
EC890

DEDICA
DUO

COFFEE MAKER

Instructions for use. Keep these instructions

Visit www.delonghi.com

for a list of service centers near you.

ELECTRIC CHARACTERISTICS

120 V~ 60 Hz 1450 W

MACHINE À CAFÉ

Mode d'emploi . Conservez cette notice

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

centres de réparation proches de chez vous.

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

120 V~ 60 Hz 1450 W

CAFETERA

Repase y guarde estas instrucciones.

Lea cuidadosamente este instructivo

antes de usar su aparato.

Visite www.delonghi.com para ver la lista de centros

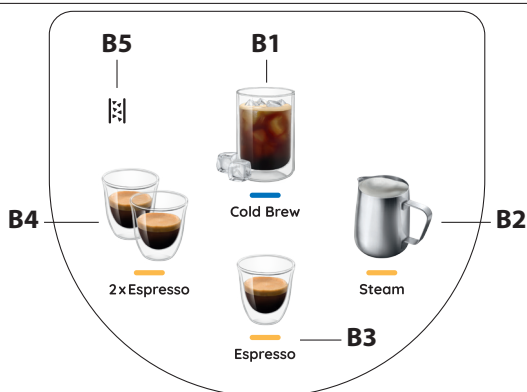
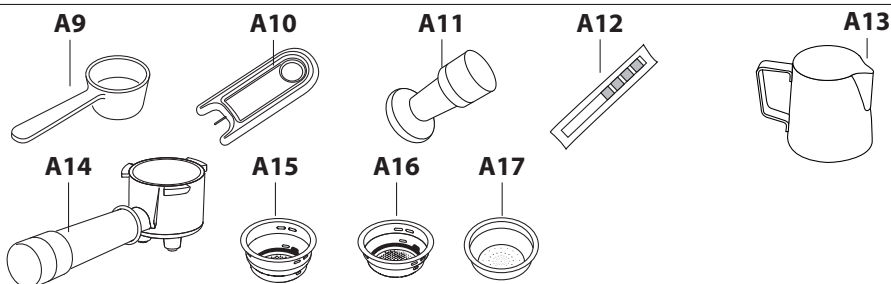
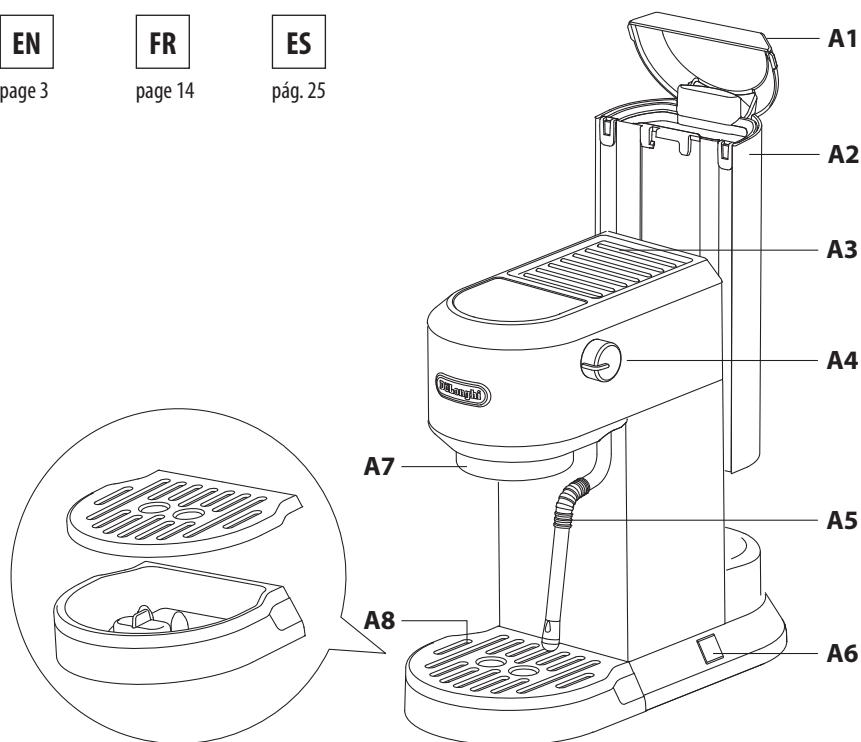
de servicios cercanos a usted.

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS:

120 V~ 60 Hz 1450 W



DeLonghi



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions carefully.
- Make sure the voltage of your electrical system corresponds to the voltage shown on the bottom of the machine.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against fire, electrical shock and personal injury, do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquid.
- Keep the appliance out of the reach of children and do not leave appliance unattended while in operation.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children
- Unplug from the outlet when not in use and before cleaning.
- Do not operate with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electrical shock, or personal injury.
- Do not use outdoors.
- Make sure the power cord does not hang over the edge of the table or counter-top to avoid getting accidentally caught or entangled.
- Do not place the appliance or its electrical parts on or near electric stoves, cooking surfaces, or gas burners.
- Plug cord into the wall outlet. To disconnect, first turn machine "off", then remove plug from wall outlet.
- Do not use the appliance for other than the intended use. This appliance is to be utilized for domestic use only. It is not intended to be used in: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments. The manufacturer declines all responsibility for any damage caused by improper, incorrect, or irresponsible use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the SUPPLY CORD is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- WARNING: To avoid the risk of injury, do not open the brewing chamber during the brewing process.
- The surface of the heating element remains hot after use and the outside of the appliance may retain the heat for several minutes depending on use.
- Clean all the components thoroughly, taking particular care with parts in contact with the milk.
- IMPORTANT: to prevent damage to the appliance, do not clean with alkaline detergents; use a soft cloth and, where applicable, neutral detergent.
- Appliances with removable cord: avoid splashes of water on the power cord connector or socket at the back of the appliance.

- **IMPORTANT:** Models with glass surfaces: do not use the appliance if the surface is cracked.
- The coffee maker must not be placed inside a cabinet or kitchen unit during use.
- The cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SHORT CORD INSTRUCTIONS

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

Before using the appliance, always read the safety warnings.

1. DESCRIPTION OF APPLIANCE

- A1. Water tank lid
- A2. Water tank
- A3. Cup warmer
- A4. Steam knob
- A5. Hot water/steam wand
- A6. On/Off switch
- A7. Brew unit
- A8. Drip tray
- A9. Spoon
- A10. Cleaning needle
- A11. Tamper
- A12. Water hardness test indicator paper
- A13. Milk jug (only on some models)
- A14. Portafilter
- A15. 2 cups filter
- A16. 1 cup filter

A17. Pod coffee filter (not included)

1.1 Control panel

- B1. Cold brew icon with indicator light
- B2. Steam icon with indicator light
- B3. Espresso icon with indicator light
- B4. 2 x Espresso icon with indicator light
- B5. Descale indicator light

Please note: The accessories may vary in type and number depending on the model.

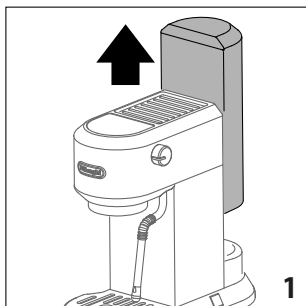
Optional cleaning accessories recommended by the manufacturer: for more information, visit www.delonghi.com.

2. FIRST USE

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

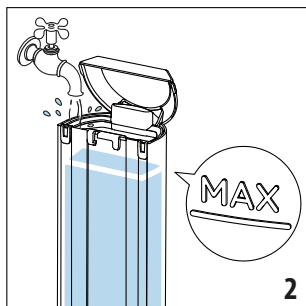
- Wash and dry with warm water (104-122°F / 40-50°C) the water tank (A1+A2), portafilter (A14), 1 cup filter (A15), 2 cups filter (A16), cleaning needle(A10);

- Wash for at least 30 minutes with warm (104-122°F / 40-50°C) and soap the drip tray (A8), the spoon (A9) and the milk jug (A13);
- Clean the tamper (A11) with a cloth;
- Remove the water tank by pulling it upwards (fig. 1).



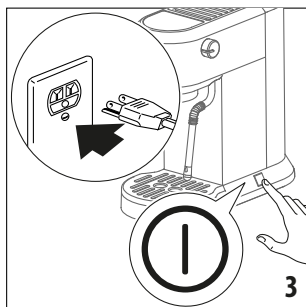
- Open the water tank lid (A1) and fill the water tank (A2) with fresh potable water, taking care not to exceed the MAX level (fig. 2).

Please Note: Fresh potable water is mandatory. Do not use sparkling (carbonated) or distilled water.

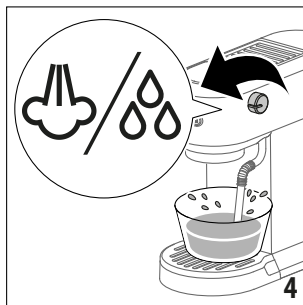


Please note: Never operate the appliance without water in the water tank or without the tank.

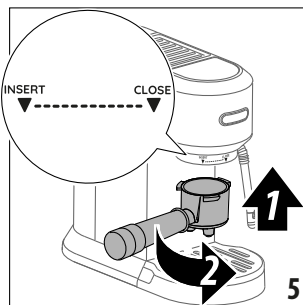
- Put the water tank back in the appliance, pressing lightly to open the valves located on the bottom of the tank.
- Connect the appliance to a mains socket. Turn the appliance on by pressing the On/Off switch (A6) (fig. 3).



- The Cold brew (B1), Steam (B2), Espresso (B3) and 2 x Espresso (B4) indicator lights blink (sequential blinking).
- When the Steam indicator light (B2) remain on steadily, the appliance is ready to perform a rinse cycle.
- Place a container with a minimum capacity of 16.9 fl oz / 500 ml under the hot water/steam wand (A5).
- Turn the steam knob (A4) to ☁/💧 position (fig. 4).



- The steam indicator light (B2) blinks and the appliance perform a rinse cycle. Throw away the water after the operation. This is to purge the steam circuit before frothing or steaming your milk.
- Wait until Espresso (B3) and 2 x Espresso (B4) indicator lights blink, then turn the steam knob (A4) to "O" position.
- Empty the container. Cold brew (B1) indicator light remains on steadily, while the Espresso (B3), 2x Espresso (B4) and Steam (B2) indicator lights blink.
- Attach the portafilter (A14) to the appliance aligning the portafilter handle with "INSERT", then turning the handle to the right until it is aligned in the "CLOSE" position (fig. 5).



- Place a container under the portafilter (A14).
- When the Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) and Steam (B2) indicator lights stop blinking and all the indicator lights on the control panel (except ☺ B5) remain on steadily, press 2 x Espresso icon (B4). The appliance delivers water from the portafilter. Repeat this operation 5 times.
- Fill the water tank with fresh potable water. The appliance is ready for use.

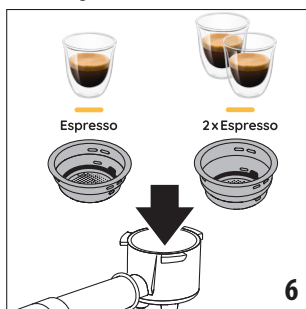
3. MAKING ESPRESSO

Please Note: Every three days, empty out the water tank (A2), rinse thoroughly and refill with fresh potable water.

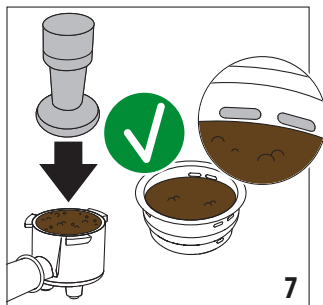
- Turn the appliance on by pressing the On/Off switch (A6). If the appliance is in stand-by mode, press any icons (B1, B2, B3 or B4) on the control panel.
- When all the indicator lights on the control panel (except  B5) remain on steadily, the appliance is ready for use.

Barista tips: we recommend to warm up the cup/cups before making the espresso by attaching the portafilter (A14) to the appliance with the cup filter (A15 or A16) in place but without adding ground coffee, using the same cup/cups as will later be used to make the espresso, press the Espresso (B3) icon and deliver hot water into the cup/cups to heat it. This will also rinse the coffee spouts and stabilize the temperature before the extraction.

- Place the 2 cups filter (A15) or 1 cup filter (A16) in the portafilter (A14) (fig. 6).



- Before filling the filter with ground coffee, make sure there are no coffee residues left in the filter from the last time you made coffee. Fill the selected filter with ground coffee using the spoon (A9). Make sure that you are using a fine grind, specific for espresso.
- Tap the portafilter several times to distribute the coffee evenly in the filter.
- Press down firmly with the tamper (A11). Make sure the coffee is at the recommended dose level after tamping (fig. 7).



You may need to add some coffee. Tamping correctly the ground coffee is essential to obtain a good espresso. If you press too firmly, the coffee will be delivered slowly and will be strong. If you press too lightly, the coffee will be delivered quickly and will be weak.

- Remove any excess coffee from the rim of the portafilter and attach the portafilter to the appliance (fig. 5).
- Place one cup or two cups on the drip tray (A8) under the portafilter spouts.
- Press Espresso (B3) or 2 x Espresso (B4) icon. The appliance proceeds to make the coffee and delivery stops automatically. While the appliance is making coffee, delivery can be interrupted at any moment by pressing the coffee icon pressed previously.
- To remove the portafilter, turn the handle from right to left. To avoid splashes, never remove the portafilter while the appliance is delivering coffee. Always wait for a few seconds after delivery.

Please note: The water temperature is controlled during the entire preparation process to ensure its stability during the extraction step. The appliance has 3 infusion temperatures.

The temperature effectively utilized will depend typically on the variety of beans and the roast: Robusta beans require a lower temperature, and Arabica beans a higher temperature. The same applies for dark roasted beans which require lower temperatures and for light roasted beans which require higher brewing temperatures respectively (see the menu setting to change the temperature).

