COM630

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 1500 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 1500 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:

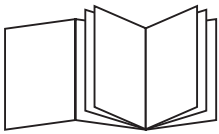
120 V~ 60 Hz 1500 W

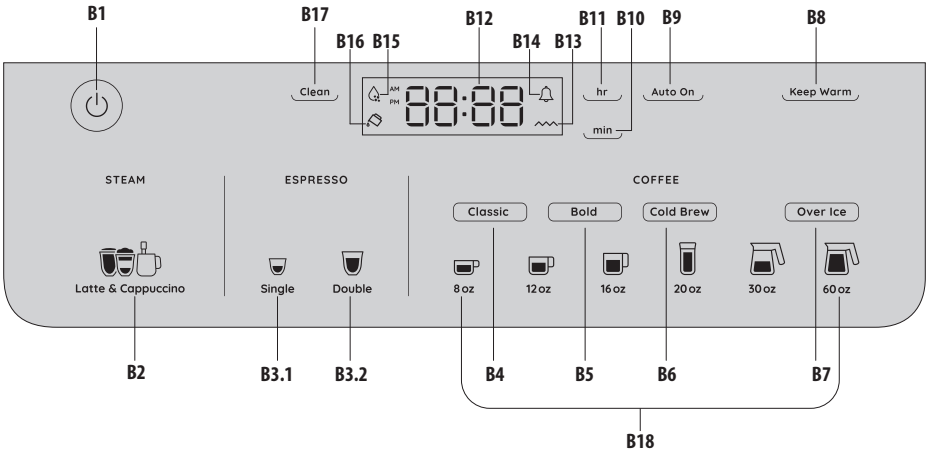


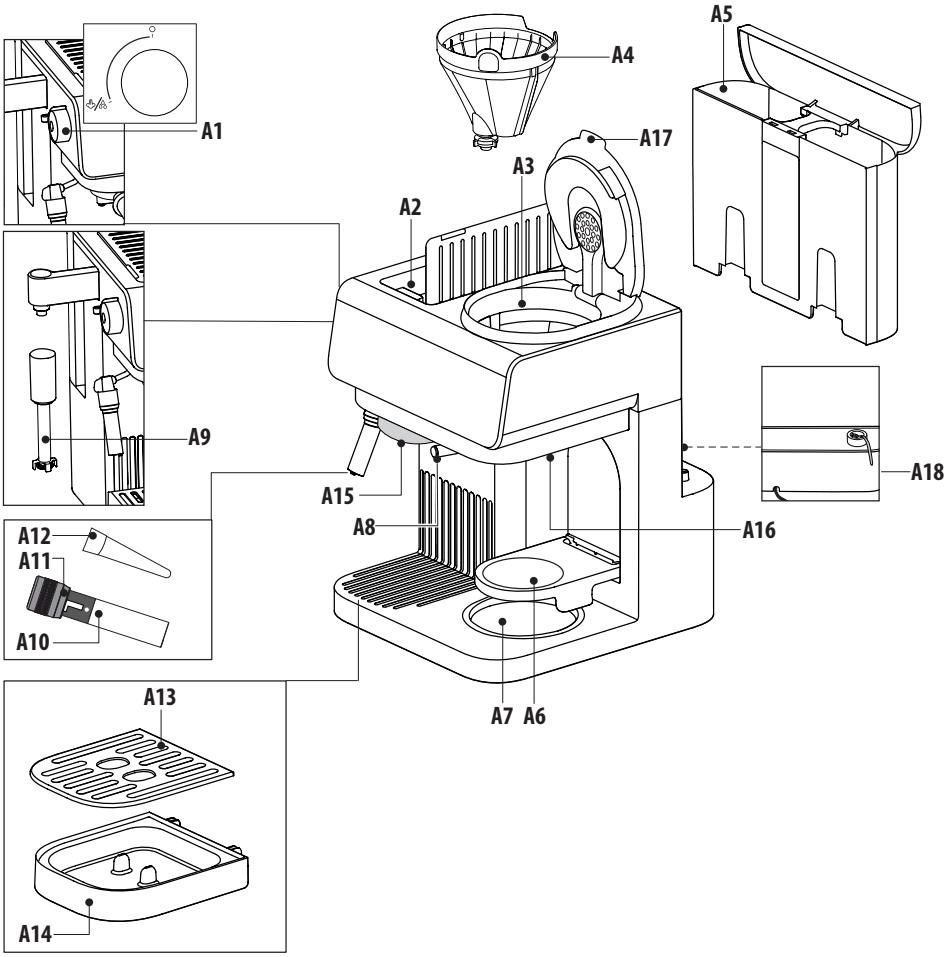
EN page 6

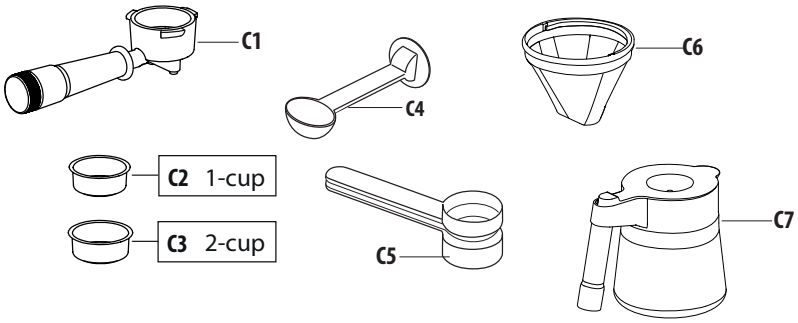
FR pag. 24

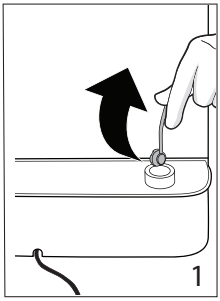
ES pág. 42

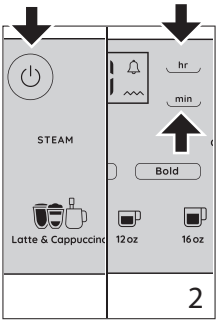


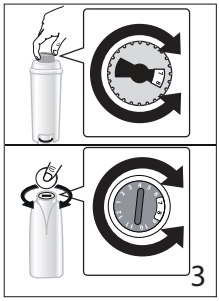


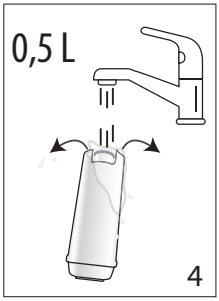

A1
A2
A3
A4
A5
A6
A7
A8
A9
A10
A11
A12
A13
A14
A15
A16
A17
A18

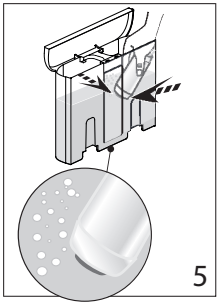

C1
C2 1-cup
C3 2-cup
C4
C5
C6
C7

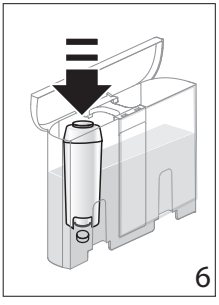

1

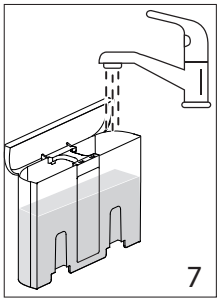

STEAM
hr
min
Bold
Latte & Cappuccino
12 oz
16 oz
2

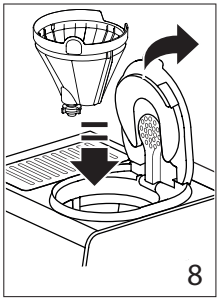

3

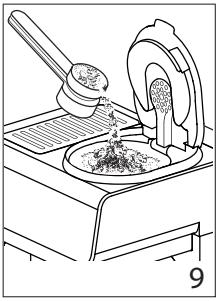

0,5 L
4

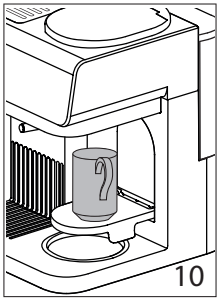

5


6

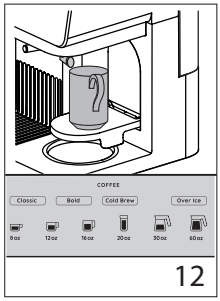

7

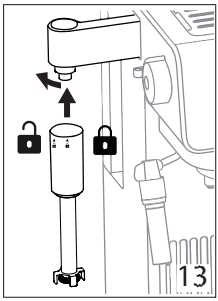

8

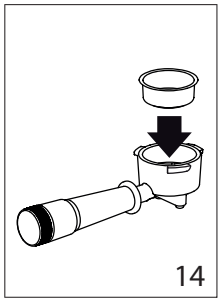

9

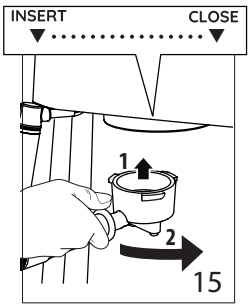

10

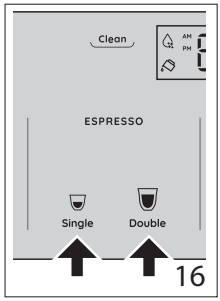

STEAM
Latte & Cappuccino
11

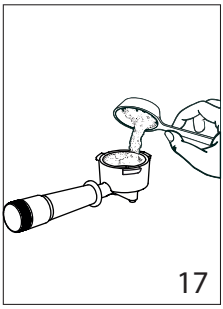

COFFEE
Classic
Bold
Cold Brew
Over Ice
12

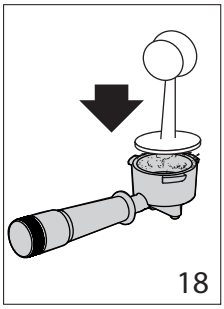

13

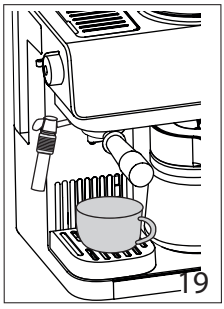

14

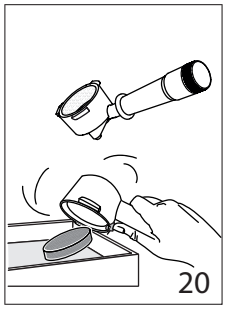

INSERT
CLOSE
1
2
15


Clean
AM
PM
ESPRESSO
Single
Double
16


17

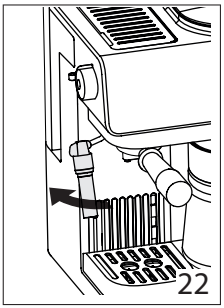

18

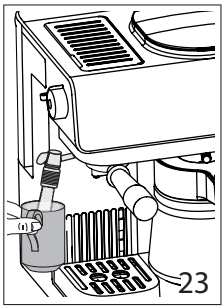

19

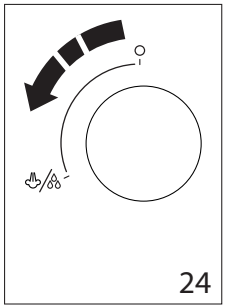

20

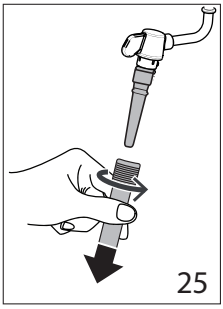


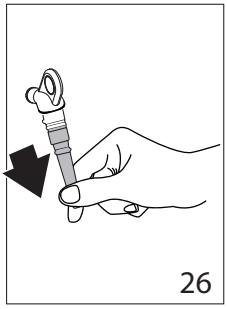
21

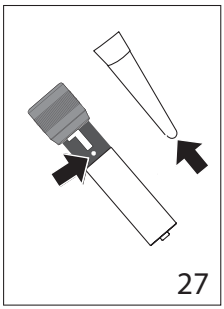

22

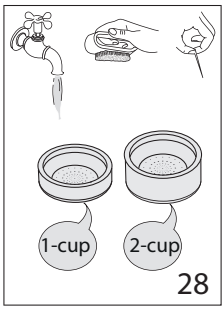

23


24

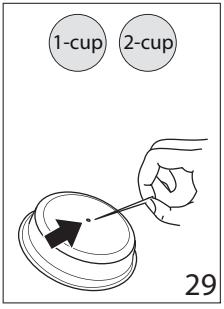

25


26

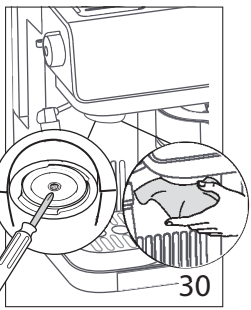

27

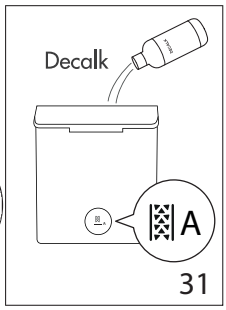


28

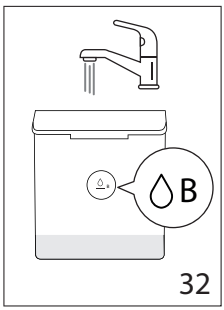


29


30



31



32

1. IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
- To protect against fire, electrical shock and personal injury, do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before fitting or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments or spare parts not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electrical shock or personal injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
- Plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- Do not use the appliance for other than the intended use. This appliance is to be utilized for domestic use only. It is not intended to be used in: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments. The manufacturer declines all responsibility for any damage caused by improper, incorrect, or irresponsible use.
- Appliances with Glass Containers.
  A. The container is designed for use with this appliance. It must never be used on a range top.
  B. Do not set a hot container on a wet or cold surface.
  C. Do not use a cracked container or a container having a loose or weakened handle.
  D. Do not clean container with cleansers, steel wool pads, or other abrasive material.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the SUPPLY CORD is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- WARNING: To avoid the risk of injury, do not open the brewing chamber during the brewing process.
- The surface of the heating element remains hot after use and the outside of the appliance may retain the heat for several minutes depending on use.
- Clean all the components thoroughly, taking particular care with parts in contact with the milk.
- IMPORTANT: to prevent damage to the appliance, do not clean with alkaline detergents; use a soft cloth and, where applicable, neutral detergent.
- Appliances with removable cord: avoid splashes of water on the power cord connector or socket at the back of the appliance.
- The coffee maker must not be placed inside a cabinet or kitchen unit during use;
- The cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision;

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

2. 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.

Read this instruction booklet carefully before installing and using the machine. This is the only way to ensure the best results and maximum safety for the user.

3. SAFETY WARNINGS

- This machine is designed to "make coffee" and "hot drinks". Use with care to avoid scalds from the water and steam jets or through incorrect use.
- Never touch hot parts.
- After removing the packaging, make sure the product is complete. If in doubt, do not use the machine and contact a De'Longhi customer service representative.
- The packing elements (plastic bags, polystyrene foam, etc.) should be kept out of reach of children as they are a safety hazard.
- This machine is intended for domestic use only. Any other use is considered improper and thus dangerous.
- The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused through incorrect, wrong or unreasonable use.
- Never touch the machine with wet or damp hands.
- Never let children use the machine without supervision.
- Never allow children to play with the machine.
- Should the machine break or not function correctly, turn it off and do not tamper with it. For all repairs, contact authorized service centers only and insist on the use of original spare parts. Failure to respect the above could reduce the safety of the machine.
- The power cord for this machine must not be replaced by the user as this operation requires the use of special tools. In the event of damage, contact an authorized service center only to avoid all risks.

4. DESCRIPTION (page 3)

4.1 Description of the machine

A1. Steam dial for cappuccino/hot water
A2. Lid accessory compartment
A3. Filter basket compartment
A4. Filter basket
A5. Removable water tank
A6. Drip cup holder
A7. Drip coffee warming plate
A8. Lever (opens and close the drip flow)
A9. Frother whisk
A10. Steam wand
A11. Frother selection ring (Adjustable Cappuccino System)
A12. Steam connection nozzle
A13. Espresso cup tray
A14. Espresso drip tray
A15. Espresso outlet
A16. Drip coffee outlet
A17. Lid and shower head
A18. Red cap

4.2 Description of control panel

B1. ON/OFF button
B2. Latte & Cappuccino button
B3.1 Espresso button (single)
B3.2 Espresso button (double)
B4. CLASSIC button (Use to select the brew mode)
B5. BOLD button (Use to select the brew mode)
B6. COLD BREW button (Use to select cold brew coffee)
B7. OVER ICE button (Use to select over-ice coffee)
B8. KEEP WARM/REWARM button (Use to switch on/off the hot plate. Keep warm available only for Classic/Bold recipe)
B9. AUTO ON button
B10. MIN button
B11. HOUR button
B12. Display
- Time of the day
- keep warm/rewarm time indicator (shows the remaining time of the pre-selected keep warm time (countdown)

B13. HOT SURFACE INDICATOR icon
B14. AUTO ON icon
B15.CLEAN icon (Descaling indicator)
B16. WATER ALARM icon
B17.CLEAN button (use to activate the descaling process)
B18. Beverage size

4.3 Description of the accessories

C1. Espresso portafilter
C2. One-cup espresso filter
C3. Two-cups espresso filter
C4. Espresso measuring scoop
C5. 2-sided drip coffee measuring scoop
C6. Permanent filter
C7. Drip Coffee Carafe

4.4 Installation

- Place the machine on a work surface away from water faucets and sinks.
- Check that the voltage of the outlet corresponds to the value indicated on the machine rating plate.
  The manufacturer declines all liability for any accidents caused by the absence of an efficient ground system.

- If the plug fitted to the machine does not match the electrical socket, have the outlet replaced with a suitable type by a qualified electrician.
- Never install the machine in environments where the temperature may reach 32°F (0°C) or lower (the machine may be damaged if the water freezes).

5. FIRST USE

1. Extract the tank (A5) and remove the **red cap** (A18) on the base of the water tank (fig. 1) and fill it with fresh potable water, taking care not to exceed the MAX level.
2. Reinsert the tank, pressing lightly to open the valves located on the bottom of the tank itself and paying attention it's correctly positioned (water tank adhering to the appliance).

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

3. When using the machine **for the first time**, all the accessories and the internal circuits must be washed as follows:

- Plug into the mains socket. The appliance runs a self-diagnosis cycle, indicated by the flashing of all the buttons.
- Press the ON/OFF button ⏻ (B1).
- The buttons B2 and B3.1/B3.2 fading, indicating that the appliance is heating up: when they are steady, the appliance is ready.
- Place an empty container (you can use the drip coffee carafe C7) on the drip coffee warming plate (A7) and ensure the filter basket (A4) is in place.
- Run the coffee machine without using ground coffee for a full cycles: press Bold recipe (B5) and then 60 oz button (B18) and the machine starts brewing automatically. During the brewing, press the keep warm button (B8) to disable it (keep warm light will decrease). This process will remove any dust from the manufacturing process or residues that have remained in the unit.
- Once finished, carefully dispose of the water and rinse the carafe.
- It is now time to rinse the espresso side. Fill the water tank (A5) with fresh potable water, taking care not to exceed the MAX level.
- Attach the espresso portafilter (C1) to the appliance with double filter inserted (C3); align the portafilter handle with "INSERT", then rotate to the right until the handle is aligned with "CLOSE" (fig. 15).
- Place an empty container with a capacity of at least 16.91fl oz /0.5 litre under the steam wand.
- Turn the steam dial (A1) to position ♨/💧: the appliance starts dispensing water and then stops automatically, with the display showing "CLOS" message. Turn the dial back to position "◯".
- Empty the container and place it under the espresso outlet (A15).
- Press B3.2 buttons. Repeat this point 3 times.
- Empty the container: the appliance is now ready for use.

Please note: It is normal for water to collect in the space beneath the tank. This should be dried regularly with a clean sponge.

5.1 Setting the clock

When the coffee maker is first plugged in or when power is restored after an interruption, the display shows "--:--".
To set the time, proceed as follows:

1. Turn on the machine with the ON/OFF button (B1).
2. To change the hour, press the Hr (B11) button until the desired value is reached (fig. 2).
3. To change the minutes, press the Min (B10) button until the desired value is reached (fig. 2).
4. After 3 seconds of inactivity, the time is automatically saved.
5. To change the time again, repeat the procedure.

5.2 Altitude setting

To ensure your coffee maker works properly at higher altitudes, set the correct altitude from settings. This avoids that the coffee maker develops steam rather than boiling at the standard boiling temperature (212°F /100°C).
The Altitude setting can be adjusted via the menu.

1. Pressing the Latte & Cappuccino (B2) and Double (B3.2) for 5 seconds will enter the menu.
2. "ALt" appears on the display, press "Auto on" button (B9) to confirm.
3. Use the "Hr" (B11) and "Min" (B10) buttons to move to the desired setting (Alt1 / Alt2 / Alt3).
4. Press "Auto on" button (B9) again to confirm. The adjustment will be saved.
5. To exit the menu, press "clean" button (B17). Machine will automatically exits menu after 30 seconds of inactivity.

Altitude	Parameter
0 m – 499 m/ 0 ft – 1637 ft	Alt1
500 m – 999 m /1638 ft – 3278 ft	Alt2
1000 m – 1499 m /3279 ft – 4918 ft	Alt3

Please note: Default is set to Alt1.

5.3 Beep tone setting

The beep tone setting can be adjusted via the menu.

1. Pressing the Latte & Cappuccino (B2) and Double (B3.2) for 5 seconds will enter the menu.
2. Use the "Hr" (B11) and "Min" (B10) buttons to scroll through the menu: when "Snd" appears on the display, press "Auto on" button (B9) to confirm.
3. Use the "Hr" (B11) and "Min" (B10) buttons to move to the desired setting (ON or OFF).
4. Press "Auto on" button (B9) again to confirm. The adjustment will be saved.
5. To exit the menu, press "clean" button (B17). Machine will automatically exits menu after 30 seconds of inactivity.

Please note: beep tone is never disabled for alarm messages, even if the setting is on Off.

5.4 Water Hardness setting

The Water Hardness setting can be adjusted via the menu.

1. Pressing the Latte & Cappuccino (B2) and Double (B3.2) for 5 seconds will enter the menu.
2. Use the "Hr" (B11) and "Min" (B10) buttons to scroll through the menu: when "Hrd" appears on the display, press "Auto on" button (B9) to confirm.
3. Use the "Hr" (B11) and "Min" (B10) buttons to move to the desired setting (Hrd1 / Hrd2 / Hrd3).
4. Press "Auto on" button (B9) again to confirm. The adjustment will be saved.
5. To exit the menu, press "clean" button (B17). Machine will automatically exits menu after 30 seconds of inactivity.

Please note: Default is set to Hrd3.

5.5 Keep Warm temperature setting

The Keep Warm setting can be adjusted via the menu.

1. Pressing the Latte & Cappuccino (B2) and Double (B3.2) for 5 seconds will enter the menu.
2. Use the "Hr" (B11) and "Min" (B10) buttons to scroll through the menu: when "Plt" appears on the display, press "Auto on" button (B9) to confirm.
3. Use the "Hr" (B11) and "Min" (B10) buttons to move to the desired setting (Plt1 /Plt2 /Plt3).
4. Press "Auto on" button (B9) again to confirm. The adjustment will be saved.
5. To exit the menu, press "clean" button (B17). Machine will automatically exits menu after 30 seconds of inactivity.

