
COM53X

COFFEE MAKER

Instructions for use. Keep these instructions

Visit www.delonghi.com

for a list of service centers near you.

ELECTRIC CHARACTERISTICS

115 V~ 60 Hz 1500 W

MACHINE À CAFÉ

Mode d'emploi . Conservez cette notice

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

centres de réparation proches de chez vous.

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

115 V~ 60 Hz 1500 W



CAFETERA

Repase y guarde estas instrucciones.

Lea cuidadosamente este instructivo

antes de usar su aparato.

Visite www.delonghi.com para ver la lista de

centros de servicios cercanos a usted.

CARACTERISTICAS ELECTRICAS:

115 V~ 60 Hz 1500 W

The DeLonghi logo, consisting of the brand name in a stylized font inside an oval border.

EN

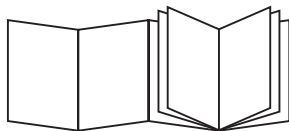
page 6

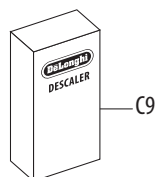
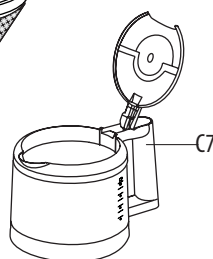
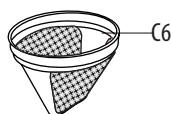
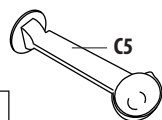
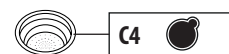
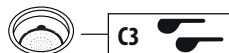
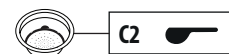
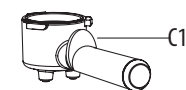
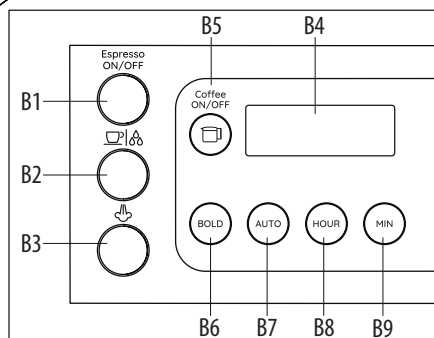
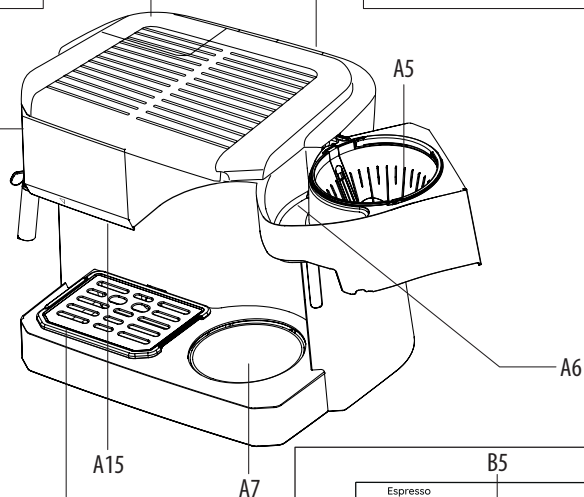
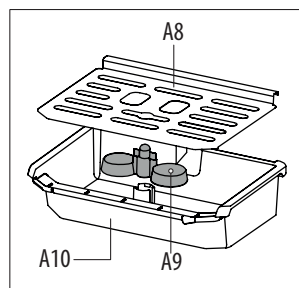
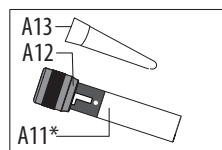
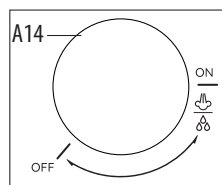
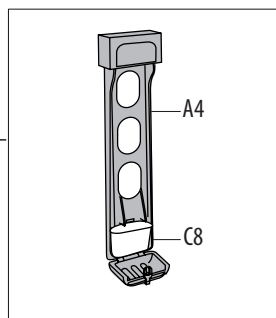
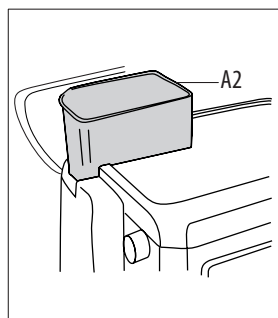
FR

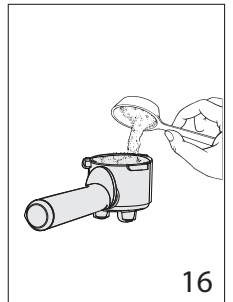
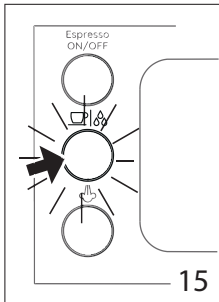
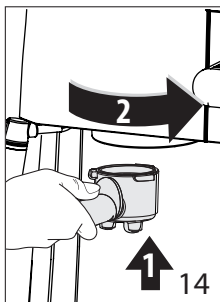
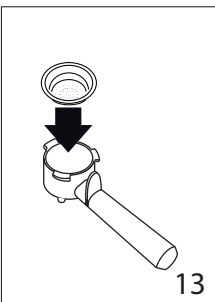
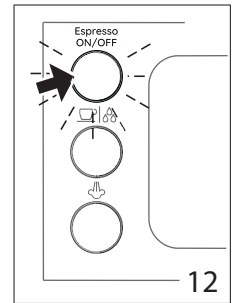
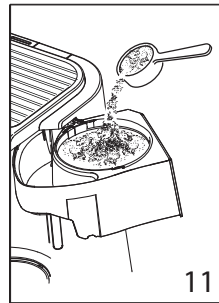
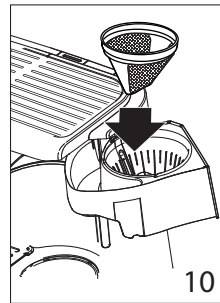
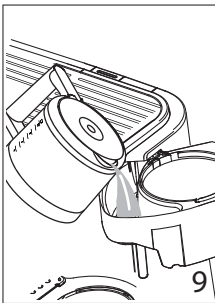
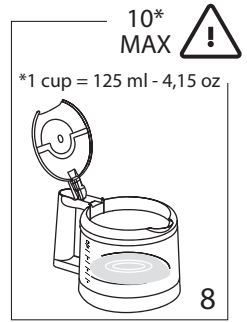
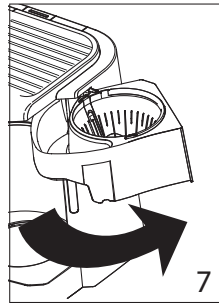
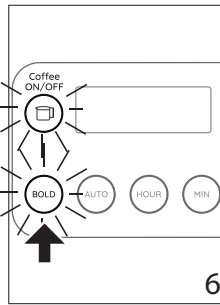
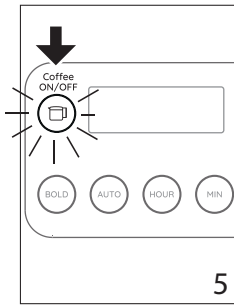
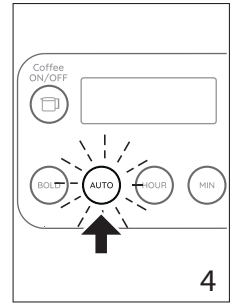
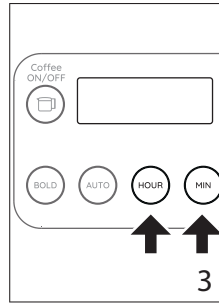
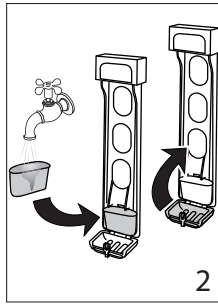
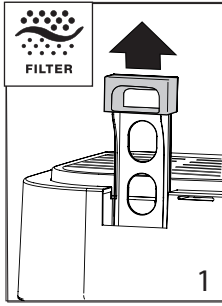
pag. 15

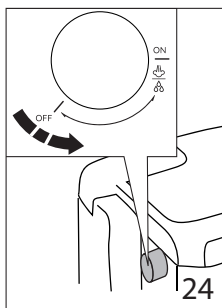
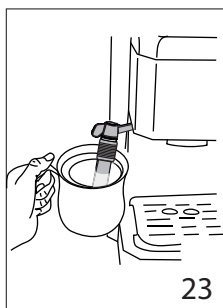
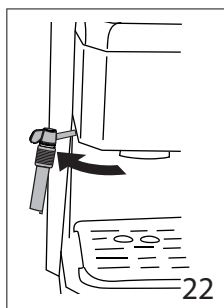
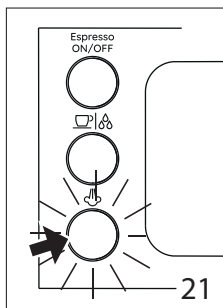
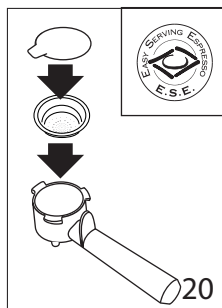
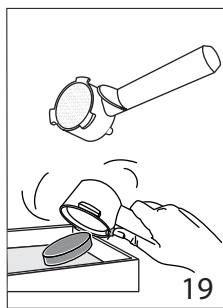
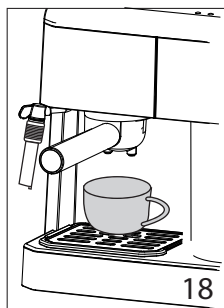
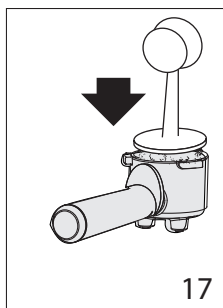
ES

pág. 25

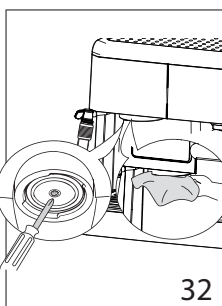
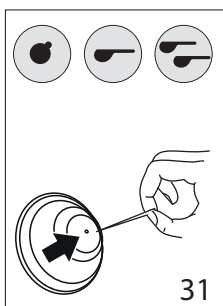
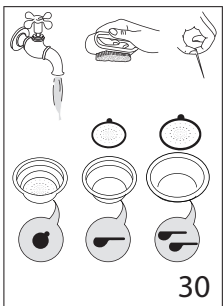
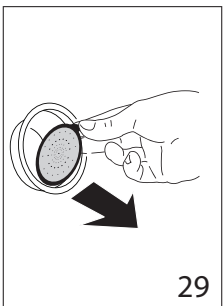
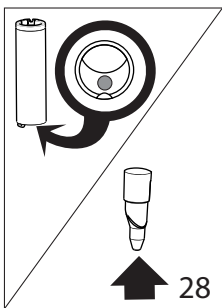
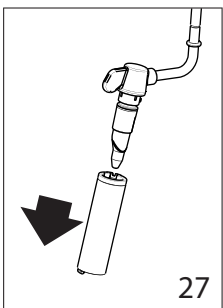
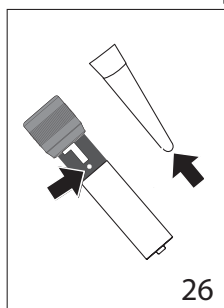
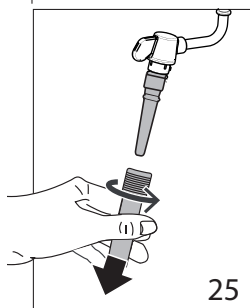








Adjustable Capuccino system*



1. IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
- To protect against fire, electrical shock and personal injury, do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquid.
- Never allow the appliance to be used by children.
- Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before fitting or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments or spare parts not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electrical shock or personal injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
- Plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
- Do not use the appliance for other than the intended use. This appliance is to be utilized for domestic use only. Any other use is to be considered improper and, therefore, dangerous.
- For machines with glass carafe:
 - A. The carafe is an accessory to be used exclusively with this appliance. Never use it on a cooking surface.
 - B. Do not set the hot container on a damp or cold surface.
 - C. Do not use the carafe if it is cracked or the handle is not completely sturdy.
 - D. Do not use abrasive detergents or sponges to clean.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

2. SHORT CORD INSTRUCTIONS

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

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

3. SAFETY WARNINGS

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

4. DESCRIPTION (pag. 3)

The terminology below will be used on subsequent pages.

