces filtres ont été développés pour offrir des résultats d'extraction optimaux avec cette recette. Pour obtenir les meilleurs résultats, les filtres doivent toujours être propres et exempts de tout résidu de café.



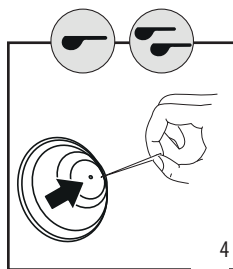
1. Après avoir utilisé l'appareil, servez-vous de l'outil racleur (C11) pour éliminer la dose de café épuisée.



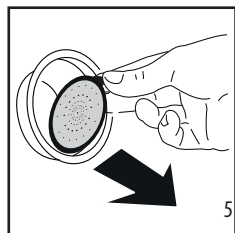
2. Rincez toujours les filtres à l'eau courante.



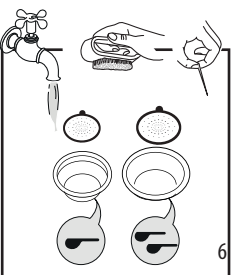
3. Poussez le filtre perforé pour vous assurer qu'il est toujours bien inséré dans son logement.



4. Veillez à ce qu'aucun résidu ne se trouve dans le trou situé en dessous. Si les filtres à café sont encore sales, et quoiqu'il en soit toujours au moins une fois par mois, les nettoyer soigneusement :



5. Extrayez le filtre perforé en tirant sur la languette.

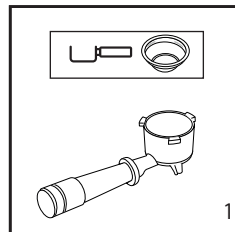


6. Rincez les filtres à l'eau courante.

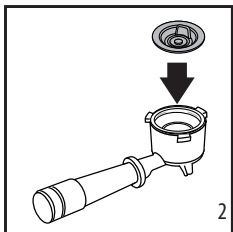
7. Veillez à ce que les trous ne soient pas obstrués. Le cas échéant, nettoyez-le avec une épingle).
8. Séchez tous les composants avec un chiffon.
9. Remettez le filtre perforé dans son logement en l'enfonçant jusqu'à la butée.

11.5 Nettoyage de la sortie de café

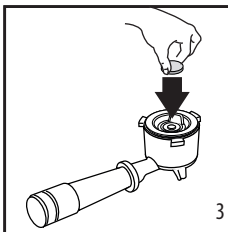
Lorsque le voyant  s'allume (orange) (B12), il est temps de nettoyer le circuit de café. Pour effectuer le nettoyage, veuillez acheter des pastilles de nettoyage dédiées aux cafetières. Pour de plus amples informations, visitez Delonghi.com.



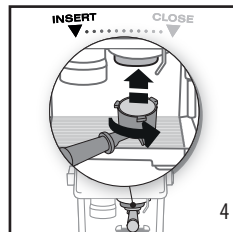
1. Insérez le filtre à café d'une tasse (C2) dans le porte-filtre (C1).



2. Placez sur le filtre à café l'accessoire à disque spécial (C13) et enfoncez-le.

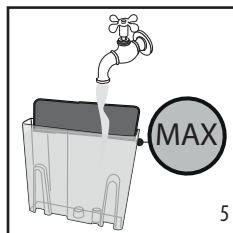


3. Placez la languette de nettoyage sur l'accessoire.

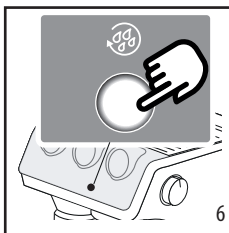


4. Fixez le porte-filtre à la sortie du café (A8).

Nettoyage de la sortie de café



5. Remplissez le réservoir d'eau (A16). Assurez-vous que le bac d'égouttage (A12) est vide.



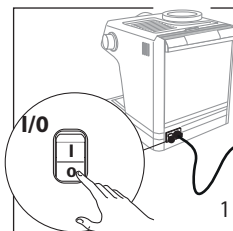
6. Maintenez le bouton (B6) enfoncé jusqu'à ce que le voyant correspondant commence à clignoter (blanc). Après quelques minutes, le nettoyage s'arrête automatiquement.

- Retirez le porte-filtre (C1) et le disque de nettoyage (C13).
- Lavez le porte-filtre (C1) et le filtre sous l'eau du robinet ;
- Insérez à nouveau le porte-filtre (C1) et effectuez un rinçage en appuyant sur le bouton (bleu) (B6) : il est conseillé de placer un récipient sous le porte-filtre.
- Retirez et videz le bac d'égouttage (A12).

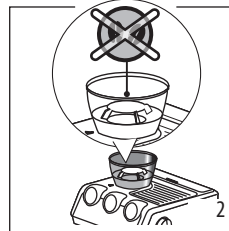
Remarque :

Cette procédure peut être lancée en appuyant sur le bouton (B6) pendant quelques secondes. Pour annuler cette option, appuyez sur le même bouton pendant 10 secondes.

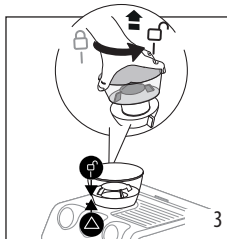
11.6 Nettoyage du boîtier du réservoir à grains



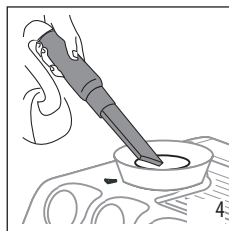
1. Éteignez la machine;



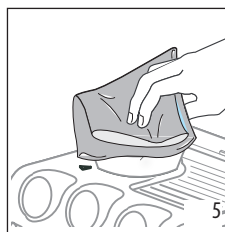
2. Assurez-vous que le réservoir à grains (A1) est vide. Le cas échéant, faites fonctionner le moulin à café sans grains pour le vider.



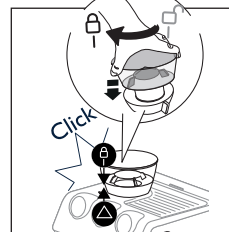
3. Débloquez le réservoir à grains en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et extrayez-le de l'appareil.



4. Éliminez les résidus de café à l'aide d'un aspirateur.



5. Nettoyez le boîtier du réservoir à grains avec un chiffon humide et séchez-le.

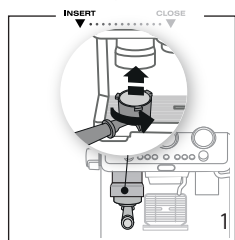


6. Remettez le récipient en place en l'insérant dans le moulin à café. Le réservoir est correctement inséré si la flèche ▲ s'est alignée par rapport au symbole et que vous entendez un « clic ».

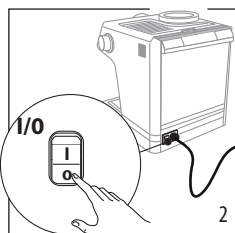
11.7 Nettoyage de la meule

Lorsque vous nettoyez le réservoir à grains (A1), nettoyez le logement du récipient et la meule supérieure avec un chiffon humide. Il est possible de faire retirer et remplacer la meule par un centre de service après-vente agréé.

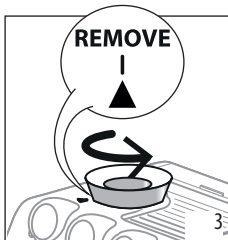
Il peut également s'avérer nécessaire de retirer la buse si elle est obstruée par des corps étrangers. Dans ce cas, retirez le réservoir à grains et nettoyez-le comme suit :



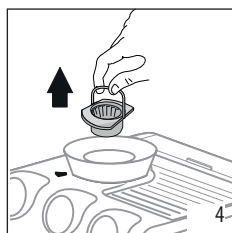
1. Fixez le porte-filtre et (C1) faites fonctionner le moulin à café sans grains pour libérer l'entonnoir à café.



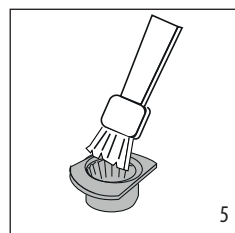
2. Éteignez la machine;



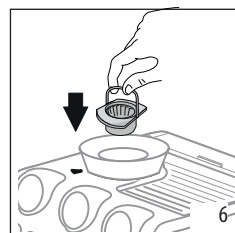
3. Tournez le sélecteur de mouture (A3) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « REMOVE » (RETIRER).



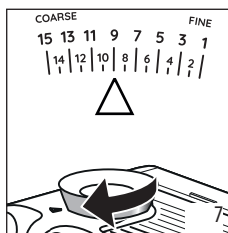
4. Extrayez la meule supérieure en la saisissant par la poignée.



5. Nettoyez la meule à l'aide d'un pinceau (non fourni) et éliminez les résidus de café à l'aide d'un aspirateur.



6. Remettez la meule supérieure en place.



7. Tournez le sélecteur de mouture pour sélectionner le niveau souhaité.

Vérifiez que la meule est correctement insérée en la tirant par la poignée. Si elle est correctement insérée, elle ne bougera pas.

Mouture efficace

Les fraises s'usent avec le temps. Cela signifie qu'en cas d'utilisation continue et régulière, la molette (B1) devra être tournée vers les chiffres les plus élevés afin d'obtenir la dose parfaite. Une fois que vous avez atteint un paramètre compris entre 30 et 40, la plage de mouture supplémentaire devient alors nécessaire (voir section «9. Menu des paramètres» - «Réglage de mouture supplémentaire»). Lorsque la quantité de café moulu est inférieure à celle attendue, contactez un centre de service client pour faire remplacer la meule. Une fois la nouvelle meule installée, réglez le moulin à café en accédant au menu des paramètres et en sélectionnant la première plage de paramétrage de la mouture supplémentaire. A présent, tournez la molette de réglage de la quantité (B1) en position Min et réglez la quantité comme lors de la première utilisation (voir «3.2 Obtenez une dose parfaite»).

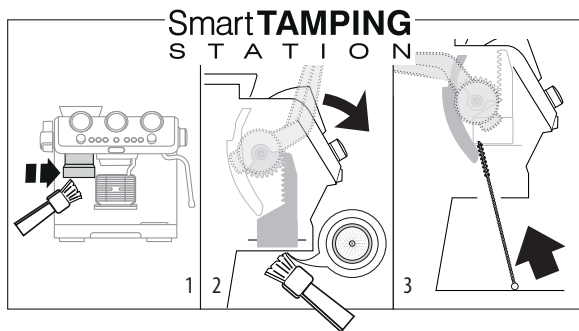
11.8 Remplacement de la meule

Lorsque la quantité de café diminue encore, contactez un centre de service après-vente pour faire remplacer la meule, puis réglez à nouveau le moulin comme suit en accédant au menu des paramètres («9. Menu des paramètres») et en sélectionnant la première plage du « Réglage de la mouture supplémentaire ».

Tournez ensuite la molette de réglage de la quantité de café moulu (B1) à la position minimale et réglez la dose comme pour une première utilisation (voir «3.2 Obtenez une dose parfaite»).

11.9 Nettoyage de la « station de tassage intelligente »

1. Nettoyez la zone de fixation de l'accessoire à l'aide d'une brosse ;
2. Tirez le levier jusqu'à la butée (A21) et nettoyez le cylindre presseur avec une brosse. A ce stade, relâchez le levier.
3. Utilisez la brosse à tube (C10) pour nettoyer l'entonnoir à café.



11.10 Réservoir d'eau

Nettoyez périodiquement (environ une fois par mois) le réservoir d'eau (A16).

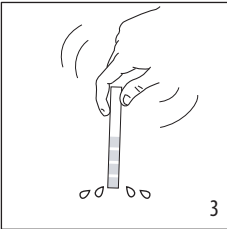
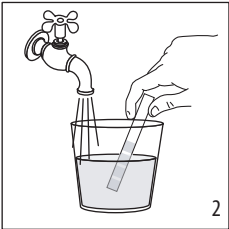
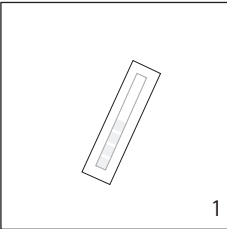
1. Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau potable ;
2. Videz le réservoir d'eau et nettoyez-le à l'eau tiède (104°F/40°C environ), en essuyant si nécessaire avec un chiffon propre et non abrasif. Rincez abondamment sous l'eau courante ;
3. Remplissez le réservoir d'eau de boisson fraîche jusqu'au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

12. DURETÉ DE L'EAU

Le  voyant de détartrage (B8) s'allume au bout d'une période définie en fonction de la dureté de l'eau. Il est également possible de programmer la machine en fonction de la dureté réelle de l'alimentation en eau des différentes régions, dans ce cas, le détartrage peut être exigé moins fréquemment.



