Register Now
www.delonghi.com/register

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

57132C8236_00_0823

ECAM38085SB

DINAMICA plus

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 1250 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 1250 W

CAFETERA

Repase y guarde estas instrucciones.

Lea cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

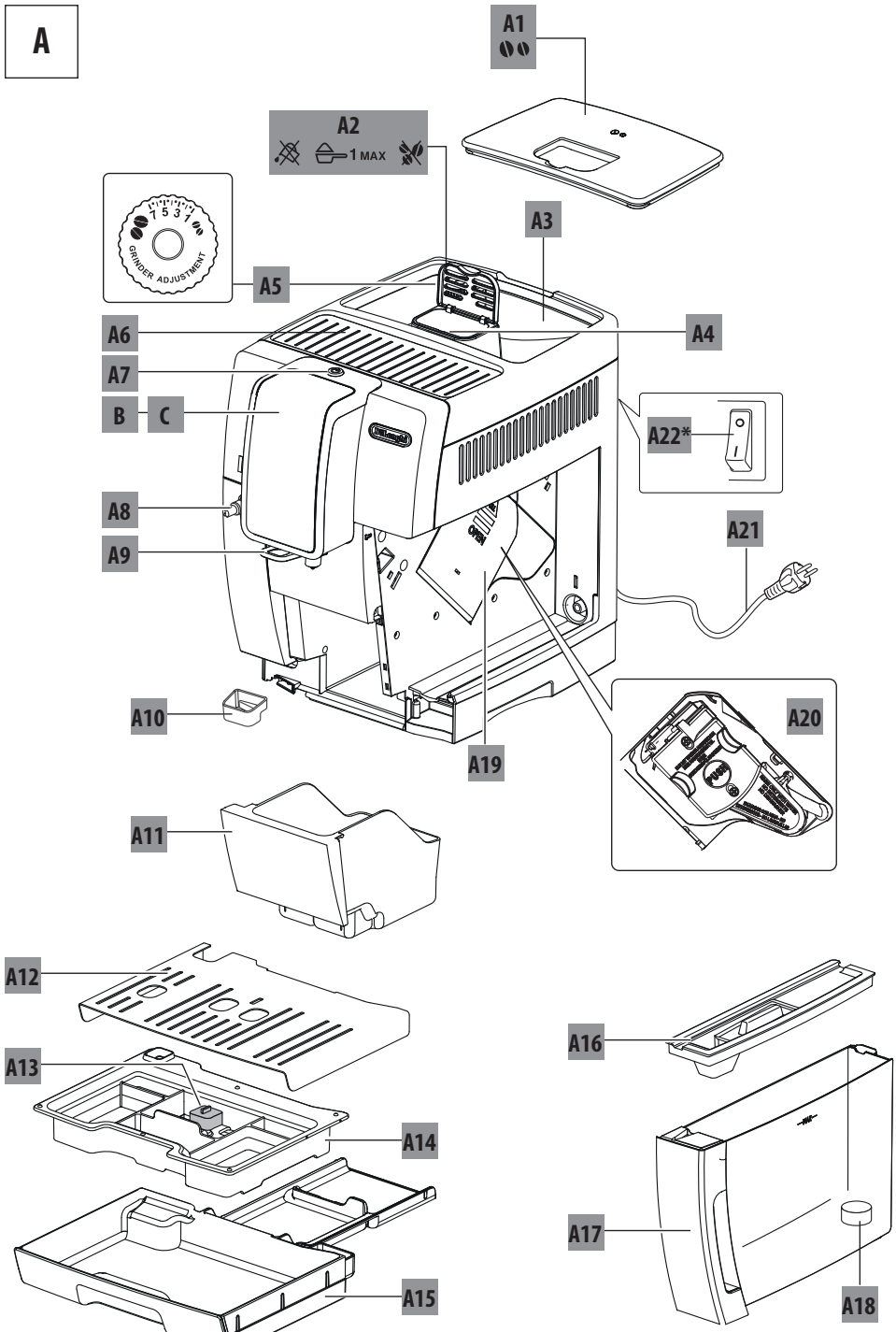
Visite www.delonghi.com para ver la lista de centros de servicios cercanos a usted.

CARACTERISTICAS ELECTRICAS:

120 V~ 60 HZ 1250 W

Instruction videos available at:
https://r.delonghi.com/video/dinamica-plus

DēLonghi


A
A1
A2
1 MAX
1 5 3 7
GRINDER ADJUSTMENT
A3
A5
A6
A4
A7
B
C
A22*
A8
A9
A21
A10
A19
A20
A11
A12
A13
A14
A15
A16
A17
A18

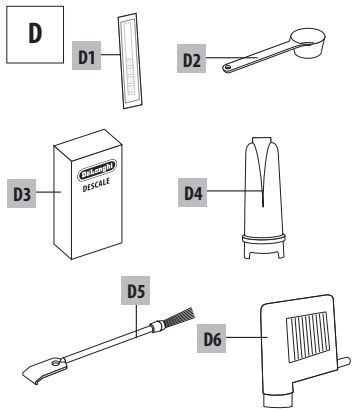
EN page 4

FR page 4

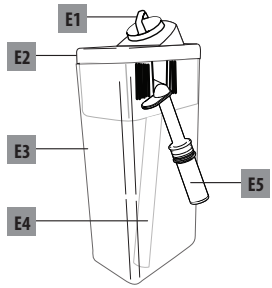
ES pág 4

B C

D



E



CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS 5
Save these instructions 5

SHORT CORD INSTRUCTIONS..... 5

2. INTRODUCTION 6
2.1 Letters in brackets 6
2.2 Troubleshooting and repairs 7

3. DESCRIPTION 7
3.1 Description of the appliance (page 2 - A) 7
3.2 Description of homepage (main screen) (page 3 - B) 7
3.3 Description of control panel (page 3 - C) 7
3.4 Description of accessories (page 3 - D) 7
3.5 Description of milk carafe (page 3 - E) 7

4. SETTING UP THE APPLIANCE 7

5. TURNING THE APPLIANCE ON 8

6. TURNING THE APPLIANCE OFF 8
6.1 Switching off for extended periods: 9

7. SETTINGS MENU 9
7.1 Access the menu 9
7.2 Exit the menu 9
7.3 Rinse 9
7.4 Descaling 9
7.5 Cleaning the carafe 9
7.6 MY programme 9
7.7 Coffee temperature 9
7.8 Drinks settings 9
7.9 Water filter 9
7.10 Water hardness 9
7.11 Auto-off (standby) 9
7.12 Set language 10
7.13 Energy saving 10
7.14 Audible warning 10
7.15 Customise profile 10
7.16 Statistics 10
7.17 Machine info 10
7.18 Default values 10

8. MAKING COFFEE 10
8.1 Making coffee using coffee beans 10
8.2 Selecting the coffee intensity 11
8.3 Selecting the coffee quantity 11
8.4 Making coffee using pre-ground coffee 11
8.5 Adjusting the coffee mill 12
8.6 Tips for a hotter coffee 12

9. COFFEE POT 12

10. MAKING HOT MILK-BASED DRINKS 13
10.2 Filling and attaching the milk carafe 13
10.3 Adjusting the amount of froth 14
10.4 Making cappuccinos and milk-based drinks automatically 14
10.5 Cleaning the milk carafe after use 14

11. DELIVERING HOT WATER 15

12. CUSTOMISING DRINKS 15

13. CLEANING 16
13.1 Cleaning the machine 16
13.2 Cleaning the internal circuit 16
13.3 Cleaning the coffee grounds container 16
13.4 Cleaning the drip tray and condensate tray 16
13.5 Cleaning the inside of the machine 17
13.6 Cleaning the water tank 17
13.7 Cleaning the coffee spouts 17
13.8 Cleaning the pre-ground coffee funnel 17
13.9 Cleaning the infuser 17
13.10 Cleaning the milk carafe 18
13.11 Cleaning the hot water nozzle 19

14. DESCALING 19

15. SETTING WATER HARDNESS 20
15.1 Measuring water hardness 20
15.2 Setting water hardness 20

16. WATER SOFTENER FILTER 21
16.1 Installing the filter 21
16.2 Replacing the filter 21
16.3 Removing the filter 22

17. TECHNICAL DATA 22
17.1 Tips for Energy Saving 22

18. DISPLAYED MESSAGES 23

19. TROUBLESHOOTING 26

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions carefully.
- Make sure the voltage of your electrical system corresponds to the voltage shown on the bottom of the machine.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against fire, electrical shock and personal injury, do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquid.
- Keep the appliance out of the reach of children and do not leave appliance unattended while in operation.
- Unplug from the outlet when not in use and before cleaning.
- Do not operate with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electrical shock, or personal injury.
- Do not use outdoors.
- Make sure the power cord does not hang over the edge of the table or counter-top to avoid getting accidentally caught or entangled.
- Do not place the appliance or its electrical parts on or near electric stoves, cooking surfaces, or gas burners.
- Plug cord into the wall outlet. To disconnect, first turn machine "off", then remove plug from wall outlet.
- Do not use the appliance for other than the intended use. This appliance is to be utilized for domestic use only. The manufacturer declines all responsibility for any damage caused by improper, incorrect, or irresponsible use.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SHORT CORD INSTRUCTIONS

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

1. SAFETY WARNINGS

Danger!

This is an electrical appliance and may cause electric shock.
You should therefore follow these safety warnings:

- Never touch the appliance with damp hands or feet.
- Never touch the plug with damp hands.
- Make sure the socket used is freely accessible at all times, enabling the appliance to be unplugged when necessary.
- Unplug directly from the plug only. Never pull the cord as you could damage it.
- To disconnect the appliance completely you must unplug it from the mains socket.
- If the appliance is faulty, do not attempt to repair. Turn it off, unplug from the mains socket and contact Customer Services.
- Before cleaning the appliance, turn it off, unplug from the mains socket and allow to cool.

Important:

Keep all packaging (plastic bags, polystyrene foam) away from children.

Danger of burns!

This appliance produces hot water and steam may form while it is in operation.
Avoid contact with splashes of water or hot steam.
When the appliance is in operation, the cup shelf could become very hot.

1.1 Designated use

This appliance is designed and made to prepare coffee and milk and heat drinks.
Any other use is considered improper and thus dangerous. The manufacturer is not liable for damage deriving from improper use of the appliance.

1.2 Instruction for Use

Read this Instruction for Use carefully before using the appliance. Failure to follow this Instruction for Use may result in injury or damage to the appliance.
The manufacturer is not liable for damage deriving from failure to respect this Instruction for Use.

Please note:

Keep this Instruction for Use. If the appliance is passed to other persons, they must also be provided with this Instruction for Use.

1.3 What water to use

- Potable fresh water is recommended.
- Do not use sparkling (carbonated) or distilled water

1.4 Cleaning and maintenance of materials in contact with food

- When utilized for the first time, or after 3 days without use, clean the appliance and the removable accessories that come into contact with water, coffee and milk, as indicated in the instructions for use. Check in the instructions which accessories are dishwasher safe.
- **Drinks served hot:** After 3 days without the machine being used, change the water in the tank and rinse out the circuit as described in the instructions, before making any further drinks. If the machine is not going to be used for a period longer than 3 days, it is advisable to empty the water tank.

  Cold extraction technology: before making cold brewed drinks, empty out the water tank, rinse thoroughly and refill with fresh potable water.
- Be certain to take maximum care when carrying out all cleaning and maintenance operations described in the instructions for use and/or prompted by the display or warning lights of the appliance itself.

1.5 Making cappuccinos and milk-based coffees

- The machine can be used both with cow's milk and with plant-based beverages.
- Do not use raw milk.
- Use pasteurized or UHT milk, or plant-based beverages kept and stored in accordance with the indications given by the producer.
- The cleaning methods described in the instructions do not guarantee the complete removal of allergens.
- Before dispensing any kind of drink, make certain that the machine has not been operated previously using types of milk, or types of plant-based beverage, containing allergens to which you may be allergic or substances you may be intolerant to.
- In the event that unused milk or plant-based beverage may be left in the carafe, this can be kept in the refrigerator for further use, observing the indications for storage given by the producer of the beverage, and under no circumstances for longer than 2 days. If the milk carafe is not returned to the refrigerator, empty the contents and clean the carafe as described in the instruction manual.

2. INTRODUCTION

Thank you for choosing this bean to cup espresso and cappuccino machine.
Take a few minutes to read these Instructions for Use. This will avoid all risks and damage to the appliance.

2.1 Letters in brackets

The letters in brackets refer to the legend in the description of the appliance on pages 2-3.

2.2 Troubleshooting and repairs

In the event of problems, first try and resolve them by reading the information given in sections "17. Displayed messages" and "18. Troubleshooting".

If this does not resolve the problem or you require further information, you should consult Customer Services by calling the number given on the annexed "Customer Service" sheet.

If your country is not among those listed on the sheet, call the number given in the guarantee. If repairs are required, contact De'Longhi customer services only. The addresses are given in the guarantee certificate provided with the machine.

3. DESCRIPTION

3.1 Description of the appliance (page 2 - A)

A1. Beans container lid
A2. Pre-ground coffee funnel lid
A3. Beans container
A4. Pre-ground coffee funnel
A5. Grinding adjustment dial
A6. Cup shelf
A7. ⏻ button: to turn the appliance on and off (standby)
A8. Hot water/steam connection nozzle
A9. Coffee spouts (adjustable height)
A10. Condensate tray
A11. Coffee grounds container
A12. Cup tray
A13. Drip tray water level indicator
A14. Drip tray grille
A15. Drip tray
A16. Water tank lid
A17. Water tank
A18. Water softener filter housing
A19. Infuser door
A20. Infuser
A21. Power cord
A22. Main switch (certain models only)

3.2 Description of homepage (main screen) (page 3 - B)

B1. Energy Saving active symbol
B2. Intensity selected
B3. Directly selected drinks
B4. Scroll arrow
B5. Quantity selected
B6. Descale alarm
B7. Milk carafe cleaning alarm
B8. Spent filter alarm

3.3 Description of control panel (page 3 - C)

C1. Coffee drinks menu
C2. Milk drinks menu
C3. : appliance settings menu
C4. : profile selection menu
C5. : drink intensity selection
C6. : drink quantity selection

3.4 Description of accessories (page 3 - D)

D1. "Total Hardness Test" strip
D2. Pre-ground coffee measure
D3. Descaler (certain models only)
D4. Water softener filter (certain models only)
D5. Cleaning brush (certain models only)
D6. Hot water spout

3.5 Description of milk carafe (page 3 - E)

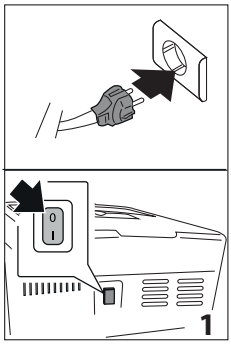
E1. Froth adjustment and CLEAN dial
E2. Milk carafe lid
E3. Milk carafe
E4. Milk intake tube
E5. Frothed milk spout (adjustable)

4. SETTING UP THE APPLIANCE

Please note!

- The first time you use the machine, the water circuit is empty and the appliance could be very noisy. The noise becomes less as the circuit fills.
- Coffee has been used to factory test the appliance and it is therefore completely normal for there to be traces of coffee in the mill. The machine is, however, guaranteed new.
- You should customize water hardness as soon as possible following the instructions in section "14. Setting water hardness".

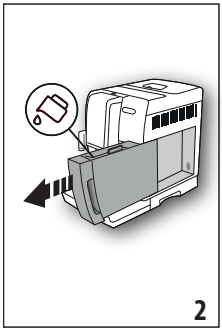
1. Plug the appliance into the mains socket and, in the case of models with main switch «A22», make sure it is set to the **I** position "fig. 1".

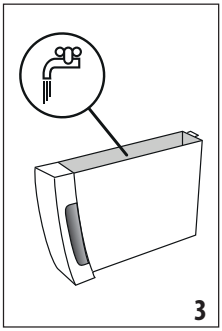


2. To select the language of the display, press Next > and hold until the required language appears, then press the flag corresponding to the language.

Now follow the instructions indicated on the display of the appliance:

3. Remove the water tank (A17) (fig. 2), fill to the MAX line (marked on the tank) with fresh water (fig. 3), then return it to its position (fig. 4);



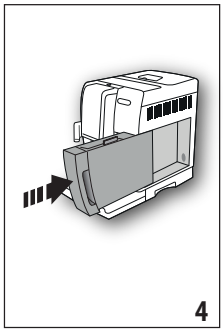


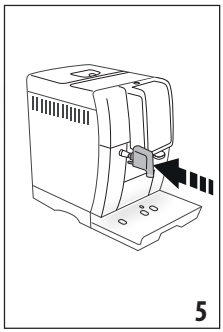
4. Make sure the hot water spout (D6) is attached to the connection nozzle (A8) (fig. 5) and place a container of at least 200 ml capacity under the coffee spouts (A9) and hot water spout (fig. 6);
5. Press Ok ✓ to confirm. The appliance delivers water from the spout.
6. At the end of delivery, the appliance proceeds with heating by performing a rinse cycle, delivering hot water from the coffee spouts.

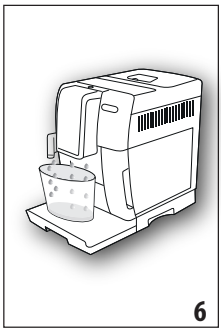
The coffee machine is now ready for normal use.

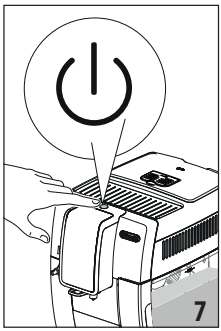
Please note!

- The first time the appliance is used, it will be necessary to make 4-5 cappuccinos before the drink in the cup tastes as it should. It is normal to hear the noise of boiling water at first: the noise will become less with subsequent use.
- To improve the performance of your appliance, we recommend installing a water softener filter (D4) as described in section "15. Water softener filter". If your model is not provided with a filter, you can request one from De'Longhi customer services.









5. TURNING THE APPLIANCE ON

Please note! *Models with main switch only «A22»* Before turning the appliance on, make sure the main switch on the back of the appliance is pressed (fig. 1).

Each time the appliance is turned on, it performs an automatic preheat and rinse cycle which cannot be interrupted. The appliance is not ready for use until the cycle has been completed.

1. To turn the appliance on, press the ⏻ button (A7)(fig. 7): the preheat sequence now starts.
2. Once the appliance has heated up it performs a rinse cycle, during which hot water is delivered from the coffee spout (A9); in addition to heating up the boiler, this also heats the internal circuits by circulating hot water.

The appliance is ready for use when the main screen (homepage) appears.

6. TURNING THE APPLIANCE OFF

Whenever the machine is turned off after being used to make coffee, it performs an automatic rinse cycle.

Danger of scalding!

During rinsing, a little hot water flows from the coffee spouts (A9) . Take care to avoid contact with splashes of water. To avoid the need for frequent emptying of the drip tray , place a container under the spouts to collect the rinse water.

1. To turn the appliance off, press the ⏻ button (A7) (fig. 7).
2. If provided for, the appliance performs a rinse cycle then goes off (stand-by).

6.1 Switching off for extended periods:

If the machine is not going to be used for any length of time (e.g. holidays, periods of absence), proceed as follows:

- turn the appliance off by pressing the ⏻ button (fig. 7);
- empty out and clean the grounds container (A11) and the water tank (A17);
- unplug the power cord (A7) from the socket.

Please note:

When turning the machine on again, fill the water tank and, before making any kind of drink, run 3 rinse cycles as indicated in section "6.3 Rinsing."

Important!

Always turn the appliance off with the ⏻ button (standby) or, in the case of models having a main switch, set the switch to the **0** position, before unplugging from the mains socket.

7. SETTINGS MENU

7.1 Access the menu

1. Press the ⚙ button(C3) to enter the menu;
2. Scroll through the menu items by pressing Next › until the required item is displayed;
3. Press the menu item you want to select.

7.2 Exit the menu

Having made the desired adjustments, press ⮌ Esc until the homepage reappears.

7.3 Rinse

Use this function to deliver hot water from the coffee spouts (A9) to clean and heat the appliance's internal circuit.

1. Place a container of at least 100ml capacity under the coffee spouts (fig. 8).
2. A few seconds after "RINSE" has been selected, hot water is delivered from the coffee spouts to clean and heat the appliance's internal circuit (fig. 8).
3. To stop rinsing, press Stop ✕ or wait for rinsing to stop automatically.

Please note

After cleaning, it is normal for the grounds container (A11) to contain water.

7.4 Descaling

For instructions on descaling, see section "13. Descaling".

7.5 Cleaning the carafe

For instructions on cleaning the milk carafe (E3), see section"15. Water softener filter".

7.6 MY programme my .

Pressing the my button, users can choose under which profile to customize their drink (see section "11. Customizing drinks").

7.7 Coffee temperature

To change the temperature of the water used to make the coffee, proceed as follows:

1. Press "COFFEE TEMPERATURE". The selectable values appear on the display (the current value is underlined);
2. Press the value you want to set (LOW, MEDIUM, HIGH).

Please note:

Varying the temperature has most effect for long drinks.

7.8 Drinks settings

In this section, you can consult your customized settings and, if you wish, reset the default values for each drink.

1. Once in the settings menu, press "DRINK SETTINGS". The values for the first drink appear on the display;
2. The values are displayed on vertical bars. The default value is indicated by the symbol, while the current value is highlighted by the solid part of the vertical bar;
3. To scroll and display the drinks, press Next › ;
4. To reset the default values for the drink displayed, press Reset ;
5. "CONFIRM RESET?": to confirm, press Ok ✓ (to cancel, press ⮌ Esc);
6. ""DEFAULT VALUES SET": press Ok ✓ .

The drink has been reset to the default values. Proceed with the other drinks or go back to the homepage by pressing ⮌ Esc twice.

7.9 Water filter

For instructions on how to install the filter (D4), see section "15. Water softener filter".

7.10 Water hardness

For instructions on setting water hardness, see section "14. Setting water hardness".

7.11 Auto-off (standby)

Auto-off can be set so that if the appliance is not being used, it will switch off after 15 or 30 minutes or after 1 or 3 hours have elapsed.

To programme Auto-off, proceed as follows:

1. Press "AUTO-OFF";

2. Select the required time interval by pressing the selection arrows (increase) or (decrease);
3. To confirm, press Ok √.

Auto-off is now programmed.

7.12 Set language

To modify the language of the display, proceed as follows:

1. Press "SET LANGUAGE";
2. Press the flag corresponding to the language you want to set (press Next > to display all the languages available).

7.13 Energy saving

Use this function to enable or disable energy saving. When enabled, the function reduces energy consumption in compliance with European regulations.

To disable or enable "Energy Saving", proceed as follows:

Press "ENERGY SAVING" to disable (OFF) or enable (ON) the function;

The corresponding symbol (B1) appears on the top bar of the homepage to indicate that the function has been enabled.

Please note:

If energy saving is active, you may have to wait a few seconds before delivery.

7.14 Audible warning

This enables or disables the beep emitted by the machine each time an icon is pressed or an accessory is inserted/removed. To disable or enable the beep, proceed as follows:

1. Press "BEEP" to disable (OFF) or enable (ON) the function;

7.15 Customize profile

To customize the icon of the current profile, proceed as follows:

1. Press "CUSTOMIZE PROFILE";
2. Select the desired icon (press Next > to display all the available icons).

7.16 Statistics

This displays statistics relating to the machine. To view the statistics, proceed as follows:

Press "STATISTICS" and check all the statistics by scrolling through the items using Next > .

7.17 Machine info

This displays the serial number of the machine. To view the number, press "MACHINE INFO". (press Esc to cancel the operation).

7.18 Default values

This function resets all menu settings and all user customizations, restoring the factory default values (with the exception of the language, which remains as set, and the statistics).

To reset the default values, proceed as follows:

1. Press "DEFAULT VALUES": the display shows the prompt "RESET FACTORY DEFAULT VALUES": press Ok √ to confirm (or press Esc to cancel the operation);
2. "FACTORY DEFAULT VALUES SET": press Ok √ to confirm.

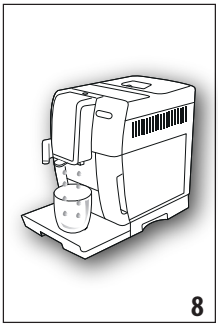
8. MAKING COFFEE

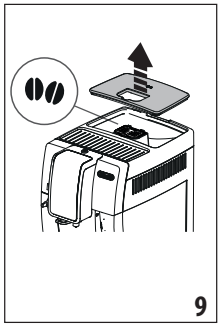
8.1 Making coffee using coffee beans

Important!

Do not use green, caramelized or candied coffee beans as they could stick to the coffee grinder and make it unusable.

1. Fill the container (A3) with coffee beans (fig. 9);


8


9

2. Place a cup under the coffee spouts (A9) (fig.8);
3. Lower the spouts as near as possible to the cup (fig. 10). This makes a creamier coffee;
4. Select the required coffee drink:

Recipe	Quantity	Programmable quantity	Intensity predefined
ESPRESSO	≃ 40 ml	from ≃20 to ≃ 180ml	● ● ● ● ○
COFFEE	≃ 180 ml	from ≃100 to ≃240ml	● ● ● ○ ○
LONG	≃ 160 ml	from ≃115 to ≃250 ml	● ● ● ○ ○
2X ESPRESSO	≃ 40 ml x 2 cups	--	● ● ● ● ○

ESPRESSO LUNGO	≃ 120 ml	≃ 20 -180 ml	
SHORT	≃ 30 ml	≃ 20-40 ml	
DOPPIO+	≃ 120 ml	≃ 80-180 ml	
COFFEE POT	≃ 250 ml	-	
ICED COFFEE	≃ 100 ml	-	-
VERLÄN-GERTER	≃ 80 ml	≃ 50-480 ml	
AMERICANO	≃ 150 ml	≃70- 480 ml	
HOT WATER	≃ 250 ml	≃ 20-420 ml	-

5. Preparation begins. An image of the selected drink appears on the display, together with a progress bar which gradually fills as preparation progresses.

Please note:

- Press on the scroll arrows (Next >) ;to view all drinks.
- You can prepare 2 cups of ESPRESSO coffee at the same time by pressing "2X " during preparation of 1 ESPRESSO (the image is displayed for a few seconds at the start of preparation).
- While the machine is making coffee, delivery can be interrupted at any moment by pressing (Stop ✕).
- Immediately following delivery, to increase the quantity of coffee delivered, press (Extra +). : when the required quantity is reached, press (Stop ✕) or (⮌ Esc).

Once the preparation has been completed, the machine is ready for use again.

Please note!

- Various alarm messages could be displayed while using the appliance (FILL TANK, EMPTY GROUNDS CONTAINER, ETC.). Their meaning is explained in section "17. Displayed messages".
- For hotter coffee, see section "7.6 Tips for a hotter coffee".
- If the coffee emerges drop-by-drop, too weak and not creamy enough, or too cold, read the tips in section "7.5 Adjusting the coffee mill" and in section "18. Troubleshooting"
- Preparation of each coffee can be customized (see section "11. Customising drinks").

8.2 Selecting the coffee intensity

Press the button C5):

my	Predefined or programmed intensity
	EXTRA LIGHT
	LIGHT
	MEDIUM
	STRONG
	X-STRONG
	(see "7.4 Making coffee using pre-ground coffee")

After delivering the drink, the intensity setting is reset to the my value.

8.3 Selecting the coffee quantity

Press the button (C6):

my	Predefined or programmed quantity (see table in section "11. Customising drinks"
	SMALL SIZE
	MEDIUM SIZE
	LARGE SIZE
	X-LARGE SIZE

After delivering the drink, the quantity setting is reset to the my value

8.4 Making coffee using pre-ground coffee

Important!

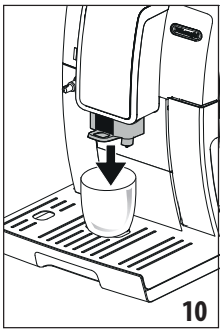
- Never add pre-ground coffee when the machine is off, or it could spread through and soil the inside of the machine. This could damage the machine.
- Never use more than 1 level measure (D2) as it could soil the inside of the coffee machine or block the funnel (A4).

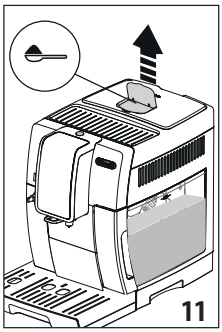
D1. When using pre-ground coffee, only one cup can be made at a time.

1. Press the button (C5) repeatedly until the message "" (pre-ground) is displayed.
2. Select the required coffee drink:
   - ESPRESSO

- LONG
- COFFEE
- 2X ESPRESSO
- ESPRESSO LUNGO
- SHORT
- DOPPIO+
- VERLÄNGERTER
- AMERICANO

3. "ADD GROUND COFFEE MAX. ONE MEASURE": open the lid of the pre-ground coffee funnel (A2).
4. Make sure the funnel (A4) is not blocked, then add one level measure of pre-ground coffee (fig. 11).


10


11

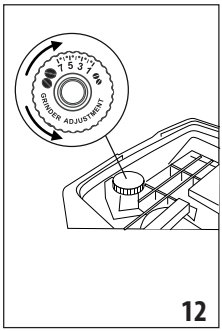
5. Place a cup under the coffee spouts (A9) (fig. 10).
6. Press (Ok ✓): preparation begins. An image of the selected drink appears on the display, together with a progress bar which gradually fills as preparation progresses.

Once the preparation has been completed, the machine is ready for use again.

Important! Making LONG coffee:
Halfway through preparation, the machine requests a further level measure of pre-ground coffee. Proceed, then press (Ok ✓).

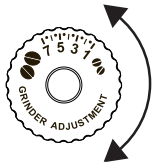
8.5 Adjusting the coffee mill

During the initial stages of use, there is no need to adjust the coffee mill as the factory setting will ensure that the coffee is brewed correctly.
However, if after the initial period of use coffee emerges either too weak or not creamy enough, or the delivery is too slow (drop by drop), this can be corrected by adjusting the grinding adjustment dial (A5) (fig. 12).



12

Please note!
The adjustment dial must be turned only when the coffee mill is in operation during the initial step of coffee preparation.



If the coffee is delivered too slowly or not at all, turn one click clockwise towards 7. For fuller bodied creamier coffee, turn one click anticlockwise towards 1 (do not turn more than one click at a time otherwise the coffee could be delivered a drop at a time).
The effect of the adjustment will be noticed only after making a further 2 cups of coffee, at least. If this adjustment does not produce the desired result, turn the dial another click.

8.6 Tips for a hotter coffee

To make a hotter coffee, proceed as follows:
- run a rinse cycle by selecting the "Rinse" function (section "6.3 Rinse");
- warm the cups with hot water using the hot water function (see section "10. Delivering hot water");
- increase the coffee temperature setting (section "6.7 Coffee temperature"). Varying the temperature is most effective with long drinks.

9. COFFEE POT

Based on espresso coffee, the recipe of this drink is light and balanced, featuring a finely frothed top, ideal to share in company.

Optional accessory in certain models:	
	Coffee Pot (Capacity: 750ml)
	Model: AS00006179
	EAN: 8004399333642

To make the drink, proceed as follows:

N° cups selected	Quantity (ml) *
2	≃ 250
4	≃ 500
6	≃ 750

(*) The quantities indicated are approximate and may vary according to the type of coffee.

