



A COFFEE
MACHINE
THAT KNOWS
YOU DRINK
ESPRESSO, TOO.



VISIT US AT [DELONGHI.COM](https://www.delonghi.com)



COM532M





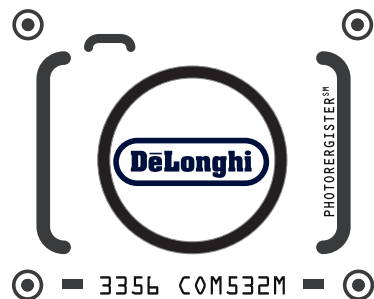
EASILY REGISTER YOUR MACHINE & GET MORE OUT OF YOUR COFFEE EXPERIENCE.

20% OFF Register your coffee brewer and get – 20% discount on Coffee Accessories

Step #1. Snap a photo of the camera icon, including the points.

Step #2. Send photo via Text, Facebook Messenger or go online.

- Text photo to 71403
- Messenger @Photoregister
- Online: www.delonghi.photo



ALL-IN-ONE COMBINATION COFFEE AND ESPRESSO MACHINE

Fast and easy to use, this versatile machine is designed to brew your favorite specialty coffee drinks.



ESPRESSO



CAPPUCCINO

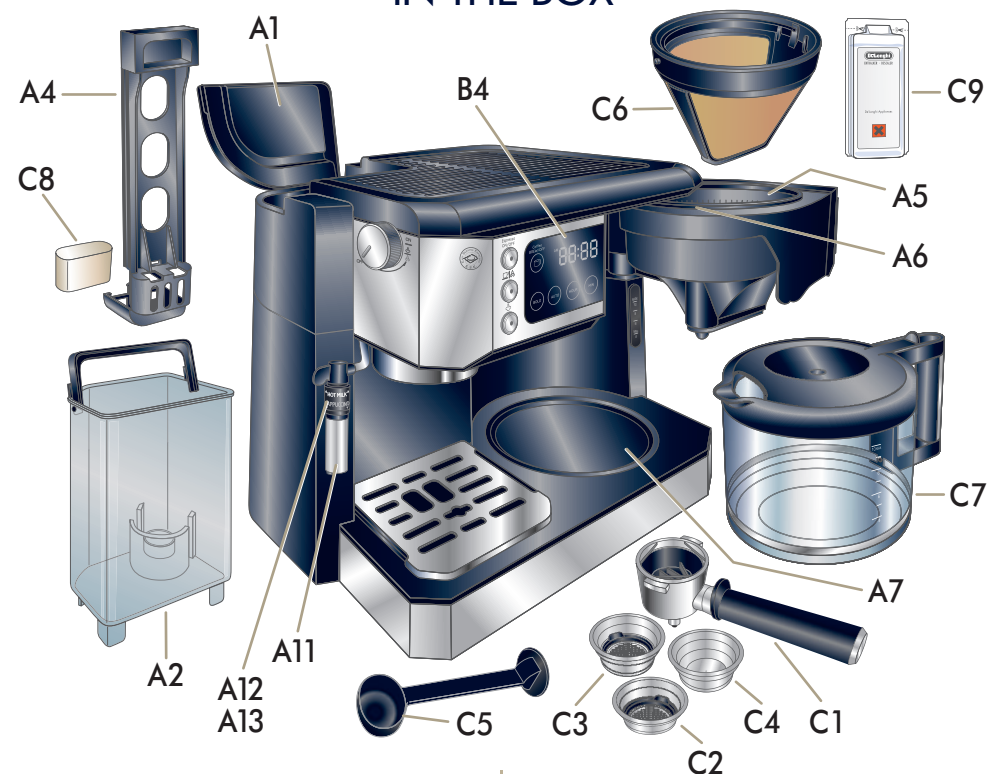


LATTE



COFFEE

IN THE BOX



- A1. Espresso water tank lid
- A2. Espresso removable water tank
- A4. Antichlorine filter support
- A5. Filter-holder for drip coffee
- A6. Water fill compartment
- A7. Drip coffee warming plate
- A11. Frother
- A12. Frother selection ring
- A13. Steam Connection nozzle see update instruction manual

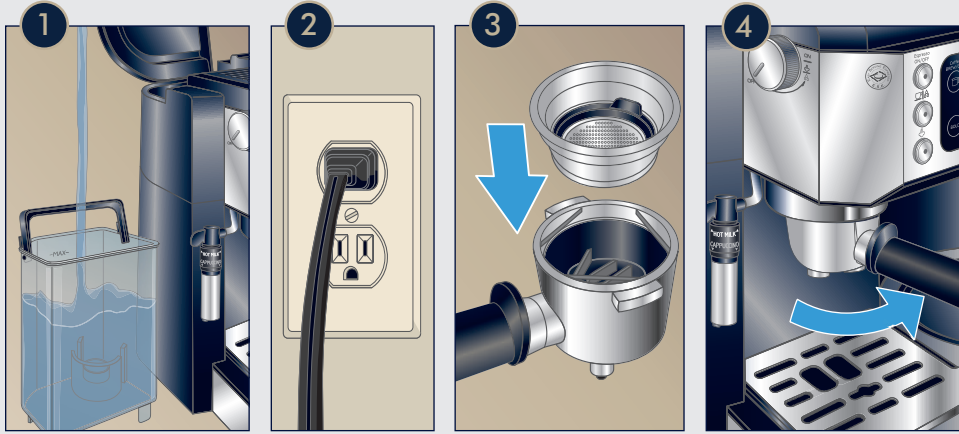
- B4. Display
- C1. Espresso portafilter
- C2. One-cup filter
- C3. Two-cups espresso filter
- C4. Filter for espresso pods
- C5. Coffee measure with presser
- C6. Permanent gold tone filter
- C7. Drip coffee carafe
- C8. Antichlorine filter
- C9. Descaler 100ml



Get Started &
Owner's Instructions
Booklets

This short guide is not intended to explain all the functions of the appliance. Please read all the owner's instruction booklet before use.

