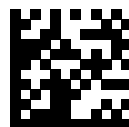


Register Now 
www.delonghi.com/register



EC96XY

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 1450 W



MACHINE À CAFÉ

Mode d'emploi . Conservez cette notice

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

centres de réparation proches de chez vous.

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

120 V~ 60 Hz 1450 W

CAFETERA

Repase y guarde estas instrucciones.

Lea cuidadosamente este instructivo

antes de usar su aparato.

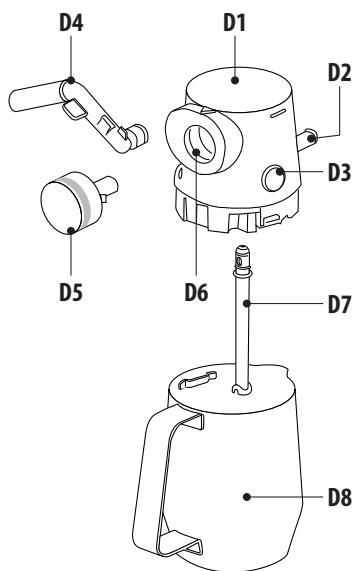
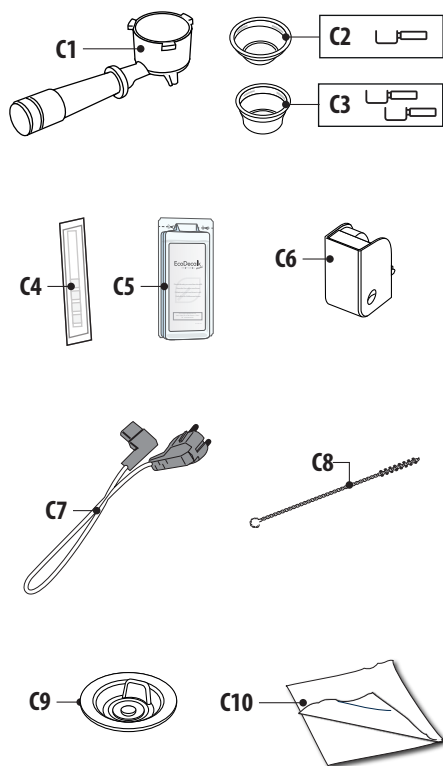
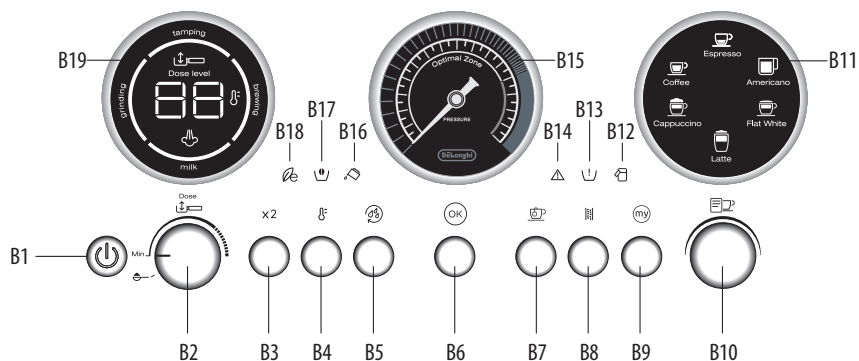
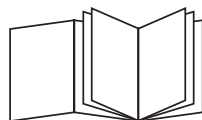
Visite www.delonghi.com para ver la lista de

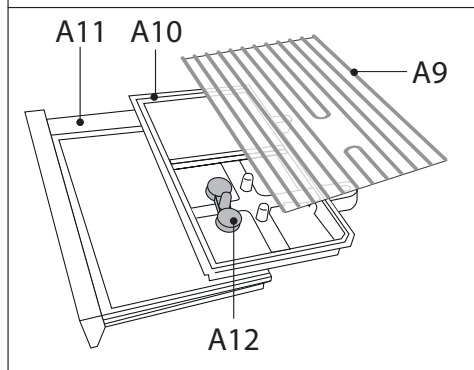
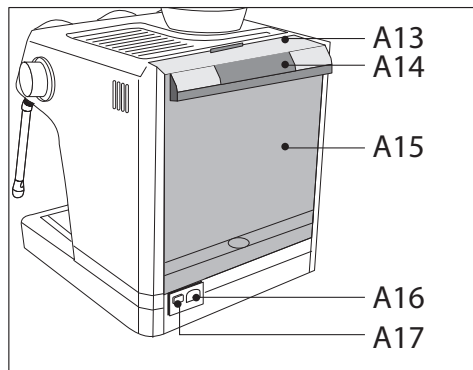
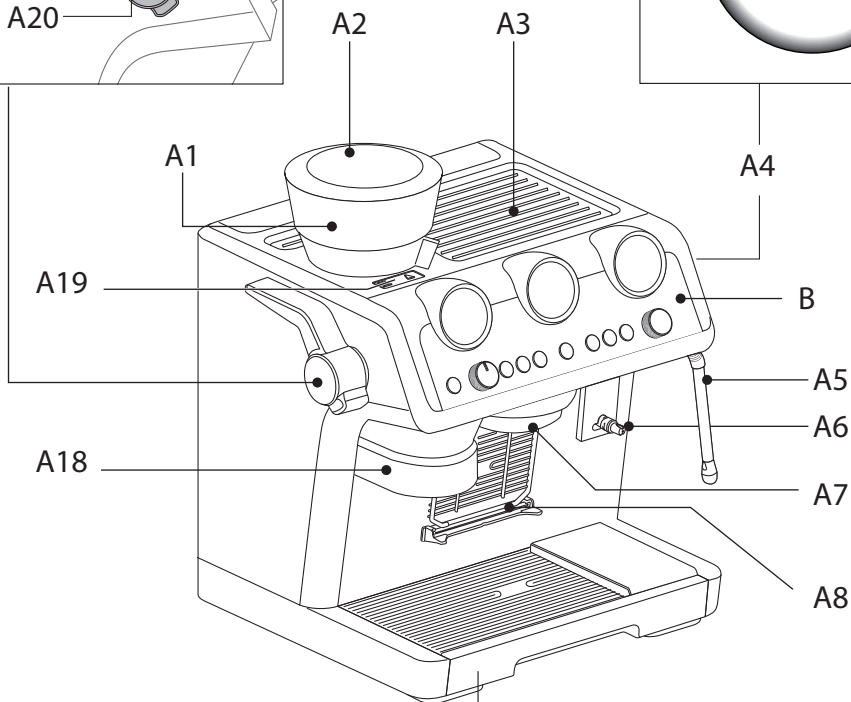
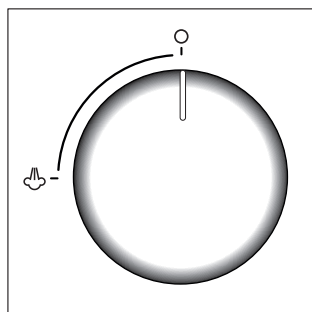
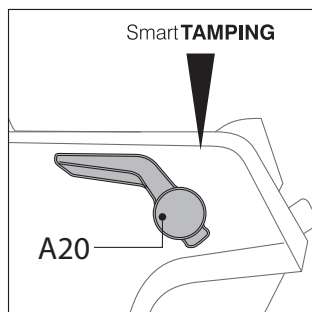
centros de servicios cercanos a usted.

CARACTERISTICAS ELECTRICAS:

120 V~ 60 Hz 1450 W

DeLonghi





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

1.2 Description of control panel - B

- B1. ON/Standby button
- B2. Coffee dose dial
- B3. "X2" button: to use the 2 coffees filter
- B4. Coffee Temperature button
- B5. "Active Rinse" button
- B6. "OK" button: to deliver the beverage/confirm
- B7. Hot water button
- B8. "Descaling" button
- B9. "My" button: to customise beverage quantity
- B10. Beverage selector dial
- B11. Beverage selected light:

Espresso based beverages

- Espresso
- Americano
- Coffee

Milk based beverages

- Cappuccino
- Flat White
- Latte

- B12. "Milk clean" light
- B13. "No beans container" light
- B14. "General alarm" light
- B15. Pressure gauge
- B16. "No water" light
- B17. Beans container empty light

B18. "Energy saving" light

B19. Led module process:

- Indicates the operation the appliance is running
- The setting of the dose level
- The infusion temperature setting

1.3 Description of accessories - C

- C1. Portafilter
- C2. 1-cup coffee filter
- C3. 2-cups coffee filter
- C4. "Water hardness test" indicator paper
- C5. Descaler
- C6. Descaling accessory
- C7. Removable power cord
- C8. Tube brush
- C9. Coffee outlet cleaning disk accessory
- C10. Cloth

1.4 Recommended optional cleaning accessories

Visit Delonghi.com for more information.



Cleaning needle for steam nozzle

(See "Cleaning the steam wand" on page 9)



Cleaning tab

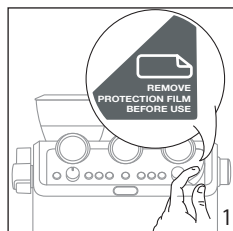
(see "8.1 Cleaning of the coffee outlet")

 **Cleaner**
EAN: 8004399333307

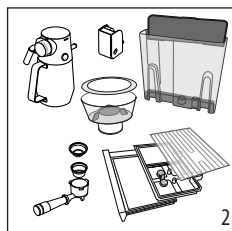
1.5 Description of LatteCrema System - D

- 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

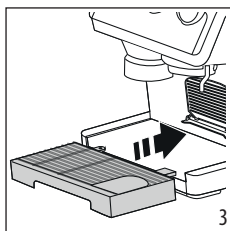
2. PREPARING YOUR MACHINE FOR FIRST USE



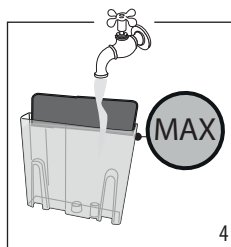
1. Remove stickers and packing materials.



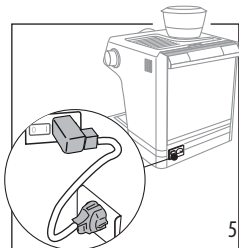
2. Wash and dry all accessories (including water tank) with warm water and washing-up liquid.



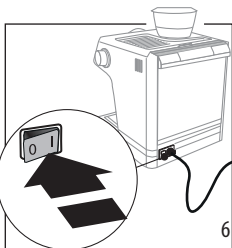
3. Insert the drip tray (A11) complete with cup grill (A9) and (A10).



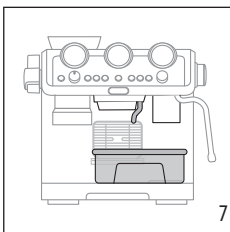
4. Remove the water tank (A15) and fill with fresh clean water, taking care not to exceed the MAX level.



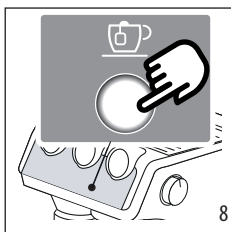
5. Plug the power cord connector (C7) into the socket (A16) at the back of the machine, then plug into the mains socket.



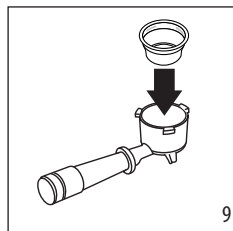
6. Make sure the main switch (A17) at the back of the machine is pressed and in the I position.



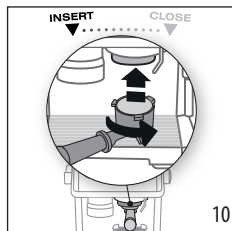
7. Place a container with a minimum capacity of 100 ml under the hot water spout (close to the coffee outlet (A7)).



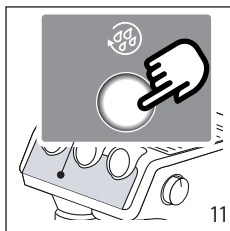
8. Press (B7) e  to rinse.



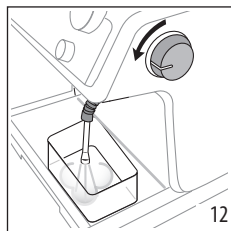
9. Insert coffee filter ((C2) or (C3)) in the portafilter (C1).



10. Attach the filter holder (B2) to the machine. To attach correctly, align the filter holder handle with "INSERT", then turn the handle to the right until it is aligned in the "CLOSE" position.



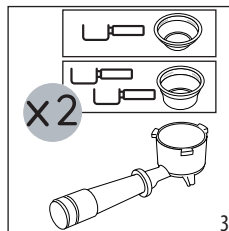
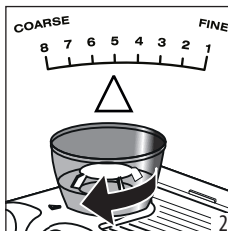
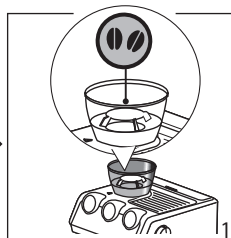
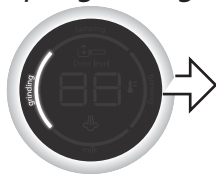
11. Place a container under the portafilter and frothing wand and press  (B5).



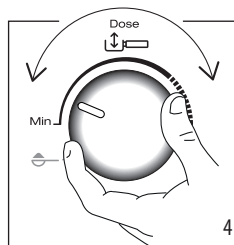
12. Open the steam dial for a few seconds. For optimal steam performance we recommend you repeat this action 3 or 4 times. This is to purge the steam rm before frothing or steaming your milk.

3. COFFEE DELIVERY

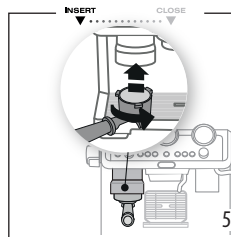
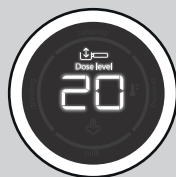
Step 1-grinding



1. Add beans to hopper. Fresh is best; fill in just with the quantity you need.
2. The factory setting is 5 (medium grinding). if you are not satisfied, adjust the level according to your personal taste and the type of coffee (do it while grinding).
3. Select single or double dose filter and place in the portafilter. If you are using the double filter, press the X2 button (this will double the volume of the espresso shot as well).



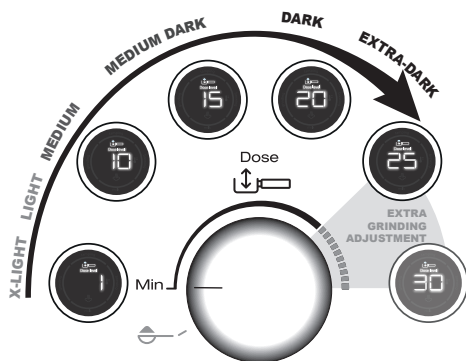
The numbers displayed on the indicator (B19) are a setting reference once the right level of coffee in the portafilter is reached. They do not correspond to grinder settings or to measurement units (gr/oz) or to grinding time. Refer to "3.1 Adjust dose" for suggestions.



4. Set the dose level by adjusting the dial starting from the min. position.

5. Attach portafilter. Once locked into place, grinding will start.

3.1 Adjust dose

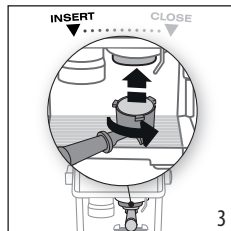
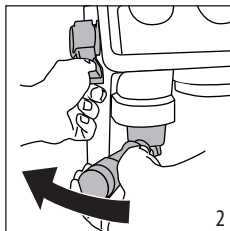
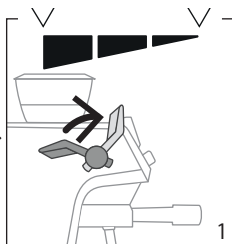
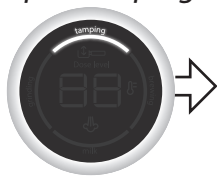


Each variety of coffee beans can behave differently during grinding and this is the reason why setting the dose at the beginning might require extra care.

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 starting from the minimum position.
2. Look at which roasting level your coffee is and based on that, turn the knob slowly, referencing the ranges.

Step 2-tamping



1. After grinding, pull the lever down fully (do not remove portafilter). For a perfect result, you can do it twice.
2. Keep the lever down while removing the portafilter. Once it is done, place back the lever in its original position.
3. Check the dose (see "3.2 The perfect dose") and attach the portafilter to the brewing unit.

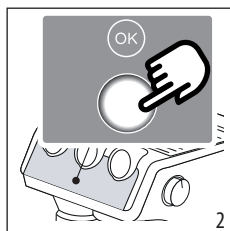
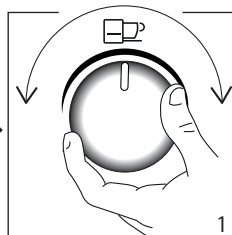
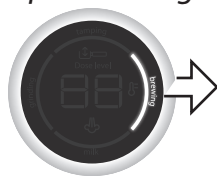
3.2 The perfect dose



- The coffee filters have a laser mark inside to identify the level for perfect dose. Try different levels within the mark, keeping in mind that the minimum dose corresponds to the bottom line of the mark and the maximum dose corresponds to the upper line of the mark.

- Ensure the coffee is at the recommended dosage level after tamping. You may need to adjust the dosage dial more times before reaching the perfect dose.
- If your coffee is over or under extracted and the dose is within the perfect dose range, adjust the grinder settings finer or coarser (see Step 1 - grinding).
Over extracted coffee (pouring too slowly) needs coarser grind
Under extracted coffee (pouring too fast) needs finer grind.
- Barista tip:** Pull the filter holder out while the tamper is still down for polished finish of coffee.

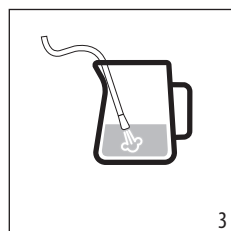
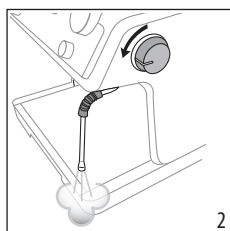
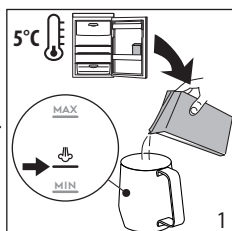
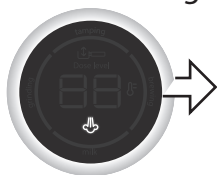
Step 3-brewing



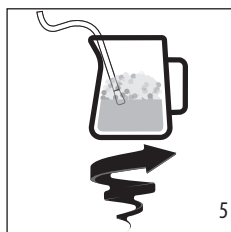
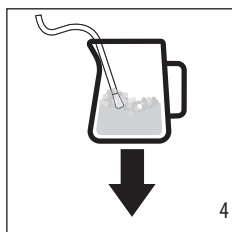
1. Select your beverage.
2. Press OK to start brewing (preinfusion and infusion). Coffee delivery stops automatically.

4. MAKING MILK BEVERAGES

Manual frothing



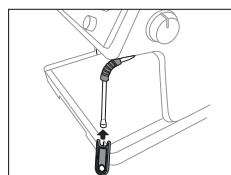
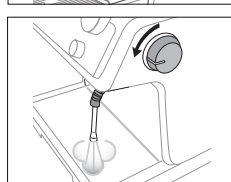
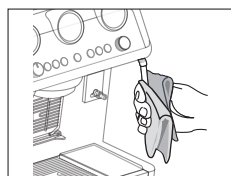
1. Fill the milk jug with fresh cold milk. Milk will up to triple in volume.
2. Turn the steam wand on briefly to purge condensation. Make sure the wand is pointing away from you.
3. To make the froth, put the nozzle on the surface of the milk and air will catch by the mixing of milk and steam.