Keep Warm temperature	Parameter
Low	Plt1
Medium	Plt2
High	Plt3

Please note: Default is set to Plt2.

5.6 Hours format setting

The Hours Format setting can be adjusted via the menu.

1. Pressing the Latte & Cappuccino (B2) and Double (B3.2) for 5 seconds will enter the menu.
2. Use the "Hr" (B11) and "Min" (B10) buttons to scroll through the menu: when "HrS" appears on the display, press "Auto on" button (B9) to confirm.
3. Use the "Hr" (B11) and "Min" (B10) buttons to move to the desired setting (Hr 12/ Hr 24).
4. Press "Auto on" button (B9) again to confirm. The adjustment will be saved.
5. To exit the menu, press "clean" button (B17). Machine will automatically exits menu after 30 seconds of inactivity.

5.7 Factory reset setting

Use this function to reset the default values for all the beverages, or the individual beverages programmed previously. Proceed as follows:

1. Pressing the Latte & Cappuccino (B2) and Double (B3.2) for 5 seconds will enter the menu.
2. Use the "Hr" (B11) and "Min" (B10) buttons to scroll through the menu: when "FACt" appears on the display, press "Auto on" button (B9) to confirm.
3. Use the "Hr" (B11) and "Min" (B10) buttons to move to the desired setting (Yes/ No).
4. Press "Auto on" button (B9) again to confirm. The adjustment will be saved.
5. To exit the menu, press "clean" button (B17). Machine will automatically exits menu after 30 seconds of inactivity.

Parameter	Default value
Espresso coffee single shot length	40ml
Espresso coffee double shot length	80ml
Water hardness setting	Hrd3
Altitude setting	Alt1
Audible signal	ON
Warming plate temp. setting	Plt2
Time format setting	Hr 12
Drip coffee default recipe	Classic
Auto on timer setting	Reset (if any)
Keep warm timer	2h

6. WATER SOFTENER FILTER

To ensure the performance of the machine remains constant over time, we recommend using a De'Longhi water softener filter. For more information, visit the www.delonghi.com website.

WATERFILTER EAN: 8004399327252

To use the filter correctly, follow the instructions below.

1. Take the filter out of its packet. The date indicator disk varies according to the filter provided (fig. 3). Turn the date disk to display the next 2 months of use.
2. Rinse under about 16.91fl oz /0.5 litre of running fresh potable water (fig.4).

Please note:

The filter lasts about two months if the appliance is used normally. If the coffee machine is left unused with the filter installed, it will last a maximum of three weeks.

3. Extract the tank (A5) from the appliance and fill with fresh potable water.
4. Insert the filter in the water tank and immerse it completely, sloping it to enable the air bubbles to escape (fig. 5).
5. Insert the filter in the filter housing and press fully home (fig. 6).
6. Put the tank back in the machine.
7. Place a container with a minimum capacity of 16,91fl oz /0.5 litre under the steam wand (A10).
8. Turn the steam dial (A1) to the position to deliver hot water.
9. Deliver at least 16,91fl oz /0.5 litre of hot water, then turn the steam dial back to the "◯" position.

Please note: It is important to fully remove the air bubbles from the filter and to well insert the filter in the filter housing, otherwise the filter could detach. If this happens, repeat the steps above from point 4.

6.1 Removal and replacement of the water softener filter

After two months (see date indicator disk), or if the appliance has not been used for 3 weeks, the filter must be removed from the tank (A5) and replaced with a new one. Then the installation procedure above must be repeated.

7. SWITCHING ON/OFF

To switch on the coffee maker plug it into the mains socket and press the ON/OFF button (B1). The machine starts heating the espresso side, while the drip part becomes available turning the lever (A8) in "Coffee" position (the indicator lights will illuminate indicating that the machine is in "ready" mode). If the lever is on "Stop" position the drip side is not available and drip indicator lights are off. To switch off the coffee maker, press the ON/OFF button again.

Please note: If the ON/OFF button is pressed and no further function is activated within 30 minutes the coffee maker goes into "stand by" mode. To get out of stand by mode, press the ON/OFF button (B1).

8. PROGRAMMING THE COFFEE MAKER

8.1 Switching On/Off

Before programming, always switch the coffee maker on.

Please note: The coffee maker features a 60-second power loss back-up system that remembers all programmed information, including time of day and auto on time in the event of a power interruption.

8.2 Programming the "Auto On" function (AUTO ON BUTTON)

The Auto On function can only be activated if the time has been previously set (Auto on is available only on Drip Coffee side).

The Auto On function is not available for Over Ice and Cold Brew recipes.

1. Place lever (A8) to the Coffee position.
2. Press the "Auto on" button (B9).
3. The display will show "--:--" or the last set time, flashing. Program the desired activation time using the "Hr" (B11) and "Min" (B10) buttons.
4. After 3 seconds of inactivity on the "Hr" and "Min" buttons, the time will be automatically saved, but can be modified by pressing them again.
5. Select the desired recipe (only Classic and Bold are available) using the recipe buttons and select the size.
6. Recipe and size selected are highlighed, while Auto On button (B9) is fading, waiting for confirmation.
7. If you want the "keep warm" function at the end, activate it using the "keep warm" button (B8). Keep warm is automatically activated for 30 oz and 60 oz, but can be disabled by pressing the "keep warm" button (B8).
8. Press the "Auto On" button (B9) to confirm.
9. The display will show the set parameters for 5s, then the machine will go into Stand-by.

The "Auto on" icon (B14) will remain visible to confirm programming.

8.3 Quick Activation of the "Auto On" Function

1. Turn on the machine using the ON/OFF button (B1).
2. Press the "Auto on" button (B9).
3. The Display will show the last saved settings (time, recipe, size, and possibly Keep warm if selected).

4. Press the "Auto on" button (B9).
5. The machine will display the set parameters for 5s, then automatically go into Stand-by mode.

The "Auto on" icon (B14) will remain visible to confirm programming.

Please note:

- After 30s of inactivity without confirmation using "Auto On" button (B9), the function will be cancelled and the machine will return to ready-to-use.
- With the machine in Stand-by and "Auto on" programmed, pressing the "Auto on" button (B9) will show a summary of the settings for 5s.

Warning: Turning the machine on with ON/OFF button will cancel the previously set "Auto on" function.

Please note: If the Lid is open at the time the "Auto On" function should start, the machine will cancel the "Auto On".

8.4 Keep warm function

The keep warm plate is activated automatically with size options 

, and is available only for Classic and Bold recipes.

Hot surface indicator (B13): after the unit is turned off, the light will remain on until the keep warm plate has cooled down.

1. The button (B8) is illuminated.
2. It can be disabled by pressing it again (brightness reduces).
3. For other sizes, it is not active by default but can be activated by pressing the "keep warm" button (B8) before or during the brewing.

8.5 Changing the keep warm Function Time

At the end of brewing, the display shows the keep warm time countdown.Time can be modified using the "Hr" (B11) and "Min" (B10) buttons. The default time is 2 hours, but it can be modified with steps of 15 minutes, from 15 minutes up to 4 hours. After 3s of inactivity the new value is saved.

For 0 minutes with 30 oz and 60 oz, deselect the function during the brewing by pressing the keep warm button (B8).

Please note:

- The user can interrupt "keep warm" at any time by pressing the keep warm button (B8) or by switching off the machine pressing the On/Off button (B1).
- At the end of "keep warm", the machine goes directly into Stand-by.

8.6 Rewarm Function

1. Turn on the machine using the ON/OFF button (B1).
2. Place lever (A8) to Stop.
3. Press the "Keep warm" button (B8).
4. The display will show "4:00" and starts the countdown.

Please note:

- The user can interrupt "rewarm" at any time by pressing the keep warm button (B8) or by switching off the machine pressing the On/Off button (B1).
- The rewarm time CANNOT be changed, it is always 4 hours.
- Do not use the "keep warm" or "rewarm " function with your cup or mug.

9. MAKING DRIP COFFEE

1. If the machine is off, turn it on using the ON/OFF button (B1) (fig. 11) and move the lever on Coffee position.
2. Fill the tank with fresh potable water (fig. 7) and put it back in the machine.
3. Open the machine lid and insert the filter basket (A4) in its compartment (A3) (fig. 8).
4. Insert the permanent filter (C6) or the paper filter (cone type \#4). Never use them together.
5. Add the desired amount of ground coffee according to the beverage size (fig. 9). We recommend using the provided Coffee measuring scoop (C5) (follow the recommended dosage in the table listed below).
6. Close the machine lid. Place the carafe or your cup/mug under the drip coffee outlet (A16) (fig. 10).
7. Select the recipe you want to brew (B4 to B7).
8. Activate the "keep warm" function if necessary by pressing the button (B8).
9. Choose the beverage size (B18) (fig.12): the machine will start the brewing.
10. During brewing, the display will show the selected recipe and size fading, and the "keep warm" function if previously activated.
11. The machine will beep at the end of brewing.
12. If "Keep warm" was activated, it will start after brewing. Otherwise, the machine will go to ready-to-use status after brewing.
13. At the end of the recipe, move the lever (A8) to "Stop" position.

Note! Hot surface indicator (B13): Until the warming plate has cooled down, the indicator light on the display will remain lit.

Please note:

- For 30 oz and 60 oz Classic/Bold the keep warm is automatically selected, but can be disabled by pressing the keep warm button while the machine is brewing.
- The amount of beverage in the carafe will be slightly less due to the water absorbed by the coffee grounds.
- Keep warm function cannot be activated with Cold Brew and Over Ice mode.
- You can exit the brewing by pressing the size button or the power button.

9.1 Recommended Use of 2-sided Coffee measuring scoop

To adjust the strength of the coffee to your personal taste, reduce or increase the quantity of coffee ground used.
Use the quantities indicated in the dedicated table below:

Classic/Bold/Over-Ice	
Beverage size	**Recommended dosage**
8 oz	2 - 3 small
12 oz	3-4 small
16 oz	4-5 small
20 oz	5-6 small
30 oz	3 - 4 big
60 oz	6 -7 big

9.2 Brew Over Ice coffee

1. If the machine is off, turn it on using the ON/OFF button (B1) (fig. 11) and move the lever on Coffee position.
2. Fill the tank with fresh potable water (fig. 7) and put it back in the machine.
3. Open the machine lid and insert the filter basket (A4) in its compartment (A3) (fig. 8).
4. Insert the permanent filter (C6) or the paper filter (cone type \#4). Never use them together.
5. Add the desired amount of ground coffee according to the beverage size (fig. 9). We recommend using the provided Coffee measuring scoop (C5). Close the machine lid. Use the quantities indicated in the dedicated table above.
6. Fill your carafe or cup halfway with ice cubes and place it underneath the drip coffee outlet (A16).
7. Move the lever (A8) to the "Coffee" position, press the "Over-Ice" button (B7) first and select the desired size (B18): the machine will start the brewing.
8. During brewing, the display will show the selected recipe and size fading.
9. The machine will beep at the end of brewing and will go to ready-to-use status.
10. At the end of the recipe, move the lever (A8) to "Stop" position.

Please note:

- Be sure the cup size fits to the selected beverage size. Never fill ice cubes in the water reservoir. We recommend using the carafe or a thermoresistant glass.
- You can exit the brewing by pressing the size button or the power button.
- DO NOT use a paper filter in conjunction with a permanent filter, as water and/or coffee can back up and clog the filter basket.
- Fold the paper filter along the guides, open the top part completely, and firmly press it into the filter basket, making sure it is fully inserted.

9.3 Cold Brew Function

Please note: Cold Brew process can have a variable time due to the dedicated infusion method and differ from a normal brewing process in terms of timing.

1. If the machine is off, turn it on using the ON/OFF button (B1) (fig. 11) and move the lever on Coffee position.
2. Fill the tank with fresh potable water (fig. 7) and put it back in the machine.
3. Open the machine lid and insert the filter basket (A4) in its compartment (A3). Place a paper filter (cone type \#4, sold separately) in the filter basket. Do not use the permanent filter for the cold brew beverage.
4. Add the desired amount of ground coffee according to the beverage size (fig. 9). We recommend using the provided Coffee measuring scoop (C5) (see table) below.

Cold Brew	
Beverage size	**Recommended dosage**
8 oz	2 big
12 oz	2-3 big
16 oz	4 big
20 oz	5 big
30 oz	8 big

5. Close the machine lid.
6. Place the carafe or your cup/mug under the drip coffee outlet (A16) (fig. 10).
7. Move the lever (A8) to the "Coffee" position, press the "Cold

brew" button (B6) first and select the desired size (B18): the machine will start the brewing.

8. During brewing, the display will show the selected recipe and size fading.
9. The machine will beep at the end of brewing and will go to ready-to-use status.
10. At the end of the recipe, move the lever (A8) to "Stop" position.

9.4 Pause during brewing process

1. Move the lever (A8) to "Stop" position.
2. The brewing process will be paused and the selected brewing mode and size is blinking.
3. Every 10 minutes the machine emits a double beep to warn that it is on pause.
4. Moving the lever back to "Coffee" will resume the brewing.

9.5 Single-Serve drip cup holder

Pull down the drip cup holder (A6) to brew directly into your favorite cup or mug.

Please note: Do not place the travel mug on the drip coffee warming plate (A7) when the hot surface indicator (B13) is illuminated. All other steps are described under "Making Coffee".

10. INTEGRATED FROTHER WHISK

1. Add milk to your cup until it is about 1/3 full.
   - For cold froth, continue to Step 2.
   - For hot froth, microwave for 45–60 seconds.

Please note: Frother whisk does not heat liquid.

2 Swing the arm of the frother whisk (A9) toward the front of the brewer.

3 Hold the cup under the frother whisk and submerge the whisk just below the surface of the milk. Press and hold the button on top of the frother whisk and froth.

4 Remove the frother whisk by twisting it to the left (fig.13). Keep your cup below the whisk while you carry it to your sink for easy cleaning.

11. ESPRESSO

11.1 Preheating the espresso unit

To make espresso coffee at the right temperature, the coffee maker should be preheated as follows:

1. Press the ON/OFF button (B1) to turn the machine on. The integrated espresso lights fades to indicate that the machine is heating up.
2. Insert the filter (C2 or C3) to the portafilter (fig.14). Attach the portafilter with the chosen filter to the machine (fig.15) without adding pre-ground coffee.
3. Place a cup under the portafilter. Use the same cup that will be used to prepare the coffee in order to preheat it.
4. Wait until the single, double and latte&cappucino icons stop fading: now the machine is ready to make espresso.
5. Press the single or double button (B3.1/B3.2) (fig.16). Continue delivering water until you fill the cup and then interrupt the delivery by pressing the same button and empty the cup.

Please note:

- It is normal for a small and harmless puff of steam to be given off when removing the portafilter.
- Never operate the appliance without water in the tank or without the tank.

11.2 How to make espresso using pre-ground coffee

1. If the machine is off, turn it on by pressing the ON/OFF button (B1).
2. Preheat the machine and portafilter as described in the previous paragraph.
3. Place the coffee filter in the portafilter. To make single espresso, use the filter (C2), to make double espressos, use the filter (C3).
4. To make single espresso, place one level measure with the scoop provided (C4) of pre-ground coffee (about 0,25 oz/7 g) in the 1 - cup (C2, fig. 17). To make double espresso, place two level measured scoops with the scoop provided in the 2-cup espresso filter (about 0.5oz /14g).

Important:

For correct operation, before filling with pre-ground coffee, make sure there are no coffee residues left in the filter from the last time you made coffee.

5. Distribute the pre-ground coffee evenly and press with the tamper (fig.18).
6. Correct pressing of the pre-ground coffee is essential to obtain a good espresso. If pressing is excessive, coffee delivery will be slow and the crema will be dark. If pressing is too light, coffee delivery will be too fast and the crema will be weak and light in color.
7. Remove any excess coffee from the rim of the portafilter and attach to the machine. Turn as far as it will go to avoid water leaking out.
8. Place the cup or cups under the portafilter spouts (fig. 19). You are recommended to warm the cups before making coffee by rinsing them with a hot water.
9. Make sure the single, double and latte&cappuccino icons are steady (if fading, wait until they stop), then press the single or double buttons (B3.1/B3.2). The appliance proceeds to make the espresso and delivery stops automatically.

10. To remove the portafilter, turn the handle from right to left.

Danger of burns!

To avoid splashes, never remove the portafilter while the machine is delivering coffee. Always wait for a few seconds after delivery.

11. To dispose of the used coffee empty the grounds by turning the portafilter upside down and tapping it firmly (fig. 20).
12. To turn the machine off, press the ON/OFF button (B1). Machine will automatically go into standby mode after 30 minutes if no further action is activated.

12. TOP UP

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

If the amount is still not enough, it is possible to program the quantities, as described in the next chapter.

13. PROGRAMMING THE QUANTITIES OF ESPRESSO IN THE CUP

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

1. Press and Hold the Espresso Single (B3.1) or Double (B3.2) button and hold until the indicator light relative to the selected drink starts to blinks, indicating that the appliance is in programming mode; the appliance emits a acoustic signal (beep).
2. The coffee maker starts delivering coffee.
3. When the desired quantity has been reached, release the button: the quantity is programmed.

	Default quantity	Programmable quantity
☕	40 ml/1.3 oz	minimum 20ml/0,68 fl oz maximum 90ml/3fl oz
☕☕	80 ml/2.7 oz	minimum 40ml/1.3fl oz maximum 180ml/6,8 fl oz

To return to default quantities see instructions in paragraph "Factory reset setting".

14. HOW TO MAKE CAPPUCCINO

1. Press the ON/OFF button (B1) to turn the machine on.
2. Prepare the espresso as described in the previous sections, using sufficiently large cups.
3. Press the Latte & Cappuccino button (B2): the integrated light fades to indicate that the machine is heating up (fig. 21).
4. In the meantime, fill a pitcher with about 3.5 oz /100 grams for each cappuccino or 6 oz /170 grams for each latte to be prepared. In choosing the size of the pitcher, keep in mind that the milk doubles or triples in volume.

Please note:

For dense and consistent froth, skim or whole or 2% refrigerated milk (about 41°F/5° C) should be used.

5. Make sure the ring on the cappuccino maker is positioned downwards in the CAPPUCCINO position.
6. Wait until the Latte & Cappuccino button (B2) light stops fading and the display shows "Open" message to indicate that the boiler has reached the ideal temperature for steam production.
7. Extract the steam wand (A10) by rotating to the left (fig. 22).
8. Place the container with the milk under the steam wand.
9. Immerse the frother in the milk container (fig. 23), taking care never to immerse the black-coloured ring. Turn the dial to position ♨/♨♨ (fig. 24). The frother dispenses steam and air that will texture the milk into foam and increases its volume. To increase texturing, immerse the frother into the milk and move the container slowly in circular motions, from the bottom up.
10. When the required temperature (the ideal is 140°F /60°C) and froth density is reached, interrupt steam delivery by turning the steam dial clockwise to the "◯" position.
11. Pour the frothed milk into the cups containing the espresso prepared previously. The cappuccino is ready.

Tip:

- To obtain the best froth, place an empty container under the frother and open the steam dial for a few seconds to purge any water in the circuit before frothing the milk. After the purging, remember to press the latte&cappuccino button (B2) again to re-enter the steam mode (display shows "OPEn" message again).

Please note:

- To prepare more than one cappuccino, first make all the espressos then at the end prepare the frothed milk for all the cappuccinos.
- To make espresso again after the milk has been frothed, cool down the boiler first or the espresso will be burnt. To cool the boiler, place a container under the boiler out-

let, turn the steam dial to the position and deliver water for 10-20 seconds. Then prepare the espresso as described previously.

- **Clean the steam wand every time you use it, to avoid milk residue or clogging (see "Cleaning the steam wand after use" paragraph).**

You are recommended to deliver steam for a maximum of 60 seconds and never to froth milk more than three times consecutively.

15. HOW TO MAKE LATTE

To prepare hot, unfrothed milk, follow the instructions listed in 12. HOW TO MAKE CAPPUCCINO, making sure the frother selection ring (A11) is positioned upwards, set to "LATTE".

16. CLEANING

Danger!

- While cleaning, never immerse the coffee maker in water. It is an electrical machine.
- Before cleaning the outside of the machine, turn it off, unplug from the mains socket and allow to cool.
- Do not use solvents or abrasive detergents to clean the coffee maker. Use a soft damp cloth only.

16.1 Dishwasher Safe Parts

Filter basket, drip coffee carafe, coffee measuring scoops, espresso cup tray, drip tray are dishwasher safe.

16.2 Cleaning the frother whisk

Clean the frother whisk after each use. Hand-wash thoroughly with warm water (104-122°F /40-50°C approx.).

16.3 Cleaning the steam wand after use

Important:

For hygiene and performance reasons, the steam wand should always be cleaned after each use.

Proceed as follows:

1. Press Latte & Cappuccino button (B2) and turn the steam dial to again (fig.24). This causes the steam wand to discharge any milk left inside. After some seconds, turn the dial back to "◯" position.
2. With one hand, hold the frother spout firmly, being careful **not to touch the metallic part**, with the other release the steam wand by turning it counterclockwise, then pull off downwards (fig. 25).
3. Remove the steam connection nozzle (A12) from the spout by pulling it downwards (fig. 26).
4. Wash the steam wand (A10) and steam connection nozzle (A12) thoroughly with warm water (104-122°F /40-50°C approx.).
5. Make sure the two holes shown by the arrows in fig. 27 are not blocked. If necessary, clean with a pin.
6. Put the steam connection nozzle back, pressing forcefully upwards to insert it onto the steam tube.
7. Put the steam wand back by pushing upwards and turning clockwise.

16.4 Cleaning the water tank

Please note: For best results, we recommend rinsing the reservoir after brewing and refilling with fresh potable water prior to the next brew.

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

Rinse thoroughly under running water. Fill the water tank with fresh potable water up to the MAX level and return it to the machine. We recommend doing this weekly.

16.5 Cleaning the carafe

We recommend cleaning your carafe after each use with warm, soapy water. To clean the carafe more thoroughly, we recommend using a soft foam brush or place it in the dishwasher. DO NOT use a wire brush.

16.6 Cleaning the espresso drip tray

Important!

The espresso drip tray (A14) must be emptied and cleaned, otherwise the water may overflow the edge and damage the machine, the surface it rests on or the surrounding area.

1. Remove espresso drip tray.
2. Remove espresso cup tray, empty the water and clean the drip tray with a cloth, then reassemble the drip tray.
3. Put espresso drip tray back in place.

16.7 Espresso filter cleaning and maintenance

Clean the espresso filters always after using the appliances:

1 and 2 cup filters

1. Extract the perforated filter by pulling the tab.
2. Rinse the filters under running fresh potable water (fig. 28).
3. Make sure the holes are not blocked. If necessary, clean with a pin (fig. 29). Wipe dry with a cloth.
4. Place the perforated filter in the filter housing and press as far as it will go.

16.8 Cleaning the Espresso Outlet

About every 300 espressos, the espresso outlet (A15) must be cleaned as follows:

- Make sure the machine is not hot and that it is unplugged from the mains.
- Use a screwdriver to release the screw fixing the espresso boiler outlet (fig. 30).
- Remove the espresso outlet.
- Clean it with a damp cloth (fig. 30).
- Clean the outlet thoroughly with hot water using a brush. Make sure the holes are not blocked. If necessary, clean with a pin.
- Rinse under running fresh potable water, brushing all the time.
- Place the espresso outlet back, making sure it is correctly positioned on its gasket.