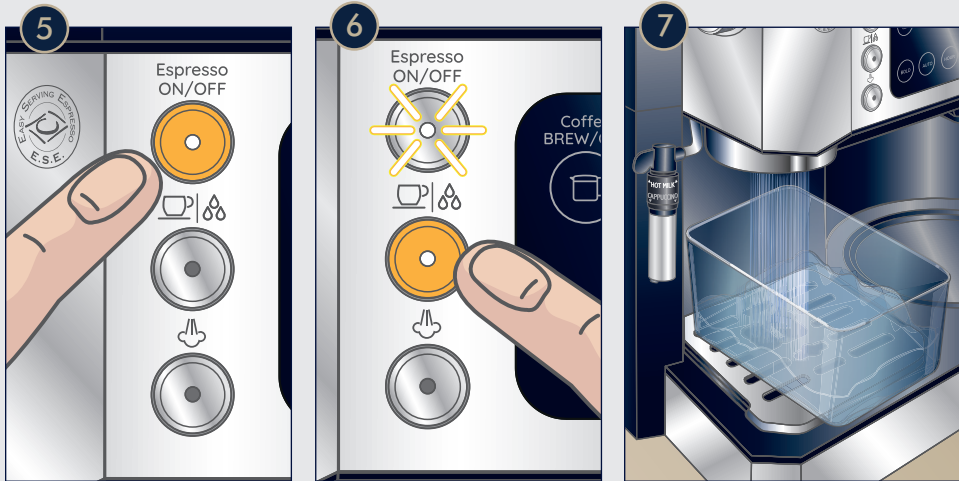
MACHINE SET UP



1 Remove water tank, fill with water and replace.

3 Put espresso filter into the espresso portafilter.

4 Turn espresso portafilter to the right to lock into position.



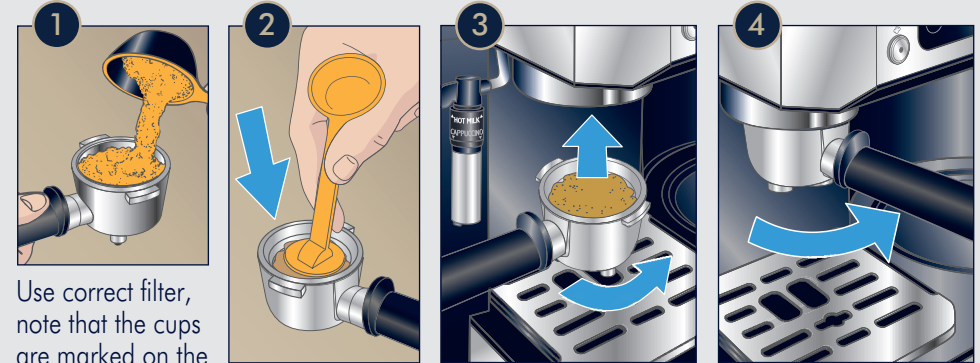
5 To turn on machine, push **Espresso ON/OFF** button on the left side.

6 When **Espresso ON/OFF** light is solid, press ☕ button to start coffee delivery. Press ☕ button to stop.

7 Wait until water is completely delivered then press espresso/hot water ☕ button to stop the flow.

Machine is now ready to work!

BREWING ESPRESSO



1 Use correct filter, note that the cups are marked on the bottom of the filter. Tamp the coffee.

3 Attach portafilter holder in place into boiler outlet.

4 Turn portafilter holder to right to lock into position.

1 CUP | 2 CUPS

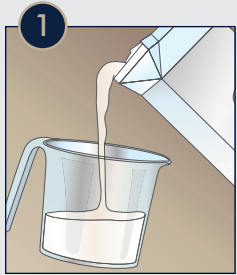


6 Press espresso ☕ button to start brewing process. When the desired amount has been delivered press the espresso button again to stop brewing.

7 Brew 1 or 2 Espresso at one time.

BREWING CAPPUCCINO OR LATTE

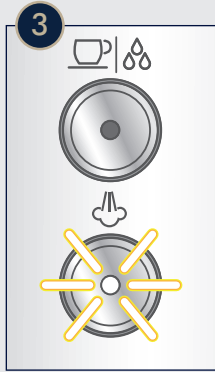
Refer to previous section BREWING ESPRESSO for the espresso related part.



1 Prepare the coffee as described in the previous section. Brew in a larger cup. Fill 1/3 of the pitcher, 3.5 oz. for Cappuccino, 6 oz. for Latte.



2 Press steam button.



3 Wait for the steam button light to turn on.



4 Be sure the frother is immersed in milk, but not beyond the hole in the frothing wand. Pull up for **FOAM** or pull down for **FLAT**.



5 Turn the steam dial counter-clockwise to ON to release the steam.



6 When the desired level of foam is reached, turn the steam dial clockwise to OFF to stop the steam.



7 Pour the milk over the espresso and enjoy!

Tip for the BEST CAPPUCCINO

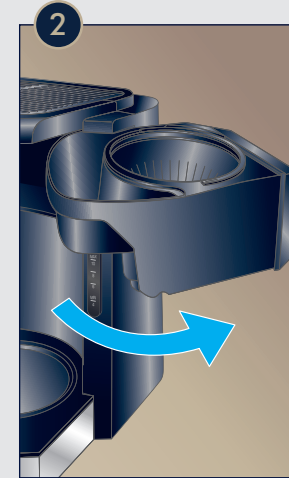
Use Whole or 2% Milk at Refrigerator Temperature (about 41F/5C)

BREWING DRIP COFFEE

For first use, brew a full carafe without using coffee grounds.



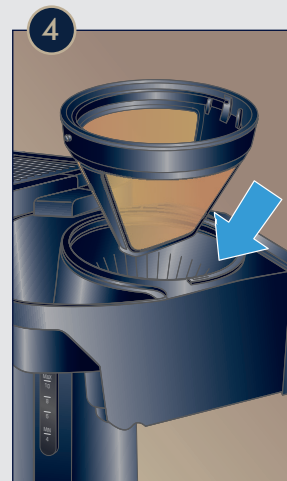
1 Remove coffee pot, fill with desired amount of water.



