
ECAM35X.15

MACCHINA DA CAFFÈ

Istruzioni per l'uso

MACHINE À CAFÉ

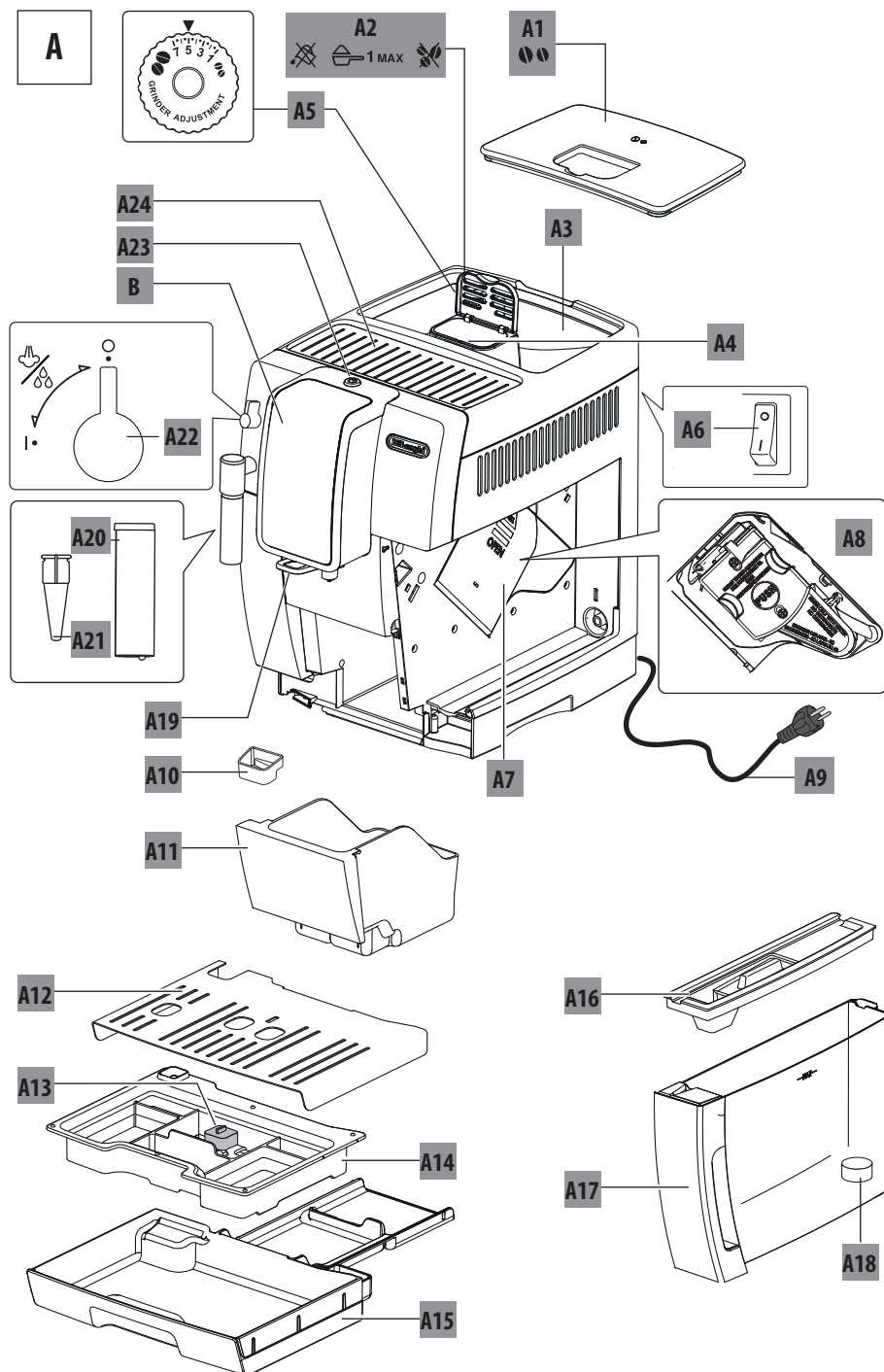
Mode d'emploi

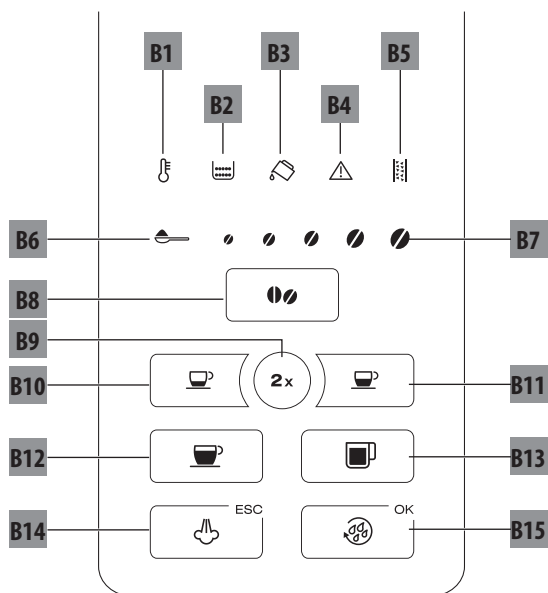
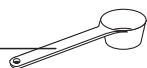
Instructions videos available at:

<http://ecam35015.delonghi.com>



DeLonghi



B**C****C1****C2****C3****C4**

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 degli accessori	5
3. PRIMA MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO.....	6
4. ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO.....	7
5. SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO	7
6. IMPOSTAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA 7	7
7. IMPOSTAZIONE TEMPERATURA	7
8. AUTOSPEGNIMENTO.....	7
9. RISPARMIO ENERGETICO	8
10. AVVISO ACUSTICO	8
11. VALORI DI FABBRICA (RESET).....	8
12. RISCIAQUO.....	8
13. PREPARAZIONE DEL CAFFÈ	8
13.1 Regolazione del macinacaffè.....	8
13.2 Consigli per un caffè più caldo.....	9
13.3 Preparazione del caffè utilizzando il caffè in chicchi	9
13.4 Variazione temporanea dell'aroma del caffè	10
13.5 Preparazione del caffè utilizzando il caffè pre-macinato	10
13.6 Personalizzazione di aroma e quantità	11
14. PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO	11
14.1 Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso.....	12
15. EROGAZIONE ACQUA CALDA	12
16. PULIZIA	12
16.1 Pulizia della macchina.....	12
16.2 Pulizia del circuito interno della macchina ..	13
16.3 Pulizia del contenitore dei fondi di caffè.....	13
16.4 Pulizia della vaschetta raccogli gocce e della vaschetta raccogli-condensa	13
16.5 Pulizia dell'interno della macchina	13
16.6 Pulizia del serbatoio acqua.....	14
16.7 Pulizia dei beccucci erogatore caffè	14
16.8 Pulizia dell'imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato	14
16.9 Pulizia dell'infusore	14
17. DECALCIFICAZIONE	15
18. PROGRAMMAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA.....	16
18.1 Misurazione della durezza dell'acqua	16
18.2 Impostazione durezza acqua.....	17
19. FILTRO ADDOLCITORE.....	17
19.1 Installazione del filtro	17
19.2 Sostituzione del filtro	18
20. DATI TECNICI	18
20.1 Consigli per il Risparmio Energetico	18
21. SIGNIFICATO DELLE SPIE	18
22. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	21

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 nei capitoli "21. Significato delle spie" e "22. 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. Coperchio del contenitore per i chicchi
- A2. Coperchio imbuto caffè pre-macinato
- A3. Contenitore per chicchi
- A4. Imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato
- A5. Manopola regolazione del grado di macinatura
- A6. Interruttore generale
- A7. Sportello infusore
- A8. Infusore
- A9. Cavo alimentazione
- A10. Vaschetta raccogli-condensa
- A11. Contenitore per i fondi di caffè
- A12. Vassoio poggia tazze
- A13. Indicatore livello acqua della vaschetta raccogli-gocce
- A14. Griglia vaschetta
- A15. Vaschetta raccogli-gocce
- A16. Coperchio serbatoio acqua
- A17. Serbatoio dell'acqua
- A18. Sede per filtro addolcitore acqua
- A19. Erogatore caffè (regolabile in altezza)
- A20. Cappuccinatore (removibile)
- A21. Ugello acqua calda e vapore (removibile)
- A22. Manopola erogazione vapore/acqua calda

- A23. Tasto : per accendere o spegnere la macchina (standby)
- A24. Ripiano per tazze

2.2 Descrizione del pannello di controllo

(pag. 3 - B)

Alcune icone del pannello hanno una doppia funzione: questa viene segnalata tra parentesi, all'interno della descrizione.

- B1. Spia : lampeggiante: l'apparecchio si sta riscaldando
- B2. Spia :
 - fissa: inserire il contenitore fondi (A11)
 - lampeggiante: è necessario svuotare il contenitore fondi
- B3. Spia :
 - fissa: inserire il serbatoio acqua (A17)
 - lampeggiante: l'acqua nel serbatoio non è sufficiente
- B4. Spia : segnala un allarme generico (vedi capitolo "21. Significato delle spie")
- B5. Spia :
 - fissa: la decalcificazione è in corso
 - lampeggiante: è necessario procedere alla decalcificazione
- B6. : funzione pre-macinato
- B7.     : aroma caffè
- B8.  : selezione aroma
- B9.  2x : per erogare 2 tazze di "espresso" o "espresso lungo"
- B10. : erogazione "Espresso"
- B11. : erogazione "Espresso Lungo"
- B12. : erogazione "Coffee"
- B13. : erogazione "Long"
- B14.  **ESC**:
 - fissa: per attivare la funzione vapore (*Nelle operazioni di programmazione: premere per uscire dalla programmazione in corso*)
 - lampeggiante: è necessario ruotare la manopola vapore/acqua calda (A22)
- B15.  OK: per effettuare un risciacquo.
(*Nelle operazioni di programmazione: premere per confermare la programmazione*)

2.3 Descrizione degli accessori

(pag. 2 - C)

- C1. Striscia reattiva
- C2. Misurino dosatore del caffè pre-macinato
- C3. Decalcificante
- C4. Filtro addolcitore (in alcuni modelli)

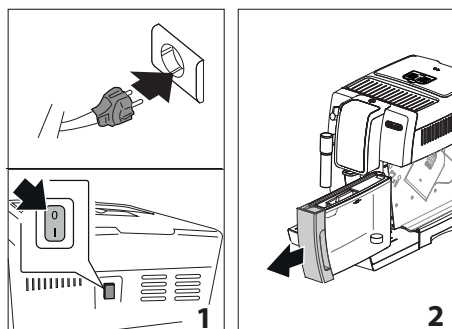
3. PRIMA MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO

Nota Bene:

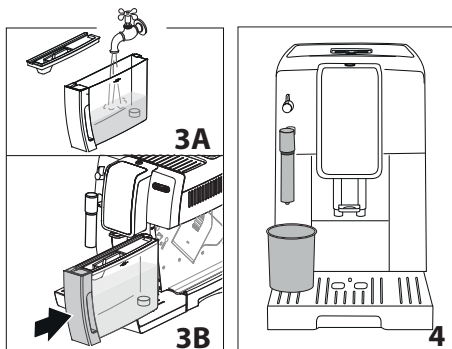
- Al primo utilizzo risciacquare con acqua calda tutti gli accessori rimovibili che sono destinati al contatto con acqua o latte.
- Eventuali tracce di caffè nel macinino sono dovute alle prove di funzionamento della macchina prima di metterla in commercio e sono prova della cura meticolosa che abbiamo per il prodotto.
- Si consiglia di personalizzare al più presto la durezza dell'acqua seguendo la procedura descritta nel capitolo "18. Programmazione della durezza dell'acqua".

Procedere seguendo le istruzioni indicate:

1. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica e premere l'interruttore generale (A6), posto sul retro dell'apparecchio (fig. 1).

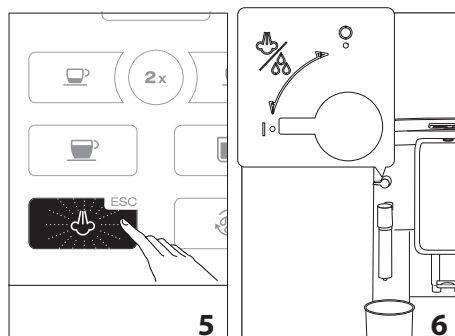


2. Sul pannello di controllo (B) lampeggia la spia (B3): estrarre il serbatoio dell'acqua (A17) (fig. 2), riempirlo fino alla linea MAX con acqua fresca (fig. 3A), reinserire quindi il serbatoio stesso (fig. 3B).



3. Sul pannello di controllo lampeggia l'icona (B14) (fig. 4).

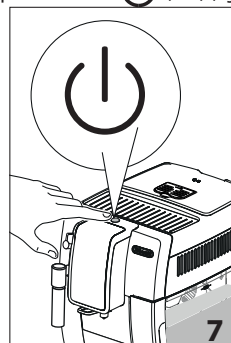
4. Posizionare sotto il cappuccinatore (A20) un contenitore con capienza minima di 100 ml (fig. 5).



5. Ruotare la manopola erogazione vapore/acqua calda in posizione "I" (fig. 6) e premere l'icona OK (B15) : l'apparecchio eroga acqua dal cappuccinatore.
6. Quando l'erogazione si interrompe automaticamente, sul pannello di controllo lampeggia l'icona per segnalare la necessità di riportare la manopola vapore in posizione "0".

La macchina si spegne.

Per utilizzarla, premere il tasto (A23) (fig. 7).



Nota Bene :

- Al primo utilizzo è necessario fare 4-5 caffè prima che la macchina cominci a dare un risultato soddisfacente.
- Per un piacere del caffè ancora migliore e per migliori prestazioni della macchina, si consiglia di installare il filtro addolcitore (C4) seguendo le indicazioni al capitolo "19. Filtro addolcitore". Se il vostro modello non ha in dotazione il filtro, è possibile richiederlo ai Centri Assistenza Autorizzati De'Longhi.

4. ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO

Nota Bene:

Prima di accendere l'apparecchio, accertarsi che l'interruttore generale (A6), posto sul retro dell'apparecchio, sia premuto (fig. 1).

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 (A19) 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  (A23) (fig. 7): sul pannello di controllo (B) lampeggia la spia  (B1) ad indicare che la macchina si sta riscaldando.

Durante il riscaldamento, la macchina esegue un risciacquo; in questo modo, oltre a riscaldare la caldaia, l'apparecchio procede a far scorrere l'acqua calda nei condotti interni perchè anch'essi si riscaldino.

L'apparecchio è pronto quando compare la schermata principale.

5. SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

Ad ogni spegnimento, l'apparecchio esegue un risciacquo automatico, qualora sia stato preparato un caffè.

Pericolo scottature!

Durante il risciacquo, dai beccucci dell'erogatore del caffè (A19) fuoriesce un po' di acqua calda. Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.

- Per spegnere l'apparecchio, premere il tasto  (A23) (fig. 7);
- sul pannello di controllo lampeggia la spia  (B1): se previsto, l'apparecchio esegue il risciacquo e poi si spegne (stand-by).

Nota Bene!

Se l'apparecchio non viene utilizzato per periodi prolungati, disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica:

- spegnere prima l'apparecchio premendo il tasto  (fig. 7);
- rilasciare l'interruttore generale (A6) (fig. 1).

Attenzione!

Non premere mai l'interruttore generale quando l'apparecchio è acceso.

6. IMPOSTAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA

Per le istruzioni relative all'impostazione della durezza dell'acqua, fare riferimento al capitolo "18. Programmazione della durezza dell'acqua".

7. IMPOSTAZIONE TEMPERATURA

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

1. Con macchina spenta (standby) ma con interruttore generale premuto (fig. 1);
2. Mantenere premuta l'icona **2x** (B9) fino all'accensione delle spie sul pannello di controllo (B);
3. Premere l'icona  (B10);
4. Selezionare la temperatura desiderata premendo nuovamente l'icona .

    	bassa
    	media
    	alta

5. Premere l'icona  **OK** (B15) per confermare (o  **ESC** (B14) per uscire senza fare la modifica).
Le spie si spengono.

La macchina ritorna in "stand-by" e la temperatura è così riprogrammata.

Nota Bene!

La variazione di temperatura è più efficace nelle bevande lunghe.

8. AUTOSPEGNIMENTO

E' possibile modificare l'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.

Per riprogrammare l'autospegnimento, procere come segue:

1. Con macchina spenta (standby) ma con interruttore generale premuto (fig. 1);
2. Mantenere premuta l'icona **2x** (B9) fino all'accensione delle icone sul pannello di controllo (B);
3. Premere l'icona  (B11);
4. Selezionare l'intervallo di tempo desiderato premendo nuovamente l'icona .

    	15 min.
    	30 min.
    	1 ora

	2 ore
	3 ore

5. Premere l'icona OK (B15) per confermare (o ESC (B14) per uscire senza fare la modifica). Le spie si spengono.

L'intervallo di tempo dell'autospegnimento è così riprogrammato.

9. RISPARMIO ENERGETICO

Con questa funzione è possibile attivare o disattivare la modalità di risparmio energetico. La macchina è preimpostata in fabbrica in modalità attiva, garantendo alla macchina accesa un minor consumo energetico, in accordo con le normative europee vigenti. Se si intende modificare l'impostazione, procedere come di seguito:

1. Con macchina spenta (standby) ma con interruttore generale premuto (fig. 1);
2. Mantenere premuta l'icona **2x** (B9) fino all'accensione delle icone sul pannello di controllo (B).
3. Premere l'icona (B13);
4. Attivare/disattivare la funzione ripremendo l'icona :
 - funzione attivata
 - funzione disattivata
5. Premere l'icona OK (B15) per confermare (o ESC (B14) per uscire senza fare la modifica).
6. Premere ESC per uscire dal menù. Le spie si spengono.

L'impostazione del risparmio è così riprogrammata.

Nota Bene!

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

10. AVVISO ACUSTICO

Con questa funzione è possibile attivare o disattivare l'avviso acustico. Procedere come di seguito:

1. Con macchina spenta (standby) ma con interruttore generale premuto (fig. 1);
2. Mantenere premuta l'icona **2x** (B9) fino all'accensione delle spie sul pannello di controllo (B).
3. Premere l'icona **2x** per attivare/disattivare la funzione:
 - funzione attivata
 - funzione disattivata

4. Premere l'icona OK (B15) per confermare (o ESC (B14) per uscire senza fare la modifica). Le spie si spengono.

L'avviso acustico è così riprogrammato.

11. VALORI DI FABBRICA (RESET)

Con questa funzione si ripristinano tutte le impostazioni (temperatura, autospegnimento, durezza acqua, risparmio energetico e tutte le programmazioni delle quantità ritornando ai valori di fabbrica).

1. Con macchina spenta (standby) ma con interruttore generale premuto (fig. 1);
2. Mantenere premuta l'icona **2x** (B9) fino all'accensione delle spie sul pannello di controllo (B).
3. Premere l'icona (B12): i chicchi (B7) sul pannello di controllo lampeggiano;
4. Premere l'icona OK (B15) per ritornare ai valori di fabbrica (o ESC (B14) per uscire senza fare la modifica). Le spie si spengono.

Le impostazioni e la quantità delle bevande sono così ritornate ai valori di fabbrica.

12. RISCIAQUO

Con questa funzione è possibile far uscire acqua calda dall'erogatore caffè (A19), in modo da pulire e riscaldare il circuito interno della macchina.

Posizionare sotto l'erogatore caffè ed acqua calda un recipiente con capacità minima 100ml.

Attenzione! Pericolo di scottature.

Non lasciare la macchina senza sorveglianza durante l'erogazione di acqua calda.

1. Per attivare questa funzione premere OK (B15);
2. Dopo qualche secondo, dall'erogatore caffè esce acqua calda che pulisce e riscalda il circuito interno della macchina.
3. Per interrompere manualmente la funzione ripremere OK.

Nota Bene!

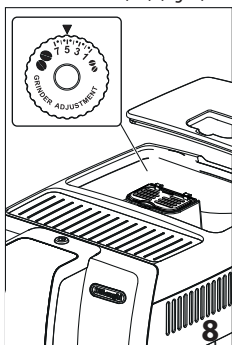
- Per periodi di inutilizzo superiori a 3-4 giorni è vivamente consigliato, una volta riaccesa la macchina, erogare 2/3 risciacqui prima di utilizzarla;
- E' normale che, dopo aver eseguito tale funzione, ci sia dell'acqua nel contenitore dei fondi di caffè (A11).

13. PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

13.1 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 (A5) (fig. 8).



Nota Bene:

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



Se il caffè esce troppo lentamente o non esce affatto, girare in senso orario di uno scatto verso il numero 7.

Per ottenere, invece, 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 poi 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.

13.2 Consigli per un caffè più caldo

Per ottenere un caffè più caldo, si consiglia di:

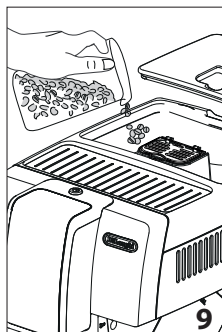
- effettuare un risciacquo premendo OK (B15);
- scaldare con dell'acqua calda le tazze utilizzando la funzione acqua calda (vedi capitolo "15. Erogazione acqua calda");
- aumentare la temperatura caffè (vedi capitolo "6. Impostazione della durezza dell'acqua"). **Nota Bene!** La variazione di temperatura è più efficace nelle bevande lunghe.

13.3 Preparazione del caffè utilizzando il caffè in chicchi

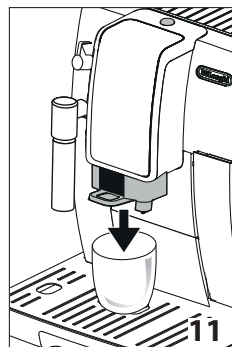
Attenzione!

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

1. Introdurre il caffè in chicchi nell'apposito contenitore (A3) (fig. 9);



2. Posizionare sotto i beccucci dell'erogatore caffè (A19):
 - 1 tazza, se si desidera 1 caffè (fig. 10);
 - 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. 11);



4. Selezionare il caffè desiderato:

Ricetta	Quantità	Quantità programmabile	Aroma predefinito
Espresso (B10)	≈ 40 ml	da ≈ 20 a ≈ 80ml	
Espresso Lungo (B11)	≈ 120 ml	da ≈ 80 a ≈ 180c	
Coffee (B12)	≈ 180 ml	da ≈ 100 a ≈ 240cc	
Long (B13)	≈ 160 ml	da ≈ 115 a ≈ 250cc	

2x (B9) +  Espresso (B10)	≈ 40 ml x 2 tazze	--	
2x (B9) +  Espresso Lungo (B11)	≈ 120 ml x 2 tazze	--	

5. La preparazione inizia e sul pannello di controllo (B) rimane accesa la spia relativa all'icona selezionata.

Nota Bene:

- Per preparare 2 tazze di “espresso” o “espresso lungo” contemporaneamente:
 - Premere l'icona “2X” (B9): si accendono le icone relative alla bevande selezionabili e l'icona “2X” lampeggia. Premere  o : la preparazione si avvia.
 In alternativa, procedere come segue:
 - Premere  o : la preparazione si avvia e l'icona “2X” lampeggia per alcuni secondi. Premere l'icona “2X” mentre sta lampeggiando.
- Mentre la macchina sta facendo il caffè, l'erogazione può essere fermata in qualsiasi momento ripremendo l'icona erogazione.
- Appena terminata l'erogazione, se si vuole aumentare la quantità di caffè nella tazza, è sufficiente tenere premuta (entro 3 secondi) una delle icone erogazione caffè (B10) - (B13).

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

Nota Bene:

- Durante l'uso, sul pannello di controllo (B) potranno accendersi delle spie il cui significato è riportato nel capitolo “21. Significato delle spie”.
- Per ottenere un caffè più caldo, fare riferimento al paragrafo “13.2 Consigli per un caffè più caldo”.
- Se il caffè fuoriesce a gocce oppure poco corposo con poca crema oppure troppo freddo, leggere i consigli riportati nel capitolo “22. Risoluzione dei problemi”.
- Per personalizzare a seconda dei propri gusti le bevande, fare riferimento al paragrafo “13.6 Personalizzazione di aroma e quantità”.

13.4 Variazione temporanea dell'aroma del caffè

Per personalizzare temporaneamente l'aroma del caffè, premere  (B8):

	X-LEGGERO
--	-----------

	LEGGERO
	MEDIO
	FORTE
	X-FORTE
	(vedi “13.5 Preparazione del caffè utilizzando il caffè pre-macinato”)

Nota Bene:

- La variazione di aroma non viene memorizzata e alla prossima erogazione automatica l'apparecchio seleziona il valore predefinito.
- Se l'erogazione non avviene dopo alcuni secondi dalla personalizzazione temporanea dell'aroma, quest'ultimo torna al valore predefinito.

13.5 Preparazione del caffè utilizzando il caffè pre-macinato

Attenzione!

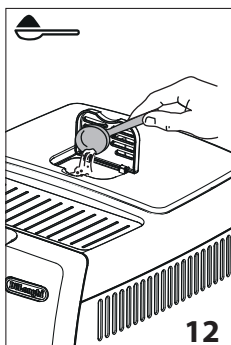
- Non introdurre mai il caffè pre-macinato a macchina spenta, per evitare che si disperda all'interno della macchina, sporcandola. In questo caso la macchina potrebbe danneggiarsi.
- Non inserire mai più di 1 misurino raso (C2), altrimenti l'interno della macchina potrebbe sporcarsi oppure l'imbuto (A4) potrebbe otturarsi.



Nota Bene:

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

1. Premere ripetutamente l'icona  (B8) finché si accende la spia  (B6).
2. Assicurarsi che l'imbuto non sia otturato, quindi inserire un misurino raso di caffè pre-macinato (fig. 12).



3. Posizionare una tazza sotto i beccucci dell'erogatore caffè (A19) (fig. 10).
4. Selezionare il caffè desiderato:

Ricetta	Quantità
 Espresso (B10)	≈ 40 ml
 Espresso Lungo (B11)	≈ 120 ml
 Coffee (B12)	≈ 180 ml
 Long (B13)	≈ 160 ml

5. La preparazione inizia e sul pannello di controllo (B) rimane accesa la spia relativa all'icona selezionata.

Attenzione! Preparando il caffè LONG

A metà della preparazione, la spia  lampeggia: inserire un nuovo misurino raso di caffè pre-macinato e premere .

OK (B15).

Nota Bene:

Se la modalità "Risparmio Energetico" è attivata, l'erogazione del primo caffè potrebbe richiedere alcuni secondi di attesa.

13.6 Personalizzazione di aroma e quantità

La macchina è preimpostata in fabbrica per erogare il caffè con aroma e quantità standard (vedi tabella di paragrafo "13.3 Preparazione del caffè utilizzando il caffè in chicchi").

Per personalizzare il caffè, procedere come segue:

1. Posizionare una tazza o un bicchiere sufficientemente grande sotto i beccucci dell'erogatore caffè (A19);
2. Premere  (B8) fino a selezionare l'aroma desiderato (vedi paragrafo "13.4 Variazione temporanea dell'aroma del caffè");

3. Premere e mantenere premuto l'icona relativa al caffè da personalizzare: l'icona stessa lampeggia e lampeggiano tutte le spie allarme per 4 volte;
4. Rilasciare l'icona: l'icona lampeggia e la macchina inizia ad erogare il caffè;
5. Appena il caffè in tazza raggiunge il livello desiderato, ripremere l'icona del caffè.

A questo punto l'aroma e la quantità di caffè in tazza sono programmati secondo la nuova impostazione.

14. PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

Pericolo Scottature!

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

1. Per un cappuccino, preparare il caffè in una tazza grande.
2. Riempire un contenitore, preferibilmente munito di manico per non scottarsi, 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.

