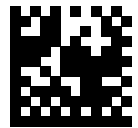


Register Now

www.delonghi.photo



EC935X

La Specialista

PRESTIGIO

COFFEE MAKER

Instructions for use. Keep these instructions

Visit www.delonghi.com

for a list of service centers near you.

ELECTRIC CHARACTERISTICS

120 V~ 60 Hz 1450 W



MACHINE À CAFÉ

Mode d'emploi . Conservez cette notice

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

centres de réparation proches de chez vous.

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

120 V~ 60 Hz 1450 W

CAFETERA

Repase y guarde estas instrucciones.

Lea cuidadosamente este instructivo

antes de usar su aparato.

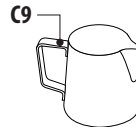
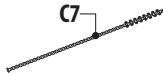
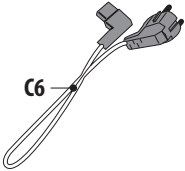
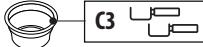
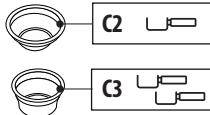
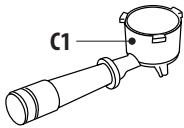
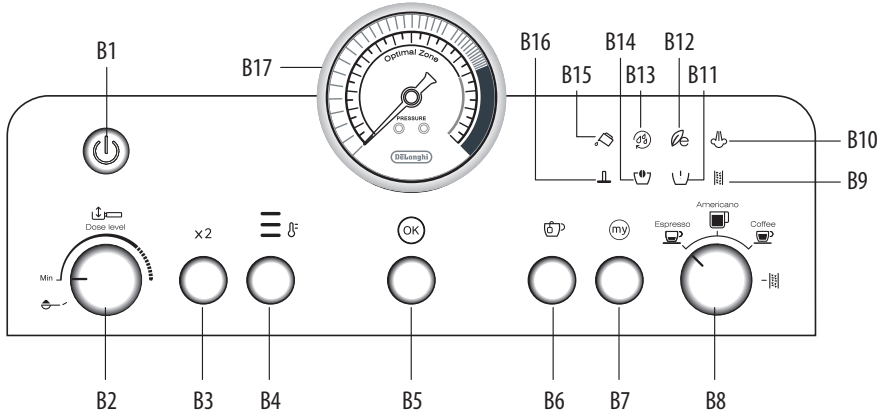
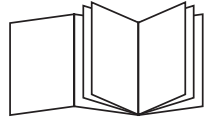
Visite www.delonghi.com para ver la lista de

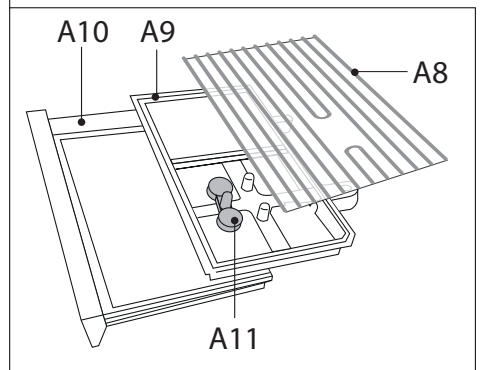
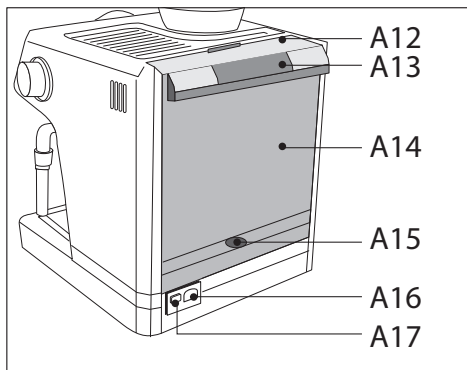
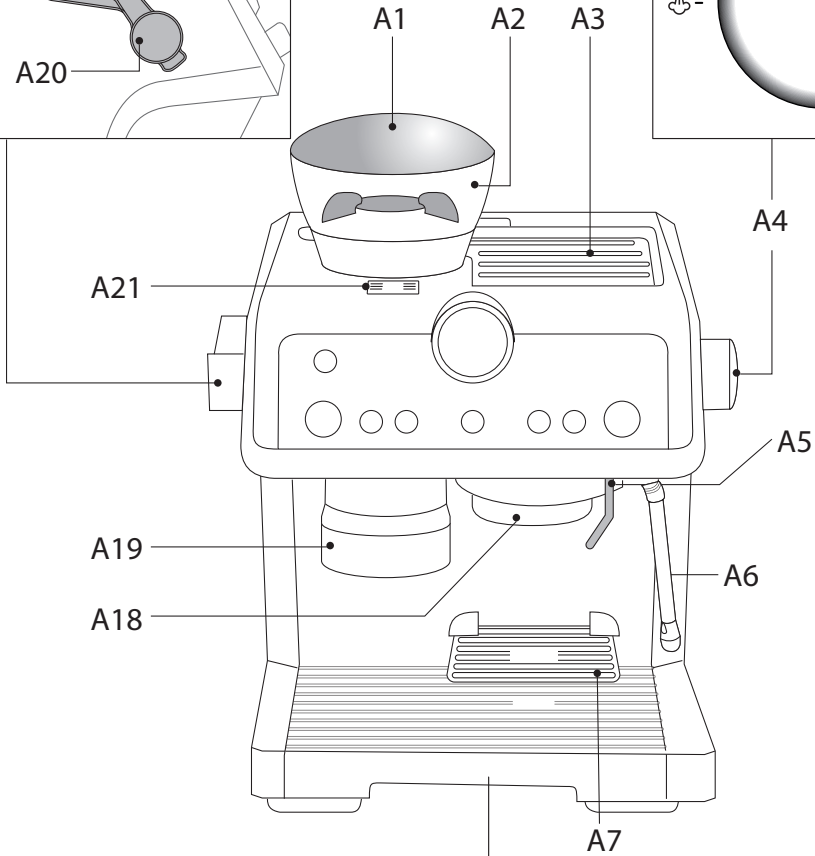
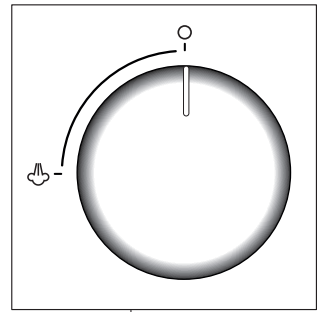
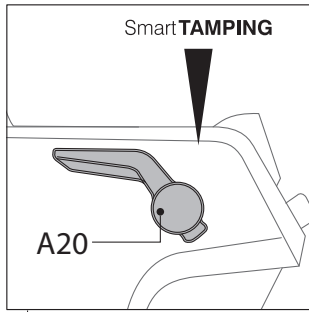
centros de servicios cercanos a usted.

CARACTERISTICAS ELECTRICAS:

120 V~ 60 Hz 1450 W

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. Beans container lid
- A2. Beans container
- A3. Cup tray
- A4. Steam dial
- A5. Hot water outlet
- A6. Steam wand and nozzle
- A7. Cup grille for espresso
- A8. Cup grille for glasses or mugs
- A9. Drip tray grille
- A10. Drip tray
- A11. Drip tray water level indicator
- A12. Water tank lid
- A13. Water tank extraction handle
- A14. Water tank
- A15. Water softener filter housing
- A16. Power cord connector socket
- A17. Main switch (ON/OFF)
- A18. Coffee outlet
- A19. Coffee mill outlet (tamping station)
- A20. Presser lever
- A21. Cover to access the coffee mill coffee guide

1.2 Description of control panel - B

- B1. ON/Standby button
- B2. Coffee dose dial
- B3. "X2" button: to use the 2 coffees filter
- B4. Coffee Temperature button
- B5. "OK" button: to deliver the beverage/confirm
- B6. Hot water button
- B7. "My" button: to customise beverage quantity
- B8. Mode selector dial:
 - Espresso
 - Americano
 - Coffee
 - Descaling
- B9. Descale light
- B10. Steam ready light
- B11. No bean container light
- B12. Energy saving light
- B13. Cleaning light (see "8.1 Cleaning of the coffee outlet")
- B14. Bean container empty
- B15. No water light
- B16. Tamping light
- B17. Pressure gauge

1.3 Description of accessories - C

- C1. Portafilter
- C2. 1-cup coffee filter
- C3. 2-cups coffee filter
- C4. "Water hardness test" indicator paper
- C5. Descaler
- C6. Power cord
- C7. Tube brush
- C8. Coffee outlet cleaning disk accessory
- C9. Milk pitcher
- C10. Cleaning needle for steam nozzle

1.4 Recommended optional cleaning accessories

Visit Delonghi.com for more information.

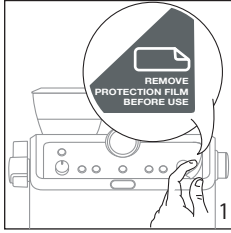


Cleaning tab

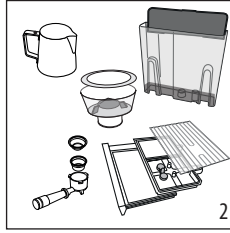
(see "8.1 Cleaning of the coffee outlet")

 **Cleaner**
EAN: 8004399333307

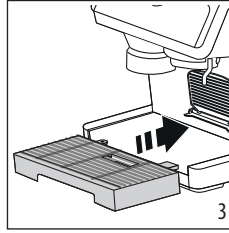
2. PREPARING YOUR MACHINE FOR FIRST USE



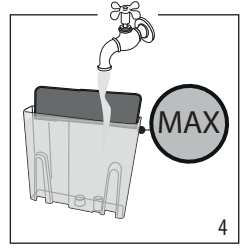
1. Remove stickers and packing materials.



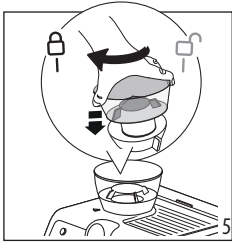
2. Wash and dry all accessories (including water tank) with warm water and washing-up liquid.



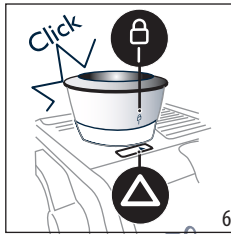
3. Insert the drip tray (A10) complete with cup grill (A8) and (A9).




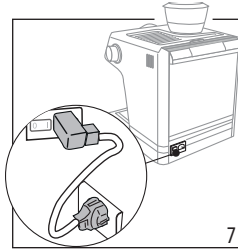
4. Remove the water tank (A14) and fill with fresh clean water, taking care not to exceed the MAX level.



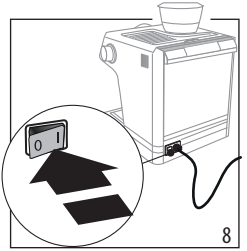
5. Insert the Bean container (A2) in the coffee grinder.



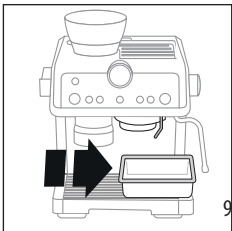
6. The container is correctly inserted when the arrow is lined up with the  symbol and you hear a "click".



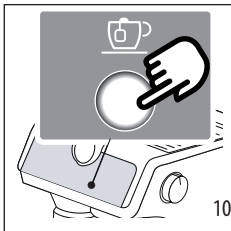
7. Plug the power cord connector (C6) into the socket (A16) at the back of the machine, then plug into the mains socket.




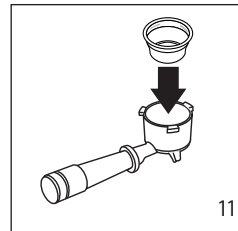
8. Make sure the main switch (A17) at the back of the machine is pressed and in the I position.



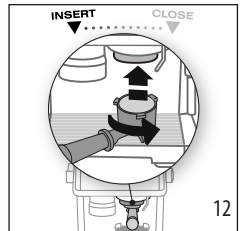
9. Place a container with a minimum capacity of 100 ml under the hot water spout (A5).



10. Press  (B6) to rinse.

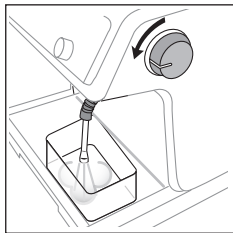
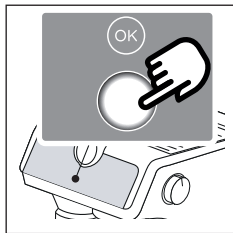


11. Insert coffee filter ((C2) or (C3)) in the portafilter (C1).



12. Attach the filter holder to the machine. To attach correctly, align the filter holder handle with "INSERT", then turn the handle to the right until it is aligned in the "CLOSE" position.

PREPARING YOUR MACHINE FOR FIRST USE

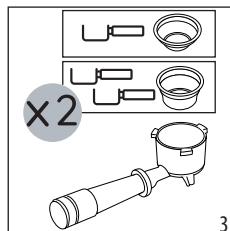
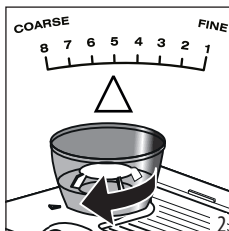
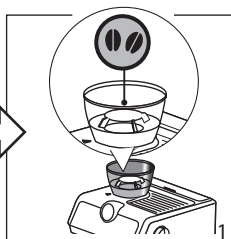


13. Place a container under the portafilter and frothing wand and press OK (B5). Repeat 2 times to rinse the coffee circuit.
14. Open the steam dial for a few seconds. For optimal steam performance we recommend you repeat this action 3 or 4 times. This is to purge the steam circuit before frothing or steaming your milk.

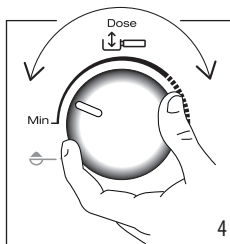
3. COFFEE DELIVERY

Step 1-grinding

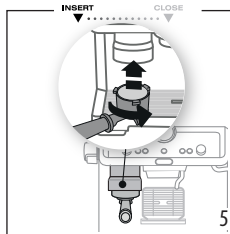
Sensor **GRINDING**
TECHNOLOGY



1. Add beans to hopper (A2). Fresh is best; fill in just with the quantity you need.
2. The factory setting is 5 (medium grinding). If you are not satisfied, adjust the level according to your personal taste and the type of coffee (do it while grinding).
3. Select single or double dose filter and place in the portafilter (C1). If you are using the double filter, press the X2 button (this will double the volume of the espresso shot as well).



When using the coffee grinder for the first time, leave the knob to Min position. At the beginning, it is normal for a few attempts to be needed before finding the correct grinding level and quantity. We recommend starting by using the default values, then if necessary changing them according to the tips in section "3.1 Adjust dose".

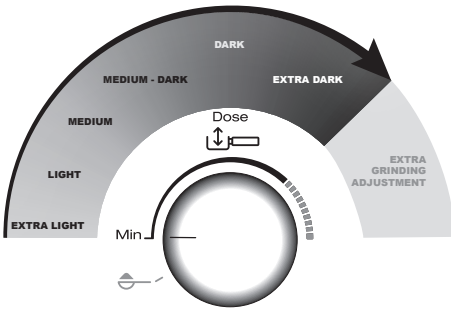


4. Set the dose level by adjusting the dial (B2) starting from the min. position.

5. Attach portafilter. Once locked into place, grinding will start.



3.1 Adjust dose



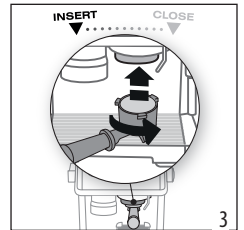
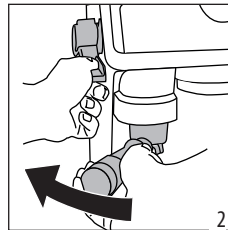
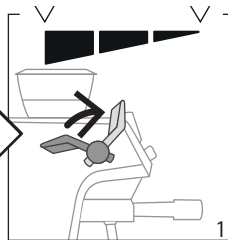
Each variety of coffee beans can behave differently during grinding and this is the reason why setting the dose at the beginning might require extra care.

With this illustration we give you some indications on how to regulate the dose. Please note these suggested setting ranges, based on the roasting level, are certainly a good starting point, but they might slightly vary depending on specific composition of your coffee beans.

1. Set the dose starting from the minimum position.
2. Look at which roasting type your coffee is and based on that, turn the knob slowly, referencing the ranges.

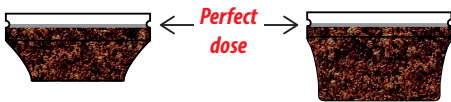
Step 2-tamping

Smart **TAMPING**
STATION



1. After grinding, pull the lever (A20) down fully (do not remove portafilter). For a perfect result, you can do it twice.
2. Keep the lever down while removing the portafilter. Once it is done, place back the lever in its original position.
3. Check the dose (see “3.2 The perfect dose”) and attach the portafilter (C1) to the brewing unit (A18).


3.2 The perfect dose



- The coffee filters have a mark inside to identify the level for perfect dose.
- Ensure the coffee is at the recommended dosage level after tamping. You may need to adjust the dosage dial more times before reaching the perfect dose.
- If your coffee is over or under extracted and the dose is within the perfect dose range, adjust the grinder settings finer or coarser (see Step 1 - grinding).

Over extracted coffee (pouring too slowly) needs coarser grind

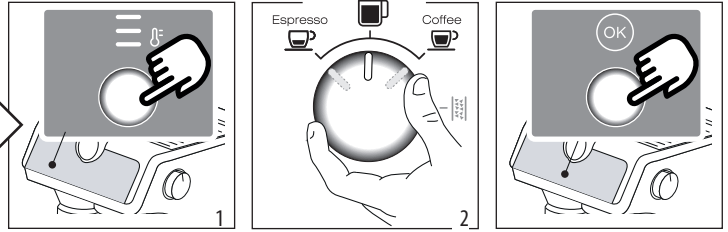
Under extracted coffee (pouring too fast) needs finer grind.

- **Barista tip:** Pull the filter holder out while the tamper is still down for polished finish of coffee.
- **Using pre-ground coffee:**
 - add the pre-ground coffee in the filter
 - turn the dial to ;
 - attach the filter holder to the machine;
 - pull the lever down.
- **Please note:** If any residual ground coffee remains after tamping, it will not impact the quality of the extraction.

Step 3-brewing

Active **TEMPERATURE**
C O N T R O L

Dynamic **PREINFUSION**



1. Select the temperature (see “3.3 Focus on temperature”).
2. Select your beverage.
3. Press OK to start brewing (preinfusion and infusion). Coffee delivery stops automatically.

3.3 Focus on temperature

The water temperature is precisely controlled throughout the entire brewing process to ensure the ideal temperature stability for the extraction. La Specialista Prestigio offers up to 3 infusion temperature* profiles to select, correspondent to a range of temperatures between 92°C and 96°C.

Coffee bean varieties as well as roasting colours require their own specific temperature setting for the best extraction: Robusta coffee beans prefer lower temperature; Arabica prefers higher temperature. The same is applicable to beans with a darker roasting colour or to freshly-roasted beans than those degassed over time.

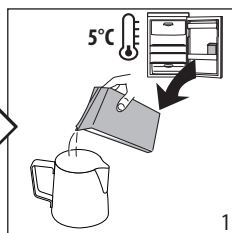
Temperature level	MIN	MED	MAX
Corresponding light			
Coffee Beans Roasting Range	DARK	MEDIUM to DARK	LIGHT to MEDIUM

* 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.

