
ESAM40XY - ESAM42XY

MACCHINA DA CAFFÈ

Istruzioni per l'uso

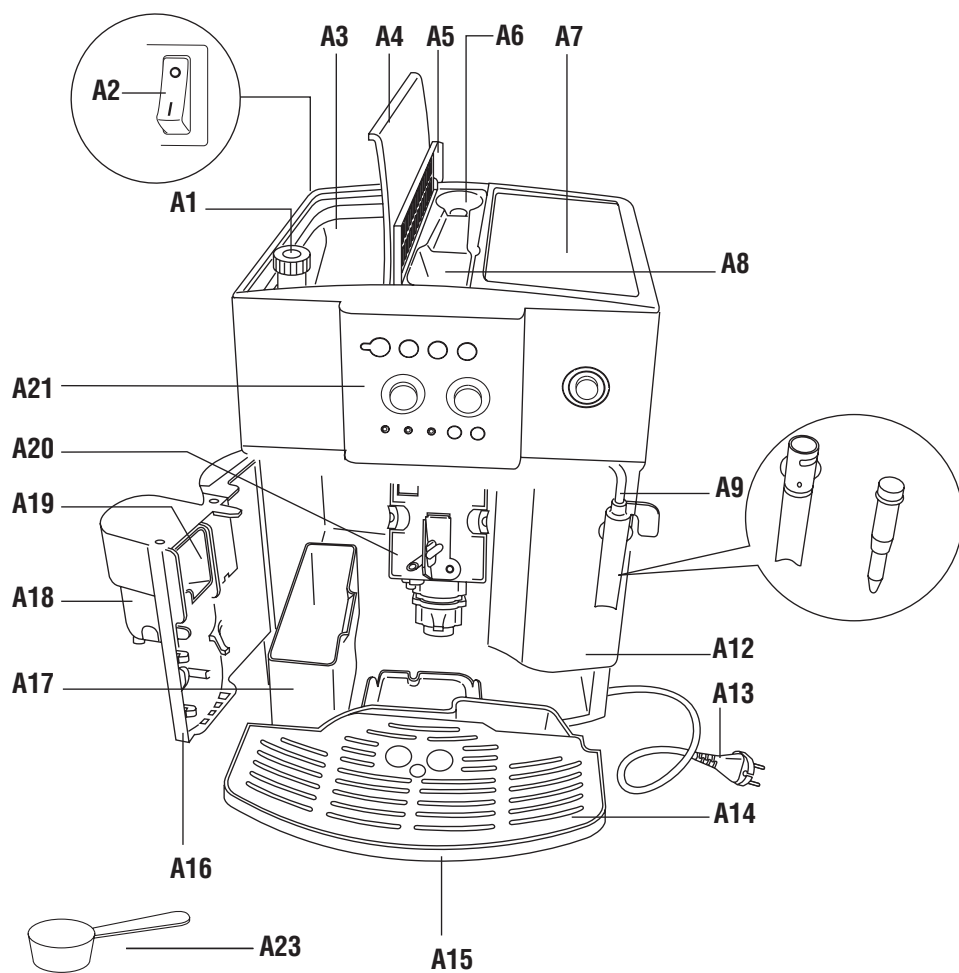
MACHINE À CAFÉ

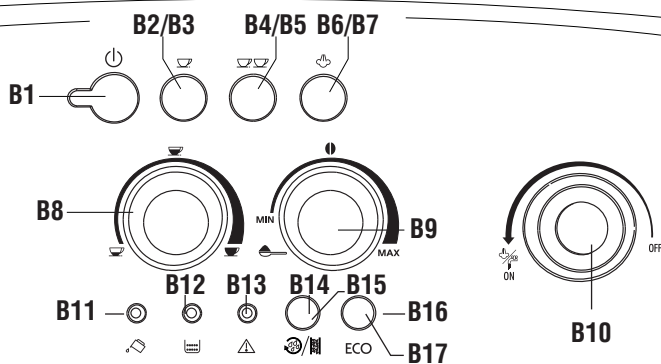
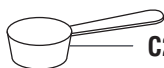
Mode d'emploi



DeLonghi

A



B**C****C1****C2****C3**

SOMMARIO

1. INTRODUZIONE.....	5
1.1 Lettere tra parentesi.....	5
1.2 Problemi e riparazioni.....	5
2. DESCRIZIONE.....	5
2.1 Descrizione dell'apparecchio.....	5
2.2 Descrizione del pannello di controllo.....	5
2.3 Descrizione del pannello di controllo.....	5
3. PRIMA MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO.....	5
4. ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO.....	6
5. SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO.....	6
6. AUTOSPEGNIMENTO.....	7
7. IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA.....	7
8. RISPARMIO ENERGETICO.....	7
9. PREPARAZIONE DEL CAFFÈ.....	7
9.1 Selezione del gusto del caffè.....	7
9.2 Selezione della quantità di caffè in tazza.....	8
9.3 Regolazione del macinacaffè.....	8
9.4 Consigli per un caffè più caldo.....	8
9.5 Preparazione del caffè utilizzando il caffè in chicchi.....	8
9.6 Preparazione del caffè utilizzando il caffè pre-macinato.....	9
10. PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO.....	9
10.1 Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso.....	10
11. PREPARAZIONE DELL'ACQUA CALDA.....	11
12. PULIZIA.....	11
12.1 Pulizia della macchina.....	11
12.2 Pulizia del circuito interno della macchina.....	11
12.3 Pulizia del contenitore dei fondi di caffè.....	11
12.4 Pulizia della vaschetta raccogli gocce.....	12
12.5 Pulizia dell'interno della macchina.....	12
12.6 Pulizia del serbatoio acqua.....	12
12.7 Pulizia dei beccucci erogatore caffè.....	12
12.8 Pulizia dell'imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato.....	12
12.9 Pulizia dell'infusore.....	12
13. DECALCIFICAZIONE.....	13
14. PROGRAMMAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA.....	14
14.1 Misurazione della durezza dell'acqua.....	14
14.2 Impostazione durezza acqua.....	15
15. DATI TECNICI.....	15
16. SIGNIFICATO DELLE SPIE LUMINOSE DURANTE IL NORMALE FUNZIONAMENTO.....	15
17. SIGNIFICATO DELLE SPIE LUMINOSE DI ALLARME.....	16
18. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	18

1. 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.

1.1 Lettere tra parentesi

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

1.2 Problemi e riparazioni

In caso di problemi, cercare prima di tutto di risolverli seguendo le avvertenze riportate capitoli "17. Significato delle spie luminose di allarme" e "18. Risoluzione dei problemi".

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.

2. DESCRIZIONE

2.1 Descrizione dell'apparecchio

(pag. 2 - 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

2.2 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 (caffè corto, normale, 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

2.3 Descrizione del pannello di controllo

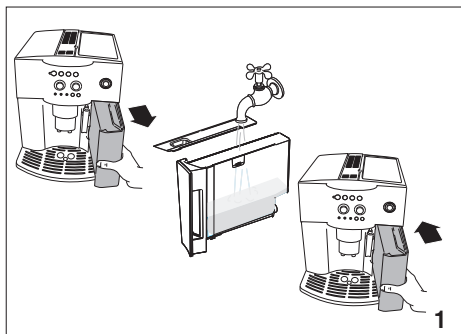
(pag. 3 - C)

- C1. Striscia reattiva
- C2. Misurino dosatore del caffè pre-macinato
- C3. Decalcificante

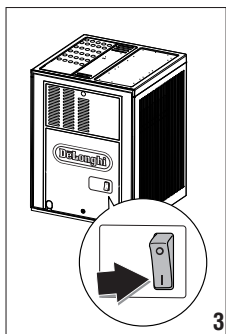
3. PRIMA MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO

Nota Bene :

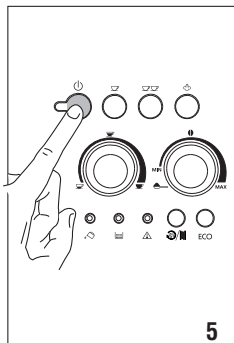
- Al primo utilizzo risciacquare con acqua calda tutti gli accessori rimovibili che sono destinati al contatto con acqua o latte.
 - Eventuali tracce di caffè nel macinino sono dovute alle prove di funzionamento della macchina prima di metterla in commercio e sono prova della cura meticolosa che abbiamo per il prodotto.
 - Si consiglia di personalizzare al più presto la durezza dell'acqua seguendo la procedura descritta nel capitolo "14. Programmazione della durezza dell'acqua".
1. Estrarre il serbatoio dell'acqua (A12), riempirlo fino alla linea MAX con acqua fresca, reinserire quindi il serbatoio stesso (fig. 1).



2. Ruotare il cappuccinatore (A10) 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 (A2), posto sul retro dell'apparecchio.
4. Le spie  (B2),  (B4),  (B6) lampeggiano contemporaneamente.
5. Ruotare la manopola vapore (B10) in senso antiorario fino a fine corsa, in pos. I (fig. 4): dal cappuccinatore fuoriesce dell'acqua (è normale che la macchina diventi rumorosa).