1. Retirez le papier indicateur « TEST DE DURETÉ TOTALE » (C6) de son emballage.

2. Immerger complètement le papier dans un verre d'eau pendant une seconde.

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

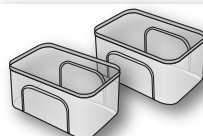
5. Réglez l'appareil comme indiqué à la section "9. Menu des paramètres".

Résultat du test de dureté totale	Niveau (Affichée par la led d'avancement du processus (B18))
	 eau pure
	1 eau douce
	2 eau moyenne
	3 eau dure
	4 eau très dure

13. DÉTARTRAGE



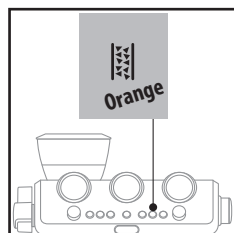
EcoDecalk
100 ml (l) / 3,40 fl.oz. mini



2L

Remarque

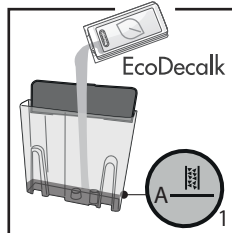
- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquetage figurant sur l'emballage du détartrant.
- Il est important de n'utiliser que le détartrant De'Longhi. L'utilisation d'un détartrant inapproprié et/ou un détartrage mal effectué peuvent entraîner des défauts non couverts par la garantie du fabricant.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



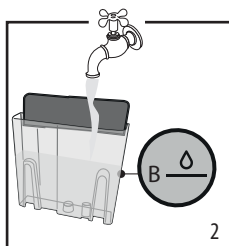
Déterminez l'appareil lorsque le voyant (B8) s'allume (orange).

Remarque

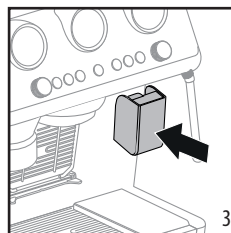
- Si vous souhaitez anticiper le cycle de nettoyage, appuyez sur le bouton de détartrage (fig. 5) pendant 3 sec.
- Si vous démarrez le cycle de détartrage par erreur, vous pouvez appuyer sur le bouton de détartrage (fig. 5) pendant 10 secondes ; il est impossible d'arrêter le cycle de rinçage (à partir de l'étape 9).



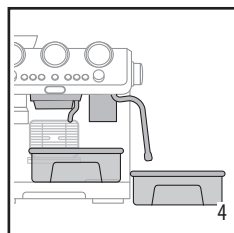
1. (LE CAS ÉCHÉANT, RETIREZ LE DISPOSITIF D'ADOUCCISSEMENT DE L'EAU). Versez le détartrant dans le réservoir jusqu'au niveau **A** indiqué à l'intérieur du réservoir (équivalent à un sachet de 100 ml).



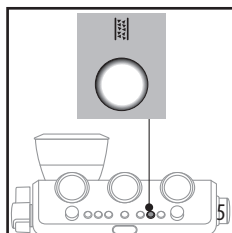
2. Ajoutez de l'eau (1 litre) jusqu'à un niveau **B**. Puis remplacez le réservoir d'eau sur l'appareil.



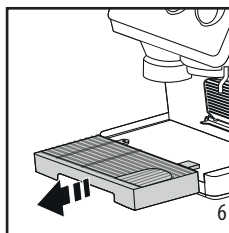
3. Insérez l'accessoire dédié (C8) dans le raccord LatteCrema (A7).



4. Assurez-vous que le porte-filtre n'est pas fixé et placez un récipient sous la sortie de café, la sortie d'eau chaude et l'autre récipient sous la buse vapeur.



5. Maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que le voyant correspondant commence à clignoter : le détartrage commence.



6. Extrayez et videz le bac d'égouttage, puis remettez-le dans l'appareil.

7. Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant sort de la buse vapeur et de la sortie café. Le programme de détartrage élimine les dépôts de calcaire à l'intérieur de l'appareil en effectuant automatiquement une série de rinçages et de pauses jusqu'à ce que le réservoir soit vide.

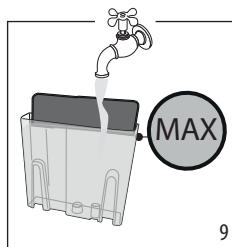
Voir page suivante

DÉTARTRAGE

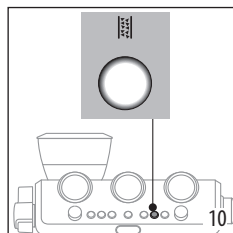
La distributions'arrête et le voyant devient blanc. Ceci indique qu'il est nécessaire de procéder au rinçage : voir la page suivante.



8. Videz le récipient utilisé pour recueillir la solution de détartrage et remettez-le en place vide.



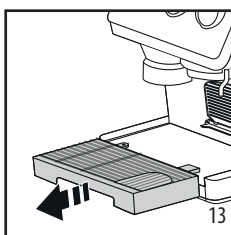
9. Retirez le réservoir d'eau, éliminez tout résidu de solution de détartrage, rincez à l'eau courante et remplissez d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX. Remplacez le réservoir dans son logement.



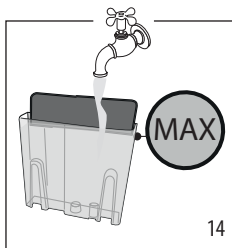
10. Maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que le voyant correspondant commence à clignoter : le rinçage commence.

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

12. Videz les récipients utilisés pour recueillir l'eau de rinçage.



13. Retirez et videz le bac d'égouttage, puis replacez-le sur l'appareil.



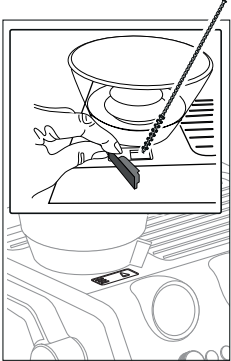
14. Videz, rincez, puis remplissez le réservoir d'eau fraîche et remettez-le en place.

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

14. DIAGNOSTIC DE PANNE

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Il y a de l'eau dans le bac d'égouttage (A12)	Cela est normal en raison du fonctionnement des circuits d'eau internes.	Videz et nettoyez régulièrement le bac d'égouttage
Le café espresso ne s'écoule pas	Pas d'eau dans le réservoir (A16)	Remplir le réservoir
	Le voyant  s'allume pour indiquer que le circuit de café ou de vapeur est vide	Appuyez sur le bouton correspondant au voyant  pour remplir le circuit
	Le filtre à café est colmaté	Rincez toujours les filtres à l'eau courante abondante ou à l'aide de la fonction de rinçage actif (B6).
	Le réservoir n'a pas été mis en place correctement et les valves du fond ne sont pas ouvertes	Enfoncer légèrement le réservoir vers le bas pour ouvrir les valves du fond
	Tartre dans le circuit d'eau	Effectuer un détartrage comme décrit dans la section «13. Détartrage»
	Mouture de café trop fine	Ajustez la dose et la mouture du café
Impossible de fixer le porte-filtre à la machine	Le café moulu n'a pas été pressé ou il y en a trop.	Répétez la mouture avec de nouveaux paramètres. Réduisez la quantité de poudre : vérifiez si le filtre (simple ou double) est de la même taille que le sélecteur de quantité de mouture (bouton 1x ou 2x)
Le café espresso s'égoutte par les bords du porte-filtre et non par les trous	Le porte-filtre n'est pas inséré correctement	Fixer correctement le porte-filtre et le faire tourner fermement jusqu'à la butée
	Le joint de la chaudière espresso a perdu son élasticité ou est sale	Faire remplacer le joint de la chaudière espresso par le Service clientèle
	Le filtre à café est colmaté	Rincez toujours les filtres à l'eau courante abondante ou à l'aide de la fonction de rinçage actif (B6).
La crème du café est trop légère (la buse à café l'a distribuée trop vite)	Les réglages de l'appareil ont besoin d'une révision	Reportez-vous au guide de café pour les suggestions
La crème de l'espresso est trop foncée (sortie trop lentement du bec verseur)	Les réglages de l'appareil ont besoin d'une révision	Reportez-vous au guide de café pour les suggestions
Aucune mousse de lait ne se forme lorsque vous préparez votre cappuccino avec Lattecrema	Le lait n'est pas assez froid	Toujours utiliser du lait à température du réfrigérateur
	La molette de sélection de la mousse (D5) n'est pas bien positionnée	Vérifiez et tournez la molette de sélection de mousse à la position appropriée ( mousse max ;  mousse moyenne ;  mousse min)
	Le Lattecrema est sale	Nettoyez la machine à cappuccino comme décrit à la section «8.3 Nettoyage méticuleux de Lattecrema»
	Tartre dans le circuit d'eau	Effectuer un détartrage comme décrit dans la section «13. Détartrage»

...→

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
À la fin du détartrage, l'appareil demande un rinçage supplémentaire	Pendant le cycle de rinçage, le réservoir d'eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Terminez le cycle de rinçage à partir du point (8) de la section «13. Détartrage»
L'appareil ne moule pas le café	Il y a des corps étrangers qu'il est impossible de moudre dans le moulin à café	Nettoyez la meule comme décrit à la section «11.7 Nettoyage de la meule», en veillant à retirer tous les grains du réservoir correspondant (A1) avant de l'extraire. Avant de remettre la fraise en place, aspirez tous les résidus du boîtier (fig.14).
	Le réservoir à grains n'est pas dans la bonne position	Le réservoir est correctement inséré si la flèche ▲ s'est alignée par rapport au  symbole et que vous entendez un « clic ».
Si vous souhaitez changer le type de café	Veillez à éliminer tous les grains présents dans la machine	• Videz le réservoir à grains (le cas échéant, faites fonctionner le moulin à café sans grains ou utilisez un aspirateur pour éliminer les grains résiduels). • Fixez le porte-filtre et faites fonctionner le moulin à café un certain nombre de fois sans grains pour libérer le moulin. Fixez le porte-filtre à la sortie du moulin à café (A19), en l'alignant sur le repère « INSERT » (INSÉRER), puis tournez le porte-filtre vers la droite. La mouture commence lorsque le porte-filtre atteint la position CLOSE (FERMÉE) et s'arrête automatiquement. Répétez l'opération jusqu'à ce que le filtre soit vide • Placez le nouveau café dans le récipient de grains • Si la quantité de café moulu ne suffit pas pour atteindre la dose parfaite, réglez l'appareil comme pour la première utilisation
Après la mouture, le filtre à café est vide	L'entonnoir du moulin à café est bouché	Nettoyez comme indiqué à la section «11.9 Nettoyage de la « station de tassage intelligente »». Si le problème persiste, accédez au guide en ouvrant la trappe et libérez-le à l'aide de la brosse) 
Après tassage, il y a trop de café dans le filtre		

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Après la mouture, le café moulu dans le filtre n'atteint pas le niveau de la « dose parfaite »	La « Station de Tassage Intelligente » doit être nettoyée	Nettoyez comme décrit à la section «11.9 Nettoyage de la « station de tassage intelligente »», et passez à une nouvelle mouture
	La quantité de café moulu nécessite un ajustement	Ajustez la quantité de café à l'aide du bouton (B1). Si le bouton est déjà en position max., sélectionnez la deuxième plage d'ajustement de la mouture (voir «9. Menu des paramètres»-«Réglage de mouture supplémentaire»). Si le problème persiste, remplacez la meule comme décrit à la section «11.8 Remplacement de la meule»
	La meule s'use avec le temps	Remplacez la meule comme décrit à la section «11.8 Remplacement de la meule»

15. LECTURE DES STATISTIQUES

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

- Accédez au menu en appuyant sur les deux boutons « x1 » (B2) et  (B7) pendant 3 secondes ;
- Tournez la molette (B9) pour sélection  ou  ;
- Appuyez sur le bouton « OK » (B5) ;
- Après avoir accédé au menu, sélectionnez les données souhaitées en tournant la molette de sélection de boisson (B9) selon le tableau suivant :

Sélection de boissons	Compteur
 Espresso	Nombre total de boissons chaudes
 Americano	--
 Coffee	--
 Flat White	Nombre total de préparations à la vapeur
 Lait	--
 Cappuccino	--
 Espresso Cool	Nombre total de boissons froides
 Cold Brew	Nombre total de détartrages

- Vérifiez les voyants correspondant à x1, x2, , OK,  pour lire les statistiques :

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

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

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando use aparatos eléctricos, cumpla siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- Use esta máquina solo como está descrito en este manual de instrucciones.
Al igual que con cualquier máquina eléctrica, las instrucciones están destinadas a cubrir tantas situaciones como sea posible. Se debe tener precaución y usar el sentido común al operar e instalar esta máquina.
- Para protegerse de fuego, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, enchufe o la máquina en agua o cualquier otro líquido.
- No permita nunca que los niños usen la máquina.
- Desconecte la toma de corriente cuando no se está utilizando el aparato y antes de limpiarlo. Deje enfriar la máquina antes de montar o retirar piezas de la misma, y antes de limpiarla.
- No haga funcionar si el cable o un enchufe está dañado, después de un funcionamiento incorrecto de la máquina o si ha sufrido algún daño. Devuelva la máquina al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios o repuestos no recomendados por el fabricante de la máquina podría causar incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
- No utilice el aparato en el exterior.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador, o toque superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador eléctrico o a gas que esté caliente o en un horno caliente.
- Conecte el cable en la toma de corriente de pared. Para desconectarlo, coloque cualquier mando en "off", luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
- No use la máquina para otro uso que no sea el previsto. Esta máquina es para ser utilizada únicamente en uso doméstico. Cualquier uso diferente se considerará impropio y por consiguiente, peligroso.