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 knob off and wait till steam stops completely before removing jug.

Cleaning the steam wand

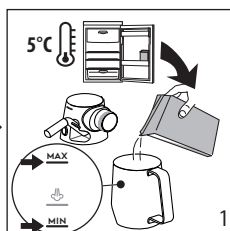
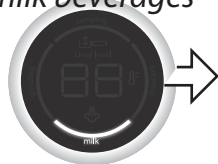
1. After every use, remove with a soft damp cloth any milk residues from the steam wand. For perfect cleaning, we recommend Eco MultiClean: it ensures hygiene by removing milk proteins and fats and can be used to clean the whole machine.
2. Use the steam for a deeper cleaning.
3. To maintain the better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



Barista tips:

- **Fresh is best** : Be sure to use fresh cold milk every time.
- 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 pitcher.

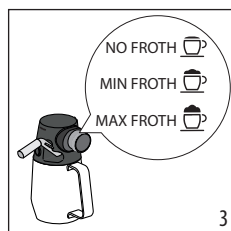
Automatic milk beverages



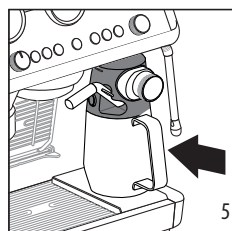
1. Fill the milk container with fresh cold milk from the refrigerator (4-6°C).



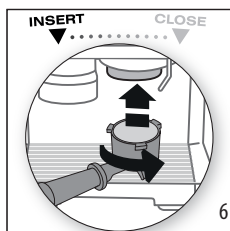
2. Close with the lid.



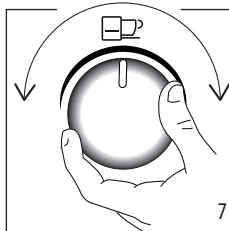
3. Turn the knob to select the desired froth.



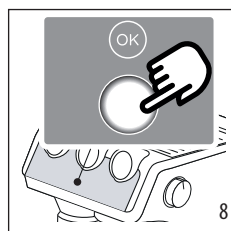
4. Attach the milk container.



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



6. Select your beverage.

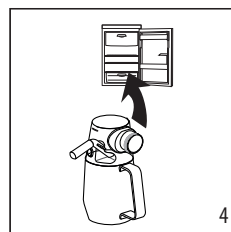
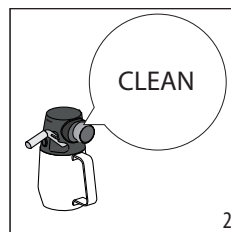
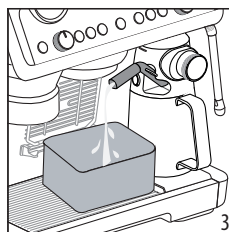
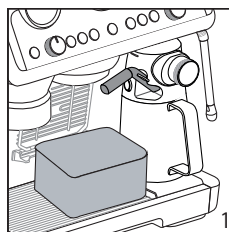


7. Press OK to start brewing. The appliance automatically brews coffee and milk in sequence.

Cleaning Lattecrema System after every use

1. Leave the milk container in the machine (you do not need to empty it). Place a cup or other recipient under the frothed milk spout.
2. Turn the knob to "Clean".
3. Cleaning automatically starts and stops. **Watch out:** Remember, after cleaning, to turn the knob back on foam setting.
4. Remove the milk container and put it in the refrigerator and use soon.

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.



6.1 Milk recipes



Beverage	Espresso	Milk	Milk foam	Approx. Quantity	X2
Cappuccino	1	✓	✓	150 ml	230 ml
Flat White	1	✓	✓	250 ml	330 ml
Latte	1	✓	✗	150 ml	230 ml

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

6.2 Milk froth knob positions:



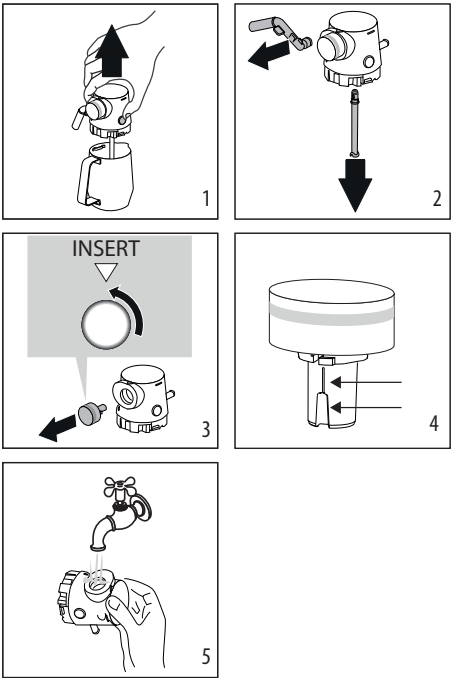
6.3 Cleaning Lattecrema System

DISHWASHER SAFE All components are dishwasher safe, placing them in the top basket. If you do not have a dishwasher, wash by hand as described in the note at the end of the section.

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. Make sure there are no milk residues on the hollow and groove under the dial: if necessary, scrape the groove with a toothpick;
 4. Rinse inside the froth adjustment dial seat with running water;
- Check that the intake tube and spout are not clogged with milk residues;
 - Reassemble all the lid components;
 - Carefully wash and rinse the milk container (D8) ;
 - Attach the lid back on the milk container.

Please note: washing by hand

Washing in a dishwasher guarantees the perfect hygiene of all the components. When washing by hand, wash all components of the milk container lid thoroughly with hot water and immerse them in a basin of hot water for 30 minutes before proceeding as described in point (3) and (4).



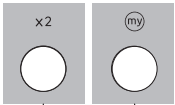
5. EXPLANATION OF LIGHTS

LIGHTS	EXPLANATION OF LIGHTS	OPERATION
All the lights flash briefly	Turning the machine on	Self-diagnosis
 on	The appliance is being turned on for the first time and the water circuit must be filled	Proceed as described in section "Setting la specialista for first use" of the quick guide.
 on	Energy saving is enabled	If you want to disable the function, see section "6. Menù settings"
 on	The beans container is empty	Fill the beans container
 flashing	You are trying to grind coffee but the beans container is empty	Fill the beans container
 on	Insufficient water in tank 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 beverage but water tank is empty	Fill the tank
 on	General alarm	Contact Customer Services
 on	The bean container is not inserted	Insert bean container or check that is completely locked (see fig. 15)
 flashing	The finess of the grind regulation is incorrect (or out of correct range)	Move the selector within the 8 levels from coarse to fine, keeping in mind to: • Always adjust the coffee mill during the grinding • Adjust one grinding level at a time and make at least 5 coffees before adjusting again
	The coffee bean container is not completely insert: the machine does not work for safety reasons	Check that the bean container is completely locked (see fig. 15)
 on	After every use, the LatteCrema System must be cleaned	When all the milk drinks are ready, proceed with automatic cleaning turning the knob 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 (A4)
 flashing	The appliance is on and energy saving is enabled. The steam dial (A4) 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	Descale the appliance as described in section "10. Descaling"
...→		

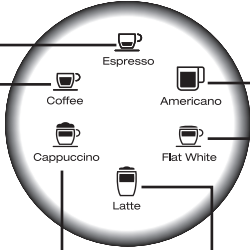
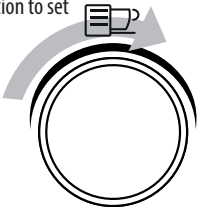
LIGHTS	EXPLANATION OF LIGHTS	OPERATION
 flashing (orange)	Descaling is underway	Complete the operation as described in section “10. Descaling”: the light comes white when the rinsing cycle of descaling is underway
 on (white)	The rinsing cycle of descaling must be performed	
 flashing (white)	The rinsing cycle of descaling is underway	
 on (orange)	Cleaning of the coffee outlet must be performed	See section “8.1 Cleaning of the coffee outlet”
 flashing (orange)	Cleaning of the coffee outlet is underway	
 flashing (white)	The 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 filter holder and repeat the operations to make the perfect dose (see Quick Guide - Step 1 Grinding).
	The coffee filter is blocked.	Rinse the filters under abundant running water or by Active Rinse function (B5).
	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 “10. Descaling”

6. MENU SETTINGS

Enter the setting menu
Press both buttons for 5 seconds to enter setting menu



Select the setting
Turn the knob to select the drink light corresponding to the function to set



Energy saving
Press button to set:

→ **ON**

→ **OFF**

Auto off
Press button to set:

→ **9 minutes**

→ **1,5 hours**

→ **3 hours**

Beep
Press button to set:

→ **Beep ON**

→ **Beep OFF**

Extra grinding adjustment
Press button to set:

→ **1st range**

→ **2nd range**

Default values
Keep pressed **OK** button for 5 seconds, until led stay fixed

Water hardness
Press button to set:

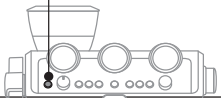
→ **soft**

→ **medium**

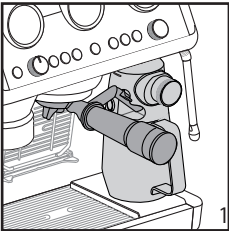
→ **hard**



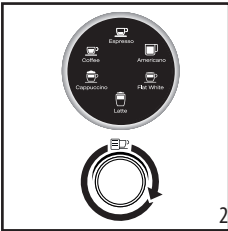
Save new settings:
Press the ON/Standby button to confirm.



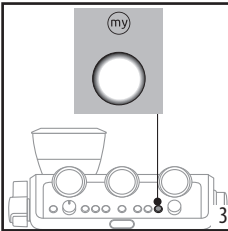
7. CUSTOMISING THE QUANTITY OF COFFEE BEVERAGES WITH THE BUTTON (B9)



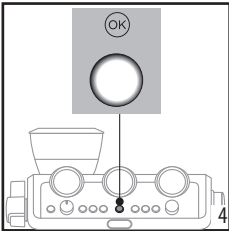
1. Prepare the appliance to deliver the beverage you want to make. Prepare the coffee dose and attach the portafilter to the coffee outlet: if you have to customise a milk based beverage, prepare and also attach the Lattecrema System .



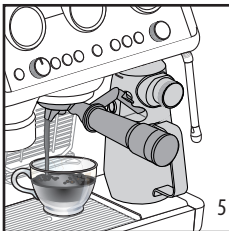
2. Turn the dial (B10) to select the drink to be programmed.



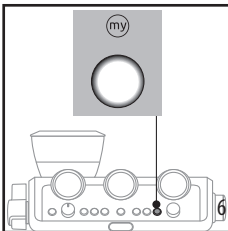
3. Press the  button: the light corresponding to the OK button (B6) comes on steadily and the light corresponding to the  button flashes.



4. Press the OK button to start delivering the beverage. The lights corresponding to the OK and  buttons flash.



5. When you have reached the desired quantity of the beverage, 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.



6. Press the  button to save the new setting. The appliance is ready for use again and the  button remains on. If you do not want to save the new setting, press any other button.

Please note:

- You can programme coffee beverages, but not steam and hot water.
- Programming changes the quantity of the beverages, but not the amount of coffee ground.
- “X2” beverages can be programmed separately.
- My LatteArt**  is not programmable.
- To reset the default beverage quantities, press and hold the  button until it goes off. The selected beverage is reset to the default values.**

Coffee Recipe	Default quantity	Programmable quantity
 Espresso	35 ml	from 25 to 90 ml
 Espresso X2	70 ml	from 50 to 180 ml
 Coffee	80 ml	from 50 to 120 cc
 Coffee X2	160 ml	from 120 to 240 ml
 Americano	100 ml	- espresso: from 25 to 120 ml - water: from 25 to 60 ml
 Americano X2	200 ml	- espresso: from 50-120 ml - water: from 50 to 240 ml

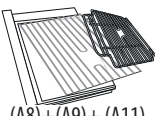
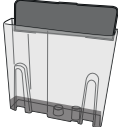
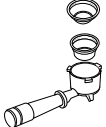
8. CLEANING AND MAINTENANCE

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.

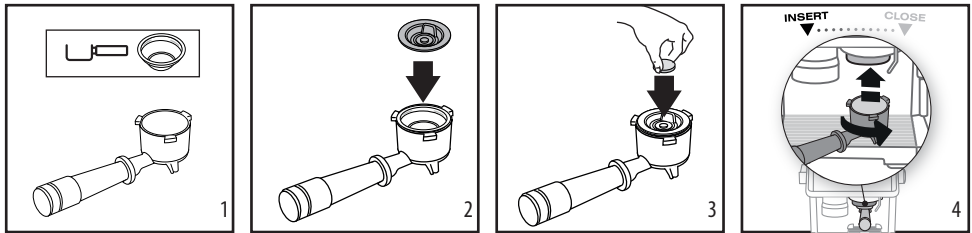
Danger!

- 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.

		 (A8)+(A9)+(A11)			
 DISHWASHER SAFE	×	✓	×	×	×
 Eco MultiClean	✓	×	×	×	×
	✓	×	×	✓	×
	×	✓	✓	✓	✓
	×	✓	✓	×	✓

8.1 Cleaning of the coffee outlet

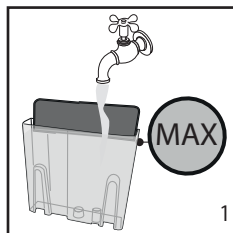
When the  light comes on (orange) (B5), you have to proceed cleaning the coffee circuit. To run the cleaning, you have to purchase dedicated cleaning tabs for coffee makers. For more info, please visit Delonghi.com.



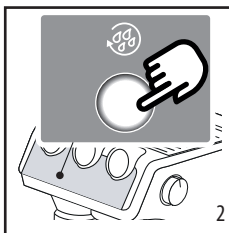
1. Insert the 1-cup coffee filter (C2) in the portafilter (C1);
2. Put on the coffee filter the special disk accessory (C9) (fig. 12) and press it to the bottom;
3. Put on the accessory the cleaning tab (fig. 13);
4. Attach the portafilter to the coffee outlet (A7);



Cleaning of the coffee outlet



5. Fill the water tank (A15). Make sure the drip tray (A11) is empty.



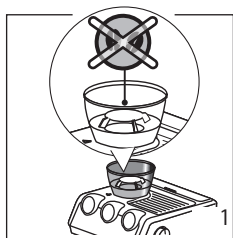
6. Keep pressed the button, until the related light start blinking (orange). After few minutes the cleaning stops automatically;

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

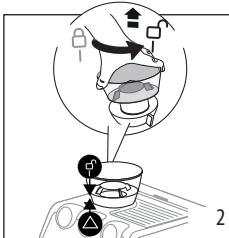
Please note:

This procedure can start by pressing the button (B5) for some seconds. To delete this option, press the same button for 10 seconds.

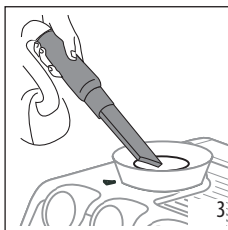
8.2 Cleaning the beans container housing



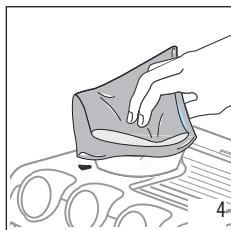
1. Make sure the beans container (A1) is empty. If necessary, operate the coffee mill without beans to empty it:



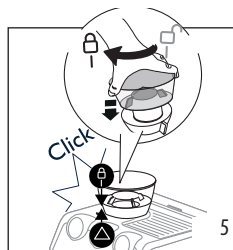
2. Release the beans container by turning it anticlockwise and extract from the appliance;



3. Remove coffee residues using a vacuum cleaner;



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

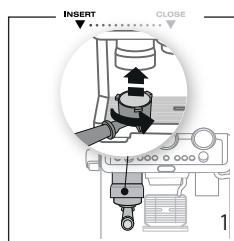


5. Put the container back inserting it in the coffee mill (fig. 15). The container is correctly inserted when the arrow ▲ is lined up with the symbol and you hear a "click".

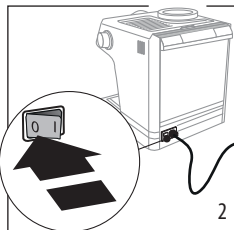
8.3 Cleaning the burr

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

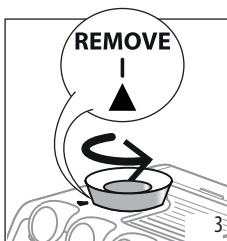
You may also need to remove the burr if it becomes blocked with foreign matter. If this occurs, remove the beans container and clean as follows:



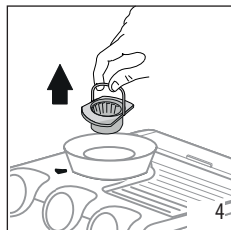
1. Attach the portafilter and operate the mill without beans to free the coffee guide;



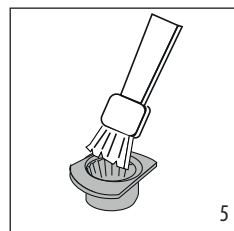
2. Turn the appliance off;



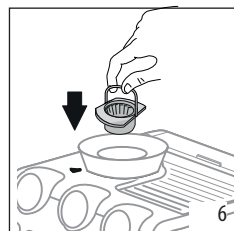
3. Turn the grinding selector anticlockwise as far as it will go to the "REMOVE" position;



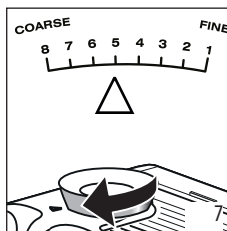
4. Extract the upper burr, gripping it by the handle;



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 selector to select the desired grinding level.

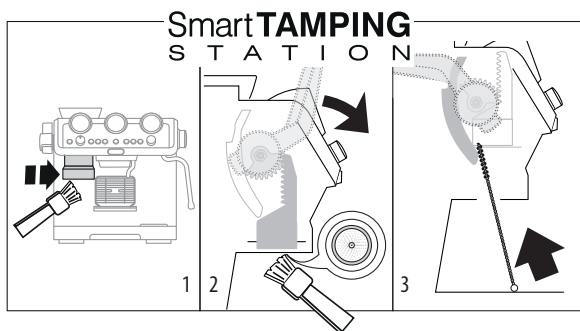
Make sure the burr is inserted correctly by pulling it by the handle. If it is correctly inserted, it will not move.

8.4 Replacing the burrs

When the quantity of coffee becomes even less, contact a customer services centre to have the burrs replaced, then adjust the mill again as follows entering the setting menu ("6. Menù settings") and selecting the first range of the "Extra grinding adjustment". Then turn the ground coffee quantity dial (B2) to minimum position and set the dose like a first use (see "3.2 The perfect dose").

8.5 Cleaning the "Smart tamping station"

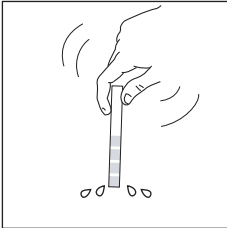
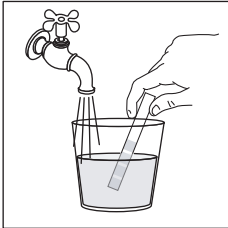
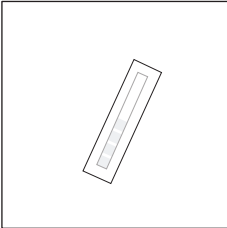
1. Clean the attachment area with a brush;
2. Pull the lever (A20) as far as it will go and clean the presser cylinder with a brush. Then release the lever.
3. Use the tube brush (C8) to clean the coffee funnel.



