EM450

COFFEE MAKER
CAFETIÈRE À ESPRESSO
CAFETERA

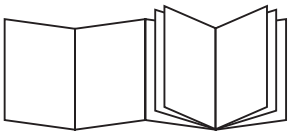


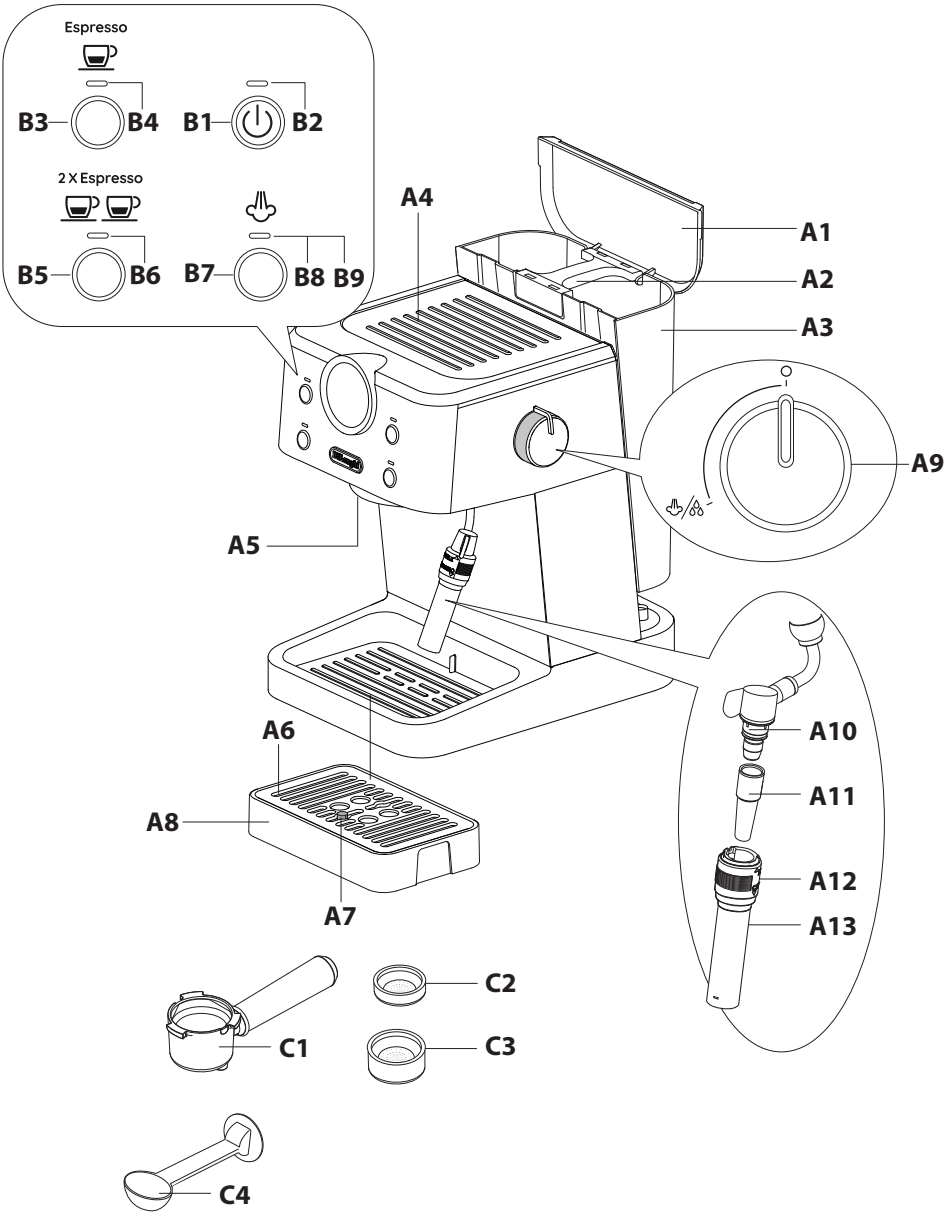
DēLonghi

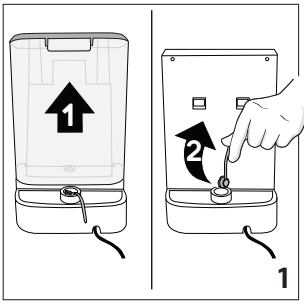
EN pag. 6

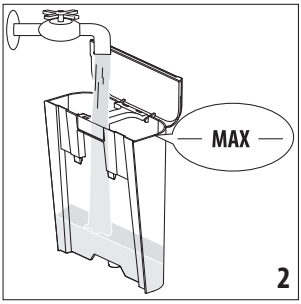
FR page 16

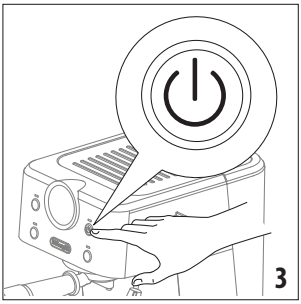
ES pág. 27

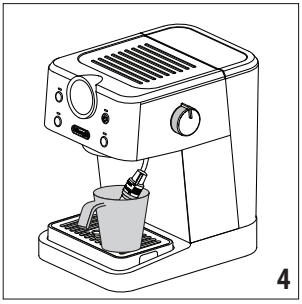


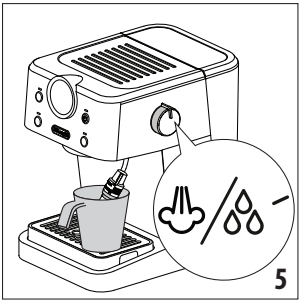

Espresso
B3
B4
B1
B2
2 X Espresso
B5
B6
B7
B8
B9
A4
A1
A2
A3
A9
A5
A6
A10
A11
A8
A12
A13
A7
C2
C1
C3
C4

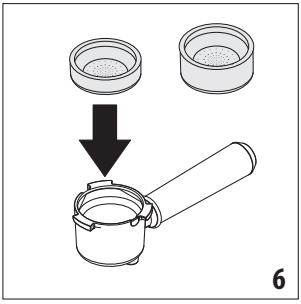

1
2
1

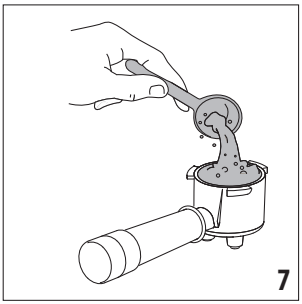

MAX
2

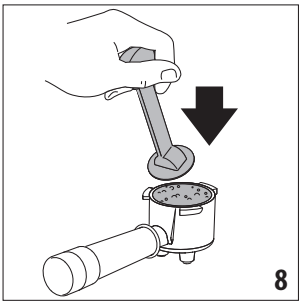

3

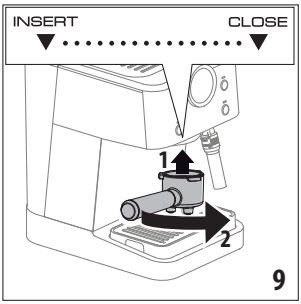

4

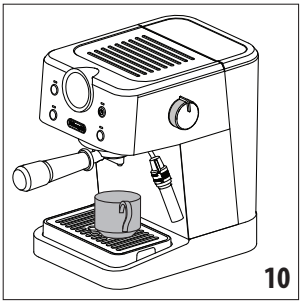

5

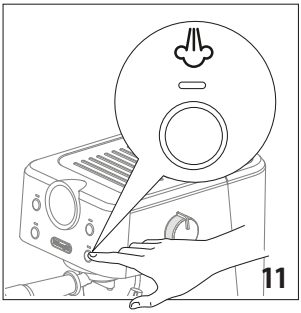

6

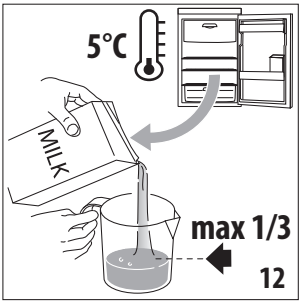

7

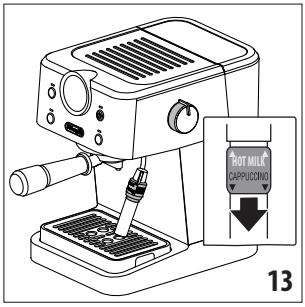

8

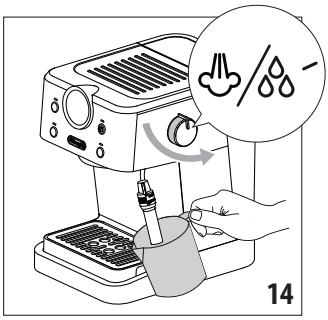

INSERT
CLOSE
1
2
9

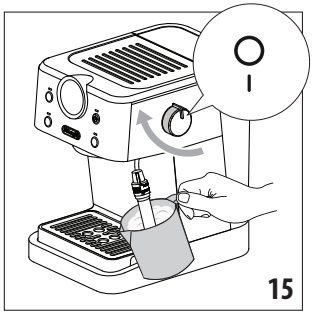

10

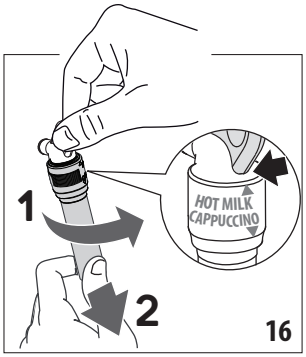

11

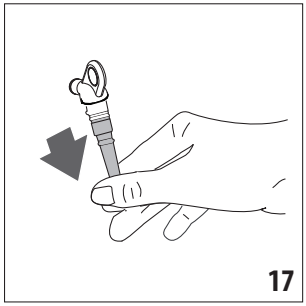

5°C
MILK
max 1/3
12

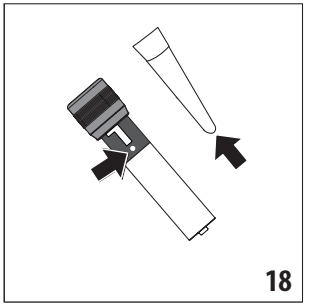

HOT MILK
CAPPUCCINO
13

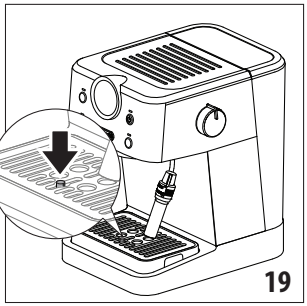

14

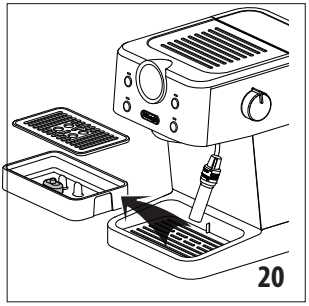

15

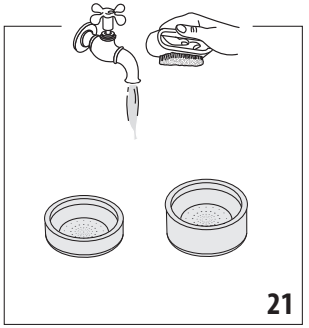

1
2
HOT MILK
CAPPUCCINO
16

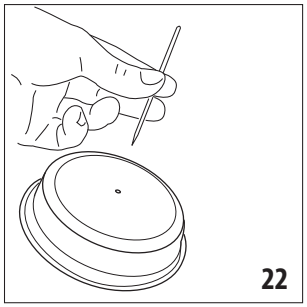

17


18


19


20


21


22

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
- To protect against fire, electrical shock and personal injury, do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before fitting or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- 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 or spare parts not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electrical shock or personal injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
- Plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- Do not use the 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.
- 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 exterior of the unit or the cover. Don't attempt to repair or modify the machine, doing so will void the warranty. Repair should be done by authorized service personnel only!