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio o de descarga eléctrica, no retire el exterior de la unidad o la cubierta. 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!

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO EXCLUSIVAMENTE AL USO DOMÉSTICO

INSTRUCCIONES CABLE CORTO

- Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos resultantes 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 igual a la capacidad eléctrica de la máquina. 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 sustituir su toma de corriente obsoleta. No elimine el dispositivo de seguridad del enchufe polarizado.

1. DESCRIPCIÓN

1.1 Descripción del artefacto - A

- A1. Recipiente de granos
- A2. Tapa del recipiente de granos
- A3. Selector de molienda (fino a grueso)
- A4. Bandeja para tazas
- A5. Dial de vapor
- A6. Varilla y boquilla de vapor
- A7. Conexión Lattecrema
- A8. Salida del café
- A9. Rejilla de tazas para espresso
- A10. Rejilla para vasos o tazas
- A11. Rejilla de la bandeja de goteo
- A12. Bandeja de goteo
- A13. Indicador de nivel de agua de la bandeja de goteo
- A14. Tapa del depósito de agua
- A15. Asa de extracción del depósito de agua
- A16. Depósito de agua
- A17. Toma del conector del cable de alimentación
- A18. Interruptor principal (ENCENDIDO/APAGADO)
- A19. Salida del molinillo de café (estación de apisonamiento)
- A20. Tapa para acceder a la guía de café del molinillo de café
- A21. Palanca de prensado

1.2 Descripción del panel de control - B

- B1. Dial de dosis de café
- B2. Botón «x1»: para utilizar el filtro de café 1
- B3. Botón «x2»: para utilizar el filtro de café 2
- B4. Botón de Temperatura del Café
- B5. Botón «OK»: para suministrar la bebida/confirmar
- B6. Botón «Enjuague activo»
- B7. Botón de «Agua caliente»
- B8. Botón «Descalcificación»
- B9. Dial selector de bebidas
- B10. Luz de bebida seleccionada:

Bebidas calientes a base de espresso

- Espresso
- Americano
- Café

Bebidas frías a base de café

- Espresso Cool
- Preparación en Frío

Bebidas a base de leche

- Cappuccino
- Flat White
- Latte

B11. Indicador «Limpiar leche»

B12. Indicador «Alarma general»

B13. Indicador «Sin agua»

B14. Manómetro

B15. "Indicador «Ahorro energético»

B16. Indicador «Sin recipiente de granos»

B17. Indicador «Antiobstrucción»

B18. Proceso del módulo led:

- Indica la operación que está ejecutando el aparato
- El ajuste del nivel de dosis
- El ajuste de la temperatura de infusión
- El ajuste seleccionado (ver "9. Ajustes del Menú")

1.3 Descripción de los accesorios - C*

(* Los accesorios pueden variar en tipo y número según el modelo).

- C1. Portafiltro
- C2. Filtro de café de 1 taza
- C3. Filtro de café para 2 tazas
- C4. Filtro para 1 taza de Espresso cool
- C5. Filtro para 2 tazas de Espresso cool
- C6. Papel indicador de la "Prueba de la dureza del agua"
- C7. Descalcificador
- C8. Accesorio de descalcificación
- C9. Cable de alimentación extraíble
- C10. Cepillo de tubos
- C11. Cepillo de limpieza
- C12. Paño
- C13. Accesorio de disco de limpieza de la salida de café
- C14. Pastillas de limpieza para la salida de café
- C15. Accesorio para limpiar la varilla de vapor

1.4 Accesorios de limpieza opcionales recomendados

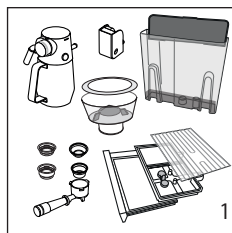
Visite Delonghi.com para más información.

ECO MULTICLEAN  **Limpiador**
EAN: 8004399333307

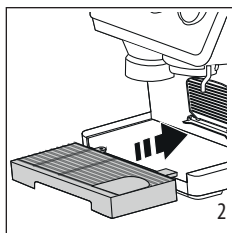
1.5 Descripción de LatteCrema - D

- D1. Tapa del recipiente de leche
- D2. Conector para recipiente de leche
- D3. Botón de apertura de la tapa
- D4. Boquilla de leche (altura ajustable)
- D5. Perilla de selección de espuma
- D6. Alojamiento de la perilla
- D7. Tubo de toma de leche
- D8. Recipiente de leche

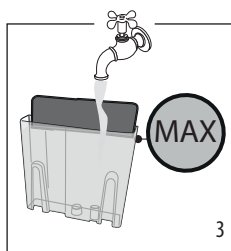
2. PREPARANDO SU MÁQUINA PARA EL PRIMER USO



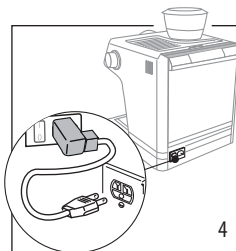
1. Lave y seque todos los accesorios (incluyendo el depósito de agua) con agua tibia y detergente líquido.



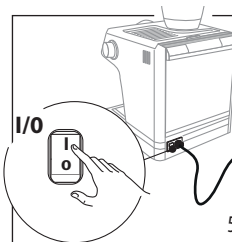
2. Inserte la bandeja de goteo (A12) con la rejilla de tazas (A10) y (A11).



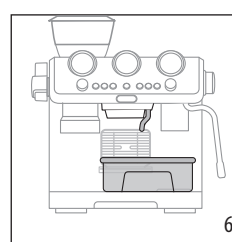
3. Retire el depósito de agua (A16) y llénelo con agua limpia y fresca*, teniendo cuidado de no sobrepasar el nivel MÁX.



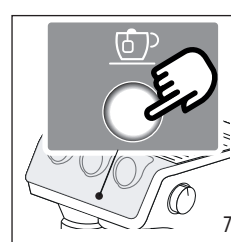
4. Enchufe el conector del cable de alimentación (C9) en la toma (A17) en la parte posterior de la máquina y, a continuación, conéctela a la toma de corriente.



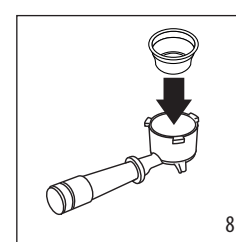
5. Asegúrese de que el interruptor principal (A18) situado en la parte posterior de la máquina está pulsado y en posición **I**.



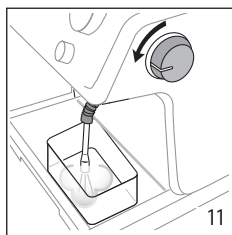
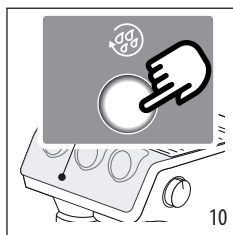
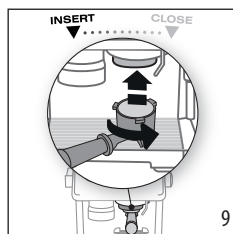
6. Colocar un recipiente con una capacidad mínima de 100 ml bajo la salida de agua caliente (cerca de la salida de café (A8)).



7. Pulse  (B7) para enjuagar.



8. Inserte el filtro de café en el portafiltro (C1).



9. Coloque el portafiltro en la máquina. Para colocarlo correctamente, alinee el asa del portafiltro con la posición «INSERTAR» y, a continuación, gire el asa hacia la derecha hasta que quede alineada en la posición «CERRAR».

10. Coloque un recipiente debajo del portafiltro y el espumador y pulse (B6).

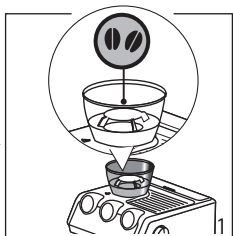
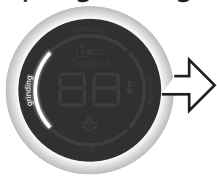
11. Abra el selector de vapor (A5) para emitir vapor durante al menos 5 segundos. Para un rendimiento óptimo del vapor, le recomendamos que repita esta acción 3 o 4 veces. Esto sirve para purgar el vaporizador antes de espumar o vaporizar la leche.

* Qué agua utilizar

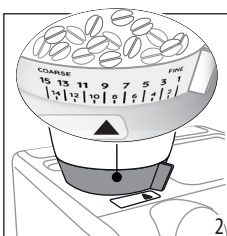
- Es obligatorio el uso de agua potable.
- No utilice agua con gas (carbonatada) ni destilada
- **Tecnología de extracción en frío:** antes de preparar bebidas preparadas en frío, vacíe el depósito de agua (A16), enjuáguelo bien y rellénelo con agua potable fresca.

3. SUMINISTRO DE CAFÉ

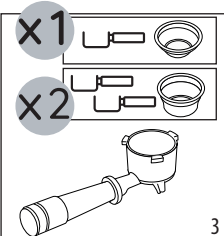
Step 1-grinding



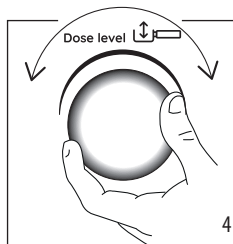
1. Añada granos al recipiente de granos (A1). Es mejor frescos; rellene solo con la cantidad que necesite.



2. Compruebe que el selector de tierra (A3) está en 9 (ajuste de fábrica).



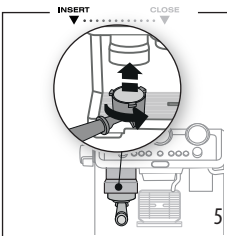
3. Seleccione el filtro para 1 taza (C2) o 2 tazas (C3) de café y colóquelo en el portafiltro (C1).



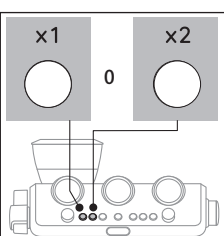
4. Ajuste el nivel de dosis regulando el selector de dosis de café (B1) a partir del número «1» que aparece en el indicador del módulo led (B18) («1» corresponde a la posición mín.).



Los números que aparecen en el indicador (B18) son una referencia de ajuste una vez alcanzado el nivel adecuado de café en el portafiltro. No corresponden a los ajustes del molinillo ni a las unidades de medida (gr/oz) ni al tiempo de molienda. Consultar "3.1 Ajustar la dosis" para sugerencias.

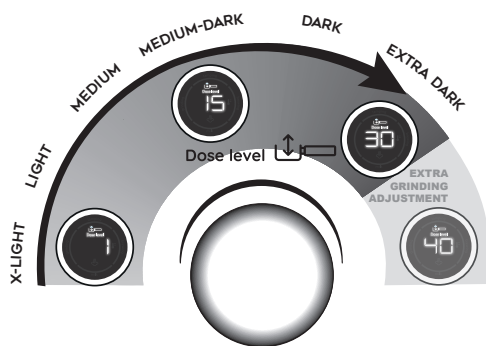


5. Fije el portafiltro a la salida del molinillo de café (A19), alineándolo con la marca «INSERTAR», luego gire el portafiltro hacia la derecha.



6. Cuando utilice el filtro de 1 taza (C2) o (C4), pulse el botón «X1» (B2). Cuando utilice el filtro de 2 tazas (C3) o (C5), pulse el botón 2x (B3); de este modo también se duplicará la cantidad de café espresso suministrada. El paso de molienda comienza y se detiene automáticamente.

3.1 Ajustar la dosis

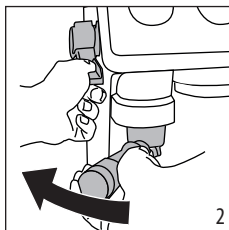
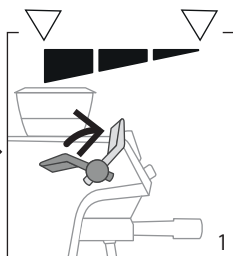
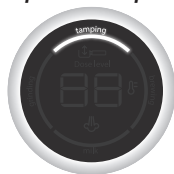


Cada variedad de granos de café puede comportarse de forma diferente durante la molienda y ésta es la razón por la que ajustar la dosis al principio puede requerir un cuidado extra.