9. WATER HARDNESS

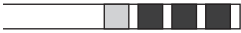
9.1 Water hardness

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 (C4) 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.
- Set the appliance as indicated in section “6. Menu settings”.

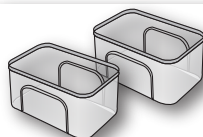
After about a minute, 1, 2, 3, or 4 red squares form, depending on the hardness of the water. Each square corresponds to one level.

Total Hardness Test result	Button	Level
	x 2	1 soft water
		2 medium water
		3 hard or very hard water
		

10. DESCALING



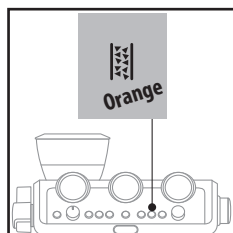
EcoDecalk
mini
100 ml e / 3,40 fl.oz.



2L

Please note

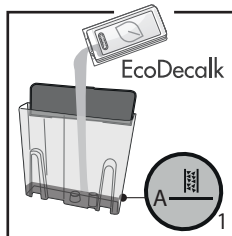
- Before use, read the instructions and the labelling on the descaler pack.
- It is important to use De'Longhi descaler only. Using unsuitable descaler and/or performing descaling incorrectly may result in faults not covered by the manufacturer's guarantee.
- Descaler could damage delicate surfaces.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



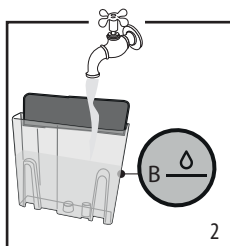
Descalc the appliance when the light (B8) comes on (orange).

Please note

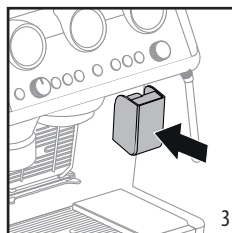
- If you want anticipate the cleaning cycle, press the descaling button (fig. 5) for 3 seconds.
- In case you start the descaling cycle by mistake, you can press the descaling button (fig. 5) for 10 seconds; the rinsing cycle can not be stopped (from step 9).



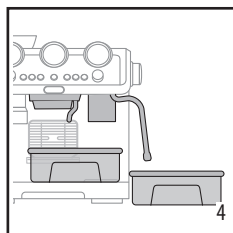
1. (IF PRESENT, REMOVE THE WATER SOFTENER DEVICE). Pour the descaler into the tank up to the level A marked inside the tank (equal to one 100ml packet).



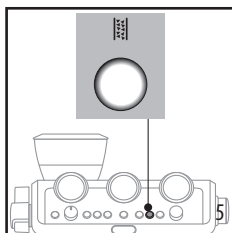
2. Add water (1 liter) up to the level B. Then put the water tank back in the appliance.



3. Insert the dedicated accessory (C6) to the Latte Crema connection (A6).



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. 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.

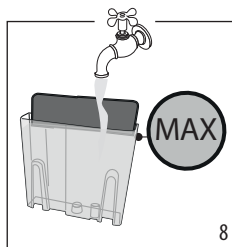
Delivery stops and the light turns to white. This indicates that it is necessary to proceed with rinsing; see next page.



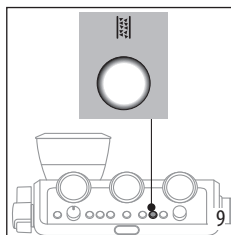
7. DESCALING



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



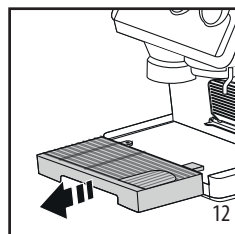
8. Remove the water tank, empty any residues of descaler solution, rinse with running water and fill with fresh water up to the MAX level. Put the tank back in its housing.



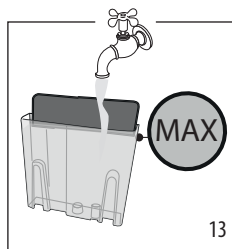
9. Keep pressed the  button until the corresponding light begins to blink: rinsing starts.

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

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



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

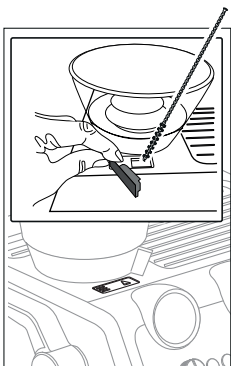


13. Empty, rinse, then fill the water tank with fresh water and replace it.

Now the appliance is ready to use.

11. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
There is water in the drip tray	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 (A15)	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 (B5).
	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 "10. Descaling"
	Coffee grind too fine	Adjust coffee dose and grinding (refer to Quick Guide)
The portafilter cannot be attached to the appliance	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 (2x button (B3) selected or not)
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 (B5).
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 System	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 System is dirty	Clean the cappuccino maker as described in section "6.3 Cleaning Lattecrema System"
	Scale in the water circuit	Descale as described in section "10. 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 "10. Descaling"
...→		

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The appliance does not grind the coffee	There is foreign matter that cannot be ground in the coffee mill	Clean the burrs as described in section "8.3 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 mill without beans or use a vacuum cleaner to remove any remaining beans) • Attach the filter holder and operate the coffee mill a number of times without beans to free the grinder. Attach the filter holder to the outlet of the grinder (A18), lining it up with "INSERT", then turning it to the right. Grinding begins when the filter holder 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 After tamping, there is too much coffee in the filter	The coffee grinder coffee funnel is clogged	Clean as described in section "8.5 Cleaning the "Smart tamping station"". If the problem persists, access the guide by opening the hatch and free it using the brush) 

...→

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 "8.5 Cleaning the "Smart tamping station"", then grind again
	The quantity of ground coffee needs adjusting	Adjust the quantity of coffee with the dial (B2). If the dial is already in the max. position, select the second range of grinding adjustment (see "6. Menu settings"- "Extra grinding adjustment"). If the problem persists, replace the burrs as described in section "8.4 Replacing the burrs"
	Over time the burrs wear down	Replace the burrs as described in section "8.4 Replacing the burrs"

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de machines électriques, il convient de toujours respecter les précautions de sécurité de base, notamment les suivantes :

- Lire toutes les instructions.
- Utiliser cette machine uniquement comme décrit dans ce guide d'utilisation.
Comme pour toute machine électrique, les instructions visent à couvrir le plus grand nombre de situations possibles. La prudence et le bon sens doivent être de mise lors de l'utilisation et de l'installation de cette machine.
- Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution et de blessure, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la machine dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne jamais laisser des enfants utiliser l'appareil.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de monter ou de démonter des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser avec une fiche ou un cordon endommagé, ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou après que celui-ci a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyer l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- 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.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur à gaz ou électrique chaud ou à proximité de celui-ci ni dans un four chauffé.
- Brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, mettre toute commande sur "off", puis retirer la fiche de la prise murale.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui prévu. Cette machine doit être utilisée pour un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation doit être considérée comme inappropriée et donc dangereuse.

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, ne pas retirer l'extérieur de l'appareil ni le couvercle. Ne pas essayer de réparer ou de modifier l'appareil, car cela annulerait la garantie. Les réparations doivent être effectuées uniquement par du personnel de service autorisé !

CONSERVER CE GUIDE

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 plus long.
- Des cordons d'alimentation ou des rallonges plus longs et amovibles sont disponibles et peuvent être utilisés si l'on fait preuve de prudence dans leur utilisation.
- Si une rallonge est utilisée, la puissance électrique indiquée doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil. Si la machine est équipée d'un cordon à 3 fils, de type mise à la terre, la rallonge doit être de type CORDON À 3 FILS AVEC MISE À LA TERRE. Le cordon 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.
- Ce produit est équipé d'une fiche de courant alternatif polarisée (une fiche ayant une lame plus large que l'autre). Cette fiche ne se branche à la prise de courant que d'une seule manière. Il s'agit d'un dispositif de sécurité. Si l'on ne parvient pas à introduire complètement la fiche dans la prise, essayer de l'inverser. Si la fiche ne rentre toujours pas dans la prise, contacter un électricien pour remplacer la prise de courant obsolète. Ne pas forcer la fonction de sécurité de la fiche polarisée.

1. DESCRIPTION

1.1 Description de l'appareil - A

- A1. Bac à grains
- A2. Couvercle du bac à grains
- A3. Repose-tasses
- A4. Bouton de vapeur
- A5. Bec et tige vapeur
- A6. Embout de raccordement du système Lattecrema
- A7. Sortie du café
- A8. Grille pour tasses à espresso
- A9. Grille pour verres ou grandes tasses
- A10. Grille du plateau d'égouttement
- A11. Plateau d'égouttement
- A12. Indicateur du niveau d'eau dans le plateau d'égouttement
- A13. Couvercle du réservoir d'eau
- A14. Poignée d'extraction du réservoir d'eau
- A15. Réservoir d'eau
- A16. Prise de raccordement du cordon d'alimentation
- A17. Interrupteur général (Marche/Arrêt)
- A18. Sortie du moulin à café (station de bourrage)
- A19. Couvercle d'accès à la goulotte de café du moulin à café
- A20. Levier de tassage

1.2 Description du panneau de commande - B

- B1. Interrupteur Marche/Standby
- B2. Sélecteur de dose de café
- B3. Touche « x2 » : pour utiliser le filtre pour 2 cafés
- B4. Touche de température du café
- B5. Touche « Rinçage »
- B6. Touche « OK » : pour distribuer la boisson/confirmer
- B7. Touche eau chaude
- B8. Touche « détartrage »
- B9. Touche « My » : pour personnaliser la quantité de cafés
- B10. Sélecteur de boisson
- B11. Voyant de boisson sélectionnée :

Boissons à base d'espresso

- Espresso
- Long noir
- Café

Boissons à base de lait

- Cappuccino
- Flat White
- Latté

- B12. Voyant « Nettoyage lait »
- B13. Voyant « Bac à grains vide »
- B14. Voyant « Alarme générale »
- B15. Manomètre
- B16. Voyant « Réservoir d'eau vide »
- B17. Voyant « Bac à grains vide »

B18. Voyant « Mode économie d'énergie »

B19. Processus du module DEL :

- Indique quelle opération la machine effectue
- Le réglage de la dose
- Le réglage de la température d'infusion

1.3 Description des accessoires - C

- C1. Porte-filtre
- C2. Filtre 1 tasse
- C3. Filtre 2 tasses
- C4. Bandelette de test de dureté de l'eau
- C5. Détartrant
- C6. Accessoire de détartrage
- C7. Cordon d'alimentation amovible
- C8. Brosse pour tube
- C9. Disque de nettoyage de la sortie de café
- C10. Chiffon

1.4 Accessoires de nettoyage recommandés en option

Visitez le site Delonghi.com pour plus d'informations.



Aiguille de nettoyage pour bec de vapeur

(Voir "Nettoyage de la tige de vapeur" page 31)



Pastille de nettoyage

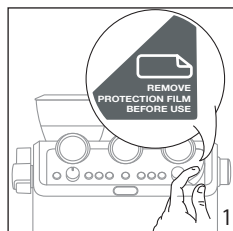
(voir "8.1 Nettoyage de la sortie de café")

 **Produit nettoyant**
EAN : 8004399333307

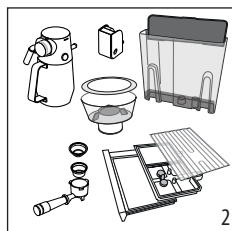
1.5 Description du Système LatteCrema - D

- D1. Couvercle du réservoir de lait
- D2. Embout de raccordement du réservoir de lait
- D3. Touche pour ouvrir le couvercle
- D4. Mousseur à lait (réglable en hauteur)
- D5. Cadran de réglage de la mousse
- D6. Boîtier du cadran
- D7. Tube d'entrée du lait
- D8. Réservoir de lait

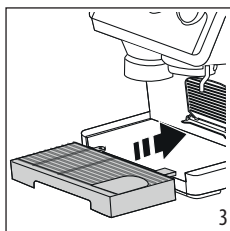
2. PRÉPARER LA MACHINE POUR LA PREMIÈRE UTILISATION



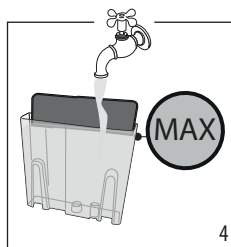
1. Retirer le matériel d'emballage et les autocollants.



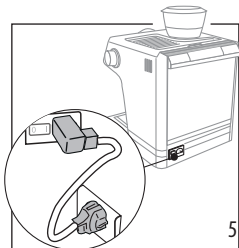
2. Laver et sécher tous les accessoires (y compris le réservoir d'eau) à l'eau chaude et avec du liquide vaisselle.



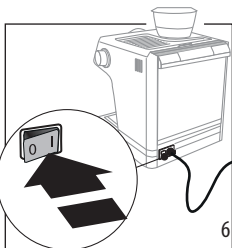
3. Installer le plateau d'égouttement (A11) avec la grill pour tasse (A9) et (A10).



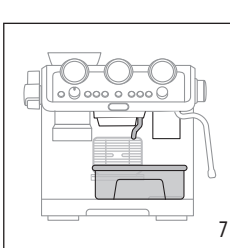
4. Retirer le réservoir d'eau (A15) et remplir avec de l'eau fraîche et propre en veillant à ne pas dépasser le niveau MAX.



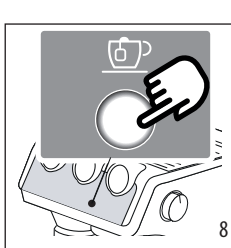
5. Brancher la prise à raccordement du cordon d'alimentation (C7) dans la prise (A16) qui se trouve à l'arrière de la machine puis brancher l'appareil à une prise de secteur.



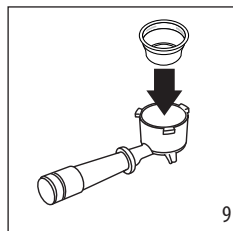
6. S'assurer que l'interrupteur général (A17) à l'arrière de l'appareil est enfoncé et en position I.



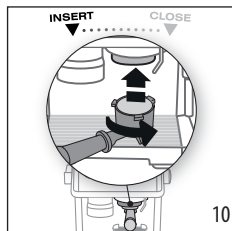
7. Placer un récipient d'une capacité minimum de 3.4 fl oz/ 100 ml sous le bec d'eau chaude (près de la sortie du café (A7)).



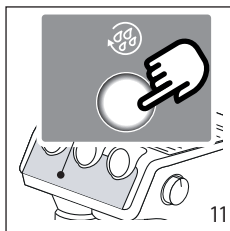
8. Appuyer sur (B7) et  pour rincer.



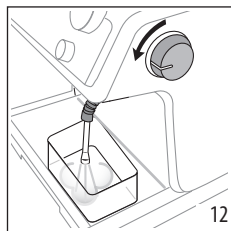
9. Mettre un filtre à café ((C2) ou (C3)) dans le porte-filtre (C1).



10. Fixer le porte-filtre à la machine. Pour le fixer correctement, aligner la poignée du porte-filtre avec « INSERT » (INSÉRER) puis tourner la poignée vers la droite jusqu'à ce qu'elle soit alignée en la position « CLOSE » (FERMER).



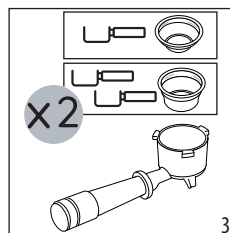
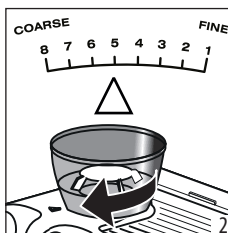
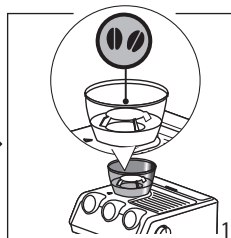
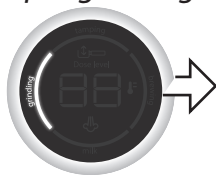
11. Placer un récipient sous le porte-filtre et la tige du mousser et appuyer sur  (B5).



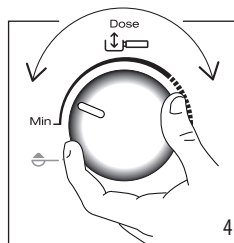
12. Ouvrir le bouton de vapeur pendant quelques secondes. Pour une efficacité optimale de la vapeur, nous recommandons de répéter cette opération 3 ou 4 fois. Cela permet de purger la vapeur avant de faire mousser le lait.

3. DISTRIBUTION DU CAFÉ

Step 1-grinding



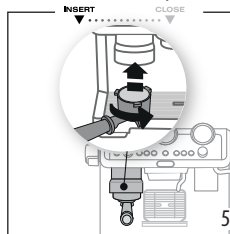
1. Ajouter des grains de café dans le bac à grains. Le café est meilleur s'il est frais, il est donc préférable de ne remplir que la quantité de grains nécessaire.
2. Le réglage d'usine est de 5 (mouture moyenne). Si ce réglage ne convient pas, ajuster le niveau en fonction des goûts personnels et du type de café (faire le réglage pendant la mouture).
3. Sélectionner un filtre 1 tasse ou 2 tasses et le placer dans le porte-filtre. Si l'on utilise un filtre 2 tasses, appuyer sur la touche « X2 » (ceci permet de doubler le volume de la distribution d'espresso).



Les chiffres affichés sur l'indicateur (B19) sont une référence de réglage une fois que le niveau approprié de café a été atteint dans le porte-filtre. Il ne correspondent pas aux paramètres du moulin à café ou à des unités de mesure (gr/oz) ni à un temps de broyage. Se référer à "3.1 Ajuster la dose" pour des conseils.

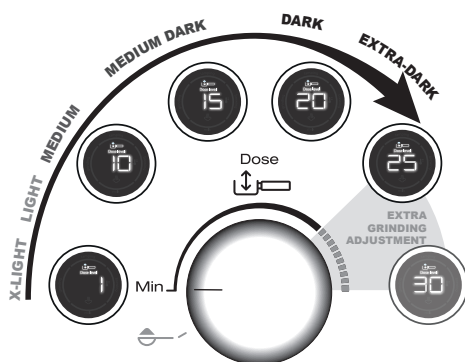


4. Régler le niveau de dosage en ajustant le sélecteur de dose en partant de la position min.



5. Fixer le porte-filtre. Une fois bloqué en place, le broyage commence.

3.1 Ajuster la dose

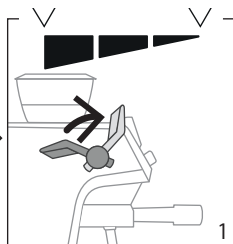
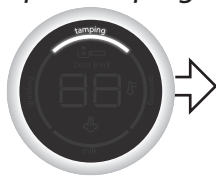


Chaque variété de grains de café peut se comporter différemment lors du broyage et c'est la raison pour laquelle le réglage de la dose au début peut nécessiter un soin particulier.

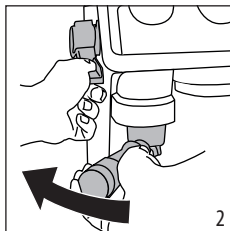
Avec cette illustration, nous donnons quelques indications sur la manière de régler la dose. Il convient de noter que les plages de réglage suggérées, basées sur le niveau de torréfaction, sont certainement un bon point de départ, mais elles peuvent varier légèrement en fonction de la composition spécifique des grains de café utilisés.

1. Régler la dose en partant de la position minimale.
2. Regarder quel est le niveau de torréfaction du café utilisé et, sur cette base, tourner lentement le bouton en se référant aux plages de réglage.