Failure to clean as described above voids the warranty.

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

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

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

Fill the water tank and, before making any kind of drink, run some rinse cycles: each time run a short flow of water through the espresso/drip coffee outlet (A15/A16).

17. HOT WATER

1. Press the ON/OFF button to turn the machine on, the integrated lights fading to indicate that the machine is heating up.
2. In the meantime, place a mug under the steam wand (A10).
3. When the integrated lights stops fading, turn the steam dial to ♨/❀ (fig. 24). Water comes out of the frother.
4. To interrupt hot water delivery, turn the steam dial clockwise to "◯".

The delivery of hot water is stopped automatically after 60 seconds or when the quantity has been reached (Display shows "CLOS" message).

18. DESCALING



Over time, calcium in the water may cause obstructions, reducing the efficiency of the coffee maker.

It is recommended to descale the espresso maker when the Clean icon (B15) turns permanently on and this will occur depending on the hardness of the water used and according to the hardness level chosen on the settings menù. This notification will not prevent any function.

It is important to use De'Longhi descaler only. Using unsuitable descaler and/or performing descaling incorrectly may result in faults not covered by the manufacturer's guarantee.

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

Please note: let the drip coffee warming plate (A7) to cool down before performing the Descaling.

Proceed as follows:

1. If the machine is off, turn it on by pressing the ON/OFF button (B1).
2. Remove the water softener filter if present.
3. Pour the De'Longhi descaler into the water tank up to level **A** (fig.31).
4. Add water up to level **B** (fig.32), then reinsert the water tank.
5. Make sure the espresso portafilter (C1) is not attached.
6. Remove the permanent filter (C6) if inserted.
7. Place empty container (0,50 fl oz /1,5L minumum capacity) under drip coffee outlet (A16), and another empty container (34 fl oz /1L minimum capacity) under steam wand (A10) and coffee outlet (A15).
8. Place the lever (A8) in position "Coffee" otherwise the clean button (B17) is not available.
9. Press clean button (B17) for 3 seconds. Clean button increases its brightness and the display shows the countdown timer "00:25" blinking.
10. Press clean button (B17) again.

11. Clean button starts fading and the process starts from the espresso outlet (A15).
12. When "Open" appears on the display open steam dial (A1): the descaler will flow alternately from the drip side and from the steam wand. The display will show the remaning minutes.
13. When the display shows "ADD H2O" message, empty the water tank and fill it again with fresh potable water up to the "MAX" level. Empty the containers used in point 7 and place them back under steam wand and espresso outlet (A15) and drip coffee outlet (A16). Press clean button (B17). The rinse phase starts and the display will show the countdown timer "00:05".
14. When the display will show "CLOS" message, turn the steam dial (A1) clockwise to "◯": the machine is rinsing the espresso outlet (A15).
15. Once the descaling program has been completed, the clean button reduces its brightness and the clean icon disappears.
16. Empty and refill the water tank with fresh potable water and insert it again.

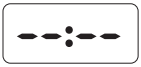
Please note:

- Once the descaling process has started, it is not possible to stop the program until finished.
- If descaling is not performed regularly as required, the warranty will be void if the repair is a result of damage to the coffee maker due to limescale.
- If the descaling process is interrupted for any reason, the machine will ask to perform the rinsing cycle, to eliminate descaler residual, if any.

19. TECHNICAL DATA

-	Voltage:	120 V~ 60 Hz
-	Absorbed power:	1500W
-	Espresso Pump Pressure:	15bar
-	Max. water tank capacity:	72,7 fl oz (2.15 L)
-	Size LxDxH:	12x12.2x15.2 in (306x310x387 mm)
-	Weight:	14lbs (6.3kg)

20. EXPLANATION OF ESPRESSO INDICATOR LIGHTS

Lights	Indicator lights	Explanation
	Latte&Cappuccino (B2) and the Single (B3.1), Double (B3.2) indicator lights fade	The appliance is heating up to make espresso
	All the indicator lights on the control panel remain on steadily	The appliance is ready to make espresso
	Latte&Cappuccino (B2) indicator light fades	The appliance is heating up to deliver steam
	Latte&Cappuccino (B2) indicator light remains on steadily and the display shows "Open" message blinking	Machine is ready to deliver steam: Place the jug with fresh cold milk under the hot water/steam wand (A10), turn the steam dial (A1) to position ♨/💧 ; the appliance proceeds to make the froth (see chapter "HOW TO MAKE CAPPUCCINO" or "HOW TO MAKE LATTE")
	H2O espresso alarm icon, Latte&Cappuccino (B2) indicator light and the display shows "OPEn" message blinking	Air in the hydraulic circuit: Verify water tank position, water filter position and water presence. Check if pre-ground coffee is for espresso coffee makers or reduce the dose in the filter. Place a container under steam wand. Turn the steam dial (A1) to position ♨/💧 and wait until delivery from steam wand stops (the display shows "Clos" message), then close steam dial to "◯" position
	Display shows only "--:--"	The appliance is in stand-by mode; press On/Off button to turn the machine on
	Display shows "Open" message blinking	The machine suggest opening the steam dial: turn the steam dial (A1) to ♨/💧 position
	Display shows "Clos" message blinking	The machine suggest closing the steam dial: turn the steam dial (A1) to "◯" position
	Clean Icon (B15) on (red light)	Descaling process is necessary: descale the machine following the "CLEANING" chapter

21. TROUBLESHOOTING

Below is a list of some of the possible malfunctions.
If the problem cannot be resolved as described, contact Customer Services.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
No espresso is delivered	No water in the tank	Fill the tank with water
	The tank is not correctly in place and the valve on the bottom is not open	Press the tank down lightly to open the valve on the bottom. **Note:** check the red cap (A18) is removed
	The holes in the filters are blocked	Clean the filters holes
	The espresso boiler outlet is blocked	Clean as described in the section "Cleaning Espresso Outlet"
	Scale/hard water deposits in the water circuit	Perform the descaling procedure as described in the section "Descaling"
The espresso coffee drips from the edges of the filter holder rather than the holes	The portafilter is inserted incorrectly	Attach the filter holder correctly and rotate firmly as far as it will go
The pump is excessively noisy	The water tank is empty	Fill the tank
	The tank is not correctly in place and the valve on the bottom is not open	Press the tank down lightly to open the valve on the bottom. **Note:** check the red cap (A18) is removed
The espresso is cold	No preheating was done	Preheat as described in the section "Preheating the espresso unit"
	The cups were not preheated	Heat the cups by rinsing them in hot water
	Scale/hard water deposits in the water circuit	Perform the descaling procedure as described in the section "Descaling"
The espresso crema is too light (delivered from the spout too fast)	The pre-ground coffee is not pressed down firmly enough	Press the pre-ground coffee down more firmly (fig. 17)
	There is not enough pre-ground coffee	Increase the quantity of pre-ground coffee
	The pre-ground coffee is too coarse	Use only pre-ground coffee for espresso makers
	The wrong type of pre-ground coffee is being used	Change the type of pre-ground coffee

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The espresso crema is too dark (delivered from the spout too slowly)	The pre-ground coffee is pressed down too firmly	Press the coffee down less firmly (fig. 17)
	There is too much pre-ground coffee	Reduce the quantity of pre-ground coffee
	The espresso boiler outlet is blocked	Clean as described in the section "Cleaning Espresso Outlet"
	The pre-ground coffee is too fine	Use pre-ground coffee for espresso coffee makers only and make sure it is not too damp
	The wrong type of pre-ground coffee is being used	Use a different type of pre-ground coffee
The portafilter cannot be attached to the appliance	Too much coffee has been placed in the filter	Use the measuring scoop included and make sure you are using the correct filter for the type of preparation
No milk froth is formed when making cappuccino	Milk not cold enough	Always use refrigerated milk at refrigerator temperature
	Steam wand not clean	Thoroughly clean the holes in the cappuccino maker, in particular those indicated in fig. 27
	The ring of cappuccino maker is not in the cappuccino position	Place the ring in the cappuccino position
	Steaming procedure could be wrong	Review the "How to make cappuccino" chapter
The drip or espresso has an acid flavor	Inadequate rinsing after descaling	Rinse the appliance as described in the section "Descaling"
After delivering espresso, the filter remains attached to the brew unit		Insert the portafilter (C1) again, deliver espresso, then remove the portafilter
Display shows water alarm icon (B16), Latte & Cappuccino icon (B2) and the message "OPEn" blinking	Ensure you have enought water in the water tank for the espresso size selected	Ensure the water tank is not empty, well inserted and the red cap (A18) has been removed
Display shows H2O + water alarm icon (B16) blinking 10 seconds with first use.	If this occurs during first time use.	Repeat the steps 1 and 2 described under "First Use". If the message remains, contact our customer care
Display shows H2O + water alarm icon (B16) blinking 10 seconds while brewing on the drip side	Ensure you have enough water in the tank for the beverage size you have selected	Ensure the water tank is full or has enough water for the selected drink size. Ensure the water tank is well placed and the red cap (A18) is removed. If the message remains, contact customer care

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Display shows a number during descale process	The unit is in the descaling mode. The unit will remain in this mode until the descaling process has been completed. **Note:** unplugging the unit will not bypass the descaling process	Please refer to "Descaling" chapter
Display does not show anything	The appliance is unplugged	Plug unit in
Display flashes "-:-"	Initial operation There was a power outage	Set clock
It is not possible to find the AUTO ON Icon	Clock has not been set **Note:** the "Auto On" feature is unavailable for the "Over Ice" and "Cold Brew" function the first time you want to set it	Set clock time
It is not possible to activate the AUTO ON function	Lever not positioned in the "Coffee" position	Put lever in "coffee" posiiton
Drip Coffee is not brewing with Auto On	AUTO-ON function is not activated	Activate AUTO-ON function
Drip Coffee is not brewing	• The appliance is unplugged • There was a power outage • Size button not pressed • The appliance is in stand-by mode • Lever is positioned in "Stop" position • Lid of the filter basket is not closed	• Plug unit in • Wait for power to be restored • Press Size button • Switch on the appliance • Place lever in position "Coffee" • Close the lid of the filter basket
Drip Coffee brewing stops with recipe and size icon blinking	Machine is in Pause status	Move the lever in coffee position
The coffee maker is only brewing water	There are no coffee grounds in the filter basket	Add the desired amount of coffee to the filter
The coffee maker is overflowing	The filter basket is not properly inserted	Insert the filter basket correctly
	Using too much coffee grounds	• Remove filter from the filter basket • If using a paper filter, replace with new one • Restart the coffee brewing process with proper amount of coffee grounds
	Using coffee that is too finely ground	Use only coffee that is ground for drip coffee makers
	Paper filter and permanent filter are used together	Use either paper or permanent filter, never both at the same time
The coffee is too bitter	Using too much coffee grounds	Reduce the quantity of coffee ground or adjust according to preference.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
There are coffee grounds at the bottom of the carafe	The paper filter was not inserted correctly into the filter basket	Rinse filter basket, set filter into the filter basked and restart brewing
	• Paper filter collapsed/ Coffee filter is broken • Coffee powder is too finely ground • No filter used	• Remove filter, rinse filter basket and restart brewing with a new paper filter • Use only coffee that is ground for drip coffee makers • Use a filter
The Coffee Brewing Icon are not displayed	The lever is on "Drip Stop"	Move the lever to "Coffee" position
After the brewing process is finished some water remains in the water reservoir	This is normal. The unit only uses the amount of water according to the chosen beverage size option	
Display shows "Lid"	Lid of the filter basket is open	Close the lid
Display shows E08, E16		Remove the carafe. Unplug the appliance, wait for 5 minutes and plug in again. Perform a descaling. If the error persists contact an authorised service
Display shows H20 + water alarm icon (B16) blinking 10 seconds with full tank	The tank is not correctly in place	Perform a descaling. If the error persists, contact our customer care
Display shows E12		Remove the carafe. Unplug the appliance, wait for 5 minutes, plug in again and retry. If the error occurs, again contact our customer care
Displays shows E01, E06, E10, E14, E18		Contact our customer care
Machine boils and steams a lot more than expected or the coffee is colder than expected	• Wrong altitude setting. • Descaling is needed with the descaling solution	• Re-set the altitude according to the dedicated section. Note that the machine tends to have a longer boiling and stronger steaming behavior if the actual altitude is higher than the set one, while the coffee is colder if the opposite situation occurs. • Perform the descaling process
In stand-by mode the Hot surface indicator (B13) is on	Normal behaviour, the Plate is still hot	Please refer to "Keep Warm temperature setting" section
The clean icon (B15) is still present following the cleaning process	The descaling cycle was not completed successfully	Repeat the descaling process. Please refer to the "Descaling" chapter

1. MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les pièces chaudes. Utilisez les poignées et les manettes.
- Pour éviter les incendies, les blessures corporelles et les décharges électriques, évitez de plonger le cordon, la fiche ou tout l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil quel qu'il soit est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez 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 être la cause d'incendies, d'électrocution ou de blessures corporelles.
- 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 placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
- 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. Il n'est pas destiné aux utilisations suivantes : cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres lieux de travail ; fermes ; pour les clients d'hôtels, motels et autres lieux de type résidentiel ; lieux de type bed and breakfast. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage résultant d'une utilisation inappropriée, incorrecte ou irresponsable.
- Appareils avec récipients en verre.
  A. Le récipient a été conçu pour être utilisé avec cet appareil. Il ne doit jamais être utilisé sur une cuisinière.
  B. Ne placez pas un récipient chaud sur une surface mouillée ou froide.
  C. N'utilisez pas un récipient fissuré ou dont la poignée est desserrée ou branlante.
  D. Ne nettoyez pas le récipient avec des détergents, des tampons de laine d'acier ou tout autre matériau abrasif.
- Cet appareil n'est pas destiné à l'utilisation par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes, à moins que ces personnes ne soient surveillées ou qu'elles n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Si le CORDON D'ALIMENTATION est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant ou une personne possédant des qualifications similaires, pour éviter tout danger.
- MISE EN GARDE : Afin de prévenir tout risque de blessure, n'ouvrez pas la chambre de percolation au cours de la percolation.
- La surface des éléments chauffants reste très chaude après l'utilisation et l'extérieur de l'appareil peut retenir la chaleur pendant plusieurs minutes, selon l'utilisation.
- Nettoyer soigneusement tous les composants, en particulier les pièces qui sont entrées en contact avec le lait.

- IMPORTANT : pour éviter d'endommager l'appareil, ne pas le laver avec des détergents alcalins ; utiliser un chiffon doux et, le cas échéant, un détergent neutre.
- Appareils avec cordon amovible : évitez les éclaboussures d'eau sur le connecteur du cordon d'alimentation ou sur la prise à l'arrière de l'appareil.
- La machine à café ne doit pas être placée à l'intérieur d'une armoire ou d'un placard de cuisine durant son utilisation ;
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance ;

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CE PRODUIT EST RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE

2. INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT

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

Lisez attentivement ce manuel d'instructions avant d'installer et d'utiliser la machine. C'est le seul moyen de garantir des résultats optimaux et une sécurité maximale pour l'utilisateur.

3. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

- Cette machine a été conçue pour « faire du café » et des « boissons chaudes ». Utilisez-la avec précaution pour éviter les brûlures des jets d'eau et de vapeur ou en cas d'utilisation incorrecte.
- Ne touchez jamais aux pièces chaudes.
- Après avoir retiré l'emballage, assurez-vous que le produit est complet. En cas de doute, n'utilisez pas la machine et contactez un représentant du service client De'Longhi.
- Les éléments d'emballage (sacs en plastique, mousse de polystyrène, etc.) doivent être tenus hors de portée des enfants car ils présentent un risque pour la sécurité.
- Cette machine est destinée à un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et donc dangereuse.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable en cas de dommages causés par une utilisation inappropriée, incorrecte ou déraisonnable.
- Ne touchez jamais la machine avec les mains mouillées ou humides.
- Ne laissez jamais les enfants utiliser la machine sans surveillance.
- Ne laissez jamais les enfants jouer avec la machine.
- Si la machine se casse ou ne fonctionne pas correctement, éteignez-la et ne la manipulez pas. Pour toutes les réparations, contactez uniquement les centres de service agréés et n'utilisez que des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ce qui précède pourrait réduire la sécurité de la machine.
- Le cordon d'alimentation de cette machine ne doit pas être remplacé par l'utilisateur car cette opération nécessite l'utilisation d'outils spéciaux. En cas de dommage, contactez uniquement un centre de service agréé afin d'éviter tout risque.

4. DESCRIPTION (page 3)

4.1 Description de la machine

A1. Molette vapeur pour cappuccino/eau chaude
A2. Couvercle compartiment des accessoires
A3. Compartiment du porte-filtre
A4. Porte-filtre
A5. Réservoir d'eau amovible
A6. Porte-tasse pour café filtre
A7. Plaque chauffante pour café filtre
A8. Levier (ouvre et ferme l'écoulement du café filtre)
A9. Fouet mousseur
A10. Buse vapeur
A11. Anneau de sélection pour le mousseur (système cappuccino réglable)
A12. Buse de raccordement à la vapeur
A13. Plateau à tasses Espresso
A14. Bac d'égouttage Espresso
A15. Sortie Espresso
A16. Sortie café filtre
A17. Couvercle et pommeau de douche
A18. Bouchon rouge

4.2 Description du panneau de commande

B1. Bouton Marche/Arrêt
B2. Bouton Latte & Cappuccino
B3.1. Bouton Espresso (simple)
B3.2. Bouton Espresso (double)
B4. Bouton CLASSIC (à utiliser pour sélectionner le mode d'infusion)
B5. Bouton BOLD (à utiliser pour sélectionner le mode d'infusion)
B6. Bouton COLD BREW (à utiliser pour sélectionner le café infusé à froid)
B7. Bouton OVER ICE (à utiliser pour sélectionner le café over-ice)
B8. Bouton KEEP WARM/REWARM (à utiliser pour allumer/éteindre la plaque chauffante. Keep warm disponible uniquement pour la recette Classic/Bold)
B9. Bouton AUTO ON
B10. Bouton MIN
B11. Bouton HEURE
B12. Afficheur
- Heure de la journée
- indicateur de temps de maintien au chaud/réchauffage (indique le temps restant du temps de maintien au chaud prédéfini (compte à rebours)

B13. Icône INDICATEUR DE SURFACE CHAUDE
B14. Icône AUTO ON
B15. Icône CLEAN (indicateur de détartrage)
B16. Icône ALARME EAU
B17. Bouton CLEAN (à utiliser pour activer le processus de détartrage)
B18. Taille de la boisson

4.3 Description des accessoires

C1. Porte-filtre Espresso
C2. Filtre à espresso une tasse
C3. Filtre à espresso deux tasses
C4. Cuillère doseuse Espresso

C5. Cuillère doseuse de café filtre à deux côtés
C6. Filtre permanent
C7. Carafe à café filtre

4.4 Installation

- Placez la machine sur une surface de travail à l'écart des robinets d'eau et des éviers.
- Vérifiez que la tension de la prise correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique de la machine.
  Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accident causé par l'absence d'un système efficace de mise à la terre.
- Si la fiche installée sur la machine ne correspond pas à la prise électrique, faites remplacer la prise par un électricien qualifié.
- N'installez jamais la machine dans des environnements où la température peut atteindre 0 °C (32 °F) ou moins (la machine peut être endommagée si l'eau gèle).

5. PREMIÈRE UTILISATION

1. Extrayez le réservoir A5 et retirez le **bouchon rouge** (A18) à la base du réservoir d'eau (fig. 1) et remplissez-le d'eau douce potable, en veillant à ne pas dépasser le niveau MAX.
2. Réinsérez le réservoir en appuyant légèrement pour ouvrir les vannes situées au fond du réservoir lui-même et en veillant à ce qu'il soit correctement positionné (réservoir d'eau adhérant à l'appareil).

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

3. Lors de la **première utilisation**, tous les accessoires et les circuits internes doivent être lavés selon les instructions ci-dessous :

- Branchez la fiche dans la prise de courant principale. L'appareil exécute un cycle d'auto-diagnostic, indiqué par le clignotement de tous les boutons.
- Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (B1).
- Les boutons B2 et B3.1/B3.2 s'estompent, indiquant que l'appareil est en train de chauffer : lorsqu'ils sont stables, l'appareil est prêt.
- Placez un récipient vide (vous pouvez utiliser la carafe à café filtre C7) sur la plaque chauffante pour café filtre (A7) et assurez-vous que le porte-filtre (A4) est en place.
- Effectuez un cycle complet sans utiliser de café moulu : appuyez sur la recette Bold (B5), puis sur le bouton 60 oz (B18) et la machine commence automatiquement l'infusion. Pendant l'infusion, appuyez sur le bouton de maintien au chaud (B8) pour le désactiver (la lumière de maintien au chaud diminue). Ce processus élimine la poussière générée par le processus de fabrication ou les résidus qui sont restés dans l'unité.
- Une fois terminé, jetez l'eau et rincez soigneusement la carafe.
- Il est maintenant temps de rincer le côté espresso. Remplissez le réservoir d'eau (A5) avec de l'eau douce potable, en veillant à ne pas dépasser le niveau MAX.
- Fixez le porte-filtre espresso (C1) à l'appareil avec le filtre double inséré (C3) ; alignez la poignée du porte-filtre sur l'inscription « INSERT », puis tournez vers la droite jusqu'à ce que la poignée soit alignée sur l'inscription « CLOSE » (fig. 15).
- Placez un récipient vide d'une capacité d'au moins 16,91 fl oz/0,5 litre sous la buse à vapeur.
- Tournez la molette de vapeur (A1) sur : l'appareil commence à distribuer l'eau, puis s'arrête automatiquement, l'écran affichant le message « CLOS ». Replacez la molette sur « ◯ ».
- Videz le récipient et placez-le sous la sortie espresso (A15).
- Appuyez sur les boutons B3.2. Répétez ce point 3 fois.
- Videz le récipient : l'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

Remarque : Il est normal que l'eau s'accumule dans l'espace sous le réservoir. Essuyez régulièrement avec une éponge propre.

5.1 Réglage de l'horloge

Lorsque la cafetière est branchée pour la première fois ou lorsque l'alimentation est rétablie après une coupure, l'écran affiche « --:-- ».

Pour régler l'heure, procédez comme suit :

1. Allumez la machine à l'aide du bouton Marche/Arrêt (B1).
2. Pour modifier l'heure, appuyez sur le bouton Hr (B11) jusqu'à ce que la valeur souhaitée soit atteinte (fig. 2).
3. Pour modifier les minutes, appuyez sur le bouton Min (B10) jusqu'à ce que la valeur souhaitée soit atteinte (fig. 2).
4. Au bout de 3 secondes d'inactivité, l'heure est automatiquement enregistrée.
5. Pour modifier à nouveau l'heure, répétez la procédure.

5.2 Réglage de l'altitude

Pour vous assurer que votre cafetière fonctionne correctement à des altitudes plus élevées, réglez l'altitude dans les paramètres. Cela évite que la cafetière génère de la vapeur plutôt que de l'eau bouillante à la température d'ébullition standard (212 °F/100 °C).