4.1 Description of the machine

- A1. Espresso water tank lid
- A2. Espresso removable water tank
- A3. Antichlorine filter extraction handle
- A4. Antichlorine filter support
- A5. Filter-holder for drip coffee
- A6. Water fill compartment
- A7. Drip coffee warming plate
- A8. Espresso cup tray
- A9. Drip tray water level indicator
- A10. Drip tray
- A11. Frother
- A12. Frother selection ring (Adjustable Cappuccino System only)
- A13. Steam connection nozzle (COM532)
- A14. Steam dial for cappuccino
- A15. Boiler outlet

4.2 Description of control panel

Espresso section

- B1. “Espresso ON/OFF” button with integrated light
- B2. Espresso coffee/hot water button with integrated light
- B3. Steam button with integrated light

Drip coffee section

- B4. Display
- B5. “Coffee ON/OFF” button
- B6. BOLD button
- B7. AUTO button
- B8. HOUR button
- B9. MIN button

4.3 Description of the accessories

- C1. Espresso portafilter
- C2. One-cup espresso filter
- C3. Two-cups espresso filter
- C4. Filter for espresso pods
- C5. Coffee measuring scoop with tamper
- C6. Permanent gold tone filter
- C7. Drip Coffee Carafe
- C8. Antichlorine filter
- C9. Descaler 100ml (1 use)

4.4 Installation

- Place the machine on a work surface away from water faucets and sinks.
- Check that the voltage of the outlet corresponds to the value indicated on the machine rating plate. Connect the machine to an efficiently grounded electrical socket with a minimum rating of 10A only. The manufacturer declines all liability for any accidents caused by the absence of an efficient ground system.
- If the plug fitted to the machine does not match the electrical socket, have the outlet replaced with a suitable type by a qualified electrician.
- Never install the machine in environments where the temperature may reach 0°C (32°F) or lower (the machine may be damaged if the water freezes).

5. ANTICHLORINE FILTER

The filter eliminates the taste of chlorine in the water. To install the filter, proceed as follows:

- Release the filter support from its slot by pulling it upwards (fig. 1).
- Remove the Antichlorine filter from the plastic sachet and rinse it under a running tap (fig. 2).
- Open the filter support and carefully put the filter in place as shown in fig. 2.
- Close the filter container carefully (fig. 2), and reposition it in its slot, pushing it firmly downwards.
- The Antichlorine filter should be replaced after 80 cycles, and at least after every 6 months of operation.

6. FIRST USE

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

DRIP COFFEE MAKER:

- Run the coffee machine without using ground coffee for 2 full cycles.

ESPRESSO MAKER:

- Open the lid and remove the water tank.
- Fill the water tank up to the max level.
- Insert the water tank in its housing by pushing the water tank down until the bottom and close the lid (it is also possible to fill the tank using a carafe).
- Insert the required coffee filter in the portafilter and attach the empty portafilter onto the machine.
- Place a large container under the spouts (34 fl/oz, 1l capacity).
- Press the “Espresso ON/OFF” and  buttons and discharge half the tank from the boiler outlet.
- Turn the steam dial to  and discharge the remaining water from the cappuccino maker then turn the steam dial back to OFF.
- Empty the container and put it back under the spouts and proceed with a second rinse.

7. PREPARATION OF DRIP COFFEE

7.1 Setting the clock

When the coffee machine is connected to the outlet for the first time, “AM 0:00” will flash on the display.

To set the time, proceed as follows:

1. Press and hold the “HOUR” button (Fig. 3) for three seconds until the number of hours flashes on the display.
2. Before the display stops flashing (about 5 seconds), set the hour by pressing the “HOUR” button repeatedly.
3. Set the minutes by pressing the “MIN” button (Fig. 3) repeatedly. (To speed up the operation, hold the button

down.)

4. After setting the time, wait 5 seconds. When the display stops flashing, the time set is saved.

To reset the time, press and hold the HOUR button for three seconds, and then follow the procedure as described starting from point 2.

Please note: In the event of a temporary power failure, the time set does not remain saved in the memory.

7.2 Programming the automatic start (AUTO BUTTON)

The machine can be programmed to make drip coffee automatically. First, make sure that the time is set correctly.

To set the delayed start (i.e. the time you want the coffee to be made), proceed as follows:

1. Press and hold the AUTO button (Fig. 4) for about three seconds until 0:00 flashes on the display.
2. Before the display stops flashing (about 5 seconds), set the desired hour by pressing the “HOUR” button repeatedly.
3. Set the minutes by pressing the “MIN” button repeatedly.
4. After 5 seconds, the display will stop flashing and the programmed time will be saved.
5. After you have programmed the machine as described above, just press the AUTO button to have coffee made at the time set (The AUTO Button will turn illuminated and will stay illuminated).

Please note:

- If you want to change the start time after it has been set, press the AUTO button for about 2 seconds and then set a new time as described starting from point 2.
- Keep in mind that at the time set, the machine will start to make drip coffee only. The espresso maker does not come on.
- To cancel the automatic start, you have to press the Auto button again (it will turn off and will not stay illuminated).

7.3 Keep warming set

The machine is factory-set to keep the coffee warm for two hours after brewing.

However, this setting can be changed as follows:

1. Press and hold the “Coffee ON/OFF” button (Fig. 5) for three seconds until 0:00 flashes on the display.
2. Modify the time by repeatedly pressing the HOUR button (and also the MIN button if required).
3. After setting the time, wait 5 seconds. When the display stops flashing, the time will be saved.

Please note: If 0:00 is set, the machine switches off. (You can set a time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes).

7.4 Making drip coffee

- Open the filter-holder door, rotating it towards the right (fig. 7).
- Fill the carafe to the level indicator relative to number of cups of coffee you wish to prepare, taking care not to exceed the MAX level of 10 cups (fig. 8), otherwise, in order to not overfill the machine, the excess water will spill out from the back of the unit.
- Then pour the water into the water-fill compartment of the machine (fig. 9).
- Position the gold tone filter into the filter-holder (fig. 10).
- Put the ground coffee in the filter using the measuring spoon supplied and level it off evenly (fig. 11). As a general rule, use a level measure of coffee (approx 7 grams) for every cup of coffee required (for example, 10 measures to obtain 10 cups).
- Close the filter-holder door and place the carafe, with cover in place, onto the warming plate.
- Press the "Coffee ON/OFF" button. The button illuminates to indicate that the drip coffee-maker is brewing.
- The coffee will begin to dispense after a short time.

It is perfectly normal for the machine to emit steam while the coffee is percolating.

To keep the coffee hot after the unit is finished percolating it will automatically switch to keep warm for up to the selected time.

- To turn off the machine press the "Coffee ON/OFF" button.

Please note: At the end of coffee dispensing the appliance emits a beep.

7.5 "BOLD" function

The Bold function enhances the flavor of your coffee. This feature activates a unique brewing process, slowly releasing water into the filter basket; saturating coffee grounds a little at a time extracting the best flavor and aroma from your coffee.

To activate, press the "BOLD" button after having pressed the "Coffee ON/OFF" button (fig. 6); the button will illuminate. Press the button again to turn the selection off.

This function is recommended when preparing 1 to 4 cups. Do not use this button if brewing an entire carafe of coffee.

You can select this function even when using the auto function (see paragraph 7.2).

If you want to activate the bold function for delayed brewing, after you program the timer you need to activate the bold function by pressing the button.

8. ESPRESSO

8.1 Preheating the espresso unit

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

1. Press the "Espresso ON/OFF" button (fig. 12) to turn the machine on. The integrated light flashes to indicate that the machine is heating up.
2. Insert the filter to the portafilter (fig. 13). Attach the portafilter with filter to the machine (fig. 14) without adding pre-ground coffee.
2. Place a cup under the portafilter. Use the same cup that will be used to prepare the coffee in order to preheat it.
3. Wait until the "Espresso ON/OFF" integrated light stops flashing: now the machine is ready to make espresso.
4. Press the ☐/☒ button (fig. 15). Continue delivering water until you fill the cup and then interrupt the delivery by pressing the same button and empty the cup.

Please note:

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

8.2 How to make espresso using pre-ground coffee

1. Preheat the machine and portafilter as described in the previous paragraph.
2. Place the ground coffee filter in the portafilter. To make one espresso, use the filter with the  symbol on the bottom, to make two espressos, use the filter with the  symbol on the bottom.
3. To make just one espresso, place one level measure with the scoop provided of pre-ground coffee (about 7 g/0,25 oz) in the filter (fig. 16). To make two espressos, place two level measured scoops with the scoop provided.



Important:

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

4. Distribute the pre-ground coffee evenly and press with the tamper (fig. 17).
Correct pressing of the pre-ground coffee is essential to obtain a good espresso. If pressing is excessive, coffee delivery will be slow and the crema will be dark. If pressing is too light, coffee delivery will be too fast and the crema will be weak and light in color.
5. Remove any excess coffee from the rim of the portafilter and attach to the machine. Turn as far as it will go (fig. 14) to avoid water leaking out.
6. Place the cup or cups under the portafilter spouts (fig. 18). You are recommended to warm the cups before making coffee by rinsing them with a hot water.
7. Make sure the "Espresso ON/OFF" integrated light is solid (if

it flashes wait until it stops), then press the ☐/☕ button (fig. 15). When the desired amount of espresso has been delivered, press the same button to interrupt the flow.

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



Danger of burns!

To avoid splashes, never remove the portafilter while the machine is delivering coffee.

9. To dispose of the used coffee empty the grounds by turning the portafilter upside down and tapping it firmly (fig. 19).
10. To turn the machine off, press the “Espresso ON/OFF” button.

How to prepare espresso using pods

1. Preheat the machine as described in the section “PREHEATING THE COFFEE UNIT (8.1)”, making sure the portafilter is attached. This obtains a hotter coffee.



Please note:

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



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

2. Place the filter for espresso pods (with the ☐ symbol on the bottom) in the portafilter (fig. 13).
3. Insert the pod, centering it as far as possible on the filter (fig. 20). Always follow the instructions on the pod pack to position the pod on the filter correctly.
4. Attach the portafilter to the machine. Always turn as far as it will go (fig. 14).
5. Proceed as in points 6, 7 and 8 in the previous section.

9. HOW TO MAKE CAPPUCCINO OR LATTE

1. Prepare the espresso as described in the previous sections, using sufficiently large cups. Ensure that the unit is on by pressing the Espresso On/off button.
2. Press the ☞ button: the integrated light flashes to indicate that the machine is heating up (fig. 21).
3. In the meantime, fill a pitcher with about 3.5 oz/100 grams for each cappuccino or 6 oz/170 grams for each latte to be prepared. In choosing the size of the pitcher, keep in mind that the milk doubles or triples in volume.



Please note:

It is recommended to use whole or 2% milk at refrigerator temperature.

4. **Models with Adjustable Cappuccino System only:**

Make sure the ring on the cappuccino maker is positioned downwards in the CAPPUCCINO position and place the pitcher containing the milk under the cappuccino maker.

5. Wait until the ☞ light stops flashing to indicate that the boiler has reached the ideal temperature for steam production. As the boiler heats up, it is normal for a little water and steam to be given off into the drip tray.
6. Extract the frother by rotating to the left (fig. 22). During this operation, avoid touching the boiler outlet as it is hot. Then place the milk pitcher under the frother.
7. Make sure the frother is immersed in the milk. (fig. 23). Turn the steam dial counterclockwise to the ☐/☕ ON position (fig. 24). Steam is delivered from the frother, giving the milk a creamy frothy texture. For a creamier froth, immerse the frother in the milk and move the container with slow up/down movements.
8. When the required temperature (the ideal is 60°C/140°F) and froth density is reached, interrupt steam delivery by turning the steam dial clockwise to the OFF position and press the ☞ button.
9. Pour the frothed milk into the cups containing the espresso prepared previously. The cappuccino is ready.



Please note:

- To prepare more than one cappuccino, first make all the espressos then at the end prepare the frothed milk for all the cappuccinos.
- To make espresso again after the milk has been frothed, cool down the boiler first or the espresso will be burnt. To cool the boiler, place a container under the boiler outlet, press the ☐/☕ button and deliver water until the “Espresso ON/OFF” flashes. Then prepare the espresso as described previously.
- **Clean the frother every time you use it, to avoid milk residue or clogging.**

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

10. MAKING HOT MILK (WITHOUT FROTH) (ONLY SOME MODELS)

To make hot milk without froth, proceed as described in the previous section, making sure the ring on the frother is positioned upwards in the “HOT MILK” position.

11. CLEANING THE FROTHER AFTER USE



Important:

For hygiene and performance reasons, the frother should always

be cleaned after each use.

