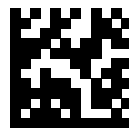


Register Now

www.delonghi.photo





EC885 DEDICA ARTE

COFFEE MAKER

Instructions for use. Keep these instructions

Visit www.delonghi.com

for a list of service centers near you.

ELECTRIC CHARACTERISTICS

120V~ 60 Hz 1450 W

MACHINE À CAFÉ

Mode d'emploi . Conservez cette notice

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

centres de réparation proches de chez vous.

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

120V~ 60 Hz 1450 W

CAFETERA

Repase y guarde estas instrucciones.

Lea cuidadosamente este instructivo

antes de usar su aparato.

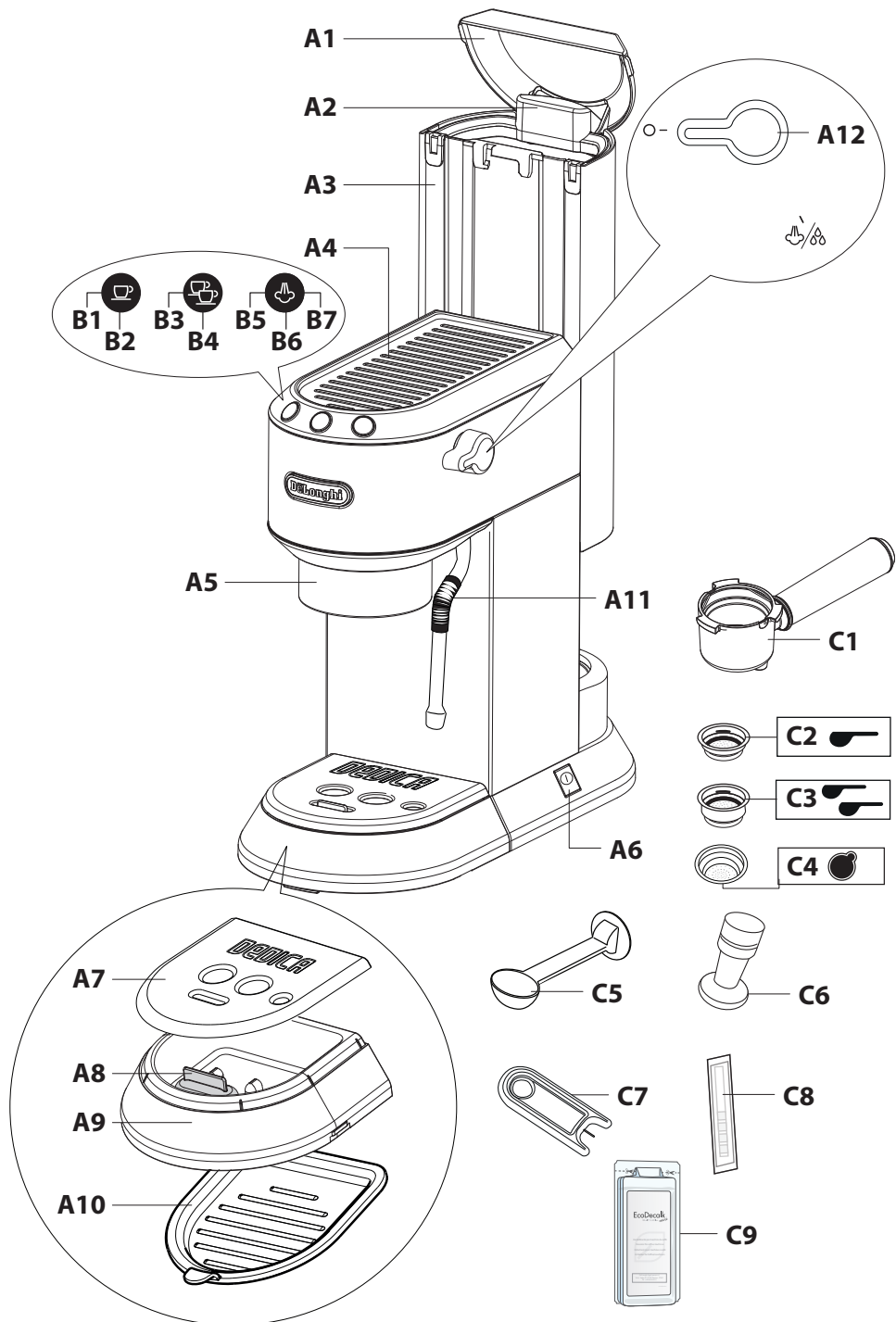
Visite www.delonghi.com para ver la lista de

centros de servicios cercanos a usted.

CARACTERISTICAS ELECTRICAS:

120V~ 60 Hz 1450 W

DeLonghi



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- Use this machine only as described in this instruction manual.
As with any electrical machine, the instructions aim to cover as many situations as possible. Caution and common sense should be used when operating and installing this machine.
- To protect against fire, electrical shock and personal injury, do not immerse cord, plug or machine in water or other liquid.
- Never allow the machine to be used by children.
- Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before fitting or taking off parts, and before cleaning the machine.
- Do not operate with a damaged cord or plug, or after the machine malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the machine to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments or spare parts not recommended by the machine 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 machine for other than the intended use. This machine is to be utilized for domestic use only. Any other use is to be considered improper and therefore, dangerous.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SHORT CORD INSTRUCTIONS

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

1. DESCRIPTION

1.1 Description of appliance - A

- A1. Water tank lid
- A2. Tank extraction handle
- A3. Water tank
- A4. Cup warmer
- A5. Brewing unit
- A6. ON/OFF switch
- A7. Cup tray
- A8. Drip tray full indicator
- A9. Drip tray
- A10. Mugs or glasses tray
- A11. Steam wand
- A12. Steam dial

1.2 Description of control panel - B

- B1. One cup button
- B2. ON light on button (white)
- B3. Two cups button
- B4. ON light on button (white)
- B5. Steam button
- B6. ON light on button (white)
- B7. Descale light (orange)

1.3 Description of accessories - C

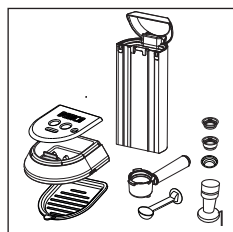
- C1. Portafilter
- C2. 1 cup filter (☰ symbol under filter)
- C3. 2 cup filter (☷ symbol under filter)
- C4. Pod filter (☉ symbol under filter)
- C5. Measuring scoop/presser
- C6. Tamper
- C7. Cleaning needle
- C8. Water hardness test
- C9. Descaler

1.4 Recommended optional accessories

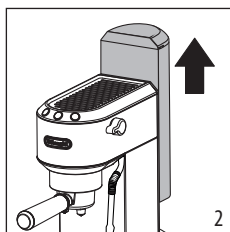
Visit Delonghi.com for more information.

 **Water hardness filter**
EAN: 8004399327252

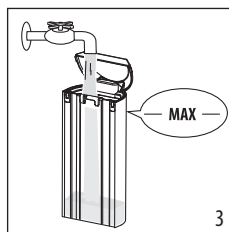
2. PREPARING YOUR MACHINE FOR FIRST USE



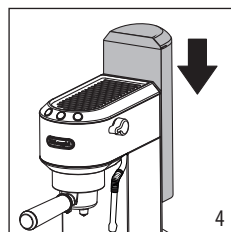
1. Wash and dry all accessories (including water tank (A3)) with warm water and mild detergent.



2. Extract the tank by pulling it upwards.



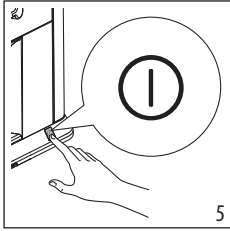
3. Open the lid and fill the tank with fresh clean water, taking care not to exceed the MAX level.



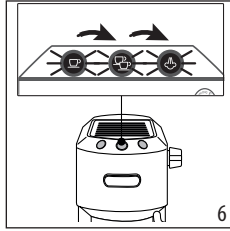
4. Put the tank back in the machine, pressing lightly to open the valves located on the bottom of the tank.



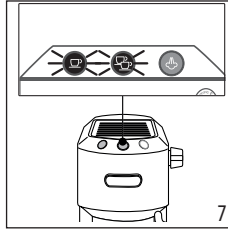
PREPARING YOUR MACHINE FOR FIRST USE





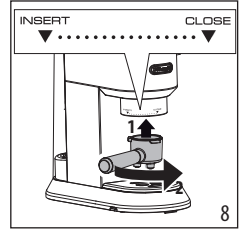
5. Turn the machine on by pressing the ON/OFF switch (A6).



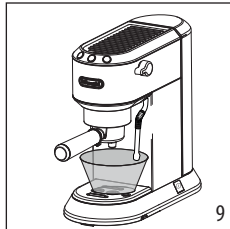
6. The machine performs a self-diagnosis cycle, indicated by sequential flashing of the three buttons.



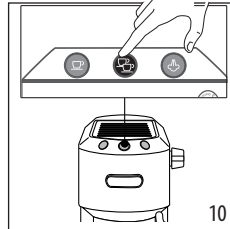
7. The  and  lights flash to indicate the machine is heating up. When the lights stop flashing and remain on steadily, the machine is ready for rinse.




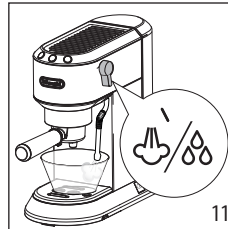
8. Attach the portafilter to the machine aligning the portafilter handle with "INSERT"; then turning the handle to the right until it is aligned in the "CLOSE" position.




9. Place a container with a minimum capacity of 500 ml (17 fl oz) under the brewing unit (A5) and steam wand (A11).



10. Press the  button. Repeat this operation 5 times.

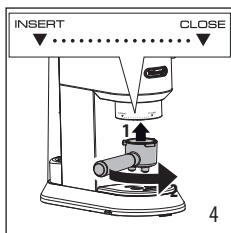
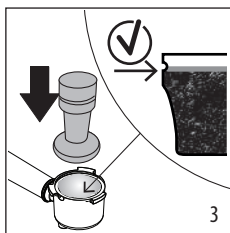
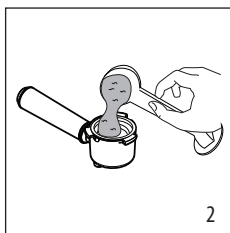
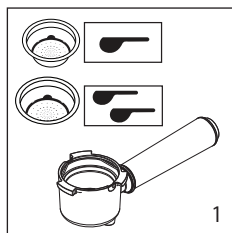


11. Turn the hot water/steam dial to the  position and deliver to empty the water tank; then turn the knob to the 0 position. This is to purge the steam circuit before frothing or steaming your milk.