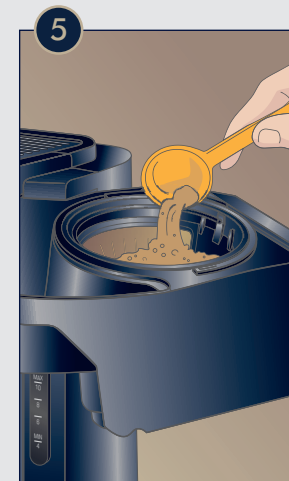
2 Open the water fill compartment.



3 Pour water into water reservoir then replace coffee pot onto warming plate.



4 Place gold tone coffee filter into filter reservoir.



5 Add desired amount of coffee into coffee filter.



6 Press ON button to start brewing process.

DRIP COFFEE

Setting the CLOCK



Press and hold **HOUR** button for **3 seconds** until the hours flash on the display. Push the button repeatedly until desired time is set.

To set minutes press the **MIN** button repeatedly until desired time is set.

Programing the AUTO Start

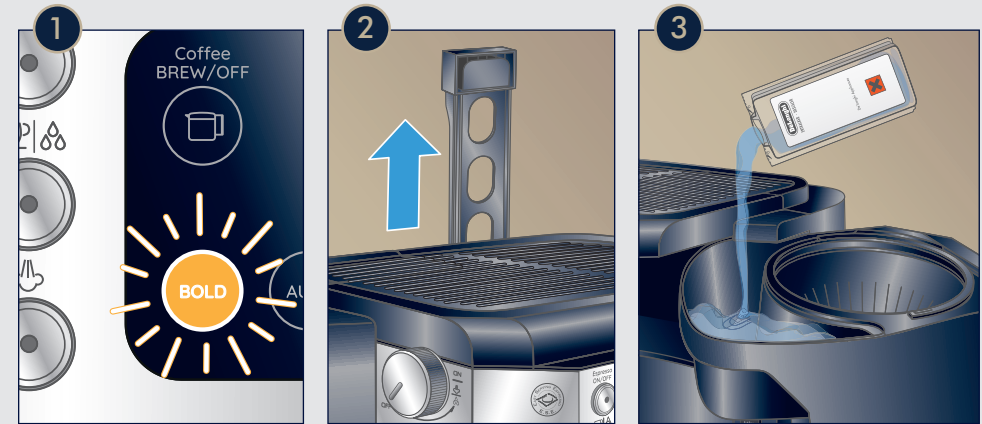


Press and hold **AUTO** button for **3 seconds** until the display flashes.

Press **HOUR** and/or **MIN** buttons repeatedly until desired time is set.

To activate/deactivate auto program, press **AUTO** button.

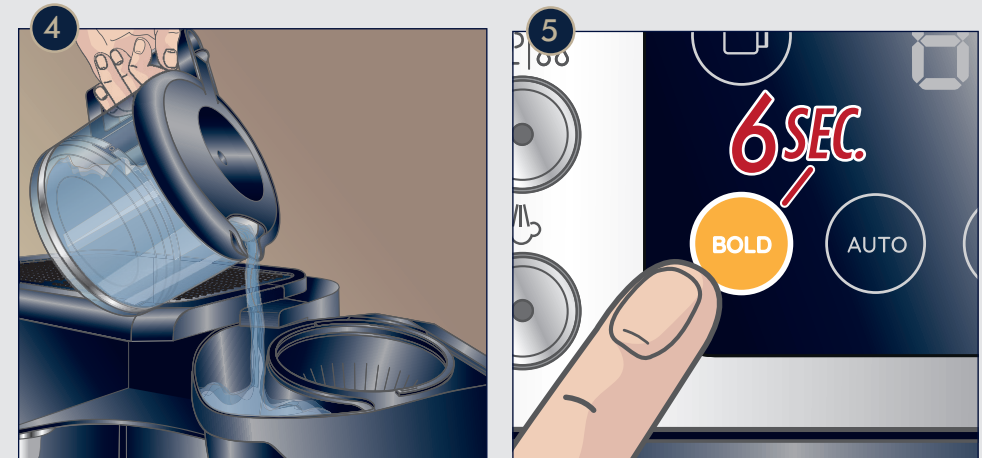
DESCALING DRIP SIDE



When **BOLD** light flashes twice, it's time to descale the DRIP side.

Remove the filter during the descaling process.

Pour **Descaler** (100 ml) into the water fill compartment.

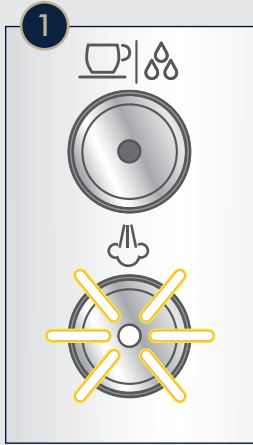



Pour water into the water fill compartment up to the max level. After pouring replace the carafe back to the warming plate.

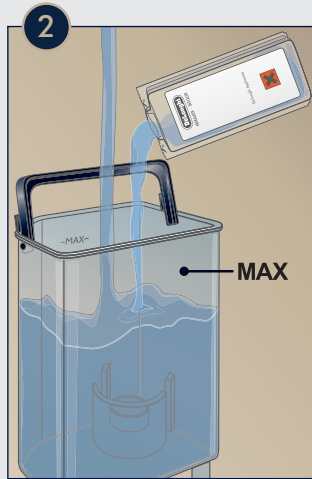
Press and hold the **BOLD** button for **6 seconds**. The brew on/off button will start blinking to let you know the descaling process has begun.

Note: Run the machine 3 times with 3 full carafes of fresh water without the use of coffee grounds.

