



YEARS WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA
ANS DE GARANTIE

+1

EXTENDED WARRANTY FOR REGISTERED PRODUCT
GARANTÍA EXTENDIDA AL REGISTRAR SU PRODUCTO
GARANTIE PROLONGÉE POUR PRODUIT ENREGISTRÉ

Register Now

www.delonghi.photo



www.delonghi.com

57132C8765 _00_0923 Printed in China

DEDICA MAESTRO PLUS
EC950

COFFEE MAKER

Instructions for use. Keep these instructions
Visit www.delonghi.com
for a list of service centers near you.
ELECTRIC CHARACTERISTICS
120 V~ 60 Hz 1450 W

MACHINE À CAFÉ

Mode d'emploi . Conservez cette notice
Visitez www.delonghi.com pour y voir une liste des centres de réparation proches de chez vous.
Caractéristiques électriques
120 V~ 60 Hz 1450 W

CAFETERA

Repase y guarde estas instrucciones.
Lea cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.
Visite www.delonghi.com para ver la lista de centros de servicios cercanos a usted.
CARACTERISTICAS ELECTRICAS:
120 V~ 60 Hz 1450 W



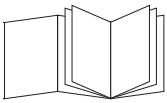
For more details please check out the
De'Longhi How to videos

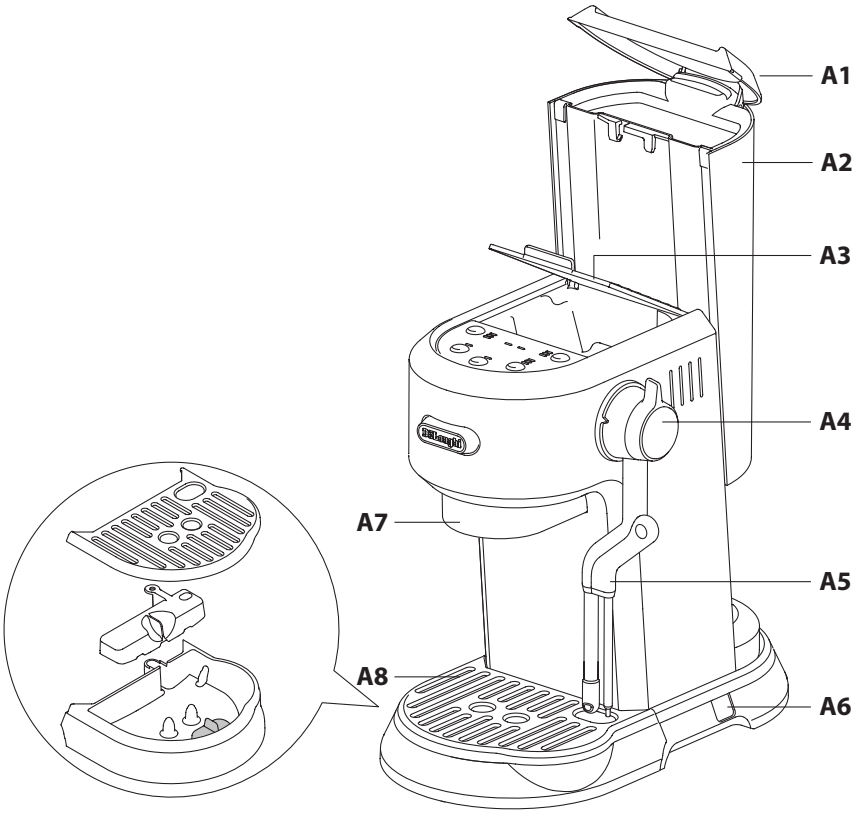
DēLonghi

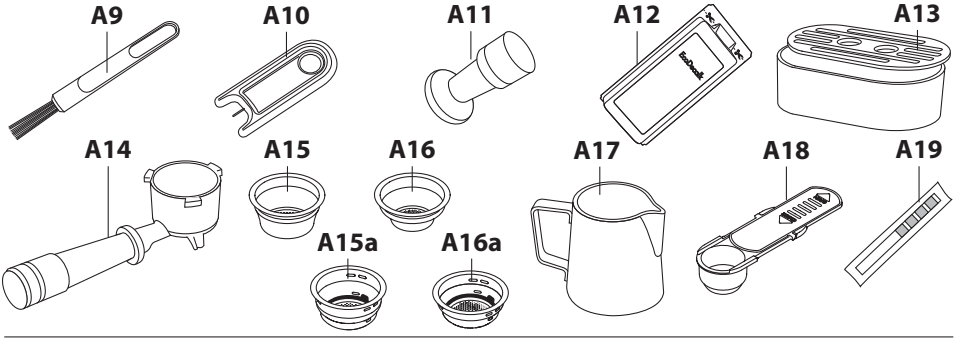
EN page 4

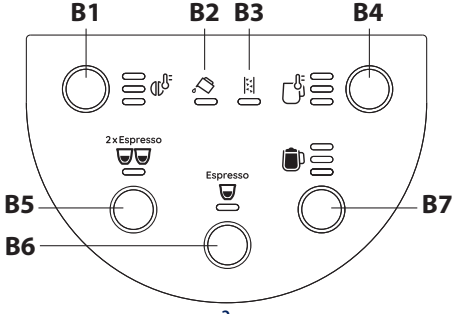
FR page 13

ES pág. 22




A1
A2
A3
A4
A5
A6
A7
A8


A9
A10
A11
A12
A13
A14
A15
A16
A17
A18
A19
A15a
A16a


B1
B2
B3
B4
2 x Espresso
Espresso
B5
B6
B7

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical machines, 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.
- Never allow the appliance to be used by children.
- Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before fitting or taking off parts, and before cleaning the 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 esult 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. Any other use is to be considered improper and therefore, dangerous.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS MACHINE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SHORT CORD INSTRUCTIONS

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

Before using the appliance, always read the safety warnings.

1. DESCRIPTION OF APPLIANCE

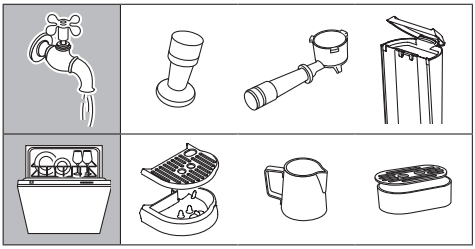
A1. Water tank lid
A2. Water tank
A3. Accessory door
A4. Steam lever
A5. Steam wand
A6. On/Off switch
A7. Coffee spout
A8. Drip tray
A9. Brush
A10. Cleaning needle
A11. Tamper
A12. Descaler (some models only)
A13. Small cup tray
A14. Portafilter
A15. 2-cup filter (single wall filter basket)
A15a. 2-cup filter (double wall filter basket)
A16. 1-cup filter (single wall filter basket)
A16a. 1-cup filter (double wall filter basket)
A17. Milk jug
A18. Measuring scoop
A19. Water hardness test indicator paper

1.1 Control panel

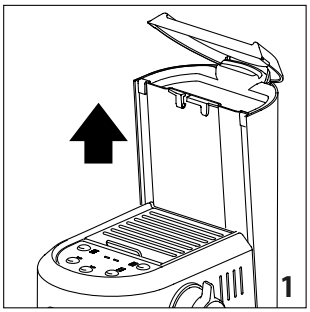
B1. Infusion temperature button
B2. Water tank indicator light
B3. Descale indicator light
B4. Milk temperature button
B5. 2 x Espresso button
B6. Espresso button
B7. Froth level button

2. FIRST USE

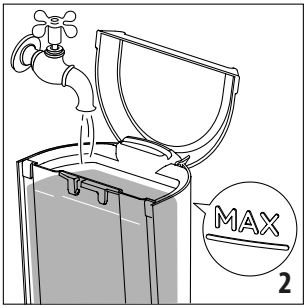
- Wash and dry all accessories, including the water tank (A2) with warm water and soap. The drip tray, milk jug and small cup tray, are dishwasher safe.



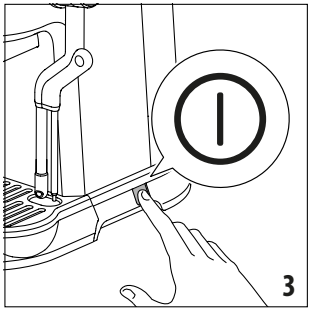
- Extract the water tank by pulling it upwards (fig 1).



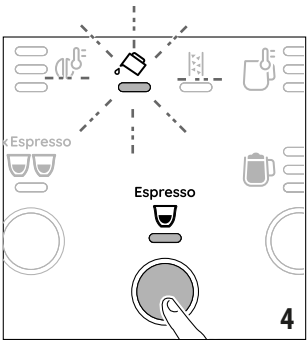
- Open the water tank lid (A1) and fill the water tank (A2) with fresh clean water, taking care not to exceed the MAX level (fig 2).



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

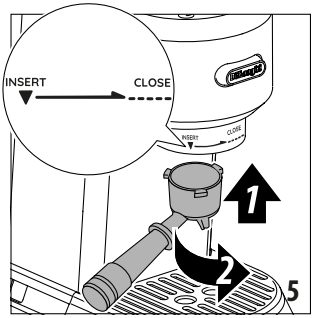


- The water tank indicator light (B2) blinks and the Espresso (B6) button is lit.
- Press the Espresso (B6) button (fig. 4). Delivery begins and automatically stops. Empty the drip tray.

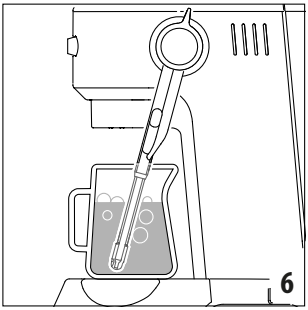


Before using the coffee maker, the internal circuits of the machine must be rinsed. Proceed as follows:

- Place the cup filter (A15), (A15a), (A16) or (A16a) in the portafilter (A14).
- Attach the portafilter to the machine aligning the portafilter handle with "INSERT", then turn the handle to the right until it is aligned in the "CLOSE" position (fig. 5).



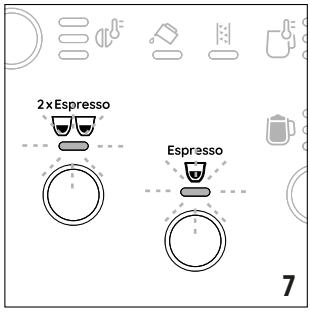
- Place a container under the portafilter.
- Press the Espresso (B6) button. The appliance delivers water from the portafilter. Repeat this operation 5 times.
- Put a jug with cold water under the steam wand (A5) and do an 'autosteaming' (fig. 6) (see the Autosteaming section).



Please note: Never operate the machine with the water tank empty, or without the tank.
The appliance has a water level sensor.
If, while brewing the selected beverage, the (B2) indicator light blinks, the water in the water tank is running out. It will be possible to finish delivering the selected beverage.
The (B2) indicator turns on when the water tank is empty. Fill the water tank with fresh water.
It is normal for there to be water in the space under the tank. This should therefore be dried regularly with a clean sponge.

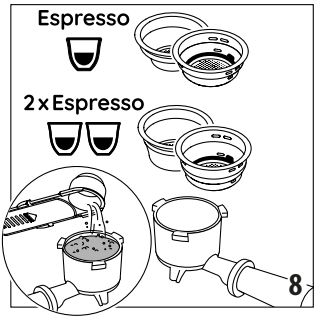
3. MAKING ESPRESSO COFFEE Espresso

- Turn the machine on by pressing the On/Off switch (A6) (fig. 3). If the machine is in stand-by mode, press any button on the control panel.
- The Espresso and 2xEspresso indicator lights blink to indicate the machine is heating up (fig. 7).



When the lights stop blinking and all the indicator lights on the control panel stay steadily lit, the machine is ready for use.

- Place the cup filter (A15), (A15a), (A16) or (A16a) in the portafilter (A14) (fig. 8).





Single wall filter baskets (A15) (A16), also known as non-pressurized filter baskets, are recommended for more experienced baristas when using high

quality grinders with fine espresso grinding capabilities. They require optimal precision over grind size, dose and tamping and are less forgiving than double wall filter baskets.