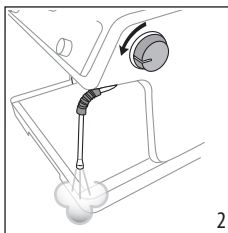
4. MAKING MILK BEVERAGES

Manual frothing

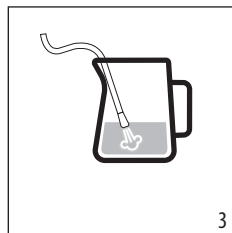
My Latte Art



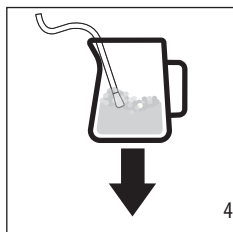
1. Fill the milk pitcher (C9) with fresh cold milk. Milk will up to triple in volume.



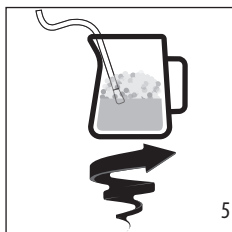
2. Turn the steam wand (A6) on briefly to purge condensation. Make sure the wand is pointing away from you.



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



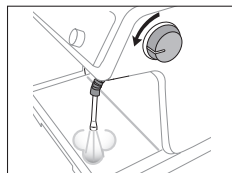
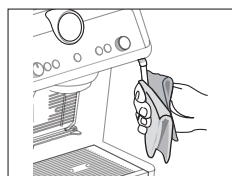
4. Keep the steam nozzle just on the surface, careful not to make big bubbles by letting too much air in.



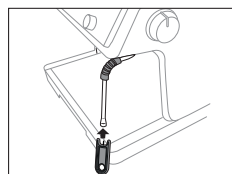
5. Insert the steam nozzle just under the milk: this create a vortex. Once the desired temperature is reached turn the steam knob off and wait till steam stops completely before removing jug.

Cleaning the steam wand

1. After every use, remove with a soft damp cloth any milk residues from the steam wand. For perfect cleaning, we recommend Eco MultiClean: it ensures hygiene by removing milk proteins and fats and can be used to clean the whole machine.
2. Use the steam for a deeper cleaning.















Wait that the steam wand cool down and open the 3 holes of the nozzle with the Cleaning tool to maintain the better usability of the steam wand.






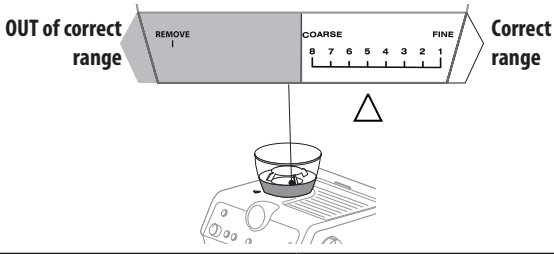








Barista tips:





- **Fresh is best** : Be sure to use fresh cold milk every time.
- For best results, store the milk pitcher in the refrigerator.
- Whole milk is recommended for best results. Dairy and Non Dairy alternatives will vary in ease of texturing depending on type.
- After foaming milk, eliminate unwanted bubbles by swirling the pitcher.

5. EXPLANATION OF LIGHTS

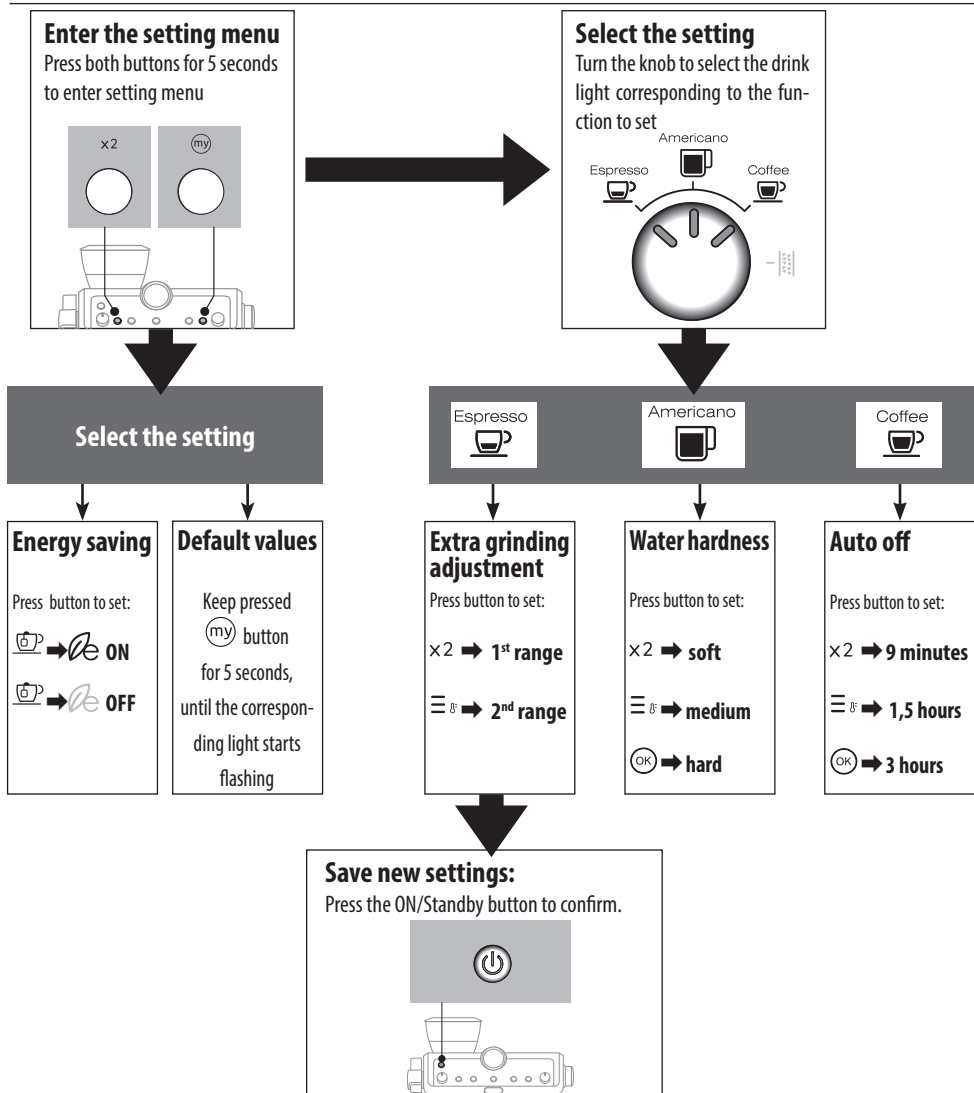
LIGHTS	EXPLANATION OF LIGHTS	OPERATION
All the lights flash briefly	Turning the machine on	Self-diagnosis
 on	The appliance is being turned on for the first time and the water circuit must be filled	Proceed as described in section "2. Preparing your machine for first use".
 (white) +  on (B ⁺ selected temperature is on)	The machine is ready to delivery	Prepare the machine and proceed with delivery
 on	Energy saving is enabled	If you want to disable the function, see section "6. Menù settings"
 on	The beans container (A2) is empty	Fill the beans container
 flashing	You are trying to grind coffee but the beans container (A2) is empty	Fill the beans container
 flashes briefly at regular intervals	The dial (B2) has been turned to the maximum adjustment possible 	When not enough coffee is ground to reach the correct quantity, select the new grinding range as described in section "6. Menù settings".
 on	Insufficient water in tank (A14) or water tank not inserted correctly	Fill the tank or extract the tank and put it back correctly
 flashing	You are trying to deliver a beverage but water tank is empty	Fill the tank
	The grinding is too fine and the coffee is delivered too slowly or not at all	Extract the filter holder and repeat the operations to make the coffee, bearing in mind the indications in section "3.1 Adjust dose" and table "3.2 The perfect dose".
	The filter (C2) or (C3) is blocked	Clean as described in section "8. Cleaning and maintenance".
	The tank (A14) 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
	Scale in the water circuit	Descal as described in section "10. Descaling"
 on	(If Energy saving is not activated) The appliance is on and ready for use	The appliance is at the right temperature to deliver steam. To deliver steam, turn the steam dial (A4)
 flashing	The appliance is on and energy saving is enabled. The steam dial (A4) is in the steam delivery position	The light flashes to indicate that the appliance is preparing to deliver steam. Delivery begins as soon as the appliance is at temperature
	The appliance is heating up to be ready for use	The appliance is at temperature when the light remains on steadily
	The appliance is delivering steam	

...→

LIGHTS	EXPLANATION OF LIGHTS	OPERATION
 on	The bean container (A2) is not inserted	Insert bean container or check that it is completely locked. The container is correctly inserted when the arrow is lined up with the  symbol and you hear a "click".
 flashing	The finess of the grind regulation is incorrect (or out of correct range)	Move the selector within the 8 levels from coarse to fine, keeping in mind to: <ul style="list-style-type: none"> • Always adjust the coffee mill during the grinding • Adjust one grinding level at a time and make at least 5 coffees before adjusting again
	OUT of correct range	
 on	Presser lever (A20) is not in the correct position	Turn the lever back in place. 
 flashing	Pressing is needed	The coffee has just been ground and the filter holder is attached to the coffee mill
	The portafilter (C1) has been detached from the coffee mill without pressing	Detach the portafilter and press the coffee as described in section "3.2 The perfect dose" "add the preground coffee in the filter"
	The portafilter has been detached before grinding has ended or pressing has been performed too quickly	Repeat grinding
	The slide of coffee grinder is clogged	Clean as described in section "8.5 Cleaning the "Smart tamping station"" and section "11. Troubleshooting" in correspondence to the picture.
	The burrs are blocked by foreign matter	Remove the foreign matter and clean the burrs as described in section "8.3 Cleaning the burr".
 on (red)	Descaling must be performed	Descalate the appliance as described in section "10. Descaling"
 flashing (red) +  flashing (orange)	Descaling is underway	Complete the operation as described in section "10. Descaling": the light comes white when the rinsing cycle of descaling is underway
 on (red) +  on (white)	The rinsing cycle of descaling must be performed	
...→		

LIGHTS	EXPLANATION OF LIGHTS	OPERATION
 flashing (red) +  flashing (white)	The rinsing cycle of descaling is underway	
 on (orange)	Cleaning of the coffee outlet must be performed	See section "8.1 Cleaning of the coffee outlet"
 flashing (orange)	Cleaning of the coffee outlet is underway	
All the lights flash	General alarm	Contact Customer Services

6. MENU SETTINGS



Energy saving

Press button to set:

 →  **ON**

 →  **OFF**

Default values

Keep pressed  button for 5 seconds, until the corresponding light starts flashing

Extra grinding adjustment

Press button to set:

x2 → **1st range**

 → **2nd range**

Water hardness

Press button to set:

x2 → **soft**

 → **medium**

 → **hard**

Auto off

Press button to set:

x2 → **9 minutes**

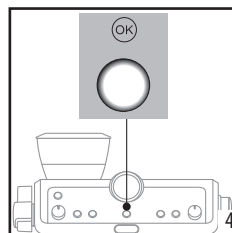
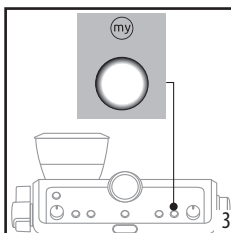
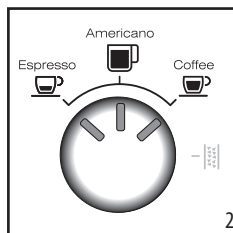
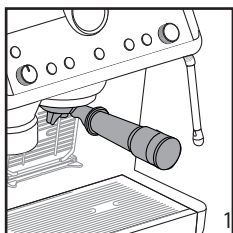
 → **1,5 hours**

 → **3 hours**

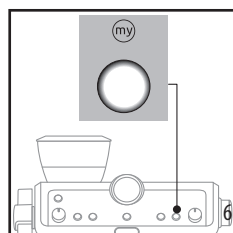
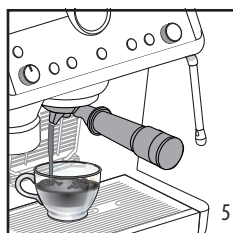
Save new settings:
Press the ON/Standby button to confirm.



7. CUSTOMISING THE QUANTITY OF COFFEE BEVERAGES WITH THE (my) BUTTON (B7)



1. Prepare the appliance to deliver the beverage you want to make. Prepare the coffee dose and attach the portafilter to the coffee outlet.
2. Turn the dial (B8) to select the drink to be programmed.
3. Press the (my) button (B7): the light corresponding to the OK button (B5) comes on steadily and the light corresponding to the (my) button flashes.
4. Press the OK button (B5) to start delivering the beverage. The lights corresponding to the OK and (my) buttons flash.



5. When you have reached the desired quantity of the beverage, press the OK button again. If the recipe includes another ingredient, it starts delivery: when you have reached the desired quantity, press the OK button again.
6. Press the (my) button to save the new setting. The appliance is ready for use again and the (my) button remains on. If you do not want to save the new setting, press any other button.

Please note:

- You can programme coffee beverages quantities, but not steam and hot water as those are manual functions.
- Programming changes the quantity of the beverages, but not the amount of coffee ground.
- "X2" beverages can be programmed separately.
- **To reset the default beverage quantities, press and hold the (my) button until it goes off. The selected beverage is reset to the default values.**

Coffee Recipe	Default quantity	Programmable quantity
Espresso	1.83 fl oz / 35 ml	from 0.84 to 3.04 fl oz / from 25 to 90 ml
Espresso X2	2.37 fl oz / 70 ml	from 1.69 to 6.08 fl oz / from 50 to 180 ml
Coffee	2.70 fl oz / 80 ml	from 1.69 to 6.08 fl oz / from 50 to 120 cc
Coffee X2	5.41 fl oz / 160 ml	from 4.06 to 8.12 fl oz / from 120 to 240 ml
Americano	4.06 fl oz / 120 ml	<ul style="list-style-type: none"> • espresso: from 0.84 to 2.02 fl oz / from 25 to 60 ml • water: from 0.84 to 4.06 fl oz / from 25 to 120 ml
Americano X2	8.12 fl oz / 240 ml	<ul style="list-style-type: none"> • espresso: from 1.69 to 6.08 fl oz / from 50-120 ml • water: from 1.69 to 8.12 fl oz / from 50 to 240 ml


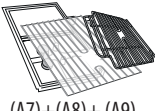
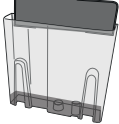

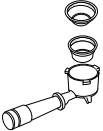





8. CLEANING AND MAINTENANCE

Important!


- Do not use solvents, abrasive detergents or alcohol to clean the coffee machine.
- Do not use metal objects to remove encrustations or coffee deposits as they could scratch metal or plastic surfaces.
- If the appliance is not used for more than a week, before using it again, we recommend you perform a rinse cycle.

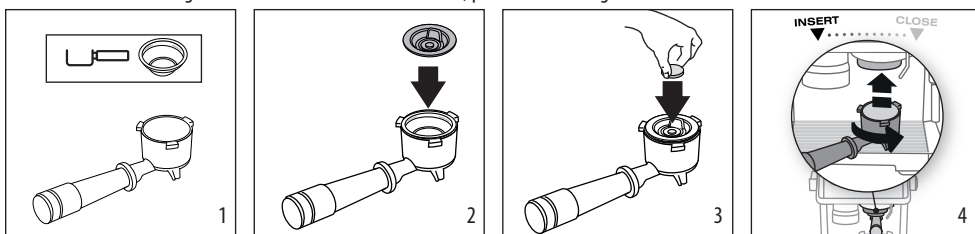
Danger!

- While cleaning, never immerse the coffee maker in water. It is an electrical appliance.
- Before cleaning the outside of the appliance, turn it off, unplug from the mains socket and allow to cool.

		 (A7) + (A8) + (A9)			
 DISHWASHER SAFE	✗	✓	✗	✗	✗
 Eco MultiClean	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✗	✗	✓	✗
	✗	✓	✓	✓	✓
	✗	✓	✓	✗	✓

8.1 Cleaning of the coffee outlet

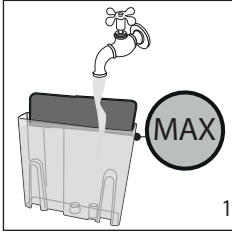
When the  light comes on (orange) (B13), you have to proceed cleaning the coffee circuit. To run the cleaning, you have to purchase dedicated cleaning tabs for coffee makers. For more info, please visit Delonghi.com.



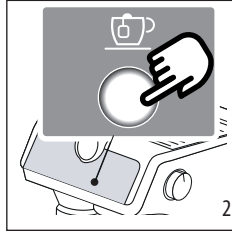
1. Insert the 1-cup coffee filter (C2) in the portafilter (C1);
2. Put on the coffee filter the special disk accessory (C8) and press it to the bottom;
3. Put on the accessory the cleaning tab;
4. Attach the portafilter to the coffee outlet (A18);





Cleaning of the coffee outlet




5. Fill the water tank (A14). Make sure the drip tray (A10) is empty.



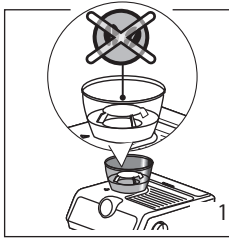
6. Keep pressed the  button, until the  light starts blinking (orange). After few minutes the cleaning stops automatically;

7. Remove the portafilter and the cleaning disk accessory;
8. Wash the portafilter and the filter under tap water;
9. Insert the portafilter again and make a rinse by pressing the **OK** button: we suggest to put a container under the portafilter;
10. Remove and empty the drip tray.

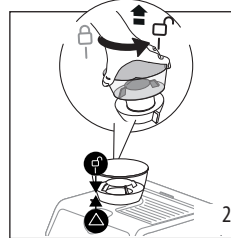
Please note:

This procedure can start by pressing the  button (B6) for some seconds. To delete this option, press the same button for 10 seconds.

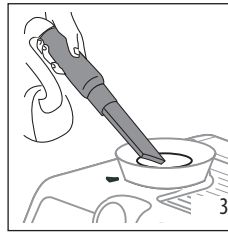
8.2 Cleaning the beans container housing



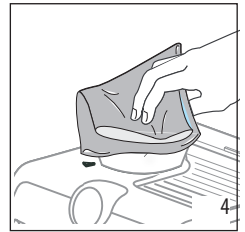
1. Make sure the beans container (A2) is empty. If necessary, operate the coffee mill without beans to empty it:



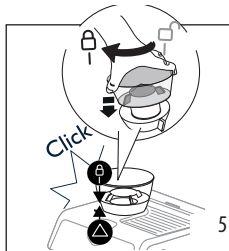
2. Release the beans container by turning it anticlockwise and extract from the appliance;





3. Remove coffee residues using a vacuum cleaner;



4. Clean the beans container housing with a damp cloth and dry;

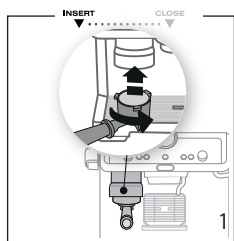


5. Put the container back inserting it in the coffee mill. The container is correctly inserted when the arrow  is lined up with the  symbol and you hear a "click".

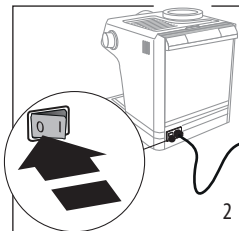
8.3 Cleaning the burr

When cleaning the beans container, clean the container housing and upper burr with a damp cloth. The burr can be removed and replaced by an authorised customer services centre.