6. Attendere che l'erogazione acqua calda si interrompa automaticamente: le spie , ,  lampeggiano

ad indicare che è necessario chiudere il vapore ruotando la manopola vapore in pos. **0**.

7. Ruotare la manopola vapore in pos. **0**: 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.

4. ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO

Nota Bene :

Prima di accendere l'apparecchio, accertarsi che l'interruttore generale (A2), posto sul retro dell'apparecchio, sia in pos. **I** (fig. 3).

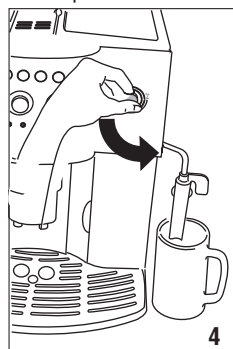
Assicurarsi che la manopola vapore (B10) sia in pos. **0**.

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 (A18) fuoriesce un po' di acqua calda che sarà raccolta nella vaschetta raccogliogocce (A15) sottostante. Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.

- Per accendere l'apparecchio, premere il tasto  (B1) (fig. 5): le spie  (B2) e  (B4) 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.

5. SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

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

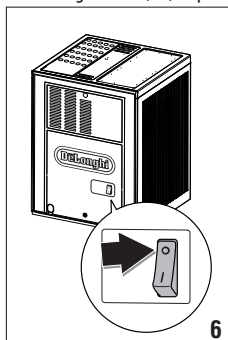
Pericolo Scottature!

Durante il risciacquo, dai beccucci dell'erogatore del caffè (A18) 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 (A2) in posizione 0 (fig. 6).



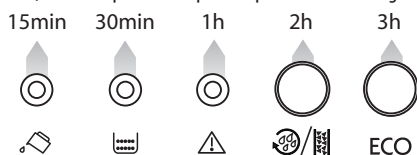
Attenzione!

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

6. AUTOSPEGNIMENTO

E' possibile modificare quest'intervallo di tempo per fare in modo che l'apparecchio si spenga dopo 15 o 30 minuti oppure dopo 1, 2 o 3 ore di inutilizzo.

1. Con macchina spenta ma con interruttore generale (A2) in pos. I (fig. 3), premere il tasto ECO (B16) 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  (B7); (vedi corrispondenza spia/tempo nella tabella seguente).



3. Premere il tasto ECO per confermare la selezione: l'auto-spegnimento è così riprogrammato.

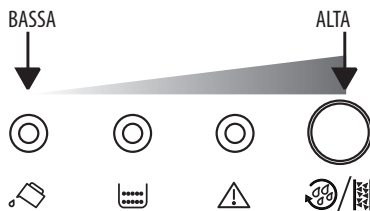
Nota Bene:

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

7. 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 generale (A2) in pos. I (fig. 3), premere il tasto  (B2) e mantenerlo premuto fino all'accensione delle spie sul pannello di controllo;
2. Premere il tasto  (B4) fino a selezionare la temperatura desiderata:



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

8. RISPARMIO ENERGETICO

Con questa funzione è possibile attivare o disattivare la modalità di risparmio energetico. Quando la funzione è attiva, garantisce un minor consumo energetico, in accordo con le normative europee vigenti.

La modalità di risparmio energetico è attiva quando la spia ECO (B17) è accesa

Per attivare o disattivare la funzione, premere il tasto ECO (B16).

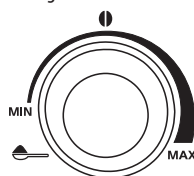
Nota Bene:

In modalità di risparmio energetico la macchina potrebbe richiedere alcuni secondi di attesa prima di erogare il primo caffè, perchè impiega più tempo per preriscaldarsi.

9. PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

9.1 Selezione del gusto del caffè

Regolare la manopola di selezione del gusto caffè (B9) 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.

9.2 Selezione della quantità di caffè in tazza

Regolare la manopola di selezione della quantità di caffè (B8) per impostare la quantità desiderata:



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

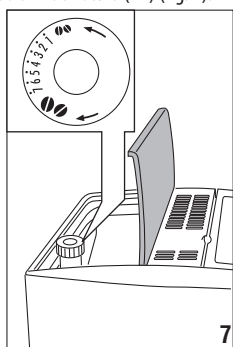
Nota Bene :

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

9.3 Regolazione del macinacaffè

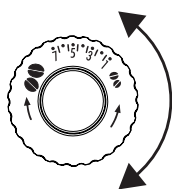
Il macinacaffè non deve essere regolato, almeno inizialmente, perché è già stato preimpostato in fabbrica in modo da ottenere una corretta erogazione del caffè.

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 (A1) (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.

9.4 Consigli per un caffè più caldo

Per ottenere un caffè più caldo, si consiglia di:

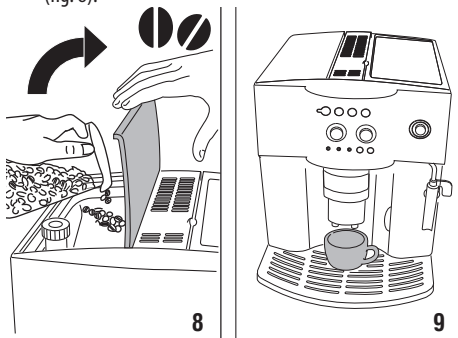
- effettuare un risciacquo, prima dell'erogazione, premendo il tasto ☉/☼ (B14): dall'erogatore caffè esce acqua calda che riscalda il circuito interno della macchina e fa sì che il caffè erogato sia più caldo;
- scaldare con dell'acqua calda le tazze (utilizzare la funzione acqua calda - "11. Preparazione dell'acqua calda").

9.5 Preparazione del caffè utilizzando il caffè in chicchi

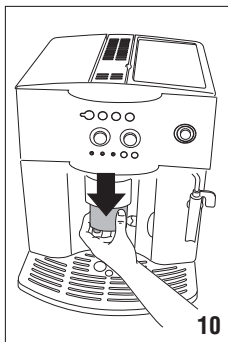
Attenzione!

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

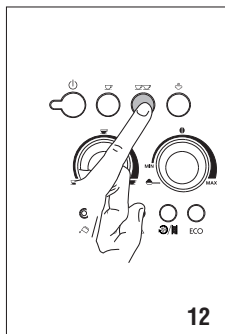
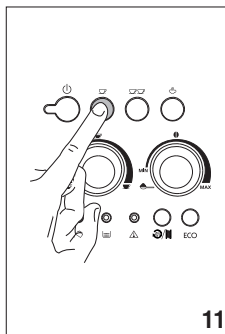
1. Introdurre il caffè in chicchi nell'apposito contenitore (A3) (fig. 8).



2. Posizionare sotto i beccucci dell'erogatore caffè (A18):
 - 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 alle tazze: si ottiene così una crema migliore (fig. 10).



4. Premere il tasto relativo all'erogazione desiderata (1 tazza ☺ (B3) o 2 tazze ☺☺ (B5), fig. 11 e 12).



5. La preparazione inizia e la spia ☺ (B2) o ☺☺ (B4) 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 (☺ o ☺☺).
- 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 "9.4 Consigli per un caffè più caldo".

Attenzione!

- Se il caffè fuoriesce a gocce oppure poco corposo con poca crema oppure troppo freddo, leggere i consigli riportati nel capitolo "18. Risoluzione dei problemi".
- Durante l'uso, sul pannello di controllo potranno accendersi delle spie il cui significato è riportato nel paragrafo "17. Significato delle spie luminose di allarme".

9.6 Preparazione del caffè utilizzando il caffè pre-macinato

Attenzione!

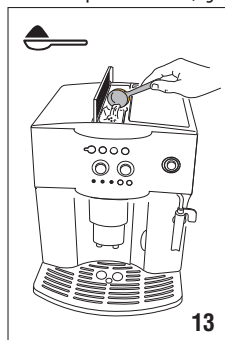
- Non introdurre mai il caffè pre-macinato a macchina spenta, per evitare che si disperda all'interno della macchina, sporcandola. In questo caso la macchina potrebbe danneggiarsi.
- Non inserire mai più di 1 misurino (C2) raso, altrimenti l'interno della macchina potrebbe sporcarsi oppure l'imbuto potrebbe 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 (B9) 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 (A18).
4. Premere il tasto erogazione 1 tazza ☺ (B3) (fig. 11).
5. La preparazione inizia e può essere interrotta in qualsiasi momento premendo uno dei due tasti erogazione (☺ o ☺☺ (B5)).

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.

10. PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

Attenzione! Pericolo di scottature

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

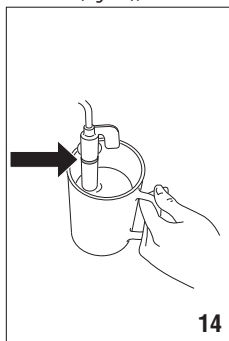
1. Per un cappuccino, preparare il caffè in tazza grande;
2. Riempire un contenitore con circa 100 grammi di latte per ogni cappuccino che si vuole preparare. Nella scelta delle

dimensioni del contenitore, tenere conto che il volume aumenterà di 2 o 3 volte;

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 "10.1 Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso".