Proceed as follows:

1. Deliver a little steam for a few seconds by turning the steam dial counterclockwise (fig. 24). This causes the frother to discharge any milk left inside. Turn the machine off by pressing the "Espresso ON/OFF" button.
2. With one hand, hold the frother spout firmly, with the other, release the frother by turning it counterclockwise, then pull off downwards (fig. 27).
3. Remove the steam connection nozzle from the spout by pulling it downwards.
4. Wash the frother and steam connection nozzle thoroughly with warm water.
5. Make sure the two holes shown by the arrows in fig. 28 are not blocked. If necessary, clean with a pin.
6. Put the steam connection nozzle back, pressing forcefully upwards to insert it onto the steam tube.
7. Replace the frother by pushing upwards and turning clockwise.

12. HOT WATER

1. Press the "Espresso ON/OFF" button (fig. 12) to turn the machine on, the integrated light flashes to indicate that the machine is heating up.
2. In the meantime, place a mug under the frother.
3. "Espresso ON/OFF" integrated light stops flashing, press the ☞/☞ button (fig. 15) and at the same time turn the steam dial counterclockwise to ☞/☞ ON (fig. 24). Water comes out of the frother.
4. To interrupt hot water delivery, press the ☞/☞ button again and turn the steam dial clockwise to OFF.

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

13. CLEANING



Danger!

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

13.1 Cleaning the drip tray



Important!

The drip tray is fitted with a level indicator (red) showing the level of water it contains. As soon as the indicator begins to protrude from the cup tray, the drip tray must be emptied and cleaned, otherwise the water may overflow the edge and damage the

machine, the surface it rests on or the surrounding area.

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

13.2 Espresso filter cleaning and maintenance

Clean the coffee filters weekly:

1 and 2 cup filters

1. Extract the perforated filter by pulling the tab (fig. 29);
2. Rinse the filters under running water (fig. 30);
3. Make sure the holes are not blocked. If necessary, clean with a pin (figs. 30 and 31);
4. Place the perforated filter in the filter housing and press as far as it will go.

Pod filter

Rinse under running water. Make sure the holes are not blocked. If necessary, clean with a pin (figs. 30 and 31).

13.3 Cleaning the boiler outlet

About every 300 espressos, the boiler outlet must be cleaned as follows:

- Make sure the machine is not hot and that it is unplugged from the mains;
- Use a screwdriver to release the screw fixing the espresso boiler outlet (fig. 32);
- Remove the boiler outlet;
- Clean the boiler with a damp cloth (fig. 32);
- Clean the outlet thoroughly with hot water using a brush. Make sure the holes are not blocked. If necessary, clean with a pin.
- Rinse under running water, brushing all the time.
- Replace the boiler outlet, making sure it is correctly positioned on its gasket.

Failure to clean as described above voids the warranty.

13.4 Other cleaning operations

1. Do not use solvents or abrasive detergents to clean the coffee maker. Use a soft damp cloth only.
2. Clean the portafilter, filters and water tank regularly.



Danger!

While cleaning, never immerse the coffee maker in water. It is an electrical machine.

14. DESCALING

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

14.1 Descaling the espresso unit

It is recommended to descale the espresso maker when the descaling notification flashes (the steam button  (B3) will emit a double flashing light) and this will occur with every 200 espressos that are brewed. This notification will not prevent any function.

The notification could be temporarily postponed by pressing the espresso side push buttons. At the end of the next brew cycle, if descaling has not been completed, the notification will flash on the steam button. We recommend using commercially available De'Longhi descaler.

Proceed as follows:

1. Pour into the tank the descaling product following the instructions in the package. Fill the tank with water up to the "max" level for the correct dilution.
2. The "Espresso ON/OFF" button (fig. 12) light should be kept OFF.
3. Make sure the portafilter is not attached and position a bowl under the boiler outlet.
4. Press and hold the steam button  (B3) for at least 6 sec. This will start the automated Descaling Process.
5. While the machine starts dispensing water, open once steam knob 2-3 seconds to discharge a little water from the frother system.
The clock will switch to a countdown (27 min) during the process and will revert back after the end of descaling.
The steam button (B3) will blink until the end of descaling.
6. To eliminate residues of solution and scale, rinse the tank well, then fill it again with fresh water (without descaler).
7. Press the  button (fig. 15) and deliver water until the tank is completely empty.
While the machine starts dispensing water, open once steam knob 2-3 seconds to discharge a little water from the frothing system.
8. Repeat operations 6 and 7 again.

If descaling is not performed regularly as required, the warranty will be void if the repair is a result of damage to the coffee maker due to limescale.

14.2 Descaling the drip coffee unit

It is recommended to descale the coffee maker when the descaling notification flashes (the Bold LED button will emit a double flashing light) and this will occur with every 40 coffees that are brewed. This notification will not prevent any function.

The notification could be temporarily postponed by touching any touch icon of the drip side.

At the end of the next brew cycle, if descaling has not been completed, the notification will flash on the BOLD LED.

We recommend using commercially available DeLonghi descaler.

1. Remove the antichlorine filter and pour into the tank the descaling product following the instructions in the package;
2. Fill the tank with water up to the "max" level for the correct dilution;
3. Place the carafe on the warming plate;
4. Press and hold the "BOLD" touch icon for at least 6 seconds to start the "descaling" cycle.
5. During the descaling cycle the "BOLD" led will blink.
The clock will switch to a countdown (27 min) during the process and will blink until the end of descaling.
6. Rinse at least 3 times by operating the machine with water only (i.e. as in 7.5, but without coffee)

15. TROUBLESHOOTING

Below is a list of some of the possible malfunctions.

If the problem cannot be resolved as described, contact Customer Services.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
No espresso is delivered	No water in the tank	Fill the tank with water
	The holes in the filter holder are blocked	Clean the filter holder spout holes
	The espresso boiler outlet is blocked	Clean as described in the section "13.3 Cleaning the boiler outlet"
	Scale/hard water deposits in the water circuit	Perform the descaling procedure as described in the section "14.1 Descaling the espresso unit"
	The tank is not correctly in place and the valve on the bottom is not open	Press the tank down lightly to open the valve on the bottom
The espresso coffee drips from the edges of the filter holder rather than the holes	The filter holder is inserted incorrectly	Attach the filter holder correctly and rotate firmly as far as it will go
	The holes in the filter holder spouts are blocked	Clean the spout holes.
The pump is excessively noisy	The water tank is empty	Fill the tank
	The tank is not correctly in place and the valve on the bottom is not open	Press the tank down lightly to open the valve on the bottom
The espresso is cold	The "Espresso ON/OFF" integrated light was flashing when the coffee button was pressed	Wait until the "Espresso ON/OFF" integrated light stop flashing
	No preheating was done	Preheat as described in the section "8.1 Preheating the coffee unit"
	The cups were not preheated	Heat the cups by rinsing them in hot water
	Scale/hard water deposits in the water circuit	Perform the descaling procedure as described in the section "14.1 Descaling the espresso coffee unit"
The espresso crema is too light (delivered from the spout too fast)	The pre-ground coffee is not pressed down firmly enough	Press the pre-ground coffee down more firmly (fig. 18)
	There is not enough pre-ground coffee	Increase the quantity of pre-ground coffee
	The pre-ground coffee is too coarse	Use only pre-ground coffee for espresso makers
	The wrong type of pre-ground coffee is being used	Change the type of pre-ground coffee

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The espresso crema is too dark (delivered from the spout too slowly)	The pre-ground coffee is pressed down too firmly	Press the coffee down less firmly (fig. 17)
	There is too much pre-ground coffee	Reduce the quantity of pre-ground coffee
	The espresso boiler outlet is blocked	Clean as described in the section "13.3 Cleaning the boiler outlet".
	The pre-ground coffee is too fine or damp	Use pre-ground coffee for espresso coffee makers only and make sure it is not too damp
	The wrong type of pre-ground coffee is being used	Use a different type of pre-ground coffee
The filter holder cannot be attached to the appliance	Too much coffee has been placed in the filter	Use the measuring scoop included and make sure you are using the correct filter for the type of preparation
No milk froth is formed when making cappuccino	Milk not cold enough	Always use semi-skimmed milk at refrigerator temperature
	Milk frother not clean	Thoroughly clean the holes in the cappuccino maker, in particular those indicated in fig. 26-28
	Models with adjustable cappuccino sytem (COM532): The ring of cappuccino maker is not in the cappuccino position	Place the ring in the cappuccino position
The drip or espresso has an acid flavor	Inadequate rinsing after descaling	Rinse the appliance as described in the section "14.1 Descaling the espresso coffee unit" or "14.2 Descaling the drip coffee unit"
The drip coffee takes longer to percolate	The drip coffee maker needs to be descaled	Perform the descaling procedure as described in the section "14.2 Descaling the drip coffee unit"
Steam button double flashes	Descaling is required for espresso	
The steam button is blinking	Descaling is in process	
The BOLD LED is double flashing	Descaling is required for the drip coffee unit	
BOLD led blinking	Descaling is in process	

1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando use un aparato eléctrico, cumpla siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use asas o pomos.
- Para protegerse de fuego, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, enchufe o artefacto en agua o cualquier otro líquido.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Desconecte la toma de corriente cuando no se está utilizando el aparato y antes de limpiarlo. Deje enfriar el aparato antes de montar o retirar piezas del mismo, y antes de limpiarlo.
- No haga funcionar el aparato si el cable o un enchufe está dañado, después de un funcionamiento incorrecto o si ha sufrido algún daño. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión reparación o ajuste.
- El uso de accesorios o repuestos no recomendados por el fabricante del aparato podría causar incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
- No utilice el aparato en el exterior.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador, o toque superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador eléctrico o a gas que esté caliente o en un horno caliente.
- Conecte el cable en la toma de corriente de pared. Para desconectarlo, coloque cualquier mando en "off", luego retire el enchufe de la tomacorriente de pared.
- No use este aparato para cualquier otro propósito que no sea su uso previsto. Este aparato es solo para uso doméstico. Cualquier uso diferente se considerará impropio y, por consiguiente, peligroso.
- Para máquinas con jarra de cristal:
 - A. La jarra es un accesorio que debe ser utilizado exclusivamente con este aparato. Nunca lo use sobre una superficie de cocción.
 - B. No coloque el recipiente caliente sobre una superficie mojada o fría.
 - C. No use la jarra si estuviese agrietada o si el asa no está fijada correctamente.
 - D. No use detergentes o esponjas abrasivas para limpiar.

ADVERTENCIA: Para prevenir el riesgo de fuego o descarga eléctrica, nunca remueva su 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

2. INSTRUCCIONES CABLE CORTO

- Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo que resulta de enredarse o tropezarse 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 del aparato. Si el aparato está equipado 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 aún no puede introducir el enchufe correctamente, póngase en contacto con un electricista para reemplazar el enchufe obsoleto. No elimine el dispositivo de seguridad del enchufe polarizado.

Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de instalar y usar el aparato. Solo así, podrá obtener las mejores prestaciones y la máxima seguridad durante el uso.

3. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Este aparato se ha fabricado para “preparar café” y “bebidas calientes”. Tenga cuidado de no quemarse con los chorros de agua o de vapor, o utilizando el aparato de forma impropia.
- Nunca toque las superficies calientes del aparato.
- Después de haber desembalado el aparato, controle su integridad. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con el personal del centro de asistencia De'Longhi.
- No deje los elementos del embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc.) al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
- Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. Cualquier uso diferente se considerará impropio y, por consiguiente, peligroso.
- El fabricante no puede ser considerado responsable por los daños derivados de usos impropios, incorrectos e irracionales.
- No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
- No permita que los niños usen el aparato sin supervisión.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- En caso de avería o de funcionamiento incorrecto del aparato, apáguelo y no intente repararlo. Para posibles reparaciones, diríjase solamente a un centro de asistencia técnica De'Longhi y solicite la utilización de repuestos originales. El incumplimiento de todo lo mencionado arriba puede perjudicar la seguridad del aparato.
- El usuario no deberá sustituir el cable de alimentación ya que esta operación requiere la utilización de herramientas especiales. En caso de daño, póngase en contacto exclusivamente con el centro de asistencia autorizado para evitar todo tipo de riesgo.

4. DESCRIPCIÓN (pág. 3)

La terminología que figura a continuación será utilizada en las páginas siguientes.

