
ECAM13.12X

MACCHINA DA CAFFÈ

Istruzioni per l'uso

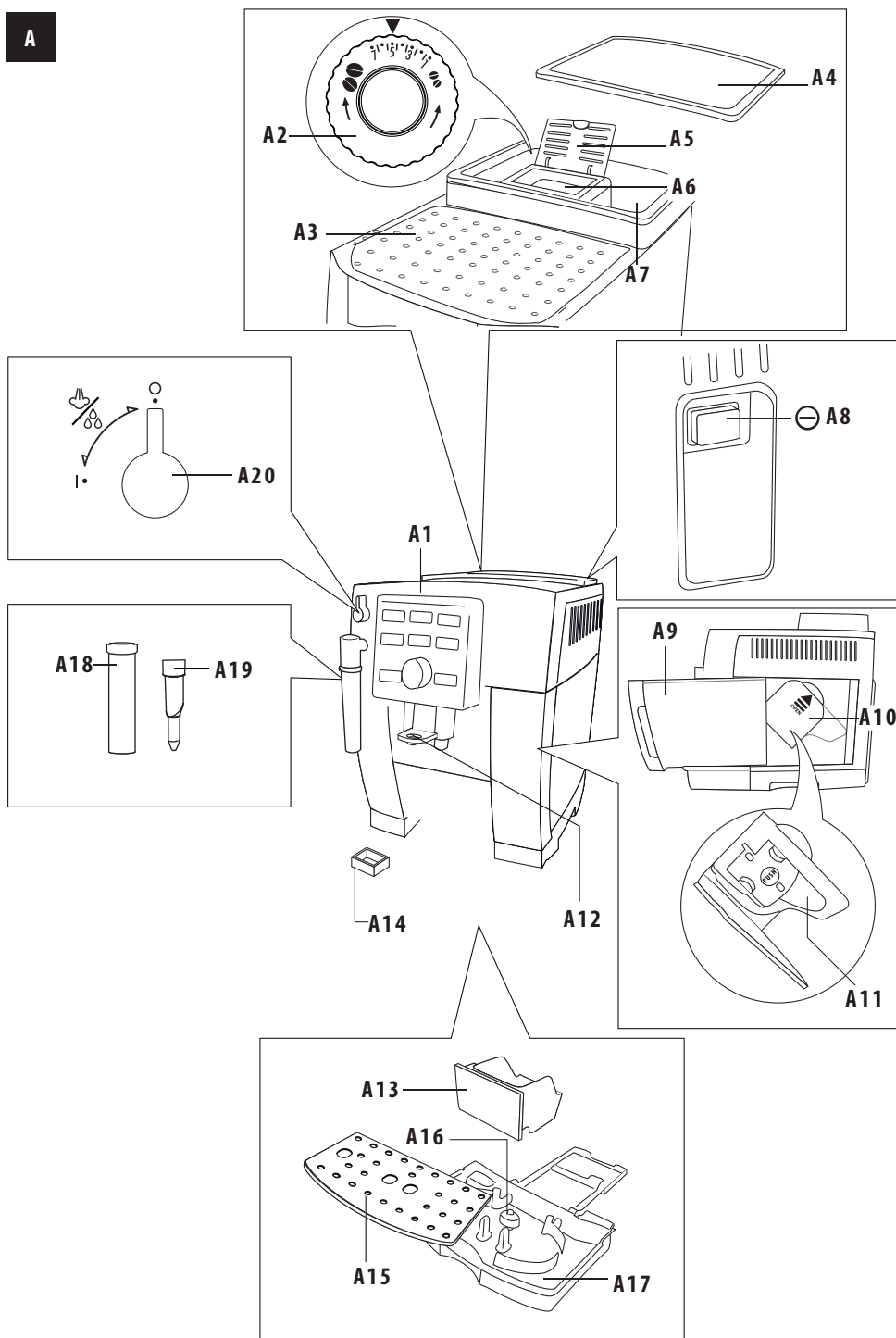
MACHINE À CAFÉ

Mode d'emploi

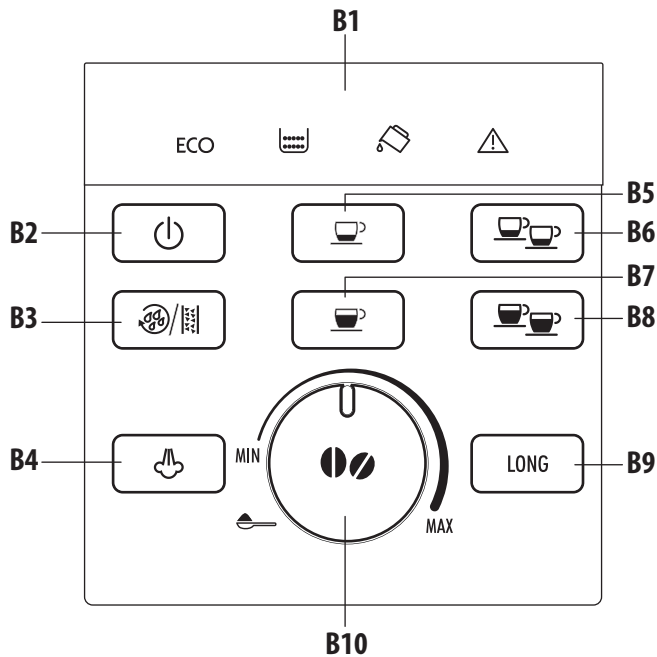


De'Longhi

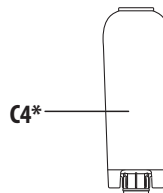
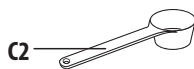
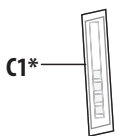
A



B



C



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
2.4 Descrizione delle spie	5
3. PRIMA MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO	6
4. ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO	6
5. SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO	7
6. AUTOSPEGNIMENTO	7
7. RISPARMIO ENERGETICO	7
8. FILTRO ADDOLCITORE	7
8.1 Installazione del filtro	8
8.2 Rimozione e sostituzione del filtro addolcitore	8
9. PREPARAZIONE DEL CAFFÈ	8
9.1 Selezione del gusto del caffè	8
9.2 Selezione della quantità di caffè in tazza	9
9.3 Regolazione del macinacaffè	9
9.4 Impostazione della temperatura	9
9.5 Consigli per un caffè più caldo	9
9.6 Preparazione del caffè utilizzando il caffè in chicchi	10
9.7 Preparazione del caffè utilizzando il caffè pre-macinato	10
10. PREPARAZIONE DEL CAFFÈ LONG	11
11. PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO	11
11.1 Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso	11
12. PREPARAZIONE DELL'ACQUA CALDA	12
13. PULIZIA	12
13.1 Pulizia della macchina	12
13.2 Pulizia del circuito interno della macchina ..	12
13.3 Pulizia del contenitore dei fondi di caffè	12
13.4 Pulizia della vaschetta raccogli gocce e della vaschetta raccogli-condensa	13
13.5 Pulizia dell'interno della macchina	13
13.6 Pulizia del serbatoio acqua	13
13.7 Pulizia dei beccucci erogatore caffè	13
13.8 Pulizia dell'imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato	13
13.9 Pulizia dell'infusore	13
14. DECALCIFICAZIONE	14
15. PROGRAMMAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA	15
15.1 Misurazione della durezza dell'acqua	16
15.2 Impostazione durezza acqua	16
16. DATI TECNICI	16
17. SIGNIFICATO DELLE SPIE	17
18. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	19

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 "17. Significato delle spie" e "18. Risoluzione dei problemi".

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

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

2. DESCRIZIONE

2.1 Descrizione dell'apparecchio

(pag. 2 - A)

- A1. Pannello di controllo
- A2. Manopola regolazione del grado di macinatura
- A3. Ripiano per tazze
- A4. Coperchio del contenitore per i chicchi
- A5. Coperchio imbuto caffè pre-macinato
- A6. Imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato
- A7. Contenitore per chicchi
- A8. Interruttore generale
- A9. Serbatoio dell'acqua
- A10. Sportello infusore
- A11. Infusore
- A12. Erogatore caffè (regolabile in altezza)
- A13. Contenitore per i fondi di caffè
- A14. Vaschetta raccogli-condensa
- A15. Vassoio poggia tazze
- A16. Indicatore livello acqua della vaschetta raccogli-gocce
- A17. Vaschetta raccogli gocce
- A18. Cappuccinatore (removibile)
- A19. Ugello vapore (removibile)
- A20. Manopola vapore/acqua calda

2.2 Descrizione del pannello di controllo

(pag. 3 - B)

I tasti hanno le spie integrate che, a seconda dei casi, si accendono o lampeggiano: il significato delle spie è indicato tra parentesi, all'interno della descrizione.

- B1. Visore spie (vedi "17. Significato delle spie")
- B2. Tasto : per accendere o spegnere la macchina (Spia lampeggiante: l'apparecchio si sta riscaldando; spia fissa: l'apparecchio è pronto all'uso)
- B3. Tasto : per effettuare un risciacquo o per procedere alla decalcificazione (Spia bianca fissa: l'apparecchio sta procedendo con il risciacquo; spie bianca e rossa lampeggianti alternativamente: è necessario procedere alla decalcificazione)
- B4. Tasto  per erogare vapore per la preparazione di bevande a base di latte (Spia fissa: indica che è selezionata la funzione "vapore"; Spia lampeggiante: indica che è necessario ruotare la manopola vapore; spia in dissolvenza (fading): l'apparecchio si sta riscaldando)
- B5. Tasto : per preparare 1 tazza di caffè ristretto (Spia fissa: indica che questa preparazione è stata selezionata)
- B6. Tasto : per preparare 2 tazze di caffè ristretto (Spia fissa: indica che questa preparazione è stata selezionata)
- B7. Tasto : per preparare 1 tazza di caffè lungo (Spia fissa: indica che questa preparazione è stata selezionata)
- B8. Tasto : per preparare 2 tazze di caffè lungo (Spia fissa: indica che questa preparazione è stata selezionata)
- B9. Tasto **LONG**: per preparare 1 tazza di caffè LONG (Spia fissa: indica che questa preparazione è stata selezionata)
- B10. Manopola di selezione: ruotare per selezionare il gusto di caffè desiderato o per selezionare la preparazione con caffè pre-macinato

2.3 Descrizione degli accessori

(pag. 3 - C)

- C1. Striscia reattiva
- C2. Misurino dosatore caffè
- C3. Decalcificante
- C4. Filtro addolcitore

2.4 Descrizione delle spie



Indica che sul pannello di controllo è visualizzato un allarme (vedi par. "17. Significato delle spie").