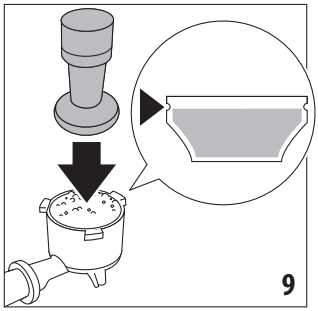
Barista Tips: Expert baristas prefer to use single wall filter baskets because they allow more control and precision over extraction, to create a full body espresso and richer flavor.



Double wall filter baskets (A15a) (A16a), also known as pressurized filter baskets, are recommended when using pre-ground coffee, or when the grind size is too coarse. They are easier to use, more forgiving and can help mask inconsistency in the user preparation such as incorrect grind size, dosing or tamping.

Barista Tips: If you are just at the beginning of your espresso journey, we suggest starting with these baskets until you build your expertise and feel comfortable to upgrade to the single wall filter baskets.

- Fill the cup filter with ground coffee using the measuring scoop (A18). Make sure to use a fine grind, specifically for espresso coffee.
  Before filling the coffee filter with ground coffee, make sure there is no coffee residue left in the filter from the last time a coffee was made.
- Tap the portafilter several times to distribute the coffee evenly in the cup filter.
- Press down firmly with the tamper (A11). Make sure the coffee is at the recommended dose level after tamping (fig. 9).



You may need to add some coffee. Correct tamping of the ground coffee is essential to obtain a good espresso. If tamped too firmly, the coffee will be delivered slowly and will be strong. If tamped too lightly, the coffee will be delivered quickly and will be weak.

Barista Tips: Before inserting the portafilter in the machine, run a short flow of water through the coffee spout (A7). This will stabilize the temperature before the extraction.

- Remove any excess coffee from the rim of the portafilter and attach the portafilter to the machine (fig. 5).
- Place one cup or two cups on the drip tray (A8) under the portafilter spouts. Use the small cup tray (A13) for smaller cups.

3.1 Coffee preparation temperature

The water temperature is controlled during the entire preparation process to ensure its stability during extraction. The machine has 3 infusion temperatures.

The temperature effectively utilized will typically depend on the bean variety and the roast: Robusta beans require a lower temperature, and Arabica beans a higher temperature. The same applies for dark or light roasted beans respectively.

- Press the (B1) button to set the desired infusion temperature level:

Temperature level	Corresponding indicator light	Roast level
Min (~ 197.6°F / 92°C)		Dark
Med (~ 201.2°F / 94°C) (default)		Medium-dark
Max (~ 204.8°F / 96°C)		Light-medium

- Press the Espresso (B6) or 2×Espresso (B5) button. The machine will make the coffee and delivery will automatically stop. While the machine is making coffee, delivery can be stopped at any time by pressing the button previously pressed.
- To remove the portafilter, shift the handle from right to left. To avoid splashes, never remove the portafilter while the machine is delivering coffee. Always wait for a few seconds after delivery.

Please note: It is recommended to warm the cups before making coffee:

Rinse them with a little hot water, or else attach the portafilter (A14) to the machine with the cup filter (A15), (A15a), (A16) or (A16a) in place but without adding coffee, using the same cup that will be used to make the coffee, then press the Espresso (B6) button and deliver hot water into the cup to heat it.

3.2 Programming the quantities of coffee in the cup

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

- Press the Espresso or 2×Espresso button and hold for at least 3 seconds, until the indicator light for the selected drink starts to blink, indicating that the machine is in programming mode.
- The coffee maker starts delivering coffee.

- When the desired quantity has been reached, press the Espresso or 2×Espresso button again: the quantity is programmed.

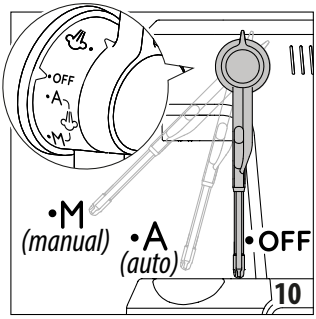
	Default quantity	Programmable quantity
Espresso	1.18 fl oz (35ml)	from ≃0.68 fl oz / 20 ml to ≃3.04 fl oz / 90 ml
2×Espresso	2.36 fl oz (70ml)	from ≃1.35 fl oz / 40 ml to ≃6.09 fl oz / 180 ml

To restore the default quantities, see the instructions in section 5.4.

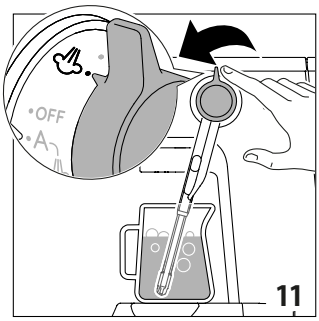
4. MAKING MILK BEVERAGES

4.1 Automatic steaming

- Fill a milk jug (A17) with fresh cold milk (between the MIN and MAX position). The milk will increase by up to triple in volume. For a denser, more consistent froth, refrigerated milk must be used (about 41°F / 5°C).
- Press the (B4) button to set the desired milk temperature:
  - Min temperature (140°F / 60°C)
  - Med temperature (149°F / 65°C) (default)
  - High temperature (158°F / 70°C)
- Press the (B7) button to set the desired milk texture:
  - LatteArt - Microfoam texture
  - Fine texture
  - Dense texture (default)
- Lift the steam wand (A5) in position "M" (fig. 10) to make it easier to position the milk jug (A17) under the steam wand.



- Position the steam wand in position "A" (autosteaming). Turn the steam lever (A4) into position (fig. 11).

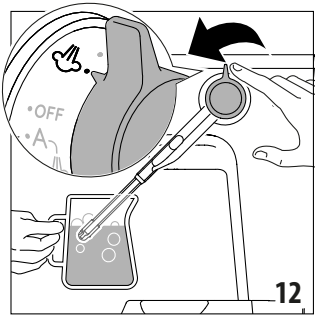


- The indicator light blinks. The machine starts making the froth and delivery stops automatically.
  Remove any milk residue from the steam wand with a soft damp cloth. Place the steam wand in the "OFF" position after each use to start automatic rinsing.

4.2 Manual steaming:

Please note: The milk froth and temperature setting cannot be selected for this function.

- Fill a milk jug (A17) with fresh cold milk (between the min and max position). The milk will increase by up to triple in volume. For a denser, more consistent froth, refrigerated milk must be used (about 41°F / 5°C).
- For manual frothing, place the steam wand in position "M" (manual steaming), place the milk jug under the steam wand and turn the steam lever into position (fig. 12).



- To froth the milk, rest the steam wand on the surface of the liquid. This will allow air to mix with the milk and steam.
  Keep the steam wand in contact with the surface, taking care not to let in too much air and create excessively large bubbles.
  Immerse the steam wand below the surface of the milk, this creates a vortex in the liquid.
  During Manual steaming, the milk temperature indicator light will inform you when the milk temperature is reached (140°F-149°F-158°F / 60-65-70°C)
- Once the milk is heated to the desired temperature, turn

the steam lever back to position .

- Wait until the steam completely stops before removing the milk jug.
  Place the steam wand in the "OFF" position after each use to start automatic rinsing.

Barista tips: Fresh milk is recommended. Always use fresh milk straight from the fridge.
For best results, always put the milk jug back in the fridge when not in use.
Whole milk is recommended. The appearance and texture of froth depends on the nature of the dairy milk or vegetable beverages used.
After frothing the milk, eliminate unwanted bubbles by swirling the jug gently.

Please note: During normal operation of the machine, some water will be discharged in the drip tray to ensure optimal performance.
After every use, remove any milk residue from the steam wand with a soft damp cloth and place it in the "OFF" (auto clean) position. The appliance delivers water from the steam wand.
A rinse is automatically performed when the appliance switches off if the steam wand is left in position "A" (autosteaming).
If the wand is left in position "M" after steaming, the and indicator lights will blink to inform you of the need to place the wand in the OFF position for automatic rinsing to be carried out.

5. SETTINGS MENU

Press and hold the (B1) and (B4) buttons for 3 seconds to enter the settings menu. After a few seconds of inactivity, the machine automatically exits the menu.
The (B2) and (B3) indicator lights blink.
The following settings will be saved after a few seconds, when the appliance automatically exits the settings menu.

5.1 Delay time between preinfusion and infusion

Increasing the delay changes the contact time between the water and the coffee, thus changing the flavor profile.
To set the delay time, press the (B1) button:

- No preinfusion delay
- 1 second (default)
- 2 seconds

5.2 Descale

To set the descale function, press the Espresso (B6) button; the (B3) indicator light blinks and the Espresso indicator light turns on. Press and hold the Espresso (B6) button for 3 seconds to start descaling (see instructions in the Descaling section) .
If descaling is accidentally activated, it can be stopped by pressing and holding the Espresso (B6) button for at least 10 seconds.

5.3 Auto-off

To set the Auto-off time, press the (B7) button:

- 5 minutes (default)
- 1.5 hours
- 3 hours

If the machine is in Auto-off mode, press any button on the control panel to turn the appliance on.

5.4 Default values

To reset the default values press the 2 x Espresso (B5) button; the indicator light blinks. Press and hold the 2 x Espresso (B5) button for 3 seconds to reset all the settings.
All settings will be restored to the factory default.

5.5 Water hardness

To set one of the 3 water hardness levels, press the (B4) button:

Water Hardness Test Result	Corresponding indicator light	Level
■		1 soft water
■■		2 medium water
■■■ ■■■■ (default)		3 hard or very hard water

5.6 Measuring water hardness

The (B3) indicator light comes on following a preset period of operation that depends on the water hardness setting. The machine can also be programmed according to the actual hardness of the local water supply, in which case descaling may be required less frequently.

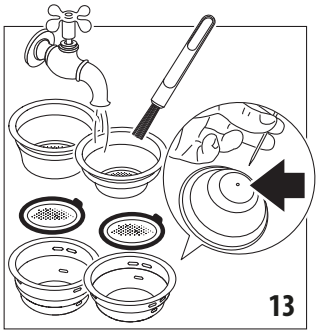
- Remove the water hardness test indicator paper (A19) from its pack.
- Fully immerse the paper in a glass of water for one second.
- Remove the paper from the water and shake lightly. After about a minute, 1, 2, 3, or 4 red squares form, depending on the hardness of the water.

6. CLEANING

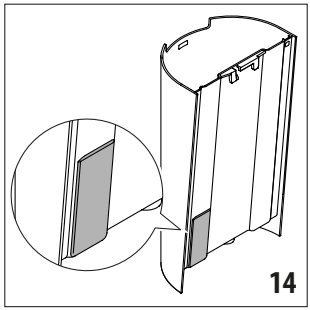
Important: Before servicing or cleaning the appliance, turn it off, unplug it from the mains socket and allow it to cool.
Do not use solvents, abrasive detergents, or alcohol to clean the coffee machine. Do not use metal objects to remove encrustations or coffee deposits as they could scratch the metal or plastic surfaces. The drip tray, milk jug and small cup tray, are

dishwasher safe. If the machine is not used for more than one week, before using it again, we strongly recommend running a rinse cycle.
The following parts of the machine must be cleaned and dried regularly:

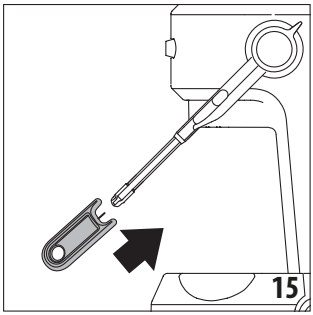
- **drip tray (A8)**: the drip tray should be emptied and cleaned after each use or when the level indicator (red) rises through the metal grid.
  Remove the drip tray, empty the water and clean the drip tray with a cloth, dry and then reassemble the drip tray until you hear a 'click'.
- **cup filter (A15), (A16)**: After using the appliance, always rinse the filters under plenty of running water. Use the brush (A9) to clean (fig. 13).
- **cups filter (A15a) (A16a)**: Extract the perforated filter by pulling the tab and rinse the filters under running water.
  Make sure the holes are not blocked. If necessary, clean with a needle (fig. 13). Wipe dry with a cloth.
  Reposition the perforated filter in its seat and push fully home.