4.1 Descripción del aparato

- A1. Tapadera del depósito de agua espresso
- A2. Depósito de agua extraíble espresso
- A3. Mango de extracción filtro anticloro
- A4. Soporte filtro anticloro
- A5. Portafiltro para café filtro
- A6. Depósito de agua
- A7. Placa térmica para café filtro
- A8. Bandeja apoyatazas espresso
- A9. Indicador de nivel de agua bandeja de goteo
- A10. Bandeja de goteo
- A11. Vaporizador de leche
- A12. Anillo de selección vaporizador (solamente en Sistema Cappuccino Ajustable)
- A13. Boquilla de racor vapor (COM532)
- A14. Botón de vapor para cappuccino
- A15. Salida caldera

4.2 Descripción del panel de control

Sección Espresso

- B1. Botón “Espresso ON/OFF” con indicador luminoso integrado
- B2. Botón café Espresso/agua caliente con indicador luminoso integrado
- B3. Botón vapor con indicador luminoso integrado

Sección café de filtro

- B4. Display
- B5. Botón “Coffee ON/OFF”
- B6. Botón BOLD (aroma intenso)
- B7. Botón AUTO
- B8. Botón HOUR (hora)
- B9. Botón MIN

4.3 Descripción de los accesorios

- C1. Portafiltro espresso
- C2. Filtro una taza espresso

- C3. Filtro dos tazas espresso
- C4. Filtro para cápsulas espresso
- C5. Medidor de café con prensador
- C6. Filtro permanente de tono dorado
- C7. Jarra para café filtro
- C8. Filtro anticloro
- C9. Descalcificador 100ml (1 uso)

4.4 Instalación

- Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo alejada de grifos y fregaderos.
- Asegúrese de que el voltaje de la toma coincida con el valor indicado en la placa de datos del aparato. Enchufe el aparato solamente a un enchufe de corriente con valor nominal mínimo de 10A, equipado con una toma tierra eficiente. El fabricante no será considerado responsable por los posibles accidentes causados por la ausencia de una toma de tierra del eficiente.
- Si el enchufe y la clavija del aparato son incompatibles, haga sustituir el enchufe por otro de tipo adecuado por personal cualificado.
- Nunca instale la cafetera en un ambiente donde la temperatura puede descender debajo o ser igual 0°C (32°F) (si el agua se congela, el aparato puede estropearse).

5. FILTRO ANTICLORO

El filtro elimina el sabor a cloro del agua. Para montar el filtro, proceda del modo siguiente:

- Retire el portafiltro de su soporte tirando de este hacia arriba (fig. 1).
- Retire el filtro anticloro de la bolsa de plástico y enjuáguelo con agua corriente (fig. 2).
- Abra el portafiltro y coloque con cuidado el filtro en su lugar tal como muestra la fig. 2.
- Cierre con cuidado el recipiente del filtro (fig. 2), y vuelva a colocarlo en su soporte, empujándolo bien hacia abajo.
- El filtro anticloro se debe reemplazar cada 80 ciclos, y al menos al cabo de 6 meses de uso.

6. PRIMERA UTILIZACIÓN

Antes de utilizar el aparato **por primera vez**, deberá lavar todos los accesorios y los circuitos internos de la cafetera del modo siguiente:

CAFETERA PARA CAFÉ FILTRO:

- Encender la cafetera sin usar café molido por 2 ciclos completos.

CAFETERA PARA ESPRESSO:

- Abra la tapadera y retire el depósito de agua.
- Llene el depósito de agua hasta el nivel máximo.

- Introduzca el depósito de agua en su soporte empujando hacia el fondo el depósito de agua y cierre la tapadera (también es posible llenar el depósito usando una jarra).
- Introduzca el filtro de café requerido en el portafiltro y enganche el portafiltro vacío en el aparato.
- Coloque un recipiente grande bajo las boquillas (34 fl/oz, 1l capacidad).
- Pulse los botones “Espresso ON/OFF” y  y descargue la mitad del depósito por la salida de la caldera.
- Gire el botón regulador de vapor a  y elimine el agua restante del vaporizador luego vuelva a colocar el botón de vapor en OFF.
- Vacíe el recipiente y colóquelo de nuevo bajo los surtidores, a continuación efectúe un segundo enjuague.

7. PREPARAR CAFÉ DE FILTRO

7.1 Programar el reloj

Cuando se conecta por primera vez la cafetera al enchufe, “AM 0:00” parpadea en el display.

Para programar la hora, proceda del modo siguiente:

1. Mantenga presionado el botón “HOUR” (Fig. 3) durante tres segundos hasta que el número de la hora parpadea en el display.
2. Antes de que el display deje de parpadear (5 segundos aproximadamente), programe la hora pulsando repetidamente el botón “HOUR”.
3. Programe los minutos pulsando repetidamente el botón “MIN” (Fig. 3). (Para realizar de forma más rápida esta operación, mantenga pulsado el botón.)
4. Después de haber programado la hora, espere 5 segundos. Cuando el display deja de parpadear, el ajuste de la hora quedará guardado.
Para reiniciar la hora, pulse y mantenga pulsado el botón HOUR durante tres segundos, y luego siga el procedimiento descrito a partir del punto 2.

Por favor observe: En el caso de fallo eléctrico temporal, el ajuste de hora no permanece guardado en la memoria.

7.2 Programar el encendido automático (AUTO BUTTON)

Es posible programar el aparato para preparar de forma automática café de filtro. En primero lugar, asegúrese de que la hora está configurada de forma correcta.

Para programar el inicio diferido (es decir la hora a la que desea que el café esté preparado), proceda del modo siguiente:

1. Pulse y mantenga pulsado el botón AUTO (Fig. 4) durante unos tres segundos hasta que 0:00 parpadea en el display.
2. Antes de que el display deje de parpadear (5 segundos aproximadamente), programe la hora que desea pulsando

repetidamente el botón "HOUR".

3. Programe los minutos pulsando repetidamente el botón "MIN".
4. Al cabo de 5 segundos, el display dejará de parpadear y el ajuste de hora programado quedará guardado.
5. Después de programar el aparato como se ha descrito anteriormente, pulse el botón AUTO para que la preparación del café se efectúe a la hora programada (El botón AUTO se enciende y permanece encendido).

Por favor observe:

- Si desea cambiar la hora de inicio después de haberla programada, pulse el botón AUTO durante unos 2 segundos y luego programe la nueva hora como se ha descrito anteriormente a partir del punto 2.
- Tenga en cuenta que a la hora programada, la cafetera comenzará a preparar sólo café de filtro. La cafetera para espresso no se enciende.
- Para cancelar el encendido automático, pulse de nuevo el botón Auto (se apagará y no permanecerá encendido).

7.3 Ajuste mantener caliente

La cafetera está configurada en fábrica para mantener el café caliente durante dos horas después de la preparación del café.

Sin embargo, es posible cambiar este ajuste del modo siguiente:

1. Pulse y mantenga pulsado el botón "Coffee ON/OFF" (Fig. 5) durante unos tres segundos hasta que 0:00 parpadea en el display.
2. Para cambiar la hora pulse repetidamente el botón HOUR (y de ser necesario también el botón MIN).
3. Después de haber programado la hora, espere 5 segundos. Cuando el display deja de parpadear, el ajuste de la hora quedará guardado.

Por favor observe: Cuando se programa 0:00, el aparato se apaga. (El ajuste de la hora se puede configurar entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos).

7.4 Preparar café de filtro

- Abra la tapa del portafiltro, girándola hacia la derecha (fig. 7).
- Llene la jarra hasta la indicación de nivel correspondiente a la cantidad de tazas de café que quiere preparar, procurando no superar el nivel MAX de 10 tazas (fig. 8), de lo contrario, a fin de no llenar demasiado la cafetera, el agua en exceso rebosará por la parte trasera del aparato.
- A continuación vierta el agua en el depósito de agua del aparato (fig. 9).
- Coloque el filtro de tono dorado en el portafiltro (fig. 10).
- Eche el café molido en el filtro con el medidor de la dotación y nivélelo uniformemente (fig. 11). Por norma gene-

ral, eche un medidor raso de café (aprox. 7 gramos) por cada taza de café (por ejemplo, 10 medidores para obtener 10 tazas).

- Cierre la tapa del portafiltro y coloque la jarra, con la tapadera en su sitio, sobre la placa térmica.
- Presione el botón "Coffee ON/OFF". El botón se enciende para indicar que se está preparando el café de filtro.
- El café empezará a salir después de algunos segundos.

Es normal que durante el filtrado del café, el aparato produzca un poco de vapor.

Para mantener el café caliente después de que el aparato finaliza el filtrado del café, se activa automáticamente la función mantener caliente durante el tiempo seleccionado.

- Para apagar el aparato presione el botón "Coffee ON/OFF".

Por favor observe: Cuando finaliza la preparación del café la cafetera emite un pitido.

7.5 función "BOLD"

La función Bold realza el sabor de su café. Esta función activa un proceso de filtrado único, echando lentamente el agua en el filtro, filtrando poco a poco el café molido para extraer el mejor sabor y aroma de su café.

Para activarla, presione el botón "BOLD" después de presionar el botón "Coffee ON/OFF" (fig. 6); el botón se enciende. Presione de nuevo el botón para apagar la función.

Se aconseja usar esta función para la preparación de 1 hasta 4 tazas. No utilice este botón para el filtrado de una jarra completa de café.

Es posible seleccionar esta función también cuando se usa la función automática (consulte el apartado 7.2).

Si quiere activar la función bold para el filtrado diferido, después de programar el temporizador deberá activar la función bold presionando el botón.

8. ESPRESSO

8.1 Precalentamiento de la unidad espresso

Para preparar café espresso a la temperatura correcta, es necesario precalentar la cafetera del modo siguiente:

1. Presione el botón "Espresso ON/OFF" (fig. 12) para encender la cafetera. El indicador luminoso integrado indica que el aparato se está calentando.
2. Introduzca el filtro en el portafiltro (fig. 13). Enganche el portafiltro con filtro en el aparato (fig. 14) sin añadir café premolido.
2. Coloque un taza bajo el portafiltro. Utilice la misma taza que utilizará para preparar el café a fin de calentarla previamente.
3. Espere que el indicador luminoso integrado "Espresso ON/OFF" deje de parpadear: ahora el aparato está listo para

preparar café espresso.

4. Presione el botón ☞ (fig. 15). Llene la taza con agua y luego interrumpa el suministro presionando el mismo botón y vacíe la taza.

Por favor observe:

- Es normal que se produzca un poco de vapor inocuo cuando se retira el portafiltro.
- Nunca utilice el aparato sin agua en el depósito o sin el depósito.

8.2 Cómo se prepara café espresso con café premolido

1. Precaliente el aparato y el portafiltro según se lo descrito en el apartado anterior.
2. Coloque el filtro de café molido en el portafiltro. Para preparar un café espresso, utilice el filtro con el símbolo ☞ en el fondo; para preparar dos cafés espresso, utilice el filtro con el símbolo ☞ en el fondo.
3. Para preparar un café espresso, eche un medidor raso de café premolido (aproximadamente 7 g/0,25 oz) en el filtro (fig. 16). Para preparar dos café espresso, eche dos medidores raso de café.



Importante:

Para el correcto funcionamiento, antes de echar el café premolido, asegúrese de que en el filtro no haya residuos de café de la preparación anterior.

4. Distribuya uniformemente el café molido y presiónelo ligeramente con el prensador (fig. 17).

El prensado del café molido es fundamental para obtener un buen café espresso. Si el café se prensa demasiado, el café saldrá lentamente y se obtendrá una crema de color oscuro. Si el café se prensa poco, el café saldrá demasiado rápido y la crema será suave y de color claro.

5. Retire el café excedente del borde del portafiltro y enganche éste último a la máquina. Insértelo bien (fig. 14) para evitar pérdidas de agua.
6. Coloque la taza o las tazas bajo los surtidores del portafiltro (fig. 18). Se aconseja calentar las tazas antes de preparar el café enjuagándolas con agua caliente.
7. Compruebe que el indicador luminoso “Espresso ON/OFF” esté encendido de modo fijo (si parpadea espere a que deje de hacerlo), luego presione el botón ☞ (fig. 15). Obtenida la cantidad de espresso deseada, presione el mismo botón para interrumpir la salida.
8. Para retirar el portafiltro, gire la empuñadura de derecha a izquierda.



¡Peligro de quemaduras!

Para evitar salpicaduras, nunca desenganche el portafiltro

mientras está saliendo café por el aparato.

9. Para eliminar el café usado vacíe los fondos volteando el portafiltro y golpeándolo con firmeza (fig. 19).
10. Para apagar la cafetera, presione el botón “Espresso ON/OFF”.

Cómo se prepara café espresso con cápsulas

1. Precalentar el aparato como se describe en la sección “PRECALENTAMIENTO DE LA UNIDAD DE CAFÉ (8.1)”, comprobando antes que el filtro está montado. De esta manera se obtiene el café más caliente.



Por favor observe:

Utilice las cápsulas que cumplan con la norma ESE, se indica en el envase con el símbolo siguiente.



La norma ESE es un sistema que han adoptado los productores más importantes de pastillas de café, que permite preparar un café espresso fácilmente y de forma más limpia.