Spia fissa: indica che il contenitore dei fondi è mancante: è necessario inserirlo;
Spia lampeggiante: indica che il contenitore dei fondi è pieno ed è necessario svuotarlo.



Spia fissa: indica che il serbatoio acqua è mancante;
Spia lampeggiante: indica che l'acqua nel serbatoio non è sufficiente.

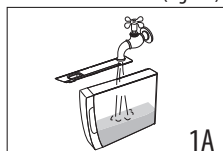
ECO

Indica che la modalità "Risparmio Energetico" è attivata.

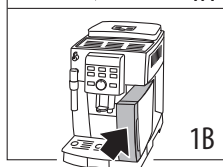
3. PRIMA MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO

Nota Bene :

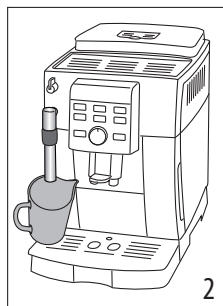
- La macchina è stata controllata in fabbrica utilizzando del caffè per cui è del tutto normale trovare qualche traccia di caffè nel macinino. È garantito comunque che questa macchina è nuova.
 - Si consiglia di personalizzare al più presto la durezza dell'acqua seguendo la procedura descritta nel paragrafo "15. Programmazione della durezza dell'acqua". Procedere seguendo le istruzioni indicate:
- Estrarre il serbatoio dell'acqua (A9), riempirlo fino alla linea MAX con acqua fresca (fig. 1A), reinserire quindi il serbatoio stesso (fig. 1B).



1A

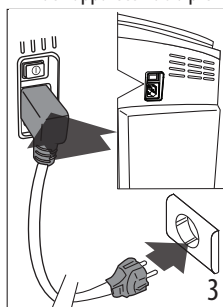


1B

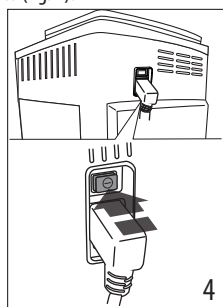


2

- Posizionare sotto il cappuccinatore (A18) un contenitore con capienza minima di 100 ml (fig. 2).
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica (fig. 3) e assicurarsi che l'interruttore generale (A8), posto sul retro dell'apparecchio sia premuto (fig. 4).

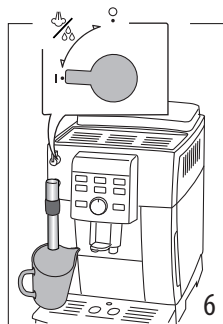


3



4

- Sul pannello di controllo (B) lampeggia il tasto (B4-fig. 5).



6

- Ruotare la manopola vapore (A20) in posizione I (fig. 6): l'apparecchio eroga acqua dal cappuccinatore e poi si spegne.
 - Riportare la manopola vapore in posizione 0.
- Ora la macchina da caffè è pronta per il normale utilizzo.

Nota Bene :

- Al primo utilizzo è necessario fare 4-5 caffè o 4-5 cappuccini prima che la macchina cominci a dare un risultato soddisfacente.
- 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 "8. 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

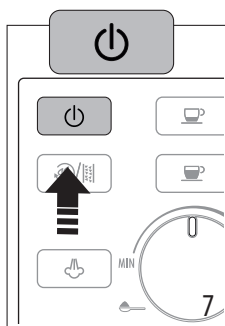
Nota Bene :

- Prima di accendere l'apparecchio, accertarsi che l'interruttore generale (A8), posto sul retro dell'apparecchio, sia premuto (fig. 4).
- 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 questi cicli.

Pericolo Scottature!

Durante il risciacquo, dai beccucci dell'erogatore del caffè (A12) fuoriesce un po' di acqua calda che sarà raccolta nella vaschetta raccogliogocce (A17). Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.

- Per accendere l'apparecchio, premere il tasto (B2-fig. 7): il tasto lampeggia fintanto che l'apparecchio esegue il riscaldamento ed il risciacquo automatico (in questo modo, oltre a riscaldare la caldaia, l'apparecchio procede a far scorrere l'acqua calda nei condotti interni perché anch'essi si riscaldino).



L'apparecchio è in temperatura quando si illuminano tutti i tasti, a segnalare che è possibile richiedere qualsiasi funzione.

5. SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

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

Pericolo Scottature!

Durante il risciacquo, dai beccucci dell'erogatore del (A12) caffè fuoriesce un po' di acqua calda.

Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua. Per spegnere l'apparecchio, premere il tasto  (B2 - fig. 7). L'apparecchio esegue il risciacquo e poi si spegne (stand-by).

Nota Bene:

Se l'apparecchio non viene utilizzato per periodi prolungati, premere anche l'interruttore generale (A8 - fig. 4).

Attenzione!

Per evitare danni all'apparecchio, premere l'interruttore generale in pos. 0 solo dopo aver spento l'apparecchio con il tasto .

6. AUTOSPEGNIMENTO

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

Per riprogrammare l'autospegnimento, procedere come segue:

1. Con macchina spenta ma con interruttore generale (A8) premuto, premere il tasto  (B8) e mantenerlo premuto fino all'accensione delle spie sul pannello comandi;
2. Premere il tasto  (B5) fino a far accendere le spie relative all'intervallo di tempo dopo il quale l'apparecchio si deve spegnere automaticamente:

15 minuti **ECO**

30 minuti **ECO** 

1 ora **ECO**  

2 ore **ECO**   

3 ore

ECO    

3. Premere il tasto  (B7) per confermare la selezione; le spie si spengono.

7. RISPARMIO ENERGETICO

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

La modalità di risparmio energetico è attiva quando la spia **ECO** è accesa.

1. Con macchina spenta ma con interruttore (A8) premuto, premere il tasto  (B4) e mantenerlo premuto fino all'accensione della spia **ECO** (fig. 8).



2. Per disattivare la funzione, premere il tasto  (B5): la spia **ECO** lampeggia.
3. Per riattivare la funzione, premere nuovamente il tasto  : la spia **ECO** si accende fissa.
4. Premere il tasto  (B7) per confermare la selezione: la spia **ECO** si spegne.

Nota Bene :

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

8. 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.

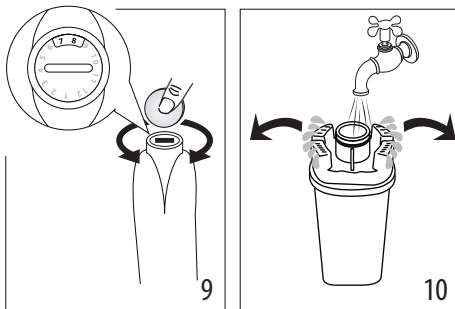
Attenzione:

- Conservare in luogo fresco ed asciutto e non esporre al sole.
- Una volta aperta la confezione utilizzare subito il filtro.
- Rimuovere il filtro prima di decalcificare la macchina.

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

8.1 Installazione del filtro

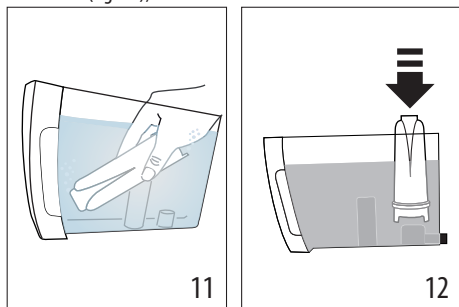
1. Togliere il filtro (C4) dalla confezione;
2. Ruotare il disco del datario affinché siano visualizzati i prossimi 2 mesi di utilizzo (fig. 9);



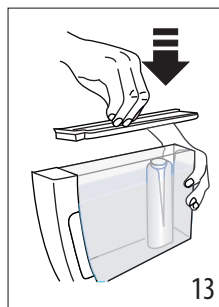
Nota Bene:

Il filtro ha durata pari a due mesi se l'apparecchio viene utilizzato regolarmente, 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 figura fintantoché l'acqua fuoriesce dalle aperture laterali per oltre un minuto (fig. 10);
4. Estrarre il serbatoio della macchina e riempirlo di acqua (fig. 1A);
5. Inserire il filtro nel serbatoio acqua e immergerlo completamente, inclinandolo per permettere alle bolle d'aria di uscire (fig. 11);



6. Inserire il filtro nella sede apposita e premerlo a fondo (fig. 12);
7. Richiudere il serbatoio con il coperchio (fig. 13), quindi reinserire il serbatoio nella macchina;



8. Posizionare sotto al cappuccinatore un contenitore di capacità minima 500 ml;
9. Ruotare la manopola vapore in posizione **I** per erogare acqua calda;
10. Lasciare che la macchina eroghi almeno 500ml di acqua calda, quindi riportare la manopola in posizione **0**.