1. Press "COFFEE POT";
2. Select the intensity and the number of cups;
3. Press (Ok ✓) to move on to the next step.
4. "FILL TANK AND BEANS CONTAINER": fill the water tank (A17) and the beans container (A3) (fig. 9) as indicated on the display. Make sure there is sufficient water and coffee for the drinks to be prepared, then press (Ok ✓).
5. "PLACE POT UNDER SPOUTS". Position a pot under the coffee spouts (A9): when choosing the pot to use, bear in mind the quantity to be delivered.
6. Press (Ok ✓): After a few seconds, preparation begins automatically and an image of the selected drink appears on the display, together with a progress bar which gradually fills as preparation progresses.

Once the preparation has been completed, the machine is ready for use again.

Please note:

- (↩ Esc): press to interrupt preparation completely and go back to the homepage.

SAFETY WARNING:

After making a pot of coffee, leave the machine to cool for 5 minutes before making another drink. Risk of overheating!

10. MAKING HOT MILK-BASED DRINKS

Please note!

To avoid the preparation of milk with poor froth or large bubbles, always clean the milk carafe lid (E2) and hot water connection nozzle (A8) as described in sections "9.5 Cleaning the milk carafe after use", "12.10 Cleaning the milk carafe" and "12.11 Cleaning the hot water nozzle".

10.1 Which milk to use?

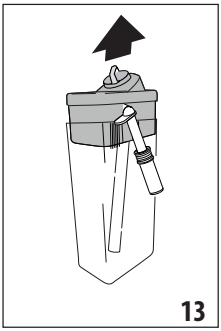
The quality of the froth will vary depending on:

- the temperature of the milk or vegetable drink used (for best results, always use milk or vegetable drink straight from the fridge + 5°C);
- type of milk or vegetable drink;
- the brand used;
- ingredients and nutritional values.

Cow's milk	
Whole (fat >3,5%)	✓
Semi-skimmed (fat between 1.5 and 1.8%)	
Skimmed (fat <0.5%)	
Vegetable drinks	
Soya	✓
Almond	✓
Oatmeal	✓

10.2 Filling and attaching the milk carafe

1. Remove the lid (E2) (fig. 13);
2. Fill the milk carafe (E3) with a sufficient quantity of milk, not exceeding the MAX level marked on the carafe (fig. 14). Each mark on the side of the carafe corresponds to about 100 ml of milk;

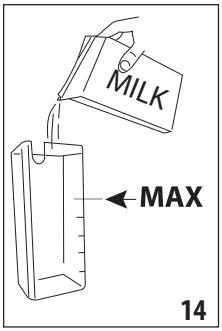


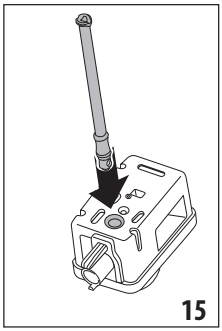
13

Please note!

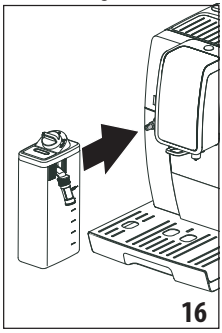
- For a denser and more evenly distributed froth, always use skimmed or partially skimmed milk at refrigerator temperature (about 5 °C).
- If "Energy Saving" mode is enabled (see section), there may be a delay of a few seconds before the drink is delivered.

3. Make sure the milk intake tube (E4) is secured correctly to the socket on the underside of the milk carafe lid (fig. 15);





4. Reposition the lid on the milk carafe;
5. Remove the hot water spout (D6);
6. Attach the milk carafe (E) to the connection nozzle (A8) and push fully home (fig. 16). The machine emits a beep (if the beep function is enabled);
7. Place a sufficiently large cup under the coffee spouts (A9) and the frothed milk spout (E5). Adjust the length of the milk spout. To move it nearer the cup, simply pull it downwards (fig. 17).



8. Follow the instructions below for each function.

10.3 Adjusting the amount of froth

Turn the froth adjustment dial (E1), to adjust the amount of froth on the milk delivered when making cappuccinos and other milk-based drinks.

Dial position	Description	Recommended for…
	DELICATE	HOT MILK (not frothed) / LATTE/ CAFE' CON LECHE / CAFE' AU LAIT
	CREAMY	LATTE MACCHIATO/ FLAT WHITE / CORTADO
	DENSE	CAPPUCCINO / CAPPUCCINO+ / CAPPUCCINO MIX / ESPRESSO MACCHIATO / HOT MILK (frothed)

10.4 Making cappuccinos and milk-based drinks automatically

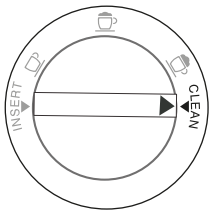
1. Fill the milk carafe (E) and attach it as described above.
2. Select the required drink:
   - CAPPUCCINO
   - LATTE MACCHIATO
   - HOT MILK
   - CAPPUCCINO+
   - CAPPUCCINO MIX
   - LATTE
   - FLAT WHITE
   - ESPRESSO MACCHIATO
   - CAFE' CON LECHE
   - CAFE' AU LAIT
   - CORTADO
   - GALAO
3. A message on the display recommends setting the froth adjustment dial (E1) according to the froth required by the original recipe: turn the dial on the lid of the milk carafe.
4. After a few seconds, preparation begins automatically and an image of the selected drink appears on the display, together with a progress bar which gradually fills as preparation progresses.

Once the preparation has been completed, the machine is ready for use again.

Please note! general indications when preparing all milk-based drinks

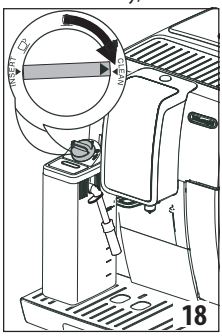
- Esc : press to stop preparation completely and go back to the homepage.
- Stop ✕ : press to interrupt milk or coffee delivery and move on to the next delivery (if applicable) to complete the drink.
- Preparation of each milk-based drink can be customized (see section "11. Customising drinks").
- Do not leave the milk carafe out of the refrigerator for long periods; the warmer the milk (5 °C is ideal), the poorer the quality of the froth will be.

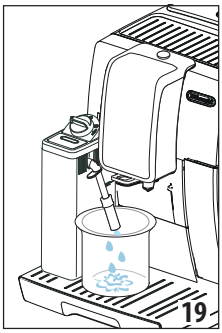
10.5 Cleaning the milk carafe after use



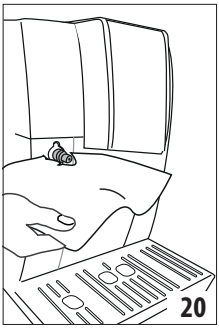
Every time that milk functions are used, the message "TURN ADJUSTMENT DIAL TO CLEAN POSITION" appears on the display and the lid of the milk carafe must be cleaned:

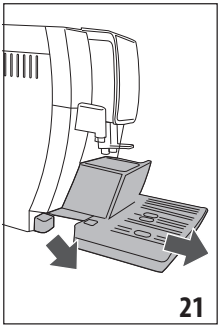
1. Leave the milk carafe in the machine (there is no need to empty the carafe);
2. Place a cup or other recipient under the frothed milk spout;
3. Turn the froth adjustment dial (E1) to "CLEAN" (fig. 18). "CLEANING UNDERWAY RECIPIENT UNDER SPOUT" appears on the display together with a bar which gradually fills as cleaning progresses. Steam mixed with hot water comes out of the frothed milk spout (fig. 19). Cleaning stops automatically;





4. Turn the dial back to one of the froth selections;
5. Remove the milk carafe and always clean the hot water connection nozzle (A8) with a sponge (fig. 20).





Where various drinks are prepared in succession:

- Proceed with cleaning of the carafe after the final preparation.

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

- Having carried out the cleaning step with the froth adjustment dial (E1) set to the "CLEAN" position, disassemble the milk carafe and clean all components, proceeding as described in heading "12.10. Cleaning the milk carafe"

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

- Having carried out the cleaning step with the froth adjustment dial (E1) set to the "CLEAN" position, remove the milk carafe, return it straight away to the fridge and clean all components, proceeding as described in heading "12.10. Cleaning the milk carafe"

Following preparation of milk-based drinks — general notes:

- If the milk carafe is left out of the refrigerator for more than 30 minutes, disassemble and clean all components, proceeding as described in section "12.10. Cleaning the milk carafe".
- the carafe cannot be kept in the refrigerator for more than 2 days.
- If the milk carafe is not cleaned, the symbol (B7) appears on the display as a reminder that cleaning is required.
- In certain cases, the machine will need to heat up before cleaning can take place.

11. DELIVERING HOT WATER

1. Make sure the hot water spout (D6) is attached correctly to the hot water connection nozzle (A8);
2. Place a cup under the spout;
3. Press "HOT WATER"; The corresponding image appears on the display, together with a progress bar which fills gradually as preparation proceeds;
4. The machine delivers hot water, then delivery stops automatically. To interrupt hot water delivery manually, press Stop ✕.

Please note!

- If "Energy Saving" mode is active, there may be a delay of a few seconds before the hot water is delivered.
- Preparation of hot water can be customized (see section "11. Customising drinks"").

12. CUSTOMISING DRINKS

The intensity (when required) and the quantity of drinks can be customized.

To access the function, press the button (C3). Scroll the menu and select my.

1. Select the required profile;
2. Select the drink to be customize: the requisite accessories must be fitted;
3. For coffee drinks only, select the required intensity by pressing "-" o "+" then press Ok ✓;
4. Preparation begins and the display shows the drink with a vertical bar. The star alongside the bar represents the current quantity;
5. When the amount reaches the minimum programmable quantity, the message Stop ✕ will be displayed;
6. Press Stop ✕ when the required quantity in the cup is reached;

7. Press Ok ✓ to save (or ⮌ Esc to cancel).
The appliance confirms if the values have been saved or not (depending on the previous selection). Press Ok ✓.
The appliance goes back to the homepage.

Please note!

- ***Milk-based drinks:*** the intensity of the coffee is saved first, followed by the quantity of milk, then the quantity of coffee;
- ***Hot water:*** the appliance delivers hot water. Press Stop ✕ to save the required quantity.
- Press ⮌ Esc to exit programming. The values will not be saved.

13. CLEANING

13.1 Cleaning the machine

The following parts of the machine must be cleaned periodically:

- internal circuit;
- coffee grounds container (A11);
- drip tray (A15), condensate tray (A10), drip tray grille (A14) and tray full indicator (A13);
- water tank (A17);
- coffee spouts (A9);
- pre-ground coffee funnel (A4);
- infuser (A20), accessible after opening the infuser flap (A19);
- milk carafe (E);
- hot water connection nozzle (A8);
- control panel (C).

Important!

- Do not use solvents, abrasive detergents or alcohol to clean the machine. With De'Longhi superautomatic coffee machines, no chemical additives are required for cleaning purposes.
- None of the components of the appliance can be washed in a dishwasher: the only exceptions are the drip tray grille (A14), the milk carafe (E) and the drip tray (A15).

dishwasher safe	**hand wash only**
drip tray grille (A14)	cup tray (A12)
Milk carafe (E)	water tank (A17)
drip tray (A15)	removable infuser (A20)
	coffee grounds container (A11)

- Do not use metal objects to remove encrustations or coffee deposits as they could scratch metal or plastic surfaces.

13.2 Cleaning the internal circuit

If the appliance is not used for more than 3/4 days, it is strongly advisable when switching on again, before using it, to empty the water and fill it with fresh drinking water, then run 2/3 rinse cycles selecting the "Rinse" function (section "6.3 Rinse ⟲").

Please note!

Water may find its way into the grounds container (A11) during the above rinse procedure: this is quite normal.

13.3 Cleaning the coffee grounds container

When "EMPTY GROUNDS CONTAINER" appears on the display, the grounds container must be emptied and cleaned. Until the the grounds container (A11) is repositioned, the machine cannot make coffee. Even if the grounds container is not full, the "Empty" warning message will be displayed 72 hours after the first coffee has been prepared. For the 72 hours to be calculated correctly, the machine must never be turned off with the main switch (A22) (if the model has one).

Important! Danger of scalding

If several milk-based drinks are prepared one after the other, the metal cup tray (A12) becomes hot. Wait for it to cool down before touching it and handle it from the front only.
To clean (with the machine on):

1. Remove the drip tray (A15) and the grounds container (A11)(fig. 21).
2. Empty the drip tray and grounds container and clean thoroughly to remove all residues left on the bottom. This can be done using the spatula on the brush (D5) provided.
3. Check the condensate tray (A10) (colour red) and empty if necessary.
4. Put the drip tray complete with grille and grounds container back in the appliance.

Important!

When removing the drip tray, the coffee grounds container must always be emptied, even if it has not filled up noticeably. If this is not done, it can happen that when further coffees are prepared, the grounds container will fill up more than expected and clog the machine.

13.4 Cleaning the drip tray and condensate tray

Important!

The drip tray (A15) is fitted with a level indicator (A13) (colour red) showing the amount of water it contains (fig. 22). Before the indicator protrudes from the cup tray, the drip tray (A12) must be emptied and cleaned, otherwise the water may overflow the edge and damage the appliance, the surface it rests on or the surrounding area.

To remove the drip tray, proceed as follows:

1. Remove the drip tray and the coffee grounds container (A11) (fig. 21);
2. Remove the cup tray (A12) and drip tray grille (A14), then empty the drip tray and grounds container and wash all components.
3. Check the condensate tray, (A10) coloured red, and empty if necessary;
4. Put the drip tray, complete with grille, tray and grounds container, back in the appliance.

Important!

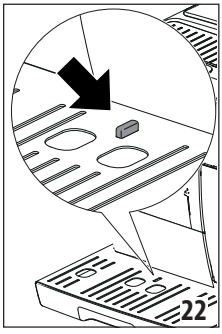
When removing the drip tray, the coffee grounds container must always be emptied, even if it has not filled up noticeably. If this is not done, it can happen that when further coffees are prepared, the grounds container will fill up more than expected and clog the machine.

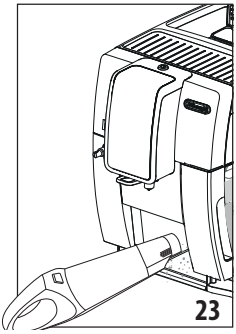
13.5 Cleaning the inside of the machine

Danger of electric shock!

Before cleaning internal parts, the machine must be turned off (see section "5. Turning the appliance off") and unplugged from the mains power supply. Never immerse the machine in water.

1. Check periodically (about once a month) that the inside of the appliance (accessible after removing the drip tray) and the coffee grounds container (A15) are not dirty. If necessary, remove coffee deposits with the brush (D5) supplied and a sponge.
2. Remove all residues with a vacuum cleaner (fig. 23).





3. Put the drip tray, complete with grille, tray and grounds container, back in the appliance

13.6 Cleaning the water tank

Periodically (about once a month) and whenever the water softener filter (D4) is replaced (if installed), be sure to clean the water tank (A17).

1. Remove the water tank (fig. 2);
2. Remove the filter (if installed) and rinse with running water;
3. Empty the water tank and clean with a damp cloth and a little washing up liquid. Rinse thoroughly with water.
4. Reinstate the filter (if installed, fill the tank with fresh water up to the MAX level and reposition the tank;
5. (Models with water softener filter only) Release around 100ml of hot water to reactivate the filter.

Please note:

If the appliance is not used for more than 3-4 days, it is advisable to clean the tank as described above.

13.7 Cleaning the coffee spouts

1. Clean the coffee spouts (A9) periodically with a sponge or cloth (fig. 24A);
2. Check that the holes in the coffee spout are not blocked. If necessary, remove coffee deposits with a toothpick (fig. 24B).

13.8 Cleaning the pre-ground coffee funnel

The pre-ground coffee funnel (A4) requires cleaning periodically (about once a month). Proceed as follows:

1. Turn the machine off (see section "5. Turning the appliance off";
2. Open the funnel flap (A2);
3. Clean the funnel with the brush provided (D5) (if included);
4. Close the flap.

Important!

After cleaning, make sure that no object or accessory has been left in the funnel: the presence of foreign matter in the funnel during operation could cause damage to the machine.

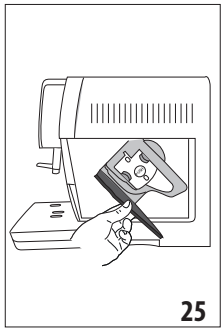
13.9 Cleaning the infuser

The infuser (A20) must be cleaned at least once a month.

Important!

The infuser cannot be removed while the machine is on.

1. Make sure the procedure for turning off the machine has been completed correctly off (see section "5. Turning the appliance off");
2. Remove the water tank (A17) (fig. 2);
3. Open the flap (A19) (fig. 25) on the right hand side;



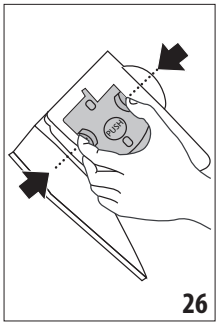
4. Press the two coloured release buttons inwards and at the same time pull the infuser outwards (fig. 26);
5. Immerse the infuser in water for about 5 minutes, then rinse under the tap;

Important!

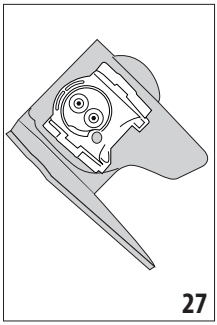
RINSE WITH WATER ONLY

NO DETERGENTS - NO DISHWASHER

6. Do not use detergents when cleaning the infuser, as they could damage it.
7. Use the brush (D5) (if included), to remove any coffee residues left in the infuser housing, visible behind the infuser flap (A19);
8. After cleaning, replace the infuser by sliding it into its housing (fig. 27), then apply pressure to the PUSH symbol until it clicks into place;

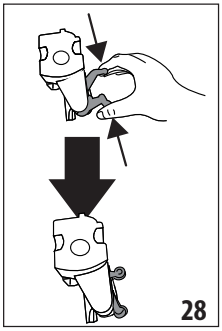


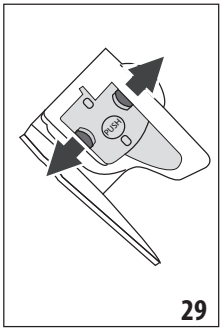
26


27

Please note!

If the infuser is difficult to insert, before insertion, adapt it to the right size by pressing the two levers shown in fig. 28.


28



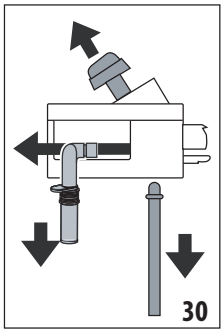
29

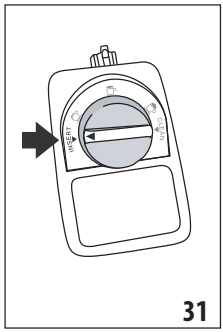
9. Once inserted, make sure the two coloured buttons have snapped out (fig. 29);
10. Close the infuser flap;
11. Reposition the water tank in the machine.

13.10 Cleaning the milk carafe

Clean the milk carafe (E) after each use, as described below:

1. Remove the lid (E2);
2. Remove the milk spout and extension (E5), and the intake tube (E4) (fig. 30);
3. Turn the froth adjustment dial (E1) anticlockwise to the "INSERT" position (fig. 31) and pull off upwards;

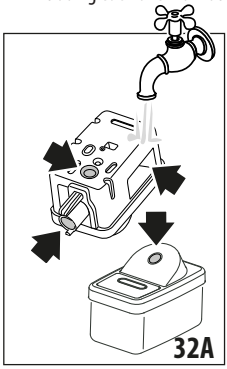

30

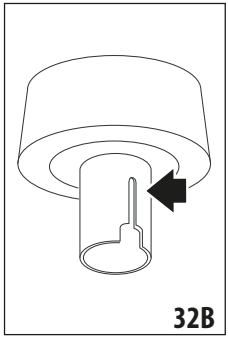


31

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

- **In a dishwasher:** Rinse all the above components and the milk carafe under hot running drinking water (at least 40 °C), then place them in the top basket of the dishwasher and run a wash programme at 50 °C, e.g. standard ECO.
- **By hand** Rinse all the components and the milk carafe thoroughly with hot running drinking water (at least 40 °C) to remove all visible milk residues; make sure to direct the water through the holes in the lid (fig. 32A). Then immerse all the components in hot drinking water (at least 40 °C) and washing up liquid for at least 30 minutes. Rinse all the components described above thoroughly under hot drinking water, rubbing each one individually between fingers and thumbs.


32A


32B

5. Make sure that there are no milk residues left in the recess and the channel on the underside of the dial: if necessary, scrape the channel clean with a toothpick (fig. 32B);
6. Check that the intake tube and spout are not clogged with milk residues;
7. Dry all the components with a clean dry cloth;
8. Reassemble all the lid components;

9. Refit the lid to the milk carafe.

Please note:
The machine will give a reminder each week of the need for thorough cleaning of the milk carafe, indicating the correct procedure.

13.11 Cleaning the hot water nozzle

Clean the nozzle (A8) every time that milk is prepared, using a sponge to remove milk residues from the gaskets (fig. 20).

14. DESCALING

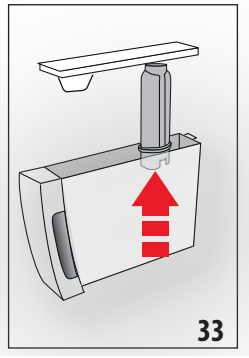
Important!

- Before use, read the instructions and the labelling relative to the descaler product, which are indicated on the pack (included with certain models and/or available for purchase from authorized service centres).
- Use De'Longhi descaler only. Using unsuitable descaler and/or performing descaling incorrectly may result in faults not covered by the manufacturer's guarantee.
- Descaler can damage delicate surfaces. If the product is accidentally spilt, dry immediately.

To descale	
Descaler	De'Longhi "EcoDecalk" descaler
Container	Recommended capacity: 2.0 liters
Time	~30min

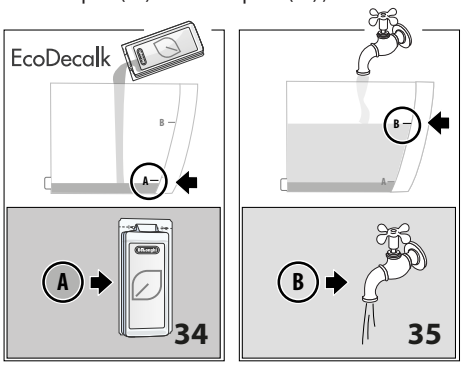
Descale the appliance when "DESCALING NEEDED - PRESS OK TO START (~30min) appears on the display": To descale the appliance immediately, press Ok ✓ and follow the operations from point 3.
To delay descaling until later, press ⮌ Esc. The symbol (B6) appears on the display as a reminder that the appliance needs descaling. (The message reappears every time the machine is turned on).
To access the descaling menu:

1. Press the ⚙ button (C3) to enter the menu;
2. Press "DESCALE" and follow the instructions on the display;
3. "REMOVE WATER FILTER" (fig. 33): take out the water tank (A17), and remove the water softener filter (D4) (if present).



4. Empty the water tank. Press Next ❯ ;
5. "DESCALER (LEVEL A) AND WATER (LEVEL B)". Pour the descaler into the tank up to level A (corresponding to a 100 ml pack) marked on the inner surface of the tank (fig. 34), then add water (1 liter) up to level **B** (fig. 35) and put the water tank back. Press Next ❯ ;
6. "EMPTY DRIP TRAY" (fig. 21):
7. Remove, empty and replace the drip tray (A15) and grounds container (A11). Press Next ❯ ;
8. "POSITION 2l CONTAINER" "OK TO START":

Place an empty container of at least of 2 liters capacity under the hot water spout (D6) and coffee spouts (A9) ;

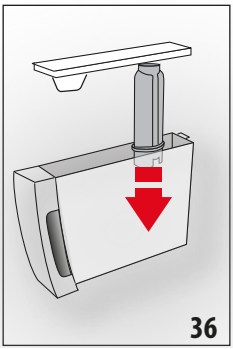


Important! Danger of scalding
Hot water containing acid flows from the hot water and coffee spouts. Accordingly, take care to avoid contact with this solution.

9. Press Ok ✓ to confirm that the descaling solution has been added. "DESCALING UNDERWAY" "PLEASE WAIT" is displayed: the descale programme starts and the descaler solution comes out of the hot water spout and the coffee spout; a succession of rinses is performed automatically at set intervals to remove the scale residues from inside the coffee machine;

After about 15 minutes, descaling stops;

10. "RINSE AND FILL WATER TANK UP TO MAX LEVEL" (fig. 3): the appliance is now ready for a process of rinsing with fresh water. Empty the container used to collect the descaler solution. Remove the water tank from the machine, empty it and rinse under running water, then fill with clean water up to the MAX level and reposition it in the machine.
11. "POSITION 2l CONTAINER OK TO START RINSING": Reposition the container used to collect the descaler solution, empty, under the coffee spouts and hot water spout and press (Ok √);
12. Hot water is delivered first from the coffee spouts then from the hot water spout and the message "RINSING UNDERWAY, PLEASE WAIT" is displayed;
13. When the water in the tank has run out, empty the container used to collect the rinsing water;
14. (If the filter is installed) "INSERT FILTER IN ITS HOUSING" (fig. 36). Press (Next ›) and take out the water tank: replace the water softener filter, if removed previously;



15. "RINSE AND FILL WATER TANK UP TO MAX LEVEL" (fig. 3): Fill the tank up to the MAX level with fresh water;
16. "INSERT WATER TANK" (fig. 4): Reposition the water tank in the machine.
17. "POSITION 2l CONTAINER" "OK TO START RINSING": Reposition the container used to collect the descaler solution, empty, under the hot water spout (fig. 8) and press (Ok √).
18. Hot water is delivered from the hot water/steam spout and the message "RINSING UNDERWAY, PLEASE WAIT" is displayed;
19. "EMPTY DRIP TRAY" (fig. 21): At the end of the second rinse, empty the container used to collect the rinsing water, remove and empty the drip tray (A15) and grounds container (A11) and return them to the machine: press (Next ›);
20. "DESCALE COMPLETE": press (Ok √);
21. "FILL TANK WITH FRESH WATER": remove and top up the water tank with fresh water to the MAX level and put back in the machine.

The descaling cycle is now complete.

Please note!

- If the descaling cycle is not completed correctly (e.g. electrical power failure), when power is restored the appliance will prompt for the cycle to be completed.
- Water may find its way into the grounds container (A11) during the descale cycle: this is quite normal.
- If the water tank has not been filled to the MAX level, at the end of descaling, the appliance requests a third rinse to guarantee that the descaler solution has been completely eliminated from the machine's internal circuits. Before starting the rinse, remember to empty the drip tray.

15. SETTING WATER HARDNESS

The descaling alert is displayed after a period of operation established according to water hardness.
The machine can also be programmed according to the actual hardness of the local water supply, so that the descaling procedure will be required less frequently.

15.1 Measuring water hardness

1. Remove the "TOTAL HARDNESS TEST" indicator strip (D1) from its pack.
2. Immerse the paper completely in a glass of water for about one second.
3. Remove the strip from the water and shake lightly. After about a minute, 1, 2, 3, or 4 red squares appear, depending on the hardness of the water. Each square corresponds to one level.

15.2 Setting water hardness

1. Access the menu as described in section "6.1 Access the menu";
2. Press "WATER HARDNESS";
3. Carry out the procedure described in the previous section to measure the water hardness;
4. "WATER HARDNESS" "CURRENT VALUE UNDERLINED": Press the level measured previously as indicated in the following table: (Level 1 = soft water; Level 4 = very hard water);

Indicator paper	Water hardness
	Level 1 - soft water
	Level 2 - slightly hard water
	Level 3 - hard water

Indicator paper	Water hardness
	Level 4 - very hard water

5. Press (Esc) to go back to the homepage.

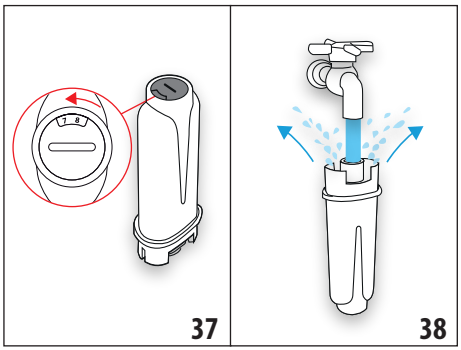
The machine is now reprogrammed with the new water hardness setting.

16. WATER SOFTENER FILTER

Certain models come equipped with a water softener filter (D4): if this is not the case with your model, we would advise purchasing one from a De'Longhi approved service centre. To use the filter correctly, follow the instructions below.

16.1 Installing the filter

1. Access the menu as described in section "6.1 Access the menu";
2. Press "WATER FILTER";
3. "TURN DATE INDICATOR TO NEXT 2 MONTHS" (fig. 37): remove the new filter (D4) from the pack and turn the date indicator disk so that it shows the next 2 months of use. Press (Next) ;

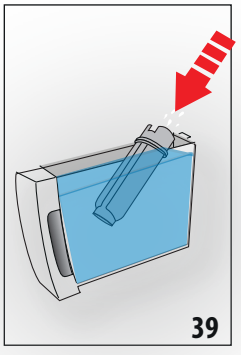


Please note

IThe filter lasts about two months assuming normal use of the machine; if on the other hand the machine remains idle with the filter installed, it will not last more than three weeks, at most.

4. "RUN WATER INTO FILTER HOLE" "UNTIL IT COMES OUT" (fig. 38): To activate the filter, run tap water through the central hole of the filter as shown in the figure until water comes out of the openings at the side for more than one minute. Press (Next) ;
5. Extract the tank (A17) from the appliance and fill with water.
6. "IMMERSE FILTER TO RELEASE AIR BUBBLES" (fig. 39): Insert the filter in the water tank and immerse it completely for about ten seconds, tilting it and applying light pressure so that the air bubbles can escape.

Press (Next) ;



7. "INSERT FILTER" "IN HOUSING": Insert the filter (D4) in the filter housing (fig. 36) and press fully home. Press (Next) ;
8. "INSERT WATER TANK": Close the tank with the lid (A16), then reposition the tank in the machine (fig. 4);
9. "POSITION 0.5L CONTAINER, OK TO ENABLE FILTER" (fig. 6): Place the container under the hot water spout (D6) and press (Ok √): "HOT WATER PLEASE WAIT" delivery starts and stops automatically.

The filter is now activated and the machine can be used.

16.2 Replacing the filter

Replace the filter (D4) when "REPLACE WATER FILTER" "PRESS OK TO START" appears on the display: to replace immediately, press (Ok √) and follow the instructions from point 5 of the preceding section.

To delay replacement of the filter until later, press (Esc). The symbol (B8) appears on the display as a reminder that the filter needs replacing. To replace, proceed as follows:

1. Access the menu as described in section "6.1 Access the menu";
2. Press "WATER FILTER";
3. Press "REPLACE FILTER"
4. First remove the tank (A17) and the spent filter, then follow the operations described in the previous section from point 3 onwards.

Please note!

After two months (see date indicator), or after 3 weeks if the appliance has not been used, the filter should be replaced even if the warning message has not yet been displayed.