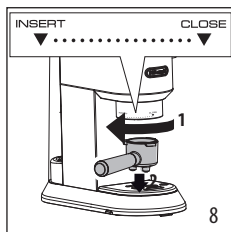
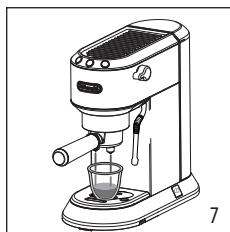
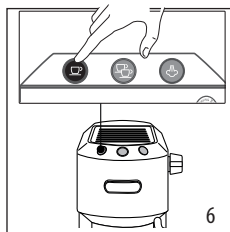
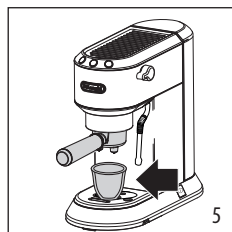
Please note:



- Never operate the machine without water in the tank or without the tank.
- It is normal for there to be water in the space under the tank. This should therefore be dried regularly with a clean sponge.

3. HOW TO MAKE ESPRESSO COFFEE



1. Place the coffee filter (C2) for single espresso or (C3) for double espresso in the portafilter (C1).
2. Fill the coffee filter with ground coffee. Make sure that you are using a fine grind, specific for espresso.
3. Distribute the pre-ground coffee evenly and press with the tamper (C6). Make sure the coffee is at the recommended dose level after tamping. You may need to add some coffee.
4. Remove any excess coffee from the rim of the portafilter and attach the portafilter to the machine.



5. Place the cup or cups under the portafilter spouts.
6. Make sure the lights corresponding to the coffee buttons are on, then press the  or  coffee button.
7. The machine proceeds to make the coffee and delivery is interrupted automatically.
8. To remove the portafilter, turn the handle from right to left.

Please note:

- Before filling the coffee filter with pre-ground coffee, make sure there are no coffee residues left in the filter from the last time you made coffee.
- While the machine is making coffee, delivery can be interrupted at any moment by pressing the coffee button pressed previously.
- At the end of delivery (within 3 seconds), to increase the amount of coffee in the cup, press and hold the coffee button pressed previously. Delivery is automatically interrupted after a few seconds.
- To avoid splashes, never remove the portafilter while the machine is delivering coffee. Always wait for a few seconds after delivery.

3.1 Tamping the coffee:

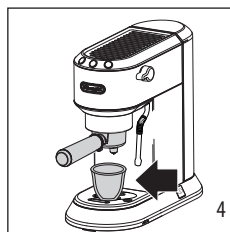
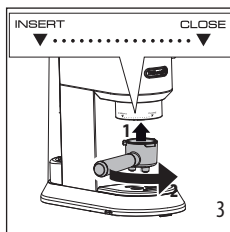
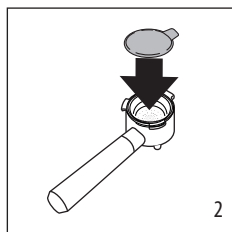
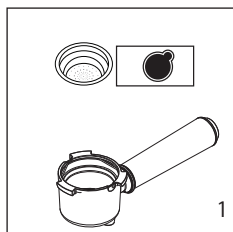
Correct pressing of the pre-ground coffee is essential to obtain a correctly extracted espresso.

- If you press too lightly or unevenly, the coffee will be delivered quickly and will be weak and under-extracted

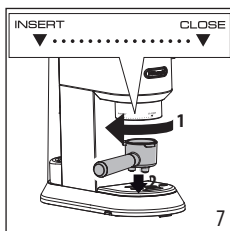
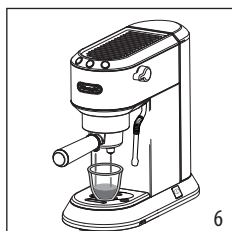
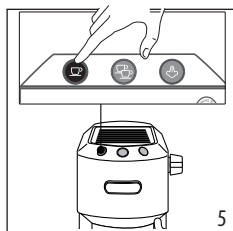
3.2 Tips for a hotter coffee

- You are recommended to warm the cups before making coffee by rinsing them with a little hot water.
- Attach the portafilter (C1) to the machine with the filter (C2) or (C3) in place but without adding coffee. Using the same cup as will later be used to make the coffee, press the 1 cup button and deliver hot water into the cup to heat it.
- Raise the infusion temperature in the settings menu (see section "9. Menu settings").
- Rest the cups you will be using on the cup warmer (A4) which becomes hot during operation.

4. HOW TO MAKE ESPRESSO COFFEE USING PODS



1. Place the filter for coffee pods (C4) in the portafilter.
2. Insert the pod, centring it as far as possible on the filter. Always follow the instructions on the pod pack to position the pod on the filter correctly.
3. Attach the portafilter to the machine.
4. Place the cup under the portafilter spouts.



5. Make sure the lights corresponding to the coffee buttons are on, then press the coffee button.
6. The machine proceeds to make the coffee and delivery is interrupted automatically.
7. To remove the portafilter, turn the handle from right to left.

4.1 Choose the pods



Use pods conforming to the ESE standard, indicated on the pack by the corresponding symbol.

The ESE standard is a system accepted by leading pod producers and enables espresso coffee to be prepared simply and cleanly.

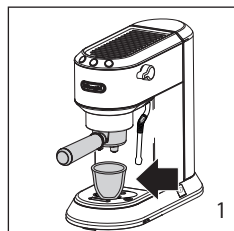
Please note:

- When using pods, you can brew 1 cup of coffee only.
- While the machine is making coffee, delivery can be interrupted at any moment by pressing the coffee button pressed previously.

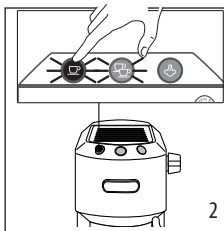
- At the end of delivery (within 3 seconds), to increase the amount of coffee in the cup, press and hold the coffee button pressed previously. Delivery is automatically interrupted after a few seconds.
- To avoid splashes, never remove the portafilter while the machine is delivering coffee. Always wait for a few seconds after delivery.
- See section "3.2 Tips for a hotter coffee".

5. PROGRAMMING THE QUANTITIES OF COFFEE IN THE CUP

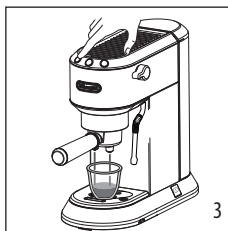
The machine is set by default to automatically deliver standard quantities. To change these quantities, proceed as follows:



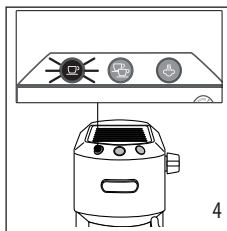
1. Place one or two cups under the portafilter spouts.



2. Press and hold the button you want to programme (☕ or ☕☕).



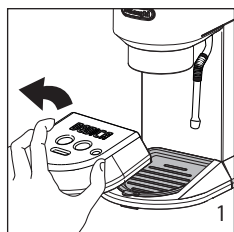
3. The coffee maker starts delivering coffee and the other coffee button flashes to indicate that the machine is in programming mode.



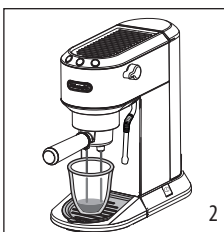
4. Once the required quantity of coffee has been delivered into the cup, release the button. Delivery stops and the light flashes to indicate that the quantity has been saved correctly.

	Default quantity	Programmable quantity
☕	35 ml (1.18 fl oz)	from ≈ 15 to ≈ 90 ml (from ≈ 0.51 to ≈ 3.04 fl oz)
☕☕	70 ml (2.37 fl oz)	from ≈ 30 to ≈ 180 ml (from ≈ 1.01 to ≈ 6.09 fl oz)

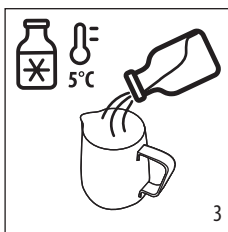
6. MAKING CAPPUCCINO



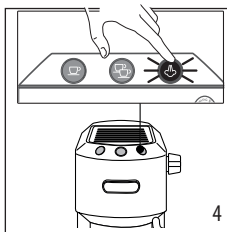
1. To use tall glasses, remove the drip tray (A9) and stand the glasses on the glasses tray (A10)



2. Prepare the espresso coffees as described in the previous sections, using sufficiently large cups.



3. Fill a milk pitcher with fresh cold milk. Milk will up to triple in volume.



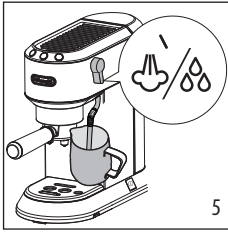
4. Press the ☞ button. The light flashes. When the light comes steady, the appliance is ready to deliver steam.

Tips for best results:

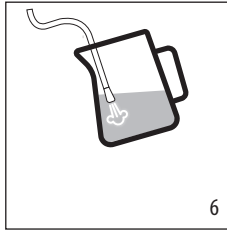
- Recommended milk quantity for cappuccino: 100 ml/ 3.5 fl oz.
- For a denser more even froth, you must use milk at refrigerator temperature (about 5°C/41°F).
- When steam is ready, before frothing milk, position an empty container under the frother and open the dial for a few seconds to eliminate any air left in the circuit. Close the dial again and proceed.