2. Coloque el filtro para cápsulas espresso (con el símbolo ☞ en el fondo) en el portafiltro (fig. 13).
3. Introduzca la cápsula centrándola lo más posible sobre el filtro (fig. 20). Siga rigurosamente las instrucciones que figuran en el envase de las pastillas para colocar la pastilla correctamente en el filtro.
4. Enganche el portafiltro al aparato. Gírelo siempre hasta que haga tope (fig. 14).
5. Proceda como en los puntos 6, 7 y 8 del apartado anterior.

9. CÓMO PREPARAR CAPPUCCINO O BEBIDAS A BASE DE LECHE

1. Prepare el café espresso tal y como se he descrito en los apartados anteriores, utilizando tazas suficientemente grandes. Asegúrese de que el aparato está encendido presionando el botón Espresso On/off.
2. Presione el botón ☞: el indicador luminoso parpadea para indicar que el aparato se está calentando (fig. 21).
3. Mientras tanto, llene un recipiente con unos 3,5 oz/100 gramos de leche por cada capuchino o 6 oz/170 gramos por cada bebida a base de leche que quiere preparar. En la elección de las dimensiones de la jarra tenga en cuenta que la leche duplica o triplica su volumen.



Por favor observe:

Se aconseja utilizar leche entera o leche 2% a temperatura de nevera.

4. **Solamente en los modelos con Sistema Cappuccino ajustable:** Asegúrese de que el anillo de selección del

- vaporizador esté colocado hacia abajo en la posición CAPPUCCINO y coloque la jarra con leche bajo el vaporizador.
5. Espere a que el indicador luminoso ☞ deje de parpadear, ello indicará que la caldera ha alcanzado la temperatura ideal para la producción de vapor. Mientras que la caldera se calienta, es normal que salga un poco de agua y vapor en la bandeja de goteo.
 6. Retire el vaporizador girándolo a la izquierda (fig. 22). Durante esta operación, procure no tocar la salida de la caldera ya que está caliente. Luego coloque la jarra de leche bajo el vaporizador.
 7. Sumerja el vaporizador en la leche. (fig. 23). Gire el botón de vapor en sentido antihorario a la posición ☞/☞ ON (fig. 24). Por el vaporizador comienza a salir vapor, que vuelve la textura de la leche cremosa y espumosa. Para obtener una espuma más cremosa, sumerja el vaporizador en la leche y mueva el recipiente con movimientos lentos hacia arriba y abajo.
 8. Tras alcanzar la temperatura deseada (la ideal es 60°C/140°F) y la densidad de espuma deseada, interrumpa la salida de vapor girando el botón de vapor en sentido horario a la posición OFF y presione el botón ☞.
 9. Vierta la leche montada en las tazas que contienen el café espresso preparado anteriormente. El capuchino está listo.



Por favor observe:

- Para preparar varios capuchinos, primero se deben preparar todos los cafés y solo al final se debe preparar la leche montada para todos los capuchinos.
- Si se desea volver a hacer el café inmediatamente después de haber montado la leche, hay que enfriar antes la caldera, en caso contrario el café sale quemado. Para enfriar la caldera, coloque un recipiente bajo la salida de la caldera, presione el botón ☞/☞ y haga salir el agua hasta que el botón parpadea "Espresso ON/OFF". Luego prepare el café espresso como se ha descrito anteriormente.
- **Limpie el vaporizador de leche después de cada uso para evitar residuos de leche u obstrucciones.**

Se recomienda el suministro de vapor como máximo 60 segundos y no montar la leche más de tres veces consecutivas.

10. PREPARAR LECHE CALIENTE (SIN ESPUMA) (SÓLO ALGUNOS MODELOS)

Para preparar leche caliente sin espuma, proceda según lo descrito en el apartado anterior, asegurándose de que el anillo del vaporizador esté colocado hacia arriba en la posición "HOT MILK" (leche caliente).

11. LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR DESPUÉS DEL USO



Importante:

Por motivos de higiene se recomienda limpiar siempre el vaporizador de leche después de usarlo.

Proceda del modo siguiente:

1. Haga salir un poco de vapor durante unos segundos girando el botón de vapor en sentido antihorario (fig. 24). Con esta operación el vaporizador descarga la leche que pueda quedar eventualmente en su interior. Apague el aparato pulsando el botón "Espresso ON/OFF".
2. Con una mano mantenga sujeto el tubo vaporizador y con la otra desbloquee el vaporizador girándolo en sentido antihorario, sáquelo después hacia abajo (fig. 27).
3. Quite la boquilla de racor vapor del tubo de suministro tirando de este hacia abajo.
4. Lave cuidadosamente el vaporizador y la boquilla vapor con agua caliente.
5. Compruebe que los dos agujeros indicados por las flechas en la fig. 28 no están atascados. De ser necesario, límpielos con un alfiler.
6. Monte de nuevo la boquilla de racor vapor, y presione con fuerza hacia arriba para introducirlo en el tubo de vapor.
7. Vuelva a colocar el vaporizador empujando hacia arriba y girando en sentido horario.

12. AGUA CALIENTE

1. Presione el botón "Espresso ON/OFF" (fig. 12) para encender el aparato, el indicador luminoso integrado indica que el aparato se está calentando.
2. Mientras tanto, coloque una taza bajo el vaporizador.
3. El indicador luminoso integrado "Espresso ON/OFF" deja de parpadear, presione el botón ☞/☞ (fig. 15) y al mismo tiempo gire el botón de vapor en sentido antihorario a la posición ☞/☞ ON (fig. 24). El agua comienza a salir por el vaporizador.
4. Para interrumpir la salida del agua caliente, presione de nuevo el botón ☞/☞ y gire el botón de vapor en sentido horario a la posición OFF.

Se aconseja un suministro de agua caliente durante 60 segundos como máximo.

13. LIMPIEZA



¡Peligro!

- Para la limpieza, no sumerja nunca la cafetera en agua. Es un aparato eléctrico.
- Antes de limpiar el exterior del aparato, apague la cafetera,

desenchúfela de la corriente y deje que se enfríe.

13.1 Limpieza de la bandeja de goteo



¡Importante!

La bandeja de goteo tiene un indicador de nivel (de color rojo) que muestra el nivel de agua contenida. Antes de que este indicador empiece a sobresalir de la bandeja apoyatazas, es necesario vaciar la bandeja y limpiarla, de lo contrario el agua podría rebosar por el borde y estropear la máquina, la superficie de apoyo o la zona que la rodea.

1. Saque la bandeja de goteo.
2. Saque la bandeja apoyatazas, elimine el agua y limpie la bandeja con un paño, luego monte de nuevo la bandeja de goteo.
3. Vuelva a colocar en su sitio la bandeja de goteo.

13.2 Limpieza y mantenimiento del filtro para espresso

Limpie los filtros de café cada semana:

Filtros para 1 y 2 tazas

1. Saque el filtro perforado tirando de la correspondiente lengüeta (fig. 29);
2. Enjuague los filtros bajo el chorro de agua corriente (fig. 30);
3. Asegúrese de que los agujeros no estén atascados. De ser así límpielos usando un alfiler (fig. 30 y 31);
4. Reintroduzca el filtro perforado en su soporte empujándolo bien hasta que haga tope.

Filtro cápsula

Enjuagar bajo el chorro de agua corriente. Asegúrese de que los agujeros no estén atascados. De ser así límpielos usando un alfiler (fig. 30 y 31).

13.3 Limpieza de la salida caldera

Cada 300 cafés espresso, es necesario limpiar la salida de la caldera espresso de la siguiente manera:

- Asegúrese de que el aparato no esté caliente y que esté desconectado de la corriente;
- Con la ayuda de un destornillador, destornille el tornillo que fija la salida de la caldera (fig. 32);
- Quite la salida de la caldera;
- Limpie con un paño húmedo la caldera (fig. 32);
- Limpie la salida meticulosamente con agua caliente frotándola con un cepillo. Asegúrese de que los agujeros no estén atascados. De ser necesario, límpielos con un alfiler.
- Enjuague bajo un chorro de agua, frotando todo el tiempo.
- Vuelva a montar la salida de la caldera procurando colocarla

correctamente en la junta.

La garantía no es válida si la limpieza arriba descrita no se realiza correctamente.

13.4 Otras operaciones de limpieza

1. No use solventes ni detergentes abrasivos para limpiar la cafetera. Es suficiente utilizar un paño húmedo y suave.
2. Limpie regularmente el portafiltro, los filtros y el depósito de agua.



¡Peligro!

Para la limpieza, no sumerja nunca la cafetera en agua. Es un aparato eléctrico.

14. DESCALCIFICACIÓN

Con el paso del tiempo la cal se acumulará causando obstrucciones y perjudicando el correcto funcionamiento de la cafetera.

14.1 Descalcificación de la unidad espresso

Se aconseja descalcificar la cafetera para espresso cuando el aviso de descalcificación parpadea (el botón de vapor  (B3) se enciende con destello doble de luz) y esto sucede después de preparar 200 café. Este aviso no impide ninguna otra función.

El aviso podrá ser aplazado temporalmente pulsando los botones del lado espresso. Al final del siguiente ciclo de filtrado, si la descalcificación no ha finalizado, el aviso parpadea en el botón de vapor. Se aconseja utilizar el descalcificador De'Longhi que se encuentra en el mercado.

Proceda del modo siguiente:

1. Vierta en el tanque el producto descalcificador siguiendo las instrucciones del paquete. Llene el tanque con agua hasta el nivel "máx" para la dilución correcta.
2. La luz del botón "Espresso ON/OFF" (fig. 12) debe mantenerse APAGADA.
3. Asegúrese de que el portafiltro no esté enganchado y coloque un recipiente bajo la salida de la caldera.
4. Presione y mantenga pulsado el botón vapor  (B3) durante al menos 6 seg. De este modo iniciará el proceso automático de descalcificación.
5. Mientras el aparato comienza a suministrar agua, abra un vez el botón de vapor durante 2-3 segundos para que salga un poco de agua por el elemento vaporizador. El reloj cambiará a una cuenta regresiva (27 min.) durante el proceso y se revertirá después del final de la descalcificación. El botón de vapor (B3) parpadeará hasta el final de la descalcificación.
6. Para eliminar los residuos de solución y la cal, enjuague bien el depósito, luego llénelo de nuevo con agua fresca (sin descalcificador).

7. Presione el botón  (fig. 15) y haga salir agua hasta vaciar por completo el depósito.
Mientras el aparato comienza a suministrar agua, abra un vez el botón de vapor durante 2-3 segundos para que salga un poco de agua por el elemento vaporizador.
8. Repita de nuevo las operaciones 6 y 7.

Si la descalcificación no se realiza periódicamente como requerido la garantía quedará invalidada si la reparación es el resultado de un daño a la cafetera causado por la cal.

14.2 Descalcificación de la unidad café filtro

Se aconseja descalcificar la cafetera cuando el aviso de descalcificación parpadea (el botón LED Bold se enciende con destello doble de luz) y esto sucede después de preparar 40 cafés. Este aviso no impide ninguna otra función.

El aviso podrá ser aplazado temporalmente pulsando cualquier icono táctil en el lado goteo.

Al final del siguiente ciclo de filtrado, si la descalcificación no ha finalizado, el aviso parpadea en el LED BOLD.

Se aconseja utilizar el descalcificador De'Longhi que se encuentra en el mercado.

1. Remueva el filtro anticloro y vierta en el tanque el producto descalcificador siguiendo las instrucciones del paquete.
2. Llene el tanque con agua hasta el nivel "max" para obtener la correcta dilución.
3. Coloque la jarra en la placa térmica.
4. Presione y mantenga presionado el botón "BOLD" durante al menos 6 segundos para iniciar el ciclo de "descalcificación".
5. Durante el ciclo de descalcificación el led "BOLD" parpadea. El reloj cambiará a una cuenta regresiva (27 min.) durante el proceso y parpadeará hasta el final de la descalcificación.
6. Enjuague al menos 3 veces haciendo funcionar el aparato solo con agua (como en 7.5, pero sin café).

15. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

A continuación una lista de algunos posibles fallos de funcionamiento.