- **coffee spout (A7)**: After every 200 coffees, rinse the coffee spout by delivering about 16.9 fl oz / 0.5 l of water from the coffee spout (press the Espresso (B6) button without using ground coffee).
- **water tank (A2)**: Clean the water tank regularly (about once a week) and whenever the water softener filter is replaced (if present), using a damp cloth and a little mild soap especially internally in the sensor area (fig. 14); rinse with running water.



- **steam wand (A5)**: After every use, remove any milk residue from the steam wand with a soft damp cloth. Lift the steam wand and place it in the "OFF" (auto clean) position (fig. 10). The appliance delivers water from the steam wand.
  Wait for the steam wand to cool down and free the hole of the nozzle with the cleaning needle (A10) (fig. 15).



7. DESCALING

Before use, read the instructions and the labeling on the descaler 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 liquid could damage delicate surfaces. If the product is accidentally spilled, dry immediately.

- Descale the machine when the (B3) indicator light turns on.
- Remove and empty the drip tray (A8), then reposition it in the machine.
- Empty the water tank (A2) (if present, remove the water softener filter).
- Pour the descaler into the water tank up to the level 'A' marked on the inside of the tank (corresponding to the contents of one 3.38 fl oz / 100 ml pack).
- Add water (33.81 fl oz / 1 liter) up to level 'B'. Now reposi-

tion the water tank in the machine.

- Make sure the portafilter (A14) is not attached and position a recipient under the hot coffee spout (A7) and steam wand (A5).
- Press and hold the (B1) and (B4) buttons for 3 seconds.
- Press the Espresso (B6) button; the (B3) indicator light blinks and the Espresso indicator light turns orange.
- Press and hold the Espresso (B6) button for 3 seconds to start descaling. The indicator light (B6) starts blinking.
- The descale program starts and the descaler liquid comes out of the steam wand and coffee spout . The descale program removes limescale deposits from inside the appliance by automatically performing a series of rinses and pauses until the water tank is empty.
- Delivery stops and the (B2) indicator light turns on, the Espresso indicator light turns white.
- Empty and rinse the water tank.
- Fill the water tank to the MAX level with fresh water and empty the recipient used to collect the descaler solution, then put it back empty.
- Press the Espresso (B6) button to start the rinse cycle.
- When the rinsing process is over, the (B3) indicator light turns off and descaling is complete; the appliance is ready to use.

Please note: If descaling is accidentally activated, it can be stopped by pressing and holding the Espresso (B6) button for at least 10 seconds.

8. TECHNICAL DATA

Voltage:	120 V~ 60 Hz
Input power:	1450W
Max. water tank capacity:	54.1 fl oz / 1.6 l
Size WxDxH:	8.15x13.62x12.91in / 207x346x328 mm
Weight:	11.02 lbs / 5 kg

9. STATISTICS

This mode provides all statistical data.

- Make sure the machine is turned off.
- Press and hold the 2xEspresso (B5) button for 3 seconds and simultaneously press the On/Off switch (A6) to enter the Statistics settings.
- Press the following buttons to select the appliance's data:

Buttons	Data
	total automatic frothing time (minutes)
2xEspresso	water delivered (liters)
Espresso	total numbers of coffee beverages
	total numbers of descalings
	total steam deliveries

9.1 Indicator light:

number of blinks to indicate units (from 1 to 9)

number of blinks to indicate tens (from 10 to 90)

Espresso number of blinks to indicate hundreds (from 100 to 900)

2xEspresso number of blinks to indicate thousands (from 1000 to 9000)

number of blinks to indicate tens of thousands (from 10000 to 90000)

10. TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
There is water in the drip tray (A8)	This water comes from the internal circuits of the machine and is a normal consequence of their operation	Empty and clean the drip tray on a regular basis
No espresso coffee is delivered	No water in the water tank (A2)	Fill the water tank
	Coffee ground too finely	Adjust the quantity and grinding level
	Blockage in cup filter (A15), (A15a), (A16) or (A16a)	Rinse the filters under running water
	The water tank (A2) is not properly in place and the valves at the bottom are not open	Press down lightly on the tank to open the valves at the bottom
	Limescale in the water circuit	Descale the appliance

→

Problem	Cause	Solution
The espresso coffee drips from the edges of the portafilter (A14) rather than through the holes	The portafilter has been wrongly inserted or is dirty	Attach the portafilter correctly and rotate firmly as far as it will go
	Blockage in cup filter (A15), (A15a), (A16) or (A16a)	Rinse the filters under running water
	The coffee spout gasket has lost elasticity or is dirty	Clean the coffee spout gasket. Have the coffee spout gasket replaced by Customer Service
The portafilter (A14) cannot be attached to the machine	Too much coffee has been placed in the filter	Use the supplied measuring scoop (A18) and make sure to use the correct filter for the type of preparation
The coffee crema is too light (delivered from the spout too fast)	The preground coffee is not tamped firmly enough	Tamp the preground coffee more firmly
	There is not enough preground coffee	Increase the quantity of preground coffee
	The preground coffee is too coarse	Use only preground coffee for espresso coffee makers
	The wrong type of preground coffee is being used	Change the type of preground coffee
The coffee crema is too dark (delivered from the spout too slowly)	The preground coffee is tamped too firmly	Tamp the coffee less firmly
	There is not enough preground coffee	Reduce the quantity of preground coffee
	The espresso coffee spout (A7) is blocked	Clean the coffee spout
	The cup filter (A15), (A15a), (A16) or (A16a) is blocked	Clean the cup filter
	The preground coffee is too fine	Use only preground coffee for espresso coffee makers
	The preground coffee is too fine or damp	Use only preground coffee for espresso coffee makers and make sure it is not too damp
After delivering coffee, the filter remains attached to the coffee spout		Insert the portafilter (A14) again, deliver coffee, then remove the portafilter
The water tank indicator (B2) is blinking and the Espresso led (B6) is on	Air in the hydraulic circuit	Check the position of the water tank and presence of water. Press the Espresso button (B6) and wait until delivery in the drip tray stops
The machine will not make any drinks and the water tank light is on	No water in the water tank (A2) or no water tank in the machine	Fill the tank with water or insert the water tank
The machine does not work and all the lights blink		Disconnect the machine immediately and contact an authorized Customer Service center.
No milk froth is formed when making cappuccino	Milk not cold enough	Always use refrigerated milk
	If you are in "manual steaming", the steaming procedure may be wrong	See the "manual steaming" section
	Nozzle is dirty	Clean the steam wand (A5)
	Limescale in the water circuit	Descale as described in the "Descaling" section
No steam is produced	Nozzle is blocked/dirty	Clean the nozzle hoses with the tool
Water sensor in the water tank is not working properly	Water tank is dirty	Clean the water tank internally, and dry the back panel
Descaling LED is on	Descaling is required	Perform descaling

MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées.
- Pour éviter les incendies, les décharges électriques et les blessures, éviter de plonger le cordon, la fiche ou tout l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne jamais laisser les enfants utiliser l'appareil.
- Débrancher la machine de la prise lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laisser refroidir avant de monter ou de démonter des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
- Ne pas faire 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.
- Ne pas utiliser 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 placer pas l'appareil sur un brûleur à gaz chaud ou sur une plaque électrique, ou dans un four chauffé, ni à proximité de ces derniers.
- Brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettre toute commande sur « off », puis débrancher la fiche de la prise murale.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui prévu. Cet appareil ne doit être utilisé que pour un usage domestique. Toute autre utilisation doit être considérée comme inappropriée et, par conséquent, dangereuse.

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

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI

CETTE MACHINE EST UNIQUEMENT À USAGE DOMESTIQUE

INSTRUCTIONS POUR 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 l'on reste prudent quand on les utilise.
- 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 l'on ne parvient pas à insérer complètement la fiche dans la prise, essayer de l'inverser. Si la fiche ne s'insère toujours pas, contacter un électricien pour remplacer la prise murale obsolète. Respecter la fonction de sécurité de la fiche polarisée.

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

1. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

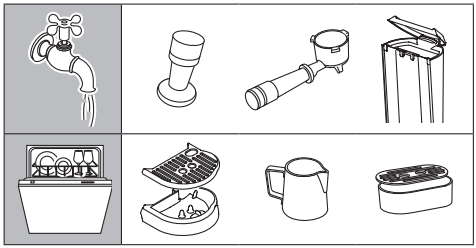
A1. Couvercle du réservoir d'eau
A2. Réservoir d'eau
A3. Porte accessoires
A4. Levier de vapeur
A5. Buse de vapeur
A6. Interrupteur On/Off
A7. Bec verseur
A8. Bac égouttoir
A9. Brossette
A10. Aiguille de nettoyage
A11. Presse-café
A12. Détartreur (uniquement pour certains modèles)
A13. Appui pour petite tasse
A14. Porte-filtre
A15. Filtre 2 tasses (panier filtrant paroi simple)
A15a. Filtre 2 tasses (panier filtrant paroi double)
A16. Filtre 1 tasse (panier filtrant paroi simple)
A16a.Filtre 1 tasse (panier filtrant paroi double)
A17. Pichet à lait
A18. Doseur
A19. Papier indicateur pour test de dureté de l'eau

1.1 Panneau de commande

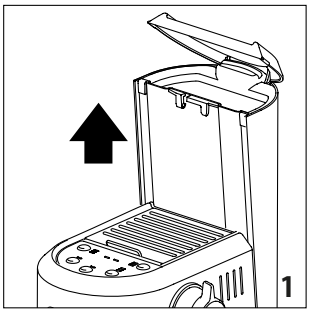
B1. Touche température d'infusion
B2. Voyant lumineux réservoir d'eau
B3. Voyant lumineux détartrage
B4. Touche température du lait
B5. Touche 2 x Expresso
B6. Touche Expresso
B7. Touche niveau de mousse

2. PREMIÈRE UTILISATION

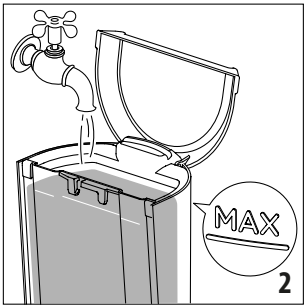
- Lavez et essuyez tous les accessoires, y compris le réservoir d'eau (A2) à l'eau chaude et avec du savon. Le bac égouttoir, la carafe de lait et l'appui pour petite tasse peuvent aller au lave-vaisselle.



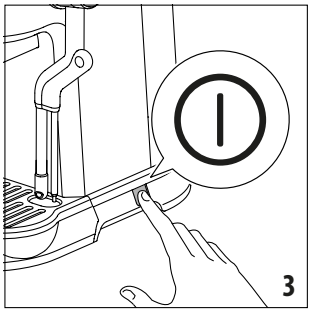
- Extraire le réservoir d'eau en le tirant vers le haut (fig 1).



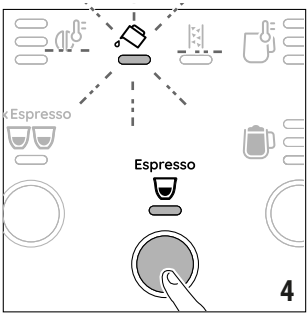
- Ouvrir le couvercle du réservoir d'eau (A1) et remplir le réservoir (A2) avec de l'eau fraîche et propre, en ayant soin de ne pas dépasser le niveau MAX (fig 2).



- Replacer le réservoir d'eau sur la machine en exerçant une légère pression pour ouvrir les vannes situées au fond du réservoir.
- Brancher l'appareil à une prise de courant. Allumer la machine en appuyant sur l'interrupteur On/Off (A6) (fig. 3).

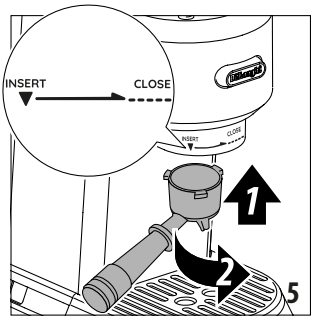


- Le voyant lumineux du réservoir d'eau (B2) clignote et le bouton Espresso (B6) est allumé.
- Appuyer sur la touche Espresso (B6) (fig. 4). La distribution commence et s'arrête automatiquement. Vider le bac égouttoir.