16.3 Removing the filter

If the intention is to use the appliance without the filter (D4), its removal must be indicated in the machine settings. Proceed as follows:

1. Remove the water tank (A17) and the spent filter;
2. Access the menu as described in section "6.1 Access the menu";
3. PRESS "WATER FILTER";
4. Press "REMOVE WATER FILTER" ;
5. "CONFIRM FILTER REMOVL": press (Ok √) (or press (⮌ Esc) to go back to the settings menu);
6. "FILTER REMOVED": the change has been saved. Press (Ok √) to go back to the homepage.

Please note!

After two months (see date indicator), or after 3 weeks if the appliance has not been used, the filter should be replaced even if the warning message has not yet been displayed.

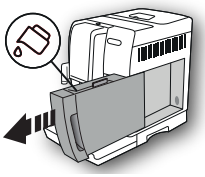
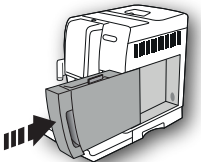
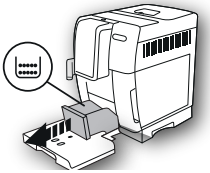
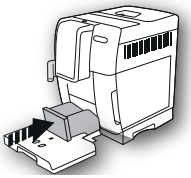
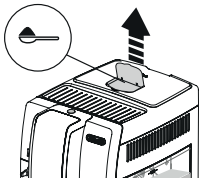
17. TECHNICAL DATA

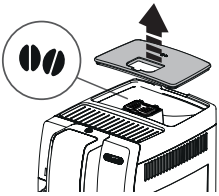
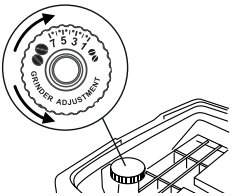
Voltage:	220-240 V~ 50-60 Hz max. 10 A
Power:	1450 W
Pressure:	1.5 MPa (15 bars)
Water tank capacity:	1.8l
Size LxDxH:	240x440x360 mm
Cord length:	1250 mm
Weight:	10 kg
Beans container capacity:	300 g

17.1 Tips for Energy Saving

- To reduce energy consumption, after delivering one or more drinks, remove the container (E) or accessories.
- Set auto-off to 15 minutes (see section "6.11 Auto-off (standby) ⏻"):
- Enable Energy Saving (see paragraph "6.13 Energy saving 🌱");
- When prompted by the machine, perform the descaling cycle (see section "13. Descaling").

18. DISPLAYED MESSAGES

DISPLAYED MESSAGE	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
FILL TANK WITH FRESH WATER 	Insufficient water in the tank (A17).	Fill the tank with water and/or insert it correctly, pushing it as far as it will go until it clicks into place.
INSERT WATER TANK 	The tank (A17) is not inserted or is inserted incorrectly.	Reposition the tank correctly and press fully home.
EMPTY GROUNDS CONTAINER 	The grounds container (A11) is full.	Empty the grounds container and drip tray (A15) then clean and return them to the machine. Important: when removing the drip tray, the grounds container must always be emptied, however little it may have been filled. If this is not done, it can happen that the grounds container will fill up more than expected when further coffees are prepared, causing the machine to clog.
INSERT GROUNDS CONTAINER 	After cleaning, the grounds container (A11) has not been replaced.	Remove the drip tray (A15) and insert the grounds container.
ADD GROUND COFFEE MAX. ONE MEASURE 	Preparation with pre-ground coffee has been selected.	Make sure the funnel (A4) is not blocked, then add one level measure (D2) of pre-ground coffee, press “OK” on the display and follow the instructions in section "7.4 Making coffee using pre-ground coffee".

DISPLAYED MESSAGE	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
FILL BEANS CONTAINER 	The coffee beans have run out.	Fill the beans container (A4) (fig. 10).
	The pre-ground coffee funnel (A4) is clogged.	Empty the funnel with the aid of the brush (D5) as described in section "12.8 Cleaning the pre-ground coffee funnel".
GROUND TOO FINE. ADJUST MILL 	The grinding is too fine, so that the coffee is delivered too slowly or not at all.	Repeat coffee delivery and turn the grinding adjustment dial (A5) (fig. 12) one click clockwise towards "7" while the coffee mill is in operation. If after making at least 2 coffees delivery is still too slow, repeat the correction procedure, turning the grinding adjustment dial another click until delivery is correct (see section"7.5 Adjusting the coffee mill"). If the problem persists, make sure the water tank (A17) is fully inserted.
	If the water softener filter (D4) is present, an air bubble may have been released inside the circuit, obstructing delivery.	Insert the hot water spout (D6) in the appliance and deliver a little water until the flow becomes regular. If the problem persists, remove the filter (see section 15.3 Removing the filter).
INSERT WATER SPOUT	The hot water spout (D6) is not inserted or is inserted incorrectly	Insert the water spout and push fully home.
INSERT MILK CARAFE	The milk carafe (E) is missing or not correctly in place.	Insert the milk carafe and push fully home.
INSERT INFUSER ASSEMBLY	The infuser (A20) has not been replaced after cleaning.	Insert the infuser as described in section "12.9 Cleaning the infuser".
WATER CIRCUIT EMPTY PRESS OK TO START	The water circuit is empty	Press the selector corresponding to "OK" to deliver water from the spout (D6) until it flows out normally. If the problem persists, make sure the water tank (A17) is fully inserted.
	A new water softener filter has been inserted (D4)	Make sure the instructions for inserting the new filter have been followed correctly (section "15. Water softener filter"). If the problem persists, remove the filter (see section 15.3 Removing the filter).
PRESS OK TO CLEAN OR TURN DIAL	The milk carafe has been inserted with the froth adjustment dial (E1) in the CLEAN position.	To proceed with the CLEAN function, press the selector corresponding to "OK", or turn the froth adjustment dial to one of the milk positions.

DISPLAYED MESSAGE	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
DESCALING INTERRUPTED PRESS NEXT TO CONTINUE	Descaling has been interrupted or has not been completed correctly.	Press NEXT to resume the descaling procedure. For more information, see section "13. Descaling".
TURN MILK FROTH ADJUSTMENT DIAL TO CLEAN POSITION	Milk has been delivered recently and the tubes inside the milk carafe (E) must be cleaned.	Turn the froth adjustment dial (E1) to CLEAN (fig. 18).
TURN FROTH ADJUSTMENT DIAL	A recipe with milk was requested	Turn the dial to the required froth position.
SELECT A MILDER TASTE OR REDUCE COFFEE QUANTITY	Too much coffee has been used.	Select a milder taste by pressing the "INTENSITY" button (C5) or reduce the quantity of ground coffee (maximum 1 measure).
DESCALING NEEDED PRESS OK TO START (~30MIN)	Indicates that the machine needs descaling.	Press the selector corresponding to "OK" to start descaling or "ESC" to descale later. The descaling procedure described in section "13. Descaling" needs to be performed.
REPLACE WATER FILTER PRESS OK TO START	The water softener filter (D4) is exhausted.	Press the selector corresponding to "OK" to replace or remove the filter, or "ESC" to carry out the procedure later. Follow the instructions in section "15. Water softener filter".
GENERAL ALARM: REFER TO USER MANUAL	The inside of the appliance is very dirty.	Clean the inside of the appliance thoroughly, as described in section "12. Cleaning". If the message is still displayed after cleaning, contact De'Longhi customer services and/or an authorized service centre.
	Remember that the internal tubes of the milk carafe (E) must be cleaned.	Turn the froth adjustment dial (E1) to CLEAN (fig. 18).
	Reminds you the filter (D4) must be replaced.	Replace the filter or remove it as described in section "15. Water softener filter".
	The machine must be descaled.	The descaling procedure needs to be carried out without delay, see section "13. Descaling".
	Energy saving is enabled.	To disable energy saving, proceed as described in section "6.13 Energy saving".

DISPLAYED MESSAGE	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
PLEASE WAIT	The appliance is heating up to the optimum temperature	
CLEANING UNDERWAY PLEASE WAIT	The appliance has detected impurities in its internal circuits.	Wait for the appliance to be ready again and reselect the required drink. If the problem persists, contact De'Longhi Customer Services.

19. TROUBLESHOOTING

Possible malfunctions of the machine are listed below. If the problem cannot be resolved as described, contact Customer Service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
The appliance does not come on.	It is not plugged into the mains socket.	Plug into the mains socket (fig. 1).
	When present, make sure the main switch «A22» is on.	Press the main switch to the I position «fig. 1».
The coffee is not hot.	The cups were not preheated.	Warm the cups by rinsing them with hot water (Please note: the hot water function can be used).
	The internal circuits of the appliance have cooled down because 2/3 minutes have elapsed since the last coffee was made.	Before making the coffee, heat the infuser by rinsing using the rinse function (see section "6.3 Rinse").
	Coffee temperature setting too low.	Set a hotter coffee temperature in the menu (see section "6.7 Coffee temperature"). **Please note:** Varying the temperature has most effect for long drinks.
	The machine needs descaling	Proceed as described in section "13. Descaling". Next, check the water hardness ("14.1 Measuring water hardness") and make sure the machine setting matches the local water supply hardness ("14.2 Setting water hardness").
The coffee is weak or not creamy enough.	Coffee ground too coarsely.	Turn the grinding adjustment dial (A5) one click anticlockwise towards "1" while the coffee mill is in operation (fig. 12). Continue one click at a time until coffee delivery is satisfactory. The effect is only visible after delivering 2 coffees (see section "7.5 Adjusting the coffee mill").
	Coffee not suitable.	Use coffee for espresso machines.
	Coffee not fresh.	The coffee pack has been opened for too long and has lost its taste.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
The coffee emerges too slowly or drop-by-drop.	Coffee ground too finely.	Turn the grinding adjustment dial (A5) one click clockwise towards "7" while the coffee mill is in operation (fig. 12). Continue one click at a time until coffee delivery is satisfactory. The effect is only visible after delivering 2 coffees (see section "7.5 Adjusting the coffee mill").
Coffee does not come out of one or both spouts.	The coffee spouts (A9) are blocked.	Clean the spouts with a toothpick (fig. 24B).
The coffee delivered is watery.	The funnel (A4) is clogged.	Clean the funnel with the aid of the brush (D5) as described in section "12.8 Cleaning the pre-ground coffee funnel".
The appliance will not make coffee	The appliance has detected impurities in its internal circuits. "Cleaning underway" is displayed.	Wait until the appliance is ready for use again and reselect the required drink. Contact an authorized Service Centre if the problem persists.
The infuser cannot be removed	The appliance has not been turned off correctly	Turn the appliance off by pressing the ⏻ button (A7) (see section "5. Turning the appliance off").
With the descaling procedure completed, the appliance prompts for a third rinse	During the two rinse cycles, the water tank (A17) has not been filled to the MAX level	Follow the instructions displayed by the appliance, but first empty the drip tray (A15) to avoid the water overflowing.
Milk does not flow from the milk spout (E5)	The lid (E2) of the milk carafe (E3) is dirty	Clean the milk carafe lid as described in section "12.10 Cleaning the milk carafe".
	The lid (E2) is not correctly in place.	Assemble all the components correctly as indicated in section "9.1 Filling and attaching the milk carafe".
The milk presents large bubbles or splashes from the milk spout (E5) or is under-frothed.	The milk is not cold enough, or the type of milk not suitable for the drink requested	To ensure optimum results, check that the right type of milk is used when preparing hot drinks or cold drinks (see section "9.1 Che latte utilizzare?"). Use drinks at refrigerator temperature (about 5° C).
	The froth adjustment dial (E1) is incorrectly adjusted.	Adjust following the instructions in section "9. making hot milk-based drinks".
	The lid (E2) or the froth adjustment dial (E1) of the milk carafe are dirty	Clean the lid and adjustment dial of the milk carafe as described in section "12.10 Cleaning the milk carafe".
	There is water in the channel on the underside of the froth adjustment dial (E1),	Detach the dial and dry thoroughly.
	Vegetable drinks are being used.	For best results, use drinks at refrigerator temperature (about 5° C). Adjust the amount of froth as described in section "9.3 Adjusting the amount of froth"
	The hot water connection nozzle (A8) is dirty	Clean the connection nozzle as described in section "12.11 Cleaning the hot water nozzle".

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
The machine emits noises or small puffs of steam while not in use	The machine is ready for use, or has recently been turned off, and condensate is dripping into the hot vaporiser	This is part of normal operation. To limit the phenomenon, empty the drip tray.
The cup shelf (A12) is hot.	Several drinks have been prepared in rapid succession	
After cleaning, the drip tray (A15) cannot be put back in the machine	The condensate tray(A10) is not in the correct position	Make sure the condensate tray is inserted correctly
The appliance emits puffs of steam from the drip tray (A15) and/or there is water on the surface the appliance rests on.	The drip tray grille (A14)has not been replaced after cleaning.	Reposition the grille in the drip tray.

SOMMAIRE

MISES EN GARDE IMPORTANTES 30
Conservez ce mode d'emploi 30

INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT 30

2. INTRODUCTION 32
2.1 Lettres entre parenthèses 32
2.2 Problèmes et réparations 32

3. DESCRIPTION 32
3.1 Description de l'appareil (page 2 - A) 32
3.2 Description de la page d'accueil (page-écran principale) (page 3 - B) 32
3.3 Description du panneau de contrôle (page 3 - C) ... 32
3.4 Description des accessoires (page 3 - D) 32
3.5 Description de la carafe à lait (page 3 - E) 32

4. PREMIÈRE MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL 33

5. ALLUMAGE DE L'APPAREIL 33

6. ARRÊT DE L'APPAREIL 34
6.1 Arrêt pendant des périodes prolongées : 34

7. MENU PARAMÈTRES 34
7.1 Accéder au menu 34
7.2 Quitter le menu 34
7.3 Rinçage 34
7.4 Détartrage 34
7.5 Nettoyage de la carafe 34
7.6 Programme MY 34
7.7 Température café 34
7.8 Réglages boissons 34
7.9 Filtre à eau 35
7.10 Dureté de l'eau 35
7.11 Arrêt automatique (veille) 35
7.12 Programmer langue 35
7.13 Économie d'énergie 35
7.14 Signal sonore 35
7.15 Personnaliser profil 35
7.16 Statistiques 35
7.17 Info machine 35
7.18 Valeurs d'usine 35

8. PRÉPARATION DU CAFÉ 36
8.1 Préparation du café avec du café en grains 36
8.2 Sélection de l'intensité du café 36
8.3 Sélection de la quantité de café 37
8.4 Préparation du café en utilisant le café prémoulu .. 37
8.5 Réglage du moulin à café 37
8.6 Conseils pour un café plus chaud 38

9. CARAFE DE CAFÉ 38

10. PRÉPARATION DE BOISSONS CHAUDES LACTÉES 39
10.2 Remplir et accrocher la carafe à lait 39
10.3 Régler la quantité de mousse 39
10.4 Préparation automatique de cappuccino et de boissons à base de lait 40
10.5 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation 40

11. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE 41

12. PERSONNALISER LES BOISSONS 41

13. NETTOYAGE 42
13.1 Nettoyage de la machine 42
13.2 Nettoyage du circuit interne de la machine 42
13.3 Nettoyage du tiroir à marc de café 42
13.4 Nettoyage de l'égouttoir et de la coupelle de condensation 42
13.5 Nettoyage interne de la machine 43
13.6 Nettoyage du réservoir d'eau 43
13.7 Nettoyage des becs verseurs de café 43
13.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu 43
13.9 Nettoyage de l'infuseur 43
13.10 Nettoyage de la carafe à lait 44
13.11 Nettoyage du gicleur eau chaude 45

14. DÉTARTRAGE 45

15. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU 46
15.1 Mesure de la dureté de l'eau 46
15.2 Réglage de la dureté de l'eau 46

16. FILTRE ADOUCISSEUR 47
16.1 Installation du filtre 47
16.2 Remplacement du filtre 47
16.3 Enlever le filtre 48

17. DONNÉES TECHNIQUES 48
17.1 Conseils pour l'Économie d'Énergie 48

18. MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN 49

19. RÉSOLUTION DES PROBLÈMES 52

MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

- Lisez attentivement les consignes.
- Assurez-vous que la tension de votre système électrique correspond à la tension indiquée au bas de la machine.
- Ne touchez pas les pièces chaudes. Touchez exclusivement les poignées et les boutons.
- Pour éviter les incendies, les blessures corporelles et les décharges électriques, évitez de plonger le cordon, la fiche ou tout l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Gardez l'appareil hors de la portée des enfants et ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.
- Débranchez la machine de la prise lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil ayant une fiche ou un cordon endommagé, ou après un dysfonctionnement ou un dommage quelconque de l'appareil. Pour inspection, réparations ou réglages, retournez l'appareil au centre de Service agréé le plus proche.
- L'utilisation d'accessoires ou de pièces non d'origine peut provoquer des incendies, des décharges électriques ou blesser les personnes.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne pende pas du bord de la table ou du comptoir pour éviter d'être pris accidentellement ou enchevêtré.
- Évitez d'installer l'appareil à proximité du plan de cuisson, de résistances électriques et fours réchauffés.
- Branchez le cordon à la prise murale. Pour déconnecter, il faut d'abord éteindre l'appareil, puis retirer la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui prévu. Cet appareil ne doit être utilisé que pour un usage domestique. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage résultant d'une utilisation inappropriée, incorrecte ou irresponsable.

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

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI

CET APPAREIL EST UNIQUEMENT À USAGE DOMESTIQUE

INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT

- Un cordon d'alimentation court est prévu pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long.
- Des cordons d'alimentation ou des rallonges électriques plus longs et détachables sont disponibles et peuvent être utilisés si vous restez prudent lors de l'utilisation.
- Si une rallonge est utilisée, les caractéristiques électriques indiquées doivent être au moins aussi élevées que celles de l'appareil. Si l'appareil est équipé d'un cordon à 3 fils, de type mise à la terre, la rallonge doit être UN CORDON ÉLECTRIQUE TYPE 3 AVEC MISE À LA TERRE. Le cordon le plus long doit être disposé de manière à ne pas passer sur le comptoir ou le plateau de table où il pourrait être tiré par des enfants ou faire trébucher.

- Votre produit est équipé d'une fiche à courant alternatif polarisée (une prise ayant une broche plus large que l'autre). Cette fiche ne s'insère dans la prise de courant que d'une seule manière. Il s'agit d'un dispositif de sécurité. Si vous ne parvenez pas à insérer complètement la fiche dans la prise, essayez de l'inverser. Si la fiche ne s'insère toujours pas, contactez un électricien pour remplacer la prise murale obsolète. Respectez la fonction de sécurité de la fiche polarisée.

1. MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ

Danger!

Cet appareil est un appareil électrique et peut provoquer un choc électrique.

Vous devez donc respecter ces mises en garde de sécurité :

- Ne touchez jamais l'appareil avec des mains ou des pieds humides.
- Ne touchez jamais la fiche avec des mains humides.
- Assurez-vous que la prise de courant utilisée est librement accessible à tout moment, afin de pouvoir débrancher l'appareil si nécessaire.
- Ne débranchez l'appareil que directement de la fiche. Ne tirez jamais sur le cordon pour ne pas risquer de l'endommager.
- Pour débrancher complètement l'appareil, débranchez-le de la prise de courant.
- Si l'appareil est défectueux, ne tentez pas de le réparer. Mettez-le à l'arrêt,débranchez-le de la prise de courant et contactez le service clientèle.
- Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le et débranchez-le de la prise de courant et laissez-le refroidir.

Important :

Conservez tous les emballages (sacs en plastique, mousse de polystyrène) hors de portée des enfants.

Danger de brûlures!

Cet appareil produit de l'eau chaude et de la vapeur peut se former lorsqu'il fonctionne.

Évitez tout contact avec les projections d'eau ou de vapeur chaude.

Lorsque l'appareil est en marche, l'étagère à tasses peut devenir très chaude.

1.1 Utilisation prévue

Cet appareil est conçu et fabriqué pour préparer du café et du lait et chauffer des boissons.

Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et donc dangereuse. Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant d'une utilisation inappropriée de l'appareil.

1.2 Notice

Lire attentivement cette notice avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect des instructions fournies dans cette notice peut entraîner des lésions aux personnes ou des dommages à l'appareil. Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant du non-respect des instructions fournies dans cette notice.

Remarque :

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

1.3 Quelle eau doit-on utiliser

- L'eau potable est recommandée.
- N'utilisez pas d'eau pétillante (gazeuse) ou distillée.

1.4 Nettoyage et entretien des matériaux qui entrent en contact avec les aliments

- Lors de la première utilisation, ou après 3 jours sans utilisation, nettoyer l'appareil et les accessoires amovibles qui entrent en contact avec l'eau, le café et le lait, comme indiqué dans le mode d'emploi. Vérifier dans le mode d'emploi quels accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- **Boissons servies chaudes :** Après 3 jours sans utiliser la machine, vidangez l'eau du réservoir et rincez le circuit comme indiqué dans les instructions, avant de préparer d'autres boissons. Si la machine n'est pas utilisée pendant une période supérieure à 3 jours, il est conseillé de vider le réservoir d'eau.

  Technologie d'extraction à froid : avant de préparer des boissons infusées ou distribuées à froid, videz le réservoir d'eau, rincez-le soigneusement et remplissez-le d'eau potable fraîche.
- Veillez à effectuer avec le plus grand soin toutes les opérations de nettoyage et d'entretien décrites dans la notice et/ou indiquées par l'affichage ou les témoins lumineux de l'appareil lui-même.

1.5 Préparer de cappuccinos et de cafés au lait

- La machine peut être utilisée aussi bien avec du lait de vache qu'avec des boissons à base de plantes.
- N'utilisez pas de lait cru.
- Utilisez du lait pasteurisé ou UHT, ou des boissons à base de plantes conservées et stockées conformément aux indications données par le producteur.
- Les méthodes de nettoyage décrites dans la notice ne garantissent pas l'élimination complète des allergènes.

- Avant de distribuer tout type de boisson, assurez-vous que la machine n'a pas été utilisée auparavant avec des types de lait ou des types de boissons à base de plantes contenant des allergènes auxquels vous pouvez être allergique ou des substances auxquelles vous pouvez être intolérant(e).
- Dans le cas où il resterait du lait ou une boisson végétale non utilisée dans la carafe, vous pouvez la conserver au réfrigérateur pour une utilisation ultérieure, en respectant les indications de conservation données par le fabricant de la boisson, et en aucun cas plus de 2 jours. Si la carafe à lait n'est pas remise dans le réfrigérateur, videz son contenu et nettoyez-la carafe comme indiqué dans la notice.

2. INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi la machine automatique pour café et cappuccino.
Prenez quelques minutes pour lire ce mode d'emploi. Vous éviterez ainsi de vous exposer à des risques ou d'endommager la machine.

2.1 Lettres entre parenthèses

Les lettres entre parenthèses correspondent à la légende indiquée dans la Description de l'appareil (pages 2-3).

2.2 Problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les instructions fournies dans les chapitres « 16. Messages affichés à l'écran » et « 17. Résolution des problèmes ».
En cas d'inefficacité ou pour plus d'informations, il est conseillé de s'adresser au service client en téléphonant au numéro indiqué sur le feuillet "Service client" joint.
Si votre pays ne figure pas parmi ceux indiqués sur le feuillet, appelez le numéro indiqué sur la garantie. Pour les éventuelles réparations, s'adresser exclusivement à l'Assistance Technique De'Longhi. Les adresses sont indiquées dans le certificat de garantie qui accompagne la machine.

3. DESCRIPTION

3.1 Description de l'appareil (page 2 - A)

A1. Couvercle du réservoir à grains
A2. Couvercle de l'entonnoir pour le café prémoulu
A3. Réservoir à grains
A4. Entonnoir pour l'introduction du café prémoulu
A5. Bouton de réglage du degré de mouture
A6. Plateau à tasses
A7. Touche ⏻ : pour allumer ou éteindre la machine (veille)
A8. Gicleur eau chaude ou vapeur
A9. Buse à café (hauteur réglable)
A10. Coupelle de condensation
A11. Tiroir à marc
A12. Plateau d'appui pour tasses
A13. Indicateur du niveau de l'eau de l'égouttoir
A14. Grille égouttoir
A15. Égouttoir
A16. Couvercle réservoir d'eau
A17. Réservoir d'eau
A18. Logement du filtre adoucisseur d'eau
A19. Volet infuseur
A20. Infuseur
A21. Cordon d'alimentation
A22. Interrupteur général (présent sur certains modèles)

3.2 Description de la page d'accueil (page-écran principale) (page 3 - B)

B1. Symbole économie d'énergie active
B2. Intensité sélectionnée
B3. Boissons à sélection directe
B4. Flèche de défilement
B5. Longueur sélectionnée
B6. Alarme détartrage
B7. Alarme nettoyage carafe à lait
B8. Alarme filtre usagé

3.3 Description du panneau de contrôle (page 3 - C)

C1. Menu boissons à base de café
C2. Menu boissons à base de lait
C3. : menu paramètres de l'appareil
C4. : menu sélection profils
C5. : sélection intensité boisson
C6. : sélection longueur boisson

3.4 Description des accessoires (page 3 - D)

D1. Bande réactive « Total Hardness Test »
D2. Cuillère-doseuse pour café prémoulu
D3. Détartrant (présent sur certains modèles)
D4. Filtre adoucisseur (présent sur certains modèles)
D5. Pinceau de nettoyage (présent sur certains modèles)
D6. Buse à eau chaude

3.5 Description de la carafe à lait (page 3 - E)

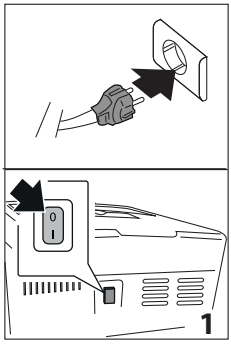
E1. Bouton de réglage de la mousse et fonction CLEAN
E2. Couvercle de la carafe à lait
E3. Carafe à lait
E4. Tube plongeur lait
E5. Tube d'écoulement du lait mousseux (réglable)

4. PREMIÈRE MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL

Nota Bene !

- À la première utilisation le circuit d'eau est vide, c'est pourquoi la machine pourrait être très bruyante : le bruit s'atténuera au fur et à mesure que le circuit se remplira.
- La machine a été contrôlée en usine en utilisant du café ; il est donc tout à fait normal de trouver des traces de café dans le moulin. Il est dans tous les cas garanti que cette machine est neuve.
- Il est conseillé de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le chapitre « 14. Programmation de la dureté de l'eau ».

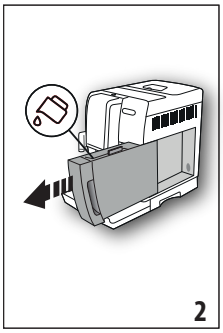
1. Brancher l'appareil sur secteur et en cas de modèles dotés d'interrupteur général «A22», s'assurer que celui-ci est positionné sur **I** «fig. 1».

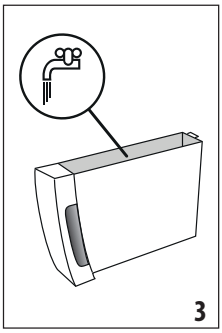


2. Sélectionner la langue de l'écran en appuyant sur (Next ›) jusqu'à ce que l'écran affiche la langue souhaitée : puis appuyer sur le drapeau correspondant à la langue.

Continuer en suivant les instructions affichées sur l'écran de l'appareil :

3. Extraire le réservoir d'eau (A17) (fig. 2), remplir d'eau fraîche (fig. 3) jusqu'à la ligne MAX (imprimée sur le réservoir) ; puis réinsérer le réservoir (fig. 4) ;



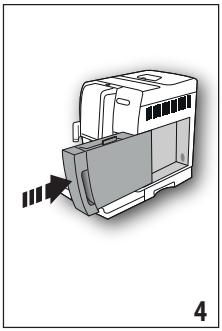


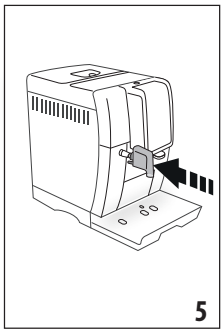
4. Contrôler que la buse à eau chaude (D6) est insérée sur le gicleur (A8) (fig. 5) et positionner un récipient ayant une capacité minimale de 200 ml sous la buse à café (A9) et la buse à eau chaude (fig. 6) ;
5. Appuyer sur (Ok √) pour confirmer : de l'eau s'écoule par la buse de l'appareil.
6. Une fois la distribution terminée, la machine procède au chauffage en effectuant un rinçage à l'eau chaude par la buse à café.

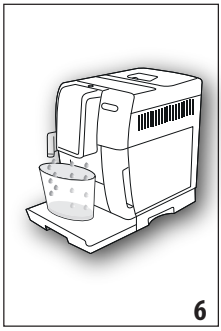
Maintenant, la machine à café est prête pour être utilisée normalement.

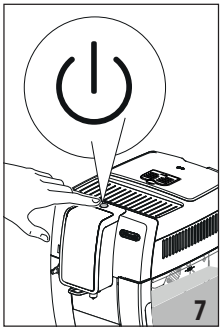
Nota Bene !

- Lors de la première utilisation, il faut préparer 4 - 5 cappuccinos avant d'obtenir un résultat satisfaisant. Il est normal d'entendre un bruit d'eau en ébullition : par la suite le bruit s'atténuera.
- Pour obtenir des performances optimales de la machine, nous conseillons d'installer le filtre adoucisseur (D4) en suivant les indications du chapitre « 15. Filtre adoucisseur ». Si le modèle n'est pas fourni avec le filtre, il est possible de le demander aux centres d'assistance agréés De'Longhi.









5. ALLUMAGE DE L'APPAREIL

Nota Bene ! *Seulement modèles dotés d'interrupteur général «A22»:* Avant d'allumer l'appareil, vérifier que l'interrupteur général, situé au dos de la machine, est enfoncé (fig. 1).

L'appareil effectue automatiquement et à chaque mise en marche, un cycle de préchauffage et de rinçage qui ne peut pas être interrompu. L'appareil est prêt à l'emploi uniquement après l'exécution de ce cycle.

1. Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche ⏻ (A7) (fig. 7) : l'appareil s'allume ;
2. Une fois le chauffage terminé, il s'ensuivra une phase de rinçage à l'eau chaude qui s'écoulera par la buse à café (A9) ; en plus de chauffer la chaudière, cela permet à l'appareil de faire circuler de l'eau chaude dans les conduits internes afin qu'eux-aussi se réchauffent.

L'appareil est prêt à l'emploi lorsque la page-écran principale s'affiche (page d'accueil).

6. ARRÊT DE L'APPAREIL

Lors de chaque arrêt, la machine effectue un rinçage automatique, au cas où un café aurait été préparé.

Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs de la buse à café (A9). Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau. Pour éviter de vider fréquemment l'égouttoir (A15), il est recommandé de récupérer l'eau des rinçages dans un récipient.

1. Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche ⏻ (A7) (fig. 7).
2. Si prévu, l'appareil effectue le rinçage puis s'éteint (veille).

6.1 Arrêt pendant des périodes prolongées :

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant des périodes prolongées (ex. avant des vacances), procéder de la manière suivante :

- éteindre l'appareil en appuyant sur la touche ⏻ (fig. 7) ;
- vider et nettoyer le tiroir à marc (A11) et le réservoir d'eau (A17) ;
- débrancher le cordon d'alimentation (A7) de la prise.