3. Premere il tasto  (B7): la relativa spia (B6) lampeggia a segnalare che la macchina si sta riscaldando;
4. Ruotare all'esterno il cappuccinatore (A10), immergerlo nel contenitore del latte (fig. 14);



5. Una volta che la spia  diventa da lampeggiante a fissa, ruotare la manopola vapore (B10) in pos. I. Dal cappuccinatore esce il vapore che fa assumere un aspetto cremoso al latte e ne aumenta il volume;
6. 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);
7. Raggiunta la schiuma desiderata, interrompere l'erogazione del vapore riportando la manopola vapore in posizione 0.

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.

8. 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.

Nota Bene:

- Subito dopo aver preparato il cappuccino e una volta disattivata la funzione vapore premendo il tasto vapore  se si preme il tasto  (B3) o  (B5) 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.

Pericolo Scottature!

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

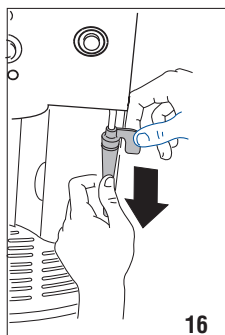
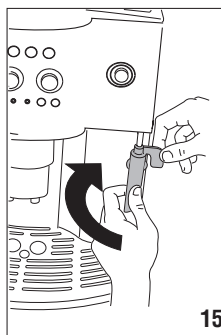
10.1 Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso

Pulire il cappuccinatore (A10) ogni volta che lo si utilizza, per evitare che si possano depositare residui di latte o che si otturi.

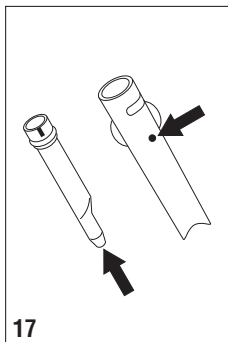
Attenzione! Pericolo Scottature!

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

1. Far defluire un po' di acqua per qualche secondo ruotando la manopola vapore (B10) in posizione I. Quindi riportare la manopola vapore in posizione 0 per interrompere l'erogazione di acqua calda.
2. Attendere alcuni minuti che il cappuccinatore si raffreddi; poi, con una mano, tenere ferma la maniglietta 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).



3. Lavare accuratamente gli elementi del cappuccinatore con una spugna ed acqua tiepida.
4. Controllare che i fori indicati dalle frecce in fig. 17 non siano otturati. Se necessario, pulirli con l'aiuto di uno spillo.



5. Lavare accuratamente gli elementi del cappuccinatore con una spugna ed acqua tiepida.
6. Reinserire l'ugello (A11) e reinserire il cappuccinatore sull'ugello ruotandolo e spingendolo verso l'alto, fino all'aggancio.

11. PREPARAZIONE DELL'ACQUA CALDA

Attenzione! Pericolo 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.

1. Posizionare un contenitore sotto il cappuccinatore (A10) (più vicino possibile per evitare spruzzi).
2. Controllare che le spie  (B3) o  (B5) siano accese in modo fisso.
3. Ruotare la manopola vapore (B10) di mezzo giro in senso antiorario fino a fine corsa: inizia l'erogazione.
4. Interrompere riportando la manopola vapore in posizione 0.

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.

12. PULIZIA

12.1 Pulizia della macchina

Le seguenti parti della macchina devono essere pulite periodicamente:

- il circuito interno della macchina,
- 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).

Attenzione!

- 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.

12.2 Pulizia del circuito interno della macchina

Per periodi d'inutilizzo superiori ai 3/4 giorni è consigliato vivamente, prima di utilizzarla, di accenderla ed erogare:

- 2/3 risciacqui premendo  (B14);
- dell'acqua calda, per qualche secondo (capitolo "11. Preparazione dell'acqua calda").

Nota Bene:

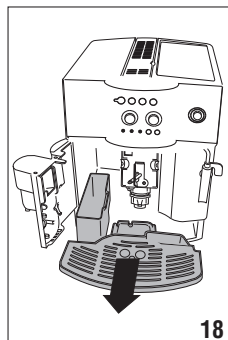
È normale che, dopo aver eseguito tale pulizia, ci sia dell'acqua nel contenitore dei fondi di caffè (A17).

12.3 Pulizia del contenitore dei fondi di caffè

Quando la spia  (B12) lampeggia, è necessario svuotare il contenitore dei fondi (A17) 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 (A16) sulla parte anteriore, estrarre la vaschetta raccogli gocce (A15) (fig. 18), svuotarla e pulirla.



- Svuotare e pulire accuratamente il contenitore dei fondi (A17) avendo cura di rimuovere tutti i residui che possono essere depositati sul fondo.

Attenzione!

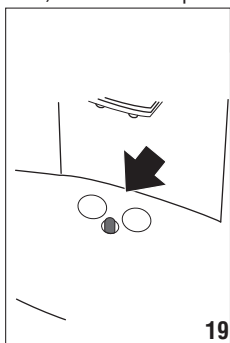
Quando si estrae la vaschetta raccogli gocce è obbligatorio svuotare sempre il contenitore fondi caffè anche se è riempito poco. Se questa operazione non è effettuata può succedere che, quando si fanno i caffè successivi, il contenitore fondi si riempia più del previsto e che la macchina si intasi.

12.4 Pulizia della vaschetta raccogli gocce

Attenzione!

Se la vaschetta raccogli gocce (A15) 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).



19

Prima che questo indicatore cominci a sporgere dal vassoio poggiatazze (A14), è necessario svuotare la vaschetta e pulirla.

Per rimuovere la vaschetta raccogli gocce:

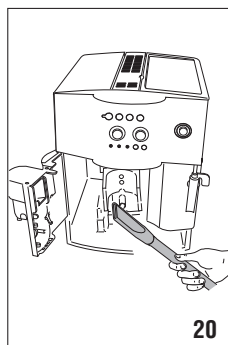
1. Estrarre la vaschetta raccogli gocce ed il contenitore dei fondi di caffè (A17) (fig. 18);
2. Svuotare la vaschetta raccogli gocce ed il contenitore fondi e lavarli;
3. Reinserrire la vaschetta raccogli gocce completa di contenitore dei fondi di caffè.

12.5 Pulizia dell'interno della macchina

Pericolo di scosse elettriche!

Prima di eseguire le operazioni di pulizia delle parti interne, la macchina deve essere spenta (vedi "5. Spegnimento dell'apparecchio") 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 un pennello e una spugna.
2. Aspirare tutti i residui con un aspirapolvere (fig. 20).



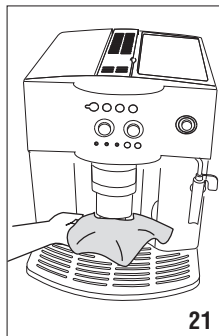
20

12.6 Pulizia del serbatoio acqua

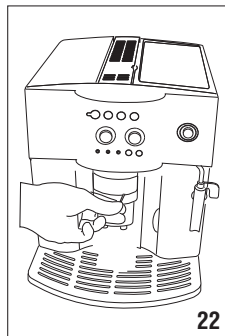
1. Pulire periodicamente (circa una volta al mese e ad ogni sostituzione del filtro addolcitore (se previsto) il serbatoio acqua (A12) con un panno umido e un po' di detersivo delicato.
2. Riempire il serbatoio con acqua fresca e reinserire il serbatoio.

12.7 Pulizia dei beccucci erogatore caffè

1. Pulire i beccucci erogatore caffè (A18) servendosi di una spugna o di un panno (fig. 21).



21



22

2. Controllare che i fori dell'erogatore caffè non siano otturati. Se necessario rimuovere i depositi di caffè con uno stuzzicadenti (fig. 22).

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

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

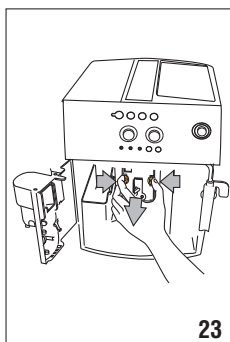
12.9 Pulizia dell'infusore

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 "5. Spegnimento dell'apparecchio").
2. Aprire lo sportello di servizio (A16).
3. Estrarre la vaschetta raccogli gocce (A15) ed il contenitore dei fondi (A17) (fig. 18).
4. Premere verso l'interno i due tasti di sgancio di colore rosso e contemporaneamente estrarre l'infusore verso l'esterno (fig. 23).



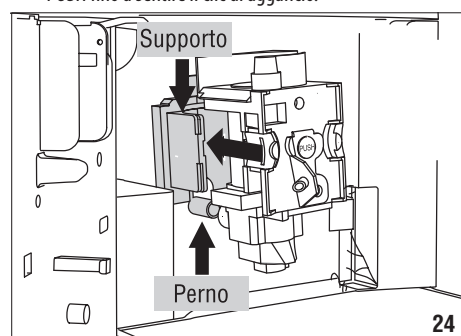
Attenzione!

SCIACQUARE SOLO CON ACQUA

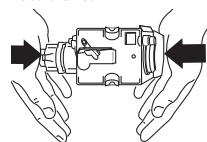
NO DETERSIVI - NO LAVASTOVIGLIE

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 infilandolo nel supporto e sul perno in basso (fig. 24); quindi premere sulla scritta PUSH fino a sentire il clic di aggancio.