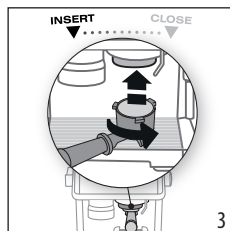
Step 2-tamping



1. Après le broyage, tirer le levier à fond (ne pas retirer le porte-filtre). Pour un résultat parfait, il est possible de le faire deux fois.



2. Maintenir le levier vers le bas pendant que l'on retire le porte-filtre. Une fois que c'est fait, remettre le levier dans sa position initiale.



3. Vérifier la dose (voir "3.2 La dose parfaite") et fixer le porte-filtre au moulin à café.

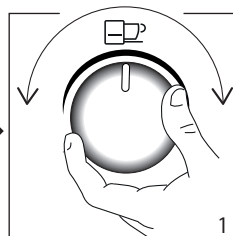
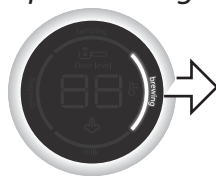
3.2 La dose parfaite



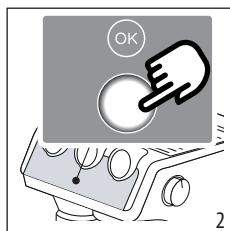
- Les filtres à café ont une marque laser à l'intérieur pour identifier le niveau de la dose parfaite. Essayer différents niveaux dans les limites de la marque, en gardant à l'esprit que la dose minimum correspond à la ligne inférieure de la marque et la dose maximale à la ligne supérieure de celle-ci.

- S'assurer que le café est au niveau de dosage recommandé après le tassement. Il peut être nécessaire d'ajuster le sélecteur de dose plusieurs fois avant d'obtenir la dose parfaite.
- Si le café est trop ou pas assez extrait et que la dose se situe dans la plage de dose parfaite, ajuster les réglages du moulin plus fin ou plus grossier (voir l'étape 1 - mouture).
Un café sur-extrait (écoulement trop lent) nécessite une mouture plus grossière
Un café sous-extrait (écoulement trop rapide) nécessite une mouture plus fine.
- Astuce de barman :** Retirer le porte-filtre quand le tasseur est encore abaissé pour une finition parfaite du café.

Step 3-brewing



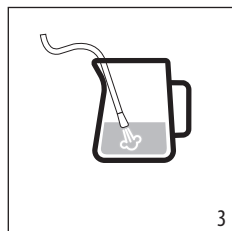
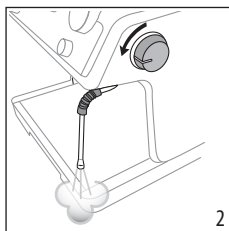
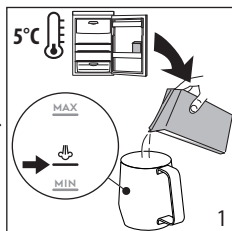
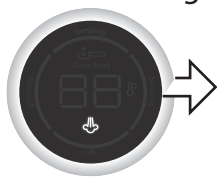
1. Sélectionner la boisson souhaitée.



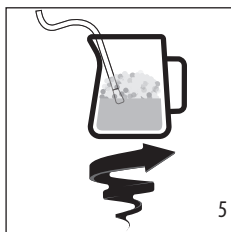
2. Appuyer sur OK pour commencer la préparation du café (pré-infusion et infusion). La distribution du café s'arrête automatiquement.

4. PRÉPARATION DE BOISSONS À BASE DE LAIT

Manual frothing



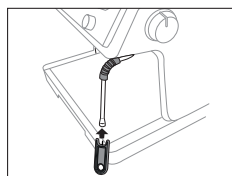
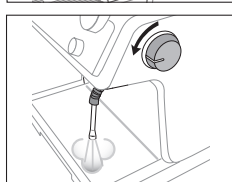
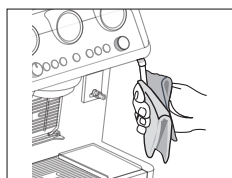
1. Remplir le pot à lait de lait frais et froid. Le volume du lait ira jusqu'à tripler.
2. Allumer brièvement la tige vapeur pour purger la condensation. S'assurer que la tige n'est pas tournée vers soi.
3. Pour obtenir la mousse de lait, placer le bec sur la surface du lait et l'air sera aspiré par le mélange de lait et de vapeur.



4. Garder le bec vapeur à la surface et veiller à ne pas créer des grandes bulles en ne laissant pas trop d'air entrer.
5. Insérer le bec vapeur légèrement dans le lait pour créer un tourbillon. Lorsque la température souhaitée est atteinte, éteindre le bouton de vapeur et attendre que la vapeur s'arrête complètement avant de retirer le pot.

Nettoyage de la tige de vapeur

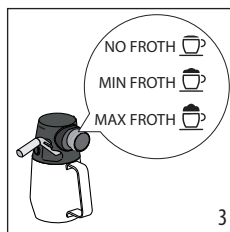
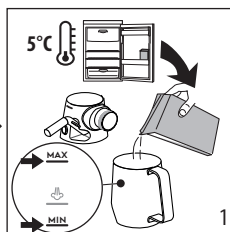
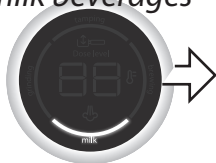
1. Après chaque utilisation, éliminer les résidus de lait de la tige de vapeur à l'aide d'un chiffon doux humide. Pour un nettoyage parfait, nous recommandons Eco MultiClean : il assure l'hygiène en éliminant les protéines et les graisses du lait et peut être utilisé pour nettoyer toute la machine.
2. Utiliser la vapeur pour un nettoyage en profondeur.
3. Pour une meilleure utilisation de la tige de vapeur, nous conseillons d'acheter l'Outil de nettoyage pour ouvrir les 3 trous du bec.



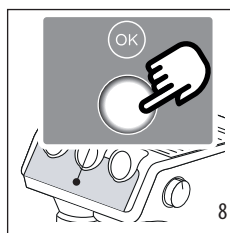
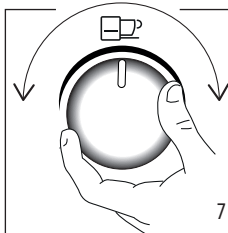
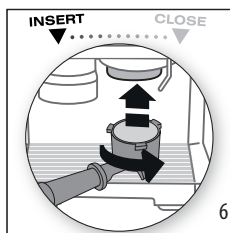
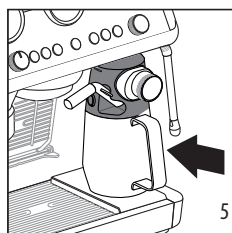
Astuces de barman :

- **Frais est mieux :** S'assurer de toujours utiliser du lait frais.
- Il est recommandé d'utiliser du lait entier pour de meilleurs résultats. La texture de la mousse variera en fonction des types de lait et des alternatives végétales utilisées.
- Après avoir fait mousser le lait, éliminer les bulles indésirables en remuant le pot.

Automatic milk beverages



1. Remplir le pot de lait avec du lait frais et froid provenant réfrigérateur (4-6°C).
2. Fermer avec le couvercle.
3. Tourner le bouton pour sélectionner la mousse souhaitée.

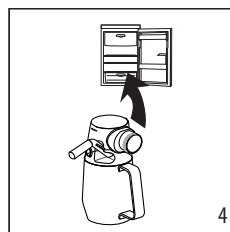
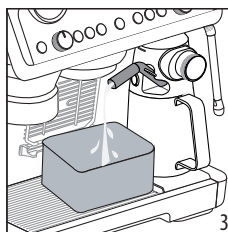
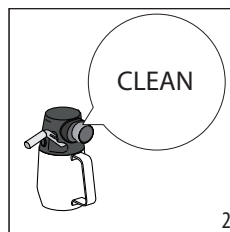
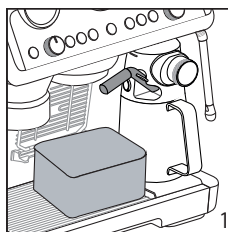


4. Fixer le pot à lait.
5. Préparer la dose parfaite (voir «3. Distribution du café»). Étapes 1- mouture et 2- tassage et fixer le porte-filtre.
6. Sélectionner la boisson souhaitée.
7. Appuyer sur OK pour démarrer l'infusion. L'appareil infuse automatiquement le café puis le lait.

Nettoyer le Système Lattecrema après chaque utilisation

1. Laisser le pot à lait dans la machine (il n'est pas nécessaire de le vider). Placer une tasse ou un autre récipient sous le mousseur à lait.
2. Tourner le bouton sur « Nettoyer ».
3. Le nettoyage démarre et s'arrête automatiquement.
Attention : Se rappeler, après le nettoyage, de tourner le bouton pour le remettre sur le paramètre « mousse ».
4. Retirer le pot à lait et le mettre dans le réfrigérateur pour l'utiliser bientôt.

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



6.1 Recettes à base de lait



Boisson	Espresso	Lait	Mousse de lait	Quantité approx. (fl oz/ml)	X2 (fl oz/ml)
Cappuccino	1	✓	✓	5.1 / 150 ml	7.8 / 230
Flat White	1	✓	✓	8.4 / 250 ml	11.1 / 330 ml
Latté	1	✓	✗	5.1 / 150 ml	7.8 / 230

- **Boissons avec double dose de lait :** Remplir le pot à lait avec une quantité suffisante de lait, en veillant à ne pas dépasser le niveau MAX indiqué sur le pot. Chaque marque sur le côté du pot correspond à environ 100 ml de lait.
- Utiliser du lait entier frais et froid permet d'obtenir les meilleurs résultats.

6.2 Positions du bouton de réglage de la mousse de lait :



6.3 Nettoyage du Système Lattecrema

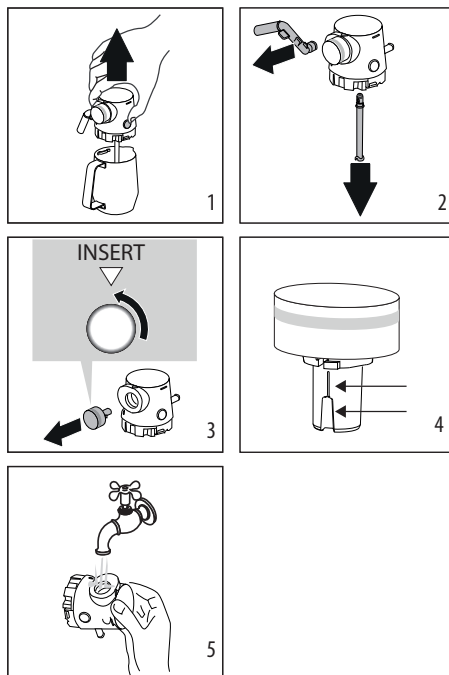


Tous les composants peuvent être lavés dans le lave-vaisselle en les plaçant dans le panier du haut. En l'absence de lave-vaisselle, les laver à la main comme indiqué dans la note à la fin de la section.

1. Appuyer sur la touche d'ouverture (D3) et soulever le couvercle du pot à lait (D1);
 2. Retirer le mousser à lait (D4) et le tube d'entrée du lait (D7);
 3. S'assurer qu'il ne reste aucun résidu de lait dans le creux et la rainure sous le cadran : si nécessaire, gratter la rainure à l'aide d'un cure-dent;
 4. Rincer l'intérieur du siège du cadran de réglage de la mousse sous l'eau courante;
- Vérifier que le tube d'entrée et le mousser ne sont pas obstrués par des résidus de lait;
 - Remonter tous les composants du couvercle;
 - Laver et rincer minutieusement le pot à lait (D8);
 - Fixer le dos du couvercle au pot à lait.

N.B. : lavage à la main

Le lavage au lave-vaisselle garantit une hygiène parfaite de tous les composants. En cas de lavage à la main, il convient de laver à l'eau chaude tous les composants du couvercle du pot à lait avec soin et de les immerger dans une baignoire d'eau chaude pendant 30 minutes avant de procéder comme indiqué aux points (3) et (4).

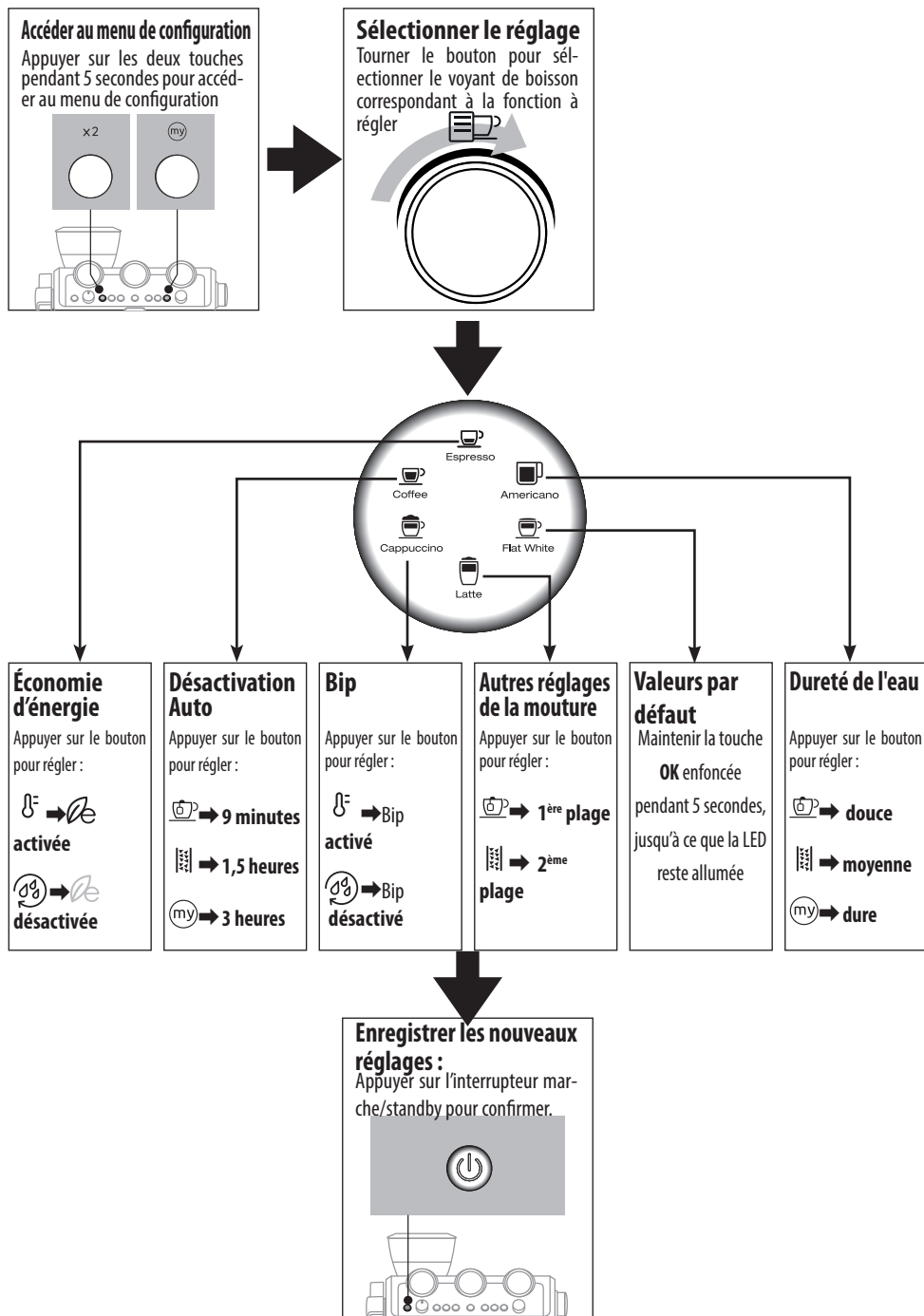


5. EXPLICATION DES VOYANTS

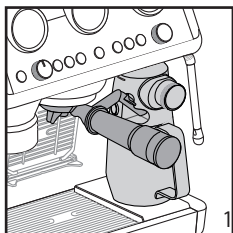
VOYANTS	EXPLICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
Tous les voyants clignotent brièvement	Allumage de la machine	Auto-diagnostic
 allumé	L'appareil est mis en marche pour la première fois et le circuit d'eau doit être rempli	Procéder comme décrit dans la section « Cycle de première utilisation » du Guide de démarrage rapide.
 allumé	Le mode Économie d'énergie est activé	Si l'on souhaite désactiver cette fonction, voir la section « 6. Menu Configuration »
 allumé	Le bac à grains de café est vide	Remplir le bac à grains de café
 clignotant	On essaie de mouliner du café mais le bac à grains est vide	Remplir le bac à grains de café
 allumé	Le niveau d'eau dans le réservoir est insuffisant ou le réservoir n'est pas installé correctement	Remplir le réservoir d'eau ou retirer le réservoir et le remettre en place correctement
 clignotant	On essaie de préparer une boisson mais le réservoir d'eau est vide	Remplir le réservoir
 allumé	Alarme générale	Contactez le service clientèle
 allumé	Le bac à grains n'est pas installé	Installer le bac à grains ou vérifier qu'il est parfaitement en place et bloqué (voir fig. 15)
 clignotant	Le réglage de la finesse de la mouture est incorrecte (ou hors des limites de la plage admissible)	Déplacer le sélecteur sur l'un des 8 niveaux, de grossier à fin, en gardant à l'esprit qu'il est nécessaire de : • Toujours régler le moulin à café pendant la mouture • Ajuster un niveau de mouture à la fois et faire au moins 5 cafés avant d'effectuer un nouveau réglage
	Le bac à grains de café n'est pas complètement inséré : la machine ne fonctionne pas pour des raisons de sécurité	Vérifier que le bac à grains de café est parfaitement en place et bloqué (voir fig. 15)
 allumé	Après chaque utilisation, il est nécessaire de nettoyer le Système LatteCrema	Quand toutes les boissons à base de lait sont prêtes, procéder au nettoyage automatique en tournant le bouton sur Nettoyage
 allumé	L'appareil est allumé et prêt à être utilisé	L'appareil est à la bonne température pour distribuer la vapeur. Pour obtenir de la vapeur, tourner le bouton de vapeur (A4)
...→		

VOYANTS	EXPLICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
 clignotant	L'appareil est allumé et le mode économie d'énergie est activé. Le bouton de vapeur (A4) est en position de distribution de vapeur	Le voyant clignote pour indiquer que l'appareil se prépare à produire de la vapeur. La distribution commence dès que l'appareil est à température
	L'appareil est en train de chauffer pour être prêt à l'emploi	L'appareil est à température lorsque le voyant reste allumé en permanence
	L'appareil produit de la vapeur	
 allumé (orange)	Il est nécessaire d'effectuer le détartrage	Détartre l'appareil comme expliquer dans la section «10. Détartrage»
 clignotant (orange)	Détartrage en cours	Terminer l'opération comme décrit dans la section «10. Détartrage» : le voyant devient blanc quand le cycle de rinçage après détartrage est en cours
 allumé (blanc)	Il est nécessaire d'effectuer le cycle de rinçage après détartrage	
 clignotant (blanc)	Le cycle de rinçage après détartrage est en cours	
 allumé (orange)	Il est nécessaire de nettoyer la sortie de café	Voir la section «8.1 Nettoyage de la sortie de café»
 clignotant (orange)	Le nettoyage de la sortie de café est en cours	
 clignotant (blanc)	Le rinçage est en cours	
 clignotant	Si le filtre de l'adoucisseur d'eau est présent, une bulle d'air peut avoir été libérée à l'intérieur du circuit, obstruant l'écoulement	Appuyer sur la touche (B7) correspondant au voyant  . L'écoulement commence et s'arrête automatiquement.
	La mouture est trop fine et le café s'écoule trop lentement ou pas du tout	Extraire le porte-filtre et répéter les opérations pour obtenir la dose parfaite (voir le Guide de démarrage rapide - Étape 1 : la mouture).
	Le filtre à café est bloqué.	Rincer abondamment les filtres sous l'eau courante ou avec la fonction Rinçage (B5).
	Le réservoir a été installé de manière incorrecte et les vannes du fond ne sont pas ouvertes	Appuyer légèrement sur le réservoir pour ouvrir les valves du fond
	Tartre dans le circuit d'eau	Détartre comme décrit dans la section «10. Détartrage»

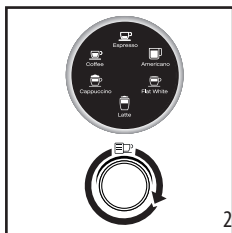
6. MENU CONFIGURATION



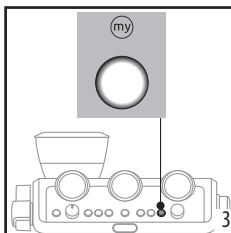
7. PERSONNALISER LA QUANTITÉ DE BOISSON À BASE DE CAFÉ AVEC LA TOUCHE (B9)



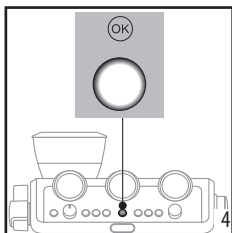
1. Préparer l'appareil pour délivrer la boisson que l'on souhaite préparer. Préparer la dose de café et fixer le porte-filtre à la sortie du café : si l'on souhaite personnaliser une boisson à base de lait, préparer et également fixer le système Lattecrema.