Nota bene :

Lorsqu'on rallume la machine, remplir le réservoir d'eau et, avant de distribuer la boisson, effectuer 3 rinçages comme indiqué au paragraphe « 6.3 Rinçage ».

Attention !

Il ne faut jamais débrancher la fiche ou, pour les modèles qui le prévoient, positionner l'interrupteur général sur **0** avant d'avoir éteint l'appareil avec la touche ⏻ (veille).

7. MENU PARAMÈTRES

7.1 Accéder au menu

1. Appuyer sur la touche ⚙ (B2) pour entrer dans le menu ;
2. Parcourir les options du menu en appuyant sur Next > jusqu'à afficher l'option souhaitée ;
3. Appuyer sur l'option du menu que l'on souhaite sélectionner.

7.2 Quitter le menu

Après avoir effectué les réglages souhaités, appuyer sur ⮌ Esc jusqu'à revenir à la page d'accueil.

7.3 Rinçage

Cette fonction permet de faire sortir de l'eau chaude par la buse à café (A9) de façon à nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine.

1. Placer un récipient ayant une capacité minimale de 100ml sous la buse à café (fig. 8).
2. Quelques secondes après avoir sélectionné l'option « RINÇAGE », de l'eau chaude, servant à nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine, sort de la buse à café (fig. 8).
3. Pour interrompre le rinçage appuyer sur Stop ✕ ou attendre l'interruption automatique.

Nota Bene !

Il est tout à fait normal, après avoir effectué cette opération, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A11).

7.4 Détartrage

Pour les instructions concernant le détartrage, consulter le chapitre « 13. Détartrage ».

7.5 Nettoyage de la carafe

Pour les instructions relatives au nettoyage de la carafe à lait (E3), consulter le chapitre« 15. Filtre adoucisseur ».

7.6 Programme MY (my) .

En appuyant sur la touche (my) il est possible de choisir sur quel profil personnaliser sa boisson (voir chapitre « 11. Personnaliser les boissons »").

7.7 Température café

Pour modifier la température de l'eau utilisée pour faire le café, procéder de la façon suivante :

1. Appuyer sur « TEMPÉRATURE CAFÉ » : l'écran affiche les valeurs sélectionnables (la valeur courante est soulignée) ;
2. Appuyer sur la valeur que l'on souhaite régler (BASSE, MOYENNE, HAUTE).

Nota Bene :

Le changement de température est plus efficace dans les boissons allongées.

7.8 Réglages boissons

Dans cette section il est possible de consulter les paramètres personnalisés et éventuellement ramener aux valeurs d'usine chaque boisson.

1. Une fois entrés dans le menu réglages, appuyer sur "RÉGLAGES BOISSON" : l'écran affiche le panneau des réglages de la première boisson ;
2. Les valeurs sont affichées sur des barres verticales : la valeur d'usine est indiquée par le symbole, alors que la valeur actuellement réglée est mise en évidence par le remplissage de la barre verticale ;
3. Pour parcourir et afficher les boissons, appuyer sur (Next >) ;
4. Pour ramener la boisson affichée à l'écran aux valeurs d'usine, appuyer sur (Reset) ;
5. « VALIDER RÉINITIALIS ? » :pour confirmer, appuyer sur (Ok √) (pour annuler, (Esc)) ;
6. « VALEURS D'USINE REPROGRAMMÉES » : presser (Ok √).

La boisson est reprogrammée aux valeurs d'usine. Continuer avec les autres boissons, ou revenir à la page d'accueil en appuyant 2 fois sur (Esc).

7.9 Filtre à eau

Pour les instructions concernant l'installation du filtre (D4), consulter le chapitre« 15. Filtre adoucisseur ».

7.10 Dureté de l'eau

Pour les instructions concernant le réglage de la dureté de l'eau, consulter le chapitre « 14. Programmation de la dureté de l'eau ».

7.11 Arrêt automatique (veille)

Il est possible de configurer l'arrêt automatique pour faire en sorte que la machine s'éteigne au bout de 15 ou 30 minutes ou bien au bout de 1, 2 ou 3 heures.

Pour programmer l'arrêt automatique, procéder comme suit :

1. Appuyer sur « ARRÊT AUTO » ;
2. Sélectionner l'intervalle de temps souhaité en appuyant sur les flèches de sélection (∧) (augmentation) ou (∨) (diminution) de la valeur ;
3. Pour confirmer, appuyer sur (Ok √).

L'arrêt automatique est ainsi reprogrammé.

7.12 Programmer langue

Pour modifier la langue de l'écran, procéder comme suit :

1. Appuyer sur « PROGRAMMER LANGUE » ;
2. Appuyer sur le drapeau correspondant à la langue que l'on souhaite sélectionner (appuyer sur (Next >) pour afficher toutes les langues disponibles).

7.13 Économie d'énergie

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver le mode d'économie d'énergie. Lorsque la fonction est active, elle garantit une consommation d'énergie moindre, conformément aux normes européennes en vigueur.

Pour désactiver ou réactiver le mode « économie d'énergie », procéder comme suit :

Appuyer sur "ÉCONOMIE D'ÉNERGIE" pour désactiver (OFF) ou activer (ON) la fonction ;

Le symbole correspondant (B1) s'affiche sur la barre supérieure de la page d'accueil, pour indiquer que la fonction a été activée.

Nota Bene :

Lorsque l'économie d'énergie est active, la distribution pourrait demander quelques secondes d'attente.

7.14 Signal sonore

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver le signal sonore que la machine émet à chaque pression des icônes et à chaque insertion et retrait d'un accessoire. Pour désactiver ou activer à nouveau le signal sonore, procéder comme suit :

1. Appuyer sur « SIGNAL SONORE » pour désactiver (OFF) ou activer (ON) la fonction ;

7.15 Personnaliser profil

Pour personnaliser l'icône du profil actuel, procéder comme suit :

1. Appuyer sur « PERSONNALISER PROFIL » ;
2. Sélectionner l'icône souhaitée (appuyer sur (Next >) pour afficher toutes les icônes disponibles).

7.16 Statistiques

Cette fonction permet de visualiser les données statistiques de la machine. Pour les visualiser, procéder comme suit :

Appuyer sur « STATISTIQUES » et vérifier toutes les données statistiques en parcourant les options à l'aide de (Next >).

7.17 Info machine

Cette fonction permet de visualiser le numéro de série de la machine. Pour l'afficher, appuyer sur « INFO MACHINE ». (appuyer sur (Esc) pour annuler l'opération).

7.18 Valeurs d'usine

Cette fonction permet de réinitialiser tous les paramètres du menu et toutes les personnalisations effectuées par l'utilisateur en revenant aux valeurs d'usine (sauf pour la langue, qui reste celle déjà programmée).

Pour rétablir les valeurs d'usine, procéder de la façon suivante :

1. Appuyer sur « VALEURS D'USINE » : l'écran affiche « RÉINITIALISER VALEURS D'USINE » : appuyer sur (Ok √) pour confirmer (ou appuyer sur (Esc) pour annuler l'opération) ;
2. « VALEURS D'USINE REPROGRAMMÉES » : appuyer sur (Ok √) pour confirmer.

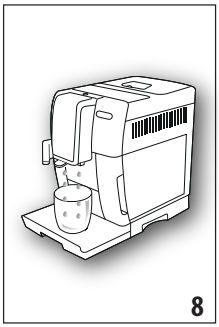
8. PRÉPARATION DU CAFÉ

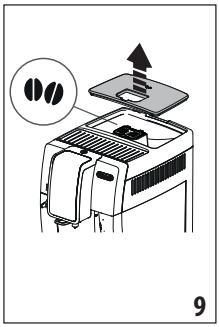
8.1 Préparation du café avec du café en grains

Attention !

Ne pas utiliser des grains de café verts, caramélisés ou confits, car ils peuvent se coller sur le moulin à café et le rendre inutilisable.

1. Introduire le café en grains dans le réservoir prévu à cet effet (A3) (fig. 9) ;





2. Positionner une tasse sous la buse à café (A9) (fig.8) ;
3. Baisser la buse de sorte à l'approcher le plus possible de la tasse (fig. 10) : la crème sera ainsi meilleure ;
4. Sélectionner le café souhaité :

Recette	Quantité	Quantité programmable	Intensité prédéfinie
ESPRESSO	≃ 40 ml	de ≃20 à ≃ 180ml	● ● ● ● ○
CAFÉ	≃ 180 ml	de ≃100 à ≃240ml	● ● ● ○ ○
LONG	≃ 160 ml	de ≃115 à ≃250 ml	● ● ● ○ ○
2X ESPRESSO	≃ 40 ml x 2 tasses	--	● ● ● ● ○
ESPRESSO LUNGO	≃ 120 ml	≃ 20 -180 ml	● ● ● ○ ○
CAFÉ COURT	≃ 30 ml	≃ 20-40 ml	● ● ● ○ ○
DOPPIO+	≃ 120 ml	≃ 80-180 ml	● ● ● ● ●
COFFEE POT	≃ 250 ml	-	● ● ● ○ ○
ICED COFFEE	≃ 100 ml	-	-
VERLÄNGERTER	≃ 80 ml	≃ 50-480 ml	● ● ● ○ ○
AMERICANO	≃ 150 ml	≃70- 480 ml	● ● ● ○ ○
EAU CHAUDE	≃ 250 ml	≃ 20-420 ml	-

5. La préparation commence et l'écran affiche l'image de la boisson sélectionnée et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.

Nota Bene :

- Appuyer sur les flèches de défilement (Next ›) ;pour visualiser toutes les boissons.
- Il est possible de préparer simultanément 2 tasses d'ESPRESSO en appuyant sur "2X " durant la préparation de 1 Espresso (l'image reste affichée pendant quelques secondes au début de la préparation).
- Durant la préparation du café, la distribution peut être arrêtée à tout moment en appuyant sur (Stop ✕).
- Dès la fin de la distribution, si l'on souhaite augmenter la quantité de café distribué, il suffit d'appuyer sur (Extra +). : après avoir atteint la quantité souhaitée, appuyer sur (Stop ✕) ou sur (⮌ Esc).

Une fois la préparation terminée, l'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.

Nota Bene !

- Pendant l'utilisation, l'écran affichera certains messages (REMPLIR LE RÉSERVOIR, VIDER LE TIROIR À MARC, etc.) dont la signification est indiquée dans le chapitre « 16. Messages affichés à l'écran ».
- Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe « 7.6 Conseils pour un café plus chaud ».
- Si le café sort au goutte à goutte ou s'il est trop liquide, pas assez crémeux ou trop froid, consulter les conseils du paragraphe « 7.5 Réglage du moulin à café » et du chapitre « 17. Résolution des problèmes ».
- La préparation de chaque café est personnalisable (voir chapitre « 11. Personnaliser les boissons »).

8.2 Sélection de l'intensité du café

Appuyer sur la touche (C5) :

my	Intensité prédéfinie ou programmée
● ○ ○ ○ ○	X-LÉGER
● ● ○ ○ ○	LÉGER

	MOYEN
	FORT
	X-FORT
	(voir « 7.4 Préparation du café en utilisant le café prémoulu »)

Après la distribution, le réglage de l'intensité revient à la valeur my.

8.3 Sélection de la quantité de café

Appuyer sur la touche (C6) :

my	Quantité prédéfinie ou programmée (voir tableau au chapitre « 11. Personnaliser les boissons »
	QUANTITÉ SMALL
	QUANTITÉ MEDIUM
	QUANTITÉ LARGE
	QUANTITÉ X-LARGE

Après la distribution, le réglage de la quantité revient à la valeur my

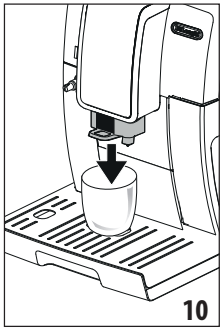
8.4 Préparation du café en utilisant le café prémoulu

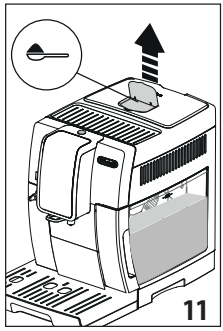
Attention !

- Ne jamais introduire le café prémoulu avec la machine éteinte, pour éviter qu'il ne se répande à l'intérieur de la machine et qu'il ne la salisse. Dans ce cas, la machine pourrait s'abîmer.
- Ne jamais introduire plus d'une cuillère-doseuse rase (D2), l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir (A4) pourrait se boucher.

D1. Si l'on utilise du café *pr*émoulu, il n'est possible de préparer qu'une seule tasse de café à la fois.

1. Appuyer sur la touche (C5) jusqu'à ce que l'écran affiche « « (prémoulu).
2. Sélectionner le café souhaité :
   - ESPRESSO
   - LONG
   - CAFÉ
   - 2X ESPRESSO
   - ESPRESSO LUNGO
   - CAFÉ COURT
   - DOPPIO+
   - VERLÄNGERTER
   - AMERICANO
3. « INTRODUIRE LE CAFÉ MOULU UNE CUILLÈRE-DOSEUSE MAXI » : ouvrir le couvercle de l'entonnoir pour le café prémoulu (A2).
4. S'assurer que l'entonnoir(A4) ne soit pas bouché, puis introduire une cuillère-doseuse rase de café prémoulu (fig. 11).


10


11

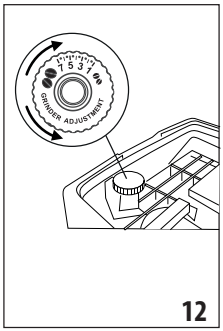
5. Placer une tasse sous les becs verseurs de café (A9) (fig. 10).
6. Appuyer sur Ok √ : lLa préparation commence et l'écran affiche l'image de la boisson sélectionnée et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.

Une fois la préparation terminée, l'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.

Attention ! Durant la préparation du café LONG :
Au milieu de la préparation, la machine requiert l'introduction d'une autre cuillère-doseuse rase de café prémoulu : procéder et appuyer sur Ok √.

8.5 Réglage du moulin à café

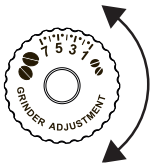
Au début de son utilisation il n'est pas nécessaire de régler le moulin à café car il est déjà préréglé en usine pour obtenir une distribution correcte du café.
Toutefois, si après avoir préparé les premiers cafés, la distribution s'avère peu dense et avec peu de crème ou trop lente (au goutte à goutte), il est nécessaire d'effectuer une correction à l'aide du bouton de réglage du degré de mouture (A5) (fig. 12).



12

Nota Bene !

Le bouton de réglage doit être tourné uniquement pendant que le moulin est en marche durant la phase initiale de préparation des boissons à base de café.



Si le café sort trop lentement ou s'il ne sort pas du tout, tourner d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre vers le numéro 7.

Pour obtenir en revanche une distribution de café plus dense et améliorer l'aspect de la crème, tourner d'un cran dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers le numéro 1 (pas plus d'un cran à la fois, au risque que le café sorte au goutte à goutte).

L'effet de cette correction se remarque uniquement après la préparation d'au moins 2 cafés. Si après ce réglage, le résultat souhaité n'a pas été obtenu, il est nécessaire de répéter la correction en tournant le bouton d'un autre cran.

8.6 Conseils pour un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud, il est conseillé de :

- effectuer un rinçage, en sélectionnant la fonction « Rinçage » (paragraphe « 6.3 Rinçage »);
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude, voir chapitre« 10. Distribution d'eau chaude ») ;
- augmenter le réglage de la température du café (paragraphe « 6.7 Température café »). Le changement de température est plus efficace dans les boissons allongées.

9. CARAFE DE CAFÉ

Cette boisson, à base de café espresso, est une recette légère et équilibrée, avec une mince couche de crème, idéale à partager en compagnie.

Accessoire en option sur certains modèles :	
	Carafe à café (Capacité : 750ml)
	Modèle : AS00006179
	EAN : 8004399333642

Pour préparer la boisson procéder de la manière suivante :

Dose sélectionnée	**Quantité (ml) ***
2	≃ 250
4	≃ 500
6	≃ 750

(*) Les quantités indiquées sont approximatives et peuvent varier en fonction du type de café.

1. Appuyer sur "CARAFE À CAFÉ'" ;
2. Sélectionner l'intensité et le nombre de tasses ;
3. Presser (Ok ✓) pour passer à l'étape suivante.
4. « REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU ET LE RÉSERVOIR À GRAINS » : remplir le réservoir d'eau (A17) et le réservoir à grains (A3) (fig. 9) comme indiqué à l'écran : après avoir vérifié que la quantité d'eau et de café sont suffisantes pour la préparation, appuyer sur (Ok ✓).
5. « PLACER LA CARAFE SOUS LES BUSES ». Placer une carafe sous le bec verseur de café (A9) : lors du choix de la carafe à utiliser, tenir compte de la quantité qui sera distribuée.
6. Appuyer sur (Ok ✓) : après quelques secondes, l'appareil commence automatiquement la préparation et l'écran affiche l'image de la boisson sélectionnée et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.

Une fois la préparation terminée, l'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.

Nota Bene :

- (⮌ Esc) : presser si l'on souhaite interrompre complètement la préparation et revenir à la page d'accueil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ :

Après avoir préparé la carafe de café, laisser refroidir la machine pendant 5 minutes avant de préparer une autre boisson. Risque de surchauffe !

10. PRÉPARATION DE BOISSONS CHAUDES LACTÉES

Nota Bene !

Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou avec de grosses bulles, toujours nettoyer le couvercle de la carafe à lait (E2) et le gicleur eau chaude (A8) comme décrit aux paragraphes « 9.5 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation », « 12.10 Nettoyage de la carafe à lait » et « 12.11 Nettoyage du gicleur eau chaude ».

10.1 Quel lait utiliser ?

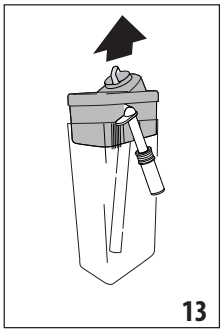
La qualité de la mousse peut varier en fonction de :

- la température du lait ou de la boisson végétale (pour de meilleurs résultats, toujours utiliser du lait ou des boissons végétales à la température du réfrigérateur+ 5°C) ;
- type de lait ou boisson végétale ;
- marque utilisée ;
- ingrédients et valeurs nutritives.

Lait de vache	
Entier (matières grasses >3,5%)	✓
Demi-écrémé (matières grasses entre 1,5 et 1,8%)	
Écrémé (matières grasses < 0,5%)	
Boissons végétales	
Soja	✓
Amande	✓
Avoine	✓

10.2 Remplir et accrocher la carafe à lait

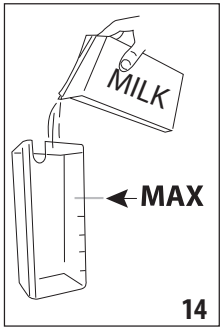
1. Enlever le couvercle (E2) (fig. 13) ;
2. Remplir la carafe à lait (E3) en versant une quantité suffisante de lait, ne pas dépasser le niveau MAX imprimé sur la carafe (fig. 14). Noter que chaque graduation imprimée sur le côté de la carafe correspond à environ 100 ml de lait ;

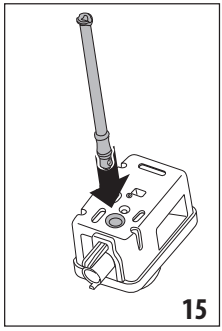


Nota Bene !

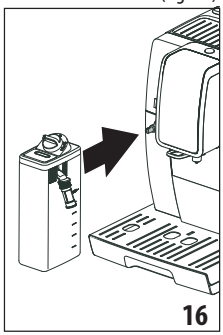
- Pour obtenir une mousse plus dense et homogène, utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé et à la température du réfrigérateur (environ 5° C).
- Si le mode "Économie d'énergie" est activé, la distribution de la boisson pourrait demander quelques secondes d'attente.

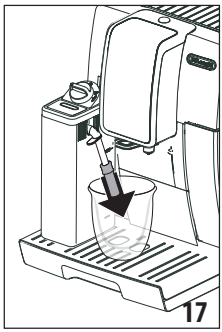
3. S'assurer que le tube d'aspiration du lait (E4) est bien inséré dans son logement sur le fond du couvercle de la carafe à lait (fig. 15) ;





4. Remettre le couvercle sur la carafe à lait ;
5. Si présente, extraire la buse à eau chaude (D6) ;
6. Accrocher la carafe à lait (E) au gicleur (A8) en la poussant à fond (fig. 16) : la machine émet un signal sonore (si la fonction signal sonore est active) ;
7. Placer une tasse suffisamment grande sous les becs verseurs de café (A9) et sous le tube d'écoulement du lait mousseux (E5) ; régler la longueur du tube d'écoulement du lait, pour l'approcher de la tasse, en le tirant simplement vers le bas (fig. 17).





8. Suivre les indications reportées ci-après pour chaque fonction spécifique.

10.3 Régler la quantité de mousse

En tournant le bouton de réglage de la mousse (E1), il est possible de sélectionner la quantité et le type de mousse de lait qui s'écoulera pendant la préparation des boissons lactées.

Position du bouton	Description	Conseillé pour...
	DÉLICATE	LAIT CHAUD (non mousseux) /CAFFELATTE/ CAFE' CON LECHE /CAFÉ' AU LAIT
	CRÉMEUSE	LATTE MACCHIATO/ FLAT WHITE/ CORTADO
	DENSE	CAPPUCCINO/ CAPPUCCINO+ / CAPPUCCINO MIX / ESPRESSO MACCHIATO / LAIT CHAUD (mousseux)

10.4 Préparation automatique de cappuccino et de boissons à base de lait

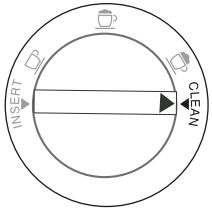
1. Remplir et accrocher la carafe à lait (E) comme illustré précédemment.
2. Sélectionner la boisson souhaitée :
   - CAPPUCCINO
   - LATTE MACCHIATO
   - LAIT CHAUD
   - CAPPUCCINO+
   - CAPPUCCINO MIX
   - CAFFELATTE
   - FLAT WHITE
   - ESPRESSO MACCHIATO
   - CAFE' CON LECHE
   - CAFÉ' AU LAIT
   - CORTADO
   - GALAO
3. La machine, via l'écran, conseille de tourner le bouton de réglage mousse (E1) en fonction de la mousse prévue par la recette originale : tourner donc le bouton situé sur le couvercle de la carafe à lait.
4. Après quelques secondes, l'appareil commence automatiquement la préparation et l'écran affiche l'image de la boisson sélectionnée et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.

Une fois la préparation terminée, l'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.

Nota Bene : indications générales pour toutes les préparations à base de lait

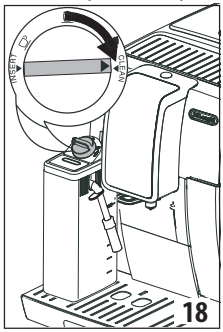
- (⮌ Esc) : presser si l'on souhaite interrompre complètement la préparation et revenir à la page d'accueil.
- (Stop ✕): presser pour interrompre la distribution du lait ou du café et passer à la distribution suivante (si prévue) pour compléter la boisson.
- La préparation de chaque boisson à base de lait est personnalisable (voir chapitres « 11. Personnaliser les boissons »).
- Ne pas laisser la carafe à lait trop longtemps hors du réfrigérateur : plus la température du lait monte (5°C idéale), plus la qualité de la mousse baisse.

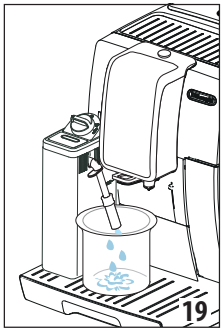
10.5 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation



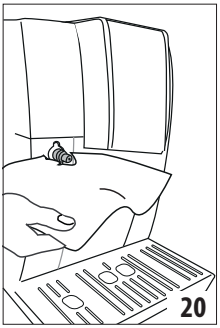
Après chaque utilisation des fonctions lait, l'écran affiche le message « TOURNER LE BOUTON SUR CLEAN » et il faut procéder au nettoyage du couvercle de la carafe à lait :

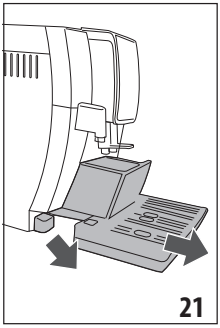
1. Laisser la carafe à lait (E) insérée dans la machine (il n'est pas nécessaire de vider la carafe à lait) ;
2. Placer une tasse ou un autre récipient sous le tube d'écoulement du lait mousseux ;
3. Tourner le bouton de réglage mousse (E1) sur « CLEAN » (fig. 18) : l'écran affiche « NETTOYAGE EN COURS POSER RÉCIPIENT SOUS BUSE » ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que le nettoyage s'effectue. De la vapeur mélangée à de l'eau chaude sort du tube d'écoulement du lait mousseux (fig. 19). Le nettoyage s'interrompt automatiquement ;


18


19

4. Remettre le bouton de réglage sur l'une des sélections de la mousse ;
5. Enlever la carafe à lait et toujours nettoyer le gicleur eau chaude (A8) avec une éponge (fig. 20).





En cas de plusieurs préparations à la suite :

- Procéder au nettoyage de la carafe à lait après la dernière préparation.

À la fin des préparations, la carafe à lait est vide ou le lait est insuffisant pour d'autres recettes

- Après avoir effectué le nettoyage en tournant le bouton de réglage de la mousse (E1) sur « CLEAN » , démonter la carafe à lait et nettoyer tous les composants selon la procédure indiquée au paragraphe « 12.10. Nettoyage de la carafe à lait »

À la fin des préparations, il y a encore suffisamment de lait dans la carafe pour d'autres recettes

- Après avoir effectué le nettoyage en tournant le bouton de réglage de la mousse (E1) sur « CLEAN » , extraire la carafe à lait et la mettre tout de suite au réfrigérateur. nettoyer tous les composants selon la procédure indiquée au paragraphe « 12.10. Nettoyage de la carafe à lait ».

Notes générales après la préparation des boissons à base de lait :

- Si la carafe à lait reste hors du réfrigérateur pendant plus de 30 minutes, démonter et nettoyer tous les composants conformément à la procédure indiquée au § « 12,10. Nettoyage de la carafe à lait ».
- la carafe peut être conservée au réfrigérateur au maximum pendant 2 jours.
- Si le nettoyage n'est pas effectué, l'écran affiche le symbole (B7) pour rappeler qu'il faut procéder au nettoyage de la carafe à lait.
- Dans certains cas, pour effectuer le nettoyage, il faut attendre que la machine se réchauffe.

11. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

1. Contrôler que la buse à eau chaude (D6) soit accrochée correctement au gicleur eau chaude (A8) ;
2. Mettre une tasse sous la buse ;
3. Appuyer sur « EAU CHAUDE » ; l'écran affiche l'image correspondante ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue ;
4. La machine fait couler de l'eau chaude puis interrompt automatiquement la distribution. Pour interrompre manuellement la distribution d'eau chaude appuyer sur Stop ✕.

Nota Bene !

- Si le mode "Économie d'énergie" est activé, la préparation d'eau chaude pourrait demander quelques secondes d'attente.
- La préparation d'eau chaude est personnalisable (voir chapitres « 11. Personnaliser les boissons »).

12. PERSONNALISER LES BOISSONS

L'intensité (pour les boissons qui la prévoient) et la longueur des boissons peuvent être personnalisées.

Pour accéder appuyer sur le bouton (C3). Parcourir jusqu'à sélectionner my .

1. Sélectionner le profil souhaité ;
2. Sélectionner la boisson que l'on souhaite personnaliser : les accessoires relatifs doivent être insérés ;
3. Seulement pour les boissons à base de café, sélectionner l'intensité souhaitée en appuyant sur « - » ou « + » et appuyer sur Ok ✓ ;
4. La préparation commence et l'écran affiche la boisson avec une barre verticale. L'étoile à côté de la barre représente la longueur actuellement programmée ;
5. Lorsque la longueur atteint la quantité minimale programmable, l'écran affiche Stop ✕ ;
6. Appuyer sur Stop ✕ lorsque l'on atteint la quantité souhaitée dans la tasse ;
7. Appuyer sur Ok ✓ pour enregistrer (ou sur Esc pour annuler).

L'appareil confirme si les réglages ont été enregistrés ou non (suivant la sélection précédente) : appuyer sur Ok ✓. L'appareil revient à la page d'accueil.

Nota Bene !

- ***Boissons à base de lait :*** on enregistre l'intensité du café et par la suite on enregistre individuellement la quantité de lait et de café ;
- ***Eau chaude :*** l'appareil distribue de l'eau chaude : appuyer sur Stop ✕ pour mémoriser la quantité souhaitée.
- Il est possible de quitter la programmation en appuyant sur Esc : les valeurs ne seront pas enregistrées.

13. NETTOYAGE

13.1 Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- le circuit interne de la machine ;
- le tiroir à marc de café (A11) ;
- l'égouttoir (A15), la coupelle de condensation (A10), la grille égouttoir (A14) et le flotteur d'égouttoir plein (A13) ;
- le réservoir d'eau (A17) ;
- les becs verseurs de café (A9) ;
- l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu (A4) ;
- l'infuseur (A20), accessible après avoir ouvert le volet de service (A19) ;
- la carafe à lait (E) ;
- le gicleur eau chaude (A8) ;
- le panneau de contrôle (C).

Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyants abrasifs ou de l'alcool. Avec les super-automatiques De'Longhi, il n'est pas nécessaire d'utiliser d'adjuvants chimiques pour le nettoyage de la machine.
- Aucun composant de l'appareil ne peut être lavé au lave-vaisselle à l'exception de la grille égouttoir (A14), de la carafe à lait (E) et de l'égouttoir (A15).

lavables au lave-vaisselle	**lavage à la main uniquement**
grille égouttoir (A14)	plateau d'appui pour tasses (A12)
carafe à lait (E)	réservoir d'eau (A17)
égouttoir (A15)	infuseur extractible (A20)
	tiroir à marc de café (A11)

- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour retirer les incrustations ou les dépôts de café car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.

13.2 Nettoyage du circuit interne de la machine

Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 3/4 jours, il est vivement conseillé, avant de réutiliser la machine, de vider le réservoir d'eau et de le remplir d'eau fraîche potable, d'allumer la machine et d'effectuer 2/3 rinçages en sélectionnant la fonction « Rinçage » (paragraphe « 6.3 Rinçage ») ;

Nota Bene !

Il est tout à fait normal, après avoir effectué ce nettoyage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A11).

13.3 Nettoyage du tiroir à marc de café

Lorsque l'écran affiche le message "VIDER LE TIROIR À MARC", il faut le vider et le nettoyer. Tant que le tiroir à marc (A11) n'est pas inséré la machine ne peut pars faire le café. L'appareil signale la nécessité de vider le tiroir à marc de café même s'il n'est pas plein, si 72 heures se sont écoulées depuis la première préparation effectuée (pour que le décompte des 72 heures soit effectué correctement, la machine ne doit jamais être éteinte avec l'interrupteur général) - (A22) (si prévu).

Attention ! Risque de brûlures

Si l'on prépare plusieurs boissons à base de lait à la suite, le plateau métallique d'appui des tasses (A12) devient chaud. Attendre qu'il refroidisse avant de le toucher, et le saisir uniquement par l'avant.