On peut régler l'altitude dans le menu.

1. Appuyez sur Latte & Cappuccino (B2) et Double (B3.2) pendant 5 secondes pour accéder au menu.
2. L'inscription « AlT » s'affiche à l'écran, appuyez sur le bouton « Auto on » (B9) pour confirmer.
3. Utilisez les boutons « Hr » (B11) et « Min » (B10) pour passer au réglage souhaité (Alt1 / Alt2 / Alt3).

4. Appuyez à nouveau sur le bouton « Auto on » (B9) pour confirmer. Le réglage est enregistré.
5. Pour quitter le menu, appuyez sur le bouton « clean » (B17). La machine quitte automatiquement le menu au bout de 30 secondes d'inactivité.

Altitude	Paramètre
0 m – 499 m/0 pi – 1 637 pi	Alt1
500 m – 999 m/1 638 pi – 3 278 pi	Alt2
1000 m – 1499 m/3 279 pi – 4 918 pi	Alt3

Remarque : La valeur par défaut est Alt1.

5.3 Réglage du signal sonore

Le signal sonore peut être réglé dans le menu.

1. Appuyez sur Latte & Cappuccino (B2) et Double (B3.2) pendant 5 secondes pour accéder au menu.
2. Utilisez les boutons « Hr » (B11) et « Min » (B10) pour faire défiler le menu : lorsque « Snd » s'affiche à l'écran, appuyez sur le bouton « Auto on » (B9) pour confirmer.
3. Utilisez les boutons « Hr » (B11) et « Min » (B10) pour passer au réglage souhaité (Marche ou Arrêt).
4. Appuyez à nouveau sur le bouton « Auto on » (B9) pour confirmer. Le réglage est enregistré.
5. Pour quitter le menu, appuyez sur le bouton « clean » (B17). La machine quitte automatiquement le menu au bout de 30 secondes d'inactivité.

Remarque : le signal sonore n'est jamais désactivé pour les messages d'alarme, même si le réglage est désactivé.

5.4 Réglage de la dureté de l'eau

La dureté de l'eau peut être réglée dans le menu.

1. Appuyez sur Latte & Cappuccino (B2) et Double (B3.2) pendant 5 secondes pour accéder au menu.
2. Utilisez les boutons « Hr » (B11) et « Min » (B10) pour faire défiler le menu : lorsque « Hrd » s'affiche à l'écran, appuyez sur le bouton « Auto on » (B9) pour confirmer.
3. Utilisez les boutons « Hr » (B11) et « Min » (B10) pour passer au réglage souhaité (Hrd1 / Hrd2 / Hrd3).
4. Appuyez à nouveau sur le bouton « Auto on » (B9) pour confirmer. Le réglage est enregistré.
5. Pour quitter le menu, appuyez sur le bouton « clean » (B17). La machine quitte automatiquement le menu au bout de 30 secondes d'inactivité.

Remarque : La valeur par défaut est Hrd3.

5.5 Réglage de la température de maintien au chaud

La fonction Keep Warm peut être réglée dans le menu.

1. Appuyez sur Latte & Cappuccino (B2) et Double (B3.2) pendant 5 secondes pour accéder au menu.
2. Utilisez les boutons « Hr » (B11) et « Min » (B10) pour faire défiler le menu : lorsque « PLt » s'affiche à l'écran, appuyez sur le bouton « Auto on » (B9) pour confirmer.
3. Utilisez les boutons « Hr » (B11) et « Min » (B10) pour passer au réglage souhaité (Plt1 /Plt2 /Plt3).
4. Appuyez à nouveau sur le bouton « Auto on » (B9) pour confirmer. Le réglage est enregistré.
5. Pour quitter le menu, appuyez sur le bouton « clean » (B17). La machine quitte automatiquement le menu au bout de 30 secondes d'inactivité.

Température de maintien au chaud	Paramètre
Basse	Plt1
Moyen	Plt2
Élevée	Plt3

Remarque : La valeur par défaut est Plt2.

5.6 Réglage du format de l'horloge

Le format de l'horloge peut être réglé dans le menu.

1. Appuyez sur Latte & Cappuccino (B2) et Double (B3.2) pendant 5 secondes pour accéder au menu.
2. Utilisez les boutons « Hr » (B11) et « Min » (B10) pour faire défiler le menu : lorsque « HrS » s'affiche à l'écran, appuyez sur le bouton « Auto on » (B9) pour confirmer.
3. Utilisez les boutons « Hr » (B11) et « Min » (B10) pour passer au réglage souhaité (Hr 12/Hr 24).
4. Appuyez à nouveau sur le bouton « Auto on » (B9) pour confirmer. Le réglage est enregistré.
5. Pour quitter le menu, appuyez sur le bouton « clean » (B17). La machine quitte automatiquement le menu au bout de 30 secondes d'inactivité.

5.7 Réinitialisation aux réglages d'usine

Utilisez cette fonction pour réinitialiser les valeurs par défaut de toutes les boissons ou des boissons individuelles précédemment programmées. Procédez comme suit :

1. Appuyez sur Latte & Cappuccino (B2) et Double (B3.2) pendant 5 secondes pour accéder au menu.
2. Utilisez les boutons « Hr » (B11) et « Min » (B10) pour faire défiler le menu : lorsque « FACt » s'affiche à l'écran, appuyez sur le bouton « Auto on » (B9) pour confirmer.
3. Utilisez les boutons « Hr » (B11) et « Min » (B10) pour passer au réglage souhaité (Oui/Non).
4. Appuyez à nouveau sur le bouton « Auto on » (B9) pour confirmer. Le réglage est enregistré.
5. Pour quitter le menu, appuyez sur le bouton « clean » (B17). La machine quitte automatiquement le menu au bout de 30 secondes d'inactivité.

Paramètre	Valeur par défaut
Café Espresso simple	40 ml
Café Espresso double	80 ml
Réglage de la dureté de l'eau	Hrd3
Réglage de l'altitude	Alt1
Signal sonore	ON
Réglage de la température de la plaque chauffante	Plt2
Réglage du format de l'horloge	Hr 12
Recette par défaut du café filtre	Classic
Réglage de la minuterie d'allumage automatique	Réinitialiser (le cas échéant)
Minuterie Keep warm	2h

6. FILTRE ADOUCISSEUR D'EAU

Pour que les performances de l'appareil restent constantes dans le temps, veuillez utiliser de préférence un filtre adoucisseur d'eau De'Longhi.
Pour plus d'informations, visitez le site www.delonghi.com.

WATERFILTER EAN : 8004399327252

Pour utiliser correctement le filtre, suivez les instructions ci-dessous.

1. Retirez le filtre de son emballage. Le disque indicateur de date varie en fonction du filtre fourni (fig. 3). Tournez le disque indicateur de date de façon à afficher les 2 prochains mois d'utilisation.
2. Rincez sous environ 16,91 fl oz/0,5 litre d'eau douce potable courante (fig.4).

Remarque :
Le filtre dure environ deux mois si l'appareil est utilisé normalement. Si la machine à café reste inutilisée avec le filtre installé, sa durée de vie est de trois semaines maximum.

3. Extrayez le réservoir (A5) de l'appareil et remplissez-le d'eau douce potable.
4. Insérez le filtre dans le réservoir d'eau et immergez-le complètement, en l'inclinant pour permettre aux bulles d'air de s'échapper (fig. 5).
5. Insérez le filtre dans son logement et appuyez jusqu'à ce qu'il soit complètement inséré (fig. 6).
6. Remettez le réservoir dans la machine.
7. Placez un récipient d'une capacité minimale de 16,91 fl oz/0,5 litre sous la buse à vapeur (A10).
8. Tournez la molette de vapeur (A1) sur pour la distribution d'eau chaude.
9. Faites s'écouler au moins 16,91 fl oz/0,5 litre d'eau chaude, puis replacez la molette de vapeur sur « ◯ ».

Remarque : Il est important d'éliminer complètement les bulles d'air du filtre et d'insérer correctement celui-ci dans son logement, sinon le filtre pourrait se détacher. Si cela se produit, répétez les étapes ci-dessus à partir du point 4.

6.1 Retrait et remplacement du filtre adoucisseur d'eau

Au bout de deux mois (voir disque indicateur de date), ou si l'appareil n'a pas été utilisé pendant 3 semaines, le filtre doit être retiré du réservoir (A5) et remplacé par un filtre neuf. Répétez ensuite la procédure d'installation ci-dessus.

7. MISE EN MARCHE/ARRÊT

Pour allumer la cafetière, branchez-la dans la prise secteur et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (B1). La machine commence à chauffer le côté espresso, tandis que la partie café filtre devient disponible en tournant le levier (A8) en position « Café » (les voyants s'allument pour indiquer que la machine est en mode « prêt »). Si le levier est sur la position « Stop », le côté café filtre n'est pas disponible et les voyants de café filtre sont éteints. Pour éteindre la cafetière, appuyez à nouveau sur le bouton MARCHE/ARRÊT.
Remarque : Si le bouton MARCHE/ARRÊT est enfoncé et qu'aucune autre fonction n'est activée dans les 30 minutes, la cafetière passe en mode « veille ». Pour quitter le mode veille, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (B1).

8. PROGRAMMATION DE LA CAFETIÈRE

8.1 Mise en marche/arrêt

Avant la programmation, allumez toujours la cafetière.
Remarque : La cafetière dispose d'un système de secours en cas de coupure de courant de 60 secondes qui garde toutes les informations programmées en mémoire, y compris l'heure de la journée et l'heure de mise en marche automatique.

8.2 Programmation de la fonction « Auto On » (BOUTON AUTO ON)

La fonction Auto On ne peut être activée que si l'heure a été préalablement réglée (Auto on est disponible uniquement du côté Café filtre).
La fonction Auto On n'est pas disponible pour les recettes Over Ice et Cold Brew.

1. Placez le levier (A8) en position Café.
2. Appuyez sur le bouton « Auto on » (B9).
3. L'écran affiche « --:-- » ou la dernière heure réglée, clignotante. Programmez l'heure d'activation souhaitée à l'aide des boutons « Hr » (B11) et « Min » (B10).

4. Si les boutons « Hr » et « Min » ne sont pas utilisés pendant 3 secondes, l'heure est automatiquement enregistrée, mais peut être modifiée en appuyant à nouveau sur les boutons.
5. Sélectionnez la recette souhaitée (seuls Classic et Bold sont disponibles) à l'aide des boutons de recette et sélectionnez la taille.
6. La lumière de la recette et de la taille sélectionnées est vive, tandis que celle du bouton Auto On (B9) s'estompe, en attente de confirmation.
7. Si vous souhaitez la fonction de maintien au chaud à la fin, activez-la à l'aide du bouton « keep warm » (B8). Le maintien au chaud est automatiquement activé pour 30 oz et 60 oz, mais peut être désactivé en appuyant sur le bouton « keep warm » (B8).
8. Appuyez sur le bouton « Auto On » (B9) pour confirmer.
9. L'écran affiche alors les paramètres définis pendant 5 s, puis la machine passe en veille.

L'icône « Auto on » 🔔 (B14) restera visible pour confirmer la programmation.

8.3 Activation rapide de la fonction « Auto On »

1. Allumez la machine à l'aide du bouton Marche/Arrêt (B1).
2. Appuyez sur le bouton « Auto on » (B9).
3. L'écran affiche alors les derniers paramètres enregistrés (heure, recette, taille et Keep Warm,le cas échéant).
4. Appuyez sur le bouton « Auto on » (B9).
5. La machine affiche alors les paramètres définis pendant 5 s, puis passe automatiquement en mode veille.

L'icône « Auto on » 🔔 (B14) restera visible pour confirmer la programmation.

Remarque :

- Au bout de 30 s d'inactivité sans confirmation à l'aide du bouton « Auto On » (B9), la fonction est annulée et la machine redevient prête à l'emploi.
- Avec la machine en veille et « Auto on » programmé, appuyez sur le bouton « Auto on » (B9) pour afficher un résumé des réglages pendant 5 s.

Avertissements : Allumez la machine avec le bouton Marche/Arrêt pour annuler la fonction « Auto on » précédemment définie.
Remarque : Si le couvercle est ouvert au moment où la fonction « Auto On » devrait démarrer, la machine annule la fonction « Auto On ».

8.4 Fonction de maintien au chaud

La plaque de maintien au chaud est automatiquement activée avec les options de taille 

, et n'est disponible que pour les recettes Classic et Bold.

Indicateur de surface chaude (B13) : une fois l'appareil éteint, le voyant reste allumé jusqu'à ce que la plaque de maintien au chaud ait refroidi.

1. Le bouton (B8) est éclairé.
2. Il peut être désactivé en appuyant à nouveau dessus (la luminosité diminue).
3. Pour les autres tailles, il n'est pas activé par défaut, mais peut être activé en appuyant sur le bouton « Keep Warm » (B8) avant ou pendant l'infusion.

8.5 Modification de la durée de la fonction de maintien au chaud

À la fin de l'infusion, l'écran affiche le compte à rebours du temps de maintien au chaud. Le temps peut être modifié à l'aide des boutons « Hr » (B11) et « Min » (B10). Le temps par défaut est de 2 heures, mais il peut être modifié par étapes de 15 minutes, de 15 minutes à 4 heures. Au bout de 3 s d'inactivité, la nouvelle valeur est enregistrée.
Pour 0 minute avec 30 oz et 60 oz, désélectionnez la fonction pendant l'infusion en appuyant sur le bouton de maintien au chaud (B8).

Remarque :

- L'utilisateur peut interrompre la fonction de maintien au chaud à tout moment en appuyant sur le bouton « Keep Warm » (B8) ou en éteignant la machine en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt (B1).
- À la fin du « maintien au chaud », la machine passe directement en mode veille.

8.6 Fonction Rewarm

1. Allumez la machine à l'aide du bouton Marche/Arrêt (B1).
2. Placez le levier (A8) sur Stop.
3. Appuyez sur le bouton « Keep Warm » (B8).
4. L'écran affiche alors « 4:00 » et le compte à rebours démarre.

Remarque :

- L'utilisateur peut interrompre la fonction « Rewarm » à tout moment en appuyant sur le bouton de maintien au chaud (B8) ou en éteignant la machine au moyen du bouton Marche/Arrêt (B1).
- Le temps de réchauffage NE PEUT PAS être modifié, il est toujours de 4 heures.
- N'utilisez pas les fonctions « Keep Warm » ou « Rewarm » avec votre tasse ou votre mug.

9. PRÉPARER UN CAFÉ FILTRE

1. Si la machine est éteinte, allumez-la à l'aide du bouton Marche/Arrêt (B1) (fig. 11) et déplacez le levier sur Café.
2. Remplissez le réservoir d'eau douce potable (fig. 7) et replacez-le dans la machine.
3. Ouvrez le couvercle de la machine et insérez le porte-filtre (A4) dans son logement (A3) (fig. 8).
4. Insérez le filtre permanent (C6) ou le filtre en papier (type cône\#4). Ne les utilisez jamais ensemble.

5. Ajoutez la quantité souhaitée de café moulu en fonction de la taille de la boisson (fig. 9). Il est recommandé d'utiliser la cuillère doseuse de café fournie (C5) (respectez le dosage indiqué dans le tableau ci-dessous).
6. Fermez le couvercle de la machine. Placez la carafe ou votre tasse/mug sous la sortie de café filtre (A16) (fig. 10).
7. Sélectionnez la recette que vous souhaitez infuser (B4 à B7).
8. Si nécessaire, activez la fonction « Keep Warm » en appuyant sur le bouton (B8).
9. Choisissez la taille de boisson (B18) (fig.12) : la machine démarre l'infusion.
10. Pendant l'infusion, l'écran affiche la recette et la taille sélectionnées estompées, et la fonction « Keep Warm » si elle avait été précédemment activée.
11. La machine émet un signal sonore à la fin de l'infusion.
12. Si la fonction « Keep Warm » a été activée, elle commencera après l'infusion. Sinon, la machine passera à l'état prêt à l'emploi après l'infusion.
13. À la fin de la recette, déplacez le levier (A8) en position « Stop ».

Remarque ! Indicateur de surface chaude (B13) : Tant que la plaque chauffante n'est pas refroidie, le voyant lumineux à l'écran reste allumé.

Remarque :

- Pour Classic/Bold 30 oz et 60 oz, la fonction de maintien au chaud est automatiquement sélectionnée, mais peut être désactivée en appuyant sur le bouton keep warm pendant l'infusion.
- La quantité de boisson dans la carafe sera légèrement inférieure en raison de l'absorption de l'eau par le café moulu.
- La fonction Keep warm ne peut pas être activée avec les modes Cold Brew et Over Ice.
- Vous pouvez quitter l'infusion en appuyant sur le bouton de taille ou le bouton d'alimentation.

9.1 L'utilisation d'une cuillère doseuse de café à deux côtés est recommandée

Pour ajuster l'intensité du café à vos goûts personnels, réduisez ou augmentez la quantité de café moulu utilisé.

Utilisez les quantités indiquées dans le tableau ci-dessous :

Classic/Bold/Over-Ice	
Taille de la boisson	**Dosage recommandé**
8 oz	2 - 3 petites
12 oz	3 - 4 petites
16 oz	4 - 5 petites
20 oz	5 - 6 petites
30 oz	3 - 4 grandes
60 oz	6 - 7 grandes

9.2 Infusion de café Over Ice

1. Si la machine est éteinte, allumez-la à l'aide du bouton Marche/Arrêt (B1) (fig. 11) et déplacez le levier sur Café.
2. Remplissez le réservoir d'eau douce potable (fig. 7) et replacez-le dans la machine.
3. Ouvrez le couvercle de la machine et insérez le porte-filtre (A4) dans son logement (A3) (fig. 8).
4. Insérez le filtre permanent (C6) ou le filtre en papier (type cône\#4). Ne les utilisez jamais ensemble.
5. Ajoutez la quantité souhaitée de café moulu en fonction de la taille de la boisson (fig. 9). Il est recommandé d'utiliser la cuillère doseuse de café fournie (C5). Fermez le couvercle de la machine. Utilisez les quantités indiquées dans le tableau ci-dessus.
6. Remplissez votre carafe ou votre tasse à moitié avec des glaçons et placez-la sous la sortie de café filtre (A16).
7. Déplacez le levier (A8) en position « Café », appuyez d'abord sur le bouton « Over-Ice » (B7) puis sélectionnez la taille souhaitée (B18) : la machine démarre alors l'infusion.
8. Pendant l'infusion, l'écran affiche la recette et la taille sélectionnées estompées.
9. La machine émet un signal sonore à la fin de l'infusion et passe à l'état prêt à l'emploi.
10. À la fin de la recette, déplacez le levier (A8) en position « Stop ».

Remarque :

- Assurez-vous que la taille de la tasse correspond à la taille de boisson sélectionnée. Ne placez jamais de glaçons dans le réservoir d'eau. Il est recommandé d'utiliser la carafe ou un verre thermorésistant.
- Vous pouvez quitter l'infusion en appuyant sur le bouton de taille ou le bouton d'alimentation.
- N'UTILISEZ PAS de filtre en papier en même temps qu'un filtre permanent, car l'eau et/ou le café peuvent revenir en arrière et obstruer le porte-filtre.
- Pliez le filtre en papier le long des guides, ouvrez complètement la partie supérieure et enfoncez-le fermement dans le porte-filtre, en vous assurant qu'il est complètement inséré.

9.3 Fonction Cold Brew

Remarque : Le processus d'infusion à froid peut avoir une durée variable selon la méthode d'infusion appropriée et diffère d'un processus d'infusion normal en termes de synchronisation.

1. Si la machine est éteinte, allumez-la à l'aide du bouton Marche/Arrêt (B1) (fig. 11) et déplacez le levier sur Café.
2. Remplissez le réservoir d'eau douce potable (fig. 7) et replacez-le dans la machine.
3. Ouvrez le couvercle de la machine et insérez le porte-filtre (A4) dans son logement (A3). Placez un filtre en papier (type cône\#4, vendu séparément) dans le porte-filtre. N'utilisez pas le filtre permanent pour les boissons infusées à froid.
4. Ajoutez la quantité souhaitée de café moulu en fonction de la taille de la boisson (fig. 9). Il est recommandé d'utiliser la cuillère doseuse de café fournie (C5) (voir tableau) ci-dessous.

Cold Brew	
Taille de la boisson	**Dosage recommandé**
8 oz	2 grandes
12 oz	2 - 3 grandes
16 oz	4 grandes
20 oz	5 grandes
30 oz	8 grandes

5. Fermez le couvercle de la machine.
6. Placez la carafe ou votre tasse/mug sous la sortie de café filtre (A16) (fig. 10).
7. Déplacez le levier (A8) en position « Café », appuyez d'abord sur le bouton « Cold brew » (B6) puis sélectionnez la taille souhaitée (B18) : la machine démarre alors l'infusion.
8. Pendant l'infusion, l'écran affiche la recette et la taille sélectionnées estompées.
9. La machine émet un signal sonore à la fin de l'infusion et passe à l'état prêt à l'emploi.
10. À la fin de la recette, déplacez le levier (A8) en position « Stop ».

9.4 Pause pendant le processus d'infusion

1. Déplacez le levier (A8) en position « Stop ».
2. Le processus d'infusion est mis en pause et le mode d'infusion et la taille sélectionnés clignotent.
3. Toutes les 10 minutes, la machine émet un double signal sonore pour avertir qu'elle est en pause.
4. Replacez le levier sur « Café » pour reprendre l'infusion.

9.5 Porte-tasse pour café filtre à portion unique

Tirez vers le bas le support de tasse pour café filtre (A6) pour le préparer directement dans votre tasse ou mug préférée.

Remarque : Ne placez pas la travel mug sur la plaque chauffante pour café filtre (A7) lorsque l'indicateur de surface chaude (B13) est allumé. Toutes les autres étapes sont décrites au paragraphe « Préparer le café ».

10. FOUET MOUSSEUR INTÉGRÉ

1. Ajoutez du lait dans votre tasse jusqu'à ce qu'elle soit pleine au 1/3.
   • Pour la mousse froide, passez à l'étape 2.
   • Pour la mousse chaude, passez au micro-ondes pendant 45 à 60 secondes.

Remarque : Le fouet mousseur ne chauffe pas le liquide.

2 Faites pivoter le bras du fouet mousseur (A9) vers l'avant de l'infuseur.

3 Tenez la tasse sous le fouet mousseur et immergez le fouet juste en dessous de la surface du lait. Appuyez sur le bouton situé sur le dessus du fouet mousseur et le maintenir enfoncé, faire mousser le lait.

4 Retirez le fouet mousseur en le tournant vers la gauche (fig.13). Gardez votre tasse sous le fouet pendant que vous transportez celui-ci jusqu'à l'évier pour un nettoyage facile.

11. ESPRESSO

11.1 Préchauffage de l'unité espresso

Pour faire du café espresso à la bonne température, la cafetière doit être préchauffée comme suit :

1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (B1) pour allumer la machine. Les lumières espresso intégrées s'estompent pour indiquer que la machine chauffe.
2. Insérez le filtre (C2 ou C3) dans le porte-filtre (fig.14). Fixez le porte-filtre à la machine avec le filtre choisi (fig.15) sans ajouter de café prémoulu.
3. Placez une tasse sous le porte-filtre. Utilisez la même tasse qui servira à préparer le café afin de la préchauffer.
4. Attendez que les icônes simple, double et latte&cappuccino cessent de s'estomper : la machine est maintenant prête à préparer un espresso.
5. Appuyez sur le bouton simple ou double (B3.1/B3.2) (fig.16). Continuez à distribuer de l'eau jusqu'à ce que la tasse soit remplie, puis interrompez la distribution en appuyant sur le même bouton et videz la tasse.

