

Register Now 
www.delonghi.com/register



5713225291_01_0619

ESAM22XY - 26XY - 28XY

MACCHINA DA CAFFÈ

Istruzioni per l'uso

MACHINE À CAFÉ

Mode d'emploi



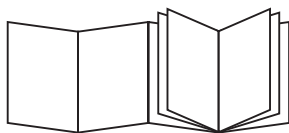


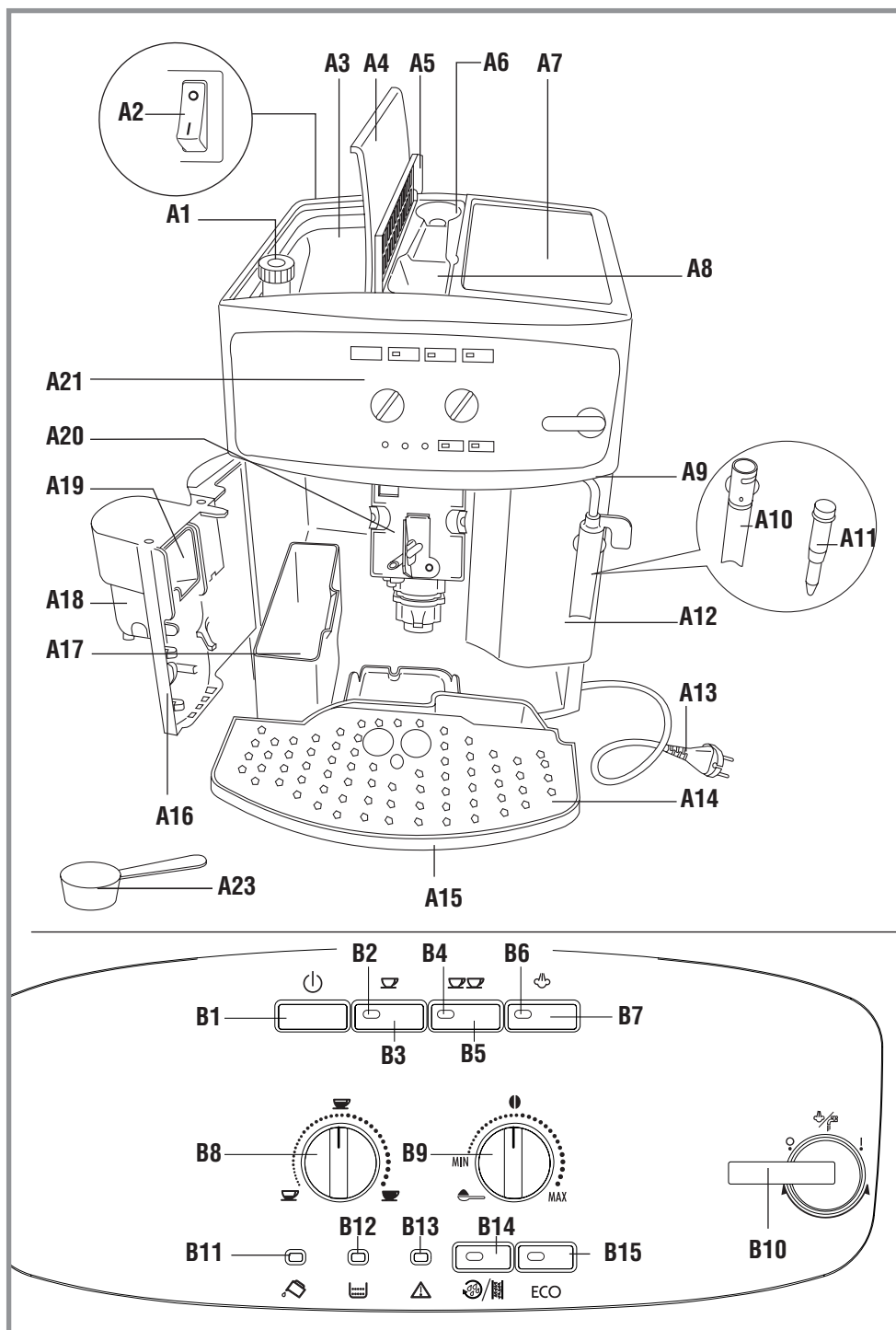


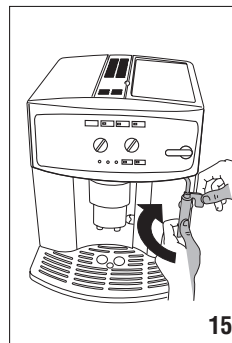
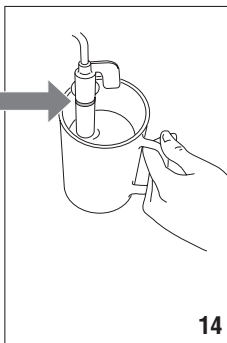
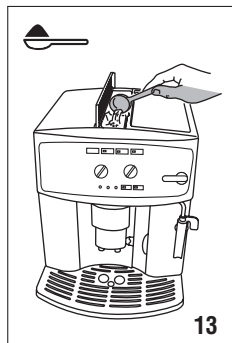
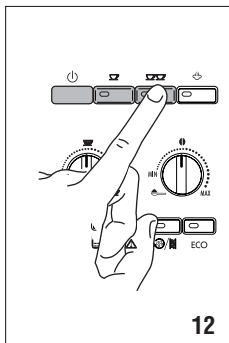
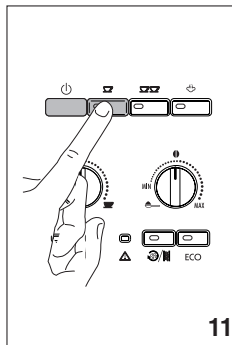
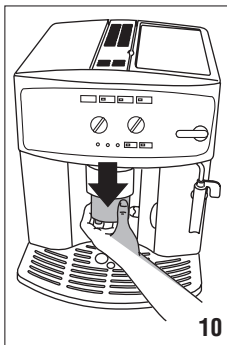
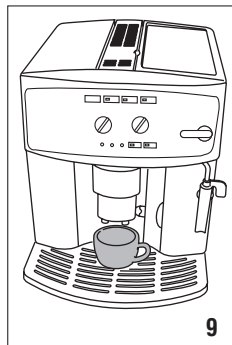
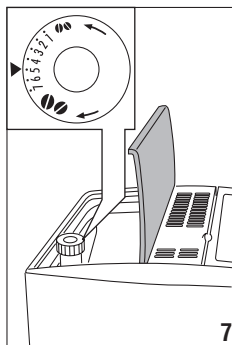
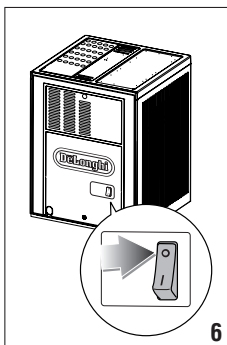
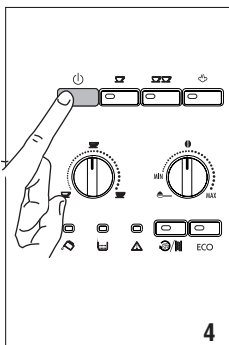
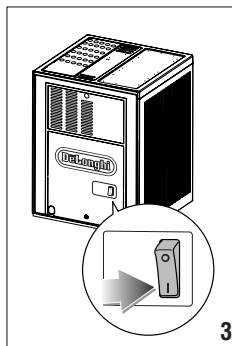
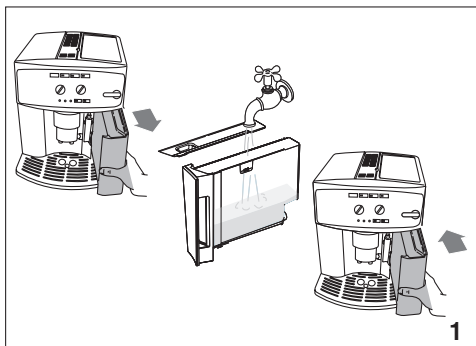
pag. 6

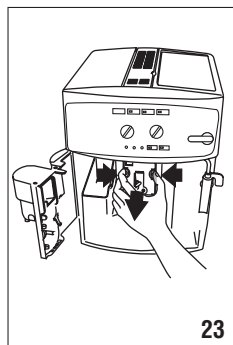
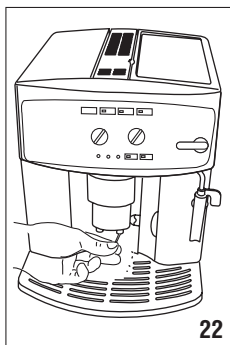
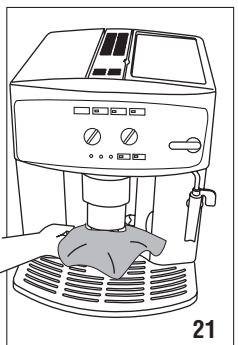
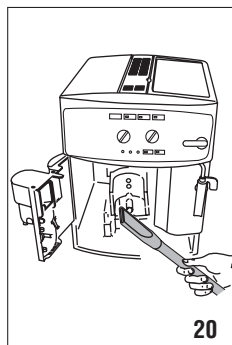
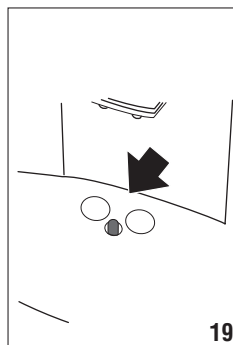
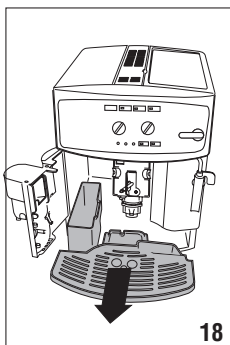
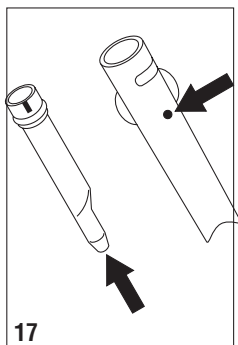
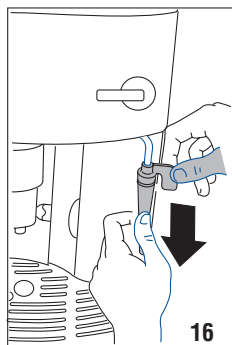


page 21









SOMMARIO

AVVERTENZE FONDAMENTALI PER LA SICUREZZA 7

AVVERTENZE DI SICUREZZA 8

Simbologia utilizzata nelle presenti istruzioni..... 8

Uso conforme alla destinazione 8

Istruzioni per l'uso 8

INTRODUZIONE..... 9

Lettere tra parentesi..... 9

Problemi e riparazioni 9

DESCRIZIONE..... 9

Descrizione dell'apparecchio 9

Descrizione del pannello di controllo 9

OPERAZIONI PRELIMINARI..... 9

Controllo dell'apparecchio..... 9

Installazione dell'apparecchio..... 9

Collegamento dell'apparecchio..... 10

Prima messa in funzione dell'apparecchio 10

ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO 10

SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO 10

IMPOSTARE L'AUTOSPEGNIMENTO (STAND BY).. 11

RISPARMIO ENERGETICO 11

PREPARAZIONE DEL CAFFÈ 11

Selezione del gusto del caffè..... 11

Selezione della quantità di caffè in tazza 11

Regolazione del macinacaffè 11

Consigli per un caffè più caldo..... 12

Preparazione del caffè utilizzando il caffè in chicchi..... 12

Preparazione del caffè utilizzando il caffè pre-macinato 12

PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO 12

Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso 13

PREPARAZIONE DELL'ACQUA CALDA 13

PULIZIA 13

Pulizia della macchina 13

Pulizia del contenitore dei fondi di caffè 13

Pulizia della vaschetta raccogli gocce..... 14

Pulizia dell'interno della macchina..... 14

Pulizia del serbatoio acqua..... 14

Pulizia dei beccucci erogatore caffè 14

Pulizia dell'imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato 14

Pulizia dell'infusore..... 14

DECALCIFICAZIONE 15

PROGRAMMAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA15

Misurazione della durezza dell'acqua..... 15

Impostazione durezza acqua..... 16

IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA..... 16

DATI TECNICI 16

SMALTIMENTO..... 16

SIGNIFICATO DELLE SPIE LUMINOSE DURANTE IL NORMALE FUNZIONAMENTO 17

SIGNIFICATO DELLE SPIE LUMINOSE DI ALLARME 18

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 19

AVVERTENZE FONDAMENTALI PER LA SICUREZZA

- L'apparecchio non può essere utilizzato da persone (incluso i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza, a meno che non siano sorvegliati o istruiti all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Uso conforme alla destinazione: questo apparecchio è costruito per la preparazione di bevande a base di caffè, latte ed acqua calda. Utilizzare solo acqua potabile nel serbatoio. Non utilizzare gli accessori per produrre bevande diverse da quelle descritte nelle istruzioni. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non risponde di danni derivanti da un uso improprio dell'apparecchio.
- La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso e le parti esterne dell'apparecchio possono rimanere calde per alcuni minuti, a seconda dell'utilizzo.
- Procedere ad una pulizia accurata di tutti i componenti, prestando particolare attenzione alle parti a contatto con il latte.
- La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- Per la pulizia non immergere mai la macchina nell'acqua.
- **ATTENZIONE:** per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare detergenti alcalini che potrebbero danneggiarlo: utilizzare un panno morbido e, quando previsto, detergente neutro.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non è previsto l'uso in: ambienti adibiti a cucina per il personale di negozi, uffici e altre aree di lavoro, agriturismo, hotel, affitta camere, motel e altre strutture ricettive.
- In caso di danni alla spina o al cavo di alimentazione, farli sostituire esclusivamente dall'Assistenza Tecnica, in modo da prevenire ogni rischio.
- Macchine con cavo removibile: evitare schizzi d'acqua sul connettore del cavo alimentazione o sulla rispettiva sede sul retro dell'apparecchio.
- **ATTENZIONE:** Per i modelli che presentano delle superfici in vetro, non utilizzare l'apparecchio se tale superficie è incrinata.
- Durante l'uso, la macchina da caffè non deve essere posta all'interno di un mobile