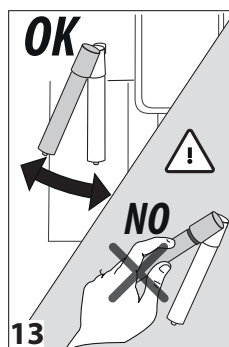
Nota Bene:

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 "14.1 Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso".

3. Il cappuccinatore (A20) può essere ruotato leggermente verso l'esterno, per poter utilizzare recipienti di ogni dimensione.
4. Immergere il cappuccinatore nel contenitore del latte facendo attenzione a non immergere mai la ghiera di colore nera.

Attenzione!

Non forzare la rotazione del cappuccinatore (fig. 13): potrebbe rompersi!



5. Premere l'icona  (B14); la spia  (B1) lampeggia ad indicare che l'apparecchio si sta riscaldando.
6. Quando l'apparecchio è in temperatura, si spegne la spia  e l'icona  lampeggia.
7. Ruotare quindi la manopola vapore/acqua calda  (A22) in posizione I. Dopo qualche secondo, 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.
8. Raggiunta la schiuma desiderata, interrompere l'erogazione del vapore ruotando la manopola in posizione 0.

Pericolo Scottature!

Interrompere il vapore, prima di estrarre il contenitore con il latte schiumato per evitare scottature causate dagli spruzzi di latte bollente.

9. Aggiungere al caffè precedentemente preparato la crema di latte. Il cappuccino è pronto: zuccherare a piacere e, se si desidera, cospargere la schiuma con un po' di cacao in polvere.

Nota Bene!

Se la modalità "Risparmio energetico" è attivata, l'erogazione di vapore potrebbe richiedere alcuni secondi di attesa.

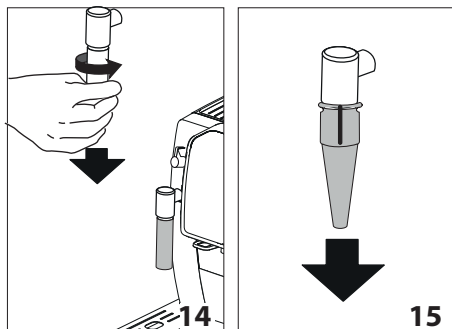
14.1 Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso

Pulire il cappuccinatore (A20) ogni volta che lo si utilizza, per evitare che si possano depositare residui di latte o che si otturi.

Pericolo Scottature!

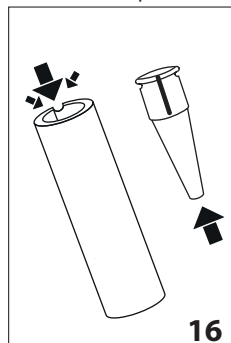
Durante la pulizia, dal cappuccinatore esce un po' di acqua calda. Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.

1. Far defluire un po' di acqua ruotando la manopola vapore / acqua calda  (A22) in posizione I. Quindi interrompere l'erogazione riportando la manopola in posizione 0.
2. Attendere alcuni minuti che il cappuccinatore si raffreddi: ruotare in senso antiorario e sfilare il cappuccinatore verso il basso per estrarlo (fig. 14).



3. Sfilare verso il basso l'ugello (A21) (fig. 15).

4. Controllare che i fori indicati dalla freccia in fig. 16 non siano otturati. Se necessario, pulirli con l'aiuto di uno spillo.



5. Reinserire l'ugello e reinserire il cappuccinatore sull'ugello spingendolo verso l'alto e ruotandolo in senso orario e fino all'aggancio.

15. EROGAZIONE ACQUA CALDA

Attenzione! Pericolo di scottature.

Non lasciare la macchina senza sorveglianza quando viene erogata l'acqua calda. Il tubo del cappuccinatore (A20) si scalda durante l'erogazione.

1. Posizionare un contenitore sotto il cappuccinatore (A20) (più vicino possibile per evitare spruzzi).
2. Ruotare la manopola vapore/acqua calda  (A22) in posizione I.
3. Per interrompere manualmente l'erogazione di acqua calda, ruotare la manopola vapore/acqua calda  in posizione 0.

Nota Bene!

Se la modalità "Risparmio energetico" è attivata, l'erogazione di acqua calda e vapore potrebbe richiedere alcuni secondi di attesa.

16. PULIZIA

16.1 Pulizia della macchina

Le seguenti parti della macchina devono essere pulite periodicamente:

- il circuito interno della macchina;
- il contenitore dei fondi di caffè (A11);
- la vaschetta raccogli gocce (A15) e la vaschetta raccogli condensa (A10);
- il serbatoio dell'acqua (A17);
- i beccucci dell'erogatore caffè (A19);
- il cappuccinatore (A20)- ("14.1 Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso");
- l'imbutto per l'introduzione del caffè pre-macinato (A4);
- l'infusore (A8), accessibile dopo aver aperto lo sportello di servizio (A7);

- il pannello di controllo (B).

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.
- Nessun componente dell'apparecchio può essere lavato in lavastoviglie ad eccezione della griglia vaschetta (A14).
- Non utilizzare oggetti metallici per togliere le incrostazioni o i depositi di caffè, perché potrebbe graffiare le superfici in metallo o in plastica.

16.2 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  (B15);
- dell'acqua calda, per qualche secondo (capitolo "15. Erogazione acqua calda").

Nota Bene:

È normale che, dopo aver eseguito tale pulizia, ci sia dell'acqua nel contenitore dei fondi di caffè (A11).

16.3 Pulizia del contenitore dei fondi di caffè

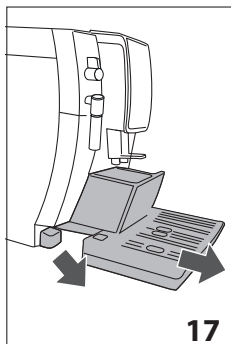
Quando la spia  (B2) lampeggia, è necessario svuotare il contenitore fondi (A11) e pulirlo. Finché non si pulisce il contenitore dei fondi la macchina non può fare il caffè. L'apparecchio segnala la necessità di svuotare il contenitore anche se non è pieno, qualora siano trascorse 72 ore dalla prima preparazione eseguita (perché il conteggio delle 72 ore sia eseguito correttamente, la macchina non deve essere mai spenta con l'interruttore generale) - (A6).

Attenzione! Pericolo di scottature

Se si fanno diversi cappuccini di seguito, il poggiategge (A12) in metallo diventa caldo. Attendere che si raffreddi prima di toccarlo e afferrarlo solo dalla parte anteriore.

Per eseguire la pulizia (a macchina accesa):

- Estrarre la vaschetta raccogli-gocce (A15) (fig. 17), svuotarla e pulirla.

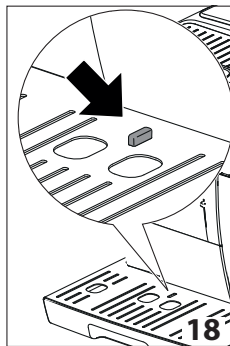


- Svuotare e pulire accuratamente il contenitore dei fondi (A11) avendo cura di rimuovere tutti i residui che possono essere depositati sul fondo.
- Controllare la vaschetta raccogli-condensa (A10) (di colore rosso) e, se è piena, svuotarla.

16.4 Pulizia della vaschetta raccogli-gocce e della vaschetta raccogli-condensa

Attenzione!

La vaschetta raccogli-gocce (A15) è provvista di un indicatore galleggiante (A13) (di colore rosso) del livello dell'acqua contenuta (fig. 18).



Prima che questo indicatore cominci a sporgere dal vassoio poggiategge (A12), è necessario svuotare la vaschetta e pulirla, altrimenti l'acqua può traboccare dal bordo e danneggiare la macchina, il piano di appoggio o la zona circostante.

Per rimuovere la vaschetta raccogli-gocce:

1. Estrarre la vaschetta raccogli-gocce ed il contenitore dei fondi di caffè (A11) (fig. 17);
2. Rimuovere il vassoio poggiategge (A12), la griglia vaschetta (A14), quindi svuotare la vaschetta raccogli-gocce ed il contenitore fondi e lavare tutti i componenti;
3. Controllare la vaschetta raccogli-condensa di colore rosso (A10) e, se è piena, svuotarla;
4. Reinscrivere la vaschetta raccogli-gocce completa di griglia ed il contenitore dei fondi di caffè.

Attenzione!

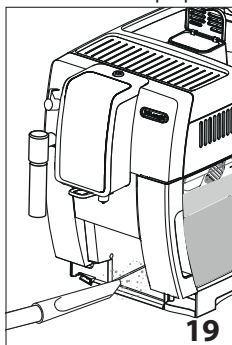
Quando si estrae la vaschetta raccogli-gocce è obbligatorio svuotare sempre il contenitore fondi caffè anche se è riempito poco. Se questa operazione non è effettuata può succedere che, quando si fanno i caffè successivi, il contenitore fondi si riempia più del previsto e che la macchina si intasi.

16.5 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 capitolo "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) (A15) 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. 19).

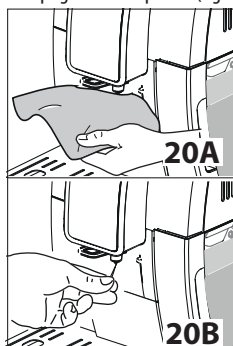


16.6 Pulizia del serbatoio acqua

1. Pulire periodicamente (circa una volta al mese) e ad ogni sostituzione del filtro addolcitore (C4) (se previsto) il serbatoio acqua (A17) con un panno umido e un po' di detersivo delicato;
2. Rimuovere il filtro (C4) (se presente) e risciacquarlo con acqua corrente;
3. Reinserire il filtro (se previsto), riempire il serbatoio con acqua fresca e reinserire il serbatoio;
4. (solo per modelli con filtro addolcitore) Erogare 100ml di acqua.

16.7 Pulizia dei beccucci erogatore caffè

1. Pulire periodicamente i beccucci erogatore caffè (A19) servendosi di una spugna o di un panno (fig. 20A);



2. Controllare che i fori dell'erogatore caffè non siano otturati. Se necessario rimuovere i depositi di caffè con uno stuzzicadenti (fig. 20B).

16.8 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 pre-macinato (A4) non sia otturato. Se necessario, rimuovere i depositi di caffè con un pennello.

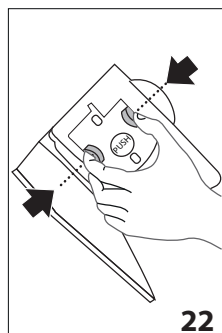
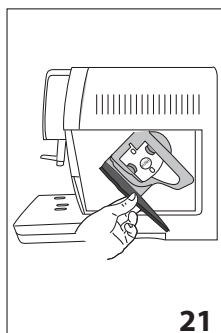
16.9 Pulizia dell'infusore

L'infusore (A8) 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 capitolo "5. Spegnimento dell'apparecchio");
2. Estrarre il serbatoio acqua (A17);
3. Aprire lo sportello infusore (A7) (fig. 21) posizionato sul fianco destro;



4. Premere verso l'interno i due tasti di sgancio colorati e contemporaneamente estrarre l'infusore verso l'esterno (fig. 22);
5. Immergere per circa 5 minuti l'infusore in acqua e poi risciacquarlo sotto il rubinetto;

Attenzione!

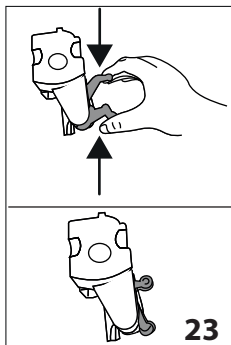
SCIACQUARE SOLO CON ACQUA
NO DETERSIVI - NO LAVASTOVIGLIE

Pulire l'infusore senza usare detersivi perché potrebbero danneggiarlo.

6. Utilizzando un pennello, pulire eventuali residui di caffè sulla sede dell'infusore, visibili dallo sportello infusore;
7. Dopo la pulizia, reinserire l'infusore infilandolo nel supporto; 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 (fig. 23).



8. Una volta inserito, assicurarsi che i due tasti colorati siano scattati verso l'esterno;
9. Chiudere lo sportello infusore;
10. Reinserrire il serbatoio acqua.

17. DECALCIFICAZIONE

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: 1,8
Tempo	~45min

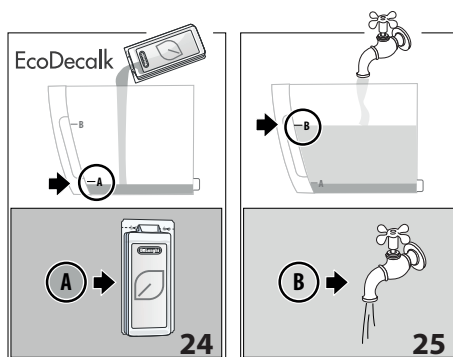
Decalcificare la macchina quando sul pannello di controllo (B) lampeggia la spia (B5) e solo le icone OK (B15) e ESC (B14) rimangono accese.

Se si desidera procedere subito con la decalcificazione, premere OK e seguire le indicazioni dal punto 4.

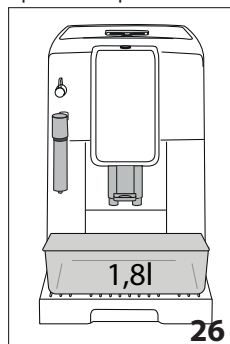
Per rimandare la decalcificazione ad un altro momento premere ESC: sul display la spia lampeggia e ricorda che l'apparecchio ha bisogno di essere decalcificato.