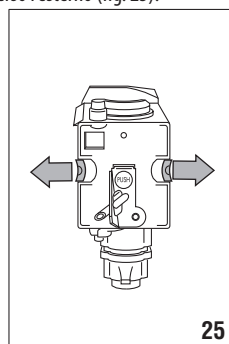


Nota Bene!



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 (fig. 25).



8. Reinserire la vaschetta raccogli gocce con il contenitore fondi.
9. Chiudere lo sportello di servizio.

13. DECALCIFICAZIONE

Decalcificare la macchina quando sul pannello lampeggia la spia

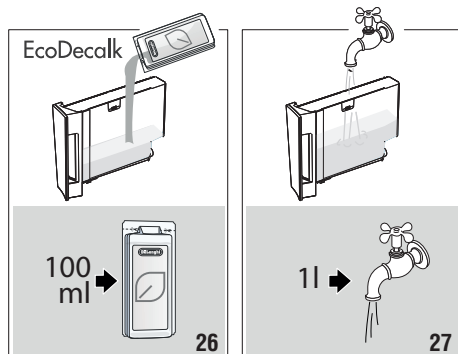
Attenzione!

- Prima dell'uso, leggere le istruzioni e l'etichettatura del decalcificante, riportate sulla confezione del decalcificante stesso.
- 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.
- Il decalcificante può danneggiare le superfici delicate. Se il prodotto viene rovesciato accidentalmente, asciugare immediatamente.

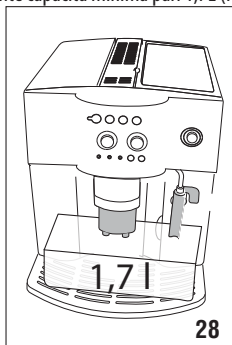
Per effettuare la decalcificazione

Decalcificante	Decalcificante De'Longhi
Contenitore	Capacità consigliata: 1,7
Tempo	~45min

1. Accendere la macchina e attendere che sia pronta all'uso.
2. Svuotare il serbatoio acqua (A12).
3. Versare nel serbatoio acqua il decalcificante (C3) (corrispondente a una confezione da 100ml) impresso sul dorso del serbatoio (fig. 26); quindi aggiungere 1 litro d'acqua (fig. 27).



4. Posizionare sotto il cappuccinatore (A10) un contenitore vuoto avente capacità minima pari 1,7L (fig. 28).



5. Attendere che le spie (B2) e (B4) siano accese in modo fisso.

Attenzione! Pericolo Scottature!

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

6. Premere il tasto (B14) 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 (B7) lampeggiano contemporaneamente per indicare di ruotare la manopola vapore (B10) in posizione I (non è possibile fare il caffè).
7. 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: si accende la spia (B11) e si alternano le spie e ; ruotare la manopola vapore in senso orario fino a fine corsa in posizione 0.

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

8. Svuotare il contenitore utilizzato per raccogliere la soluzione decalcificante e riposizionarlo vuoto sotto il cappuccinatore.
9. Estrarre il serbatoio acqua, svuotarlo, sciacquarlo con acqua corrente, riempirlo con acqua pulita e reinserirlo; le spie e lampeggiano contemporaneamente.
10. Ruotare la manopola vapore in senso antiorario di mezzo giro in posizione I. L'acqua calda esce dal cappuccinatore. Quando il serbatoio acqua è completamente svuotato, si spegne la spia , si accende la spia e lampeggiano le spie .
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 .

Nota Bene!

Se il ciclo di decalcificazione non dovesse terminare correttamente (es. mancanza erogazione energia elettrica), si consiglia di ripetere il ciclo.

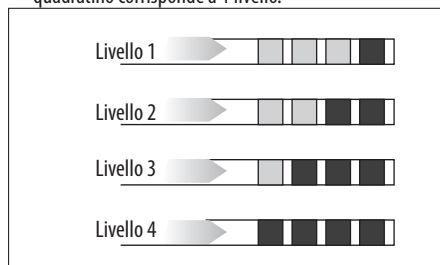
14. PROGRAMMAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA

La spia (B15) si accende dopo un periodo di funzionamento predeterminato che dipende dalla durezza dell'acqua.

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.

14.1 Misurazione della durezza dell'acqua

- Togliere dalla sua confezione la striscia reattiva in dotazione "TOTAL HARDNESS TEST" (C1) allegata alle istruzioni in inglese.
- Immergere completamente la striscia in un bicchiere d'acqua per circa un secondo.
- 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.



14.2 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  (B14) e tenerlo premuto per almeno 6 secondi: le spie     si accendono contemporaneamente;
- 3. Premere il tasto ECO (B16) 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.

15. DATI TECNICI

Tensione:	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10 A
Potenza assorbita:	1450 W
Pressione:	1,5MPa (15 bar)
Capacità serbatoio acqua:	1,7 L
Dimensioni LxHxP:	280x364x400 mm
Lunghezza cavo:	1500 mm
Peso:	10,8 kg

16. SIGNIFICATO DELLE SPIE LUMINOSE DURANTE IL NORMALE FUNZIONAMENTO

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 (B10)
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 capitolo "5. Spegnimento dell'apparecchio")



SPIE	DESCRIZIONE	SIGNIFICATO
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

17. SIGNIFICATO DELLE SPIE LUMINOSE DI ALLARME

SPIE	DESCRIZIONE	SIGNIFICATO	COSA FARE
1 	La spia è accesa in modo fisso	L'acqua nel serbatoio (A12) non è sufficiente oppure il serbatoio non è inserito correttamente	Riempire il serbatoio dell'acqua e/o inserirlo correttamente, premendolo a fondo fino a sentire l'aggancio
		Il serbatoio è sporco e/o intasato	Sciacquare oppure decalcificare il serbatoio
2 	La spia lampeggia	La macinatura è troppo fine e quindi il caffè fuoriesce troppo lentamente	Ripetere l'erogazione caffè e ruotare la manopola di regolazione macinatura (fig. 10) di uno scatto verso il numero 7 in senso orario, mentre il macinacaffè è in funzione. Se, dopo aver fatto almeno 2 caffè, l'erogazione dovesse risultare ancora troppo lenta, ripetere la correzione agendo sulla manopola di regolazione di un altro scatto (vedi "9.3 Regolazione del macinacaffè")
		La macchina non riesce a fare il caffè	Se il problema persiste, ruotare la manopola vapore (B10) in posizione I e far defluire un po' l'acqua dal cappuccinatore (A10)



SPIE	DESCRIZIONE	SIGNIFICATO	COSA FARE
3 	La spia è accesa in modo fisso	Il contenitore dei fondi (A17) è pieno oppure non è stato inserito	Svuotare il contenitore dei fondi, la vaschetta raccogli gocce (A15) ed eseguire la pulizia, poi reinserirli (fig. 18). Importante: 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
4 	La spia lampeggia	È stata selezionata la funzione "caffè pre-macinato"  , ma non è stato versato il caffè pre-macinato nell'imbuto (A8)	Introdurre il caffè pre-macinato nell'imbuto o deselezionare la funzione pre-macinato
		I chicchi di caffè sono finiti	Riempire il contenitore chicchi (A3)
		Se il macinacaffè è molto rumoroso, un sassolino contenuto nei chicchi di caffè ha bloccato il macinacaffè	Rivolgersi presso un centro di assistenza
5 	La spia lampeggia	Indica che è necessario decalcificare la macchina	E' necessario eseguire al più presto il programma di decalcificazione descritto nel paragrafo "Decalcificazione"
6 	C'è un rumore anormale e le speie lampeggiano in modo alternato	Dopo la pulizia non è stato reinserito l'infusore	Lasciare lo sportello di servizio (A16) chiuso e l'infusore (A20) fuori dalla macchina. Premere contemporaneamente i tasti  (B3),  (B5) fino a quando le quattro speie si spengono. Solo quando tutte e quattro le speie sono spente, si può aprire lo sportello di accesso e inserire l'infusore.
7 	Le speie e lampeggiano in modo alternato	La macchina è stata appena accesa, l'infusore (A20) non è stato inserito correttamente e lo sportello (A16) 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



SPIE	DESCRIZIONE	SIGNIFICATO	COSA FARE
8      	Le spie lampeggiano	L'imbuto per il caffè pre-macinato (A8) è intasato	Svuotare l'imbuto con l'aiuto di un pennello come descritto nel par. "12.8 Pulizia dell'imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato"
9      	La spia è accesa in modo fisso	Dopo la pulizia non è stato reinserito l'infusore (A20).	Inserire l'infusore come descritto nel par. "12.9 Pulizia dell'infusore"
		L'interno della macchina è molto sporco	Pulire accuratamente la macchina
10      	La spia lampeggia	Lo sportello di servizio (A16) è aperto	Se non si riesce a chiudere lo sportello, assicurarsi che l'infusore (A20) 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

18. 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 (A20) si è raffreddato perché sono trascorsi 2/3 minuti dall'ultimo caffè.	Prima di fare il caffè riscaldare l'infusore premendo il tasto  (B14).
Il caffè è poco corposo o ha poca crema	Il caffè è macinato troppo grosso.	Ruotare la manopola di regolazione macinatura (A1) 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 "9.3 Regolazione del macinacaffè").
	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 "9.3 Regolazione del macinacaffè").
→		

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
Il caffè non esce da uno oppure entrambi i beccucci dell'erogatore (A18)	I beccucci sono otturati.	Pulire i beccucci con uno stuzzicadenti.
Il caffè non esce dai beccucci dell'erogatore (A18), ma lungo lo sportello di servizio (A16)	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 (A19) 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 (A10) è sporco.	Procedere alla pulizia come indicato al par. "10.1 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 (A2) non è acceso.	Premere l'interruttore generale in posizione I (fig. 3).
Ruotando la manopola vapore/acqua calda (B10) in posizione I non esce vapore/acqua calda dal cappuccinatore	I fori del cappuccinatore (A10) e/o dell'ugello vapore (A11) sono ostruiti.	Procedere alla pulizia del cappuccinatore come descritto al par. "10.1 Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso".
Non si riesce ad estrarre l'infusore (A20) 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 par. "5. Spegnimento dell'apparecchio").