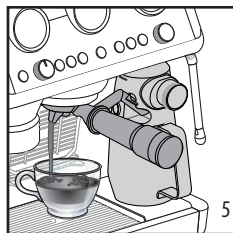
2. Tourner le sélecteur (B10) pour choisir la boisson à programmer.



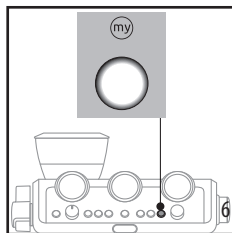
3. Appuyer sur la touche  : le voyant correspondant à la touche OK (B6) s'allume et reste fixe et le voyant correspondant à la touche  clignote.



4. Appuyer sur la touche OK pour démarrer l'écoulement de la boisson. Les voyants correspondant aux touches OK et  clignotent.



5. Une fois que l'on a obtenu la quantité de boisson souhaitée, appuyer de nouveau sur la touche OK. Si la recette comprend un autre ingrédient, la distribution commence : lorsque la quantité souhaitée a été atteinte, appuyer à nouveau sur la touche OK.



6. Appuyer sur la touche  pour enregistrer le nouveau réglage. L'appareil est prêt pour être utilisé de nouveau et la touche  reste allumée.

Si l'on ne souhaite pas enregistrer le nouveau réglage, appuyer sur une touche quelconque.

N.B. :

- Il est possible de programmer des boissons à base de café mais pas la vapeur ni l'eau chaude.
- La programmation change la quantité des boissons mais pas la quantité de café moulu.
- Il est possible de programmer des boissons « X2 » séparément.
- **My LatteArt**  n'est pas programmable.
- **Pour réinitialiser** des quantités de boisson par défaut, appuyer sur la touche  et la maintenir enfoncée jusqu'à ce que la lumière s'éteigne. La boisson sélectionnée est réinitialisée avec les valeurs par défaut.

Recette à base de café	Quantité par défaut (fl oz / ml)	Quantité programmable (fl oz / ml)
 Espresso	1.2 / 35	de 0.8 / 25 à 3 / 90
 Espresso X2	2.4 / 70	de 1.7 / 50 à 6 / 180
 Coffee	2.7 / 80	de 1.7 / 50 à 4 / 120
 Coffee X2	5.4 / 160	de 4 / 120 à 8.1 / 240
 Americano	3.4 / 100	• espresso : de 0.8 / 25 à 4 / 120 • eau : de 0.8 / 25 à 2 / 60
 Americano X2	6.8 / 200	• espresso : de 1.7 / 50 à 4 / 120 • eau : de 1.7 / 50 à 8.1 / 240

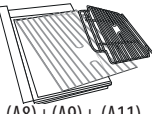
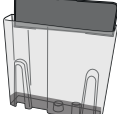
8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Important !

- Ne pas utiliser de solvants, de détergents abrasifs ou d'alcool pour nettoyer la machine à café.
- Ne pas utiliser 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, nous recommandons d'effectuer un cycle de rinçage avant de le réutiliser.

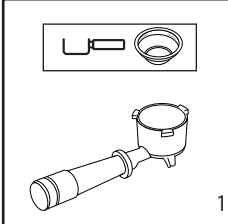
Danger !

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

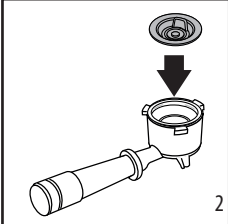
		 (A8)+(A9)+(A11)			
	×	✓	×	×	×
	✓	×	×	×	×
	✓	×	×	✓	×
	×	✓	✓	✓	✓
	×	✓	✓	×	✓

8.1 Nettoyage de la sortie de café

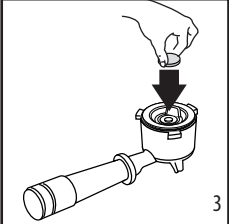
Quand le voyant  s'allume (orange) (B5), il est nécessaire de procéder au nettoyage du circuit du café. Pour effectuer le nettoyage, il est nécessaire d'acheter les pastilles de nettoyage spéciales pour machines à café. Pour plus d'informations, visiter Delonghi.com.

- 

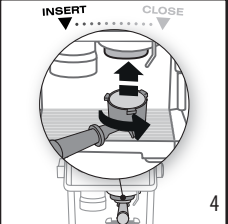
1. Installer le filtre à café 1 tasse (C2) dans le porte-filtre (C1);



2. Mettre le disque spécial sur le filtre à café (C9) (fig. 12) et l'enfoncer jusqu'au fond ;



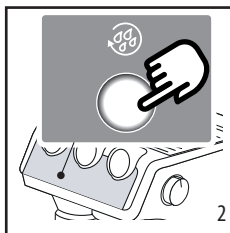
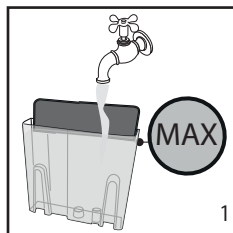
3. Poser la pastille de nettoyage sur le disque ;



4. Fixer le porte-filtre à la sortie de café (A7);



Nettoyage de la sortie de café



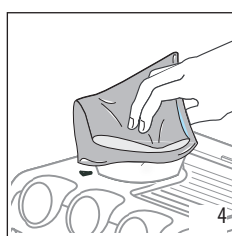
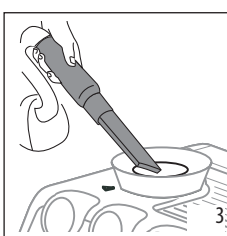
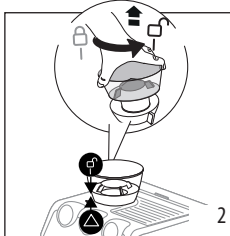
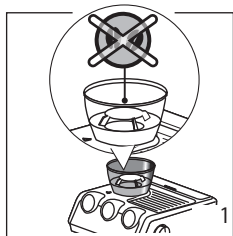
5. Remplir le réservoir à eau (A15) et vider le plateau d'égouttement (A11).
6. Maintenir la touche  enfoncée jusqu'à ce que le voyant correspondant commence à clignoter (orange). Après quelques minutes, le nettoyage s'arrête automatiquement ;

- Retirer le porte-filtre et le disque de nettoyage (accessoire) ;
- Laver le porte-filtre et le filtre sous l'eau du robinet ;
- Remettre le porte-filtre en place et effectuer un rinçage en appuyant sur la touche  : nous conseillons de placer un récipient sous le porte-filtre ;
- Retirer et vider le plateau d'égouttement.

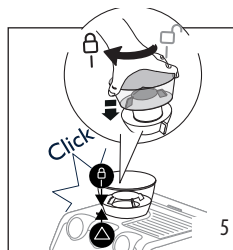
N.B. :

Cette procédure peut démarrer en appuyant sur la touche ( (B5)) pendant quelques secondes. Pour supprimer cette option, appuyer sur la même touche pendant 10 secondes.

8.2 Nettoyage du logement du bac à grains à café



1. S'assurer que le bac à grains de café (A1) est vide. Si nécessaire, mettre le moulin à café dans grains pour le vider ;
2. Libérer le bac à grains de café en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et l'extraire de l'appareil ;
3. Éliminer les résidus de café à l'aide d'un aspirateur ;
4. Nettoyer le logement du bac à grains à l'aide d'un chiffon humide puis sécher ;

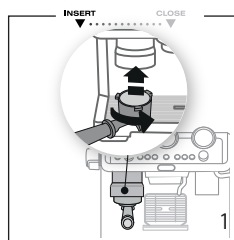


5. Remettre le bac à grains en place en l'insérant dans le moulin à café (fig. 15). Le bac est installé correctement quand la flèche  est alignée avec le symbole  et quand on entend un « clic ».

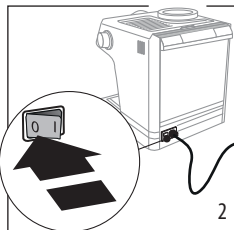
8.3 Nettoyage de la meule

Lorsque l'on nettoie le bac à grains, il convient de nettoyer le logement du bac et la meule supérieure avec un chiffon humide. Il est possible de retirer la meule et de la faire remplacer par un centre de service clientèle agréé.

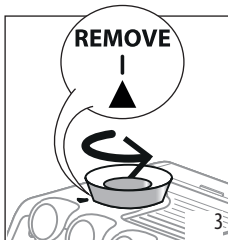
Il peut aussi être nécessaire de retirer la meule si elle est obstruée par des corps étrangers. Si cela se produit, retirer le bac à grains et le nettoyer comme suit :



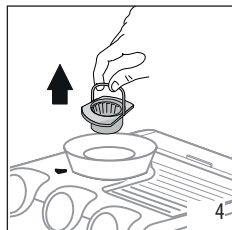
1. Fixer le porte-filtre et faire fonctionner le moulin sans grains pour libérer la goulotte de café ;



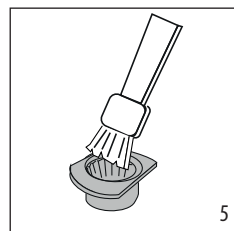
2. Éteindre l'appareil ;



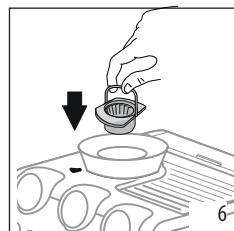
3. Tourner le sélecteur de mouture dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « RETIRER » ;



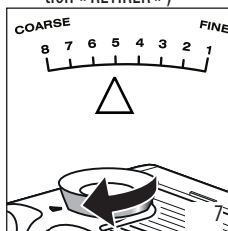
4. Extraire la meule supérieure, en la saisissant par la poignée ;



5. Nettoyer la meule avec une brosse (non fournie) et éliminer les résidus de café à l'aide d'un aspirateur ;



6. Remettre la meule supérieure en place ;



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

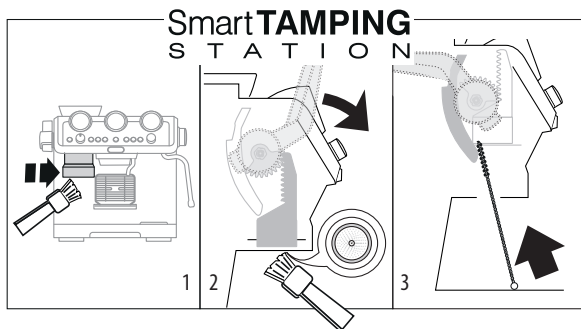
S'assurer que la meule est installée correctement en la tirant par la poignée. Si elle est installée correctement, elle ne bougera pas.

8.4 Remplacer les meules

Lorsque la quantité de café diminue encore plus, contacter un centre de service clientèle pour faire remplacer les meules, puis régler à nouveau le moulin comme suit en entrant dans le menu de configuration («6. Menu Configuration») et en sélectionnant la première plage du « Autres réglages de la mouture ». Ensuite, tourner le sélecteur de dose de café (B2) sur la position minimum et régler la dose comme pour la première utilisation (voir «3.2 La dose parfaite»).

8.5 Nettoyage de la « station de tassage Smart »

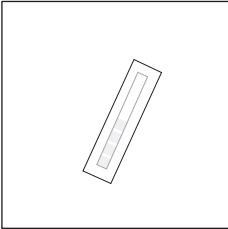
1. Nettoyer la zone de fixation à l'aide d'une brosse ;
2. Tirer le levier (A20) le plus possible et nettoyer le vérin du tasseur avec une brosse. Puis relâcher le levier.
3. Utiliser une brosse pour tube (C8) pour nettoyer l'entonnoir à café.



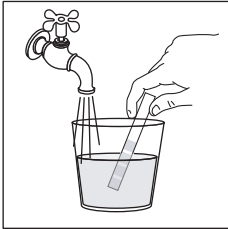
9. DURETÉ DE L'EAU

9.1 Dureté de l'eau

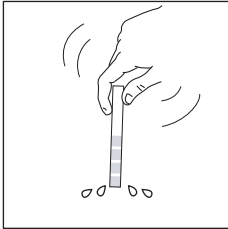
Le voyant de détartrage  (B8) s'allume après une période de temps établie en fonction de la dureté de l'eau. La machine peut également être programmée en fonction de la dureté réelle de l'eau dans les différentes régions, auquel cas un détartrage peut être nécessaire moins fréquemment.



1. Retirer la bandelette de « TOTAL HARDNESS TEST » (C4) (TEST DE DURETÉ) de son emballage.



2. Plonger complètement la bandelette dans un verre d'eau pendant une seconde.



3. Retirer la bandelette de l'eau et la secouer légèrement.

• Régler l'appareil comme indiqué dans la section "6. Menu Configuration".

Après environ une minute, 1, 2, 3 ou 4 carrés rouges apparaîtront, en fonction de la dureté de l'eau. Chaque carré correspond à un niveau.

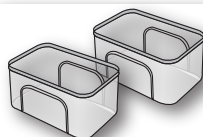
Résultat du test de dureté totale	Touche	Niveau
	x 2	1 Eau douce
		
		2 Eau moyennement dure
		
		3 Eau dure ou très dure
		

10. DÉTARTRAGE

40
Minutes



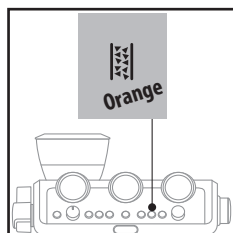

EcoDecalk
100 ml e⁺/3,40 fl.oz. *mini*



2L

N.B.

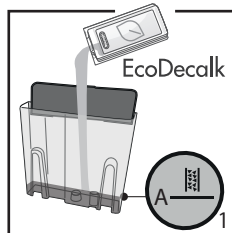
- Avant de l'utiliser, lire le mode d'emploi et l'étiquetage figurant sur l'emballage du détartrant.
- Il est important de n'utiliser que le détartrant De'Longhi. L'utilisation d'un détartrant inapproprié et/ou un détartrage effectué de manière incorrecte peuvent entraîner des défauts non couverts par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



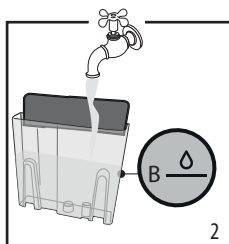
Détartrer l'appareil quand le voyant  (B8) s'allume (orange).

N.B.

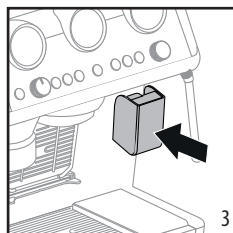
- Si l'on anticipe le cycle de nettoyage, appuyer sur le bouton de détartrage (fig. 5) pendant 3 secondes.
- En cas de cycle de détartrage lancé par erreur, il est possible d'appuyer sur le bouton de détartrage (fig. 5) pendant 10 secondes. En revanche, il n'est pas possible d'arrêter le cycle de rinçage (à partir de l'étape 9).



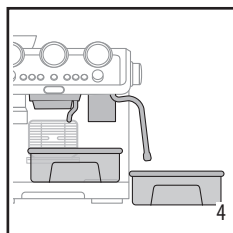
1. (RETIRER L'ADOUCESEUR D'EAU S'IL EST PRÉSENT). Verser le produit de détartrage dans le réservoir jusqu'au niveau  A marqué à l'intérieur du réservoir (soit une confection de 100 ml).



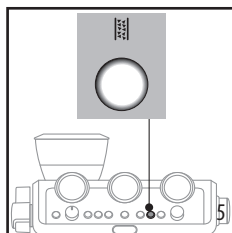
2. Ajouter de l'eau (1 litre) jusqu'au niveau  B. Puis remettre le réservoir d'eau en place dans l'appareil.



3. Insérer l'accessoire (C6) sur l'embout de raccordement Latté Crema (A6).



4. S'assurer que le porte-filtre n'est pas fixé et placer un récipient sous la sortie de café, le bec d'eau chaude et l'autre récipient sous la tige de vapeur.



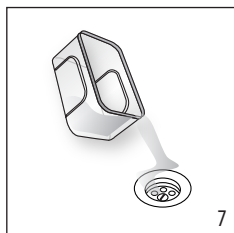
5. Maintenir le bouton  enfoncé jusqu'à ce que le voyant correspondant commence à clignoter : le détartrage commence.

6. Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant sort de la tige de vapeur et de la sortie de café. Le programme de détartrage élimine les dépôts calcaires présents dans l'appareil en effectuant, automatiquement, une série de rinçage et de pauses jusqu'à ce que le réservoir soit vide.

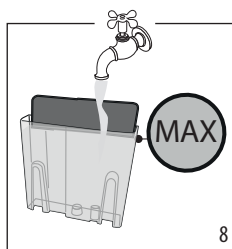
L'écoulement s'arrête et le  voyant devient blanc. Cela indique qu'il est nécessaire de procéder au rinçage : voir page suivante.



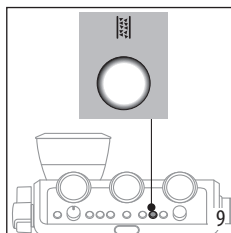
7. DÉTARTRAGE



7. Vider les récipients utilisés pour récupérer la solution détartrante et les repositionner une fois vides.

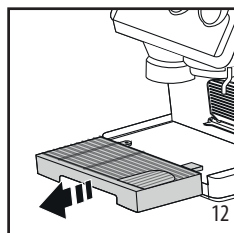


8. Retirer le réservoir d'eau, vider tout résidu de solution détartrante, rincer sous l'eau courante et remplir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX. Remettre le réservoir en place.

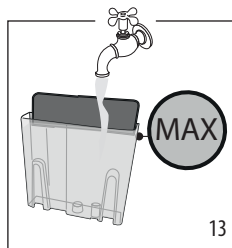


9. Maintenir le bouton  enfoncé jusqu'à ce que le voyant correspondant commence à clignoter : le rinçage commence.

10. Lorsque le rinçage est terminé, la distribution s'arrête et l'appareil se prépare à être utilisé à nouveau.
11. Vider les récipients utilisés pour récupérer l'eau de rinçage.