Remarque :

- Il est normal qu'une petite bouffée de vapeur inoffensive se dégage lors du retrait du porte-filtre.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans eau dans le réservoir ou sans le réservoir.

11.2 Comment préparer un espresso avec du café prémoulu

1. Si la machine est éteinte, allumez-la en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt (B1).
2. Préchauffez la machine et le porte-filtre comme indiqué dans le paragraphe précédent.
3. Placez le filtre à café dans le porte-filtre. Pour faire un espresso simple, utilisez le filtre (C2), pour faire des espressos doubles, utilisez le filtre (C3).
4. Pour préparer un espresso simple, placez une dose, avec la cuillère doseuse fournie (C4), de café prémoulu (environ 0,25 oz/7 g) dans le filtre à espresso pour 1 tasse (C2, fig. 17). Pour préparer un double espresso, placez deux doses, avec la cuillère fournie, dans le filtre à espresso pour 2 tasses (environ 0,5 oz/14 g).

Important :

Pour un fonctionnement correct, avant de remplir avec du café prémoulu, assurez-vous qu'aucun résidu de café n'est resté dans le filtre depuis le dernier café préparé.

5. Répartissez uniformément le café prémoulu et pressez avec le tasseur (fig.18).
6. Pour obtenir un bon espresso, il est essentiel de presser correctement le café moulu. Si le pressage est excessif, la distribution du café sera lente et la crème sera foncée. Si le pressage est trop faible, la distribution du café sera trop rapide et la crème sera claire et ne sera pas ferme.
7. Retirez tout excès de café du bord du porte-filtre et fixez celui-ci à la machine. Tournez aussi loin que possible pour éviter les fuites d'eau.
8. Placez la ou les tasse(s) sous les becs du porte-filtre (fig. 19). Il est recommandé de chauffer les tasses avant de préparer le café en les rinçant à l'eau chaude.
9. Assurez-vous que les icônes simple, double et latte&cappuccino sont stables (si elles s'estompent, attendez qu'elles s'arrêtent), puis appuyez sur les boutons simple ou double (B3.1/B3.2). L'appareil procède à la préparation de l'espresso et la distribution s'arrête automatiquement.
10. Pour retirer le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.

Danger de brûlures !

Pour éviter les éclaboussures, ne jamais retirer le porte-filtre pendant que la percolation du café. Toujours attendre quelques seconde après avoir préparé un café.

11. Pour éliminer le café usagé, videz le marc en retournant le porte-filtre et en le tapotant fermement (fig. 20).
12. Pour éteindre la machine, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (B1). La machine passe alors automatiquement en mode veille au bout de 30 minutes si aucune autre action n'est activée.

12. RECHARGE

Une fois la distribution terminée, le voyant lumineux de l'icône préalablement enfoncée clignote pendant 5 secondes. Pour augmenter légèrement la quantité de café dans la tasse, appuyez et maintenez enfoncée l'icône de café enfoncée précédemment pendant le temps souhaité, dans les 5 secondes.
Si la quantité n'est toujours pas suffisante, il est possible de programmer les quantités, comme indiqué dans le chapitre suivant.

13. PROGRAMMATION DES QUANTITÉS D'ESPRESSO DANS LA TASSE

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

1. Appuyez sur le bouton Espresso Simple (B3.1) ou Double (B3.2) et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le voyant correspondant à la boisson sélectionnée commence à clignoter, indiquant que l'appareil est en mode programmation ; l'appareil émet un signal sonore (bip).
2. La cafetière commence à distribuer du café.
3. Lorsque la quantité souhaitée est atteinte, relâchez le bouton : la quantité est programmée.

	Quantité par défaut	Quantité programmable
☕	1.3 oz / 40 ml	minimum 20 ml/0,68 fl oz maximum 90 ml/3 fl oz
☕☕	2.7 oz / 80 ml	minimum 40 ml/1,3 fl oz maximum 180 ml/6,8 fl oz

Pour revenir aux quantités par défaut, voir les instructions du paragraphe « Réinitialisation aux réglages d'usine ».

14. COMMENT PRÉPARER UN CAPPUCCINO

1. Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt (B1) pour allumer la machine.
2. Préparez l'espresso comme indiqué dans les sections précédentes, en utilisant des tasses suffisamment grandes.
3. Appuyez sur le bouton Latte & Cappuccino (B2) : la lumière intégrée s'estompe, indiquant que la machine est en train de chauffer (fig. 21).
4. En attendant, remplissez un pichet d'environ 3,5 oz/100 grammes pour chaque cappuccino ou 6 oz/170 grammes pour chaque latte à préparer. En choisissant la taille du pichet, gardez à l'esprit que le volume du lait double ou triple.

Remarque :

Pour une mousse dense et épaisse, utilisez du lait sortant du réfrigérateur (environ 41 °F/5 °C) écrémé, entier ou à 2 %.

5. Assurez-vous que l'anneau de l'appareil à cappuccino est positionné vers le bas en position CAPPUCCINO.
6. Attendez que le voyant du bouton Latte & Cappuccino (B2) cesse de s'estomper et que l'écran affiche le message « Open », indiquant que la chaudière a atteint la température idéale pour la production de vapeur.
7. Extrayez la buse à vapeur (A10) en la tournant vers la gauche (fig. 22).
8. Placez le récipient avec le lait sous la buse à vapeur.
9. Plongez le mousseur dans le récipient à lait (fig. 23), en prenant soin de ne jamais immerger l'anneau de couleur noire. Tournez la molette en position (fig. 24). Le mousseur envoie de la vapeur et de l'air qui vont texturer le lait en mousse et en augmenter le volume. Pour en augmenter la texture, plongez le mousseur dans le lait et déplacez lentement le récipient par des mouvements circulaires, du bas vers le haut.
10. Lorsque la température requise (l'idéal est 140 °F/60 °C) et que la densité de mousse est atteinte, interrompez la distribution de vapeur en tournant la molette de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre sur « ◯ ».
11. Versez le lait moussé dans les tasses contenant l'espresso préalablement préparé. Le cappuccino est prêt.

Conseil :

- Pour obtenir une mousse optimale, placez un récipient vide sous le mousseur et ouvrez la molette de vapeur pendant quelques secondes pour purger l'eau du circuit avant de faire mousser le lait. Après la purge, n'oubliez pas d'appuyer à nouveau sur le bouton latte&cappuccino (B2) pour revenir en mode vapeur (l'écran affiche à nouveau le message « OPEN »).

Remarque :

- Pour préparer plusieurs cappuccinos, préparez d'abord tous les espressos, puis à la fin, préparez le lait moussé pour tous les cappuccinos.
- Pour préparer à nouveau un espresso après avoir fait mousser le lait, laisser refroidir la chaudière sous peine d'obtenir un espresso brûlé.
  Pour refroidir la chaudière, placez un récipient sous la sortie de la chaudière, tournez la molette de vapeur sur et distribuez de l'eau pendant 10 à 20 secondes. Préparez ensuite l'espresso comme décrit précédemment.
- **Nettoyez la buse à vapeur chaque fois que vous l'utilisez, pour éliminer les résidus de lait ou éviter son obstruction (voir le paragraphe « Nettoyage de la buse à vapeur après utilisation »).**

Il est recommandé de fournir de la vapeur pendant un maximum de 60 secondes et de ne jamais faire mousser le lait plus de trois fois consécutivement.

15. COMMENT PRÉPARER UN LATTE

Pour préparer du lait chaud non moussé, suivez les instructions énumérées au point 12. COMMENT PRÉPARER UN CAPPUCCINO, en veillant à ce que l'anneau de sélection du mousseur (A11) soit positionné vers le haut, réglé sur « LATTE ».

16. NETTOYAGE

Danger !

- Pour le nettoyage, ne plongez jamais la cafetière dans l'eau. Il s'agit d'un appareil électrique.
- Avant de nettoyer l'extérieur de la machine, éteignez-la, débranchez-la de la prise secteur et laissez-la refroidir.
- N'utilisez pas de solvants ou de détergents abrasifs pour nettoyer la cafetière. Utilisez uniquement un chiffon doux humide.

16.1 Pièces allant au lave-vaisselle

Porte-filtre, carafe à café filtre, cuillères doseuses de café, plateau à tasses espresso, bac d'égouttage sont lavables au lave-vaisselle.

16.2 Nettoyage du fouet mousseur

Nettoyez le fouet mousseur après chaque utilisation. Lavez soigneusement à la main à l'eau tiède (104-122 °F/40-50 °C environ).

16.3 Nettoyage de la buse à vapeur après utilisation

Important :

Pour des raisons d'hygiène et de performance, la buse à vapeur doit être nettoyée après chaque utilisation.

Procédez comme suit :

1. Appuyez sur le bouton Latte & Cappuccino (B2) et tournez à nouveau la molette de vapeur sur (fig.24). Cela permet l'évacuation du lait resté à l'intérieur de la buse à vapeur. Au bout de quelques secondes, remettez la molette sur « ◯ ».
2. D'une main, tenez fermement le bec du mousseur, en veillant **à ne pas toucher la partie métallique**, de l'autre, desserrez la buse à vapeur en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis tirez vers le bas (fig. 25).
3. Retirez la buse de raccordement à la vapeur (A12) du bec en la tirant vers le bas (fig. 26).
4. Lavez soigneusement la buse à vapeur (A10) et la buse de raccordement à la vapeur (A12) à l'eau tiède (40-50 °C/104-122 °F).

5. Assurez-vous que les deux trous indiqués par les flèches sur la figure 27 ne sont pas obstrués. Si nécessaire, nettoyez avec une épingle.
6. Replacez la buse de connexion à la vapeur en appuyant fortement vers le haut pour l'insérer sur le tuyau de vapeur.
7. Replacez la buse à vapeur en poussant vers le haut et en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

16.4 Nettoyage du réservoir d'eau

Remarque : Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de rincer le réservoir après l'infusion et de le remplir d'eau douce potable avant la prochaine infusion.

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

Rincez abondamment sous l'eau courante. Remplissez le réservoir d'eau douce potable jusqu'au niveau MAX et replacez-le dans la machine. Il est recommandé de procéder à cette opération chaque semaine.

16.5 Nettoyage de la carafe

Il est recommandé de nettoyer votre carafe après chaque utilisation avec de l'eau chaude savonneuse. Pour nettoyer la carafe plus en profondeur, il est recommandé d'utiliser une brosse en mousse douce ou de la placer au lave-vaisselle. N'UTILISEZ PAS de brosse métallique.

16.6 Nettoyage du bac d'égouttage Espresso

Important !

Le bac d'égouttage Espresso (A14) doit être vidé et nettoyé, sinon l'eau peut déborder sur le bord et endommager la machine, la surface sur laquelle elle repose ou la zone environnante.

1. Retirez le bac d'égouttage Espresso.
2. Retirez le plateau à tasse Espresso, videz l'eau et nettoyez le bac d'égouttage avec un chiffon, puis remontez le bac d'égouttage.
3. Remettez le bac d'égouttage Espresso en place.

16.7 Nettoyage et entretien du filtre Espresso

Nettoyez toujours les filtres Espresso après avoir utilisé les appareils :

Filtres à 1 et 2 tasses

1. Extrayez le filtre perforé en tirant sur la languette.
2. Rincez les filtres à l'eau douce potable courante (fig. 28).
3. Veillez à ce que les trous ne soient pas obstrués. Si nécessaire, nettoyez avec une aiguille (fig. 29). Essuyez avec un chiffon.
4. Placez le filtre perforé dans son logement et appuyez aussi loin que possible.

16.8 Nettoyage de la sortie Espresso

Environ tous les 300 Espressos, la sortie Espresso (A15) doit être nettoyée comme suit :

- Assurez-vous que la machine n'est pas chaude et qu'elle est débranchée du secteur.
- Utilisez un tournevis pour desserrer la vis fixant la sortie de la chaudière Espresso (fig. 30).
- Retirez la sortie Espresso.
- Nettoyez-la avec un chiffon humide (fig. 30).
- Nettoyez soigneusement la sortie à l'eau chaude à l'aide d'une brosse. Veillez à ce que les trous ne soient pas obstrués. Si nécessaire, utilisez une épingle.
- Rincez à l'eau douce potable courante, en brossant tout le temps.
- Replacez la sortie Espresso en vous assurant qu'elle est correctement positionnée sur son joint.

Si vous ne procédez pas au nettoyage décrit ci-dessus, la garantie sera annulée.

16.9 Arrêt pendant de longues périodes (plus de 3 à 4 jours)

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

Remarque : Lorsque vous rallumez la machine, nettoyez le réservoir d'eau comme décrit ci-dessus (voir « Nettoyage du réservoir d'eau »).

Remplissez le réservoir d'eau et, avant de préparer une boisson quelle qu'elle soit, exécutez quelques cycles de rinçage : à chaque fois, faites couler un peu d'eau à travers la sortie de café espresso/filtre (A15/A16).

17. EAU CHAUDE

1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour allumer la machine, les lumières intégrées s'estompent, indiquant que la machine est en train de chauffer.
2. En attendant, placez un mug sous la buse à vapeur (A10).
3. Lorsque les lumières intégrées cessent de s'estomper, tournez la molette de vapeur sur (fig. 24). De l'eau sort du mousseur.
4. Pour interrompre la distribution d'eau chaude, tournez la molette de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre sur « ◯ ».

La distribution d'eau chaude est automatiquement arrêtée au bout de 60 secondes ou lorsque la quantité a été atteinte (l'écran affiche le message « CLOS »).

18. DÉTARTRAGE



Au fil du temps, le calcium dans l'eau peut provoquer des obstructions, réduisant l'efficacité de la cafetière.

Il est recommandé de détartrer la machine à espresso lorsque l'icône Clean (B15) est allumée en permanence ; cela se produit en fonction de la dureté de l'eau utilisée et du niveau de dureté choisi dans le menu des réglages. Cette notification n'empêche l'exécution d'aucune fonction.

Il est important de n'utiliser que le détartrant De'Longhi. L'utilisation d'un détartrant inapproprié et/ou un détartrage mal effectué peuvent entraîner des défauts non couverts par la garantie du fabricant.

Le détartrant pourrait endommager les surfaces délicates. Si le produit est accidentellement renversé, essuyez-le immédiatement.

Remarque : laissez la plaque chauffante pour café filtre (A7) refroidir avant d'effectuer le détartrage.

Procédez comme suit :

1. Si la machine est éteinte, allumez-la en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt (B1).
2. Retirez le filtre adoucisseur d'eau le cas échéant.
3. Versez le détartrant De'Longhi dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau **A** (fig.31).
4. Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau **B** (fig.32), puis remettez le réservoir d'eau en place.
5. Assurez-vous que le porte-filtre Espresso (C1) n'est pas attaché.
6. Retirez le filtre permanent (C6) s'il est inséré.
7. Placez un récipient vide (capacité minimale de 0,50 fl oz/1,5 l) sous la sortie de café filtre (A16), et un autre récipient vide (capacité minimale de 34 fl oz/1 l) sous la buse à vapeur (A10) et la sortie de café (A15).
8. Placez le levier (A8) en position « Café » sinon le bouton clean (B17) n'est pas disponible.
9. Appuyez sur le bouton Clean (B17) pendant 3 secondes. Le bouton Clean augmente sa luminosité et l'écran affiche le compte à rebours « 00:25 » clignotant.
10. Appuyez à nouveau sur le bouton Clean (B17).
11. Le bouton Clean commence à s'estomper et le processus commence à partir de la sortie espresso (A15).
12. Lorsque « Open » s'affiche à l'écran, ouvrez la molette de vapeur (A1) : le détartrant s'écoule alternativement du côté café filtre et de la buse à vapeur. L'écran affiche les minutes restantes.
13. Lorsque l'écran affiche le message « AJOUTER H2O », videz le réservoir d'eau et remplissez-le à nouveau avec de l'eau douce potable jusqu'au niveau « MAX ». Videz les récipients utilisés au point 7 et replacez-les sous la buse à vapeur et la sortie espresso (A15) et la sortie café filtre (A16). Appuyez sur le bouton Clean (B17). La phase de rinçage commence et le compte à rebours « 00:05 » s'affiche à l'écran.
14. Lorsque l'écran affiche le message « CLOS », tournez la molette de vapeur (A1) dans le sens des aiguilles d'une montre sur « ◯ » : la machine rince la sortie Espresso (A15).
15. Une fois le programme de détartrage terminé, le bouton Clean réduit sa luminosité et l'icône Clean disparaît.
16. Videz et remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau douce potable et insérez-le à nouveau.

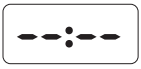
Remarque :

- Une fois que le processus de détartrage a commencé, il n'est pas possible d'arrêter le programme tant qu'il n'est pas terminé.
- Si le détartrage n'est pas effectué régulièrement selon les indications, la garantie sera annulée si la réparation demandée résulte d'un dommage à la cafetière dû au calcaire.
- Si le processus de détartrage est interrompu pour une raison quelconque, la machine demandera d'effectuer le cycle de rinçage, afin d'éliminer le résidu de détartrant, le cas échéant.

19. DONNÉES TECHNIQUES

-	Tension :	120 V~ 60 Hz
-	Puissance absorbée :	1500W
-	Pression de la pompe à Espresso :	15bar
-	Capacité max. du réservoir d'eau :	72,7 fl oz (2,15 l)
-	Taille LxPxH :	12x12,2x15,2 po (306x310x387 mm)
-	Poids :	14 lb (6,3 kg)

20. EXPLICATION DES VOYANTS ESPRESSO

Voyants	Voyants lumineux	Légende
	Les voyants Latte&Cappuccino (B2) et simple (B3.1), double (B3.2) s'estompent	L'appareil chauffe pour préparer l'espresso
	Tous les voyants du panneau de commande restent allumés de manière stable	L'appareil est prêt à préparer l'espresso
	Le voyant Latte&Cappuccino (B2) s'estompe	L'appareil chauffe pour produire de la vapeur
 Latte & Cappuccino + 	Le voyant Latte&Cappuccino (B2) reste allumé de manière stable et l'écran affiche le message « Open » clignotant	La machine est prête à fournir de la vapeur : Placez la carafe avec du lait frais froid sous la buse à eau chaude/vapeur (A10), tournez la molette de vapeur (A1) en position ; l'appareil fait mousser le lait (voir le chapitre « COMMENT PRÉPARER UN CAPPUCCINO » ou « COMMENT PRÉPARER UN LATTE »)
 +  Latte & Cappuccino + 	Icône d'alarme H20 espresso, voyant Latte&Cappuccino (B2) et l'écran affiche le message « OPEn » clignotant	Air dans le circuit hydraulique : Vérifiez la position du réservoir d'eau, du filtre à eau et la présence d'eau. Contrôlez si le café moulu est adapté aux machines à espresso ou réduisez la dose dans le filtre. Placez un récipient sous la buse à vapeur. Tournez la molette de vapeur (A1) en position et attendez la fin de la distribution par la buse à vapeur (l'écran affiche le message « Clos »), puis fermez la molette de vapeur en position « ◯ »
	L'écran affiche uniquement « --:-- »	L'appareil est en mode veille ; appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour allumer la machine
	L'écran affiche le message « Open » clignotant	La machine suggère d'ouvrir la molette de vapeur (A1) : tournez-la en position
	L'écran affiche le message « Clos » clignotant	La machine suggère de fermer la molette de vapeur (A1) : tournez-la en position « ◯ »
	Icône Clean (B15) allumée (lumière rouge)	Le processus de détartrage est nécessaire : détartrez la machine selon les indications du chapitre « NETTOYAGE »

21. DÉPANNAGE

Une liste de certains des dysfonctionnements possibles est présentée ci-dessous.
Si le problème ne peut être résolu comme décrit, contacter le Service clientèle.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Aucun espresso n'est distribué	Pas d'eau dans le réservoir	Remplir le réservoir d'eau
	Le réservoir n'est pas correctement en place et la vanne sur le fond n'est pas ouverte	Appuyez légèrement sur le réservoir pour ouvrir la vanne sur le fond. **Remarque :** vérifiez que le bouchon rouge (A18) a été retiré
	Les trous dans les filtres sont obstrués	Nettoyez les trous des filtres
	La sortie de la chaudière à espresso est obstruée	Nettoyez comme indiqué dans la section "Nettoyage de la sortie Espresso"
	Dépôts de tartre/eau dure dans le circuit d'eau	Effectuer la procédure de détartrage comme indiqué dans la section "Détartrage"
Le café espresso s'écoule par les bords du porte-filtre et non par les trous	Le porte-filtre n'est pas inséré correctement	Fixez correctement le porte-filtre et tournez-le fermement jusqu'à la butée
La pompe est excessivement bruyante	Le réservoir à eau est vide	Remplir le réservoir
	Le réservoir n'est pas correctement en place et la vanne sur le fond n'est pas ouverte	Appuyez légèrement sur le réservoir pour ouvrir la vanne sur le fond. **Remarque :** vérifiez que le bouchon rouge (A18) a été retiré
L'espresso est froid	Aucun préchauffage n'a été effectué	Préchauffez comme indiqué dans la section "Préchauffage de l'unité espresso"
	Les tasses n'ont pas été préchauffées	Chauffer les tasses en les rinçant à l'eau chaude
	Dépôts de tartre/eau dure dans le circuit d'eau	Effectuer la procédure de détartrage comme indiqué dans la section "Détartrage"
La crème de l'espresso est trop légère (sortie trop rapide de la buse)	Le café moulu n'est pas suffisamment tassé	Tassez plus fermement le café prémoulu (fig. 17)
	Il n'y a pas assez de café moulu	Augmentez la quantité de café moulu
	Le café moulu est trop « gros »	Utilisez uniquement du café prémoulu pour les cafetières à espresso
	Le mauvais type de café moulu a été utilisé	Changez le type de café moulu