SOMMAIRE

1. INTRODUCTION.....	21
1.1 Lettres entre parenthèses.....	21
1.2 Problèmes et réparations	21
2. DESCRIPTION.....	21
2.1 Description de l'appareil	21
2.2 Description du panneau de contrôle.....	21
2.3 Description du panneau de contrôle.....	21
3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE	21
4. ALLUMAGE DE L'APPAREIL	22
5. ARRÊT DE L'APPAREIL	22
6. ARRÊT AUTOMATIQUE	23
7. RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	23
8. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	23
9. PRÉPARATION DU CAFÉ	23
9.1 Sélection du goût du café.....	23
9.2 Sélection de la quantité de café dans la tasse.....	24
9.3 Réglage du moulin à café.....	24
9.4 Conseils pour un café plus chaud.....	24
9.5 Préparation du café avec du café en grains..	24
9.6 Préparation du café en utilisant le café pré- moulu	25
10. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO	25
10.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi.....	26
11. PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE	27
12. NETTOYAGE	27
12.1 Nettoyage de la machine	27
12.2 Nettoyage du circuit interne de la machine..	27
12.3 Nettoyage du tiroir à marc de café.....	27
12.4 Nettoyage de l'égouttoir	28
12.5 Nettoyage interne de la machine	28
12.6 Nettoyage du réservoir d'eau	28
12.7 Nettoyage des becs verseurs de café	28
12.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu	29
12.9 Nettoyage de l'infuseur	29
13. DÉTARTRAGE	29
14. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU..	30
14.1 Mesure de la dureté de l'eau	30
14.2 Réglage de la dureté de l'eau	31

15. DONNÉES TECHNIQUES.....	31
16. SIGNIFICATION DES VOYANTS LUMINEUX PENDANT LE FONCTIONNEMENT NORMAL .	31
17. SIGNIFICATION DES VOYANTS D'ALARME ...	32
18. RÉOLUTION DES PROBLÈMES	34

1. INTRODUCTION

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

Nous vous souhaitons de profiter pleinement 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.

1.1 Lettres entre parenthèses

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

1.2 Problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les instructions fournies dans les chapitres « 17. Signification des voyants d'alarme » et « 18. Résolution des problèmes ». 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 figure pas parmi ceux indiqués sur le feuillet, appelez le 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.

2. DESCRIPTION

2.1 Description de l'appareil

(page 2 - A)

- A1. Bouton 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 prémoulu
- A6. Logement cuillère-doseuse
- A7. Plateau à tasses
- A8. Entonnoir pour l'introduction du café prémoulu
- A9. Tube vapeur
- A10. Buse à cappuccino (extractible)
- A11. Gicleur vapeur (extractible)
- A12. Réservoir d'eau
- A13. Cordon d'alimentation
- A14. Plateau d'appui pour tasses
- A15. Égouttoir
- A16. Volet infuseur
- A17. Tiroir à marc de café
- A18. Bec verseur de café (hauteur réglable)
- A19. Convoyeur à café
- A20. Infuseur

2.2 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. Bouton de sélection de la quantité (café court, normal, 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. Bouton de distribution vapeur/eau chaude
- B11. Voyant  : manque d'eau ou réservoir manquant
- B12. Voyant  : tiroir à marc 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

2.3 Description du panneau de contrôle

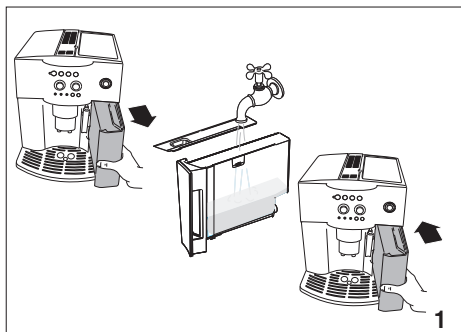
(page 3 - C)

- C1. Bande réactive
- C2. Cuillère-doseuse pour café prémoulu
- C3. Détartrant

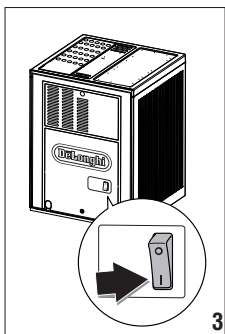
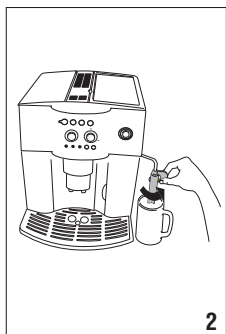
3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

Nota Bene :

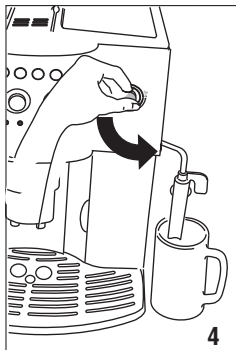
- À la première utilisation, rincer à l'eau chaude tous les accessoires amovibles qui sont destinés à entrer en contact avec du lait ou de l'eau.
 - D'éventuelles traces de café dans le moulin à café sont dues aux tests de fonctionnement de la machine avant la mise en commerce et démontrent l'attention particulière que nous avons pour nos produits.
 - Il est conseillé de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le chapitre « 14. Programmation de la dureté de l'eau ».
1. Extraire le réservoir d'eau (A12), le remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau fraîche, remettre ensuite le réservoir (fig. 1).



2. Tourner la buse à cappuccino (A10) vers l'extérieur et positionner en dessous un récipient ayant une capacité minimale de 100 ml (fig. 2).



3. Brancher l'appareil au réseau électrique et positionner l'interrupteur général (A2) placé au dos de l'appareil sur **I** (fig. 3).
4. Les voyants ☕ (B2), ☕☕ (B4), ☝ (B6) clignotent simultanément.
5. Tourner la manette vapeur (B10) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, sur la pos. **I** (fig. 4) : de l'eau sort de la buse à cappuccino (il est tout à fait normal que la machine devienne bruyante).



6. Attendre que la distribution d'eau chaude s'interrompe automatiquement : les voyants ☕, ☕☕, ☝ clignotent pour indiquer qu'il est nécessaire de fermer la vapeur en tournant la manette vapeur sur la pos. **0**.
7. 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.

4. ALLUMAGE DE L'APPAREIL

Nota Bene :

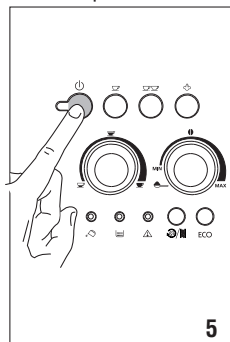
Avant de mettre l'appareil en marche, s'assurer que l'interrupteur général (A2), placé au dos de l'appareil, soit sur **I** (fig. 3). S'assurer que la manette vapeur (B10) soit sur **0**.

À chaque allumage, l'appareil effectue automatiquement 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 bacs verseurs de café (A18) ; elle sera récupérée dans l'égouttoir (A15) situé au-dessous. Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche  (B1) (fig. 5) : les voyants ☕ (B2) et ☕☕ (B4) clignotent jusqu'à ce que l'appareil effectue le chauffage et le rinçage automatique : de cette façon, outre chauffer la chaudière, l'appareil fait couler l'eau chaude dans les conduits internes afin qu'eux aussi chauffent.



L'appareil est à la bonne température quand les voyants ☕ et ☕☕ restent allumés fixes.

5. ARRÊT DE L'APPAREIL

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

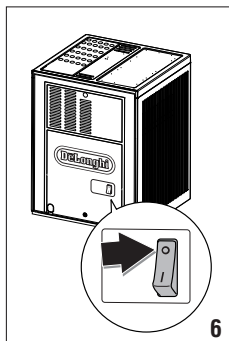
Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs de la buse à café (A18). Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau.

Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (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 (A2) sur 0 (fig. 6).



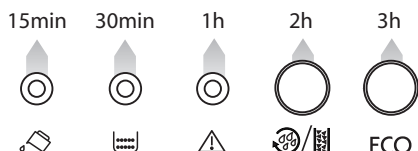
Attention !