Con esta ilustración le damos algunas indicaciones sobre cómo regular la dosis. Por favor, tenga en cuenta que estos rangos de ajuste sugeridos, basados en el nivel de tostado, son ciertamente un buen punto de partida, pero pueden variar ligeramente dependiendo de la composición específica de sus granos de café.

1. Ajuste la dosis girando el «selector de dosis de café» (B1) partiendo de la posición mínima (número «1» en el «proceso del módulo led» (B18)).
2. Mire en qué nivel de tueste se encuentra su café y, a partir de ahí, gire el selector lentamente, fijándose en los rangos.

Step 2-tamping

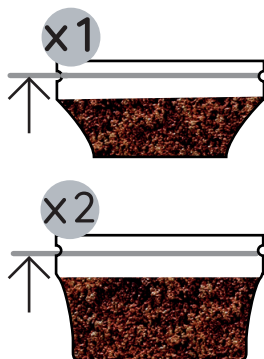


1. Después de la molienda, tire de la palanca (A21) completamente hacia abajo (no retire el portafiltro). Para obtener los mejores resultados, repita el movimiento de apisonado dos veces girando la palanca a la posición de reposo cada vez.
2. Saque el portafiltro mientras el prensador sigue bajado para un acabado perfecto del café. Una vez hecho, vuelva a colocar la palanca en su posición original.

3. Compruebe la dosis (ver "3.2 Consiga la dosis perfecta").

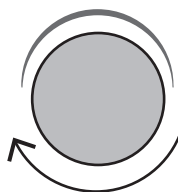
3.2 Consiga la dosis perfecta

Por debajo de la dosis

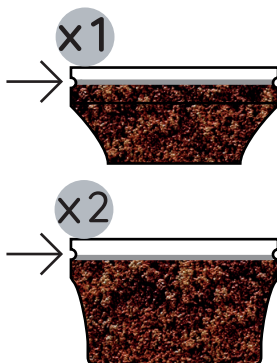


- La cantidad de café molido en el filtro no es suficiente.
- Para aumentar la cantidad de café, gire poco a poco el selector de dosis de café en sentido horario (B1).

Dose level

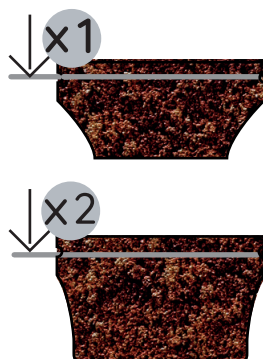


DOSIS PERFECTA



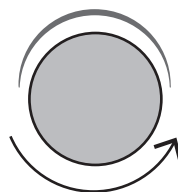
- El filtro se llena hasta el nivel de la marca
- El selector para dosificar el café (B1) está correctamente ajustado

Por encima de la dosis



- Demasiado café molido en el filtro.
- En la siguiente molienda, reduzca la cantidad de café girando poco a poco el selector para dosificar el café en sentido antihorario (B1).

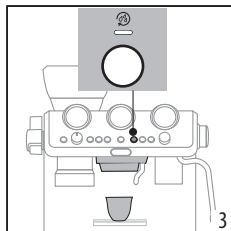
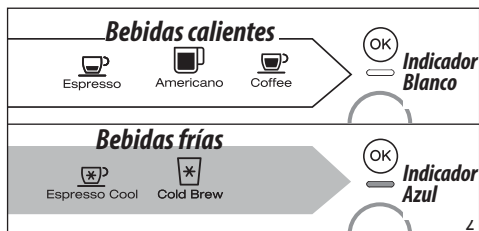
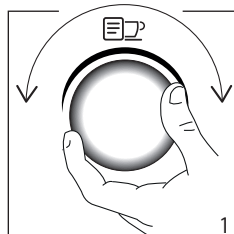
Dose level



3.3 Enjuague antes de preparar bebidas

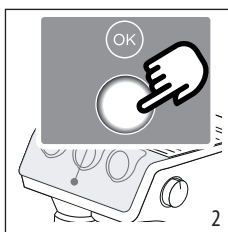
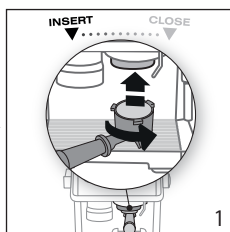
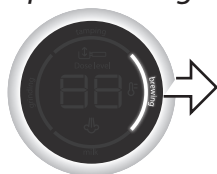
En cada uso de la máquina es muy recomendable realizar un enjuague con agua caliente para purgar la ducha con el botón correspondiente (B6).

Además, cuando se prepara una bebida fría después de una caliente y viceversa, podrían no obtenerse los resultados de temperatura ideal en la taza: por ello se recomienda, antes de la preparación, realizar un enjuague adicional.



1. Seleccione la bebida que desea preparar.
2. El indicador OK se vuelve blanco si ha seleccionado una bebida caliente o azul si ha seleccionado una bebida fría.
3. Pulse el botón : sale agua caliente o fría por la salida de café (A8) (de este modo, el circuito de café se calentará o enfriará).

Step 3-brewing

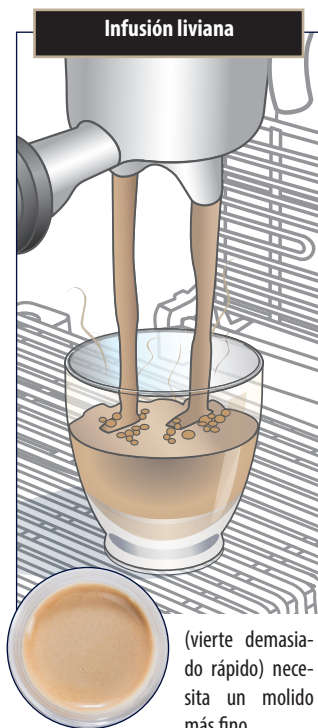


1. Acople el portafiltro (C1) a la salida del café (A8).
2. Pulse OK (B5) para empezar

4. 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.

Infusión liviana



(vierte demasiado rápido) necesita un molido más fino

- 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.

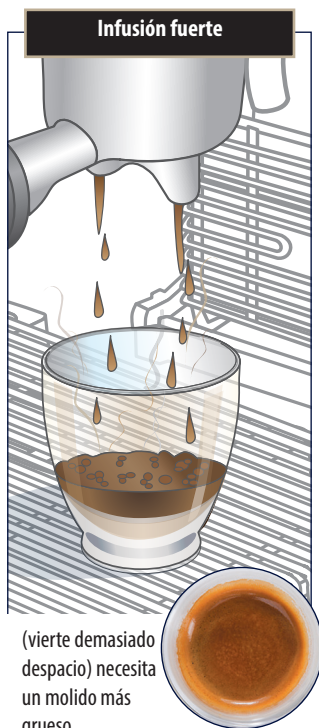


- Asegúrese de que la cantidad de café molido alcanza la «dosis perfecta»: si no es así, ajuste el selector de dosis de café (B1) (ver "3.2 Consiga la dosis perfecta").

★ UN ESPRESSO PERFECTO



Infusión fuerte

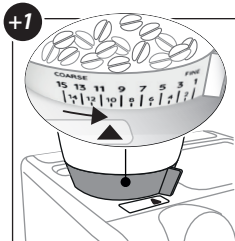


(vierte demasiado despacio) necesita un molido más grueso

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

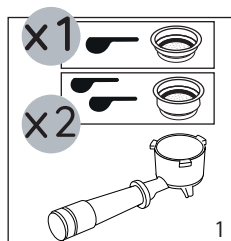
Para una preparación perfecta:

- Ajuste el grado de molienda a un grado más grueso de 1 en 1.

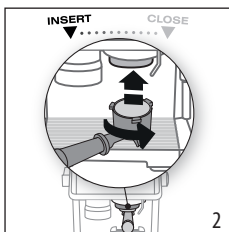


- Asegúrese de que la cantidad de café molido alcanza la «dosis perfecta»: si no es así, ajuste el selector de dosis de café (B1) (ver "3.2 Consiga la dosis perfecta").

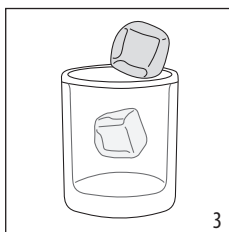
5. SUMINISTRO DE ESPRESSO COOL



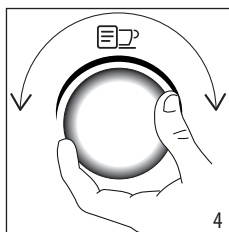
1. Inserte el filtro específico para Espresso cool (C4) o (C5).



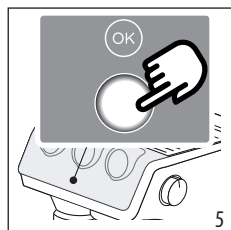
2. Proceda a preparar la dosis perfecta (ver "3. Suministro de café" Pasos 1- molienda y 2- apisonado), a continuación, coloque el portafiltro (C1) a la salida del café (A8).



3. Añada 1 o 2 cubitos de hielo en el vaso.



4. Seleccione «Espresso Cool».

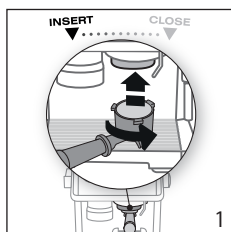


5. Pulse OK (B5) para iniciar la preparación (Ok se vuelve azul para indicar que se ha seleccionado una bebida fría). El suministro de café se detiene automáticamente.

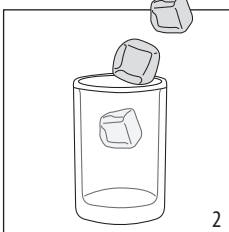
Por favor observe:

- Como no se produce presión para preparar esta bebida, el manómetro (B14) no girará a una posición más alta.
- **Tecnología de Extracción en Frío:** Lo mejor es agua fresca: asegúrese de que el agua del depósito (A16) es fresca. Si el agua tiene un par de días, vacíe y enjuague bien el depósito de agua.

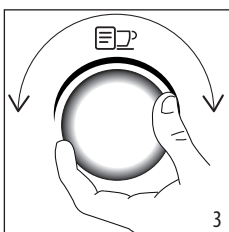
6. PREPARACIÓN DE COLD BREW



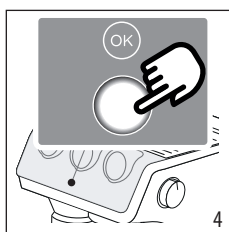
1. Proceda a preparar la dosis perfecta (ver "3. Suministro de café" Pasos 1- molienda y 2- apisonado), a continuación, coloque el portafiltro (C1) a la salida del café (A8).



2. Añada 2 o 3 cubitos de hielo en el vaso



3. Seleccione "Cold Brew" girando el selector de bebidas (B9).



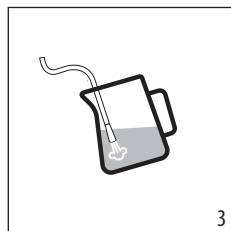
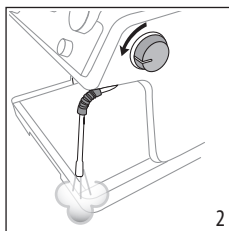
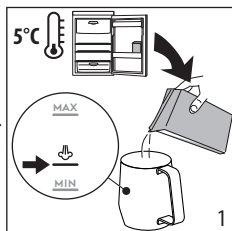
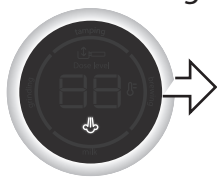
4. Pulse OK (B5) para iniciar la preparación (Ok se vuelve azul para indicar que se ha seleccionado una bebida fría). El suministro de café se detiene automáticamente.

Por favor observe:

Tecnología de Extracción en Frío: Lo mejor es agua fresca: asegúrese de que el agua del depósito es fresca. Si el agua tiene un par de días, vacíe y enjuague bien el depósito de agua. Es obligatorio el uso de agua potable.

7. PREPARACIÓN DE BEBIDAS CON LECHE

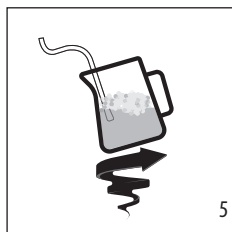
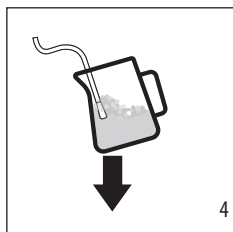
Manual frothing



1. Llene el recipiente de leche (D8) con leche fresca fría del frigorífico (4-6 °C/39,2-42,8 °F) hasta . La leche se triplicará en volumen.

2. Gire brevemente el selector de vapor (A5) para purgar la condensación. Asegúrese de que el vaporizador (A6) esté orientado en dirección contraria a usted.