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La crème de l'espresso est trop foncée (sortie trop lentement de la buse)	Le café moulu est trop tassé	Tassez moins fermement le café (fig. 17)
	Il y a trop de café prémoulu	Réduisez la quantité de café moulu
	La sortie de la chaudière à espresso est obstruée	Nettoyez comme indiqué dans la section "Nettoyage de la sortie Espresso"
	Le café moulu est trop fin	N'utilisez que du café moulu prévu pour les machines à espresso et assurez-vous qu'il n'est pas humide
	Le mauvais type de café moulu a été utilisé	Utilisez un autre type de café prémoulu
Le porte-filtre ne peut être fixé à l'appareil	Trop de café a été mis dans le filtre	Utilisez la cuillère doseuse fournie et assurez-vous d'utiliser le filtre adapté au type de préparation
Aucune mousse de lait ne se forme pour la préparation du cappuccino	Le lait n'est pas assez froid	Utilisez toujours du lait froid à la température du réfrigérateur
	La buse à vapeur n'est pas propre	Nettoyez soigneusement les trous de l'appareil à cappuccino, en particulier ceux indiqués à la fig. 27
	L'anneau de l'appareil à cappuccino n'est pas en position cappuccino	Placez l'anneau en position cappuccino
	La procédure de cuisson à la vapeur pourrait être incorrecte	Lisez à nouveau le chapitre « Comment préparer un cappuccino »
Le café filtre ou espresso a une saveur acide	Rinçage inadéquat après le détartrage	Rincez l'appareil comme indiqué dans la section "Détartrage" »
Après avoir distribué l'espresso, le filtre reste fixé à l'unité d'infusion		Insérez à nouveau le porte-filtre (C1), distribuez l'espresso, puis retirez le porte-filtre
L'écran affiche l'icône d'alarme eau (B16), l'icône Latte & Cappuccino (B2) et le message « OPEn » clignotant	Assurez-vous que suffisamment d'eau se trouve dans le réservoir d'eau pour la taille d'espresso sélectionnée	Assurez-vous que le réservoir d'eau n'est pas vide, qu'il est bien inséré et que le bouchon rouge (A18) a été retiré
L'écran affiche H2O + icône d'alarme eau (B16) clignotante pendant 10 secondes lors de la première utilisation.	Si cela se produit lors de la première utilisation.	Répétez les étapes 1 et 2 décrites au paragraphe « Première utilisation ». Si le message persiste, contactez notre service client
L'écran affiche H2O + icône d'alarme eau (B16) clignotante pendant 10 secondes pendant l'infusion côté café filtre	Assurez-vous que suffisamment d'eau se trouve dans le réservoir pour la taille de boisson que vous avez sélectionnée	Assurez-vous que le réservoir d'eau est plein ou qu'il contient suffisamment d'eau pour la taille de boisson sélectionnée. Assurez-vous que le réservoir d'eau est bien placé et que le bouchon rouge (A18) a été retiré. Si le message persiste, contactez le service client

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'écran affiche un nombre pendant le processus de détartrage	L'unité est en mode détartrage. L'unité reste dans ce mode tant que le processus de détartrage n'est pas terminé. **Remarque :** débranchez l'unité ne contournera pas le processus de détartrage	Consultez le chapitre « Détartrage »
L'écran n'affiche rien	L'appareil est débranché	Branchez l'unité
L'écran affiche « -:- » en clignotant	Opération initiale Il y a eu une panne de courant	Régler l'horloge
Il n'est pas possible de trouver l'icône AUTO ON	L'horloge n'a pas été réglée **Remarque :** la fonction « Auto On » n'est pas disponible pour les fonctions « Over Ice » et « Cold Brew » la première fois que vous souhaitez la régler	Réglez l'heure de l'horloge
Il n'est pas possible d'activer la fonction AUTO ON	Levier non positionné en position « Café »	Placez le levier en position « café »
Le café filtre ne se prépare pas avec Auto On	La fonction AUTO-ON n'est pas activée	Activer la fonction AUTO-ON
Le café filtre ne se prépare pas	• L'appareil est débranché • Il y a eu une panne de courant • Bouton de taille non enfoncé • L'appareil est en mode veille • Le levier est positionné en position « Stop » • Le couvercle du porte-filtre n'est pas fermé	• Branchez l'unité • Attendez que le courant soit rétabli • Appuyez sur le bouton Taille • Allumez l'appareil • Placez le levier en position « Café » • Fermez le couvercle du porte-filtre
La préparation du café filtre s'arrête avec l'icône de recette et de taille clignotante	La machine est en pause	Déplacez le levier en position café
La cafetière n'infuse que de l'eau	Il n'y a pas de café moulu dans le porte-filtre	Ajoutez la quantité de café souhaitée au filtre
La cafetière déborde	Le porte-filtre n'est pas correctement inséré	Insérez correctement le porte-filtre
	Utilisation de trop de café moulu	• Retirez le filtre du porte-filtre • Si vous utilisez un filtre en papier, remplacez-le par un filtre neuf • Redémarrez le processus de préparation du café avec une quantité appropriée de café moulu
	Utilisez du café trop finement moulu	Utilisez uniquement du café moulu pour les cafetières à filtre
	Le filtre en papier et le filtre permanent sont utilisés ensemble	Utilisez soit le filtre papier soit le filtre permanent, jamais les deux en même temps

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café est trop amer	Utilisation de trop de café moulu	Réduisez la quantité de café moulu ou ajustez selon vos préférences.
Il y a du marc de café au fond de la carafe	Le filtre en papier n'a pas été inséré correctement dans le porte-filtre	Rincez le porte-filtre, placez le filtre dans le porte-filtre et redémarrez l'infusion
	• Le filtre en papier s'est effondré/Le filtre à café est cassé • La poudre de café est trop finement moulue • Aucun filtre utilisé	• Retirez le filtre, rincez le porte-filtre et redémarrez l'infusion avec un nouveau filtre en papier • Utilisez uniquement du café moulu pour les cafetières à filtre • Utilisez un filtre
L'icône Infusion café ne s'affiche pas	Le levier est sur « Arrêt café filtre »	Déplacez le levier en position « Café »
Une fois le processus d'infusion terminé, il reste de l'eau dans le réservoir d'eau	C'est normal. L'unité utilise uniquement la quantité d'eau correspondant à la taille de boisson choisie	
L'écran affiche « Lid »	Le couvercle du porte-filtre est ouvert	Fermez le couvercle
L'écran affiche E08, E16		Retirez la carafe. Débranchez l'appareil, attendez 5 minutes et rebranchez-le. Effectuez un détartrage. Si l'erreur persiste, contactez un service après-vente agréé
L'écran affiche H2O + l'icône d'alarme eau (B16) clignotante pendant 10 secondes avec le réservoir plein	Le réservoir n'est pas correctement en place	Effectuez un détartrage. Si l'erreur persiste, contactez notre service client
L'écran affiche E12		Retirez la carafe. Débranchez l'appareil, attendez 5 minutes, rebranchez-le et réessayez. Si l'erreur se produit, contactez à nouveau notre service client
L'écran affiche E01, E06, E10, E14, E18		Contactez notre service client
La machine bout et dégage beaucoup plus de vapeur que prévu ou le café est plus froid que prévu	• Mauvais réglage de l'altitude. • Un détartrage est nécessaire avec la solution de détartrage	• Réinitialisez l'altitude en consultant la section correspondante. Notez que la machine a tendance à avoir une ébullition plus longue et une génération de vapeur plus forte si l'altitude réelle est supérieure à celle définie, tandis que le café est plus froid si la situation opposée se produit. • Procédez au détartrage
En mode veille, l'indicateur de surface chaude (B13) est allumé	Comportement normal, la plaque est encore chaude	Veuillez consulter la section « Réglage de la température de maintien au chaud »
L'icône Clean (B15) est toujours présente après le processus de nettoyage	Le cycle de détartrage n'a pas été terminé avec succès	Répétez le processus de détartrage. Veuillez consulter le chapitre « Détartrage »

1. PROTECCIONES IMPORTANTES

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

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use asas o pomos.
- Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido.
- Cuando los niños utilizan el aparato o están cerca, es necesario mantener una estrecha vigilancia.
- Desconecte la toma de corriente cuando no se está utilizando el aparato y antes de limpiarlo. Deje enfriar el aparato antes de montar o retirar piezas del mismo, y antes de limpiarlo.
- No haga funcionar si el cable o un enchufe está dañado, después de un funcionamiento incorrecto del aparato o ha sido dañado de alguna manera. Devuelva la máquina al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios o repuestos no recomendados por el fabricante del aparato podría causar incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
- No utilice el aparato en el exterior.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador, o toque superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador eléctrico o a gas que esté caliente o en un horno caliente.
- Conecte el cable en la toma de corriente de pared. Para desconectarlo, coloque cualquier mando en "off", luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
- No utilice el aparato para un uso distinto al previsto. Este aparato debe ser utilizado únicamente para uso doméstico. No está destinado a ser utilizado en: zonas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas de campo; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; entornos de tipo alojamiento y desayuno. El fabricante declina toda responsabilidad por los daños causados por un uso inadecuado, incorrecto o irresponsable.
- Aparatos con recipientes de vidrio.
  A. El recipiente está diseñado para su uso con este aparato. Nunca debe utilizarse sobre una placa de cocina.
  B. No coloque un recipiente caliente sobre una superficie húmeda o fría.
  C. No utilice un recipiente agrietado o con un asa suelta o debilitada.
  D. No limpie el recipiente con productos de limpieza, almohadillas de lana de acero u otro material abrasivo.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Si el CABLE DE ALIMENTACIÓN está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o una persona con cualificación similar para evitar daños.
- ADVERTENCIA: Para evitar el riesgo de lesiones, no abra la cámara de infusión durante el proceso de infusión.
- La superficie de la resistencia permanece caliente después del uso y el exterior del aparato puede retener el calor durante varios minutos dependiendo del uso.
- Limpie a fondo todos los componentes, prestando especial atención a las partes en contacto con la leche.
- IMPORTANTE: para evitar daños en el aparato, no lo limpie con detergentes alcalinos; utilice un paño suave y, en su caso, detergente neutro.

- Aparatos con cable extraíble: evite salpicaduras de agua en el conector del cable de alimentación o en la toma situada en la parte trasera del aparato.
- La cafetera no debe colocarse dentro de un armario o mueble de cocina durante su uso;
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión;

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO EXCLUSIVAMENTE AL USO DOMÉSTICO

2. 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.

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de instalar y utilizar la máquina. Esta es la única manera de garantizar los mejores resultados y la máxima seguridad para el usuario.

3. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Esta máquina está diseñada para "preparar café" y "bebidas calientes". Utilícela con cuidado para evitar quemaduras por los chorros de agua y vapor o por un uso incorrecto.
- Nunca toque las partes calientes.
- Después de retirar el embalaje, asegúrese de que el producto esté completo. En caso de duda, no utilice la máquina y póngase en contacto con un representante de servicio al cliente de De'Longhi.
- Los elementos de embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc.) deben mantenerse fuera del alcance de los niños, ya que son un peligro para la seguridad.
- Esta máquina está destinada únicamente al uso doméstico. Cualquier otro uso se considera inadecuado y, por tanto, peligroso.
- El fabricante no se hace responsable de ningún daño causado por un uso incorrecto, inadecuado o irrazonable.
- Nunca toque la máquina con las manos mojadas o húmedas.
- Nunca permita que los niños usen la máquina sin supervisión.
- Nunca permita que los niños jueguen con la máquina.
- Si la máquina se rompe o no funciona correctamente, apáguela y no la manipule. Para todas las reparaciones, póngase en contacto únicamente con los centros de servicio autorizados e insista en el uso de piezas de repuesto originales. El incumplimiento de lo anterior podría reducir la seguridad de la máquina.
- El cable de alimentación de esta máquina no debe ser reemplazado por el usuario, ya que esta operación requiere el uso de herramientas especiales. En caso de daños, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado solo para evitar todos los riesgos.

4. DESCRIPCIÓN (página 3)

4.1 Descripción de la máquina

A1. Selector de vapor para cappuccino/agua caliente
A2. Compartimento de accesorios de la tapa
A3. Compartimento para la cesta del filtro
A4. Cesta del filtro
A5. Depósito de agua extraíble
A6. Soporte para tazas antigoteo
A7. Placa de calentamiento de café por goteo
A8. Palanca (abre y cierra el flujo de goteo)
A9. Batidor para espumar leche
A10. Varilla de vapor
A11. Anillo de selección de espumador (sistema de cappuccino ajustable)
A12. Boquilla de conexión de vapor
A13. Bandeja para tazas de café espresso
A14. Bandeja de goteo para café espresso
A15. Salida de café espresso
A16. Salida de café por goteo
A17. Tapa y cabezal de ducha
A18. Tapa roja

4.2 Descripción del panel de control

B1. Botón ENCENDIDO/APAGADO
B2. Botón de Latte y Capuchino
B3.1. Botón de Espresso (simple)
B3.2. Botón de Espresso (doble)
B4. Botón CLÁSICO (se utiliza para seleccionar el modo de preparación)
B5. Botón INTENSO (se utiliza para seleccionar el modo de se utiliza)
B6. Botón PREPARACIÓN EN FRÍO (se utiliza para seleccionar café preparado en frío)
B7. Botón SOBRE HIELO (se utiliza para seleccionar café sobre hielo)
B8. Botón MANTENER CALIENTE/RECALENTAR (Se usa para encender o apagar la placa de calentamiento. La función de mantener caliente solo está disponible para las recetas Clásico e Intenso)
B9. Botón de ENCENDIDO AUTOMÁTICO
B10. Botón MIN
B11. Botón de HORA
B12. Pantalla
- Hora del día
- Indicador de tiempo de mantener caliente/recalentar (muestra el tiempo restante del tiempo de mantener caliente preseleccionado (cuenta regresiva)

B13. ICONO de indicador de superficie caliente
B14. ICONO DE ENCENDIDO AUTOMÁTICO
B15. Icono de LIMPIEZA (Indicador de descalcificación)
B16. ICONO de alarma de agua
B17. Botón de LIMPIEZA (se utiliza para activar el proceso de descalcificación)
B18. Tamaño de la bebida

4.3 Descripción de los accesorios

C1. Portafiltro de café espresso
C2. Filtro de café espresso para una taza
C3. Filtro para espresso para dos tazas
C4. Cuchara dosificadora de café espresso
C5. Cuchara dosificadora de 2 lados de café por goteo

C6. Filtro permanente
C7. Jarra de café por goteo

4.4 Instalación

- Coloque la máquina en una superficie de trabajo lejos de los grifos y fregaderos de agua.
- Compruebe que el voltaje de la toma de corriente corresponde al valor indicado en la placa de características de la máquina.
  El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier accidente causado por la ausencia de un sistema de tierra eficiente.
- Si el enchufe instalado en la máquina no coincide con la toma de corriente, haga que la toma de corriente sea reemplazada por un tipo adecuado por un electricista calificado.
- Nunca instale la máquina en entornos donde la temperatura pueda alcanzar los 32°F (0°C) o menos (la máquina puede dañarse si el agua se congela).

5. PRIMER USO

1. Extraiga el depósito A5 y retire la **tapa roja** (A18) en la base del depósito de agua (fig. 1) y llénelo con agua potable fresca, teniendo cuidado de no exceder el nivel MÁXIMO.
2. Vuelva a introducir el depósito, presionando ligeramente para abrir las válvulas situadas en la parte inferior del propio depósito y prestando atención a que esté correctamente colocado (depósito de agua adherido al aparato).

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

3. Al utilizar la máquina **por primera vez**, todos los accesorios y los circuitos internos deben lavarse de la siguiente manera:

- Enchúfelo a la toma de corriente. El aparato ejecuta un ciclo de autodiagnóstico, indicado por el parpadeo de todos los botones.
- Pulse el botón ENCENDIDO/APAGADO ⏻ (B1).
- Los botones B2 y B3.1/B3.2 parpadean, lo que indica que el aparato se está calentando: cuando permanecen fijos, el aparato está listo.
- Coloque un recipiente vacío (puede usar la jarra de café por goteo C7) en la placa de calentamiento de café por goteo (A7) y asegúrese de que la cesta del filtro (A4) esté en su lugar.
- Haga funcionar la máquina de café sin usar café molido durante un ciclo completo: presione el botón de receta Intenso (B5) y luego el botón 60 oz (B18) y la máquina comenzará a preparar automáticamente. Durante la preparación, presione el botón mantener caliente (B8) para desactivarlo (la luz de mantener caliente disminuirá). Este proceso eliminará cualquier polvo del proceso de fabricación o residuos que hayan quedado en la unidad.
- Una vez terminado, deseche con cuidado el agua y enjuague la jarra.
- Ahora es el momento de enjuagar el lado del espresso. Llene el depósito de agua (A5) con agua potable fresca, teniendo cuidado de no exceder el nivel MÁXIMO.
- Conecte el portafiltro de espresso (C1) al aparato con el filtro doble insertado (C3); alinee el mango del portafiltro con "INSERTAR", luego gírelo hacia la derecha hasta que el mango esté alineado con "CERRAR" (fig. 15).
- Coloque un recipiente vacío con una capacidad de al menos 16.91fl oz /0.5 litros debajo de la varilla de vapor.
- Gire el selector de vapor (A1) a la posición : el aparato comienza a dispensar agua y luego se detiene automáticamente, con la pantalla mostrando el mensaje "CERRAR". Gire el selector de nuevo a la posición "◯".
- Vacíe el recipiente y colóquelo debajo de la salida de café espresso (A15).
- Presione los botones B3.2. Repita este punto 3 veces.
- Vacíe el recipiente: el aparato ya está listo para su uso.

Por favor observe: Es normal que el agua se acumule en el espacio debajo del depósito. Esto debe secarse regularmente con una esponja limpia.

5.1 Configurar el reloj

Cuando la cafetera se conecta por primera vez o cuando se restablece la energía después de una interrupción, la pantalla muestra "--:--".
Para establecer la hora, proceda de la siguiente manera:

1. Encienda la máquina con el botón de ENCENDIDO/APAGADO (B1).
2. Para cambiar la hora, presione el botón Hr (B11) hasta que se alcance el valor deseado (fig. 2).
3. Para cambiar los minutos, presione el botón Min (B10) hasta que se alcance el valor deseado (fig. 2).
4. Después de 3 segundos de inactividad, el tiempo se guarda automáticamente.
5. Para cambiar la hora de nuevo, repita el procedimiento.

5.2 Configurar de altitud

Para asegurarse de que su cafetera funcione correctamente a mayores altitudes, establezca la altitud correcta desde la configuración. Esto evita que la cafetera desarrolle vapor en lugar de hervir a la temperatura de ebullición estándar (212°F /100°C).
La configuración de Altitud se puede ajustar a través del menú.

1. Al presionar Latte y Cappuccino (B2) y Doble (B3.2) durante 5 segundos, entrará en el menú.
2. "Alt" aparece en la pantalla, presione el botón “Encendido Automático" (B9) para confirmar.
3. Utilice los botones "Hr" (B11) y "Min" (B10) para moverse a la configuración deseada (Alt1 / Alt2 / Alt3).
4. Presione el botón “Encendido Automático“ (B9) nuevamente para confirmar. El ajuste se guardará.

5. Para salir del menú, presione el botón "Limpiar" (B17). La máquina saldrá automáticamente del menú después de 30 segundos de inactividad.

Altitud	Parámetro
0 m – 499 m/ 0 pies – 1637 pies	Alt1
500 m – 999 m /1638 pies – 3278 pies	Alt2
1000 m – 1499 m /3279 pies – 4918 pies	Alt3

Por favor observe: El valor predeterminado es Alt1.

5.3 Configurar el tonodel pitido

La configuración del tono del pitido se puede ajustar a través del menú.

1. Al presionar Latte y Cappuccino (B2) y Doble (B3.2) durante 5 segundos, entrará en el menú.
2. Use losbotones "Hr" (B11) y "Min" (B10) para desplazarse por el menú: cuando aparezca "Snd" en la pantalla, presione el botón "Encendido Automático" (B9) para confirmar.
3. Utilice los botones "Hr" (B11) y "Min" (B10) para pasar a la configuración deseada (ENCENDIDO o APAGADO).
4. Pulse el botón "Encendido Automático" (B9) de nuevo para confirmar. El ajuste se guardará.
5. Para salir del menú, presione el botón "Limpiar" (B17). La máquina saldrá automáticamente del menú después de 30 segundos de inactividad.

Tenga en cuenta: el tono del pitido nunca está desactivado para los mensajes de alarma, incluso si la configuración está desactivada.

5.4 Configurar la dureza del agua

La configuración de la dureza del agua se puede ajustar a través del menú.

1. Al presionar Latte y Cappuccino (B2) y Doble (B3.2) durante 5 segundos, entrará en el menú.
2. Use los botones "Hr" (B11) y "Min" (B10) para desplazarse por el menú: cuando aparezca "Hrd" en la pantalla, presione el botón "Encendido Automático" (B9) para confirmar.
3. Utilice los botones "Hr" (B11) y "Min" (B10) para moverse a la configuración deseada (Hrd1 / Hrd2 / Hrd3).
4. Pulse el botón "Encendido Automático" (B9) de nuevo para confirmar. El ajuste se guardará.
5. Para salir del menú, presione el botón "Limpiar" (B17). La máquina saldrá automáticamente del menú después de 30 segundos de inactividad.

Por favor observe: El valor predeterminado es Hrd3.

5.5 Ajuste de temperatura «Mantener caliente»

El ajuste Mantener caliente se puede configurar a través del menú.

1. Al presionar Latte y Cappuccino (B2) y Doble (B3.2) durante 5 segundos, entrará en el menú.
2. Use los botones "Hr" (B11) y "Min" (B10) para desplazarse por el menú: cuando aparezca "PLt" en la pantalla, presione el botón "Encendido Automático" (B9) para confirmar.
3. Utilice los botones "Hr" (B11) y "Min" (B10) para moverse a la configuración deseada (Plt1 /Plt2 /Plt3).
4. Pulse el botón "Encendido Automático" (B9) de nuevo para confirmar. El ajuste se guardará.
5. Para salir del menú, presione el botón "Limpiar" (B17). La máquina saldrá automáticamente del menú después de 30 segundos de inactividad.

Temperatura de mantenimiento del calor	Parámetro
Baja	Plt1
Media	Plt2
Alta	Plt3

Por favor observe: El valor predeterminado es Plt2.

5.6 Configurar el formato de horas

La configuración del Formato de horas se puede ajustar a través del menú.

1. Al presionar Latte y Cappuccino (B2) y Double (B3.2) durante 5 segundos, entrará en el menú.
2. Use losbotones "Hr" (B11) y "Min" (B10) para desplazarse por el menú: cuando aparezca "HrS" en la pantalla, presione el botón "Encendido Automático" (B9) para confirmar.
3. Utilice los botones "Hr" (B11) y "Min" (B10) para moverse a la configuración deseada (Hr 12/ Hr 24).
4. Pulse el botón "Encendido Automático" (B9) de nuevo para confirmar. El ajuste se guardará.
5. Para salir del menú, presione el botón "Limpiar" (B17). La máquina saldrá automáticamente del menú después de 30 segundos de inactividad.

5.7 Configurar el restablecimiento de fábrica

Utilice esta función para restablecer los valores predeterminados para todas las bebidas o las bebidas individuales programadas previamente. Proceda de la siguiente manera:

1. Al presionar Latte y Cappuccino (B2) y Double (B3.2) durante 5 segundos, entrará en el menú.
2. Use los botones "Hr" (B11) y "Min" (B10) para desplazarse por el menú: cuando aparezca "FACt" en la pantalla, presione el botón "Encendido Automático" (B9) para confirmar.
3. Utilice los botones "Hr" (B11) y "Min" (B10) para moverse a la configuración deseada (Sí/ No).
4. Pulse el botón "Encendido Automático" (B9) de nuevo para confirmar. El ajuste se guardará.
5. Para salir del menú, presione el botón "Limpiar" (B17). La máquina saldrá automáticamente del menú después de 30 segundos de inactividad.