Nota Bene:

Può accadere che una sola erogazione di acqua calda non sia sufficiente a installare il filtro e durante l'installazione si accendano le spie:



In questo caso, ripetere l'installazione dal punto 9.

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

8.2 Rimozione e sostituzione del filtro addolcitore

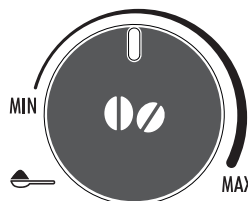
Quando sono trascorsi i due mesi di durata (vedi datario), oppure se non viene utilizzato l'apparecchio per 3 settimane, è necessario rimuovere il filtro (C4) dal serbatoio (A9) ed eventualmente sostituirlo con un filtro nuovo, ripetendo l'operazione descritta al paragrafo precedente.

9. PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

9.1 Selezione del gusto del caffè

Regolare la manopola di selezione del gusto caffè (B10) per impostare il gusto desiderato: più si ruota in senso orario e maggiore sarà la quantità di caffè in grani che la macchina macinerà e quindi più forte sarà il gusto del caffè ottenuto.

Con la manopola posizionata sul **MIN** si ottiene un caffè extra-leggero; con la manopola posizionata sul **MAX** si ottiene un caffè extra-forte.



Nota Bene :

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

9.2 Selezione della quantità di caffè in tazza

La macchina è stata pre-impostata in fabbrica per erogare automaticamente le seguenti quantità di caffè:

- caffè ristretto, se si preme il tasto  (B5) ($\approx 40\text{ml}$);
- caffè lungo, se si preme il tasto  (B7) ($\approx 120\text{ml}$);
- due caffè ristretti, se si preme il tasto  (B6);
- due caffè lunghi, se si preme il tasto  (B8).

Se si desidera modificare la quantità di caffè (che la macchina eroga automaticamente nella tazza), procedere come segue:

- premere e mantenere premuto il tasto di cui si vuole modificare la lunghezza finché lampeggia i tasti relativi alla lunghezza del caffè (ristretto o lungo): la macchina inizia ad erogare il caffè: rilasciare quindi il tasto;
- appena il caffè nella tazza raggiunge il livello desiderato, premere un'altra volta lo stesso tasto per memorizzare la nuova quantità.

A questo punto, premendo quel tasto, la macchina ha memorizzato le nuove impostazioni.

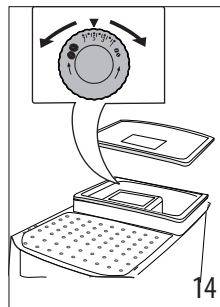
Nota Bene :

È possibile memorizzare solo la quantità singola: quella doppia si aggiorna automaticamente.

9.3 Regolazione del macinacaffè

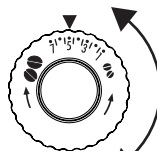
Il macinacaffè non deve essere regolato, almeno inizialmente, perché è già stato preimpostato in fabbrica in modo da ottenere una corretta erogazione del caffè.

Tuttavia se dopo aver fatto i primi caffè, l'erogazione dovesse risultare poco corposa e con poca crema o troppo lenta (a gocce), è necessario effettuare una correzione con la manopola di regolazione del grado di macinatura (A2 - fig. 14).



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.

9.4 Impostazione della temperatura

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

1. Con macchina spenta, ma con interruttore generale (A8) premuto (fig. 4), premere il tasto  (B5) e mantenerlo premuto fino all'accensione delle spie sul pannello di controllo (B);
2. Premere il tasto  fino a selezionare la temperatura desiderata:



3. Premere il tasto  (B7) per confermare la selezione; le spie si spengono.

9.5 Consigli per un caffè più caldo

Per ottenere un caffè più caldo, si consiglia di:

- effettuare un risciacquo, prima dell'erogazione, premendo il tasto  (B3) dall'erogatore esce acqua calda che

riscalda il circuito interno della macchina e fa sì che poi il caffè erogato sia più caldo;

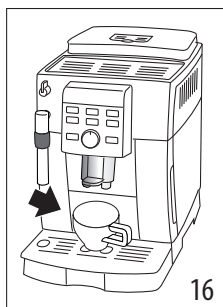
- scaldare con dell'acqua calda le tazze (utilizzare la funzione acqua calda);
- impostare una temperatura del caffè più alta (vedi paragrafo "9.4 Impostazione della temperatura").

9.6 Preparazione del caffè utilizzando il caffè in chicchi

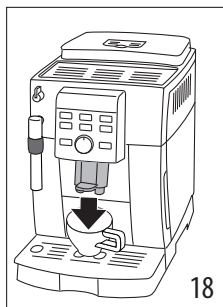
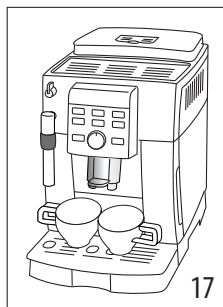
Attenzione!

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

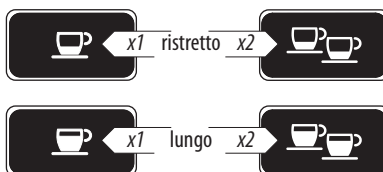
1. Introdurre il caffè in chicchi nell'apposito contenitore (A7 - fig. 15).



2. Posizionare sotto i beccucci dell'erogatore caffè (A12):
 - 1 tazza, se si desidera 1 caffè (fig. 16);
 - 2 tazze, se si desiderano 2 caffè (fig. 17).



3. Abbassare l'erogatore in modo da avvicinarlo il più possibile alle tazze: si ottiene così una crema migliore (fig. 18).
4. Premere il tasto relativo all'erogazione desiderata:



5. La preparazione inizia e sul pannello di controllo (B) rimane acceso il tasto selezionato.

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

Nota Bene :

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

Nota Bene :

Per ottenere un caffè più caldo, fare riferimento al paragrafo "9.5 Consigli per un caffè più caldo".

Attenzione!

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

9.7 Preparazione del caffè utilizzando il caffè pre-macinato

Attenzione!

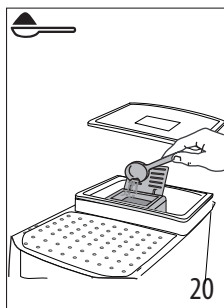
- Non introdurre mai caffè in chicchi nell'imbuto del caffè pre-macinato (A6) altrimenti la macchina potrebbe danneggiarsi.
- Non introdurre mai il caffè pre-macinato ad apparecchio spento, per evitare che si disperda all'interno della macchina, sporcandola. In questo caso la macchina potrebbe danneggiarsi.
- Non inserire mai più di 1 misurino (C2) raso, altrimenti l'interno della macchina potrebbe sporcarsi oppure l'imbuto potrebbe otturarsi.



Nota Bene :

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

1. Assicurarsi che l'apparecchio sia acceso.
2. Ruotare la manopola di selezione del gusto del caffè (B10) in senso antiorario fino a fine corsa, in posizione ☞ (fig. 19).



3. Assicurarsi che l'imbuto non sia otturato, quindi inserire un misurino raso di caffè pre-macinato (fig. 20).
4. Posizionare una tazza sotto i beccucci dell'erogatore caffè (A12).
5. Premere il tasto erogazione 1 tazza desiderato (☕ -B5 o ☕ -B7).
6. La preparazione inizia.

10. PREPARAZIONE DEL CAFFÈ LONG

Il caffè "LONG" può essere preparato utilizzando sia il caffè in chicchi che il caffè pre-macinato.

Seguire le indicazioni dei paragrafi precedenti per preparare la macchina e premere il tasto **LONG** (B9).

11. 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 "11.1 Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso".

3. Premere il tasto ☞ (B4): la luce in dissolvenza (fading) del tasto indica che l'apparecchio si sta riscaldando.
4. Immergere il cappuccinatore (A18) nel contenitore del latte.
5. Dopo qualche secondo, quando la spia ☞ lampeggia, ruotare la manopola vapore (A20) in posizione **I** (fig. 6). Dal

cappuccinatore esce il vapore che fa assumere un aspetto cremoso al latte e ne aumenta il volume;

6. Per ottenere una schiuma più cremosa far ruotare il contenitore con lenti movimenti dal basso verso l'alto. (Si consiglia di erogare vapore per non più di 3 minuti di seguito);
7. Raggiunta la schiuma desiderata, interrompere l'erogazione del vapore riportando la manopola vapore in posizione **0**.

Pericolo Scottature!

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

8. 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.

Premere qualsiasi tasto per uscire dalla funzione vapore.

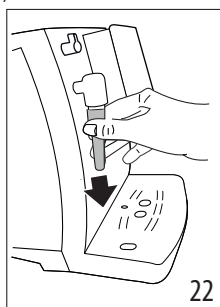
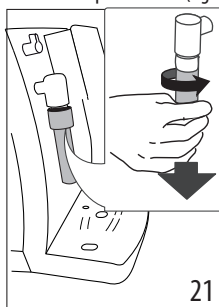
11.1 Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso

Pulire il cappuccinatore (A18) ogni volta che lo si utilizza, per evitare che si possano depositare residui di latte o che si otturi.

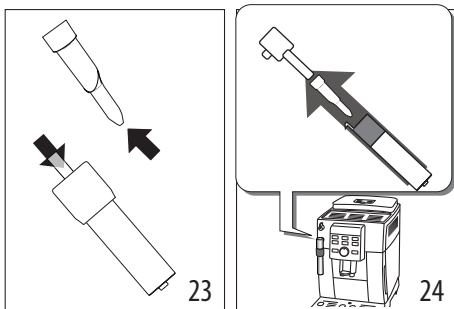
Pericolo Scottature!