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SHORT CORD INSTRUCTIONS

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

1. SAFETY WARNINGS

Danger! *Failure to observe the warning may result in life threatening injury by electric shock.*

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

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

Important: *Failure to observe the warning could result in injury or damage to the appliance.*

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

Danger of burns! *Failure to observe the warning could result in scalds or burns.*

This appliance produces hot water and steam may form while it is in operation.

Avoid contact with splashes of water or hot steam.

1.1 Designated use and restrictions

This appliance is designed and made to prepare coffee or hot water and to heat milk using steam.

Use drinking water only to fill the tank as described in the Instruction for Use.

Never use the hot water/steam spout (A12) with beverages other than milk.

Any other use is considered improper and thus dangerous. The manufacturer is not liable for damage deriving from improper use of the appliance.

1.2 Instruction for Use

Read this Instruction for Use carefully before using the appliance. Failure to follow this Instruction for Use may result in burns or damage to the appliance.

The manufacturer is not liable for damage deriving from failure to respect this Instruction for Use.

Please note:

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

1.3 Checking the appliance

After removing the packaging, make sure the product is complete and undamaged and that all accessories are present. Do not use the appliance if it is visibly damaged. Contact De'Longhi Customer Services.

2. TECHNICAL DATA

Mains voltage:	120V~60Hz
Absorbed power:	1350 W
Pressure:	15 bar
Water tank capacity:	57.48 fl oz/ 1,7 l
Size WxDxH	8.89x11,14x12 inch / 226x283x310 mm
Weight	9 lbs /4.1 kg



None of the components or accessories is dishwasher safe.

Before using the appliance, always read the safety warnings.

3. DESCRIPTION

3.1 Description of appliance - A

A1. Water tank lid
A2. Water tank handle
A3. Water tank
A4. Cup holder tray
A5. Coffee spouts
A6. Drip tray grid
A7. Water level indicator in drip tray
A8. Drip tray
A9. Hot water/steam dial
A10. Hot water/steam dispenser
A11. Hot water/steam nozzle
A12. Frother dial
A13. Hot water/steam wand

3.2 Description of control panel - B

B1. Main switch (ON/STAND-BY)
B2. "ON" light (white)
B3. 1 cup button
B4. "1 cup" light (white)
B5. 2 cup button
B6. "2 cup" light (white)
B7. Steam button
B8. "Steam" light (white)
B9. "Descale light" (orange)

3.3 Description of accessories - C

C1. Portafilter
C2. 1-cup filter
C3. 2-cup filter
C4. Scoop/Tamper

Please note: to identify your model, see the nameplate located on the bottom of the appliance.

4. PREPARING THE APPLIANCE

Wash all accessories with warm water, then proceed as follows:

1. Extract the water tank (A3) and remove the **red cap** on the base of the tank (fig. 1) and fill it with fresh clean water, taking care not to exceed the MAX level (fig. 2).
2. Reinsert the tank, pressing lightly to open the valves located on the bottom of the tank itself and paying attention it's correctly positioned (water tank adhering to the appliance).

Important: *Never operate the appliance without water in the tank or without the tank.*

5. SETTING UP THE APPLIANCE

When used for the first time, the internal circuits of the appliance must be rinsed as follows:

1. Plug into the mains socket. The appliance runs a self-diagnosis cycle, indicated by the sequential flashing of all the lights , , , .
2. Press the main switch (B1) (fig. 3).
3. The lights and flash, indicating that the appliance is heating up: when the lights are steadily lit, the appliance is ready.
4. Attach the portafilter to the appliance with the filter inserted; align the portafilter handle with "INSERT", then rotate to the right until the handle is aligned with "CLOSE" (fig. 9).
5. Place a container with a capacity of at least 0,5 liter under the coffee spout (A5).
6. Press the button . Repeat this procedure 3 times.
7. Empty the container and place it under the hot water/steam dispenser (fig.4).
8. Turn the steam dial (A9) to position (fig. 5) and dispense hot water: the appliance automatically stops dispensing and the lights , and flash. Turn the knob back to position "○".

The appliance is ready for use.

Please note: *It is normal for there to be water in the space under the tank. This should therefore be dried regularly with a clean sponge.*

6. MAKING COFFEE

1. Place the ground coffee filter (C2) or (C3) in the portafilter (C1) (fig. 6).
2. Fill the filter with ground coffee (fig. 7). Make sure to use finely ground coffee specifically for espresso (1 scoop for 1 cup, 2 scoop for 2 cups).
3. Distribute the ground coffee evenly and press down gently with the tamper (C4) (fig. 8).
4. Remove any excess coffee from the rim of the portafilter and attach it to the appliance (fig. 9).
5. Place the cup or cups under the portafilter spouts (C1).
6. Make sure the lights corresponding to the coffee buttons are on, then press the coffee button (B3) or (B5).
7. The appliance proceeds to make the coffee and delivery stops automatically.
8. To remove the portafilter, turn the handle from right to left.

Please note:

- For correct operation, before filling with ground coffee, check that the filter has no coffee powder residue from the previous brew.

- While the appliance is making coffee, delivery can be interrupted at any moment by pressing the coffee button pressed previously.
- At the end of delivery (within 3 seconds), to increase the amount of coffee in the cup, press and hold the coffee button pressed previously. Delivery stops when the button is released (maximum 10 seconds).
- To avoid splashes, never remove the portafilter while the appliance is delivering coffee. Always wait for a few seconds after delivery.

6.1 Pressing the coffee:

Correct tamping of the ground coffee is essential to obtain a good espresso.

- If you press too firmly, the coffee will be delivered slowly and the taste will be more intense.
- If you press too lightly, the coffee will be delivered quickly and the flavor will be very light.

6.2 Tips for a hotter coffee

- Before making the coffee, warm the cups by rinsing them with a little hot water.
- Attach the portafilter (C1) with the filter (C2) or (C3) to the appliance, **but without adding coffee.** Using the same cup as will later be used to make the coffee, press the 1 cup or 2 cups button and deliver hot water into the cup to heat it.
- Stand the cups you will be using on the cup holder tray (A4) which becomes hot during operation.

Please note:

It is completely normal for the pressure gauge needle moving in the optimal zone during the brewing unit rinsing phase.

6.3 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:

1. Place one or two cups under the portafilter spouts (C1).
2. Press and hold the button you want to program (☕ or ☕☕) .
3. The coffee maker starts delivering coffee. After 5 seconds the programming mode starts and the coffee button will emits intermittent flashes.
4. Once the required quantity of coffee has been delivered into the cup, release the button, the light flashes three times. Delivery stops and the light flashes to indicate that the quantity has been saved correctly.

	Programmable quantity
☕	maximum 90 ml/ 3 oz
☕☕	maximum 160 ml/ 5.4 oz

Please note: The programmed quantity could change with different type of coffees.

7. HOW TO MAKE CAPPUCCINO

1. Prepare the espresso coffee as described in section 6. MAKING COFFEE, using sufficiently large cups.
2. Press button (fig. 11): the light flashes;
3. In the meantime, fill a container with about 100 ml of milk/ 3,4 oz for one cappuccino (fig.12). For more than one cappuccino, repeat the following operations. For dense and consistent froth, skim or semi-skimmed refrigerated milk (about 5° C) should be used. When choosing the size of the container, consider that the milk will increase in volume approximatively two fold.
4. Check that the frother dial (A12) is set to "CAPPUCCINO" (fig. 13);
5. Wait for the button to light up steadily, indicating that the heating element has reached the ideal temperature to produce steam.
6. Place an empty container under the frother and open the dial for a few seconds to purge any water in the circuit. Close the dial again.
7. Place the container with the milk under the frother.
8. Immerse the frother in the milk container, taking care never to immerse the black-coloured ring (fig. 14). Turn the dial to position . The frother dispenses steam and air that will texture the milk into foam and increases its volume. To increase texturing, immerse the frother into the milk and move the container slowly in circular motions, from the bottom up.
9. When the temperature (ideally 60°C) and desired texture have been reached, stop the steam supply by turning the steam dial to position "○" (fig. 15).
10. Pour the frothed milk into the cups containing the espresso coffee prepared previously. The cappuccino is ready: add sugar to taste and, if desired, sprinkle some cocoa powder over the froth.
11. To exit the steam function, press any of the buttons.

Please note:

- to prepare more than one cappuccino, make all the coffees first, then prepare the frothed milk for all the cappuccinos at the end;

You should not deliver steam for more than 120 seconds.

7.1 Preparing hot milk

To prepare hot, unfrothed milk, follow the instructions listed in 7. HOW TO MAKE CAPPUCCINO, making sure the frother dial (A12) is positioned upwards, set to "HOT MILK".

7.2 Cleaning the frother after each use

Important:

For hygiene reasons, the frother should be cleaned after each use.

Proceed as follows:

1. Release any trapped steam for a few seconds (points 2, 5 and 6 above), rotating the steam dial. This procedure will drain any milk trapped inside the frother. Turn off the appliance pressing on the ON/OFF button (B1).
2. Wait a few minutes for the frother to cool: with one hand, hold the frother wand still and with the other, release the frother itself by twisting it counter-clockwise, then pull it downwards (fig. 16).
3. Remove the rubber steam nozzle from the wand, pulling it downwards (fig. 17).
4. Push the ring upwards and check that the holes indicated by the arrow in fig. 18 are not blocked. If necessary, clean with the help of a pin;
5. Re-fit the nozzle, moving the ring downwards, then reinsert the frother on the nozzle, turning and pushing it upwards until it clicks in.

7.3 Cooling cycle

If after using the steam function you want to go back to coffee, press any of the buttons: the three / and lights flash simultaneously, indicating that the heating element needs to cool down to reach the correct espresso temperature, proceed as follows:

- Make sure to have water in the water tank and place a container under the Hot water/steam dispenser (A10);
- open the steam dial to dispense steam and hot water, when the heating element has cooled, dispensing stops, the lights / and flash quickly, then close the steam dial. The appliance is now ready for use.