12. Retirer et vider le plateau d'égouttement, puis le remettre en place dans l'appareil.



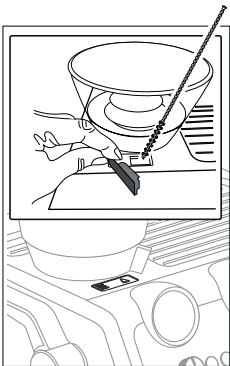
13. Vider, rincer, puis remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et le remettre en place.

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

11. DIAGNOSTIC DE PANNE

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
De l'eau est présente dans le plateau d'égouttement	Cela est normal en raison des opérations des circuits d'eau internes	Vider régulièrement le plateau et le nettoyer
La machine ne distribue pas le café espresso	Réservoir d'eau vide (A15)	Remplir le réservoir
	Le voyant  est allumé pour indiquer que le circuit du café ou de la vapeur est vide	Appuyer sur la touche correspondant au voyant  pour remplir le circuit
	Le filtre à café est bloqué	Rincer abondamment les filtres sous l'eau courante ou avec la fonction Rinçage (B5).
	Le réservoir a été installé de manière incorrecte et les vannes du fond ne sont pas ouvertes	Appuyer légèrement sur le réservoir pour ouvrir les valves du fond
	Tartre dans le circuit d'eau	Détartrer comme décrit dans la section «10. Détartrage»
	Mouture du café trop fine	Ajuster la dose de café et la mouture (Consulter le Guide de démarrage rapide)
Impossible de fixer le porte-filtre à l'appareil	Le café moulu n'a pas été tassé ou l'a été de trop	Répéter la mouture avec les nouveaux réglages. Réduire la quantité de café moulu : contrôler si le filtre (filtre 1 tasse ou 2 tasses) est de la même taille que le sélecteur de quantité de mouture (touche X2 (B3) sélectionnée ou pas)
Le café espresso s'égoutte en passant par les bords du porte-filtre plutôt que par les trous	Le porte-filtre est mal installé	Fixer correctement le porte-filtre et le faire tourner fermement jusqu'à la butée
	Le joint de la chaudière à espresso a perdu de son élasticité ou est sale	Faire remplacer le joint de la chaudière à espresso par le service clientèle
	Le filtre à café est bouché	Rincer abondamment les filtres sous l'eau courante ou avec la fonction Rinçage (B5).
La crème du café est trop légère (s'écoule par le bec trop rapidement)	Les réglages de l'appareil doivent être revus	Voir le guide du café pour des conseils
La crème du café est trop foncée (s'écoule par le bec trop lentement)	Les réglages de l'appareil doivent être revus	Voir le guide du café pour des conseils
...→		

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Aucune mousse de lait ne se forme quand on prépare un cappuccino avec le Système LatteCrema	Le lait n'est pas assez froid	Toujours utiliser du lait à température de réfrigérateur
	Le cadran de réglage de la mousse (DS) n'est pas dans la bonne position	Vérifier et tourner le cadran de réglage de la mousse vers la droite (☞ mousse max ; ☞ mousse moy ; ☞ mousse min)
	Le Système LatteCrema est sale	Nettoyer le dispositif à cappuccino comme décrit dans la section «6.3 Nettoyage du Système Lattecrema»
	Tartre dans le circuit d'eau	Détartrer comme décrit dans la section «10. Détartrage»
A la fin du détartrage, l'appareil nécessite un nouveau rinçage	Pendant le cycle de rinçage, le réservoir d'eau n'a pas été rempli au niveau MAX	Compléter le cycle de rinçage à partir du point (8) de la section «10. Détartrage»
L'appareil ne broie pas le café	Un corps étranger ne pouvant pas être broyé se trouve dans le moulin à café	Nettoyer les meules comme indiqué dans la section «8.3 Nettoyage de la meule», en s'assurant de retirer tous les grains de café du bac à grains (A1) avant de l'extraire. Avant de remettre la meule en place, éliminer tous les résidus du logement (fig.14)
	Le bac à grains de café n'est pas positionné correctement	Le bac est installé correctement quand la flèche ▲ est alignée avec le symbole ☐ et quand on entend un « clic ».
Si l'on souhaite changer le type de café	Il est nécessaire de retirer tous les grains de café présents dans la machine	• Vider le bac à grains (si nécessaire, faire fonctionner le moulin à café sans grains ou utiliser un aspirateur pour enlever les grains restants) • Fixer le porte-filtre et faire fonctionner le moulin à café plusieurs fois sans grains pour libérer le moulin. Fixer le porte-filtre à la sortie du moulin à café (A18), en l'alignant avec « INSERT » (INSÉRER) puis en le tournant vers la droite. Le broyage commence lorsque le porte-filtre atteint la position « CLOSE » (FERMER) et s'arrête automatiquement. Répéter l'opération jusqu'à ce que le filtre soit vide • Placer le nouveau café dans le bac à grains • Si la quantité de café moulu n'est pas suffisante pour atteindre la dose parfaite, procéder au réglage de l'appareil comme pour la première utilisation
...→		

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Après le broyage, le filtre à café est vide Après le tassage, il y a trop de café dans le filtre	L'entonnoir du moulin à café est bouché	Nettoyer comme décrit dans la section «8.5 Nettoyage de la « station de tassage Smart »». Si le problème persiste, accéder à la goulotte en ouvrant la trappe et la libérer à l'aide de la brosse 
Après le broyage, le café moulu dans le filtre n'atteint pas la « dose parfaite »	La Station de tassage Smart » doit d'être nettoyée	Nettoyer, comme décrit dans la section «8.5 Nettoyage de la « station de tassage Smart »», puis broyer de nouveau des grains
	La quantité de café moulu doit être ajustée	Ajuster la quantité de café avec le sélecteur de dose (B2). Si le sélecteur est déjà en position max, sélectionner la seconde plage de réglage de la mouture (voir «6. Menu Configuration»- «Autres réglages de la mouture»). Si le problème persiste, remplacer les meules comme décrit dans la section «8.4 Remplacer les meules»
	Les meules s'usent au fil du temps	Remplacer les meules comme décrit dans la section «8.4 Remplacer les meules»

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 de la 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 el aparato, 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 invirtiéndolo. 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. Bandeja de tazas
- A4. Marcación de vapor
- A5. Varilla y boquilla de vapor
- A6. Sistema de conexión LatteCrema
- A7. Salida del café
- A8. Rejilla de taza para espresso
- A9. Rejilla para vasos o tazones
- A10. Rejilla de la bandeja de goteo
- A11. Bandeja de goteo
- A12. Indicador de nivel de agua bandeja de goteo
- A13. Tapa del depósito de agua
- A14. Asa de extracción del depósito de agua
- A15. Depósito de agua
- A16. Enchufe del cable de alimentación
- A17. Interruptor principal (ON/OFF)
- A18. Salida del molino de café (estación de apisonado)
- A19. Tapa para acceder al molino de café guía del café
- A20. Palanca de presión

1.2 Descripción del panel de control - B

- B1. Botón ON/Standby
- B2. Marcación de la dosis de café
- B3. botón "X2": para usar el filtro de 2 cafés
- B4. Botón de la temperatura del café
- B5. Botón "Activar Enjuague"
- B6. Botón "OK": para suministrar bebida/confirmar
- B7. Botón agua caliente
- B8. Botón "Descalcificación"
- B9. Botón "Mi": para personalizar la cantidad de la bebida
- B10. Marcación selector de bebida
- B11. Luz de bebida seleccionada:

Bebidas a base de espresso

- Espresso
- Americano
- Café

Bebidas a base de leche

- Cappuccino
- Blanco Plano
- Leche

- B12. Luz "Leche limpia"
- B13. Luz "Sin recipiente de granos"
- B14. Luz "Alarma general"
- B15. Medidor de presión
- B16. Luz "Sin agua"
- B17. Luz recipiente de granos vacío

B18. Luz "Ahorro de energía"

B19. Led proceso de módulo:

- Indica la operación el aparato está funcionando
- El ajuste del nivel de dosis
- El ajuste de la temperatura de la infusión

1.3 Descripción de los accesorios - C

- C1. Portafiltro
- C2. Filtro 1 taza de café
- C3. Filtro 2 tazas de café
- C4. Papel indicador "Prueba de dureza del agua"
- C5. Descalcificador
- C6. Accesorio de descalcificación
- C7. Cable de alimentación extraíble
- C8. Cepillo de tubo
- C9. Accesorio del disco de limpieza de la salida del café
- C10. Paño

1.4 Accesorios de limpieza opcionales recomendados

Visite Delonghi.com para más información.



Aguja de limpieza para la boquilla de vapor

(Véase "Limpieza de la varilla de vapor" en página 53)



Tableta de limpieza

(véase "8.1 Limpieza de la salida del café")



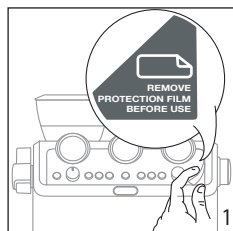
Limpiador

EAN: 8004399333307

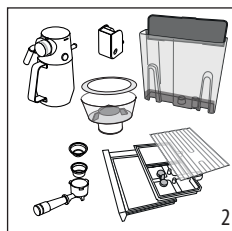
1.5 Descripción del Sistema LatteCrema - D

- D1. Tapa del recipiente de leche
- D2. Conector del recipiente de leche
- D3. Botón de liberación de la tapa
- D4. Pico de leche (altura ajustable)
- D5. Perilla de selección de espuma
- D6. Carcasa de la perilla
- D7. Tubo de entrada de leche
- D8. Recipiente de leche

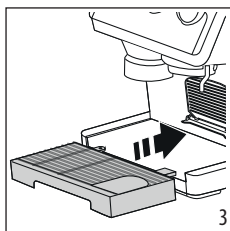
2. PREPARANDO SU MÁQUINA PARA EL PRIMER USO



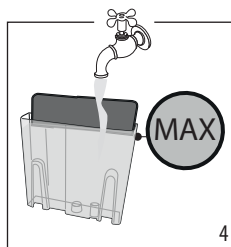
1. Quite las pegatinas y los materiales de embalaje.



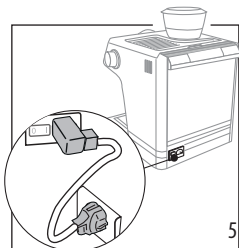
2. Lave y seque todos los accesorios (incluyendo el depósito de agua) con agua tibia y detergente líquido.



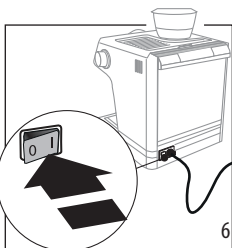
3. Introduzca la bandeja de goteo (A11) completa con la rejilla de tazas (A9) y (A10).



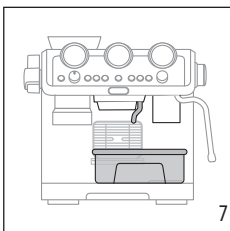
4. Remueva el depósito de agua (A15) y llénelo con agua limpia fresca, teniendo cuidado de no exceder el nivel MÁX.



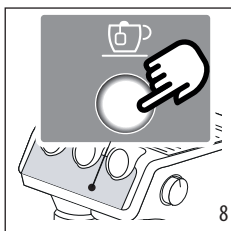
5. Enchufe el conector del cable de alimentación en el enchufe (C7) de la parte posterior de la máquina (A16) y luego enchúfelo a la toma de corriente.



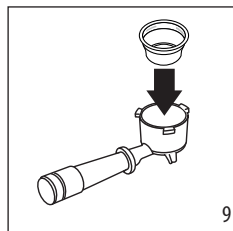
6. Asegúrese de que el interruptor principal (A17) de la parte trasera de la máquina esté presionado y en la posición I.



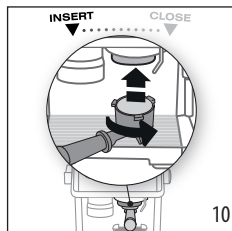
7. Coloque un recipiente con una capacidad mínima de 3.4 fl oz / 100 ml debajo del pico del agua caliente (cerca de la salida de café (A7)).



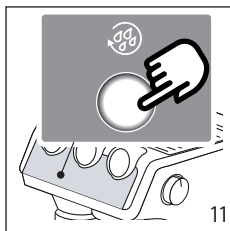
8. Pulse (B7) y  para enjuagar.



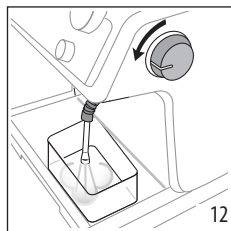
9. Introduzca el filtro de café ((C2) o (C3)) en el portafiltro (C1).



10. Conecte el portafiltro a la máquina. Para colocarlo correctamente, alinee el asa del portafiltros con "INSERT" (INSERTAR), y luego gire el asa a la derecha hasta que quede alineado en la posición "CLOSE" (CERRAR).



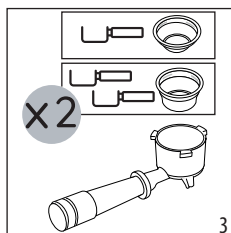
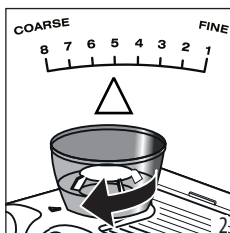
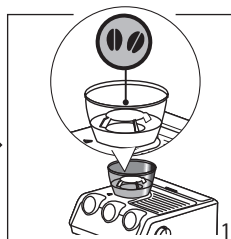
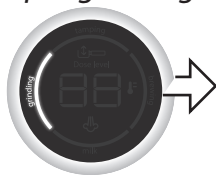
11. Coloque un recipiente bajo el portafiltro y la varilla de espuma y presione  (B5).



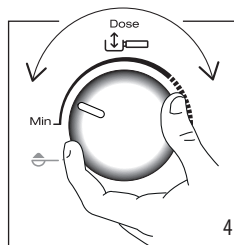
12. Abra la marcación de vapor por pocos segundos. Para un rendimiento óptimo del vapor, le recomendamos que repita esta acción 3 o 4 veces. Esto es para purgar el vapor antes de espumar o vaporizar la leche.

3. SUMINISTRO DE CAFÉ

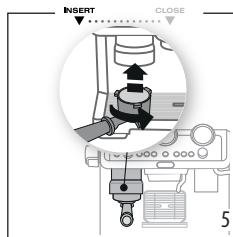
Step 1-grinding



1. Añada granos a la tolva. Frescos es mejor; rellene solo con la cantidad que necesite.
2. El ajuste de fábrica es 5 (molienda media). si no está satisfecho, ajuste el nivel de acuerdo con su gusto personal y el tipo de café (hágalo mientras muele).
3. Seleccione el filtro de dosis simple o doble y colóquelo en el portafiltro. Si utiliza el filtro doble, pulse el botón X2 (esto también duplicará el volumen de la captura de café expreso).



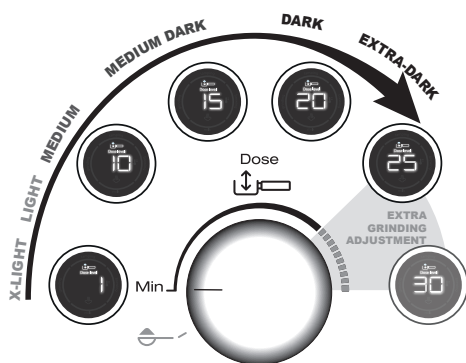
Los números que aparecen en el indicador (B19) son una referencia de ajuste una vez que se alcanza el nivel correcto de café en el portafiltro. No corresponden con los ajustes del molinillo ni con las unidades de medida (gr/oz) ni con el tiempo de molienda.



4. Ajuste el nivel de la dosis ajustando la marcación a partir de la posición mínima.

5. Conecte el portafiltro. Una vez que se fija en su lugar, la molienda comenzará.

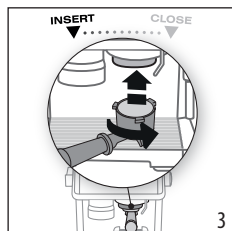
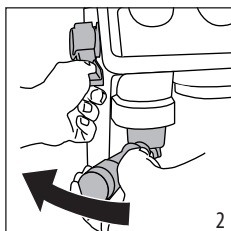
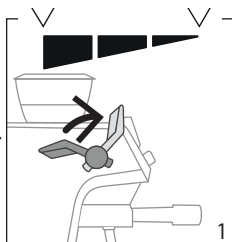
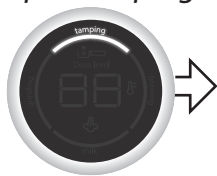
3.1 Ajuste la dosis



Cada variedad de granos de café puede comportarse de manera diferente durante la molienda y esta es la razón por la que establecer la dosis al principio podría requerir un cuidado extra. Con esta ilustración le damos algunas indicaciones sobre cómo regular la dosis. 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 comenzando desde la posición mínima.
2. Mire el nivel de tostado de su café y en base a eso, gire la perilla lentamente, haciendo referencia a los rangos.

Step 2-tamping



1. Después de moler, hale la palanca hacia abajo completamente (no quite el portafiltro). Para un resultado perfecto, puede hacerlo dos veces.
2. Mantenga la palanca abajo mientras quita el portafiltro. Una vez hecho esto, coloque la palanca en su posición original.
3. Compruebe la dosis (véase "3.2 La dosis perfecta") y coloque el portafiltro en la unidad de preparación.

3.2 La dosis perfecta

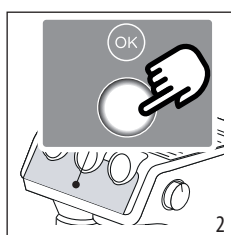
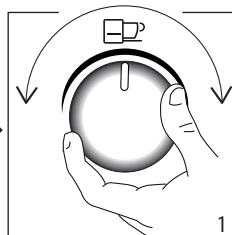
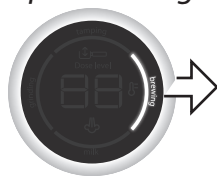


- Los filtros de café tienen una marca láser en su interior para identificar el nivel para la dosis perfecta. Intente diferentes niveles dentro de la marca, teniendo en cuenta que la dosis mínima corresponde a la línea inferior de la marca y la dosis máxima corresponde a la línea superior de la marca.
- Asegúrese de que el café esté en la dosis recomendada después de apisonarlo. Puede que tenga que ajustar la

marcación de la dosis más veces antes de alcanzar la dosis perfecta.

- Si su café está sobre o bajo extracción y la dosis está dentro del rango de dosis perfecta, ajuste la configuración del molinillo más fino o más grueso (ver Paso 1 - molienda).
Café sobreextraído (vertido demasiado lento) necesita una molienda más gruesa
Café subextraído (vertido demasiado lento) necesita una molienda más fina.
- **Consejo del barman:** Saque el portafiltros mientras la tapa está todavía abajo para el acabado pulido del café.

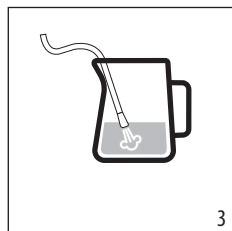
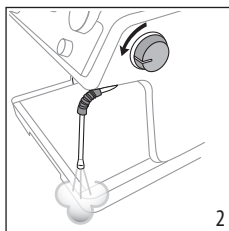
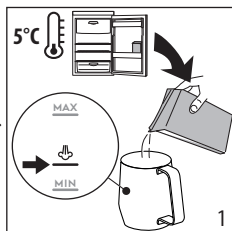
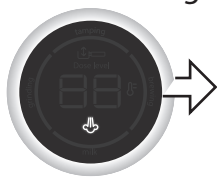
Step 3-brewing



1. Seleccione su bebida.
2. Pulse OK para iniciar la preparación (preinfusión e infusión). El suministro de café se detiene automáticamente.