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



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

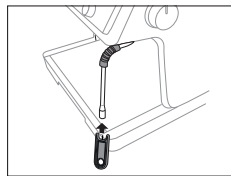
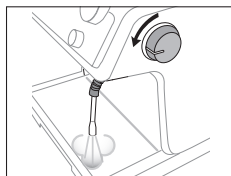
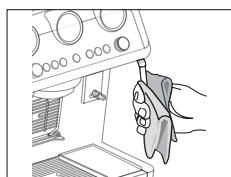
5. Inserte la boquilla de vapor justo debajo de la leche: esto crea un vórtice. Una vez alcanzada la temperatura deseada, apague el selector de vapor (A5) y espere a que el vapor se detenga por completo antes de retirar el recipiente de leche.

Limpeza de la varilla de vapor (A6)

1. Después de cada uso, retire con un paño suave y húmedo los residuos de leche de la varilla de vapor. Para una limpieza perfecta, recomendamos Eco Multi-Clean: asegura la higiene eliminando las proteínas y grasas de la leche y puede utilizarse para limpiar toda la máquina.

2. Use el vapor para una limpieza más profunda.

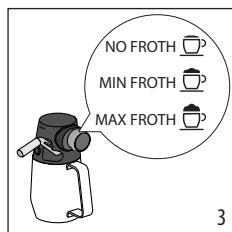
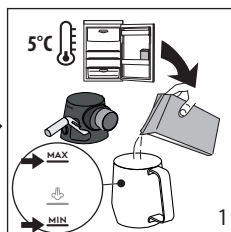
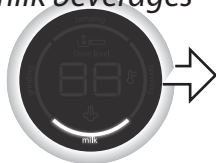
3. Para mantener la mejor usabilidad de la varilla de vapor, sugerimos utilizar el accesorio de limpieza (C15) para abrir el orificio de la boquilla.



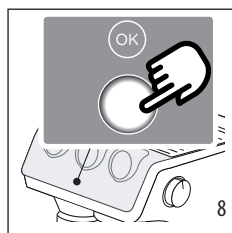
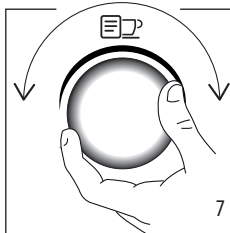
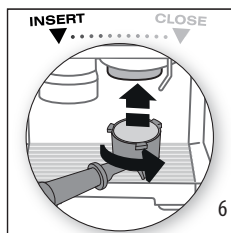
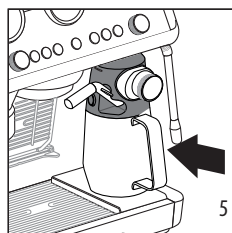
Consejos del barista:

- Se recomienda utilizar leche entera fresca y fría para obtener mejores resultados. Las alternativas con y sin leche variarán en la facilidad de texturización dependiendo del tipo.
- Después de espumar la leche, elimine las burbujas no deseadas agitando el recipiente de leche (D8).

Automatic milk beverages

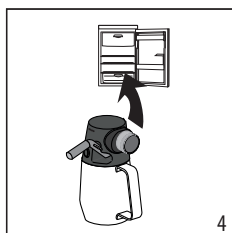
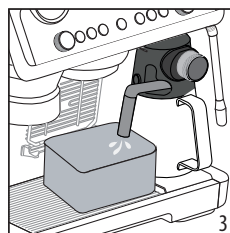
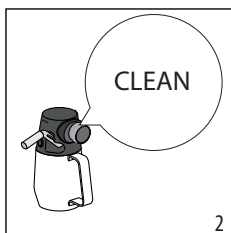
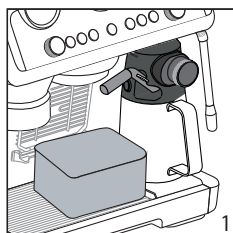


1. Llene el recipiente de leche (D8) con leche fresca fría del frigorífico (4-6 °C/39,2-42,8 °F).
2. Cerrar con la tapa (D1).
3. Girar la perilla (D5) para seleccionar la espuma deseada.



4. Acople el Lattecrema a su conexión (A7).
5. Prepare las dosis perfecta (ver "3. Suministro de café" Pasos 1- molienda y 2- apisonado) y coloque el portafiltro.
6. Seleccione su bebida.
7. Pulse OK para empezar la preparación. El aparato prepara automáticamente el café y la leche en secuencia.

Limpieza de Lattecrema después de cada uso



1. Deje el Lattecrema en la máquina (no es necesario vaciarlo). Coloque una taza u otro recipiente bajo la boquilla de la leche espumada (D4).
 2. Gire la perilla de selección de espuma (D5) a "CLEAN" (Limpiar).
 3. La limpieza se inicia y se detiene automáticamente.
 4. Retire el Lattecrema y méta-lo en el frigorífico teniendo en cuenta las siguientes sugerencias:
- Atención:** Recuerde, después de cada limpieza, girar la perilla de nuevo en el ajuste de espuma.

Preparar varias bebidas seguidas:

- Cada vez que se prepara una bebida a base de leche, se enciende el indicador «Limpiar leche» (B11) para indicar que hay que limpiar la jarra (función Limpiar). Proceda a la limpieza de la jarra después de la última preparación.

Después de múltiples preparaciones, la jarra de leche está vacía o la leche que queda no es suficiente para preparar más bebidas

- Una vez realizado el paso de limpieza (función "Limpiar"), desmonte la jarra de leche y limpie todos los componentes, procediendo como se describe en el apartado "8.3 Limpieza minuciosa de Lattecrema"

Después de múltiples preparaciones, queda leche suficiente en la jarra para preparar otras bebidas

- Una vez realizada la limpieza (función "Limpiar"), retire la jarra de leche y colóquela directamente en el frigorífico. La jarra que contiene la leche no puede conservarse en el frigorífico más de 2 días, transcurridos los cuales deben limpiarse todos los componentes como se describe en la sección "8.3 Limpieza minuciosa de Lattecrema".

Importante:

Si la jarra de leche se deja fuera del frigorífico durante más de 30 minutos, desmonte y limpie todos los componentes, procediendo como se describe en la sección "8.3 Limpieza minuciosa de Lattecrema".

Tras la preparación de bebidas a base de leche - notas generales:

- Si no se limpia la jarra de leche, el indicador «Limpiar leche» (B11) permanece encendido como recordatorio de que es necesario limpiar. Para iniciar la función, ver "Limpieza de Lattecrema después de cada uso"
- En algunos casos, será necesario calentar la máquina antes de proceder a la limpieza.
- Espere a que finalice la función Limpiar para asegurarse de que se ha completado correctamente. La función es automática. No debe detenerse mientras esté en curso.

Por favor observe: Para una limpieza perfecta, recomendamos Eco MultiClean: asegura la higiene eliminando las proteínas y grasas de la leche y puede utilizarse para limpiar toda la máquina.

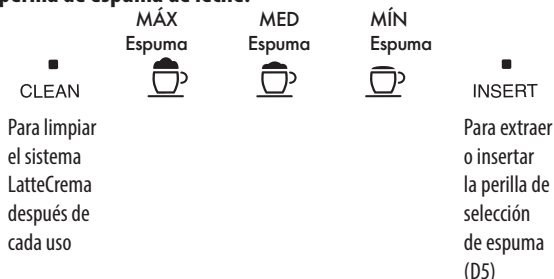
8.1 Recetas con leche



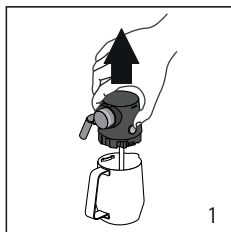
Bebida	Posición recomendada de la perilla	Cantidad aproximada (ml/fl oz)	X2 (ml/fl oz)
Cappuccino	MED	150/5.07	230/7.78
Flat White	MÍN.	150/5.07	230/7.78
Latte	MED-MIN	250/8.45	330/11.16

- **Dosis doble de bebidas con leche:** Llene el recipiente de leche con una cantidad suficiente de leche, sin superar el nivel MAX marcado en el recipiente (D8). Cada marca en el lateral del recipiente corresponde a 100 ml/3,38 fl oz de leche.
- Los mejores resultados se obtienen con leche entera fresca y fría.

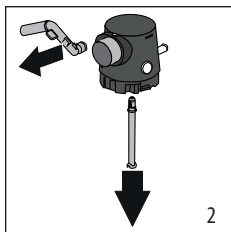
8.2 Posiciones de la perilla de espuma de leche:



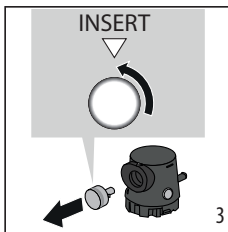
8.3 Limpieza minuciosa de Lattecrema



1. Pulse el botón de desbloqueo (D3) y levante la tapa del recipiente de leche (D1);

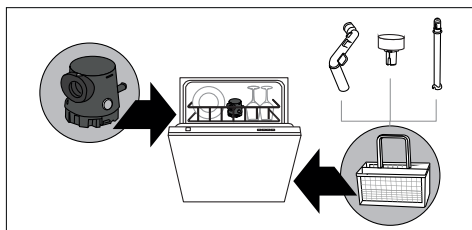


2. Retire la salida de leche (D4) y el tubo de entrada de leche (D7);

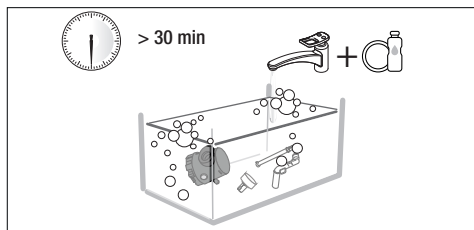


3. Gire el selector de espuma (D5) a la posición «Insertar» y extraígallo.

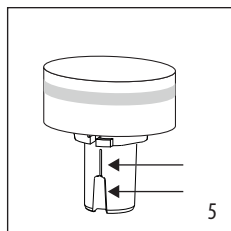
4. Lave en el lavavajillas (recomendado) o a mano como se indica a continuación:



- **En el lavavajillas:** Enjuague todos los componentes con agua potable caliente (al menos 40 °C/104 °F): coloque la tapa de la jarra en el cesto superior del lavavajillas, en posición vertical sobre su borde, y las piezas desmontables más pequeñas (tubo de salida, tubo de entrada, selector) en el cesto de los cubiertos. Ejecute un programa de lavado a 50 °C/122 °F, por ejemplo Eco Standard



- **A mano:** Enjuague cuidadosamente todos los componentes con agua potable caliente (al menos 40° C/104 °F) para asegurarse de que se eliminan todos los residuos visibles: asegúrese de que el agua pase a través de los orificios. Sumergir todos los componentes (incluido el recipiente de la leche) en una solución de agua potable templada (al menos 40° C) y detergente líquido durante al menos 30 minutos. Enjuagar bien todos los componentes con agua potable templada, frotándolos individualmente entre los dedos y los pulgares.



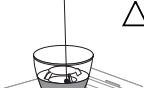
5. Asegúrese de que no queden restos de leche en la cavidad y en el canal de la parte inferior del selector. Si es necesario, raspar con un palillo.

6. Compruebe que el tubo de entrada y el tubo de salida no estén obstruidos con residuos de leche;
7. Seque los componentes con un paño limpio y seco;
8. Vuelva a montar todos los componentes de la jarra de leche.

Por favor observe:

La máquina avisará periódicamente de la necesidad de limpiar a fondo la jarra de leche e indicará la secuencia completa de pasos.