8. HOT WATER

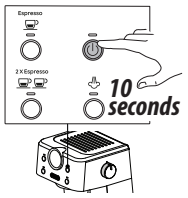
1. Place a container under the hot water/steam dispenser (A10).
2. Wait for the coffee lights and to turn on.
3. Turn the steam (A9) dial to . Hot water will come out of the hot water/steam dispenser.
4. The light and will blink during the hot water erogation.
5. To stop the flow of hot water, turn the dial to "○".

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

9. SETTINGS MENU

1. Access the menu:

Press and hold the button at least 10 seconds until the light flashes.



2. Auto-off

Corresponding setting	Press to select the setting	Press to change the setting	LED reference
Auto-off	Press and hold the button at least 1 second	Press at least 1 sec. to select **9 minutes**	
		Press at least 1 sec. to select **30 minutes**	
	The machine shows the preset values	Press at least 1 sec. to select **3 hours**	

Once selection set the light flashes 5 times to indicate that the selections as taken place and the machine is ready to use.

Please note:

- The light corresponding to the changed setting flashes quickly to confirm the change.
- After 1 minute of inactivity, the machine automatically exits the settings menu and is ready for use.

10. DEFAULT COFFEE QUANTITY (RESET)

This resets the machine to the default values.

Proceed as follows:

- To reset the single coffee press ☕ and 👆 buttons for 5 seconds, the lights will flash for three times.
- To reset the double coffee press ☕☕ and 👆 buttons for 5 seconds, the lights will flash for three times.

The appliance is now ready for use.

11. CLEANING THE MACHINE

The following parts of the machine must be cleaned regularly:

- drip tray (A8)
- coffee filters (C2), (C3);
- coffee spout (A5);
- water tank (A3);
- the hot water/steam dispenser as indicated in chapter "7.2 Cleaning the frother after each use";

Important!

- None of the components or accessories is dishwasher safe.
- Do not use solvents, abrasive detergents or alcohol to clean the coffee machine.
- Do not use metal objects to remove encrustations or coffee deposits as they could scratch metal or plastic surfaces.
- If the appliance is not used for more than a week, before using it again, we recommend performing a rinse cycle as described in chapter "5. Setting up the appliance".

Danger!

- Never immerse the coffee maker in water when cleaning: it is an electrical appliance.
- Before commencing any cleaning operation on the outside of the machine, turn it off, unplug it from the mains socket and wait for it to cool down.

11.1 Cleaning the drip tray

Important!

The drip tray is fitted with a level indicator (red) showing the level of water it contains.

Before the indicator starts to protrude from the cup tray (fig. 19), the tray must be emptied and cleaned, otherwise the water may spill over the edge and damage the appliance, the support surface or the surrounding area.

1. Remove the tray (A8) (fig. 20).
2. Remove the drip tray grid (A6), eliminate the water and clean the tray with a cloth, then reassemble the drip tray. Put the drip tray back in place.

11.2 Cleaning the coffee filters

The coffee filters are designed to achieve the best possible coffee froth. To keep them efficient, they must always be kept clean and free of any coffee residue.

- After each use, rinse the filter under plenty of running water (fig. 21).
- Check that the hole on the back of the filter (see fig. 22) is free of any residue.

If the filter is still dirty, or in any case at least once a month, clean the coffee filters as follows:

1. Rinse the filters under running water (fig. 21).
2. Make sure the holes are not blocked. If necessary, clean with a pin (fig. 22).
3. Wipe dry with a cloth.

11.3 Cleaning the coffee spouts

After every 200 coffees, rinse by delivering about 0.5 litres of water from the spouts (press the coffee button without using ground coffee).

11.4 Other cleaning operations

1. Do not use solvents or abrasive detergents to clean the coffee maker. Use a soft damp cloth only.
2. Clean the portafilter cup.

11.5 Cleaning the water tank

Periodically (about once a month) clean the water tank (A3).

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

Please note:

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

12. DESCALING

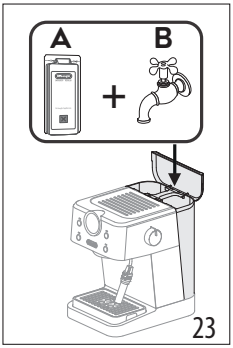
When the orange 👆 light ON, run a descaling cycle.

Important!

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

To descale	
Descaler	ECODECALK www.delonghi.com
Container	Capacity 1 L
Time	~25min

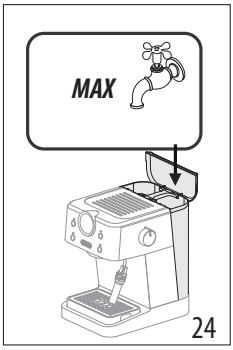
1. Check that the portafilter is not attached and place a 1 liter capacity container under the hot water dispenser and under the coffee spouts.
2. Pour the descaler solution into the tank (level A), diluting the supplied descaler with water (level B) (fig.23).



3. Press ☕☕ button, the descaler solution will be delivered throught the coffee spouts. Once the erogation stops from the coffee spouts open the steam dial and keep it open till erogation stops.
4. Wait two minutes before repeating point 3 till water in the tank runs out.

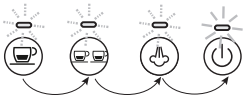
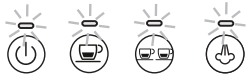
You now need to rinse the appliance.

5. Empty the container used to collect the descaler solution and reposition it under the spouts.
6. The machine is ready for rinsing with fresh, potable water. Extract the water tank, empty and rinse it under running water, fill it with fresh water (fig. 24) and put it back in the appliance.
7. Repeat point 3 till water in the tank runs out.



To reset descaling light (orange light), press the button for 10 seconds, first the orange light then the white light will flashes to indicate that the descaling alarm is resetted.
Before making coffee please clean the machine throughtly, the drip tray and the hot water/steam dispenser.

13. EXPLANATION OF INDICATOR LIGHTS

Lights	Meaning	Solution
	The appliance is plug into the mains socket	The appliance performs a self-diagnosis cycle, indicated by sequential flashing of the lights
	The ON/OFF (B1) button is turned on	Flashing lights: the appliance is heating up Lights on steadily: the appliance is ready
	Steam dial open	Close the steam dial
	Cooling cycle required	See "7.3 Cooling cycle"
	The steam function is required	Flashing light: the appliance is heating up to deliver steam Light on steadily: the appliance is ready to deliver steam
	Steam orange light on, descaling process is necessary	Descale the appliance (see paragraph 12)

14. TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
Espresso coffee is not delivered any more	No water in the tank	Fill the tank
	The holes in the portafilter are blocked	Clean the portafilter spout holes
	The filter is blocked	Clean as described in section "11.2 Cleaning the coffee filters"
	The tank has been inserted incorrectly and the valves on the bottom are not open	Press the tank down lightly to open the valves on the bottom
	Limescale in the water circuit	Descale as described in section "12. Descaling"
The espresso coffee drips from the edges of the portafilter rather than the holes	The portafilter has been inserted incorrectly or is dirty	Attach the portafilter correctly and rotate firmly as far as it will go, if dirty, follow par. 11.2 and 11.3
	The seal of the coffee spout has lost flexibility or is dirty	Have the seal of the coffee spout replaced by Customer Services
	The holes in the portafilter spouts are blocked	Clean the portafilter spout holes
	The filter is blocked	Clean as described in section "11.2 Cleaning the coffee filters"
The portafilter cannot be attached to the appliance	Too much coffee has been placed in the filter	Use the measure supplied and make sure you are using the correct filter for the type of preparation
The espresso crema is too light	The pre-ground coffee is not tamped down 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	Change the type of pre-ground coffee
The espresso crema is too dark	The pre-ground coffee is tamped down too firmly	Tamp the coffee down less firmly
	The quantity of ground coffee is too high	Reduce the quantity of ground coffee
	The coffee spouts is blocked	Clean as described in section "11.3 Cleaning the coffee spouts"
	The filter is blocked	Clean as described in section "11.2 Cleaning the coffee filters"
	The pre-ground coffee is too fine	Use only pre-ground coffee for espresso coffee makers
	The ground coffee is too fine	Use pre-ground coffee for espresso coffee makers only
	Limescale in the water circuit	Descale as described in section "12. Descaling"

→

Problem	Cause	Solution
After delivering coffee, the filter remains attached to the coffee spouts		Insert the portafilter again, deliver coffee, then remove the portafilter
No milk froth is formed when making cappuccino	The dial is set to "HOT MILK"	Move the dial to "CAPPUCCINO"
	Milk not cold enough	Always use milk at refrigerator temperature
	Steam wand dirty	Clean the cappuccino maker as described in section "7.2 Cleaning the frother after each use"
	Limescale in the water circuit	Descale as described in section "12. Descaling"
The machine does not function and all the lights flash		Disconnect the machine immediately and contact authorised Customer Services
The pressure gauge needle is positioned in the gray dotted area	It is completely normal for the pressure gauge needle to be positioned in the grey dotted area during the heating phases, water/steam delivery, brew unit rinsing and coffee pre-infusion	
The pressure gauge needle is positioned in the red dotted area	There is too much pressure inside the machine	Disconnect the appliance from the mains and turn the steam dial (A9) to in order to discharge pressure, afterwords, slowly remove the portafilter and let it cool down with fresh water before cleaning the portafilter spouts holes.
After brewing the pressure gauge needle sticks on the last two ticks	The residual pressure inside the brewing unit extends the time needed for the gauge needle to drop completely	The needle will return to 0 position once all the pressure will be released, but it is safe to brew coffees without compromising the quality before pressure release

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les pièces chaudes. Utilisez les poignées.
- 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.
- Veillez à une surveillance étroite étant indispensable lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de la nettoyer. Laissez refroidir avant de monter ou de démonter des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil ayant une fiche ou un cordon endommagé, ou après un dysfonctionnement ou un dommage quelconque de l'appareil. Pour inspection, réparations ou réglages, retournez l'appareil au centre de Service agréé le plus proche.
- L'utilisation d'accessoires ou de pièces de rechange non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer sur un brûleur à gaz chaud ou sur une plaque électrique, ou dans un four chaud, ni à proximité de ces derniers.
- Branchez le cordon à la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettre toute commande sur « off », puis débrancher la fiche de la prise murale.
- 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 un 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 très chaude après l'utilisation et l'extérieur de l'appareil peut retenir la chaleur pendant plusieurs minutes, selon l'utilisation.
- Nettoyer soigneusement tous les composants, en particulier les pièces qui sont entrées en contact avec le lait.