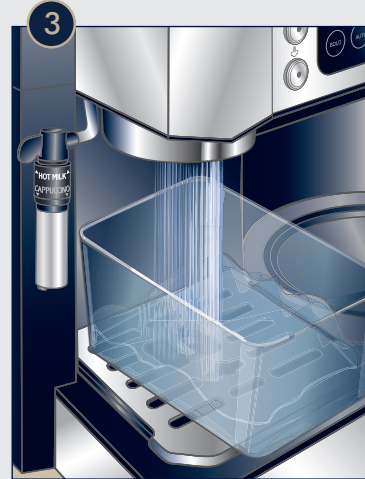
DESCALING ESPRESSO SIDE



When the steam button  flashes twice its time to descale the espresso machine.




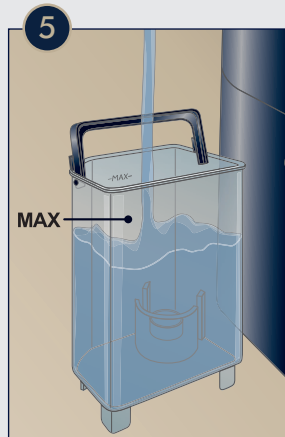
Pour **Descaler** (100 ML) into water tank and pour enough water to reach the max level.



Place container under boiler outlet without the portafilter attached.



Press and hold the  steam button for **6 seconds**. The steam button will start blinking to let you know the descaling process has begun.



Fill the tank to maximum line with fresh water.

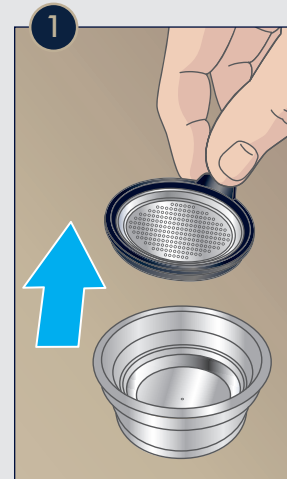


Press **Espresso ON/OFF** button until the water tank is empty.

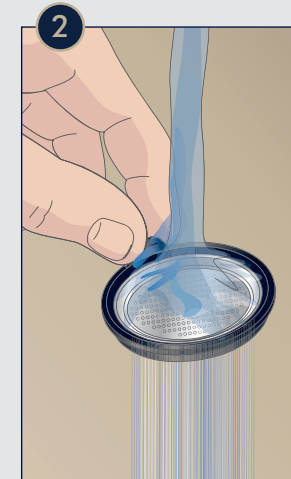
7

Note: Repeat steps 5 & 6 twice.

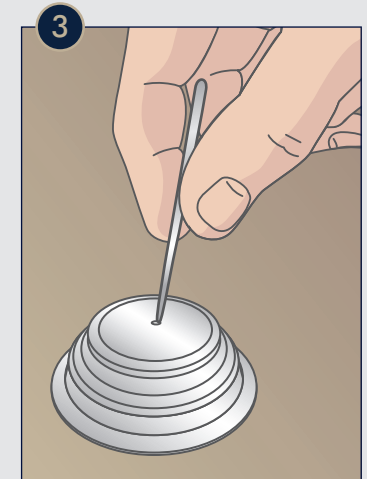
MAINTENANCE



Remove the perforated inner filter.



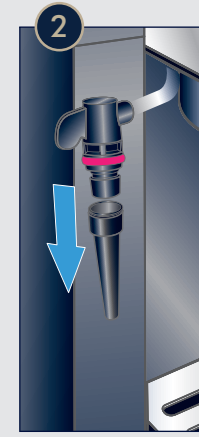
Rinse filter under water, make sure filter holes are not blocked.



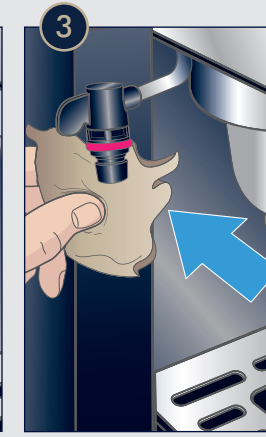
If necessary clean with a pin or needle.



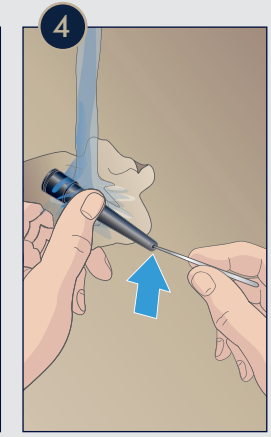
Unscrew the frother by rotating counterclockwise and pulling downwards.



Remove the nozzle from the steam tube by pulling it downwards.



Thoroughly clean steam nozzle with cloth and warm water.



Clean nozzle with warm running water and use a needle to clean the hole.



ACCESSORIES

Enjoy our full line of drinkware:
an exclusive line of Espresso, Cappuccino and Latte glasses.



Coffee Care & Maintenance

Experience the De'Longhi Care Kit Line to improve
the performance of your fully automatic machine.



Descaler

Descaler mini

Water Filter

Coffee Care Kit

Multi-Clean

... to learn more about the De'Longhi accessories visit: delonghi.com

... pour en savoir plus sur les accessoires De'Longhi, visitez delonghi.com

Nettoyant pour
résidus de lait



Trousse d'entretien



Filtre à eau



Mini détartrant



Détartrant



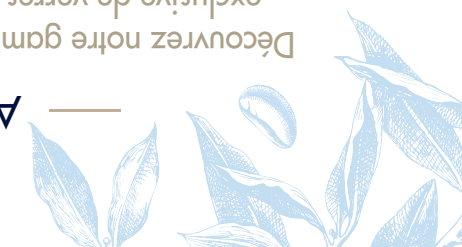
Decouvrez la collection de produits d'entretien De'Longhi pour
améliorer la performance de votre machine entièrement automatique.