Si el problema no se soluciona como se describe, póngase en contacto con el servicio de asistencia.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El café espresso no sale	No hay agua en el depósito	Llene el depósito con agua
	Los orificios del portafiltro están obstruidos	Limpie los orificios de las boquillas del portafiltro
	La salida de la caldera espresso está obstruida	Efectúe la limpieza como se indica en el apartado "13.3 Limpieza de la salida caldera"
	Acumulación de cal/agua dura en el interior del circuito hidráulico	Efectúe la descalcificación tal y como se indica en el apartado "14.1 Descalcificación de la unidad espresso"
	El depósito no está colocado correctamente y la válvula en el fondo no está abierta	Presione ligeramente el depósito para abrir la válvula del fondo
El café espresso gotea por los bordes del portafiltro en lugar de por los orificios	El portafiltro está colocado de forma incorrecta	Enganche el portafiltro correctamente y gírelo hasta el tope con firmeza
	Los orificios de las boquillas del portafiltro están obstruidos	Limpie los orificios de las boquillas.
Ruido elevado de la bomba	El depósito de agua está vacío	Llene el depósito
	El depósito no está colocado correctamente y la válvula en el fondo no está abierta	Presione ligeramente el depósito para abrir la válvula del fondo
El café espresso está frío	El indicador luminoso integrado "Espresso ON/OFF" pardeaba cuando se presionó el botón coffee	Espere a que el indicador luminoso integrado "Espresso ON/OFF" deje de parpadear
	El pre-calentamiento no se ha realizado	Efectúe el precalentamiento como se indica en el apartado "8.1 Precalentamiento de la unidad espresso"
	Las tazas no se han precalentado	Pre-calentar las tazas enjuagándolas con agua caliente
	Acumulación de cal/agua dura en el interior del circuito hidráulico	Efectúe la descalcificación tal y como se indica en el apartado "14.1 Descalcificación de la unidad espresso"
La crema del café espresso es demasiado clara (sale demasiado rápido por la boquilla)	El café premolido no se ha prensado lo suficiente	Prese más el café premolido (fig. 18)
	No hay suficiente café premolido	Aumente la cantidad de café premolido
	El café premolido es demasiado grueso	Utilice sólo café premolido para cafeteras para café espresso
	Se ha utilizado el tipo incorrecto de café premolido	Cambie el tipo de café premolido

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La crema del café es demasiado oscura (sale demasiado lentamente por la boquilla)	El café premolido se ha prensado demasiado	Prese menos el café premolido (fig. 17)
	Hay demasiado café premolido	Reduzca la cantidad de café premolido
	La salida de la caldera espresso está obstruida	Efectúe la limpieza como se indica en el apartado "13.3 Limpieza de la salida caldera".
	El café premolido es demasiado fino o está húmedo	Use únicamente café premolido para cafeteras de café espresso; asegúrese de que no esté húmedo
	Se ha utilizado el tipo incorrecto de café premolido	Utilice un tipo distinto de café premolido
El portafiltro no se puede enganchar al aparato	Hay demasiado café en el filtro	Utilice el medidor en dotación y asegúrese de que está usando el filtro correcto para el tipo de preparación
No se forma la espuma de la leche durante la preparación del cappuccino	La leche no está suficientemente fría	Use siempre leche semidesnatada a temperatura de nevera
	El vaporizador de leche está sucio	Limpie cuidadosamente los orificios del vaporizador, en especial aquellos indicados en las figuras 26-28
	Modelos con sistema cappuccino ajustable (COM532): El anillo del vaporizador no está en la posición cappuccino	Coloque el anillo en la posición cappuccino
El café filtro o espresso tiene un sabor ácido	El enjuague después de la descalcificación no ha sido suficiente	Enjuague el aparato tal y como se indica en el apartado "14.1 Descalcificación de la unidad espresso" o "14.2 Descalcificación de la unidad café filtro"
El filtrado del café filtro tarda demasiado tiempo	Es necesario efectuar la descalcificación de la cafetera de café filtro	Efectúe la descalcificación tal y como se indica en el apartado "14.2 Descalcificación de la unidad café filtro"
El botón de vapor se enciende con destello doble de luz	Es necesario efectuar la descalcificación de la cafetera espresso	
El botón de vapor parpadea	Descalcificación en curso	
El led BOLD se enciende con destello doble de luz	Es necesario efectuar la descalcificación de la unidad de café filtro	
El led BOLD parpadea	Descalcificación en curso	

1. MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées.
- Pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique et de blessures, ne pas plonger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne jamais laisser les enfants utiliser l'appareil.
- Débrancher l'appareil de la prise 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 faire fonctionner l'appareil ayant une fiche ou un cordon endommagé, ou après un dysfonctionnement ou un dommage quelconque de l'appareil. 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 l'appareil peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer sur un brûleur à gaz chaud ou sur une plaque électrique, ou dans un four chaud, ni à proximité de ces derniers.
- Brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettre toute commande sur « off », puis débrancher la fiche de la prise murale.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui prévu. Cet appareil ne doit être utilisé que pour un usage domestique. Toute autre utilisation doit être considérée comme inappropriée et, par conséquent, dangereuse.
- Pour les appareils avec carafe en verre :
 - A. La carafe est un accessoire à utiliser exclusivement avec cet appareil. Ne jamais l'utiliser sur une surface de cuisson.
 - B. Ne pas placer le récipient chaud sur une surface humide ou froide.
 - C. Ne pas utiliser la carafe si elle est fissurée ou si la poignée n'est pas tout à fait solide.
 - D. Ne pas utiliser d'éponges ou de détergents abrasifs pour la nettoyer.

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CE PRODUIT EST RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE

2. INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT

- Un cordon d'alimentation court est prévu pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long.
- Des cordons d'alimentation ou des rallonges électriques plus longs et détachables sont disponibles et peuvent être utilisés si l'on reste prudent quand on les utilise.
- Si une rallonge est utilisée, les caractéristiques électriques indiquées doivent être au moins aussi élevées que celles de l'appareil. Si l'appareil est équipé d'un cordon à 3 fils, de type mise à la terre, la rallonge doit être UN

CORDON ÉLECTRIQUE TYPE 3 AVEC MISE À LA TERRE. Le cordon le plus long doit être disposé de manière à ne pas passer sur le comptoir ou le plateau de table où il pourrait être tiré par des enfants ou faire trébucher.

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

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'installer et d'utiliser l'appareil. C'est la seule façon de garantir les meilleurs résultats et une sécurité maximale pour l'utilisateur.

3. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

- Cet appareil est conçu pour « faire du café » et des « boissons chaudes ». L'utiliser avec précaution pour éviter les brûlures dues aux jets d'eau et de vapeur ou à une utilisation incorrecte.
- Ne jamais toucher les parties chaudes.
- Après avoir retiré l'emballage, s'assurer que le produit est complet. En cas de doute, ne pas utiliser la machine et contacter un représentant du service clientèle De'Longhi.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse de polystyrène, etc.) doivent être gardés hors de portée des enfants car ils constituent un risque pour la sécurité.
- Cette machine est destinée à un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation doit être considérée comme inappropriée et, donc, dangereuse.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé par une utilisation incorrecte, erronée ou déraisonnable.
- Ne jamais toucher la machine avec des mains mouillées ou humides.
- Ne jamais laisser les enfants utiliser la machine sans surveillance.
- Ne jamais permettre aux enfants de jouer avec la machine.
- Si la machine se casse ou ne fonctionne pas correctement, l'éteindre et ne pas la modifier sans autorisation. Pour toute réparation, contacter uniquement les centres de service agréés et insister sur l'utilisation de pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ce qui précède pourrait compromettre la sécurité de la machine.
- Le cordon d'alimentation de cette machine ne doit pas être remplacé par l'utilisateur car cette opération nécessite l'utilisation d'outils spéciaux. En cas de dommage, contacter uniquement un centre de service autorisé pour éviter tout risque.

4. DESCRIPTION (pag. 3)

La terminologie ci-dessous sera utilisée dans les pages suivantes.

4.1 Description de la machine

- A1. Couvercle du réservoir d'eau pour espresso
- A2. Réservoir d'eau amovible pour espresso
- A3. Poignée d'extraction du filtre anti-chlore
- A4. Support du filtre anti-chlore
- A5. Support de filtre pour café-filtre
- A6. Compartiment de remplissage d'eau
- A7. Plaque chauffante pour café-filtre
- A8. Appuie-tasse à espresso
- A9. Indicateur de niveau d'eau dans bac d'égouttage
- A10. Bac d'égouttage
- A11. Mousseur à lait
- A12. Bague de sélection de mousser (uniquement pour modèles avec Système Cappuccino réglable)
- A13. Buse vapeur (COM532)
- A14. Bouton vapeur pour cappuccino
- A15. Sortie chaudière

4.2 Description du panneau de commande

Section espresso

- B1. Interrupteur « Espresso ON/OFF » pour Marche/Arrêt espresso, avec voyant intégré
- B2. Sélecteur espresso/eau chaude avec voyant intégré
- B3. Bouton vapeur avec voyant intégré

Section café-filtre

- B4. Afficheur
- B5. Bouton « Coffee ON/OFF » pour marche/arrêt du café, avec voyant intégré
- B6. Bouton BOLD (pour l'intensité du café)
- B7. Bouton AUTO
- B8. Bouton HOUR (heure)
- B9. Bouton MIN

4.3 Description des accessoires

- C1. Porte-filtre espresso
- C2. Filtre espresso une seule tasse
- C3. Filtre espresso deux tasses
- C4. Filtre pour dosettes espresso
- C5. Doseuse de café avec tasseur
- C6. Filtre permanent
- C7. Carafe café-filtre
- C8. Filtre anti-chlore
- C9. Détartrant 100 ml (1 dose)

4.4 Installation

- Placer la machine sur une surface de travail éloignée des robinets et des évier.
- Vérifier que la tension de la prise de courant correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique de la machine. Brancher l'appareil sur une prise électrique efficacement mise à la terre, d'une puissance minimale de 10A seulement. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout accident causé par l'absence d'un système de mise à la terre efficace.
- Si la fiche de la machine ne correspond pas à la prise électrique, faire remplacer la prise par un type approprié par un électricien qualifié.
- Ne jamais installer l'appareil dans un environnement où la température peut atteindre 0°C (32°F) ou moins (l'appareil peut être endommagé si l'eau gèle).

5. FILTRE ANTI-CHLORE

Le filtre élimine le goût du chlore dans l'eau. Pour installer le filtre, procéder comme suit :

- Dégager le support du filtre de sa fente en le tirant vers le haut (fig. 1).
- Retirer le filtre anti-chlore du sachet en plastique et le rincer sous un robinet qui coule (fig. 2).
- Ouvrir le support du filtre et mettre le filtre en place avec précaution, comme indiqué sur la fig. 2.
- Fermer soigneusement le porte-filtre (fig. 2), et le remettre à sa place en le poussant fermement vers le bas.
- Le filtre anti-chlore doit être remplacé après 80 cycles, et au moins tous les 6 mois de fonctionnement.

6. PREMIÈRE UTILISATION

Quand on utilise la machine **pour la première fois**, il est nécessaire de nettoyer tous les accessoires et les circuits internes comme suit :

CAFETIÈRE POUR CAFÉ-FILTRE :

- Faire fonctionner la machine à café sans utiliser de café moulu pendant 2 cycles complets.

CAFETIÈRE POUR ESPRESSO :

- Ouvrir le couvercle et retirer le réservoir d'eau.
- Remplir le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximum.
- Remettre le réservoir d'eau en place dans son logement en le poussant vers le bas jusqu'au fond et fermer le couvercle (il est également possible de remplir le réservoir à l'aide d'une carafe).
- Mettre en place le filtre à café requis dans le porte-filtre et fixer le porte-filtre vide sur la machine.
- Placer un grand récipient sous les becs (34 fl/oz, capacité de 1l).
- Appuyer sur le bouton « Espresso ON/OFF » et sur les boutons ☒/☒ puis vider la moitié du réservoir par la sortie de la chaudière.
- Tourner le sélecteur de vapeur sur ☒/☒ et vider l'eau restant par la machine à cappuccino puis remettre le sélecteur de vapeur sur OFF.
- Vider le récipient et le remettre sous les becs et procéder au deuxième rinçage.

7. PRÉPARATION DU CAFÉ-FILTRE

7.1 Programmer l'horloge

Lorsque la machine à café est branchée pour la première fois sur la prise de courant, « AM 0:00 » clignote sur l'écran.

Pour régler l'heure, procéder comme suit :

1. Appuyer sur le bouton « HOUR » et le maintenir enfoncé (Fig. 3) pendant trois secondes jusqu'à ce que le nombre d'heures clignote sur l'écran.
2. Avant que l'affichage ne cesse de clignoter (environ 5 secondes), régler l'heure en appuyant sur le bouton « HOUR » plusieurs fois.
3. Régler les minutes en appuyant sur le bouton « MIN » (Fig. 3) plusieurs fois. (Pour accélérer l'opération, maintenir le bouton enfoncé.)
4. Après avoir réglé l'heure, attendre 5 secondes. Lorsque l'affichage cesse de clignoter, l'heure réglée est enregistrée. Pour remettre l'heure à zéro, appuyer sur le bouton HOUR et le maintenir enfoncé pendant trois secondes, puis suivre la procédure décrite à partir du point 2.