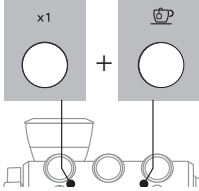
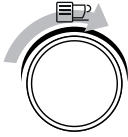
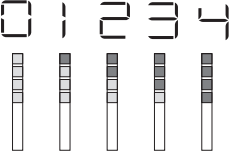
8. EXPLICACIÓN DE LAS LUCES

LUCES	EXPLICACIÓN DE LAS LUCES	OPERACIÓN
Todas las luces parpadean brevemente	Puesta en marcha de la máquina	Autodiagnóstico
 Encendido permanente	El aparato se enciende por primera vez y hay que llenar el circuito de agua	Proceda como se describe en la sección "2. Preparando su máquina para el primer uso"
 encendido	El ahorro de energía está activado	Si desea desactivar la función, consulte la sección "9. Ajustes del Menú"
 encendido (naranja)	El recipiente de granos (A1) está vacío	Llene el recipiente de granos
 intermitente (naranja)	Está intentando moler café pero el recipiente de granos (A1) está vacío	Llene el recipiente de granos
 encendido	No hay suficiente agua en el depósito (A16) o el depósito no está colocado correctamente	Llene el depósito o extraiga el depósito y vuelva a colocarlo correctamente
 intermitente	Está intentando suministrar una bebida pero el depósito de agua (A16) está vacío	Llene el depósito
 encendido (rojo)	Alarma general	Contacte el Servicio de Atención al Cliente
 encendido (naranja)	La salida de café (A8) necesita limpieza	
 encendido (rojo)	La finura del selector de molienda (A3) es incorrecto (o está fuera del intervalo correcto) (ver imagen anterior)	Mueva el selector entre los 15 niveles de grueso a fino, teniendo en cuenta que: - Ajuste siempre el molinillo de café durante la molienda - Ajuste el nivel de molienda de uno en uno y prepare al menos 5 cafés antes de volver a ajustarlo
	El contenedor de café en grano (A1) no está completamente insertado: la máquina no funciona por motivos de seguridad	Compruebe que el contenedor de granos esté completamente bloqueado (ver fig. 5 - sección "11.6 Limpieza de la carcasa del depósito de granos")
OUT of correct range REMOVE COARSE 15 13 11 9 7 5 3 1 14 12 10 8 6 4 2 FINE 		
 intermitente (rojo)	Ha empezado a moler pero la finura del selector de molienda (A3) es incorrecto (o está fuera del intervalo correcto) (ver imagen anterior)	Mueva el selector entre los 15 niveles de grueso a fino, teniendo en cuenta que: - Ajuste siempre el molinillo de café durante la molienda - Ajuste el nivel de molienda de uno en uno y prepare al menos 5 cafés antes de volver a ajustarlo
	Ha empezado a moler pero el contenedor de café en grano (A1) no está completamente insertado: la máquina no funciona por motivos de seguridad	Compruebe que el contenedor de granos esté completamente bloqueado (ver fig. 5 - sección "11.6 Limpieza de la carcasa del depósito de granos")
 encendido (rojo)	Después de cada uso, el Lattecrema debe limpiarse	Cuando todas las bebidas con leche estén listas, proceda a la limpieza automática girando el mando (D5) a Limpiar

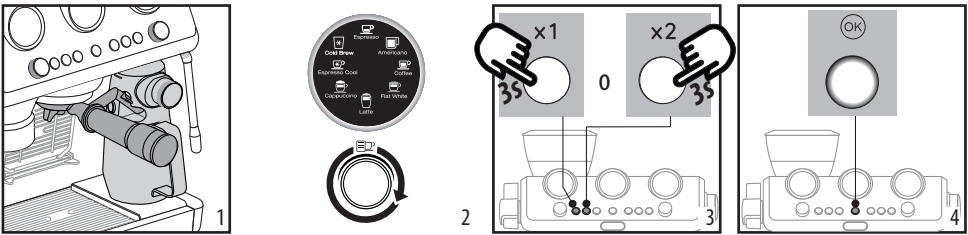
...→

LUCES	EXPLICACIÓN DE LAS LUCES	OPERACIÓN
 encendido	El aparato está encendido y listo para funcionar	El aparato está a la temperatura adecuada para suministrar vapor. Para suministrar vapor, gire el selector de vapor (A5)
 intermitente	El aparato está encendido y el ahorro de energía está activado. El selector de vapor (A5) está en la posición de salida de vapor	La luz parpadea para indicar que el aparato se está preparando para suministrar vapor. El suministro comienza en cuanto el aparato alcanza la temperatura
	El aparato se está calentando para estar listo para su uso	El aparato está a temperatura cuando el piloto permanece encendido fijo
	El aparato está suministrando vapor	
 encendido (naranja)	Debe realizarse la descalcificación	Descalcifique el aparato como se describe en la sección “13. Descalcificación”
 intermitente (naranja)	La descalcificación está en curso	Complete la operación como se describe en la sección “13. Descalcificación”: la luz se ilumina en blanco cuando el ciclo de enjuague de descalcificación está en curso
 encendido (blanco)	Debe realizarse el ciclo de enjuague de la descalcificación	
 intermitente (blanco)	El ciclo de enjuague de la descalcificación está en curso	
 intermitente (blanco)	El enjuague activo en caliente está en curso	
 intermitente (azul)	El enjuague activo en frío está en curso	
 +  intermitente	Si el filtro ablandador está presente, es posible que se haya liberado una burbuja de aire dentro del circuito, obstruyendo el suministro	Pulse el botón (B7) correspondiente a la  luz. El suministro comienza y se detiene automáticamente.
	La molienda es demasiado fina y el café sale demasiado despacio o no sale en absoluto	Extraiga el portafiltro (C1) y repita las operaciones para obtener la dosis perfecta (ver “3.1 Ajustar la dosis” and “3.2 Consiga la dosis perfecta”).
	El filtro de café está bloqueado.	Enjuague los filtros bajo abundante agua corriente o mediante la función Enjuague activo (B6).
	El depósito de agua (A16) ha sido insertado incorrectamente y las válvulas del fondo no están abiertas	Presione ligeramente el depósito de agua para abrir las válvulas del fondo
	Incrustaciones en el circuito de agua	Descalcifique como se describe en la sección “13. Descalcificación”
 parpadeando	El embudo del molinillo de café está obstruido	Limpie como se describe en la sección “11.9 Limpieza de la «Estación de apisonamiento inteligente»”. Si el problema persiste, acceda al embudo abriendo la aleta (A20) y elimine la obstrucción con el cepillo de tubo (C10)
		Compruebe que el filtro de café utilizado corresponde al número de tazas seleccionado
		Reduzca la dosis de café girando el dial (B1)

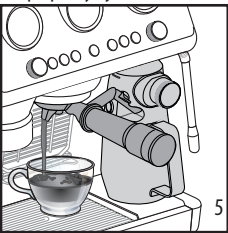
9. AJUSTES DEL MENÚ

1. Acceda al menú de configuración: pulse ambos botones durante 3 segundos, hasta que el indicador cambie			
			
2. Selecione el ajuste: seleccione la bebida correspondiente al ajuste que desea comprobar y/o modificar			
			
Bebida	Configuración correspondiente	Cómo acceder y cambiar	Consulte el proceso del módulo Led (B18)
 Espresso	Ajuste de molienda extra <i>Active tiempo extra en el molinillo solo para compensar lo que se ha gastado (ver "Molienda eficaz")</i>	Pulse  para acceder y pulse de nuevo para cambiar	 = OFF
			 = ON
 Americano	Dureza del agua	Pulse  para acceder y pulse de nuevo para mostrar el número correspondiente a los cuadrados en el texto de la dureza del agua	
 Coffee	Autoapagado	Pulse  para acceder y pulse de nuevo para cambiar	 = 5 minutos
			 = 90 minutos
			 = 180 minutos
 Coffee	Ahorro energético	Pulse  para acceder y pulse de nuevo para cambiar	 = OFF
			 = ON
 Latte	Señal Acústica	Pulse  para acceder y pulse de nuevo para cambiar	 = OFF
			 = ON
 Cappuccino	Restablecer valores por defecto	Mantener pulsado el botón OK durante 5 segundos para reiniciar	--
  Espresso Cool Cold Brew	Estadísticas	Pulse OK	Consulte el capítulo "Cómo leer las estadísticas"
3. Guarde los nuevos ajustes pulsando el botón OK (B5) (Tras 30 segundos de inactividad, la máquina saldrá automáticamente del menú de ajustes).			

10. PERSONALIZACIÓN DE LA CANTIDAD DE CAFÉ



1. Prepare el aparato para suministrar la bebida que desea preparar. Prepare la dosis perfecta ("3.1 Ajustar la dosis" y "3.2 Consiga la dosis perfecta") y acople el porta-filtro (C1) a la salida del café (A8): si tiene que personalizar una bebida a base de leche, prepare y fije el Lattecrema.
2. Gire el dial (B9) para seleccionar la bebida que desea programar.
3. Pulse el botón de 1 taza o 2 tazas "1x" (B2) o "2x" (B3) y manténgalo pulsado durante al menos 3 segundos, hasta que el indicador de la bebida seleccionada empiece a parpadear para confirmar que la máquina está en modo de programación.
4. Pulse el botón OK (B5) para empezar a suministrar la bebida. Los indicadores correspondientes al botón OK parpadearán.



5. Cuando haya alcanzado la cantidad de bebida deseada, pulse de nuevo el botón OK. Si la receta incluye otro ingrediente, se inicia el suministro: cuando haya alcanzado la cantidad deseada, pulse el botón OK de nuevo.

Por favor observe:

- Las bebidas pueden programarse, pero no el suministro de vapor y agua caliente.
- La programación cambia la cantidad de bebidas suministradas, pero no de café molido.
- Cuando se selecciona una bebida programada, el indicador correspondiente parpadea brevemente.
- Tras 30 segundos de inactividad, la máquina saldrá automáticamente del modo de programación.

My LatteArt no se puede programar.

Receta del Café	Cantidad por defecto (ml/fl oz)	Cantidad programable (ml/fl oz)
Espresso	≈ 35/1.18	de ≈ 15/0,51 a ≈ 90/3,04
Espresso X2	≈ 70/2,37	desde ≈ 30/1.01 hasta ≈ 180/6.09
Coffee	≈ 80/2,70	desde ≈ 50/1.69 hasta ≈ 120/4.06
Coffee X2	≈ 160/5,41	de ≈ 120 /4,06 a ≈ 240/8,11
Americano	≈ 120/4.06	- espresso: de ≈ 15/0,51 a ≈ 90/3,04 - agua: de ≈ 25/0,84 a ≈ 120/4,06

Receta del Café	Cantidad por defecto (ml/fl oz)	Cantidad programable (ml/fl oz)
Americano X2	≈ 240/8,11	- espresso: de ≈ 30/1,01 a ≈ 180/6,09 - agua: de ≈ 50/1,69 a 240/8,11
Cold Brew	≈ 110 / 3,72	de ≈ 90/3,04 a ≈130/4,39
Cold Brew 2x	de ≈ 180/ 6,08	de ≈ 160/5,41 a ≈ 220/7,44
Espresso Cool	≈ 40/ 1,35	de ≈ 30/1,01 a ≈ 50/1,69
Espresso Cool 2x	≈ 80/2,70	de ≈ 60/2,03 a ≈ 110/3,72

11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡Importante!

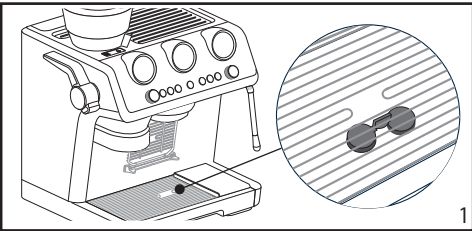
- No utilice disolventes, detergentes abrasivos o alcohol para limpiar la cafetera.
- No use objetos metálicos para eliminar incrustaciones o depósitos de café, ya que podrían rayar las superficies de metal o de plástico.
- Si el aparato no se utiliza durante más de una semana, antes de volver a utilizarlo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

¡Peligro!

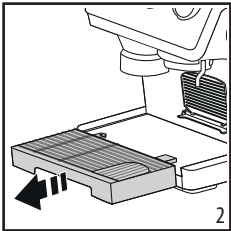
- Durante la limpieza, nunca sumerja la cafetera en agua. Se trata de un aparato eléctrico.
- Antes de limpiar el exterior del aparato, apáguelo, desenchúfelo de la toma de corriente y deje que se enfríe.

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

11.1 Limpieza de la bandeja de goteo



1. La bandeja de goteo está equipada con un indicador de nivel (A13) que muestra la cantidad de agua que contiene. Antes de que el indicador sobresalga de la rejilla de tazas (A10), la bandeja de goteo (A12) debe vaciarse y limpiarse, de lo contrario el agua puede desbordar el borde y dañar el aparato, la superficie sobre la que se apoya o los alrededores.

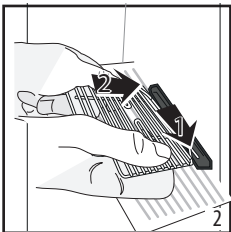
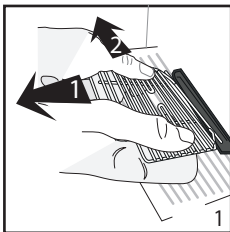


2. Retire la bandeja de goteo.

3. Retire las rejillas de tazas (A9) y (A9) y el indicador de nivel (A13), vacíe el agua y limpie todos los componentes con un paño, después vuelva a montar la bandeja de goteo. Todos los componentes se pueden lavar en lavavajillas
4. Vuelva a colocar en su sitio la bandeja de goteo.

11.2 Limpieza de la rejilla de tazas

1. Extraiga la rejilla (A9) tirando de ella desde la izquierda y retirándola del soporte. Limpie el soporte con un paño y lave la rejilla (apta para lavavajillas).
2. Vuelva a colocar la rejilla en el soporte desde el lado derecho y, a continuación, empujela hasta que quede correctamente fijada.