SOLO PER MERCATI EUROPEI:

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età da 8 anni in su se sotto sorveglianza oppure se hanno ricevuto delle istruzioni riguardanti l'utilizzo dell'apparecchio in sicurezza e se capiscono i pericoli implicati. Le operazioni di pulizia e di manutenzione

da parte dell'utilizzatore non devono essere effettuate dai bambini a meno che abbiano un'età superiore a 8 anni e operino sotto sorveglianza. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.

- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza se hanno una sorveglianza oppure se hanno ricevuto delle istruzioni a riguardo dell'uso in sicurezza dell'apparecchio e capiscono i pericoli implicati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.



Le superfici che riportano questo simbolo diventano calde durante l'utilizzo (il simbolo è presente solo in alcuni modelli).

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Simbologia utilizzata nelle presenti istruzioni

Le avvertenze importanti recano questi simboli. È assolutamente necessario osservare queste avvertenze.



Pericolo!

La mancata osservanza può essere o è causa di lesioni da scossa elettrica con pericolo per la vita.



Attenzione!

La mancata osservanza può essere o è causa di lesioni o di danni all'apparecchio.



Pericolo Scottature!

La mancata osservanza può essere o è causa di scottature o di ustioni.



Nota Bene:

Questo simbolo evidenzia consigli ed informazioni importanti per l'utente.



Pericolo!

Poiché l'apparecchio funziona a corrente elettrica, non si può escludere che generi scosse elettriche.

Attenersi quindi alle seguenti avvertenze di sicurezza:

- Non toccare l'apparecchio con le mani o i piedi bagnati.
- Non toccare la spina con le mani bagnate.
- Assicurarsi che la presa di corrente utilizzata sia sempre liberamente accessibile, perché solo così si potrà staccare la spina all'occorrenza.
- Se si vuole staccare la spina dalla presa, agire direttamente sulla spina. Non tirare mai il cavo perché potrebbe danneggiarsi.

- Per scollegare completamente l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di corrente.
- In caso di guasti all'apparecchio, non tentare di ripararli. Spegner l'apparecchio, staccare la spina dalla presa e rivolgersi all'Assistenza Tecnica.
- Prima di qualsiasi operazione di pulizia, spegnere la macchina, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare la macchina.



Attenzione:

Conservare il materiale dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso) fuori dalla portata dei bambini.



Pericolo Scottature!

Questo apparecchio produce acqua calda e quando è in funzione può formarsi del vapore acqueo.

Prestare attenzione di non venire in contatto con spruzzi d'acqua o vapore caldo.

Quando l'apparecchio è in funzione, il ripiano poggia tazze potrebbe scaldarsi.

Uso conforme alla destinazione

Questo apparecchio è costruito per la preparazione del caffè e per riscaldare bevande.

Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non risponde per danni derivanti da un uso improprio dell'apparecchio.

Istruzioni per l'uso

Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Il mancato rispetto di queste istruzioni può essere fonte di lesioni e di danni all'apparecchio.

Il costruttore non risponde per danni derivanti dal mancato ri-

spetto di queste istruzioni per l'uso.



Nota Bene:

Conservare accuratamente queste istruzioni. Qualora l'apparecchio venga ceduto ad altre persone, consegnare loro anche queste istruzioni per l'uso.

INTRODUZIONE

Grazie per aver scelto la macchina automatica per caffè e cappuccino.

Vi auguriamo buon divertimento con il vostro nuovo apparecchio. Prendetevi un paio di minuti per leggere le presenti istruzioni per l'uso. Eviterete così di incorrere in pericoli o di danneggiare la macchina.

Lettere tra parentesi

Le lettere tra parentesi corrispondono alla legenda riportata nella Descrizione dell'apparecchio (pag. 2-3).

Problemi e riparazioni

In caso di problemi, cercare prima di tutto di risolverli seguendo le avvertenze riportate nei paragrafi "Significato delle spie" a pag. 18 e "Risoluzione dei problemi" a pag. 19.

Se queste risultassero inefficaci o per ulteriori chiarimenti, si consiglia consultare l'assistenza clienti telefonando al numero indicato nel foglio "Assistenza clienti" allegato.

Se il Vostro paese non è tra quelli elencati nel foglio, telefonare al numero indicato nella garanzia. Per eventuali riparazioni, rivolgersi esclusivamente all'Assistenza Tecnica De'Longhi. Gli indirizzi sono riportati nel certificato di garanzia allegato alla macchina.

DESCRIZIONE

Descrizione dell'apparecchio

(pag. 3 - A)

- A1. Manopola regolazione del grado di macinatura
- A2. Interruttore generale (sul retro della macchina)
- A3. Contenitore chicchi
- A4. Coperchio del contenitore per i chicchi
- A5. Coperchio imbuto caffè pre-macinato
- A6. Alloggio misurino
- A7. Ripiano per tazze
- A8. Imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato
- A9. Tubo vapore
- A10. Cappuccinatore (estraibile)
- A11. Ugello vapore (estraibile)
- A12. Serbatoio dell'acqua
- A13. Cavo alimentazione
- A14. Vassoio poggia tazze
- A15. Vaschetta raccogli gocce

- A16. Sportello infusore
- A17. Contenitore per i fondi di caffè
- A18. Erogatore caffè (regolabile in altezza)
- A19. Convogliatore caffè
- A20. Infusore
- A21. Pannello di controllo

Descrizione del pannello di controllo

(pag. 3 - B)

- B1. Tasto : per accendere o spegnere la macchina (stand by).
- B2. Spia 1 tazza e OK temperatura caffè
- B3. Tasto : per preparare 1 tazza di caffè
- B4. Spia 2 tazze e OK temperatura caffè
- B5. Tasto : per preparare 2 tazze di caffè
- B6. Spia vapore e OK temperatura vapore
- B7. Tasto : per selezionare la funzione vapore
- B8. Manopola di selezione della quantità di caffè (corto, normale o lungo)
- B9. Manopola di selezione del gusto del caffè (per ottenere caffè leggero, normale o forte) o selezione della preparazione con caffè pre-macinato
- B10. Manopola erogazione vapore/acqua calda
- B11. Spia : mancanza acqua oppure serbatoio mancante
- B12. Spia : contenitore fondi pieno oppure contenitore fondi mancante
- B13. Spia : allarme generico
- B14. Tasto : selezione risciacquo o decalcificazione
- B15. Spia decalcificazione
- B16. Tasto ECO selezione modalità risparmio energetico
- B17. Spia modalità risparmio energetico

OPERAZIONI PRELIMINARI

Controllo dell'apparecchio

Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio e della presenza di tutti gli accessori. Non utilizzare l'apparecchio in presenza di danni evidenti. Rivolgersi all'Assistenza Tecnica De'Longhi.

Installazione dell'apparecchio



Attenzione!

Quando si installa l'apparecchio si devono osservare le seguenti avvertenze di sicurezza:

- L'apparecchio emette calore nell'ambiente circostante. Dopo aver posizionato l'apparecchio sul piano di lavoro, verificare che rimanga uno spazio libero di almeno 3 cm tra le superfici dell'apparecchio, le parti laterali e la parte posteriore, ed uno spazio libero di almeno 15 cm sopra la macchina di caffè.
- L'eventuale penetrazione di acqua nell'apparecchio potrebbe danneggiarlo.

Non posizionare l'apparecchio in prossimità di rubinetti dell'acqua o di lavandini.

- L'apparecchio potrebbe danneggiarsi se l'acqua al suo interno si ghiaccia.
Non installare l'apparecchio in un ambiente dove la temperatura può scendere al di sotto del punto di congelamento.
- Sistemare il cavo di alimentazione in modo che non venga danneggiato da spigoli taglienti o dal contatto con superfici calde (ad es. piastre elettriche).

Collegamento dell'apparecchio



Attenzione!

Assicurarsi che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata nella targhetta dati sul fondo dell'apparecchio.

Collegare l'apparecchio solo ad una presa di corrente installata a regola d'arte avente una portata minima di 10A e dotata di efficiente messa a terra.

In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con un'altra di tipo adatto, da personale qualificato.

Prima messa in funzione dell'apparecchio



Nota Bene :

- La macchina è stata controllata in fabbrica utilizzando del caffè per cui è del tutto normale trovare qualche traccia di caffè nel macinino. È garantito comunque che questa macchina è nuova.
 - Si consiglia di personalizzare al più presto la durezza dell'acqua seguendo la procedura descritta nel paragrafo "Programmazione della durezza acqua" (pag.15).
1. Estrarre il serbatoio dell'acqua, riempirlo fino alla linea MAX con acqua fresca, reinserire quindi il serbatoio stesso (fig. 1).
 2. Ruotare il cappuccinatore verso l'esterno e posizionarvi sotto un contenitore con capienza minima di 100 ml (fig. 2).
 3. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica e premere in pos. I (fig. 3) l'interruttore generale, posto sul retro dell'apparecchio.
 4. Ruotare la manopola vapore in senso antiorario fino a fine corsa, in pos. I (fig. 5): dal cappuccinatore fuoriesce dell'acqua (è normale che la macchina diventi rumorosa).
 5. Attendere che l'erogazione acqua calda si interrompa automaticamente: le spie , ,  lampeggiano ad indicare che è necessario chiudere il rubinetto vapore ruotando la manopola vapore in pos. O.
 6. Ruotare la manopola vapore in pos. O: la macchina si spegne automaticamente.

Per utilizzare l'apparecchio, accendere l'apparecchio.



Nota Bene :

- Al primo utilizzo è necessario fare 4-5 caffè o 4-5 cappuccini prima che la macchina cominci a dare un risultato soddisfacente.

ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO



Nota Bene :

Prima di accendere l'apparecchio, accertarsi che l'interruttore generale, posto sul retro dell'apparecchio, sia in pos. I (fig. 3).

Assicurarsi che la manopola vapore sia in pos. O.

Ad ogni accensione, l'apparecchio esegue automaticamente un ciclo di preriscaldamento e di risciacquo che non può essere interrotto. L'apparecchio è pronto all'uso solo dopo l'esecuzione di questo ciclo.



Pericolo Scottature!

Durante il risciacquo, dai beccucci dell'erogatore del caffè fuoriesce un po' di acqua calda che sarà raccolta nella vaschetta raccogliocce sottostante. Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.

- Per accendere l'apparecchio, premere il tasto  (fig. 4): le spie  e  lampeggiano fintanto che l'apparecchio esegue il riscaldamento ed il risciacquo automatico: in questo modo, oltre a riscaldare la caldaia, l'apparecchio procede a far scorrere l'acqua calda nei condotti interni perché anch'essi si riscaldino.

L'apparecchio è in temperatura quando le spie  e  rimangono accese fisse.

SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

Ad ogni spegnimento, l'apparecchio esegue un risciacquo automatico, che non può essere interrotto.



Pericolo Scottature!

Durante il risciacquo, dai beccucci dell'erogatore del caffè fuoriesce un po' di acqua calda.

Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.