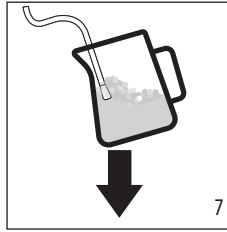
MAKING CAPPUCCINO



5. Place the milk pitcher under the steam wand (A11): immerse the frother and turn the dial to the position.



6. To make the froth, put the nozzle on the surface of the milk and air will catch by the mixing of milk and steam.



7. Keep the steam nozzle just on the surface, careful not to make big bubbles by letting too much air in.



8. Insert the steam nozzle just under the milk: this create a vortex.

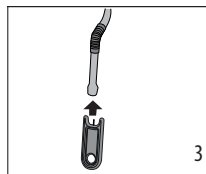
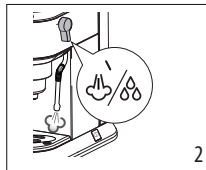
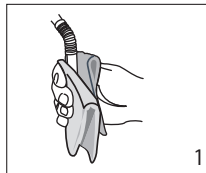
9. Once the desired temperature is reached, turn the steam knob off and wait till steam stops completely before removing the milk pitcher
10. Pour the frothed milk into the cups containing the espresso coffee prepared previously. The cappuccino is ready. Sweeten to taste and if desired, sprinkle the froth with a little cocoa powder.

Please note:

- To prepare more than one cappuccino, first make all the coffees then at the end prepare the frothed milk for all the cappuccinos.
- To exit the steam function, press any button. The and lights flash to indicate that the Cooling Cycle is required.
- You should not deliver steam for more than 60 seconds.

Cleaning the steam wand

- After every use, remove with a soft damp cloth any milk residues from the steam wand. For perfect cleaning, we recommend Eco Multi-Clean: it ensures hygiene by removing milk proteins and fats and can be used to clean the whole machine.
- Use the steam for a deeper cleaning.
- Wait that the steam wand cool down and open the hole of the nozzle with the cleaning needle (C7).

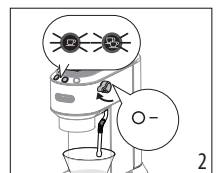


6.1 Cooling Cycle

After having used the steam wand and exited the steam function, the two lights and on the front of the machine will flash simultaneously indicating that the boiler needs to be cooled off in order to reach the precise espresso brewing temperature. Simply proceed as follows:

- place a container under the cappuccino maker;
- open the steam dial to deliver steam and hot water: the light flashes;
 - when both lights (and) flash the boiler is cool: close the steam dial. (when the boiler is cool, the pump stops operating and no more water is delivered).

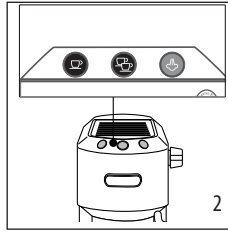
The coffee maker is now ready for use.



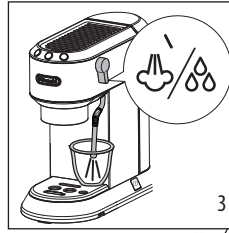
7. MAKING HOT WATER




1. Place a container under the steam wand.



2. Wait for the coffee lights to come on steadily.



3. Turn the dial to the  position. Hot water is delivered from the steam wand.

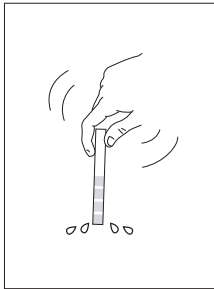
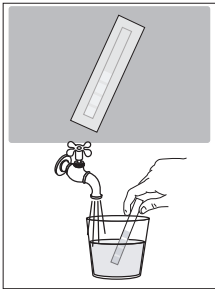
You should not deliver hot water for more than 60 seconds.

4. To stop hot water delivery, close the dial.





8. MEASURING WATER HARDNESS

The descaling alarm is displayed after a period of time established according to water hardness. The machine can also be programmed according to the hardness of the water supply in the various regions. Softer water requires less frequent descaling.

- Remove the indicator paper from its packaging.
- Immerse the paper completely in a glass of water for about one second.



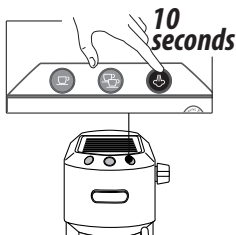
3. Remove the strip from the water and shake lightly. After about a minute, 1, 2, 3, or 4 red squares appear, depending on the hardness of the water. Each square corresponds to one level.

Total Hardness Test	Hardness
	Soft
	Medium
	
	High

See instructions in section "9. Menu settings" to set the machine.

9. MENU SETTINGS

1. Enter the menu

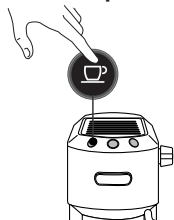


Press and hold the  button for 10 seconds until the three buttons flash in sequence:

...→

2. Set the machine

Infusion temperature



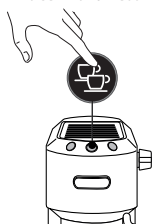
This temperature refers to the water inside the thermoblock. This differs from the temperature of the beverage in the cup or the temperature measured when the beverage comes out from the portafilter spouts.

Press  for **Low** temperature

Press  for **Medium** temperature

Press  for **High** temperature

Water hardness

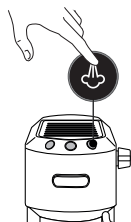


Press  for **Soft** water

Press  for **Medium** water

Press  for **High** water

Auto-off



Press  for **9 minutes**

Press  for **30 minutes**

Press  for **3 hours**

3. Exit the menu

Exit the settings menu by waiting for 15 seconds.

Please note:

- The setting is automatically confirmed and it is highlighted by a quick flashing of the light relative to the selection.
- If no selections are made for 15 seconds, the machine automatically exits programming and is ready for use again.

11. DEFAULT VALUES (RESET)

This resets all menu settings and programmed quantities back to the default values.

To reset the default values, proceed as follows:

1. Position the steam spout over the drip tray;
2. Enter the settings menu;
3. Turn the steam dial to the ☁/☕ position;
4. Press the ☕ button. The three lights flash simultaneously to confirm that the original settings have been restored.
5. The ☕ and ☕ lights flash to indicate that the steam dial must be closed again (○ symbol).

When the steam dial has been closed, the machine is ready for use.

12. CLEANING THE MACHINE

The following parts of the machine must be hand cleaned regularly:

- the drip tray (A9)
- the coffee filters (C2), (C3) and (C4);
- the brewing unit (A5);
- the water tank (A3);
- the steam wand (A11) as described in section "Cleaning the steam wand";

Important!

- None of the components or accessories is dishwasher safe.
- Do not use solvents, abrasive detergents or alcohol to clean the coffee machine.
- Do not use metal objects to remove encrustations or coffee deposits as they could scratch metal or plastic surfaces.
- If the machine is not used for more than one week, before using it again, we strongly recommend you perform a rinse cycle as described in section "2. Preparing your machine for first use".

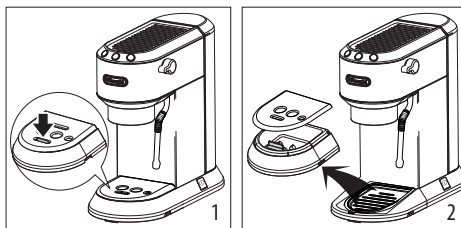
Danger!

- 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 main socket and allow to cool.

12.1 Cleaning the drip tray

Important!

The drip tray is fitted with a level indicator (red) showing the level of water it contains. Before the indicator protrudes from the cup tray (fig. 1), the drip tray 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.

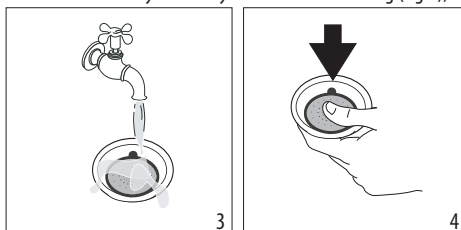


1. Remove the drip tray (A9) (fig. 2).
2. Remove the cup tray (A7), empty the water and clean the drip tray with a cloth, then reassemble the drip tray. Extract the mugs or glasses tray (A10), clean with water, dry and put back in the machine;
3. Put the drip tray back in place.

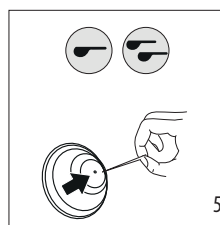
12.2 Cleaning the coffee filters

The coffee filters are designed to obtain the best possible coffee crema. For best results, the filters must always be clean and free from all coffee residues.

After using the appliance, always rinse the filters under abundant running water (fig. 3), pushing the perforated filter to make sure it is always correctly inserted in its housing (fig.4);

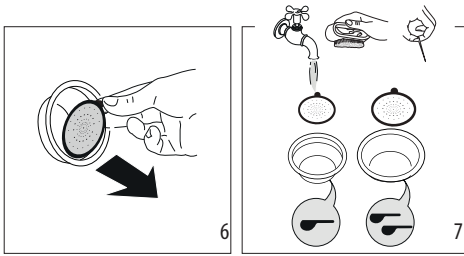


make sure the hole underneath (shown in fig. 5) is free from all residues.



If still dirty, and in any case always at least once a month, clean the coffee filters thoroughly:

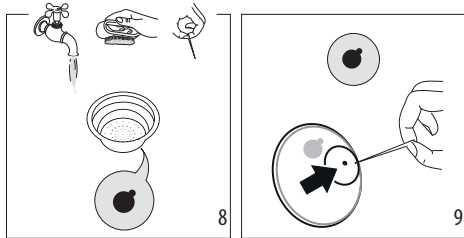
1. Extract the perforated filter by pulling the tab (fig. 6).



2. Rinse the filters under running water (fig. 7).
3. Make sure the holes are not clogged. If necessary, clean with a pin (fig. 5-7).
4. Dry all the components with a cloth.
5. Put the perforated filter back in the housing and press as far as it will go (fig. 4).

Pod filter

Rinse under running water. Make sure the holes are not clogged. If necessary, clean with a pin (figs. 8 - 9).