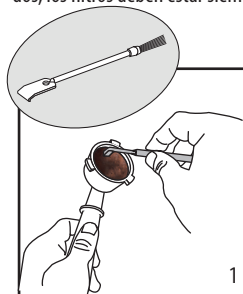
11.3 Filtros de café (C2) y (C3) limpieza y mantenimiento

Para obtener los mejores resultados, los filtros deben estar siempre limpios y sin restos de café.

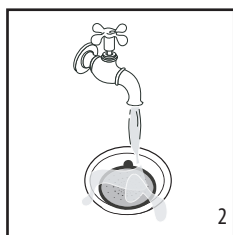
Enjuague siempre los filtros bajo abundante agua corriente o mediante la función Enjuague activo (B6).

11.4 Limpieza de los filtros «Espresso Cool» (C4) y (C5)

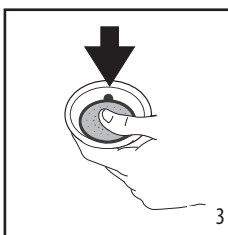
Estos filtros se han desarrollado para ofrecer unos resultados de extracción óptimos con esta receta. Para obtener los mejores resultados, los filtros deben estar siempre limpios y sin restos de café.



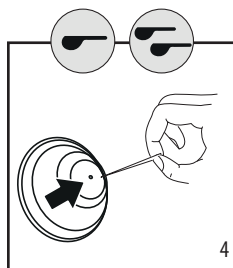
1. Después de utilizar el aparato, utilice el rascador (C11) para retirar la dosis de café usada.



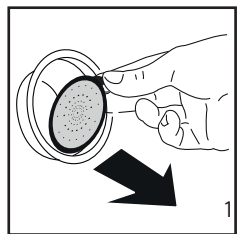
2. Enjuague siempre los filtros bajo abundante agua corriente.



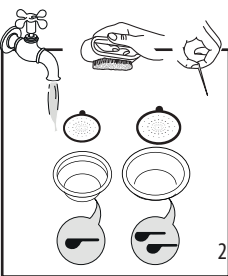
3. Empuje el filtro perforado para asegurarse de que siempre está correctamente introducido en su alojamiento.



4. Asegúrese de que el orificio inferior esté libre de residuos. Si todavía están sucios, y en cualquier caso siempre al menos una vez al mes, limpie bien los filtros de café:



5. Extraiga el filtro perforado tirando de la lengüeta.



6. Enjuague los filtros bajo agua corriente.

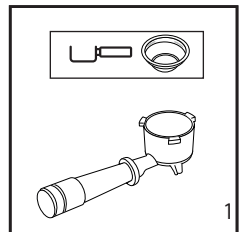
7. Asegúrese de que los orificios no estén atascados. (Si es necesario, limpiar con un alfiler).

8. Secar todos los componentes con un paño.

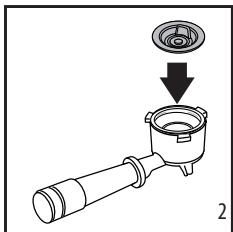
9. Vuelva a colocar el filtro perforado en la carcasa y presione hasta el tope.

11.5 Limpieza de la salida de café

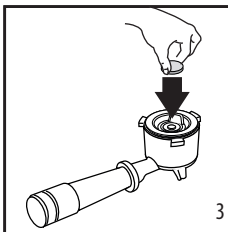
Cuando el indicador  se ilumine (naranja) (B12), hay que proceder a la limpieza del circuito de café. Para realizar la limpieza, hay que comprar pastillas de limpieza específicas para cafeteras. Para más información, visite Delonghi.com.



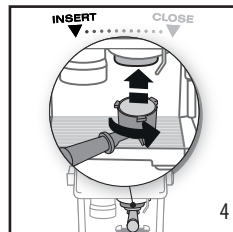
1. Inserte el filtro de café de 1 taza (C2) en el portafiltro (C1).



2. Coloque en el filtro de café el accesorio especial de disco (C13) y presiónelo hasta el fondo.

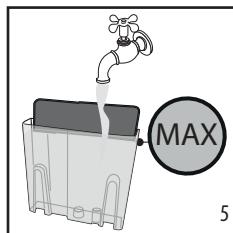


3. Coloque en el accesorio la lengüeta de limpieza.

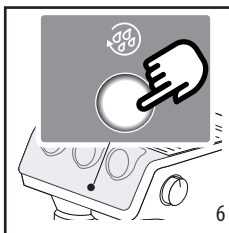


4. Acople el portafiltro a la salida de café (A8).

Limpieza de la salida de café



5. Llene el depósito de agua (A16). Asegúrese que la bandeja de goteo (A12) esté vacía.



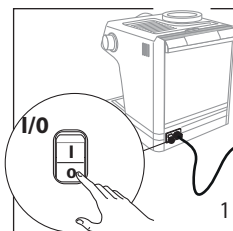
6. Mantenga pulsado el botón (B6), hasta que el indicador correspondiente empiece a parpadear (blanco). Pasados unos minutos, la limpieza se detiene automáticamente.

- Retire el portafiltros (C1) y el accesorio de disco de limpieza (C13).
- Limpie el portafiltros (C1) y el filtro bajo el agua del grifo;
- Introduzca el portafiltros (C1) de nuevo y haga un enjuague pulsando el botón (azul) (B6): sugerimos colocar un recipiente debajo del portafiltros.
- Retire y vacíe la bandeja de goteo (A12).

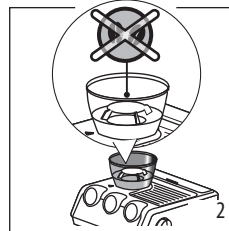
Por favor observe:

Este procedimiento puede iniciarse pulsando el botón (B6) durante algunos segundos. Para borrar esta opción, pulse el mismo botón durante 10 segundos.

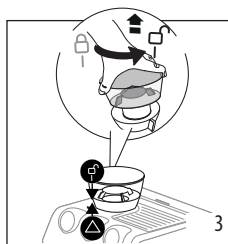
11.6 Limpieza de la carcasa del depósito de granos



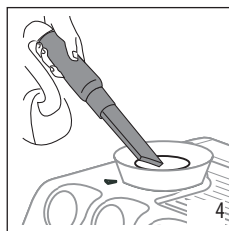
1. Apagado de la máquina.



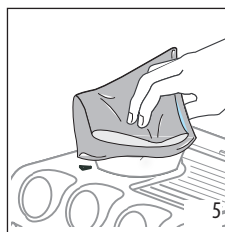
2. Asegúrese de que el contenedor de granos (A1) está vacío. Si es necesario, haga funcionar el molinillo de café sin granos para vaciarlo.



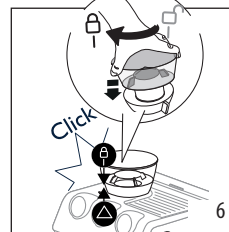
3. Desbloquee el recipiente de granos girándolo en sentido antihorario y extraígallo del aparato.



4. Elimine los restos de café con un aspirador.



5. Limpie la carcasa del depósito de granos con un paño húmedo y séquelo.

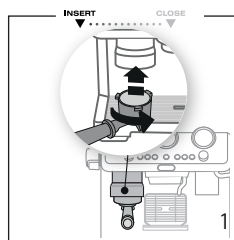


6. Vuelva a colocar el recipiente introduciéndolo en el molinillo de café. El recipiente está correctamente insertado cuando la flecha se alinea con el símbolo y se oye un «clic».

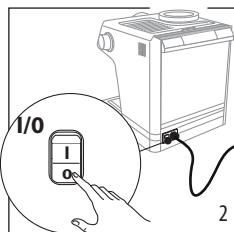
11.7 Limpieza de la muela

Cuando limpie el recipiente de granos (A1), limpie la carcasa del recipiente y la muela superior con un paño húmedo. La muela puede retirarse y sustituirse en un centro de atención al cliente autorizado.

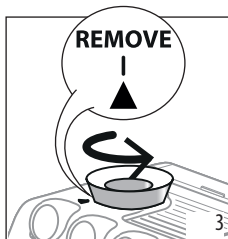
También puede ser necesario retirar la fresa si se obstruye con cuerpos extraños. Si esto ocurre, retire el recipiente de granos y límpielo como se indica a continuación:



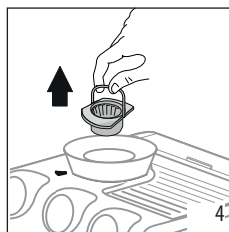
1. Coloque el portafiltros (C1) y haga funcionar el molinillo sin granos para liberar el embudo de café.



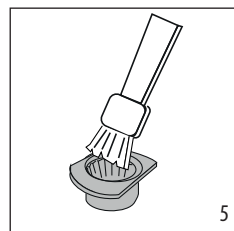
2. Apagado de la máquina.



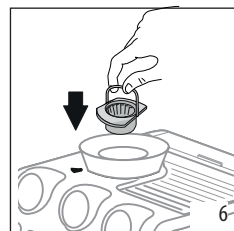
3. Gire el selector de molienda (A3) en el sentido antihorario hasta la posición «RETIRAR».



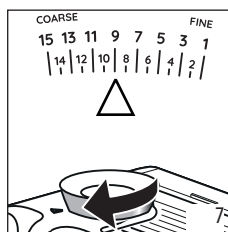
4. Extraiga la muela superior, agarrándola por el asa.



5. Limpie la muela con un cepillo (no incluido) y elimine los restos de café con un aspirador.



6. Vuelva a colocar la muela superior en su sitio.



7. Gire el selector de molienda para seleccionar el nivel de molienda deseado.

Asegúrese de que la muela está insertada correctamente tirando de ella por el asa. Si se ha introducido correctamente, no se moverá.

Molienda eficaz

Las fresas se desgastan con el tiempo. Esto significa que, con un uso continuo y regular, será necesario girar el dial (B1) hacia los números más altos para obtener la dosis perfecta. Una vez alcanzado un ajuste de entre 30 y 40, se hace necesaria la gama de molienda adicional (véase la sección "9. Ajustes del Menú" - "Ajuste de molienda extra").

Cuando la cantidad de café molido sea inferior a la esperada, póngase en contacto con un centro de servicio para que sustituyan las muelas. Una vez colocadas las nuevas muelas, ajuste el molinillo de café accediendo al menú de ajustes y seleccionando el primer rango del ajuste de molido extra. Ahora gire el selector de ajuste de cantidad (B1) a la posición Min y ajuste la cantidad como para la primera utilización (ver "3.2 Consiga la dosis perfecta").

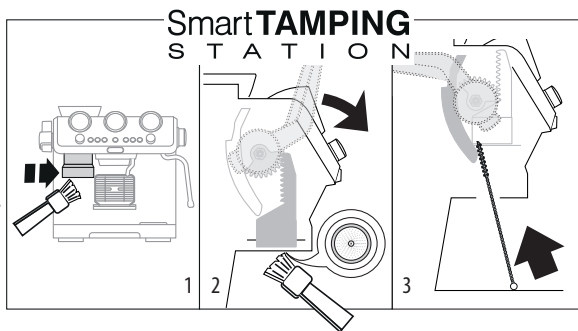
11.8 Sustitución de las muelas

Cuando la cantidad de café sea aún menor, póngase en contacto con un centro de atención al cliente para que le cambien las muelas y, a continuación, vuelva a ajustar el molinillo como se indica a continuación entrando en el menú de ajustes ("9. Ajustes del Menú") y seleccionando el primer rango de «Ajuste de molienda extra».

A continuación, gire el selector de cantidad de café molido (B1) a la posición mínima y ajuste la dosis como un primer uso (ver "3.2 Consiga la dosis perfecta").

11.9 Limpieza de la «Estación de apisonamiento inteligente»

1. Limpie la zona del accesorio con un cepillo;
2. Tire de la palanca (A21) hasta el tope y limpie el cilindro prensador con un cepillo. A continuación, suelte la palanca.
3. Utiliza el cepillo para tubos (C10) para limpiar el embudo del café.



11.10 Depósito de agua

Limpie periódicamente (aproximadamente una vez al mes) el depósito de agua (A16).

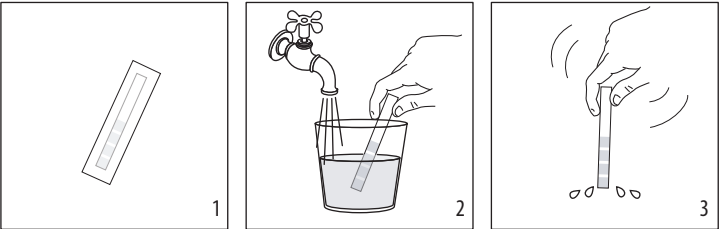
1. Saque el depósito de agua y enjuáguelo con agua potable;
2. Vacíe el depósito de agua y límpielo con agua templada (40 °C/104 °F aprox.), limpiándolo si es necesario con un paño limpio y no abrasivo. Enjuagar bien con agua corriente;
3. Llene el depósito de agua con agua potable fresca hasta el nivel 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.