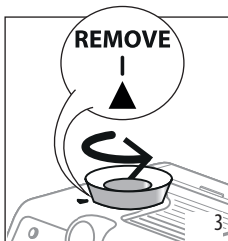
You may also need to remove the burr if it becomes blocked with foreign matter. If this occurs, remove the beans container and clean as follows:



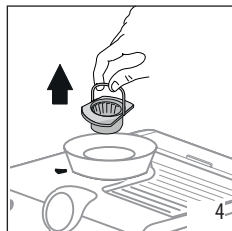
1. Attach the portafilter and operate the mill without beans to free the coffee guide;



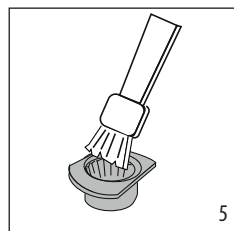
2. Turn the appliance off;



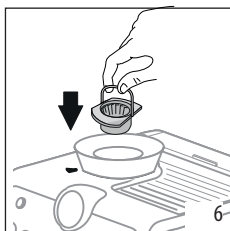
3. Turn the grinding selector anticlockwise as far as it will go to the "REMOVE" position;



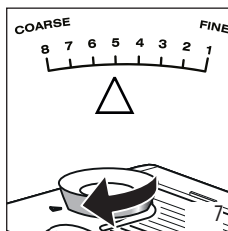
4. Extract the upper burr, gripping it by the handle;



5. Clean the burr with a brush (not included) and remove the coffee residues using a vacuum cleaner;



6. Put the upper burr back in place;



7. Turn the selector to select the desired grinding level.

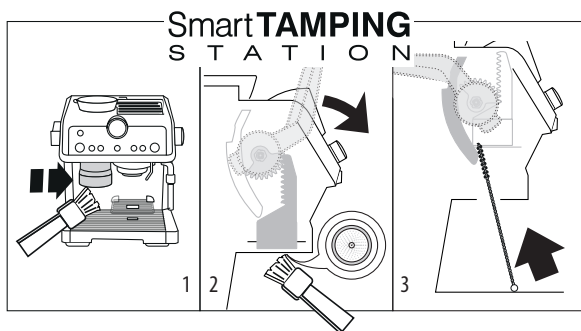
Make sure the burr is inserted correctly by pulling it by the handle. If it is correctly inserted, it will not move.

8.4 Replacing the burrs

When the quantity of coffee becomes even less, contact a customer services centre to have the burrs replaced, then adjust the mill again as follows entering the setting menu ("6. Menù settings") and selecting the first range of the "Extra grinding adjustment". Then turn the ground coffee quantity dial (B2) to minimum position and set the dose like a first use (see "3.2 The perfect dose").


8.5 Cleaning the "Smart tamping station"

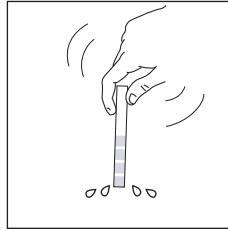
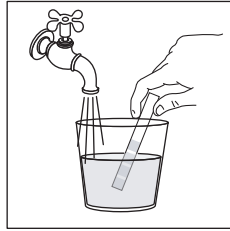
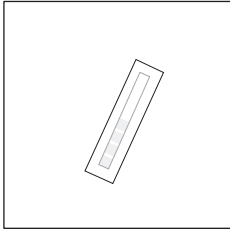
1. Clean the attachment area with a brush;
2. Pull the lever (A20) as far as it will go and clean the presser cylinder with a brush. Then release the lever.
3. Use the tube brush (C7) to clean the coffee funnel.



9. WATER HARDNESS







9.1 Water hardness

The  descale light (B9) comes on after a period of time established according to water hardness. The machine can also be programmed according to the actual hardness of the water supply in the various regions, in which case descaling may be required less frequently.



1. Remove the "TOTAL HARDNESS TEST" indicator paper (C4) from its pack.
2. Immerse the paper completely in a glass of water for one second.
3. Remove the paper from the water and shake lightly.
4. Set the appliance as indicated in section "6. Menu settings".

After about a minute, 1, 2, 3, or 4 red squares form, depending on the hardness of the water. Each square corresponds to one level.

Total Hardness Test result	Button	Level
	x2	1 soft water
		2 medium water
 		3 hard or very hard water

10. DESCALING

40
Minutes





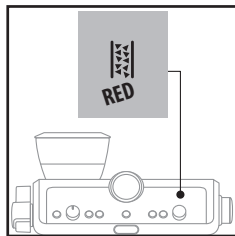
EcoDecalk
mini
100 ml e / 3,40 fl.oz.




2L

Please note

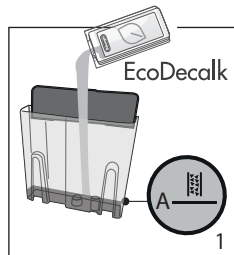
- Before use, read the instructions and the labelling on the descaler pack.
- It is important to use De'Longhi descaler only. Using unsuitable descaler and/or performing descaling incorrectly may result in faults not covered by the manufacturer's guarantee.
- Descaler could damage delicate surfaces.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




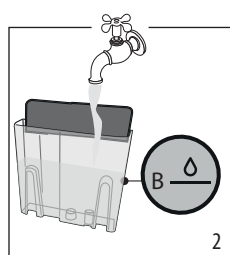
When the  light (B9) comes on, it is time to proceed descaling the machine. The descaling cycle can be run in any moment.


Please note

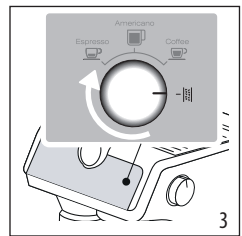
- In case you start the descaling cycle by mistake, you can press the OK button for 10 seconds; the rinsing cycle can not be stopped (from step 9).





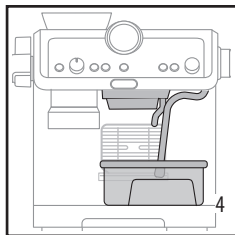
1. (IF PRESENT, REMOVE THE WATER SOFTENER DEVICE). Pour the descaler into the tank up to the level  A marked inside the tank (equal to one 100ml packet).



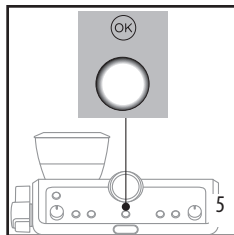
2. Add water (1 liter) up to the level  B. Then put the water tank back in the appliance.



3. Turn the mode selector dial (B8) to : the  light begins to blink; and the OK light turns to orange.



4. Make sure the portafilter is not attached and position a recipient under the coffee outlet, hot water spout and steam wand.

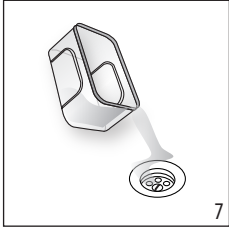


5. Press the OK (B5) button: descaling starts.

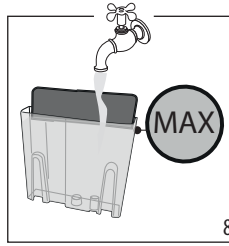
6. The descale programme starts and the descaler liquid comes out of the steam wand and coffee outlet. The descale programme removes limescale deposits from inside the appliance by automatically performing a series of rinses and pauses until the tank is empty. Delivery stops and the OK light turns to white. This indicates that it is necessary to proceed with rinsing: see next page.



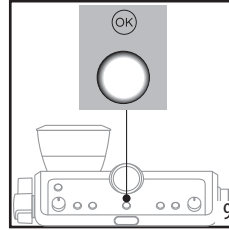
DESCALING



7. Empty the recipients used to collect the descaler solution and replace it empty.

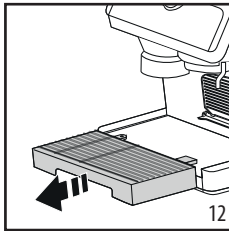


8. Remove the water tank, empty any residues of descaler solution, rinse with running water and fill with fresh water up to the MAX level. Put the tank back in its housing.

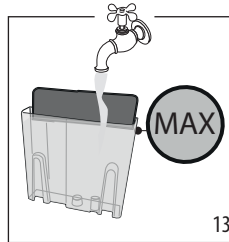


9. Press the OK button: rinsing starts.

10. When rinsing is complete, delivery stops and the appliance prepares to be used again.
11. Empty the recipients used to collect the rinse water.





12. Extract and empty the drip tray, then put back in the appliance.


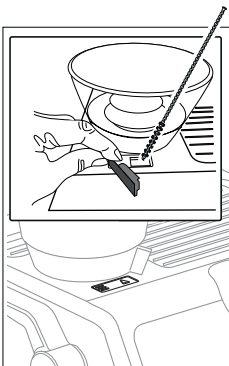


13. Empty, rinse, then fill the water tank with fresh water and replace it.

Now the appliance is ready to use.

11. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
There is water in the drip tray (A10)	It is normal: due to the internal water circuits operations	Regularly empty and clean the drip tray
No espresso coffee is delivered	No water in the tank (A14)	Fill the tank
	The  light is on to indicate that the coffee or steam circuit is empty	Press the button corresponding to the  light to fill the circuit
	The coffee filter (C2) or (C3) is blocked	Rinse the filters under abundant running water.
	The tank (A14) 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
	Scale in the water circuit	Descale as described in section "10. Descaling"
	Coffee grind too fine or too much coffee	Adjust coffee dose and grinding (refer to Quick Guide)
The portafilter (C1) cannot be attached to the appliance	The ground coffee has not been pressed or is too much	Repeat grinding with new settings. Reduce the powder quantity: check if the filter (single or double filter) is the same size as the selector of grinding quantity (2x button (B3) selected or not)
The espresso coffee drips from the edges of the portafilter (C1) rather than the holes	The portafilter is inserted incorrectly	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 coffee filter is clogged	Rinse the filters under abundant running water.
The coffee crema is too light (delivered from the spout too fast)	The appliance settings need reviewing	Refer to quick guide for suggestions
The coffee crema is too dark (delivered from the spout too slowly)	The appliance settings need reviewing	Refer to quick guide for suggestions
At the end of descaling, the appliance requests a further rinse	During the rinse cycle, the water tank has not been filled to the MAX level	Complete the rinse cycle from point (8) of section "10. Descaling"
...→		

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The appliance does not grind the coffee	There is foreign matter that cannot be ground in the coffee mill	Clean the burrs as described in section "8.3 Cleaning the burr", making sure you remove all the beans from the beans container (A2) before extracting it. Before putting the burr back, vacuum all residues from the housing.
	The coffee beans container (A2) is not in the right position	The container is correctly inserted when the arrow ▲ is lined up with the  symbol and you hear a "click".
If you want to change the type of coffee	You must remove all the beans present in the machine	<ul style="list-style-type: none"> • Empty the beans container (if necessary, operate the coffee mill without beans or use a vacuum cleaner to remove any remaining beans) • Attach the filter holder and operate the coffee mill a number of times without beans to free the grinder. Attach the filter holder to the outlet of the grinder (A19), lining it up with "INSERT", then turning it to the right. Grinding begins when the filter holder reaches the CLOSE position and stops automatically. Repeat until the filter is empty • Place the new coffee in the beans container • If the amount of coffee ground is not enough to reach the perfect dose, proceed setting the appliance as for the first use
<p>After grinding, the coffee filter is empty</p> <p>After tamping, there is too much coffee in the filter</p>	The coffee grinder coffee funnel is clogged	<p>Clean as described in section "8.5 Cleaning the "Smart tamping station"". If the problem persists, access the guide by opening the hatch and free it using the brush)</p> 
		...→

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
After grinding, the ground coffee in the filter does not reach the "perfect dose"	The "Smart Tamping Station" needs cleaning	Clean as described in section "8.5 Cleaning the "Smart tamping station"", then grind again
	The quantity of ground coffee needs adjusting	Adjust the quantity of coffee with the dial (B2). If the dial is already in the max. position, select the second range of grinding adjustment (see "6. Menu settings"- "Extra grinding adjustment"). If the problem persists, replace the burrs as described in section "8.4 Replacing the burrs"
	Over time the burrs wear down	Replace the burrs as described in section "8.4 Replacing the burrs"

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de machines électriques, il convient de toujours respecter les précautions de sécurité de base, notamment les suivantes :

- Lire toutes les instructions.
- Utiliser cette machine uniquement comme décrit dans ce guide d'utilisation.
Comme pour toute machine électrique, les instructions visent à couvrir le plus grand nombre de situations possibles. La prudence et le bon sens doivent être de mise lors de l'utilisation et de l'installation de cette machine.
- Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution et de blessure, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la machine dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne jamais laisser des enfants utiliser l'appareil.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de monter ou de démonter des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser avec une fiche ou un cordon endommagé, ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou après que celui-ci a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyer l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- 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 sur le bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur à gaz ou électrique chaud ou à proximité de celui-ci ni dans un four chauffé.
- Brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, mettre toute commande sur «off», puis retirer la fiche de la prise murale.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui prévu. Cette machine doit être utilisée pour un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation doit être considérée comme inappropriée et donc dangereuse.

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

CONSERVER CE GUIDE

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 plus long.
- Des cordons d'alimentation ou des rallonges plus longs et amovibles sont disponibles et peuvent être utilisés si l'on fait preuve de prudence dans leur utilisation.
- Si une rallonge est utilisée, la puissance électrique indiquée doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil. Si la machine est équipée d'un cordon à 3 fils, de type mise à la terre, la rallonge doit être de type CORDON À 3 FILS AVEC MISE À LA TERRE. Le cordon 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.

- Ce produit est équipé d'une fiche de courant alternatif polarisée (une fiche ayant une lame plus large que l'autre). Cette fiche ne se branche à la prise de courant que d'une seule manière. Il s'agit d'un dispositif de sécurité. Si l'on ne parvient pas à introduire complètement la fiche dans la prise, essayer de l'inverser. Si la fiche ne rentre toujours pas dans la prise, contacter un électricien pour remplacer la prise de courant obsolète. Ne pas forcer la fonction de sécurité de la fiche polarisée.

1. DESCRIPTION

1.1 Description de l'appareil - A

- A1. Couvercle du bac à grains
- A2. Bac à grains
- A3. Repose-tasses
- A4. Bouton de vapeur
- A5. Sortie de eau chaude
- A6. Buse vapeur
- A7. Grille d'appui pour tasses espresso
- A8. Grille d'appui pour verres ou mugs
- A9. Grille égouttoir
- A10. Égouttoir
- A11. Indicateur du niveau de l'eau dans l'égouttoir
- A12. Couvercle réservoir d'eau
- A13. Poignée extraction réservoir d'eau
- A14. Réservoir d'eau
- A15. Logement filtre adoucisseur
- A16. Logement connecteur cordon d'alimentation
- A17. Interrupteur général (ON/OFF)
- A18. Sortie de café
- A19. Sortie moulin à café (Tamping station)
- A20. Levier tasseur
- A21. Couvercle d'accès à la goulotte de café du moulin à café

1.2 Description du panneau de commande - B

- B1. Interrupteur Marche/Standby
- B2. Sélecteur de dose de café
- B3. Touche « x2 » : pour utiliser le filtre pour 2 cafés
- B4. Touche de température du café
- B5. Touche « OK » : pour distribuer la boisson/confirmer
- B6. Touche eau chaude
- B7. Touche « My » : pour personnaliser la quantité de cafés
- B8. Bouton de sélection fonctions :
 - Espresso
 - Americano
 - Coffee
 - Détartrage
- B9. Voyant détartrage

- B10. Voyant vapeur prête
- B11. Voyant absence réservoir à grains
- B12. Voyant économie d'énergie
- B13. Voyant nettoyage (voir «8.1 Nettoyage de la sortie de café»)
- B14. Voyant réservoir à grains vide
- B15. Voyant manque d'eau
- B16. Voyant tassage
- B17. Manomètre

1.3 Description des accessoires - C

- C1. Coupelle porte-filtre
- C2. Filtre 1 tasse
- C3. Filtre 2 tasses
- C4. Bandelette de test de dureté de l'eau
- C5. Détartrant
- C6. Cordon d'alimentation
- C7. Brosse pour tube
- C8. Disque de nettoyage de la sortie de café
- C9. Pot à lait
- C10. Aiguille de nettoyage pour lance à vapeur

1.4 Accessoires de nettoyage non inclus, recommandés par le constructeur

Pour de plus amples informations, visitez Delonghi.com.

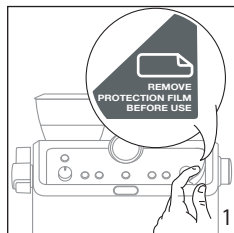


Pastilles de nettoyage

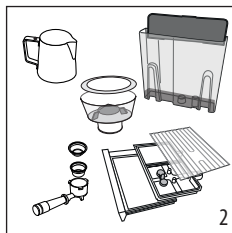
(Voir «8.1 Nettoyage de la sortie de café»)

 **Nettoyant**
EAN: 800439933307

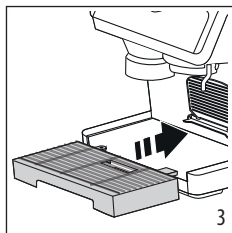
2. PRÉPARER LA MACHINE POUR LA PREMIÈRE UTILISATION



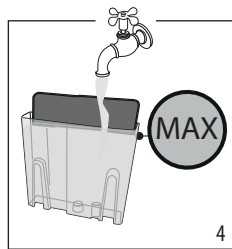
1. Retirer le matériel d'emballage et les autocollants.



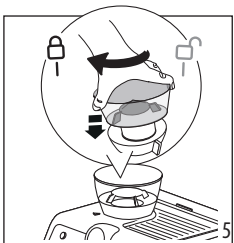
2. Laver et sécher tous les accessoires (y compris le réservoir d'eau) à l'eau chaude et avec du liquide vaisselle.



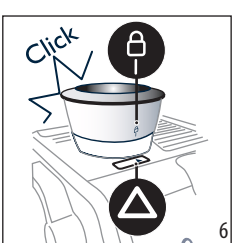
3. Installer le plateau d'égouttement (A10) avec le grill pour tasse (A12) et (A9).




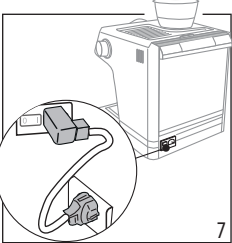
4. Retirer le réservoir d'eau (A14) et remplir avec de l'eau fraîche et propre en veillant à ne pas dépasser le niveau MAX.



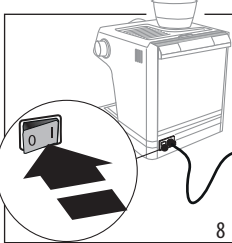
5. Insérer le réservoir à grains (A2) dans le moulin à café.



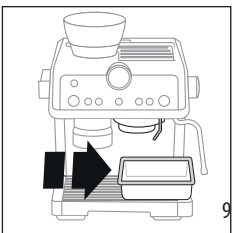
6. Le réservoir est inséré correctement lorsque la flèche est alignée au symbole  et que l'on entend un « clic »



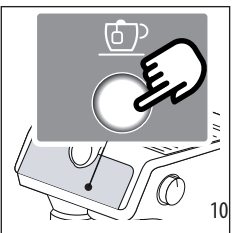
7. Insérer le connecteur du cordon d'alimentation (C6) dans le logement prévu à cet effet (A16) à l'arrière de l'appareil, puis brancher la fiche sur la prise.