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 per qualche secondo ruotando la manopola vapore (A20) in posizione **I**. Quindi riportare la manopola vapore in posizione **0** per interrompere l'erogazione di acqua calda.
2. Attendere alcuni minuti che il cappuccinatore si raffreddi: ruotare in senso antiorario e sfilare il cappuccinatore verso il basso per estrarlo (fig. 21).



4. Sfilare verso il basso l'ugello (fig. 22).
5. Controllare che i fori indicati dalla freccia in fig. 23 non siano otturati. Se necessario, pulirli con l'aiuto di uno spillo.



6. Reinserire l'ugello, spostare la ghiera verso il basso e reinserire il cappuccinatore sull'ugello (fig. 24) ruotandolo in senso orario e spingendolo verso l'alto, fino all'aggancio.

12. PREPARAZIONE DELL'ACQUA CALDA

Pericolo Scottature!

Non lasciare la macchina senza sorveglianza quando viene erogata l'acqua calda. Il tubo del cappuccinatore (A18) si scalda durante l'erogazione e quindi si deve afferrare il cappuccinatore solo sull'impugnatura.

1. Posizionare un contenitore sotto il cappuccinatore (più vicino possibile per evitare spruzzi).
2. Ruotare la manopola vapore (A20) in posizione I: inizia l'erogazione.
3. Interrompere riportando la manopola vapore in posizione 0.

Nota Bene :

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

13. PULIZIA

13.1 Pulizia della macchina

Le seguenti parti della macchina devono essere pulite periodicamente:

- il circuito interno della macchina;
- il contenitore dei fondi di caffè (A13);
- la vaschetta raccogli gocce (A17) e la vaschetta raccogli condensa (A14);
- il serbatoio dell'acqua (A9);
- i beccucci dell'erogatore caffè (A12);
- il cappuccinatore (A18) (vedi paragrafo "11.1 Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso");
- l'imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato (A6);
- l'infusore (A11), accessibile dopo aver aperto lo sportello di servizio (A10);
- il pannello di controllo (A1).

Attenzione!

- Per la pulizia della macchina non usare solventi, detergenti abrasivi o alcool. Con le superautomatiche De'Longhi non

è necessario utilizzare additivi chimici per la pulizia della macchina. Il decalcificante raccomandato da De'Longhi è a base di componenti naturali e completamente biodegradabile.

- Nessun componente dell'apparecchio può essere lavato in lavastoviglie.
- Non utilizzare oggetti metallici per togliere le incrostazioni o i depositi di caffè, perché potrebbero graffiare le superfici in metallo o in plastica.

13.2 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 il tasto (B3);
- dell'acqua calda, per qualche secondo, ruotando la manopola acqua calda/vapore (A20) in posizione I.

Nota Bene :

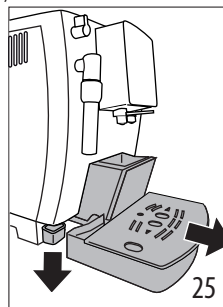
E' normale che, dopo aver eseguito tale pulizia, ci sia dell'acqua nel contenitore dei fondi di caffè (A13).

13.3 Pulizia del contenitore dei fondi di caffè

Quando la spia lampeggia, è necessario svuotare e pulire il contenitore fondi (A13). Finché non si pulisce il contenitore dei fondi, la spia continua a lampeggiare e la macchina non può fare caffè.

Per eseguire la pulizia (a macchina accesa):

- Estrarre la vaschetta raccogli-gocce (A17) (fig. 25), svuotarla e pulirla;



- Svuotare e pulire accuratamente il contenitore dei fondi avendo cura di rimuovere tutti i residui che possono essere depositati sul fondo;
- Controllare anche la vaschetta raccogli-condensa (A14) di colore rosso e, se è piena, svuotarla.

Attenzione!

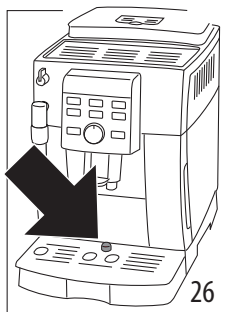
Quando si estrae la vaschetta raccogli-gocce è **obbligatorio** svuotare sempre il contenitore fondi caffè anche se è riempito poco. Se questa operazione non è effettuata può succedere che, quando si fanno i caffè successivi, il contenitore fondi si riempia più del previsto e che la macchina si intasi.

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

Attenzione!

Se la vaschetta raccogli gocce (A17) non viene svuotata periodicamente, l'acqua può traboccare dal suo bordo e penetrare all'interno o a lato della macchina. Questo può danneggiare la macchina, il piano di appoggio o la zona circostante.

La vaschetta raccogli-gocce è provvista di un indicatore galleggiante (A16) (di colore rosso) del livello dell'acqua contenuta (fig. 26). Prima che questo indicatore cominci a sporgere dal vassoio poggiategge (A15), è necessario svuotare la vaschetta e pulirla.



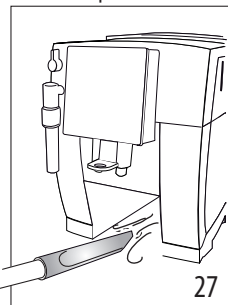
Per rimuovere la vaschetta raccogli gocce:

1. Estrarre la vaschetta raccogli gocce ed il contenitore dei fondi di caffè (A13) (fig. 25);
2. Svuotare la vaschetta raccogli gocce ed il contenitore fondi e lavarli;
3. Controllare la vaschetta raccogli-condensa e, se è piena, svuotarla;
4. Reinserire la vaschetta raccogli gocce completa di contenitore dei fondi di caffè.

13.5 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.



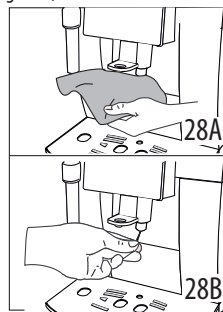
1. Controllare periodicamente (circa una volta al mese) che l'interno della macchina (accessibile una volta estratta la vaschetta raccogli-gocce-A17) non sia sporco. Se necessario, rimuovere i depositi di caffè con una spugna;
2. Aspirare tutti i residui con un aspirapolvere (fig. 27).

13.6 Pulizia del serbatoio acqua

Pulire periodicamente (circa una volta al mese) il serbatoio acqua (A9) con un panno umido e un po' di detersivo delicato.

13.7 Pulizia dei beccucci erogatore caffè

1. Pulire i beccucci erogatore caffè (A12) servendosi di una spugna o di un panno (fig. 28A);
2. Controllare che i fori dell'erogatore caffè non siano otturati. Se necessario rimuovere i depositi di caffè con uno stuzzicadenti (fig. 28B).



13.8 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 (A6) non sia otturato. Se necessario, rimuovere i depositi di caffè.

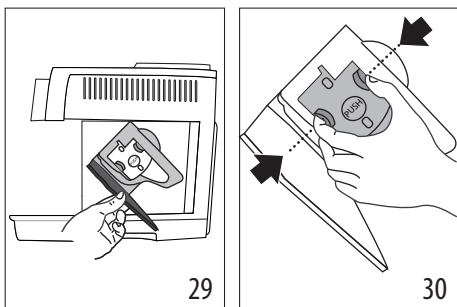
13.9 Pulizia dell'infusore

L'infusore (A11) 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 (A9);
3. Aprire lo sportello infusore (A10) (fig. 29) posizionato sul fianco destro;
4. Premere verso l'interno i due tasti di sgancio colorati e contemporaneamente estrarre l'infusore verso l'esterno (fig. 30);



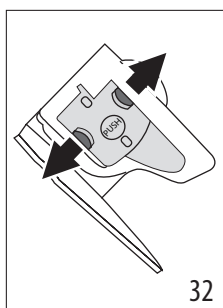
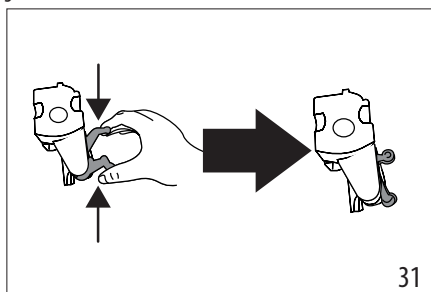
Attenzione!

PULIRE L'INFUSORE SENZA USARE DETERSIVI PERCHÉ POTREBBERO DANNEGGIARLO.

5. Immergere per circa 5 minuti l'infusore in acqua e poi risciacquarlo sotto il rubinetto;
6. Pulire eventuali residui di caffè sul supporto dove appoggia l'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. 31).



8. Una volta inserito, assicurarsi che i due tasti colorati siano scattati verso l'esterno (fig. 32);

9. Chiudere lo sportello infusore;
10. Reinserrire il serbatoio acqua.

14. DECALCIFICAZIONE

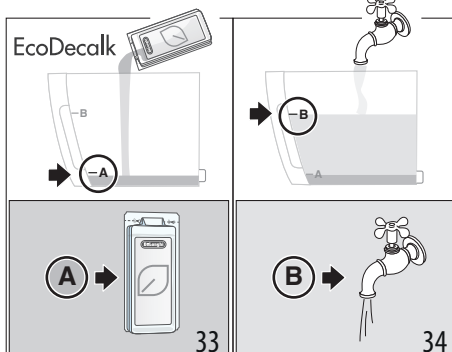
Attenzione!

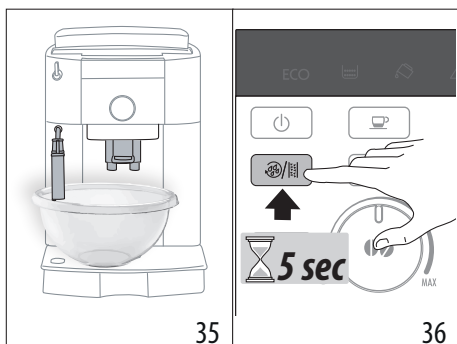
- Prima dell'uso, leggere le istruzioni e l'etichettatura del decalcificante, riportate sulla confezione del decalcificante stesso.
- Si raccomanda di utilizzare esclusivamente decalcificante De'Longhi. L'utilizzo di decalcificanti non idonei, come pure la decalcificazione non regolarmente eseguita, può comportare l'insorgenza di difetti non coperti dalla garanzia del produttore.
- Il decalcificatore 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 l
Tempo	~45min

Decalcificare la macchina quando sul pannello di controllo (B) lampeggia il tasto (B3).