At the end of delivery, the indicator light of the previously pressed icon blinks for 5 seconds. To increase the amount of coffee in the cup, press the coffee icon pressed previously for the desired time within 5 seconds.

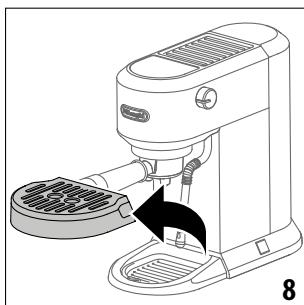
3.1 How to make espresso coffee using ESE Pods

- Place the pod coffee filter (A17) (not included, available for purchase at delonghi.com) in the portafilter (A14).
- Insert the pod in the filter, centering it as much as possible. Always follow the instructions on the pod pack to position the pod on the filter correctly.
- Attach the portafilter to the appliance (fig. 5).
- Place the cup under the portafilter spouts.
- Press Espresso (B3) icon.
- The appliance proceeds to make the coffee and delivery stops automatically.
- To remove the portafilter, turn the handle from right to left.

4. MAKING MILK OR PLANT BASED MILK BEVERAGES

- Turn the appliance on by pressing the On/Off switch (A6). If the appliance is in stand-by mode, press any icons (B1, B2, B3 or B4) on the control panel.

- When all the indicator lights on the control panel (except B5) remain on steadily, the appliance is ready for use.
- To use tall cups or glasses, remove the drip tray (A8) and stand the glasses on tray (fig. 8).

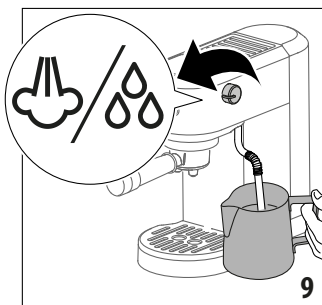


- Prepare the espresso coffee as described in the previous sections, using sufficiently large cups.
- Fill a jug (A13) with fresh cold milk or plant based milk alternatives. Milk will up to triple in volume. For a denser more even froth, you must use milk at refrigerator temperature (about 41°F / 5°C).

Please note: The use of fresh cold milk from the refrigerator (39.2-42.8°F / 4- 6°C) is mandatory. Always place the jug in the fridge when not in use.

- Press the Steam icon (B2). The Steam indicator light blinks. When the indicator light comes steady, the appliance is ready to deliver steam.
- When steam is ready, before frothing milk, position an empty container under the hot water/steam wand (A5) and turn the steam knob (A4) to ☺/☹ position for a few seconds to eliminate any air left in the circuit. Turn the steam knob (A4) to “○” position and proceed.
- Place the jug under the hot water/steam wand (A5).
- Turn the steam knob (A4) to ☺/☹ position; the appliance proceeds to make the froth (fig. 9).

Please note: You should not deliver steam for more than 60 seconds.



Please note: Make sure to turn the steam knob completely.

To froth the milk, rest the hot water/steam wand on the surface of the liquid. This mixes air with the milk and steam.	Keep the hot water/steam wand in contact with the surface, taking care not to let in too much air and create excessively large bubbles.	Immerse the hot water/steam wand below the surface of the milk, this creates a vortex in the liquid.

- Once the milk is heated to the desired temperature (ideally 140°F / 60°C) and desired cream density have been reached, turn the steam knob (A4) to “○” position.
- Wait till steam stops completely before removing the milk jug.
- Pour the frothed milk into the cups containing the espresso coffee prepared previously. The cappuccino is ready.

4.1 Cleaning the hot water/steam wand (A5)

- Wait that the hot water/steam wand cool down. After every use, remove with a soft damp cloth any milk residues from the hot water/steam wand. For perfect cleaning, we recommend Eco MultiClean: it ensures hygiene by removing milk proteins and fats and can be used to clean the whole machine.
- Use some steam for a deeper cleaning: turn the steam knob (A4) to ☺/☹ position for 5-10 seconds and then close to “○” position.
- To maintain the better usability of the steam wand, we suggest to use the cleaning needle (A10) for opening the hole of the nozzle (fig 12).

Barista tips: Whole milk is recommended. The appearance and texture of froth depending on the nature of the dairy milk or plant based milk alternative utilized.

Recommended quantity for each cappuccino: 3.38/5 fl oz / 100/150 ml.

After frothing the milk, eliminate unwanted bubbles by swirling the jug gently.

Please note: To prepare more than one cappuccino, first make all the coffees then at the end prepare the frothed milk for all the cappuccinos.

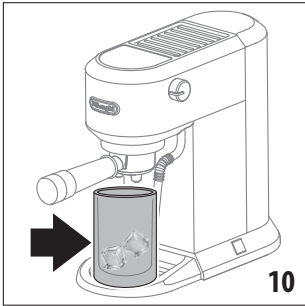
To exit the steam function, turn the steam knob (A4) to “○” po-

sition and press any icons; in this case, the Espresso (B3) and 2 x Espresso (B4) indicator lights blink to indicate that the steam knob must be closed again (“○” position).

5. MAKING COLD BREW

Please note: before making cold brewed drinks, empty out the water tank (A2), rinse thoroughly and refill with fresh potable water.

- Turn the appliance on by pressing the On/Off switch (A6). If the appliance is in stand-by mode, press any icons (B1, B2, B3 or B4) on the control panel.
- To use tall cup or glass, remove the drip tray (A8) and place the glass on tray.
- Add a few ice cube to the glass.
- Place the 2 cups filter (A15) in the portafilter (A14) (fig. 8) (1 cup filter can be used changing the length of beverage).
- Fill the cup filter with ground coffee using the spoon (A9) (see “Making espresso” paragraph) and attach the portafilter to the appliance (fig. 5).
- Place the glass under the portafilter spouts (fig. 10).



- Press Cold brew (B1) and wait until delivery stops automatically (about 5 minutes).
- The Cold brew is ready.

6. PROGRAMMING THE QUANTITIES OF COFFEE IN THE CUP

The appliance is set by default to automatically deliver standard quantities. To change these quantities, proceed as follows:

- Press the Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) or Cold brew (B1) icons and hold for a least 10 seconds, until the indicator light relative to the selected drink starts to blinks, indicating that the appliance is in programming mode; the appliance emits a acoustic signal (beep).
- The coffee maker starts delivering coffee.
- When the desired quantity has been reached, press the Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) or Cold brew (B1) icons again: the quantity is programmed.

	Default quantity	Programmable quantity
 Espresso	1.18 fl oz / 35 ml	from ≈ 0.5 fl oz / 15 ml to ≈ 3.04 fl oz / 90 ml
 2 x Espresso	2.37 fl oz / 70 ml	from ≈ 1 fl oz / 30 ml to ≈ 6.09 fl oz / 180 ml
 Cold Brew	5 fl oz / 150 ml	from ≈ 2.71 fl oz / 80 ml to ≈ 6.09 fl oz / 180 ml

To return to the quantities of default see instructions in section Default values.

7. MAKING HOT WATER

- Turn the appliance on by pressing the On/Off switch (A6). If the appliance is in stand-by mode, press any icons (B1, B2, B3 or B4) on the control panel.
- When all the indicator lights on the control panel (except B5) remain on steadily, the appliance is ready for use.
- To use tall cups or glasses, remove the drip tray (A8) and stand the glasses on tray.
- Place the glass under the hot water/steam wand (A5).
- Turn the steam knob (A4) to ☺/☹ position. Hot water is delivered from the hot water/steam wand.
- To exit the hot water function, turn the steam knob (A4) to “○” position or press any icons; in this case, the Espresso (B3) and 2 x Espresso (B4) indicator lights blink to indicate that the steam knob must be closed again (“○” position).

Please note: You should not deliver hot water for more than 60 seconds.

8. MENU SETTINGS

- Access the menu: to enter the settings menu, press the Steam (B2) and 2 x Espresso (B4) icons and hold for a least 10 seconds, until the Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) and Steam (B2) indicator lights starts to blinks and Cold brew (B1) indicator light remain on steadily.
- Select the setting to be adjusted:

Corresponding setting	Press to select the setting	Press to change the setting
Brewing temperature	 Espresso	 2 x Espresso to select LOW temperature
		 Espresso to select MEDIUM temperature
		 Steam to select HIGH temperature
Water hardness	 2 x Espresso	 2 x Espresso to select LOW hardness
		 Espresso to select MEDIUM hardness
		 Steam to select HIGH hardness
Auto-off	 Steam	 2 x Espresso to select 5 minutes
		 Espresso to select 90 minutes
		 Steam to select 3 hours

- Exit the menu: after 15 seconds of inactivity, the machine automatically exits the settings menu and is ready for use.

Please note: Indicator light remain on steadily indicates the currently setting, indicator light blinks indicate the available settings.

8.1 Default values

- To enter the settings menu, press the Steam (B2) and 2 x Espresso (B4) icons and hold for a least 10 seconds.
- Press Cold brew (B1) icon.
- Press 2 x Espresso (B4) icon.
- Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) and Steam (B2) indicator

lights starts to blinks simultaneously to confirm that the original settings have been restored.

- When all the indicator lights on the control panel (except B5) remain on steadily, the appliance is ready for use.

8.2 User statistics

- To enter the settings menu, press the Steam (B2) and 2 x Espresso (B4) icons and hold for a least 10 seconds.
- Press Cold brew (B1) icon.
- Press Espresso (B3) icon.
- All the indicator lights on the control panel (except B5) blink.
- Bring up the required statistical data by pressing one of the four icons as illustrated in the following table:

Icons	Data
 Espresso	Total count of Espresso (single and double)
 2 x Espresso	Total count of descale cycles
 Steam	Total count of hot water/steam
 Cold Brew	Total count of Cold brew

- A indicator light remains on for 5 seconds to indicate the number of operations according to the following table:

Indicator light	Number of operations
 Steam	100-999
 Espresso	1000-2999
 2 x Espresso	3000-5999
 Cold Brew	6000-10999
	>11000

8.3 Acoustic signal enable/disable

- To enter the settings menu, press the Steam (B2) and 2 x Espresso (B4) icons and hold for a least 10 seconds.
- Press Cold brew (B1) icon.
- Press Steam (B2) icon.
- Press Espresso (B3) icon to enable the acoustic signal and 2 x Espresso (B4) icon to disable.

8.4 Measuring water hardness

The  (B5) indicator light comes on to require descaling following a predetermined period of operation that depends on a water hardness setting. The appliance can also be programmed according to the actual hardness of the local water supply, in which case descaling may be required less frequently.

- Remove the water hardness test indicator paper (A12)  from its pack.
- Immerse the paper completely in a glass of water for one second.
- Remove the paper from the water and shake lightly. After about a minute, 1, 2, 3, or 4 red squares form, depending on the hardness of the water:

Water Hardness Test Result	Level
	1 soft water
	2 medium water
 	3 hard or very hard water

9. CLEANING

Important: While cleaning, never immerse the coffee maker in water. It is an electrical appliance. Before maintenance or cleaning of the appliance, turn it off, unplug from the main socket and allow to cool.

Do not use solvents, abrasive detergents or alcohol to clean the coffee appliance.

None of the components or accessories is dishwasher safe.

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

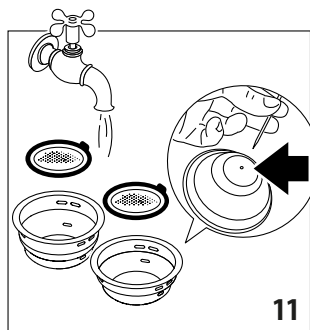
If the appliance is not used for more than one week, before using it again, we strongly recommend you perform a rinse cycle.

The following parts of the appliance must be cleaned and dry regularly:

- drip tray (A8):** The drip tray is fitted with a level indicator (in red) showing the amount of water it contains. Before the indicator protrudes from the cup grid, the drip tray (A8) 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.
Remove the drip tray, empty the water and clean the drip tray with a cloth, dry and then reassemble the drip tray until you hear a 'click'.
- cups filter (A15), (A16):** After using the appliance, always rinse the filters under abundant running water. Extract the perforated filter by pulling the tab and rinse the filters un-

der running water.

Make sure the holes are not blocked. If necessary or once a month, clean with a needle (fig. 11). Wipe dry with a cloth. Reposition the perforated filter in its seat and push fully home.



- brew unit (A7):** After every 200 coffees, rinse the brew unit by delivering about 16.9 fl oz / 0.5 l of water from the brew unit (press the 2 x Espresso icon without using ground coffee).

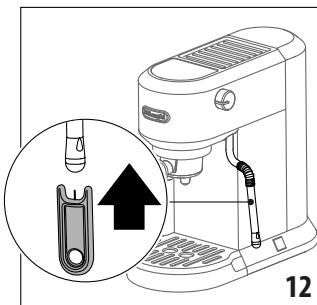
- cleaning the water tank (A2):** Periodically (about once a week) clean the water tank (A2). Also whenever you replace the water softener filter (if present).

Empty the water tank and clean with warm water (104-122°F / 40-50°C approx), wiping if necessary with a clean, non-abrasive cloth. Rinse thoroughly under running water.

Fill the water tank with fresh potable water up to the MAX level and return it to the machine.

- hot water/steam wand (A5):** After every use, remove with a soft damp cloth any milk residues from the hot water/steam wand. Turn the steam knob (A4) to  position. The appliance delivers water from the hot water/steam wand.

Wait that the hot water/steam wand cool down and open the hole of the nozzle with the cleaning needle (A10) (fig. 12).



9.1 Switching off for extended periods (more than 3-4 days)

If the machine is not going to be used for any length of time (e.g. holidays, periods of absence) empty out and clean the drip tray and the water tank.