12.3 Cleaning the brewing unit

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

12.4 Other cleaning operations

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

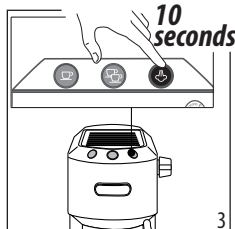
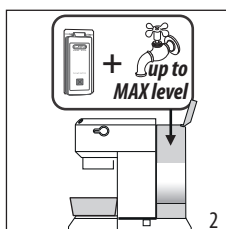
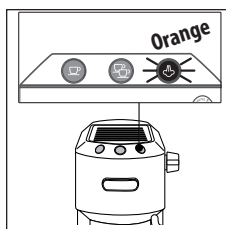
12.5 Cleaning the water tank

1. Clean the water tank regularly (about once a month) and whenever you replace the water softener filter (if present) with a damp cloth and a little mild washing up liquid;
2. Remove the filter (if present) and rinse with running water;
3. Put the filter (if provided) back in the machine, fill the tank with fresh water and replace the tank;
4. (If water filter is present)) Deliver about 100 ml of water.

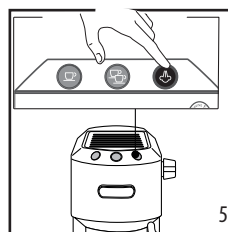
13. DESCALING



- Before use, read the instructions and the labelling on the descaler pack.
- 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.
- IF PRESENT, REMOVE THE WATER SOFTENER FILTER.



- Descal the machine when the orange light on the button flashes. Setting the water hardness (see Section 8) will increase (harder water) or decrease (softer water) the frequency of the need to descale the machine.
1. Make sure the portafilter is not attached and position a container under the hot water spout and brewing unit
 2. Fill the tank with the descaler solution, obtained by diluting the descaler provided with water (fill the water tank up to the MAX level).
 3. Press and hold the button for 10 seconds until the three buttons flash in sequence.



4. Turn the steam dial to the position.
5. Press the button to start descaling
6. The descale programme starts and the descaler liquid comes out of the steam wand and brewing unit. The descale program removes limescale deposits from inside the appliance by automatically performing a series of rinses and pauses until the tank is empty.

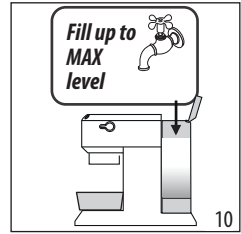
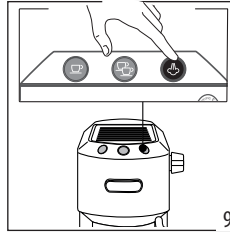
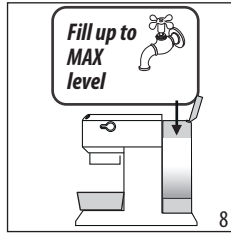
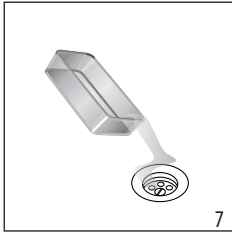
Please note:

During descaling, to clean the brewing unit, **close the steam dial from time to time** to deliver small quantities of descaler from the brewing unit.

Delivery stops and the orange light continues to flash, indicating that descaling is still underway. This indicates that it is necessary to proceed with rinsing: see next steps.



DESCALING



7. Empty the container used to collect the descaler solution and replace it empty.
 8. The machine is now ready for rinsing through with clean water. Extract the water tank, empty, rinse under running water, fill with fresh water up to the MAX level and put back in the machine.
 9. Make sure the steam dial is in the ☞/80 position, then press the button to start rinsing. During rinsing, to clean the brewing unit, **close the steam dial from time to time** to deliver small quantities of water from the brewing unit.
 10. Make a second rinse from step 7 to 9 inserting the water filter hardness (if previously installed).
11. When the water tank is empty, the orange light goes out and descaling is complete. The and lights flash.
 12. Close the steam dial turning it to 0 position.
 13. Fill the water tank with fresh water.





Now the appliance is ready to use.

Please note

14. EXPLANATION OF LIGHTS

Lights	Operation	Explanation of lights
	The ON/OFF button is turned on	The machine performs a self-diagnosis cycle, indicated by sequential flashing of the lights
	When the machine is turned on	Flashing lights: the machine is heating up to make coffee Lights on steadily: the machine is ready to make coffee
	Steam dial open	Flashing lights: close the steam dial
	Cleaning & Cooling Cycle required	Activate the Cleaning & Cooling Cycle as described in section "6.1 Cooling Cycle".



Lights	Operation	Explanation of lights
	The tank is empty or the machine will not make coffee	The lights flash rapidly. See the section "2. Preparing your machine for first use"
	The steam function is required	Flashing light: the machine is heating up to deliver steam Light on steadily: the machine is ready to deliver steam
 <i>orange flashing</i>	The machine needs descaling	Descalc the machine, the operation is complete when the  light goes off.

15. TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
No espresso coffee is delivered	No water in the tank	Fill the tank
	The holes in the portafilter are clogged	Clean the portafilter spout holes
	The filter is clogged or the perforated filter is missing	Clean as described in section "12.2 Cleaning the coffee filters"
	The tank has been inserted incorrectly and the valves on the bottom are not open	Press the tank down lightly to open the valves on the bottom
	Limescale in the water circuit	Descalc as described in section "13. Descaling"
The espresso coffee drips from the edges of the portafilter rather than the holes	The portafilter has been inserted incorrectly or is dirty	Attach the portafilter correctly and rotate firmly as far as it will go
	The espresso boiler gasket has lost elasticity or is dirty	Have the espresso boiler gasket replaced by Customer Services
	The holes in the portafilter spouts are blocked	Clean the portafilter spout holes
	The filter is clogged or the perforated filter is missing	Clean as described in section "12.2 Cleaning the coffee filters"
The portafilter cannot be attached to the machine	Too much coffee has been placed in the filter	Use the measure supplied and make sure you are using the correct filter for the type of preparation
		→

Problem	Cause	Solution
The coffee 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 more firmly
	There is not enough pre-ground coffee	Increase the quantity of pre-ground coffee
	The pre-ground coffee is too coarse	Use only pre-ground coffee for espresso coffee makers
	The wrong type of pre-ground coffee is being used	Change the type of pre-ground coffee
The coffee crema is too dark (delivered from the spout too slowly)	There is not enough pre-ground coffee	Reduce the quantity of pre-ground coffee
	The espresso coffee outlet is blocked	Clean as described in section "12.3 Cleaning the brewing unit"
	The filter is blocked	Clean as described in section "12.2 Cleaning the coffee filters"
	The pre-ground coffee is too fine	Use only pre-ground coffee for espresso coffee makers
	The pre-ground coffee is too fine or damp	Use pre-ground coffee for espresso coffee makers only and make sure it is not too damp
	Limescale in the water circuit	Descale as described in section "13. Descaling"
After delivering coffee, the filter remains attached to the brewing unit		Insert the portafilter again, deliver coffee, then remove the portafilter
The machine will not make any drink and all the lights flash for a few seconds	No water in the tank	Fill the tank with water
	The tank has been inserted incorrectly and the valves on the bottom are not open	Press the tank down lightly to open the valves on the bottom
	The brewing unit is clogged	Clean as described in section "12.3 Cleaning the brewing unit"
	The filter is clogged	Clean as described in section "12.2 Cleaning the coffee filters"
	Limescale in the water circuit	Descale as described in section "13. Descaling"
The machine does not function and all the lights flash		Disconnect the machine immediately and contact authorised Customer Services.
No milk froth is formed when making cappuccino	Milk not cold enough	Always use milk at refrigerator temperature
	Frother dirty	Clean as described in section "Cleaning the steam wand"
	Limescale in the water circuit	Descale as described in section "13. Descaling"

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

- Lire toutes les instructions.
- Utiliser cette machine uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi.
Comme avec toutes les machines électriques, les instructions visent à couvrir autant de situations que possible. Il convient de faire preuve de prudence et de bon sens lors de l'utilisation et de l'installation de cette machine.
- Pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique et de blessures, ne pas plonger le cordon, la fiche ou la machine dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne jamais laisser des enfants utiliser la machine.
- Débrancher la machine de la prise lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laisser refroidir la machine avant de monter ou de démonter des pièces et avant de la nettoyer.
- Ne pas faire fonctionner la machine si la fiche ou le cordon est endommagé, ou après un dysfonctionnement ou un dommage quelconque à cette dernière. Si des réglages ou des réparations sont nécessaires, s'adresser au centre de Service agréé le plus proche.
- L'utilisation d'accessoires ou de pièces de rechange non recommandés par le fabricant de la machine peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer sur un brûleur à gaz chaud ou sur une plaque électrique, ou dans un four chaud, ni à proximité de ces derniers.
- Brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettre toute commande sur « off », puis débrancher la fiche de la prise murale.
- Ne pas utiliser la machine à d'autres fins que celles prévues. Cette machine doit être utilisée pour un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation doit être considérée comme inappropriée et, par conséquent, dangereuse.

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

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI

CE PRODUIT EST RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE

INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT

- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon trop long.
- Des cordons d'alimentation ou des rallonges électriques plus longs et détachables sont disponibles et peuvent être utilisés si l'on reste prudent quand on les utilise.
- Si une rallonge est utilisée, les caractéristiques électriques indiquées doivent être au moins aussi élevées que celles de la machine. Si la machine est équipée d'un cordon à 3 fils, de type mise à la terre, la rallonge doit être UN CORDON ÉLECTRIQUE TYPE 3 AVEC MISE À LA TERRE. Le cordon le plus long doit être disposé

de manière à ne pas passer sur le comptoir ou le plateau de table où il pourrait être tiré par des enfants ou faire trébucher.

- Votre produit est équipé d'une fiche à courant alternatif polarisée (une prise ayant une broche plus large que l'autre). Cette fiche ne s'insère dans la prise de courant que d'une seule manière. Il s'agit d'un dispositif de sécurité. Si l'on ne parvient pas à insérer complètement la fiche dans la prise, essayer de l'inverser. Si la fiche ne convient pas, contacter un électricien pour remplacer votre prise obsolète. Respecter la fonction de sécurité de la fiche polarisée.