1. Accendere la macchina ed attendere che sia pronta all'uso;
2. Svuotare la vaschetta raccogli gocce (A17), il contenitore dei fondi di caffè (A13) e reinserire tutto in macchina;
3. Svuotare completamente il serbatoio acqua (A9) togliendo, se presente, il filtro addolcitore (C4);
4. Versare nel serbatoio acqua il decalcificante (C3) fino al livello **A** (corrispondente ad una confezione da 100ml) impresso sul lato interno del serbatoio (fig. 33) e successivamente aggiungere un litro d'acqua fino al raggiungere il livello **B** (fig. 34); reinserire quindi in macchina il serbatoio acqua;
5. Posizionare sotto il cappuccinatore (A18) e l'erogatore caffè (A12) un recipiente con capacità minima 1,8 litri (fig. 35);





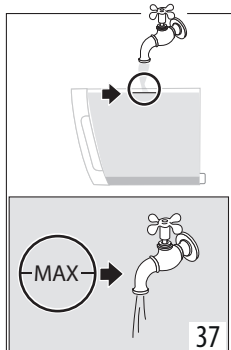
6. Attendere che le spie erogazione caffè siano accese in modo fisso;
7. Premere il tasto (B3) e tenerlo premuto per almeno 5 secondi per (fig. 36) confermare l'inserimento della soluzione e avviare la decalcificazione: la spia all'interno del tasto rimane accesa fissa per indicare l'avvio del programma di decalcificazione;
8. La spia (B4) lampeggia ad indicare di ruotare la manopola acqua calda/vapore (A20) in posizione I;

Attenzione! Pericolo Scottature

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

9. Una volta ruotata la manopola in posizione I, il programma di decalcificazione si avvia e la soluzione decalcificante esce sia dal cappuccinatore che dall'erogatore caffè eseguendo automaticamente tutta una serie di risciacqui ad intervalli per rimuovere i residui di calcare dall'interno della macchina;

Dopo circa 25 minuti, l'apparecchio interrompe la decalcificazione e sul pannello lampeggia la spia : ruotare la manopola acqua calda/vapore in posizione 0;



10. L'apparecchio adesso è pronto per un processo di risciacquo con acqua fresca. Svuotare il contenitore usato per racco-

gliere la soluzione decalcificante ed estrarre il serbatoio acqua, svuotarlo, sciacquarlo con acqua corrente, riempirlo **fino al livello MAX** (fig. 37) con acqua fresca ed inserirlo in macchina: la spia lampeggia;

11. Riposizionare vuoto, sotto il cappuccinatore e l'erogatore caffè (fig. 35), il contenitore usato per raccogliere la soluzione decalcificante;
12. Ruotare la manopola acqua calda/vapore in posizione I per iniziare il risciacquo: l'acqua calda esce dapprima dal cappuccinatore per poi continuare e concludere dall'erogatore caffè;
13. Quando il serbatoio acqua è svuotato sul pannello lampeggiano la spia : ruotare quindi la manopola acqua calda/vapore in posizione 0;
14. Svuotare il contenitore usato per raccogliere l'acqua di risciacquo ed estrarre il serbatoio acqua, reinserire, se tolto precedentemente, il filtro addolcitore, riempire il serbatoio **fino al livello MAX** (fig. 37) con acqua fresca ed inserirlo in macchina: la spia lampeggia;
15. Riposizionare vuoto sotto il cappuccinatore il contenitore usato per raccogliere l'acqua di risciacquo;
16. Ruotare la manopola acqua calda/vapore in posizione I: l'apparecchio riprende il risciacquo solo dal cappuccinatore;
17. Al termine sul pannello di controllo lampeggia la spia : ruotare la manopola acqua calda/vapore in posizione 0;
18. Rabboccare il serbatoio acqua con acqua fresca fino al livello MAX e reinserirlo in macchina.

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 (A13).

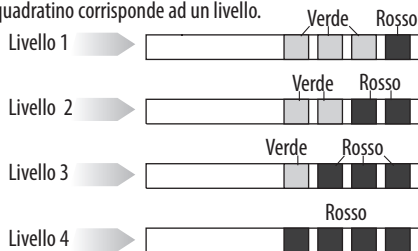
15. PROGRAMMAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA

L'operazione di decalcificazione è necessaria dopo un periodo di funzionamento predeterminato che dipende dalla durezza dell'acqua impostata.

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.

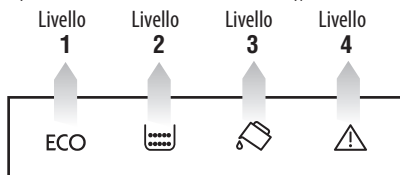
15.1 Misurazione della durezza dell'acqua

1. Togliere dalla sua confezione la striscia reattiva (C1) in dotazione "TOTAL HARDNESS TEST" allegata 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 ad un livello.



15.2 Impostazione durezza acqua

1. Assicurarsi che la macchina sia spenta (ma collegata alla rete elettrica e con l'interruttore generale (A8) in posizione I);
2. Premere il tasto (B3) e tenerlo premuto per almeno 6 secondi: le spie ECO si accendono contemporaneamente;
3. Premere il tasto (B5) per impostare la durezza reale (il livello rilevato dalla striscia reattiva);



4. Premere il tasto (B7) per confermare la selezione. A questo punto la macchina è riprogrammata secondo la nuova impostazione della durezza dell'acqua.

16. DATI TECNICI

Tensione.....	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10 A
Potenza	1450 W
Pressione.....	1,5 MPa (15 bar)
Capacità serbatoio acqua	1,8 L
Dimensioni LxPxH.....	240x430x350 mm
Lunghezza cavo.....	1150 mm
Peso	8,9 Kg
Capacità max contenitore chicchi	250 g

17. SIGNIFICATO DELLE SPIE

SPIA VISUALIZZATA	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
 LAMPEGGIANTE	L'acqua nel serbatoio (A9) non è sufficiente.	Riempire il serbatoio dell'acqua e inserirlo correttamente, premendolo a fondo fino a sentire l'aggancio.
 LAMPEGGIANTE	Il serbatoio (A9) non è inserito correttamente.	Inserire correttamente il serbatoio premendolo a fondo.
 LAMPEGGIANTE	Il contenitore dei fondi (A13) di caffè è pieno.	Svuotare il contenitore dei fondi, la vaschetta raccogliocce (A17) ed eseguire la pulizia, poi reinserirli. Importante: quando si estrae la vaschetta raccogliocce 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.
 LAMPEGGIANTE	Dopo la pulizia non è stato inserito il contenitore (A13) dei fondi.	Estrarre la vaschetta raccogliocce (A17) e inserire il contenitore dei fondi.
 LAMPEGGIANTE	È stata selezionata la funzione "caffè pre-macinato", ma non è stato versato il caffè pre-macinato nell'imbuto (A6).	Introdurre il caffè pre-macinato nell'imbuto o deselectare la funzione pre-macinato.
 LAMPEGGIANTE	La macinatura è troppo fine e quindi il caffè fuoriesce troppo lentamente o non esce del tutto.	Ripetere l'erogazione caffè e ruotare la manopola di regolazione macinatura (A2-fig. 14) 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. «9.3 Regolazione del macinacaffè»). Se il problema persiste, ruotare la manopola vapore in posizione I e far defluire un po' l'acqua dal cappuccinatore (A18).
	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.	Erogare un pò di acqua ruotando la manopola vapore (A20) in pos. I finché il flusso è regolare.
→		

SPIA VISUALIZZATA	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
 ROSSO E BIANCO LAMPEGGIANO ALTERNATIVAMENTE	Indica che è necessario decalcificare la macchina.	E' necessario eseguire al più presto il programma di decalcificazione descritto nel cap. «14. Decalcificazione».
 LAMPEGGIANTE	È stato utilizzato troppo caffè.	Selezionare un gusto più leggero oppure ridurre la quantità di caffè pre-macinato e poi richiedere nuovamente l'erogazione di caffè.
 LAMPEGGIANTE	I chicchi di caffè sono finiti. L'imbuto per il caffè pre-macinato (A6) si è intasato.	Riempire il contenitore chicchi (A7). Svuotare l'imbuto con l'aiuto di un coltello come descritto al par. «13.8 Pulizia dell'imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato».
 LAMPEGGIANTE	Dopo la pulizia non è stato reinserito l'infusore (A11).	Inserire l'infusore come descritto nel par. «13.9 Pulizia dell'infusore».
 	L'interno della macchina è molto sporco.	Pulire accuratamente la macchina come descritto nel cap. «13. Pulizia». Se dopo la pulizia, la macchina visualizza ancora il messaggio, rivolgersi ad un centro di assistenza.
 LAMPEGGIANTE	Indica di ruotare la manopola acqua calda/vapore (A20).	Ruotare la manopola acqua calda/vapore.

18. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In basso sono elencati alcuni possibili malfunzionamenti.