Please note: When turning the machine on again, clean the water tank as described above (see “cleaning the water tank”).

Fill the water tank and, before making any kind of drink, run 3 rinse cycles: each time run a short flow of water through the brew unit (A7).

10. DESCALING

Before use, read the instructions and the labelling on the descaler pack.

It is important to use De'Longhi descaler only (available for purchase at delonghi.com). Using unsuitable descaler and/or performing descaling incorrectly may result in faults not covered by the manufacturer's guarantee.

Descaler could damage delicate surfaces. If the product is accidentally spilt, dry immediately.

- Descale the appliance when the  (B5) indicator light turns on. Descaling cycle time: about 30 minutes.
- Remove and empty the drip tray (A8), then reposition it in the appliance.
- Empty the water tank (A2) (if present, remove the water softener filter).
- Pour the descaler into the water tank. Add water up to level MAX. Now reposition the water tank in the appliance.
- Make sure the portafilter (A14) is not attached and position a recipient under the hot brew unit (A7) and hot water/steam wand (A5).
- Press and hold the Steam (B2) and 2 x Espresso (B4) icons for 10 seconds.
- Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) and Steam (B2) indicator lights blink.
- Press Cold brew icon (B1).
- Turn the steam knob (A4) to  position.
- The  (B5) and Steam (B2) indicator lights blink.
- The descale programme starts and the descaler liquid comes out of the hot water/steam wand (A5) and brew unit (A7). The descale programme removes limescale deposits from inside the appliance by automatically performing a series of rinses and pauses until the water tank is empty.

Please note: During descaling, to clean the brew unit, close the steam knob from time to time to deliver small quantities of descaler from the coffee outlet.

- Delivery stops and the  (B5) and Steam (B2) indicator lights stop blinking;  (B5) and Cold brew (B2) indicator lights remain on steadily.

- Rinse and fill the water tank to MAX level with fresh water and empty the recipient used to collect the descaler solution and replace it empty.
- Press Cold brew icon (B1) to start the rinse cycle;  (B5) and Cold brew (B2) indicator lights blink.
- When the rinsing process is over, the descaling is complete and the Espresso (B3) and 2 x Espresso (B4) indicator lights blink to indicate that the steam knob must be closed (“○” position).
- Turn the steam knob (A4) to “○” position
- When all the indicator lights on the control panel (except  B5) remain on steadily, the appliance is ready for use.

Please note: During rinse cycle to clean the brew unit, close the steam knob from time to time to deliver small quantities of water from the coffee outlet.

11. TECHNICAL DATA

Voltage:	120 V~ 60 Hz
Absorbed power:	1450W
Max. water tank capacity:	37.1 fl oz (1.1 l)
Size LxDxH:	5.8x12.9x12 in (149x330x305 mm)
Weight:	9.2 lb (4.2 kg)

12. EXPLANATION OF INDICATOR LIGHTS

Indicator lights	Explanation
The Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) and Steam (B2) indicator lights blink.	The appliance is heating up to make coffee.
All the indicator lights on the control panel (except  B5) remain on steadily.	The appliance is ready to make coffee.
The Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) and Steam (B2) indicator lights blink for 3 seconds.	Fill the water tank (A2) up to level MAX.
Steam (B2) indicator light blinks.	The appliance is heating up to deliver steam
Steam (B2) indicator light remain on steadily.	If Steam (B2) icon previously pressed: machine is ready to deliver steam. Place the jug with fresh cold milk under the hot water/steam wand (A5), turn the steam knob (A4) to  position; the appliance proceeds to make the froth (see Par.4 "Making Milk Beverages").
	If Steam (B2) icon not previously pressed: air in the hydraulic circuit. Verify water tank position, water filter position and water presence. Check if pre-ground coffee is for espresso coffee makers or reduce the dose in the filter. Place a container under steam wand. Turn the steam knob (A4) to  position and wait until delivery from steam wand stops (Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) indicator lights blink), then close steam knob to "○" position.
On/Off switch pressed but all leds turned off.	The appliance is in stand-by mode; press any icons.
The Espresso (B3) and 2 x Espresso (B4) indicator lights blink.	Turn the steam knob (A4) to "○" position.

13. TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
No espresso coffee is delivered.	No water in the water tank (A2).	Fill the water tank.
	Blockage in the cup filters (A15) or (A16).	Rinse the cup filters under running water; see "Cleaning cups filter".
	The water tank (A2) is not properly in place and the valves at the bottom are not open.	Press down lightly on the tank to open the valves at the bottom.
	Limescale in the water circuit.	Descale the appliance.
The espresso coffee drips from the edges of the portafilter (A14) rather than the spouts.	The pre-ground coffee is too fine.	Use only pre-ground coffee for espresso coffee makers or reduce the dose.
	The portafilter has been inserted incorrectly or is dirty.	Attach the portafilter correctly and rotate firmly as far as it will go.
	The brew unit gasket has lost elasticity or is dirty.	Clean the brew unit gasket. If problem persists, contact Customer Service.
	Too much coffee has been placed in the filter.	Use the spoon (A9) supplied and make sure you are using the correct filter for the type of preparation.
The portafilter (A14) cannot be attached to the appliance.		
The coffee crema is too light (delivered from the spouts too fast).	The pre-ground coffee is not tamped firmly enough.	Tamp the pre-ground coffee more firmly.
	There is not enough pre-ground coffee.	Increase the quantity of pre-ground coffee.
	The pre-ground coffee is too coarse.	Use only pre-ground coffee for espresso coffee makers.
	The wrong type of pre-ground coffee is being used.	Make sure to use fresh pre-ground coffee grinded for espresso machines.
The coffee crema is too dark (delivered from the spouts too slowly).	There is too much pre-ground coffee in the filter.	Reduce the quantity of pre-ground coffee.
	The espresso brew unit (A7) is blocked.	Clean the brew unit.
	The cup filters (A15) or (A16) are blocked.	Clean the cup filter.
	The pre-ground coffee is too fine.	Use only pre-ground coffee for espresso coffee makers.
After delivering coffee, the filter remains attached to the brew unit.		Insert the portafilter (A14) again, deliver coffee, then remove the portafilter.
The appliance will not make any drink and the Espresso (B3), 2xEspresso (B4) and Steam (B2) indicator lights blink for a few seconds.	No water in the water tank (A2).	Fill the tank with water.
	The water tank (A2) is not properly in place and the valves at the bottom are not open.	Press down lightly on the tank to open the valves at the bottom.
All the indicator lights on the control panel (except  B5) blink.	Overtemperature alarm.	Disconnect the appliance immediately and contact authorised Customer Services.
No milk froth is formed when making cappuccino.	Milk not cold enough.	Always use milk at refrigerator temperature.
	Steaming procedure could be wrong .	Review the "making milk beverage" paragraph.
	Hot water/steam wand dirty.	Clean the hot water/steam wand (A5).
The  (B5) indicator light turns on.	Descaling is required.	Perform descaling.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

- **IMPORTANT :** Modèles disposant de surfaces en verre : n'utilisez pas l'appareil si la surface est fendue.
- La cafetière ne doit pas être placée à l'intérieur d'une armoire ou d'un placard de cuisine durant son utilisation.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

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

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI

CET APPAREIL EST UNIQUEMENT DESTINÉ À UNE UTILISATION 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 amovibles sont disponibles et peuvent être utilisés avec une grande prudence.
- 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 fiche ayant une broche plus large que l'autre). Cette fiche ne s'insère dans la prise de courant que d'une seule manière. Il s'agit d'un dispositif de sécurité. Si vous ne parvenez pas à brancher complètement la fiche dans la prise, essayez de l'inverser. Si la fiche ne s'insère toujours pas, contactez un électricien pour remplacer la prise murale obsolète. Respectez la fonction de sécurité de la fiche polarisée.

Avant d'utiliser l'appareil, lisez toujours les consignes de sécurité.

1. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A1. Couvercle du réservoir d'eau
- A2. Réservoir d'eau
- A3. Chauffe-tasse
- A4. Bouton de vapeur
- A5. Buse eau chaude/vapeur
- A6. Interrupteur marche/arrêt
- A7. Unité de percolation
- A8. Bac d'égouttage
- A9. Cuillère
- A10. Aiguille de nettoyage
- A11. Tasseur
- A12. Papier indicateur de dureté de l'eau
- A13. Carafe à lait (certains modèles uniquement)
- A14. Porte-filtre
- A15. Filtre à 2 tasses
- A16. Filtre à 1 tasse
- A17. Filtre café en dosettes (non inclus)

1.1 Panneau de contrôle

- B1. Icône Infusion à froid avec voyant lumineux
- B2. Icône Vapeur avec voyant lumineux
- B3. Icône Espresso avec voyant lumineux
- B4. Icône 2 x Espresso avec voyant lumineux
- B5. Voyant lumineux de détartrage

Remarque : Le type et le nombre d'accessoires peuvent varier en fonction du modèle.

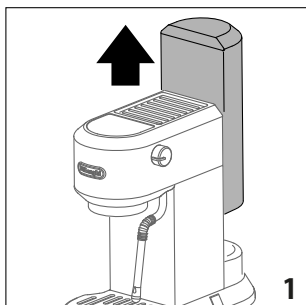
Accessoires de nettoyage en option recommandés par le fabricant : pour plus d'informations, visitez notre site www.delonghi.com.

2. PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser la machine à café, rincez ses circuits internes. Procédez comme suit :

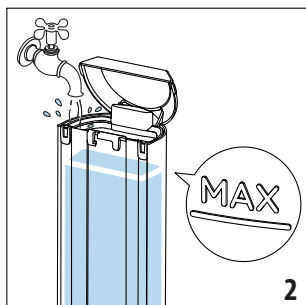
- Lavez à l'eau tiède (104-122 °F / 40-50 °C) et essuyez le réservoir d'eau (A1+A2), le porte-filtre (A14), le filtre à 1 tasse (A15), le filtre à 2 tasses (A16), l'aiguille de nettoyage (A10) ;
- Lavez à l'eau tiède (104-122 °F / 40-50 °C) et avec du savon pendant au moins 30 minutes le bac d'égouttage (A8), le doseur (A9) et la carafe à lait (A13) ;

- Nettoyez le tasseur (A11) avec un chiffon ;
- Retirez le réservoir d'eau en le tirant vers le haut (fig.1).



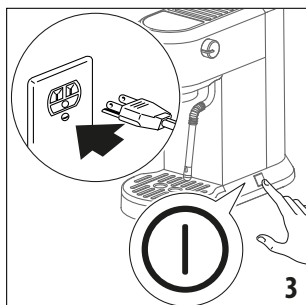
- Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau (A1) et remplissez le réservoir (A2) d'eau douce propre, en veillant à ne pas dépasser le niveau MAX (fig 2).

Remarque : Il est obligatoire d'utiliser de l'eau douce potable. N'utilisez pas d'eau pétillante (gazeuse) ou distillée.

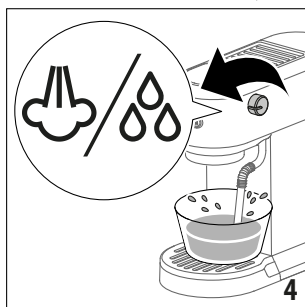


Remarque : N'utilisez jamais l'appareil sans eau dans le réservoir ou sans ce dernier.

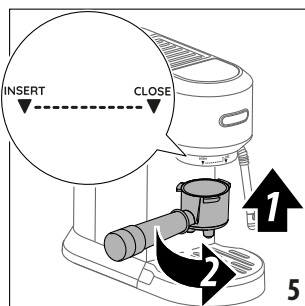
- Remettez le réservoir en place sur l'appareil, en appuyant légèrement pour ouvrir les vannes situées au fond du réservoir.
- Branchez l'appareil à la prise principale. Mettez l'appareil en marche en appuyant sur l'interrupteur de marche/arrêt (A6) (fig. 3).



- Les voyants lumineux Infusion à froid (B1), Vapeur (B2), Espresso (B3) et 2 x Espresso (B4) clignotent (clignotement séquentiel).
- Lorsque la lumière du voyant lumineux de Vapeur (B2) est fixe, l'appareil est prêt à exécuter un cycle de rinçage.
- Placez un récipient de capacité minimum de 16,9 fl oz / 500 ml sous la buse d'eau chaude/vapeur (A5).
- Tournez le bouton de vapeur (A4) sur ☁/💧 (fig. 4).



- Le voyant lumineux de vapeur (B2) clignote et l'appareil exécute un cycle de rinçage. Jetez l'eau après l'opération. Cela sert à purger le circuit de vapeur avant de faire mousser ou chauffer le lait.
- Attendez que les voyants lumineux (B3) et 2 x Espresso (B4) clignotent, puis tournez le bouton de vapeur (A4) sur « O ».
- Videz le récipient. Le voyant lumineux d'infusion à froid (B1) reste allumé de manière fixe, tandis que les voyants lumineux Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) et Vapeur (B2) clignotent.
- Fixez le porte-filtre (A14) sur l'appareil en alignant sa poignée sur INSERT « INSÉRER », puis en tournant la poignée vers la droite jusqu'à ce qu'elle soit alignée sur la position CLOSE « FERMÉ » (fig. 5).



- Placez un récipient sous le porte-filtre (A14).
- Lorsque les voyants lumineux Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) et Vapeur (B2) arrêtent de clignoter et que tous les voyants lumineux du panneau de contrôle (à l'exception

de  B5) restent allumés de manière fixe, appuyez sur l'icône 2 x Espresso (B4). L'appareil distribue l'eau à partir du porte-filtre. Répétez cette opération 5 fois.

- Remplissez le réservoir d'eau douce potable. L'appareil est prêt à fonctionner.