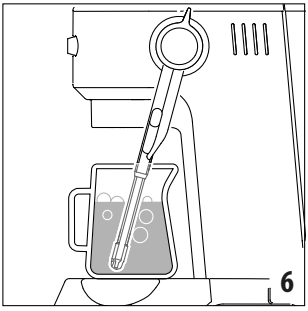


Avant d'utiliser la machine à café, rincer les circuits internes de la machine. Procéder comme suit :

- Placer le filtre à café (A15), (A15a), (A16) ou (A16a) dans le porte-filtre (A14).
- Accrocher le porte-filtre à la machine en alignant sa poignée à l'inscription « INSERT (INSÉRER) » puis en tournant la poignée vers la droite pour l'aligner en position « CLOSE (FERMER) » (fig. 5).



- Placer un récipient sous le porte-filtres.
- Appuyer sur la touche Espresso (B6). L'appareil fait s'écouler l'eau du porte-filtre. Répéter cette opération 5 fois.
- Placer une carafe remplie d'eau froide sous la buse à vapeur (A5) et procéder à un rinçage à la vapeur automatique (fig. 6) (voir le paragraphe Vapeur automatique).

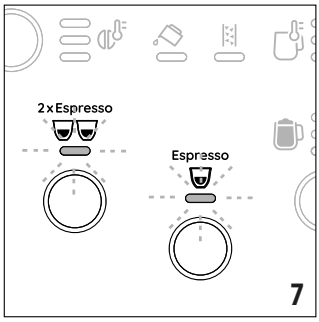


Remarque : Ne jamais utiliser la machine sans eau dans le réservoir d'eau ou sans le réservoir.

L'appareil est équipé d'un détecteur du niveau d'eau.
Si, lors de la percolation de la boisson sélectionnée, le voyant lumineux (B2) clignote, cela signifie que le réservoir d'eau est presque vide. Il est possible de terminer la distribution de la boisson sélectionnée.
Le voyant (B2) s'allume lorsque le réservoir d'eau est vide. Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.
Il est normal que de l'eau se trouve dans l'espace situé sous le réservoir d'eau. Il faut l'essuyer régulièrement avec une éponge propre.

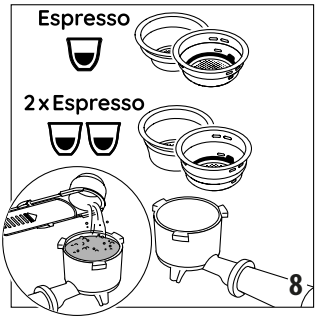
3. PRÉPAREZ UN EXPRESSO Espresso

- Allumez la machine en appuyant sur l'interrupteur On/Off (A6) (fig. 3). Si la machine est en mode veille, appuyez sur un bouton quelconque du panneau de commande.
- Les voyants lumineux Espresso et 2 x Espresso clignotent, indiquant que la machine est en train de chauffer (fig. 7).



Quand les lumières arrêtent de clignoter et que tous les voyants du panneau de commande restent allumés de manière fixe, la machine est prête pour l'utilisation.

- Placer le filtre à café (A15), (A15a), (A16) ou (A16a) dans le porte-filtre (A14) (fig. 8).





Les paniers-filtres à paroi simple (A15) (A16), également appelés paniers-filtres non pressurisés, sont destinés aux barmans les plus expérimentés lors de l'utilisation de moulins de haute qualité avec des capacités de mouture d'espresso fines. Ils exigent une précision optimale en termes

de finesse de mouture, tandis que le dosage et le tassage et sont moins indulgents que les paniers filtrants sous pression.

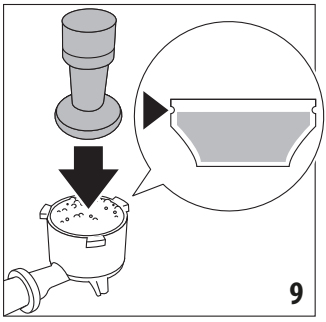
Les conseils barista: Les barmans expérimentés préfèrent utiliser des paniers filtrants à paroi simple car ils permettent d'avoir plus de contrôle et une plus grande précision d'extraction, afin de préparer un espresso corsé et une saveur plus riche.



Les paniers-filtres à double paroi (A15a) (A16a), également appelés paniers-filtres sous pression, sont recommandés lors de l'utilisation de café pré-moulu ou lorsque la mouture est trop grossière. Plus faciles à utiliser et plus « indulgents » ils peuvent aider à masquer les incohérences dans la préparation par l'utilisateur, telles qu'une taille de mouture, un dosage ou un tassage inappropriés.

Les conseils barista: Si vous n'êtes qu'au début de votre voyage vers l'espresso, nous vous suggérons de commencer par ces paniers jusqu'à ce que votre expertise vous permette d'être à l'aise pour passer aux paniers filtrants à paroi unique.

- Remplissez le filtre de café moulu à l'aide du doseur (A18). S'assurer que le café utilisé est moulu finement et est spécifique pour expresso.
  Avant de remplir le filtre avec le café moulu, s'assurer qu'aucun résidu de café n'est resté dans le filtre après le dernier café préparé.
- Tapotez plusieurs fois le porte-filtre pour une distribution régulière du café dans le filtre à café.
- Appuyez fermement avec le tasseur (A11). S'assurer que le café se trouve au niveau recommandé après le pressage (fig. 9).



Il pourrait être nécessaire d'ajouter du café. Un tassement correct du café moulu est essentiel pour obtenir un bon expresso. Si l'on presse trop fort, le café s'écoulera lentement et sera fort. Si l'on presse trop doucement, le café s'écoulera rapidement et sera léger.

Les conseils barista: Avant de placer le porte-filtre dans la machine, faites couler un peu d'eau à travers la buse à café (A7). La température se stabilise ainsi avant l'extraction.

- Retirer l'excès de café du bord du porte-filtre et accrocher celui-ci à la machine (fig. 5).
- Placer une ou deux tasses sur le bac égouttoir (A8) sous les becs verseurs du porte-filtre. Utiliser l'appui pour petite tasse (A13) pour les tasses plus petites.

3.1 Température de préparation du café

La température de l'eau est contrôlée pendant tout le processus de préparation afin de garantir sa stabilité lors de la phase d'extraction. La machine a 3 températures d'infusion.

La température effectivement utilisée dépend en général de la variété de grains et de la torréfaction : Les grains Robusta nécessitent une température plus basse, tandis que les grains Arabica ont besoin d'une température plus élevée. La même règle s'applique, respectivement, pour la torréfaction foncée ou pour la torréfaction claire des grains.

- Appuyer sur la touche (B1) pour régler le niveau de température d'infusion souhaité :

Niveau de température	Voyant lumineux correspondant	Niveau de torréfaction
Min (~ 92 °C/ 197.6°F)		Foncée
Moy (~ 94 °C/ 201.2°F) (par défaut)		Moyenne - foncée
Max (~ 96 °C/ 204.8°F)		Claire - moyenne

- Appuyer sur la touche Espresso (B6) ou 2 x Espresso (B5). La machine prépare le café et l'écoulement est interrompu automatiquement. Pendant la distribution du café, on peut interrompre l'écoulement à tout moment en appuyant sur la touche précédemment enfoncée.
- Pour retirer le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche. Pour éviter les éclaboussures, ne jamais retirer le porte-filtre pendant que la machine distribue le café. Toujours attendre quelques secondes après la distribution.

Remarques : Il est recommandé de chauffer les tasses avant de faire le café :

En les rinçant à l'eau chaude ou en accrochant le porte-filtre (A14) à la machine avec le filtre à café (A15), (A15a), (A16) ou (A16a) en place, sans ajouter de café, en utilisant la même tasse dans laquelle on fera le café, appuyer sur la touche Espresso (B6) et faire couler l'eau chaude dans la tasse pour la chauffer.

3.2 Programmation de la quantité de café dans la tasse

La machine est programmée par défaut pour distribuer automatiquement des quantités standard. Pour modifier ces quantités, procéder comme suit :

- Appuyez sur le bouton Espresso ou 2 x Espresso et maintenez-le enfoncé pendant au moins 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant lumineux correspondant à la boisson sélectionnée

commence à clignoter, indiquant que la machine est en mode programmation.
- La machine à café commence la distribution du café.
- Une fois la quantité souhaitée atteinte, appuyez à nouveau sur le bouton Espresso ou 2×Espresso : la quantité est ainsi programmée.

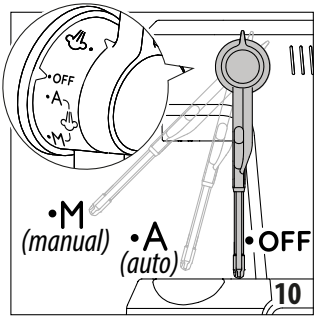
	Quantité par défaut	Quantité programmable
Espresso	35 ml (1.18 fl oz)	de ≃20 ml/0.68 fl oz à ≃90 ml/3.04 fl oz
2×Espresso	70 ml (2.36 fl oz)	de ≃40 ml/1.35 fl oz à ≃180 ml/6.09 fl oz

Pour revenir aux quantités par défaut, voir les instructions du paragraphe 5.4.

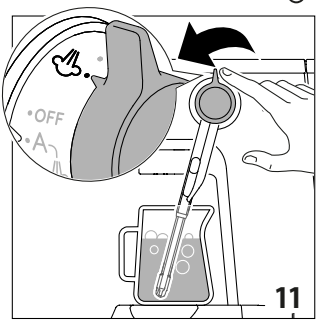
4. PRÉPARATION DE BOISSONS LACTÉES

4.1 Vapeur automatique

- Remplissez une carafe à lait (A17) avec du lait frais bien froid (entre les positions MIN et MAX). Le lait peut monter jusqu'au triple de son volume. Pour une mousse plus dense, il faut utiliser le lait du réfrigérateur (environ 5 °C/ 41°F).
- Appuyer sur la touche (B4) pour régler la température du lait souhaitée :
  - Température min (60 °C / 140°F)
  - Température moy (65 °C / 149°F) (par défaut)
  - Température élevée (70 °C / 158°F)
- Appuyez sur la touche (B7) pour définir le type de consistance du lait souhaité :
  - LatteArt - Texture Micromousse
  - Texture fine
  - Texture dense (par défaut)
- Soulevez la buse à vapeur (A5) en position « M » (fig. 10) afin de faciliter le placement de la carafe à lait (A17) sous la buse à vapeur.



- Placez la buse à vapeur en position « A » (vapeur automatique).
  Tourner le levier de vapeur (A4) en position (fig. 11).

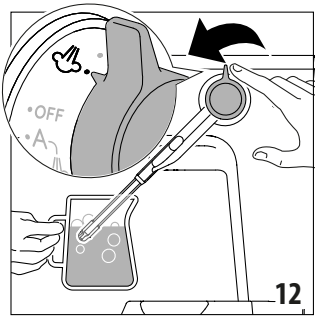


- Le voyant lumineux clignote. La machine prépare la mousse et l'écoulement est interrompu automatiquement. Retirer les résidus de lait de la buse de vapeur à l'aide d'un chiffon doux humidifié. Placer la buse à vapeur en position « OFF » après chaque utilisation pour démarrer le rinçage automatique.

4.2 Vapeur manuelle :

Remarque : Les réglages de moussage du lait et de température ne peuvent pas être sélectionnés pour cette fonction.

- Remplissez une carafe à lait (A17) avec du lait frais bien froid (entre les positions min et max). Le lait peut monter jusqu'au triple de son volume. Pour une mousse plus dense, il faut utiliser le lait du réfrigérateur (environ 5 °C / 41°F).
- Pour faire mousser le lait manuellement, placez la buse à vapeur en position « M » (vapeur manuelle), placez la carafe à lait sous la buse à vapeur et tournez le bouton en position (fig. 12).



- Pour faire mousser le lait, poser la buse de vapeur à la surface du liquide. Cette opération mélange l'air avec le lait et la vapeur.
  Garder la buse de vapeur en contact avec la surface en veillant à ne pas faire entrer trop d'air, ce qui créerait des bulles excessivement grandes.

Immerger la buse de vapeur en-dessous de la surface du lait, ce qui génère un tourbillon dans le liquide.