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

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
Il caffè non è caldo.	Le tazze non sono state pre-riscaldate.	Riscaldare le tazze risciacquandole con dell'acqua calda (N.B: si può utilizzare la funzione acqua calda) o risciacquo.
	I circuiti interni della macchina si sono raffreddati perché sono trascorsi 2/3 minuti dall'ultimo caffè.	Prima di fare il caffè premere il tasto risciacquo  (B3).
Il caffè è poco corposo o ha poca crema.	Il caffè è macinato troppo grosso.	Ruotare la manopola di regolazione macinatura (A2) di uno scatto verso il numero 1 in senso antiorario mentre il macinacaffè è in funzione (fig. 14). Procedere uno scatto alla volta fino ad ottenere un'erogazione soddisfacente. L'effetto è visibile solo dopo l'erogazione di 2 caffè (vedi par. «9.3 Regolazione del macinacaffè»).
	Il caffè non è adatto.	Utilizzare caffè per macchine da caffè espresso.
Il caffè fuoriesce troppo lentamente oppure a gocce.	Il caffè è macinato troppo fine.	Ruotare la manopola di regolazione macinatura (A2) di uno scatto verso il numero 7 in senso orario, mentre il macinacaffè è in funzione (fig. 14). Procedere uno scatto alla volta fino ad ottenere un'erogazione soddisfacente. L'effetto è visibile solo dopo l'erogazione di 2 caffè (vedi par. «9.3 Regolazione del macinacaffè»).
Il caffè non esce da uno oppure entrambi i beccucci dell'erogatore.	I beccucci dell'erogatore caffè (A12) sono otturati.	Pulire i beccucci con uno stuzzicadenti.
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 (A18) è sporco.	Procedere alla pulizia come indicato al par. «11.1 Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso».
Si interrompe l'erogazione di vapore durante l'uso	Un dispositivo di sicurezza interrompe l'erogazione di vapore dopo 3 minuti.	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 (fig. 3).
	L'interruttore generale (A8) non è acceso.	Premere l'interruttore generale in pos. I (fig. 4).

SOMMAIRE

1. INTRODUCTION	21
1.1 Lettres entre parenthèses	21
1.2 Problèmes et réparations	21
2. DESCRIPTION	21
2.1 Description de l'appareil	21
2.2 Description du panneau de contrôle	21
2.3 Description des accessoires	21
2.4 Description des voyants	21
3. PREMIÈRE MISE EN ROUTE DE L'APPAREIL	22
4. ALLUMAGE DE L'APPAREIL	22
5. ARRÊT DE L'APPAREIL	23
6. ARRÊT AUTOMATIQUE	23
7. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	23
8. FILTRE ADOUCISSEUR	23
8.1 Installation du filtre	24
8.2 Retrait et remplacement du filtre adoucisseur ...	24
9. PRÉPARATION DU CAFÉ	24
9.1 Sélection du goût du café	24
9.2 Sélection de la quantité de café dans la tasse ...	25
9.3 Réglage du moulin à café	25
9.4 Réglage de la température	25
9.5 Conseils pour un café plus chaud	26
9.6 Préparation du café avec du café en grains	26
9.7 Préparation du café en utilisant le café pré- moulu	26
10. PRÉPARATION DU CAFÉ LONG	27
11. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO	27
11.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi	27
12. PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE	28
13. NETTOYAGE	28
13.1 Nettoyage de la machine	28
13.2 Nettoyage du circuit interne de la machine	28
13.3 Nettoyage du tiroir à marc de café	28
13.4 Nettoyage de l'égouttoir et du bac de récupération de la condensation	29
13.5 Nettoyage interne de la machine	29
13.6 Nettoyage du réservoir d'eau	29
13.7 Nettoyage des becs verseurs de café	29
13.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu	29
13.9 Nettoyage de l'infuseur	29
14. DÉTARTRAGE	30
15. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU	31
15.1 Mesure de la dureté de l'eau	31
15.2 Réglage de la dureté de l'eau	32
16. DONNÉES TECHNIQUES	32
17. SIGNIFICATION DES VOYANTS	33
18. RÉOLUTION DES PROBLÈMES	35

1. INTRODUCTION

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

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

1.1 Lettres entre parenthèses

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

1.2 Problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les instructions fournies dans les chapitres « 17. Signification des voyants » et « 18. Résolution des problèmes ».

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

Si votre pays ne se trouve 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. Panneau de contrôle
- A2. Manette de réglage du degré de mouture
- A3. Plateau à tasses
- A4. Couvercle du réservoir à grains
- A5. Couvercle de l'entonnoir pour le café prémoulu
- A6. Entonnoir pour l'introduction de café prémoulu
- A7. Réservoir à grains
- A8. Interrupteur général
- A9. Réservoir d'eau
- A10. Volet infuseur
- A11. Infuseur
- A12. Bec verseur café (hauteur réglable)
- A13. Tiroir à marc de café
- A14. Bac de récupération de la condensation
- A15. Plateau d'appui pour tasses
- A16. Indicateur du niveau de l'eau de l'égouttoir
- A17. Égouttoir
- A18. Buse à cappuccino (amovible)
- A19. Gicleur vapeur (amovible)
- A20. Manette vapeur/eau chaude

2.2 Description du panneau de contrôle

(page 3 - B)

Les touches ont des voyants intégrés qui, selon les cas, s'allument ou clignotent : la signification des voyants est indiquée entre parenthèses, à l'intérieur de la description.

- B1. Affichage voyants (voir « 17. Signification des voyants »)
- B2. Touche  : pour allumer ou éteindre la machine (Voyant clignotant : l'appareil est en cours de chauffage ; voyant fixe : l'appareil est prêt à l'emploi)
- B3. Touche  /  : pour effectuer un rinçage ou pour procéder au détartrage (Voyant blanc fixe : l'appareil est en cours de rinçage ; voyants blanc et rouge clignotant de façon alternée : il faut procéder au détartrage)
- B4. Touche  pour distribuer la vapeur pour la préparation de boissons à base de lait (Voyant fixe : indique que la fonction "vapeur" a été sélectionnée ; Voyant clignotant : indique qu'il faut tourner la manette vapeur ; voyant progressif (fading) : l'appareil est en cours de chauffage)
- B5. Touche  : pour préparer 1 tasse de café court (Voyant fixe : indique que cette préparation a été sélectionnée)
- B6. Touche  : pour préparer 2 tasses de café court (Voyant fixe : indique que cette préparation a été sélectionnée)
- B7. Touche  : pour préparer 1 tasse de café (Voyant fixe : indique que cette préparation a été sélectionnée)
- B8. Touche  : pour préparer 2 tasses de café (Voyant fixe : indique que cette préparation a été sélectionnée)
- B9. Touche **LONG** : pour préparer 1 tasse de café LONG (Voyant fixe : indique que cette préparation a été sélectionnée)
- B10. Bouton de sélection : tourner pour sélectionner le goût du café souhaité ou pour sélectionner la préparation avec du café pré-moulu

2.3 Description des accessoires

(page 3 - C)

- C1. Bande réactive
- C2. Doseur à café
- C3. Détartrant
- C4. Filtre adoucisseur

2.4 Description des voyants



Il indique la présence d'une alarme sur le panneau de contrôle (voir § « 17. Signification des voyants »).



Voyant lumineux fixe : indique que le bac à marc est manquant : il est nécessaire de l'insérer ; Clignotant : indique que le bac à marc est plein et doit être vidé.



Voyant fixe : indique que le réservoir d'eau est manquant ;
Voyant clignotant : indique que l'eau dans le réservoir n'est pas suffisante.

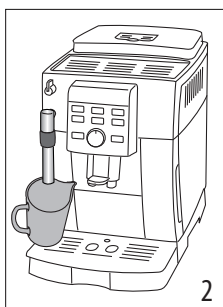
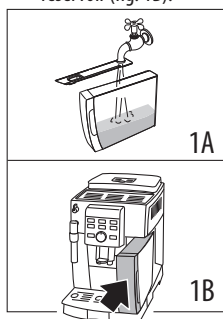
ECO

Indique que la modalité "Économie d'énergie" est activée.

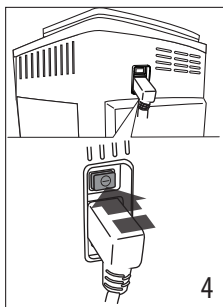
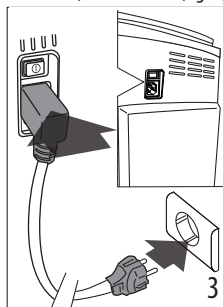
3. PREMIÈRE MISE EN ROUTE DE L'APPAREIL

Nota Bene :

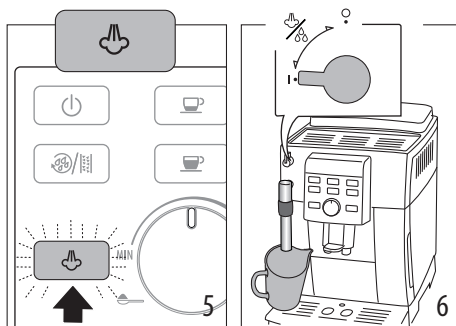
- La machine a été contrôlée en usine en utilisant du café ; il est donc tout à fait normal de trouver des traces de café dans le moulin. Il est dans tous les cas garanti que cette machine est neuve.
 - Nous conseillons de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le chapitre « 15. Programmation de la dureté de l'eau ». Procéder en suivant les instructions indiquées :
- Extraire le réservoir d'eau (A9), le remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau fraîche (fig. 1A), remettre ensuite le réservoir (fig. 1B).



- Placer un récipient d'une capacité minimale de 100 ml (fig. 2) au-dessous de la buse à cappuccino (A18).
- Brancher la machine au secteur (fig. 3) et s'assurer que l'interrupteur général (A8), placé sur l'arrière de cette dernière, soit enfoncé (fig. 4).



- Sur le panneau de contrôle (B), la touche  (B4- fig. 5) **clignote**.