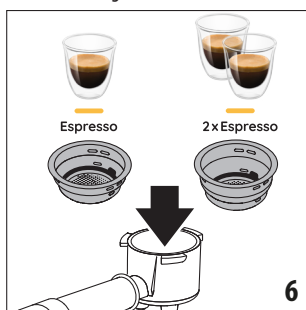
3. PRÉPARATION D'UN ESPRESSO

Remarque : Tous les trois jours, videz le réservoir d'eau (A2), rincez-le soigneusement et remplissez-le d'eau douce potable.

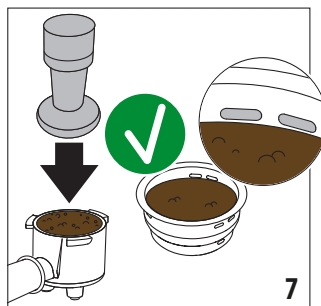
- Allumez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt (A6). Si l'appareil est en mode veille, appuyez sur n'importe quelle icône (B1, B2, B3 ou B4) sur le panneau de commande.
- Lorsque tous les voyants lumineux du panneau de commande (à l'exception de  B5) restent allumés de manière fixe, l'appareil est prêt à l'emploi.

Les conseils du barman : nous vous conseillons de chauffer la/les tasses(s) avant de préparer l'espresso en fixant le porte-filtre (A14) à la machine avec le filtre à café (A15 ou A16) en place, sans ajouter de poudre de café ; utilisez la/les même(s) tasses(s) qui servira/ont plus tard pour l'espresso ; appuyez sur l'icône Espresso (B3) et faites s'écouler l'eau chaude dans la/les tasse(s) pour la/les chauffer. Cela rincera également les becs verseurs de café et stabilisera la température avant l'extraction.

- Placez le filtre à 2 tasses (A15) ou à 1 tasse (A16) dans le porte-filtre (A14) (fig. 6).



- Avant de remplir le filtre de café moulu, assurez-vous qu'aucun résidu de café n'est resté dans le filtre lors de la préparation du dernier café. Remplissez le filtre choisi avec du café moulu, à l'aide du doseur (A9). Assurez-vous que vous utilisez une mouture fine, spécifique à l'espresso.
- Tapotez plusieurs fois le porte-filtre pour répartir régulièrement le café dans le filtre.
- Pressez fermement avec le tasseur (A11). Assurez-vous que le café est au niveau de la dose recommandée après le tassage (fig. 7).



Vous devrez peut-être ajouter un peu de café. Un tassement correct du café moulu est essentiel pour obtenir un bon espresso. Si vous appuyez trop fort, le café s'écoulera lentement et sera corsé. Si vous appuyez trop légèrement, le café s'écoulera rapidement et sera léger.

- Retirez l'excédent de café au bord du porte-filtre et fixez celui-ci à la machine (fig. 5).
- Placez une ou deux tasses sur le bac égouttoir (A8) sous les buses à café du porte-filtre.
- Appuyez sur l'icône Espresso (B3) ou 2 x Espresso (B4). L'appareil prépare le café et la distribution s'arrête automatiquement. Pendant que l'appareil prépare le café, il est possible d'interrompre la distribution à tout moment en appuyant sur l'icône café précédemment enfoncée.
- Pour retirer le porte-filtre, tournez la poignée de droite à gauche. Pour éviter les éclaboussures, ne retirez jamais le porte-filtre pendant la distribution du café. Attendez toujours quelques secondes après avoir préparé un café.

Remarque : La température de l'eau est contrôlée pendant tout le processus de préparation afin de garantir sa stabilité pendant la phase d'extraction. L'appareil dispose de 3 températures d'infusion. La température utilisée efficacement dépendra normalement de la variété de grains et de la torréfaction : Les grains de Robusta ont besoin d'une température de torréfaction plus basse que les grains d'Arabica. Il en va de même pour les grains à torréfaction foncée qui nécessitent une température plus basse et pour les grains à torréfaction claire qui nécessitent une température d'infusion plus élevée (voir le menu Paramètres pour modifier les températures).

Une fois la distribution terminée, le voyant lumineux de l'icône préalablement enfoncée clignote pendant 5 secondes. Pour augmenter la quantité de café dans la tasse, appuyez sur l'icône café précédemment enfoncée dans les 5 secondes et pendant le temps nécessaire.

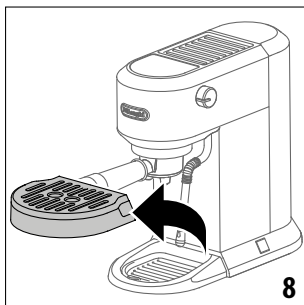
3.1 Préparation du café espresso à l'aide des dosettes ESE

- Placez le filtre à dosette (A17) (non inclus, disponible à l'achat sur le site delonghi.com) dans le porte-filtre (A14).
- Insérez la dosette dans le filtre, en la centrant le mieux possible. Toujours suivre les instructions figurant sur le paquet de dosettes pour positionner correctement la dosette sur le filtre.

- Fixez le porte-filtre à l'appareil (fig. 5).
- Placez la tasse sous les becs verseurs du porte-filtre.
- Appuyez sur l'icône Espresso (B3).
- L'appareil procède à la préparation du café et la distribution s'arrête automatiquement.
- Pour retirer le porte-filtre, tournez la poignée de droite à gauche.

4. PRÉPARATION DE LAIT OU DE BOISSONS VÉGÉTALES

- Allumez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt (A6). Si l'appareil est en mode veille, appuyez sur n'importe quelle icône (B1, B2, B3 ou B4) sur le panneau de commande.
- Lorsque tous les voyants lumineux du panneau de commande (à l'exception de B5) restent allumés de manière fixe, l'appareil est prêt à l'emploi.
- Pour utiliser de grandes tasses ou des verres, retirez le bac d'égouttage (A8) et posez les verres sur le plateau (fig. 8).

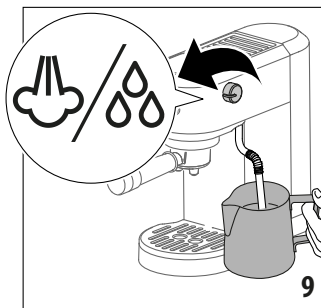


- Préparez l'espresso comme indiqué aux sections précédentes, en utilisant des tasses suffisamment grandes.
- Remplissez une carafe (A13) de lait froid ou de lait végétal. Le lait va jusqu'à tripler de volume. Pour une mousse plus dense, utiliser du lait à température du réfrigérateur (environ 41 °F / 5 °C).

Remarque : Il est obligatoire d'utiliser du lait frais du réfrigérateur (entre 39,2 et 42,8 °F/entre 4 et 6 °C). Placez toujours la carafe au réfrigérateur lorsque vous ne l'utilisez pas.

- Appuyez sur l'icône Vapeur (B2). Le voyant lumineux de Vapeur clignote. Lorsque le voyant est fixe, l'appareil est prêt à délivrer de la vapeur. Lorsque la vapeur est prête, avant de faire mousser le lait, placez un récipient vide sous la buse d'eau chaude/vapeur (A5) et tournez le bouton de vapeur (A4) sur l'icône de lait (B2) pendant quelques secondes pour éliminer l'air dans le circuit. Tournez le bouton de vapeur (A4) sur « O » et continuez.
- Placez la carafe sous la buse d'eau chaude/vapeur (A5).
- Tournez le bouton de vapeur (A4) sur l'icône de lait (B2) ; l'appareil commence à faire mousser le lait (fig. 9).

Remarque : Ne pas générer de vapeur pendant plus de 60 secondes.



Remarque : Assurez-vous que le bouton de vapeur est complètement tourné.

Pour faire mousser le lait, posez la buse d'eau chaude/vapeur en contact avec la surface du liquide. Cela mélange l'air avec le lait et la vapeur.	Maintenez la buse d'eau chaude/vapeur en contact avec la surface en veillant à ne pas faire pénétrer trop d'air, ce qui provoquerait la création de bulles excessivement grandes.	Immergez la buse d'eau chaude/vapeur sous la surface du lait pour créer un tourbillon dans le liquide.

- Une fois que le lait est chauffé à la température souhaitée (idéalement 140 °F / 60 °C) et que la crème a atteint la densité souhaitée, tournez le bouton de vapeur (A4) sur « O ».
- Attendez que la vapeur s'arrête complètement avant de retirer le pot à lait.
- Versez le lait mousseux dans les tasses contenant l'espresso précédemment préparé. Le cappuccino est prêt.

4.1 Nettoyage de la buse d'eau chaude/vapeur (A5)

- Attendez que la buse d'eau chaude/vapeur soit refroidie. Après chaque utilisation, éliminez les résidus de lait de la buse d'eau chaude/vapeur à l'aide d'un chiffon doux humide. Pour un nettoyage parfait, nous vous recommandons Eco MultiClean : il garantit l'hygiène en éliminant les protéines et les graisses du lait et peut être utilisé pour nettoyer l'ensemble de la machine.
- Pour un nettoyage plus en profondeur, utilisez de la vapeur : tournez le bouton de vapeur (A4) sur l'icône de lait (B2) pendant 5-10 secondes puis replacez-le sur « O ».

- Pour maintenir de bonnes performances de la buse à vapeur, il est recommandé d'utiliser l'aiguille de nettoyage (A10) pour déboucher le trou de la buse (fig 12).

Les conseils du barman : Il est recommandé d'utiliser du lait entier. L'apparence et la texture de la mousse dépendent de la nature du lait de vache ou végétal utilisé.

Quantité recommandée pour chaque cappuccino : 3,38/5 fl oz / 100/150 ml.

Après avoir fait mousser le lait, éliminez les bulles indésirables en faisant tourner le pot à lait tout doucement.

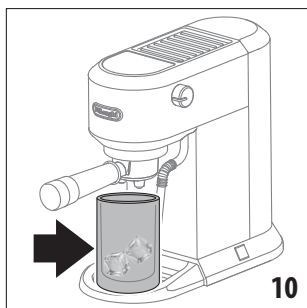
Remarque : Pour préparer plusieurs cappuccinos, préparer d'abord tous les cafés puis, à la fin, préparer la mousse de lait pour tous les cappuccinos.

Pour quitter la fonction vapeur, tournez le bouton de vapeur (A4) sur « ○ » et appuyez sur n'importe quelle icône ; les voyants lumineux Espresso (B3) et 2 x Espresso (B4) clignotent, indiquant que le bouton de vapeur doit être refermé (sur « ○ »).

5. PRÉPARATION D'UNE INFUSION À FROID

Remarque : avant de préparer des infusions à froid, videz le réservoir d'eau (A2), rincez-le soigneusement et remplissez-le d'eau douce potable.

- Allumez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt (A6). Si l'appareil est en mode veille, appuyez sur n'importe quelle icône (B1, B2, B3 ou B4) sur le panneau de commande.
- Pour utiliser une grande tasse ou verre, retirez le bac d'égouttage (A8) et placez le verre sur le plateau.
- Ajoutez quelques glaçons dans le verre.
- Placez le filtre à 2 tasses (A15) dans le porte-filtre (A14) (fig. 8) (on peut utiliser le filtre à 1 tasse en modifiant la longueur de la boisson).
- Remplissez le filtre de café moulu à l'aide de la cuillère (A9) (voir le paragraphe « Préparation espresso ») et fixez le porte-filtre sur l'appareil (fig. 5).
- Placez le verre sous les becs verseurs du porte-filtre (fig. 10).



- Appuyez sur Infusion à froid (B1) et attendez l'arrêt automatique de la distribution (environ 5 minutes).
- L'infusion à froid est prête.

6. PROGRAMMER LA QUANTITÉ DE CAFÉ POUR LA TASSE

L'appareil est réglé par défaut pour distribuer automatiquement des quantités standard. Pour modifier ces quantités, procédez comme suit :

- Appuyez sur l'icône Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) ou Infusion à froid (B1) et maintenez-la enfoncée pendant au moins 10 secondes, jusqu'à ce que le voyant lumineux correspondant à la boisson sélectionnée commence à clignoter, indiquant que l'appareil est en mode programmation ; l'appareil émet un signal sonore (bip).
- La machine à café commence à distribuer le café.
- Une fois la quantité souhaitée obtenue, appuyez à nouveau sur l'icône Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) ou Infusion à froid (B1) : la quantité est alors programmée.

	Quantité par défaut	Quantité programmable
 Espresso	1,18 fl oz/35 ml	entre $\approx$ 0,5 fl oz / 15 ml et $\approx$ 3,04 fl oz / 90 ml
 2x Espresso	2,37 fl oz - 70 ml	entre $\approx$ 1 fl oz / 30 ml et $\approx$ 6,09 fl oz / 180 ml
 Cold Brew	5 fl oz / 150 ml	entre $\approx$ 2,71 fl oz / 80 ml et $\approx$ 6,09 fl oz / 180 ml

Pour revenir aux quantités par défaut, voir les instructions à la section Valeurs par défaut.

7. PRÉPARER DE L'EAU CHAUDE

- Allumez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt (A6). Si l'appareil est en mode veille, appuyez sur n'importe quelle icône (B1, B2, B3 ou B4) sur le panneau de commande.
- Lorsque tous les voyants lumineux du panneau de commande (à l'exception de B5) restent allumés de manière fixe, l'appareil est prêt à l'emploi.
- Pour utiliser de grandes tasses ou des verres, retirez le bac d'égouttage (A8) et posez les verres sur le plateau.
- Placez le verre sous la buse d'eau chaude/vapeur (A5).
- Tournez le bouton de vapeur (A4) sur . L'eau chaude est distribuée par la buse d'eau chaude/vapeur.
- Pour quitter la fonction eau chaude, tournez le bouton de vapeur (A4) sur « ○ » ou appuyez sur n'importe quelle icône ; les voyants lumineux Espresso (B3) et 2 x Espresso (B4) clignotent, indiquant que le bouton de vapeur doit être refermé (sur « ○ »).