Durant la production manuelle de vapeur, le voyant lumineux de température du lait vous indique quand vous atteignez la température correcte du lait (60-65-70 °C / 140°F-149°F-158°F)

- Une fois le lait chauffé à la température souhaitée, tourner à nouveau le levier de vapeur en position .
- Attendez que la vapeur soit complètement dissipée avant de retirer la carafe à lait.

  Placer la buse à vapeur en position « OFF » après chaque utilisation pour démarrer le rinçage automatique.

Les conseils barista : Il est recommandé d'utiliser du lait frais. Toujours utiliser du lait frais que l'on vient de sortir du réfrigérateur.

Pour de meilleurs résultats, replacez toujours la carafe à lait au réfrigérateur lorsqu'elle n'est pas utilisée.

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

Après avoir fait mousser le lait, éliminer les bulles non désirées en agitant doucement le pichet.

Remarques : Lors du fonctionnement normal de la machine, de l'eau est évacuée dans le bac égouttoir pour une performance optimale.

Après chaque utilisation, retirer les résidus de lait de la buse de vapeur à l'aide d'un chiffon doux humidifié et la placer en position « OFF » (nettoyage automatique). L'appareil distribue l'eau par la buse de vapeur.

Un rinçage automatique est effectué lorsque l'appareil s'éteint si la buse de vapeur reste en position « A » (vapeur automatique).

Si la buse reste en position « M » après la production de vapeur, et que le voyant lumineux clignote, cela signifie qu'il est nécessaire de placer la buse en position OFF pour procéder au rinçage automatique.

5. MENU PARAMÈTRES

Appuyer sur les touches (B1) et (B4) et les maintenir enfoncées pendant 3 secondes pour accéder au menu des paramètres. Au bout de quelques secondes d'inactivité, la machine quitte automatiquement le menu.

Les voyants lumineux (B2) et (B3) clignotent.

Les paramètres suivants seront enregistrés au bout de quelques secondes, lorsque l'appareil quittera automatiquement le menu paramètres.

5.1 Temps de délai entre pré-infusion et infusion

L'augmentation du délai modifie le temps pendant lequel l'eau est en contact avec le café, ce qui change le profil de saveur.

Pour définir le temps de délai, appuyez sur la touche (B1) :

- Pas de délai de pré-infusion
- 1 seconde (par défaut)
- 2 secondes

5.2 Détartrage

Pour définir la fonction de détartrage, appuyez sur la touche Espresso (B6) ; le voyant lumineux (B3) clignote et le voyant lumineux Espresso s'allume. Appuyer sur la touche Espresso (B6) et la maintenir enfoncée pendant 3 secondes pour démarrer le détartrage (consulter les instructions à la section Détartrage).

Si vous activez accidentellement le détartrage, vous pouvez l'arrêter en maintenant enfoncée la touche Espresso (B6) pendant au moins 10 secondes.

5.3 Arrêt automatique

Pour définir le temps d'arrêt automatique, appuyez sur la touche (B7) :

- 5 minutes (par défaut)
- 1,5 heure
- 3 heures

Si la machine est en mode Auto-off, appuyez sur un bouton quelconque du panneau de commande pour allumer l'appareil.

5.4 Valeurs par défaut

Pour réinitialiser les valeurs par défaut, appuyez sur la touche 2xEspresso (B5) ; le voyant lumineux clignote. Maintenez enfoncée la touche 2xEspresso (B5) pendant 3 secondes pour réinitialiser tous les réglages du menu.

Tous les réglages d'usine seront restaurés.

5.5 Dureté de l'eau

Pour définir l'un des 3 niveaux de dureté de l'eau, appuyez sur la touche (B4) :

Résultat du test de dureté de l'eau	Voyant lumineux correspondant	Niveau
■		1 eau douce
■■		2 eau moyenne
■■■ ■■■■ (par défaut)		3 eau dure ou très dure

5.6 Mesure de la dureté de l'eau

Le voyant lumineux (B3) s'allume à la suite d'une période d'utilisation prédéfinie qui dépend du réglage de la dureté de l'eau. La machine peut également être programmée en fonction du la dureté réelle de l'eau du réseau local, dans ce cas le dé-

tartrage peut être exigé moins fréquemment.

- Retirer le papier indicateur pour test de dureté de l'eau (A19) de son emballage.
- Immerger complètement le papier dans un verre d'eau pendant une seconde.
- Retirer le papier de l'eau et le secouer légèrement. Au bout d'environ une minute, 1, 2, 3 ou 4 carrés rouges apparaissent, en fonction de la dureté de l'eau.

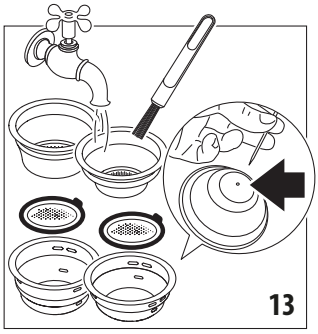
6. NETTOYAGE

Important : Avant de procéder à l'entretien ou au nettoyage de l'appareil, mettre celui-ci hors tension, débrancher la prise principale et le laisser refroidir.

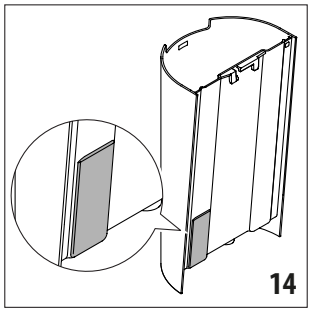
Ne pas utiliser de solvants, de produits abrasifs ou d'alcool pour nettoyer la machine à café. Ne pas utiliser d'objets métalliques pour retirer les incrustations ou les dépôts de café car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique. Le bac égouttoir, la carafe de lait et l'appui pour petite tasse peuvent aller au lave-vaisselle. Si la machine n'est pas utilisée pendant plus d'une semaine, il est fortement recommandé de procéder à un cycle de rinçage avant de l'utiliser à nouveau.

Les parties de la machine mentionnées ci-dessous doivent être régulièrement nettoyées et essuyées :

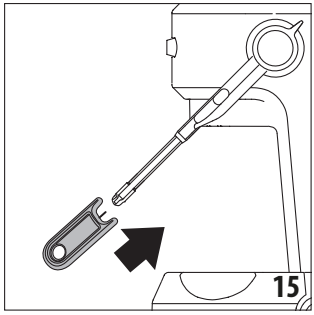
- **bac égouttoir (A8)** : le bac égouttoir devrait être vidé et nettoyé après chaque utilisation ou quand le voyant de niveau (rouge) s'élève à travers la grille métallique.
  Retirez le bac égouttoir, videz l'eau et nettoyez-le avec un chiffon, essuyez puis remontez-le jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
- **filtre à café (A15), (A16)** : Après l'utilisation de l'appareil, toujours rincer abondamment les filtres sous l'eau courante. Utiliser la brossette (A9) pour nettoyer (fig. 13).
- **filtres à tasse (A15a) (A16a)**: Retirez le filtre perforé en tirant sur la languette et rincez les filtres à l'eau courante. Veillez à ce que les trous ne soient pas obstrués. Si nécessaire, nettoyer avec une aiguille (fig. 13). Essuyez avec un chiffon. Replacez le filtre perforé dans son logement en le poussant à fond.



- **buse à café (A7)** : Tous les 200 cafés préparés, rincer le bec verseur en faisant s'écouler environ 0,5 l / 16.9 fl oz d'eau par le bec verseur (appuyer sur la touche Espresso (B6) sans mettre de café moulu).
- **réservoir d'eau (A2)** : Nettoyez le réservoir d'eau régulièrement (environ une fois par semaine) et chaque fois que vous remplacez le filtre adoucisseur d'eau (le cas échéant) avec un chiffon humide et un peu de liquide détergent doux, notamment à l'intérieur, dans la zone des capteurs (fig. 14) ; rincer à l'eau courante.



- **buse à vapeur (A5)** : Après chaque utilisation, retirer les résidus de lait de la buse de vapeur à l'aide d'un chiffon doux humidifié. Soulever la buse de vapeur et la placer en position « OFF » (nettoyage automatique) (fig. 10). L'appareil distribue l'eau par la buse de vapeur.
  Attendre que la buse de vapeur ne refroidisse, puis ouvrir l'orifice de la buse à l'aide de l'aiguille de nettoyage (A10) (fig. 15).



7. DÉTARTRAGE

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

Il est important de n'utiliser que le détartrant De'Longhi. L'utilisation d'un détartrant inapproprié et/ou une procédure de détartrage incorrecte peut entraîner des défaillances non couvertes par la garantie du fabricant.

Le détartrant pourrait endommager les surfaces délicates. Si le

produit est renversé par inadvertance, l'essuyer immédiatement.

- Détartrer la machine lorsque le voyant lumineux (B3) s'allume.
- Retirer et vider le bac égouttoir (A8), puis le replacer sur la machine.
- Vider le réservoir d'eau (A2) (le cas échéant, retirer le filtre adoucisseur d'eau).
- Verser le détartrant dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau « A » marqué à l'intérieur du réservoir (correspondant au contenu d'un paquet de 100 ml / 3.38 fl oz).
- Ajouter de l'eau (1 litre / 33.81 fl oz) jusqu'au niveau « B ». On peut maintenant remettre en place le réservoir d'eau sur la machine.
- S'assurer que le porte-filtre (A14) n'est pas accroché et placer un récipient sous le bec verseur de café chaud (A7) et la buse de vapeur (A5).
- Appuyer sur les touches (B1) et (B4) et les maintenir enfoncées pendant 3 secondes.
- Appuyer sur la touche Espresso (B6) ; le voyant lumineux (B3) clignote et le voyant lumineux Espresso devient orange.
- Appuyer sur la touche Espresso (B6) et la maintenir enfoncée pendant 3 secondes pour démarrer le détartrage. Le voyant lumineux (B6) commence à clignoter.
- Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant s'écoule de la buse de vapeur et du bec verseur. Le programme de détartrage retire les dépôts calcaires de l'intérieur de l'appareil en effectuant automatiquement une série de rinçages et de pauses jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit vide.
- L'écoulement s'arrête et le voyant lumineux (B2) s'allume, le voyant lumineux Espresso devient blanc.
- Vider et rincer le réservoir d'eau.
- Remplir le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et vider le récipient utilisé pour collecter la solution détartrante, puis le replacer vide.
- Appuyer sur la touche Espresso (B6) pour démarrer le cycle de rinçage.
- À la fin du processus de rinçage, le voyant lumineux (B3) s'éteint, indiquant que le détartrage est terminé et l'appareil est à nouveau prêt pour l'utilisation.

Remarque : Si vous activez accidentellement le détartrage, vous pouvez l'arrêter en maintenant enfoncée la touche Espresso (B6) pendant au moins 10 secondes.

8. DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	120 V~ 60 Hz
Puissance absorbée :	1450 W
Capacité maximum du réservoir d'eau :	1,6 l / 54.1 fl oz
Dimensions LxPxh :	207x346x328 mm / 8.15x13.62x12.9 in
Poids :	5 kg / 11.02 lbs

9. STATISTIQUES

Ce mode permet de visualiser toutes les données statistiques.