Se si desidera decalcificare la macchina, procedere come segue:

1. Spegner l'apparecchio (Stand-by) premendo il tasto (A23)- (fig. 7) (vedi capitolo "5. Spegnimento dell'apparecchio");
2. Svotare la vaschetta raccogli gocce (A15), il contenitore dei fondi di caffè (A11) e reinserire tutto in macchina;
3. Mantenere premuta l'icona (B8) fino all'accensione della spia (B5) e delle icone ESC e OK;
4. Svotare completamente il serbatoio acqua (A17) togliendo, se presente, il filtro addolcitore (C4);
5. Versare nel serbatoio acqua il decalcificante (C3) fino al livello A (corrispondente ad una confezione da 100ml) (fig. 24) impresso sul lato interno del serbatoio e successivamente aggiungere un litro d'acqua fino al raggiungere il livello B (fig. 25); reinserire quindi in macchina il serbatoio acqua;



6. Posizionare sotto il cappuccinatore (A20) e l'erogatore caffè (A19) un recipiente con capacità minima 1,8 litri (fig. 26);



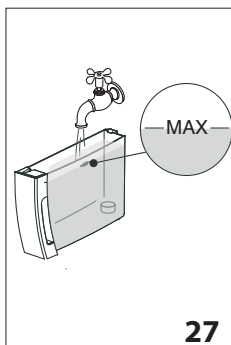
Attenzione! Pericolo di scottature

Dal cappuccinatore e dall'erogatore caffè fuoriesce acqua calda contenente acidi. Prestare pertanto attenzione a non venire in contatto con tale soluzione.

7. Premere l'icona  **OK** per confermare l'inserimento della soluzione decalcificante: il programma di decalcificazione si avvia;
8. Dopo qualche minuto, l'icona  **ESC** (B14) lampeggia ad indicare di ruotare la manopola vapore/acqua calda  (A22) in posizione I;
9. Una volta ruotata la manopola in posizione I, il programma di decalcificazione si avvia e la soluzione decalcificante esce dal cappuccinatore eseguendo automaticamente tutta una serie di risciacqui ad intervalli per rimuovere i residui di calcare dall'interno della macchina;

Dopo circa 35 minuti, l'apparecchio interrompe la decalcificazione e la spia  (B3) lampeggia.

10. L'apparecchio adesso è pronto per un processo di risciacquo con acqua fresca. Svotare il contenitore usato per raccogliere la soluzione decalcificante ed estrarre il serbatoio acqua, svuotarlo, sciacquarlo con acqua corrente, riempirlo fino al livello MAX (fig. 27) con acqua fresca ed inserirlo in macchina;



11. Riposizionare vuoto il contenitore usato per raccogliere la soluzione decalcificante sotto l'erogatore caffè ed il cappuccinatore (fig. 26);
12. Premere l'icona  **OK**:  **ESC** lampeggia ad indicare di ruotare la manopola vapore/acqua calda  in posizione 0;
13. Ruotare la manopola acqua calda/vapore  in posizione 0 per iniziare il risciacquo: l'acqua calda esce dall'erogatore caffè;
14. Dopo un tempo prestabilito, lampeggia  **ESC**. Ruotare la manopola in posizione I: l'erogazione continua dal cappuccinatore. Quando l'acqua del serbatoio è terminata, si accende la spia  (B3);
15. L'apparecchio adesso è pronto per un secondo processo di risciacquo con acqua fresca. Svotare il contenitore usato

per raccogliere l'acqua di risciacquo ed estrarre il serbatoio acqua, svuotarlo, sciacquarlo con acqua corrente, riempirlo fino al livello MAX con acqua fresca, reinserire, se tolto precedentemente, il filtro addolcitore, ed inserire il serbatoio in macchina;

16. Riposizionare vuoto il contenitore usato per raccogliere l'acqua di risciacquo sotto il cappuccinatore;
17. Premere l'icona  **OK**: l'apparecchio riprende il risciacquo solo dal cappuccinatore;
18. Quando l'acqua nel serbatoio è terminata, la spia  lampeggia;
19. Svotare il contenitore usato per raccogliere l'acqua di risciacquo, estrarre e rabboccare il serbatoio acqua con acqua fresca fino al livello MAX e reinserirlo in macchina: l'icona  **ESC** lampeggia;
20. Ruotare la manopola in posizione 0;
21. Svotare e reinserire la vaschetta raccogli gocce (A15) ed il contenitore dei fondi (A11).

L'operazione di decalcificazione è così ultimata.

Nota Bene!

- Se il ciclo di decalcificazione non dovesse terminare correttamente (es. mancanza erogazione energia elettrica) si consiglia di ripetere il ciclo;
- E' normale che, dopo aver eseguito il ciclo di decalcificazione, ci sia dell'acqua nel contenitore dei fondi di caffè (A11);
- L'apparecchio richiede un terzo risciacquo, nel caso in cui il serbatoio acqua non sia riempito fino al livello max: questo per garantire non ci sia soluzione decalcificante nei circuiti interni dell'apparecchio.

18. PROGRAMMAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA

La spia  (B5) 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. 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.

18.1 Misurazione della durezza dell'acqua

1. Togliere dalla sua confezione la striscia reattiva (C1) in dotazione "TOTAL HARDNESS TEST" allegate alle istruzioni in lingua inglese;
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;

Striscia reattiva	Durezza acqua	Programmazione corrispondente
	bassa	
	media	
	alta	
	massima	

18.2 Impostazione durezza acqua

1. Con macchina spenta (standby) ma con interruttore generale premuto (fig. 1);
2. Mantenere premuta l'icona **2x** (B9) fino all'accensione delle icone sul pannello di controllo (B);
3. Premere l'icona (B8);
4. Selezionare il livello di durezza acqua premendo nuovamente l'icona ;
5. Premere l'icona **OK** (B15) per confermare (o **ESC** (B14) per uscire senza fare la modifica). Le spie si spengono.

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

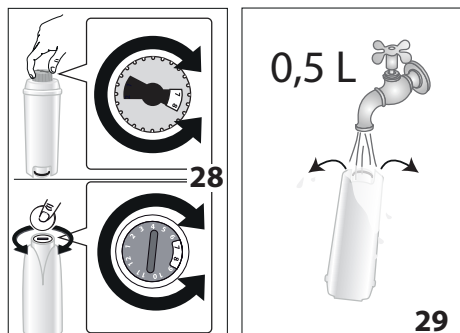
19. FILTRO ADDOLCITORE

Alcuni modelli hanno in dotazione il filtro addolcitore (C4): se il vostro modello ne è sprovvisto, vi consigliamo di acquistarlo presso i centri assistenza autorizzati De'Longhi.

Per un utilizzo corretto del filtro, seguire le istruzioni di seguito riportate.

19.1 Installazione del filtro

1. Togliere il filtro (C4) dalla confezione. Il datario del disco è diverso a seconda del filtro in dotazione (fig. 28);

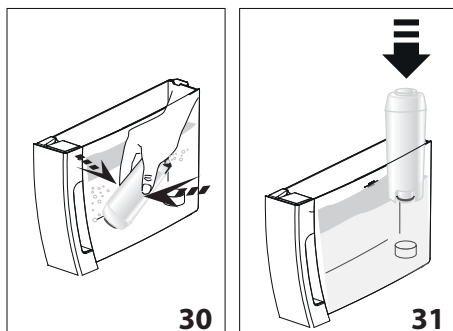


2. Ruotare il disco del datario affinché siano visualizzati i prossimi 2 mesi di utilizzo.

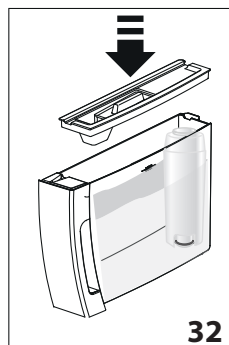
Nota Bene

il filtro ha durata pari a due mesi se l'apparecchio viene utilizzato normalmente, se invece la macchina rimane inutilizzata con il filtro installato, ha durata pari a 3 settimane al massimo.

3. Per attivare il filtro, far scorrere dell'acqua di rubinetto nel foro del filtro come indicato in fig. 29 fintantoché l'acqua fuoriesce dalle aperture laterali per oltre un minuto;
4. Estrarre il serbatoio (A17) della macchina e riempirlo di acqua;
5. Inserire il filtro nel serbatoio acqua e immergerlo completamente per una decina di secondi, inclinandolo e premendolo leggermente per permettere alle bolle d'aria di uscire (fig. 30).



6. Inserire il filtro nella sede apposita (A18) e premerlo a fondo (fig. 31);
7. Richiudere il serbatoio con il coperchio (A16) - (fig. 32), quindi reinserire il serbatoio nella macchina;



8. Posizionare sotto il cappuccinatore/erogatore acqua calda (A20) un contenitore (capacità: min. 500ml).
9. Erogare acqua calda ruotando la manopola vapore/acqua calda (A22) in posizione I.
10. Erogare almeno 500 ml di acqua, quindi ruotare la manopola vapore/acqua calda in posizione 0.

Ora il filtro è attivato e si può procedere all'uso della macchina.

19.2 Sostituzione del filtro

Quando sono trascorsi i due mesi di durata (vedi datario), oppure se non viene utilizzato l'apparecchio per 3 settimane, è necessario procedere alla sostituzione del filtro:

1. Estrarre il serbatoio (A17) ed il filtro esaurito (C4);
2. Togliere il nuovo filtro dalla confezione e procedere come illustrato dal punto 2 al 10 del paragrafo precedente.

Ora il nuovo filtro è attivato e si può procedere all'uso della macchina.

20. DATI TECNICI

Tensione:	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Potenza assorbita:	1450W
Pressione:	1,5MPa (15 bar)

Capacità max. serbatoio acqua:	1,8 l
Dimensioni LxPxH:	240x440x360 mm
Lunghezza cavo:	1150 mm
Peso:	9,2 kg
Capacità max. contenitore chicchi:	300 g

De'Longhi si riserva la facoltà di variare, in qualsiasi momento, le caratteristiche tecniche ed estetiche, mantenendo inalterata la funzionalità e la qualità dei prodotti.

20.1 Consigli per il Risparmio Energetico

- Impostare l'autospegnimento a 15 minuti (vedi capitolo "8. Autospegnimento");
- Attivare il Risparmio Energetico (vedi capitolo "9. Risparmio energetico");

Quando la macchina lo richiede, effettuare il ciclo di decalcificazione.

21. SIGNIFICATO DELLE SPIE

SPIE VISUALIZZATE	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
     LAMPEGGIANTE	L'acqua nel serbatoio (A17) non è sufficiente	Riempire il serbatoio dell'acqua e/o inserirlo correttamente, premendolo a fondo fino a sentire l'aggancio.
     FISSA	Il serbatoio (A17) non è inserito o non è inserito correttamente	Inserire il serbatoio correttamente, premendolo a fondo fino a sentire l'aggancio.
     LAMPEGGIANTE	Il contenitore dei fondi (A11) di caffè è pieno	Svuotare il contenitore dei fondi, la vaschetta raccogliogocce (A15) ed eseguire la pulizia, poi reinserirli (fig. 16). Importante: quando si estrae la vaschetta raccogliogocce 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.
     FISSA	Dopo la pulizia non è stato inserito il contenitore dei fondi (A11)	Estrarre la vaschetta raccogliogocce (A15) e inserire il contenitore dei fondi.
     FISSA  LAMPEGGIANTI	I chicchi di caffè sono finiti L'imbuto per il caffè pre-macinato (A4) si è intasato	Riempire il contenitore chicchi (A3) (fig. 9). Svuotare l'imbuto con l'aiuto di un pennello come descritto al par. "16.8 Pulizia dell'imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato".



SPIE VISUALIZZATE	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
 FISSA  LAMPEGGIANTE	È stata selezionata la funzione “caffè pre-macinato”, ma non è stato versato il caffè pre-macinato nell’imbuto (A4)	Introdurre il caffè pre-macinato nell’imbuto (fig. 12) o deselectare la funzione pre-macinato.
 LAMPEGGIANTE	Ricorda che è necessario decalcificare la macchina	E’ necessario eseguire al più presto il programma di decalcificazione descritto nel cap. “17. Decalcificazione”.
 LAMPEGGIANTE  LAMPEGGIANTI	La macinatura è troppo fine e quindi il caffè fuoriesce troppo lentamente o non esce del tutto Se è presente il filtro addolcitore (C4) potrebbe esserci stato il rilascio di una bolla d’aria all’interno del circuito che ne ha bloccato l’erogazione	Ripetere l’erogazione caffè e ruotare la manopola di regolazione macinatura (A5) (fig. 8) 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 par. “13.1 Regolazione del macinacaffè”). Se il problema persiste, assicurarsi che il serbatoio acqua (A17) sia inserito a fondo, ruotare la manopola erogazione acqua calda/vapore (A22) in pos. I ed erogare un po’ di acqua finché il flusso è regolare. Erogare un po’ di acqua ruotando la manopola vapore (A22) in pos. I finché il flusso è regolare.
 LAMPEGGIANTE  LAMPEGGIANTE	Il caffè premacinato utilizzato è troppo fine e quindi il caffè fuoriesce troppo lentamente o non esce del tutto Se è presente il filtro addolcitore (C4) potrebbe esserci stato il rilascio di una bolla d’aria all’interno del circuito che ne ha bloccato l’erogazione	Ripetere l’erogazione caffè utilizzando meno caffè pre-macinato o di tipo diverso. Se il problema persiste, assicurarsi che il serbatoio acqua (A17) sia inserito a fondo, ruotare la manopola erogazione vapore/acqua calda (A22) in pos. I ed erogare un po’ di acqua finché il flusso è regolare. Erogare un po’ di acqua ruotando la manopola vapore (A22) in pos. I finché il flusso è regolare.
 LAMPEGGIANTE  FISSE	È stato richiesto un caffè LONG con il pre-macinato	Inserire nell’imbuto (A4) un misurino (C2) raso di caffè pre-macinato e premere  OK (B15) per continuare e completare l’operazione.
➔		

SPIE VISUALIZZATE	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
 FISSA  LAMPEGGIANTI	È stato utilizzato troppo caffè	Selezionare un gusto più leggero premendo  (B8) oppure ridurre la quantità di caffè pre-macinato.
 LAMP. + LAMP.  LAMPEGGIANTE	Il circuito idraulico è vuoto	Ruotare la manopola erogazione vapore/acqua calda (A22) in posizione I finché l'erogazione non si ferma dopodiché riportare la manopola in posizione 0. Se l'allarme interviene durante l'erogazione di acqua calda o vapore, riportare la manopola in posizione 0. Ruotare la manopola erogazione vapore/acqua calda in posizione I finché l'erogazione non si ferma dopodiché riportare la manopola in posizione 0. Se il problema persiste verificare che il serbatoio acqua (A17) sia inserito a fondo.
 FISSA	L'interno della macchina è molto sporco	Pulire accuratamente la macchina come descritto nel cap. "16. Pulizia". Se dopo la pulizia, la macchina visualizza ancora il messaggio, rivolgersi ad un centro di assistenza.
 LAMPEGGIANTE	Dopo la pulizia non è stato reinserito l'infusore (A8)	Inserire l'infusore come descritto nel par. "16.9 Pulizia dell'infusore".
 LAMPEGGIANTE	Indica di ruotare la manopola vapore/acqua calda (A22)	Ruotare la manopola vapore/acqua calda.
 LAMPEGGIANTE  ESC +  OK FISSE	Indica che è necessario decalcificare la macchina	È necessario eseguire al più presto la decalcificazione (vedi cap. "17. Decalcificazione").