- IMPORTANT : pour éviter d'endommager l'appareil, ne pas le laver 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.
- La machine à café 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;

ATTENTION : Pour réduire le risque d'incendie ou d'électrocution, ne pas retirer le boîtier extérieur de la machine ou son carter. N'essayez pas de réparer ou de modifier la machine car cela pourrait entraîner l'annulation de la garantie. Les réparations doivent être effectuées uniquement par le personnel de service autorisé !

CONSERVER CE MODE D'EMPLOI

CE PRODUIT EST RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE

INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT

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

1. MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ

Danger ! *Le non-respect de cette mise en garde de sécurité peut entraîner des blessures mortelles par choc électrique.*
Comme il s'agit d'un appareil électrique, il peut provoquer un choc électrique.
Vous devez donc respecter ces mises en garde de sécurité :

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

Important : *Le non-respect de cette mise en garde de sécurité peut entraîner des blessures ou des dommages à l'appareil.*
Conservez tous les emballages (sacs en plastique, mousse de polystyrène) hors de portée des enfants.

Danger de brûlures ! *Le non-respect de cette mise en garde de sécurité peut entraîner des échaudures ou des brûlures.*
Cet appareil produit de l'eau chaude et de la vapeur peut se former lorsqu'il fonctionne.
Évitez tout contact avec les projections d'eau ou de vapeur chaude.

1.1 Utilisation prévue et restrictions

Cet appareil est conçu et fabriqué pour préparer du café ou de l'eau chaude et pour chauffer du lait à la vapeur.
N'utilisez que de l'eau potable pour remplir le réservoir, comme indiqué dans le mode d'emploi.
N'utilisez jamais la buse d'eau chaude/vapeur (A12) avec des boissons autres que le lait.

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

1.2 Notice

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

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

1.3 Vérification de l'appareil

Après avoir retiré l'emballage, assurez-vous que le produit est complet, qu'il n'est pas endommagé et que tous les accessoires sont présents. N'utilisez pas l'appareil s'il est visiblement endommagé. Contacter le service client De'Longhi.

2. DONNÉES TECHNIQUES

Tension de réseau :.....120 V~60 Hz
Puissance absorbée :.....1350W
Pression :.....15 bars
Capacité du réservoir d'eau :.....57,48fl oz- 1,7 l
Dimensions WxDxH 8.89x11,14x12 inch / 226x283x310 mm
Poids 9 .....lbs /4,1 kg



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

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

3. DESCRIPTION

3.1 Description de l'appareil - A

A1. Couvercle du réservoir d'eau
A2. Poignée du réservoir d'eau
A3. Réservoir d'eau
A4. Porte-tasses
A5. Buses à café
A6. Grille du bac d'égouttage
A7. Indicateur de niveau d'eau dans le bac d'égouttage (voyant)
A8. Bac d'égouttage
A9. Molette eau chaude/vapeur
A10. Distributeur d'eau chaude/vapeur
A11. Buse eau chaude/vapeur
A12. Molette du mousseur
A13. Buse eau chaude/vapeur

3.2 Description du panneau de commande - B

B1. Interrupteur principal (ON/STAND-BY)
B2. Voyant « ON » (blanc)
B3. Bouton 1 tasse
B4. Voyant « 1 tasse » (blanc)
B5. Bouton 2 tasses
B6. Voyant « 2 tasses » (blanc)
B7. Bouton de vapeur
B8. Voyant « Vapeur » (blanc)
B9. « Voyant détartrage » (orange)

3.3 Description des accessoires - C

C1. Porte-filtre
C2. Filtre à 1tasse
C3. Filtre à 2 tasses
C4. Cuillère doseuse/tasseur

Remarque: pour identifier votre modèle, reportez-vous à la plaquette d'identification apposée sous l'appareil.

4. PRÉPARER L'APPAREIL

Lavez tous les accessoires à l'eau chaude, puis procédez comme suit :

1. Extrayez le réservoir d'eau (A3) retirez le **bouchon rouge** situé à la base du réservoir (fig. 1) et remplissez-le d'eau fraîche et potable, en veillant à ne pas dépasser le niveau MAX (fig. 2).
2. Remettez le réservoir en place, en appuyant doucement pour ouvrir les vannes situées sur le fond du réservoir lui-même et en veillant à ce qu'il soit correctement positionné (réservoir d'eau adhérant à l'appareil).

Important : *N'utilisez jamais l'appareil sans eau dans le réservoir ou sans le réservoir lui-même.*

5. INSTALLATION DE L'APPAREIL

Lors de la première utilisation, veillez à rincer les circuits internes de l'appareil comme suit :

1. Branchez la fiche dans la prise de courant principale. L'appareil exécute un cycle d'auto-diagnostic, indiqué par le clignotement de tous les voyants , , , en séquence.
2. Appuyez sur l'interrupteur principal (B1) (fig. 3).
3. Les voyants et clignotent, indiquant que l'appareil est en train de chauffer : lorsque les voyants sont allumés mais ne clignotent plus, l'appareil est prêt pour le fonctionnement.
4. Fixez le porte-filtre à l'appareil en insérant le filtre ; alignez la poignée du porte-filtre sur « INSERT », puis tournez-la vers la droite jusqu'à ce qu'elle soit alignée sur « CLOSE » (fig. 9).
5. Placez un récipient d'une capacité d'au moins 0,5 litre sous la buse à café (A5).
6. Appuyez sur le bouton . Répétez cette procédure 3 fois de suite.
7. Videz le récipient et placez-le sous le distributeur d'eau chaude/vapeur (fig.4).
8. Tournez le bouton vapeur (A9) sur la position (fig. 5) et distribuez de l'eau chaude : l'appareil arrête automatiquement la distribution et les voyants , et clignotent. Replacez le bouton en position « ○ ».

L'appareil est prêt à fonctionner.

Remarque : *Il est normal qu'il y ait de l'eau dans l'espace situé sous le réservoir. Il faut donc le sécher régulièrement avec une éponge propre.*

6. PRÉPARATION DU CAFÉ

1. Placez le filtre à café moulu (C2) ou (C3) dans le porte-filtre (C1) (fig. 6).
2. Remplissez le filtre à café moulu (fig. 7). Assurez-vous d'utiliser du café finement moulu spécialement pour espresso (1 cuillère pour 1 tasse, 2 cuillères pour 2 tasses).
3. Répartissez uniformément le café moulu et appuyez légèrement avec le tasseur (C4) (fig. 8).
4. Retirez l'excédent de café du bord du porte-filtre et fixez-le à l'appareil (fig. 9).
5. Placez la ou les tasses sous les becs du porte-filtre (C1).
6. Assurez-vous que les voyants correspondant aux boutons de café sont allumés, avant d'appuyer sur le bouton de café. (B3) ou (B5).

7. L'appareil procède à la préparation du café et la distribution s'arrête automatiquement.
8. Pour retirer le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.

Remarque :

- Pour assurer le bon fonctionnement, avant de remplir de café moulu, vérifiez que le filtre ne contient pas de résidus de poudre de café issus de la préparation précédente.
- Pendant que la machine prépare le café, il est possible d'interrompre la distribution à tout moment en appuyant sur le bouton café précédemment enfoncé.
- À la fin de la distribution (dans les 3 secondes), pour augmenter la quantité de café dans la tasse, appuyer et maintenir enfoncé le bouton café précédemment enfoncé. La distribution s'arrête lorsque la touche est relâchée (maximum 10 secondes).
- Pour éviter les éclaboussures, ne retirez jamais le porte-filtre pendant la distribution du café. Attendez toujours quelques secondes après avoir préparé un café.

6.1 Presser le café :

Pour obtenir un bon espresso, il est essentiel de tasser correctement le café moulu.

- Si vous appuyez trop fermement, le café sera préparé lentement et son goût sera plus intense.
- Si vous appuyez trop doucement, le café sera préparé rapidement et son arôme sera très léger.

6.2 Conseils pour un café plus chaud

- Avant de préparer le café, réchauffez les tasses en les rinçant avec un peu d'eau chaude.
- Fixez le porte-filtre (C1) au filtre (C2) ou (C3) à l'appareil, **mais sans ajouter de café.** En utilisant la même tasse que vous allez utiliser plus tarde pour préparer le café, appuyez sur le bouton 1 tasse ou 2 tasses et versez-y de l'eau chaude pour la réchauffer.
- Mettez les tasses que vous allez utiliser sur le porte-tasses (A4) qui va se réchauffer en cours d'utilisation.

Remarque :

Il est tout à fait normal que l'aiguille du manomètre oscille dans la zone optimale pendant la phase de rinçage du groupe infuseur.

6.3 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:

1. Placez une ou deux tasses sous les becs du porte-filtre (C1).
2. Appuyez sur le bouton de programmation que vous souhaitez et maintenez-le enfoncé (☕ ou ☕☕) .
3. La cafetière commence à distribuer du café. Après 5 secondes, le mode de programmation démarre et le bouton café émet des clignotements intermittents.
4. Lorsque la quantité de café souhaitée a été versée dans la tasse, relâchez le bouton, le voyant clignote trois fois. La distribution s'arrête et le voyant clignote pour indiquer que la quantité a été enregistrée correctement.

	Quantité programmable
☕	maximum 3 oz / 90 ml
☕☕	maximum 5.4 oz / 160 ml

Remarque : La quantité programmée peur varier d'un type de café à l'autre.

7. COMMENT PRÉPARER UN CAPPUCCINO

1. Préparez le café espresso comme indiqué au point 6. PRÉPARATION DU CAFÉ, en utilisant des tasses suffisamment grandes.
2. Appuyez sur le bouton (fig. 11) : le voyant s'allume ;
3. Pendant ce temps, remplissez un récipient avec environ 3,4 oz/100 ml de lait pour un cappuccino (fig.12). Pour préparer plusieurs cappuccinos, répétez les opérations ci-après : Pour obtenir une mousse dense et consistante, il convient d'utiliser du lait réfrigéré écrémé ou demi-écrémé (environ 5° C). En choisissant la taille du récipient, n'oubliez pas que le volume du lait sera multiplié par deux environ.
4. Vérifiez que la molette du mousseur (A12) se trouve sur « CAPPUCCINO » (fig. 13) ;
5. Attendez que le bouton s'allume en continu, ce qui indique que l'élément chauffant a atteint la température idéale pour produire de la vapeur.
6. Placez un récipient vide sous la buse et ouvrez la molette pendant quelques secondes pour purger l'eau présente dans le circuit. Refermez la molette.
7. Placez le récipient contenant le lait sous le mousseur.
8. Plongez le mousseur dans le récipient contenant le lait, en veillant à ne jamais immerger l'anneau noir (fig. 14).. Tournez la molette à la position . Le mousseur envoie de la vapeur et de l'air qui vont texturer le lait en mousse et en augmenter le volume. Pour en augmenter la texture, plongez le mousseur dans le lait et déplacez

lentement le récipient par des mouvements circulaires, du bas vers le haut.