- S'assurer que la machine est éteinte.
- Appuyer sur la touche 2 x Espresso (B5) et la maintenir pendant 3 secondes tout en appuyant sur l'interrupteur On/Off (A6) pour saisir les réglages des statistiques.
- Appuyer sur les boutons ci-dessous pour sélectionner les données de l'appareil :

Boutons	Données
	durée totale de moussage automatique du lait (minutes)
2 x Espresso	quantité d'eau distribuée (litres)
Espresso	nombre total de cafés
	nombre total de détartrages
	nombre total de distributions de vapeur

9.1 Voyant lumineux :

nombre de clignotements indiquant les unités (de 1 à 9)

nombre de clignotements indiquant les dizaines (de 10 à 90)

Espresso

nombre de clignotements indiquant les centaines (de 100 à 900)

2 x Espresso

nombre de clignotements indiquant les milliers (de 1000 à 9000)

nombre de clignotements indiquant les dizaines de milliers (de 10000 à 90000)

10. DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
De l'eau se trouve dans le bac égouttoir (A8)	Cette eau provient des circuits internes de la machine et est une conséquence normale de leur fonctionnement	Vider et nettoyer régulièrement le bac égouttoir
		→

Problème	Cause	Solution
L'expresso n'est pas distribué	Pas d'eau dans le réservoir d'eau (A2)	Remplir le réservoir d'eau
	Le café est moulu trop finement	Régler la quantité et le niveau de mouture
	Colmatage dans le filtre à café (A15), (A15a), (A16) ou (A16a)	Rincer les filtres sous l'eau courante
	Le réservoir d'eau (A2) n'est pas correctement mis en place et les vannes en son fond ne sont pas ouvertes	Appuyer légèrement sur le réservoir pour ouvrir les vannes du fond
	Calcaire dans le circuit d'eau	Détartrer l'appareil
L'expresso s'écoule par les bords du porte-filtre (A14) et non par les orifices	Le porte-filtre a été mal inséré ou est sale	Accrocher correctement le porte-filtre et le tourner énergiquement aussi loin que possible
	Colmatage dans le filtre à café (A15), (A15a), (A16) ou (A16a)	Rincer les filtres sous l'eau courante
	Le joint de la buse à café a perdu de son élasticité ou est sale	Nettoyez le joint du bec verseur. Faire remplacer le joint de la buse à café par notre Service clients
Le porte-filtre (A14) ne s'accroche pas à la machine	Le filtre a été rempli avec trop de café	Utilisez le doseur (A18) fourni et assurez-vous d'utiliser le filtre correct pour le type de préparation
La crème du café est trop légère (la buse à café l'a distribuée trop vite)	Le café prémoulu n'a pas été pressé assez fort	Tassez le café moulu plus fort
	Il n'y a pas assez de café prémoulu	Augmenter la quantité de café prémoulu
	Le café prémoulu est trop grossier	N'utiliser que du café prémoulu pour machines à café expresso
	Le type de café prémoulu utilisé n'est pas correct	Changer le type de café prémoulu
La mousse du café est trop foncée (distribuée trop lentement par le bec verseur)	Le café prémoulu a été pressé trop fort	Presser moins fort le café prémoulu
	Il n'y a pas assez de café prémoulu	Réduire la quantité de café prémoulu
	Le bec verseur d'expresso (A7) est colmaté	Nettoyer le bec verseur
	Le filtre à café (A15), (A15a), (A16) ou (A16a) est colmaté	Nettoyer le filtre à café
	Le café prémoulu est trop fin	N'utiliser que du café prémoulu pour machines à café expresso
	Le café prémoulu est trop fin ou humide	N'utiliser que du café prémoulu pour machines à café expresso et s'assurer que celui-ci n'est pas trop humide
Après avoir distribué le café, le filtre reste attaché au bec verseur		Insérer à nouveau le porte-filtre (A14), distribuer le café puis retirer le porte-filtre
L'indicateur du réservoir d'eau (B2) clignote le voyant Expresso est allumé (B6)	Présence d'air dans le circuit hydraulique	Vérifiez la position du réservoir d'eau et s'il contient de l'eau. Appuyez sur la touche Expresso (B6) et attendez la fin de la distribution dans le bac égouttoir
La machine ne prépare aucune boisson et le voyant du réservoir d'eau est allumé	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau (A2) ou le réservoir d'eau ne se trouve pas sur la machine	Remplir le réservoir avec de l'eau ou replacer le réservoir d'eau
La machine ne fonctionne pas et tous les voyants clignotent		Débrancher immédiatement la machine et contacter notre Service client.
Le lait ne mousse pas lors de la préparation d'un cappuccino	Le lait n'est pas assez froid	Toujours utiliser du lait qui sort du réfrigérateur
	Si l'on se trouve en mode « distribution de vapeur manuelle », la procédure de distribution de vapeur pourrait être incorrecte	Relire le paragraphe « distribution de vapeur manuelle »
	La buse est sale	Nettoyer la buse à vapeur (A5)
	Calcaire dans le circuit d'eau	Détartrer comme décrit dans la section « Détartrage »
Aucune vapeur n'est produite	La buse est colmatée/sale	Nettoyer les tuyaux de la buse avec l'outil
Le capteur d'eau dans le réservoir d'eau ne fonctionne pas correctement	Le réservoir d'eau est sale	Nettoyer le réservoir d'eau à l'intérieur, et essuyer le panneau arrière
Le voyant de détartrage est allumé	Le détartrage est demandé	Procéder au détartrage

PROTECCIONES IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, cumpla 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.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- 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. Cualquier uso diferente se considerará impropio y por consiguiente, peligroso.

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

MANTENGA ESTAS INSTRUCCIONES

ESTA MÁQUINA ES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

INSTRUCCIONES CABLE CORTO

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

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

1. DESCRIPCIÓN DEL APARATO

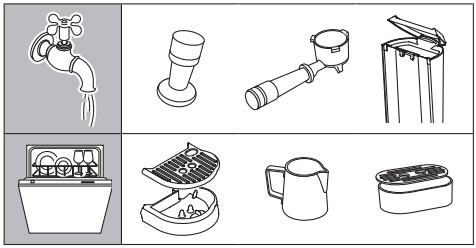
A1. Tapa del depósito de agua
A2. Depósito de agua
A3. Tapa de acceso
A4. Palanca de vapor
A5. Varilla de vapor
A6. Interruptor de encendido/apagado
A7. Boquilla de café
A8. Bandeja de goteo
A9. Cepillo
A10. Aguja de limpieza
A11. Prensador
A12. Descalcificador (sólo en algunos modelos)
A13. Bandeja apoya tazas pequeña
A14. Portafiltro
A15. filtro 2 tazas (cesta filtrante de pared individual)
A15a.filtro 2 tazas (cesta filtrante de pared doble)
A16. filtro 1 taza (cesta filtrante de pared individual)
A16a.filtro 1 taza (cesta filtrante de pared doble)
A17. Jarra de leche
A18. Cuchara medidora
A19. Papel indicador para prueba de dureza de agua

1.1 Panel de control

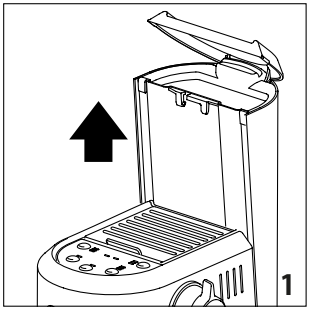
B1. Botón de temperatura de infusión
B2. Indicador luminoso depósito de agua
B3. Indicador luminoso descalcificar
B4. Botón de temperatura leche
B5 Botón 2 x Espresso
B6. Botón Espresso
B7. Botón nivel espuma

2. PRIMER USO

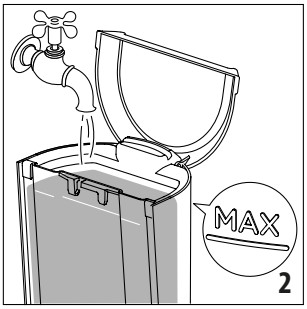
- Lavar y secar todos los accesorios, incluido el depósito de agua (A2) con agua caliente y jabón. La bandeja de goteo, la jarra de leche y la bandeja para tazas pequeñas se pueden lavar en el lavavajillas.



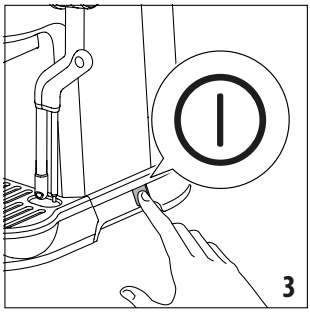
- Extraiga el depósito de agua tirando de éste hacia arriba (fig 1).



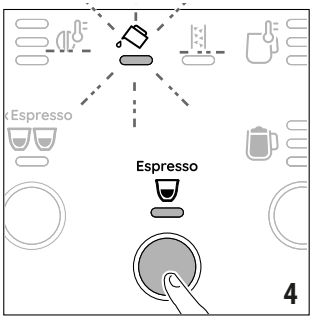
- Abra la tapa del depósito de agua (A1) y llene el depósito de agua (A2) con agua limpia y fresca, teniendo cuidado de no sobrepasar el nivel MAX (fig. 2).



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

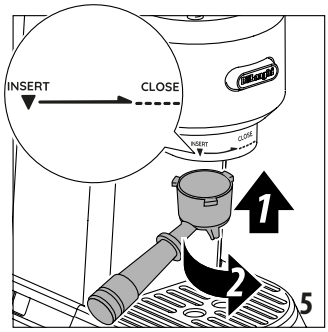


- El indicador luminoso (B2) del depósito de agua parpadea y el botón Espresso (B6) se enciende.
- Pulse el botón Espresso (B6) (fig. 4). El suministro comienza y se detiene automáticamente. Vacíe la bandeja de goteo.

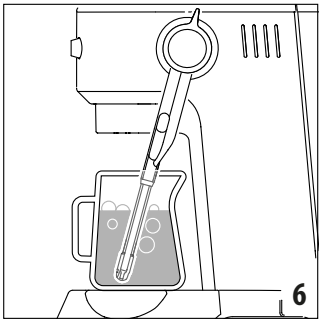


Antes de utilizar la cafetera, hay que enjuagar los circuitos internos de la máquina. Proceda de la siguiente manera:

- Coloque el filtro de tazas (A15), (A15a), (A16) o (A16a) en el portafiltro (A14).
- Coloque el portafiltro en la cafetera alineando el mango del portafiltro con "INSERT", luego gire la mango hacia el derecha hasta que quede alineado en la posición "CLOSE" (fig. 5).



- Coloque un recipiente bajo el portafiltro.
- Pulse el botón Espresso (B6). El aparato suministra agua desde el portafiltro. Repita esta operación 5 veces.
- Ponga una jarra con agua fría bajo la varilla de vapor (A5) y ejecute una 'vaporización automática' (fig. 6) (consulte el apartado Vaporización automática).

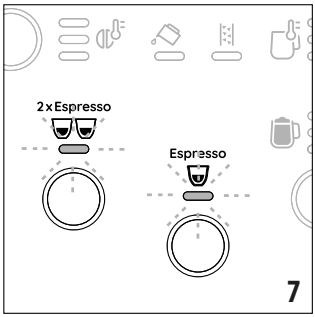


Por favor observe: Nunca utilice el aparato sin agua en el depósito o sin el depósito.

El aparato cuenta con un sensor de nivel de agua.
Si mientras se prepara la bebida seleccionada, el indicador luminoso (B2) parpadea, el agua del depósito se está agotando. Se puede completar el suministro de la bebida seleccionada.
El (B2) indicador se enciende cuando el depósito de agua está vacío. Llene el depósito de agua con agua fresca.
Es normal que haya agua en el espacio debajo del depósito. Por lo tanto, debe secarse regularmente con una esponja limpia.

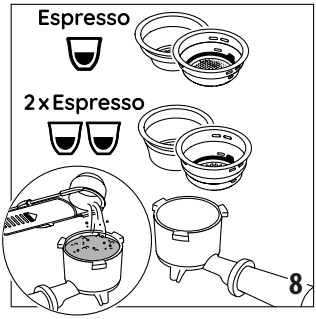
3. PREPARACIÓN DE CAFÉ ESPRESSO Espresso

- Encienda la cafetera pulsando el interruptor de encendido/apagado (A6) (fig. 3). Si la cafetera está en modo de espera, pulse cualquier botón del panel de control.
- Los indicadores luminosos Espresso y 2xEspresso parpadean para indicar que la cafetera se está calentando (fig. 7).



Cuando las luces dejan de parpadear y todas los indicadores luminosos del panel de control permanecen encendidos de manera constante, la máquina está lista para el uso.

- Coloque el filtro de taza (A15), (A15a), (A16) o (A16a) en el portafiltro (A14) (8).





Las cestas de filtro individual de pared (A15) (A16), también conocidas como cestas de filtro no presurizadas, se recomiendan a los baristas más experimentados cuando utilizan molinillos de alta calidad con capacidad para moler espresso fino. Requieren una precisión óptima en el

tamaño de la molienda, la dosis y el apisonado, y son menos tolerantes que las cestas de filtro presurizadas.