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

6. ARRÊT AUTOMATIQUE

Il est possible de modifier l'intervalle de temps pour faire en sorte que l'appareil s'éteigne au bout de 15 ou 30 minutes ou bien au bout de 1, de 2 ou 3 heures d'inutilisation.

1. Avec la machine éteinte mais avec l'interrupteur général (A2) en pos. I (fig. 3), appuyer sur la touche ECO (B16) et la maintenir appuyée jusqu'à ce que les voyants situés dans la partie inférieure du panneau de contrôle (voir image sous le point 2) s'allument.
2. Sélectionner l'intervalle de temps souhaité (15 ou 30 minutes ou bien après 1, 2 ou 3 heures) en appuyant sur la touche  (B7) ;(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.

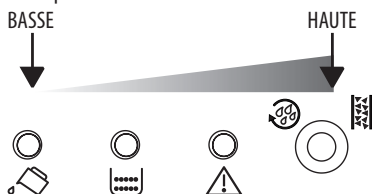
Nota Bene :

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

7. 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 (A2) en pos. I (fig. 3), appuyer sur la touche  (B2) et la maintenir appuyée jusqu'à ce que les voyants sur le panneau de contrôle s'allument ;
2. Appuyer sur la touche   (B4) jusqu'à sélectionner la température souhaitée :



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

8. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver le mode d'économie d'énergie. Lorsque la fonction est active, elle garantit une consommation d'énergie moindre, conformément aux normes européennes en vigueur.

Le mode économie d'énergie est activé quand le voyant ECO (B17) est éclairé. Pour activer ou désactiver la fonction, appuyer sur la touche ECO (B16).

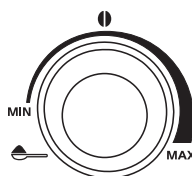
Nota Bene :

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

9. PRÉPARATION DU CAFÉ

9.1 Sélection du goût du café

Ajuster le bouton de sélection du goût du café (B9) pour définir le goût souhaité : plus vous tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, plus la quantité de grains de café moulue par la machine sera importante et donc plus le goût du café obtenu sera fort.



Nota Bene :

- Lors de la première utilisation, il est nécessaire d'essayer et de préparer plus d'un café pour trouver la bonne position du bouton.
- Faire attention à ne pas trop tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre au risque d'obtenir une distribution trop lente (au goutte à goutte), surtout pour la distribution de deux tasses de café en même temps.

9.2 Sélection de la quantité de café dans la tasse

Régler le bouton de sélection de la quantité de café (B8) pour programmer la quantité souhaitée :



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

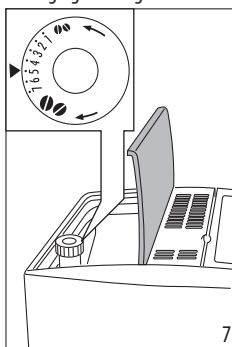
Nota Bene :

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.

9.3 Réglage du moulin à café

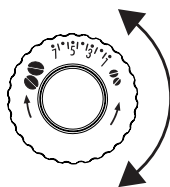
Le moulin à café ne doit pas être réglé, du moins au début, car il a été déjà préréglé en usine pour obtenir une distribution correcte de café.

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 du bouton de réglage du degré de mouture (A1) (fig. 7).



Nota Bene :

Le bouton de réglage doit être tourné uniquement pendant que le moulin à café est en marche.



Pour éviter d'obtenir une distribution au goutte à goutte, tourner d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre vers la pos. « 7 ». Pour un café plus dense et crémeux, tourner d'un cran dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la pos. « 1 » (ne pas tourner plus d'un cran à la fois autrement le café risque de couler 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 le bouton d'un autre cran.

9.4 Conseils pour un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud, il est conseillé de :

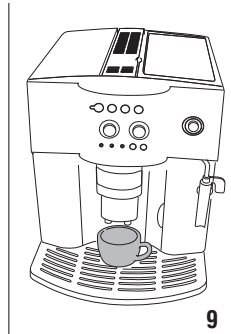
- effectuer un rinçage avant la distribution en appuyant sur la touche ☉/☼ (B14) : de l'eau chaude sort du bec verseur pour chauffer le circuit interne de la machine et faire couler un café plus chaud ;
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude - « 11. Préparation de l'eau chaude »).

9.5 Préparation du café avec du café en grains

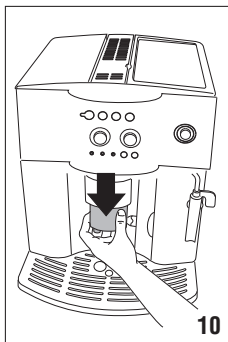
Attention !

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

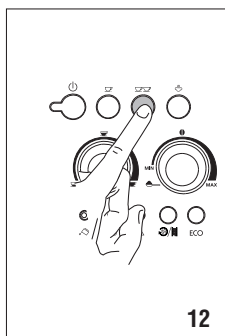
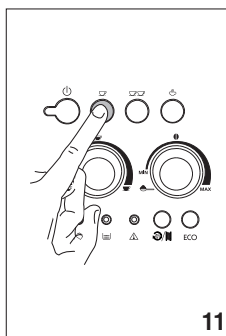
1. Introduire le café en grains dans le réservoir prévu à cet effet (A3) (fig. 8).



2. Placer sous les bacs verseurs de café (A18) :
 - 1 tasse, pour 1 café (fig. 9) ;
 - 2 tasses, pour 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 ☞ (B3) ou 2 tasses ☞☞ (B5), fig. 11 et 12).



5. La préparation commence et le voyant ☞ (B2) ou ☞☞ (B4) 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 l'une des deux touches de distribution (☞ ou ☞☞).
- Dès que la distribution est terminée, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir enfoncée (dans les 3 secondes) l'une des touches de distribution du café (☞ ou ☞☞).

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

Nota Bene :

Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe « 9.4 Conseils pour un café plus chaud ».

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 « 18. Résolution des problèmes ».

- Durant l'utilisation, des voyants pourront s'éclairer sur le panneau de contrôle ; leur signification est détaillée dans le paragraphe « 17. Signification des voyants d'alarme ».

9.6 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu

Attention !

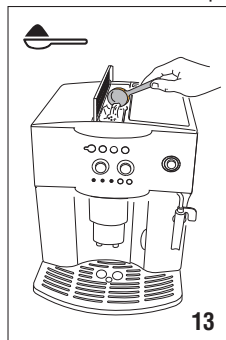
- Ne jamais introduire le café pré-moulu avec la machine éteinte, pour éviter qu'il ne se répande à l'intérieur de la machine et qu'il ne la salisse. Dans ce cas, la machine pourrait s'abîmer.
- Ne jamais introduire plus d'une cuillère-doseuse (C2) rase, l'intérieur de la machine pourrait se salir ou 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 le bouton de sélection du goût du café (B9) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée, en position ☞.
2. S'assurer que l'entonnoir ne soit pas bouché, puis introduire une cuillère-doseuse rase de café pré-moulu (fig. 13).



3. Placer une tasse sous les becs de la buse à café (A18).
4. Appuyer sur la touche de distribution 1 tasse ☞ (B3) (fig. 11).
5. La préparation commence et peut être interrompue à tout moment en appuyant sur l'une des deux touches de distribution (☞ ou ☞☞ (B5)).

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.

10. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

Attention ! Risque de brûlures

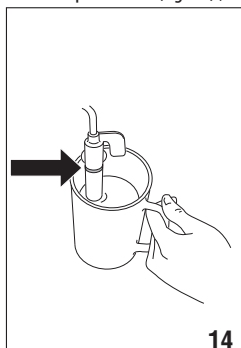
Durant ces préparations de la vapeur sort : faire attention à ne pas se brûler.

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 ;

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 mousseux, ou bien avec des grosses bulles, toujours nettoyer la buse de la façon décrite dans le paragraphe « 10.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi ».

3. Appuyer sur la touche  (B7) : le voyant correspondant (B6) clignote pour signaler que la machine est en cours de chauffage ;
4. Tourner la buse à cappuccino (A10) vers l'extérieur et la plonger dans le récipient à lait (fig. 14) ;



5. Une fois que le voyant  passe du mode clignotant au mode fixe, tourner la manette vapeur (B10) 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 ;
6. 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) ;
7. Après avoir obtenu la mousse souhaitée, interrompre la distribution de vapeur en remettant la manette vapeur sur 0.

Attention ! Risque de brûlures

Toujours tourner la manette vapeur sur la position 0 avant d'extraire le récipient avec le lait mousseux, pour éviter des brûlures causées par les éclaboussures de lait bouillant.

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

Nota Bene :

- Immédiatement après avoir préparé le cappuccino et une fois la fonction vapeur désactivée en appuyant sur la touche vapeur , si l'on appuie sur la touche  (B3) ou  (B5) pour demander à nouveau du café la machine a une température trop élevée pour faire le café (les voyants  et  clignotent pour indiquer que la température n'est pas appropriée) : il faut attendre une dizaine de minutes jusqu'à ce que la machine refroidisse un peu.
- 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 ce que les voyants  et  arrêtent de clignoter.