- Positionner la manette vapeur (A20) sur I (fig. 6) : l'appareil fait couler de l'eau à travers la buse à cappuccino puis s'éteint.
 - Remettre le manette vapeur sur 0.
- Maintenant, la machine à café est prête pour être utilisée normalement.

Nota Bene :

- À la première utilisation de la machine, il faut faire 4-5 cafés ou 4-5 cappuccinos avant d'obtenir un résultat satisfaisant.
- Pour savourer un café encore meilleur et obtenir des performances optimales de la machine, nous conseillons d'installer le filtre adoucisseur (C4) en suivant les indications du chapitre « 8. 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

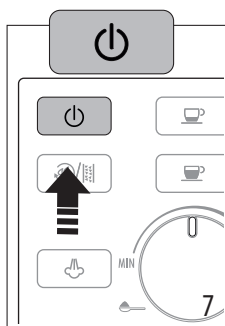
Nota Bene :

- Avant de mettre l'appareil en marche, s'assurer que l'interrupteur général (A8) placé sur l'arrière de ce dernier, soit enfoncé (fig. 4).
- 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 ces cycles.

Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs des buses à café (A12) ; elle sera récupérée dans l'égouttoir (A17). Veiller à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche  (B2 - fig. 7) : la touche clignote tant que l'appareil effectue le chauffage et le rinçage automatique (de cette façon, en plus de chauffer la chaudière, l'appareil fait circuler de l'eau chaude dans les conduits internes pour qu'ils se réchauffent eux-aussi).



L'appareil est en température quand toutes les touches s'éclairent pour signaler que toutes les fonctions sont disponibles.

5. ARRÊT DE L'APPAREIL

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

Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs de la buse à café (A12).

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

Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (B2 - fig. 7).

L'appareil effectue le rinçage puis s'éteint (stand-by).

Nota Bene :

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, appuyer aussi sur l'interrupteur (A8 - fig. 4).

Attention !

Pour éviter d'endommager l'appareil, mettre l'interrupteur général sur la pos. 0 seulement après avoir éteint l'appareil avec la touche .

6. ARRÊT AUTOMATIQUE

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

Pour reprogrammer l'arrêt automatique, procéder comme suit :

1. Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général (A8) enfoncé, appuyer sur la touche  (B8) et la maintenir appuyée jusqu'à l'éclairage des voyants sur le tableau de commande ;
2. Appuyer sur la touche  (B5) jusqu'à l'éclairage des voyants correspondant à l'intervalle de temps après lequel l'appareil devra s'éteindre automatiquement :

15 minutes **ECO**

30 minutes **ECO** 

1 heure **ECO**  

2 heures

ECO   

3 heures

ECO    

3. Appuyer sur la touche  (B7) pour confirmer la sélection ; les voyants s'éteignent.

7. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

La modalité économie d'énergie est active quand le voyant **ECO** est éclairé.

1. Avec la machine éteinte mais avec l'interrupteur (A8) enfoncé, appuyer sur la touche  (B4) et la maintenir appuyée jusqu'à l'éclairage du voyant **ECO** (fig. 8).



2. Pour désactiver la fonction, appuyer sur la touche  (B5) : le voyant **ECO** clignote.
3. Pour réactiver la fonction, appuyer à nouveau sur la touche  : le voyant **ECO** s'allume fixe.
4. Appuyer sur la touche  (B7) pour confirmer la sélection ; le voyant **ECO** s'éteint.

Nota Bene :

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

8. 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 d'assistance agréés De'Longhi.

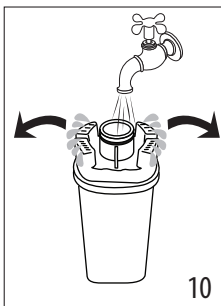
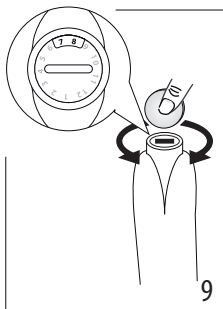
Attention :

- Conserver en lieu frais et sec et ne pas exposer au soleil.
- Une fois déballé, le filtre doit être utilisé immédiatement.
- Enlever le filtre avant de détartre la machine.

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

8.1 Installation du filtre

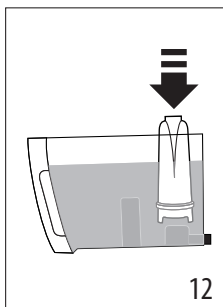
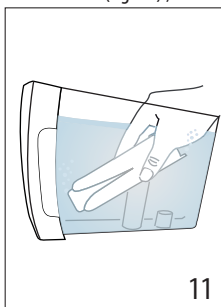
1. Retirer le filtre (C4) de l'emballage ;
2. Tourner le disque du calendrier afin de visualiser les 2 prochains mois d'utilisation (fig. 9) ;



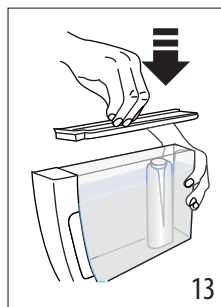
Nota Bene :

Le filtre a une durée de deux mois si l'appareil est utilisé régulièrement, 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 figure, jusqu'à ce que l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute (fig. 10) ;
4. Extraire le réservoir de la machine et le remplir d'eau (fig. 1A) ;
5. Insérer le filtre à l'intérieur du réservoir d'eau et le plonger entièrement en l'inclinant pour permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 11) ;



6. Insérer le filtre dans son logement et l'enfoncer à fond (fig. 12) ;
7. Refermer le réservoir avec le couvercle (fig. 13), puis réinsérer le réservoir dans la machine ;



8. Placer un récipient (capacité min. 500 ml) sous la buse à cappuccino ;
9. Positionner la manette vapeur sur **I** pour faire couler de l'eau chaude ;
10. Attendre que la machine produise au moins 500 ml d'eau chaude puis remettre le bouton en position **0**.

Nota Bene :

Parfois, une seule production d'eau chaude ne suffit pas pour installer le filtre et les voyants s'éclairent pendant l'installation.



Dans ce cas, répéter l'installation à partir de l'étape 9.

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

8.2 Retrait et remplacement du filtre adoucisseur

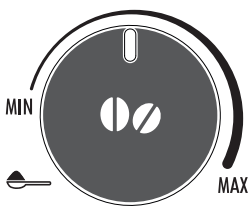
Quand deux mois se sont écoulés (voir dateur), ou si l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, il faut enlever le filtre (C4) du réservoir (A9) et le remplacer éventuellement avec un autre filtre neuf en répétant l'opération décrite dans le paragraphe précédent.

9. PRÉPARATION DU CAFÉ

9.1 Sélection du goût du café

Ajuster le bouton de sélection du goût du café (B10) pour définir le goût souhaité : plus vous tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, plus la quantité de grains de café moulue par la machine sera importante et donc plus le goût du café obtenu sera fort.

Avec le bouton placé sur le MIN, vous obtenez un café extra-léger ; avec le bouton situé sur le MAX, on obtient un café extra fort.



Nota Bene :

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

9.2 Sélection de la quantité de café dans la tasse

La machine est préconfigurée en usine pour faire couler automatiquement les quantités de café suivantes :

- café court, en appuyant sur la touche  (B5) (≈ 40 ml) ;
- café allongé, en appuyant sur la touche  (B7) (≈ 120 ml) ;
- deux cafés courts, en appuyant sur la touche  (B6) ;
- deux cafés allongés, en appuyant sur la touche  (B8) .

Pour modifier la quantité de café (que la machine distribue automatiquement dans la tasse), procéder comme suit :

- appuyer et maintenir enfoncée la touche dont on souhaite modifier la longueur jusqu'à ce que les touches relatives à la quantité de café (court ou allongé) clignotent : la machine fait couler le café, on peut donc relâcher la touche ;
- dès que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyer une nouvelle fois sur le même bouton pour mémoriser la nouvelle quantité.

En appuyant alors sur la touche, la machine a mémorisé les nouveaux paramètres.

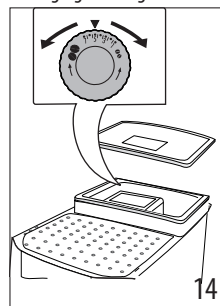
Nota Bene :

Il est possible de mémoriser exclusivement la quantité individuelle : celle double se met automatiquement à jour.

9.3 Réglage du moulin à café

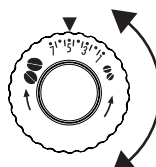
Le moulin à café ne doit pas être réglé, du moins au début, car il est déjà préréglé en usine de sorte à obtenir une bonne distribution de café.

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 (A2 - fig. 14).



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.

9.4 Réglage de la température

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

1. Avec la machine éteinte mais avec l'interrupteur général (A8) enfoncé (fig. 4), appuyer sur la touche  (B5) et la maintenir appuyée jusqu'à l'éclairage des voyants sur le tableau de contrôle (B) ;
2. Appuyer sur l'icône  jusqu'à la sélection de la température souhaitée :



3. Appuyer sur la touche  (B7) pour confirmer la sélection ; les voyants s'éteignent.

9.5 Conseils pour un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud il est conseillé de :

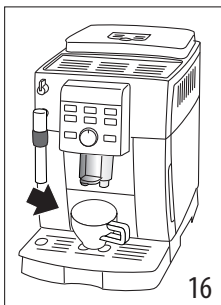
- effectuer un rinçage avant le débit en appuyant sur la touche ☞/☞ (B3) : de l'eau chaude sort du bec verseur pour chauffer le circuit interne de la machine et faire couler un café plus chaud ;
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude) ;
- régler une température du café plus élevée (voir paragraphe « 9.4 Réglage de la température »).