22. 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).
	I circuiti interni dell'apparecchio si sono raffreddati perché sono trascorsi 2/3 minuti dall'ultimo caffè.	Prima di fare il caffè riscaldare i circuiti interni con un risciacquo, premendo l'icona  (B15).
	La temperatura caffè impostata è bassa.	Impostare dal menù una temperatura più alta (vedi cap. "7. impostazione temperatura"). Nota Bene! La variazione di temperatura è più efficace nelle bevande lunghe.
Il caffè è poco corposo o ha poca crema.	Il caffè è macinato troppo grosso.	Ruotare la manopola di regolazione macinatura (A5) di uno scatto verso il numero 1 in senso antiorario mentre il macinacaffè è in funzione (fig. 8). Procedere uno scatto alla volta fino ad ottenere un'erogazione soddisfacente. L'effetto è visibile solo dopo l'erogazione di 2 caffè (vedi par. "13.1 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 (A5) di uno scatto verso il numero 7 in senso orario, mentre il macinacaffè è in funzione (fig. 8). Procedere uno scatto alla volta fino ad ottenere un'erogazione soddisfacente. L'effetto è visibile solo dopo l'erogazione di 2 caffè (vedi par. "13.1 Regolazione del macinacaffè").
L'apparecchio non eroga il caffè	L'apparecchio rileva delle impurità al suo interno: la spia  (B1) lampeggia	Attendere che l'apparecchio ritorni pronto all'uso e selezionare di nuovo la bevanda desiderata. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro Assistenza Autorizzato.
L'infusore (A8) non si può estrarre	Non è stato eseguito correttamente lo spegnimento	Eseguire lo spegnimento premendo il tasto  (A23) (rif. cap. "5. Spegnimento dell'apparecchio").
Al termine della decalcificazione, l'apparecchio richiede un terzo risciacquo	Durante i due cicli di risciacquo, il serbatoio non è stato riempito fino al livello MAX.	Procedere come richiesto dall'apparecchio, svuotando però prima la vaschetta raccogliogocce (A15), per evitare che l'acqua trabocchi.
→		

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
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 (A22) e l'ugello vapore/acqua calda (A21) sono sporchi	Procedere alla pulizia come indicato al par. "14.1 Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso".
Si interrompe l'erogazione di vapore durante l'uso	Un dispositivo di sicurezza interrompe l'erogazione di vapore	Attendere qualche minuto, quindi riattivare la funzione vapore.
L'apparecchio non si accende	La spina non è collegata alla presa	Collegare la spina alla presa di alimentazione (fig. 1).
	L'interruttore generale (A6) non è premuto	Premere l'interruttore generale (fig. 1).
Il caffè non esce da uno oppure entrambi i beccucci dell'erogatore	I beccucci dell'erogatore caffè (A19) sono otturati	Pulire gli erogatori come indicato al par. "16.7 Pulizia dei beccucci erogatore caffè".

SOMMAIRE

1. INTRODUCTION.....	24	17. DÉTARTRAGE	34
1.1 Lettres entre parenthèses.....	24	18. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU	36
1.2 Problèmes et réparations	24	18.1 Mesure de la dureté de l'eau	36
2. DESCRIPTION.....	24	18.2 Réglage de la dureté de l'eau	36
2.1 Description de l'appareil	24	19. FILTRE ADOUCISSEUR.....	36
2.2 Description du panneau de contrôle.....	24	19.1 Installation du filtre	36
2.3 Description des accessoires	24	19.2 Remplacement du filtre	37
3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL	25	20. DONNÉES TECHNIQUES.....	37
4. ALLUMAGE DE L'APPAREIL	26	20.1 Conseils pour l'Économie d'Énergie	37
5. ARRÊT DE L'APPAREIL.....	26	21. SIGNIFICATION DES VOYANTS	37
6. RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU	26	22. RÉOLUTION DES PROBLÈMES	40
7. RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	26		
8. ARRÊT AUTOMATIQUE	26		
9. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	27		
10. SIGNAL SONORE.....	27		
11. VALEURS D'USINE (RÉINITIALISATION).....	27		
12. RINÇAGE	27		
13. PRÉPARATION DU CAFÉ	28		
13.1 Réglage du moulin à café.....	28		
13.2 Conseils pour un café plus chaud.....	28		
13.3 Préparation du café avec du café en grains.....	29		
13.4 Variation temporaire de l'arôme du café	29		
13.5 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu	29		
13.6 Personnalisation de l'arôme et de la quantité	30		
14. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO	30		
14.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi.....	31		
15. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE	31		
16. NETTOYAGE.....	32		
16.1 Nettoyage de la machine	32		
16.2 Nettoyage du circuit interne de la machine.....	32		
16.3 Nettoyage du tiroir à marc de café.....	32		
16.4 Nettoyage de l'égouttoir et de la coupelle de condensation	32		
16.5 Nettoyage interne de la machine	33		
16.6 Nettoyage du réservoir d'eau	33		
16.7 Nettoyage des becs verseurs de café	33		
16.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu.....	33		
16.9 Nettoyage de l'infuseur	33		

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 « 21. Signification des voyants » et « 22. 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. Couvercle du réservoir à grains
- A2. Couvercle de l'entonnoir pour le café prémoulu
- A3. Réservoir à grains
- A4. Entonnoir pour l'introduction du café prémoulu
- A5. Bouton de réglage du degré de mouture
- A6. Interrupteur général
- A7. Volet infuseur
- A8. Infuseur
- A9. Cordon d'alimentation
- A10. Coupelle de condensation
- A11. Tiroir à marc
- A12. Plateau d'appui pour tasses
- A13. Indicateur du niveau de l'eau de l'égouttoir
- A14. Grille égouttoir
- A15. Égouttoir
- A16. Couvercle réservoir d'eau
- A17. Réservoir d'eau
- A18. Logement du filtre adoucisseur d'eau
- A19. Bec verseur de café (hauteur réglable)
- A20. Buse à cappuccino (amovible)
- A21. Gicleur eau chaude et vapeur (amovible)
- A22. Bouton de distribution vapeur/eau chaude

- A23. Touche  : pour allumer ou éteindre la machine (veille)
- A24. Plateau à tasses

2.2 Description du panneau de contrôle

(page 3 - B)

Certaines icônes du panneau de contrôle ont une double fonction : celle-ci est signalée entre parenthèses, à l'intérieur de la description.

- B1. Voyant  clignotant : l'appareil chauffe
- B2. Voyant  :
 - fixe : insérer le tiroir à marc (A11)
 - clignotant : il est nécessaire de vider le tiroir à marc
- B3. Voyant  :
 - fixe : insérer le réservoir d'eau (A17)
 - clignotant : l'eau dans le réservoir n'est pas suffisante
- B4. Voyant  : signale une alarme générale (voir chapitre « 21. Signification des voyants »)
- B5. Voyant  :
 - fixe : le détartrage est en cours
 - clignotant : il faut procéder au détartrage
- B6.  : fonction pré-moulu
- B7.      : arôme café
- B8.  : sélection arôme
- B9. **2x** : pour préparer 2 tasses d'« espresso » ou « espresso lungo »
- B10.  : distribution « Espresso »
- B11.  : distribution « Espresso Lungo »
- B12.  : distribution « Café »
- B13.  : distribution « Long »
- B14.  **ESC** :
 - fixe : pour activer la fonction vapeur (*Dans les opérations de programmation : appuyer pour quitter la programmation en cours*)
 - clignotant : il est nécessaire de tourner le bouton vapeur/eau chaude (A22)
- B15.  **OK** : pour effectuer un rinçage.
(*Dans les opérations de programmation : appuyer pour confirmer la programmation*)

2.3 Description des accessoires

(page 2 - C)

- C1. Bande réactive
- C2. Cuillère-doseuse pour café prémoulu
- C3. Détartrant
- C4. Filtre adoucisseur (sur certains modèles)

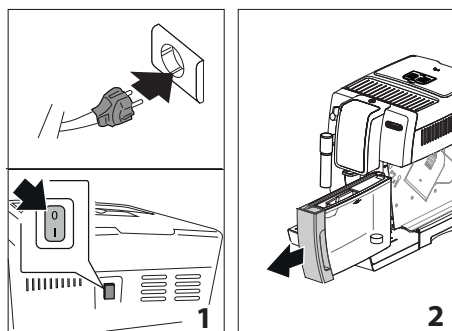
3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

Nota Bene :

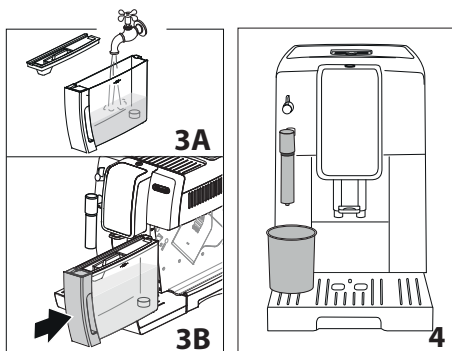
- À la première utilisation, rincer à l'eau chaude tous les accessoires amovibles qui sont destinés à entrer en contact avec du lait ou de l'eau.
- Les traces dans le moulin à café sont dues aux tests de fonctionnement de la machine avant la mise en commerce et démontrent l'attention particulière que 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 « 18. Programmation de la dureté de l'eau ».

Procéder en suivant les instructions indiquées :

1. Brancher l'appareil sur secteur et appuyer sur l'interrupteur général (A6), situé au dos de l'appareil (fig. 1).

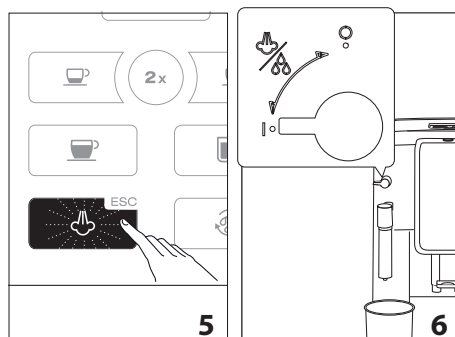


2. Sur le panneau de contrôle (B) le voyant clignote (B3) : extraire le réservoir d'eau (A17) (fig. 2), le remplir jusqu'à la limite MAX avec de l'eau fraîche (fig. 3A), remettre en place le réservoir (fig. 3B).



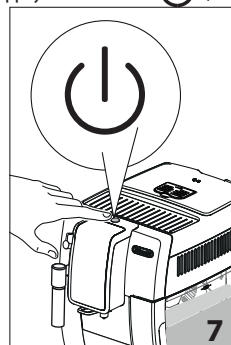
3. L'icône (B14) clignote sur le panneau de contrôle (fig. 4).

4. Placer un récipient d'une capacité minimale de 100 ml sous la buse à cappuccino (A20) (fig. 5).



5. Tourner le bouton de distribution vapeur/eau chaude sur la position « I » (fig. 6) et presser l'icône OK (B15) : l'appareil distribue de l'eau par la buse à cappuccino.
6. Quand la distribution s'interrompt automatiquement, l'icône clignote sur le panneau de contrôle pour signaler que le bouton vapeur doit être positionné sur « 0 ». La machine s'éteint.

Pour l'utiliser, appuyer sur la touche (A23) (fig. 7).



Nota Bene :

- À la première utilisation, il est nécessaire de faire 4-5 cafés avant que la machine ne commence à donner un résultat satisfaisant.
- Pour obtenir un café encore meilleur et des performances optimales de la machine, nous conseillons d'installer le filtre adoucisseur (C4) en suivant les indications du chapitre « 19. Filtre adoucisseur ». Si le modèle n'est pas fourni

avec le filtre, il est possible de le demander aux centres d'assistance agréés De'Longhi.

4. ALLUMAGE DE L'APPAREIL

Nota Bene :

Avant d'allumer la machine, vérifier que l'interrupteur général (A6), situé au dos de cette dernière, soit enfoncé (fig. 1).

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 becs verseurs de café (A19) ; 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  (A23) (fig. 7) : le voyant  (B1) clignote sur le panneau de contrôle (B) pour indiquer que la machine est en train de chauffer.

Pendant la phase de chauffage, la machine effectue un rinçage ; de cette manière, la chaudière chauffe et l'appareil fait couler l'eau chaude dans les tuyaux internes pour qu'ils se réchauffent. L'appareil est prêt lorsque la page principale s'affiche.

5. ARRÊT DE L'APPAREIL

À chaque arrêt, l'appareil effectue un rinçage automatique, à condition qu'un café ait été préparé.

Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs de café (A19). Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (A23) (fig. 7) ;
- le voyant  (B1) clignote sur le panneau de contrôle : si prévu, l'appareil effectue le rinçage puis s'éteint (veille).

Nota Bene !

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant des périodes prolongées, débrancher l'appareil du secteur :

- éteindre auparavant l'appareil en appuyant sur la touche  (fig. 7) ;
- relâcher l'interrupteur général (A6) (fig. 1).

Attention !

Ne jamais appuyer sur l'interrupteur général quand l'appareil est allumé.

6. RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU

Pour les instructions concernant le réglage de la dureté de l'eau, consulter le chapitre « 18. Programmation de la dureté de l'eau ».

7. RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Pour modifier la température de l'eau (basse, moyenne, haute) à laquelle le café est préparé, procéder comme suit :

- Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général enfoncé (fig. 1) ;
- Maintenir l'icône **2x** (B9) enfoncée jusqu'à ce que les voyants sur le panneau de contrôle (B) s'allument ;
- Appuyer sur l'icône  (B10) ;
- Sélectionner la température souhaitée en pressant à nouveau l'icône  :

	basse
	moyenne
	élevée

- Presser l'icône  **OK** (B15) pour confirmer (ou  **ESC** (B14) pour quitter sans faire la modification).

Les voyants s'éteignent.

La machine repasse en mode « veille » et la température est maintenant reprogrammée.

Nota Bene !

Le changement de température est plus efficace dans les boisons allongées.

8. 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.

Pour reprogrammer l'arrêt automatique, procéder comme suit :

- Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général enfoncé (fig. 1) ;
- Maintenir l'icône **2x** (B9) enfoncée jusqu'à ce que les icônes sur le panneau de contrôle (B) s'allument ;
- Appuyer sur l'icône  (B11) ;
- Sélectionner l'intervalle de temps souhaité en appuyant à nouveau sur l'icône  :

	15 min.
---	---------

	30 min.
	1 heure
	2 heures
	3 heures

- Presser l'icône OK (B15) pour confirmer (ou ESC (B14) pour quitter sans faire la modification). Les voyants s'éteignent.

L'intervalle de temps de l'arrêt automatique est ainsi reprogrammé.

9. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver la modalité économie d'énergie. La machine est préconfigurée en usine en modalité active, qui garantit à la machine allumée une consommation en énergie inférieure, en accord avec les normes européennes en vigueur. Pour modifier la configuration, procéder comme suit :

- Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général enfoncé (fig. 1) ;
- Maintenir l'icône **2x** (B9) enfoncée jusqu'à ce que les icônes sur le panneau de contrôle (B) s'allument.
- Appuyer sur l'icône (B13) ;
- Activer/désactiver la fonction en appuyant à nouveau sur l'icône :
 - fonction activée
 - fonction désactivée
- Appuyer sur l'icône OK (B15) pour confirmer (ou ESC (B14) pour quitter sans faire la modification).
- Appuyer sur ESC pour quitter le menu. Les voyants s'éteignent.

La configuration de l'économie est ainsi reprogrammée.

Nota Bene !

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

10. SIGNAL SONORE

Avec cette fonction il est possible d'activer ou de désactiver le signal sonore. Procéder comme suit :

- Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général enfoncé (fig. 1) ;

- Maintenir l'icône **2x** (B9) enfoncée jusqu'à ce que les voyants sur le panneau de contrôle (B) s'allument.
- Presser l'icône **2x** pour activer/désactiver la fonction :
 - fonction activée
 - fonction désactivée
- Appuyer sur l'icône OK (B15) pour confirmer (ou ESC (B14) pour quitter sans faire la modification). Les voyants s'éteignent.
Le signal sonore est désormais reprogrammé.

11. VALEURS D'USINE (RÉINITIALISATION)

Avec cette fonction, tous les paramètres sont réinitialisés (température, arrêt automatique, dureté de l'eau, économie énergie et toutes les programmations des quantités reviennent aux valeurs d'usine)

- Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général enfoncé (fig. 1) ;
- Maintenir l'icône **2x** (B9) enfoncée jusqu'à ce que les voyants sur le panneau de contrôle (B) s'allument.
- Appuyer sur l'icône (B12) : les grains (B7) sur le panneau de contrôle clignotent ;
- Appuyer sur l'icône OK (B15) pour revenir aux valeurs d'usine (ou ESC (B14) pour quitter sans faire la modification). Les voyants s'éteignent.

Les paramètres et la quantité reviennent ainsi aux valeurs d'usine.

12. RINÇAGE

Cette fonction permet de faire sortir de l'eau chaude par le bec verseur de café, (A19), de façon à nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine.

Placer un récipient d'une capacité minimale de 100 ml sous le bec verseur de café et d'eau chaude.

Attention ! Risque de brûlures.

Ne jamais laisser la machine sans surveillance quand de l'eau chaude est en cours de distribution.

- Pour activer cette fonction appuyer sur OK (B15) ;
- Au bout de quelques secondes, de l'eau chaude sort du bec verseur de café pour nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine.
- Pour interrompre manuellement la fonction appuyer à nouveau sur OK.

Nota Bene !

- Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 3-4 jours, il est vivement conseillé d'effectuer, après avoir allumé la machine, 2/3 rinçages avant de l'utiliser ;

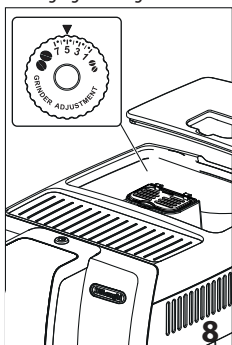
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué cette opération, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A11).

13. PRÉPARATION DU CAFÉ

13.1 Réglage du moulin à café

Le moulin à café ne doit pas être réglé, du moins au début, car il est déjà 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 du bouton de réglage du degré de mouture (A5) (fig. 8).



Nota Bene :

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

Si le café sort trop lentement ou s'il ne sort pas du tout, tourner d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre 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 inverse des aiguilles d'une montre 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 le bouton d'un autre cran.

13.2 Conseils pour un café plus chaud

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

- effectuer un rinçage en appuyant sur  OK (B15) ;
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude en utilisant la fonction eau chaude (voir chapitre « 15. Distribution d'eau chaude ») ;
- augmenter la température du café (voir chapitre « 6. Réglage de la dureté de l'eau »). Nota Bene ! Le change-

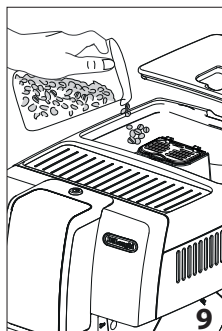
ment de température est plus efficace dans les boissons allongées.

13.3 Préparation du café avec du café en grains

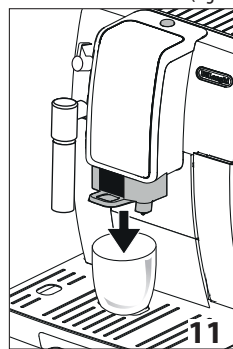
Attention !

Ne pas utiliser des grains de café verts, 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. 9) ;



2. Placer sous les bacs verseurs de la buse à café (A19) :
 - 1 tasse, pour 1 café (fig. 10) ;
 - 2 tasses, pour 2 cafés.
3. Baisser la buse de sorte à l'approcher le plus possible de la tasse : la crème sera ainsi meilleure (fig. 11) ;



4. Sélectionner le café souhaité :

Recette	Quantité	Quantité programmable	Arôme prédéfini
 Espresso (B10)	≈ 40 ml	de ≈ 20 à ≈ 80ml	

 Espresso Lungo (B11)	≈ 120 ml	de ≈ 80 à ≈ 180 cc	
 Café (B12)	≈ 180 ml	de ≈ 100 à ≈ 240 cc	
 Long (B13)	≈ 160 ml	de ≈ 115 à ≈ 250 cc	
2x (B9) +  Espresso (B10)	≈ 40 ml pour 2 tasses	--	
2x (B9) +  Espresso Lungo (B11)	≈ 120 ml pour 2 tasses	--	

5. La préparation commence et le voyant relatif à l'icône sélectionnée reste allumé sur le panneau de contrôle (B).

Nota Bene :

- Pour préparer 2 tasses d'« espresso » o « espresso lungo » simultanément :
 - Appuyer sur l'icône « 2X » (B9) : les icônes relatives aux boissons sélectionnables s'allument et l'icône « 2X » clignote. Appuyer sur  ou  : la préparation commence.
- Autrement, procéder comme suit :
 - Appuyer sur  ou  : la préparation commence et l'icône « 2X » clignote pendant quelques secondes. Appuyer sur l'icône « 2X » pendant qu'elle clignote.
- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant à nouveau sur l'icône de distribution.
- Une fois la distribution terminée, si l'on souhaite augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir enfoncée (dans les 3 secondes) l'une des icônes de distribution café (B10) - (B13).

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

Nota Bene :

- Durant l'utilisation, des voyants pourront s'éclairer sur le panneau de contrôle (B) ; leur signification est détaillée dans le chapitre « 21. Signification des voyants ».
- Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe « 13.2 Conseils pour un café plus chaud ».

- 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 « 22. Résolution des problèmes ».
- Pour personnaliser les boissons selon ses propres goûts, se référer au paragraphe « 13.6 Personnalisation de l'arôme et de la quantité ».

13.4 Variation temporaire de l'arôme du café

Pour personnaliser temporairement l'arôme du café, appuyer sur  (B8):

	X-LÉGER
	LÉGER
	MOYEN
	FORT
	X-FORT
	(voir « 13.5 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu »)

Nota Bene :

- La variation de l'arôme n'est pas mémorisée et à la prochaine préparation la machine sélectionnera la valeur prédéfinie.
- Si la boisson n'est pas préparée dans les secondes qui suivent la personnalisation temporaire de l'arôme, celui-ci repasse à la valeur prédéfinie.

13.5 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu

Attention !

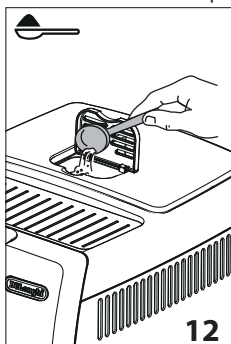
- Ne jamais introduire le café pré-moulu avec la machine éteinte, pour éviter qu'il ne se répande à l'intérieur de la machine et qu'il ne la salisse. Dans ce cas, la machine pourrait s'abîmer.
- Ne jamais introduire plus d'une cuillère-doseuse rase (C2), l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir (A4) 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. Appuyer à plusieurs reprises sur l'icône ☒ (B8) jusqu'à ce que le voyant ☒ (B6) s'allume.
2. S'assurer que l'entonnoir ne soit pas bouché, puis introduire une cuillère-doseuse rase de café pré-moulu (fig. 12).



3. Placer une tasse sous les becs verseurs de café (A19) (fig. 10).
4. Sélectionner le café souhaité :

Recette	Quantité
 Espresso (B10)	≈ 40 ml
 Espresso Lungo (B11)	≈ 120 ml
 Café (B12)	≈ 180 ml
 Long (B13)	≈ 160 ml

5. La préparation commence et le voyant relatif à l'icône sélectionnée reste allumé sur le panneau de contrôle (B).

Attention ! En préparant le café LONG ☒ :

Au milieu de la préparation, le voyant ☒ clignote : introduire une autre cuillère-doseuse de café prémoulu et appuyer sur  OK (B15).

Nota Bene :

Si le mode « Économie d'énergie » est activé, la distribution du premier café pourrait demander quelques secondes d'attente.

13.6 Personnalisation de l'arôme et de la quantité

La machine est préréglée en usine pour préparer du café avec l'arôme et la quantité standards (voir tableau du paragraphe « 13.3 Préparation du café avec du café en grains »).

Pour personnaliser le café, procéder comme suit :

1. Placer une tasse ou un verre suffisamment grand sous les becs verseurs de café (A19) ;
2. Presser  (B8) jusqu'à sélectionner l'arôme souhaité (voir paragraphe « 13.4 Variation temporaire de l'arôme du café ») ;
3. Presser et maintenir l'icône relative au café à personnaliser enfoncée : l'icône clignote et tous les voyants d'alarme clignotent 4 fois ;
4. Relâcher l'icône : l'icône clignote et la machine commence à distribuer le café ;
5. Dès que le café atteint le niveau souhaité dans la tasse, appuyer à nouveau sur l'icône du café.

L'arôme et la quantité de café dans la tasse sont alors programmés selon la nouvelle programmation.

14. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

Risque de brûlures !

Pendant ces opérations 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, de préférence muni d'une poignée pour ne pas se brûler, avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino à préparer. Dans le choix des dimensions du récipient, prendre en compte que le volume augmentera de 2 à 3 fois.

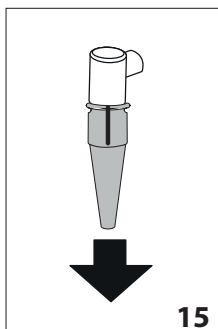
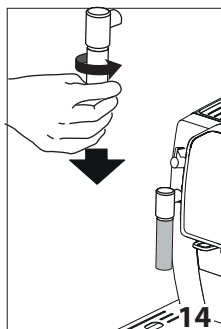
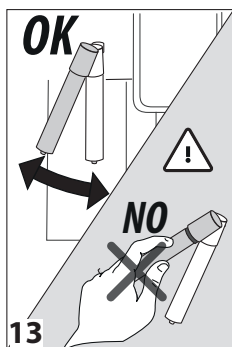
Nota Bene :

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 « 14.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi ».

3. La buse à cappuccino (A20) peut être légèrement tournée vers l'extérieur, pour pouvoir utiliser des récipients de toutes tailles.
4. Plonger la buse à cappuccino dans le récipient du lait en faisant attention à ne jamais plonger la bague noire.

Attention !

Ne pas forcer la rotation de la buse à cappuccino (fig. 13) : elle pourrait se casser !



5. Appuyer sur l'icône ☁ (B14) ; le voyant ⚡ (B1) clignote pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer.
6. Quand l'appareil est à la bonne température, le voyant ⚡ s'éteint et l'icône ☁ clignote.
7. Tourner donc le bouton vapeur/eau chaude ☁/⚡ (A22) sur I. Après quelques secondes, il en sort de la vapeur : celle-ci donne un aspect crémeux au lait et en augmente le volume. Pour obtenir une mousse plus crémeuse faire tourner le récipient avec de lents mouvements du bas vers le haut.
8. Une fois obtenue la mousse souhaitée, interrompre la distribution de vapeur en mettant le bouton sur 0.