9. Lorsque la température (idéalement 60 °C) et la densité de crème souhaitées sont atteintes, arrêtez l'arrivée de la vapeur en tournant la molette vapeur sur la position « ○ » (fig. 15).
10. Versez le lait mousseux dans les tasses contenant l'espresso préparé précédemment. Le cappuccino est prêt : ajoutez du sucre à votre goût et, si vous le souhaitez, saupoudrez la mousse d'un peu de cacao en poudre.
11. Pour quitter la fonction vapeur, appuyez sur l'un des boutons.

Remarque :

- pour préparer plusieurs cappuccinos, commencez par préparer tous les cafés, puis passer à la préparation du lait mousseux pour tous les cappuccinos à la fin ;

Ne pas générer de vapeur pendant plus de 120 secondes.

7.1 Préparation du lait chaud

Pour préparer du lait chaud non moussé, suivez les instructions indiquées au point 7. COMMENT PRÉPARER UN CAPPUCCINO, en vous assurant que la molette de la buse (A12) est positionnée vers le haut et sur « LAIT CHAUD ».

7.2 Nettoyage de la buse après chaque utilisation

Important :

Pour des raisons d'hygiène, veuillez nettoyer la buse après chaque utilisation.

Procédez comme suit :

1. Libérez la vapeur piégée pendant quelques secondes (points 2, 5 et 6 ci-dessus), en tournant la molette de vapeur. Cette procédure permet d'évacuer le lait piégé dans le mousseur. Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton ON/OFF (B1).
2. Attendez quelques minutes que le mousseur refroidisse : d'une main, tenez la tige du mousseur immobile et de l'autre, débloquez le mousseur lui-même en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis tirez-le vers le bas (fig. 16).
3. Retirez la buse vapeur en caoutchouc de la buse en la tirant vers le bas (fig. 17).
4. Poussez l'anneau vers le haut en vous assurant que les trous indiqués par la flèche dans la fig. 18 ne sont pas obstrués. Le cas échéant, nettoyez avec une épingle ;
5. Replacez la buse en déplaçant l'anneau vers le bas, puis réinsérez le mousseur sur la buse en le tournant et en le poussant vers le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

7.3 Cycle de refroidissement

Si, après avoir utilisé la fonction vapeur, vous souhaitez revenir au café, il vous suffit d'appuyer sur l'un des boutons : les trois voyants ☕ / ☕☕ et ♨ clignotent simultanément, indiquant que l'élément chauffant doit refroidir ; pour atteindre la température appropriée de l'espresso, procédez comme suit :

- Assurez-vous d'avoir de l'eau dans le réservoir d'eau et placez un récipient sous le distributeur d'eau chaude/vapeur (A10);
- ouvrez la molette à vapeur pour obtenir de la vapeur et de l'eau chaude, lorsque l'élément chauffant a refroidi, la distribution s'arrête, les voyants ☕ / ☕☕ et ♨ clignotent rapidement, puis refermez la molette à vapeur. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

8. EAU CHAUDE

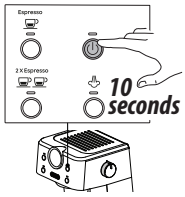
1. Placez un récipient sous le distributeur d'eau chaude/vapeur (A10).
2. Attendez que les voyants café ☕ et ☕☕ s'allument.
3. Tournez le bouton vapeur (A9) sur ♨/💧. De l'eau chaude sort du distributeur d'eau chaude/vapeur.
4. Les voyants ☕ et ☕☕ vont clignoter pendant la distribution de l'eau chaude.
5. Pour arrêter cette distribution, tournez la molette sur « ○ ».

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

9. MENU DES PARAMÈTRES DE PROGRAMMATION

1. Accès au menu:

Appuyez sur le bouton ⏻ et maintenez-le enfoncé pendant au moins 10 secondes jusqu'à ce que le voyant ⏻ clignote.



2. Arrêt automatique			
Paramétrage correspondant	**Appuyez pour sélectionner le paramètre**	**Appuyez pour modifier le paramètre**	**Référence LED**
Arrêt automatique	Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant au moins 1 seconde  L'appareil affiche les valeurs prédéfinies	Appuyez au moins 1 s. sur pour sélectionner **9 minutes**	
		Appuyez au moins 1 s. sur pour sélectionner **30 minutes**	
		Appuyez au moins 1 s. sur pour sélectionner **3 heures**	
Une fois la sélection terminée, le voyant clignote 5 fois pour indiquer que les sélections ont été effectuées et que la machine est prête à l'emploi.			

Remarque :

- Le voyant correspondant au paramètre modifié clignote rapidement pour confirmer le changement.
- Après 1 minute d'inactivité, la machine quitte automatiquement le menu des paramètres de programmation et est prête à l'emploi.

10. QUANTITÉ DE CAFÉ PAR DÉFAUT (RÉINITIALISATION)

Cette fonction permet de rétablir les valeurs par défaut de la machine.

Procédez comme suit:

- Pour réinitialiser l'appareil et revenir au café simple, appuyez sur les boutons et pendant 5 secondes, les voyants clignoteront trois fois.
- Pour réinitialiser et revenir au café double, appuyez sur et pendant 5 secondes, les voyants clignoteront trois fois de suite.

L'appareil est désormais prêt à l'emploi.

11. NETTOYAGE DE LA MACHINE

Les parties suivantes de l'appareil doivent être nettoyées régulièrement :

- bac d'égouttage (A8)
- les filtres à café (C2), (C3) ;
- buse à café (A5) ;
- réservoir d'eau (A3);
- le distributeur d'eau chaude/vapeur comme indiqué au chapitre «7.2 Nettoyage de la buse après chaque utilisation» ;

Important!

- Aucun des composants ou accessoires n'est compatible avec le lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de solvants, de détergents abrasifs ou d'alcool pour nettoyer la machine à café.
- N'utilisez pas d'objets métalliques pour enlever les incrustations ou les dépôts de café, car ils pourraient rayer les surfaces métalliques ou plastiques.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant plus d'une semaine, il est recommandé de lancer un cycle de rinçage comme décrit au chapitre «5. Installation de l'appareil».

Danger !

- N'immergez jamais la cafetière à espresso dans l'eau lors du nettoyage : il s'agit d'un appareil électrique.
- Avant d'entreprendre toute opération de nettoyage sur l'extérieur de la machine, éteignez-la, débranchez-la de la prise de courant et attendez qu'elle refroidisse.

11.1 Nettoyage du bac d'égouttage

Important !

Le bac d'égouttage est équipé d'un indicateur de niveau (rouge) indiquant le niveau de l'eau qu'il contient.

Avant que l'indicateur ne commence à dépasser le porte-tasse (fig. 19), veuillez vider et nettoyer ce dernier, pour éviter que l'eau ne déborde du bord en risquant d'endommager l'appareil, la surface d'appui ou la zone environnante.

1. Retirez le porte-tasse (A8) (fig. 20).
2. Retirez la grille du bas d'égouttage (A6)Retirez la grille du bac, éliminez l'eau et nettoyez le bac avec un chiffon avant de le remonter. Remettre le bac d'égouttage en place.

11.2 Nettoyage des filtres à café

Les filtres à café sont conçus pour obtenir la meilleure mousse de café possible. Pour qu'ils restent efficaces, ils doivent toujours être propres et exempts de tout résidu de café.

- Après chaque utilisation, rincez le filtre à l'eau courante (fig. 21).
- Vérifiez que le trou situé à l'arrière du filtre (voir fig. 22) ne présente aucun résidu.

Si le filtre est encore sale, ou en tout cas au moins une fois par mois, nettoyez les filtres à café comme suit :

1. Rincer les filtres sous l'eau courante (fig. 21).

2. Veillez à ce que les trous ne soient pas obstrués. Si nécessaire, nettoyez avec une aiguille (fig. 22).
3. Essuyez avec un chiffon.

11.3 Nettoyage des buses à café

Après 200 cafés, rincez en faisant couler environ 0,5 litre d'eau par les buses (appuyez sur le bouton café sans utiliser de café moulu).

11.4 Autres opérations de nettoyage

1. N'utilisez pas de solvants ni de détergents abrasifs pour nettoyer la machine à café. Utilisez uniquement un chiffon doux humide.
2. Nettoyer le porte-filtre.

11.5 Nettoyage du réservoir d'eau

Nettoyez périodiquement (environ une fois par mois) le réservoir d'eau (A3).

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

Remarque :

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

12. DÉTARTRAGE

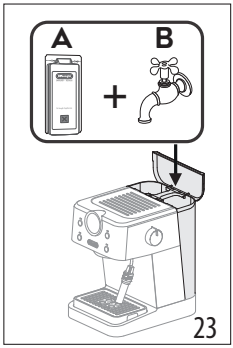
Lorsque le voyant orange s'allume (ON), lancez un cycle de détartrage.

Important !

- Avant d'utiliser le détartrant, lisez les instructions et l'étiquetage figurant sur l'emballage.
- Il est important d'utiliser uniquement le détartrant De' Longhi. L'utilisation d'un détartrant inapproprié et/ou une mauvaise exécution du détartrage peuvent entraîner des défauts non couverts par la garantie du fabricant.
- Le détartrant peut endommager les surfaces délicates. Si le produit est accidentellement renversé, essuyez-le immédiatement.

Pour détartrer	
Détartrant	ECODECALK www.delonghi.com
Conteneur	Capacité 1 L
Temps	~25min

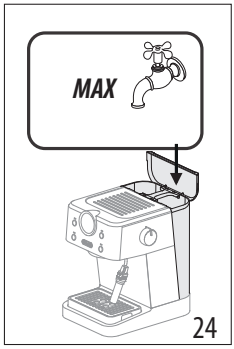
1. Vérifiez que le porte-filtre n'est pas fixé et placez un récipient de la capacité d'1 litre sous le distributeur d'eau chaude et sous les buses à café.
2. Versez la solution de détartrage dans le réservoir (niveau A), en diluant le détartrant fourni avec de l'eau (niveau B) (fig.23).



3. Appuyez sur le bouton, la solution de détartrage sera envoyée par les buses à café. Une fois que la distribution par les becs verseurs s'arrête, ouvrir le bouton de vapeur et le laisser ouvert jusqu'à la fin de la distribution.
4. Attendez deux minutes avant de répéter le point 3 jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau dans le réservoir.

A présent, veuillez rincer l'appareil.

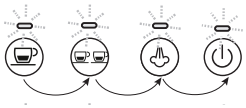
5. Videz le récipient utilisé pour recueillir la solution de détartrage et replacez-le sous les becs verseurs.
6. L'appareil est prêt à être rincé à l'eau fraîche et potable. Retirez le réservoir d'eau, videz-le et rincez-le à l'eau courante, remplissez-le d'eau fraîche (fig. 24) et remettez-le dans l'appareil.
7. Répétez le point 3 jusqu'à ce que l'eau du réservoir se vide.