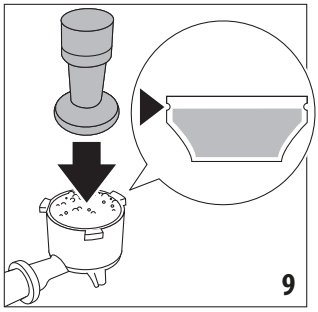
Consejos del camarero: Los baristas expertos prefieren utilizar cestas de filtro individual de pared porque permiten un mayor control y precisión sobre la extracción, para crear un espresso con más cuerpo y un sabor más rico.



Las cestas de filtro doble de pared (A15a) (A16a), también conocidas como cestas de filtro presurizadas, se recomiendan cuando se utiliza café premolido o cuando el tamaño de molido es demasiado grueso. Son más fáciles de usar, más tolerantes y pueden ayudar a enmascarar incoherencias en la preparación del usuario, como un tamaño de molido, una dosificación o un apisonado incorrectos.

Consejos del camarero: Si se encuentra al principio de su actividad en la elaboración de espresso, le sugerimos que empiece con estas cestas hasta que desarrolle su experiencia y se sienta cómodo para pasar a las cestas de filtro individual de pared.

- Llene el filtro de taza con café molido utilizando la cuchara medidora (A18). Asegúrese de que está utilizando una molienda fina, específica para el espresso.
  Antes de llenar el filtro de café con café molido, asegúrese de que no queden restos de café en el filtro de la última vez que hizo café.
- Golpear el portafiltro varias veces para distribuir el café uniformemente en el filtro de la taza.
- Presione firmemente con el prensador (A11). Asegúrese de que el café está en el nivel de dosis recomendado después de prensar el café (fig. 9).



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

Consejos del camarero: Antes de colocar el portafiltro en la cafetera, deje salir un breve fuljo de agua por la boquilla de café (A7). Esto estabilizará la temperatura antes de la extracción.

- Retire el exceso de café del borde del portafiltro y coloque el portafiltro en la cafetera (fig. 5).
- Coloque una o dos tazas en la bandeja de goteo (A8) debajo de las boquillas del portafiltro. Utilice la bandeja para tazas pequeñas (A13) para tazas más pequeñas.

3.1 Temperatura de preparación del café

La temperatura del agua se controla durante todo el proceso de preparación para garantizar su estabilidad durante la etapa de extracción. La cafetera tiene 3 temperaturas de infusión.

La temperatura efectivamente utilizada dependerá normalmente de la variedad de granos y del tueste: Los granos de robusta requieren una temperatura más baja, y los de arábica una temperatura más alta. Lo mismo ocurre con los granos de tueste oscuro o con los de tueste claro, respectivamente.

- Pulse el botón (B1) para ajustar el nivel deseado de temperatura de infusión:

Nivel de temperatura	Indicador luminoso correspondiente	Nivel de tostado
Mín (~ 92 °C/ 197.6°F)		Oscuro
Medio (~ 94 °C/ 201.2°F) (por defecto)		Medio-oscuro
Máx (~ 96 °C/ 204.8°F)		Claro - medio

- Pulse el botón Espresso (B6) o 2x Espresso (B5). La cafetera procede a hacer el café y el suministro se interrumpe automáticamente. Mientras la cafetera está preparando el café, el suministro puede interrumpirse en cualquier momento pulsando el botón pulsado anteriormente.
- Para extraer el portafiltro, gire el mango de derecha a izquierda. Para evitar salpicaduras, no retire nunca el portafiltro mientras la máquina esté suministrando café. Espere siempre unos segundos después del suministro.

Por favor observe: Se recomienda calentar las tazas antes de preparar el café:

Enjuagarlos con un poco de agua caliente o acoplar el portafiltro (A14) a la cafetera con el filtro de taza (A15), (A15a), (A16) o (A16a) colocado pero sin añadir café, utilizando la misma taza que luego se utilizará para hacer el café, pulsar el Espresso botón (B6) y echar agua caliente en la taza para calentarla.

3.2 Programación de las cantidades de café en la taza

La cafetera está configurada por defecto para suministrar automáticamente cantidades estándar. Para cambiar las cantidades proceda de la siguiente manera:

- Pulse el botón Espresso o 2x Espresso y manténgalo pulsado durante al menos 3 segundos, hasta que el indicador lumino-

so relativo a la bebida seleccionada empiece a parpadear, indicando que la cafetera está en modo programación.
- La cafetera empieza a suministrar café.
- Una vez alcanzada la cantidad deseada, pulse de nuevo el botón Espresso o 2 x Espresso : la cantidad queda programada.

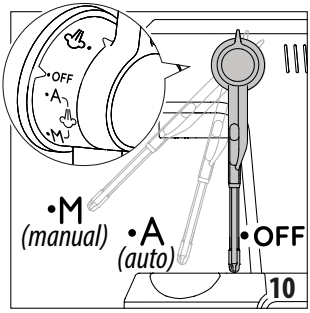
	Cantidad por defecto	Cantidad programable
Espresso	35 ml (1.18 fl oz)	de ≃20 ml/0.68 fl oz a ≃90 ml/3.04 fl oz
2 x Espresso	70 ml (2.36 fl oz)	de ≃40 ml/1.35 fl oz a ≃180 ml/6.09 fl oz

Para volver a las cantidades por defecto vea las instrucciones en la sección 5.4.

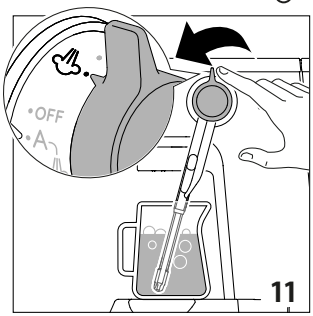
4. PREPARAR BEBIDAS A BASE DE LECHE

4.1 Vaporización automática

- Llene una jarra de leche (A17) con leche fresca y fría (entre la posición MÍNIMA y MÁXIMA). La leche llegará a triplicar su volumen. Para obtener una espuma más densa y homogénea, hay que utilizar la leche a la temperatura de nevera (aproximadamente 5°C/ 41°F).
- Pulse el botón (B4) para configurar la temperatura de leche que desea:
  - Temperatura mínima (60°C / 140°F)
  - Temperatura media (65°C / 149°F) (por defecto)
  - Temperatura alta (70°C / 158°F)
- Pulse el botón (B7) para configurar el tipo de textura deseada de la leche:
  - LatteArt - Textura de microespuma
  - Textura fina
  - Textura densa (por defecto)
- Levante la varilla de vapor (A5) en la posición "M" (fig. 10) para facilitar la colocación de la jarra de leche (A17) bajo la varilla de vapor.



- Coloque la varilla de vapor en la posición "A" (vaporización automática).
  Gire la palanca de vapor (A4) a la posición (fig. 11).

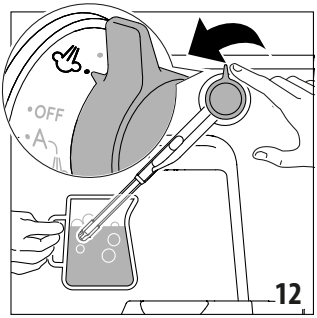


- El indicador luminoso parpadea. La cafetera procede a hacer la espuma y el suministro se interrumpe automáticamente.
  Elimine con un paño suave y húmedo los restos de leche de la varilla de vapor. Coloque la varilla de vapor en la posición "APAGADO" después de cada uso para iniciar el enjuague automático.

4.2 Vaporización automática:

Por favor observe: La espuma de leche y el ajuste de temperatura no se pueden seleccionar para esta función.

- Llenar una jarra de leche (A17) con leche fresca y fría (entre la posición mínima y máxima). La leche llegará a triplicar su volumen. Para obtener una espuma más densa y homogénea, hay que utilizar la leche a la temperatura de nevera (aproximadamente 5°C / 41°F).
- Para hacer la espuma manualmente, coloque la varilla de vapor en la posición "M" (vaporización manual), coloque la jarra de leche bajo la varilla de vapor y gire la palanca de vapor en la posición (fig. 12).



- Para espumar la leche, apoye la varilla de vapor sobre la superficie del líquido. Esto mezcla el aire con la leche y el vapor.
  Mantenga la varilla de vapor en contacto con la superficie, teniendo cuidado de no dejar entrar demasiado aire y crear

burbujas excesivamente grandes.
Sumerja la varilla de vapor bajo la superficie de la leche, esto crea un remolino en el líquido.
Durante la vaporización manual, el indicador luminoso de la temperatura de la leche le informará de la temperatura alcanzada (60-65-70°C / 140°F-149°F-158°F)

- Una vez que la leche se haya calentado a la temperatura deseada, gire de nuevo la palanca de vapor en la posición .
- Espere a que el vapor se detenga por completo antes de retirar la jarra de leche.
  Coloque la varilla de vapor en la posición "APAGADO" después de cada uso para iniciar el enjuague automático.

Consejos del camarero: Se recomienda utilizar leche fresca. Utilice siempre leche fresca directamente de la nevera.
Para obtener los mejores resultados, coloque siempre la jarra de leche en la nevera cuando no la utilice.
Se recomienda utilizar leche entera. El aspecto y la textura de la espuma dependen de la naturaleza de la leche o las bebidas vegetales utilizadas.
Después de espumar la leche, elimine las burbujas no deseadas agitando suavemente la jarra.
Por favor observe: Durante el funcionamiento normal de la máquina, se descarga algo de agua en la bandeja de goteo para garantizar un rendimiento óptimo.
Después de cada uso, retire con un paño suave y húmedo los restos de leche de la varilla de vapor y colóquelo en la posición "APAGADO" (limpieza automática). El aparato suministra agua por la varilla de vapor.
El enjuague se realiza automáticamente cuando el aparato se apaga si la varilla de vapor permanece en la posición "A" (vaporización automática).
Si la varilla permanece en la posición "M" después de una vaporización, y el indicador luminoso parpadeará, para advertirle de la necesidad de poner la varilla en la posición APAGADO para realizar el enjuague automático.

5. AJUSTES DE MENÚ

Mantenga pulsado los botones (B1) y (B4) durante 3 segundos para acceder a los ajustes de menú. Tras unos segundos de inactividad, la máquina sale automáticamente del menú.
Los indicadores luminosos (B2) y (B3) parpadean.
Los siguientes ajustes se guardarán después de unos segundos, cuando el aparato salga automáticamente mediante los ajustes de menú.

5.1 Tiempo de retardo entre la pre-infusión y la infusión

Al aumentar el retardo, cambia el tiempo en que el agua entra en contacto con el café, lo que modifica el perfil de sabor.
Para configurar el tiempo de retardo pulse el botón (B1) :

- Ningún retraso en la pre-infusión
- 1 segundo (por defecto)
- 2 segundos

5.2 Descalcificación

Para configurar la función de descalcificación, pulse el botón Espresso (B6), el indicador luminoso (B3) parpadea y la Espresso luz de indicador se enciende. Mantenga pulsado el botón Espresso (B6) durante 3 segundos para iniciar la descalcificación (consulte la instrucciones en la sección Descalcificación).
Si activa accidentalmente la descalcificación, puede detenerla pulsando y manteniendo el botón Espresso (B6) durante al menos 10 segundos.

5.3 Apagado automático

Para configurar la hora de apagado automático, pulse el botón (B7) :

- 5 minutos (por defecto)
- 1,5 horas
- 3 horas

Si la cafetera está en modo de apagado automático, pulse cualquier botón del panel de control para encender el aparato.

5.4 Valores predeterminados

Para restablecer los valores predeterminados pulse el botón 2 x Espresso (B5); el indicador luminoso parpadea. Mantenga pulsado el botón 2 x Espresso (B5) durante 3 segundos para reiniciar todos los ajustes de menú.
Todos los ajustes se restaurarán a los de fábrica.

5.5 Dureza del agua

Para configurar uno de los 3 niveles de dureza del agua, pulse el botón (B4):

Resultado de la prueba de dureza del agua	Indicador luminoso correspondiente	Nivel
■		1 agua blanda
■■		2 agua media
■■■ ■■■■ (por defecto)		3 agua dura o muy dura

5.6 Medida de la dureza del agua

El indicador luminoso (B3) se enciende tras un periodo de funcionamiento predeterminado que depende del ajuste de la dureza del agua. La cafetera también puede programarse en

función de la dureza real del suministro de agua local, en cuyo caso la descalcificación puede ser menos frecuente.