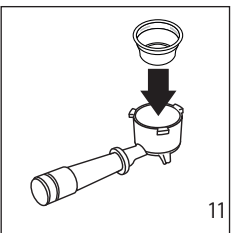
8. S'assurer et vérifier que l'interrupteur général (A17), au dos de l'appareil, est enfoncé sur la position I



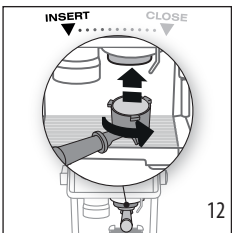
9. Placer un récipient d'une capacité minimum de 100 ml au-dessous de la buse à eau chaude (A5).



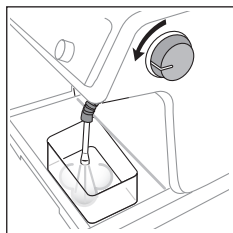
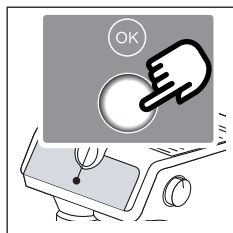
10. Appuyer sur  pour rincer.



11. Mettre un filtre à café ((C2) ou (C3)) dans le porte-filtre (C1).



12. Fixer le porte-filtre à la machine. Pour le fixer correctement, aligner la poignée du porte-filtre avec « INSERT » (INSÉRER) puis tourner la poignée vers la droite jusqu'à ce qu'elle soit alignée en la position « CLOSE » (FERMER).

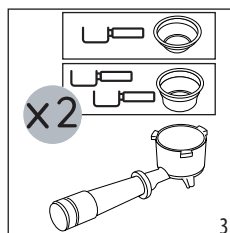
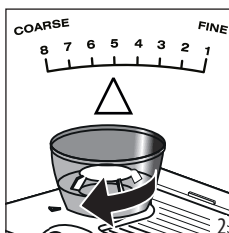
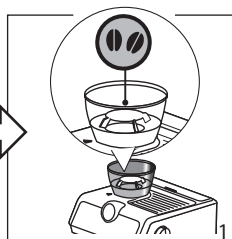


13. Placer un récipient sous le porte-filtre et la tige du mousser et appuyer sur OK (B5). Répéter 2 fois pour démarrer le circuit café.
14. Ouvrir le bouton de vapeur pendant quelques secondes. Pour une efficacité optimale de la vapeur, nous recommandons de répéter cette opération 3 ou 4 fois. Cela permet de purger la vapeur avant de faire mousser le lait.

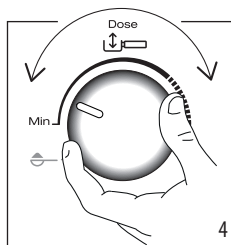
3. DISTRIBUTION DU CAFÉ

Step 1-grinding

Sensor **GRINDING**
TECHNOLOGY

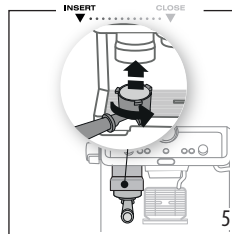


1. Ajouter des grains de café dans le bac à grains (A2). Le café est meilleur s'il est frais, il est donc préférable de ne remplir que la quantité de grains nécessaire.
2. Le réglage d'usine est de 5 (mouture moyenne). Si ce réglage ne convient pas, ajuster le niveau en fonction des goûts personnels et du type de café (faire le réglage pendant la mouture).
3. Sélectionner un filtre 1 tasse ou 2 tasses et le placer dans le porte-filtre (C1). Si l'on utilise un filtre 2 tasses, appuyer sur la touche « X2 » (ceci permet de doubler le volume de la distribution d'espresso).



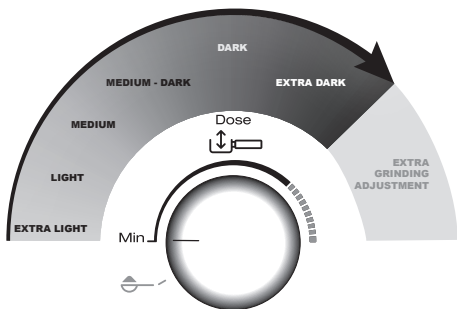
4. Régler le niveau de dosage en ajustant le sélecteur de dose (B2) en partant de la position min.

À la première utilisation du moulin à café, laisser le bouton sur la pos. Min. Il est normal de devoir faire plusieurs moutures pour trouver le réglage correct pour la dose café correcte. Il est conseillé de commencer utilisant les valeurs par défaut, puis si nécessaire, les modifier selon les conseils de la section «3.1 Ajuster la dose».



5. Fixer le porte-filtre. Une fois bloqué en place, le broyage commence.

3.1 Ajuster la dose



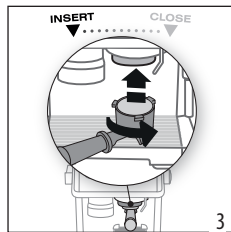
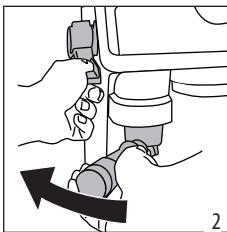
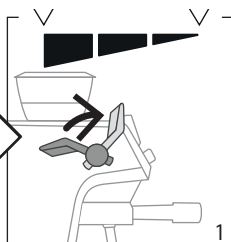
Chaque variété de grains de café peut se comporter différemment lors du broyage et c'est la raison pour laquelle le réglage de la dose au début peut nécessiter un soin particulier.

Avec cette illustration, nous donnons quelques indications sur la manière de régler la dose. Il convient de noter que les plages de réglage suggérées, basées sur le niveau de torréfaction, sont certainement un bon point de départ, mais elles peuvent varier légèrement en fonction de la composition spécifique des grains de café utilisés.

1. Régler la dose en partant de la position minimale.
2. Regarder quel est le niveau de torréfaction du café utilisé et, sur cette base, tourner lentement le bouton en se référant aux plages de réglage.

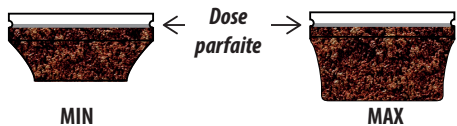
Step 2-tamping

Smart **TAMPING**
STATION




1. Après le broyage, tirer le levier (A20) (ne pas retirer le porte-filtre). Pour un résultat parfait, il est possible de le faire deux fois.
2. Maintenir le levier vers le bas pendant que l'on retire le porte-filtre. Une fois que c'est fait, remettre le levier dans sa position initiale.
3. Vérifier la dose (voir «3.2 La dose parfaite») et fixer le porte-filtre (C1) au moulin à café (A18).

3.2 La dose parfaite



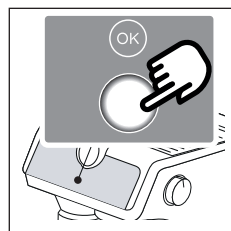
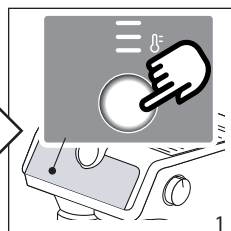
- La dose parfaite correspond à la ligne en relief.
- S'assurer que le café est au niveau de dosage recommandé après le tassement. Il peut être nécessaire d'ajuster le sélecteur de dose plusieurs fois avant d'obtenir la dose parfaite.
- Si le café est trop ou pas assez extrait et que la dose se situe dans la plage de dose parfaite, ajuster les réglages du moulin plus fin ou plus grossier (voir Step 1 - grinding).
Un café sur-extrait (écoulement trop lent) nécessite une mouture plus grossière.
Un café sous-extrait (écoulement trop rapide) nécessite une mouture plus fine.

- **Le barista conseil:** Retirer le porte-filtre quand le tasseur est encore abaissé pour une finition parfaite du café.
 - **Lors de l'utilisation de café prémoulu:**
 - ajouter du café prémoulu dans le filtre
 - tourner le sélecteur de dose sur ;
 - fixer le porte-filtre au moulin à café;
 - tirer le levier vers le bas.
 - **Nota Bene:** Si après le tassage il reste du café le long des bords du filtre, cela ne compromet absolument pas la qualité de l'extraction et, donc, le résultat final.
1. Sélectionner la température «3.3 Ajuster la température».
 2. Sélectionner la boisson souhaitée.

Step 3-brewing

Active **TEMPERATURE**
C O N T R O L L

Dynamic **PREINFUSION**



3. Appuyer sur OK pour commencer la préparation du café (pré-infu-

sion et infusion). La

distribution du café s'arrête automatiquement.

3.3 Ajuster la température

La température de l'eau est contrôlée avec précision pendant tout le processus d'extraction, afin que la température idéale reste stable. La Specialista Prestigio propose 3 température d'extraction* différentes, ce qui correspond à une plage de températures de 92 ° à 96 ° C.

Les variétés de café ainsi que le degré de torréfaction requièrent une température spécifique pour une extraction optimale. Par exemple, les grains de café Robusta s'accommodent d'une température plus faible que l'Arabica; il en va de même pour les grains avec une torréfaction plus foncée et les grains fraîchement torréfiés qui n'ont pas eu le temps de dégazer.

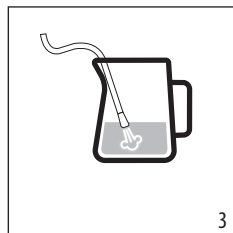
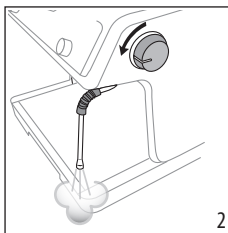
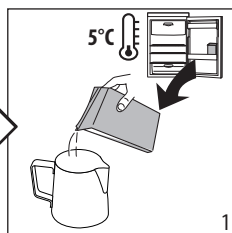
Niveau de température	MIN	MED	MAX
Voyant correspondant			
Gamme de torréfaction de grains de café	FONCÉ	MOYEN-FONCÉ	CLAIR - MOYEN

* Cette température se réfère à l'eau à l'intérieur du thermobloc. Cela diffère de la température de la boisson dans la tasse ou de la température mesurée lorsque la boisson sort des becs du porte-filtre.

4. PRÉPARATION DE BOISSONS À BASE DE LAIT

Manual frothing

My Latte Art



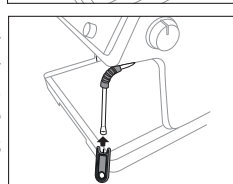
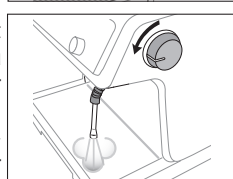
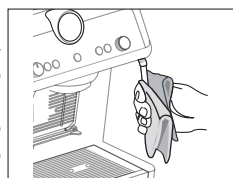
1. Verser dans le pot à lait (C9) la quantité de lait que l'on veut chauffer/faire mousser, en tenant compte du fait que le volume du lait augmentera de 2 ou 3 fois.
2. Distribuer un nuage de vapeur pour éliminer la condensation à l'intérieur du tube (A6). S'assurer que la buse n'est pas tournée vers la personne.
3. Pour émulsionner le lait, appuyer le tube de la buse à vapeur sur la surface du lait: de cette façon l'air se mélange au lait et à la vapeur.



4. Maintenir la buse vapeur sur la surface, en veillant à ne pas capturer trop d'air en créant des bulles trop grosses.
5. Plonger la buse vapeur sous la surface du lait: de cette manière il se forme un tourbillon. Après avoir atteint la température souhaitée, refermer le bouton vapeur et attendre que la distribution de la vapeur s'interrompe complètement avant d'enlever le pot à lait.

Nettoyer la buse à vapeur












1. Après chaque utilisation, éliminer les résidus de lait de la buse vapeur à l'aide d'un chiffon. Pour un nettoyage profond, il est recommandé d'utiliser Eco MultiClean: il assure l'hygiène en éliminant les protéines et les graisses du lait et peut être utilisé pour nettoyer toute la machine.
2. Distribuer de la vapeur pendant quelques secondes pour bien nettoyer la buse.
3. Attendre que la buse refroidisse: pour maintenir l'efficacité de la buse dans le temps, utiliser l'aiguille de nettoyage (C10) pour maintenir libres les 3 orifices.





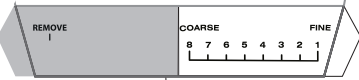
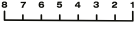
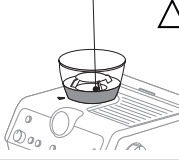














Le barista conseille:

- **Le lait frais est meilleur:** toujours utiliser du lait frais et à la température du réfrigérateur.
- Pour de meilleurs résultats, conservez le pot à lait au réfrigérateur.
- On conseille d'utiliser du lait entier. Des laits différents et des boissons alternatives donnent des résultats différents.
- Après avoir émulsionné le lait, éliminer les bulles indésirables en tournant le pot à lait.

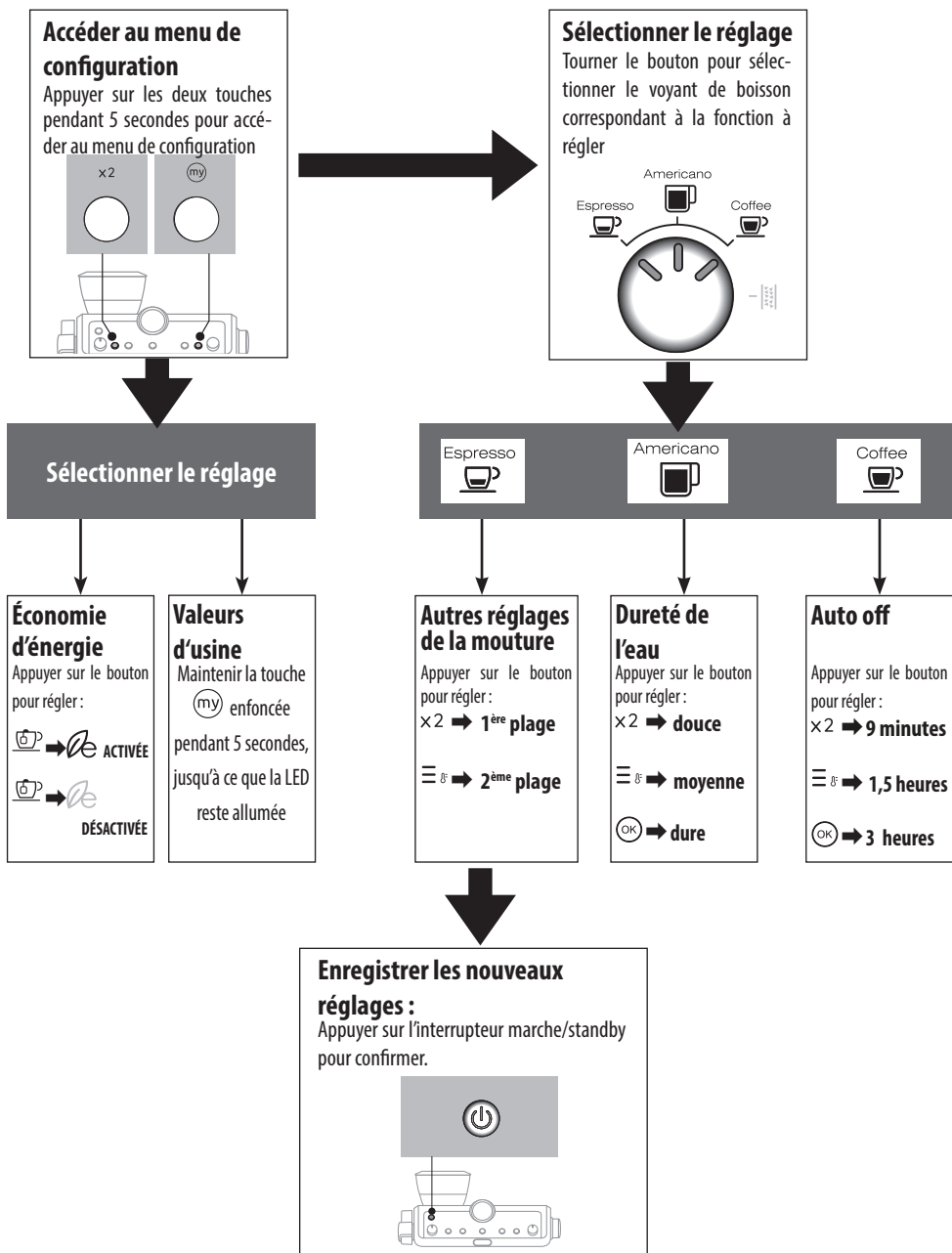
5. EXPLICATION DES VOYANTS

VOYANTS	EXPLICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
Tous les voyants clignotent brièvement	Allumage de la machine	Auto-diagnostic
 allumé	L'appareil est mis en marche pour la première fois et le circuit d'eau doit être rempli	Procéder comme décrit dans la section «2. Préparer la machine pour la première utilisation»
 (blanc) +  allumés (B ⁺ température sélectionnée)	L'appareil est prêt pour préparer des boissons	Préparer l'appareil et procéder
 allumé	La fonction économie d'énergie est activée	Se référer au chap. "6. Menu Configuration" si l'on souhaite désactiver la fonction
 allumé	Le réservoir à grains (A2) est vide	Remplir le réservoir à grains
 clignotant	On souhaite procéder à la mouture, mais le réservoir à grains (A2) est vide	Remplir le réservoir à grains
 clignote brièvement à intervalles réguliers	Le bouton (B2) a été tourné jusqu'à atteindre le réglage maximal 	Quand la quantité moulue n'est pas suffisante pour la dose correcte, sélectionner le nouvel intervalle de mouture en suivant les instructions du par. "6. Menu Configuration".
 allumé	L'eau dans le réservoir (A14) n'est pas suffisante ou le réservoir d'eau n'est pas bien inséré	Remplir le réservoir ou extraire et réinsérer correctement le réservoir
 clignotant	On souhaite procéder à la préparation d'une boisson, mais le réservoir d'eau (A14) est vide	Remplir le réservoir d'eau
	La mouture est trop fine et le café s'écoule trop lentement ou pas du tout	Quand la quantité moulue n'est pas suffisante pour la dose correcte, sélectionner le nouvel intervalle de mouture en suivant les instructions du par. "3.1 Ajuster la dose" et la table "3.2 La dose parfaite".
	Le filtre à café (C2) ou (C3) est bloqué.	Nettoyer en suivant les instructions dans la section "8. Nettoyage et entretien".
	Le réservoir (A14) a été installé de manière incorrecte et les vannes du fond ne sont pas ouvertes	Appuyer légèrement sur le réservoir pour ouvrir les vannes du fond
	Tartre dans le circuit d'eau	Détartre comme décrit dans la section "10. Détartrage"
 allumé	(si l'éconoie d'énergie est désactivée) L'appareil est allumé et prêt à être utilisé	L'appareil est à la bonne température pour distribuer la vapeur. Pour obtenir de la vapeur, tourner le bouton de vapeur (A4)
		...→