Gamme de produits d'entretien

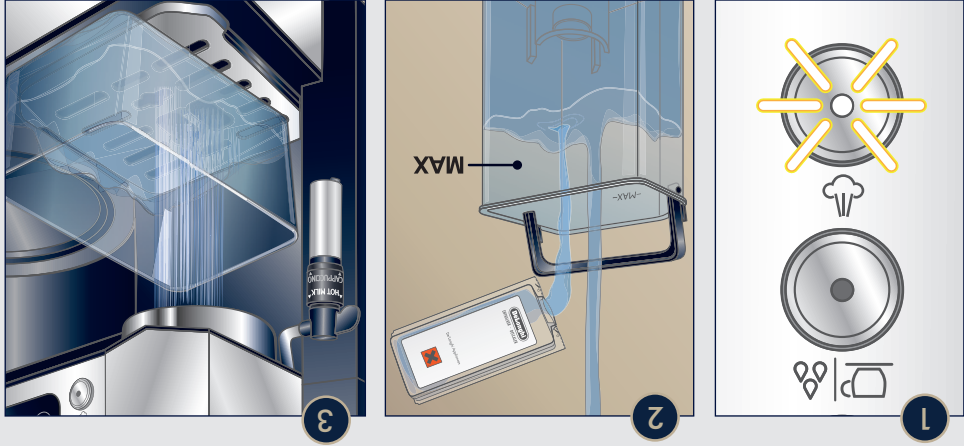


Decouvrez notre gamme complète de verres : une collection
exclusive de verres à espresso, à cappuccino et à latte.

ACCESSOIRES



DÉTARTER LE CÔTÉ POUR L'ESPRESSO



1 Quand le voyant vapeur clignote deux fois, verser le **détartant** (100 ml) dans le réservoir d'eau et ajouter de l'eau jusqu'au niveau max indiqué.

Placer un récipient sous la sortie de la chaudière sans fixer le porte-filtre.

Appuyer et maintenir enfoncée la touche vapeur pendant **6 secondes**. La touche vapeur commencera à clignoter pour indiquer que le processus de détartrage a commencé.

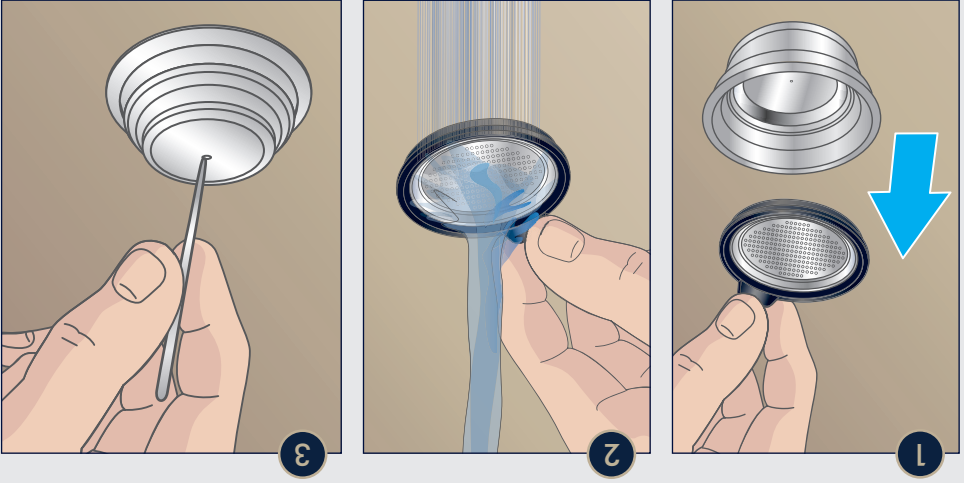
Remplir le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximum indiqué.

Appuyer sur la touche **Espresso ON/OFF** (espresso marche/arrêt) jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit vide.

Note : Répéter les étapes 5 et 6 deux fois.

10

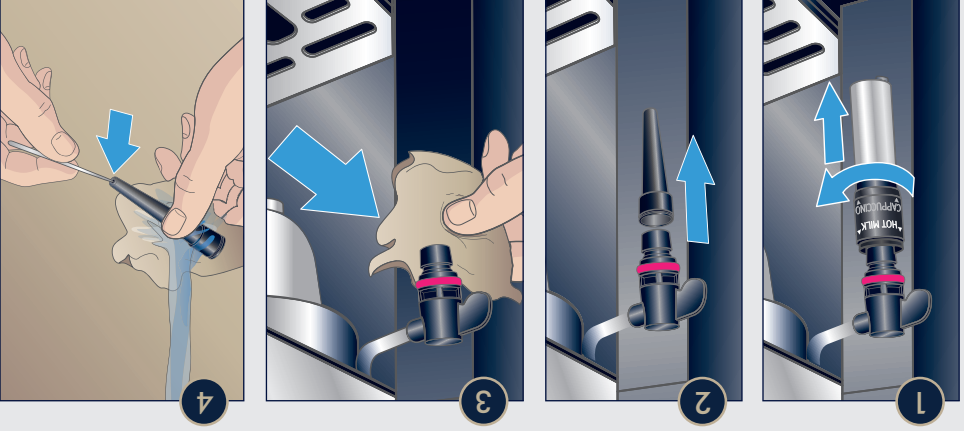
ENTRETIEN



1 Retirer le filtre interne perforé.

2 Rincer le filtre à l'eau, en s'assurant que les trous du filtre ne sont pas bloqués.

3 Si nécessaire, nettoyer avec une épingle ou une aiguille.



1 Dévisser le

mousseur en le

tourmant dans le

sens inverse des

aiguilles d'une

montre et en

tirant vers le bas.

Retirer le bec de

la buse vapeur en

tirant vers le bas.

Bien nettoyer la buse

et de l'eau tiède.