1. DESCRIPTION

1.1 Description de l'appareil - A

- A1. Couvercle du réservoir d'eau
- A2. Poignée d'extraction du réservoir
- A3. Réservoir d'eau
- A4. Chauffe-tasse
- A5. Sortie de café
- A6. Bouton marche/arrêt
- A7. Plateau à tasses
- A8. Indicateur de bac d'égouttage plein
- A9. Bac d'égouttage
- A10. Support de tasses ou verres
- A11. Buse vapeur
- A12. Bouton de vapeur

1.2 Description du panneau de commande - B

- B1. Bouton 1 tasse
- B2. Activé - bouton allumé (blanc)
- B3. Bouton 2 tasses
- B4. Activé - bouton allumé (blanc)
- B5. Bouton de vapeur
- B6. Activé - bouton allumé (blanc)
- B7. Voyant détartrage (orange)

1.3 Description des accessoires - C

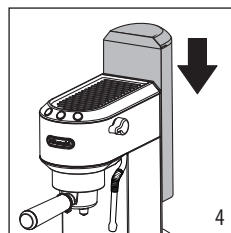
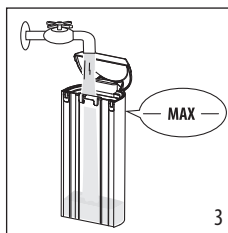
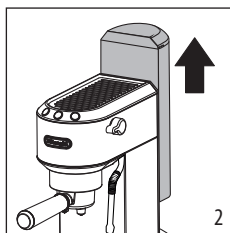
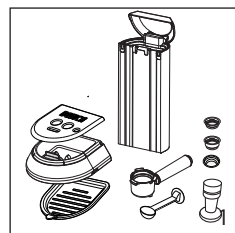
- C1. Porte-filtre
- C2. Filtre 1 tasse (symbole  sous filtre)
- C3. Filtre 2 tasse (symbole  sous filtre)
- C4. Filtre à dosette (symbole  sous filtre)
- C5. Doseur/tasseur
- C6. Tasseur
- C7. Aiguille de nettoyage
- C8. Test de dureté de l'eau
- C9. Détartrant

1.4 Accessoires en option recommandés

Visitez Delonghi.com pour plus d'informations.

 **Filtre de dureté de l'eau**
EAN : 8004399327252

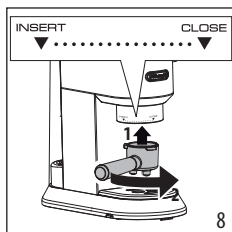
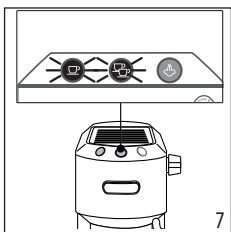
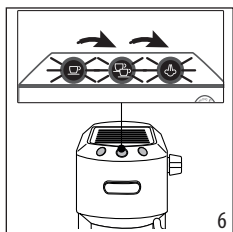
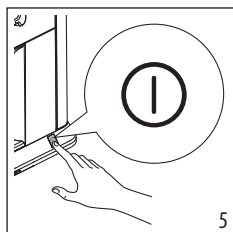
2. PRÉPARATION DE LA MACHINE POUR LA PREMIÈRE UTILISATION



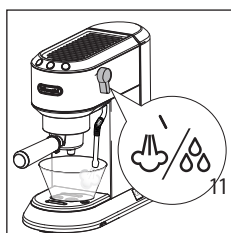
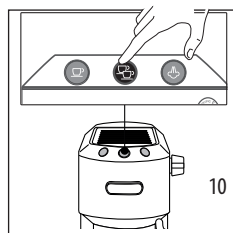
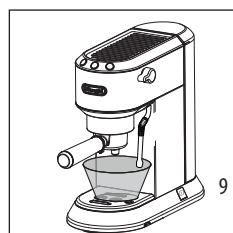
1. Laver et sécher tous les accessoires (y compris le réservoir d'eau (A3)) avec de l'eau tiède et un liquide de nettoyage.
2. Retirer le réservoir en tirant dessus vers le haut.
3. Ouvrir le couvercle et remplir le réservoir avec de l'eau douce propre en faisant attention à ne pas dépasser le niveau MAX.
4. Remettre le réservoir dans la machine, en appuyant légèrement pour ouvrir les valves situées sur le fond du réservoir.



PRÉPARATION DE LA MACHINE POUR LA PREMIÈRE UTILISATION



5. Allumer la machine en appuyant sur le bouton de marche/arrêt (ON/OFF) (A6).
6. La machine effectue un cycle d'autodiagnostic, indiqué par le clignotement séquentiel des trois boutons.
7. Les voyants ☕ et ☕ clignotent pour indiquer que la machine est en train de chauffer. Lorsque les voyants cessent de clignoter et restent allumés en permanence, la machine est prête à être rincée.
8. Fixer le porte-filtre à la machine en alignant la poignée sur « INSERT », puis en tournant la poignée vers la droite jusqu'à ce qu'elle soit alignée sur la position « CLOSE ».

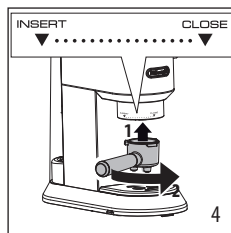
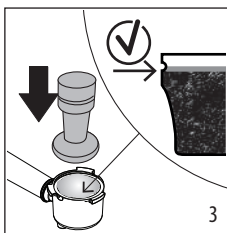
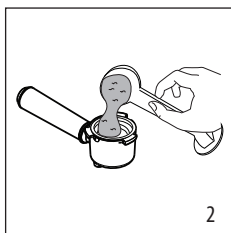
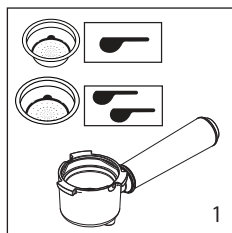


9. Placer un récipient d'une capacité minimum de 500 ml sous la sortie café (A5) et la buse vapeur (A11).
10. Appuyer sur le bouton ☕. Répéter cette opération 5 fois.
11. Tourner le bouton eau chaude/vapeur sur la position ☕/☕ et faire écouler l'eau jusqu'à vider le réservoir d'eau vide, puis tourner le bouton en position 0. Cette opération permet de purger le circuit de vapeur avant de faire mousser ou émulsionner le lait avec de la vapeur.

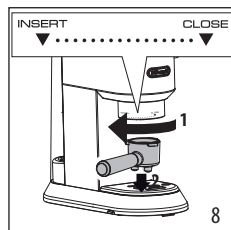
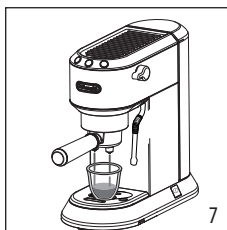
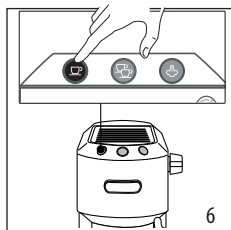
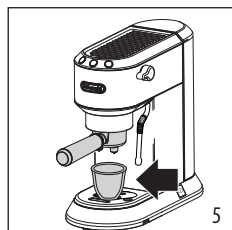
Remarque :



- Ne jamais utiliser la machine sans eau dans le réservoir ou sans le réservoir.
- Il est normal qu'il y ait de l'eau dans l'espace situé sous le réservoir. Il faut donc le sécher régulièrement avec une éponge propre.

3. COMMENT PRÉPARER UN CAFÉ ESPRESSO



1. Mettre en place le filtre à café moulu (C2) pour 1 tasse de café ou (C3) pour 2 tasses de café dans le porte-filtre (C1).
2. Remplir le filtre à café de café prémoulu. Assurez-vous que vous utilisez une mouture fine, spécifique pour l'espresso.
3. Répartissez uniformément le café prémoulu et appuyez avec le tasseur (C6). Assurez-vous que le café est à la dose recommandée après le tassage. Peut-être que du café devrait être ajouté
4. Éliminer l'excédent de café du bord du porte-filtre et fixer le porte-filtre à la machine.



5. Placer la ou les tasses sous les bacs du porte-filtre.
6. S'assurer que les voyants correspondant aux boutons café sont allumés, puis appuyer sur le bouton de café  ou .
7. La machine effectue la préparation du café et l'écoulement est interrompu automatiquement.
8. Pour retirer le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.

Remarque :

- Avant de remplir le filtre à café de café prémoulu, s'assurer qu'il ne reste pas de résidus de café dans le filtre provenant de la dernière préparation de café.
- Pendant que la machine prépare le café, il est possible d'interrompre la distribution à tout moment en appuyant sur le bouton café précédemment enfoncé.
- À la fin de la distribution (dans les 3 secondes), pour augmenter la quantité de café dans la tasse, appuyer et maintenir enfoncé le bouton café précédemment enfoncé. La distribution s'interrompt automatiquement après quelques secondes.
- 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.

3.1 Tasser le café :

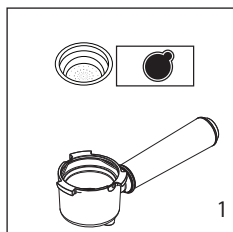
Pour obtenir un bon espresso, il est essentiel de presser correctement le café moulu.

- Si l'on appuie trop légèrement, le café s'écoulera rapidement et sera léger.

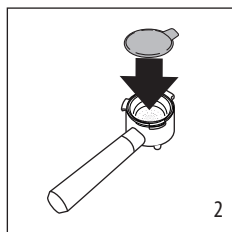
3.2 Conseils pour un café plus chaud

- Il est recommandé de réchauffer les tasses avant de faire du café. Pour cela, les rincer avec un peu d'eau chaude.
- Fixer sur le porte-filtre (C1) à la machine avec le filtre (C2) ou (C3) en place mais sans ajouter de café. En utilisant la même tasse que celle qui servira plus tard à préparer le café, appuyer sur la touche 1 tasse et verser de l'eau chaude dans la tasse pour la réchauffer.
- Augmenter la température d'infusion dans le menu des paramètres (voir section "9. Menu des paramètres").
- Reposer les tasses que vous utiliserez sur le chauffe-tasses (A4) qui devient chaud pendant l'opération.