Per spegnere l'apparecchio, premere il tasto  (fig. 4). L'apparecchio esegue il risciacquo e poi si spegne.



Nota Bene :

Se l'apparecchio non viene utilizzato per periodi prolungati, premere anche l'interruttore generale in posizione 0 (fig. 6).



Attenzione!

Per evitare danni all'apparecchio, non premere l'interruttore generale di fig. 6 in pos. 0 quando l'apparecchio è acceso.

IMPOSTARE L'AUTOSPEGNIMENTO (STAND BY)

È possibile modificare l'autospegnimento per fare in modo che l'apparecchio si spenga dopo 15 o 30 minuti oppure dopo 1, 2 o 3 ore.

1. Con macchina spenta ma con interruttore generale in pos. I (fig. 3), premere il tasto ECO e mantenerlo premuto fino all'accensione delle spie nella parte inferiore del pannello di controllo (vedi immagine dopo il punto 2).
2. Selezionare l'intervallo di tempo desiderato (15 o 30 minuti, oppure dopo 1, 2 o 3 ore) premendo il tasto ; (vedi corrispondenza spia/tempo nella tabella seguente).

15min	30min	1h	2h	3h

3. Premere il tasto **ECO** per confermare la selezione: l'autospegnimento è così riprogrammato.

Nota Bene:

Per scollegare completamente l'apparecchio, premere l'interruttore generale, posto sul retro dell'apparecchio, in pos. 0 (fig. 6).

RISPARMIO ENERGETICO

Con questa funzione è possibile attivare o disattivare la modalità di risparmio energetico. Tale modalità permette un minor consumo energetico, in accordo con le normative europee vigenti. La macchina è preimpostata in fabbrica in modalità attiva (spia **ECO** accesa).

Per disattivare la funzione, premere il tasto **ECO**: la spia si spegne.

Per riattivare la funzione, premere nuovamente il tasto **ECO**: la spia si accende.

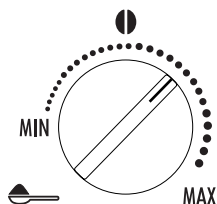
Nota Bene:

In modalità di risparmio energetico, la macchina potrebbe richiedere alcuni secondi di attesa prima di erogare il primo caffè, perché deve preriscaldarsi.

PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

Selezione del gusto del caffè

Regolare la manopola di selezione del gusto caffè (B8) per impostare il gusto desiderato: più si ruota in senso orario e maggiore sarà la quantità di caffè in grani che la macchina macinerà e quindi più forte sarà il gusto del caffè ottenuto.



Nota Bene:

- Al primo utilizzo è necessario procedere a tentativi e fare più di un caffè per individuare la corretta posizione della manopola.
- Fare attenzione a non ruotare troppo in senso orario altrimenti c'è il rischio di ottenere un'erogazione troppo lenta (a gocce), soprattutto quando si richiedono due tazze di caffè.

Selezione della quantità di caffè in tazza

Regolare la manopola di selezione della quantità di caffè (B9) per impostare la quantità desiderata:



Più si ruota in senso orario e più lungo sarà il caffè ottenuto.

Nota Bene:

Al primo utilizzo è necessario procedere a tentativi e fare più di un caffè per individuare la giusta posizione della manopola.

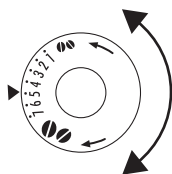
Regolazione del macinacaffè

Il macinacaffè non deve essere regolato, almeno inizialmente, perché è già stato preimpostato in fabbrica in modo da ottenere una corretta erogazione del caffè.

Tuttavia se dopo aver fatto i primi caffè, l'erogazione dovesse risultare poco corposa e con poca crema o troppo lenta (a gocce), è necessario effettuare una correzione con la manopola di regolazione del grado di macinatura (fig. 7).

Nota Bene:

La manopola di regolazione deve essere ruotata solo mentre il macinacaffè è in funzione.



Per ottenere un'erogazione del caffè non a gocce, girare in senso orario di uno scatto verso il numero 7.

Per ottenere un'erogazione del caffè più corposa e migliorare l'aspetto della crema, girare in senso antiorario di uno scatto verso il numero 1 (non più di uno scatto alla volta, altrimenti il caffè può uscire a gocce).

L'effetto di questa correzione si avverte solo dopo l'erogazione di almeno 2 caffè successivi. Se dopo questa regolazione non si è ottenuto il risultato desiderato, è necessario ripetere la correzione ruotando la manopola di un altro scatto.

Consigli per un caffè più caldo

Per ottenere un caffè più caldo, si consiglia di:

- effettuare un risciacquo, prima dell'erogazione, premendo il tasto ☕/☕: dall'erogatore caffè esce acqua calda che riscalda il circuito interno della macchina e fa sì che il caffè erogato sia più caldo;
- scaldare con dell'acqua calda le tazze (utilizzare la funzione acqua calda).

Preparazione del caffè utilizzando il caffè in chicchi



Attenzione!

Non utilizzare chicchi di caffè caramellati o canditi perché possono incollarsi sul macinacaffè e renderlo inutilizzabile.

1. Introdurre il caffè in chicchi nell'apposito contenitore (fig. 8).
2. Posizionare sotto i beccucci dell'erogatore caffè:
 - 1 tazza, se si desidera 1 caffè (fig. 9);
 - 2 tazze, se si desiderano 2 caffè.
3. Abbassare l'erogatore in modo da avvicinarlo il più possibile alla tazze: si ottiene così una crema migliore (fig. 10).
4. Premere il tasto relativo all'erogazione desiderata (1 tazza ☕ o 2 tazze ☕ ☕, fig. 11 e 12).
5. La preparazione inizia e la spia ☕ o ☕ ☕ rimane accesa per tutta l'erogazione.



Nota Bene:

- Mentre la macchina sta facendo il caffè, l'erogazione può essere fermata in qualsiasi momento premendo uno dei due tasti erogazione (☕ e ☕ ☕).
- Appena terminata l'erogazione, se si vuole aumentare la quantità di caffè nella tazza, è sufficiente tenere premuto (entro 3 secondi) una dei tasti erogazione caffè (☕ o ☕ ☕).

Una volta terminata la preparazione, l'apparecchio è pronto per un nuovo utilizzo.



Nota Bene:

Per ottenere un caffè più caldo, fare riferimento al paragrafo **"Consigli per un caffè più caldo"** (pag. 12).



Attenzione!

- Se il caffè fuoriesce a gocce oppure poco corposo con poca crema oppure troppo freddo, leggere i consigli riportati nel capitolo **"Risoluzione dei problemi"** (pag. 19).
- Durante l'uso, sul pannello di controllo potranno accendersi delle spie il cui significato è riportato nel paragrafo **"Significato delle spie"** (pag. 18).

Preparazione del caffè utilizzando il caffè pre-macinato



Attenzione!

- Non introdurre mai il caffè pre-macinato a macchina spenta, per evitare che si disperda all'interno della macchina, sporcandola. In questo caso la macchina potrebbe danneggiarsi.
- Non inserire mai più di 1 misurino raso, altrimenti l'interno della macchina potrebbe sporcarsi oppure l'imbuto potrebbe otturarsi.



Nota Bene:

Se si utilizza il caffè pre-macinato, si può preparare solo una tazza di caffè alla volta.

1. Ruotare la manopola di selezione del gusto del caffè in senso antiorario fino a fine corsa, in posizione ☕.
2. Assicurarsi che l'imbuto non sia otturato, quindi inserire un misurino raso di caffè pre-macinato (fig. 13).
3. Posizionare una tazza sotto i beccucci dell'erogatore caffè.
4. Premere il tasto erogazione 1 tazza ☕ (fig. 11).
5. La preparazione inizia e può essere interrotta in qualsiasi momento premendo uno dei due tasti erogazione (☕ o ☕ ☕).

Per disattivare la funzione caffè pre-macinato, ruotare la manopola in una delle altre posizioni.



Nota Bene:

Dalla modalità di risparmio energetico all'erogazione del primo caffè la macchina potrebbe richiedere alcuni secondi di attesa.

PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO



Attenzione! Pericolo di scottature

Durante queste preparazioni esce vapore: fare attenzione a non scottarsi.

1. Per un cappuccino, preparare il caffè in tazza grande;

- Riempire un contenitore con circa 100 grammi di latte per ogni cappuccino che si vuole preparare. Nella scelta delle dimensioni del contenitore, tenere conto che il volume aumenterà di 2 o 3 volte;

i *Nota Bene:*

Per ottenere una schiuma più densa e ricca, utilizzare latte scremato o parzialmente scremato ed a temperatura di frigorifero (circa 5° C). Per evitare di ottenere un latte poco schiumato, oppure con bolle grosse, pulire sempre il cappuccinatore come descritto nel paragrafo "Pulizia cappuccinatore dopo l'uso".

- Premere il tasto : la relativa spia lampeggia a segnalare che la macchina si sta riscaldando;
- Ruotare all'esterno il cappuccinatore, immergerlo nel contenitore del latte (fig. 14);
- Una volta che la spia  diventa da lampeggiante a fissa, ruotare la manopola vapore in pos. I. Dal cappuccinatore esce il vapore che fa assumere un aspetto cremoso al latte e ne aumenta il volume;
- Per ottenere una schiuma più cremosa, far ruotare il contenitore con lenti movimenti dal basso verso l'alto. (Si consiglia di erogare vapore per non più di 3 minuti di seguito);
- Raggiunta la schiuma desiderata, interrompere l'erogazione del vapore riportando la manopola vapore in posizione 0.

ss *Attenzione! Pericolo di scottature*

Ruotare sempre la manopola vapore in posizione 0 prima di estrarre il contenitore con il latte schiumato, per evitare scottature causate dagli spruzzi di latte bollente.

- Aggiungere alla tazza di caffè precedentemente preparato il latte schiumato. Il cappuccino è pronto: zuccherare a piacere e, se si desidera, cospargere la schiuma con un po' di cacao in polvere.

i *Nota Bene:*

- Subito dopo aver preparato il cappuccino e una volta disattivata la funzione vapore premendo il tasto vapore , se si preme il tasto  o  per richiedere nuovamente caffè la macchina ha una temperatura troppo elevata per fare il caffè (le spie  e  lampeggiano per indicare che la temperatura non è idonea): è necessario attendere una decina di minuti fino a che la macchina si raffreddi un po'.

Per raffreddare più velocemente, dopo aver disattivato la funzione vapore, aprire la manopola vapore e fare fuoriuscire l'acqua dal cappuccinatore dentro un contenitore finché le spie  e  non lampeggiano più.

ss *Pericolo Scottature!*

Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.

Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso

Pulire il cappuccinatore ogni volta che lo si utilizza, per evitare che si possano depositare residui di latte o che si otturi.

ss *Attenzione! Pericolo di scottature*

Durante la pulizia, dal cappuccinatore esce un po' di acqua calda. Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.

- Far defluire un po' di acqua per qualche secondo ruotando la manopola vapore in posizione I. Quindi riportare la manopola vapore in posizione 0 per interrompere l'erogazione di acqua calda.
- Attendere alcuni minuti che il cappuccinatore si raffreddi; poi, con una mano, tenere ferma la maniglia del tubo del cappuccinatore e, con l'altra, ruotare in senso antiorario (fig. 15) e sfilare il cappuccinatore verso il basso per estrarlo (fig. 16).
- Lavare accuratamente gli elementi del cappuccinatore con una spugna ed acqua tiepida.
- Controllare che i fori indicati dalle frecce in fig. 17 non siano otturati. Se necessario, pulirli con l'aiuto di uno spillo.
- Lavare accuratamente gli elementi del cappuccinatore con una spugna ed acqua tiepida.
- Reinserire l'ugello e reinserire il cappuccinatore sull'ugello ruotandolo e spingendolo verso l'alto, fino all'aggancio.

PREPARAZIONE DELL'ACQUA CALDA

ss *Attenzione! Pericolo di scottature.*

Non lasciare la macchina senza sorveglianza quando viene erogata l'acqua calda. Interrompere l'erogazione di acqua calda, come descritto in basso, quando la tazza è piena. Il cappuccinatore si scalda durante l'erogazione e quindi si deve afferrare solo dall'impugnatura.

- Posizionare un contenitore sotto il cappuccinatore (più vicino possibile per evitare spruzzi).
- Controllare che le spie  e  siano accese in modo fisso.
- Ruotare la manopola vapore di mezzo giro in senso antiorario fino a fine corsa: inizia l'erogazione.
- Interrompere riportando la manopola vapore in posizione 0.

i *Nota Bene:*

- Se la modalità "Risparmio Energetico" è attivata, l'erogazione di acqua calda potrebbe richiedere alcuni secondi di attesa.
- Se si desidera erogare vapore subito dopo aver preparato acqua calda, si consiglia di aprire la manopola vapore per qualche secondo, per svuotare i condotti dell'acqua.