Nettoyer le bec à l'eau

chaude couvrante et

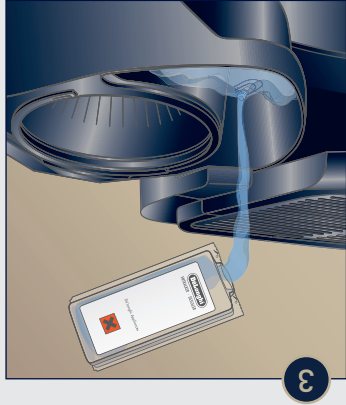
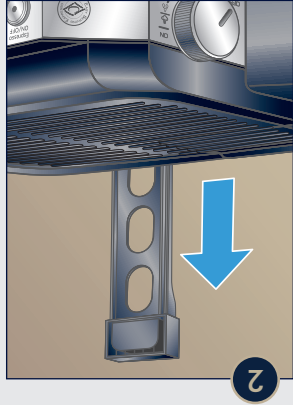
utiliser une aiguille

pour nettoyer le trou.

11

COM532M

DÉTARTER LE CÔTÉ POUR LE CAFÉ FILTRE



Quand le voyant **BOLD** (fort) clignote deux fois, il est temps de détarter le côté pour le **CAFÉ FILTRE**.

Appuyer et maintenir enfoncée la touche **BOLD** pendant le processus de détartage.

Retirer le filtre pendant le processus de détartage. Verser le **détartant** (100 ml) dans le réservoir d'eau.



Régler l'HORLOGE

CAFÉ FILTRE

Appuyer et maintenir enfoncée la touche **HOUR** (heure) pendant **3 secondes** jusqu'à ce que l'heure commence à clignoter sur l'écran. Appuyer sur la touche à plusieurs reprises pour régler l'heure.

Pour régler les minutes, appuyer sur la touche **MIN** à plusieurs reprises pour régler l'heure.

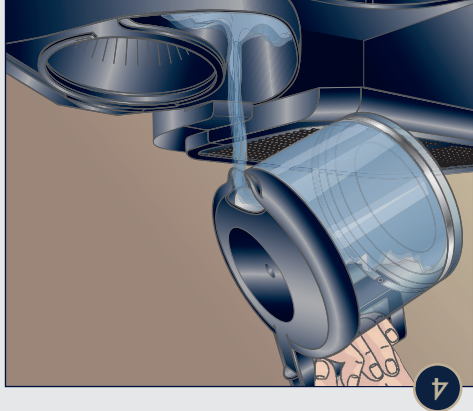
Programmer la mise en marche AUTOMATIQUE



Appuyer et maintenir enfoncée la touche **AUTO** pendant **3 secondes** jusqu'à ce que l'heure commence à clignoter sur l'écran.

Appuyer sur les touches **HOUR** (heure) et/ou **MIN** à plusieurs reprises pour régler l'heure désirée.

Pour activer/désactiver le programme automatique, appuyer sur la touche **AUTO**.



4 Verser de l'eau dans le réservoir jusqu'au niveau max indiqué. Replacer ensuite la carafe sur la plaque chauffante.

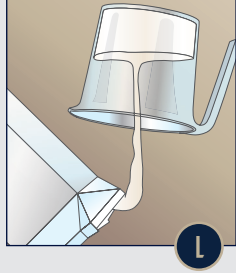


5 Appuyer et maintenir enfoncée la touche **BOLD** (fort) pendant **6 secondes**. Cette touche commencera à clignoter pour indiquer que le processus de détartage a commencé.

Note : Il faut démarrer 3 cycles d'infusion avec 3 carafes pleines d'eau fraîche sans mettre de café moulu pour rincer la machine.

PRÉPARER UN CAPPUCCINO OU UN LATTE

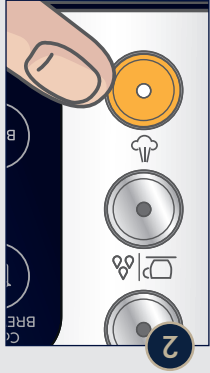
Consulter la section précédente PRÉPARER UN ESPRESSO pour préparer le café.





1 Préparer le café en suivant les indications de la section

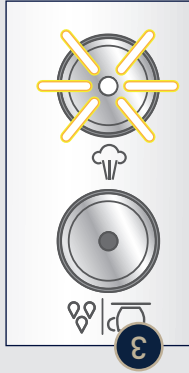
précédente. Utiliser une tasse plus grande.

Remplir un pot à lait au tiers, 100 ml (3,5 oz) pour un cappuccino, 175 ml (6 oz) pour un latte.



2 Appuyer sur la touche vapeur 

Attendre que le voyant de la touche  s'allume.



4 S'assurer que le mousseur est immergé dans le lait, mais ne recouvre pas le trou de la buse. Tirer vers le haut pour obtenir de la MOUSSE ÉPAISSE ou vers le bas pour de la MOUSSE FINE.



5 Tourner le cadran vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à **ON** (marche) pour activer la vapeur.



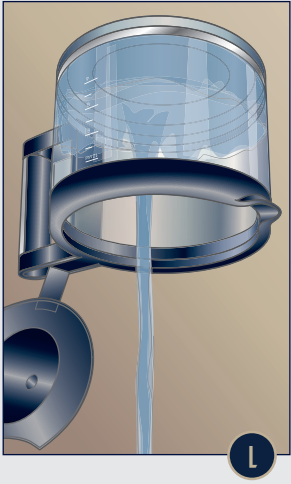
7 Verser le lait sur l'espresso. Bonne dégustation!

6 Une fois la quantité de mousse désirée obtenue, tourner le cadran vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre à **OFF** (arrêt) pour arrêter la vapeur.

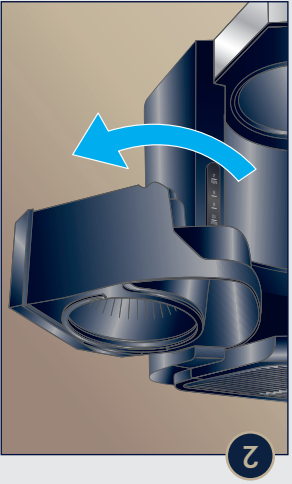
Astuce pour réaliser le MEILLEUR CAPPUCCINO : Utiliser du lait entier ou 2% à la température du réfrigérateur (environ 5 °C/41 °F).