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :

1. Extraire l'égouttoir (A15) et le tiroir à marc (A11) (fig. 21).
2. Vider et nettoyer soigneusement l'égouttoir et le tiroir à marc en veillant à éliminer tous les résidus pouvant se déposer sur le fond : le pinceau fourni (D5) est doté d'une spatule adaptée à cette opération.
3. Contrôler la coupelle de condensation (A10) (de couleur rouge) et, si elle est pleine, la vider.
4. Remettre en place l'égouttoir, la grille et le tiroir à marc de café.

Attention !

Lors de l'extraction de l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc de café même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le tiroir à marc de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.

13.4 Nettoyage de l'égouttoir et de la coupelle de condensation

Attention !

L'égouttoir (A15) est doté d'un flotteur (A13) (rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 22). Avant que ce flotteur ne dépasse du plateau d'appui pour tasses (A12), il est nécessaire de vider l'égouttoir et de le nettoyer, autrement l'eau peut déborder et endommager la machine, le plan d'appui ou la zone autour.

Pour retirer l'égouttoir, procéder comme suit :

1. Extraire l'égouttoir et le tiroir à marc de café (A11) (fig. 21) ;
2. Retirer le plateau d'appui pour tasses (A12), la grille égouttoir (A14), ensuite vider l'égouttoir et le tiroir à marc et laver tous les composants.
3. Contrôler la coupelle de condensation de couleur rouge (A10) et, si elle est pleine, la vider ;

4. Remettre en place l'égouttoir, la grille, le plateau et le tiroir à marc de café.

Attention !

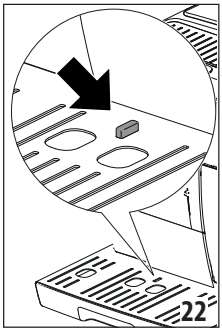
Lors de l'extraction de l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc de café même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le tiroir à marc de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.

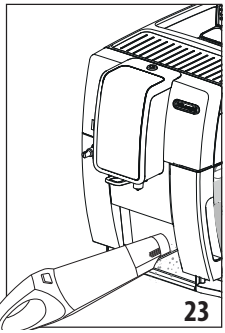
13.5 Nettoyage interne de la machine

Risque de décharges électriques !

Avant de réaliser les opérations de nettoyage des parties internes, la machine doit être éteinte (consulter « 5. Arrêt de l'appareil ») et débranchée du secteur. Ne jamais plonger la machine dans l'eau.

1. Contrôler périodiquement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible après avoir extrait l'égouttoir et le tiroir à marc de café (A15) n'est pas sale. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide du pinceau fourni (D5) et d'une éponge.
2. Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur à main (fig. 23).





3. Remettre en place l'égouttoir, la grille, le plateau et le tiroir à marc de café.

13.6 Nettoyage du réservoir d'eau

Nettoyer le réservoir d'eau (A17) périodiquement (environ une fois par mois) et à chaque remplacement du filtre adoucisseur (D4) (si prévu).

1. Extraire le réservoir d'eau (fig. 2) ;
2. Retirer le filtre (si présent) et le rincer à l'eau claire ;
3. Vider le réservoir d'eau et le nettoyer avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle. Rincer soigneusement à l'eau.
4. Réinsérer le filtre (si prévu), remplir le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX et réinsérer le réservoir ;
5. (Modèles avec filtre adoucisseur uniquement) Faire couler environ 100 ml d'eau chaude pour réactiver le filtre.

Nota Bene :

Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 3-4 jours il est recommandé de nettoyer le réservoir comme décrit ci-dessus.

13.7 Nettoyage des becs verseurs de café

1. Nettoyer régulièrement les becs verseurs de café (A9) en utilisant une éponge ou un chiffon (fig. 24A) ;
2. Contrôler que les trous des becs verseurs de café ne soient pas bouchés. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'un cure-dent (fig. 24B).

13.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu

Nettoyer périodiquement (environ une fois par mois) l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu (A4). Procéder de la manière suivante :

1. Arrêter la machine (voir chapitre « 5. Arrêt de l'appareil » ;
2. Ouvrir le volet de l'entonnoir (A2) ;
3. Nettoyer l'entonnoir à l'aide du pinceau fourni (D5) (si prévu) ;
4. Refermer le volet.

Attention !

Après le nettoyage, faire attention à ne laisser aucun accessoire dans l'entonnoir : la présence de corps étrangers dans l'entonnoir pendant le fonctionnement peut causer des dommages à la machine.

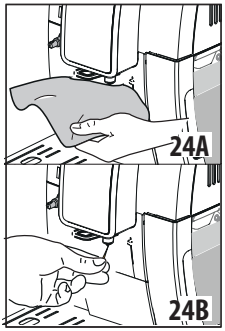
13.9 Nettoyage de l'infuseur

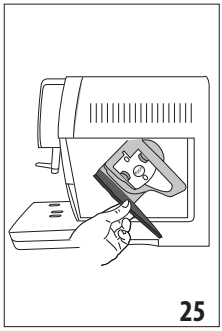
L'infuseur (A20) doit être nettoyé au moins une fois par mois.

Attention !

L'infuseur ne peut pas être extrait quand la machine est allumée.

1. S'assurer que la machine ait effectué correctement l'arrêt (voir chapitre « 5. Arrêt de l'appareil ») ;
2. Extraire le réservoir à eau (A17) (fig. 2) ;
3. Ouvrir le volet (A19) (fig. 25) situé sur le côté droit ;





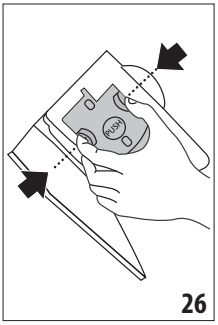
4. Pousser vers l'intérieur les deux boutons de décrochage tout en tirant l'infuseur vers l'extérieur pour l'extraire (fig. 26) ;
5. Plonger l'infuseur dans l'eau pendant environ 5 minutes, puis le rincer sous le robinet ;

Attention !

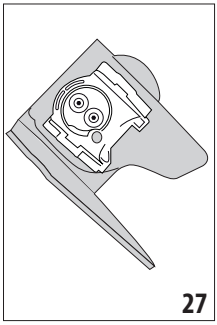
RINCER UNIQUEMENT À L'EAU

PAS DE NETTOYANTS - PAS DE LAVE-VAISSELLE

6. Nettoyer l'infuseur sans utiliser de nettoyants, il pourrait s'abîmer.
7. En utilisant le pinceau (D5) (si prévu), nettoyer d'éventuels résidus de café sur le logement de l'infuseur, visibles depuis le volet (A19) ;
8. Après le nettoyage, remettre l'infuseur en place en l'enfilant dans le support (fig. 27) ; puis appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'au « clic » d'accrochage ;

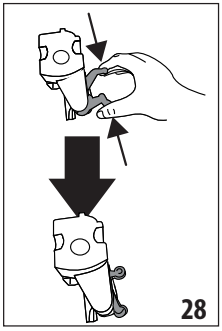


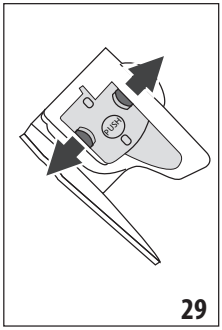
26


27

Nota Bene !

Si l'infuseur est difficile à insérer, il est nécessaire (avant l'insertion) de le mettre à la bonne dimension en appuyant sur les deux leviers comme indiqué sur la fig. 28.


28



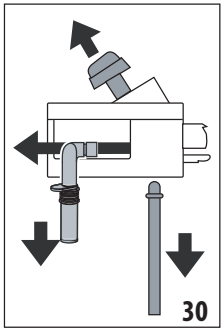
29

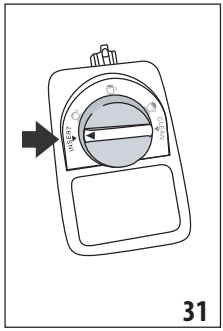
9. Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons rouges aient joué vers l'extérieur (fig. 29) ;
10. Fermer le volet infuseur ;
11. Réinsérer le réservoir d'eau.

13.10 Nettoyage de la carafe à lait

Nettoyer la carafe à lait (E) après chaque utilisation, comme décrit ci-après :

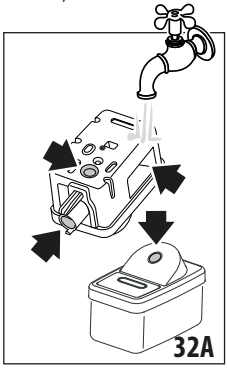
1. Extraire le couvercle (E2) ;
2. Ôter le tube d'écoulement du lait et l'extension (E5) ainsi que le tube plongeur (E4) (fig. 30) ;
3. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton de réglage de la mousse (E1) jusqu'à la position "INSERT" (fig. 31) et l'extraire en le tirant vers le haut ;

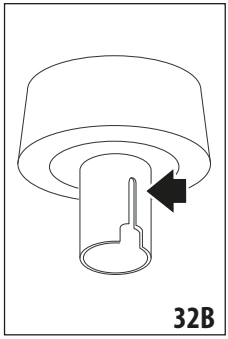

30


31

4. Laver au lave-vaisselle (conseillé) ou à la main, selon les modalités indiquées ci-après :

- **Au lave-vaisselle :** Rincer tous les composants décrits avant et la carafe à lait à l'eau courante potable chaude (au moins 40°C) : les positionner donc sur le panier supérieur du lave-vaisselle et lancer un programme de lavage à 50°C, par exemple ECO standard.
- **À la main** Rincer soigneusement tous les composants et la carafe à lait à l'eau courante potable chaude (au moins 40°C) de sorte à éliminer tout résidu visible de lait, en veillant à faire passer l'eau à travers tous les trous du couvercle (fig. 32A) : puis plonger pendant au moins 30 minutes, tous les composants dans de l'eau potable chaude (au moins 40°C) avec du liquide vaisselle. Ensuite, rincer soigneusement tous les composants à l'eau chaude potable comme décrit ci-dessus, en les frottant individuellement à la main.


32A


32B

5. Faire particulièrement attention à ce qu'aucun résidu de lait ne reste sur l'encoche ou sur la rainure située sous le bouton : racler éventuellement la rainure à l'aide d'un cure-dent (fig. 32B) ;
6. Vérifier également que le tube plongeur et le tube d'écoulement ne sont pas bouchés par des résidus de lait ;

7. Essuyer tous les composants avec un chiffon sec et propre ;
8. Ré-assembler tous les composants du couvercle ;
9. Remettre en place le couvercle sur la carafe à lait.

Nota bene :
La machine rappelle une fois par semaine qu'il est nécessaire de nettoyer soigneusement la carafe à lait en reproposant la séquence de nettoyage correcte.

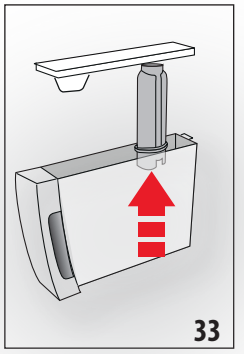
13.11 Nettoyage du gicleur eau chaude
Nettoyer le gicleur (A8) après chaque préparation de lait à l'aide d'une éponge, en éliminant les résidus de lait déposés sur les joints (fig. 20).

14. DÉTARTRAGE
Attention !
- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant, reportées sur l'emballage du détartrant (fourni avec certains modèles et/ou disponible auprès des centres d'assistance agréés).
- Il est recommandé d'utiliser exclusivement du détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants non appropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, peut entraîner l'apparition de défauts non couverts par la garantie du producteur.
- Le détartrant peut abîmer les surfaces délicates. Si le produit est renversé accidentellement, essuyer immédiatement.

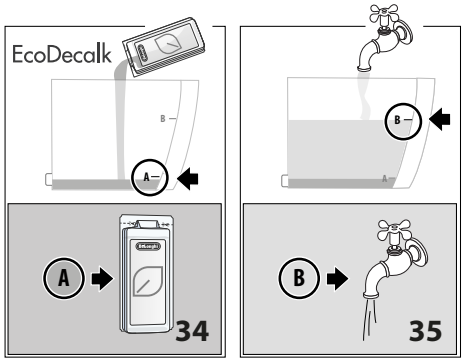
Pour effectuer le détartrage	
Détartrant	Détartrant De'Longhi 'EcoDecalk'
Récipient	Capacité conseillée : 2,0 Litres
Temps	~30min

Détartrer la machine lorsque l'écran affiche « DÉTARTRAGE NÉCESSAIRE OK POUR DÉMARRER (~30min) » : si l'on désire procéder tout de suite au détartrage, appuyer sur (Ok √) et suivre les opérations depuis le point 3.
Pour remettre le détartrage à un autre moment, presser (⮌ Esc) : le symbole (B6) sur l'écran rappelle que l'appareil a besoin d'être détartré. (Le message sera reproposé à chaque allumage).
Pour accéder au menu de détartrage :

1. Appuyer sur la touche (B5) pour entrer dans le menu ;
2. Appuyer sur « DÉTARTRAGE » et suivre les indications sur l'écran ;
3. « RETIRER LE FILTRE À EAU » (fig. 33) ; extraire le réservoir d'eau (A17), enlever le filtre à eau (D4) (si présent).



4. Vider le réservoir d'eau. Appuyer sur (Next ❯) ;
5. « DÉTARTRANT (NIVEAU A) ET EAU (NIVEAU B) ». Verser le détartrant dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau A (correspondant à un emballage de 100 ml) imprimé sur le côté interne du réservoir (fig. 34) ; ajouter donc de l'eau (un litre) jusqu'à atteindre le niveau **B** (fig. 35) ; réinsérer le réservoir d'eau. Appuyer sur (Next ❯) ;
6. « VIDER ÉGOUTTOIR » (fig. 21) :
7. Enlever, vider et réinsérer l'égouttoir (A15) et le tiroir à marc (A11). Appuyer sur (Next ❯) ;
8. "METTRE UN RÉCIPIENT 2l PRESSER OK POUR DÉMARRER" : Placer r un récipient vide ayant une capacité minimale de 2 litres sous la buse à eau chaude (D6) et sous le bec verseur de café (A9) ;



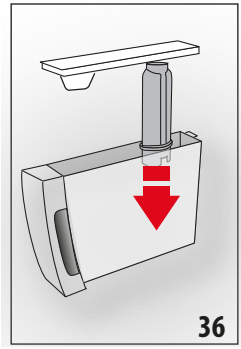
Attention ! Risque de brûlures
De l'eau chaude contenant des acides sort de la buse à eau chaude et du bec verseur de café. Éviter tout contact avec cette solution.

9. Appuyer sur (Ok √) pour confirmer l'introduction de la solution détartrante. L'écran affiche "DÉTARTRAGE EN COURS, VEUILLEZ PATIENTER" : Le programme de dé-

tartrage commence et le détartrant coule aussi bien de la buse à eau chaude que du bec verseur de café et effectue automatiquement toute une série de rinçages à intervalles pour éliminer les résidus de calcaire de l'intérieur de la machine ;

Après environ 15 minutes, l'appareil interrompt le détartrage.

10. "RINCER ET REMPLIR D'EAU JUSQU'AU NIVEAU MAX" (fig. 3) : l'appareil est maintenant prêt pour un processus de rinçage à l'eau fraîche. Vider le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante et extraire le réservoir d'eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et l'insérer dans la machine ;
11. "METTRE UN RÉCIPIENT 2l OK POUR LANCER LE RINÇAGE" : Remettre le récipient vide utilisé pour récupérer la solution détartrante sous la buse à café et la buse à eau chaude et appuyer sur (Ok √) ;
12. L'eau chaude sort d'abord de la buse à café et ensuite de la buse à eau chaude et l'écran affiche « RINÇAGE EN COURS VEUILLEZ PATIENTER » ;
13. Lorsque l'eau dans le réservoir est finie, vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage ;
14. (Si le filtre était installé) "INSÉRER LE FILTRE DANS SON LOGEMENT" (fig. 36). Appuyer sur (Next ›) et extraire le réservoir d'eau, réinsérer, si enlevé précédemment, le filtre adoucisseur ;



15. "RINCER ET REMPLIR D'EAU JUSQU'AU NIVEAU MAX" (fig. 3) : Remplir le réservoir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche ;
16. "INSÉRER LE RÉSERVOIR À EAU" (fig. 4) : Réinsérer le réservoir à eau ;
17. "METTRE UN RÉCIPIENT 2l OK POUR LANCER LE RINÇAGE" : Après l'avoir vidé, replacer le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante sous la buse à eau chaude (fig. 8) et appuyer sur (Ok √).
18. L'eau chaude sort de la buse à eau chaude/vapeur et l'écran affiche "RINÇAGE EN COURS, VEUILLEZ PATIENTER" ;
19. "VIDER ÉGOUTTOIR" (fig. 21) : À la fin du second rinçage, vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage, enlever, vider et réinsérer l'égouttoir (A15) et le tiroir à marc (A11) : appuyer sur (Next ›) ;
20. « DÉTARTRAGE TERMINÉ » : appuyer sur (Ok √) ;
21. « REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU FRAÎCHE » : extraire et remplir le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX et le réinsérer dans la machine.

L'opération de détartrage est terminée.

Nota Bene !

- Si le cycle de détartrage ne se termine pas correctement (ex. coupure de courant) la machine demandera à le terminer lors de son rallumage.
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué le détartrage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A11).
- L'appareil a besoin d'un troisième rinçage, si le réservoir à eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX : ceci pour s'assurer que la solution détartrante a complètement été vidée des circuits internes de l'appareil. Avant de lancer le rinçage, se rappeler de vider l'égouttoir.

15. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

La demande de détartrage s'affiche après une période de fonctionnement préréglée qui dépend de la dureté de l'eau.

Il est possible de programmer la machine en fonction de la dureté réelle de l'eau courante, en rendant ainsi l'opération de détartrage moins fréquente.

15.1 Mesure de la dureté de l'eau

1. Retirer la bande réactive fournie « TOTAL HARDNESS TEST » (D1) de son emballage.
2. Plonger entièrement la bande réactive dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
3. Extraire la bande de l'eau et la secouer légèrement. Après environ une minute, 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouges se forment, en fonction de la dureté de l'eau ; chaque petit carré correspond à 1 stade.

15.2 Réglage de la dureté de l'eau

1. Accéder au menu comme indiqué au paragraphe « 6.1 Accéder au menu » ;
2. Appuyer sur « DURETÉ DE L'EAU » ;
3. Effectuer la procédure indiquée au paragraphe précédent et relever le niveau de dureté de l'eau ;
4. "DURETÉ DE L'EAU, ACTUEL SOULIGNÉ" : Appuyer sur le niveau relevé au point précédent comme spécifié dans le tableau suivant : (Niveau 1 = eau douce ; Niveau 4 = eau très dure) ;

Bande réactive	Dureté de l'eau
	Niveau 1 = eau douce

Bande réactive	Dureté de l'eau
	Niveau 2 = eau peu dure
	Niveau 3 = eau dure
	Niveau 4 = eau très dure

5. Appuyer sur ⮌ Esc pour revenir à la page d'accueil.

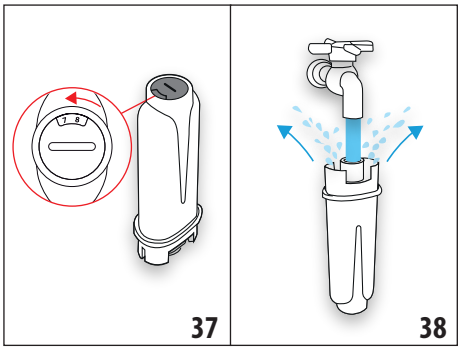
La machine est maintenant reprogrammée selon le nouveau réglage de la dureté de l'eau.

16. FILTRE ADOUCISSEUR

Certains modèles sont dotés d'un filtre adoucisseur (D4) : si votre modèle n'en est pas doté, nous vous conseillons de l'acheter auprès des centres d'assistance agréés De'Longhi. Pour une utilisation correcte du filtre, suivre les instructions indiquées ci-après.

16.1 Installation du filtre

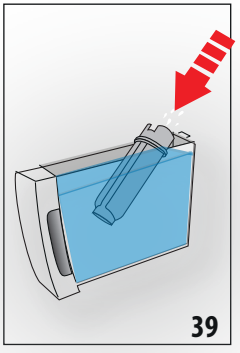
1. Accéder au menu comme indiqué au paragraphe « 6.1 Accéder au menu » ;
2. Appuyer sur « FILTRE À EAU » ;
3. « TOURNER LE DATEUR JUSQU'AUX 2 PROCHAINS MOIS » (fig. 37) : retirer le nouveau filtre (D4) de son emballage et tourner le disque du dateur de manière à visualiser les deux prochains mois d'utilisation. Appuyer sur Next ❯ ;



Nota Bene

LLe filtre a une durée de deux mois si l'appareil est utilisé normalement, en revanche, si la machine n'est pas utilisée tout en ayant le filtre installé, celui-ci a une durée de 3 semaines maximum.

4. "FAIRE COULER EAU JUSQU'À CE QU'ELLE SORTE" (fig. 38) : Pour activer le filtre, faire couler de l'eau du robinet dans l'orifice central du filtre comme indiqué sur la figure, jusqu'à ce que l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute. Appuyer sur Next ❯ ;
5. Extraire le réservoir (A17) de la machine et le remplir d'eau.
6. "PLONGER LE FILTRE ET FAIRE SORTIR LES BULLES D'AIR" (fig. 39) : Insérer le filtre à l'intérieur du réservoir et le plonger complètement pendant une dizaine de secondes, en l'inclinant et en appuyant légèrement dessus afin de permettre aux bulles d'air de sortir.
   Appuyer sur Next ❯ ;



7. "INSÉRER LE FILTRE DANS SON LOGEMENT" : Insérer le filtre (D4) dans son logement (fig. 36) et le presser à fond. Appuyer sur Next ❯ ;
8. "INSÉRER LE RÉSERVOIR À EAU" : Refermer le réservoir avec le couvercle (A16), puis réinsérer le réservoir dans la machine (fig. 4) ;
9. « METTRE UN RÉCIPIENT 0,5L, OK POUR ACTIVER LE FILTRE » (fig. 6) : positionner le récipient sous la buse à eau chaude (D6) et appuyer sur Ok √ : « EAU CHAUDE VEUILLEZ PATIENTER » la distribution commence et s'interrompt automatiquement.

Maintenant le filtre est activé et il est possible d'utiliser la machine.

16.2 Remplacement du filtre

Remplacer le filtre (D4) lorsque l'écran affiche « REMPLACER LE FILTRE À EAU, APPUYER SUR OK POUR DÉMARRER » : si l'on souhaite procéder tout de suite au remplacement, appuyer sur Ok √ et suivre les opérations à partir du point 5 du chapitre précédent.

Pour remettre le remplacement à plus tard, appuyer sur ⮌ Esc : le symbole (B8) sur l'écran rappelle qu'il est nécessaire de remplacer le filtre. Pour le remplacement, procéder comme suit :

1. Accéder au menu comme indiqué au paragraphe « 6.1 Accéder au menu » ;
2. Appuyer sur « FILTRE À EAU » ;
3. Appuyer sur « REMPLACER FILTRE »

4. Suivre les opérations illustrées au paragraphe précédent depuis le point 3 en retirant d'abord le réservoir (A17) puis le filtre usagé.

Nota Bene !

Quand les deux mois de durée se sont écoulés (voir dateur), ou si l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, procéder au retrait du filtre même si la machine ne l'exige pas encore.

16.3 Enlever le filtre

Pour continuer à utiliser l'appareil sans le filtre (D4), il faut le retirer et signaler son retrait. Procéder de la manière suivante :

1. Retirer le réservoir (A17) et le filtre usagé ;
2. Accéder au menu comme indiqué au paragraphe « 6.1 Accéder au menu » ;
3. Appuyer sur "FILTRE À EAU" ;
4. Appuyer sur « RETIRER LE FILTRE À EAU » ;
5. « RETRAIT FILTRE CONFIRMÉ ? » : appuyer sur (Ok √) (si en revanche on veut revenir au menu réglages, appuyer sur (Esc)) ;
6. "FILTRE RETIRÉ" : l'appareil a enregistré la modification. Appuyer sur (Ok √) pour revenir à la page d'accueil.

Nota Bene !

Quand les deux mois de durée se sont écoulés (voir dateur), ou si l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, procéder au retrait du filtre même si la machine ne l'exige pas encore.

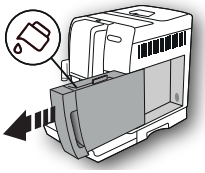
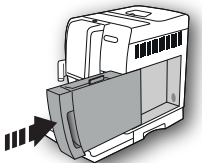
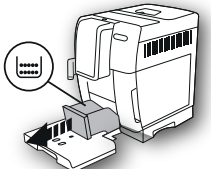
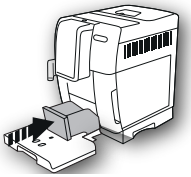
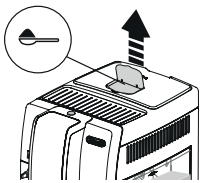
17. DONNÉES TECHNIQUES

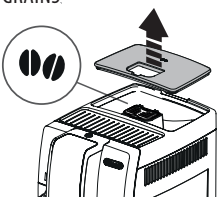
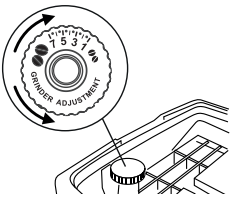
Tension :	220-240 V~ 50-60 Hz max. 10 A
Puissance :	1450W
Pression :	1,5 MPa (15 bars)
Capacité du réservoir d'eau :	1,8 l
Dimensions LxPxH :	240x440x360 mm
Longueur du cordon :	1250 mm
Poids :	10 kg
Capacité max. du réservoir à grains :	300 g

17.1 Conseils pour l'Économie d'Énergie

- Pour réduire la consommation d'énergie après la préparation d'une ou plusieurs boissons, enlever la carafe (E) ou les accessoires.
- Programmer l'arrêt automatique à 15 minutes (voir paragraphe « 6.11 Arrêt automatique (veille) ») :
- Activer l'Économie d'Énergie (voir paragraphe « 6.13 Économie d'énergie ») ;
- Quand la machine le demande, effectuer le cycle de détartrage (voir chapitre « 13. Détartrage »).

18. MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU FRAÎCHE 	L'eau dans le réservoir (A17) est insuffisante.	Remplir le réservoir à eau et l'insérer correctement, en l'enfonçant à fond jusqu'à son accrochage.
INSÉRER LE RÉSERVOIR À EAU 	Le réservoir (A17) n'est pas inséré ou est mal inséré.	Insérer correctement le réservoir en l'enfonçant à fond.
VIDER LE TIROIR À MARC 	Le tiroir à marc (A11) de café est plein.	Vider le tiroir à marc, l'égouttoir (A15) et effectuer le nettoyage, puis les réinsérer. Important : lors de l'extraction de l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc de café même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le tiroir à marc peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.
INSÉRER LE TIROIR À MARC 	Après le nettoyage le tiroir à marc (A11) n'a pas été inséré.	Extraire l'égouttoir (A15) et insérer le tiroir à marc.
INTRODUIRE LE CAFÉ MOULU UNE CUILLÈRE-DOSEUSE MAXI 	La préparation avec du café de type prémoulu a été sélectionnée.	S'assurer que l'entonnoir (A4) n'est pas bouché, puis introduire une dose rase (D2) de café prémoulu et appuyer sur OK à l'écran en suivant les indications du paragraphe « 7.4 Préparation du café en utilisant le café prémoulu ».

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
REMPLIR LE RÉSERVOIR À GRAINS 	Le café en grains est terminé.	Remplir le réservoir à grains (A4) (fig. 10).
	L'entonnoir (A4) pour le café prémoulu est bouché.	Vider l'entonnoir à l'aide du pinceau (D5), de la façon décrite dans le par. « 12.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu ».
MOUTURE TROP FINE. RÉGLER LE MOULIN 	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.	Répéter la distribution du café et tourner d'un cran, vers le numéro 7 dans le sens des aiguilles d'une montre, le bouton de réglage de la mouture (A5) (fig. 12) pendant que le moulin à café est en marche. Si après avoir fait au moins 2 cafés, la distribution est encore trop lente, répéter la correction en tournant le bouton de réglage d'un autre cran (par. « 7.5 Réglage du moulin à café »). Si le problème persiste, vérifier que le réservoir d'eau (A17) soit inséré à fond.
	En présence du filtre adoucisseur (D4) une bulle d'air a pu être relâchée à l'intérieur du circuit et en a bloqué l'écoulement.	Insérer la buse à eau chaude (D6) dans la machine et débiter un peu d'eau jusqu'à ce que le flux soit régulier. Si le problème persiste enlever le filtre (voir par. « 15.3 Enlever le filtre »).
INSÉRER LA BUSE À EAU	La buse à eau (D6) n'est pas insérée ou est mal insérée	Insérer la buse à eau en la poussant à fond.
INSÉRER LA CARAFE À LAIT	La carafe à lait (E) n'est pas insérée ou est mal insérée.	Insérer la carafe à lait en la poussant à fond.
INSÉRER LE GROUPE INFUSEUR	Après le nettoyage, l'infuseur (A20) n'a pas été réinséré.	Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le par. « 12.9 Nettoyage de l'infuseur ».
CIRCUIT D'EAU VIDE PRESSER OK POUR DÉMARRER	Le circuit hydraulique est vide	Appuyer sur le sélecteur correspondant à "OK"et faire s'écouler l'eau par la buse (D6) : la distribution s'interrompt automatiquement. Si le problème persiste, vérifier que le réservoir d'eau (A17) soit inséré à fond.
	Un nouveau filtre adoucisseur (D4) a été inséré	S'assurer d'avoir suivi correctement les indications pour l'insertion du nouveau filtre (par. « 15. Filtre adoucisseur »). Si le problème persiste enlever le filtre (voir par. « 15.3 Enlever le filtre »).

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
PRESSER OK POUR CLEAN OU BIEN TOURNER LE BOUTON	La carafe à lait a été insérée avec le bouton de réglage de la mousse (E1) sur « CLEAN ».	Si l'on souhaite utiliser la fonction CLEAN, appuyer sur le sélecteur correspondant à « OK », ou tourner le bouton de réglage mousse sur l'une des positions lait.
DÉTARTRAGE INTERROMPU PRESSER NEXT POUR CONTINUER	Le détartrage a été interrompu ou n'a pas été complété correctement.	Appuyer sur NEXT pour reprendre le détartrage. Pour de plus amples informations consulter le chapitre « 13. Détartrage ».
TOURNER LE BOUTON SUR CLEAN	Du lait vient d'être distribué, il faut donc nettoyer les conduits internes de la carafe à lait (E).	Tourner le bouton de réglage de la mousse (E1) sur CLEAN (fig. 18).
TOURNER LE BOUTON DE RÉGLAGE MOUSSE	Une recette à base de lait a été sélectionnée	Tourner le bouton sur la position relative à la mousse souhaitée.
CHOISIR UN GOÛT PLUS LÉGER OU RÉDUIRE QUANTITÉ DE CAFÉ	Trop de café a été utilisé.	Sélectionner une intensité plus légère en appuyant sur la touche « Intensité »" (C5) ou réduire la quantité de café moulu (1 cuillère-doseuse maximum).
DÉTARTRAGE NÉCESSAIRE OK POUR DÉMARRER (~30MIN)	Indique qu'il est nécessaire de détartrer la machine.	Appuyer sur le sélecteur correspondant à « OK » pour lancer le détartrage ou sur « ESC » si l'on a l'intention de l'effectuer à un autre moment. Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le chap. « 13. Détartrage ».
REMPLACER LE FILTRE À EAU PRESSER OK POUR DÉMARRER	Le filtre adoucisseur (D4) est usagé.	Appuyer sur le sélecteur correspondant à « OK » pour remplacer le filtre ou le retirer, ou sur « ESC » si l'on a l'intention de le faire à un autre moment. Suivre les instructions du chap. « 15. Filtre adoucisseur ».
DYSFONCTION : CONSULTER LA NOTICE	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyer soigneusement la machine de la façon décrite dans le chap. « 12. Nettoyage ». Si après le nettoyage la machine affiche encore le message, contacter le service clients et/ou un centre d'assistance agréé.
	Rappelle qu'il est nécessaire de nettoyer les conduits internes de la carafe à lait (E).	Tourner le bouton de réglage de la mousse (E1) sur CLEAN (fig. 18).