PULIZIA



- Per la pulizia della macchina non usare solventi, detergenti abrasivi o alcool. Con le superautomatiche De'Longhi non è necessario utilizzare additivi chimici per la pulizia della macchina. Il decalcificante raccomandato da De'Longhi è a base di componenti naturali e completamente biodegradabile.
- Nessun componente dell'apparecchio può essere lavato in lavastoviglie.
- Non utilizzare oggetti metallici per togliere le incrostazioni o i depositi di caffè, perché potrebbero graffiare le superfici in metallo o in plastica.

Pulizia della macchina

Le seguenti parti della macchina devono essere pulite periodicamente:

- contenitore dei fondi di caffè (A17),
- vaschetta raccogli gocce (A15),
- serbatoio dell'acqua (A12),
- beccucci dell'erogatore caffè (A18),
- imbuto per introduzione del caffè pre-macinato (A8),
- l'interno della macchina, accessibile dopo aver aperto lo sportello infusore (A16),
- l'infusore (A20).

Pulizia del contenitore dei fondi di caffè

Quando la spia lampeggia, è necessario svuotare il contenitore dei fondi di caffè. Finché non si pulisce il contenitore dei fondi, la spia continua a lampeggiare e la macchina non può fare il caffè.

Per eseguire la pulizia (a macchina accesa):

- Aprire lo sportello di servizio sulla parte anteriore, estrarre la vaschetta raccogli gocce (fig. 18), svuotarla e pulirla.
- Svuotare e pulire accuratamente il contenitore dei fondi avendo cura di rimuovere tutti i residui che possono essere depositati sul fondo.



Quando si estrae la vaschetta raccogli gocce è **obbligatorio** svuotare sempre il contenitore fondi caffè anche se è riempito poco.

Se questa operazione non è effettuata può succedere che, quando si fanno i caffè successivi, il contenitore fondi si riempia più del previsto e che la macchina si intasi.

Pulizia della vaschetta raccogli gocce



Se la vaschetta raccogli gocce non viene svuotata periodicamente, l'acqua può traboccare dal suo bordo e penetrare all'interno

o a lato della macchina. Questo può danneggiare la macchina, il piano di appoggio o la zona circostante.

La vaschetta raccogli gocce è provvista di un indicatore galleggiante (di colore rosso) del livello dell'acqua contenuta (fig. 19). Prima che questo indicatore cominci a sporgere dal vassoio poggiatazze, è necessario svuotare la vaschetta e pulirla.

Per rimuovere la vaschetta raccogli gocce:

1. Estrarre la vaschetta raccogli gocce ed il contenitore dei fondi di caffè (fig. 18);
2. Svuotare la vaschetta raccogli gocce ed il contenitore fondi e lavarli;
3. Reinserire la vaschetta raccogli gocce completa di contenitore dei fondi di caffè.

Pulizia dell'interno della macchina



Prima di eseguire le operazioni di pulizia delle parti interne, la macchina deve essere spenta (vedi "Spegnimento") e scollegata dalla rete elettrica. Non immergere mai la macchina nell'acqua.

1. Controllare periodicamente (circa una volta al mese) che l'interno della macchina (accessibile una volta estratta la vaschetta raccogli-gocce) non sia sporco. Se necessario, rimuovere i depositi di caffè con il pennello in dotazione e una spugna.
2. Aspirare tutti i residui con un aspirapolvere (fig. 20).

Pulizia del serbatoio acqua

1. Pulire periodicamente (circa una volta al mese e ad ogni sostituzione del filtro addolcitore (se previsto) il serbatoio acqua (A12) con un panno umido e un po' di detersivo delicato.
2. Riempire il serbatoio con acqua fresca e reinserire il serbatoio.

Pulizia dei beccucci erogatore caffè

1. Pulire i beccucci erogatore caffè servendosi di una spugna o di un panno (fig. 21).
2. Controllare che i fori dell'erogatore caffè non siano otturati. Se necessario rimuovere i depositi di caffè con uno stuzzicadenti (fig. 22).

Pulizia dell'imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato

Controllare periodicamente (circa una volta al mese) che l'imbuto per l'introduzione del caffè (A8) pre-macinato non sia otturato. Se necessario, rimuovere i depositi di caffè con un pennello.

Pulizia dell'infusore

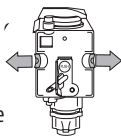
L'infusore (A20) dev'essere pulito almeno una volta al mese.



Attenzione!

L'infusore non può essere estratto quando la macchina è accesa.

1. Assicurarsi che la macchina abbia eseguito correttamente lo spegnimento (vedi "Spegnimento").
2. Aprire lo sportello di servizio.
3. Estrarre la vaschetta raccogli gocce ed i fondi (fig. 18).
4. Premere verso l'interno i due tasti di sganci e contemporaneamente estrarre l'infusore (fig. 23).



Attenzione!

SCIACQUARE SOLO CON ACQUA

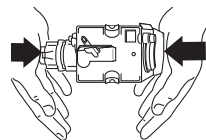
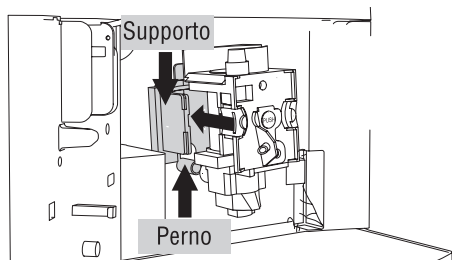
NO DETERSIVI - NO LAVASTOVIGLIE

Pulire l'infusore senza usare detersivi perché potrebbero danneggiarlo.

5. Immergere per circa 5 minuti l'infusore in acqua e poi risciacquarlo sotto il rubinetto.
6. Dopo la pulizia, reinserire l'infusore infilendolo nel supporto e sul perno in basso; quindi premere sulla scritta PUSH fino a sentire il clic di aggancio.



Nota Bene!



Se l'infusore è difficile da inserire, è necessario (prima dell'inserimento) portarlo alla giusta dimensione premendo le due leve come indicato in figura.

7. Una volta inserito, assicurarsi che i due tasti rossi siano scattati verso l'esterno.
8. Reinserrire la vaschetta raccogli gocce con il contenitore fondi.
9. Chiudere lo sportello di servizio.

DECALCIFICAZIONE

Decalcificare la macchina quando sul pannello lampeggia la spia



Attenzione!

- Il decalcificante contiene acidi che possono irritare la pelle e gli occhi. E' assolutamente necessario osservare le avvertenze di sicurezza del produttore, riportate sul contenitore del decalcificante, e le avvertenze relative alla condotta da adottare in caso di contatto con la pelle, gli occhi.
- Si raccomanda di utilizzare esclusivamente decalcificante De'Longhi. L'utilizzo di decalcificanti non idonei, come pure la decalcificazione non regolarmente eseguita, può comportare l'insorgenza di difetti non coperti dalla garanzia del produttore.

1. Accendere la macchina.
2. Svuotare il serbatoio acqua (A12).
3. Versare nel serbatoio acqua il decalcificante diluito con acqua (rispettando le proporzioni indicate sulla confezione di decalcificante).
Posizionare sotto l'erogatore acqua calda un contenitore vuoto avente capacità minima pari 1,5L.
4. Attendere che le spie e siano accese in modo fisso.



Attenzione! Pericolo di scottature

Dal cappuccinatore fuoriesce acqua calda contenente acidi. Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.

5. Premere il tasto e tenerlo premuto per almeno 5 secondi per confermare l'inserimento della soluzione e avviare la decalcificazione. La spia all'interno del tasto rimane accesa fissa per indicare l'avvio del programma di decalcificazione e le spie , e lampeggiano contemporaneamente per indicare di ruotare la manopola vapore in posizione I (non è possibile fare il caffè).
6. Ruotare la manopola vapore in senso antiorario in posizione I: la soluzione decalcificante esce dal cappuccinatore e comincia a riempire il contenitore sottostante.
Il programma di decalcificazione esegue automaticamente tutta una serie di risciacqui e intervalli, per rimuovere i residui di calcare dall'interno della macchina da caffè.

Dopo circa 30 minuti il serbatoio dell'acqua è vuoto e si accende la spia e si alternano le spie , e ; ruotare la manopola vapore in senso orario fino a fine corsa in posizione O.

L'apparecchio adesso è pronto per un processo di risciacquo con acqua fresca.

7. Svuotare il contenitore utilizzato per raccogliere la soluzione decalcificante e riposizionarlo vuoto sotto il cappuccinatore.

8. Estrarre il serbatoio acqua, svuotarlo, sciacquarlo con acqua corrente, riempirlo con acqua pulita e reinserirlo; le spie ,  e  lampeggiano contemporaneamente. Livello 2
9. Ruotare la manopola vapore in senso antiorario di mezzo giro in posizione 0. L'acqua calda esce dall'erogatore.
10. Quando il serbatoio acqua è completamente svuotato, si spegne la spia  e si accende la spia  e lampeggiano le spie ,  e .
11. Portare la manopola in posizione 0, riempire nuovamente il serbatoio acqua e la macchina si spegne automaticamente.

Per utilizzarla, accendere la macchina premendo il tasto .

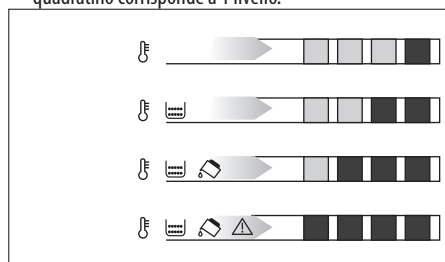
PROGRAMMAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA

Il messaggio  si accende dopo un periodo di funzionamento predeterminato che dipende dalla durezza dell'acqua.

La macchina è preimpostata in fabbrica sul livello 4 di durezza (acqua molto dura). Volendo è possibile programmare la macchina in base alla reale durezza dell'acqua in utenza nelle varie regioni, rendendo così meno frequente l'operazione di decalcificazione.

Misurazione della durezza dell'acqua

1. Togliere dalla sua confezione la striscia reattiva in dotazione "TOTAL HARDNESS TEST" allegata a questo libretto.
2. Immergere completamente la striscia in un bicchiere d'acqua per circa un secondo.
3. Estrarre la striscia dall'acqua e scuoterla leggermente. Dopo circa un minuto si formano 1, 2, 3 oppure 4 quadratini di colore rosso, a seconda della durezza dell'acqua ogni quadratino corrisponde a 1 livello.



Impostazione durezza acqua

1. Assicurarsi che la macchina sia spenta (ma collegata alla rete elettrica e con l'interruttore generale in posizione I);
2. Premere il tasto  e tenerlo premuto per almeno 6 secondi: le spie , ,  e  si accendono contemporaneamente;

3. Premere il tasto **ECO** per impostare la durezza reale (il livello rilevato dalla striscia reattiva).



4. Premere il tasto  per uscire dal menù.

A questo punto la macchina è riprogrammata secondo la nuova impostazione della durezza dell'acqua.

IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

Se si desidera modificare la temperatura dell'acqua con cui viene erogato il caffè, procedere come segue:

1. Con macchina spenta, ma con interruttore general in pos. I (fig. 3), premere il tasto  e mantenerlo premuto fino all'accensione delle spie sul pannello di controllo;
2. Premere il tasto  fino a selezionare la temperatura desiderata:



3. Premere il tasto  per confermare la selezione; le spie si spengono.

DATI TECNICI

Tensione:	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10 A
Potenza assorbita:	1450 W
Pressione:	15 bar
Capacità serbatoio acqua:	1,7 L
Dimensioni LxHxP:	280x364x400 mm
Lunghezza cavo:	1,5 m
Peso:	10,8 kg

 L'apparecchio è conforme alle seguenti direttive CE:

- Direttive Bassa Tensione 2006/95/CE e successivi emendamenti;
- Direttiva EMC 2004/108/CE e successivi emendamenti;
- Regolamento Europeo Stand-by 1275/2008
- I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni del regolamento Europeo 1935/2004.