PRÉPARER DU CAFÉ FILTRE

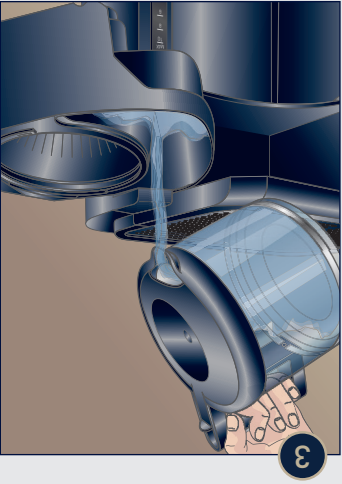
Pour la première utilisation, il faut préparer une carafe pleine sans utiliser de café moulu.



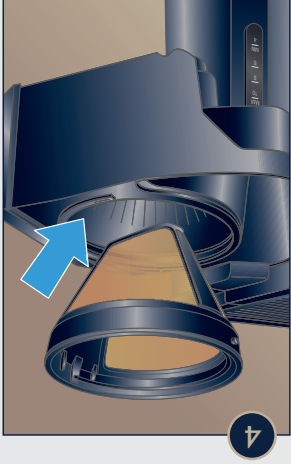
1 Retirer la carafe et remplir avec la quantité d'eau désirée.



2 Ouvrir le réservoir d'eau.



3 Verser l'eau dans le réservoir, puis replacer la carafe sur la plaque chauffante.



4 Placer le filtre à café doré dans le porte-filtre.



5 Ajouter la quantité désirée de café dans le filtre à café.

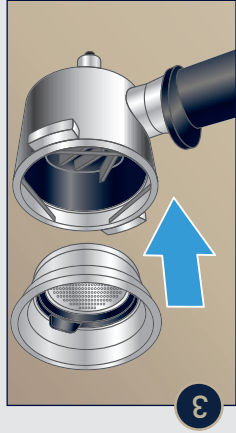
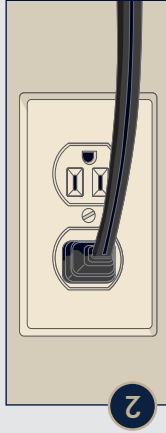


6 Appuyer sur la touche **ON** (marche) pour démarrer l'infusion.

AVANT D'UTILISER LA MACHINE POUR LA PREMIÈRE FOIS



Retirer le réservoir d'eau,
remplir et replacer.



Insérer le filtre à
espresso dans le
porte-filtre à
droite
Tourner le porte-filtre à
espresso vers la droite
pour verrouiller.



Pour allumer la machine,
appuyer sur la touche
Espresso ON/OFF
(marche/arrêt) sur le
côté gauche.



Lorsque le voyant lumineux
de la touche **Espresso**
ON/OFF (marche/arrêt)
est constant, appuyer sur
la touche ☕ pour
démarrer l'écoulement
du café. Appuyer sur la
touche ☕ pour arrêter.



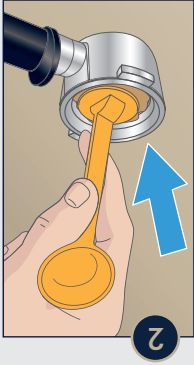
La machine est maintenant prête à être utilisée!

4

PRÉPARER UN ESPRESSO



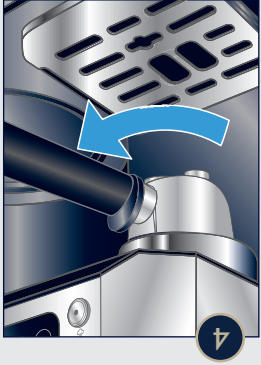
Utiliser le bon filtre.
Note : le nombre
de tasses est
indiqué au bas
du filtre.



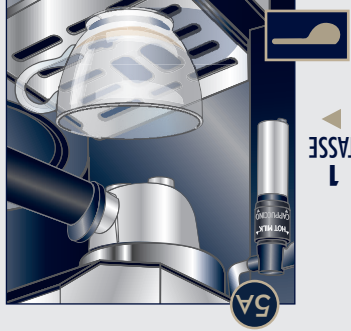
Tasser le café.



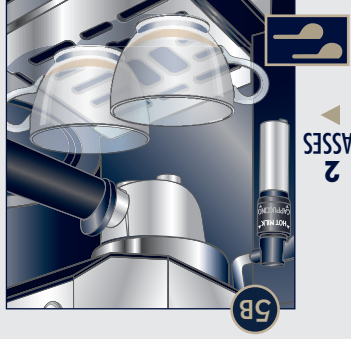
Fixer le porte-filtre
dans la sortie de la
chaudière.



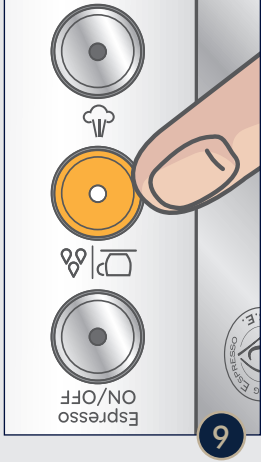
Tourner le porte-filtre
vers la droite pour
verrouiller.



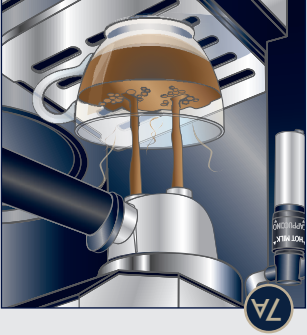
1
TASSE



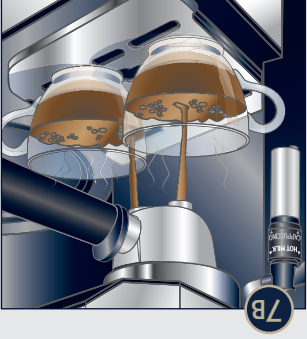
2
TASSES



Appuyer sur la touche
espresso ☕ pour
démarrer l'extraction.
Une fois la quantité
désirée obtenue,
appuyer à nouveau sur
la touche espresso pour
arrêter l'écoulement.