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
	rappelle qu'il est nécessaire de remplacer le filtre (D4).	Remplacer le filtre ou le retirer en suivant les instructions du chapitre « 15. Filtre adoucisseur ».
	Rappelle qu'il est nécessaire de détartrer la machine.	Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le chap. « 13. Détartrage ».
	Indique que l'économie d'énergie est activée.	Pour désactiver l'économie d'énergie, procéder comme décrit au par. « 6.13 Économie d'énergie ».
VEUILLEZ PATIENTER	L'appareil est en train de chauffer pour atteindre la température optimale	
NETTOYAGE EN COURS VEUILLEZ PATIENTER	L'appareil relève des impuretés à l'intérieur de la machine	Attendre que l'appareil soit prêt à l'emploi et sélectionner à nouveau la boisson souhaitée. Si le problème persiste contacter le service clients et/ou un centre d'assistance agréé.

19. RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements possibles.
Si le problème ne peut pas être résolu de la façon décrite, contacter le service d'assistance technique.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil ne s'allume pas.	La fiche n'est pas branchée sur secteur.	Brancher la fiche sur la prise (fig. 1).
	Vérifier, seulement sur les modèles le prévoyant, si l'interrupteur général «A22» est allumé.	Positionner l'interrupteur général sur I (fig. 1).
Le café n'est pas chaud.	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Chauffer les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude (N.B. il est possible d'utiliser la fonction eau chaude).
	2 à 3 minutes se sont écoulées depuis le dernier café et les circuits internes de la machine ont refroidi.	Avant de faire le café, chauffer l'infuseur avec un rinçage, en utilisant la fonction prévue à cet effet (voir par. « 6.3 Rinçage »).
	La température du café programmée est trop basse.	Régler à partir du menu une température de café plus élevée (voir par. « 6.7 Température café »). **Nota Bene :** Le changement de température est plus efficace dans les boissons allongées.
	Il est nécessaire de détartrer la machine	Procéder de la manière décrite au chap. « 13. Détartrage ». Ensuite vérifier le niveau de dureté de l'eau (« 14.1 Mesure de la dureté de l'eau ») et vérifier que l'appareil est programmé selon la dureté réelle (« 14.2 Réglage de la dureté de l'eau »).

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème.	Le café est moulu trop grossièrement.	Tourner le bouton de réglage de la mouture (A5) d'un cran vers le numéro 1 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 12). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir par. « 7.5 Réglage du moulin à café »).
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour machines à café espresso.
	Le café n'est pas frais.	L'emballage du café est ouvert depuis trop longtemps et a perdu son goût.
Le café sort trop lentement ou bien au goutte-à-goutte.	Le café est moulu trop finement.	Tourner le bouton de réglage de la mouture (A5) d'un cran, vers le numéro 7 dans le sens des aiguilles d'une montre, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 12). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir par. « 7.5 Réglage du moulin à café »).
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs de la buse.	Les becs de la buse à café (A9) sont bouchés.	Nettoyer les becs verseurs à l'aide d'un cure-dents (fig. 24B).
Le café préparé est trop liquide.	L'entonnoir (A4) est bouché.	Nettoyer l'entonnoir à l'aide du pinceau (D5), comme décrit au par. « 12.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu ».
L'appareil ne distribue pas de café	L'appareil relève des impuretés à l'intérieur de la machine : l'écran affiche "Nettoyage en cours".	Attendre que l'appareil soit prêt à l'emploi et sélectionner à nouveau la boisson souhaitée. Si le problème persiste, s'adresser au centre d'assistance agréé.
L'infuseur ne peut pas être extrait	L'arrêt n'a pas été effectué correctement	Arrêter la machine en appuyant sur la touche ⏻ (A7) (voir chap. « 5. Arrêt de l'appareil »).
Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un troisième rinçage	Durant les deux cycles de rinçage, le réservoir (A17) n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Procéder comme requis par l'appareil, mais en vidant d'abord l'égouttoir (A15), pour éviter que l'eau ne déborde.
Le lait ne sort pas du tube d'écoulement (E5)	Le couvercle (E2) de la carafe à lait (E3) est sale	Nettoyer le couvercle de la carafe à lait de la façon décrite dans le par. « 12.10 Nettoyage de la carafe à lait ».
	Le couvercle (E2) n'est pas assemblé correctement.	Assembler correctement tous les composants comme indiqué au par. « 9.1 Remplir et accrocher la carafe à lait ».

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le lait contient des grosses bulles, sort par jets du tube d'écoulement du lait (E5) ou est peu mousseux	Le lait n'est pas suffisamment froid ou le type de lait ne convient pas à la boisson demandée.	Pour des résultats optimaux, veiller à utiliser le bon type de lait selon que l'on prépare des boissons chaudes ou froides (voir par. "9.1 Che latte utilizzare?"). Utiliser des boissons à la température du réfrigérateur (Environ 5°C).
	Le bouton de réglage de la mousse (E1) est mal réglé.	Régler selon les indications du chapitre « 9. préparation de boissons chaudes lactées ».
	Le couvercle (E2) ou le bouton de réglage de la mousse (E1) de la carafe à lait sont sales	Nettoyer le couvercle et le bouton de la carafe à lait comme décrit au par. « 12.10 Nettoyage de la carafe à lait ».
	Il y a de l'eau dans la tube situé sous le bouton de réglage de la mousse (E1)	Extraire le bouton et bien l'essuyer.
	On utilise des boissons végétales.	Pour améliorer le résultat, utiliser des boissons à la température du réfrigérateur (Env. 5°C). Régler la quantité de mousse comme indiqué au par. « 9.3 Régler la quantité de mousse »
	Le gicleur eau chaude (A8) est sale	Nettoyer soigneusement le gicleur de la façon décrite dans le par. « 12.11 Nettoyage du gicleur eau chaude ».
La machine n'est pas utilisée et émet des bruits ou des petits nuages de vapeur	La machine est prête à l'emploi ou a été éteinte depuis peu et des gouttes de condensation tombent à l'intérieur du vaporisateur encore chaud	Ce phénomène fait partie du fonctionnement normal de l'appareil ; pour limiter le phénomène, vider l'égouttoir.
Le plateau range-tasses (A12) est chaud.	Plusieurs boissons ont été préparées à la suite	
Il est impossible d'insérer l'égouttoir (A15) dans la machine après le nettoyage	La coupelle de condensation (A10) n'est pas positionnée correctement	Vérifier que la coupelle de condensation est insérée correctement
L'appareil émet des nuages de vapeur par l'égouttoir (A15) et/ou il y a de l'eau sur le plan où est placé l'appareil .	Après le nettoyage, la grille de l'égouttoir n'a pas été réinsérée (A14).	Réinsérer la grille égouttoir dans l'égouttoir.

SUMARIO

PROTECCIONES IMPORTANTES 56
Mantenga estas instrucciones 56

INSTRUCCIONES CABLE CORTO 56

2. INTRODUCCIÓN 58
2.1 Letras entre paréntesis 58
2.2 Problemas y reparaciones 58

3. DESCRIPCIÓN 58
3.1 Descripción del aparato (pág. 2 - A) 58
3.2 Descripción de la homepage (pantalla principal) (pág. 3 - B) 58
3.3 Descripción del panel de control (pág. 3 - C) 58
3.4 Descripción de los accesorios (pág. 3 - D) 58
3.5 Descripción de la jarra de leche (pág. 3 - E) 58

4. PRIMERA PUESTA EN MARCHA DEL APARATO ... 59

5. ENCENDIDO DEL APARATO 59

6. APAGADO DEL APARATO 60
6.1 Apagado durante periodos prolongados: 60

7. MENÚ CONFIGURACIONES 60
7.1 Acceda al menú 60
7.2 Salga del menú 60
7.3 Enjuague 60
7.4 Descalcificación 60
7.5 Limpieza de la jarra 60
7.6 Programa MY 60
7.7 Temperatura café 60
7.8 Valores bebidas 60
7.9 Filtro agua 61
7.10 Dureza del agua 61
7.11 Autoapagado (standby) 61
7.12 Ajusta idioma 61
7.13 Ahorro energético 61
7.14 Señal acústica 61
7.15 Personaliza perfil 61
7.16 Estadísticas 61
7.17 Info máquina 61
7.18 Valores de fábrica 61

8. PREPARACIÓN DEL CAFÉ 62
8.1 Preparación del café con café en granos 62
8.2 Selección de la intensidad del café 62
8.3 Selección de la cantidad de café 63
8.4 Preparación del café con café premolido 63
8.5 Regulación del molinillo de café 63
8.6 Consejos para obtener un café más caliente 64

9. JARRA DE CAFÉ 64

10. PREPARACIÓN DE BEBIDAS CALIENTES CON LECHE 64
10.2 Llene y enganche de la jarra de leche 65
10.3 Regule la cantidad de espuma 65
10.4 Preparación automática de capuchinos y bebidas lácteas 66
10.5 Limpieza de la jarra de leche después de cada uso 66

11. SALIDA DE AGUA CALIENTE 67

12. PERSONALIZAR LAS BEBIDAS 67

13. LIMPIEZA 67
13.1 Limpieza de la cafetera 67
13.2 Limpieza del circuito interno de la máquina 68
13.3 Limpieza del cajón de los posos de café 68
13.4 Limpieza de la bandeja recogegotas y recogecondensación 68
13.5 Limpieza del interior de la máquina 68
13.6 Limpieza del depósito de agua 69
13.7 Limpieza de las boquillas del surtidor de café 69
13.8 Limpieza del embudo para echar el café molido 69
13.9 Limpieza del grupo infusor 69
13.10 Limpieza de la jarra de leche 70
13.11 Limpieza de la boquilla de agua caliente 71

14. DESCALCIFICACIÓN 71

15. PROGRAMACIÓN DE LA DUREZA DEL AGUA . 72
15.1 Medición de la dureza del agua 72
15.2 Programación de la dureza del agua 72

16. FILTRO ABLANDADOR 73
16.1 Instalación del filtro 73

18. MENSAJES VISUALIZADOS EN EL DISPLAY ... 74

19. SOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS 77

PROTECCIONES IMPORTANTES

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

- Lea atentamente todas las instrucciones.
- Asegúrese de que el voltaje de su sistema eléctrico corresponda al indicado en la parte inferior de la máquina.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los pomos.
- Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y no lo deje sin vigilancia mientras esté en funcionamiento.
- Desconecte la toma de corriente cuando no se está utilizando el aparato y antes de limpiarlo.
- No haga funcionar si el cable o un enchufe está dañado, después de un funcionamiento incorrecto del aparato o ha sido dañado de alguna manera. Devuelva la máquina al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones personales.
- No utilice el aparato en el exterior.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue del borde de la mesa o de la encimera para evitar que se enganche o se enrede accidentalmente.
- No coloque el aparato o sus partes eléctricas sobre o cerca de cocinas eléctricas, superficies de cocción o quemadores de gas.
- Conecte el cable en la toma de corriente de pared. Para desconectar el aparato, primero apáguelo y luego desenchúfelo de la toma de corriente.
- No utilice el aparato para un uso distinto al previsto. Este aparato debe ser utilizado únicamente para uso doméstico. El fabricante declina toda responsabilidad por los daños causados por un uso inadecuado, incorrecto o irresponsable.

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no retire la tapa ni el exterior del aparato. 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!

MANTENGA ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE APARATO ES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

INSTRUCCIONES CABLE CORTO

- Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos derivados de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- Están disponibles cables eléctricos desmontables más largos o cables de extensión que se pueden usar si se tiene cuidado al usarlos.
- Cuando se usa un cable alargador, la capacidad eléctrica marcada del cable deberá ser por lo menos tan grande como la capacidad eléctrica del aparato. Si la máquina está equipada con un cable con conexión a tierra de 3 hilos, el cable alargador debe ser un cable con CONEXIÓN A TIERRA, DE 3 HILOS. El cable más

largo deberá estar instalado de manera tal que no cuelgue del borde del mostrador o encimera donde los niños pueden tirar de este o tropezarse.

- Su producto está equipado con un conector polarizado para corriente alterna (un enchufe que tiene una espiga más ancha que la otra). Este enchufe podrá introducirse en la toma de corriente solo en una posición. Esta es una medida de seguridad. Si no puede introducir el enchufe hasta el fondo, intente invirtiendo el enchufe. Si el enchufe sigue sin encajar, póngase en contacto con su electricista para que sustituya su toma de corriente en desuso. No elimine el dispositivo de seguridad del enchufe polarizado.

1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

¡Peligro!

Este es un aparato eléctrico y puede provocar una descarga eléctrica.

Por lo tanto, debe seguir estas advertencias de seguridad:

- No toque nunca el aparato con las manos o los pies húmedos.
- No toque nunca el enchufe con las manos húmedas.
- Asegúrese de que la toma de corriente utilizada sea accesible en todo momento, para poder desenchufar el aparato cuando sea necesario.
- Desenchufe el aparato solo directamente del enchufe. No tire nunca del cable, ya que podría dañarlo.
- Para desconectar completamente el aparato, debe desenchufarlo de la toma de corriente.
- Si el aparato está defectuoso, no intente repararlo. Apáguelo, desenchúfelo de la toma de corriente y póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.
- Antes de limpiar el aparato, apáguelo, desenchúfelo de la red eléctrica y déjelo enfriar.

Importante:

Mantenga todos los envases (bolsas de plástico, espuma de poliestireno) fuera del alcance de los niños.

¡Peligro de quemaduras!

Este aparato produce agua caliente y puede formarse vapor durante su funcionamiento.

Evite el contacto con salpicaduras de agua o vapor caliente.

Cuando el aparato está en funcionamiento, el estante para tazas podría calentarse mucho.

1.1 Uso previsto

Este aparato está diseñado y fabricado para preparar café y leche y calentar bebidas.

Cualquier otro uso se considera inadecuado y, por tanto, peligroso. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados del uso inadecuado del aparato.

1.2 Instrucciones para su Uso

Lea atentamente estas Instrucciones de Uso antes de utilizar el aparato. El incumplimiento de estas Instrucciones de Uso puede provocar lesiones o daños en el aparato.

El fabricante no se hace responsable de los daños derivados del incumplimiento de estas Instrucciones de Uso.

Por favor observe:

Mantenga estas Instrucciones de Uso. Si el aparato se entrega a otras personas, éstas también deben recibir estas Instrucciones de Uso.

1.3 Qué agua utilizar

- Se recomienda utilizar agua dulce potable.
- No utilice agua con gas (carbonatada) ni destilada

1.4 Limpieza y mantenimiento de los materiales en contacto con los alimentos

- Cuando se utilice por primera vez, o después de 3 días sin uso, limpie el aparato y los accesorios desmontables que entran en contacto con el agua, el café y la leche, como se indica en las instrucciones de uso. Compruebe en las instrucciones qué accesorios son aptos para el lavavajillas.
- **Bebidas servidas calientes:** Después de 3 días sin utilizar la máquina, cambie el agua del depósito y enjuague el circuito como se indica en las instrucciones, antes de preparar más bebidas. Si la máquina no se va a utilizar durante un periodo superior a 3 días, es aconsejable vaciar el depósito de agua.

  Tecnología de extracción en frío: antes de preparar bebidas elaboradas en frío, vacíe el depósito de agua, enjuáguelo a fondo y rellénelo con agua dulce potable.
- Preste la máxima atención al realizar todas las operaciones de limpieza y mantenimiento descritas en las instrucciones de uso y/o mostradas en la pantalla o en los indicadores luminosos del propio aparato.

1.5 Preparación de capuccinos y cafés con leche

- La máquina puede utilizarse tanto con leche de vaca como con bebidas a base de plantas.
- No utilice leche cruda.
- Utilice leche pasteurizada o UHT, o bebidas a base de plantas conservadas y almacenadas según las indicaciones del productor.

- Los métodos de limpieza descritos en las instrucciones no garantizan la eliminación completa de los alérgenos.
- Antes de dispensar cualquier tipo de bebida, asegúrese de que la máquina no ha sido utilizada previamente con tipos de leche, o tipos de bebidas a base de plantas, que contengan alérgenos a los que usted pueda ser alérgico o sustancias a las que pueda ser intolerante.
- En caso de que quede leche o bebida vegetal sin usar en la jarra, esta puede guardarse en el refrigerador para su uso posterior, respetando las indicaciones de conservación dadas por el productor de la bebida, y en ningún caso por más de 2 días. Si la jarra de leche no se devuelve al refrigerador, vacíe el contenido y limpie la jarra como se describe en el manual de instrucciones.

2. INTRODUCCIÓN

Gracias por haber elegido la máquina automática para café y cappuccino.
Dedique un par de minutos a la lectura de estas instrucciones de uso. Así, evitará incurrir en peligros o dañar la máquina.

2.1 Letras entre paréntesis

Las letras entre paréntesis corresponden a la leyenda que se encuentra en la Descripción del aparato (pág. 2-3).

2.2 Problemas y reparaciones

En caso de problemas, intente antes de nada resolverlos siguiendo las advertencias que figuran en los capítulos "17. Mensajes visualizados en el display" y "18. Solución de los problemas".
Si estas resultaran ser ineficaces o para otras aclaraciones, se aconseja contactar el centro de asistencia a la clientela llamando por teléfono al número indicado en la hoja adjunta "Asistencia clientes".
Si su país no está entre aquellos incluidos en la hoja, llame por teléfono al número indicado en la garantía. Para cualquier reparación, póngase en contacto exclusivamente con la Asistencia Técnica De'Longhi. Las direcciones están en el certificado de garantía entregado con la cafetera.

3. DESCRIPCIÓN

3.1 Descripción del aparato (pág. 2 - A)

A1. Tapadera del recipiente de café en grano
A2. Tapadera del embudo del café molido
A3. Recipiente para el café en granos
A4. Embudo para la introducción del café molido
A5. Regulador del grado de molienda
A6. Repisa para tazas
A7. Botón (⏻): para encender o apagar la máquina (standby)
A8. Boquilla del agua caliente o vapor
A9. Surtidor café (altura ajustable)
A10. Bandeja recogecondensación
A11. Cajón de los posos del café
A12. Bandeja apoyatazas
A13. Indicador del nivel del agua de la bandeja recogegotas
A14. Rejilla bandeja
A15. Bandeja recogegotas
A16. Tapadera del depósito de agua
A17. Depósito del agua
A18. Soporte filtro ablandador de agua
A19. Portezuela del grupo infusor
A20. Grupo infusor
A21. Cable de alimentación
A22. Interruptor general (en algunos modelos)

3.2 Descripción de la homepage (pantalla principal) (pág. 3 - B)

B1. Símbolo ahorro energético activo
B2. Intensidad seleccionada
B3. Bebidas de selección directa
B4. Flecha de deslizamiento
B5. Longitud seleccionada
B6. Alarma descalcificación
B7. Alarma limpieza jarra de leche
B8. Alarma filtro agotado

3.3 Descripción del panel de control (pág. 3 - C)

C1. Menú bebidas a base de café
C2. Menú bebidas a base de leche
C3. : menú programaciones del aparato
C4. : menú selección perfiles
C5. : selección intensidad bebida
C6. : selección longitud bebida

3.4 Descripción de los accesorios (pág. 3 - D)

D1. Tira reactiva "Prueba dureza total"
D2. Medidor dosificador del café molido
D3. Descalcificador (en algunos modelos)
D4. Filtro ablandador (en algunos modelos)
D5. Pincel para limpieza (en algunos modelos)
D6. Surtidor de agua caliente

3.5 Descripción de la jarra de leche (pág. 3 - E)

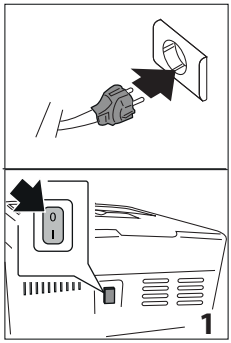
E1. Regulador de la espuma y de la función CLEAN
E2. Tapa de la jarra de leche
E3. Jarra de leche
E4. Tubo de aspiración de leche
E5. Tubo de salida de leche montada (regulable)

4. PRIMERA PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

¡Nota Bene!

- La primera vez que se usa la máquina el circuito de agua está vacío, por este motivo la cafetera puede hacer mucho ruido: el ruido se irá atenuando a medida que se vaya llenando el circuito.
- La cafetera se ha controlado en la fábrica empleando café, por lo tanto es normal que se encuentre algún resto de café en el molinillo. Sin embargo, le garantizamos que esta cafetera es nueva.
- Le aconsejamos personalizar cuanto antes la dureza del agua, para ello siga el procedimiento descrito en el capítulo "14. Programación de la dureza del agua".

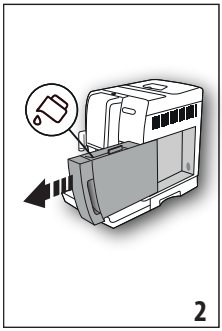
1. Conecte el aparato a la red eléctrica y en los modelos con interruptor general «A22», asegúrese de que esté pulsado en posición **I** «fig. 1».

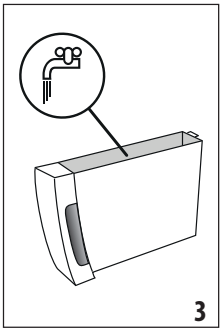


2. Seleccione el idioma del display pulsando (Next >) hasta visualizar en el display el idioma deseado: a continuación, pulse la bandera correspondiente al idioma.

Siga adelante con las instrucciones facilitadas en la pantalla del aparato:

3. Saque el depósito de agua (A17) (fig. 2), llene hasta la línea MÁX (impresa en el depósito) con agua fresca (fig. 3) e introduzca después el depósito (fig. 4);



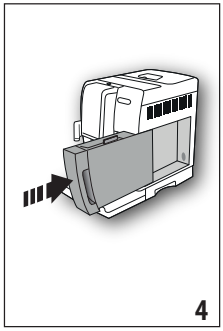


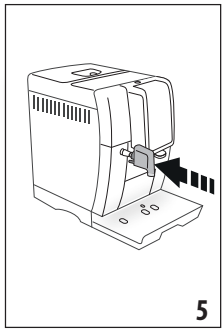
4. Controle si el surtidor de agua caliente (D6) está introducido en la boquilla (A8) (fig. 5) y coloque un recipiente con capacidad mínima de 200 ml bajo el surtidor de café (A9) y el surtidor de agua caliente (fig. 6);
5. Pulse (Ok √) para confirmar: el aparato dispensa agua desde el surtidor.
6. Una vez finalizada la salida, la máquina ejecuta el calentamiento realizando un enjuague que hace salir agua caliente por el surtidor de café.

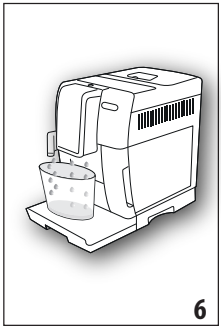
La cafetera ya está lista para ser utilizada normalmente.

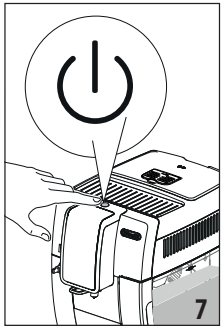
¡Nota Bene!

- Cuando se utiliza por primera vez, es necesario hacer 4 - 5 capuchinos antes de que la máquina empiece a dar un resultado satisfactorio. ES normal escuchar un ruido de agua hirviendo: después el ruido disminuirá.
- Para obtener mejores prestaciones de la máquina se recomienda instalar el filtro ablandador (D4) siguiendo las instrucciones del capítulo "15. Filtro ablandador". Si su modelo de cafetera no lleva de serie el filtro, es posible solicitarlo a los Centros de Asistencia Autorizados De'Longhi.









5. ENCENDIDO DEL APARATO

¡Nota Bene! *Solo modelos con interruptor general «A22»:* Antes de encender el aparato, asegúrese de que el interruptor general , situado en la parte posterior del aparato esté pulsado (fig. 1).

Cada vez que se enciende el aparato, se realiza automáticamente un ciclo de precalentamiento y de enjuague que no se puede interrumpir. El aparato está listo únicamente después de este ciclo.

1. Para encender el aparato, pulse el botón (A7)(fig. 7): el aparato se enciende;
2. Una vez terminado el calentamiento, inicia una fase de enjuague con el agua caliente del sale del surtidor de café (A9); de esta forma, además de calentar la caldera, el aparato deja salir el agua caliente por los conductos internos para que se calienten también.

El aparato está listo para el uso cuando aparece la pantalla principal (homepage).

6. APAGADO DEL APARATO

Cada vez que se apaga el aparato se activa un ciclo de enjuague automático, siempre que se haya preparado un café.

¡Peligro quemaduras!

Durante el enjuague por las boquillas del surtidor de café (A9) sale un poso de agua caliente. Tenga cuidado de no entrar en contacto con salpicaduras de agua. Para evitar vaciar frecuentemente la bandeja recogegotas (A15), se recomienda recoger el agua de los enjuagues en un recipiente.

1. Para apagar el aparato, pulse el botón (A7) (fig. 7).
2. Si está previsto, el aparato efectúa el enjuague y luego se apaga (stand-by).

6.1 Apagado durante periodos prolongados:

Si el aparato no se utiliza durante periodos prolongados (ej. antes de las vacaciones), proceda como se indica a continuación:

- apague el aparato pulsando el botón (fig. 7);
- vacíe y limpie el cajón de posos (A11) y el depósito de agua (A17);
- desconecte el cable de alimentación (A7) de la toma.

Nota bene:

Al volver a encender la máquina, llene el depósito de agua y, antes de dispensar la bebida, realice 3 enjuagues como se describe en el apartado "6.3 Enjuague ."

¡Atención!

Nunca desconecte la clavija o, para los modelos que lo prevén, pulse el interruptor general en la posición **0** antes de haber apagado el aparato con el botón (standby).

7. MENÚ CONFIGURACIONES

7.1 Acceda al menú

1. Pulse el botón (B2) para entrar en el menú;
2. Pase las opciones del menú pulsando Next > hasta visualizar la deseada;
3. Pulse la opción del menú que desea seleccionar.

7.2 Salga del menú

Una vez hechas las regulaciones deseadas, pulse Esc hasta volver a la homepage.

7.3 Enjuague

Con esta función es posible hacer salir agua caliente por el surtidor de café (A9) para limpiar y calentar el circuito interno de la máquina.

1. Coloque un recipiente con una capacidad mínima de 100 ml debajo de la salida de café (fig. 8).
2. Al seleccionar "ENJUAGUE", después de unos segundos saldrá agua caliente por la salida de café para limpiar y calentar el circuito interno de la máquina (fig. 8).
3. Para interrumpir el enjuague pulse Stop X o espere a que se produzca la interrupción automática.

¡Nota Bene!

Es normal que, después de haber realizado dicha función, haya agua en el cajón de los posos de café (A11).

7.4 Descalcificación

Para las instrucciones correspondientes a la descalcificación, consulte el capítulo "13. Descalcificación".

7.5 Limpieza de la jarra

Para las instrucciones correspondientes a la limpieza de la jarra de leche (E3), consulte el capítulo"15. Filtro ablandador".

7.6 Programa MY

Pulsando el botón my es posible elegir en cuál perfil personalizar su bebida (consulte el capítulo "11. Personalizar las bebidas").

7.7 Temperatura café

Si desea modificar la temperatura del agua a la que se suministra el café siga los pasos que se describen a continuación:

1. Pulse «TEMPERATURA CAFÉ»: en el display aparecen los valores que se pueden seleccionar (el valor actual está subrayado);
2. Pulse el valor que desea configurar (BAJA, MEDIA, ALTA).

Nota Bene:

La variación de temperaturas es más eficaz en las bebidas largas.

7.8 Valores bebidas

En esta sección se pueden consultar las programaciones personalizadas y, en su caso, reajustar a los valores de fábrica de cada bebida.

1. Una vez introducidos en el menú de configuraciones, pulse «VALORES BEBIDA»: en el display aparece el panel de los valores de la primera bebida;

2. Los valores se visualizan en barras verticales: el valor de fábrica está indicado por el símbolo mientras que el valor actualmente configurado está evidenciado por el progresivo llenado de la barra vertical;
3. Para pasar y visualizar las bebidas, pulse (Next ›) ;
4. Para volver a poner la bebida que se visualiza en el display en los valores de fábrica pulse (Reset) ;
5. "¿CONFIRMAR RESET?": para confirmar pulse (Ok √) (para cancelar, (⮌ Esc));
6. "VALORES FÁBRICA CONFIGURADOS": pulse (Ok √) .

La bebida se ha vuelto a configurar en los valores de fábrica. Proceda con otras bebidas o vuelva a la homepage pulsando 2 veces (⮌ Esc) .

7.9 Filtro agua

Para las instrucciones correspondientes a la instalación del filtro (D4), consulte el capítulo"15. Filtro ablandador".

7.10 Dureza del agua

Para las instrucciones correspondientes a la programación de la dureza del agua, consulte el capítulo "14. Programación de la dureza del agua".

7.11 Autoapagado (standby)

Se puede programar el autoapagado para que el aparato se apague tras 15 o 30 minutos, o bien tras 1, 2 o 3 horas de inactividad.

Para programar el autoapagado, proceda de la siguiente manera:

1. Pulse «AUTOAPAGADO»;
2. Seleccione el intervalo de tiempo deseado pulsando las flechas de selección (⋀) (incremento) o (⋁) (disminución) del valor;
3. Para confirmar pulse (Ok √) .

El autoapagado ha quedado programado.

7.12 Ajusta idioma

Si desea modificar el idioma del display , proceda de la siguiente manera:

1. Pulse «AJUSTA IDIOMA»;
2. Pulse la bandera relativa al idioma que desea seleccionar (pulse (Next ›) para visualizar todos los idiomas disponibles).

7.13 Ahorro energético

Esta función permite activar o desactivar el modo de ahorro energético. Cuando la función está activada, se garantiza un menor consumo energético, de acuerdo con las normativas europeas vigentes.

Para activar o desactivar el modo "ahorro energético", proceda de la siguiente manera:

Pulse «AHORRO ENERGÉTICO» para desactivar (OFF) o activar (ON) la función;

En la barra superior de la homepage aparece el correspondiente símbolo (B1) para indicar que se ha activado la función.