Remarque : Ne faites pas couler d'eau chaude pendant plus de 60 secondes.

8. MENU PARAMÈTRES

- Accès au menu : pour accéder au menu des paramètres, appuyez sur les icônes Vapeur (B2) et 2 x Espresso (B4) et maintenez-les enfoncées pendant au moins 10 secondes, jusqu'à ce que les voyants lumineux Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) et Vapeur (B2) commencent à clignoter et que le voyant lumineux Infusion à froid (B1) reste allumé de manière fixe.
- Sélectionnez le paramètre à régler :

Paramétrage correspondant	Appuyez pour sélectionner le paramètre	Appuyez pour modifier le paramètre
Température d'infusion	 Espresso	 pour sélectionner Température BASSE
		 pour sélectionner Température MOYENNE
		 pour sélectionner température ÉLEVÉE
Dureté de l'eau	 2 x Espresso	 pour sélectionner dureté BASSE
		 pour sélectionner dureté MOYENNE
		 pour sélectionner dureté ÉLEVÉE
Arrêt automatique	 Steam	 pour sélectionner 5 minutes
		 pour sélectionner 90 minutes
		 pour sélectionner 3 heures

- Quitter le menu : au bout de 15 secondes d'inactivité, la machine quitte automatiquement le menu des paramètres et est prête à l'emploi.

Remarque : Le voyant lumineux allumé de manière fixe indique le paramètre actuel, le voyant lumineux clignotant indique les paramètres disponibles.

8.1 Valeurs par défaut

- Pour accéder au menu des paramètres, appuyez sur les icônes Vapeur (B2) et 2 x Espresso (B4) et maintenez-les enfoncées pendant au moins 10 secondes.
- Appuyez sur l'icône Infusion à froid (B1).
- Appuyez sur l'icône 2 x Espresso (B4).
- Les voyants lumineux Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) et Vapeur (B2) commencent à clignoter simultanément pour confirmer que les paramètres d'origine ont été restaurés.
- Lorsque tous les voyants lumineux du panneau de commande (à l'exception de B5) restent allumés de manière fixe, l'appareil est prêt à l'emploi.

8.2 Statistiques utilisateur

- Pour accéder au menu des paramètres, appuyez sur les icônes Vapeur (B2) et 2 x Espresso (B4) et maintenez-les enfoncées pendant au moins 10 secondes.
- Appuyez sur l'icône Infusion à froid (B1).
- Appuyez sur l'icône Espresso (B3).
- Tous les voyants lumineux du panneau de commande (à l'exception de B5) clignotent.
- Accédez aux données statistiques requises en appuyant sur l'une des quatre icônes, comme illustré dans le tableau ci-dessous :

Icônes	Données
 Espresso	Nombre total Espresso (simple et double)
 2 x Espresso	Nombre total de cycles de détartrage
 Steam	Nombre total eau chaude/vapeur
 Cold Brew	Nombre total Infusion à froid

- Un voyant lumineux reste allumé pendant 5 secondes pour indiquer le nombre d'opérations selon le tableau ci-dessous :

Voyant lumineux	Nombre d'opérations
Steam	100 - 999
Espresso	1000 - 2999
2xEspresso	3000 - 5999
Cold Brew	6000 - 10999
	> 11 000

8.3 Activation/désactivation signal sonore

- Pour accéder au menu des paramètres, appuyez sur les icônes Vapeur (B2) et 2 x Espresso (B4) et maintenez-les enfoncées pendant au moins 10 secondes.
- Appuyez sur l'icône Infusion à froid (B1).
- Appuyez sur l'icône Vapeur (B2).
- Appuyez sur l'icône Espresso (B3) pour activer le signal sonore et 2 x Espresso (B4) pour le désactiver.

8.4 Mesure de la dureté de l'eau

Le voyant lumineux (B5) s'allume pour demander le détartrage au bout d'une période d'utilisation prédéfinie qui dépend de la dureté de l'eau. L'appareil peut également être programmé en fonction de la dureté réelle de l'eau locale, auquel cas le détartrage peut être moins fréquent.

- Retirez le papier indicateur de dureté de l'eau (A12) de son emballage.
- Immerger complètement le papier dans un verre d'eau pendant une seconde.
- Retirer le papier de l'eau et le secouer légèrement. Au bout d'une minute environ, 1, 2, 3 ou 4 carrés rouges se forment, selon la dureté de l'eau :

Résultat du test de dureté de l'eau	Niveau
■	1 eau douce
■ ■	2 eau moyenne
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	3 eau dure ou très dure

9. NETTOYAGE

Important : Pendant le nettoyage, n'immergez jamais la machine à café dans l'eau. Il s'agit d'un appareil électrique. Avant de procéder à l'entretien ou au nettoyage de l'appareil, éteignez-le, débranchez-le de la prise de courant et laissez-le refroidir. N'utilisez pas de solvants, de détergents abrasifs ou d'alcool pour nettoyer la machine à café.

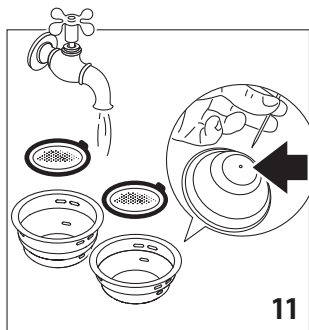
Aucun des composants ou accessoires n'est compatible avec le lave-vaisselle.

N'utilisez pas d'objets métalliques pour enlever les incrustations ou les dépôts de café, car ils pourraient rayer les surfaces métalliques ou plastiques.

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant plus d'une semaine, avant de le réutiliser, il est vivement recommandé d'effectuer un cycle de rinçage.

Les pièces de l'appareil énumérées ci-dessous doivent être régulièrement nettoyées et essuyées :

- **bac d'égouttage (A8) :** Le bac d'égouttage est équipé d'un indicateur de niveau (rouge) indiquant la quantité d'eau qu'il contient. Avant que l'indicateur ne dépasse de la grille du porte-tasses, le bac d'égouttage (A8) doit être vidé et nettoyé, sinon l'eau risque de déborder sur le bord et d'endommager l'appareil, la surface sur laquelle il repose ou la zone environnante. Retirez le bac d'égouttage, éliminez l'eau et nettoyez le bac avec un chiffon, essuyez puis remontez le bac d'égouttage jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».
- **filtre à tasses (A15), (A16) :** Après avoir utilisé l'appareil, rincez toujours les filtres à l'eau courante abondante. Retirez le filtre perforé en tirant sur la languette et rincez les filtres à l'eau courante. Veillez à ce que les trous ne soient pas obstrués. En cas de nécessité ou une fois par mois, nettoyez à l'aide d'une aiguille (fig. 11). Essuyez avec un chiffon. Remplacez le filtre perforé dans son logement en le poussant à fond.



- **unité de percolation (A7) :** Tous les 200 cafés, rincez l'unité de percolation en y faisant s'écouler environ 16,9 fl oz / 0,5 l d'eau (appuyez sur l'icône 2 x Espresso sans utiliser de café moulu).
- **nettoyage du réservoir d'eau (A2) :** Nettoyez périodiquement (environ une fois par semaine) le réservoir d'eau (A2). Et chaque fois que vous remplacez le filtre adoucisseur d'eau (le cas échéant).

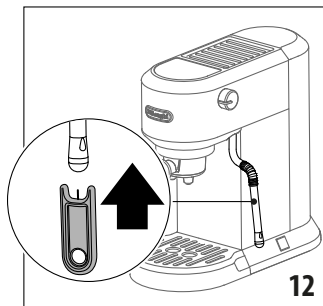
Videz le réservoir d'eau et nettoyez-le à l'eau tiède (environ 104-122 °F / 40-50 °C), en frottant avec un chiffon propre non

abrasif, si nécessaire. Rincez abondamment sous l'eau courante.

Remplissez le réservoir d'eau douce potable jusqu'au niveau MAX et remplacez-le dans la machine.

- **buse d'eau chaude/vapeur (A5) :** Après chaque utilisation, éliminez les résidus de lait de la buse d'eau chaude/vapeur à l'aide d'un chiffon doux humide. Tournez le bouton de vapeur (A4) sur ☞/☞. L'appareil distribue de l'eau par la buse d'eau chaude/vapeur.

Attendez que la buse d'eau chaude/vapeur soit refroidie et débouchez le trou de la buse à l'aide de l'aiguille de nettoyage (A10) (fig. 12).



9.1 Arrêt pendant une période prolongée (plus de 3-4 jours)

S'il est prévu que l'appareil ne soit pas utilisé pendant une période prolongée (par exemple vacances, périodes d'absence) videz et nettoyez le bac d'égouttage et le réservoir d'eau.

Remarque : Lorsque vous remettez l'appareil en marche, nettoyez le réservoir d'eau comme indiqué ci-dessus (voir « nettoyage du réservoir d'eau »).

Remplissez le réservoir d'eau et, avant de préparer une boisson quelle qu'elle soit, exécutez 3 cycles de rinçage : à chaque fois, faites s'écouler un peu d'eau à travers l'unité de percolation (A7).

10. DÉTARTRAGE

Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquetage figurant sur l'emballage du détartrant.

Il est important d'utiliser uniquement le détartrant De'Longhi (disponible à l'achat sur le site delonghi.com). L'utilisation d'un détartrant inapproprié et/ou un détartrage mal effectué peuvent entraîner des défauts non couverts par la garantie du fabricant. Le détartrant pourrait endommager les surfaces délicates. Si le produit est accidentellement renversé, essuyez-le immédiatement.

- Détartrez l'appareil lorsque le voyant lumineux ☞/☞ (B5) s'allume. Durée du cycle de détartrage : environ 30 minutes.
- Retirez et videz le bac d'égouttage (A8), puis remplacez-le sur l'appareil.
- Videz le réservoir d'eau (A2) (si présent, retirez le filtre de l'adoucisseur d'eau).

- Versez le détartrant dans le réservoir d'eau. Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau MAX. Remettez alors le réservoir d'eau en place sur l'appareil.
- Assurez-vous que le porte-filtre (A14) n'est pas fixé et placez un récipient sous l'unité de percolation à chaud (A7) et la buse d'eau chaude/vapeur (A5).
- Appuyez sur les icônes Vapeur (B2) et 2 x Espresso (B4) et maintenez-les enfoncées pendant 10 secondes.
- Les voyants lumineux Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) et Vapeur (B2) clignotent.
- Appuyez sur l'icône Infusion à froid (B1).
- Tournez le bouton de vapeur (A4) sur ☞/☞.
- Les voyants lumineux ☞/☞ (B5) et Vapeur (B2) clignotent.
- Le programme de détartrage commence et le liquide détartrant sort par la buse d'eau chaude/vapeur (A5) et l'unité de percolation (A7). Le programme de détartrage élimine les dépôts de calcaire à l'intérieur de l'appareil en effectuant automatiquement une série de rinçages et de pauses jusqu'à ce que le réservoir soit vide.

Remarque : Pendant le détartrage, pour nettoyer l'unité de percolation, fermez le bouton de vapeur de temps en temps, pour faire s'écouler de petites quantités de détartrant par le bec verseur de café.

- La distribution s'arrête et les voyants lumineux ☞/☞ (B5) et Vapeur (B2) arrêtent de clignoter ; les voyants lumineux ☞/☞ (B5) et Infusion à froid (B2) restent allumés de manière fixe.
- Rincez et remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX avec de l'eau douce et videz le récipient utilisé pour recueillir le détartrant et remettez-le en place une fois vide.
- Appuyez sur l'icône Infusion à froid (B1) pour démarrer le cycle de rinçage ; les voyants lumineux ☞/☞ (B5) et Infusion à froid (B2) clignotent.
- Une fois le rinçage terminé, le détartrage est terminé et les voyants lumineux Espresso (B3) et 2 x Espresso (B4) clignotent, indiquant que le bouton de vapeur doit être fermé (sur « ○ »).
- Tournez le bouton de vapeur (A4) sur « ○ »
- Lorsque tous les voyants lumineux du panneau de commande (à l'exception de ☞/☞ B5) restent allumés de manière fixe, l'appareil est prêt à l'emploi.

Remarque : Pendant le cycle de rinçage, pour nettoyer l'unité de percolation, fermez le bouton de vapeur de temps en temps pour faire s'écouler de petites quantités d'eau par les bords verseurs de café.

11. DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	120 V ~ 60 Hz
Puissance absorbée :	1450 W
Capacité maximale du réservoir d'eau :	37,1 fl oz (1,1 l)
Taille LxDxH :	5,8x12,9x12 po (149x330x305 mm)
Poids :	9,2 lb (4,2 kg)

12. LÉGENDE DES VOYANTS LUMINEUX

Voyants lumineux	Légende
Les voyants lumineux Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) et Vapeur (B2) clignotent.	L'appareil chauffe pour préparer le café.
Tous les voyants lumineux du panneau de commande (à l'exception de ) restent allumés de manière fixe.	L'appareil est prêt à préparer le café.
Les voyants lumineux Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) et Vapeur (B2) clignotent pendant 3 secondes.	Remplissez le réservoir d'eau (A2) jusqu'au niveau MAX.
Le voyant lumineux Vapeur (B2) clignote.	L'appareil chauffe pour produire de la vapeur
Le voyant lumineux Vapeur (B2) est allumé fixe.	Si l'icône de Vapeur (B2) a été enfoncée : la machine est prête à produire de la vapeur. Placez la carafe de lait froid sous la buse d'eau chaude/vapeur (A5), tournez le bouton de vapeur (A4) sur  ; l'appareil fait mousser le lait (voir Par.4 « Préparation de boissons lactées »). Si l'icône de vapeur (B2) n'a pas été enfoncée : le circuit hydraulique contient de l'air. Vérifiez la position du réservoir d'eau, du filtre à eau et la présence d'eau. Contrôlez si le café moulu est adapté aux machines à espresso ou réduisez la dose dans le filtre. Placez un récipient sous la buse à vapeur. Tournez le bouton de vapeur (A4) sur  et attendez la fin de la distribution par la buse à vapeur (les voyants lumineux Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) clignotent), puis remplacez le bouton de vapeur sur « ○ ».
L'interrupteur marche/arrêt est enfoncé mais tous les voyants sont éteints.	L'appareil est en mode veille ; appuyez sur n'importe quelle icône.
Les voyants lumineux Espresso (B3) et 2 x Espresso (B4) clignotent.	Tournez le bouton de vapeur (A4) sur « ○ ».

13. DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
Le café espresso ne s'écoule pas.	Réservoir d'eau vide (A2).	Remplissez le réservoir d'eau.
	Le filtre à café (A15) ou (A16) est obstrué.	Rincez les filtres à tasses sous l'eau courante ; voir « Nettoyage du filtre à tasse ».
	Le réservoir d'eau (A2) n'est pas correctement mis en place et les vannes au fond ne sont pas ouvertes.	Appuyez légèrement sur le réservoir pour ouvrir les vannes au fond.
	Présence de calcaire dans le circuit d'eau.	Détartrez l'appareil.
Le café espresso s'écoule par les bords du porte-filtre (A14) et non par les becs verseurs.	Le café moulu est trop fin.	N'utilisez que du café moulu prévu pour les machines à espresso ou réduisez la dose.
	Le porte-filtre n'a pas été mis en place correctement ou est sale.	Fixer correctement le porte-filtre et faites-le tourner fermement jusqu'à la butée.
	Le joint de l'unité de percolation n'est plus élastique ou est sale.	Nettoyer le joint de l'unité de percolation. Si le problème persiste, contactez le Service client.
	Trop de café a été mis dans le filtre.	Utilisez le doseur (A9) fourni et vérifiez que vous utilisez le filtre adapté au type de préparation.
Le porte-filtre (A14) ne se fixe pas à l'appareil.	Le café moulu n'a pas été tassé assez fort.	Tassez le café moulu plus fermement.
La crème du café est trop claire (la distribution par la buse à café a été trop rapide).	Il n'y a pas assez de café moulu.	Augmentez la quantité de café moulu.
	Le café moulu est trop grossier.	N'utilisez que du café moulu prévu pour les machines à espresso.
	Le mauvais type de café moulu a été utilisé.	Assurez-vous d'utiliser du café moulu frais dont la mouture convient aux machines à espresso.
	Il y a trop de café moulu dans le filtre.	Réduisez la quantité de café moulu.
La crème du café est trop foncée (la distribution par la buse à café a été trop lente).	L'unité de percolation de l'espresso (A7) est colmatée.	Nettoyez l'unité de percolation.
	Le filtre à café (A15) ou (A16) est obstrué.	Nettoyez le filtre à café.
	Le café moulu est trop fin.	N'utilisez que du café moulu prévu pour les machines à espresso.
À la fin de la distribution du café, le filtre reste fixé à l'unité de percolation.		Insérez à nouveau le porte-filtre (A14), faites couler le café puis retirez le porte-filtre.
L'appareil ne prépare aucune boisson et les voyants lumineux Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) et Vapeur (B2) clignotent pendant quelques secondes.	Réservoir d'eau vide (A2).	Remplissez le réservoir d'eau.
	Le réservoir d'eau (A2) n'est pas correctement mis en place et les vannes au fond ne sont pas ouvertes.	Appuyez légèrement sur le réservoir pour ouvrir les vannes au fond.
Tous les voyants lumineux du panneau de commande (à l'exception de  B5) clignotent.	Alarme surchauffe.	Déconnectez immédiatement l'appareil et contactez le Service client agréé.
Aucune mousse de lait ne se forme lors la préparation du cappuccino.	Le lait n'est pas assez froid.	Utilisez toujours du lait à température du réfrigérateur.
	La procédure de préparation de vapeur pourrait être incorrecte.	Relisez le paragraphe « préparation d'une boisson lactée ».
	La buse d'eau chaude/vapeur est sale.	Nettoyez la buse d'eau chaude/vapeur (A5).
Le voyant lumineux  (B5) s'allume.	Un détartrage est nécessaire.	Effectuez le détartrage.

PROTECCIONES IMPORTANTES

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

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

- **IMPORTANTE:** Modelos con superficie de cristal: no utilice el aparato si la superficie está agrietada.
- La cafetera no debe colocarse dentro de un armario o mueble de cocina durante su uso.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

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

MANTENGA ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE APARATO ES SÓLO 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.
- Se encuentran 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.

Antes de utilizar el aparato, lea siempre las advertencias de seguridad.

1. DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A1. Tapa del depósito de agua
- A2. Depósito de agua
- A3. Calentador de tazas
- A4. Perillade vapor
- A5. Varilla de agua caliente/vapor
- A6. Interruptor de encendido/apagado
- A7. Unidad de infusión
- A8. Bandeja de goteo
- A9. Cuchara
- A10. Aguja de limpieza
- A11. Compactador
- A12. Papel indicador de la dureza del agua
- A13. Jarra de leche (sólo en algunos modelos)
- A14. Portafiltro
- A15. Filtro para 2 tazas
- A16. Filtro para 1 taza
- A17. Filtro de café en cápsulas (no incluido)

1.1 Panel de control

- B1. Icono de preparación de café en frío con indicador luminoso
- B2. Icono de vapor con indicador luminoso
- B3. Icono de espresso con indicador luminoso
- B4. Icono 2 x Espresso con indicador luminoso
- B5. Indicador luminoso descalcificar

Por favor observe: Los accesorios pueden variar en tipo y número según el modelo.

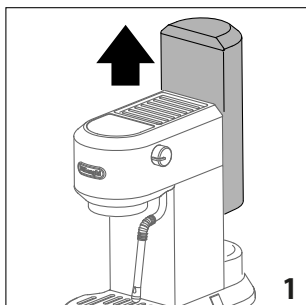
Accesorios de limpieza opcionales recomendados por el fabricante: para más información, visite www.delonghi.com.

2. PRIMER USO

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

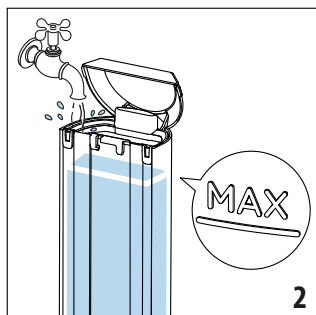
- Lave con agua tibia y seque (104-122°F / 40-50°C) el depósito de agua (A1+A2), el portafiltro (A14), el filtro de 1 taza (A15), en filtro de 2 tazas (A16), la aguja de limpieza(A10);
- Lave durante al menos 30 minutos con agua tibia (104-122°F / 40-50°C) y jabón la bandeja de goteo (A8), la cuchara (A9) y la jarra de leche (A13);

- Limpie el apisonador (A11) con un paño;
- Retire el depósito de agua tirando de él hacia arriba (fig. 1).



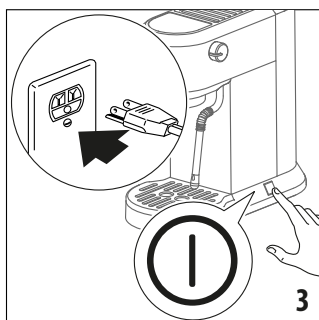
- Abra la tapa del depósito de agua (A1) y llene el depósito de agua (A2) con agua potable fresca, teniendo cuidado de no sobrepasar el nivel MÁX (fig. 2).

Por favor observe: Es obligatorio utilizar agua potable fresca. No utilice agua con gas (carbonatada) ni destilada.

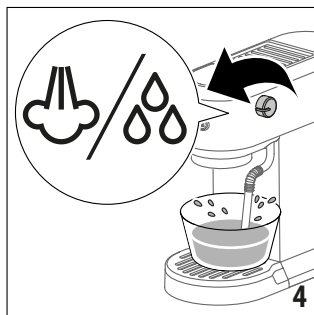


Por favor observe: Nunca utilice el aparato sin agua en el depósito de agua o sin el depósito.

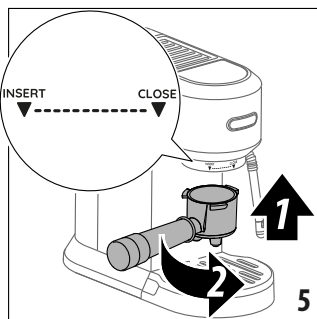
- Vuelva a colocar el depósito de agua en la máquina, presionando ligeramente para abrir las válvulas situadas en el fondo del depósito.
- Conecte el aparato a una toma de corriente. Encienda el aparato presionando el interruptor de Encendido/Apagado (A6) (fig. 3).



- Los indicadores luminosos Preparación en frío (B1), Vapor (B2), Espresso (B3) y 2 x Espresso (B4) parpadean (parpadeo secuencial).
- Cuando la luz indicadora de Vapor (B2) permanezca encendida de forma fija, el aparato estará listo para realizar un ciclo de enjuague.
- Coloque un recipiente con una capacidad mínima de 16.9 fl oz / 500 ml debajo de la varilla de agua caliente/vapor (A5).
- Gire la perilla de vapor (A4) a la posición ☁/💧 (fig. 4).



- La luz indicadora de vapor (B2) parpadea y el aparato realiza un ciclo de enjuague. Deseche el agua después de la operación. Esto sirve para purgar el circuito de vapor antes de espumar o vaporizar la leche.
- Espere hasta que los indicadores luminosos Espresso (B3) y 2 x Espresso (B4) parpadeen, a continuación gire la perilla de vapor (A4) a la posición "☉".
- Vacíe el recipiente. El indicador luminoso de Preparación en frío (B1) permanece encendido fijo, mientras que los indicadores luminosos de Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) y Vapor (B2) parpadean.
- Coloque el portafiltro (A14) en el aparato alineando el asa del portafiltro con la posición INSERT "INSERTAR" y, a continuación, gire el asa hacia la derecha hasta que quede alineado en la posición CLOSE "CERRAR" (fig. 5).



- Coloque un recipiente debajo del portafiltro (A14).
- Cuando los indicadores luminosos Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) y Vapor (B2) dejen de parpadear y todos los indicadores luminosos del panel de control (excepto [B5]) permanezcan encendidos de forma fija, pulse el icono 2 x Espresso (B4). El aparato suministra agua desde el portafiltro. Repita esta operación 5 veces.
- Llene el depósito de agua con agua potable fresca. El aparato está listo para su uso.

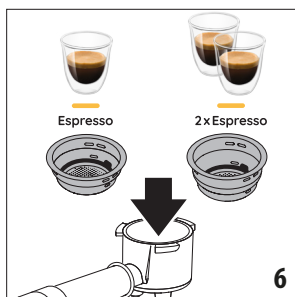
3. PREPARACIÓN DE ESPRESSO

Por favor observe: Cada tres días, vacíe el depósito de agua (A2), enjuáguelo a fondo y rellénelo con agua potable fresca.

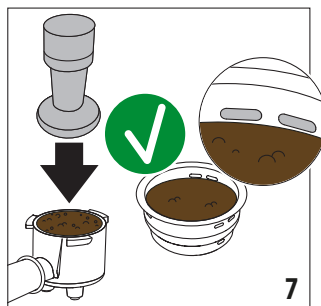
- Encienda el aparato presionando el interruptor de Encendido/Apagado (A6). Si el aparato está en modo de espera, pulse cualquiera de los iconos (B1, B2, B3 o B4) del panel de control.
- Cuando todos los indicadores luminosos del panel de control (excepto [B5]) permanezcan encendidos, el aparato estará listo para su uso.

Consejos del barista: Recomendamos calentar la taza/las tazas antes de preparar el espresso acoplando el portafiltro (A14) al aparato con el filtro de taza (A15 o A16) colocado pero sin añadir café en polvo, utilizando la misma taza/las mismas tazas que se utilizarán más tarde para preparar el espresso, pulse el botón Espresso (B3) y vierta agua caliente en la taza/las tazas para calentarla. Esto también enjuagará las boquillas de café y estabilizará la temperatura antes de la extracción.

- Coloque el filtro de 2 tazas (A15) o el filtro de 1 taza (A16) en el portafiltro (A14) (fig. 6).



- Antes de llenar el filtro con café molido, asegúrese de que no queden restos de café en el filtro de la última vez que preparó café. Llene el filtro seleccionado con café molido utilizando la cuchara (A9). Asegúrese de utilizar un molido fino, específico para café expreso.
- Golpee el portafiltro varias veces para distribuir el café uniformemente en el filtro.
- Presione firmemente con el compactador (A11). Asegúrese de que el café está en el nivel de dosis recomendado después de prensar el café (fig. 7).



Es posible que tenga que añadir un poco de café. Apisonar correctamente el café molido es esencial para obtener un buen expreso. Si presiona con demasiada firmeza, el café saldrá lentamente y será fuerte. Si presiona demasiado ligeramente, el café saldrá rápidamente y será débil.

- Retire el exceso de café del borde del portafiltro y coloque el portafiltro en la máquina (fig. 5).
- Coloque una o dos tazas en la bandeja de goteo (A8) debajo de las boquillas del portafiltro.
- Presione el icono Espresso (B3) o 2 x Espresso (B4). El aparato procede a preparar el café y la salida se detiene automáticamente. Mientras el aparato prepara el café, la salida puede interrumpirse en cualquier momento pulsando el icono de café pulsado anteriormente.
- Para retirar el portafiltro, gire la empuñadura de derecha a izquierda. Para evitar salpicaduras, nunca desenganche el portafiltro mientras está saliendo café por el aparato. Espere siempre unos segundos después de finalizar.