Remarque : En cas de panne de courant temporaire, l'heure réglée ne reste pas enregistrée dans la mémoire.

7.2 Programmer le démarrage automatique (BOUTON AUTO)

La machine peut être programmée pour faire du café-filtre automatiquement. S'assurer d'abord que l'heure est correctement réglée.

Pour régler le démarrage différé (c'est-à-dire l'heure à laquelle on souhaite que le café soit fait), procéder comme suit :

1. Appuyer sur le bouton AUTO (Fig. 4) et le maintenir enfoncé pendant environ trois secondes jusqu'à ce que 0:00 clignote sur l'écran.
2. Avant que l'affichage ne cesse de clignoter (environ 5 secondes), régler l'heure souhaitée en appuyant sur le bouton « HOUR » plusieurs fois.
3. Régler les minutes en appuyant sur le bouton « MIN » plusieurs fois.
4. Quand 5 secondes se sont écoulées, l'affichage arrête de clignoter et l'heure programmée est sauvegardée.
5. Une fois que la machine a été programmée comme indiqué ci-dessus, appuyer simplement sur le bouton AUTO pour avoir du café prêt à l'heure programmée (Le bouton AUTO restera allumé).

Remarque :

- Si l'on souhaite modifier l'heure de démarrage après qu'elle ait été fixée, appuyer sur le bouton AUTO pendant environ 2 secondes, puis fixer une nouvelle heure comme décrit à partir du point 2.
- Ne pas oublier qu'à l'heure réglée, la machine commencera à faire du café-filtre uniquement. La machine à espresso ne se met pas en marche.
- Pour annuler le démarrage automatique, appuyer à nouveau sur le bouton Auto (il s'éteint et ne reste pas allumé).

7.3 Maintenir le chauffage activé

La machine est réglée en usine pour maintenir le café chaud pendant deux heures après la percolation.

Toutefois, ce réglage peut être modifié comme suit :

1. Appuyer sur le bouton « Coffee ON/OFF » (Fig. 5) et le maintenir enfoncé pendant trois secondes jusqu'à ce que 0:00 clignote sur l'écran.
2. Modifier l'heure en appuyant plusieurs fois sur le bouton HOUR (et aussi sur la touche MIN si nécessaire).
3. Après avoir réglé l'heure, attendre 5 secondes. Lorsque l'affichage cesse de clignoter, l'heure réglée est sauvegardée.

Remarque : Si l'horloge est réglé sur 0:00, la machine s'éteint. (Il est possible de régler une durée comprise entre 1 minute et 11 heures et 59 minutes).

7.4 Préparation du café-filtre

- Ouvrir la porte du porte-filtre, en la tournant vers la droite (fig. 7).
- Remplir la carafe jusqu'à l'indicateur de niveau relatif au nombre de tasses de café qu'on souhaite préparer, en prenant soin de ne pas dépasser le niveau MAX de 10 tasses (fig. 8), sinon, pour ne pas trop remplir la machine, l'excès d'eau s'écoulera par l'arrière de l'appareil.
- Ensuite verser ensuite l'eau dans le compartiment de remplis-

sage d'eau de la machine (fig. 9).

- Placer le filtre doré dans le porte-filtre (fig. 10).
- Mettre le café moulu dans le filtre à l'aide de la cuillère doseuse fournie et égaliser le niveau (fig. 11). En règle générale, utiliser une mesure de niveau de café (environ 7 grammes) par tasse de café souhaitée (par exemple, 10 mesures pour obtenir 10 tasses).
- Fermer la porte du porte-filtre et placer la carafe, avec le couvercle en place, sur la plaque chauffante.
- Appuyer sur le bouton « Coffee ON/OFF ». Le bouton s'allume pour indiquer que la percolation de la cafetière est en cours.
- La percolation du café commencera après un court laps de temps.

Il est tout à fait normal que la machine émette de la vapeur pendant la percolation du café.

Pour maintenir le café chaud après la percolation, l'appareil se met automatiquement en marche pour le maintenir chaud jusqu'au moment choisi.

- Pour éteindre la machine, appuyer sur le bouton de marche/arrêt du café « Coffee ON/OFF ».

Remarque : Quand la percolation du café est terminée, la cafetière émet un bip.

7.5 Fonction « BOLD »

La fonction « BOLD » permet d'intensifier le goût du café. Cette fonction active un processus de percolation unique, en libérant lentement de l'eau dans le panier filtre ; en saturant peu à peu le marc de café, elle permet d'extraire la meilleure saveur et le meilleur arôme de votre café.

Pour activer cette fonction, appuyer sur le bouton « BOLD » après avoir appuyé sur le bouton « Coffee ON/OFF » (fig. 6) ; le bouton s'allume. Appuyer à nouveau sur le bouton pour désactiver la sélection.

Cette fonction est conseillée pour la préparation de 1 à 4 tasses. Ne pas utiliser ce bouton pour préparer une carafe entière de café.

Il est possible de sélectionner cette fonction même si l'on utilise la fonction automatique (voir paragraphe 7.2).

Il est possible d'activer la fonction « BOLD » pour une préparation retardée. Après avoir programmé le minuteur, activer la fonction « BOLD » en appuyant sur le bouton.

8. ESPRESSO

8.1 Préchauffage pour la machine à espresso

Pour préparer un espresso à la bonne température, la cafetière doit être préchauffée comme suit :

1. Appuyer sur le bouton « Espresso ON/OFF » (fig. 12) pour mettre la machine en marche. Le voyant lumineux inté-

- gré clignote pour indiquer que la machine est en train de chauffer.
- Placer le filtre dans le porte-filtre (fig. 13). Fixer le porte-filtre avec filtre à la machine (fig. 14) sans ajouter de café moulu.
 - Placer une tasse sous le porte-filtre. Utiliser la même tasse que celle qui servira à préparer le café afin de la préchauffer.
 - Attendre que le voyant lumineux intégré « Espresso ON/OFF » cesse de clignoter : la machine est maintenant prête à préparer l'espresso.
 - Appuyer sur le bouton ☐/☕ (fig. 15). Continuer à faire couler de l'eau jusqu'à remplir la tasse, puis interrompre l'écoulement de l'eau en appuyant sur le même bouton et vider la tasse.

Remarque :

- Il est normal qu'une petite bouffée de vapeur inoffensive se dégage lorsque l'on retire le porte-filtre.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans eau dans le réservoir ou sans le réservoir.

8.2 Comment préparer un espresso avec du café moulu

- Préchauffer la machine et le porte-filtre comme décrit dans le paragraphe précédent.
- Placer le filtre à café moulu dans le porte-filtre. Pour faire un espresso, utiliser le filtre avec le symbole  en bas ; pour faire deux espresso, utiliser le filtre avec le symbole  en bas.
- Pour faire un seul espresso, verser une mesure de niveau avec la dose de café moulu (environ 7 g/0,25 oz) dans le filtre (fig. 16). Pour faire deux espressos, verser deux mesures de niveau avec la mesure fournie.



Important :

Pour un fonctionnement correct, avant de remplir le filtre avec du café moulu, s'assurer qu'il ne reste pas de résidus de café dans le filtre depuis la dernière préparation d'un espresso.

- Répartir uniformément le café moulu et le presser avec le tasseur (fig. 17).

Pour obtenir un bon espresso, il est essentiel de presser correctement le café moulu. Si le café est trop tassé, l'écoulement du café sera lent et la crème sera foncée. Si le tassement est trop léger, l'écoulement du café sera trop rapide et la crème sera faible et de couleur claire.

- Retirer l'excédent de café du bord du porte-filtre et fixer ce dernier à la machine. Tourner jusqu'à la butée (fig. 14) pour éviter toute fuite.
- Placer la ou les tasses sous les embouts du porte-filtre (fig. 18). Il est recommandé de réchauffer les tasses avant de

faire du café en les rinçant à l'eau chaude.

- S'assurer que le voyant lumineux intégré « Espresso ON/OFF » est bien allumé (s'il clignote, attendre qu'il s'arrête), puis appuyer sur le bouton ☐/☕ (fig. 15). Lorsque la quantité d'espresso souhaitée a été délivrée, appuyer sur le même bouton pour interrompre l'écoulement.
- Pour retirer le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.



Risque de brûlure !

Pour éviter les éclaboussures, ne jamais retirer le porte-filtre pendant que la percolation du café.

- Pour éliminer le marc de café, vider le marc en retournant le porte-filtre et en le tapotant avec vigueur (fig. 19).
- Pour éteindre la machine, appuyer sur le bouton « Espresso ON/OFF ».

Comment préparer l'espresso à l'aide de dosettes

- Préchauffer la machine comme décrit dans la section « PRÉCHAUFFER LA CAFETIÈRE (8.1) », en s'assurant que le porte-filtre est fixé correctement. Ceci permet d'obtenir un café plus chaud.



Remarque :

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



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

- Mettre en place le filtre pour dosettes espresso (portant le symbole  en bas), dans le porte-filtre (fig. 13).
- Insérer la dosette, en la centrant le plus possible sur le filtre (fig. 20). Toujours suivre les instructions figurant sur le paquet de dosettes pour positionner correctement la dosette sur le filtre.
- Fixer sur le porte-filtre sur la machine. Toujours jusqu'à la butée (fig. 14).
- Procéder comme aux points 6, 7 et 8 de la section précédente.

9. COMMENT PRÉPARER UN CAPPUCCINO OU UN LATTE

- Préparer l'espresso comme décrit aux paragraphes précédents en utilisant des tasses suffisamment grandes. S'assurer que l'appareil est allumé en appuyant sur le bouton Espresso On/off.
- Appuyer sur le bouton ☕ : le voyant intégré clignote pour

- indiquer que la machine est en train de chauffer (fig. 21).
3. Pendant ce temps, remplir un pichet avec environ 3,5 oz/100 grammes pour chaque cappuccino ou 6 oz/170 grammes pour chaque latte à préparer. Pour choisir la taille du pichet, il faut garder à l'esprit que le lait double ou triple de volume.



Remarque :

Il est recommandé d'utiliser du lait entier ou du lait à 2 % à la température du réfrigérateur.

4. **Modèles avec système Cappuccino réglable unique-**
ment : S'assurer que la bague de la machine à cappuccino est placée vers le bas en position CAPPUCCINO et placer le pichet contenant le lait sous la machine à cappuccino.
5. Attendre que le voyant  arrête de clignoter pour indiquer que la chaudière a atteint la température idéale pour la production de vapeur. Au fur et à mesure que la chaudière se réchauffe, il est normal qu'un peu d'eau et de vapeur s'échappe dans le bac d'égouttage.
6. Retirer la buse en tournant vers la gauche (fig. 22). Pendant cette opération, éviter de toucher la sortie de la chaudière car elle est chaude. Placer ensuite le pichet à lait sous la buse.
7. S'assurer que la buse est immergée dans le lait. (fig. 23). Tourner le sélecteur de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le mettre en position  ON (fig. 24). La vapeur sort par la buse, ce qui donne au lait une texture mousseuse et crémeuse. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, immerger la buse dans le lait et déplacer le récipient avec des mouvements lents de haut en bas.
8. Lorsqu'on a obtenu la température (l'idéal est de 60°C/140°F) et la densité de mousse souhaitées, interrompre l'arrivée de vapeur en tournant le sélecteur de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre en position OFF et appuyer sur le bouton .
9. Verser le lait mousseux dans les tasses contenant l'espresso préparé précédemment. Le cappuccino est prêt.



Remarque :

- Pour préparer plusieurs cappuccinos, préparer d'abord tous les espressos puis, à la fin, préparer la mousse de lait pour tous les cappuccinos.
- Pour refaire un espresso après avoir fait mousser le lait, il faut d'abord refroidir la chaudière, sinon l'espresso sera brûlé. Pour refroidir la chaudière, placer un récipient sous la sortie de la chaudière, appuyer sur le bouton  et faire couler de l'eau jusqu'à ce que l'indication « Espresso ON/OFF » clignote. Ensuite, préparer l'espresso comme décrit précédemment.

- **Nettoyer la buse chaque fois qu'elle est utilisée, pour éviter les résidus de lait ou des obstructions.**

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

10. PRÉPARER DU LAIT CHAUD (SANS MOUSSE) (UNIQUEMENT POUR CERTAINS MODÈLES)

Pour faire du lait chaud sans mousse, procéder comme décrit dans la section précédente, en s'assurant que la bague sur le mousser est positionnée vers le haut en position « HOT MILK » (lait chaud).

11. NETTOYER LE MOUSSEUR APRÈS UTILISATION



Important :

Pour des raisons d'hygiène et de performance, le mousser doit toujours être nettoyé après chaque utilisation.