Risque de brûlures !

Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau.

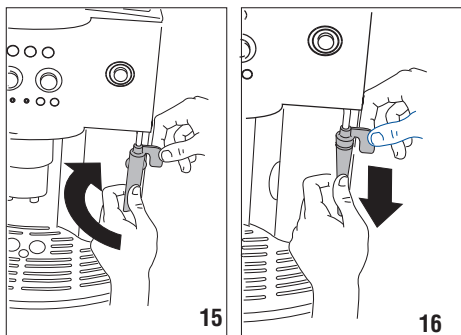
10.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi

Nettoyer la buse à cappuccino (A10) à chaque utilisation, pour éviter que des résidus de lait ne se déposent ou qu'elle ne se bouche.

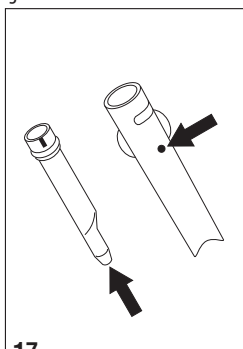
Attention ! Risque de brûlures !

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

1. Faire couler un peu d'eau pendant quelques secondes en tournant la manette vapeur (B10) 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 la buse à cappuccino 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 le gicleur (A11) et réinsérer la buse à cappuccino sur le gicleur en la tournant et en la poussant vers le haut, jusqu'à ce qu'elle s'accroche.

11. PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE

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 (A10) (le plus près possible pour éviter les éclaboussures).
2. Contrôler que les voyants  (B3) ou   (B5) sont allumés de manière fixe.

3. Tourner la manette vapeur (B10) d'un demi-tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée : la distribution commence.
4. Interrompre la distribution en tournant la manette vapeur sur la position 0.

Nota Bene :

- Si le mode « Économie d'Énergie » est activé, la sortie d'eau chaude pourrait demander 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 conduits de l'eau.

12. NETTOYAGE

12.1 Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- le circuit interne de la machine,
- tiroir à marc de café (A17),
- égouttoir (A15),
- réservoir d'eau (A12),
- becs verseurs de la buse à café (A18),
- entonnoir pour l'introduction de café prémoulu (A8),
- l'intérieur de la machine, accessible après avoir ouvert le volet infuseur (A16),
- l'infuseur (A20).

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 partie de la machine ne peut être lavée en 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.

12.2 Nettoyage du circuit interne de la machine

Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 3/4 jours, il est vivement conseillé, avant de l'utiliser, d'allumer la machine et de faire :

- 2/3 rinçages en appuyant sur  (B14) ;
- de l'eau chaude, pendant quelques secondes (chapitre « 11. Préparation de l'eau chaude »).

Nota Bene :

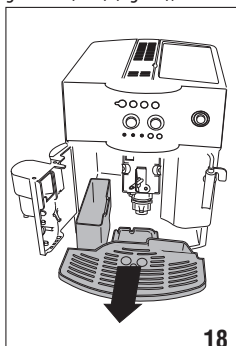
Il est tout à fait normal, après avoir effectué ce nettoyage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A17).

12.3 Nettoyage du tiroir à marc de café

Le voyant  (B12) clignote pour signaler de vider le tiroir à marc (A17) de café. Tant que le tiroir à marc de café n'a pas été nettoyé, le voyant continue de clignoter et la machine ne peut pas préparer de café.

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :

- Ouvrir le volet de service (A16) sur la partie antérieure, extraire l'égouttoir (A15) (fig. 18), le vider et le nettoyer.



18

- Vider et nettoyer soigneusement le tiroir à marc (A17) en prenant soin d'enlever tous les résidus qui peuvent se déposer au fond.

Attention !

Lors de l'extraction de l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc de café même s'il est peu rempli.

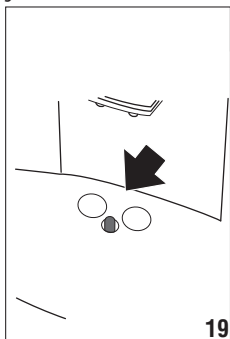
Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le tiroir à marc de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.

12.4 Nettoyage de l'égouttoir

Attention !

Si l'égouttoir (A15) 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.

L'égouttoir est doté d'un flotteur (rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 19).



19

Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau d'appui pour tasses (A14), il faut vider l'égouttoir et le nettoyer. Pour retirer l'égouttoir :

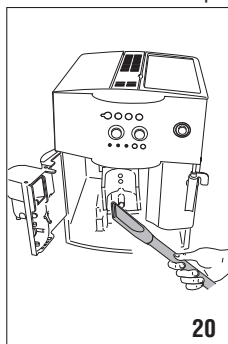
1. Extraire l'égouttoir et le tiroir à marc de café (A17) (fig. 18) ;
2. Vider l'égouttoir et le tiroir à marc de café, puis les laver ;
3. Remettre en place l'égouttoir ainsi que le tiroir à marc de café.

12.5 Nettoyage interne de la machine

Risque de décharges électriques !

Avant de réaliser les opérations de nettoyage des parties internes, la machine doit être éteinte (consulter « 5. Arrêt 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, enlever les dépôts de café à l'aide d'un pinceau et d'une éponge.
2. Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 20).



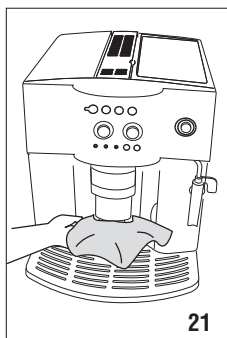
20

12.6 Nettoyage du réservoir d'eau

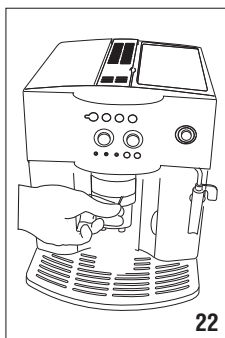
1. Nettoyer périodiquement (environ une fois par mois et à chaque remplacement du filtre adoucisseur (si prévu)) le réservoir d'eau (A12) à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de nettoyant doux.
2. Remplir le réservoir d'eau fraîche et remettre le réservoir en place.

12.7 Nettoyage des becs verseurs de café

1. Nettoyer les becs verseurs de café (A18) à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon (fig. 21).



21



22

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).

12.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu

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

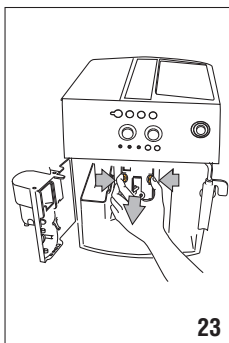
12.9 Nettoyage de l'infuseur

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 a correctement effectué l'arrêt (voir « 5. Arrêt de l'appareil »).
2. Ouvrir le volet de service (A16).
3. Extraire l'égouttoir (A15) et le tiroir à marc (A17) (fig. 18).
4. Pousser vers l'intérieur les deux boutons de décrochage tout en tirant l'infuseur vers l'extérieur pour l'extraire (fig. 23)



23

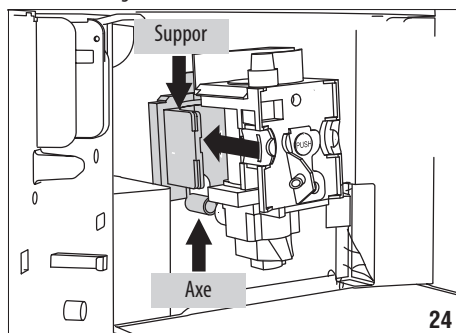
Attention !

RINCER UNIQUEMENT À L'EAU

PAS DE NETTOYANTS - PAS DE LAVE-VAISSELLE

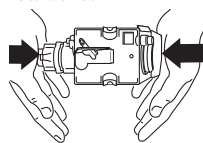
Nettoyer l'infuseur sans utiliser de nettoyants, il pourrait s'abîmer.

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 l'axe en bas (fig. 24), puis appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'à entendre le « clic » d'accrochage.



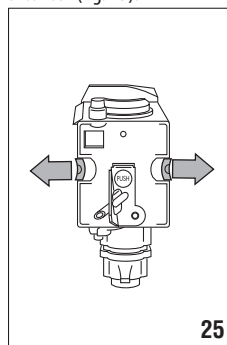
24

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, s'assurer que les deux boutons rouges aient joué vers l'extérieur (fig. 25).



25

8. Réinsérer l'égouttoir avec le tiroir à marc.
9. Fermer le volet de service.

13. DÉTARTRAGE

Détartrer la machine quand le voyant  clignote sur le panneau.

Attention !

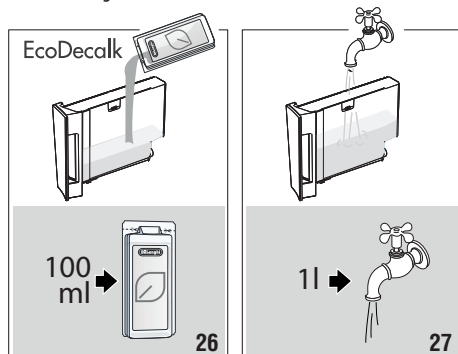
- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant indiquées sur l'emballage du détartrant.
- Il est recommandé d'utiliser exclusivement du détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants non appropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, peut

entraîner l'apparition de défauts non couverts par la garantie du producteur.