12. DUREZA DEL AGUA

La luz de descalcificación (B8) se enciende tras un periodo de tiempo establecido en función de la dureza del agua. La máquina también puede programarse en función de la dureza real del agua suministrada en las distintas regiones, en cuyo caso la descalcificación puede ser menos frecuente.



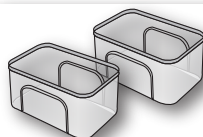
- 1. Retire el papel indicador “PRUEBA TOTAL DE DUREZA” (C6) de su paquete.
- 2. Sumergir el papel completamente en un vaso de agua durante un segundo.
- 3. Retire el papel del agua y agítelo ligeramente.
- 4. Al cabo de un minuto aproximadamente, se forman 1, 2, 3 o 4 cuadrados rojos, dependiendo de la dureza del agua. Cada cuadro corresponde a un nivel.
- 5. Ajuste el aparato como se indica en la sección “9. Ajustes del Menú”.

Resultado de la Prueba Total de Dureza	Nivel (se visualiza en el proceso del módulo led (B18))
	0 agua pura
	1 agua blanda
	2 agua media
	3 agua dura
	4 agua muy dura

13. DESCALCIFICACIÓN



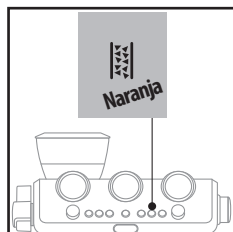
EcoDecalk
mini
100 ml (3.40 fl.oz.)



2L

Por favor observe

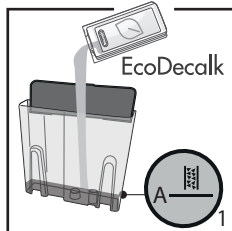
- Antes de usar, lea las instrucciones y el etiquetado del paquete de descalcificador.
- Es importante usar únicamente el descalcificador De'Longhi. El uso de un descalcificador inadecuado y/o la realización de una descalcificación incorrecta puede dar lugar a fallos que no están cubiertos por la garantía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



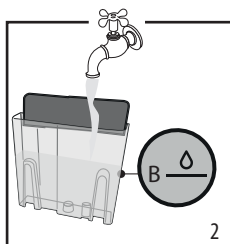
Descalcifique el aparato cuando el indicador (B8) se ilumine (naranja).

Por favor observe

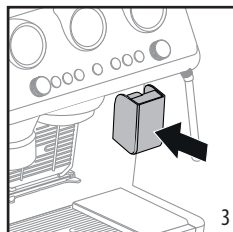
- Si desea anticipar el ciclo de limpieza, pulse el botón de descalcificación (fig. 5) durante 3 segundos.
- En caso de que inicie el ciclo de descalcificación por error, puede pulsar el botón de descalcificación (fig. 5) durante 10 segundos; el ciclo de enjuague no puede detenerse (a partir del paso 9).



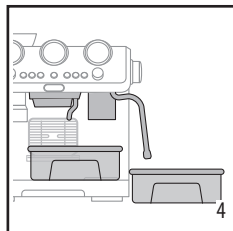
1. (RETIRE EL DESCALCIFICADOR SI LO HAY). Vierta el descalcificador en el depósito hasta el nivel **A** marcado en el interior del depósito (equivalente a un sobre de 100 ml).



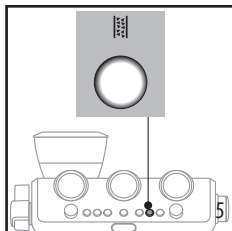
2. Añada agua (1 litro) hasta el nivel **B**. A continuación, vuelva a colocar el depósito de agua en el aparato.



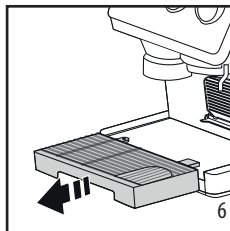
3. Introduzca el accesorio específico (C8) a la conexión Lattecrema (A7).



4. Asegúrese de que el portafiltros no está colocado y coloque un recipiente debajo de la salida de café, la salida de agua caliente y el otro recipiente debajo del vaporizador.



5. Mantenga pulsado el botón (B8) hasta que el indicador correspondiente empiece a parpadear: se inicia la descalcificación.



6. Extraiga y vacíe la bandeja de goteo, y vuelva a colocarla en el aparato

7. El programa de descalcificación comienza y el líquido descalcificador sale de la varilla de vapor y la salida de café. El programa de descalcificación elimina los depósitos calcáreos del interior del aparato realizando automáticamente una serie de enjuagues y pausas hasta que el depósito se vacíe.

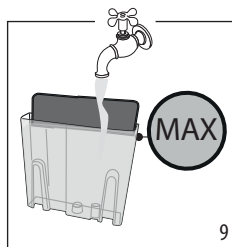
Ver página siguiente

DESCALCIFICACIÓN

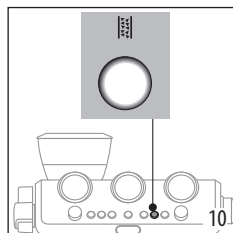
El suministro se detiene y el  indicador se ilumina en blanco. Esto indica que es necesario proceder al enjuague: véase la siguiente página.



8. Vacíe los recipientes utilizados para recoger la solución descalcificadora y sustitúyalos por otros vacíos.

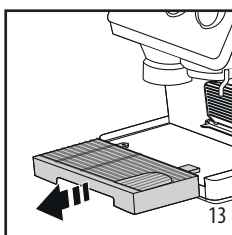


9. Retire el depósito de agua, vacíe los restos de solución descalcificadora, enjuáguelo con agua corriente y llénelo de agua fresca hasta el nivel MÁX. Vuelva a colocar el depósito en su alojamiento.

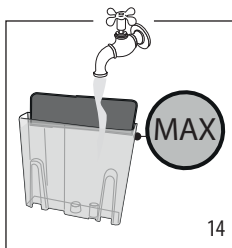


10. Mantenga pulsado el botón  hasta que el indicador correspondiente empiece a parpadear: se inicia el enjuague.

11. Una vez finalizado el enjuague, el suministro se detiene y el aparato se prepara para ser utilizado de nuevo.
12. Vacíe los recipientes utilizados para recoger el agua de enjuague.



13. Extraiga y vacíe la bandeja de goteo, y vuelva a colocarla en el aparato.

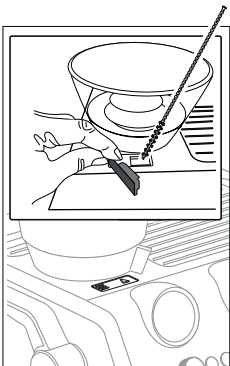


14. Vacíe, enjuague y, a continuación, llene el depósito de agua con agua fresca y vuelva a colocarlo.

Ahora el aparato está listo para el uso.

14. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Hay agua en la bandeja de goteo (A12)	Es normal: debido al funcionamiento interno de los circuitos de agua	Vacíe y limpie regularmente la bandeja de goteo
No es suministrado café espresso	No hay agua en el depósito (A16)	Llene el depósito
	El indicador  se ilumina para indicar que el circuito de café o de vapor está vacío	Pulse el botón correspondiente al indicador  para llenar el circuito
	El filtro de café está bloqueado	Enjuague los filtros bajo abundante agua corriente o mediante la función Enjuague activo (B6).
	El depósito ha sido insertado incorrectamente y las válvulas del fondo no están abiertas	Presione ligeramente el depósito para abrir las válvulas del fondo
	Incrustaciones en el circuito de agua	Descalcifique como se describe en la sección “13. Descalcificación”
	Café molido demasiado fino	Ajustar la dosis de café y la molienda
El portafiltro no se puede acoplar a la máquina	El café molido no se ha prensado o está demasiado prensado	Repita la molienda con los nuevos ajustes. Reduzca la cantidad de polvo: compruebe si el filtro (filtro simple o doble) es del mismo tamaño que el selector de cantidad de molienda (botón 1x o 2x)
El café expreso gotea por los bordes del portafiltro en lugar de los orificios	El portafiltro está insertado incorrectamente	Coloque el portafiltro correctamente y gírelo firmemente hasta el final
	La junta de la caldera de expreso ha perdido elasticidad o está sucia	Que el Servicio de Atención al Cliente sustituya la junta de la caldera de café expreso
	El filtro de café está obstruido	Enjuague los filtros bajo abundante agua corriente o mediante la función Enjuague activo (B6).
La crema de café es demasiado ligera (sale del pico demasiado rápido)	Es necesario revisar los ajustes del aparato	Consulte la guía del café para obtener sugerencias
La crema de café es demasiado oscura (sale demasiado despacio por la boquilla)	Es necesario revisar los ajustes del aparato	Consulte la guía del café para obtener sugerencias
No se forma espuma de leche al preparar cappuccino con Lattecrema	La leche no está suficientemente fría	Siempre use la leche a temperatura de refrigerador
	La perilla de selección de espuma (D5) no está en la posición correcta	Compruebe y gire a la posición correcta el mando de selección de la espuma ( espuma máxima;  espuma media;  espuma mínima)
	El Lattecrema está sucio	Limpie el preparador de cappuccino como se describe en la sección “8.3 Limpieza minuciosa de Lattecrema”
	Incrustaciones en el circuito de agua	Descalcifique como se describe en la sección “13. Descalcificación”
Al final de la descalcificación, el aparato requiere un nuevo enjuague	Durante el ciclo de enjuague, el depósito de agua no se ha llenado hasta el nivel MÁX	Complete el ciclo de enjuague desde el punto (8) de la sección “13. Descalcificación”
...→		

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El aparato no muele el café	Hay cuerpos extraños que no se pueden moler en el molinillo de café	Limpie las muelas como se describe en la sección "11.7 Limpieza de la muela", asegurándose de sacar todos los granos del recipiente de granos (A1) antes de extraerlo. Antes de volver a colocar la muela, aspire todos los residuos de la carcasa (fig.14)
	El recipiente de granos de café no está en la posición correcta	El recipiente está correctamente insertado cuando la flecha ▲ se alinea con el  símbolo y se oye un «clic».
Si desea cambiar el tipo de café	Debe retirar todos los granos presentes en la máquina	• Vacíe el recipiente de los granos (si es necesario, haga funcionar el molinillo de café sin granos o utilice un aspirador para eliminar los granos restantes) • Coloque el portafiltros y accione el molinillo de café varias veces sin granos para liberar el molinillo. Coloque el portafiltros en la salida del molinillo (A19), alineándolo con «INSERTAR» y luego girándolo hacia la derecha. La molienda comienza cuando el portafiltros alcanza la posición CERRAR y se detiene automáticamente. Repita la operación hasta que el filtro esté vacío • Coloque el café nuevo en el depósito de granos • Si la cantidad de café molido no es suficiente para alcanzar la dosis perfecta, proceda a ajustar el aparato como para el primer uso
Después de moler, el filtro de café está vacío	El embudo del molinillo de café está obstruido	Limpie como se describe en la sección "11.9 Limpieza de la «Estación de apisonamiento inteligente»". Si el problema persiste, acceda a la guía abriendo la trampilla y suéltelo con el cepillo 
Después del apisonamiento, hay demasiado café en el filtro		

...→

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Después de la molienda, el café molido en el filtro no alcanza la "dosis perfecta"	La "Estación de Apisonamiento Inteligente" necesita limpieza	Limpie como se describe en la sección "11.9 Limpieza de la «Estación de apisonamiento inteligente»" y, a continuación, vuelva a moler.
	Es necesario ajustar la cantidad de café molido	Ajuste la cantidad de café con el dial (B1). Si el dial ya se encuentra en la posición máx., seleccione la segunda gama de ajuste de molienda (ver "9. Ajustes del Menú"- "Ajuste de molienda extra"). Si el problema persiste, sustituya las muelas como se describe en la sección "11.8 Sustitución de las muelas"
	Con el tiempo las fresas se desgastan	Sustituya las muelas como se describe en la sección "11.8 Sustitución de las muelas"

15. CÓMO LEER LAS ESTADÍSTICAS

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

- Acceda al menú pulsando los dos botones «x1» (B2) y  (B7) durante 3 segundos.;
- Gire el selector (B9) para seleccionar  Espresso Cool 0  Cold Brew ;
- Pulse «OK»(B5);
- Una vez dentro del menú seleccione los datos deseados girando el selector de bebidas (B9) según el siguiente cuadro:

Selección de bebidas	Contador
 Espresso	Número total de bebidas calientes
 Americano	--
 Coffee	--
 Flat White	Número total de preparaciones al vapor
 Latte	--
 Cappuccino	--
 Espresso Cool	Número total de bebidas frías
 Cold Brew	Número total de descalcificaciones

- Compruebe los indicadores correspondientes a x1, x2, ,  para leer las estadísticas:

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

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

Register Now

www.delonghi.photo