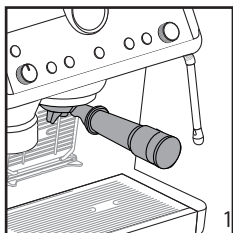
VOYANTS	EXPLICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
 clignotant	L'appareil est allumé et le mode économie d'énergie est activé. Le bouton de vapeur (A4) est en position de distribution de vapeur	Le voyant clignote pour indiquer que l'appareil se prépare à produire de la vapeur. La distribution commence dès que l'appareil est à température
	L'appareil est en train de chauffer pour être prêt à l'emploi	L'appareil est à température lorsque le voyant reste allumé en permanence
	L'appareil produit de la vapeur	
 allumé	Le réservoir à grains (A2) n'est pas inséré	Réinsérer correctement le réservoir à grains. Le réservoir est inséré correctement lorsque la flèche est alignée au symbole  et que l'on entend un « clic »
 clignotant	La finesse de la mouture est incorrecte (ou hors plage)	Déplacez le sélecteur dans les 8 niveaux de grossier à fin, en gardant à l'esprit de: <ul style="list-style-type: none"> • faire le réglage pendant la mouture • régler un niveau de mouture à la fois et préparer au moins 5 cafés avant de procéder à nouveau au réglage
	<p>HORS DE LA PLAGE CORRECTE</p> 	<p>PLAGE CORRECTE</p>  
 allumé	Le levier (A20) n'est pas dans la position correcte	Remettre le levier en place 
...→		

VOYANTS	EXPLICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
 clignotant	L'appareil requiert le tassage	La mouture vient d'être effectuée et le porte-filtre est accroché au moulin à café
	Le porte-filtre (C1) a été décroché du moulin à café sans tasser	Décrocher le porte-filtre et tasser le café comme décrit au par. "3.2 La dose parfaite" "Lors de l'utilisation de café prémoulu:"
	Le porte-filtre a été décroché sans terminer la mouture ou le tassage a été fait trop vite	Répéter la mouture
	La goulotte café du moulin à café est engorgée	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. "8.5 Nettoyage de la « station de tassage Smart »" et du chap. "11. Diagnostic de panne" in correspondance to the picture.
	Les meules sont bloquées à cause de la présence d'un corps étranger	Retirer le corps étranger et nettoyer les meules comme indiqué au par. "8.3 Nettoyage de la meule".
 allumé (rouge)	Il est nécessaire de procéder au détartrage	Effectuer le détartrage comme illustré au chap. "10. Détartrage"
 clignotant (rouge) +  clignotant (orange)	L'appareil est en train d'effectuer le détartrage	Compléter l'opération comme décrit au chap. "10. Détartrage": le voyant devient blanc lorsque le cycle de rinçage est en cours
 allumé (rouge) +  allumé (blanc)	Il est nécessaire de procéder au rinçage du détartrage	
 clignotant (rouge) +  clignotant (blanc)	L'appareil est en train d'effectuer le rinçage du détartrage	
 allumé (orange)	Il est nécessaire de nettoyer la sortie de café	Voir la section "8.1 Nettoyage de la sortie de café"
 clignotant (orange)	Le nettoyage de la sortie de café est en cours	
Tous les voyants clignotent	Disfonctionnement	S'adresser à un centre d'assistance

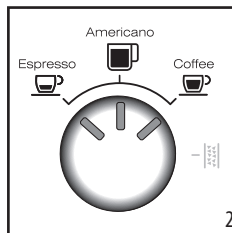
6. MENU CONFIGURATION



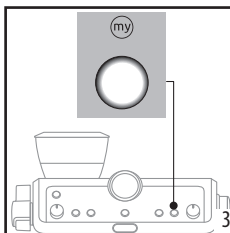
7. PERSONNALISER LA QUANTITÉ DE BOISSON À BASE DE CAFÉ AVEC LA TOUCHE (B7)





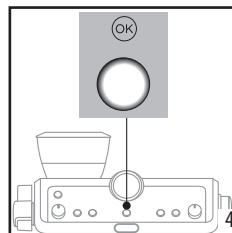
1. Préparer l'appareil pour délivrer la boisson que l'on souhaite préparer. Préparer la dose de café et fixer le porte-filtre à la sortie du café.




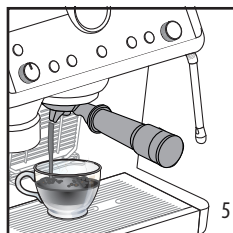
2. Tourner le sélecteur (B8) pour choisir la boisson à programmer.



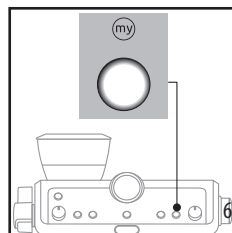
3. Appuyer sur la touche  (B7): le voyant correspondant à la touche OK (B5) s'allume et reste fixe et le voyant correspondant à la touche  clignote.





4. Appuyer sur la touche OK (B5) pour démarrer l'écoulement de la boisson. Les voyants correspondant aux touches OK et  clignotent.




5. Une fois que l'on a obtenu la quantité de boisson souhaitée, appuyer de nouveau sur la touche OK. Si la recette comprend un autre ingrédient, la distribution commence : lorsque la quantité souhaitée a été atteinte, appuyer de nouveau sur la touche OK.









6. Appuyer sur la touche  pour enregistrer le nouveau réglage. L'appareil est prêt pour être utilisé de nouveau et la touche  reste allumée.

Si l'on ne souhaite pas enregistrer le nouveau réglage, appuyer sur une touche quelconque.

N.B. :

- Il est possible de programmer des boissons à base de café mais pas la vapeur ni l'eau chaude.
- La programmation change la quantité des boissons mais pas la quantité de café moulu.
- Il est possible de programmer des boissons « X2 » séparément
- **Pour réinitialiser** des quantités de boisson par défaut, appuyer sur la touche  et la maintenir enfoncée jusqu'à ce que la lumière s'éteigne. La boisson sélectionnée est réinitialisée avec les valeurs par défaut.

Recette à base de café	Quantité par défaut	Quantité programmable
 Espresso	35 ml	de 25 à 90 ml
 Espresso X2	70 ml	de 50 à 180 ml
 Coffee	80 ml	de 50 à 120 cc
 Coffee X2	160 ml	de 120 à 240 ml
 Americano	120 ml	<ul style="list-style-type: none"> • espresso: de 25 à 60 ml • eau: de 25 à 120 ml
 Americano X2	240 ml	<ul style="list-style-type: none"> • espresso: de 50 à 120 ml • water: de 50 à 240 ml











8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Important!


- 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 l'appareil n'est pas utilisé pendant plus d'une semaine, nous recommandons d'effectuer un cycle de rinçage avant de le réutiliser.

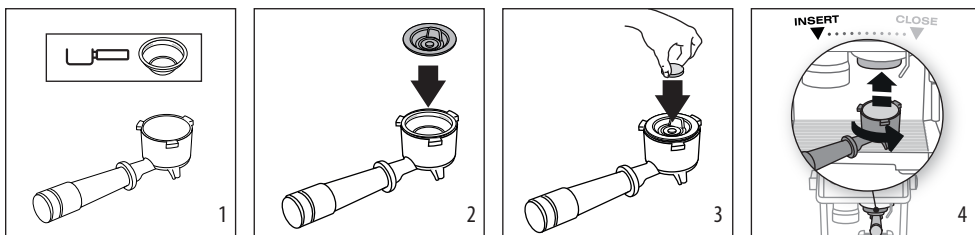
Danger!

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

		 (A7)+(A8)+(A9)			
	×	✓	×	×	×
	✓	×	×	×	×
	✓	×	×	✓	×
	×	✓	✓	✓	✓
	×	✓	✓	×	✓

8.1 Nettoyage de la sortie de café

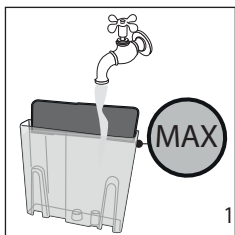
Quand le voyant  s'allume (orange) (B11), il est nécessaire de procéder au nettoyage du circuit du café. Pour effectuer le nettoyage, il est nécessaire d'acheter les pastilles de nettoyage spéciales pour machines à café. Pour plus d'informations, visiter Delonghi.com.



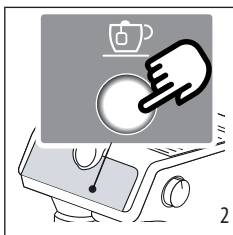
1. Installer le filtre à café 1 tasse (C2) dans le porte-filtre (C1);
2. Mettre le disque spécial sur le filtre à café (C8) et l'enfoncer jusqu'au fond;
3. Poser la pastille de nettoyage sur le disque;
4. Fixer le porte-filtre à la sortie de café (A18);





Nettoyage de la sortie de café




5. Remplir le réservoir à eau (A14). S'assurer que le plateau d'égouttement (A10) soit vide.



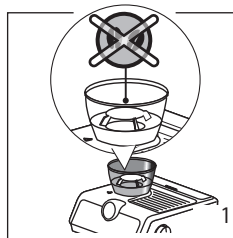
6. Maintenir la touche  enfoncée jusqu'à ce que le voyant  commence à clignoter (orange). Après quelques minutes, le nettoyage s'arrête automatiquement ;

- Retirer le porte-filtre et le disque de nettoyage (accessoire) ;
- Laver le porte-filtre et le filtre sous l'eau du robinet ;
- 7. Remettre le porte-filtre en place et effectuer un rinçage en appuyant sur la touche **OK**: nous conseillons de placer un récipient sous le porte-filtre ;
- Retirer et vider le plateau d'égouttement.

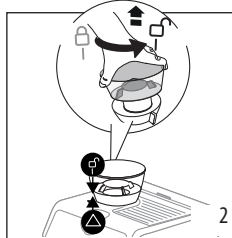
N.B. :

Cette procédure peut démarrer en appuyant sur la touche  (B6) pendant quelques secondes. Pour supprimer cette option, appuyer sur la même touche pendant 10 secondes.

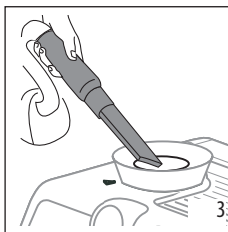
8.2 Nettoyage du logement du bac à grains à café



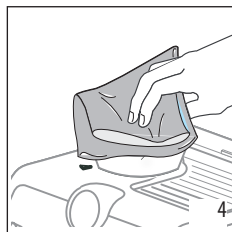
1. S'assurer que le bac à grains de café (A2) est vide. Si nécessaire, mettre le moulin à café dans le moulin à grains pour le vider :



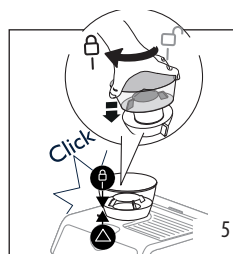
2. Libérer le bac à grains de café en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et l'extraire de l'appareil ;




3. Éliminer les résidus de café à l'aide d'un aspirateur ;



4. Nettoyer le logement du bac à grains à l'aide d'un chiffon humide puis sécher ;

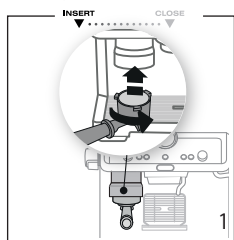


5. Remettre le bac à grains en place en l'insérant dans le moulin à café (fig. 15). Le bac est installé correctement quand la flèche ▲ est alignée avec le symbole  et quand on entend un « clic ».

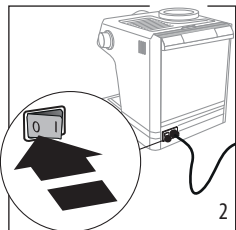
8.3 Nettoyage de la meule

Lorsque l'on nettoie le bac à grains, il convient de nettoyer le logement du bac et la meule supérieure avec un chiffon humide. Il est possible de retirer la meule et de la faire remplacer par un centre de service clientèle agréé.

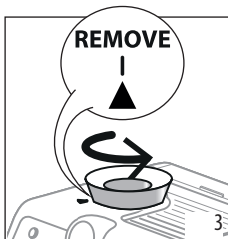
Il peut aussi être nécessaire de retirer la meule si elle est obstruée par des corps étrangers. Si cela se produit, retirer le bac à grains et le nettoyer comme suit :



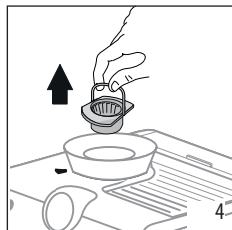
1. Fixer le porte-filtre et faire fonctionner le moulin sans grains pour libérer la goulotte de café ;



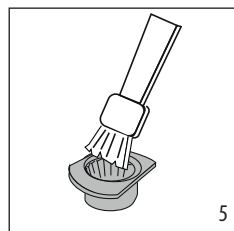
2. Éteindre l'appareil ;



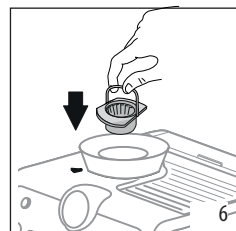
3. Tourner le sélecteur de mouture dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « RETIRER » ;



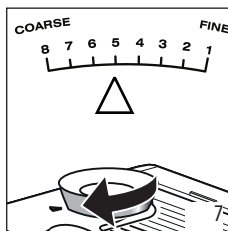
4. Extraire la meule supérieure, en la saisissant par la poignée ;



5. Nettoyer la meule avec une brosse (non fournie) et éliminer les résidus de café à l'aide d'un aspirateur ;



6. Remettre la meule supérieure en place ;



7. Tourner le sélecteur pour sélectionner le niveau de mouture souhaité.

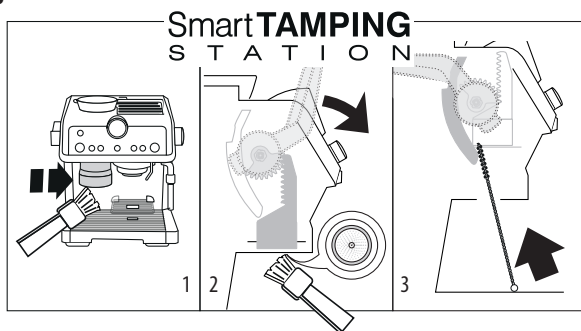
S'assurer que la meule est installée correctement en la tirant par la poignée. Si elle est installée correctement, elle ne bougera pas.

8.4 Remplacer les meules

Lorsque la quantité de café diminue encore plus, contacter un centre de service clientèle pour faire remplacer les meules, puis régler à nouveau le moulin comme suit en entrant dans le menu de configuration («6. Menu Configuration») et en sélectionnant la première plage du «Extra grinding adjustment». Ensuite, tourner le sélecteur de dose de café (B2) sur la position minimum et régler la dose comme pour la première utilisation (see «3.2 La dose parfaite»).


8.5 Nettoyage de la « station de tassage Smart »

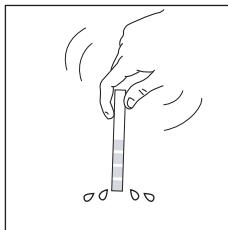
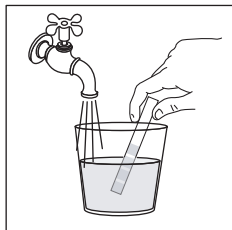
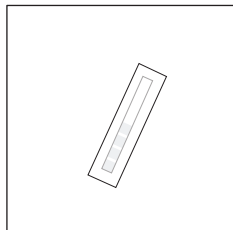
1. Nettoyer la zone de fixation à l'aide d'une brosse ;
2. Tirer le levier (A20) le plus possible et nettoyer le vérin du tasseur avec une brosse. Puis relâcher le levier.
3. Utiliser une brosse pour tube (C7) pour nettoyer l'entonnoir à café.



9. DURETÉ DE L'EAU





9.1 Dureté de l'eau

Le voyant de détartrage  (B9) s'allume 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 réelle de l'eau dans les différentes régions, auquel cas un détartrage peut être nécessaire moins fréquemment.



1. Retirer la bandelette de « TOTAL HARDNESS TEST » (C4) de son emballage.
2. Plonger complètement la bandelette dans un verre d'eau pendant une seconde.
3. Retirer la bandelette de l'eau et la secouer légèrement.
4. Régler l'appareil comme indiqué dans la section «6. Menu Configuration».

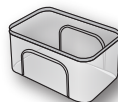
Après environ une minute, 1, 2, 3 ou 4 carrés rouges apparaîtront, en fonction de la dureté de l'eau. Chaque carré correspond à un niveau.

Résultat du test de dureté totale	Touche	Niveau
	x2	1 Eau douce
	≡ 0°	2 Eau moyennement dure
	OK	3 Eau dure ou très dure
		

10. DÉTARTRAGE



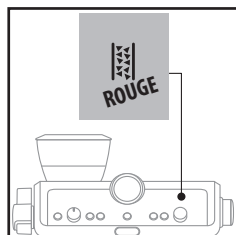
EcoDecalk
mini
100 ml e / 3,40 fl.oz.



2L

N.B.

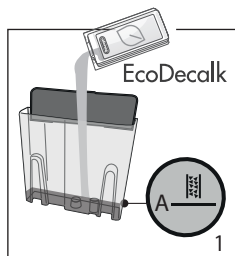
- Avant de l'utiliser, lire le mode d'emploi et l'étiquetage figurant sur l'emballage du détartrant.
- Il est important de n'utiliser que le détartrant De'Longhi. L'utilisation d'un détartrant inapproprié et/ou un détartrage effectué de manière incorrecte peuvent entraîner des défauts non couverts par la garantie du fabricant.
- Le détartrant pourrait endommager les surfaces délicates. Si le produit est renversé accidentellement, l'essuyer et sécher immédiatement.



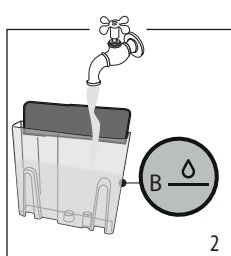
Détartrer l'appareil quand le voyant (B9) s'allume. Le cycle de détartrage peut être exécuté à tout moment.

N.B.:

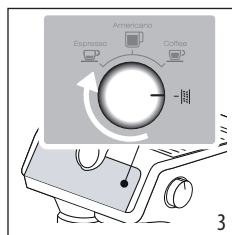
- En cas de cycle de détartrage lancé par erreur, il est possible d'appuyer sur le bouton OK pendant 10 secondes. En revanche, il n'est pas possible d'arrêter le cycle de rinçage (à partir de l'étape 9)



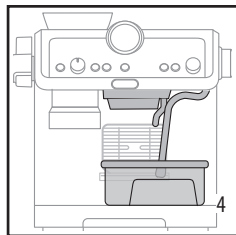
1. (RETIRER L'ADOUCCISSEUR D'EAU S'IL EST PRÉSENT). Verser le produit de détartrage dans le réservoir jusqu'au niveau A marqué à l'intérieur du réservoir (soit une confection de 100 ml).



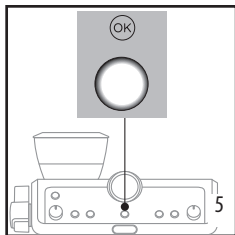
2. Ajouter de l'eau (1 litre) jusqu'au niveau B. Puis remettre le réservoir d'eau en place dans l'appareil.



3. Tourner le bouton de sélection fonctions (B8) sur la position : le voyant OK s'allume (orange).



4. S'assurer que le porte-filtre n'est pas fixé et placer un récipient sous la sortie de café, le bec d'eau chaude et l'autre récipient sous la tige de vapeur.



5. Appuyer sur la touche OK (B5): le voyant clignote: le détartrage commence.

6. Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant sort de la tige de vapeur et de la sortie de café. Le programme de détartrage élimine les dépôts calcaires présents dans l'appareil en effectuant, automatiquement, une série de rinçage et de pauses jusqu'à ce que le réservoir soit vide.