Pour réinitialiser le voyant de détartrage (voyant orange), appuyez sur le bouton pendant 10 secondes, le voyant orange puis le voyant blanc se mettra à clignoter pour indiquer que l'alarme de détartrage est réinitialisée.

Avant de faire du café, nettoyez à fond la machine, le bac d'égouttage et le distributeur d'eau chaude / de vapeur.

13. EXPLICATION DES VOYANTS LUMINEUX

Voyants	Signification	Solution
	L'appareil est branché sur secteur	L'appareil effectue un cycle d'auto-diagnostic, indiqué par le clignotement des voyants
	Le bouton ON/OFF (B1) est activé	Voyants clignotants : l'appareil est en train de chauffer Voyants allumés sans clignoter : l'appareil est prêt.
	Bouton de vapeur ouvert	Fermez la molette à vapeur
	Cycle de refroidissement nécessaire	Voir « 7.3 Cycle de refroidissement »
	La fonction vapeur est requise	Voyant clignotant : l'appareil chauffe pour délivrer de la vapeur Voyant allumé sans clignoter : l'appareil est prêt à délivrer de la vapeur
	Voyant orange vapeur allumé : le processus de détartrage est nécessaire	Détartrez l'appareil (voir paragraphe 12).

14. DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
Le café espresso n'est plus distribué	Pas d'eau dans le réservoir	Remplir le réservoir
	Les trous dans le porte-filtre sont obstrués	Nettoyer les trous du bec du porte-filtre
	Le filtre est obstrué	Nettoyez comme indiqué dans la section «11.2 Nettoyage des filtres à café»
	Le réservoir n'a pas été mis en place correctement et les valves du fond ne sont pas ouvertes	Enfoncer légèrement le réservoir vers le bas pour ouvrir les valves du fond
	Calcaire dans le circuit d'eau	Effectuez un détartrage comme décrit dans la section «12. Détartrage»
Le café espresso s'égoutte par les bords du porte-filtre et non par les trous	Le porte-filtre n'a pas été mis en place correctement ou il est sale	Fixez correctement le porte-filtre et tournez-le fermement jusqu'à la butée, s'il est sale, consultez les par. 11.2 et 11.3
	Le joint du bec verseur pour le café a perdu de sa souplesse ou est sale	Faites remplacer le joint de distribution du café par le Service Clientèle
	Les trous des becs du porte-filtre sont obstrués	Nettoyer les trous du bec du porte-filtre
	Le filtre est obstrué	Nettoyez comme indiqué dans la section «11.2 Nettoyage des filtres à café»

→

Problème	Cause	Solution
Le porte-filtre ne peut être fixé à l'appareil	Trop de café a été mis dans le filtre	Utiliser la mesure fournie et s'assurer que l'on utiliser le bon filtre pour le type de préparation
La crème de l'espresso est trop légère	Le café pré-moulu n'est pas suffisamment tassé	Tassez le café moulu plus fermement
	Il n'y a pas assez de café moulu	Augmentez la quantité de café moulu
	Le café moulu est trop « gros »	N'utilisez que du café moulu prévu pour les machines à espresso
	Le mauvais type de café moulu a été utilisé	Changez de type de café moulu
La crème de l'espresso est trop foncée	Le café pré-moulu est trop tassé	Tassez le café moins fermement
	La quantité de café moulu est trop importante	Réduisez la quantité de café moulu
	L'écoulement du café est bloqué	Nettoyez comme indiqué dans la section «11.3 Nettoyage des buses à café»
	Le filtre est obstrué	Nettoyez comme indiqué dans la section «11.2 Nettoyage des filtres à café»
	Le café moulu est trop fin	N'utilisez que du café moulu prévu pour les machines à espresso
	Le café moulu est trop fin	Utilisez du café pré-moulu uniquement pour les cafetières à espresso
	Calcaire dans le circuit d'eau	Effectuer un détartrage comme décrit dans la section «12. Détartrage»
Après la distribution du café, le filtre reste attaché au bec verseur		Insérer à nouveau le porte-filtre, faire couler le café, puis retirer le porte-filtre
Aucune mousse de lait ne se forme pour la préparation du cappuccino	La molette est réglée sur « HOT MILK »	Déplacez la molette sur « CAPPUCCINO »
	Le lait n'est pas assez froid	Toujours utiliser du lait à température du réfrigérateur
	La buse vapeur est encrassée	Nettoyez la machine à cappuccino comme décrit à la section «7.2 Nettoyage de la buse après chaque utilisation»
	Calcaire dans le circuit d'eau	Effectuer un détartrage comme décrit dans la section «12. Détartrage»
La machine ne fonctionne pas et tous les voyants clignotent		Débranchez immédiatement la machine et contacter le Service clientèle agréé.
		→

Problème	Cause	Solution
L'aiguille du manomètre est positionnée dans la zone grise en pointillés	Il est tout à fait normal que l'aiguille du manomètre soit positionnée dans la zone grise en pointillés pendant les phases de chauffage, d'alimentation en eau / vapeur, de rinçage du groupe infuseur et de pré-infusion du café	
L'aiguille du manomètre est positionnée dans la zone pointillée rouge	Il y a trop de pression à l'intérieur de la machine	Débranchez l'appareil et tournez la molette à vapeur (A9) sur afin d'évacuer la pression, puis retirez lentement le porte-filtre et laissez-le refroidir avec de l'eau fraîche avant de nettoyer les buses d'écoulement du porte-filtre.
Après la préparation, l'aiguille du manomètre reste bloquée sur les deux dernières graduations	La pression résiduelle à l'intérieur de l'unité d'infusion allonge le temps nécessaire à l'aiguille du manomètre pour redescendre complètement	L'aiguille reviendra à la position 0 une fois que toute la pression sera relâchée, mais vous pouvez préparer des cafés sans en compromettre la qualité avant le relâchement de la pression

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

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

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use asas o pomos.
- Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido.
- 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. Deje enfriar el aparato antes de montar o retirar piezas del mismo, 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 o repuestos no recomendados por el fabricante del aparato podría causar incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
- No utilice el aparato en el exterior.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador, o toque superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador eléctrico o a gas que esté caliente o en un horno caliente.
- Conecte el cable en la toma de corriente de pared. Para desconectarlo, coloque cualquier mando en "off", luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
- No 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.
- 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 de descarga eléctrica, no retire el exterior de la unidad o la cubierta. No intente reparar ni modificar la máquina, puesto que ello anularía la garantía. ¡Cualquier reparación necesaria deberá ser realizada únicamente por personal de servicio autorizado!

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO EXCLUSIVAMENTE AL USO DOMÉSTICO

INSTRUCCIONES CABLE CORTO

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

1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

¡Peligro! *El incumplimiento de esta advertencia puede provocar lesiones mortales por descarga eléctrica.*

Este es un aparato eléctrico y puede provocar descargas eléctricas.

Por lo tanto, debe seguir estas advertencias de seguridad:

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

Importante: *El incumplimiento de esta advertencia puede provocar lesiones o daños en el aparato.*

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

¡Peligro de quemaduras! *El incumplimiento de esta advertencia puede provocar escaldaduras o quemaduras.*

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

Evite el contacto con salpicaduras de agua o vapor caliente.

1.1 Uso previsto y restricciones

Este aparato está diseñado y fabricado para preparar café o agua caliente y calentar leche mediante vapor.

Utilice únicamente agua potable para llenar el depósito, como se describe en las instrucciones de uso.

No utilice nunca la salida de agua caliente/vapor (A12) con bebidas que no sean leche.

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

1.2 Instrucciones para su Uso

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

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

Atención:

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

1.3 Comprobación del aparato

Una vez retirado el embalaje, compruebe que el producto está completo y sin daños y que están presentes todos los accesorios. No utilice el aparato si está visiblemente dañado. Póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de De'Longhi.

2. DATOS TÉCNICOS

Tensión de red: ..... 120V~60Hz
Potencia absorbida: 1350W
Presión: ..... 15 bar
Capacidad del depósito de agua: ..... 57.48fl oz/ 1.7 l
Tamaño AnxPxAl .8,89x11,14x12 pulgadas/226x283x310 mm
Peso 9 lbs/4,1 kg



Ninguno de los componentes o accesorios es seguro para el lavavajillas.

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

3. DESCRIPCIÓN

3.1 Descripción del aparato - A

A1. Tapa del depósito de agua
A2. Tirador del depósito de agua
A3. Depósito de agua
A4. Bandeja portatazas
A5. Boquillas de café
A6. Rejilla de bandeja de goteo
A7. Indicador del nivel de agua en la bandeja de goteo
A8. Bandeja de goteo
A9. Selector de agua caliente/vapor
A10. Dispensador de agua caliente/vapor
A11. Boquilla de agua caliente/vapor
A12. Selector del espumador
A13. Varilla de agua caliente/vapor

3.2 Descripción del panel de control - B

B1. Interruptor principal (ENCENDIDO/ESPERA)
B2. Luz «ON» (blanca)
B3. Botón de 1 taza
B4. luz «1 taza» (blanca)
B5. Botón de 2 tazas
B6. luz «2 tazas» (blanca)
B7. Botón de vapor
B8. Luz «vapor» (blanca)
B9. Luz de «descalcificación» (naranja)

3.3 Descripción de los accesorios - C

C1. Portafiltro
C2. filtro 1 taza
C3. filtro 2 tazas
C4. Cuchara/prensador

Por favor observe: para identificar su modelo, consulte la placa de características situada en la parte inferior del aparato.

4. PREPARACIÓN DEL APARATO

Lave todos los accesorios con agua tibia y proceda como se indica a continuación:

1. Extraiga el depósito de agua (A3) y retire el **tapón rojo** situado en la base del depósito (fig. 1) y llénelo de agua limpia y fresca, teniendo cuidado de no sobrepasar el nivel MÁX level (fig. 2).
2. Vuelva a introducir el depósito, presionando ligeramente para abrir las válvulas situadas en la parte inferior del propio depósito y prestando atención a que esté correctamente colocado (depósito de agua adherido al aparato).

Importante: *Nunca utilice el aparato sin agua en el depósito o sin el depósito.*

5. CONFIGURACIONES DEL APARATO

Cuando se utiliza por primera vez, los circuitos internos del aparato deben enjuagarse como se indica a continuación:

1. Enchúfelo a la toma de corriente. El aparato ejecuta un ciclo de autodiagnóstico, indicado por el parpadeo secuencial de todas las luces , , , .
2. Pulse el interruptor principal (B1) (fig. 3).
3. Las luces y parpadean, indicando que el aparato se está calentando: cuando las luces están encendidas de forma fija, el aparato está listo.
4. Fije el portafiltro al aparato con el filtro insertado; alinee el asa del portafiltro con la posición "INSERTAR" y, a continuación, gírela hacia la derecha hasta que el asa quede alineada con la posición "CERRAR" (fig. 9).
5. Coloque un recipiente con una capacidad de al menos 0,5 litros debajo de la salida de café (A5).
6. Pulse el botón . Repita este procedimiento 3 veces.
7. Vacíe el recipiente y colóquelo debajo del dispensador de agua caliente/vapor (fig.4).
8. Gire el selector de vapor (A9) hasta la posición (fig. 5) y dispense agua caliente: el aparato deja de dispensar automáticamente y parpadean las luces , y parpadean. Gire el mando hasta la posición «○».