Parámetro	Valor predeterminado
Longitud de un café espresso simple	40 ml
Longitud de un café espresso doble	80 ml
Ajuste de la dureza del agua	Hrd3
Configurar de altitud	Alt1
Señal audible	ENCENDIDO
Ajuste de la temperatura de la placa de calentamiento	Plt2
Configurar el formato de hora	Hr 12
Receta predeterminada de café por goteo	Clásico
Configurar el temporizador automático de encendido	Restablecer (si corresponde)
Temporizador Mantener caliente	2h

6. FILTRO DESCALCIFICADOR DEAGUA

Para garantizar que el rendimiento de la máquina se mantiene constante a lo largo del tiempo, recomendamos utilizar un filtro descalcificador De'Longhi.
Para más información, visite la página web www.delonghi.com.

WATERFILTER EAN: 8004399327252

Para utilizar correctamente el filtro, siga las siguientes instrucciones.

1. Retire el filtro de su paquete. El disco indicador de fecha varía según el filtro proporcionado (fig. 3). Gire el disco de fecha para mostrar los próximos 2 meses de uso.
2. Enjuague con aproximadamente 16.91fl oz /0,5 litros de agua potable corriente (fig. 4).

Por favor observe:
El filtro dura unos dos meses si el aparato se utiliza normalmente. Si la cafetera no se utiliza con el filtro instalado, durará un máximo de tres semanas.

3. Extraiga el depósito (A5) del aparato y llénelo con agua potable fresca.
4. Inserte el filtro en el depósito de agua y sumérjalo completamente, inclinándolo para permitir que las burbujas de aire escapen (fig. 5).
5. Inserte el filtro en la carcasa del filtro y presione hasta el fondo (fig. 6).
6. Vuelva a colocar el tanque en la máquina.
7. Coloque un recipiente con una capacidad mínima de 16,91 fl oz /0,5 litros debajo de la varilla de vapor (A10).
8. Gire el selector de vapor (A1) a la posición para suministrar agua caliente.
9. Suministre al menos 16,91fl oz /0,5 litros de agua caliente, luego gire el selector de vapor a la posición "◯".

Por favor observe: Es importante eliminar completamente las burbujas de aire del filtro e insertar bien el filtro en la carcasa del filtro, de lo contrario, el filtro podría desprenderse. Si esto sucede, repita los pasos anteriores desde el punto 4.

6.1 Remoción y reemplazo del filtro descalcificador de agua

Después de dos meses (consulte el disco indicador de fecha), o si el aparato no se ha utilizado durante 3 semanas, el filtro debe retirarse del depósito (A5) y reemplazarse por uno nuevo. Luego, se debe repetir el procedimiento de instalación anterior.

7. ENCENDIDO/APAGADO

Para encender la cafetera, conéctela a la toma de corriente y presione el botón de ENCENDIDO/APAGADO (B1). La máquina comienza a calentar el lado del café espresso, mientras que la parte de goteo está disponible girando la palanca (A8) en la posición "Café" (las luces indicadoras se iluminarán indicando que la máquina está en modo "listo"). Si la palanca está en la posición "Detener", el lado de goteo no está disponible y las luces indicadoras de goteo están apagadas. Para apagar la cafetera, pulse de nuevo el botón de ENCENDIDO/APAGADO .
Por favor observe: Si se presiona el botón de ENCENDIDO/APAGADO y no se activa ninguna otra función en 30 minutos, la cafetera entra en modo de "espera". Para salir del modo de espera, presione el botón ENCENDIDO/APAGADO (B1).

8. PROGRAMACIÓN DE LA CAFETERA

8.1 Encendido/Apagado

Antes de programar, encienda siempre la cafetera.
Por favor observe: La cafetera cuenta con un sistema de respaldo de pérdida de energía de 60 segundos que recuerda toda la información programada, incluida la hora del día y el encendido automático en caso de una interrupción de la energía.

8.2 Programación de la función "Encendido automático" (BOTÓN ENCENDIDO AUTOMÁTICO)

La función de encendido automático solo se puede activar si el tiempo se ha establecido previamente (el encendido automático solo está disponible en el lado del café por goteo).
La función Encendido Automático no está disponible para recetas de Sobre hielo y Preparación en frío.

1. Coloque la palanca (A8) en la posición Café.
2. Presione el botón "Encendido automático" (B9).
3. La pantalla mostrará "--:--" o la última hora establecida, parpadeando. Programe el tiempo de activación deseado utilizando los botones "Hr" (B11) y "Min" (B10).
4. Después de 3 segundos de inactividad en los botones "Hr" y "Min", el tiempo se guardará automáticamente, pero se puede modificar presionándolos nuevamente.

5. Seleccione la receta deseada (solo Clásico e Intenso están disponibles) usando los botones de receta y seleccione el tamaño.
6. La receta y el tamaño seleccionados se resaltan, mientras que el botón de encendido automático (B9) se desvanece, esperando la confirmación.
7. Si desea la función "mantener caliente" al final, actívela utilizando el botón "mantener caliente" (B8). Mantener caliente se activa automáticamente para 30 oz y 60 oz, pero se puede desactivar presionando el botón "mantener caliente" (B8).
8. Presione el botón "Encendido automático" (B9) para confirmar.
9. La pantalla mostrará los parámetros establecidos durante 5seg, luego la máquina entrará en modo de espera.

El icono "Encendido automático" (B14) permanecerá visible para confirmar la programación.

8.3 Activación rápida de la función "Encendido automático"

1. Encienda la máquina con el botón de ENCENDIDO/APAGADO (B1).
2. Presione el botón "Encendido automático" (B9).
3. La pantalla mostrará los últimos ajustes guardados (tiempo, receta, tamaño y posiblemente mantener caliente si fue seleccionado).
4. Presione el botón "Encendido automático" (B9).
5. La máquina mostrará los parámetros establecidos durante 5seg, luego pasará automáticamente al modo de espera.

El icono "Encendido automático" (B14) permanecerá visible para confirmar la programación.

Por favor observe:

- Después de 30seg de inactividad sin confirmación utilizando el botón "Encendido automático" (B9), la función se cancelará y la máquina volverá a estar lista para su uso.
- Con la máquina en modo de espera y "Encendido automático" programado, al presionar el botón "Encendido automático" (B9) se mostrará un resumen de los ajustes durante 5seg.

Advertencia: Encender la máquina con el botón ENCENDIDO/APAGADO cancelará la función "Encendido automático" establecida anteriormente.

Por favor observe: Si la tapa está abierta en el momento en que debe iniciarse la función "Encendido automático", la máquina cancelará el "Encendido automático".

8.4 Función de mantener caliente

El plato mantener caliente se activa automáticamente con opciones de tamaño 

, y está disponible solo para recetas Clásico e Intenso.

Indicador de superficie caliente (B13): después de apagar la unidad, la luz permanecerá encendida hasta que la placa de Mantener caliente se haya enfriado.

1. El botón (B8) está iluminado.
2. Se puede desactivar presionándolo de nuevo (el brillo se reduce).
3. Para otros tamaños, no está activo de forma predeterminada, pero se puede activar presionando el botón "mantener caliente" (B8) antes o durante la preparación.

8.5 Cambio del tiempo de funcionamiento de Mantener caliente

Al final de la preparación, la pantalla muestra la cuenta regresiva del tiempo de Mantener caliente. El tiempo se puede modificar utilizando los botones "Hr" (B11) y "Min" (B10). El tiempo predeterminado es de 2 horas, pero se puede modificar con pasos de 15 minutos, desde 15 minutos hasta 4 horas. Después de 3seg de inactividad, se guarda el nuevo valor.

Durante 0 minutos con 30 oz y 60 oz, anule la selección de la función durante la preparación presionando el botón de mantener caliente (B8).

Por favor observe:

- El usuario puede interrumpir "mantener caliente" en cualquier momento presionando el botón mantener caliente (B8) o apagando la máquina presionando el botón de Encendido/Apagado (B1).
- Al final de "mantener caliente", la máquina pasa directamente al modo de espera.

8.6 Función de recalentamiento

1. Encienda la máquina con el botón de ENCENDIDO/APAGADO (B1).
2. Coloque la palanca (A8) en Detener.
3. Presione el botón "Mantener caliente" (B8).
4. La pantalla mostrará "4:00" y comenzará la cuenta regresiva.

Por favor observe:

- El usuario puede interrumpir el "recalentamiento" en cualquier momento presionando el botón de mantener caliente (B8) o apagando la máquina presionando el botón de encendido/apagado (B1).
- El tiempo de recalentamiento NO SE PUEDE cambiar, siempre es de 4 horas.
- No utilice la función "mantener caliente" o "recalentar " con su taza o jarra.

9. PREPARAR CAFÉ POR GOTEO

1. Si la máquina está apagada, enciéndala con el botón ENCENDIDO/APAGADO (B1) (fig. 11) y mueva la palanca en la posición Café.
2. Llene el depósito con agua potable fresca (fig. 7) y vuelva a colocarlo en la máquina.
3. Abra la tapa de la máquina e inserte el filtro (A4) en su compartimento (A3) (fig. 8).
4. Inserte el filtro permanente (C6) o el filtro de papel (tipo cono\#4). Nunca los use juntos.

5. Agregue la cantidad deseada de café molido de acuerdo con el tamaño de la bebida (fig. 9). Recomendamos usar la cuchara dosificadora de café proporcionada (C5) (siga la dosis recomendada en la tabla que figura a continuación).
6. Cierre la tapa de la máquina. Coloque la jarra o su taza/jarra debajo de la salida de café por goteo (A16) (fig. 10).
7. Seleccione la receta que desea preparar (B4 a B7).
8. Active la función "mantener caliente" si es necesario presionando el botón (B8).
9. Elija el tamaño de la bebida (B18) (fig.12): la máquina iniciará la preparación.
10. Durante la preparación, la pantalla mostrará la receta seleccionada y el tamaño parpadeando, y la función "mantener caliente" si se activó previamente.
11. La máquina emitirá un pitido al final de la preparación.
12. Si se activó "Mantener caliente", comenzará después de la preparación. De lo contrario, la máquina pasará al estado listo para usar después de la preparación.
13. Al final de la receta, mueva la palanca (A8) a la posición "Detener".

¡Nota! Indicador de superficie caliente (B13): Hasta que la placa de calentamiento se haya enfriado, la luz indicadora de la pantalla permanecerá encendida.

Por favor observe:

- Para 30 oz y 60 oz Clásico/Intenso, el mantenimiento del calor se selecciona automáticamente, pero se puede desactivar presionando el botón de mantenimiento del calor mientras la máquina está preparando.
- La cantidad de bebida en la jarra será ligeramente menor debido al agua absorbida por los posos de café.
- La función Mantener caliente no se puede activar con el modo Preparación en frío y Sobre Hielo.
- Puede salir de la elaboración presionando el botón de tamaño o el botón de encendido.

9.1 Uso recomendado de la cuchara dosificadora de café de 2 lados

Para ajustar la fuerza del café a su gusto personal, reduzca o aumente la cantidad de café molido utilizado.

Utilice las cantidades indicadas en la tabla dedicada a continuación:

Clásico/Intenso/Sobre hielo	
Tamaño de la bebida	**Dosis recomendada**
8 oz	2 - 3 pequeño
12 oz	3-4 pequeño
16 oz	4-5 pequeño
20 oz	5-6 pequeño
30 oz	3 - 4 grande
60 oz	6 -7 grande

9.2 Preparar café sobre hielo

1. Si la máquina está apagada, enciéndala con el botón ENCENDIDO/APAGADO (B1) (fig. 11) y mueva la palanca en la posición Café.
2. Llene el depósito con agua potable fresca (fig. 7) y vuelva a colocarlo en la máquina.
3. Abra la tapa de la máquina e inserte el filtro (A4) en su compartimento (A3) (fig. 8).
4. Inserte el filtro permanente (C6) o el filtro de papel (tipo cono\#4). Nunca los use juntos.
5. Agregue la cantidad deseada de café molido de acuerdo con el tamaño de la bebida (fig. 9). Recomendamos usar la cuchara dosificadora de café proporcionada (C5). Cierre la tapa de la máquina. Utilice las cantidades indicadas en la tabla dedicada anterior.
6. Llene su jarra o taza hasta la mitad con cubitos de hielo y colóquela debajo de lasalida decafé de goteo
7. Mueva la palanca (A8) a la posición "Café", presione primero el botón "Sobre hielo" (B7) y seleccione el tamaño deseado (B18): la máquina comenzará la preparación.
8. Durante la preparación, la pantalla mostrará la receta y el tamaño seleccionados con un efecto de desvanecimiento.
9. La máquina emitirá un pitido al final de la preparación y pasará al estado listo para usar.
10. Al final de la receta, mueva la palanca (A8) a la posición "Detener".

Por favor observe:

- Asegúrese de que el tamaño de la taza se ajuste al tamaño de bebida seleccionado. Nunca llene cubitos de hielo en el depósito de agua. Recomendamos utilizar la jarra o un vaso termorresistente.
- Puede salir de la elaboración presionando el botón de tamaño o el botón de encendido.
- NO use un filtro de papel junto con un filtro permanente, ya que el agua y/o el café pueden retroceder y obstruir la cesta del filtro.
- Doble el filtro de papel a lo largo de las guías, abra completamente la parte superior y presione firmemente en la cesta del filtro, asegurándose de que esté completamente insertado.

9.3 Función de preparación en frío

Por favor observe: El proceso de preparación en frío puede tener un tiempo variable debido al método de infusión dedicado y diferir de un proceso de preparación normal en términos de tiempo.

1. Si la máquina está apagada, enciéndala con el botón ENCENDIDO/APAGADO (B1) (fig. 11) y mueva la palanca en la posición Café.
2. Llene el depósito con agua potable fresca (fig. 7) y vuelva a colocarlo en la máquina.
3. Abra la tapa de la máquina e inserte la cesta del filtro (A4) en su compartimento (A3). Coloque un filtro de papel (tipo cono\#4, se vende por separado) en la cesta del filtro. No utilice el filtro permanente para la bebida de infusión fría.
4. Agregue la cantidad deseada de café molido de acuerdo con el tamaño de la bebida (fig. 9). Recomendamos utilizar la cuchara dosificadora de café proporcionada (C5) (ver tabla) a continuación.

Cold Brew	
Tamaño de la bebida	**Dosis recomendada**
8 oz	2 grande
12 oz	2-3 grande
16 oz	4 grande
20 oz	5 grande
30 oz	8 grande

5. Cierre la tapa de la máquina.
6. Coloque la jarra o su taza/jarra debajo de la salida de café por goteo (A16) (fig. 10).
7. Mueva la palanca (A8) a la posición "Café", presione primero el botón "Preparación en frío" (B6) y seleccione el tamaño deseado (B18): la máquina iniciará la preparación.
8. Durante la preparación, la pantalla mostrará la receta y el tamaño seleccionados con un efecto de desvanecimiento.
9. La máquina emitirá un pitido al final de la preparación y pasará al estado listo para usar.
10. Al final de la receta, mueva la palanca (A8) a la posición "Detener".

9.4 Pausa durante el proceso de elaboración

1. Mueva la palanca (A8) a la posición "Detener".
2. El proceso de elaboración se pausará y el modo y el tamaño de elaboración seleccionados parpadearán.
3. Cada 10 minutos, la máquina emite un doble pitido para advertir que está en pausa.
4. Mover la palanca de nuevo a "Café" reanudará la preparación.

9.5 Soporte de taza de goteo de una sola porción

Tire hacia abajo el soporte de la taza de goteo (A6) para preparar directamente en su taza o tazón favorito.

Por favor observe: No coloque la taza de viaje en la placa de calentamiento de café por goteo (A7) cuando el indicador de superficie caliente (B13) esté iluminado. Todos los demás pasos se describen en "Preparación del café".

10. BATIDOR DE ESPUMA INTEGRADO

1. Agregue leche a su taza hasta que esté aproximadamente 1/3 llena.
   - Para la espuma fría, continúe con el paso 2.
   - Para obtener espuma caliente, colóquela en el microondas durante 45–60 segundos.

Por favor observe: El batidor de espuma no calienta el líquido.

2 Gire el brazo del batidor de espuma (A9) hacia la parte delantera de la cafetera.

3 Sostenga la taza debajo del batidor de espuma y sumerja el batidor justo debajo de la superficie de la leche. Mantenga presionado el botón en la parte superior del batidor y la espuma.

4 Retire el batidor girándola hacia la izquierda (fig.13). Mantenga la taza debajo del batidor mientras la lleva al fregadero para facilitar la limpieza.

11. ESPRESSO

11.1 Precalentamiento de la unidad de café espresso

Para hacer café espresso a la temperatura adecuada, la cafetera debe precalentarse de la siguiente manera:

1. Pulse el botón de ENCENDIDO/APAGADO (B1) para encender la máquina. Las luces de espresso integradas se desvanecen para indicar que la máquina se está calentando.
2. Inserte el filtro (C2 o C3) en el portafiltro (fig.14). Conecte el portafiltro con el filtro elegido a la máquina (fig.15) sin agregar café molido previamente.
3. Coloque una taza debajo del portafiltro. Utilice la misma taza que se utilizará para preparar el café con el fin de precalentarla.
4. Espere hasta que los iconos simple, doble y latte&cappucino dejen de desvanecerse: ahora la máquina está lista para hacer espresso.
5. Presione el botón simple o doble (B3.1/B3.2) (fig.16). Continúe entregando agua hasta que llene el vaso y luego interrumpa la entrega presionando el mismo botón y vacíe el vaso.

Por favor observe:

- Es normal que se desprenda una pequeña e inofensiva bocanada de vapor al retirar el portafiltro.
- Nunca opere el aparato sin agua en el depósito o sin el depósito.

11.2 Cómo hacer espresso con café premolido

1. Si la máquina está apagada, enciéndala presionando el botón ENCENDIDO/APAGADO (B1).
2. Precaliente la máquina y el portafiltro como se describe en el párrafo anterior.
3. Coloque el filtro de café en el portafiltro. Para hacer un espresso simple, use el filtro (C2), para hacer espresso doble, use el filtro (C3).
4. Para hacer un espresso simple, coloque una medida de nivel con la cuchara provista (C4) de café premolido (aproximadamente 0,25 oz/7 g) en la 1 taza (C2, fig. 17). Para hacer un espresso doble, coloque dos cucharadas medidas con la cuchara proporcionada en el filtro de espresso de 2 tazas (aproximadamente 0,5 oz /14 g).

Importante:

Para un funcionamiento correcto, antes de llenar con café premolido, asegúrese de que no queden residuos de café en el filtro desde la última vez que preparó café.

5. Distribuya el café previamente molido de manera uniforme y presione con el prensador (fig.18).
6. El prensado del café molido es fundamental para obtener un buen café espresso. Si el prensado es excesivo, el café saldrá lentamente y la crema será oscura. Si el prensado es demasiado ligero, el café saldrá demasiado rápido y la crema será débil y de color claro.
7. Retire cualquier exceso de café del borde del portafiltro y colóquelo en la máquina. Gire lo más lejos que vaya para evitar que el agua se escape.
8. Coloque la taza o tazas debajo de las boquillas del portafiltro (fig. 19). Se recomienda calentar las tazas antes de hacer café enjuagándolas con agua caliente.
9. Asegúrese de que los iconos Simple, Doble y latte&cappuccino estén estables (si se desvanecen, espere hasta que se detengan), luego presione los botones Simple o Doble (B3.1/B3.2). El aparato procede a hacer el espresso y la entrega se detiene automáticamente.
10. Para retirar el portafiltro, gire la empuñadura de derecha a izquierda.

¡Peligro de quemaduras!

Para evitar salpicaduras, nunca desenganche el portafiltro mientras está saliendo café por el aparato. Espere siempre unos segundos después de finalizar.

11. Para desechar el café usado, vacíe los posos poniendo el portafiltros boca abajo y golpeándolo firmemente (fig. 20).
12. Para apagar la máquina, pulse el botón ENCENDIDO/APAGADO (B1). La máquina entrará automáticamente en modo de espera después de 30 minutos si no se activa ninguna acción adicional.

12. REPOSICIÓN

Al final del suministro, la luz indicadora del icono pulsado anteriormente parpadea durante 5 segundos. Para aumentar ligeramente la cantidad de café en la taza, mantenga presionado el icono de café durante el tiempo deseado dentro de los 5 segundos. Si la cantidad aún no es suficiente, es posible programar las cantidades, como se describe en el siguiente capítulo.

13. PROGRAMACIÓN DE LAS CANTIDADES DE ESPRESSO EN LA TAZA

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

1. Mantenga pulsado el botón Espresso Simple (B3.1) o Doble (B3.2) y manténgalo pulsado hasta que la luz indicadora relativa a la bebida seleccionada comience a parpadear, lo que indica que el aparato está en modo de programación; el aparato emite una señal acústica (pitido).
2. La cafetera empieza a servir café.
3. Cuando se haya alcanzado la cantidad deseada, suelte el botón: la cantidad está programada.

	Por defecto cantidad	**Cantidad programable**
☕	40 ml/1.3 oz	mínimo 20 ml/0,68 fl oz máximo 90ml/3fl oz
☕☕	80 ml/2.7 oz	mínimo 40 ml/1,3 fl oz máximo 180 ml/6,8 fl oz

Para volver a las cantidades predeterminadas, consulte las instrucciones en el párrafo "Configuración de restablecimiento de fábrica".

14. CÓMO PREPARAR UN CAPPUCCINO

1. Pulse el botón de ENCENDIDO/APAGADO (B1) para encender la máquina.
2. Prepare el espresso como se describe en las secciones anteriores, utilizando tazas lo suficientemente grandes.
3. Presione el botón Latte y Cappuccino (B2): la luz integrada se desvanece para indicar que la máquina se está calentando (fig. 21).
4. Mientras tanto, llena una jarra con aproximadamente 3,5 oz /100 gramos por cada cappuccino o 6 oz /170 gramos por cada latte que vayas a preparar. Al elegir el tamaño de la jarra, tenga en cuenta que la leche se duplica o triplica en volumen.

Por favor observe:

Para obtener una espuma densa y homogénea, se debe utilizar leche desnatada, entera o al 2 % refrigerada (aproximadamente 41 °F/5 °C).

5. Asegúrese de que el anillo de la máquina de cappuccino esté colocado hacia abajo en la posición CAPPUCCINO.
6. Espere hasta que la luz del botón Latte y Cappuccino (B2) deje de desvanecerse y la pantalla muestre el mensaje "Abrir" para indicar que el calentador ha alcanzado la temperatura ideal para la producción de vapor.
7. Extraiga la varilla de vapor (A10) girando hacia la izquierda (fig. 22).
8. Coloque el recipiente con la leche debajo de la varita de vapor.
9. Sumerja el espumador en el recipiente de leche (fig. 23), teniendo cuidado de no sumergir nunca el anillo de color negro. Gire el dial a su posición (fig. 24). El espumador dispensa vapor y aire que texturizarán la leche en espuma y aumentarán su volumen. Para aumentar la textura, sumerja el espumador en la leche y mueva el recipiente lentamente en movimientos circulares, de abajo hacia arriba.
10. Cuando se alcance la temperatura requerida (lo ideal es 140°F /60°C) y la densidad de espuma, interrumpa el suministro de vapor girando el selector de vapor en el sentido de las agujas del reloj a la posición "◯" .
11. Vierta la leche espumada en las tazas que contienen el área de preparación de café espressopreviamente. El capuchino está listo.