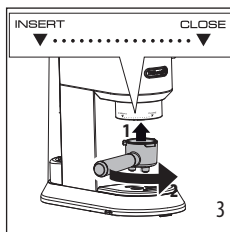
4. COMMENT PRÉPARER UN ESPRESSO EN UTILISANT LES DOSETTES



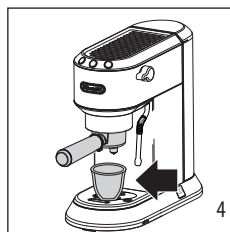
1. Placer le filtre pour dosettes de café (C4) dans le porte-filtre.



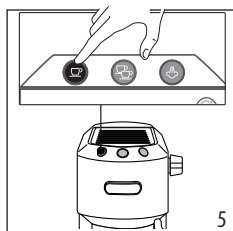
2. Mettre la dosette dans le filtre, la centrer le plus possible dans le filtre. Toujours suivre les instructions figurant sur le paquet de dosettes pour positionner correctement la dosette sur le filtre.



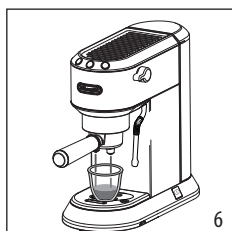
3. Fixer sur le porte-filtre sur la machine.



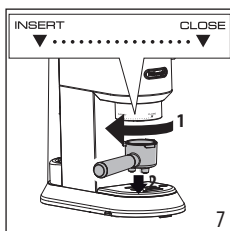
4. Placer la tasse sous les bacs du porte-filtre.



5. S'assurer que les voyants correspondant aux boutons café sont allumés, puis appuyer sur le bouton de café .



6. La machine effectue la préparation du café et l'écoulement est interrompu automatiquement.



7. Pour retirer le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.

4.1 Choisir les dosettes



Utiliser des dosettes qui répondent à la norme ESE ; cette dernière est indiquée sur les emballages par la marque suivante avec le symbole correspondant.

La norme ESE est un système accepté par les plus grands fabricants de dosettes et permet de préparer un café espresso de façon simple et propre.

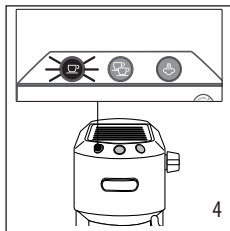
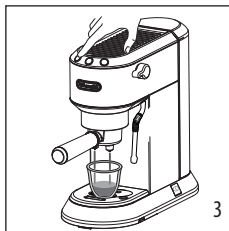
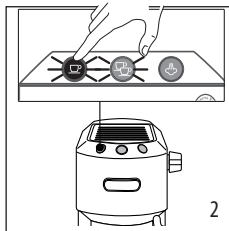
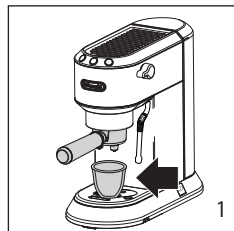
Remarque :

- Avec les dosettes, il n'est possible de préparer que 1 tasse de café à la fois.

- Pendant que la machine prépare le café, il est possible d'interrompre la distribution à tout moment en appuyant sur le bouton café précédemment enfoncé.
- À la fin de la distribution (dans les 3 secondes), pour augmenter la quantité de café dans la tasse, appuyer et maintenir enfoncé le bouton café précédemment enfoncé. La distribution s'interrompt automatiquement après quelques secondes.
- Pour éviter les éclaboussures, ne jamais retirer le porte-filtre pendant que la percolation du café. Toujours attendre quelques secondes après avoir préparé un café.
- Voir section "3.2 Conseils pour un café plus chaud".

5. PROGRAMMER LA QUANTITÉ DE CAFÉ POUR LA TASSE

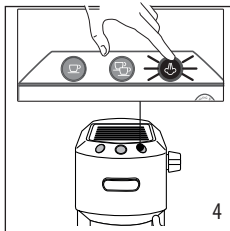
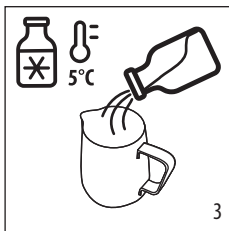
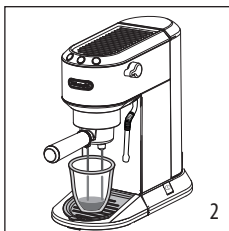
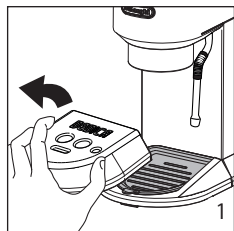
La machine est paramétrée par défaut pour préparer automatiquement des quantités standard. Pour modifier ces quantités, procéder comme suit :



1. Placer une ou deux tasses sous les becs du porte-filtre.
2. Appuyer sur le bouton et le maintenir enfoncé si l'on souhaite programmer (☕ ou ☕☕).
3. La cafetière commence à distribuer du café et l'autre bouton café clignote pour indiquer que la machine est en mode de programmation.
4. Une fois que la quantité de café souhaitée a été distribuée dans la tasse, relâcher la touche. La distribution s'arrête et le voyant clignote pour indiquer que la quantité a été enregistrée correctement.

	Quantité par défaut	Quantité programmable
☕	35 ml (1.18 fl oz)	de ≈ 15 à ≈ 90 ml (de ≈ 0.51 à ≈ 3.04 fl oz)
☕☕	70 ml (2.37 fl oz)	de ≈ 30 à ≈ 180 ml (de ≈ 1.01 à ≈ 6.09 fl oz)

6. PRÉPARER UN CAPPUCCINO



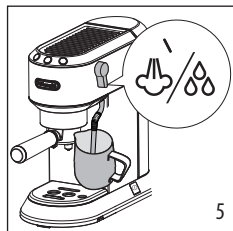
1. Pour utiliser des grands verres, retirer le bac d'égouttage (A9) et poser les verres sur le support de verres (A10)
2. Préparer les espressos comme décrit dans les sections précédentes, en utilisant des tasses suffisantes grandes.
3. Remplir un pichet à lait avec du lait frais et froid. Le lait va jusqu'à tripler de volume.
4. Appuyer sur le bouton . Le voyant clignote. Lorsque le voyant est fixe, l'appareil est prêt à délivrer de la vapeur.


Conseils pour de meilleurs résultats :

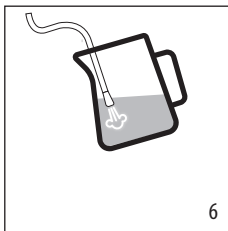
- Quantité de lait recommandée pour un cappuccino : 100 ml- 3,5fl oz.
- Pour une mousse plus dense, utiliser du lait à température de réfrigérateur (environ 5°C/41°F).
- Quand la vapeur est prête, avant de faire mousser le lait, placer un récipient vide sous le mousser et ouvrir le bouton pendant quelques secondes pour éliminer l'air restant dans le circuit. Fermer le bouton et continuer.



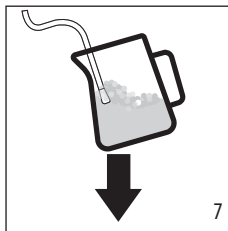
PRÉPARER UN CAPPUCCINO



5. Placer le récipient contenant le lait sous la buse vapeur (A11) : plonger le mousser et tourner le bouton sur la position .



6. Pour faire la mousse, placer la buse à la surface du lait et l'air sera capturé par le mélange du lait et de la vapeur.





7. Maintenir la buse vapeur juste à la surface, en veillant à ne pas faire de grosses bulles en laissant entrer trop d'air.



8. Insérer la buse vapeur juste sous la surface du lait : cela crée un vortex.

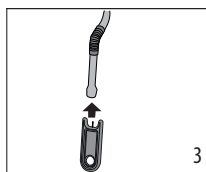
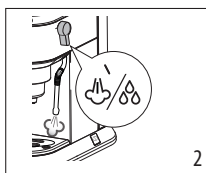
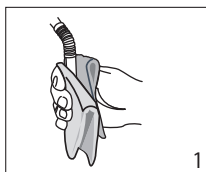
9. Une fois que la température désirée est atteinte, éteindre le bouton de vapeur et attendre que la vapeur s'arrête complètement avant de retirer le pichet à lait
10. Verser le lait mousseux dans les tasses contenant l'espresso préparé précédemment. Le cappuccino est prêt. Sucrez comme vous le souhaitez et, si vous le voulez, saupoudrer du cacao en poudre sur la mousse de lait.

Remarque :



- Pour préparer plusieurs cappuccinos, préparer d'abord tous les cafés puis, à la fin, préparer la mousse de lait pour tous les cappuccinos.
- Pour quitter la fonction vapeur, appuyer sur n'importe quel bouton. Les voyants  et  clignotent pour indiquer qu'un cycle de refroidissement est nécessaire.
- Ne pas générer de vapeur pendant plus de 60 secondes.




Nettoyer la buse vapeur

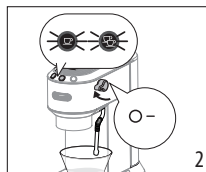
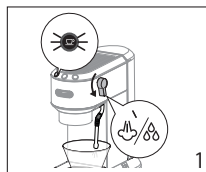
1. Après chaque utilisation, éliminer tout résidu de lait de la buse vapeur, utiliser un chiffon doux humide. Pour un nettoyage parfait, nous vous recommandons Eco MultiClean : il garantit l'hygiène en éliminant les protéines et les graisses du lait et peut être utilisé pour nettoyer l'ensemble de la machine.
2. Utiliser de la vapeur pour un nettoyage plus efficace.
3. Attendre que l'aiguille à vapeur refroidisse et ouvrir le trou de la buse avec l'aiguille de nettoyage (C7).



6.1 Cycle de refroidissement

Après avoir utilisé la buse vapeur et quitté la fonction vapeur, les deux voyants  et  situés à l'avant de la machine clignotent simultanément pour indiquer que la chaudière doit refroidir afin de pouvoir atteindre la température nécessaire précise pour la préparation de l'espresso. Il suffit de procéder comme suit :

- placer un récipient sous la machine à cappuccino ;
1. ouvrir le bouton de vapeur pour générer de la vapeur et de l'eau chaude : le voyant  clignote;
 2. lors que les 2 voyants ( et ) clignotent, la chaudière est froide: fermer le bouton de vapeur (lorsque la chaudière est froid, la pompe s'arrête de fonctionner et la distribution d'eau s'arrête).