1000000

DATE	DESCRIPTION	SIGNIFICANCE
------	-------------	--------------

SPIE	DESCRIZIONE	SIGNIFICATO
1 	Le spie lampeggiano	La macchina non è pronta per fare il caffè (la temperatura dell'acqua non ha ancora raggiunto la temperatura ideale). Attendere che le spie si accendano in modo fisso prima di fare il caffè
2 	Le spie sono accese in modo fisso	La macchina è alla giusta temperatura e pronta per fare il caffè.
3 	La spia è accesa in modo fisso	La macchina sta erogando una tazza di caffè
4 	La spia è accesa in modo fisso	La macchina sta erogando due tazze di caffè
5 	La spia vapore lampeggia	La macchina si sta riscaldando alla temperatura ideale per la produzione di vapore. Attendere che la spia rimanga accesa in modo fisso prima di ruotare la manopola vapore
6 	La spia vapore è accesa in modo fisso	La macchina è pronta per erogare vapore
7 	Le spie lampeggiano in modo alternato	L'apparecchio sta eseguendo lo spegnimento (vedi paragrafo "Spegnimento")
8 	Le spie lampeggiano	L'apparecchio segnala che è necessario ruotare la manopola vapore in posizione I
9 	Le spie lampeggiano in modo alternato	L'apparecchio segnala che è necessario ruotare la manopola vapore in posizione 0
10 	La spia è accesa in modo fisso	La macchina è in modalità di risparmio energetico
11 	La spia è accesa in modo fisso	Il programma automatico di decalcificazione è in corso

SIGNIFICATO DELLE SPIE LUMINOSE DI ALLARME

SPIE	DESCRIZIONE	SIGNIFICATO	COSA FARE
1			
<div>











































































































































































































































































































































































































</div> | | | |

5 	La spia lampeggia	Indica che è necessario decalcificare la macchina	E' necessario eseguire al più presto il programma di decalcificazione descritto nel paragrafo "Decalificazione"
6 	C'è un rumore anormale e le spie lampeggiano in modo alternato	Dopo la pulizia non è stato reinserito l'infusore	Lasciare lo sportello di servizio chiuso e l'infusore fuori dalla macchina. Premere contemporaneamente i tasti    fino a quando le quattro spie si spengono. Solo quando tutte e quattro le spie sono spente, si può aprire lo sportello di accesso e inserire l'infusore
7 	Le spie e lampeggiano in modo alternato	La macchina è stata appena accesa, l'infusore non è stato inserito correttamente e lo sportello non è chiuso bene	Premere l'infusore sulla scritta PUSH fino a sentire il clic di aggancio. Assicurarsi che i due tasti di colore rosso siano scattati verso l'esterno. Chiudere lo sportello di servizio e accendere l'apparecchio
8 	Le spie lampeggiano	L'imbuto per il caffè premacinato è intasato	Svuotare l'imbuto con l'aiuto del pennello come descritto al par. "Pulizia dell'imbuto per l'introduzione del caffè"
9 	La spia è accesa in modo fisso	Dopo la pulizia non è stato reinserito l'infusore.	Inserire l'infusore come descritto nel paragrafo "Pulizia dell'infusore"
		L'interno della macchina è molto sporco	Pulire accuratamente la macchina
10 	La spia lampeggia	Lo sportello di servizio è aperto	Se non si riesce a chiudere lo sportello, assicurarsi che l'infusore sia inserito correttamente
11 	Le spie lampeggiano in modo alternato	La macchina è stata accesa con la manopola vapore in posizione di erogazione aperta	Ruotare la manopola vapore in senso orario fino a chiudere l'erogazione

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In basso sono elencati alcuni possibili malfunzionamenti.

Se il problema non può essere risolto nel modo descritto, si deve contattare l'Assistenza Tecnica.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
Il caffè non è caldo	Le tazze non sono state pre-riscaldate.	Riscaldare le tazze risciacquandole con dell'acqua calda (N.B: si può utilizzare la funzione acqua calda).
	L'infusore si è raffreddato perché sono trascorsi 2/3 minuti dall'ultimo caffè.	Prima di fare il caffè riscaldare l'infusore premendo il tasto  .

Il caffè è poco corposo o ha poca crema	Il caffè è macinato troppo grosso.	Ruotare la manopola di regolazione macinatura di uno scatto verso il numero 1 in senso antiorario mentre il macinacaffè è in funzione (fig. 7). Procedere uno scatto alla volta fino ad ottenere un'erogazione soddisfacente. L'effetto è visibile solo dopo l'erogazione di 2 caffè (vedi paragrafo "regolazione del macinacaffè", pag. 11).
	Il caffè non è adatto.	Utilizzare caffè per macchine da caffè espresso.
Il caffè fuoriesce troppo lentamente oppure a gocce	Il caffè è macinato troppo fine.	Ruotare la manopola di regolazione macinatura di uno scatto verso il numero 7 in senso orario, mentre il macinacaffè è in funzione (fig. 7). Procedere uno scatto alla volta fino ad ottenere un'erogazione soddisfacente. L'effetto è visibile solo dopo l'erogazione di 2 caffè (vedi paragrafo "regolazione del macinacaffè", pag. 11).
Il caffè non esce da uno oppure entrambi i beccucci dell'erogatore	I beccucci sono otturati.	Pulire i beccucci con uno stuzzicadenti.
Il caffè non esce dai beccucci dell'erogatore, ma lungo lo sportello di servizio	I fori dei beccucci sono otturati da polvere di caffè secca.	Pulire i beccucci con uno stuzzicadenti, una spugna o uno spazzolino da cucina con setole dure.
	Il convogliatore caffè all'interno dello sportello di servizio si è bloccato.	Pulire accuratamente il convogliatore caffè, soprattutto in prossimità delle cerniere.
Il latte schiumato ha bolle grandi	Il latte non è sufficientemente freddo o non è parzialmente scremato.	Utilizzare preferibilmente latte totalmente scremato, oppure parzialmente scremato, a temperatura di frigorifero (circa 5°C). Se il risultato non è ancora quello desiderato, provare a cambiare marca di latte.
Il latte non è emulsionato	Il cappuccinatore è sporco.	Procedere alla pulizia come indicato al paragrafo "Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso".
Si interrompe l'erogazione di vapore	Un dispositivo di sicurezza interrompe l'erogazione di vapore dopo 3 minuti.	Attendere, quindi riattivare la funzione vapore.
L'apparecchio non si accende	La spina non è collegata alla presa.	Collegare la spina alla presa.
	L'interruttore generale (A8) non è acceso.	Premere l'interruttore generale in posizione I (fig. 3).
Ruotando la manopola vapore/acqua calda in posizione I non esce vapore/acqua calda dal cappuccinatore	I fori del cappuccinatore e/o dell'ugello vapore sono ostruiti.	Procedere alla pulizia del cappuccinatore come descritto al paragrafo "Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso".
Non si riesce ad estrarre il gruppo infusore per eseguire la pulizia	La macchina è accesa o non ha eseguito completamente lo spegnimento.	L'infusore può essere estratto solo se la macchina si è correttamente spenta (vedi paragrafo "Spegnimento").

SOMMAIRE

CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ 22

CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... 23

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi 23

Utilisation conforme à la destination 23

Mode d'emploi 24

INTRODUCTION 24

Lettres entre parenthèses..... 24

Problèmes et réparations 24

DESCRIPTION 24

Description de l'appareil 24

Description du panneau de contrôle 24

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES 24

Contrôle de l'appareil..... 24

Installation de l'appareil 24

Branchement de l'appareil..... 25

Première mise en marche de l'appareil 25

ALLUMAGE DE L'APPAREIL 25

EXTINCTION DE L'APPAREIL 25

PROGRAMMER L'ARRÊT AUTOMATIQUE (VEILLE) 25

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE 25

PRÉPARATION DU CAFÉ 26

Sélection du goût du café..... 26

Sélection de la quantité de café dans la tasse 26

Réglage du moulin à café..... 26

Conseils pour un café plus chaud..... 27

Préparation du café avec du café en grains..... 27

Préparation du café avec du café pré-moulu..... 27

PRÉPARATION DU CAPPUCCINO 27

Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi 28

PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE 28

NETTOYAGE 29

Nettoyage de la machine 29

Nettoyage du bac à marcs de café..... 29

Nettoyage du bac de récupération des gouttes 29

Nettoyage interne de la machine 29

Nettoyage du réservoir d'eau 29

Nettoyage des becs verseurs de café..... 29

Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café

pré-moulu..... 29

Nettoyage de l'infuseur..... 29

DÉTARTRAGE 30

PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU 30

Mesure de la dureté de l'eau 30

Réglage de la dureté de l'eau 31

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE 31

DONNÉES TECHNIQUES..... 31

MISE HORS SERVICE 31

SIGNIFICATION DES VOYANTS PENDANT LE

FONCTIONNEMENT NORMAL 32

SIGNIFICATION DES VOYANTS D'ALARME 33

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES 34

CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ

- L'appareil peut être utilisé par des personnes (enfants compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition d'être surveillées ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Utilisation conforme à la destination d'utilisation : cet appareil est fabriqué pour la préparation de boissons à base de café, lait et eau chaude. Utiliser seulement de l'eau potable dans le réservoir. Ne pas utiliser les accessoires pour préparer des boissons autres que celles décrites dans les instructions. Toute autre utilisation est à considérer comme impropre et donc dangereuse. Le constructeur ne répond pas de dommages découlant d'une utilisation impropre de l'appareil.
- La surface de l'élément chauffant est sujette à une chaleur résiduelle après utilisation et les parties extérieures de l'appareil peuvent rester chaudes pendant plusieurs minutes, selon l'utilisation.
- Effectuer un nettoyage soigné de tous les composants en faisant particulièrement attention aux pièces en contact avec le café et le lait.
- Le nettoyage et l'entretien, destinés à être effectués par l'utilisateur, ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Pour le nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau.
- ATTENTION : pour le nettoyage de l'appareil ne pas utiliser de détergents alcalins qui pourraient l'endommager : utiliser un chiffon doux et, lorsque prévu, un détergent neutre.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. L'utilisation n'est pas prévue dans : des locaux faisant office de cuisine pour le personnel de magasins, bureaux et autres milieux de travail, les gîtes ruraux, les hôtels, les pensions, les motels et autres structures d'hébergement.
- En cas de dommages au niveau de la fiche ou du cordon d'alimentation, les faire remplacer exclusivement par l'Assistance Technique afin de prévenir tout risque.
- Machines avec câble amovible : éviter toute éclaboussure d'eau sur le connecteur du cordon d'alimentation ou sur son logement à l'arrière de l'appareil.
- ATTENTION : Pour les modèles qui présentent des surfaces en verre, ne pas utiliser l'appareil si cette surface est fêlée.
- Durant l'utilisation, la machine à café ne doit pas être placée à l'intérieur d'un meuble

UNIQUEMENT POUR LES MARCHÉS EUROPÉENS :

- L'appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans à condition d'être surveillés ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et avoir compris les risques inhérents. Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par les enfants de moins de 8 ans et sans surveillance. Tenir l'appareil et son câble hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition d'être surveillées ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et compris les risques inhérents.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Toujours débrancher l'appareil du secteur s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.



Les surfaces présentant ce symbole deviennent chaudes pendant l'utilisation (le symbole est présent seulement sur certains modèles).

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

Les consignes importantes sont accompagnées de ces symboles. Il est absolument nécessaire de respecter ces consignes.



Danger !

Le non-respect peut être, ou est, la cause de blessures par décharge électrique avec un risque pour la vie.



Attention !

Le non-respect peut être, ou est, la cause de blessures ou de dommages à l'appareil.



Risque de brûlures !

Le non-respect peut être, ou est, la cause de brûlures.



Nota Bene:

Ce symbole met en évidence des recommandations et des informations importantes pour l'utilisateur.



Danger !

Étant donné que l'appareil fonctionne à l'électricité, il n'est pas à exclure qu'il génère des décharges électriques.

Par conséquent, respecter les consignes de sécurité suivantes :

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- S'assurer que la prise de courant utilisée soit toujours librement accessible, afin de garantir le débranchement en cas

de besoin.

- Pour débrancher la fiche de la prise, agir directement sur la fiche. Ne jamais tirer le cordon, il pourrait s'abîmer.
- Pour débrancher complètement l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant.
- En cas de pannes de l'appareil, ne pas tenter de le réparer. Éteindre l'appareil, retirer la fiche de la prise et s'adresser à l'Assistance Technique.
- Avant de réaliser une quelconque opération de nettoyage, éteindre la machine, retirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir la machine.



Attention :

Conservé le matériel d'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé) hors de la portée des enfants.



Risque de brûlures !

Cet appareil produit de l'eau chaude et, quand il est en marche, de la vapeur d'eau peut se former.

Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau ou la vapeur chaude.

Quand l'appareil est en marche, le plateau d'appui des tasses pourrait chauffer.

Utilisation conforme à la destination

Cet appareil est construit pour la préparation du café et pour chauffer des boissons.