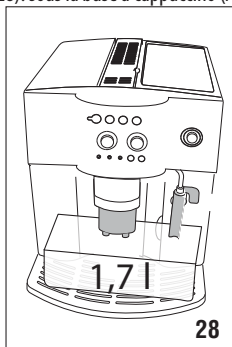
- Le détartrant peut endommager les surfaces délicates. Si le produit est renversé accidentellement, essuyer immédiatement.

Pour effectuer le détartrage	
Détartrant	Détartrant De'Longhi
Récipient	Capacité conseillée : 1,7
Temps	~45min

- Allumer la machine et attendre qu'elle soit prête à l'emploi.
- Vider le réservoir d'eau (A12).
- Verser le détartrant (C3) (correspondant à un emballage de 100ml) dans le réservoir d'eau (fig. 26) ; puis ajouter 1 litre d'eau (fig. 27).



- Placer un récipient vide ayant une capacité minimale de 1,7L (fig. 28). sous la buse à cappuccino (A10).



- Attendre que les voyants ☺ (B2) et ☺ ☺ (B4) s'allument de manière fixe.

Attention ! Risque de brûlures !

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

- Appuyer sur la touche ☺/☺ (B14) et la maintenir enfoncée pendant au moins 5 secondes pour confirmer l'introduction

de la solution et lancer le détartrage. Le voyant à l'intérieur de la touche reste allumé fixe pour indiquer le démarrage du programme de détartrage et les voyants ☺, ☺ ☺ et ☺ (B7) clignotent simultanément pour indiquer de tourner la manette vapeur (B10) sur la position I (il n'est pas possible de faire le café).

- 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 d'eau est vide : le voyant ☺ (B11) s'allume et les voyants ☺, ☺ ☺ et ☺ alternent ; tourner la manette vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée sur la position O.

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

- Vider le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante et le remettre, une fois vidé, sous la buse à cappuccino.
- 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.
- Tourner la manette vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre d'un demi-tour sur la position I. L'eau chaude coule de la buse à cappuccino. Quand le réservoir d'eau est complètement vide, le voyant ☺/☺ s'éteint, le voyant ☺ s'allume et les voyants ☺, ☺ ☺, ☺ clignotent.
- Positionner la manette sur 0, remplir à nouveau le réservoir d'eau et la machine s'éteint automatiquement.

Pour l'utiliser, allumer la machine en appuyant sur la touche ☺.

Nota Bene !

Si le cycle de détartrage ne se termine pas correctement (ex. coupure d'énergie électrique), il est conseillé de répéter le cycle.

14. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

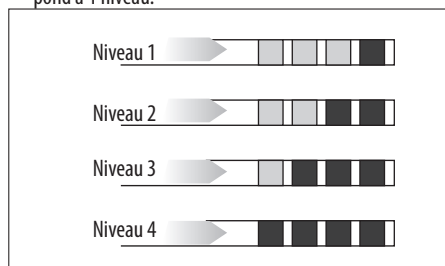
Le voyant ☺/☺ (B15) s'allume après une période de fonctionnement prédéfinie qui dépend de la dureté de l'eau.

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 détartrage moins fréquente.

14.1 Mesure de la dureté de l'eau

- Retirer la bande réactive fournie TOTAL HARDNESS TEST (3) de son emballage, accompagnée des instructions en anglais.

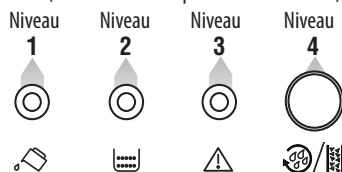
- Plonger entièrement la bande réactive dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
- Extraire la bande de l'eau et la secouer légèrement. Après une minute, 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouges se forment, en fonction de la dureté de l'eau ; chaque petit carré correspond à 1 niveau.



14.2 Réglage de la dureté de l'eau

- S'assurer que la machine soit éteinte (mais branchée sur secteur et avec l'interrupteur général positionné sur I) ;
- Appuyer sur la touche (B14) et la maintenir enfoncée pendant au moins 6 secondes : les voyants (B11) (B12) (B13) (B14) s'allument simultanément ;

- Appuyer sur la touche ECO (B16) pour programmer la dureté réelle (le niveau détecté par la bande réactive).



- Appuyer sur la touche pour quitter le menu. La machine est maintenant reprogrammée selon le nouveau réglage de la dureté de l'eau.

15. DONNÉES TECHNIQUES

Tension :220-240 V~ 50/60 Hz max. 10 A
 Puissance absorbée : 1450 W
 Pression :1,5MPa (15 bars)
 Capacité du réservoir d'eau :1,7 L
 Dimensions LxHxP :280x364x400 mm
 Longueur du cordon :1500 mm
 Poids :10,8 kg

16. 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 vapeur. Attendre que le voyant reste éclairé en mode fixe avant de tourner la manette vapeur (B10)
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 train de s'éteindre (voir chapitre « 5. Arrêt de l'appareil »)



VOYANT	DESCRIPTION	SIGNIFICATION
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 de manière fixe	La machine est en mode économie d'énergie
11 	Le voyant s'éclaire en mode fixe.	Le programme automatique de détartrage est en cours

17. SIGNIFICATION DES VOYANTS D'ALARME

VOYANT	DESCRIPTION	SIGNIFICATION	SOLUTION
1 	Le voyant s'éclaire en mode fixe.	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir (A12) ou bien ce dernier est mal inséré	Remplir le réservoir d'eau et/ou l'insérer correctement, en l'enfonçant à fond jusqu'à son accrochage.
		Le réservoir est sale et/ou obstrué	Rincer ou détartrer le réservoir
2 	Le voyant clignote	La mouture est trop fine et le café sort, par conséquent, trop lentement	Répéter la distribution du café et tourner la manette de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 7 dans le sens des aiguilles d'une montre (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 le bouton de réglage d'un autre cran (voir « 9.3 Réglage du moulin à café »)
		La machine ne produit pas de café	Si le problème persiste, tourner la manette vapeur (B10) sur la pos. I et faire couler un peu d'eau par la buse à cappuccino (A10)
→			

VOYANT	DESCRIPTION	SIGNIFICATION	SOLUTION
8      	Les voyants clignotent	L'entonnoir pour le café prémoulu (A8) est obstrué	Vider l'entonnoir à l'aide d'un pinceau, de la façon décrite au par. « 12.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu »
9      	Le voyant s'éclaire en mode fixe.	Après le nettoyage, l'infuseur (A20) n'a pas été réinséré.	Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le par. « 12.9 Nettoyage de l'infuseur »
		L'intérieur de la machine est très sale	Nettoyer soigneusement la machine
10      	Le voyant clignote	Le volet de service (A16) est ouvert	Si l'on ne parvient pas à fermer le volet s'assurer que l'infuseur (A20) est bien inséré
11      	Les voyants clignotent en mode alterné	La machine a été allumée 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

18. RÉOLUTION 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 (A20) s'est refroidi car 2 à 3 minutes se sont écoulées depuis le dernier café.	Avant de faire le café, chauffer l'infuseur en appuyant sur la touche  (B14).
Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème	Le café est moulu trop grossièrement.	Tourner le bouton de réglage de la mouture (A1) d'un cran vers le numéro 1 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, 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 n'est visible qu'après la préparation de 2 cafés (voir « 9.3 Réglage du moulin à café »).
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour machines à café espresso.
Le café sort trop lentement ou bien au goutte-à-goutte	Le café est moulu trop finement.	Tourner le bouton de réglage de la mouture d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre vers le numéro 7, 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 n'est visible qu'après la préparation de 2 cafés (voir « 9.3 Réglage du moulin à café »).
→		

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs de la buse (A18)	Les becs verseurs sont bouchés.	Nettoyer les becs à l'aide d'un cure-dents.
Le café ne coule pas des becs verseurs (A18), mais le long du volet de service (A16)	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 (A19) placé à l'intérieur du volet de service est bloqué.	Nettoyer soigneusement le convoyeur à café en particulier à proximité des charnières.
Le lait mousseux 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 (A10) est sale.	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 10.1 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 sur la prise.	Brancher la fiche à la prise.
	L'interrupteur général (A2) n'est pas allumé.	Appuyer sur l'interrupteur général positionné sur I (fig. 3).
La vapeur/eau chaude ne coule pas de la buse à cappuccino lorsque l'on tourne la manette vapeur/eau chaude (B10) sur la position I	Les orifices de la buse à cappuccino (A10) et/ou du gicleur vapeur (A11) sont obstrués.	Nettoyer la buse à cappuccino comme décrit au par. « 10.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi ».
Il n'est pas possible d'extraire l'infuseur (A20) pour effectuer le nettoyage	La machine est éclairée ou n'a pas conclu la phase d'arrêt.	L'infuseur ne peut être extrait que si la machine s'est éteinte correctement (voir par. « 5. Arrêt de l'appareil »).

Register Now 
www.delonghi.com/register