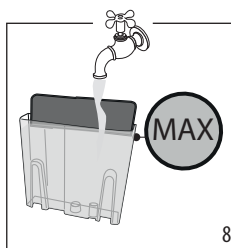
L'écoulement s'arrête et le voyant OK devient blanc. Cela indique qu'il est nécessaire de procéder au rinçage: voir page suivante.



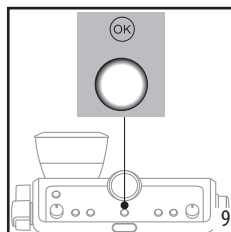
7. DÉTARTRAGE



7. Vider le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante et le repositionner une fois vide.



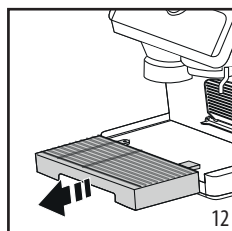
8. Retirer le réservoir d'eau, vider tout résidu de solution détartrante, rincer sous l'eau courante et remplir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX. Remettre le réservoir en place.



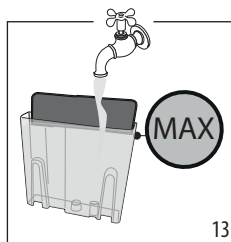
9. Appuyer sur la touche OK: le rinçage commence.

10. Lorsque le rinçage est terminé, la distribution s'arrête et l'appareil se prépare à être utilisé à nouveau.

11. Vider les récipients utilisés pour récupérer l'eau de rinçage.





12. Retirer et vider le plateau d'égouttement, puis le remettre en place dans l'appareil.




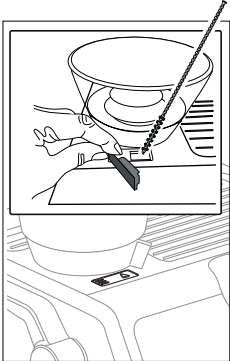
13. Vider, rincer, puis remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et le remettre en place.

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

11. DIAGNOSTIC DE PANNE

PROBLEME	CAUSE	SOLUTION
De l'eau est présente dans le plateau d'égouttement	Cela est normal en raison des opérations des circuits d'eau internes	Vider régulièrement le plateau et le nettoyer
La machine ne distribue pas le café espresso	Réservoir d'eau vide (A14)	Remplir le réservoir
	Le voyant  est allumé pour indiquer que le circuit du café ou de la vapeur est vide	Appuyer sur la touche correspondant au voyant  pour remplir le circuit
	Le filtre à café (C2) ou (C3) est bloqué	Rincer abondamment les filtres sous l'eau courante
	Le réservoir (A14) a été installé de manière incorrecte et les vannes du fond ne sont pas ouvertes	Appuyer légèrement sur le réservoir pour ouvrir les valves du fond
	Tartre dans le circuit d'eau	Détartrer comme décrit dans la section "10. Détartrage"
	Mouture du café trop fine ou la quantité est trop élevée	Ajuster la dose de café et la mouture (Consulter le Guide de démarrage rapide)
Impossible de fixer le porte-filtre (C1) à l'appareil	Le café moulu n'a pas été tassé ou l'a été de trop	Répéter la mouture avec les nouveaux réglages. Réduire la quantité de café moulu : contrôler si le filtre (filtre 1 tasse ou 2 tasses) est de la même taille que le sélecteur de quantité de mouture (touche 2x (B3) sélectionnée ou pas)
Le café espresso s'égoutte en passant par les bords du porte-filtre (C1) plutôt que par les trous	Le porte-filtre est mal installé	Fixer correctement le porte-filtre et le faire tourner fermement jusqu'à la butée
	Le joint de la chaudière à espresso a perdu de son élasticité ou est sale	Faire remplacer le joint de la chaudière à espresso par le service clientèle
	Le filtre à café est bouché	Rincer abondamment les filtres sous l'eau courante
La crème du café est trop légère (s'écoule par le bec trop rapidement)	Les réglages de l'appareil doivent être revus	Voir le guide du café pour des conseils
La crème du café est trop foncée (s'écoule par le bec trop lentement)	Les réglages de l'appareil doivent être revus	Voir le guide du café pour des conseils
A la fin du détartrage, l'appareil nécessite un nouveau rinçage	Pendant le cycle de rinçage, le réservoir d'eau n'a pas été rempli au niveau MAX	Compléter le cycle de rinçage à partir du point (8) de la section "10. Détartrage"
		...→

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
L'appareil ne broie pas le café	Un corps étranger ne pouvant pas être broyé se trouve dans le moulin à café	Nettoyer les meules comme indiqué dans la section "8.3 Nettoyage de la meule", en s'assurant de retirer tous les grains de café du bac à grain (A2) avant de l'extraire. Avant de remettre la meule en place, éliminer tous les résidus du logement
	Le bac à grains de café (A2) n'est pas positionné correctement	Le bac est installé correctement quand la flèche ▲ est alignée avec le symbole  et quand on entend un « clic ».
Si l'on souhaite changer le type de café	Il est nécessaire de retirer tous les grains de café présents dans la machine	<ul style="list-style-type: none"> • Vider le bac à grains (si nécessaire, faire fonctionner le moulin à café sans grains ou utiliser un aspirateur pour enlever les grains restants) • Fixer le porte-filtre et faire fonctionner le moulin à café plusieurs fois sans grains pour libérer le moulin. Fixer le porte-filtre à la sortie du moulin à café (A19) en l'alignant avec « INSERT » (INSÉRER) puis en le tournant vers la droite. Le broyage commence lorsque le porte-filtre atteint la position « CLOSE » (FERMER) et s'arrête automatiquement. Répéter l'opération jusqu'à ce que le filtre soit vide • Placer le nouveau café dans le bac à grains • Si la quantité de café moulu n'est pas suffisante pour atteindre la dose parfaite, procéder au réglage de l'appareil comme pour la première utilisation
...→		

PROBLEME	CAUSE	SOLUTION
<p>Après le broyage, le filtre à café est vide</p> <p>Après le tassage, il y a trop de café dans le filtre</p>	<p>L'entonnoir du moulin à café est bouché</p>	<p>Nettoyer comme décrit dans la section "8.5 Nettoyage de la « station de tassage Smart »". Si le problème persiste, accéder à la goulotte en ouvrant la trappe et la libérer à l'aide de la brosse</p> 
<p>Après le broyage, le café moulu dans le filtre n'atteint pas la « dose parfaite »</p>	<p>La Station de tassage Smart doit d'être nettoyée</p> <p>La quantité de café moulu doit être ajustée</p> <p>Les meules s'usent au fil du temps</p>	<p>Nettoyer, comme décrit dans la section "8.5 Nettoyage de la « station de tassage Smart »", puis broyer de nouveau des grains</p> <p>Ajuster la quantité de café avec le sélecteur de dose (B2). Si le sélecteur est déjà en position max, sélectionner la seconde plage de réglage de la mouture (voir «6. Menu Configuration»- "Autres réglages de la mouture"). Si le problème persiste, remplacer les meules comme décrit dans la section "8.4 Remplacer les meules"</p> <p>Remplacer les meules comme décrit dans la section «8.4 Remplacer les meules»</p>

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando use aparatos eléctricos, cumpla siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- Use esta máquina solo como está descrito en este manual de instrucciones. Al igual que con cualquier máquina eléctrica, las instrucciones están destinadas a cubrir tantas situaciones como sea posible. Se debe tener precaución y usar el sentido común al operar e instalar esta máquina.
- Para protegerse de fuego, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, enchufe o la máquina en agua o cualquier otro líquido.
- No permita nunca que los niños usen la máquina.
- Desconecte la toma de corriente cuando no se está utilizando el aparato y antes de limpiarlo. Deje enfriar la máquina antes de montar o retirar piezas de la misma, y antes de limpiarla.
- No haga funcionar si el cable o un enchufe está dañado, después de un funcionamiento incorrecto de la máquina o si ha sufrido algún daño. Devuelva la máquina al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios o repuestos no recomendados por el fabricante de la máquina podría causar incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
- No utilice el aparato en el exterior.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador, o toque superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador eléctrico o a gas que esté caliente o en un horno caliente.
- Conecte el cable en la toma de corriente de pared. Para desconectarlo, coloque cualquier mando en "off", luego retire el enchufe de la tomacorriente de pared.
- No use la máquina para otro uso que no sea el previsto. Esta máquina es para ser utilizada únicamente en uso doméstico. Cualquier uso diferente se considerará impropio y por consiguiente, peligroso.

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO EXCLUSIVAMENTE AL USO DOMÉSTICO

INSTRUCCIONES CABLE CORTO

- Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos resultantes de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- Están disponibles cables eléctricos desmontables más largos o cables de extensión que se pueden usar si se tiene cuidado al usarlos.
- Cuando se usa un cable alargador, la capacidad eléctrica marcada del cable deberá ser por lo menos igual a la capacidad eléctrica de la máquina. Si la máquina está equipada con un cable con conexión a tierra de 3 hilos, el cable alargador debe ser un cable con CONEXIÓN A TIERRA, DE 3 HILOS. El cable más largo

deberá estar instalado de manera tal que no cuelgue del borde del mostrador o encimera donde los niños pueden tirar de este o tropezarse.

- Su producto está equipado con un conector polarizado para corriente alterna (un enchufe que tiene una espiga más ancha que la otra). Este enchufe podrá introducirse en la toma de corriente solo en una posición. Esta es una medida de seguridad. Si no puede introducir el enchufe hasta el fondo, intente invirtiendo el enchufe. Si el enchufe sigue sin encajar, póngase en contacto con su electricista para sustituir su toma de corriente obsoleta. No elimine el dispositivo de seguridad del enchufe polarizado.

1. DESCRIPCIÓN

1.1 Descripción del artefacto - A

- A1. Tapa del recipiente de granos
- A2. Recipiente de granos
- A3. Bandeja de tazas
- A4. Marcación de vapor
- A5. Salida de agua caliente
- A6. Varilla y boquilla de vapor
- A7. Rejilla de taza para espresso
- A8. Rejilla para vasos o tazones
- A9. Rejilla de la bandeja de goteo
- A10. Bandeja de goteo
- A11. Indicador de nivel de agua bandeja de goteo
- A12. Tapa del depósito de agua
- A13. Asa de extracción del depósito de agua
- A14. Depósito de agua
- A15. Alojamiento filtro ablandador
- A16. Enchufe del cable de alimentación
- A17. Interruptor principal (ON/OFF)
- A18. Salida del café
- A19. Salida del molino de café (tamping station)
- A20. Palanca de presión
- A21. Tapa para acceder al molino de café guía del café

1.2 Descripción del panel de control - B

- B1. Botón ON/Standby
- B2. Marcación de la dosis de café
- B3. Botón "X2": para usar el filtro de 2 café
- B4. Botón de la temperatura del café
- B5. Botón "OK": para suministrar bebida/confirmar
- B6. Botón agua caliente
- B7. Botón "My": para personalizar la cantidad de la bebida
- B8. Marcación selector de bebida
 - Espresso
 - Americano
 - Coffee
 - Descalcificación
- B9. Luz "Descalcificación"
- B10. Luz "vapor listo"
- B11. Luz "Sin recipiente de granos"

B12. Luz "Ahorro de energía"

B13. Luz "limpieza" (véase "8.1 Limpieza de la salida del café")

B14. Luz "recipiente de granos vacío"

B15. Luz "Sin agua"

B16. Indicador prensado

B17. Manómetro

1.3 Descripción de los accesorios - C

- C1. Portafiltro
- C2. Filtro 1 taza de café
- C3. Filtro 2 tazas de café
- C4. Papel indicador "Prueba de dureza del agua"
- C5. Descalcificador
- C6. Cable de alimentación extraíble
- C7. Cepillo de tubo
- C8. Accesorio del disco de limpieza de la salida del café
- C9. Jarra de leche
- C10. Aguja de limpieza para la boquilla de vapor

1.4 Accesorios de limpieza opcionales recomendados

Visite Delonghi.com para más información.

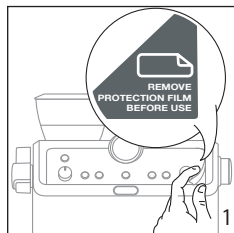


Tableta de limpieza

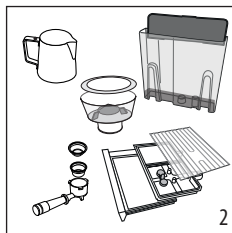
(véase "8.1 Limpieza de la salida del café")

Limpiador
EAN: 8004399333307

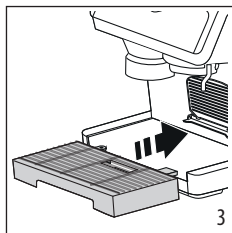
2. PREPARANDO SU MÁQUINA PARA EL PRIMER USO



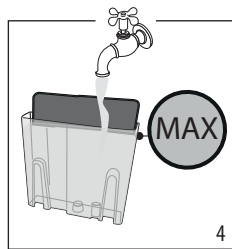
1. Quite las pegatinas y los materiales de embalaje.



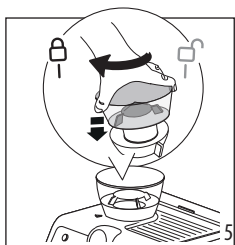
2. Lave y seque todos los accesorios (incluyendo el depósito de agua) con agua tibia y detergente líquido.



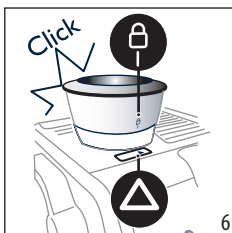
3. Introduzca la bandeja de goteo (A10) completa con la rejilla de tazas (A12) y (A9).




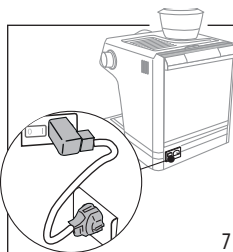
4. Saque el depósito de agua (A14) y llénalo con agua fresca y limpia sin superar el mensaje MÁX.



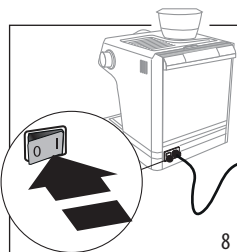
5. Introduzca en el recipiente del café en granos (A2) en el molinillo de café.



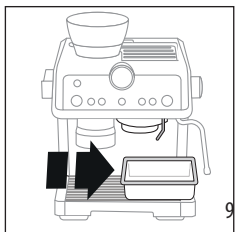
6. El recipiente está colocado correctamente cuando la flecha está alineada con el símbolo  y se oye un "clik".



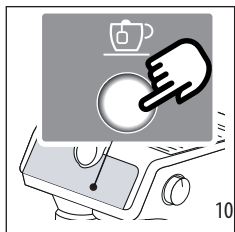
7. Enchufe el conector del cable de alimentación en el enchufe (A16) de la parte posterior de la máquina, y luego enchúfelo a la toma de corriente.



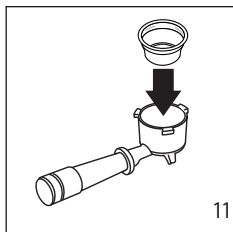
8. Asegúrese de que el interruptor principal (A17) de la parte trasera de la máquina esté presionado y en la posición I.



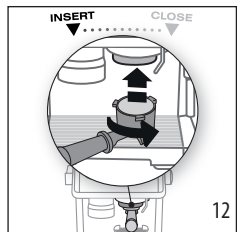
9. Coloque un recipiente con una capacidad mínima de 3.4 fl oz/ 100 ml debajo del pico del agua caliente (A5).



10. Pulse  (B6) para enjuagar.

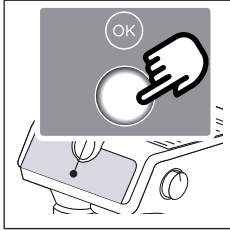


11. Introduzca el filtro de café ((C2) o (C3)) en el portafiltro (C1).

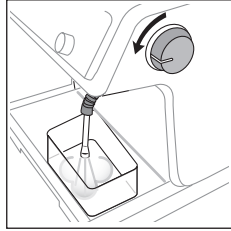


12. Conecte el portafiltro a la máquina. Para colocarlo correctamente, alinee el asa del portafiltros con "INSERT" (INSERTAR), y luego gire el asa a la derecha hasta que quede alineado en la posición "CLOSE" (CERRAR).

PREPARANDO SU MÁQUINA PARA EL PRIMER USO



13. Coloque un recipiente bajo el portafiltro y la varilla de espuma y presione OK (B5). Repita esta acción 2 veces.

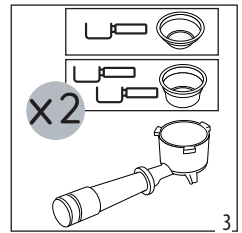
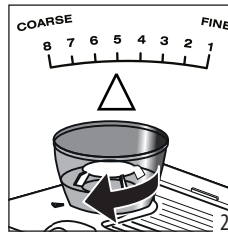
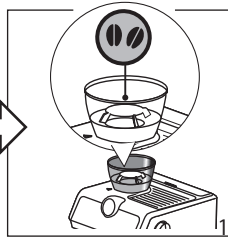


14. Abra la marcación de vapor por pocos segundos. Para un rendimiento óptimo del vapor, le recomendamos que repita esta acción 3 o 4 veces. Esto es para purgar el vapor antes de espumar o vaporizar la leche.

3. SUMINISTRO DE CAFÉ

Step 1-grinding

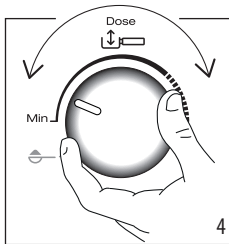
Sensor **GRINDING** TECHNOLOGY



1. Añada granos a la tolva (A2). Frescos es mejor; rellene solo con la cantidad que necesite.

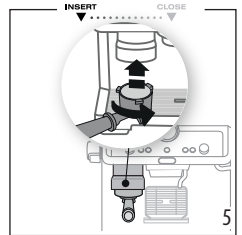
2. El ajuste de fábrica es 5 (molienda media). Si no está satisfecho, ajuste el nivel de acuerdo con su gusto personal y el tipo de café (hágalo mientras muele).

3. Seleccione el filtro de dosis simple o doble y colóquelo en el portafiltro (C1). Si utiliza el filtro doble, pulse el botón X2 (esto también duplicará el volumen de la captura de café expreso).



4. Ajuste el nivel de la dosis ajustando la marcación a partir de la posición mínima.

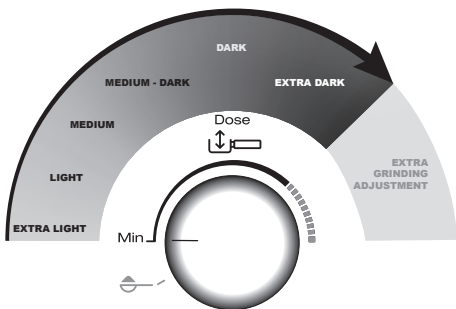
La primera vez que use el molinillo deje el botón en la pos. Min. Es normal tener que realizar algunas operaciones de molienda para poder encontrar el ajuste correcto para la dosis de café adecuada. Recomendamos comenzar utilizando los valores predeterminados y luego, si es necesario, cambiarlos de acuerdo con los consejos de la sección "3.1 Ajuste la dosis".