Consejo:

- Para obtenerla mejor espuma, coloque un recipiente vacío debajo del espumador y abra el dial de vapor durante unos segundos para purgar el agua en el circuito antes de espumar la leche. Después de la purga, recuerde presionar el botón latte&cappuccino (B2) nuevamente para volver a entrar en el modo de vapor (la pantalla muestra el mensaje "OPEn" nuevamente).

Por favor observe:

- Para preparar más de un cappuccino, primero haz todos los espressos y luego al final prepara la leche espumada para todos los cappuccinos.
- Para hacer espresso de nuevo después de que la leche haya sido espumada, enfríe primero el calentadoro el espresso se quemará.
  Para enfriar el calentador, coloque un recipiente debajo de la salida del mismo, gire el selector de vapor a la posición y suministre agua durante 10-20 segundos. Luego prepare el espresso como se describió anteriormente.
- **Limpie la varita de vapor cada vez que la use, para evitar residuos de leche u obstrucciones (consulte el párrafo "Limpieza de la varita de vapor después de su uso").**

Se recomienda suministrar vapor durante un máximo de 60 segundos y nunca espumar la leche más de tres veces consecutivas.

15. CÓMO PREPARAR UN LATTE

Para preparar leche caliente, sin espuma, siga las instrucciones enumeradas en 12. CÓMO PREPARAR UN CAPPUCCINO, asegurándose de que el anillo de selección del espumador (A11) esté colocado hacia arriba, configurado en "LATTE".

16. LIMPIEZA

¡Peligro!

- Durante la limpieza, nunca sumerja la cafetera en agua. Es un aparato eléctrico.
- Antes de limpiar el exterior de la máquina, apáguela, desenchúfela de la toma de corriente y déjela enfriar.
- No utilice disolventes ni detergentes abrasivos para limpiar la cafetera. Es suficiente utilizar un paño húmedo y suave.

16.1 Piezas aptas para lavavajillas

La cesta de filtro, la jarra de café por goteo, las cucharas dispensadoras de café, la bandeja para tazas de café espresso y la bandeja de goteo son aptas para el lavavajillas.

16.2 Limpieza del batidor de espuma

Limpie elbatidor de espuma después de cada uso. Lávese bien a mano con agua tibia(104-122°F/40-50°C aprox.).

16.3 Limpieza de la varilla de vapor después de su uso

Importante:

Por razones de higiene y rendimiento, la varilla de vapor siempre debe limpiarse después de cada uso.

Proceder de la siguiente manera:

1. Presione el botón Latte y Cappuccino (B2) y gire el selector de vapor de nuevo (fig.24). Esto hace que la varilla de vapor descargue la leche que quede en su interior. Después de unos segundos, gire el selector de nuevo a la posición "◯".
2. Con una mano, sostenga firmemente la boquilla del espumador, teniendo cuidado de **no tocar la parte metálica**, con la otra libere la varilla de vapor girándola en sentido contrario a las agujas del reloj, luego tire hacia abajo(fig. 25).
3. Retire la boquilla de conexión de vapor (A12) de la boquilla tirando de ella hacia abajo (fig. 26).
4. Lave bien la varilla de vapor (A10) y la boquilla de conexión de vapor (A12) con agua tibia(104-122°F/40-50°C aprox.).

5. Asegúrese de que los dos orificios mostrados por las flechas en la fig. 27 no estén bloqueados. Si es necesario, limpie con un alfiler.
6. Vuelva a colocar la boquilla de conexión de vapor, presionando con fuerza hacia arriba para insertarla en el tubo de vapor.
7. Vuelva a colocar la varilla de vapor empujando hacia arriba y girando en el sentido de las agujas del reloj.

16.4 Limpieza del depósito de agua

Por favor observe: Para obtener los mejores resultados, recomendamos enjuagar el depósito después de la preparación y rellenar con agua potable fresca antes de la siguiente preparación. Vacíe el depósito de agua y límpielo con agua tibia (104-122°F /40-50°C aprox.), limpiando si es necesario con un paño limpio y no abrasivo.

Enjuague a fondo con agua corriente. Llene el depósito de agua con agua potable fresca hasta el nivel MÁX y vuelva a colocarlo en la máquina. Recomendamos hacer esto semanalmente.

16.5 Limpieza de la jarra

Recomendamos limpiar la jarra después de cada uso con agua tibia y jabón. Para limpiar la jarra más a fondo, recomendamos usar un cepillo de espuma suave o colocarla en el lavavajillas. NO USE un cepillo de alambre.

16.6 Limpieza de la bandeja de goteo de espresso

¡Importante!

La bandeja de goteo de café espresso (A14) debe vaciarse y limpiarse, de lo contrario el agua puede desbordarse del borde y dañar la máquina, la superficie sobre la que descansa o el área circundante.

1. Retire la bandeja de goteo de espresso.
2. Retire la bandeja de la taza de café espresso, vacíe el agua y limpie la bandeja de goteo con un paño, luego vuelva a montar la bandeja de goteo.
3. Vuelva a colocar la bandeja de goteo de café espresso en su lugar.

16.7 Limpieza y mantenimiento del filtro de café espresso

Limpie los filtros de café espresso siempre después de usar los electrodomésticos:

Filtros de 1 y 2 tazas

1. Extraiga el filtro perforado tirando de la lengüeta.
2. Enjuague los filtros con agua potable corriente (fig. 28).
3. Asegúrese de que los orificios no estén atascados. Si es necesario, limpiar con un alfiler (fig. 29). Seque con un paño.
4. Coloque el filtro perforado en la carcasa del filtro y presione hasta donde llegue.

16.8 Limpieza de la salida de café espresso

Aproximadamente cada 300 espressos, la salida de espresso (A15) debe limpiarse de la siguiente manera:

- Asegúrese de que la máquina no esté caliente y que esté desenchufada de la red eléctrica.
- Utilice un destornillador para soltar el tornillo que fija la salida de la caldera de café espresso (fig. 30).
- Retire la salida de café espresso.
- Límpiela con un paño húmedo (fig. 30).
- Limpie la salida a fondo con agua caliente con un cepillo. Asegúrese de que los orificios no estén atascados. Si es necesario, limpie con un alfiler.
- Enjuague con agua potable fresca, cepillando todo el tiempo.
- Vuelva a colocar la salida de café espresso, asegurándose de que esté correctamente colocada en su junta.

La falta de limpieza como se describe anteriormente anula la garantía.

16.9 Apagado por períodos prolongados (más de 3-4 días)

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

Por favor observe: Cuando vuelva a encender la máquina, limpie el depósito de agua como se describió anteriormente (consulte "limpieza del depósito de agua").

Llene el depósito de agua y, antes de hacer cualquier tipo de bebida, ejecute algunos ciclos de enjuague: cada vez haga correr un corto flujo de agua a través de la salida de café espresso/goteo (A15/A16).

17. AGUA CALIENTE

1. Presione el botón ENCENDIDO/APAGADO para encender la máquina, las luces integradas se desvanecen para indicar que la máquina se está calentando.
2. Mientras tanto, coloque una taza debajo de la varita de vapor (A10).
3. Cuando las luces integradas dejen de desvanecerse, gire el selector de vapor a (fig. 24). El agua sale del espumador.
4. Para interrumpir el suministro de agua caliente, gire el selector del vapor en el sentido de las agujas del reloj a "◯".

El suministro de agua caliente se detiene automáticamente después de 60 segundos o cuando se ha alcanzado la cantidad (la pantalla muestra el mensaje "CERRAR").

18. DESCALCIFICACIÓN



Con el tiempo, el calcio en el agua puede causar obstrucciones, reduciendo la eficiencia de la cafetera.

Se recomienda descalcificar la cafetera espresso cuando el icono Limpiar (B15) se encienda permanentementey esto ocurrirá dependiendo de la dureza del agua utilizada y de acuerdo con el nivel de dureza elegido en los ajustes del menú. Esta notificación no impedirá ninguna función.

Es importante usar únicamente el descalcificador De'Longhi. El uso de un descalcificador inadecuado y/o la realización de una descalcificación incorrecta puede dar lugar a fallos que no están cubiertos por la garantía del fabricante.

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

Nota: deje que la placa de calentamiento de café por goteo (A7) se enfríe antes de realizar el descalcificado.

Proceder como sigue:

1. Si la máquina está apagada, enciéndala presionando el botón ENCENDIDO/APAGADO (B1).
2. Retire el filtro ablandador de agua si está presente.
3. Vierta el descalcificador De'Longhi en el depósito de agua hasta el nivel **A** (fig.31).
4. Agregue agua hasta el nivel **B** (fig.32), luego vuelva a insertar el depósito de agua.
5. Asegúrese de que el portafiltro de espresso (C1) no esté conectado.
6. Retire el filtro permanente (C6) si está insertado.
7. Coloque el recipiente vacío (0,50 fl oz /1,5L de capacidad mínima) debajo de lasalida de café por goteo (A16) y otro recipiente vacío (34 fl oz /1L de capacidad mínima) debajo de la varilla de vapor (A10) y la salida de café (A15)
8. Coloque la palanca (A8) en la posición "Café", de lo contrario el botón de limpieza (B17) no estará disponible.
9. Presione el botón de limpieza (B17) durante 3 segundos. El botón Limpiar aumenta su brillo y la pantalla muestra el temporizador de cuenta atrás "00:25" parpadeando.
10. Pulse de nuevo el botón Limpiar (B17).
11. El botón Limpiar comienza a desvanecerse y el proceso comienza desde la salida de espresso (A15).
12. Cuando aparece "Abrir" en el dial de vapor abierto de la pantalla (A1): el descalcificador fluirá alternativamente desde el lado de goteo y desde la varilla de vapor. La pantalla mostrará los minutos restantes.
13. Cuando la pantalla muestre el mensaje "AGREGAR H2O", vacíe el depósito de agua y llénelo nuevamente con agua potable fresca hasta el nivel "Max". Vacíe los recipientes utilizados en el punto 7 y colóquelos de nuevo bajo la varilla de vapor y la salida de café expreso (A15) y la salida de café por goteo (A16). Pulse el botón Limpiar (B17). La fase de enjuague comienza y la pantalla mostrará el temporizador de cuenta regresiva "00:05".
14. Cuando la pantalla muestre el mensaje "CERRAR", gire el selector de vapor (A1) en el sentido de las agujas del reloj a "◯": la máquina está enjuagando la salida de café espresso (A15).
15. Una vez completado el programa de descalcificación, el botón de limpieza reduce su brillo y el icono de limpieza desaparece.
16. Vacíe y vuelva a llenar el depósito de agua con agua potable fresca e insértelo de nuevo.

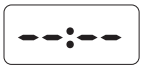
Por favor observe:

- Una vez iniciado el proceso de descalcificación, no es posible detener el programa hasta su finalización.
- Si la descalcificación no se realiza regularmente según lo requerido, la garantía será nula si la reparación es el resultado de daños en la cafetera debido a la incrustación de cal.
- Si el proceso de descalcificación se interrumpe por cualquier motivo, la máquina solicitará realizar el ciclo de enjuague, para eliminar los residuos de descalcificante, si los hubiera.

19. DATOS TÉCNICOS

-	Voltaje:	120 V~ 60 Hz
-	Potencia absorbida:	1500W
-	Presión de la bomba de espresso:	15bar
-	Capacidad máxima del depósito de agua:	72,7 fl oz (2,15 L)
-	Tamaño LxDxH:	12x12.2x15.2 pulgadas (306x310x387 mm)
-	Peso:	14lbs (6,3kg)

20. EXPLICACIÓN DE LAS LUCES INDICADORAS DE ESPRESSO

Luces	Luces indicadoras	Explicación
	Las luces indicadoras Latte&Cappuccino (B2) y Simple (B3.1), Doble (B3.2) se desvanecen	El aparato se está calentando para hacer café espresso
	Todas las luces indicadoras del panel de control permanecen encendidas de forma constante	El aparato está listo para hacer espresso
	La luz indicadora de Latte&Cappuccino (B2) se desvanece	El aparato se está calentando para suministrar vapor
	La luz indicadora de Latte&Cappuccino (B2) permanece encendida constantemente y la pantalla muestra el mensaje "Abrir" parpadeando	La máquina está lista para suministrar vapor: Coloque la jarra con leche fresca fría debajo de la varita de agua caliente/vapor (A10), gire el dial de vapor (A1) a la posición ; el aparato procede a preparar la espuma (consulte el capítulo "CÓMO HACER CAPUCHINO" o "CÓMO HACER CAFÉ CON LECHE")
	Icono de alarma de H2O espresso, luz indicadora de Latte&Cappuccino (B2) y la pantalla muestra el mensaje "ABRIR"	Aire en el circuito hidráulico: Compruebe la posición del depósito de agua, la posición del filtro de agua y la presencia de agua. Compruebe si el café premolido es para cafeteras espresso o reduzca la dosis en el filtro. Coloque un recipiente debajo de la varilla de vapor. Gire el dial de vapor (A1) a la posición y espere hasta que se detenga la entrega desde la varilla de vapor (la pantalla muestra el mensaje "Cerrar"), luego cierre el dial de vapor a la posición "◯"
	La pantalla muestra solo "--:--"	El aparato está en modo de espera; presione el botón de encendido/apagado para encender la máquina
	La pantalla muestra el mensaje "Abrir" parpadeando	La máquina sugiere abrir el dial de vapor: gire el dial de vapor (A1) a la posición
	La pantalla muestra el mensaje "Cerrar" parpadeando	La máquina sugiere cerrar el dial de vapor: gire el dial de vapor (A1) a la posición "◯"
	Icono de limpieza (B15) encendido (luz roja)	El proceso de descalcificación es necesario: descalcifique la máquina siguiendo el capítulo "LIMPIEZA"

21. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

A continuación se enumeran algunas de las posibles averías.

Si el problema no puede resolverse como se describe, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
No se entrega espresso	No hay agua en el depósito	Llene el depósito con agua
	El depósito no está correctamente en su lugar y la válvula en la parte inferior no está abierta	Presione ligeramente el depósito hacia abajo para abrir la válvula en la parte inferior. **Nota:** compruebe que la tapa roja (A18) esté retirada
	Los orificios de los filtros están bloqueados	Limpie los orificios de los filtros
	La salida de la caldera de café espresso está obstruida	Limpie como se describe en la sección "Limpieza de la salida de café espresso"
	Escala/depósitos de agua dura en el circuito de agua	Realice el procedimiento de descalcificación como se describe en la sección "Descalcificación"
El café espresso gotea por los bordes del portafiltro lugar de por los orificios	El portafiltro está insertado incorrectamente	Enganche el portafiltro correctamente y gírelo hasta el tope con firmeza
La bomba es excesivamente ruidosa	El depósito de agua está vacío	Llene el depósito
	El depósito no está correctamente en su lugar y la válvula en la parte inferior no está abierta	Presione ligeramente el depósito hacia abajo para abrir la válvula en la parte inferior. **Nota:** compruebe que la tapa roja (A18) esté retirada
El espresso está frío	No se realizó precalentamiento	Precalentar como se describe en la sección "Precalentamiento de la unidad de café espresso"
	Las tazas no se han precalentado	Caliente las tazas enjuagándolas con agua caliente
	Escala/depósitos de agua dura en el circuito de agua	Realice el procedimiento de descalcificación como se describe en la sección "Descalcificación"
La crema de espresso es demasiado ligera (sale de la boquilla demasiado rápido)	El café premolido no se ha prensado lo suficiente	Presione el café premolido hacia abajo con más firmeza (fig. 17)
	No hay suficiente café premolido	Aumente la cantidad de café premolido
	El café premolido es demasiado grueso	Use solo café premolido para cafeteras espresso
	Se ha utilizado el tipo incorrecto de café premolido	Cambie el tipo de café premolido
La crema de espresso es demasiado oscura (sale de la boquilla demasiado lento)	El café premolido se ha prensado demasiado	Presione el café hacia abajo con menos firmeza (fig. 17)
	Hay demasiado café premolido	Reduzca la cantidad de café premolido
	La salida de la caldera de café espresso está obstruida	Limpie como se describe en la sección "Limpieza de la salida de café espresso"
	El café premolido es demasiado fino	Use únicamente café premolido para cafeteras de café espresso; asegúrese de que no esté húmedo
	Se ha utilizado el tipo incorrecto de café premolido	Usar un tipo diferente de café premolido

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El portafiltro no se puede conectar al aparato	Hay demasiado café en el filtro	Utilice la cuchara de desificación incluida y asegúrese de que está utilizando el filtro correcto para el tipo de preparación
No se forma la espuma de la leche durante la preparación del cappuccino	La leche no está suficientemente fría	Utiliza siempre leche refrigerada a temperatura de nevera
	La varita de vapor no se limpia	Limpie a fondo los orificios de la máquina de cappuccino, en particular los indicados en la fig. 27
	El anillo de la máquina de cappuccino no está en la posición de cappuccino	Coloque el anillo en la posición de cappuccino
	El procedimiento de vaporización podría ser incorrecto	Revisa el capítulo "Cómo hacer cappuccino"
El goteo o espresso tiene un sabor ácido	Enjuague inadecuado después de la descalcificación	Enjuague el aparato como se describe en la sección “Descalcificación”
Después de entregar el café espresso, el filtro permanece unido a la unidad de preparación		Vuelva a insertar el portafiltro (C1), entregue el café espresso y retire el portafiltro
La pantalla muestra el icono de alarma de agua (B16), el icono de Latte & Cappuccino (B2) y el mensaje "ABRIR" parpadeando	Asegúrese de tener suficiente agua en el depósito de agua para el tamaño de espresso seleccionado	Asegúrese de que el depósito de agua no esté vacío, bien insertado y que se haya retirado la tapa roja (A18)
La pantalla muestra H2O + el icono de alarma de agua (B16) parpadeando 10 segundos con el primer uso.	Si esto ocurre durante el primer uso.	Repita los pasos 1 y 2 descritos en "Primer uso". Si el mensaje permanece, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente
La pantalla muestra H2O + el icono de alarma de agua (B16) parpadeando 10 segundos mientras se prepara en el lado de goteo	Asegúrese de tener suficiente agua en el depósito para el tamaño de bebida que ha seleccionado	Asegúrese de que el depósito de agua esté lleno o tenga suficiente agua para el tamaño de bebida seleccionado. Asegúrese de que el depósito de agua esté bien colocado y que se retire la tapa roja (A18). Si el mensaje persiste, comuníquese con el servicio de atención al cliente
La pantalla muestra un número durante el proceso de descalcificación	La unidad está en el modo de descalcificación. La unidad permanecerá en este modo hasta que se haya completado el proceso de descalcificación. **Nota:** desenchufar la unidad no evitará el proceso de descalcificación	Consulte el capítulo "Descalcificación"
La pantalla no muestra nada	El aparato está desenchufado	Enchufe la unidad
La pantalla parpadea "-:-"	Operación inicial Hubo un corte de energía	Configurar reloj

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
No es posible encontrar el icono ENCENDIDO AUTOMÁTICO	No se ha configurado el reloj **Nota:** la función "Encendido automático" no está disponible para las funciones "Sobre hielo" y "Preparación en frío" la primera vez que desea configurarla	Establecer la hora del reloj
No es posible activar la función de ENCENDIDO AUTOMÁTICO	Palanca no posicionada en la posición "Café"	Coloque la palanca en la posición "café"
El café por goteo no se está preparando con encendido automático	La función de ENCENDIDO AUTOMÁTICO no está activada	Activar la función de ENCENDIDO AUTOMÁTICO
El café por goteo no se está preparando	• El aparato está desenchufado • Hubo un corte de energía • Botón de tamaño no presionado • El aparato está en modo de espera • La palanca está colocada en la posición "Detener" • La tapa de la cesta del filtro no está cerrada	• Enchufe la unidad • Espera a que se restablezca la electricidad • Presione el botón Tamaño • Encienda el aparato • Coloque la palanca en la posición "Café" • Cierre la tapa de la cesta del filtro
La preparación de café por goteo se detiene con la receta y el icono de tamaño parpadeando	La máquina está en estado de Pausa	Mueva la palanca a la posición de café
La cafetera solo está preparando agua	No hay café molido en la cesta del filtro	Agregue la cantidad deseada de café al filtro
La cafetera está desbordada	La cesta del filtro no está insertada correctamente	Inserte la cesta del filtro correctamente
	Ha usado demasiados granos de café	• Retire el filtro de la cesta del filtro • Si usa un filtro de papel, reemplácelo por uno nuevo • Reinicie el proceso de preparación de café con la cantidad adecuada de granos de café
	Usa café que está demasiado finamente molido	Use solo café molido para las cafeteras de goteo
	El filtro de papel y el filtro permanente se utilizan juntos	Use papel o filtro permanente, nunca ambos al mismo tiempo
El café es demasiado amargo	Usa demasiados granos de café	Reduzca la cantidad de café molido o ajústelo según sus preferencias.
Hay café molido en la parte inferior de la jarra	El filtro de papel no se insertó correctamente en la cesta del filtro	Enjuague la cesta del filtro, coloque el filtro en la cesta del filtro y reinicie la preparación
	• Filtro de papel colapsado/ El filtro de café está roto • El polvo de café está demasiado finamente molido • No se utilizó ningún filtro	• Retire el filtro, enjuague la cesta del filtro y reinicie la preparación con un nuevo filtro de papel • Use solo café molido para las cafeteras de goteo • Usa un filtro
El icono de preparación de café no se muestra	La palanca está en "Detener goteo"	Mueva la palanca a la posición "Café"

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Una vez finalizado el proceso de elaboración, queda algo de agua en el depósito de agua	Esto es normal. La unidad solo utiliza la cantidad de agua según la opción de tamaño de bebida elegida	
La pantalla muestra "Tapa"	La tapa de la cesta del filtro está abierta	Cierre la tapa
La pantalla muestra E08, E16		Retire la jarra. Desenchufe el aparato, espere 5 minutos y vuelva a enchufarlo. Realice una descalcificación. Si el error persiste, póngase en contacto con un servicio autorizado
La pantalla muestra H20 + el icono de alarma de agua (B16) parpadeando 10 segundos con el depósito lleno	El tanque no está colocado correctamente en su lugar	Realice una descalcificación. Si el error persiste, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente
La pantalla muestra E12		Retire la jarra. Desenchufe el aparato, espere 5 minutos, vuelva a enchufarlo e inténtelo de nuevo. Si se produce el error, vuelva a ponerse en contacto con nuestro servicio de atención al cliente
Las pantallas muestran E01, E06, E10, E14, E18		Póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente
La máquina hierve y expulsa vapor mucho más de lo esperado, o el café está más frío de lo esperado	• Ajuste de altitud incorrecto. • Se necesita descalcificación con la solución de descalcificación	• Vuelva a establecer la altitud de acuerdo con la sección dedicada. Tenga en cuenta que la máquina tiende a tener un comportamiento de ebullición más prolongado y de vaporización más fuerte si la altitud real es mayor que la establecida, mientras que el café es más frío si ocurre la situación opuesta. • Realizar el proceso de descalcificación
En modo de espera, el indicador de superficie caliente (B13) está encendido	Comportamiento normal, la placa todavía está caliente	Consulte la sección "Configuración de temperatura para mantener caliente"
El icono de limpieza (B15) sigue presente después del proceso de limpieza	El ciclo de descalcificación no se completó con éxito	Repita el proceso de descalcificación. Consulte el capítulo "Descalcificación"

Register Now

www.delonghi.photo

delonghi.com

57132D0001_00_0626 - Printed in China