Nota Bene:

Cuando el ahorro energético está activo la salida puede tardar unos segundos en producirse.

7.14 Señal acústica

Con esta función se activa o desactiva la señal acústica que la cafetera emite cada vez que se presiona un botón y cada vez que se coloca/se quita un accesorio. Para desactivar o reactivar la señal acústica, proceda como sigue:

1. Pulse «SEÑAL ACÚSTICA» para desactivar (OFF) o activar (ON) la función;

7.15 Personaliza perfil

Para personalizar el icono del perfil actual proceda de esta forma:

1. Pulse «PERSONALIZAR PERFIL»;
2. Seleccione el icono deseado (pulse (Next ›) para visualizar todos los iconos disponibles).

7.16 Estadísticas

Con esta función se ven los datos estadísticos de la máquina. Para verlos, lleve a cabo el siguiente procedimiento:

Pulse "ESTADÍSTICAS" y compruebe todos los datos estadísticos recorriendo las opciones con (Next ›) .

7.17 Info máquina

Con esta función se ve el número de serie de la máquina. Para visualizarlo proceda pulsando "INFO MÁQUINA". (pulse (⮌ Esc) para cancelar la operación).

7.18 Valores de fábrica

Con esta función se restablecen todos los ajustes del menú y todas las programaciones personalizadas por el usuario regresando a los valores de fábrica (excepto el idioma, que sigue siendo el que se ha configurado).

Para restablecer los valores de fábrica, procede como sigue:

1. Pulse "VALORES DE FÁBERICA": el display muestra "RECONFIGURAR LOS VALORES DE FÁBRICA": pulse (Ok √) para confirmar (o pulse (⮌ Esc) para cancelar la operación);
2. "VALORES DE FÁBRICA CONFIGURADOS": pulse (Ok √) para confirmar.

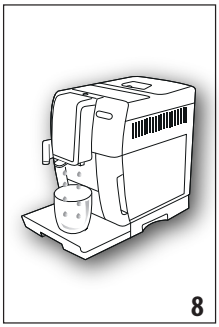
8. PREPARACIÓN DEL CAFÉ

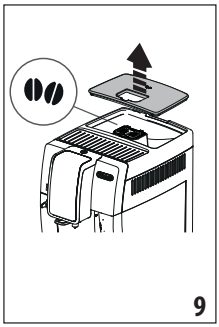
8.1 Preparación del café con café en granos

¡Atención!

No utilice café en granos con caramelo o confitado porque se puede pegar en el molinillo del café y estropearlo.

1. Eche el café en granos en el recipiente específico (A3) (fig. 9);


8


9

2. Coloque una taza debajo de la salida del café (A9) (fig.8);
3. Baje el surtidor de café hasta acercarlo lo más posible a las tazas (fig. 10): de esta forma se obtiene una crema mejor;
4. Seleccione el café deseado:

Receta	Cantidad	Cantidad programable	Intensidad predefinida
ESPRESSO	≃ 40 ml	de ≃20 a ≃ 180ml	● ● ● ● ○
CAFÉ	≃ 180 ml	de ≃100 a ≃240 ml	● ● ● ○ ○
LONG	≃ 160 ml	de ≃115 a ≃250 ml	● ● ● ○ ○
2X ESPRESSO	≃ 40 ml x 2 tazas	--	● ● ● ● ○
ESPRESSO LUNGO	≃ 120 ml	≃ 20 -180 ml	● ● ● ○ ○
CORTO	≃ 30 ml	≃ 20-40 ml	● ● ● ○ ○
DOPPIO+	≃ 120 ml	≃ 80-180 ml	● ● ● ● ●
COFFEE POT	≃ 250 ml	-	● ● ● ○ ○
ICED COFFEE	≃ 100 ml	-	-
VERLÄNGERTER	≃ 80 ml	≃ 50-480 ml	● ● ● ○ ○
AMERICANO	≃ 150 ml	≃70- 480 ml	● ● ● ○ ○
AGUA CALIENTE	≃ 250 ml	≃ 20-420 ml	-

5. La preparación inicia y en el display aparece la imagen de la bebida seleccionada y una barra de progresión que se completa a medida que la preparación procede.

Nota Bene:

- Pulse las flechas de deslizamiento (Next ›) ;para visualizar todas las bebidas.
- Es posible preparar a la vez 2 tazas de ESPRESSO pulsando «2X " durante la preparación de 1 Espresso (la imagen se sigue visualizando varios segundos al principio de la preparación).
- Mientras la máquina está haciendo el café, se puede parar la salida en cualquier momento pulsando (Stop ✕) .
- En cuanto haya terminado la preparación, si desea aumentar la cantidad de café preparada, sólo tiene que pulsar (Extra +) . : una vez alcanzada la cantidad deseada, pulse (Stop ✕) o (⮌ Esc) .

Una vez terminada la preparación, el aparato está listo para ser utilizado de nuevo.

¡Nota Bene!

- Durante el uso, aparecerán algunos mensajes en el display (LLENAR DEPÓSITO, VACIAR CAJÓN DE POSOS, etc.) cuyo significado se ilustra en el capítulo "17. Mensajes visualizados en el display".
- Para obtener un café más caliente, le aconsejamos consultar el apartado "7.6 Consejos para obtener un café más caliente".
- Si el café sale goteando o con poco cuerpo y poca crema, o está demasiado frío, lea los consejos que figuran en el apartado "7.5 Regulación del molinillo de café" y en el capítulo "18. Solución de los problemas".
- La preparación de cada café se puede personalizar (consulte el capítulo"11. Personalizar las bebidas").

8.2 Selección de la intensidad del café

Pulse el botón (C5):

my	Intensidad predefinida o programada
◐ ◐ ◐ ◐ ◐	X-SUAVE
◐ ◐ ◐ ◐ ◐	SUAVE

	MEDIO
	FUERTE
	X-FUERTE
	(consulte "7.4 Preparación del café con café premolido")

Después de la salida, la programación de la intensidad vuelve al valor my .

8.3 Selección de la cantidad de café

Pulse el botón (C6):

my	Cantidad predefinida o programada (véase tabla en el capítulo "11. Personalizar las bebidas"
	CANTIDAD PEQUEÑA
	CANTIDAD MEDIA
	CANTIDAD GRANDE
	CANTIDAD X-GRANDE

Después de la salida, la programación de la cantidad vuelve al valor my

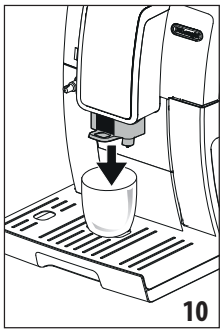
8.4 Preparación del café con café premolido

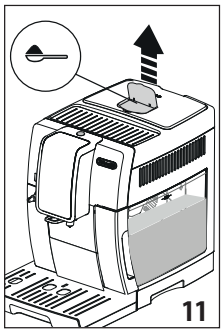
¡Atención!

- No eche nunca café premolido con la cafetera apagada para evitar que se disperse en el interior, y la ensucie. En este caso, la cafetera se puede estropear.
- No eche más de 1 medida rasa de café (D2), porque se puede ensuciar el interior de la cafetera o se puede (A4) obstruir el embudo.

D1. Si se utiliza el café *pre*-molido, se puede preparar solo una taza de café a la vez.

1. Pulse el botón (C5) hasta que display muestra "" (premolido).
2. Seleccione el café deseado:
   - ESPRESSO
   - LONG
   - COFFEE
   - 2X ESPRESSO
   - ESPRESSO LUNGO
   - CORTO
   - DOPPIO+
   - VERLÄNGERTER
   - AMERICANO
3. "INTRODUCIR MOLIDO MÁX UNA MEDIDA": abrir la tapa del embudo café premolido (A2).
4. Asegúrese de que el embudo(A4) no esté obstruido y eche entonces un medidor raso de café molido (fig. 11).


10


11

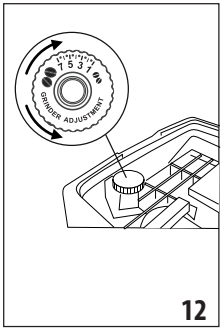
5. Coloque una taza bajo las boquillas del surtidor de café (A9) (fig. 10).
6. Pulse Ok √: lLa preparación inicia y en el display aparece la imagen de la bebida seleccionada y una barra de progresión que se completa a medida que la preparación procede.

Una vez terminada la preparación, el aparato está listo para ser utilizado de nuevo.

¡Atención! Preparando el café LONG:
A mitad de la preparación la máquina pide que se introduzca otro medidor raso de café molido: proceda y pulse Ok √.

8.5 Regulación del molinillo de café

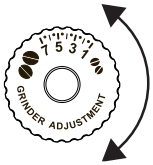
En los primeros periodos de uso, no es necesario ajustar el molinillo, ya que viene preajustado de fábrica para un correcto suministro del café. Sin embargo, si después de haber hecho el primer café, el flujo es denso y con poca crema o demasiado lento (goteando), es necesario efectuar una corrección del grado de molienda (A5) (fig. 12).



12

¡Nota Bene!

El botón regulador solo debe girarse mientras el molinillo está en funcionamiento en la fase inicial de preparación de las bebidas a base de café.



Si el café sale demasiado lentamente o no sale, gire el regulador en sentido horario una posición hacia el número 7. Para obtener, en cambio, una salida de café más densa y mejorar el aspecto de la crema, gire el botón de regulación en el sentido de las agujas del reloj hasta situarlo en el número 1 (un punto a la vez, de lo contrario, el café puede salir a gotas).
El efecto de esta corrección se nota solamente después de haber preparado por lo menos 2 cafés seguidos. Si tras esta regulación no se obtiene el resultado deseado, habrá que repetir la corrección girando el botón otra posición.

8.6 Consejos para obtener un café más caliente

Para obtener un café más caliente, le aconsejamos:

- realizando un enjuague, seleccionando la función "Enjuague" (apartado "6.3 Enjuague ");
- caliente las tazas con agua caliente (utilice la función agua caliente, consulte el capítulo"10. Salida de agua caliente");
- aumente la programación de la temperatura café (apartado "6.7 Temperatura café "). La variación de temperaturas es más eficaz en las bebidas largas.

9. JARRA DE CAFÉ

Esta bebida, a base de café espresso, es una receta suave y equilibrada, con una capa fina de nata, ideal para compartir en compañía.

Accesorio opcional en algunos modelos:	
	Jarra de café (Capacidad: 750ml)
	Modelo: AS00006179
	EAN: 8004399333642

Para preparar la bebida, proceda de la siguiente manera:

Dosis seleccionada	**Cantidad (ml) ***
2	≃ 250
4	≃ 500
6	≃ 750

(*) Las cantidades indicadas son aproximadas y pueden variar dependiendo del tipo de café.

1. Pulse «JARRA DE CAFÉ»;
2. Seleccione la intensidad y el número de tazas;
3. Pulse Ok √ para pasar a la fase sucesiva.
4. "LLENAR DEPÓSITO Y RECIPIENTE GRANOS": llene el depósito de agua (A17) y el recipiente de granos (A3) (fig. 9) tal y como indicado en la pantalla: después de haber verificado que la cantidad de agua y de café sean suficientes para la preparación, pulse Ok √.
5. "PONER GARRAFA DEBAJO DE LOS SUMINISTRADORES". Ponga una jarra debajo del surtidor de café (A9): al elegir la jarra que debe utilizar debe tener en cuenta la cantidad de café que saldrá.
6. Pulse Ok √: al cabo de unos segundos, el aparato inicia automáticamente la preparación y en el display aparece la imagen de la bebida seleccionada y una barra de progresión que se completa a medida que la preparación procede.

Una vez terminada la preparación, el aparato está listo para ser utilizado de nuevo.

Nota Bene:

- Esc : pulse si se desea interrumpir por completo la preparación y volver a la homepage.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD:

Después de haber preparado la jarra de café, deje enfriar la máquina durante 5 minutos antes de preparar otra bebida. ¡Riesgo de sobrecalentamiento!

10. PREPARACIÓN DE BEBIDAS CALIENTES CON LECHE

¡Nota Bene!

Para que la leche no salga poco montada, o con burbujas grandes, limpie siempre la tapa de la jarra de leche (E2) y la boquilla de agua caliente (A8) como se describe en los apartados "9.5 Limpieza de la jarra de leche después de cada uso", "12.10 Limpieza de la jarra de leche" y "12.11 Limpieza de la boquilla de agua caliente".

10.1 ¿Qué leche utilizar?

La calidad de la espuma puede variar según:

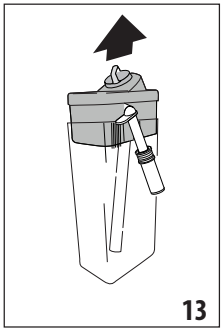
- temperatura de la leche o de la bebida vegetal (para óptimos resultados, utilice siempre leche o bebidas vegetales a temperatura de nevera+ 5°C);
- tipo de leche o bebida vegetal;

- marca usada;
- ingredientes y valores nutricionales.

Leche Vacuna	
Entera (grasa >3,5%)	✓
Parcialmente desnatada (grasas entre 1,5 y 1,8%)	
Desnatada (grasa <0,5%)	
Bebidas vegetales	
Soja	✓
Almendra	✓
Avena	✓

10.2 Llene y enganche de la jarra de leche

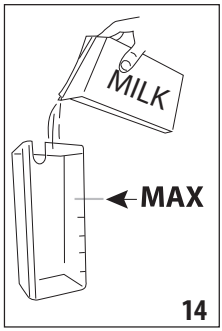
1. Quite la tapa (E2) (fig. 13);
2. Llene la jarra de leche (E3) con una cantidad suficiente de leche, no superando el nivel MÁX impreso en la jarra (fig. 14). Tenga en cuenta que cada muesca impresa en el lateral de la jarra corresponde aproximadamente a 100 ml de leche;

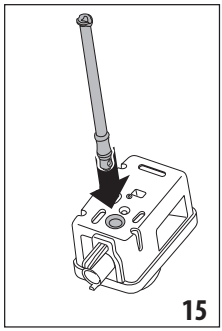


¡Nota Bene!

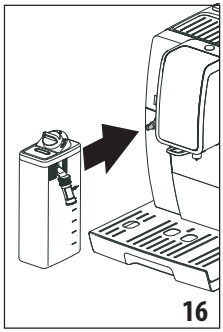
- Para obtener una espuma más densa y homogénea, es necesario utilizar leche desnatada o semidesnatada a temperatura de nevera (5° C aproximadamente).
- Si el modo «Ahorro Energético» está activado, la primera bebida podría tardar unos segundos en salir.

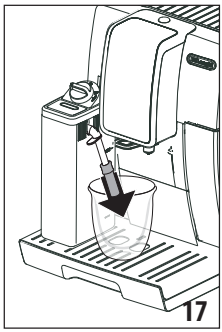
3. Asegúrese de que el tubo de aspiración de la leche (E4) esté firmemente insertado en la ranura prevista en la parte inferior de la tapa de la jarra de leche (fig. 15);





4. Vuelva a poner la tapa en la jarra de leche;
5. Si está presente, saque el surtidor de agua caliente (D6);
6. Enganche empujando a fondo la jarra de leche (E) a la boquilla (A8) (fig. 16): la máquina emite una señal acústico (si la función aviso acústico está activa);
7. Coloque una taza lo suficientemente grande bajo las boquillas del surtidor de café (A9) y bajo el tubo de salida de la leche montada (E5); regule la longitud del tubo de salida de leche para acercarlo a la taza tirando simplemente hacia abajo (fig. 17).





8. Siga las indicaciones que se muestran a continuación para cada función específica.

10.3 Regule la cantidad de espuma

Girando el botón regulador de espuma (E1), se selecciona la cantidad y el tipo de espuma de leche que se suministrará durante la preparación de las bebidas a base de leche.

Posición del botón	Descripción	Aconsejado para...
	DELICADA	LECHE CALIENTE (sin espuma) /CAFFELATTE/ CAFE' CON LECHE /CAFE' AU LAIT
	CREMOSA	LATTE MACCHIATO/ FLAT WHITE/ CORTADO

	DENSA	CAPPUCCINO/ CAPPUCCINO+ / CAPPUCCINO MIX / ESPRESSO MACCHIATO / LECHE CALIENTE (montada)

10.4 Preparación automática de capuchinos y bebidas lácteas

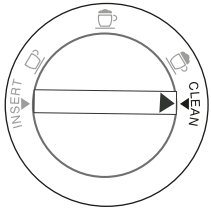
1. Llene y enganche de la jarra de leche (E) como se ha ilustrado anteriormente.
2. Seleccione la bebida deseada:
   - CAPPUCCINO
   - LATTE MACCHIATO
   - MILK (LECHE CALIENTE)
   - CAPPUCCINO+
   - CAPPUCCINO MIX
   - CAFFELATTE
   - FLAT WHITE
   - ESPRESSO MACCHIATO
   - CAFÉ CON LECHE
   - CAFE' AU LAIT
   - CORTADO
   - GALAO
3. En el display la máquina aconseja girar los reguladores de espuma (E1) en función de la espuma prevista por la receta original: así pues, gire el botón situado en la tapa de la jarra de leche.
4. Al cabo de unos segundos, el aparato inicia automáticamente la preparación y en el display aparece la imagen de la bebida seleccionada y una barra de progresión que se completa a medida que la preparación procede.

Una vez terminada la preparación, el aparato está listo para ser utilizado de nuevo.

Nota Bene: indicaciones generales para todas las bebidas a base de leche

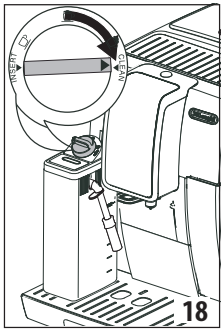
- (Esc): pulse si desea interrumpir por completo la preparación y volver a la homepage.
- (Stop): pulse para interrumpir la salida de la leche o del café y pasar a la salida sucesiva (si está previsto) para completar la bebida.
- La preparación de cada bebida leche se puede personalizar (consulte los capítulos "11. Personalizar las bebidas").
- No deje mucho tiempo la jarra de la leche fuera de la nevera: cuanto más sale la temperatura de la leche (5°C ideal) peor es la calidad de la espuma.

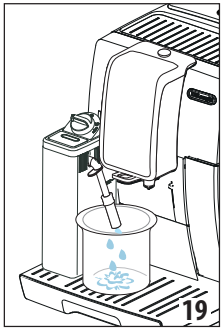
10.5 Limpieza de la jarra de leche después de cada uso



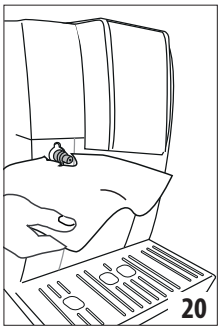
Después de cada uso de las funciones leche se ve la solicitud "GIRAR REGULADOR A POSICIÓN CLEAN" y es necesario proceder a la limpieza de la tapa de la jarra de leche:

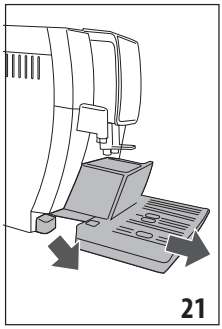
1. Deje la jarra de leche (E) en la máquina (no es necesario vaciarla);
2. Ponga una taza u otro recipiente debajo del tubo de salida de la leche montada;
3. Gire el regulador de espuma (E1) en "CLEAN" (fig. 18): el display visualiza "LIMPIEZA EN CURSO RECIPIENTE BAJO SURTIDOR" a la vez que una barra que se va completando a medida que se realiza la limpieza. Del tubo de leche montada sale vapor mezclado con agua caliente (fig. 19). La limpieza se interrumpe automáticamente;





4. Coloque el botón regulador en una de las selecciones de la espuma;
5. Quite la jarra de leche y limpie siempre la boquilla de agua caliente (A8) con una esponja (fig. 20).





En caso de diversas preparaciones seguidas:

- Proceda con la limpieza de la jarra de leche tras la última preparación.

Al final de las preparaciones, la jarra de leche está vacía o no hay leche suficiente para otras recetas

- Después de haber realizado la limpieza girando el regulador de la espuma (E1) a "CLEAN" , desmonte la jarra de leche y limpie todos los componentes según el procedimiento del apartado "12.10. Limpieza de jarra de leche"

Al final de las preparaciones, todavía queda leche suficiente en la jarra para otras recetas

- Después de haber realizado la limpieza girando el regulador de la espuma (E1) a "CLEAN" , saque la jarra y colóquela de inmediato en la nevera. proceda con la limpieza de todos los componentes según el procedimiento del apartado "12.10. Limpieza de la jarra de leche".

Notas generales después de la preparación de las bebidas leche:

- Si la jarra de leche ha estado fuera de la nevera durante más de 30 minutos, desmonte y limpie todos los componentes según el procedimiento del apartado "12.10. Limpieza de jarra de leche".
- la jarra puede conservarse en la nevera durante no más de 2 días.
- Si la limpieza no se realiza, en el display aparece el símbolo (B7) para recordar que es necesario proceder con la limpieza de la jarra de leche.
- En algunos casos, para efectuar la limpieza, es necesario esperar a que la máquina se caliente.

11. SALIDA DE AGUA CALIENTE

1. Controle si el surtidor de agua caliente (D6) está correctamente enganchado a la boquilla de agua caliente (A8);
2. Ponga debajo del surtidor una taza;
3. Pulse «AGUA CALIENTE»; en el display aparece la imagen correspondiente y una barra progresiva que se va llenando a medida que procede la preparación;
4. La máquina suministra el agua caliente y luego interrumpe automáticamente el suministro. Para interrumpir manualmente la salida de agua caliente pulse Stop.

¡Nota Bene!

- Si el modo "Ahorro energético" está activado, la salida del agua caliente podría requerir unos segundos de espera.
- La preparación de agua caliente se puede personalizar (consulte los capítulos "11. Personalizar las bebidas"").

12. PERSONALIZAR LAS BEBIDAS

Se puede personalizar la intensidad (para las bebidas a las que está destinada) y la duración de las mismas.

Para acceder pulse el botón (C3). Recorra hasta seleccionar my .

1. Seleccione el perfil deseado;
2. Seleccione la bebida que desea personalizar; deben insertarse los accesorios correspondientes;
3. Solo para las bebidas a base de café seleccione la intensidad deseada pulsando "-" o "+" y pulse Ok ✓ ;
4. La preparación comienza y el display muestra la bebida con una barra vertical. La estrella al lado de la barra representa la longitud configurada actualmente;
5. Cuando la longitud alcanza la cantidad mínima programable, en el display aparece Stop ✕ ;
6. Pulse Stop ✕ cuando en la taza se alcanza la cantidad deseada;
7. Pulse Ok ✓ para guardar (o Esc para cancelar).

El aparato confirma si los valores se han guardado o no (en función de la selección precedente): pulse Ok ✓ .
El aparato vuelve a la homepage.

¡Nota Bene!

- ***Bebidas a base de leche:*** se memoriza la intensidad del café y luego se memorizan individualmente las cantidades de leche y de café;
- ***Agua caliente:*** el aparato suministra agua caliente: pulse Stop ✕ para memorizar la cantidad deseada.
- Es posible salir de la programación pulsando Esc : los valores no se guardarán.

13. LIMPIEZA

13.1 Limpieza de la cafetera

Las siguientes partes de la cafetera se deben limpiar periódicamente:

- el circuito interno de la máquina;
- el cajón de los posos de café (A11);
- la bandeja recogegotas (A15), la bandeja recogecondensación (A10), la rejilla bandeja (A14) y el indicador de bandeja llena (A13);
- el depósito de agua (A17);
- las boquillas del surtidor de café (A9);
- el embudo para echar el café premolido (A4);
- el grupo infusor (A20), accesible después de haber abierto la portezuela de servicio (A19);
- la jarra de la leche (E);
- la boquilla agua caliente (A8);
- el panel de control (C).

¡Atención!

- Para limpiar la cafetera no use disolventes, detergentes abrasivos ni alcohol. Con las superautomáticas De'Longhi no hay que utilizar aditivos químicos para limpiar la cafetera.

- Ningún componente del aparato puede lavarse en lavavajillas a excepción de la rejilla bandeja (A14) la jarra de leche (E) y la bandeja recogegotas (A15).

lavables en lavavajillas	**sólo lavado a mano**
rejilla bandeja (A14)	bandeja apoyatazas (A12)
jarra de leche (E)	depósito de agua (A17)
bandeja recogegotas (A15)	grupo de infusión extraíble (A20)
	cajón de los posos del café (A11)

- No utilice objetos metálicos para eliminar las incrustaciones o los depósitos de café porque podrían rayar las superficies metálicas o plásticas.

13.2 Limpieza del circuito interno de la máquina

Para periodos de inactividad de más de 3/4 días se recomienda encarecidamente que, antes de volver a utilizar la máquina, se vacíe el depósito de agua y se llene con agua potable fresca, se encienda la máquina y se realicen 2/3 enjuagues seleccionando la función "Enjuague" (apartado "6.3 Enjuague ");

¡Nota Bene!

Es normal que, después de haber realizado dicha función, haya agua en el cajón de los posos de café (A11).

13.3 Limpieza del cajón de los posos de café

Cuando en el display aparece el mensaje «VACIAR CAJÓN DE POSOS», es necesario vaciarlo y limpiarlo. Mientras que el cajón de los posos (A11) no esté introducido la máquina no puede preparar el café. El aparato indica la necesidad de vaciar el recipiente aunque no esté lleno, si han pasado 72 horas desde la primera preparación realizada (para que el recuento de las 72 horas se realice correctamente, la máquina no debe apagarse nunca con el interruptor general) (A22). (si está previsto).

¡Atención! Peligro de quemaduras

Si se preparan de manera seguida bebidas a base de leche, la bandeja apoyatazas de metal (A12) se calienta. Espere a que se enfríe antes de tocarlo y agárrelo solamente por la parte anterior.

Para efectuar la limpieza (con la máquina encendida):

1. Extraiga la bandeja recogegotas (A15) y el cajón de posos (A11) (fig. 21).
2. Vacíe y limpie meticulosamente la bandeja de goteo y el cajón de posos procurando eliminar todos los residuos que pueden haberse depositado en el fondo: el pincel suministrado (D5) está dotado de espátula adecuada para esta operación.
3. Controle la bandeja recogecondensación (A10) (de color rojo) y, si está llena, vacíela.
4. Vuelva a colocar la bandeja de goteo con la rejilla y el cajón de posos de café.

¡Atención!

Al extraer la bandeja recogegotas es obligatorio vaciar siempre el cajón de los posos de café aunque no esté muy lleno. Si esta operación no se realiza puede suceder que, al preparar otros cafés sucesivamente, el cajón de los posos se puede llenar más de lo previsto y se pueda obstruir la cafetera.

13.4 Limpieza de la bandeja recogegotas y recogecondensación

¡Atención!

La bandeja recogegotas (A15) tiene un indicador flotante (A13) (de color rojo) del nivel de agua contenida (fig. 22). Antes de que este indicador empiece asomar en la bandeja apoyatazas (A12) es necesario vaciar la bandeja y limpiarla, en caso contrario el agua puede rebosar por el borde y dañar la máquina, la superficie de apoyo o la zona circunstante.

Para extraer la bandeja recogegotas proceda de la siguiente manera:

1. Extraiga la bandeja recogegotas y el cajón de los posos de café (A11) (fig. 21);
2. Remueva la bandeja apoyatazas (A12), la rejilla bandeja (A14), luego vacíe la bandeja recogegotas y el cajón de los posos y lavar todos los componentes.
3. Controle la bandeja recogecondensación de color rojo (A10) y, si está llena, vacíela;
4. Vuelva a colocar la bandeja de goteo con la rejilla, bandeja y el cajón de los posos de café.

¡Atención!

Al extraer la bandeja recogegotas es obligatorio vaciar siempre el cajón de los posos de café aunque no esté muy lleno. Si esta operación no se realiza puede suceder que, al preparar otros cafés sucesivamente, el cajón de los posos se puede llenar más de lo previsto y se pueda obstruir la cafetera.

13.5 Limpieza del interior de la máquina

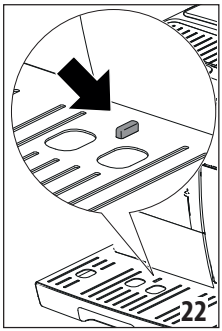
¡Peligro de descargas eléctricas!

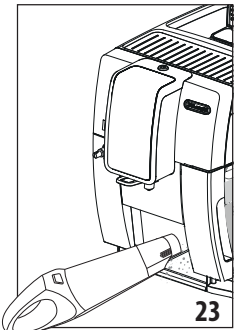
Antes de llevar a cabo las operaciones de limpieza de las partes internas, es necesario apagar la máquina (véase "5. Apagado del aparato") y desconectarla de la red eléctrica. No sumerja nunca la cafetera en el agua.

1. Controle periódicamente (aproximadamente una vez al mes) que dentro de la máquina (accesible una vez sacada

la bandeja recogegotas y el cajón de los posos de café (A15) no haya suciedad. Si es necesario, elimine los restos de café con el pincel suministrado (D5) y una esponja.

2. Aspire todos los residuos con un aspirador de migas (fig. 23).





3. Vuelva a colocar la bandeja recogegotas, la rejilla, la bandeja y el cajón de los posos de café.

13.6 Limpieza del depósito de agua

Limpie periódicamente (aproximadamente una vez al mes) y a cada sustitución del filtro ablandador (D4) (si está previsto) el depósito de agua (A17).

1. Saque el depósito de agua (fig. 2);
2. Extraiga el filtro (si está presente) y enjuáguelo con agua corriente;
3. Vacíe el depósito de agua y límpielo con un paño húmedo y una pequeña cantidad de detergente para vajillas. Enjuague meticulosamente con agua.
4. Reintroduzca el filtro (si está previsto), llene el depósito con agua fresca hasta el nivel MÁX y reintroduzca el depósito;
5. (Solo modelos con filtro ablandador) Haga salir unos 100ml de agua caliente para reactivar el filtro.

Nota Bene:

Para períodos de inactividad superiores a 3-4 días se aconseja limpiar el depósito según descrito arriba.

13.7 Limpieza de las boquillas del surtidor de café

1. Limpie periódicamente las boquillas del surtidor de café (A9) utilizando una esponja o un paño (fig. 24A);
2. Compruebe que los agujeros del surtidor de café no están obstruidos. Si es necesario, elimine los restos de café con un palillo de dientes (fig. 24B).

13.8 Limpieza del embudo para echar el café molido

Periódicamente (aproximadamente una vez al mes) proceda a la limpieza del embudo para la introducción del café pre-molido (A4). Proceda de la siguiente manera:

1. Apague la máquina (ver capítulo "5. Apagado del aparato";
2. Abra la portezuela del embudo (A2);
3. Limpie el embudo con el pincel suministrado (D5) (si está previsto);
4. Cierre la portezuela.

¡Atención!

Después de la limpieza, preste atención a no dejar ningún accesorio en el embudo: la presencia de cuerpos extraños dentro del embudo durante el funcionamiento, puede causar daños a la máquina.