4. PREPARANDO DEBIDAS LÁCTEOS

Manual frothing



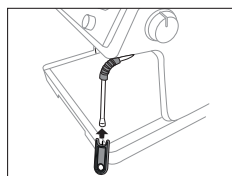
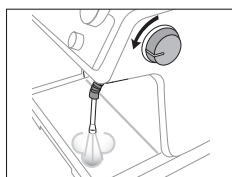
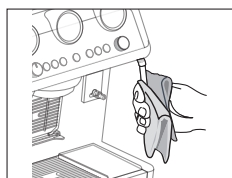
1. Llene la jarra de leche con leche fresca y fría. La leche se triplicará en volumen.
2. Encienda brevemente la varilla de vapor para purgar la condensación. Asegúrese de que la varilla esté apuntando lejos de usted.
3. Para hacer la espuma, ponga la boquilla en la superficie de la leche y el aire se 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 que se alcance la temperatura deseada, apague la perilla de vapor y espere a que el vapor se detenga por completo antes de retirar la jarra.

Limpieza de la varilla de vapor

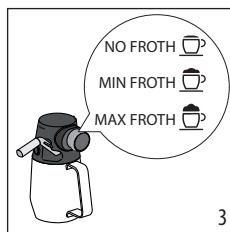
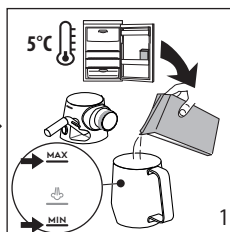
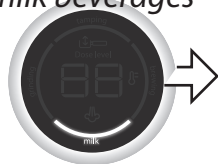
1. Después de cada uso, retire con un paño suave y húmedo los residuos de leche de la varilla de vapor. Para una limpieza perfecta, recomendamos Eco MultiClean: asegura la higiene eliminando las proteínas y grasas de la leche y puede utilizarse para limpiar toda la máquina.
2. Use el vapor para una limpieza más profunda.
3. Para mantener la mejor utilidad de la varilla de vapor, sugerimos comprar la Herramienta de Limpieza para abrir los 3 agujeros de la boquilla.



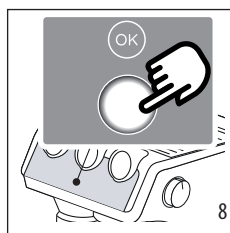
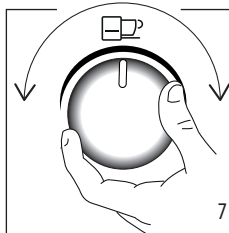
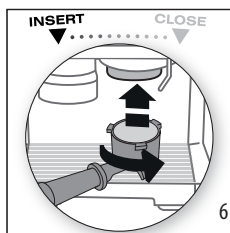
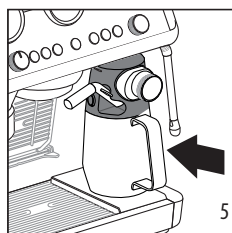
Consejo del barman:

- **Fresco es mejor** : Asegúrese de usar leche fresca y fría siempre.
- Se recomienda la leche entera para obtener mejores resultados. Las alternativas lácteas y no lácteas variarán en la facilidad de textura dependiendo del tipo.
- Después de espumar la leche, elimine las burbujas no deseadas girando la jarra.

Automatic milk beverages



1. Llene el recipiente de leche con leche fresca y fría del refrigerador (4-6°C).
2. Cierre con la tapa.
3. Gire la perilla para seleccionar la espuma deseada.

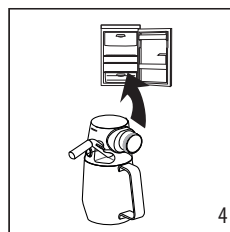
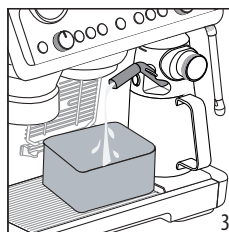
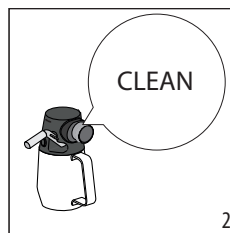
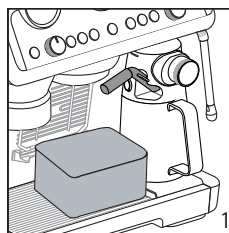


4. Conecte el recipiente de leche.
5. Prepare la dosis perfecta (véase "3. Suministro de café" Pasos 1- , moler y 2, apisonar) y coloque el portafiltro.
6. Seleccione su bebida.
7. Pulse OK para iniciar la preparación. El aparato prepara automáticamente el café y la leche en secuencia.

Limpieza del Sistema Lattecrema después de cada uso

1. Deje el recipiente de leche en la máquina (no necesita vaciarlo). Coloque una taza u otro recipiente bajo el pico de leche espumada.
2. Gire la perilla a "Limpieza".
3. La limpieza comienza automáticamente y se detiene. **Cuidado:** Recuerde, después de la limpieza, girar la perilla de nuevo en el ajuste de la espuma.
4. Retire el recipiente de la leche y póngalo en el refrigerador y utilícelo pronto.

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.



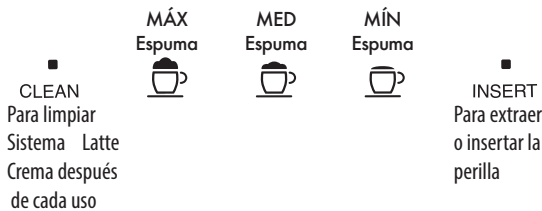
6.1 Recetas con leche



Bebidas	Espresso	Leche	Espuma de leche	Cantidad Aprox. (fl oz/ml)	X2 (fl oz/ml)
Cappuccino	1	✓	✓	5.1 /150 ml	7.8 / 230
Blanco Plano	1	✓	✓	8.4 /250 ml	11.1 / 330 ml
Leche	1	✓	✗	5.1 /150 ml	7.8 / 230

- **Bebidas lácteas de doble dosis:** Llene el recipiente de leche con una cantidad suficiente de leche, que no exceda el nivel máximo marcado en el recipiente. Cada marca en el lateral del recipiente corresponde a unos 100 ml de leche.
- El uso de leche entera fresca y fría logrará los mejores resultados.

6.2 Posiciones de la perilla de la espuma de leche:



6.3 Sistema de Limpieza Lattecrema

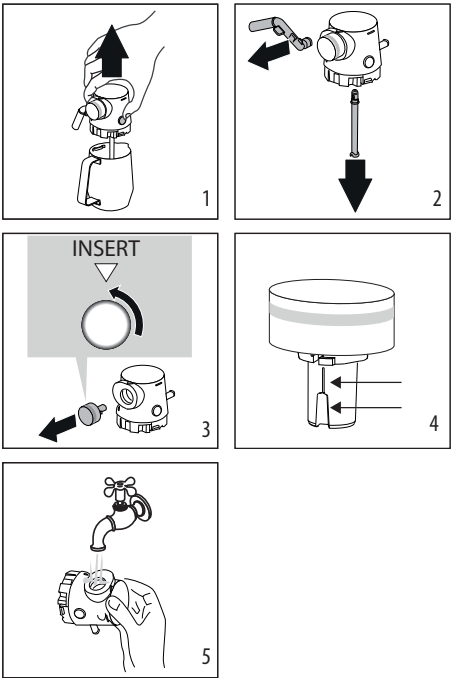


Todos los componentes son aptos para el lavavajillas, colocándolos en la cesta superior. Si no tiene lavavajillas, lávelos a mano como se describe en la nota al final de la sección.

1. Presione el botón de liberación (D3) y levante la tapa del recipiente de leche (D1);
 2. Retire el pico de la leche (D4) y el tubo de entrada de leche (D7);
 3. Asegúrese de que no hay residuos de leche en el hueco y la ranura bajo la marcación: si es necesario, rasque la ranura con un palillo de dientes;
 4. Enjuague dentro del asiento de la marcación de la espuma con agua corriente;
- Compruebe que el tubo de entrada y el pico no estén obstruidos con residuos de leche;
 - Reensamble todos los componentes de la tapa;
 - Lave y enjuague cuidadosamente el recipiente de la leche (D8);
 - Vuelva a colocar la tapa en el recipiente de la leche.

Por favor observe: lavar a mano

El lavado en un lavavajillas garantiza la perfecta higiene de todos los componentes. Al lavar a mano, lavar a fondo todos los componentes de la tapa del recipiente de leche con agua caliente y sumergirlos en un recipiente de agua caliente durante 30 minutos antes de proceder como se describe en el punto (3) y (4).



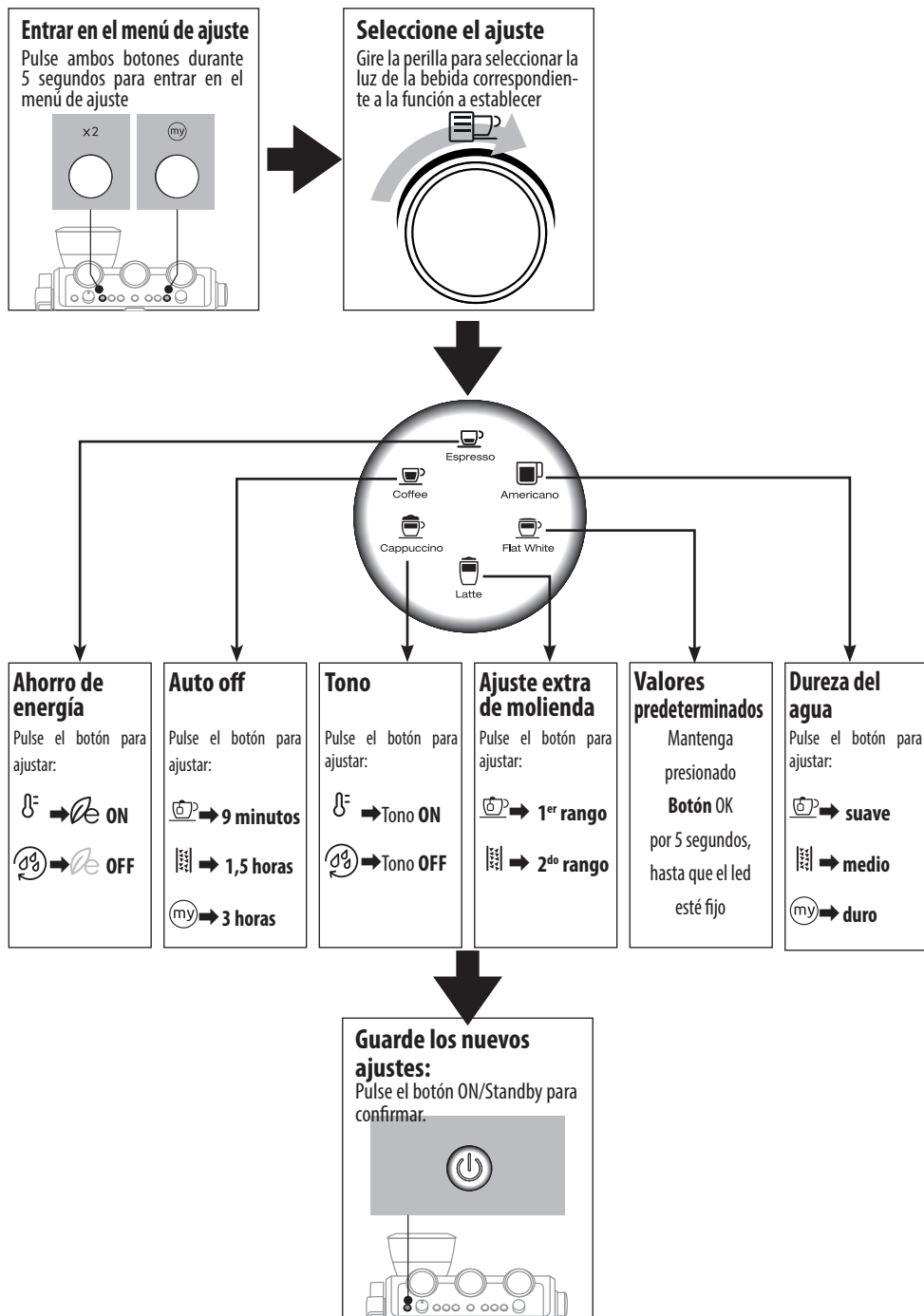
5. EXPLICACIÓN DE LAS LUCES

LUCES	EXPLICACIÓN DE LAS LUCES	OPERACIÓN
Todas las luces parpadean brevemente	Encendiendo la máquina	Auto-diagnóstico
 encendido	El aparato se enciende por primera vez y el circuito de agua debe ser llenado	Proceda como se describe en la sección “Poner a la especialista para el primer uso” de la guía rápida.
 encendido	El ahorro de energía está activado	Si desea desactivar esta función, véase sección “6. Ajustes del Menú”
 encendido	El recipiente de granos está vacío	Llene el recipiente de granos
 intermitente	Está tratando de moler el café pero el contenedor de granos está vacío	Llene el recipiente de granos
 encendido	Agua insuficiente en el depósito o en depósito no está colocado correctamente	Llene el depósito o sáquelo y colóquelo correctamente
 intermitente	Está tratando de suministrar una bebida pero el depósito de agua está vacío	Llene el depósito
 encendido	Alarma general	Contacte con el Servicio de Atención al Cliente
 encendido	El recipiente de granos no está colocado	Coloque el recipiente de granos o controle que esté completamente bloqueado (véase fig. 15)
 intermitente	La finura de la regulación de la molienda es incorrecta (o fuera del rango correcto)	Mueva el selector dentro de los 8 niveles de grueso a fino, recordando siempre: - Ajustar siempre el molino de café durante la molienda - Ajustar un nivel de molienda a la vez y haga por lo menos 5 cafés antes de ajustar de nuevo
	El recipiente de los granos de café no está completamente insertado: la máquina no funciona por razones de seguridad	Compruebe que el recipiente de granos esté completamente bloqueado (véase fig. 15)
 encendido	Después de cada uso, el Sistema Latte-Crema debe ser limpiado	Cuando todas las bebidas lácteas estén listas, proceda a la limpieza automática girando la perilla a Limpieza
 encendido	El aparato está encendido y listo para el uso	El aparato está a la temperatura adecuada para suministrar vapor. Para suministrar vapor, gire la marcación de vapor (A4)
 intermitente	El aparato está encendido y el ahorro de energía está activado. La marcación de vapor (A4) está en la posición de suministro de vapor	La luz parpadea para indicar que el aparato se está preparando para suministrar vapor. El suministro comienza tan pronto como el aparato está a temperatura
	El aparato se está calentando para estar listo para su uso	El aparato está a temperatura cuando la luz permanece encendida de forma constante
	El aparato está suministrando vapor	

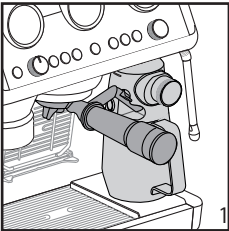
...→

LUCES	EXPLICACIÓN DE LAS LUCES	OPERACIÓN
 encendido (naranja)	La descalcificación debe realizarse	Descalcifique el aparato como se describe en la sección "10. Descalcificación"
 intermitente (naranja)	La descalcificación está en marcha	Complete la operación como se describe en la sección "10. Descalcificación": la luz se vuelve blanca cuando el ciclo de enjuague de la descalcificación está en marcha
 encendido (blanco)	El ciclo de enjuague de la descalcificación debe realizarse	
 intermitente (blanco)	El ciclo de enjuague de la descalcificación está en marcha	
 encendido (naranja)	La limpieza de la salida del café debe realizarse	Véase sección "8.1 Limpieza de la salida del café"
 intermitente (naranja)	La limpieza de la salida del café está en marcha	
 intermitente (blanco)	El enjuague activo está en marcha	
 +  intermitente	Si el filtro del ablandador de agua está presente, una burbuja de aire puede haber sido liberada 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 se suministra muy lentamente o no se suministra	Extraiga el portafiltros y repita las operaciones para hacer la dosis perfecta (ver Guía rápida - Paso 1 Molienda).
	El filtro de café está bloqueado.	Enjuague los filtros bajo abundante agua corriente o mediante la función de Enjuague Activo (B5).
	El depósito ha sido insertado incorrectamente y las válvulas del fondo no están abiertas	Presione ligeramente el depósito para abrir las válvulas del fondo
	Calcificación en el circuito de agua	Descalcifique como se describe en la sección "10. Descalcificación"

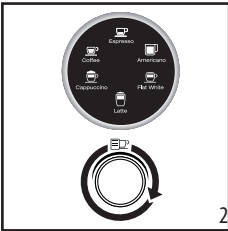
6. AJUSTES DEL MENÚ



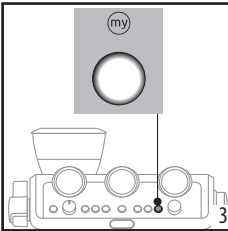
7. PERSONALIZANDO LA CANTIDAD DE BEBIDAS DE CAFÉ CON EL BOTÓN (B9)



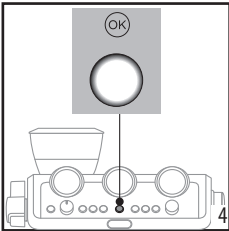
1. Prepare el aparato para suministrar la bebida que desea hacer. Prepare la dosis de café y coloque el porta-filtro en la salida del café: si tiene que personalizar una bebida a base de leche, prepare y también coloque el Sistema Lattecrema .



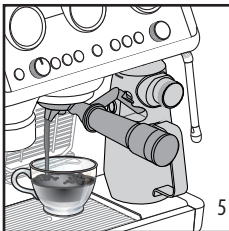
2. Gire la marcación (B10) para seleccionar la bebida a programar.



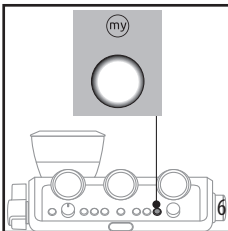
3. Pulse el botón : la luz correspondiente al botón OK (B6) se enciende constantemente y la luz correspondiente botón  parpadea.



4. Pulse el botón OK para comenzar a suministrar la bebida. Las luces correspondientes al OK y los botones  parpadean.



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



6. Pulse el botón  para guardar el nuevo ajuste. El aparato está listo para ser usado de nuevo y el botón  permanece encendido.

Si no desea guardar el nuevo ajuste, pulse cualquier otro botón.

Por favor observe:

- Puede programar las bebidas de café, pero no el vapor y el agua caliente.
- La programación cambia la cantidad de las bebidas, pero no la cantidad de café molido.
- “X2” bebidas puede programarse separadamente.
- **My LatteArt**  no es programable.
- **Para restablecer** las cantidades de bebida predeterminadas, **pulse y mantenga presionado el botón  hasta que se apague.** La bebida seleccionada se restablece a los valores predeterminados.

Receta de Café	Cantidad predeterminada (fl oz / ml)	Cantidad programable (fl oz / ml)
 Espresso	1.2 / 35	desde 0.8 / 25 hasta 3 / 90
 Espresso X2	2.4 / 70	desde 1.7 / 50 hasta 6 / 180
 Coffee	2.7 / 80	desde 1.7 / 50 hasta 4 / 120
 Coffee X2	5.4 / 160	desde 4 / 120 hasta 8.1 / 240
 Americano	3.4 / 100	• espresso: desde 0.8 / 25 hasta 4 / 120 • agua: desde 0.8 / 25 hasta 2 / 60
 Americano X2	6.8 / 200	• espresso: desde 1.7 / 50 hasta 4 / 120 • agua: desde 1.7 / 50 hasta 8.1 / 240

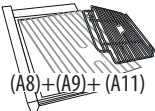
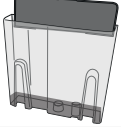
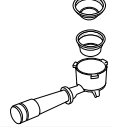
8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡Importante!