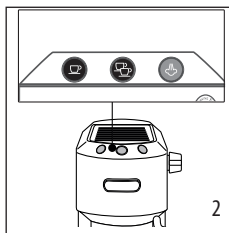


La cafetière est maintenant prête à être utilisée.

7. FAIRE DE L'EAU CHAUDE




1. Placer un récipient sous la buse vapeur.



2. Attendre que les voyants lumineux de café restent allumés fixe.



3. Tourner le bouton sur la position . De l'eau chaude s'écoule de la buse vapeur.

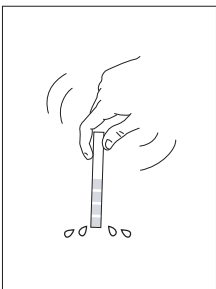
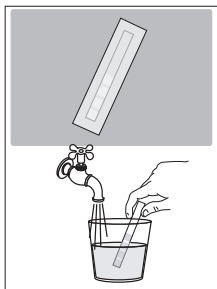
Ne pas faire couler d'eau chaude pendant plus de 60 secondes.

4. Pour arrêter l'écoulement de l'eau chaude, fermer le bouton.



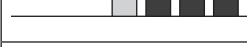

8. MESURER LA DURETÉ DE L'EAU

L'alarme de détartrage est affichée après une période de temps établie en fonction de la dureté de l'eau. La machine peut également être programmée en fonction de la dureté de l'eau dans les différentes régions, afin de réduire la fréquence de détartrage.

- Retirer le papier indicateur de son emballage.
- Plonger complètement le papier dans un verre d'eau pendant environ une seconde.



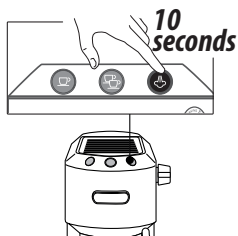
- Retirer la bande de l'eau et la secouer légèrement. Au bout d'une minute environ, 1, 2, 3 ou 4 carrés rouges apparaissent, selon la dureté de l'eau. Chaque carré correspond à un niveau.

Test de dureté totale	Dureté
	Douce
	Moyenne
	
	Élevée

Voir les instructions dans la section «9. Menu des paramètres» pour régler la machine.

9. MENU DES PARAMÈTRES

1. Accéder au menu

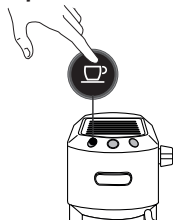


Appuyer sur le bouton  et le maintenir enfoncé pendant 10 secondes jusqu'à ce que les trois boutons clignotent l'un après l'autre :

...→

2. Régler la machine

Température d'infusion



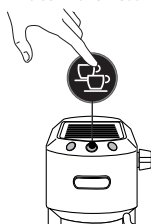
Cette température concerne l'eau à l'intérieur du bloc thermique. Elle diffère de la température de la boisson dans la tasse ou de la température mesurée lorsque la boisson sort des becs du porte-filtre.

Appuyer  : température **basse**


Appuyer  : Température **moyenne**

Appuyer  : Température **élevée**

Water hardness

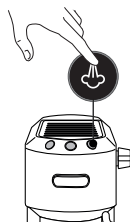


Appuyer  : eau **douce**

Appuyer  : dureté **moyenne**

Appuyer  : dureté **élevée**

Auto-off



Appuyer  : **9 minutes**

Appuyer  : **30 minutes**

Appuyer  : **3 heures**

3. Quitter le menu

Quitter le menu des paramètres en attendant 15 secondes.

Remarque :

- Le réglage est automatiquement confirmé et il est mis en évidence par un clignotement rapide du voyant relative à la sélection.
- Si aucune sélection n'est effectuée pendant 15 secondes, la machine quitte automatiquement la programmation et est de nouveau prête à être utilisée.

10. VALEURS PAR DÉFAUT (RÉINITIALISATION)

Cette opération permet de réinitialiser tous les paramètres de menu et les quantités programmées aux valeurs par défaut.

Pour réinitialiser les valeurs par défaut, procéder comme suit :

1. Positionner le bec vapeur au-dessus du plateau d'égouttage ;
2. Accéder au menu des paramètres ;
3. Tourner le bouton sur la position ☞/☞ ;
4. Appuyer sur le bouton ☞. Les trois voyants clignotent simultanément pour confirmer que les réglages d'origine ont été rétablis.
5. Les voyants ☞ et ☞ clignotent pour indiquer que le bouton de vapeur a été refermé (symbole ○).

Quand le bouton de vapeur a été fermé, la machine est prête à être utilisée. Nettoyage

11. NETTOYAGE DE LA MACHINE

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées régulièrement à la main :

- le bac d'égouttage (A9)
- les filtres à café (C2), (C3) et (C4) ;
- la sortie de café (A5) ;
- le réservoir d'eau (A3) ;
- la buse vapeur (A11) comme décrit dans la section «Nettoyer la buse vapeur» ;

Important !

- Aucun des composants ou accessoires n'est compatible avec le lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de solvants, de détergents abrasifs ou d'alcool pour nettoyer la machine à café.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour enlever les incrustations ou les dépôts de café, car ils pourraient rayer les surfaces métalliques ou plastiques.
- Si la machine n'est pas utilisée pendant plus d'une semaine, avant de la réutiliser, nous vous recommandons vivement d'effectuer un cycle de rinçage comme décrit dans la section «2. Préparation de la machine pour la première utilisation».

Danger !

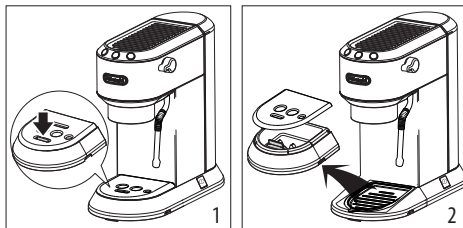
- Pendant le nettoyage, ne jamais plonger la machine à café dans l'eau. Il s'agit d'un appareil électrique.
- Avant de nettoyer l'extérieur de la machine, l'éteindre et la débrancher de la prise de courant et la laisser refroidir.

11.1 Nettoyage du bac d'égouttage

Important !

Le bac d'égouttage est équipé d'un indicateur de niveau (rouge) indiquant le niveau de l'eau qu'il contient. Avant que l'indicateur ne sorte du support de tasse (fig. 1), le bac de récupération doit être vidé et nettoyé, sinon l'eau peut déborder et endom-

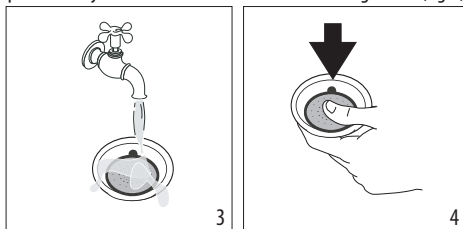
mager la machine, la surface sur laquelle elle repose ou la zone environnante.



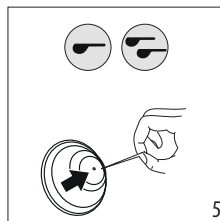
1. Retirer le bac d'égouttage (A9) (fig. 2).
2. Retirer le support de tasse (A7), vider l'eau et nettoyer le bac d'égouttage avec un chiffon puis remonter le bac d'égouttage. Extraire le support de tasses ou de verres (A10), nettoyer à l'eau, sécher et remettre en place sur la machine ;
3. Remettre le bac d'égouttage en place.

11.2 Nettoyage des filtres à café

Les filtres à café sont conçus pour obtenir la meilleure mousse de café possible. Pour obtenir les meilleurs résultats, les filtres doivent toujours être propres et exempts de tout résidu de café. Après avoir utilisé l'appareil, toujours rincer les filtres sous l'eau courante abondante (fig. 3), en poussant le filtre perforé pour qu'il soit toujours correctement inséré dans son logement (fig. 4) ;

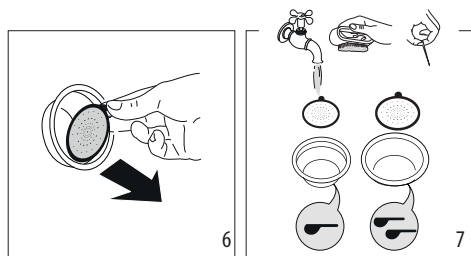


s'assurer que le trou situé en dessous (illustré par la fig. 5) est libre de tout résidu.



Si les filtres à café sont encore sales, et quoiqu'il en soit toujours au moins une fois par mois, les nettoyer soigneusement :

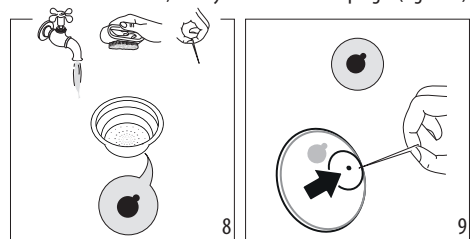
1. Retirer le filtre perforé en tirant sur la languette (fig. 6).



2. Rincer les filtres sous l'eau courante (fig. 7).
3. S'assurer que les trous ne sont pas obstrués. Si nécessaire, nettoyer avec une aiguille (fig. 5-7).
4. Sécher tous les composants avec un chiffon.
5. Remettre le filtre perforé dans le logement et appuyer aussi loin que possible (fig. 4).

Filter pour dosette

Le rincer sous l'eau courante. S'assurer que les trous ne sont pas obstrués. Si nécessaire, nettoyer à l'aide d'une épingle (fig. 8 - 9).



11.3 Nettoyage de la sortie de café

Tous les 200 cafés, rincer la sortie du café en faisant couler environ 0,5 l d'eau par la sortie du café (appuyer sur le bouton café sans utiliser de café moulu).

11.4 Autres opérations de nettoyage

1. Ne pas utiliser de solvants ni de détergents abrasifs pour nettoyer la machine à café. Utiliser uniquement un chiffon doux humide.
2. Nettoyer le porte-filtre.