5. Conecte el portafiltro. Una vez que se fija en su lugar, la molienda comenzará.



3.1 Ajuste la dosis

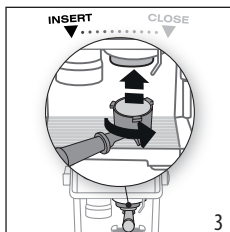
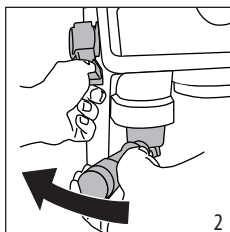
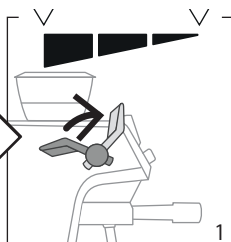


Cada variedad de granos de café puede comportarse de manera diferente durante la molienda y esta es la razón por la que establecer la dosis al principio podría requerir un cuidado extra. Con esta ilustración le damos algunas indicaciones sobre cómo regular la dosis. Tenga en cuenta que estos rangos de ajuste sugeridos, basados en el nivel de tostado, son ciertamente un buen punto de partida, pero pueden variar ligeramente dependiendo de la composición específica de sus granos de café.

1. Ajuste la dosis comenzando desde la posición mínima.
2. Mire el nivel de tostado de su café y en base a eso, gire la perilla lentamente, haciendo referencia a los rangos.

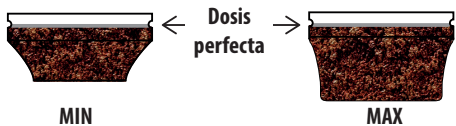
Step 2-tamping

Smart **TAMPING**
STATION



1. Después de moler, hale la palanca (A20) hacia abajo completamente (no quite el portafiltro). Para un resultado perfecto, puede hacerlo dos veces.
2. Mantenga la palanca abajo mientras quita el portafiltro. Una vez hecho esto, coloque la palanca en su posición original.
3. Compruebe la dosis (véase "3.2 La dosis perfecta") y coloque el portafiltro (C1) en la unidad de preparación (A18).

3.2 La dosis perfecta



- La dosis perfecta corresponde a la línea superior del marcado.
- Asegúrese de que el café esté en la dosis recomendada después de apisonarlo. Puede que tenga que ajustar la marcación de la dosis más veces antes de alcanzar la dosis perfecta.
- Si su café está sobre o bajo extracción y la dosis está dentro del rango de dosis perfecta, ajuste la configuración del molinillo más fino o más grueso (ver Step 1 - grinding).

Café sobreextraído (vertido demasiado lento) necesita una molienda más gruesa

Café subextraído (vertido demasiado lento) necesita una molienda más fina.

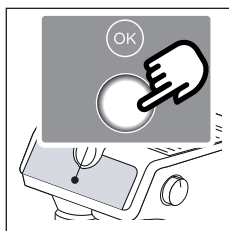
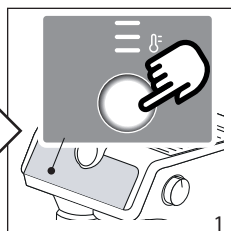
- **Consejo del barman:** Saque el portafiltros mientras la tapa está todavía abajo para el acabado pulido del café.
- **Cuando se usa café premolido:**
 - llenar el filtro con café premolido
 - girar el marcación de la dosis de café hasta ;
 - conecte el portafiltro;
 - hale la palanca hacia abajo

Nota bene: Si después del prensado queda algún residuo de café en los bordes del filtro, esto no afecta en modo alguno a la calidad de la extracción y por tanto al resultado final.

Step 3-brewing

Active **TEMPERATURE CONTROL**

Dynamic **PREINFUSION**



1. Seleccione la temperatura (véase "3.3 Ajustar la temperatura").

2. Seleccione su bebida.

3. Pulse OK para iniciar la preparación (preinfusión e infusión). El suministro de café se detiene automáticamente.

3.3 Ajustar la temperatura

La temperatura del agua se controla con precisión durante todo el proceso de elaboración para garantizar la estabilidad de temperatura ideal para la extracción. La Especialista Prestigio ofrece hasta 3 perfiles de temperatura de infusión* para seleccionar, correspondientes a un rango de temperaturas entre 92 ° y 96 ° C.

Las variedades de granos de café y los colores de tostado requieren su propio ajuste de temperatura específico para obtener la mejor extracción: los granos de café robusta prefieren una temperatura más baja; Arábica prefiere temperaturas más altas. Lo mismo se aplica a los granos de color tostado más oscuro o a los granos recién tostados que los desgasificados con el tiempo.

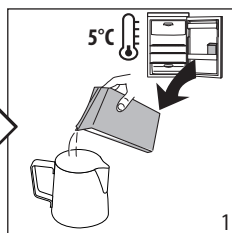
Nivel de la temperatura	MIN	MED	MAX
Luz correspondiente			
Nivel de tostado de café	OSCURO	MEDIO-OSCURO	CLARO - MEDIO

* Esta temperatura se refiere al agua dentro del termobloque. Esto difiere de la temperatura de la bebida en la taza o de la temperatura medida cuando la bebida sale por las boquillas del portafiltro.

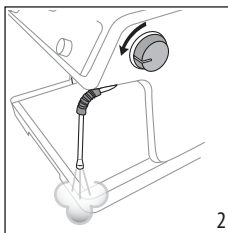
4. PREPARANDO DEBIDAS LÁCTEAS

Manual frothing

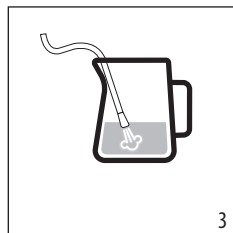
My Latte Art



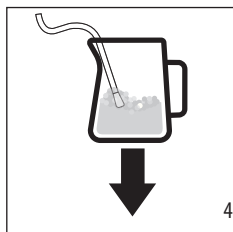
1. Llene la jarra de leche (C9) con leche fresca y fría. La leche se triplicará en volumen.



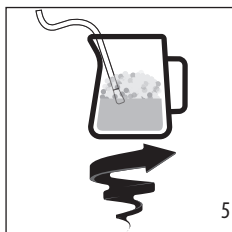
2. Encienda brevemente la varilla de vapor (A6) para purgar la condensación. Asegúrese de que la varilla esté apuntando lejos de usted.



3. Para hacer la espuma, ponga la boquilla en la superficie de la leche y el aire se atraparà por la mezcla de la leche y el vapor.



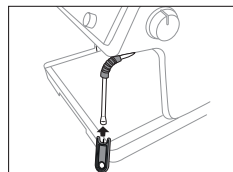
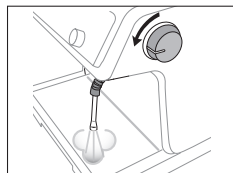
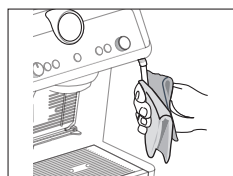
4. Mantenga boquilla de vapor justo en la superficie, con cuidado de no hacer grandes burbujas por dejar entrar demasiado aire.



5. Inserte la boquilla de vapor justo debajo de la leche: esto crea un vórtice. Una vez que se alcance la temperatura deseada, apague la perilla de vapor y espere a que el vapor se detenga por completo antes de retirar la jarra.

Limpeza de la varilla de vapor













1. Después de cada uso, retire con un paño suave y húmedo los residuos de leche de la varilla de vapor. Para una limpieza perfecta, recomendamos Eco MultiClean: asegure la higiene eliminando las proteínas y grasas de la leche y puede utilizarse para limpiar toda la máquina.
2. Use el vapor para una limpieza más profunda.
3. Espere hasta que el surtidor se enfríe: para mantener la eficiencia del surtidor en el tiempo, utilice la aguja de limpieza (C10) para mantener libres los 3 orificios.







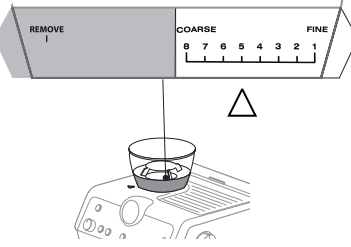


El barman aconseja:











- **La leche fresca es mejor.** Use siempre leche fresca a temperatura de la heladera.
- Para obtener mejores resultados, guarde la jarra de leche en el refrigerador.
- La leche entera asegura resultados óptimos. El resultado y la textura de la espuma varían de acuerdo a la leche de vaca o de las bebidas vegetales utilizadas.
- Después de haber espumado la leche, elimine las burbujas agitando la jarra de la leche.

5. SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES

INDICADORES	SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES	OPERACIÓN
Todos los indicadores luminosos parpadean brevemente	Encendido del aparato	Autodiagnóstico
 fija	Es el primer encendido de la máquina y es necesario llenar el circuito de agua	Proceda como se indica en el cap. "2. Preparando su máquina para el primer uso".
 (white) +  fijas ( Temperatura seleccionada)	La máquina está lista para preparar bebidas	Preparar la máquina y proceder
 fija	La función ahorro energético está activa	Consulte el cap. "6. Ajustes del Menú"
 fija	El recipiente del café en granos (A2) está vacío	Llene el recipiente del café en granos
 intermitente	Si se desea proceder con la molienda, pero el recipiente del café en granos (A2) está vacío	Llene el recipiente del café en granos
 parpadea brevemente a intervalos regulares	El botón (B2) se ha girado hasta alcanzar el ajuste máximo 	Si no puede lograr la cantidad ideal de café, seleccionar la nueva gama de moliente (véase "Ajuste extra de molienda").
 fija	El agua del depósito (A13) es insuficiente o el depósito del agua no está bien metido	Llene el depósito o sáquelo y vuelva a meterlo correctamente
 intermitente	Se desea proceder con la preparación de una bebida, pero el depósito de agua está vacío	Llene el depósito del agua
	La molienda es demasiado fina. Por lo tanto, el café sale muy lentamente o no sale del todo.	Saque la copa portafiltro (C1), repita las operaciones para hacer el café teniendo presente las indicaciones del apdo. "3. Suministro de café" y "3.2 La dosis perfecta"
	El filtro de café (C2) o (C3) está obstruido	Enjuague los filtros (véase "8. Limpieza y mantenimiento")
	El depósito (A14) está mal colocado y las relativas válvulas no están abiertas	Presione ligeramente el depósito para abrir las válvulas
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Efectúe la descalcificación como se explica en el cap. "10. Descalcificación"
 fija	(Si el Ahorro de energía no está activado) El aparato está listo para l'uso	El aparato ha alcanzado la temperatura para suministrar vapor. Para proceder con el suministro gire el botón vapor (A4)

...→

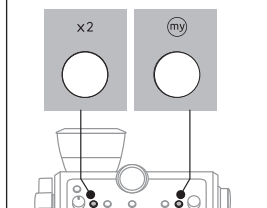
INDICADORES	SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES	OPERACIÓN
 intermitente	<p>The appliance is on and energy saving is enabled. The steam dial (A4) is in the steam delivery position</p>	<p>El indicador luminoso parpadea para indicar que el aparato se está preparando para suministrar vapor: la salida empieza en cuanto el aparato alcanza la correspondiente temperatura</p>
	<p>El aparato está listo para el suministro de vapor</p>	<p>El aparato está en temperatura para la preparación de vapor cuando el indicador permanece fijo</p>
	<p>El aparato está suministrando vapor</p>	
 fija	<p>El recipiente del café en granos (A2) no está metido</p>	<p>Introduzca en el recipiente del café en granos (A2) en el molinillo de café. El recipiente está colocado correctamente cuando la flecha está alineada con el símbolo  y se oye un "clac".</p>
 intermitente	<p>El selector, en la base del recipiente del café en granos , no está en la posición correcta o está fuera de rango</p>	<p>Regrese el selector a una de las posiciones de molienda (entre 1 y 8), recordando:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regular la molienda mientras el molinillo está en funcionamiento • Regular un nivel a la vez haga al menos 5 moliendas entre una regulación y la otra
	<p>FUERA DE RANGO</p>  <p>RANGO CORRECTO</p>	
 fija	<p>La palanca (A20) no está en la posición correcta</p>	<p>Vuelva a colocar la palanca en su lugar</p> 
...→		

INDICADORES	SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES	OPERACIÓN
 intermitente	El aparato requiere el prensado	Se acaba de realizar la molienda y el portafiltro está enganchado al molinillo
	El portafiltro (C1) se ha desenganchado del molinillo de café sin prensar	Desenganche el portafiltro y preñse el café como se indica en el apdo. "3.2 La dosis perfecta" "Cuando se usa café premolido:"
	El portafiltro ha sido desenganchado sin haber finalizado la molienda o bien el prensado ha sido realizado demasiado pronto	Repita la molienda
	La rampa del café del molinillo está obstruido	Limpieza como se indica en el apdo. "8.5 Limpieza de la "Smart tamping station"" y en el cap. "11. Solución de problemas" in correspondence to the picture.
	Las muelas están bloqueadas por la presencia de un cuerpo extraño	Elimine el cuerpo extraño y limpie las muelas tal y como indicado en el apdo. "8.3 Limpieza de la fresa".
 fija (rojo)	Es necesario efectuar la descalcificación	Efectúe la descalcificación como se explica en el cap. "10. Descalcificación"
 intermitente (rojo) +  intermitente (naranja)	El aparato está efectuando la descalcificación	Termine la operación como se describe en el cap. "10. Descalcificación": la luz se vuelve blanca cuando el ciclo de enjuague de la descalcificación está en marcha
 fija (red) +  fija (blanco)	Es necesario proceder con el enjuague	
 intermitente (red) +  intermitente (blanco)	El aparato está efectuando el enjuague	
 fija (naranja)	Es necesario proceder con la limpieza del surtidor de café	See section "8.1 Limpieza de la salida del café"
 intermitente (naranja)	El aparato está efectuando la limpieza del surtidor de café	
Todos los indicadores luminosos parpadean	Alarma general	Diríjase a un centro de asistencia

6. AJUSTES DEL MENÚ

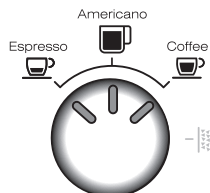
Entrar en el menú de ajuste

Pulse ambos botones durante 5 segundos para entrar en el menú de ajuste



Seleccione el ajuste

Gire la perilla para seleccionar la luz de la bebida correspondiente a la función a establecer



Seleccione el ajuste

Espresso

Americano

Coffee

Ahorro de energía

Pulse el botón para ajustar:



Valores predeterminados

Mantenga presionado el botón **my** por 5 segundos, hasta que el led esté fijo

Ajuste extra de molienda

Pulse el botón para ajustar:

x2 → 1st rango

≡ ⚙ → 2nd rango

Dureza del agua

Pulse el botón para ajustar:

x2 → suave

≡ ⚙ → medio

OK → duro

Auto off

Pulse el botón para ajustar:

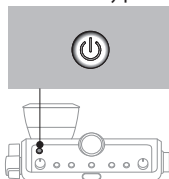
x2 → 9 minutos

≡ ⚙ → 1,5 horas

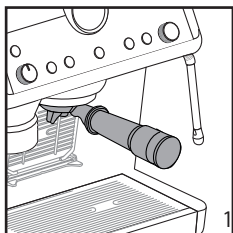
OK → 3 horas

Guarde los nuevos ajustes:

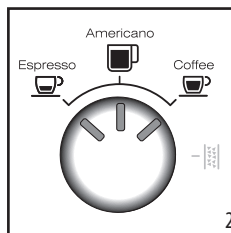
Pulse el botón ON/Standby para confirmar.



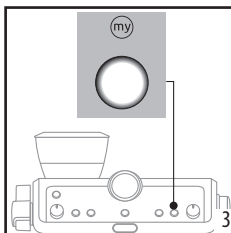
7. PERSONALIZANDO LA CANTIDAD DE BEBIDAS DE CAFÉ CON EL BOTÓN (B7)





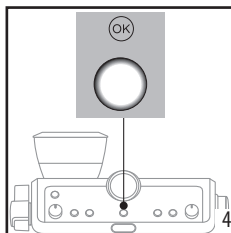
1. Prepare el aparato para suministrar la bebida que desea hacer. Prepare la dosis de café y coloque el portafiltro en la salida del café.




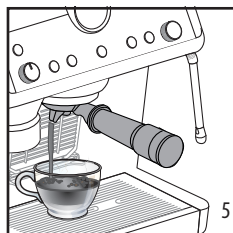
2. Gire la marcación (B8) para seleccionar la bebida a programar.



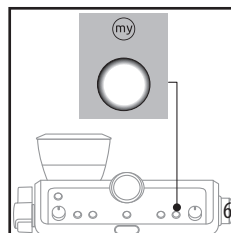
3. Pulse el botón  (B7): la luz correspondiente al botón OK (B5) se enciende constantemente y la luz correspondiente botón  parpadea.





4. Pulse el botón OK (B5) para comenzar a suministrar la bebida. Las luces correspondientes al OK y  parpadean.




5. Cuando haya alcanzado la cantidad deseada de la bebida, pulse el botón OK de nuevo. Si la receta incluye otro ingrediente, comienza la entrega: cuando haya alcanzado la cantidad deseada, pulse el botón OK de nuevo.









6. Pulse el botón  para guardar el nuevo ajuste. El aparato está listo para ser usado de nuevo y el botón  permanece encendido.

Si no desea guardar el nuevo ajuste, pulse cualquier otro botón.

Por favor observe:

- Puede programar las bebidas de café, pero no el vapor y el agua caliente.
- La programación cambia la cantidad de las bebidas, pero no la cantidad de café molido.
- "X2" bebidas puede programarse separadamente.
- **Para restablecer** las cantidades de bebida predeterminadas, **pulse y mantenga presionado el botón  hasta que se apague.** La bebida seleccionada se restablece a los valores predeterminados.

Receta de Café	Cantidad predeterminada	Cantidad programable
 Espresso	35 ml	from 25 to 90 ml
 Espresso X2	70 ml	from 50 to 180 ml
 Coffee	80 ml	from 50 to 120 cc
 Coffee X2	160 ml	from 120 to 240 ml
 Americano	120 ml	<ul style="list-style-type: none"> • espresso: from 25 to 60 ml • water: from 25 to 120 ml
 Americano X2	240 ml	<ul style="list-style-type: none"> • espresso: from 50-120 ml • water: from 50 to 240 ml



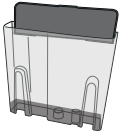

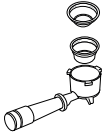





8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡Importante!


- No use disolventes, detergentes abrasivos o alcohol para limpiar la cafetera.
- No use objetos metálicos para eliminar incrustaciones o depósitos de café, ya que podrían rayar las superficies de metal o de plástico.
- Si el aparato no se utiliza durante más de una semana, antes de volver a utilizarlo, se recomienda realizar un ciclo de enjuague.

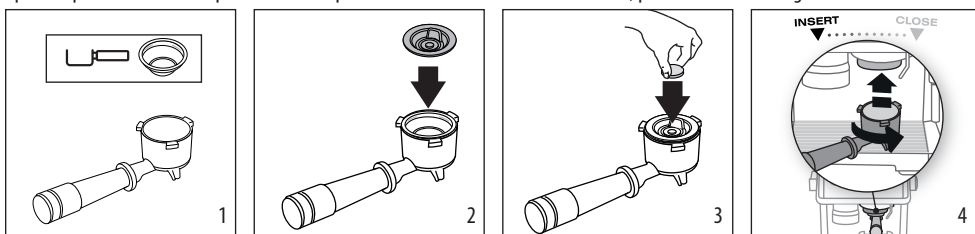
¡Peligro!