- No use 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.

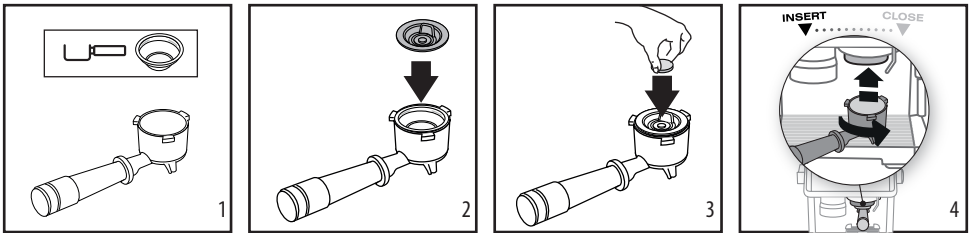
¡Peligro!

- Para la limpieza, no sumerja nunca la cafetera en agua. Este es un artefacto eléctrico.
- Antes de limpiar el exterior del aparato, apague la cafetera, desenchúfela de la corriente y deje que se enfríe.

		 (A8) + (A9) + (A11)			
 DISHWASHER SAFE	×	✓	×	×	×
 Eco MultiClean	✓	×	×	×	×
	✓	×	×	✓	×
	×	✓	✓	✓	✓
	×	✓	✓	×	✓

8.1 Limpieza de la salida del café

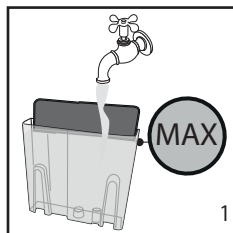
Cuando la luz  se enciende (naranja) (B5), debe proceder a la limpieza del circuito del café. Para llevar a cabo la limpieza, tiene que comprar tabletas de limpieza dedicadas para las cafeteras. Para más información, por favor visite Delonghi.com.



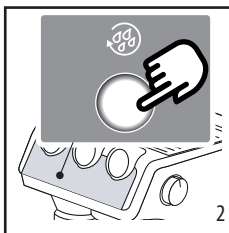
1. Inserte el filtro de café de 1 taza (C2) en el portafiltro (C1);
2. Coloque en el filtro de café el accesorio especial de disco (C9) (fig. 12) y presiónelo hasta el fondo;
3. Coloque en el accesorio la tableta de limpieza (fig. 13);
4. Conecte el portafiltro a la salida del café (A7);



Limpieza de la salida del café



5. Llene el depósito de agua (A15) y vacíe la bandeja de goteo (A11);



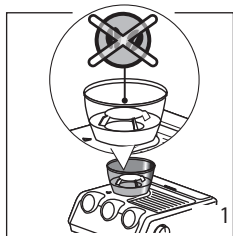
6. Mantenga presionado el botón , hasta que la luz correspondiente comience a parpadear (naranja). Después de pocos minutos la limpieza se detiene automáticamente;

- Retire el portafiltro y el accesorio del disco de limpieza;
- Lave el portafiltro y el filtro bajo el agua del grifo;
- Inserte el portafiltro de nuevo y haga un enjuague presionando el botón:  sugerimos poner un recipiente debajo del portafiltro;
- Remueva y vacíe la bandeja de goteo.

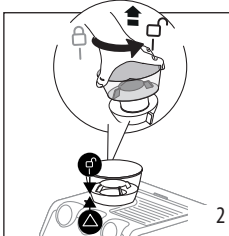
Por favor observe:

Este procedimiento puede comenzar presionando el botón  (B5)) durante algunos segundos. Para borrar esta opción, presione el mismo botón durante 10 segundos.

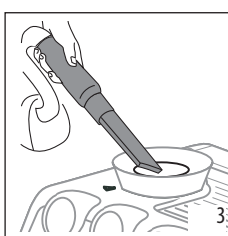
8.2 Limpieza de la carcasa del recipiente de granos



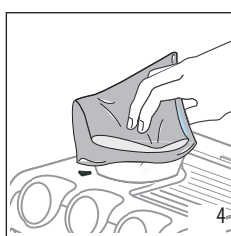
1. Asegúrese que el recipiente de granos (A1) está vacío. Si es necesario, haga funcionar el molino de café sin granos para vaciarlo:



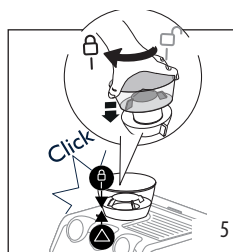
2. Libere el recipiente de granos girándolo en sentido antihorario y sáquelo del aparato;



3. Elimine los residuos de café con una aspiradora;



4. Limpie la carcasa del recipiente de café con un paño húmedo y séquela;

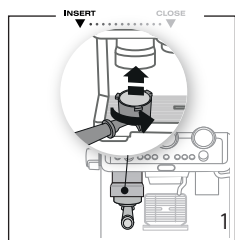


5. Vuelva a colocar el recipiente introduciéndolo en el molino de café (fig. 15). El recipiente está correctamente insertado cuando la flecha  está alineada con el símbolo  y escucha un "clic".

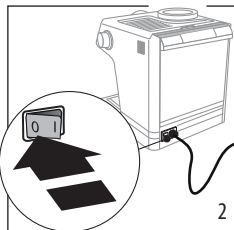
8.3 Limpieza de la fresa

Cuando limpie el recipiente de granos, limpie la carcasa del recipiente y la fresa superior con un paño húmedo. La fresa puede ser retirada y sustituida por un centro de atención al cliente autorizado.

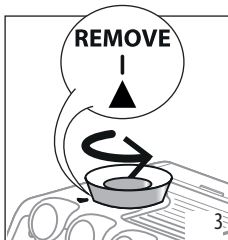
También es posible que tenga que quitar la fresa si se bloquea con materias extrañas. Si esto ocurre, retire el recipiente de granos y límpielo de la siguiente manera:



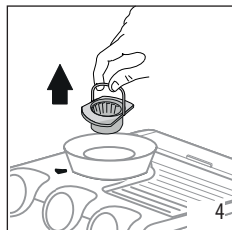
1. Coloca el portafiltro y opere el molino sin granos para liberar la guía del café;



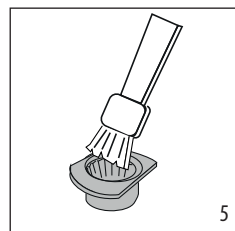
2. Apague el aparato;



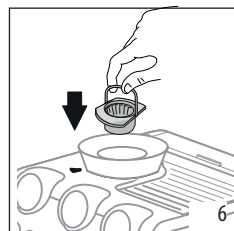
3. Gire el selector de molienda en sentido anti-horario hasta la posición "REMOVE";



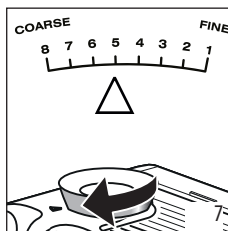
4. Extraiga la fresa superior, agarrándola por el asa;



5. Limpie la fresa con un cepillo (no incluido) y elimine los residuos de café con una aspiradora;



6. Ponga la fresa superior en su lugar;



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

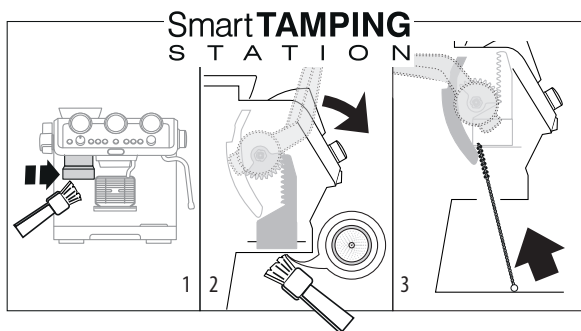
Asegúrese de que la fresa se introduce correctamente tirando de ella por el asa. Si está colocada correctamente, no se moverá.

8.4 Reemplazando las fresas

Cuando la cantidad de café sea aún menor, póngase en contacto con un centro de atención al cliente para que le sustituyan las fresas, y luego vuelva a ajustar el molino como se indica a continuación entrando en el menú de ajustes ("6. Ajustes del Menú") y seleccionando el primer rango del "Ajuste extra de molienda". Luego gire la marcación de la cantidad de café molido a la (B2) posición mínima y ajuste la dosis como si fuera la primera vez que se usara (véase "3.2 La dosis perfecta").

8.5 Limpieza de la "Estación de apisonado inteligente"

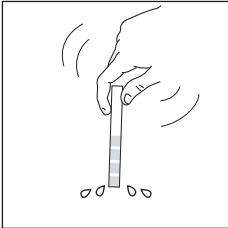
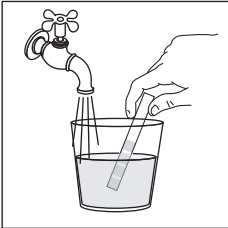
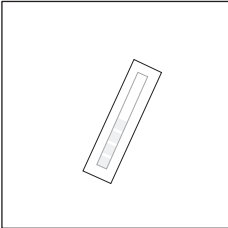
1. Limpie el área de los accesorios con un cepillo;
2. Hale la palanca (A20) palanca hasta el tope y limpie el cilindro del prensador con un cepillo. Luego libere la palanca.
3. Use un cepillo de tubo (C8) para limpiar el embudo de café.



9. DUREZA DEL AGUA

9.1 Dureza del agua

La luz de descalcificación (B8) se enciende después de un período de tiempo establecido según la dureza del agua. La máquina también puede programarse de acuerdo con la dureza real del suministro de agua en las distintas regiones, en cuyo caso la descalcificación puede requerirse con menor frecuencia.



1. Retire el papel indicador "TOTAL HARDNESS TEST" (PRUEBA DE DUREZA TOTAL) (C4) de su paquete.

2. Sumerja el papel completamente en un vaso de agua por un segundo.

3. Saque el papel del agua y agítelo ligeramente.
- Ajuste el aparato como se indica en la sección "6. Ajustes del Menú".

Después de un minuto, se forman 1, 2, 3 o 4 cuadrados rojos, dependiendo de la dureza del agua. Cada cuadro corresponde a un nivel.

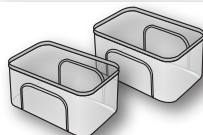
Dureza Total Resultado de la prueba	Botón	Nivel
	x 2	1 agua blanda
		2 agua media
		3 agua dura o muy dura

10. DESCALCIFICACIÓN

40
Minutes



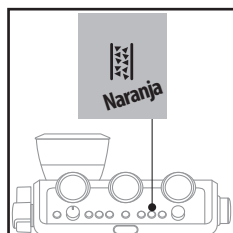

EcoDecalk
mini
100 ml $^{\circ}$ / 3,40 fl.oz.



2L

Por favor observe

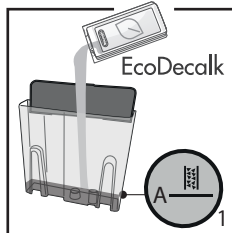
- Antes de usar, lea las instrucciones y el etiquetado del paquete de descalcificador.
- Es importante usar únicamente el descalcificador De'Longhi. El uso de un descalcificador inadecuado y/o la realización de una descalcificación incorrecta puede dar lugar a fallos que no están cubiertos por la garantía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



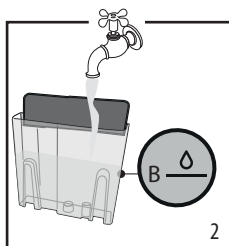
Descalcifique el aparato cuando la luz (B8) se enciende (naranja).

Por favor observe

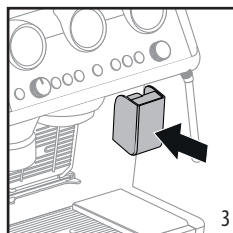
- Si desea anticipar el ciclo de limpieza, presione el botón de descalcificación (fig. 5) durante 3 segundos.
- En caso de que inicie el ciclo de descalcificación por error, puede presionar el botón de descalcificación (fig. 5) durante 10 segundos; el ciclo de enjuague no se puede detener (a partir del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



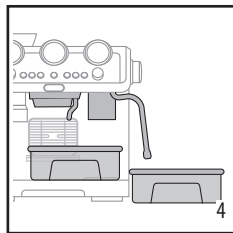
(SI ESTÁ PRESENTE, RETIRE EL DISPOSITIVO ABLANDADOR DE AGUA). Vierta el descalcificador en el tanque hasta el nivel **A** marcado en el interior del tanque (equivalente a un paquete de 100 ml).



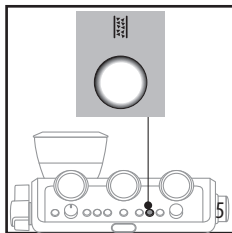
2. Añada agua (1 litro) hasta el nivel **B**. Luego coloque el depósito de agua de nuevo en el aparato.



3. Inserte el accesorio dedicado (C6) a la conexión Latte Crema (A6).



4. Asegúrese de que el portafiltro no esté colocado y coloque un recipiente debajo de la salida de café, la salida de agua caliente y el otro recipiente debajo de la varilla de vapor.



5. Mantenga presionado el botón  hasta que la luz correspondiente comienza a parpadear: la descalcificación comienza.

6. 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.

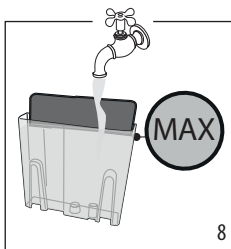
El suministro se detiene y la luz  se pone blanca. Esto indica que es necesario proceder al enjuague: véase la página siguiente.



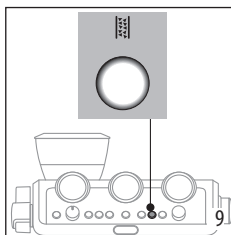
7. DESCALCIFICACIÓN



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

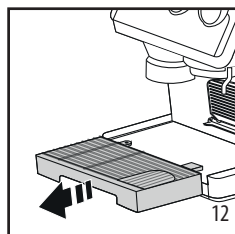


8. Retire el depósito de agua, vacíe cualquier residuo de solución descalcificadora, enjuague con agua corriente y llene con agua fresca hasta el nivel máximo. Coloque el depósito de nuevo en su alojamiento.

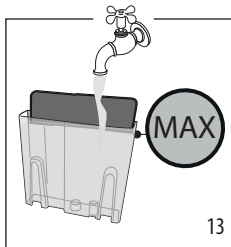


9. Mantenga presionado el botón  hasta que la luz correspondiente comienza a parpadear: el enjuague comienza.

10. Cuando se completa el enjuague, el suministro se detiene y el aparato se prepara para ser utilizado de nuevo.
11. Vacíe los recipientes utilizados para recoger el agua de enjuague.



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



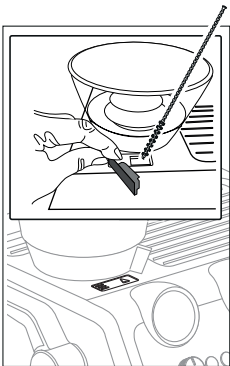
13. Vacíe, aclare, y luego llene el depósito de agua con agua fresca y reemplácela.

Ahora el aparato está listo para el uso.

11. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Hay agua en la bandeja de goteo	Esto es normal: debido a las operaciones de los circuitos internos de agua	Regularmente vacíe y limpie la bandeja de goteo
No es suministrado café espresso	No hay agua en el depósito (A15)	Llene el depósito
	La  luz está encendida para indicar que el circuito de café o de vapor está vacío	Pulse el botón correspondiente a la luz  para llenar el circuito
	El filtro de café está bloqueado	Enjuague los filtros bajo abundante agua corriente o mediante la función de Enjuague Activo (B5).
	El depósito ha sido insertado incorrectamente y las válvulas del fondo no están abiertas	Presione ligeramente el depósito para abrir las válvulas del fondo
	Calcificación en el circuito de agua	Descalcifique como se describe en la sección “10. Descalcificación”
	El café está molido muy fino	Ajuste la dosis de café y la molienda (consulte la Guía Rápida)
El portafiltro no se puede fijar al aparato	El café molido no ha sido prensado o es demasiado	Repita la molienda con 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 (2x botón (B3) seleccionado o no)
El café expreso gotea por los bordes del portafiltro en lugar de los agujeros	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 de Enjuague Activo (B5).
La crema de café es demasiado ligera (sale del pico demasiado rápido)	Las configuraciones del aparato necesitan revisión	Consulte la guía de café para obtener sugerencias
La crema de café es demasiado oscura (sale del pico demasiado lentamente)	Las configuraciones del aparato necesitan revisión	Consulte la guía de café para obtener sugerencias
...→		

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
No se forma espuma de leche al hacer el capuchino. con el Sistema LatteCrema	La leche no está suficientemente fría	Siempre use la leche a temperatura de refrigerador
	La perilla de selección (D5) de espuma no está en la posición correcta	Compruebe y gire a la posición correcta la perilla de selección de la espuma (☺ : máx espuma; ☹ : med espuma; ☹ : mín espuma)
	El Sistema LatteCrema está sucio	Limpie la máquina de cappuccino como se describe en la sección “6.3 Sistema de Limpieza Lattecrema”
	Calcificación en el circuito de agua	Descalcifique como se describe en la sección “10. Descalcificación”
Al final de la descalcificación, el aparato solicita 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 “10. Descalcificación”
El aparato no muele el café	Hay materias extrañas que no pueden ser molidas en el molino de café	Limpie las fresas como se describe en la sección “8.3 Limpieza de la fresa”, asegurándose de retirar todos los granos del recipiente. (A1) antes de sacarlo. Antes de volver a poner la fresa, aspire todos los residuos de la carcasa (fig.14)
	El recipiente de los granos de café no está en la posición correcta	El recipiente está correctamente insertado cuando la flecha ▲ está alineada con el ☐ símbolo y escucha un “clic”.
Si desea cambiar el tipo de café	Debe sacar todos los granos presentes en la máquina	- Vacíe el recipiente de granos (si es necesario, operar el molino de café sin granos o usar una aspiradora para eliminar los granos restantes) - Coloque el portafiltro y haga funcionar el molino de café varias veces sin granos para liberar el molinillo. Coloque el portafiltros en la salida del molino, (A18), alineándolo con “INSERT” (INSERTAR), y luego girándolo a la derecha. La molienda comienza cuando el portafiltros alcanza la posición “CLOSE” (CERRAR) y se detiene automáticamente. Repita hasta que el filtro esté vacío - Coloque el café nuevo en el recipiente 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
...→		

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Después de la molienda, el filtro de café está vacío	El embudo del molinillo de café está obstruido	Limpie como se describe en la sección “8.5 Limpieza de la “Estación de apisonado inteligente””. Si el problema persiste, acceda a la guía abriendo la escotilla y libérela con el cepillo) 
Después de apisonar, hay demasiado café en el filtro		
Después de la molienda, el café molido en el filtro no alcanza la “dosis perfecta”	La “Estación de Apisonamiento Inteligente” necesita ser limpiada	Limpie como se describe en la sección, “8.5 Limpieza de la “Estación de apisonado inteligente””, luego muele de nuevo
	La cantidad de café molido necesita ser ajustada	Ajuste la cantidad de café con la marcación (B2). Si la marcación ya está en la posición máxima, seleccione el segundo rango de ajuste de molienda (véase “6. Ajustes del Menú”- “Ajuste extra de molienda”). Si el problema persiste, reemplace las fresas como está descrito en la sección “8.4 Reemplazando las fresas”
	Con el tiempo las fresas se desgastan	Reemplace las fresas como se describe en la sección “8.4 Reemplazando las fresas”