Toute autre utilisation est à considérer comme impropre et donc dangereuse. Le constructeur ne répond pas en cas de dommages découlant d'une utilisation impropre de l'appareil.

Mode d'emploi

Lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures et des dommages à l'appareil.

Le constructeur ne répond pas des dommages découlant du non-respect de ce mode d'emploi.



Nota Bene:

Conserver soigneusement ce mode d'emploi. En cas de cession de l'appareil à d'autres personnes, leur remettre également ce mode d'emploi.

INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi la machine automatique pour café et cappuccino.

Nous vous souhaitons de bien profiter de votre nouvel appareil. Prenez quelques minutes pour lire ce mode d'emploi. Vous éviterez ainsi de vous exposer à des risques ou d'endommager la machine.

Lettres entre parenthèses

Les lettres entre parenthèses correspondent à la légende indiquée dans la Description de l'appareil (pages 2-3).

Problèmes et réparations

En cas de problèmes, chercher avant tout à les résoudre en suivant les consignes indiquées dans les paragraphes "Signification des voyants" à la page 33 et "Résolution des problèmes" page 34.

En cas d'inefficacité ou pour plus d'informations, il est conseillé de s'adresser au service client en téléphonant au numéro indiqué sur le feuillet « Service client » joint.

Si votre pays ne se trouve pas parmi ceux indiqués sur le papier, appelez au numéro indiqué sur la garantie. Pour les éventuelles réparations, s'adresser exclusivement à l'Assistance Technique De'Longhi. Les adresses sont indiquées dans le certificat de garantie qui accompagne la machine.

DESCRIPTION

Description de l'appareil

(page 3 - A)

- A1. Manette de réglage du degré de mouture
- A2. Interrupteur général (au dos de la machine)
- A3. Réservoir à grains
- A4. Couvercle du réservoir à grains
- A5. Couvercle de l'entonnoir pour le café pré-moulu
- A6. Logement du doseur
- A7. Plan d'appui pour les tasses
- A8. Entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu
- A9. Tube vapeur

- A10. Buse à cappuccino (extractible)
- A11. Buse vapeur (extractible)
- A12. Réservoir d'eau
- A13. Cordon d'alimentation
- A14. Plateau d'appui pour tasses
- A15. Égouttoir
- A16. Volet infuseur
- A17. Bac à marcs de café
- A18. Bec verseur café (hauteur réglable)
- A19. Convoyeur à café
- A20. Infuseur
- A21. Panneau de contrôle

Description du panneau de contrôle

(page 3 - B)

- B1. Touche : pour allumer ou éteindre la machine (veille)
- B2. Voyant 1 tasse et température café OK
- B3. Touche : pour préparer 1 tasse de café
- B4. Voyant 2 tasses et température café OK
- B5. Touche : pour préparer 2 tasses de café
- B6. Voyant vapeur et température vapeur OK
- B7. Touche : pour sélectionner la fonction vapeur
- B8. Manette de sélection de la quantité de café (court, normal ou allongé)
- B9. Manette de sélection du type de café (pour obtenir un café léger, normal ou fort) ou de la préparation avec du café pré-moulu
- B10. Poignée de distribution vapeur/eau chaude
- B11. Voyant : manque d'eau ou réservoir manquant
- B12. Voyant : bac à marcs de café plein ou manquant
- B13. Voyant : alarme générale
- B14. Touche : sélection rinçage ou détartrage
- B15. Voyant détartrage
- B16. Touche ECO sélection du mode économie d'énergie
- B17. Voyant du mode économie d'énergie

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

Contrôle de l'appareil

Après avoir retiré l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil et de la présence de tous les accessoires. Ne pas utiliser l'appareil en présence de dommages évidents. S'adresser à l'Assistance Technique De'Longhi.

Installation de l'appareil



Attention !

Lors de l'installation de l'appareil, respecter les consignes de sécurité suivantes :

- L'appareil émet de la chaleur dans l'environnement. Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, vérifier

qu'il reste au moins 3 cm entre les surfaces de l'appareil, les parties latérales et la partie arrière et un espace libre d'au moins 15 cm au-dessus de la machine à café.

- L'éventuelle pénétration d'eau dans l'appareil pourrait l'endommager.
Ne pas placer l'appareil à proximité de robinets d'eau ou d'éviers.
- L'appareil pourrait s'abîmer si l'eau gèle à l'intérieur.
Ne pas installer l'appareil dans un lieu où la température peut descendre en dessous du point de congélation.
- Positionner le cordon d'alimentation afin qu'il ne soit pas abîmé par des arrêtes tranchantes ou par le contact avec des surfaces chaudes (par ex. plaques électriques).

Branchement de l'appareil



Attention !

S'assurer que la tension du secteur corresponde à celle indiquée sur la plaquette située au-dessous de l'appareil.

Brancher l'appareil uniquement à une prise de courant installée dans les règles de l'art, ayant une intensité minimum de 10A et munie d'une mise à la terre efficace.

En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faire remplacer par un autre type plus approprié, par un personnel qualifié.

Première mise en marche de l'appareil



Nota Bene :

- La machine a été contrôlée en usine en utilisant du café ; il est donc tout à fait normal de trouver des traces de café dans le moulin. Il est dans tous les cas garanti que cette machine est neuve.
 - Il est conseillé de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le paragraphe « Programmation de la dureté de l'eau » (page 30).
1. Extraire le réservoir d'eau, le remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau fraîche, remettre ensuite le réservoir (fig. 1).
 2. Tourner la buse à cappuccino vers l'extérieur et placer un récipient au-dessous d'une capacité de 100 ml (fig. 2).
 3. Brancher l'appareil au réseau électrique et positionner l'interrupteur général placé au dos de l'appareil sur **I** (fig. 3).
 4. Tourner la manette vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en fin de course, dans la pos. **I** (fig. 5): de l'eau sort de la buse à cappuccino (il est tout à fait normal que la machine devienne bruyante).
 5. Attendre que l'eau chaude arrête de couler: les voyants , ,  clignotent pour signaler de fermer le robinet de vapeur en tournant la manette vapeur dans la pos. **0**.

6. Tourner la manette vapeur sur la pos. **0**: la machine s'éteint automatiquement.

Pour utiliser l'appareil il faut l'éclairer.



Nota Bene :

- À la première utilisation de la machine, il faut faire 4-5 cafés ou 4-5 cappuccinos avant d'obtenir un résultat satisfaisant.

ALLUMAGE DE L'APPAREIL



Nota Bene :

Avant de mettre l'appareil en marche, s'assurer que l'interrupteur général, placé sur l'arrière de ce dernier, soit sur **I** (fig. 3).

Assurez-vous que la manette vapeur soit sur **0**.

L'appareil effectue automatiquement et à chaque mise en marche, un cycle de préchauffage et de rinçage qui ne peut pas être interrompu. L'appareil est prêt à l'emploi uniquement après l'exécution de ce cycle.



Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs de café ; elle sera récupérée dans le bac de récupération situé au-dessous. Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (fig. 4): les voyants  et  clignotent tant que l'appareil effectue le chauffage et le rinçage automatique (de cette façon, en plus de chauffer la chaudière, l'appareil fait circuler de l'eau chaude dans les conduits internes pour qu'ils se réchauffent eux-aussi).

L'appareil a atteint la bonne température quand les voyants



et  restent éclairés en mode fixe.

EXTINCTION DE L'APPAREIL

À chaque extinction, l'appareil effectue un rinçage automatique qui ne peut être interrompu.



Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs de café.

Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

Pour éteindre l'appareil, appuyer sur le bouton  (fig. 4). L'appareil effectue le rinçage puis s'éteint.



Nota Bene :

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, nous conseillons de positionner l'interrupteur général sur **0** (fig. 6).



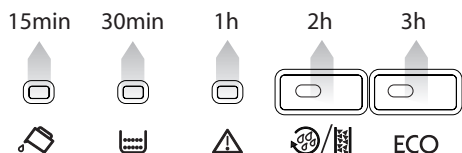
Attention !

Pour éviter d'endommager l'appareil, il ne faut pas mettre l'interrupteur général illustré dans la fig. 6 en pos. 0 quand l'appareil est éclairé.

PROGRAMMER L'ARRÊT AUTOMATIQUE (VEILLE)

Il est possible de modifier l'arrêt automatique pour faire en sorte que l'appareil s'éteigne après 15 ou 30 minutes ou bien après 1, 2 ou 3 heures.

1. Avec la machine éteinte mais avec l'interrupteur général en pos. I (fig. 3), appuyer sur la touche ECO et la maintenir appuyée jusqu'à l'éclairage des voyants situés dans la partie inférieure du panneau de contrôle (voir image sous le point 2).
2. Sélectionner l'intervalle de temps souhaité (15 ou 30 minutes ou bien après 1, 2 ou 3 heures) en appuyant sur la touche (voir relation voyant/temps indiquée dans le tableau suivant).



3. Appuyer sur la touche **ECO** pour confirmer la sélection : l'arrêt automatique est ainsi reprogrammé.

i *Nota Bene :*

Pour débrancher complètement l'appareil, mettre l'interrupteur général (au dos de ce dernier) sur la pos. 0 (fig. 6).

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver la modalité économie d'énergie. Cette modalité permet de réduire la consommation d'énergie en accord avec les normes européennes en vigueur.

La machine est pré-configurée en usine en modalité active (voyant **ECO** éclairé).

Pour désactiver la fonction, appuyer sur la touche **ECO** : le voyant s'éteint.

Pour réactiver la fonction, appuyer à nouveau sur la touche **ECO** : le voyant s'éclaire.

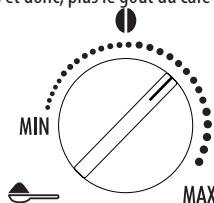
i *Nota Bene :*

En modalité d'économie d'énergie, la machine nécessite quelques secondes d'attente avant de faire couler le premier café car elle doit préchauffer.

PRÉPARATION DU CAFÉ

Sélection du goût du café

Régler la poignée de sélection du goût du café (B8) pour définir le goût souhaité : plus la poignée est tournée dans le sens horaire, plus la quantité de café en grains que la machine moulera sera importante, et donc, plus le goût du café obtenu sera fort.



i *Nota Bene :*

- À la première utilisation, il est nécessaire de procéder à des tentatives et de faire plus d'un café pour déterminer la bonne position de la poignée.
- Faire attention à ne pas trop tourner la poignée dans le sens horaire au risque d'obtenir une distribution trop lente (au goutte à goutte), surtout pour la distribution de deux tasses de café en même temps.

Sélection de la quantité de café dans la tasse

Régler la manette de sélection de la quantité de café (B9) pour programmer la quantité souhaitée :



Plus on la tourne dans le sens horaire et plus le café obtenu sera long.

i *Nota Bene :*

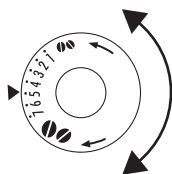
À la première utilisation, il est nécessaire de procéder à des tentatives et de faire plus d'un café pour déterminer la bonne position de la poignée.

Réglage du moulin à café

Le moulin à café ne doit pas être réglé, du moins au début, car il est préréglé en usine de sorte à obtenir une bonne distribution de café. Toutefois, si après avoir préparé les premiers cafés, la distribution s'avère peu dense et avec peu de crème ou trop lente (au goutte à goutte), il est nécessaire d'effectuer une correction à l'aide de la manette de réglage du degré de mouture (fig. 7).

i *Nota Bene :*

La poignée de réglage doit être tournée uniquement pendant que le moulin est en marche.



Pour éviter d'obtenir un débit de café au goutte à goutte, tourner d'un cran dans le sens horaire vers le numéro 7.

Pour obtenir en revanche une distribution de café plus dense et améliorer l'aspect de la crème, tourner d'un cran dans le sens anti-horaire vers le numéro 1 (pas plus d'un cran à la fois, au risque que le café sorte au goutte à goutte).

L'effet de cette correction se remarque uniquement après la préparation d'au moins 2 cafés. Si après ce réglage, le résultat souhaité n'a pas été obtenu, il est nécessaire de répéter la correction en tournant la manette d'un autre cran.

Conseils pour un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud il est conseillé de :

- effectuer un rinçage avant le débit en appuyant sur la touche : de l'eau chaude sort du bec verseur pour chauffer le circuit interne de la machine et faire couler un café plus chaud;
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude).

Préparation du café en utilisant le café en grains



Ne pas utiliser des grains de café caramélisés ou confits, car ils peuvent se coller sur le moulin à café et le rendre inutilisable.