- Para la limpieza, no sumerja nunca la cafetera en agua. Este es un artefacto eléctrico.
- Antes de limpiar el exterior del aparato, apague la cafetera, desenchúfela de la corriente y deje que se enfríe.

		 (A7) + (A8) + (A9)			
 DISHWASHER SAFE	×	✓	×	×	×
 Eco MultiClean	✓	×	×	×	×
	✓	×	×	✓	×
	×	✓	✓	✓	✓
	×	✓	✓	×	✓

8.1 Limpieza de la salida del café

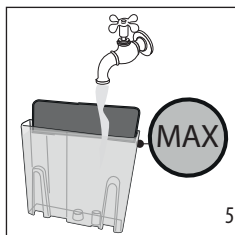
Cuando la luz  se enciende (naranja) (B11), debe proceder a la limpieza del circuito del café. Para llevar a cabo la limpieza, tiene que comprar tabletas de limpieza dedicadas para las cafeteras. Para más información, por favor visite Delonghi.com.



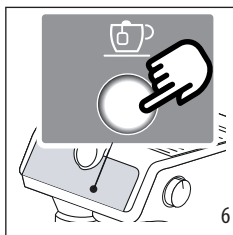
1. Inserte el filtro de café de 1 taza (C2) en el portafiltro (C1);
2. Coloque en el filtro de café el accesorio especial de disco (C8) y presiónelo hasta el fondo;
3. Coloque en el accesorio la tableta de limpieza;
4. Conecte el portafiltro a la salida del café (A18);





Limpeza de la salida del café




5. Llene el depósito de agua (A14). Asegúrese de que la bandeja de goteo (A10) esté vacía;



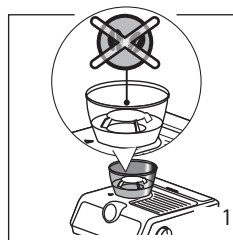
6. Mantenga presionado el botón , hasta que la luz  comience a parpadear (naranja). Después de pocos minutos la limpieza se detiene automáticamente;

7. Retire el portafiltro y el accesorio del disco de limpieza;
8. Lave el portafiltro y el filtro bajo el agua del grifo;
9. Inserte el portafiltro de nuevo y haga un enjuague presionando el botón **OK**: sugerimos poner un recipiente debajo del portafiltro;
10. Remueva y vacíe la bandeja de goteo.

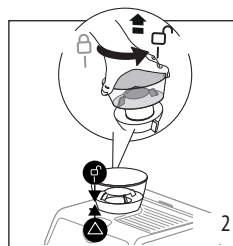
Por favor observe:

Este procedimiento puede comenzar presionando el botón  (B6) durante algunos segundos. Para borrar esta opción, presione el mismo botón durante 10 segundos.

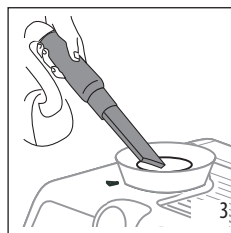
8.2 Limpeza de la carcasa del recipiente de granos



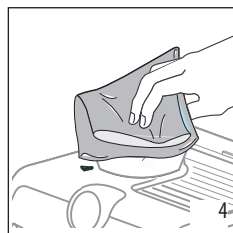
1. Asegúrese de que el recipiente de granos (A2) está vacío. Si es necesario, haga funcionar el molino de café sin granos para vaciarlo:



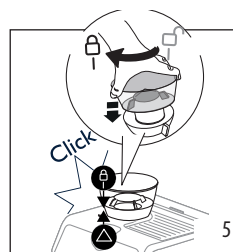
2. Libere el recipiente de granos girándolo en sentido antihorario y sáquelo del aparato;





3. Elimine los residuos de café con una aspiradora;



4. Limpie la carcasa del recipiente de café con un paño húmedo y séquela;

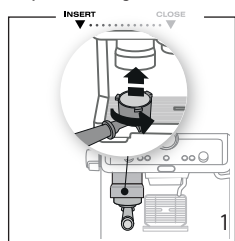


5. Vuelva a colocar el recipiente introduciéndolo en el molino de café (fig. 15). El recipiente está correctamente insertado cuando la flecha  está alineada con el símbolo  y escucha un "clac".

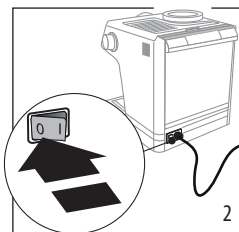
8.3 Limpieza de la fresa

Cuando limpie el recipiente de granos, limpie la carcasa del recipiente y la fresa superior con un paño húmedo. La fresa puede ser retirada y sustituida por un centro de atención al cliente autorizado.

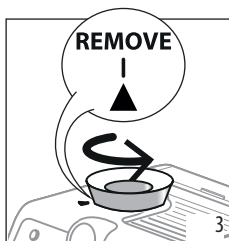
También es posible que tenga que quitar la fresa si se bloquea con materias extrañas. Si esto ocurre, retire el recipiente de granos y límpielo de la siguiente manera:



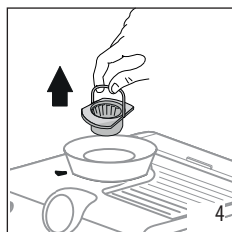
1. Coloca el portafiltro y opere el molino sin granos para liberar la guía del café;



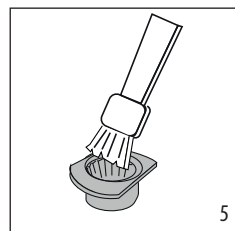
2. Apague el aparato;



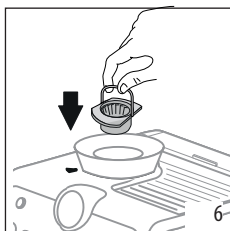
3. Gire el selector de molienda en sentido antihorario hasta la posición "REMOVE";



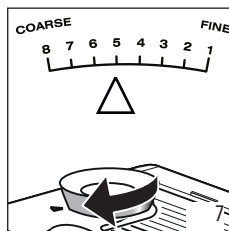
4. Extraiga la fresa superior, agarrándola por el asa;



5. Limpie la fresa con un cepillo (no incluido) y elimine los residuos de café con una aspiradora;



6. Ponga la fresa superior en su lugar;



7. Gire el selector para seleccionar el nivel de molienda deseado.

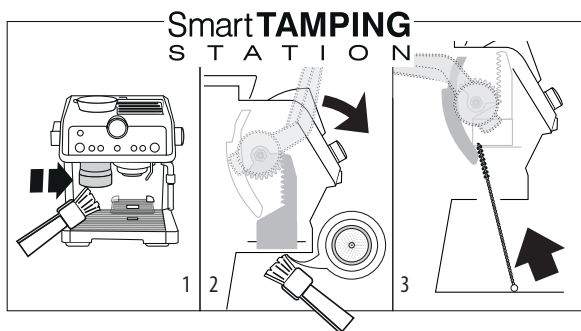
Asegúrese de que la fresa se introduce correctamente tirando de ella por el asa. Si está colocada correctamente, no se moverá.

8.4 Reemplazando las fresas

Cuando la cantidad de café sea aún menor, póngase en contacto con un centro de atención al cliente para que le sustituyan las fresas, y luego vuelva a ajustar el molino como se indica a continuación entrando en el menú de ajustes ("6. Ajustes del Menú") y seleccionando el primer rango del "Ajuste extra de molienda". Luego gire la marcación de la cantidad de café molido (B2) a la posición mínima y ajuste la dosis como si fuera la primera vez que se usara (véase "3.2 La dosis perfecta").


8.5 Limpieza de la "Smart tamping station"

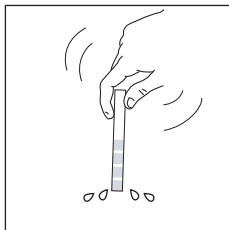
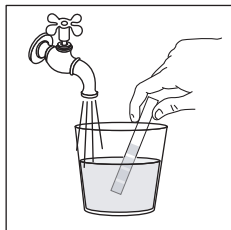
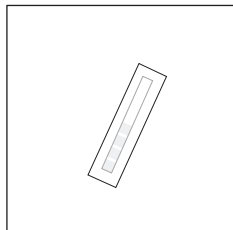
1. Limpie el área de los accesorios con un cepillo;
2. Hale la palanca (A20) hasta el tope y limpie el cilindro del prensador con un cepillo. Luego libere la palanca.
3. Use un cepillo de tubo (C7) para limpiar el embudo de café.



9. DUREZA DEL AGUA







9.1 Dureza del agua

La luz de descalcificación  (B9) se enciende después de un período de tiempo establecido según la dureza del agua. La máquina también puede programarse de acuerdo con la dureza real del suministro de agua en las distintas regiones, en cuyo caso la descalcificación puede requerirse con menor frecuencia.



1. Retire el papel indicador "TOTAL HARDNESS TEST" (PRUEBA DE DUREZA TOTAL) (C4) de su paquete.
2. Sumerja el papel completamente en un vaso de agua por un segundo.
3. Saque el papel del agua y agítelo ligeramente.
4. Ajuste el aparato como se indica en la sección "6. Ajustes del Menú".

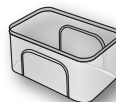
Después de un minuto, se forman 1, 2, 3 o 4 cuadrados rojos, dependiendo de la dureza del agua. Cada cuadro corresponde a un nivel.

Dureza Total Resultado de la prueba	Botón	Nivel
	×2	1 agua blanda
		2 agua media
		3 agua dura o muy dura
		

10. DESCALCIFICACIÓN



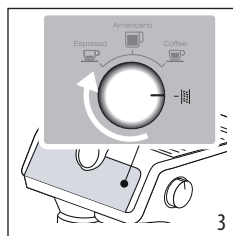
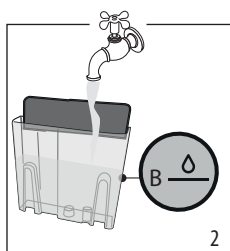
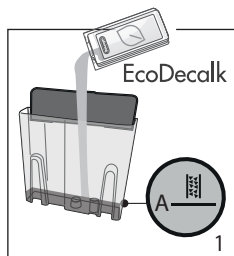
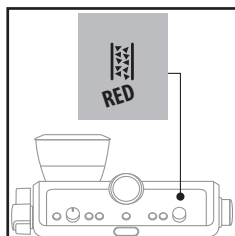
EcoDecalk
mini
100 ml e / 3,40 fl.oz.




2L

Por favor observe


- Antes de usar, lea las instrucciones y el etiquetado del paquete de descalcificador.
- Es importante usar únicamente el descalcificador De'Longhi. El uso de un descalcificador inadecuado y/o la realización de una descalcificación incorrecta puede dar lugar a fallos que no están cubiertos por la garantía del fabricante.
- El descalcificador podría dañar superficies delicadas. Si el producto se derrama accidentalmente, séquelo inmediatamente.





Descalcifique el aparato cuando la luz  (B9) se enciende (naranja). El ciclo de descalcificación se puede ejecutar en cualquier momento;

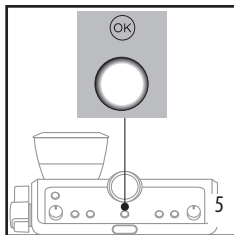
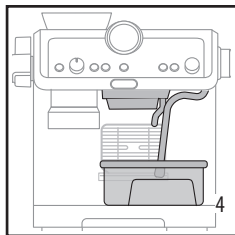
Por favor observe

- En caso de que inicie el ciclo de descalcificación por error, puede presionar el botón OK durante 10 segundos; el ciclo de enjuague no se puede detener (a partir del paso 9).


1. (SI ESTÁ PRESENTE, RETIRE EL DISPOSITIVO ABLANDADOR DE AGUA). Vierta el descalcificador en el tanque hasta el nivel  A marcado en el interior del tanque (equivalente a un paquete de 100 ml).

2. Añada agua (1 litro) hasta el nivel  B. Luego coloque el depósito de agua de nuevo en el aparato.

3. Gire el selector de funciones (B8) a la posición ; el indicador luminoso OK se enciende naranja.



4. Asegúrese de que el portafiltro no está enganchado y ponga un recipiente debajo de los surtidores y boquilla de vapor.

5. Pulse OK (B5): la luz  parpadea y el programa de descalcificación se pone en marcha.

6. El programa de descalcificación comienza y el líquido descalcificador sale de la varilla de vapor y la salida de café. El programa de descalcificación elimina los depósitos calcáreos del interior del aparato realizando automáticamente una serie de enjuagues y pausas hasta que el depósito se vacíe.

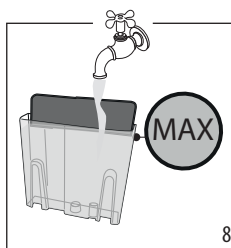
El suministro se detiene y la luz OK se pone blanca. Esto indica que es necesario proceder al enjuague: véase la página siguiente.



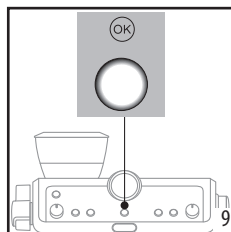
DESCALCIFICACIÓN



7. Vacíe los recipientes utilizados para recoger la solución descalcificadora y sustitúyalos por otros vacíos.



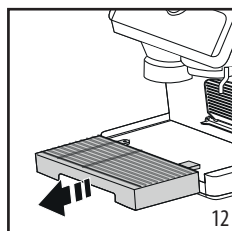
8. Retire el depósito de agua, vacíe cualquier residuo de solución descalcificadora, enjuague con agua corriente y llene con agua fresca hasta el nivel máximo. Coloque el depósito de nuevo en su alojamiento.



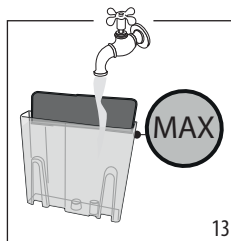
9. Pulse OK: el enjuague comienza

10. Cuando se completa el enjuague, el suministro se detiene y el aparato se prepara para ser utilizado de nuevo.

11. Vacíe los recipientes utilizados para recoger el agua de enjuague.





12. Extraiga y vacíe la bandeja de goteo, y vuelva a colocarla en el aparato.




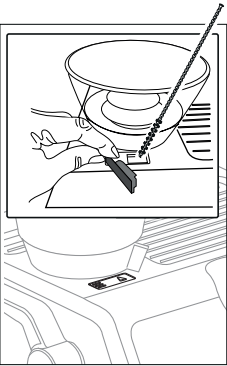
13. Vacíe, aclare, y luego llene el depósito de agua con agua fresca y reemplácela.

Ahora el aparato está listo para el uso.

11. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Hay agua en la bandeja de goteo (A10)	Esto es normal: debido a las operaciones de los circuitos internos de agua	Regularmente vacíe y limpie la bandeja de goteo
No es suministrado café espresso	No hay agua en el depósito (A14)	Llene el depósito
	La luz  está encendida para indicar que el circuito de café o de vapor está vacío	Pulse el botón correspondiente a la luz  para llenar el circuito
	El filtro de café (C2) o (C3) está bloqueado	Enjuague los filtros bajo abundante agua corriente
	El depósito (A14) ha sido insertado incorrectamente y las válvulas del fondo no están abiertas	Presione ligeramente el depósito para abrir las válvulas del fondo
	Calcalcificación en el circuito de agua	Descalcifique como se describe en la sección "10. Descalcificación"
	El café está molido muy fino	Ajuste la dosis de café y la molienda (consulte la Guía Rápida)
El portafiltro (C1) no se puede fijar al aparato	El café molido no ha sido prensado o es demasiado	Repita la molienda con nuevos ajustes. Reduzca la cantidad de polvo: compruebe si el filtro (filtro simple o doble) es del mismo tamaño que el selector de cantidad de molienda (2x botón (B3) seleccionado o no)
El café expreso gotea por los bordes del portafiltro (C1) en lugar de los agujeros	El portafiltro está insertado incorrectamente	Coloque el portafiltro correctamente y gírelo firmemente hasta el final
	La junta de la caldera de expreso ha perdido elasticidad o está sucia	Que el Servicio de Atención al Cliente sustituya la junta de la caldera de café expreso
	El filtro de café está obstruido	Enjuague los filtros bajo abundante agua corriente
La crema de café es demasiado ligera (sale del pico demasiado rápido)	Las configuraciones del aparato necesitan revisión	Consulte la guía de café para obtener sugerencias
La crema de café es demasiado oscura (sale del pico demasiado lentamente)	Las configuraciones del aparato necesitan revisión	Consulte la guía de café para obtener sugerencias
Al final de la descalcificación, el aparato solicita un nuevo enjuague	Durante el ciclo de enjuague, el depósito de agua no se ha llenado hasta el nivel MÁX	Complete el ciclo de enjuague desde el punto (8) de la sección "10. Descalcificación"
		...→

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El aparato no muele el café	Hay materias extrañas que no pueden ser molidas en el molino de café	Limpie las fresas como se describe en la sección "8.3 Limpieza de la fresa", asegurándose de retirar todas los granos del recipiente (A2) antes de sacarlo. Antes de volver a poner la fresa, aspire todos los residuos de la carcasa .
	El recipiente de los granos (A2) no está en la posición correcta	El recipiente está correctamente insertado cuando la flecha ▲ está alineada con el  símbolo y escucha un "clic"
Si desea cambiar el tipo de café	Debe sacar todos los granos presentes en la máquina	<ul style="list-style-type: none"> • Vacíe el recipiente de granos (si es necesario, operar el molino de café sin granos o usar una aspiradora para eliminar los granos restantes) • Coloque el portafiltro y haga funcionar el molino de café varias veces sin granos para liberar el molinillo. Coloque el portafiltros en la salida del molino (A19), alineándolo con "INSERT" (INSERTAR), y luego girándolo a la derecha. La molienda comienza cuando el portafiltros alcanza la posición "CLOSE" (CERRAR) y se detiene automáticamente. Repita hasta que el filtro esté vacío • Coloque el café nuevo en el recipiente de granos • Si la cantidad de café molido no es suficiente para alcanzar la dosis perfecta, proceda a ajustar el aparato como para el primer uso
...→		

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
<p>Después de la molienda, el filtro de café está vacío</p> <p>Después de apisonar, hay demasiado café en el filtro</p>	<p>El embudo del molinillo de café está obstruido</p>	<p>Limpe como se describe en la sección "8.5 Limpieza de la "Smart tamping station"". Si el problema persiste, acceda a la guía abriendo la escotilla y libérela con el cepillo)</p> 
<p>Después de la molienda, el café molido en el filtro no alcanza la "dosis perfecta"</p>	<p>La "Smart Tamping Station" necesita ser limpiada</p> <p>La cantidad de café molido necesita ser ajustada</p> <p>Con el tiempo las fresas se desgastan</p>	<p>Limpe como se describe en la sección "8.5 Limpieza de la "Smart tamping station"", luego muele de nuevo</p> <p>Ajuste la cantidad de café con la marcación (B2). Si la marcación ya está en la posición máxima, seleccione el segundo rango de ajuste de molienda (véase "6. Ajustes del Menú"- "Ajuste extra de molienda"). Si el problema persiste, reemplace las fresas como está descrito en la sección "8.4 Reemplazando las fresas"</p> <p>Reemplace las fresas como se describe en la sección "8.4 Reemplazando las fresas"</p>