11.5 Nettoyage du réservoir d'eau

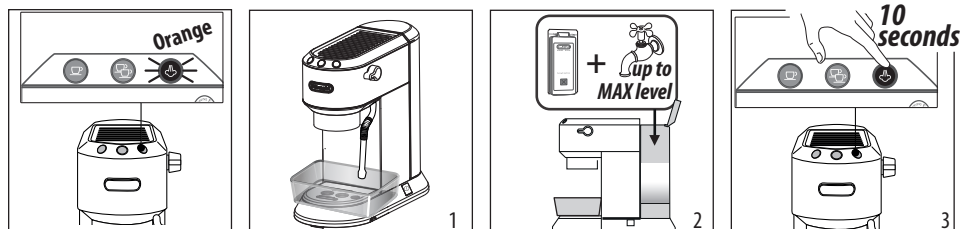
1. Nettoyer le réservoir d'eau régulièrement (environ une fois par mois) et chaque fois que vous remplacez le filtre adoucisseur d'eau (s'il est fourni) avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle doux ;
2. Retirer le filtre (si présent) et rincer à l'eau courante ;
3. Remettre le filtre (le cas échéant) dans la machine, remplir le réservoir avec de l'eau claire et remettre le réservoir en place ;
4. (Si un filtre à eau est présent) Faire couler environ 100 ml d'eau.


12. DÉTARTRAGE




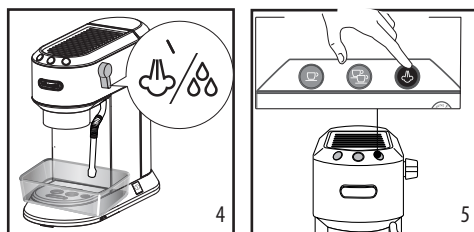
Remarque



- Avant de l'utiliser, lisez les instructions et l'étiquetage figurant sur l'emballage du détartrant.
- 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, il faut le sécher immédiatement.
- S'IL EST PRÉSENT, RETIRER LE FILTRE ADOUCISSEUR D'EAU.



Détartrer la machine lorsque le voyant orange du bouton  clignote.

1. S'assurer que le porte-filtre n'est pas fixé et placer un récipient sous l'écoulement d'eau chaude et la sortie du café
2. Remplir le réservoir avec la solution détartrante, obtenue en diluant le détartrant fourni avec de l'eau (remplir le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX).
3. Appuyer sur le bouton  et le maintenir enfoncé pendant 10 secondes jusqu'à ce que les trois boutons clignotent l'un après l'autre.




4. Tourner le bouton de vapeur sur la position .
5. Appuyer sur le bouton  pour lancer le détartrage

6. Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant sort de la buse vapeur et de la sortie café. Le programme de détartrage élimine les dépôts de calcaire à l'intérieur de l'appareil en effectuant automatiquement une série de rinçages et de pauses jusqu'à ce que le réservoir soit vide.

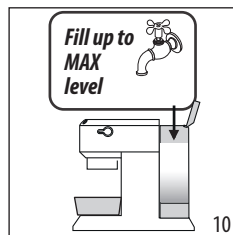
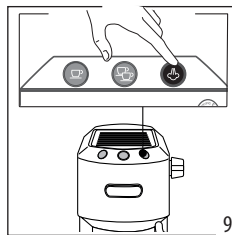
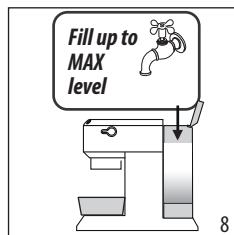
Remarque :

Pendant le détartrage, pour nettoyer la sortie de café, **fermer le bouton de café de temps en temps**, pour faire arriver des petites quantités de détartrant sortant de la sortie de café.

L'arrivée de détartrant s'arrête et le voyant orange  continue de clignoter pour indiquer que le détartrage est en cours. Ceci indique qu'il est nécessaire de procéder au rinçage : voir les étapes suivantes.



DÉTARTRAGE







7. Vider le récipient utilisé pour recueillir la solution de détartrage et le remettre en place vide.
 8. La machine est maintenant prête à être rincée à l'eau claire. Extraire le réservoir d'eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir d'eau douce jusqu'au niveau MAX et le remettre dans la machine.
 9. S'assurer que le bouton de vapeur est en position puis appuyer sur le bouton pour démarrer le rinçage. Pendant le rinçage, pour nettoyer la sortie de café, **fermer le bouton de café de temps en temps**, pour faire arriver des petites quantités d'eau sortant de la sortie de café.
 10. Effectuer un second rinçage à partir des étapes 7 à 9 en insérant le filtre à eau dureté (si installé précédemment).
11. Lorsque le réservoir d'eau est vide, le voyant orange s'éteint et le détartrage est terminé. Les voyants et clignotent.
 12. Fermer le bouton de vapeur en le tournant sur la position 0.
 13. Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

13. EXPLICATION DES VOYANTS

Voyants	Opération	Explication des voyants
	Le bouton marche/arrêt (ON/OFF) est allumé	La machine effectue un cycle d'autodiagnostic, indiqué par le clignotement des voyants
	Quand la machine est allumée	Voyants clignotants : la machine est en train de chauffer pour faire du café Voyants allumés en permanence : la machine est prête à faire du café
	Bouton de vapeur ouvert	Voyants clignotants : fermer le bouton de vapeur
	Nettoyage et cycle de refroidissement nécessaires	Activer le Nettoyage et le Cycle de refroidissement comme décrit dans la section «6.1 Cycle de refroidissement».
→		

Voyants	Opération	Explication des voyants
	Le réservoir est vide ou la machine ne fait pas de café	Les voyants clignent rapidement. Voir "2. Préparation de la machine pour la première utilisation".
	La fonction vapeur est requise	Voyant clignotant : la machine est en train de chauffer pour produire de la vapeur Voyant allumé en permanence : la machine est prête à produire de la vapeur
 <i>orange clignotant</i>	La machine doit être détartrée	Détartrer la machine ; l'opération est terminée quand le voyant  s'éteint.

14. DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
Le café espresso ne s'écoule pas	Pas d'eau dans le réservoir	Remplir le réservoir
	Les trous dans le porte-filtre sont obstrués	Nettoyer les trous du bec du porte-filtre
	Le filtre est obstrué ou le filtre perforé est absent	Nettoyer comme indiqué dans la section «11.2 Nettoyage des filtres à café»
	Le réservoir n'a pas été mis en place correctement et les valves du fond ne sont pas ouvertes	Enfoncer légèrement le réservoir vers le bas pour ouvrir les valves du fond
	Calcaire dans le circuit d'eau	Effectuer un détartrage comme décrit dans la section «12. Détartrage»
Le café espresso s'égoutte par les bords du porte-filtre et non par les trous	Le porte-filtre n'a pas été mis en place correctement ou il est sale	Fixer correctement le porte-filtre et le faire tourner fermement jusqu'à la butée
	Le joint de la chaudière espresso a perdu son élasticité ou est sale	Faire remplacer le joint de la chaudière espresso par le Service clientèle
	Les trous des becs du porte-filtre sont obstrués	Nettoyer les trous du bec du porte-filtre
	Le filtre est obstrué ou le filtre perforé est absent	Nettoyer comme indiqué dans la section «11.2 Nettoyage des filtres à café»
Impossible de fixer le porte-filtre à la machine	Trop de café a été mis dans le filtre	Utiliser la mesure fournie et s'assurer que l'on utilise le bon filtre pour le type de préparation
→		

Problème	Cause	Solution
La mousse du café est trop légère (sortie trop rapide du bec)	Le café moulu n'est pas suffisamment tassé	Tasser fermement le café moulu
	Il n'y a pas assez de café moulu	Augmenter la quantité de café moulu
	Le café moulu est trop « gros »	Utiliser uniquement du café moulu spécial pour machines à espresso
	Le mauvais type de café moulu a été	Changer le type de café moulu
La mousse de café est trop foncée (elle s'écoule trop lentement de la buse)	Il n'y a pas assez de café moulu	Réduire la quantité de café moulu
	La sortie de café espresso est obstruée	Nettoyer comme indiqué dans la section «Nettoyage de la sortie de café»
	Le filtre est obstrué	Nettoyer comme indiqué dans la section «11.2 Nettoyage des filtres à café»
	Le café moulu est trop fin	Utiliser uniquement du café moulu spécial pour machines à espresso
	Le café moulu est trop fin ou trop humide	Utiliser du café moulu pour cafetières à espresso uniquement et veiller à ce qu'il ne soit pas trop humide
	Calcaire dans le circuit d'eau	Effectuer un détartrage comme décrit dans la section «12. Détartrage»
Après l'écoulement du café, le filtre reste attaché à la sortie du café		Insérer à nouveau le porte-filtre, faire couler le café, puis retirer le porte-filtre
La machine ne produit pas de boisson et tous les voyants clignotent pendant quelques secondes	Pas d'eau dans le réservoir	Remplir le réservoir d'eau
	Le réservoir n'a pas été mis en place correctement et les valves du fond ne sont pas ouvertes	Enfoncer légèrement le réservoir vers le bas pour ouvrir les valves du fond
	La sortie de café espresso est obstruée	Nettoyer comme indiqué dans la section «Nettoyage de la sortie de café»
	Le filtre est obstrué	Nettoyer comme indiqué dans la section «11.2 Nettoyage des filtres à café»
	Calcaire dans le circuit d'eau	Effectuer un détartrage comme décrit dans la section «12. Détartrage»
La machine ne fonctionne pas et tous les voyants clignotent		Débrancher immédiatement la machine et contacter le Service clientèle agréé.
→		

Problème	Cause	Solution
Aucune mousse de lait ne se forme pour la préparation du cappuccino	Le lait n'est pas assez froid	Toujours utiliser du lait à température du réfrigérateur
	Le mousser est sale	Nettoyer comme indiqué dans la section «Nettoyer la buse vapeur»
	Calcaire dans le circuit d'eau	Effectuer un détartrage comme décrit dans la section «12. Détartrage»
Une fois le détartrage terminé, la machine demande un autre rinçage	Pendant le cycle de rinçage, le réservoir d'eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Répéter le cycle de rinçage à partir du point 10 de la section «12. Détartrage»