1. Introduire le café en grains dans le bac prévu à cet effet (fig. 8).
2. Placer sous les bacs verseurs :
 - 1 tasse, pour obtenir un café (fig. 9) ;
 - 2 tasses, pour avoir 2 cafés.
3. Baisser les bacs verseurs de sorte à les rapprocher le plus possible des tasses ; la crème sera ainsi meilleure (fig. 10).
4. Appuyer sur la touche correspondant à la distribution souhaitée (1 tasse ou 2 tasses , fig. 11 et 12).
5. La préparation commence et le voyant ou reste éclairé pendant toute la distribution.



Nota Bene:

- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant sur une des deux touches de distribution (et).
- Dès que la distribution est terminée, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir enfoncée (pendant 3 secondes) l'une des touches de distribution du café (ou).

Lorsque la préparation est terminée, l'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.



Nota Bene:

Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe "**Conseils pour un café plus chaud**" (page 27).



Attention !

- Si le café sort au goutte à goutte ou s'il est trop liquide, pas assez crémeux ou trop froid, consulter les conseils indiqués dans le chapitre « Résolution des problèmes » (page 34).
- Durant l'utilisation, des voyants pourront s'allumer sur le panneau de contrôle ; leur signification est indiquée dans le paragraphe "Signification des voyants" (page 33).

Préparation du café en utilisant le café pré-moulu



Attention !

- Ne jamais introduire le café pré-moulu avec la machine éteinte, pour éviter qu'il ne se répande à l'intérieur de la machine et qu'il ne la salisse. Dans ce cas, la machine pourrait s'abîmer.
- Ne jamais introduire plus d'une dose rase, l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir pourrait se boucher.



Nota Bene:

L'utilisation du café pré-moulu, ne permet pas de préparer plus d'une tasse de café à la fois.

1. Tourner la manette de sélection du goût du café dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en fin de course, sur la position .
2. S'assurer que l'entonnoir ne soit pas bouché, puis introduire une dose rase de café pré-moulu (fig. 13).
3. Placer une tasse sous les bacs verseurs.
4. Appuyer sur la touche de distribution 1 tasse (fig. 11).
5. La préparation commence et peut être interrompue à tout moment en appuyant sur une des deux touches de distribution (ou).

Pour désactiver la fonction café pré-moulu, tourner la manette dans une des trois positions.



Nota Bene:

Le passage de la modalité d'économie d'énergie à la distribution du café peut demander quelques secondes d'attente.

PRÉPARATION DU CAPPUCCINO



Attention ! Risque de brûlures

Durant ces préparations de la vapeur sort : faire attention à ne pas se brûler.

1. Pour un cappuccino, préparer le café dans une grande tasse ;
2. Remplir un récipient avec environ 100 grammes de lait

pour chaque cappuccino que l'on souhaite préparé. Dans le choix des dimensions du récipient, tenir compte que le volume augmentera de 2 à 3 fois ;

i *Nota Bene:*

Pour obtenir une mousse plus dense et riche, utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé et à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Pour éviter d'obtenir un lait peu moussieux, ou bien avec des grosses bulles, toujours nettoyer la buse à cappuccino de la façon décrite dans le paragraphe « Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi ».

3. Appuyer sur la touche  : le voyant respectif clignote pour signaler que la machine est en cours de chauffage;
5. Tourner la buse à cappuccino vers l'extérieur et la plonger dans le récipient à lait (fig. 14);
6. Une fois que le voyant  passe du mode clignotant au mode fixe, tourner la manette vapeur sur la pos. I. De la vapeur sort de la buse à cappuccino, ce qui donne un aspect crémeux au lait et en augmentera le volume;
7. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, faire tourner le récipient avec de lents mouvements du bas vers le haut. (Il est conseillé de ne pas distribuer de la vapeur plus de 3 minutes de suite) ;
8. Une fois la mousse souhaitée préparée, interrompre la distribution de vapeur en remettant la manette vapeur sur 0.

ss *Attention ! Risque de brûlures*

Tourner toujours la manette vapeur sur la position 0 avant d'extraire le récipient avec le lait émulsionné pour éviter des brûlures causées par les éclaboussures de lait bouillant.

9. Ajouter à la tasse de café préalablement préparée le lait émulsionné. Le cappuccino est prêt : sucrer et éventuellement saupoudrer un peu de cacao en poudre sur la mousse.

i *Nota Bene:*

- Immédiatement après avoir préparé le cappuccino et une fois désactivée la fonction vapeur par le biais de la touche vapeur , si l'on appuie sur la touche  ou  pour demander à nouveau du café, la machine a une température trop élevée pour distribuer le café (les voyants  et  clignotent pour signaler que la température n'est pas appropriée) : il faudra donc attendre une dizaine de minutes pour permettre à la machine de refroidir. Pour la faire refroidir plus rapidement, après avoir désactivé la fonction vapeur, ouvrir la manette vapeur et faire couler de l'eau par la buse à cappuccino dans un récipient jusqu'à que les voyants  et  arrêtent de clignoter.

ss *Risque de brûlures !*

Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi

Nettoyer la buse à cappuccino à chaque utilisation, pour éviter que des résidus de lait ne se déposent ou que la buse ne se bouche.

ss *Attention ! Risque de brûlures*

Durant le nettoyage, un peu d'eau chaude sort de la buse à cappuccino. Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

1. Faire couler un peu d'eau pendant quelques secondes en tournant la manette vapeur sur la position I. Puis replacer la manette vapeur sur 0 pour interrompre le débit d'eau chaude.
2. Attendre quelques minutes que la buse à cappuccino refroidisse; tenir d'une main la languette du tube de la buse à cappuccino et de l'autre tourner cette dernière dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 15) puis tirer vers le bas pour l'extraire (fig. 16).
3. Laver soigneusement les éléments de la buse à cappuccino avec une éponge et de l'eau tiède.
4. Contrôler que les trous indiqués par la flèche en fig. 17 ne soient pas bouchés. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une épingle.
5. Laver soigneusement les éléments de la buse à cappuccino avec une éponge et de l'eau tiède.
6. Réinsérer la buse et l'accessoire à cappuccino sur la buse en le tournant et en le poussant vers le haut, jusqu'à ce qu'il s'accroche.

PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE

ss *Attention ! Risque de brûlures.*

Ne jamais laisser la machine sans surveillance durant la distribution d'eau chaude. Interrompre le débit d'eau chaude comme décrit plus bas quand la tasse est pleine. La buse à cappuccino chauffe durant la distribution et il faut donc la tenir par l'intermédiaire de la poignée.

1. Placer un récipient sous la buse à cappuccino (le plus près possible pour éviter les éclaboussures).
2. Contrôler que les voyants  et  soient éclairés en mode fixe.
3. Tourner la manette vapeur d'un demi-tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en fin de course: la distribution commence.
4. Interrompre la distribution en tournant la manette vapeur dans la pos. 0.

i *Nota Bene:*

- Si la modalité « Économie d'énergie » est activée, la sortie d'eau chaude pourrait nécessiter quelques secondes d'attente.
- Nous conseillons, pour produire de la vapeur immédiatement après avoir distribué de l'eau chaude, d'ouvrir la manette vapeur pendant quelques secondes pour vider les tuyaux d'eau.

NETTOYAGE



Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyeurs abrasifs ou de l'alcool. Avec les super-automatiques De'Longhi, il n'est pas nécessaire d'utiliser d'adjuvants chimiques pour le nettoyage de la machine. Le détartrant recommandé par De'Longhi est à base de composants naturels et complètement biodégradable.
- Aucune pièce de la machine ne peut être lavée au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour retirer les incrustations ou les dépôts de café car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.

Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- bac à marcs de café (A17),
- bac de récupération des gouttes (A15),
- réservoir d'eau (A12),
- becs verseurs de café (A18),
- entonnoir pour introduction de café pré-moulu (A8),
- partie interne de la machine accessible après avoir ouvert le volet infuseur (A16),
- infuseur (A20).

Nettoyage du bac à marcs de café

Le voyant  clignote pour signaler de vider le bac à marcs de café. Le voyant continue à clignoter et la machine ne peut distribuer aucun café avant d'avoir nettoyé le bac à marcs de café. Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :

- Ouvrir le volet de service sur la partie antérieure, extraire le bac de récupération des gouttes (fig. 18), le vider et le nettoyer.
- Vider et nettoyer soigneusement le bac à marcs en prenant soin de retirer tous les résidus qui peuvent se déposer au fond.



Attention !

Lors de l'extraction de l'égouttoir, il est **obligatoire** de toujours vider le bac à marcs de café même s'il est rempli seulement en partie.

Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le bac à marcs de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.

Nettoyage du bac de récupération des gouttes



Attention !

Si le bac de récupération des gouttes n'est pas régulièrement vidé, l'eau peut déborder et pénétrer à l'intérieur de la machine ou sur le côté. Ceci peut endommager la machine, le plan d'appui ou la zone autour.

Le bac de récupération est doté d'un flotteur (rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 19). Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau repose-tasses, il faut vider le bac et le nettoyer.

Pour retirer l'égouttoir :

1. Extraire l'égouttoir et le bac à marcs de café (fig. 18) ;
2. Vider l'égouttoir et le bac à marcs de café, puis les laver ;
3. Remettre en place l'égouttoir ainsi que le bac à marcs de café.

Nettoyage interne de la machine



Risque de décharges électriques !

Avant de réaliser les opérations de nettoyage des parties internes, la machine doit être éteinte (voir « Extinction de l'appareil ») et débranchée du secteur. Ne jamais plonger la machine dans l'eau.

1. Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible une fois l'égouttoir enlevé) n'est pas sale. Dans le cas contraire, il faut enlever les dépôts de café à l'aide du pinceau fourni et d'une éponge.
2. Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 20).

Nettoyage du réservoir d'eau

1. Nettoyer périodiquement (environ une fois par mois et à chaque remplacement du filtre adoucisseur (si prévu)) le réservoir d'eau (A12) à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de nettoyant doux.
2. Remplir le réservoir d'eau fraîche et remettre le réservoir en place.

Nettoyage des becs verseurs de café

1. Nettoyer périodiquement les becs verseurs de café à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon (fig. 21).
2. Contrôler que les trous des becs verseurs de café ne soient pas bouchés. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'un cure-dent (fig. 22).

Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu

Contrôler périodiquement (environ une fois par mois) que l'entonnoir pour l'introduction du café (A8) pré-moulu n'est pas bouché. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'un pinceau.

Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur (A20) doit être nettoyé au moins une fois par mois.



Attention !

L'infuseur ne peut pas être extrait quand la machine est allumée.

1. S'assurer que la machine ait correctement effectué l'extinction (voir « Extinction de l'appareil »).

2. Ouvrir le volet de service.
3. Extraire l'égouttoir et le bac à marcs de café (fig. 18) ;
4. Enfoncer vers l'intérieur les deux boutons de décrochage de couleur rouge et extraire en même temps l'infuseur vers l'extérieur (fig. 23).

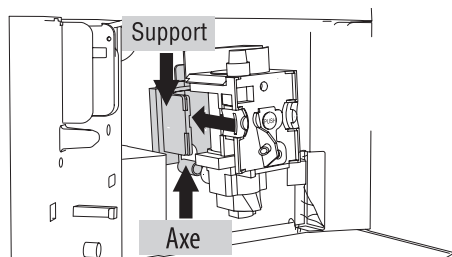


Attention !

RINCER UNIQUEMENT À L'EAU

PAS DE NETTOYANTS - PAS DE LAVE-VAISSELLE

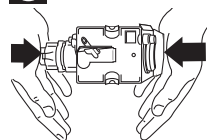
Nettoyer l'infuseur sans utiliser de nettoyants, il pourrait s'abîmer.



5. Plonger pendant environ 5 minutes l'infuseur dans l'eau puis le rincer sous le robinet.
6. Après le nettoyage, remettre l'infuseur en place en l'enfilant dans le support et sur le pivot en bas; puis appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'au "clic" d'accrochage.

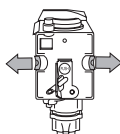


Nota Bene !



Si l'infuseur est difficile à insérer, il faut (avant de l'insérer) le mettre à la bonne taille en appuyant sur les deux leviers comme indiqué sur la figure.

7. Une fois inséré, il faut s'assurer que les deux touches rouges soient sorties vers l'extérieur.
8. Remettre en place l'égouttoir et le bac à marcs de café.
9. Fermer le volet de service.



DÉTARTRAGE

Détartrer la machine quand le voyant  clignote sur le panneau.



ATTENTION !

- Le détartrant contient des acides qui peuvent irriter la peau et les yeux. Il est absolument nécessaire de respecter les consignes de sécurité du producteur indiquées sur le récipient du détartrant, et les consignes relatives à la conduite à adopter en cas de contact avec la peau ou les yeux.