El aparato está listo para su uso.

Por favor observe: *Es normal que haya agua en el espacio debajo del tanque. Por lo tanto, debe secarse regularmente con una esponja limpia.*

6. PREPARACIÓN DEL CAFÉ

1. Coloque el filtro de café molido (C2) o (C3) en el portafiltro (C1) (fig. 6).
2. Llene el filtro con café molido (fig. 7). Asegúrese de utilizar café molido fino específico para espresso (1 medida para 1 taza, 2 medidas para 2 tazas).
3. Distribuya el café molido uniformemente y presione suavemente con el prensador (C4) (fig. 8).
4. Retire el excedente de café del borde del portafiltro y fíjelo al aparato (fig. 9).

5. Coloque la taza o las tazas debajo de las boquillas del portafiltro (C1).
6. Asegúrese de que las luces correspondientes a los botones de café estén encendidas y, a continuación, pulse el botón de café ☕ (B3) o ☕☕ (B5).
7. El aparato procede a preparar el café y el suministro se detiene automáticamente.
8. Para retirar el portafiltro, gire la empuñadura de derecha a izquierda.

Por favor observe:

- Para un correcto funcionamiento, antes de llenar con café molido, compruebe que el filtro no tenga restos de café en polvo de la preparación anterior.
- Mientras el aparato prepara el café, la salida puede interrumpirse en cualquier momento pulsando el botón de café pulsado anteriormente.
- Al final del suministro (en 3 segundos), para aumentar la cantidad de café en la taza, mantenga pulsado el botón de café pulsado anteriormente. El suministro se detiene al soltar el botón (máximo 10 segundos).
- Para evitar salpicaduras, nunca desenganche el portafiltro mientras está saliendo café por el aparato. Espere siempre unos segundos después de finalizar.

6.1 Al prensar el café:

El prensado del café molido es fundamental para obtener un buen café espresso.

- Si presiona demasiado fuerte, el café saldrá lentamente y el sabor será más intenso.
- Si presiona demasiado suavemente, el café saldrá rápidamente y el sabor será muy ligero.

6.2 Consejos para un café más caliente

- Antes de preparar el café, caliente las tazas enjuagándolas con un poco de agua caliente.
- Coloque el portafiltro (C1) con el filtro (C2) o (C3) al aparato, **pero sin añadir café.** Utilizando la misma taza que luego se utilizará para hacer el café, pulse el botón de 1 taza o el de 2 tazas y eche agua caliente en la taza para calentarla.
- Coloque las tazas que vaya a utilizar en la bandeja porta vasos (A4) que se calienta durante el funcionamiento.

Por favor observe:

Es completamente normal que la aguja del manómetro se mueva en la zona óptima durante la fase de enjuague de la unidad de infusión.

6.3 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:

1. Coloque una o dos tazas debajo de las boquillas del porta filtro (C1).
2. Mantenga pulsado el botón que desea programar (☕ o ☕☕) .
3. La cafetera empieza a servir café. Después de 5 segundos se inicia el modo de programación y el botón de café emitirá destellos intermitentes.
4. Una vez que la cantidad deseada de café se haya suministrado en la taza, suelte el botón y la luz parpadeará tres veces. La entrega se detiene y la luz parpadea para indicar que la cantidad se ha guardado correctamente.

	Cantidad programable
☕	máximo 90 ml/ 3 oz
☕☕	máximo 160 ml/ 5.4 oz

Por favor observe: La cantidad programada puede cambiar con diferentes tipos de café.

7. CÓMO PREPARAR CAPUCCINO

1. Prepare el café espresso como se describe en la sección 6. PREPARACIÓN DEL CAFÉ, utilizando tazas suficientemente grandes.
2. Pulse el botón (fig. 11): la luz parpadea;
3. Mientras tanto, llene un recipiente con unos 100 ml de leche/ 3,4 oz para un cappuccino (fig.12). Para más de un cappuccino, repita las siguientes operaciones. Para obtener una espuma densa y consistente, debe utilizarse leche refrigerada desnatada o semidesnatada (a unos 5 °C). A la hora de elegir el tamaño del recipiente, tenga en cuenta que la leche aumentará aproximadamente el doble de su volumen.
4. Compruebe que el selector del espumador (A12) esté en la posición «CAPPUCCINO» (fig. 13);
5. Espere a que el botón se encienda de forma fija indicando que la resistencia ha alcanzado la temperatura ideal para producir vapor.
6. Coloque un recipiente vacío debajo del espumador y abra el selector durante unos segundos para purgar el agua que pueda haber en el circuito. Vuelva a cerrar el selector.

7. Coloque el recipiente con la leche debajo del espumador.
8. Sumerja el espumador en el recipiente de la leche, teniendo cuidado de no sumergir nunca el anillo de color negro (fig. 14). Gire el selector hasta la posición . El espumador dispensa vapor y aire que texturizarán la leche en espuma y aumentarán su volumen. Para aumentar la textura, sumerja el espumador en la leche y mueva el recipiente lentamente en movimientos circulares, de abajo hacia arriba.
9. Cuando se haya alcanzado la temperatura (idealmente 60°C) y la densidad de crema deseada, interrumpa el suministro de vapor girando el selector de vapor a la posición "○" (fig. 15).
10. Vierta la leche espumada en las tazas que contienen el café espresso preparado anteriormente. El cappuccino está listo: añada azúcar al gusto y, si lo desea, espolvoree un poco de cacao en polvo sobre la espuma.
11. Para salir de la función de vapor, pulse cualquiera de los botones.

Por favor observe:

- para preparar más de un capuchino, prepare primero todos los cafés y, al final, la espuma de leche para todos los capuccinos;

No debe emitir vapor durante más de 120 segundos.

7.1 Preparación de la leche caliente

Para preparar la leche caliente sin espumar, siga las instrucciones indicadas en el punto 7. CÓMO PREPARAR CAPUCCINO, asegurándose de que el selector del espumador (A12) está colocado hacia arriba, ajustado en «LECHE CALIENTE».

7.2 Limpieza del espumador después de cada uso

Importante:

Por razones de higiene, el espumador debe limpiarse después de cada uso.

Proceda de la siguiente manera:

1. Deje salir el vapor atrapado durante unos segundos (puntos 2, 5 y 6 anteriores), girando el selector de vapor. Este procedimiento drenará la leche que haya quedado atrapada en el interior del espumador. Apague el aparato pulsando el botón ON/OFF (B1).
2. Espere unos minutos a que el espumador se enfríe: con una mano, mantenga quieto el espumador y, con la otra, suelte el propio espumador girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj y, a continuación, tire de él hacia abajo (fig. 16).
3. Retire la boquilla de vapor de goma de la varilla, tirando de ella hacia abajo (fig. 17).
4. Empuje el anillo hacia arriba y compruebe que los orificios indicados por la flecha de la fig. 18 no estén obstruidos. Si es necesario, limpiar con la ayuda de un alfiler;
5. Vuelva a colocar la boquilla, moviendo el anillo hacia abajo, luego vuelva a insertar el espumador en la boquilla, girándolo y empujándolo hacia arriba hasta que encaje.

7.3 Ciclo de enfriamiento

Si después de utilizar la función de vapor desea volver a la de café,pulse cualquiera de los botones: las tres luces / y parpadean al mismo tiempo indicando que la resistencia necesita enfriarse para alcanzar la temperatura correcta del espresso, proceda como se indica a continuación:

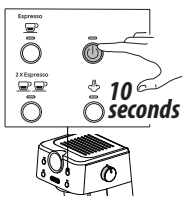
- Asegúrese de tener agua en el tanque de agua y coloque un recipiente debajo del dispensador de agua caliente/vapor (A10);
- Abra el dial de vapor para dispensar vapor y agua caliente, cuando la resistencia se haya enfriado, se detiene la dispensación, las luces / y parpadean rápidamente, a continuación, cierre el dial de vapor. Ahora el aparato está listo para su uso.

8. AGUA CALIENTE

1. Coloque un recipiente debajo del dispensador de agua caliente/vapor (A10).
2. Espere a que se enciendan las luces de café y .
3. Gire el selector de vapor (A9) a . Saldrá agua caliente del dispensador de agua caliente/vapor.
4. La luz y parpadeará durante el suministro de agua caliente.
5. Para detener el flujo de agua caliente, gire el selector a «○».

Se aconseja un suministro de agua caliente durante 60 segundos como máximo.

9. MENÚ AJUSTES

1. Acceda al menú:	
Mantenga pulsado el botón durante al menos 10 segundos hasta que la luz parpadee.	

2. Auto-apagado			
Configuración correspondiente	**Pulse aquí para seleccionar el ajuste**	**Pulse aquí para cambiar el ajuste**	**LED de referencia**
Auto-apagado	Mantenga pulsado el botón al menos 1 segundo  La máquina muestra los valores predeterminados	Pulse el botón al menos 1 segundo para seleccionar **9 minutos**	
		Pulse el botón al menos 1 segundo para seleccionar **30 minutos**	
		Pulse el botón al menos 1 segundo para seleccionar **3 horas**	
Una vez ajustada la selección, la luz parpadea 5 veces para indicar que se ha realizado la selección y que la máquina está lista para su uso.			

Por favor observe:

- La luz correspondiente al ajuste modificado parpadea rápidamente para confirmar el cambio.
- Tras 1 minuto de inactividad, la máquina sale automáticamente del menú de ajustes y está lista para su uso.

10. CANTIDAD DE CAFÉ PREDETERMINADA (RESTABLECIMIENTO)

Esto restablece la máquina a los valores predeterminados.
Proceda de la siguiente manera:

- Para restablecer el café individual pulse los botones y durante 5 segundos, las luces parpadearán tres veces.
- Para restablecer el café doble pulse los botones y durante 5 segundos, las luces parpadearán tres veces.

Ahora el aparato está listo para su uso.

11. LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

Las siguientes partes de la máquina deben limpiarse regularmente:

- bandeja de goteo (A9)
- filtros de café (C2), (C3);
- boquilla de café (A5);
- depósito de agua (A3);
- el dispensador de agua caliente/vapor como se indica en el capítulo "7.2 Limpieza del espumador después de cada uso";

¡Importante!