7A



7B

La machine permet de
préparer 1 ou 2 espressos
à la fois.

5

COM532M

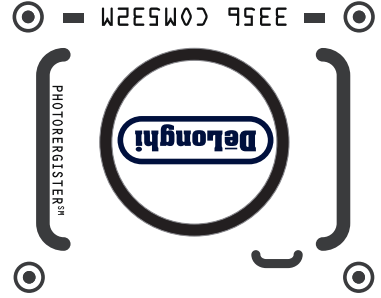


ENREGISTREZ FACILEMENT VOTRE MACHINE ET PROFITEZ D'AVANTAGE DE VOTRE EXPERIENCE CAFE.

20%
DE
RABAIS

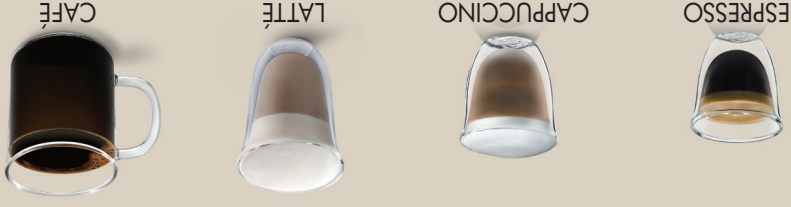
- **Etape 1.** Prenez une photo de l'icône caméra, incluant les points.
- **Etape 2.** Envoyez la photo par SMS, Facebook Messenger ou en ligne.
- Envoyez la photo à 71403
- Messenger @Photoregister
- En ligne : www.delonghi.photo

Enregistrez votre cafetière et obtenez 20% de rabais sur les accessoires café.



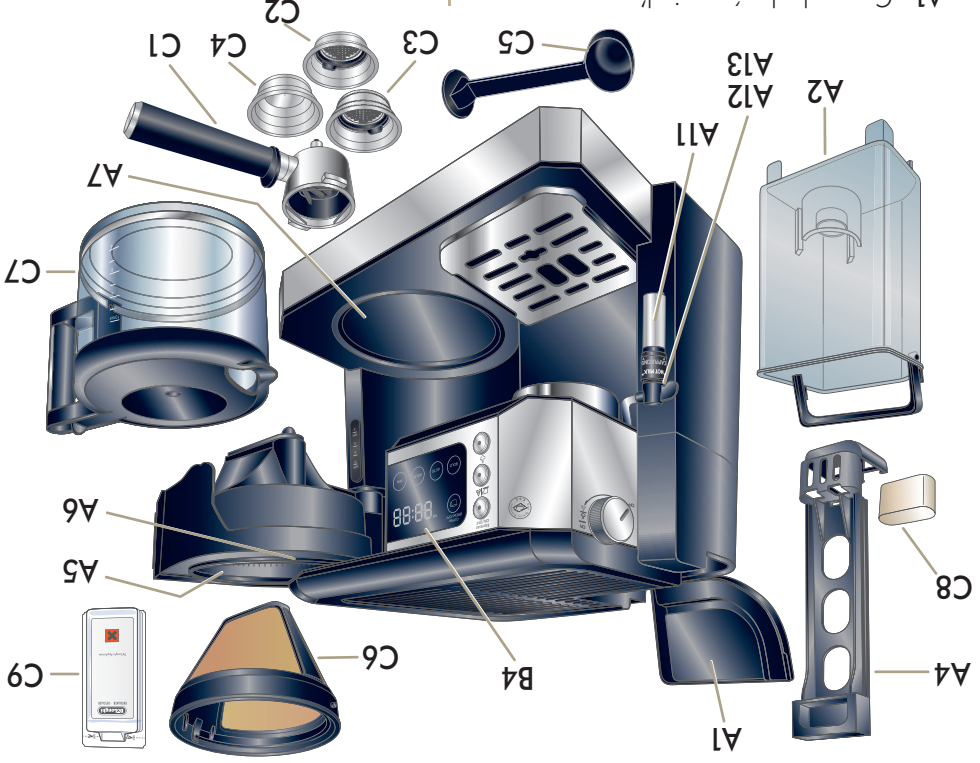
MACHINE À CAFE ET À ESPRESSO COMBINÉE TOUT-EN-UN

Rapide et facile à utiliser, cette machine polyvalente est conçue pour préparer vos cafés spécialisés préférés.



2

DANS LA BOÎTE



- A1. Couverture du réservoir d'eau pour espresso
- A2. Réservoir d'eau amovible pour espresso
- A4. Support pour filtre anti-chlore
- A5. Porte-filtre pour café filtre
- A6. Réservoir d'eau pour café filtre
- A7. Plaque chauffante pour le café filtre
- A11. Mousseur
- A12. Bague de sélection du mousseur
- A13. Embout de raccordement de la vapeur, voir la mise à jour dans le guide d'utilisation

Guide de démarrage et d'utilisation



- C1. Porte-filtre pour espresso
- C2. Filtre à une tasse
- C3. Filtre à deux tasses
- C4. Filtre à dosettes
- C5. Mesure à café avec tasse-mouture
- C6. Filtre doré permanent
- C7. Carafé pour le café filtre
- C8. Filtre anti-chlore
- C9. Détartrant 100 ml

B4. Ecran

COM532M

3

Ce court guide n'explique pas toutes les fonctions de cette machine. Veuillez vous assurer de lire le guide d'utilisation au complet avant d'utiliser cet appareil.

COM532M



VISITEZ DELONGHI.COM



UNE CAFETIÈRE
QUI COMPREND
QUE PARFOIS
VOUS AVEZ ENVIE
D'UN ESPRESSO.