Risque de brûlures !

Interrompre la vapeur, avant d'extraire le récipient avec le lait moussieux pour éviter des brûlures causées par les éclaboussures de lait bouillant.

9. Ajouter la crème de lait au café précédemment préparé. Le cappuccino est prêt : sucrer et éventuellement saupoudrer un peu de cacao en poudre sur la mousse.

Nota Bene !

Si le mode « Économie énergie » est activé, la distribution de vapeur peut demander quelques secondes d'attente.

14.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi

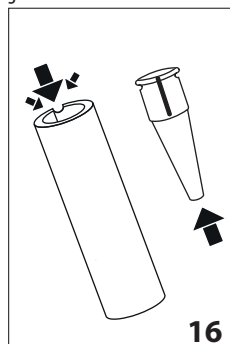
Nettoyer la buse à cappuccino (A20) à chaque utilisation, pour éviter que des résidus de lait ne se déposent ou qu'elle ne se bouche.

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 s'écouler un peu d'eau en tournant le bouton vapeur / eau chaude ☁/⚡ (A22) en position I. Puis interrompre la distribution en tournant le bouton en position 0.
2. Attendre quelques minutes que la buse à cappuccino refroidisse : tourner la buse dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en la tirant vers le bas pour l'extraire (fig. 14).

3. Tirer le gicleur vers le bas pour l'extraire (A21) (fig. 15).
4. Contrôler que les trous indiqués par la flèche sur la fig. 16 ne sont pas obstrués. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une épingle.



5. Remettre le gicleur et remettre la buse à cappuccino sur le gicleur en la poussant vers le haut et en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit accrochée.

15. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

Attention ! Risque de brûlures.

Ne pas laisser la machine sans surveillance lorsque l'eau chaude s'écoule. Le tuyau de la buse à cappuccino (A20) chauffe pendant la distribution.

1. Placer un récipient sous la buse à cappuccino (A20) (le plus près possible pour éviter les éclaboussures).
2. Tourner le bouton vapeur/eau chaude ☁/⚡ (A22) sur I.
3. Pour interrompre manuellement la distribution d'eau chaude, tourner le bouton vapeur/eau chaude ☁/⚡ sur 0.

Nota Bene !

Si la modalité « Économie d'énergie » est activée, la distribution d'eau chaude et de vapeur pourrait demander quelques secondes d'attente.

16. NETTOYAGE

16.1 Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- le circuit interne de la machine ;
- le tiroir à marc de café (A11) ;
- l'égouttoir (A15) et la coupelle de condensation (A10) ;
- le réservoir de l'eau (A17) ;
- les becs verseurs de café (A19) ;
- la buse à cappuccino (A20)- (« 14.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi ») ;
- l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu (A4) ;
- l'infuseur (A8), accessible après avoir ouvert le volet de service (A7) ;
- le panneau de contrôle (B).

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'additifs chimiques pour le nettoyage de la machine.
- Aucune partie de l'appareil ne peut être lavée au lave-vaisselle, à l'exception de la grille égouttoir (A14).
- 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.

16.2 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  (B15) ;
- sortir de l'eau chaude, pendant quelques secondes (chapitre « 5. Remettre le gicleur et remettre la buse à cappuccino sur le gicleur en la poussant vers le haut et en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit accrochée. »).

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 (A11).

16.3 Nettoyage du tiroir à marc de café

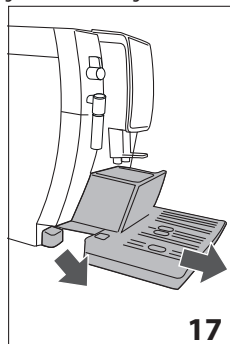
Quand le voyant  (B2) clignote, il faut vider le tiroir à marc (A11) et le nettoyer. Tant que le tiroir à marc de café n'est pas nettoyé, la machine ne peut pas faire de café. L'appareil signale la nécessité de vider le tiroir à marc de café même s'il n'est pas plein, si 72 heures se sont écoulées depuis la première préparation effectuée (pour que le décompte des 72 heures soit effectué correctement, la machine ne doit jamais être éteinte avec l'interrupteur général) - (A6).

Attention ! Risque de brûlures

Après la préparation de plusieurs cappuccinos à la suite, le plan d'appui pour les tasses (A12) devient chaud. Attendre qu'il refroidisse avant de le toucher, et le saisir uniquement par l'avant.

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :

- Extraire l'égouttoir (A15) (fig. 17), le vider et le nettoyer.

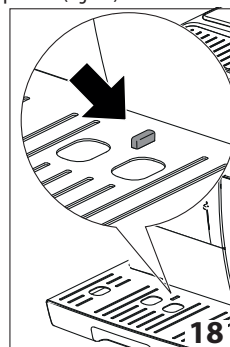


- Vider et nettoyer soigneusement le tiroir à marc (A11) en prenant soin d'enlever tous les résidus qui peuvent se déposer au fond.
- Contrôler la coupelle de condensation (A10) (rouge) et, le cas échéant, la vider.

16.4 Nettoyage de l'égouttoir et de la coupelle de condensation

Attention !

L'égouttoir (A15) est doté d'un flotteur rouge (A13) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 18).



Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau d'appui pour tasses (A12), il faut vider l'égouttoir et le nettoyer, autrement l'eau peut déborder et endommager la machine, le plan d'appui ou la zone autour.

Pour retirer l'égouttoir :

1. Extraire l'égouttoir et le tiroir à marc de café (A11) (fig. 17) ;

- Retirer le plateau d'appui pour tasses (A12), la grille égouttoir (A14), vider ensuite l'égouttoir et le tiroir à marc de café et laver tous les éléments ;
- Contrôler la coupelle de condensation de couleur rouge (A10) et la vider si elle est pleine ;
- Remettre en place l'égouttoir, la grille et le tiroir à marc de café.

Attention !

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

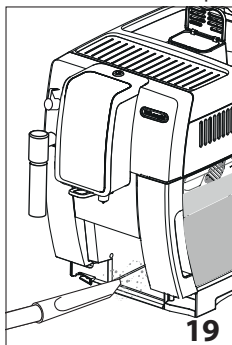
Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le tiroir à marc de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.

16.5 Nettoyage interne de la machine

Risque de décharges électriques !

Avant de nettoyer les composants internes, la machine doit être éteinte (voir chapitre « 5. Arrêt de l'appareil ») et débranchée du secteur. Ne jamais plonger la machine dans l'eau.

- Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible une fois l'égouttoir enlevé) (A15) n'est pas sale. Dans le cas contraire, il faut enlever les dépôts de café à l'aide d'un pinceau et d'une éponge ;
- Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 19).

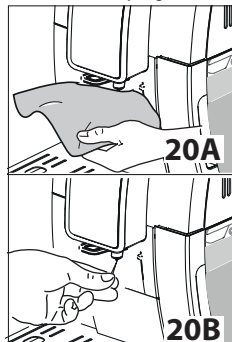


16.6 Nettoyage du réservoir d'eau

- Nettoyer périodiquement (environ une fois par mois), et à chaque changement du filtre adoucisseur (C4) (si prévu), le réservoir d'eau (A17) avec un chiffon humide et un peu de savon doux ;
- Retirer le filtre (C4) (si présent) et le rincer à l'eau courante ;
- Remettre le filtre (si prévu), remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et le replacer ;
- (seulement pour les modèles équipés de filtre adoucisseur) Faire couler 100 ml d'eau.

16.7 Nettoyage des becs verseurs de café

- Nettoyer périodiquement les becs verseurs de la buse à café (A19) en utilisant une éponge ou un chiffon (fig. 20A) ;



- Contrôler que les trous des becs verseurs de café ne soient pas bouchés. Si nécessaire, enlever les dépôts de café à l'aide d'un cure-dents (fig. 20B).

16.8 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 prémoulu (A4) ne soit pas bouché. Si nécessaire, éliminer les dépôts de café à l'aide d'un pinceau.

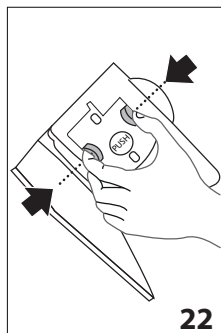
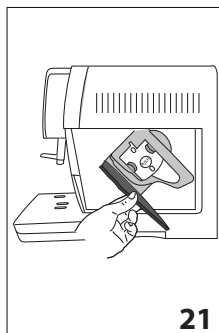
16.9 Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur (A8) doit être nettoyé au moins une fois par mois.

Attention !

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

- S'assurer que la machine ait effectué correctement l'arrêt (voir chapitre « 5. Arrêt de l'appareil ») ;
- Extraire le réservoir d'eau (A17) ;
- Ouvrir le volet infuseur (A7) (fig. 21) situé sur le côté droit ;



- Pousser vers l'intérieur les deux boutons de décrochage tout en tirant l'infuseur vers l'extérieur pour l'extraire (fig. 22) ;

- Plonger pendant environ 5 minutes l'infuseur dans l'eau puis le rincer sous le robinet ;

Attention !

RINCER UNIQUEMENT À L'EAU

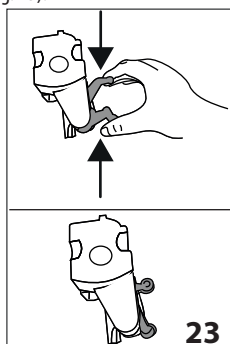
PAS DE NETTOYANTS - PAS DE LAVE-VAISSELLE

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

- À l'aide d'un pinceau, nettoyer les éventuels résidus de café sur le logement de l'infuseur, visibles par le volet infuseur ;
- Après le nettoyage, remettre l'infuseur en place en l'enfilant dans le support ; puis appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'au « clic » d'accrochage ;

Nota Bene :

Si l'infuseur est difficile à insérer, il est nécessaire (avant l'insertion) de le mettre à la bonne dimension en appuyant sur les deux leviers (fig. 23).



- Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons rouges aient joué vers l'extérieur ;
- Fermer le volet infuseur ;
- Réinsérer le réservoir d'eau.

17. DÉTARTRAGE

Attention !

- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant reportées 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 : 1,8
Temps	~45min

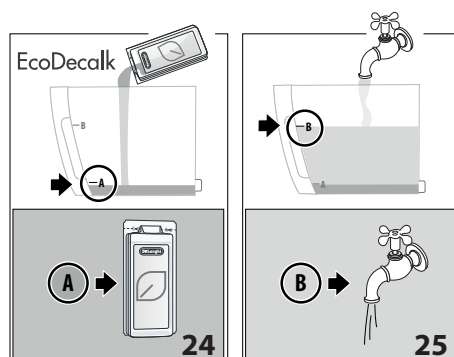
Détartrer la machine quand le voyant (B5) clignote et que seules les icônes OK (B15) et ESC (B14) restent allumées sur le panneau de contrôle (B).

Si l'on souhaite procéder tout de suite au détartrage, appuyer sur OK et suivre les indications à partir du point 4.

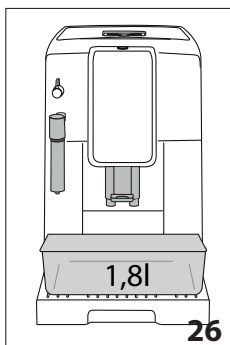
Pour remettre le détartrage à un autre moment appuyer sur ESC : le voyant clignote à l'écran et rappelle que l'appareil a besoin d'être détartré.

Si l'on souhaite détartrer la machine, procéder comme suit :

- Éteindre l'appareil (Veille) en appuyant sur la touche (A23)- (fig. 7) (voir chapitre « 5. Arrêt de l'appareil ») ;
- Vider l'égouttoir (A15), le tiroir à marc de café (A11) et réinsérer le tout dans la machine ;
- Maintenir l'icône (B8) enfoncée jusqu'à ce que le voyant (B5) et les icônes ESC et OK s'allument ;
- Vider complètement le réservoir d'eau (A17) en enlevant, si présent, le filtre adoucisseur (C4) ;
- Verser le détartrant (C3) dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau A (correspondant à un emballage de 100ml) (fig. 24) imprimé sur le côté interne du réservoir et par la suite ajouter un litre d'eau jusqu'à atteindre le niveau B (fig. 25) ; réinsérer ensuite le réservoir d'eau dans la machine ;



- Positionner un récipient d'une capacité minimum de 1,8 litres (fig. 26) sous la buse à cappuccino (A20) et le bec verseur de café (A19) ;



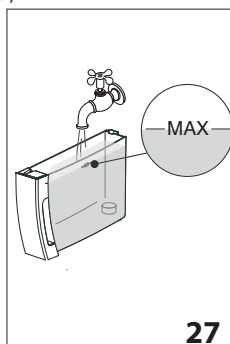
Attention ! Risque de brûlures

De l'eau chaude contenant des acides sort de la buse à cappuccino et du bec verseur de café. Éviter tout contact avec cette solution.

7. Appuyer sur l'icône OK pour confirmer l'introduction de la solution détartrante : le programme de détartrage commence ;
8. Après quelques minutes, l'icône ESC (B14) clignote pour indiquer de tourner le bouton vapeur/eau chaude (A22) sur I ;
9. Après avoir positionné le bouton sur I, le programme de détartrage commence et la solution détartrante sort par la buse à cappuccino en effectuant automatiquement toute une série de rinçages à intervalles pour éliminer les résidus de calcaire de l'intérieur de la machine ;

Après environ 35 minutes, l'appareil interrompt le détartrage et le voyant (B3) clignote.