Procéder comme suit :

1. Faire arriver un peu de vapeur pendant quelques secondes en tournant le sélecteur de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 24). Le mousser évacue ainsi le lait qui reste à l'intérieur. Éteindre la machine en appuyant sur le bouton « Espresso ON/OFF ».
2. D'une main, tenir fermement le bec du mousser, de l'autre, libérer le mousser en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis tirer vers le bas (fig. 27).
3. Retirer la buse de raccordement à la vapeur du bec en la tirant vers le bas.
4. Laver soigneusement le mousser et la buse de raccordement à la vapeur à l'eau chaude.
5. S'assurer que les deux trous indiqués par les flèches de la fig. 28 ne sont pas obstrués. Si nécessaire, nettoyer à l'aide d'une épingle.
6. Remettre en place la buse du raccordement de vapeur en appuyant fortement vers le haut pour l'insérer sur le tube de vapeur.
7. Remettre le mousser en place en le poussant vers le haut et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

12. EAU CHAUDE

1. Appuyer sur le bouton « Espresso ON/OFF » (fig. 12) pour allumer la machine ; le voyant intégré clignote pour indiquer que la machine est en train de chauffer.
2. Pendant ce temps, placer une tasse sous le mousser.
3. Le voyant intégré « Espresso ON/OFF » cesse de clignoter,

appuyer sur le bouton  (fig. 15) et tourner en même temps le sélecteur de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le mettre en position  ON (fig. 24). L'eau sort du moussEUR.

4. Pour interrompre l'écoulement de l'eau chaude, appuyer de nouveau sur le bouton  puis tourner le sélecteur de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour le mettre sur OFF.

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

13. NETTOYAGE



Danger !

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

13.1 Nettoyage du bac d'égouttage



Important !

Le bac d'égouttage est équipé d'un indicateur de niveau (rouge) indiquant le niveau de l'eau qu'il contient. Dès que l'indicateur commence à dépasser du plateau, il faut vider et nettoyer le bac d'égouttage, sinon l'eau risque de déborder sur le bord et d'endommager l'appareil, la surface sur laquelle il repose ou la zone environnante.

1. Retirer le bac d'égouttage.
2. Retirer l'appuie-tasse, vider l'eau et nettoyer le bac d'égouttage avec un chiffon puis remonter le bac d'égouttage.
3. Remettre le bac d'égouttage en place.

13.2 Nettoyage et entretien du filtre à espresso

Nettoyer les filtres à café toutes les semaines :

Filtres 1 et 2 tasses

1. Retirer le filtre perforé en tirant sur la languette (fig. 29) ;
2. Rincer les filtres sous l'eau courante (fig. 30) ;
3. S'assurer que les trous ne sont pas obstrués. Si nécessaire, nettoyer à l'aide d'une épingle (fig. 30 et 31) ;
4. Placer le filtre perforé dans le logement du filtre et l'enfoncer jusqu'à la butée.

Filtre pour dosette

Le rincer sous l'eau courante. S'assurer que les trous ne sont pas obstrués. Si nécessaire, nettoyer à l'aide d'une épingle (fig. 30 et 31).

13.3 Nettoyage de la sortie de chaudière

Environ tous les 300 espressos, la sortie de la chaudière doit être nettoyée comme suit :

- S'assurer que la machine n'est pas chaude et qu'elle est débranchée du secteur ;
- Utiliser un tournevis pour desserrer la vis fixant la sortie de la chaudière à espresso (fig. 32) ;
- Retirer la sortie de la chaudière ;
- Nettoyer la chaudière avec un chiffon humide (fig. 32) ;
- Nettoyer la sortie soigneusement avec de l'eau chaude et à l'aide d'une brosse. S'assurer que les trous ne sont pas obstrués. Si nécessaire, nettoyer à l'aide d'une épingle.
- Rincer sous l'eau courante tout en brossant.
- Remettre en place la sortie de la chaudière en veillant à ce qu'elle soit correctement positionnée sur son joint.

Le non-respect de la procédure de nettoyage décrite ci-dessus annule la garantie.

13.4 Autres opérations de nettoyage

1. Ne pas utiliser de solvants ni de détergents abrasifs pour nettoyer la cafetière. Utiliser uniquement un chiffon doux humide.
2. Nettoyer régulièrement le porte-filtre, les filtres et le réservoir d'eau.



Danger !

Pendant le nettoyage, ne jamais plonger la cafetière dans l'eau. Il s'agit d'un appareil électrique.

14. DÉTARTAGE

Avec le temps, le calcaire présent dans l'eau peut provoquer des obstructions et réduire l'efficacité de la machine à café.

14.1 Détartage de la machine à espresso

Il est recommandé de détarter la machine à espresso lorsque la notification de détartage clignote (le bouton vapeur  (B3) émet un double clignotement) et cela se produit après la percolation de 200 espressos. Cette notification n'empêchera aucune fonction.

La notification peut être temporairement reportée en appuyant sur les boutons poussoirs côté espresso. À la fin du cycle de percolation suivant, si le détartage n'est pas terminé, la notification clignotera sur le bouton vapeur. Nous recommandons d'utiliser le détartant De'Longhi disponible dans le commerce. Procéder comme suit :

1. Versez le produit de détartage dans le réservoir en suivant les instructions figurant sur l'emballage. Remplissez le réservoir avec de l'eau jusqu'au niveau « max » pour une dilution correcte.
2. Le voyant du bouton « Espresso ON/OFF » (fig. 12) devrait

- rester éteint.
3. S'assurer que le porte-filtre n'est pas fixé et placer un bol sous la sortie de la chaudière.
 4. Appuyer et maintenir enfoncé le bouton vapeur  (B3) pendant au moins 6 s. Cela lancera le processus de détartrage automatisé.
 5. Pendant que la machine commence à faire couler de l'eau, ouvrir une fois le bouton de vapeur pendant 2 ou 3 secondes pour évacuer un peu d'eau du système du moussEUR.
L'horloge passera à un compte à rebours (27 min) pendant le processus et reviendra à l'état initial une fois le détartrage terminé.
Le bouton de vapeur (B3) clignotera jusqu'à la fin du détartrage.
 6. Pour éliminer les résidus de solution et de tartre, bien rincer le réservoir, puis le remplir à nouveau d'eau propre (sans détartrant).
 7. Appuyer sur le bouton  (fig. 15) et faire couler de l'eau jusqu'à ce que le réservoir soit entièrement vide.
Pendant que la machine commence à faire couler de l'eau, ouvrir une fois le bouton de vapeur pendant 2 ou 3 secondes pour évacuer un peu d'eau du système du moussEUR.
 8. Répéter une nouvelle fois les opérations 6 et 7.

Si le détartrage n'est pas effectué régulièrement comme exigé, la garantie sera annulée si la cafetière est endommagée en raison du calcaire.

14.2 Détartrage de la cafetière à café-filtre

Il est recommandé de détartrer la cafetière lorsque la notification de détartrage clignote (le bouton lumineux de fonction BOLD émet un double clignotement) et cela se produit tous les 40 cafés préparés. Cette notification n'empêchera aucune fonction.

La notification peut être temporairement activée en touchant n'importe quelle icône tactile du côté de machine café-filtre.

À la fin du cycle de percolation suivant, si le détartrage n'est pas terminé, la notification clignotera sur le voyant de fonction BOLD.

Nous recommandons d'utiliser le détartrant DeLonghi disponible dans le commerce.

1. Retirez le filtre anti-chlore et versez le produit de détartrage dans le réervoir en suivant les instructions figurant sur l'emballage.
2. Remplir le réservoir avec de l'eau jusqu'au niveau « max » pour une dilution correcte.
3. Placer la carafe sur la plaque chauffante.
4. Appuyer sur l'icône de la fonction « BOLD » pour intensi-

fier la saveur du café et la maintenir enfoncée pendant au moins 6 secondes pour démarrer le cycle de détartrage.

5. Pendant le cycle de détartrage, le voyant « BOLD » clignotera.
L'horloge passera à un compte à rebours (27 min) pendant le processus et clignotera jusqu'à ce que le détartrage soit terminé.
6. Rincer au moins 3 fois en faisant fonctionner la machine avec de l'eau uniquement (c'est-à-dire comme au point 7.5, mais sans café).

15. DIAGNOSTIC DE PANNE

Une liste de certains des dysfonctionnements possibles est présentée ci-dessous.

Si le problème ne peut être résolu comme décrit, contacter le service clientèle.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café pour espresso ne coule pas	Pas d'eau dans le réservoir	Remplir le réservoir d'eau
	Les trous dans le porte-filtre sont obstrués	Nettoyer les trous de l'embout du porte-filtre
	La sortie de la chaudière à espresso est obstruée	Nettoyer comme décrit au paragraphe « 13.3 Nettoyage de la sortie de chaudière »
	Dépôts de calcaire/eau dure dans le circuit d'eau	Effectuer la procédure de détartrage comme indiqué au paragraphe « 14.1 Détartrage de la machine à espresso »
	Le réservoir n'est pas installé correctement et la vanne sur le fond n'est pas ouverte	Enfoncer légèrement le réservoir vers le bas pour ouvrir la vanne sur le fond
Le café espresso s'écoule sur les bords du porte-filtre au lieu de passer par les trous	Le porte-filtre est mal installé	Fixer le porte-filtre correctement et le tourner fermement jusqu'en butée
	Les embouts du porte-filtre sont obstrués	Nettoyer les trous.
La pompe est excessivement bruyante	Le réservoir d'eau est vide	Remplir le réservoir
	Le réservoir n'est pas installé correctement et la vanne sur le fond n'est pas ouverte	Enfoncer légèrement le réservoir vers le bas pour ouvrir la vanne sur le fond
L'espresso est froid	Le voyant intégré au bouton « Espresso ON/OFF » clignote quand on appuie sur le bouton de café	Attendre que le voyant « Espresso ON/OFF » arrête de clignoter
	Le préchauffage n'a pas été effectué	Effectuer le préchauffage comme indiqué au paragraphe « 8.1 Préchauffage pour la machine à espresso »
	Les tasses ne sont pas préchauffées	Chauffer les tasses en les passant dans l'eau chaude
	Dépôts de calcaire/eau dure dans le circuit d'eau	Effectuer la procédure de détartrage comme indiqué au paragraphe « 14.1 Détartrage de la machine à espresso »
La crème de l'espresso est trop claire (l'espresso sort trop vite)	Le café moulu n'est pas suffisamment tassé	Tasser le café moulu de manière plus dense (fig. 18)
	Il n'y a pas assez de café moulu	Augmenter la quantité de café moulu
	Le café moulu est trop « gros »	Utiliser uniquement du café moulu pour machines à espresso
	Le mauvais type de café moulu a été	Changer le type de café moulu

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La crème de l'espresso est trop foncée (l'espresso sort trop lentement)	Le café moulu est trop tassé	Moins tasser le café (fig. 17)
	Il y a trop de café moulu	Réduire la quantité de café moulu
	La sortie de la chaudière à espresso est obstruée	Nettoyer comme décrit au paragraphe « 13.3 Nettoyage de la sortie de chaudière ».
	Le café moulu est trop fin ou trop humide	Utiliser du café moulu pour cafetières à espresso uniquement et veiller à ce qu'il ne soit pas trop humide
	Le mauvais type de café moulu a été	Utiliser un autre type de café moulu
Impossible de fixer le porte-filtre à la machine	Trop de café a été mis dans le filtre	Utiliser la doseuse fournie et s'assurer d'utiliser le filtre adapté au type de préparation
Aucune mousse de lait ne se forme pour la préparation du cappuccino	Le lait n'est pas assez froid	Toujours utiliser du lait demi-écrémé à température de réfrigérateur
	Le mousser est sale	Nettoyer soigneusement les trous de la machine à cappuccino, en particulier ceux indiqués dans la fig. 26-28
	Modèles avec système Cappuccino réglable (COM532) : La bague de la machine à cappuccino n'est pas en position de cappuccino	Placer la bague en position cappuccino
Le café-filtre ou l'espresso a un goût acide	Rinçage incorrect après le détartrage	Rincer la machine comme indiqué au paragraphe « 14.1 Détartrage de la machine à espresso » ou « 14.2 Détartrage de la cafetière à café-filtre »
La percolation du café-filtre prend trop de temps	La machine à café-filtre doit être détartrée	Effectuer la procédure de détartrage comme indiqué au paragraphe « 14.2 Détartrage de la cafetière à café-filtre »
Le bouton de vapeur clignote deux fois plus	Il est nécessaire de détartrer la partie espresso	
Le bouton de vapeur clignote	Le détartrage est en cours	
Le voyant BOLD clignote deux fois plus	Il est nécessaire de détartrer la partie du café-filtre	
Voyant BOLD clignotant	Le détartrage est en cours	