- Saque el papel indicador de la dureza del agua (A19) de su envase.
- Sumerja el papel completamente en un vaso de agua durante un segundo.
- Retire el papel del agua y agítelo ligeramente. Después de aproximadamente un minuto, se forman 1, 2, 3 o 4 cuadrados rojos, dependiendo de la dureza del agua.

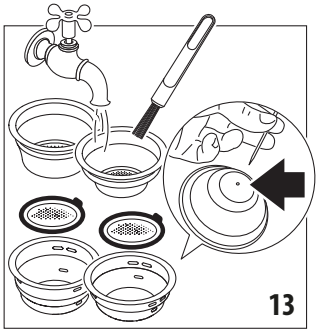
6. LIMPIEZA

Importante: Antes de realizar el mantenimiento o la limpieza del aparato, apáguelo, desenchúfelo de la toma de corriente y deje que se enfríe.

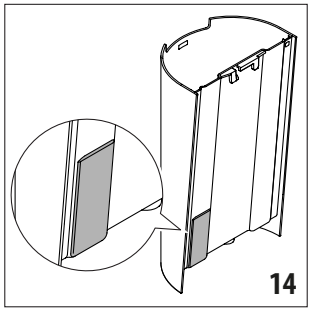
No utilice disolventes, detergentes abrasivos o alcohol para limpiar la cafetera. No utilice objetos de metal para eliminar las incrustaciones o los residuos de café puesto que podrían rayar las superficies de metal o plástico. La bandeja de goteo, la jarra de leche y la bandeja para tazas pequeñas se pueden lavar en el lavavajillas. Si la máquina no se utiliza durante más de una semana, antes de volver a utilizarla, se recomienda encarecidamente realizar un ciclo de enjuague.

Las siguientes partes de la cafetera deben limpiarse y secarse regularmente:

- **bandeja de goteo (A8)**: la bandeja de goteo debe vaciarse y limpiarse después de cada uso o cuando el indicador de nivel (rojo) suba por la rejilla metálica. Retire la bandeja de goteo, vacíe el agua y limpie la bandeja de goteo con un paño, séquela y vuelva a montarla hasta que oiga un 'clic'.
- **filtro de tazas (A15), (A16)**: Después de utilizar el aparato, enjuague siempre los filtros bajo abundante agua corriente. Utilice un cepillo (A9) para limpiar (fig. 13).
- **filtro de tazas (A15a) (A16a)**: Extraiga el filtro perforado tirando de la lengüeta y enjuague los filtros bajo el grifo. Asegúrese de que los orificios no estén atascados. Si es necesario, limpie con una aguja (fig. 13). Seque con un paño. Vuelva a colocar el filtro perforado en su asiento y empújelo hasta el fondo.

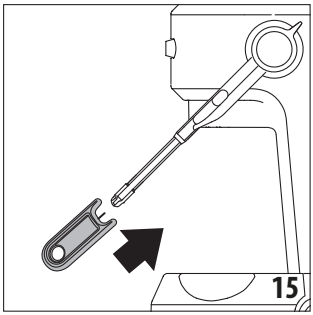


- **boquilla de café (A7)**: Después de preparar 200 cafés, enjuague la boquilla de café dejando salir 0,5 l / 16.9 fl oz de agua de la boquilla de café (pulse el botón Espresso (B6) sin usar el café molido).
- **depósito de agua (A2)**: Limpie el depósito de agua con regularidad (aproximadamente una vez a la semana) y cada vez que sustituya el filtro ablandador de agua (si lo hay) con un paño húmedo y un poco de detergente suave, especialmente internamente en la zona del sensor (fig. 14); aclare con agua corriente.



- **varilla de vapor (A5)**: Después de cada uso, retire con un paño suave y húmedo los restos de leche de la varilla de vapor. Levante la varilla de vapor y colóquela en la posición "APAGADO" (limpieza automática) (fig. 10). El aparato suministra agua por la varilla de vapor.

  Espere a que la varilla de vapor se enfríe y abra el orificio de la boquilla con la aguja de limpieza (A10) (fig. 15).



7. DESCALCIFICACIÓN

Antes de utilizarlo, lea las instrucciones y el etiquetado del envase del descalcificador.

Es importante utilizar únicamente el descalcificador De'Longhi. El uso de un descalcificador inadecuado y/o la realización de un descalcificado incorrecto podría provocar fallos no cubiertos por la garantía del fabricante.

El descalcificador podría dañar las superficies delicadas. Si el producto se derrama accidentalmente, séquelo de inmediato.

- Realizar la descalcificación del aparato cuando se enciende

el indicador luminoso (B3).

- Retire y vacíe la bandeja de goteo (A8) y vuelva a colocarla en el aparato.
- Vacíe el depósito de agua (A2) (si está presente, retire el filtro ablandador de agua).
- Vierta el descalcificador en el depósito de agua hasta el nivel "A" marcado en el interior del depósito (correspondiente al contenido de un envase de 100 ml / 3.38 fl oz).
- Añada agua (1 litro / 33.81 fl oz) hasta el nivel 'B' . Ahora vuelva a colocar el depósito de agua en la máquina.
- Asegúrese de que el portafiltro (A14) no está colocado y coloque un recipiente debajo de la boquilla de café caliente (A7) y de la varilla de vapor (A5).
- Mantenga pulsados los botones (B1) y (B4) durante 3 segundos.
- Pulse el botón Espresso (B6); el indicador luminoso (B3) parpadea y el indicador luminoso Espresso se vuelve naranja.
- Mantenga pulsado el botón Espresso (B6) durante 3 segundos para iniciar la descalficación. El indicador luminoso (B6) comienza a parpadear.
- El programa de descalcificación se pone en marcha y el líquido descalcificador sale por el vaporizador y la boquilla de café. El programa de descalcificación elimina los depósitos de cal del interior del aparato realizando automáticamente una serie de enjuagues y pausas hasta que el depósito de agua se vacía.
- El suministro se detiene y el indicador luminoso (B2) se enciende, el Espresso indicador luminoso se vuelve blanco.
- Vacíe y enjuague el depósito de agua.
- Llene el depósito de agua hasta el nivel MAX con agua dulce y vacíe el recipiente utilizado para recoger la solución desincrustante y vuelva a colocarlo vacío.
- Pulse el botón Espresso (B6) para iniciar el ciclo de enjuague.
- Una vez finalizado el proceso de enjuague, el (B3) indicador luminoso se apaga y la descalcificación ha finalizado y el aparato está listo para ser utilizado.

Por favor observe: Si activa accidentalmente la descalcificación, puede detenerla pulsando y manteniendo el botón Espresso (B6) durante al menos 10 segundos.

8. DATOS TÉCNICOS

Voltaje:	120 V~ 60 Hz
Potencia absorbida:	1450W
Capacidad máxima del tanque de agua:	1,6 l / 54.1 fl oz
Tamaño LxDxH:	207x346x328 mm / 8.15x13.62x12.9 in
Peso:	5 kg / 11.02 lbs

9. ESTADÍSTICAS

Este modo le permite disponer de todos los datos estadísticos.

- Asegúrese de que la cafetera está apagada.
- Mantenga pulsado el 2xEspresso botón (B5) durante 3 segundos y pulse simultáneamente el interruptor de encendido/apagado (A6) para entrar en la configuración de las estadísticas.
- Pulse los siguientes botones para seleccionar los datos del aparato:

Botones	Datos
	Tiempo total de espumado automático (minutos)
2xEspresso	cantidad de agua suministrada (litros)
Espresso	cantidad total de bebidas de café
	cantidad total de descalcificaciones
	cantidad total de vapor suministrado

9.1 Indicador luminoso:

número de parpadeos para indicar las unidades (de 1 a 9)

número de parpadeos para indicar las decenas (de 10 a 90)

Espresso número de parpadeos para indicar las centenas (de 100 a 900)

2xEspresso número de parpadeos para indicar los millares (de 1000 a 9000)

número de parpadeos para indicar decenas de millar (de 10000 a 90000)

10. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
Hay agua en la bandeja de goteo (A8)	Esta agua proviene de los circuitos internos de la cafetera y es una consecuencia normal de su funcionamiento	Vacíe y limpie la bandeja de goteo regularmente
No sale café espresso	No hay agua en el depósito de agua (A2)	Llene el depósito de agua
	Café molido demasiado fino	Ajuste la cantidad y el nivel de molienda
	Obstrucción en el filtro de tazas (A15), (A15a), (A16) o (A16a)	Enjuague los filtros bajo agua corriente
	El depósito de agua (A2) no está bien colocado y las válvulas del fondo no están abiertas	Presione ligeramente el depósito para abrir las válvulas del fondo
	Cal en el circuito de agua	Descalcificar el aparato

→

Problema	Causa	Solución
El café espresso gotea por los bordes del portafiltro (A14) en lugar de por los orificios	El portafiltro está mal colocado o sucio	Enganche el portafiltro correctamente y gírelo hasta el tope con firmeza
	Obstrucción en el filtro de tazas (A15), (A15a), (A16) o (A16a)	Enjuague los filtros bajo agua corriente
	La junta de la boquilla de café ha perdido elasticidad o está sucia	Limpiar la junta de la boquilla de café. Haga sustituir al Servicio de Atención al Cliente la junta de la boquilla del café
El portafiltro (A14) no se puede acoplar a la cafetera	Se ha colocado demasiado café en el filtro	Utilizar la cuchara de medición (A18) suministrada y asegurarse de que está utilizando el filtro correcto para el tipo de preparación
La crema del café es demasiado ligera (sale de la boquilla demasiado rápido)	El café premolido no se ha presionado con la suficiente firmeza	Tamponar el café premolido con más firmeza
	No hay suficiente café premolido	Aumente la cantidad de café premolido
	El café premolido es demasiado grueso	Utilice sólo café premolido para las cafeteras de espresso
	Se ha utilizado el tipo incorrecto de café premolido	Cambie el tipo de café premolido
La espuma del café es demasiado oscura (sale demasiado lentamente de la boquilla)	El café premolido se ha prensado con demasiada fuerza	Prense menos el café
	No hay suficiente café premolido	Reduzca la cantidad de café premolido
	La boquilla de café espresso (A7) está bloqueada	Limpie la boquilla de café
	El filtro de taza (A15), (A15a), (A16) o (A16a) está bloqueado	Limpie el filtro de taza
	El café premolido es demasiado fino	Utilice sólo café premolido para las cafeteras de espresso
	El café premolido es demasiado fino o húmedo	Utilice sólo café premolido para cafeteras de espresso y asegúrese de que no está húmedo
Después de suministrar el café, el filtro permanece enganchado a la boquilla de café		Introduzca de nuevo el portafiltro (A14) , prepare el café, luego retire el portafiltro
El indicador del depósito de agua (B2) parpadea y el led Espresso está encendido (B6)	Aire en el circuito hidráulico	Verifique la posición del tanque de agua y la presencia de agua. Pulse el botón de Espresso (B6) y espere hasta que se detenga el suministro en la bandeja de goteo
La cafetera no prepara ninguna bebida y la luz del depósito de agua está encendida	No hay agua en el depósito de agua (A2) o no hay depósito de agua en la cafetera	Llene el depósito con agua o introduzca el depósito de agua
El aparato no funciona y todas las luces parpadean		Desconecte la máquina inmediatamente y póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente autorizado.
Mientras se hace el capuchino no se forma espuma de leche	La leche no está suficientemente fría	Utilice siempre leche a temperatura de nevera
	Si está en "vaporización manual", el procedimiento de vaporización podría ser incorrecto	Consulte el apartado "vaporización manual"
	La boquilla está sucia	Limpie la varilla de vapor (A5)
	Cal en el circuito de agua	Descalcificar como se describe en el apartado "Descalcificación"
No se produce vapor	La boquilla está bloqueada/sucia	Limpie las mangueras de la boquilla con la herramienta
El sensor de agua del depósito de agua no funciona correctamente	El depósito de agua está sucio	Limpie el tanque de agua internamente, y seque el panel trasero
El led de descalcificación está encendido	Es necesario descalcificar	Realice la descalcificación