Por favor observe: La temperatura del agua se controla durante todo el proceso de preparación para garantizar su estabilidad durante el paso de extracción. El aparato dispone de 3 temperaturas de infusión.

La temperatura efectivamente utilizada depende normalmente de la variedad de granos y del tueste: Los granos de robusta requieren una temperatura más baja, y los de arábica una temperatura más alta. Lo mismo ocurre con los granos tostados oscuros, que requieren temperaturas más bajas, y con los granos tostados claros, que requieren temperaturas de infusión más altas, respectivamente (consulte el ajuste del menú para modificar la temperatura).

Al final del suministro, la luz indicadora del icono pulsado anteriormente parpadea durante 5 segundos. Para aumentar la cantidad de café en la taza, pulse durante 5 segundos el icono de café pulsado anteriormente durante el tiempo deseado.

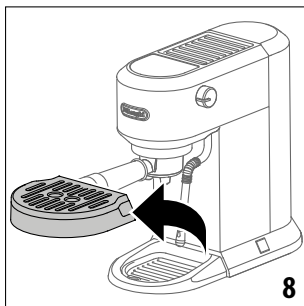
3.1 Cómo preparar café con cápsulas ESE

- Coloque el filtro para cápsulas de café (A17) (no incluido, disponible en delonghi.com para su compra) en el portafiltro (A14).
- Inserte la cápsula en el filtro, centrándola lo máximo posible. Siga rigurosamente las instrucciones que figuran en el envase de las cápsulas para colocar la cápsula correctamente en el filtro.

- Fije el portafiltro al aparato (fig. 5).
- Coloque la taza debajo de las boquillas del portafiltro.
- Presione el icono Espresso (B3).
- El aparato procede a preparar el café y el suministro se detiene automáticamente.
- Para retirar el portafiltro, gire la empuñadura de derecha a izquierda.

4. PREPARACIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS O A BASE DE PLANTAS

- Encienda el aparato presionando el interruptor de Encendido/Apagado (A6). Si el aparato está en modo de espera, pulse cualquiera de los iconos (B1, B2, B3 o B4) del panel de control.
- Cuando todos los indicadores luminosos del panel de control (excepto B5) permanezcan encendidos, el aparato estará listo para su uso.
- Para utilizar tazas o vasos altos, retire la bandeja recogegotas (A8) y coloque los vasos sobre la bandeja (fig. 8).



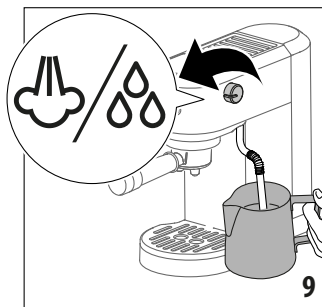
- Prepare el café espresso como se describe en las secciones anteriores, utilizando tazas suficientemente grandes.
- Llene una jarra (A13) con leche fresca fría o alternativas a la leche vegetal. La leche se triplicará en volumen. Para obtener una espuma más densa y homogénea, debe utilizar la leche a la temperatura del frigorífico (unos 41°F / 5°C).

Por favor observe: Es obligatorio utilizar leche fresca fría del refrigerador (39,2-42,8°F / 4-6°C). Coloque siempre la jarra en el refrigerador cuando no la utilice.

- Presione el icono Vapor (B2). El indicador luminoso Vapor parpadeará. Cuando la luz se queda fija, el aparato está listo para emitir vapor. Cuando el vapor esté listo, antes de espumar la leche, coloque un recipiente vacío debajo de la varilla de agua caliente/vapor (A5) y gire la perilla de vapor (A4) a la posición ☁/💧 durante unos segundos para eliminar el aire que pueda quedar en el circuito. Gire la perilla de vapor (A4) a la posición "○" y proceda.
- Coloque la jarra bajo la varilla de agua caliente/vapor (A5).
- Gire la perilla de vapor (A4) a la posición ☁/💧; el aparato procederá a preparar la espuma (fig. 9).

Por favor observe: No debe emitir vapor durante más de 60

segundos.



Por favor observe: Asegúrese de girar la perilla de vapor completamente.

Para espumar la leche, apoye la varilla de agua caliente/vapor sobre la superficie del líquido. Esto mezcla el aire con la leche y el vapor.	Mantenga la varilla de agua caliente/vapor en contacto con la superficie, teniendo cuidado de no dejar entrar demasiado aire y crear burbujas excesivamente grandes.	Sumerja la varilla de agua caliente/vapor por debajo de la superficie de la leche, esto crea un vórtice en el líquido.

- Una vez que la leche se haya calentado a la temperatura deseada (idealmente 140°F / 60°C) y se haya alcanzado la densidad de crema deseada, gire la perilla de vapor (A4) a la posición "○".
- Espere a que el vapor se detenga por completo antes de retirar la jarra de leche.
- Vierta la leche espumada en las tazas que contienen el café espresso preparado anteriormente. El capuchino está listo.

4.1 Limpieza de la varilla de agua caliente/vapor (A5)

- Espere a que la varilla de agua caliente/vapor se enfríe. Después de cada uso, elimine los restos de leche de la varilla de agua caliente/vapor con un paño suave y húmedo. Para una limpieza perfecta, recomendamos Eco Multi-Clean: asegura la higiene eliminando las proteínas y grasas de la leche y puede utilizarse para limpiar toda la máquina.
- Utilice un poco de vapor para una limpieza más profunda: gire la perilla de vapor (A4) a la posición ☁/💧 durante 5-10 segundos y luego ciérrela en la posición "○".
- Para mantener una mejor utilidad de la varilla de vapor, sugerimos utilizar la aguja de limpieza (A10) para abrir el

orificio de la boquilla (fig 12).

Consejos del barista: Se recomienda utilizar leche entera. El aspecto y la textura de la espuma dependen de la naturaleza de la leche de vaca o de la alternativa láctea vegetal utilizada.

Cantidad recomendada para cada cappuccino: 3.38/5 fl oz / 100/150 ml.

Después de espumar la leche, elimine las burbujas no deseadas agitando suavemente la jarra.

Por favor observe: Para preparar varios capuchinos, primero se deben preparar todos los cafés y solo al final se debe preparar la leche espumada para todos los capuchinos.

Para salir de la función de vapor, gire la perilla de vapor (A4) a la posición “○” y pulse cualquier otro icono; en este caso, los indicadores luminosos Espresso (B3) y 2 x Espresso (B4) parpadearán para indicar que la perilla de vapor debe cerrarse de nuevo (posición “○”).

5. PREPARACIÓN DE LA INFUSIÓN EN FRÍO

Tenga en cuenta: antes de preparar bebidas en frío, vacíe el depósito de agua (A2), enjuáguelo a fondo y rellénelo con agua potable fresca.

- Encienda el aparato presionando el interruptor de Encendido/Apagado (A6). Si el aparato está en modo de espera, pulse cualquiera de los iconos (B1, B2, B3 o B4) del panel de control.
- Para utilizar tazas o vasos altos, retire la bandeja de goteo (A8) y coloque el vaso en la bandeja.
- Añada unos pocos cubos de hielo en el vaso.
- Coloque el filtro para 2 tazas (A15) en el portafiltro (A14) (fig. 8) (se puede utilizar el filtro para 1 taza cambiando la longitud de la bebida).
- Rellene el filtro de tazas con café molido utilizando la cuchara (A9) (véase el párrafo "Preparación del espresso") y fije el portafiltro al aparato (fig. 5).
- Coloque el vaso debajo de las boquillas del portafiltro (fig. 10).



- Pulse Preparación en frío (B1) y espere hasta que la entrega se detenga automáticamente (aproximadamente 5 minutos).

- La Infusión en Frío está lista.

6. PROGRAMACIÓN DE LAS CANTIDADES DE CAFÉ EN LA TAZA

El aparato está configurado por defecto para suministrar automáticamente cantidades estándar. Para modificar estas cantidades, proceda como sigue:

- Pulse los iconos Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) o Infusión en frío (B1) y manténgalos pulsados durante al menos 10 segundos, hasta que el indicador luminoso relativo a la bebida seleccionada comience a parpadear, indicando que el aparato se encuentra en modo programación; el aparato emite una señal acústica (bip).
- La cafetera empieza a servir café.
- Una vez alcanzada la cantidad deseada, pulse de nuevo los iconos Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) o Infusión en frío (B1): la cantidad queda programada.

	Cantidad predeterminada	Cantidad programable
 Espresso	1.18 fl oz / 35 ml	desde $\approx$ 0.5 fl oz / 15 ml hasta $\approx$ 3.04 fl oz / 90 ml
 2 x Espresso	2.37 fl oz / 70 ml	desde $\approx$ 1 fl oz / 30 ml hasta $\approx$ 6.09 fl oz / 180 ml
 Cold Brew	5 fl oz / 150 ml	desde $\approx$ 2.71 fl oz / 80 ml hasta $\approx$ 6.09 fl oz / 180 ml

Para volver a las cantidades por defecto, consulte las instrucciones en la sección Valores por defecto.

7. PREPARAR AGUA CALIENTE

- Encienda el aparato presionando el interruptor de Encendido/Apagado (A6). Si el aparato está en modo de espera, pulse cualquiera de los iconos (B1, B2, B3 o B4) del panel de control.
- Cuando todos los indicadores luminosos del panel de control (excepto B5) permanezcan encendidos, el aparato estará listo para su uso.
- Para utilizar tazas o vasos altos, retire la bandeja recogegotas (A8) y coloque los vasos sobre la bandeja.
- Coloque el vaso debajo de la varilla de agua caliente/vapor (A5).
- Gire la perilla de vapor (A4) a la posición ☞/☞. El agua caliente se suministra desde la varilla de agua caliente/vapor.
- Para salir de la función de agua caliente, gire la perilla de vapor (A4) a la posición “○” o pulse cualquier otro icono; en este caso, los indicadores luminosos Espresso (B3) y 2 x Espresso (B4) parpadearán para indicar que la perilla de va-

por debe cerrarse de nuevo (posición “O”).
Por favor observe: Se aconseja un suministro de agua caliente durante 60 segundos como máximo.

8. AJUSTES DEL MENÚ

- Acceso al menú: para acceder al menú de ajustes, pulse los iconos Vapor (B2) y 2 x Espresso (B4) y manténgalos pulsados durante al menos 10 segundos, hasta que los indicadores luminosos Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) y Vapor (B2) empiecen a parpadear y el indicador luminoso Infusión en frío (B1) permanezca encendido fijo.
- Seleccione el ajuste que desea realizar:

Configuración correspondiente	Pulse aquí para seleccionar el ajuste	Pulse aquí para cambiar el ajuste
Temperatura de infusión	 Espresso	 2 x Espresso para seleccionar temperatura BAJA
		 Espresso para seleccionar MEDIA temperatura
		 Steam para seleccionar ALTA temperatura
Dureza del agua	 2 x Espresso	 2 x Espresso para seleccionar BAJA dureza
		 Espresso para seleccionar MEDIA dureza
		 Steam para seleccionar ALTA dureza
Auto-apagado	 Steam	 2 x Espresso para seleccionar 5 minutos
		 Espresso para seleccionar 90 minutos
		 Steam para seleccionar 3 horas

- Salir del menú: tras 15 segundos de inactividad, la máquina sale automáticamente del menú de ajustes y queda lista para su uso.

Por favor observe: La luz indicadora permanece encendida de forma fija para indicar el ajuste actual, la luz indicadora parpadea para indicar los ajustes disponibles.

8.1 Valores predeterminados

- Para entrar en el menú de ajustes, pulse los iconos Vapor (B2) y 2 x Espresso (B4) y manténgalos pulsados durante al menos 10 segundos.
- Presione el icono Infusión en frío (B1).
- Presione el icono 2 x Espresso (B4).
- Los indicadores luminosos Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) y Vapor (B2) empiezan a parpadear simultáneamente para confirmar que se han restablecido los ajustes originales.
- Cuando todos los indicadores luminosos del panel de control (excepto B5) permanezcan encendidos de forma fija, el aparato estará listo para su uso.

8.2 Estadísticas de usuario

- Para entrar en el menú de ajustes, pulse los iconos Vapor (B2) y 2 x Espresso (B4) y manténgalos pulsados durante al menos 10 segundos.
- Presione el icono Infusión en frío (B1).
- Presione el icono Espresso (B3).
- Todos los indicadores luminosos del panel de control (excepto B5) parpadean.
- Acceda a los datos estadísticos deseados pulsando uno de los cuatro iconos, tal y como se muestra en la siguiente tabla:

Iconos	Datos
 Espresso	Número total de Espresso (simples y dobles)
 2 x Espresso	Número total de ciclos de descalcificación
 Steam	Número total de ciclos de agua caliente/vapor
 Cold Brew	Número total de infusiones en frío

- Un indicador luminoso permanece encendido durante 5 segundos para indicar el número de operaciones según la tabla siguiente:

Indicador luminoso	Número de operaciones
 Steam	100-999
 Espresso	1000-2999
 2x Espresso	3000-5999
 Cold Brew	6000-10999
	>11000

8.3 Activación/desactivación de la señal acústica

- Para entrar en el menú de ajustes, pulse los iconos Vapor (B2) y 2 x Espresso (B4) y manténgalos pulsados durante al menos 10 segundos.
- Presione el icono Infusión en frío (B1).
- Presione el icono Vapor (B2).
- Pulse el icono Espresso (B3) para activar la señal acústica y el icono 2 x Espresso (B4) para desactivarla.