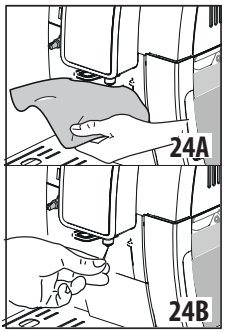
13.9 Limpieza del grupo infusor

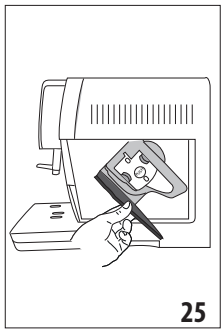
El grupo (A20) infusor debe limpiarse al menos una vez al mes.

¡Atención!

El grupo de infusión no se puede extraer cuando la cafetera está encendida.

1. Asegúrese de que la cafetera se haya apagado correctamente (véase capítulo "5. Apagado del aparato");
2. Saque el depósito de agua (A17) (fig. 2);
3. Abra la portezuela (A19) (fig. 25) ubicada en el lado derecho;





4. Presione hacia adentro los dos botones de desenganche de colores y, al mismo tiempo, extraiga el grupo infusor (fig. 26);
5. Sumerja durante 5 minutos aproximadamente el grupo de infusión en el agua y enjuáguelo bajo el grifo;

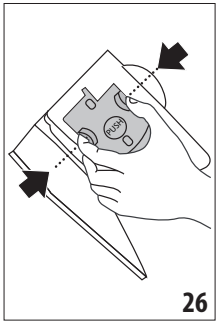
¡Atención!

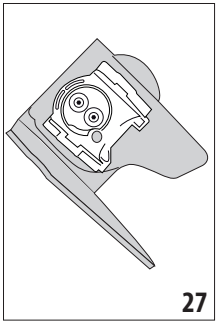
ENJUAGUE SÓLO CON AGUA

NO USE DETERGENTES - NO LAVE EN LAVAVAJILLAS

6. Limpie el grupo infusor sin usar detergentes ya que podría estropearse.
7. Utilizando el pincel (D5) (si está previsto), limpie los posibles restos de café en el asiento del infusor, visibles desde la portezuela (A19);

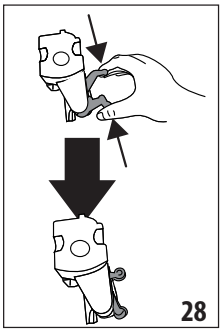
8. Después de la limpieza, vuelva a colocar el grupo infusor en el soporte (fig. 27); a continuación presione sobre el término PUSH hasta oír el clic de enganche.

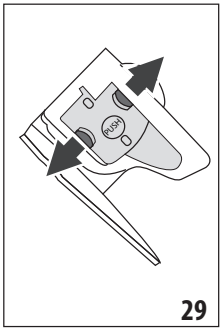




¡Nota Bene!

Si le resulta difícil colocar el grupo infusor, (antes de colocarlo) se debe llevar a la dimensión correcta presionando las dos palancas como se muestra en la fig. 28.



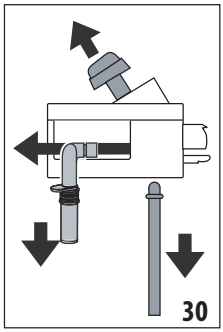


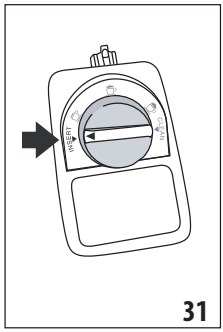
9. Después de haberlo colocado, asegúrese de que los dos botones de colores sobresalgan hacia afuera (fig. 29);
10. Cierre la portezuela del grupo infusor;
11. Reintroduzca el depósito del agua.

13.10 Limpieza de la jarra de leche

Limpie la jarra de la leche (E) después de cada uso, según descrito arriba:

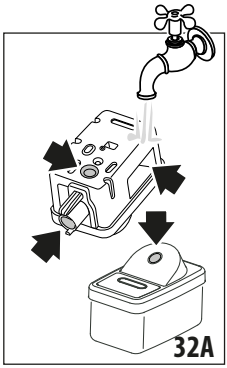
1. Saque la tapa (E2);
2. Saque el tubo de salida de leche y la extensión (E5) y el tubo de aspiración (E4) (fig. 30);
3. Gire en sentido horario el regulador de la espuma (E1) hasta la posición «INSERT» (fig. 31) y sáquelo tirando hacia arriba;

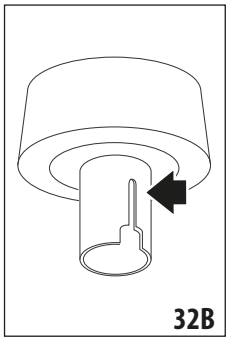




4. Proceder con el lavado en el lavavajillas (recomendado) o a mano, en los modos indicados a continuación:

- **En el lavavajillas:** Enjuague todos los componentes descritos anteriormente y la jarra de leche con agua corriente potable caliente (al menos 40°C): colocarlos entonces en la cesta superior del lavavajillas e iniciar un programa de lavado 50°C, ejemplo ECO standard.
- **A mano** Enjuague meticulosamente todos los componentes y la jarra de leche con agua corriente potable caliente (al menos 40°C) para eliminar todo residuo visible de leche, procurando hacer pasar el agua a través de todos los agujeros de la tapa (fig. 32A): entonces sumerja por al menos 30 minutos, todos los componentes en agua potable caliente (al menos 40°C) con detergente para vajillas. Luego enjuague abundantemende bajo el agua potable caliente como está descrito arriba, restregándolos individualmente con las manos.





5. Asegúrese de que en la ranura y en el conducto ubicado debajo del regulador no haya residuos de leche: en su caso raspe el conducto con un palillo de dientes (fig. 32B);
6. Compruebe también que el tubo de aspiración y el tubo de salida no estén obstruidos con restos de leche;
7. Seque todos los componentes con un paño seco y limpio;
8. Vuelva a montar todos los componentes de la tapadera;
9. Vuelva a enganchar la tapa el la jarra de leche.

Nota bene:
La máquina recuerda semanalmente la necesidad de limpiar minuciosamente la jarra de leche proponiendo de nuevo la secuencia de limpieza correcta.

13.11 Limpieza de la boquilla de agua caliente
Limpie la boquilla (A8) después de cada preparación de leche, con una esponja, eliminando los restos de leche depositados en las juntas (fig. 20).

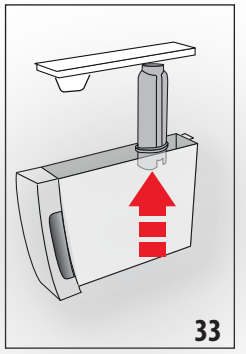
14. DESCALCIFICACIÓN

¡Atención!
- Antes del uso, lea las instrucciones y la etiqueta del descalcificador, colocada en el envase del mismo descalcificador (suministrado en algunos modelos y/o que se puede comprar en los centros de asistencia autorizados).
- Se recomienda usar solo descalcificador De'Longhi. El uso de descalcificadores no idóneos, como también la descalcificación no realizada regularmente, puede comportar la aparición de defectos no cubiertos por la garantía.
- El descalcificador puede dañar superficies delicadas. Si el producto se derrama accidentalmente, secar inmediatamente.

Para efectuar la descalcificación	
Descalcificador	Descalcificador De'Longhi 'EcoDecalk'
Recipiente	Capacidad recomendada: 2,0 Litros
Tiempo	~30min

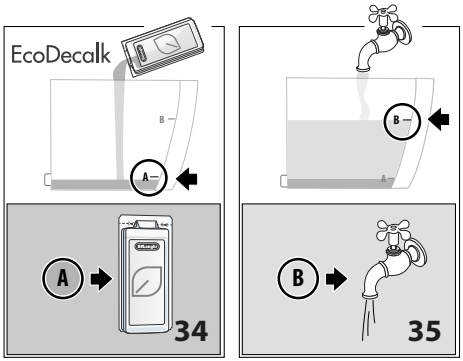
Descalcificar la cafetera cuando en el display aparece "DESCALCIFICACIÓN NECESARIA OK PARA INICIAR (~30min)": si desea iniciar enseguida la descalcificación pulse Ok ✓ y siga las operaciones desde el punto 3.
Para posponer la descalcificación a otro momento, pulse Esc : en el display el símbolo (B6) recuerda que el aparato debe ser descalcificado. (El mensaje será presentado en cada encendido).
Para acceder al menú de descalcificación:

1. Pulse el botón (B5) para entrar en el menú;
2. Pulse «DESCALCIFICACIÓN» y siga las indicaciones que aparecen en el display;
3. "REMOVER FILTRO AGUA" (fig. 33); extraiga el depósito de agua (A17), remueva el filtro de agua (D4) (si está presente).



4. Vacíe el depósito de agua. Pulse Next ;
5. "DESCALCIFICADOR (NIVEL A) Y AGUA (HASTA EL NIVEL B)". Eche en el depósito del agua el descalcificador hasta alcanzar el nivel A (que corresponde a un envase de 100 ml) indicado en el revés del depósito (fig. 34); y eche entonces agua (un litro) hasta alcanzar el nivel **B** (fig. 35); reintroduzca el depósito del agua. Pulse Next ;
6. "VACIAR "VACÍAR BANDEJA RECOGEGOTAS" (fig. 21):
7. Saque, vacíe y vuelva a meter la bandeja recogegotas (A15) y el cajón de posos del café (A11). Pulse Next ;
8. «PONER RECIPIENTE 2 l PULSAR OK PARA INICIAR»:

Ponga bajo el surtidor de agua caliente (D6) y bajo el surtidor de café (A9) un recipiente con una capacidad mínima de 2 litros;



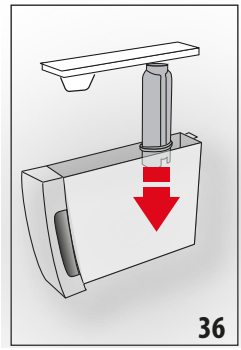
¡Atención! Peligro de quemaduras
Del surtidor de agua caliente y del surtidor de café sale agua caliente que contiene ácidos. Así pues, tenga cuidado de no entrar en contacto con esta solución.

9. Pulse Ok ✓ para confirmar que se ha introducido la solución descalcificadora. El display visualiza "DESCALCIFICACIÓN EN CURSO, ESPERE POR FAVOR": El programa de descalcificación inicia y la solución descalcificadora sale

tanto del surtidor de agua caliente como del surtidor de café realizando a intervalos una serie de enjuagues para eliminar los residuos de cal del interior de la cafetera;

Al cabo de unos 15 minutos el aparato interrumpe la descalcificación;

10. «ENJUAGAR Y LLENAR CON AGUA HASTA EL NIVEL MÁX» (fig. 3): el aparato está ahora preparado para un proceso de enjuague con agua fresca. Vacíe el recipiente utilizado para recoger la solución descalcificadora y sacar el depósito de agua, vacíelo, enjuáguelo con agua corriente, llénelo hasta el nivel MÁX con agua fresca e introdúzcalo en la máquina;
11. "PONER RECIPIENTE 2l OK PARA INICIAR ENJUAGUE": Vuelva a poner el recipiente vacío utilizado para recoger la solución descalcificadora debajo del surtidor de café y el surtidor de agua caliente y pulse (Ok √);
12. El agua caliente sale antes del surtidor de café y después del surtidor de agua caliente y el display visualiza "ENJUAGUE EN CURSO SE RUEGA ESPERAR";
13. Cuando el agua del depósito se acabe, vacíe el recipiente usado para recoger el agua de enjuague;
14. (Si el filtro estaba instalado) «INTRODUCIR EL FILTRO EN SU SOPORTE» (fig. 36). Pulse (Next >) y saque el depósito de agua, vuelva a meter, si lo ha quitado previamente, el filtro ablandador;



15. "ENJUAGAR Y LLENAR CON AGUA HASTA EL NIVEL MÁX" (fig. 3): Llene el depósito hasta el nivel MÁX con agua fresca;
16. "INTRODUCIR DEPÓSITO AGUA" (fig. 4): Reintroduzca el depósito del agua;
17. "PONER RECIPIENTE 2l OK PARA INICIAR ENJUAGUE": Vuelva a poner vacío el recipiente utilizado para recoger la solución descalcificadora debajo del surtidor de agua caliente (fig. 8) y pulse (Ok √).
18. El agua caliente sale del surtidor de agua caliente/vapor y el display visualiza "ENJUAGUE EN CURSO, ESPERE POR FAVOR";
19. «VACIAR BANDEJA RECOGEGOTAS» (fig. 21): Cuando finaliza el segundo enjuague, vacíe el recipiente usado para recoger el agua de enjuague, retire, vacíe y reintroduzca la bandeja recogegotas (A15) y el cajón de posos (A11): pulse (Next >);
20. "DESCALCIFICACIÓN TERMINADA": pulse (Ok √);
21. "LLENAR DEPÓSITO CON AGUA FRESCA": extraiga y llene el depósito de agua con agua fresca hasta el nivel MAX y vuelva a reintroducirlo en la máquina.

La operación de descalcificación ha terminado.

¡Nota Bene!

- Si el ciclo de descalcificación no finalizara correctamente (ej. Falta de suministro de energía eléctrica) la máquina solicitará la culminación al encenderla nuevamente.
- Es normal que, después de haber realizado el ciclo de descalcificación, haya agua en el cajón de los posos de café (A11).
- El aparato requiere un tercer enjuague, en caso de que el depósito de agua no se haya llenado hasta el nivel máx: esto para garantizar que no haya solución descalcificadora en los circuitos internos del aparato. Antes de iniciar el enjuague acuérdese de vaciar la bandeja de goteo.

15. PROGRAMACIÓN DE LA DUREZA DEL AGUA

La solicitud de descalcificación se visualiza después de un periodo de funcionamiento predeterminado que depende de la dureza del agua.

Si se desea, se puede programar la máquina en función de la dureza efectiva del agua usada, para reducir la frecuencia de la operación de descalcificación.

15.1 Medición de la dureza del agua

1. Saque de su envase la tira suministrada "TOTAL HARDNESS TEST" (D1).
2. Sumerja por completo la tira en un vaso de agua durante un segundo más o menos.
3. Saque la tira del agua y sacúdala ligeramente. Al cabo de casi un minuto se forman 1, 2, 3 o 4 cuadrados pequeños de color rojo, en función de la dureza del agua, cada cuadrado corresponde a 1 nivel.

15.2 Programación de la dureza del agua

1. Acceda al menú como se indica en el apartado "6.1 Acceda al menú";
2. Pulse «DUREZA AGUA»;
3. Efectúe el procedimiento indicado en el apartado anterior y mida el nivel de dureza del agua;
4. «DUREZA DEL AGUA, ACTUAL SUBRAYADO»: Pulse el nivel detectado anterior tal y como especificado en la tabla siguiente: (Nivel 1 = agua blanda; Nivel 4 = agua muy dura);

Tira reactiva	Dureza del agua
	Nivel 1 = agua blanda
	Nivel 2 = agua poco dura
	Nivel 3 = agua dura
	Nivel 4 = agua muy dura

5. Pulse (Esc) para volver a la homepage.

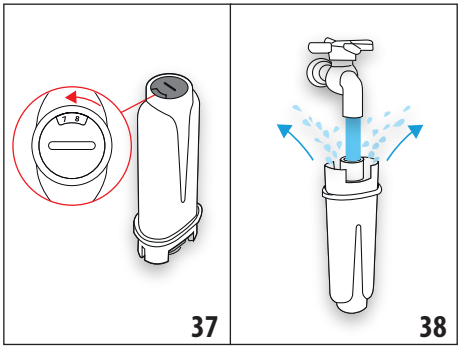
La cafetera se ha reprogramado según la nueva configuración de la dureza del agua.

16. FILTRO ABLANDADOR

Algunos modelos están dotados de un filtro ablandador (D4): si su modelo no tiene uno, le aconsejamos comprarlo en los centros de asistencia autorizados De'Longhi. Para el uso correcto del filtro, siga las instrucciones que encontrará a continuación.

16.1 Instalación del filtro

1. Acceda al menú como se indica en el apartado "6.1 Acceda al menú";
2. Pulse «FILTRO AGUA»;
3. "GIRAR PROGRAM. FECHA HASTA PRÓXIMOS 2 MESES" (fig. 37): extraiga el filtro nuevo (D4) del envase y gire el disco del indicador de fecha para se visualicen los 2 meses de uso siguientes. Pulse (Next) ;

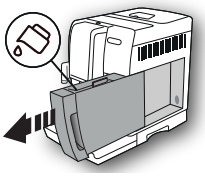
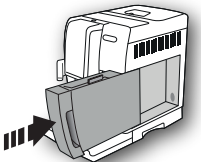
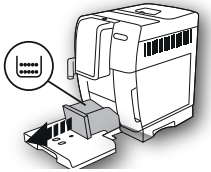
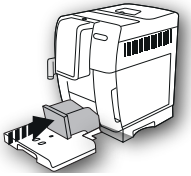
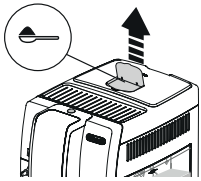


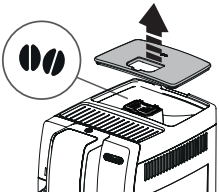
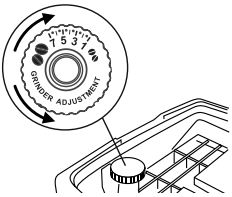
Nota Bene

EEl filtro dura dos meses si el aparato se ha utilizado normalmente, pero si la cafetera no se utiliza y el filtro permanece instalado dura al máximo 3 semanas.

4. "HACER CORRER AGUA HASTA QUE SALGA" (fig. 38): Para activar el filtro, haga pasar agua del grifo por el orificio central del filtro, tal como se indica en la figura, hasta que el agua salga por las aberturas laterales durante más de un minuto. Pulse (Next) ;
5. Extraiga el depósito (A17) de la cafetera y llénelo de agua.
6. "SUMERGIR EL FILTRO DEJANDO SALIR EL AIRE" (fig. 39): Introduzca el filtro en el depósito de agua y sumérjalo completamente durante unos diez segundos, inclinándo-

18. MENSAJES VISUALIZADOS EN EL DISPLAY

MENSAJE VISUALIZADO	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
LLENAR DEPÓSITO CON AGUA FRESCA 	No hay suficiente agua en el depósito (A17) .	Llene el depósito del agua y colóquelo correctamente, presionándolo bien hasta oír el clic del enganche.
COLOCAR DEPÓSITO AGUA 	El depósito (A17) no está colocado o está mal colocado.	Coloque correctamente el depósito presionándolo hasta el fondo.
VACIAR CAJÓN POSOS 	El cajón de los posos (A11) de café está lleno.	Vacíe el cajón de los posos, la bandeja recogegotas (A15), límpielos y vuelva a colocarlos. Importante: al extraer la bandeja recogegotas es obligatorio vaciar siempre el cajón de los posos de café aunque no esté muy lleno. Si esta operación no se realiza puede suceder que, al preparar otros cafés sucesivamente, el cajón de los posos se llene más de lo previsto y se obstruya la cafetera.
COLOCAR CAJÓN POSOS 	Después de la limpieza no se ha colocado el cajón de los posos (A11).	Extraiga la bandeja recogegotas (A15) y coloque el cajón de los posos.
INTRODUCIR MOLIDO MÁX. UN MEDIDOR 	Se ha seleccionado la preparación con café de tipo premolido.	Asegúrese de que el embudo (A4) no esté obstruido, entonces introduzca un medidor raso (D2) de café premolido y pulse OK en el display siguiendo las indicaciones del apartado "7.4 Preparación del café con café premolido".

MENSAJE VISUALIZADO	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
LLENAR RECIPIENTE GRANOS DE CAFÉ 	Se ha acabado el café en granos.	Llene el recipientes de granos de café (A4) (fig. 10).
	El embudo (A4) para el café molido está obstruido.	Vacíe el embudo utilizando el pincel (D5) como se describe en el apdo. "12.8 Limpieza del embudo para echar el café molido".
MOLIENDA DEMASIADO FINA. AJUSTAR MOLINILLO 	La molienda es demasiado fina. Por lo tanto, el café sale muy lentamente o no sale del todo.	Repita la distribución de café y gire el regulador de molienda (A5) (fig. 12) una posición hacia el número 7, en sentido horario, mientras el molinillo de café está funcionando. Si después de preparar por lo menos 2 cafés, el café sigue saliendo demasiado lentamente, repita la corrección girando el mando regulador a la posición sucesiva (véase apdo. "7.5 Regulación del molinillo de café"). Si el problema persiste verifique que el depósito de agua (A17) está bien metido.
	Si hay filtro ablandador (D4) podría haberse producido una burbuja de aire en el interior del circuito que ha bloqueado la salida.	Introduzca el surtidor de agua caliente (D6) en la máquina y haga salir un poco de agua hasta que el flujo sea regular. Si el problema persiste saque el filtro (consulte el apdo. "15.3 Extracción del filtro").
INTROD. SURTIDOR AGUA	El surtidor de agua (D6) no está colocado o está mal colocado	Meta el surtidor de agua empujándolo a fondo.
COLOQUE LA JARRA DE LECHE	La jarra de leche (E) no está colocada o está mal colocada.	Meta la jarra de leche empujándola a fondo.
INTRODUCIR GRUPO INFUSOR	Después de la limpieza no se ha vuelto a introducir el grupo infusor (A20).	Introduzca el grupo de infusión como se describe en el apdo. "12.9 Limpieza del grupo infusor".
CIRCUITO VACÍO PULSAR OK PARA INICIAR	El circuito hidráulico está vacío	Pulse el selector correspondiente a "OK" y deje salir el agua del surtidor (D6): la dispensación se detiene automáticamente. Si el problema persiste verifique que el depósito de agua (A17) está bien metido.
	Ha sido introducido un filtro ablandador nuevo (D4)	Compruebe si ha seguido correctamente las indicaciones para la introducción del filtro nuevo (apdo. "15. Filtro ablandador"). Si el problema persiste saque el filtro (consulte el apdo. "15.3 Extracción del filtro").

MENSAJE VISUALIZADO	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
PULSAR OK PARA LIMPIAR O GIRAR BOTÓN	Se ha colocado la jarra de leche con el regulador de la espuma (E1) en posición "CLEAN".	Si se desea proceder con la función CLEAN, pulse el selector correspondiente a «OK», o gire el regulador de la espuma a una de las posiciones leche.
DESCALCIFICACIÓN INTERRUMPIDA PRESIONAR NEXT PARA CONTINUAR	La descalcificación ha sido interrumpido o no ha sido completada correctamente.	Presione NEXT para reanudar el proceso de descalcificación. Para más información consulte el capítulo "13. Descalcificación".
GIRAR REGULADOR A POSICIÓN CLEAN	La leche acaba de ser dispensada y, por lo tanto, es necesario limpiar los conductos internos de la jarra de leche (E).	Gire el regulador de la espuma (E1) hasta la posición CLEAN (fig. 18).
GIRAR REGULADOR AJUSTE ESPUMA	Se ha solicitado una receta con leche	Gire el regulador a la posición relativa a la espuma deseada.
SELEC. GUSTO MÁS SUAVE O REDUCIR DOSIS CAFÉ	Se ha echado demasiado café.	Seleccione unaintensidad más ligera pulsando el botón " Intensidad" (C5) o reduzca la cantidad de café molido (máximo 1 medida).
NECESARIA DESCALCIFICACIÓN OK PARA INICIAR (~30MIN)	Indica que es necesario descalcificar la cafetera.	Pulse el selector correspondiente a "OK" para iniciar la descalcificación o "ESC" si desea hacerlo en otro momento. Es necesario ejecutar lo antes posible el programa de descalcificación descrito en el cap. "13. Descalcificación".
CAMBIAR FILTRO AGUA PULSAR OK PARA INICIAR	Se ha agotado (D4) el filtro ablandador.	Pulse el selector correspondiente a "OK" para sustituir el filtro o retirarlo, o "ESC" si desea hacerlo en otro momento. Siga las instrucciones del cap. "15. Filtro ablandador".
ALARMA GENERAL: CONSULTE EL MANUAL	El interior de la cafetera está muy sucio.	Limpie meticulosamente la máquina como se describe en el cap. "12. Limpieza". Si después de realizar la limpieza, la máquina sigue mostrando el mensaje, contacte con el servicio de atención al cliente y/o un Centro de Asistencia autorizado.
	Recuerda que es necesario limpiar los conductos internos de la jarra de leche (E).	Gire el regulador de la espuma (E1) hasta la posición CLEAN (fig. 18).
	Recuerde que es necesario cambiar el filtro (D4).	Cambie el filtro o extráigalo siguiendo las instrucciones del cap. "15. Filtro ablandador".

MENSAJE VISUALIZADO	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
	Recuerde que es necesario descalcificar la cafetera.	Es necesario ejecutar lo antes posible el programa de descalcificación descrito en el cap. "13. Descalcificación".
	Indica que el ahorro energético está activado.	Para desactivar el ahorro energético proceda de acuerdo con lo indicado en el apdo. "6.13 Ahorro energético".
POR FAVOR, ESPERE	El aparato se está calentando para alcanzar la temperatura óptima	
LIMPIEZA EN CURSO SE RUEGA ESPERAR	El aparato detecta impurezas en su interior	Espere a que el aparato vuelva a estar listo para el uso y seleccione de nuevo la bebida deseada. Si el problema persiste, contacte con el servicio de atención al cliente y/o con un centro de asistencia autorizado.

19. SOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS

A continuación, se enumeran algunos posibles funcionamientos incorrectos.
Si no puede resolverse el problema en el modo descrito, póngase en contacto con la asistencia técnica.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El aparato no se enciende.	La clavija no está conectada a la red.	Conecte la clavija a la toma (fig. 1).
	Únicamente en los modelos que lo prevén, verificar si el interruptor general «A22» está encendido.	Pulse el interruptor general en la posición I «fig. 1».
El café no está caliente.	Las tazas no se han precalentado.	Caliente las tazas enjuagándolas con agua caliente (N.B: se puede utilizar la función agua caliente).
	Los circuitos internos de la máquina se han enfriado porque han transcurrido 2/3 minutos desde el último café.	Antes de preparar el café caliente el grupo infusor con un enjuague, usando la función correspondiente (ver apdo. "6.3 Enjuague ").
	La temperatura programada del café es baja.	Programe desde el menú una temperatura de café más alta (ver apdo. "6.7 Temperatura café "). **Nota Bene:** La variación de temperaturas es más eficaz en las bebidas largas.
	Indica que es necesario descalcificar la cafetera	Proceder tal como está descrito en el cap. "13. Descalcificación". Sucesivamente verificar el nivel de dureza del agua ("14.1 Medición de la dureza del agua") y comprobar si el aparato está configurado según la dureza efectiva ("14.2 Programación de la dureza del agua").

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El café tiene poco cuerpo o poca crema.	El café se ha molido demasiado grueso.	Gire el regulador de molienda (A5) una posición hacia el número 1, en sentido antihorario mientras el molinillo de café está funcionando (fig. 12). Gire el regulador en modo gradual hasta que el café salga correctamente. El efecto se nota solamente después de haber preparado 2 cafés (véase el apdo. "7.5 Regulación del molinillo de café").
	El café no es adecuado.	Use café para máquina de café espresso.
	El café no es fresco.	El envase del café está abierto desde hace demasiado tiempo y ha perdido el aroma.
El café sale muy lentamente o goteando.	El café se ha molido demasiado fino.	Gire el regulador de molienda (A5) una posición hacia el número 7, en sentido horario, mientras el molinillo de café está funcionando (fig. 12). Gire el regulador en modo gradual hasta que el café salga correctamente. El efecto se nota solamente después de haber preparado 2 cafés (véase el apdo. "7.5 Regulación del molinillo de café").
El café no sale por una o por ninguna de las boquillas del dispositivo de suministro.	Las boquillas del surtidor de café (A9) están obturadas.	Limpie las boquillas con un palillo de dientes (fig. 24B).
El café preparado está aguado.	El embudo (A4) está obstruido.	Limpie el embudo utilizando el pincel (D5) como se describe en el apdo. "12.8 Limpieza del embudo para echar el café molido".
El aparato no suministra café	El aparato detecta impurezas en su interior: el display visualiza “Limpieza en curso”.	Espere a que el aparato vuelva a estar listo para el uso y seleccione de nuevo la bebida deseada. Si el problema persiste, contacte con el centro de asistencia autorizado.
El grupo infusor no se puede extraer	No se ha podido lograra el apagado de manera correcta	pague apretando el botón ⏻ (A7) (véase el cap. "5. Apagado del aparato").
Al finalizar la descalcificación el aparato requiere un tercer enjuague	Durante los dos ciclos de enjuague, el depósito (A17) no se ha llenado hasta el nivel MÁX	Proceda como requiere el aparato, aunque vaciando antes la bandeja recogegotas (A15)para evitar que rebose el agua.
La leche no sale por el tubo de salida (E5)	La tapa (E2) de la jarra de leche (E3) está sucia	Limpie la tapa de la leche como se describe en el apdo. "12.10 Limpieza de la jarra de leche".
	La tapa (E2) no está ensamblada correctamente.	Ensamble correctamente todos los componentes tal y como indicado en el apdo. "9.1 Llene y enganche de la jarra de leche".

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La leche hace burbujas grandes o sale a chorros por el surtidor de la leche (E5) o poco espumada	La leche no está suficientemente fría o el tipo de leche no es adecuado para la bebida solicitada.	Para obtener los mejores resultados, asegúrese de utilizar el tipo de leche adecuado en función de si prepara bebidas frías o calientes (ver apar. “9.1 Che latte utilizzare?”). Utilice bebidas a temperatura de nevera (Aproximadamente 5°C).
	El regulador de la espuma (E1) está mal regulado.	Regúlelo de acuerdo con las indicaciones del cap. "9. preparación de bebidas calientes con leche".
	La tapa (E2) o el regulador de la espuma (E1) de la jarra de leche están sucios	Limpie la tapa y el regulador de la jarra como se describe en el apdo. "12.10 Limpieza de la jarra de leche".
	En el conducto ubicado debajo del reguladorde espuma (E1), hay agua	Extraiga el regulador y seque debidamente.
	Se utilizan bebidas vegetales.	Para mejorar el resultado utilice bebidas a temperatura de la nevera (unos 5°C). Regular la cantidad de espuma como indicado en el apdo. "9.3 Regule la cantidad de espuma"
	La boquilla del agua caliente (A8) está sucia	Limpie la boquilla como se describe en el apdo. "12.11 Limpieza de la boquilla de agua caliente".
La máquina no está en funcionamiento y hace ruido o emite pequeños resoplidos de vapor	La máquina está preparada para el uso o se ha apagado hace poco y algunas gotas de condensación caen dentro del vaporizador aún caliente	Este fenómeno forma parte del normal funcionamiento del aparato: para limitarlo vacíe la bandeja recogegotas.
La superficie para tazas (A12) está caliente.	Se han preparado varias bebidas en rápida sucesión	
Posteriormente a la limpieza no se puede introducir la bandeja recogegotas (A15) en la cafetera	La bandeja recogecondensación (A10) no está colocada correctamente	Verifique si la bandeja recogecondensación está introducida correctamente
El aparato emite resoplidos de vapor por la bandeja recogegotas (A15) y/o hay agua sobre la superficie sobre la que está situado el aparato.	Después de la limpieza no se ha vuelto a poner la rejilla bandeja (A14).	Vuelva a colocar la rejilla bandeja en la bandeja de goteo.