Il est recommandé d'utiliser exclusivement du détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants non appropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, peut entraîner l'apparition de défauts non couverts par la garantie du producteur.

- 1. Allumer la machine.
- 2. Vider le réservoir d'eau (A12).
- 3. Verser le détartrant dilué dans l'eau (en respectant les doses indiquées sur l'emballage du détartrant) dans le réservoir. Placer un récipient vide ayant une capacité minimale de 1,5 l sous le bec verseur d'eau chaude.
- 4. Attendre que les voyants  et  s'éclairent en mode fixe.



Attention ! Risque de brûlures

De l'eau chaude contenant des acides sort de la buse à cappuccino. Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

5. Maintenir la touche  appuyée pendant quelques secondes pour confirmer l'introduction de la solution et lancer le détartrage. Le voyant à l'intérieur de la touche reste éclairé pour signaler le lancement du programme de détartrage et les voyants ,  et  clignotent simultanément pour indiquer de tourner la manette vapeur sur la position I (on ne peut pas faire de café).
6. Tourner la manette vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position I: la solution détartrante coule de la buse à cappuccino et commence à remplir le récipient placé en-dessous.

Le programme de détartrage effectue automatiquement et par intervalles toute une série de rinçages pour enlever les résidus de calcaire qui se trouvent à l'intérieur de la machine à café.

Après environ 30 minutes le réservoir de l'eau est vide, le voyant  s'éclaire et les voyants ,  et  s'alternent; tourner la manette vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en fin de course en position 0.

L'appareil est maintenant prêt pour un processus de rinçage à l'eau fraîche.

7. Vider le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante et le remettre, une fois vidé, sous la buse à cappuccino.
8. Extraire le réservoir d'eau, le vider, le rincer à l'eau claire, le remplir d'eau propre et le remettre en place; les voyants ,  et  clignotent simultanément.
9. Tourner la manette vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'un montre d'un demi-tour en position I. L'eau chaude coule de la buse.

10. Lorsque le réservoir d'eau est complètement vidé, le voyant s'éteint, le voyant s'allume et les voyants et clignotent.
 11. Positionner la manette sur 0, remplir à nouveau le réservoir d'eau et la machine s'éteint automatiquement.
- Pour l'utiliser, éclairer la machine en appuyant sur la touche .

PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

Le message s'allume après une période de fonctionnement prédéfinie qui dépend de la dureté de l'eau.

La machine est pré-configurée en usine sur le niveau de dureté 4 (eau très dure). Il est possible de programmer la machine en fonction de la dureté réelle de l'eau courante dans les différentes régions, rendant ainsi l'opération de démarrage moins fréquente.

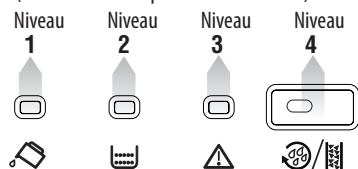
Mesure de la dureté de l'eau

1. Retirer la bande réactive fournie « TOTAL HARDNESS TEST » de son emballage jointe à ce mode d'emploi.
2. Plonger entièrement la bande réactive dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
3. Extraire la bande de l'eau et la secouer légèrement. Après une minute, 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouges se forment, en fonction de la dureté de l'eau ; chaque petit carré correspond à 1 niveau.

Niveau 1		
Niveau 2		
Niveau 3		
Niveau 4		

Réglage de la dureté de l'eau

1. S'assurer que la machine soit éteinte (mais branchée au réseau électrique et avec l'interrupteur général positionné sur I) ;
2. Maintenir la touche appuyée pendant au moins 6 secondes : les voyants s'allument simultanément ;
3. Appuyer sur la touche **ECO** pour programmer la dureté réelle (le niveau détecté par la bande réactive).



4. Appuyer sur la touche pour quitter le menu.
- La machine est maintenant programmée selon la nouvelle configuration de la dureté de l'eau.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Pour modifier la température de l'eau utilisée pour faire le café, procéder de la façon suivante :

1. Avec la machine éteinte mais avec l'interrupteur général en pos. I (fig. 3), appuyer sur la touche et la maintenir appuyée jusqu'à l'éclairage des voyants sur le panneau de contrôle ;
2. Appuyer sur la touche jusqu'à sélectionner la température souhaitée :



3. Appuyer sur la touche pour confirmer la sélection ; les voyants s'éteignent.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V ~ 50/60 Hz max. 10 A
Puissance absorbée :	1450 W
Pression :	15 bars
Capacité du réservoir d'eau :	1,7 L
Dimensions LxHxP :	280x364x400 mm
Longueur du cordon :	1,5 m
Poids :	10,8 kg

L'appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- Directive Basse Tension 2006/95/CE et amendements successifs ;
- Directive CEM 2004/108/CE et amendements suivants ;
- Règlement européen Mode veille 1275/2008
- Les matériaux et les objets destinés à être en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.

ÉLIMINATION

Conformément à la Directive européenne 2002/96/CE, ne pas jeter l'appareil avec les déchets ménagers mais l'amener dans une déchetterie officielle.

SIGNIFICATION DES VOYANTS LUMINEUX PENDANT LE FONCTIONNEMENT NORMAL

VOYANT	DESCRIPTION	SIGNIFICATION
1 	Les voyants clignotent	La machine n'est pas encore prête, la température de l'eau n'a pas atteint la bonne température pour préparer le café. Attendre que les voyants s'éclairent en mode fixe avant de préparer le café
2 	Les voyants s'éclairent en mode fixe.	La machine est à la bonne température et prête pour préparer le café.
3 	Le voyant s'éclaire en mode fixe.	La machine est en train de préparer une tasse de café.
4 	Le voyant s'éclaire en mode fixe.	La machine est en train de préparer une tasse de café.
5 	Le voyant vapeur clignote	La machine est en cours de chauffage à la température idéale pour la production de café. Attendre que le voyant reste éclairé en mode fixe avant de tourner la manette vapeur
6 	Le voyant vapeur s'éclaire en mode fixe.	La machine est prête pour la production de vapeur
7 	Les voyants clignotent en mode alterné	L'appareil est en phase d'arrêt (voir paragraphe "Extinction de l'appareil")
8 	Les voyants clignotent	L'appareil signale que la manette vapeur doit être positionnée sur I
9 	Les voyants clignotent en mode alterné	L'appareil signale que la manette vapeur doit être positionnée sur 0
10 	Le voyant s'éclaire en mode fixe.	La machine est en modalité économie d'énergie
11 	Le voyant s'éclaire en mode fixe.	Le programme automatique de détartrage est en cours

SIGNIFICATION DES VOYANTS D'ALARME

VOYANT	DESCRIPTION	SIGNIFICATION	SOLUTION
1      ECO	Le voyant s'éclaire en mode fixe.	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir ou ce dernier est mal inséré	Remplir le réservoir d'eau et/ou l'insérer correctement, en l'enfonçant au maximum jusqu'au "clac" d'accrochage.
		Le réservoir est sale et/ou obstrué	Rincer ou détartrer le réservoir
2      ECO	Le voyant clignote	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement	Répéter la distribution du café et tourner d'un cran, vers le numéro 7 et dans le sens horaire, la manette de réglage de la mouture (fig. 10), pendant que le moulin à café est en marche. Si après avoir fait au moins 2 cafés, la distribution est encore trop lente, répéter la correction en tournant la manette de réglage d'un autre cran (voir réglage du moulin à café).
		La machine ne produit pas de café	Si le problème persiste, tourner la manette vapeur sur la pos. I et faire couler un peu d'eau par la buse à cappuccino
3      ECO	Le voyant s'éclaire en mode fixe.	Le bac à marcs est plein ou mal inséré	Vider le bac à marcs, l'égouttoir, effectuer le nettoyage, puis les réinsérer (fig. 18). Important : lors de l'extraction de l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le bac à marcs de café même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le bac à marcs de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.
4      ECO	Le voyant clignote	La fonction « café pré-moulu »  a été sélectionnée mais l'entonnoir est vide.	Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir ou désélectionner la fonction pré-moulu.
		Le café en grains est terminé.	Remplir le bac à grains
		Si le moulin à café est très bruyant, un petit caillou contenu dans le café en grain a bloqué ce dernier	S'adresser au centre d'assistance

5 	Le voyant clignote	Indique qu'il est nécessaire de détartre la machine.	Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartage décrit dans le paragraphe « Détartage »
6 	On entend un bruit anormal et les voyants clignent en mode alterné	L'infuseur n'a pas été ré-inséré après le nettoyage.	Laisser le volet de service fermé et l'infuseur à l'extérieur de la machine. Appuyer simultanément sur les touches  et  jusqu'à l'extinction des voyants. On peut ouvrir le volet et insérer l'infuseur seulement quand les quatre voyants sont éteints.
7 	Les voyants clignent en mode alterné	La machine a été à peine éclairée, l'infuseur n'a pas été inséré correctement et le volet est mal fermé	Appuyer sur l'inscription PUSH de l'infuseur jusqu'au "clac" d'accrochage. S'assurer que les deux touches rouge soient sorties vers l'extérieur. Fermer le volet de service et éclairer l'appareil
8 	Les voyants clignent	L'entonnoir pour le café pré-moulu est obstrué	Vider l'entonnoir à l'aide du pinceau, de la façon décrite dans le par. « Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café ».
9 	Le voyant s'éclaire en mode fixe.	L'infuseur n'a pas été ré-inséré après le nettoyage.	Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le paragraphe « Nettoyage de l'infuseur ».
		L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyer soigneusement la machine
10 	Le voyant clignote	Le volet de service est ouvert.	En cas de difficultés pour fermer le volet s'assurer que l'infuseur soit bien inséré
11 	Les voyants clignent en mode alterné	La machine a été éclairée avec la manette vapeur en position de distribution ouverte	Tourner la manette vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à fermer la distribution

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements possibles.

Si le problème ne peut pas être résolu de la façon décrite, contacter l'Assistance Technique.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Chauffer les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude (N.B. il est possible d'utiliser la fonction eau chaude).
	L'infuseur s'est refroidi car 2/3 minutes se sont écoulées depuis le dernier café.	Avant de faire le café, chauffer l'infuseur en appuyant sur la touche  .

Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème.	Le café est moulu trop grossièrement.	Tourner la manette de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 1 dans le sens anti-horaire, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 7). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir paragraphe « Réglage du moulin à café », page 26).
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour machines à café expresso.
Le café sort trop lentement ou au goutte à goutte.	Le café est moulu trop finement.	Tourner la manette de réglage de la mouture d'un cran, vers le numéro 7 et dans le sens horaire, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 7). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir paragraphe « Réglage du moulin à café », page 26).
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs verseurs.	Les becs verseurs sont bouchés.	Nettoyer les bacs à l'aide d'un cure-dent.
Le café ne coule pas des becs verseurs mais le long du volet de service.	Les orifices des becs verseurs sont obstrués par le café moulu séché.	Nettoyer les becs verseurs à l'aide d'un cure-dent, d'une éponge ou d'une petite brosse à poils durs.
	Le convoyeur à café placé à l'intérieur du volet de service est bloqué.	Nettoyer soigneusement le convoyeur à café en particulier à proximité des charnières.
Le lait émulsionné contient de grosses bulles	Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé.	Utiliser de préférence du lait totalement écrémé, ou bien demi-écrémé, à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas encore le résultat souhaité, tenter de changer de marque de lait.
Le lait n'est pas émulsionné.	La buse à cappuccino est sale.	Procéder au nettoyage de la façon indiquée dans le paragraphe "Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi".
La distribution de vapeur s'interrompt	Un dispositif de sécurité interrompt la distribution de vapeur au bout de 3 minutes.	Attendre, puis réactiver la fonction vapeur.
L'appareil ne s'allume pas	La fiche n'est pas branchée à la prise.	Brancher la fiche à la prise.
	L'interrupteur général (A8) n'est pas allumé.	Mettre l'interrupteur général sur I (fig. 3).
La vapeur/eau ne coule pas de la buse à cappuccino lorsque l'on tourne la manette vapeur/eau	Les orifices de la buse à cappuccino et/ou de la buse vapeur sont obstrués.	Procéder au nettoyage de la façon indiquée dans le paragraphe "Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi".
Le groupe infuseur ne peut pas être extrait pour effectuer le nettoyage	La machine est éclairée ou n'a pas conclu la phase d'arrêt.	L'infuseur peut être extrait seulement si la machine a conclu correctement la phase d'arrêt (voir paragraphe "Arrêt").