- Ninguno de los componentes o accesorios es seguro para el lavavajillas.
- No utilice disolventes, detergentes abrasivos o alcohol para limpiar la cafetera.
- No use objetos metálicos para eliminar incrustaciones o depósitos de café, ya que podrían rayar las superficies de metal o de plástico.
- Si el aparato no se utiliza durante más de una semana, antes de volver a utilizarlo se recomienda realizar un ciclo de enjuague como se describe en el capítulo "5. Configuraciones del aparato".

¡Peligro!

- No sumerja nunca la cafetera en agua para limpiarla: se trata de un aparato eléctrico.
- Antes de iniciar cualquier operación de limpieza en el exterior de la máquina, apáguela, desenchúfela de la toma de corriente y espere a que se enfríe.

11.1 Limpieza de la bandeja de goteo

¡Importante!

La bandeja de goteo tiene un indicador de nivel (de color rojo) que muestra el nivel de agua contenida.
Antes de que el indicador empiece a sobresalir de la bandeja portatazas (fig. 19), ésta debe vaciarse y limpiarse, ya que, de lo contrario, el agua podría derramarse por el borde y dañar el aparato, la superficie de apoyo o los alrededores.

1. Retire la bandeja (A8) (fig. 20).
2. Retire la rejilla de la bandeja de goteo (A6), elimine el agua y limpie la bandeja con un paño, después vuelva a montar la bandeja de goteo. Vuelva a colocar en su sitio la bandeja de goteo.

11.2 Limpieza de los filtros de café

Los filtros de café están diseñados para obtener la mejor espuma de café posible. Para que sigan siendo eficaces, deben mantenerse siempre limpias y sin restos de café.

- Después de cada uso, enjuague el filtro con abundante agua corriente (fig. 21).
- Compruebe que el orificio situado en la parte posterior del filtro (véase la fig. 22) esté libre de residuos.

Si el filtro sigue sucio, o en cualquier caso al menos una vez al mes, limpie los filtros de café de la siguiente manera:

1. Enjuague los filtros bajo el chorro de agua potable (fig. 21).
2. Asegúrese de que los orificios no estén atascados. Si es necesario, limpiar con un alfiler (fig. 22).
3. Seque con un paño.

11.3 Limpieza de las boquillas de café

Cada 200 cafés, enjuague suministrando unos 0,5 litros de agua por las boquillas (pulse el botón de café sin utilizar café molido).

11.4 Otras operaciones de limpieza

1. No use solventes ni detergentes abrasivos para limpiar la cafetera. Es suficiente utilizar un paño húmedo y suave.
2. Limpie el vaso del portafiltro.

11.5 Limpieza del depósito de agua

Limpie periódicamente (aproximadamente una vez al mes) el depósito de agua (A3).

4. Saque el depósito de agua y enjuáguelo con agua potable;
5. Vacíe el depósito de agua y límpielo con agua templada (40 °C/104 °F aprox.), limpiándolo si es necesario con un paño limpio y no abrasivo. Enjuagar bien con agua corriente;
6. Llene el depósito de agua con agua potable fresca hasta el nivel MÁX y vuelva a colocarlo en la máquina.

Por favor observe:

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

12. DESCALCIFICACIÓN

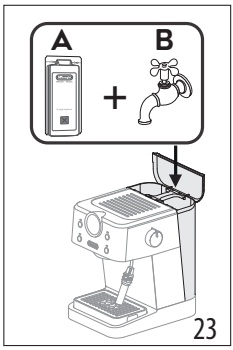
Cuando se encienda la luz naranja, ejecute un ciclo de descalcificación.

¡Importante!

- Antes de usar el descalcificador, lea las instrucciones y el etiquetado del envase.
- Es importante utilizar sólo el descalcificador De'Longhi. El uso de un descalcificador inadecuado y/o la realización de una descalcificación incorrecta puede provocar fallos no cubiertos por la garantía del fabricante.
- El descalcificador puede causar daños en las superficies delicadas. Si el producto se derrama accidentalmente, séquelo inmediatamente.

Para descalcificar	
Descalcificador	ECODECALK www.delonghi.com
Recipiente	Capacidad 1 l
Tiempo	~25min

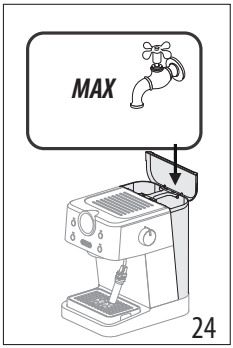
1. Compruebe que el portafiltro no está colocado y coloque un recipiente de 1 litro de capacidad debajo del dispensador de agua caliente y debajo de las boquillas de café.
2. Vierta la solución desincrustante en el depósito (nivel A), diluyendo el desincrustante suministrado con agua (nivel B) (fig.23).



3. Pulse el botón , la solución descalcificadora saldrá por las boquillas de café. Una vez que se detenga la erogación de las salidas de café, abra el dial de vapor y manténgalo abierto hasta que se detenga la erogación.
4. Espere dos minutos antes de repetir el punto 3 hasta que se acabe el agua del depósito.

Ahora debe enjuagar el aparato.

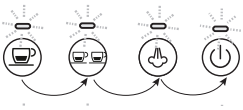
5. Vacíe el recipiente utilizado para recoger la solución descalcificadora y vuelva a colocarlo debajo de las boquillas.
6. La máquina está lista para su enjuague con agua potable fresca. Extraiga el depósito de agua, vacíelo y enjuáguelo bajo el grifo, llénelo de agua limpia (fig. 24) y vuelva a colocarlo en el aparato.
7. Repita el punto 3 hasta que se acabe el agua del depósito.



Para restablecer la luz de descalcificación (luz naranja), pulse el botón durante 10 segundos, primero la luz naranja y luego la luz blanca parpadearán para indicar que la alarma de descalcificación se ha restablecido.

Antes de preparar el café, limpie a fondo la máquina, la bandeja de goteo y el dispensador de agua caliente/vapor.

13. EXPLICACIÓN DE LOS INDICADORES LUMINOSOS

Luces	Significado	Solución
	El aparato está enchufado a la toma de corriente.	El aparato realiza un ciclo de autodiagnóstico, indicado por el parpadeo secuencial de las luces
	Se enciende el botón ON/OFF (B1)	Luces intermitentes: el aparato se está calentando Luces encendidas fijas: el aparato está listo
	Dial de vapor abierto	Cerrar el selector de vapor
	Ciclo de enfriamiento necesario	Véase «7.3 Ciclo de enfriamiento»
	Se requiere la función de vapor	Luz intermitente: el aparato se está calentando para emitir vapor Luz encendida fija: el aparato está listo para emitir vapor
	Luz naranja de vapor encendida, es necesario un proceso de descalcificación	Descalcificar el aparato (véase el apartado 12).

14. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
Ya no se suministra café espresso	No hay agua en el depósito	Llene el depósito
	Los orificios del portafiltro están bloqueados	Limpiar los orificios de salida del portafiltro
	El filtro está bloqueado	Limpie como se describe en la sección “11.2 Limpieza de los filtros de café”
	El depósito ha sido insertado incorrectamente y las válvulas del fondo no están abiertas	Presione ligeramente el depósito para abrir las válvulas del fondo
	Calcificación en el circuito de agua	Descalcifique como se describe en la sección “12. Descalcificación”
		→

Problema	Causa	Solución
El café expreso gotea por los bordes del portafiltro en lugar de los orificios	El portafiltro se ha introducido mal o está sucio	Coloque el portafiltro correctamente y gírelo firmemente hasta el tope, si está sucio, siga los párr. 11.2 y 11.3
	El sello de la boquilla de café ha perdido flexibilidad o está sucio	Solicite al Servicio de Atención al Cliente que sustituya la junta de la boquilla de salida de café
	Los orificios de las boquillas del portafiltro están obstruidos	Limpiar los orificios de salida del portafiltro
	El filtro está bloqueado	Limpie como se describe en la sección “11.2 Limpieza de los filtros de café”
El portafiltro no se puede conectar al aparato	Hay demasiado café en el filtro	Utilice la medida suministrada y asegúrese de que está utilizando el filtro correcto para el tipo de preparación
La crema del espresso es demasiado ligera	El café pre-molido no se apisona con la 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 exprés
	Se ha utilizado el tipo incorrecto de café premolido	Cambie el tipo de café premolido
La crema del espresso es demasiado oscura	El café pre-molido se apisona con demasiada fuerza	Apisone el café con menos firmeza
	La cantidad de café molido es demasiado alta	Reduzca la cantidad de café molido
	Las boquillas de café están bloqueadas	Limpie como se describe en la sección “11.3 Limpieza de las boquillas de café”
	El filtro está bloqueado	Limpie como se describe en la sección “11.2 Limpieza de los filtros de café”
	El café premolido es demasiado fino	Utilice sólo café premolido para las cafeteras exprés
	El café molido es demasiado fino	Utilice café pre-molido sólo para cafeteras espresso
	Calcificación en el circuito de agua	Descalcifique como se describe en la sección “12. Descalcificación”
Después de suministrar el café, el filtro permanece enganchado a las boquillas de café		Inserte el portafiltro de nuevo, prepare el café y luego retire el portafiltro
		→

Problema	Causa	Solución
No se forma la espuma de la leche durante la preparación del cappuccino	El selector está en «LECHE CALIENTE».	Mueva el selector a «CAPPUCCINO»
	La leche no está suficientemente fría	Siempre use la leche a temperatura de refrigerador
	La varilla de vapor está sucia	Limpie el preparador de cappuccino como se describe en la sección "7.2 Limpieza del espumador después de cada uso"
	Calcificación en el circuito de agua	Descalcifique como se describe en la sección "12. Descalcificación"
La máquina no funciona y todas las luces parpadean		Desconecte la máquina inmediatamente y póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente autorizado
La aguja del manómetro se sitúa en la zona gris punteada	Es completamente normal que la aguja del manómetro se sitúe en la zona gris punteada durante las fases de calentamiento, suministro de agua/vapor, enjuague de la unidad de infusión y pre-infusión de café	
La aguja del manómetro se sitúa en la zona punteada en rojo	Hay demasiada presión dentro de la máquina	Desconecte el aparato de la red eléctrica y gire el selector de vapor (A9) hacia para descargar la presión, después, retire lentamente el portafiltro y déjelo enfriar con agua fresca antes de limpiar los orificios de las boquillas del portafiltro.
Tras la preparación, la aguja del manómetro se fija en las dos últimas marcas	La presión residual en el interior de la unidad de preparación alarga el tiempo que tarda la aguja del manómetro en bajar por completo	La aguja volverá a la posición 0 una vez que se libere toda la presión, pero es seguro preparar cafés sin comprometer la calidad antes de liberar la presión

Register Now
www.delonghi.photo

www.delonghi.com

57132C9149_05_0826