10. 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 extraire le réservoir d'eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir jusqu'au niveau MAX (fig. 27) avec de l'eau fraîche et l'insérer dans la machine ;



11. Après l'avoir vidé, remettre le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante sous la buse à café et la buse à cappuccino (fig. 26) ;
12. Appuyer sur l'icône OK : ESC clignote pour indiquer de positionner le bouton vapeur/eau chaude sur 0 ;
13. Positionner le bouton eau chaude/vapeur sur 0 pour commencer le rinçage : l'eau chaude sort par la buse à café ;
14. Après un temps préétabli, ESC clignote. Positionner le bouton sur I : la distribution continue par la buse à cappuccino. Lorsqu'il n'y a plus d'eau dans le réservoir, le voyant (B3) s'allume ;
15. L'appareil est maintenant prêt pour un second processus de rinçage avec de l'eau fraîche. Vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage et extraire le réservoir d'eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche, réinsérer, si enlevé précédemment, le filtre adoucisseur, et insérer le réservoir dans la machine ;
16. Après l'avoir vidé, repositionner le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage sous la buse à cappuccino ;
17. Appuyer sur l'icône OK : l'appareil reprend le rinçage uniquement par la buse à cappuccino ;
18. Lorsqu'il n'y a plus d'eau dans le réservoir, le voyant clignote ;
19. Vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage, extraire et remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX et le réinsérer dans la machine : l'icône ESC clignote ;
20. Tourner le bouton en position 0 ;
21. Vider et réinsérer l'égouttoir (A15) et le tiroir à marc (A11). L'opération de détartrage est terminée.

Nota Bene !

- Si le cycle de détartrage ne se termine pas correctement (ex. coupure de courant), nous conseillons de répéter le cycle ;
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué le détartrage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A11) ;
- L'appareil a besoin d'un troisième rinçage, si le réservoir d'eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX : ceci pour s'assurer que la solution détartrante a complètement été vidée des circuits internes de l'appareil.

18. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

Le voyant  (B5) s'allume après une période de fonctionnement prédéfinie qui dépend de la dureté de l'eau.

La machine est préconfigurée en usine sur le niveau de dureté 4. 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.

18.1 Mesure de la dureté de l'eau

1. Retirer la bande réactive (C1) fournie « TOTAL HARDNESS TEST » de son emballage, avec les instructions en langue anglaise ;
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 ;

Bande réactive	Dureté de l'eau	Programmation correspondante
	basse	
	moyenne	
	élevée	
	maximum	

18.2 Réglage de la dureté de l'eau

1. Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général enfoncé (fig. 1) ;
2. Maintenir l'icône **2x** (B9) enfoncée jusqu'à ce que les icônes sur le panneau de contrôle (B) s'allument ;
3. Appuyer sur l'icône  (B8) ;
4. Sélectionner le niveau de dureté de l'eau en appuyant à nouveau sur l'icône .
5. Presser l'icône  **OK** (B15) pour confirmer (ou  **ESC** (B14) pour quitter sans faire la modification). Les voyants s'éteignent.

La machine est maintenant reprogrammée selon le nouveau réglage de dureté de l'eau.

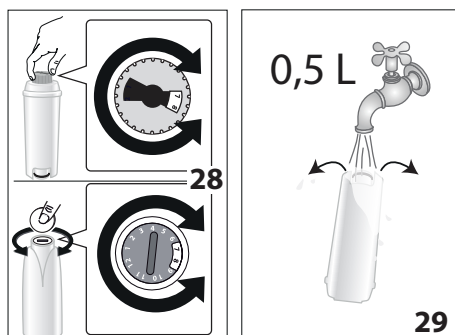
19. FILTRE ADOUCISSEUR

Certains modèles sont dotés d'un filtre adoucisseur (C4) : si votre modèle n'en est pas doté, nous vous conseillons de l'acheter auprès des centres de service agréés De'Longhi.

Pour une utilisation correcte du filtre, suivre les instructions indiquées ci-après.

19.1 Installation du filtre

1. Retirer le filtre (C4) de l'emballage. La date affichée sur le disque est différente selon le filtre fourni (fig. 28) ;

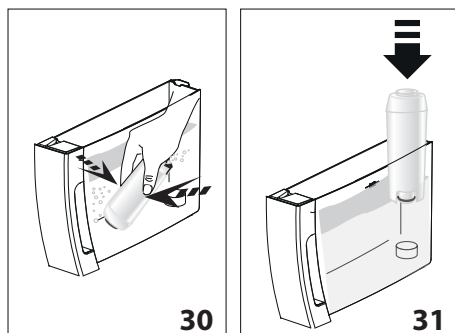


2. Tourner le disque du dateur jusqu'à ce que les 2 prochains mois d'utilisation s'affichent.

Nota Bene

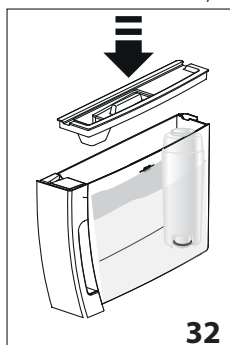
le filtre a une durée de deux mois si l'appareil est utilisé normalement ; en revanche, si la machine n'est pas utilisée tout en ayant le filtre installé, celui-ci a une durée de 3 semaines maximum.

3. Pour activer le filtre, faire couler de l'eau du robinet dans l'orifice du filtre comme indiqué sur la fig. 29, jusqu'à ce que l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute ;
4. Extraire le réservoir (A17) de la machine et le remplir d'eau ;
5. Insérer le filtre à l'intérieur du réservoir et le plonger complètement pendant une dizaine de secondes, en l'inclinant et en appuyant légèrement dessus afin de permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 30).



6. Insérer le filtre dans son logement (A18) et l'enfoncer à fond (fig. 31) ;

7. Refermer le réservoir avec le couvercle (A16) - (fig. 32), puis réinsérer le réservoir dans la machine ;



8. Placer un récipient (capacité : min. 500ml) sous la buse à cappuccino / buse à eau chaude (A20).
9. Faire couler de l'eau chaude en tournant le bouton vapeur/eau chaude (A22) sur la position I.
10. Distribuer au moins 500 ml d'eau, puis positionner le bouton vapeur/eau chaude/ sur 0.

Maintenant le filtre est activé et il est possible d'utiliser la machine.

19.2 Remplacement du filtre

Quand les deux mois de durée (voir calendrier) se sont écoulés, ou bien si l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, il est nécessaire de procéder au remplacement du filtre :

1. Extraire le réservoir (A17) et le filtre usagé (C4) ;
2. Retirer le nouveau filtre de l'emballage et procéder de la façon illustrée du point 2 à 10 du paragraphe précédent..

Le nouveau filtre est maintenant activé et il est possible de continuer à utiliser la machine.

20. DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Puissance absorbée :	1450W
Pression :	1,5MPa (15 bars)
Capacité max. réservoir d'eau :	1,8 l
Dimensions LxPxH :	240x440x360 mm
Longueur du cordon :	1150 mm
Poids :	9,2 kg
Capacité max. du réservoir à grains :	300 g
De'Longhi se réserve le droit de varier, à tout moment, les caractéristiques techniques et esthétiques, sans pour autant altérer le fonctionnement et la qualité des produits.	

20.1 Conseils pour l'Économie d'Énergie

- Programmer l'arrêt automatique à 15 minutes (voir chapitre « 8. Arrêt automatique ») ;
- Activer la fonction Économie d'énergie (voir chapitre « 9. Économie d'énergie ») ;

Quand la machine l'exige, effectuer le cycle de détartrage.

21. SIGNIFICATION DES VOYANTS

VOYANTS VISUALISÉS	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
 CLIGNOTANT	L'eau dans le réservoir (A17) n'est pas suffisante	Remplir le réservoir d'eau et/ou l'insérer correctement, en l'enfonçant à fond jusqu'à son accrochage.
 FIXE	Le réservoir (A17) n'est pas inséré ou n'est pas bien inséré	Insérer correctement le réservoir, en l'enfonçant à fond jusqu'à son accrochage.
 CLIGNOTANT	Le tiroir à marc (A11) de café est plein	Vider le tiroir à marc, l'égouttoir (A15) et effectuer le nettoyage, puis les réinsérer (fig. 16). Important : 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 peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.
→		

VOYANTS VISUALISÉS	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
 FIXE	Après le nettoyage, le tiroir à marc n'a pas été inséré (A11)	Extraire l'égouttoir (A15) et insérer le tiroir à marc.
 FIXE  CLIGNOTANTS	Le café en grains est terminé. L'entonnoir pour le café prémoulu (A4) s'est bouché	Remplir le réservoir à grains (A3) (fig. 9). Vider l'entonnoir à l'aide d'un pinceau de la façon décrite dans le par. « 16.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu ».
 FIXE  CLIGNOTANT	La fonction « café pré-moulu » a été sélectionnée mais l'entonnoir est vide (A4) L'entonnoir pour le café prémoulu (A4) s'est bouché	Introduire le café prémoulu dans l'entonnoir (fig. 12) ou désélectionner la fonction prémoulu. Vider l'entonnoir à l'aide d'un pinceau, de la façon décrite dans le par. « 16.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu ».
 CLIGNOTANT	Rappelle qu'il est nécessaire de détartrer la machine	Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le chap. « 17. Détartrage ».
 CLIGNOTANT  CLIGNOTANTS	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout. En présence du filtre adoucisseur (C4) une bulle d'air a pu être relâchée à l'intérieur du circuit et en a bloqué la distribution	Répéter la distribution du café et tourner d'un cran le bouton de réglage de la mouture (A5) (fig. 8)., vers le numéro 7 dans le sens des aiguilles d'une montre, 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 par. « 13.1 Réglage du moulin à café »). Si le problème persiste, s'assurer que le réservoir d'eau (A17) est inséré à fond, positionner le bouton de distribution eau chaude/vapeur (A22) sur I et faire couler un peu d'eau jusqu'à ce que le flux soit régulier. Faire couler un peu d'eau en positionnant le bouton vapeur (A22) sur I jusqu'à ce que le flux soit régulier.
→		

VOYANTS VISUALISÉS	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
 CLIGNOTANT  CLIGNOTANT	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.	Répéter la préparation du café en utilisant une autre mouture ou diminuer la dose. Si le problème persiste, s'assurer que le réservoir d'eau (A17) est inséré à fond, positionner le bouton de distribution vapeur/eau chaude (A22) sur I et faire couler un peu d'eau jusqu'à ce que le flux soit régulier.
	En présence du filtre adoucisseur (C4) une bulle d'air a pu être relâchée à l'intérieur du circuit et en a bloqué la distribution	Faire couler un peu d'eau en positionnant le bouton vapeur (A22) sur I jusqu'à ce que le flux soit régulier.
 CLIGNOTANT  FIXES	Un café LONG avec café prémoulu a été demandé	Introduire dans l'entonnoir (A4) une cuillère-doseuse (C2) rase de café prémoulu et appuyer sur  OK (B15) pour continuer et compléter l'opération.
 FIXE  CLIGNOTANTS	Trop de café a été utilisé.	Sélectionner un goût plus léger en appuyant sur  (B8) ou réduire la quantité de café prémoulu.
 CLIGN. + CLIGN.  CLIGNOTANT	Le circuit hydraulique est vide	Tourner le bouton de distribution vapeur/eau chaude (A22) sur I jusqu'à ce que la distribution s'arrête, puis remettre le bouton sur 0 . Si l'alarme se déclenche pendant la distribution d'eau chaude ou de vapeur, ramener le bouton sur la position 0 . Tourner le bouton de distribution vapeur/eau chaude sur I jusqu'à ce que la distribution s'arrête, puis remettre le bouton sur 0 . Si le problème persiste vérifier que le réservoir d'eau (A17) est inséré à fond.
 FIXE	L'intérieur de la machine est très sale	Nettoyer soigneusement la machine de la façon décrite dans le chap. « 16. Nettoyage ». Si après le nettoyage, la machine affiche encore le message, s'adresser à un centre d'assistance.
 CLIGNOTANT	L'infuseur n'a pas été réinséré après le nettoyage. (A8)	Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le par. « 16.9 Nettoyage de l'infuseur ».
➔		

VOYANTS VISUALISÉS	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
 CLIGNOTANT	Indique de tourner le bouton vapeur/eau chaude (A22)	Tourner le bouton vapeur/eau chaude.
 CLIGNOTANT  ESC +  OK FIXES	Indique qu'il est nécessaire de détartre la machine.	Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le détartrage (voir chap. « 17. Détartrage »).

22. 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).
	2 à 3 minutes se sont écoulées depuis le dernier café et les circuits internes de la machine ont refroidi.	Avant de faire le café, chauffer les circuits internes par un rinçage, en pressant l'icône  (B15).
	La température du café programmée est trop basse.	Régler une température plus haute (voir chap. « 7. réglage de la température »).
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 (A5) 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. 8). 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 par. « 13.1 Réglage du moulin à café »).
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour machines à café espresso.
→		

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
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 (A5) d'un cran vers le numéro 7 dans le sens des aiguilles d'une montre, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 8). 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 par. « 13.1 Réglage du moulin à café »).
L'appareil ne distribue pas de café	La machine détecte des impuretés à l'intérieur : le voyant  (B1) clignote	Attendre que l'appareil soit prêt à l'emploi et sélectionner à nouveau la boisson souhaitée. Si le problème persiste, s'adresser au Centre d'Assistance Agréé.
L'infuseur (A8) ne peut pas être extrait	L'arrêt n'a pas été effectué correctement	Éteindre en appuyant sur la touche  (A23) (réf. chap. « 5. Arrêt de l'appareil »).
Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un troisième rinçage	Durant les deux cycles de rinçage, le réservoir n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX.	Procéder comme requis par l'appareil, mais en vidant d'abord l'égouttoir (A15), pour éviter que l'eau ne déborde.
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 (A22) et le gicleur vapeur/eau chaude (A21) sont sales	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 14.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi ».
La distribution de vapeur s'interrompt durant l'utilisation	Un dispositif de sécurité interrompt la distribution de vapeur	Attendre quelques minutes, puis réactiver la fonction vapeur.
L'appareil ne s'allume pas	La fiche n'est pas branchée à la prise	Brancher la fiche sur la prise (fig. 1).
	L'interrupteur général (A6) n'est pas enfoncé	Appuyer sur l'interrupteur général (fig. 1).
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs de la buse	Les becs de la buse à café (A19) sont bouchés	Nettoyer les buses comme indiqué au par. « 16.7 Nettoyage des becs verseurs de café ».

Register Now 
www.delonghi.com/register