8.4 Medición de la dureza del agua

El  indicador luminoso (B5) se enciende para indicar la necesidad de descalcificación tras un periodo de funcionamiento predeterminado que depende del ajuste de la dureza del agua. El aparato también puede programarse en función de la dureza real del agua de la red local, en cuyo caso la descalcificación puede ser menos frecuente.

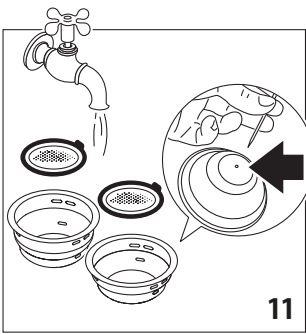
- Saque el papel indicador de la dureza del agua (A12)  de su envase.
- Sumergir el papel completamente en un vaso de agua durante un segundo.
- Retire el papel del agua y agítelo ligeramente. Al cabo de un minuto aproximadamente, se forman 1, 2, 3 o 4 cuadrados rojos, dependiendo de la dureza del agua:

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

9. LIMPIEZA

Importante: Durante la limpieza, nunca sumerja la cafetera en agua. Se trata de un aparato eléctrico. Antes de realizar el mantenimiento o la limpieza del aparato, apáguelo, desenchúfelo de la toma de corriente y deje que se enfríe. No utilice disolventes, detergentes abrasivos o alcohol para limpiar la cafetera.

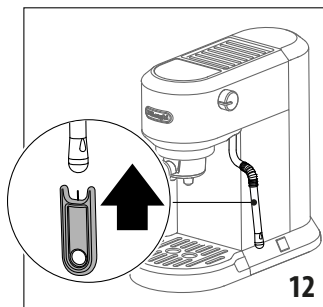
- Ninguno de los componentes o accesorios es seguro para el lavavajillas.
- No use objetos metálicos para eliminar incrustaciones o depósitos de café, ya que podrían rayar las superficies de metal o de plástico.
- Si la máquina no se utiliza durante más de una semana, antes de volver a utilizarla, se recomienda encarecidamente realizar un ciclo de enjuague.
- Las siguientes partes del aparato deben limpiarse y secarse con regularidad:
- **bandeja de goteo (A8):** La bandeja de goteo tiene un indicador de nivel (de color rojo) que muestra el nivel de agua contenida. Antes de que el indicador sobresalga de la rejilla de tazas , la bandeja de goteo (A8) debe vaciarse y limpiarse, de lo contrario el agua puede desbordar el borde y dañar el aparato, la superficie sobre la que se apoya o los alrededores.
Retire la bandeja de goteo, vacíe el agua y limpie la bandeja de goteo con un paño, seque y vuelva a montar la bandeja de goteo hasta que oiga un "clíc".
 - **filtro de tazas (A15), (A16):** Después de utilizar el aparato, enjuague siempre los filtros bajo abundante agua corriente. Extraiga el filtro perforado tirando de la lengüeta y enjuague los filtros bajo el grifo. Asegúrese de que los orificios no estén atascados. Cuando sea necesario o una vez al mes, limpie con una aguja (fig. 11). Seque con un paño. Vuelva a colocar el filtro perforado en su asiento y empujelo hasta el fondo.



- **unidad de infusión (A7):** Después de cada 200 cafés, enjuague la unidad de infusión vertiendo aproximadamente 16.9 fl oz / 0.5 l de agua de la unidad de infusión (pulse el icono 2 x Espresso sin utilizar café molido).
- **limpieza del depósito de agua (A2):** Limpie periódicamente (aproximadamente una vez a la semana) el depósito de agua (A2). También cada vez que sustituya el filtro del descalcificador (si está presente). Vacíe el depósito de agua y limpie con agua tibia (104-122°F / 40-50°C aprox.), limpiando si es necesario con un paño limpio y no abrasivo. Enjuague a fondo con agua corriente.

Llene el depósito de agua con agua potable fresca hasta el nivel MÁX y vuelva a colocarlo en la máquina.

- **varilla de agua caliente/vapor (A5):** Después de cada uso, elimine los restos de leche de la varilla de agua caliente/vapor con un paño suave y húmedo. Gire la perilla de vapor (A4) a la posición ☁/☪. El aparato suministra agua desde la varilla de agua caliente/vapor. Espere a que la varilla de agua caliente/vapor se enfríe y abra el orificio de la boquilla con la aguja de limpieza (A10) (fig. 12).



9.1 Apagado durante periodos prolongados (más de 3-4 días)

Si no va a utilizar la máquina durante un periodo de tiempo prolongado (por ejemplo, vacaciones, periodos de ausencia) vacíe y limpie la bandeja de goteo y el depósito de agua.

Por favor observe: Cuando vuelva a encender la máquina, limpie el depósito de agua como se ha descrito anteriormente (consulte la sección “limpieza del depósito de agua”).

Llene el depósito de agua y, antes de preparar cualquier tipo de bebida, ejecute 3 ciclos de enjuague: cada vez haga pasar un flujo corto de agua por la unidad de infusión (A7).

10. DESCALCIFICACIÓN

Antes de usar, lea las instrucciones y el etiquetado del paquete de descalcificador.

Es importante utilizar únicamente descalcificador De'Longhi (disponible para su compra en delonghi.com). El uso de un descalcificador inadecuado y/o la realización de una descalcificación incorrecta puede dar lugar a fallos que no están cubiertos por la garantía del fabricante.

El descalcificador podría dañar superficies delicadas. Si el producto se derrama accidentalmente, séquelo inmediatamente.

- Descalcifique el aparato cuando se encienda el indicador luminoso (B5). Duración del ciclo de descalcificación: aproximadamente 30 minutos.
- Retire y vacíe la bandeja de goteo (A8) y vuelva a colocarla en la máquina.
- Vacíe el depósito de agua (A2) (si está presente, retire el filtro ablandador de agua).

- Vierta el descalcificador en el depósito de agua. Añada agua hasta el nivel MÁX. Ahora vuelva a colocar el depósito de agua en el aparato.
- Asegúrese de que el portafiltro (A14) no está fijado y coloque un recipiente debajo de la unidad de infusión caliente (A7) y de la varilla de agua caliente/vapor (A5).
- Mantenga pulsador Los iconos Vapor (B2) y 2 x Espresso (B4) durante 10 segundos.
- Los indicadores luminosos Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) y Vapor (B2) parpadean.
- Presione el icono Infusión en frío (B1).
- Gire la perilla de vapor (A4) a la posición ☁/☪.
- Los indicadores luminosos (B5) y Vapor (B2) parpadean.
- El programa de descalcificación se inicia y el líquido descalcificador sale por la varilla de agua caliente/vapor (A5) y la unidad de infusión (A7). El programa de descalcificación elimina los depósitos calcáreos del interior del aparato realizando automáticamente una serie de enjuagues y pausas hasta que el depósito de agua se vacíe.

Por favor observe: Durante la descalcificación, para limpiar la unidad de infusión, cierre la perilla de vapor de vez en cuando para expulsar pequeñas cantidades de descalcificador por la salida de café.

- El suministro se detiene y los indicadores luminosos (B5) y Vapor (B2) dejan de parpadear; los indicadores luminosos (B5) e Infusión en frío (B2) permanecen encendidos de forma fija.
- Enjuague y llene el depósito de agua hasta el nivel MÁX con agua fresca y vacíe el recipiente utilizado para recoger la solución descalcificadora y vuelva a colocarlo vacío.
- Pulse el icono Infusión en frío (B1) para iniciar el ciclo de enjuague; los indicadores luminosos (B5) e Infusión en frío (B2) parpadean.
- Una vez finalizado el proceso de enjuague, la descalcificación se habrá completado y los indicadores luminosos Espresso (B3) y 2 x Espresso (B4) parpadearán para indicar que la perilla de vapor debe estar cerrada (posición “O”).
- Gire la perilla de vapor (A4) a la posición “O”.
- Cuando todos los indicadores luminosos del panel de control (excepto B5) permanezcan encendidos, el aparato estará listo para su uso.

Por favor observe: Durante el ciclo de enjuague para limpiar la unidad de infusión, cierre la perilla de vez en cuando para expulsar pequeñas cantidades de agua de la salida de café.

11. DATOS TÉCNICOS

Voltaje:	120 V ~ 60 Hz
Potencia absorbida:	1450 W
Capacidad máxima del depósito de agua:	37.1 fl oz (1.1 l)
Tamaño LxDxH:	5.8x12.9x12 pulgadas (149x330x305 mm)
Peso:	9.2 lb (4.2 kg)

12. EXPLICACIÓN DE LOS INDICADORES LUMINOSOS

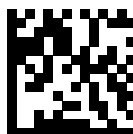
Luces indicadoras	Explicación	
Los indicadores luminosos Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) y Vapor (B2) parpadean.	El aparato se está calentando para preparar café.	
Todos los indicadores luminosos del panel de control (excepto B5 ) permanecen encendidos de manera fija.	El aparato está listo para preparar café.	
Los indicadores luminosos Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) y Vapor (B2) parpadean durante 3 segundos.	Llene el depósito de agua (A2) hasta el nivel MÁX.	
El indicador luminoso Vapor (B2) parpadea.	El aparato se está calentando para suministrar vapor	
El indicador luminoso Vapor (B2) permanece encendido fijo.	Si se ha pulsado previamente el icono Vapor (B2): el aparato está listo para suministrar vapor.	Coloque la jarra con leche fresca fría debajo de la varilla de agua caliente/vapor (A5), gire la perilla de vapor (A4) a la posición  /88; el aparato procede a preparar la espuma (véase Par.4 “Preparación de Bebidas Lácteas”).
	Si el icono Vapor (B2) no se ha pulsado previamente: aire en el circuito hidráulico.	Compruebe la posición del depósito de agua, la posición del filtro de agua y la presencia de agua. Compruebe si el café premolido es para cafeteras espresso o reduzca la dosis en el filtro. Coloque un recipiente debajo de la varilla de vapor. Gire la perilla de vapor (A4) a la posición  /88 y espere hasta que se detenga la entrega de la varilla del vapor (los indicadores luminosos Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) parpadean), luego cierre la perilla de vapor a la posición “○”.
Interruptor de encendido/apagado pulsado pero todos los leds apagados.	El aparato está en modo de espera; presione cualquier icono.	
Los indicadores luminosos Espresso (B3) y 2 x Espresso (B4) parpadean.	Gire la perilla de vapor (A4) a la posición “○” .	

13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
No es suministrado el café espresso.	No hay agua en el depósito de agua (A2).	Llene el depósito de agua.
	Obstrucción de los filtros de tazas (A15) o (A16).	Enjuague los filtros de tazas bajo el grifo; consulte "Limpieza del filtro de tazas".
	El depósito de agua (A2) no está bien colocado y las válvulas en la parte inferior no están abiertas.	Presione ligeramente el depósito para abrir las válvulas del fondo.
	Calcificación en el circuito de agua.	Descalcificar el aparato.
	El café premolido es demasiado fino.	Utilice solo café premolido para cafeteras espresso o reduzca la dosis.
El café espresso gotea por los bordes del portafiltro (A14) en lugar de por las boquillas.	El portafiltro se ha introducido mal o está sucio.	Coloque el portafiltro correctamente y gírelo firmemente hasta el final.
	La junta de la unidad de infusión ha perdido elasticidad o está sucia.	Limpie la junta de la unidad de infusión. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.
El portafiltro (A14) no se puede acoplar al aparato.	Se ha colocado demasiado café en el filtro.	Utilice la cuchara (A9) suministrada y asegúrese de utilizar el filtro correcto para el tipo de preparación.
La crema de café es demasiado ligera (sale demasiado rápido de la boquilla).	El café premolido no está prensado con suficiente firmeza.	Apisonar el café premolido más firmemente.
	No hay suficiente café premolido.	Aumente la cantidad de café premolido.
	El café premolido es demasiado grueso.	Utilice sólo café premolido para las cafeteras espresso.
	Se ha utilizado el tipo incorrecto de café premolido.	Asegúrese de utilizar café pre-molido fresco triturado para cafeteras espresso.
La crema de café es demasiado oscura (sale demasiado lentamente por las boquillas).	Hay demasiado café pre-molido en el filtro.	Reduzca la cantidad de café premolido.
	La unidad de preparación de café espresso (A7) está obstruida.	Limpie la unidad de infusión.
	Los filtros de tazas (A15) o (A16) están obstruidos.	Limpie el filtro de taza.
	El café premolido es demasiado fino.	Utilice sólo café premolido para las cafeteras espresso.
Después de suministrar el café, el filtro permanece unido a la unidad de infusión.		Introduzca el portafiltro (A14) de nuevo, suministre café, luego retire el portafiltro.
El aparato no prepara ninguna bebida y los indicadores luminosos Espresso (B3), 2xEspresso (B4) y Vapor (B2) parpadean durante algunos segundos.	No hay agua en el depósito de agua (A2).	Llene el depósito con agua.
	El depósito de agua (A2) no está bien colocado y las válvulas en la parte inferior no están abiertas.	Presione ligeramente el depósito para abrir las válvulas del fondo.
Todos los indicadores luminosos del panel de control (excepto B5 ) parpadean.	Alarma de sobret temperatura.	Desconecte inmediatamente el aparato y póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente autorizado.
No se forma la espuma de la leche durante la preparación del cappuccino.	La leche no está suficientemente fría.	Siempre use leche a temperatura de refrigerador.
	El procedimiento de vaporización podría ser incorrecto.	Revise el párrafo "elaboración de la bebida láctea".
	Varilla de agua caliente/vapor sucia.	Limpie la varilla de agua caliente/vapor (A5).
El indicador luminoso  (B5) se enciende.	Es necesario descalcificar.	Realizar la descalcificación.

Register Now

www.delonghi.photo



www.delonghi.com