9.6 Préparation du café avec du café en grains

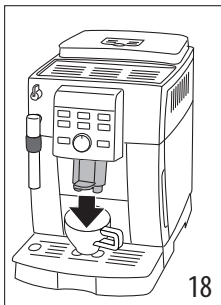
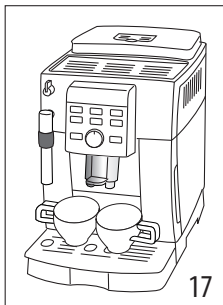
Attention !

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

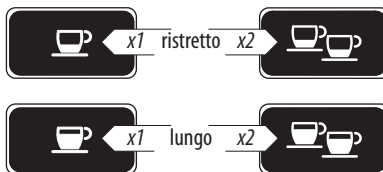
1. Introduire le café en grains dans le réservoir prévu à cet effet (A7 - fig. 15).



2. Positionner sous les bacs verseurs de café (A12) :
 - 1 tasse, pour 1 café (fig. 16) ;
 - 2 tasses, pour obtenir 2 cafés (fig. 17).



3. Baisser les bacs verseurs de sorte à les rapprocher le plus possible des tasses ; la crème sera ainsi meilleure (fig. 18).
4. Appuyer sur la touche relative à la distribution souhaitée :



5. La préparation commence et la touche sélectionnée reste éclairée sur le panneau de contrôle (B).

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

Nota Bene :

- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant sur une des touches de distribution éclairées.
- Dès la fin de la distribution, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir l'un des boutons de distribution du café enfoncé (dans les 3 secondes).

Nota Bene :

- Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe « 9.5 Conseils pour un café plus chaud ».

Attention !

- Si le café sort au goutte à goutte ou s'il est trop liquide, pas assez crémeux ou trop froid, consulter les conseils indiqués dans le chapitre « 18. Résolution des problèmes ».
- Durant l'utilisation, des voyants pourront s'éclairer sur le panneau de contrôle ; leur signification est détaillée dans le chapitre « 17. Signification des voyants ».

9.7 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu

Attention !

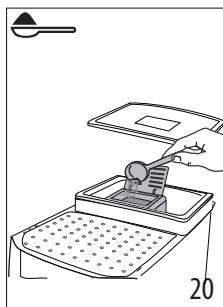
- Ne jamais introduire du café en grains dans l'entonnoir à café pré-moulu (A6), la machine pourrait s'abîmer.
- Ne jamais introduire le café pré-moulu avec la machine éteinte, pour éviter qu'il ne se répande à l'intérieur de la machine et qu'il ne la salisse. Dans ce cas, la machine pourrait s'abîmer.
- Ne jamais introduire plus d'une dose (C2) rase, l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir pourrait se boucher.



Nota Bene :

En utilisant du café pré-moulu, il est possible de préparer uniquement une tasse de café à la fois.

1. S'assurer que l'appareil soit allumée.
2. Tourner le bouton de sélection du goût du café (B10) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en fin de course, sur la position ☞ (fig. 19).



3. S'assurer que l'entonnoir ne soit pas bouché, puis introduire une cuillère-doseuse rase de café pré-moulu (fig. 20).
4. Placer une tasse sous les bords verseurs de café (A12).
5. Appuyer sur la touche de distribution 1 tasse souhaitée (☕² -B5 ou ☕³ -B7).
6. La préparation commence.

10. PRÉPARATION DU CAFÉ LONG

Le café "LONG" peut être préparé en utilisant tant le café en grains que le café prémoulu.

Suivre les indications des paragraphes précédents pour préparer la machine et appuyer sur la touche **LONG** (B9).

11. 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, tenir compte que le volume augmentera de 2 à 3 fois ;

Nota Bene :

Pour obtenir une mousse plus dense et riche, utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé et à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou bien avec des grosses bulles, toujours nettoyer la buse de la façon décrite dans le paragraphe « 11.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi ».

3. Appuyer sur la touche ☞ (B4) : le voyant progressif (fading) de la touche indique que l'appareil est en cours de chauffage.
4. Plonger la buse à cappuccino (A18) dans le pot à lait.

5. Après quelques secondes, quand le voyant ☞ clignote, tourner la manette vapeur (A20) sur la pos. I (fig. 6). De la vapeur sort de la buse à cappuccino, ce qui donne un aspect crémeux au lait et en augmentera le volume ;
6. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, faire tourner le récipient avec de lents mouvements du bas vers le haut. (Il est conseillé de ne pas distribuer de la vapeur plus de 3 minutes de suite) ;
7. Une fois la mousse souhaitée préparée, interrompre la distribution de vapeur en remettant la manette vapeur sur 0.

Risque de brûlures !

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

8. 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.

Appuyer sur une quelconque touche pour quitter la fonction vapeur.

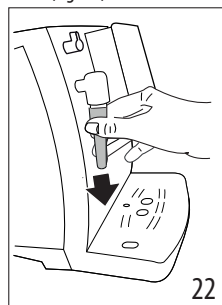
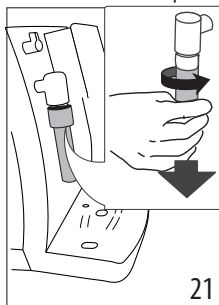
11.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi

Nettoyer la buse à cappuccino (A18) à chaque utilisation, pour éviter que des résidus de lait ne se déposent ou qu'elle ne s'obstrue.

Risque de brûlures !

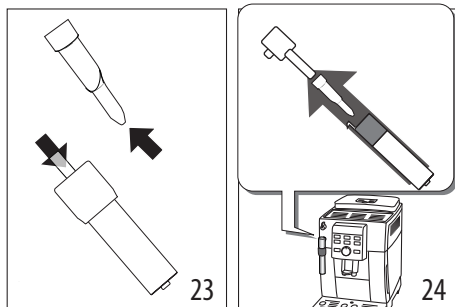
Durant le nettoyage, un peu d'eau chaude sort de la buse à cappuccino. Veiller à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

1. Faire couler un peu d'eau pendant quelques secondes en tournant la manette vapeur (A20) sur la position I. Puis replacer la manette vapeur sur 0 pour interrompre le débit d'eau chaude.
2. Attendre quelques minutes que la buse à cappuccino refroidisse : tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers le bas pour l'extraire (fig. 21).



4. Tirer la buse vers le bas (fig. 22).

- Contrôler que les trous indiqués par la flèche en fig. 23 ne sont pas bouchés. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une épingle.



- Réinsérer la buse, déplacer l'embout vers le bas et réinsérer la buse à cappuccino sur la buse (fig. 24) en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et en la poussant vers le haut, jusqu'à ce qu'elle s'accroche.

12. PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE

Risque de brûlures !

Ne jamais laisser la machine sans surveillance durant la distribution d'eau chaude. Le tuyau de la buse à cappuccino (A18) chauffe pendant la distribution il faut donc le saisir tenir par la poignée.

- Placer un récipient sous la buse à cappuccino (le plus près possible pour éviter les éclaboussures).
- Tourner la manette vapeur (A20) sur la position I : la distribution commence.
- Interrompre la distribution en tournant la manette vapeur dans la pos. 0.

Nota Bene :

Si le mode « Économie d'énergie » est activé, la sortie d'eau chaude pourrait demander quelques secondes d'attente.

13. NETTOYAGE

13.1 Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- circuit interne de la machine ;
- le tiroir à marc de café (A13) ;
- l'égouttoir (A17) et le bac de récupération de la condensation (A14) ;
- le réservoir d'eau (A9) ;
- les becs verseurs de café (A12) ;
- la buse à cappuccino (A18) (voir paragraphe « 11.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi ») ;
- l'entonnoir pour l'introduction de café pré-moulu (A6) ;

- l'infuseur (A11), accessible après avoir ouvert le volet de service (A10) ;
- panneau de contrôle (A1).

Attention !

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

13.2 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 la touche  (B3) ;
- couler de l'eau chaude pendant quelques secondes en positionnant le bouton d'eau chaude/vapeur (A20) sur I.

Nota Bene :

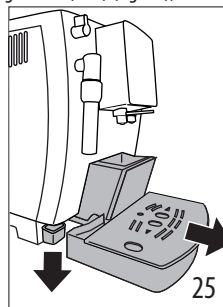
Il est tout à fait normal, après avoir effectué ce nettoyage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A13).

13.3 Nettoyage du tiroir à marc de café

Le voyant  clignote pour signaler de vider et nettoyer le tiroir à marc de café (A13). Le voyant continue à clignoter et la machine ne peut préparer aucun café avant d'avoir nettoyé le tiroir à marc de café.

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :

- Extraire l'égouttoir (A17) (fig. 25), le vider et le nettoyer ;



- Vider et nettoyer soigneusement le tiroir à marc en prenant soin d'enlever tous les résidus qui peuvent se déposer au fond ;
- Contrôler le bac de récupération de la condensation rouge (A14) et, le cas échéant, le vider.

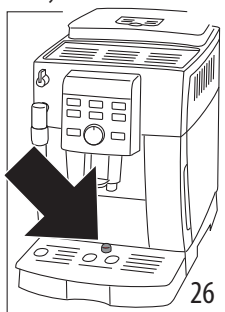
Attention !

Lors de l'extraction de l'égouttoir, il est **obligatoire** de toujours vider le tiroir à marc de café même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le tiroir à marc de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.

13.4 Nettoyage de l'égouttoir et du bac de récupération de la condensation

Attention !

Si l'égouttoir (A17) n'est pas régulièrement vidé, l'eau peut déborder et pénétrer à l'intérieur de la machine ou sur le côté. Ceci peut endommager la machine, le plan d'appui ou la zone autour. L'égouttoir est doté d'un flotteur rouge (A16) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 26). Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plan d'appui pour les tasses (A15), il faut vider le bac et le nettoyer.



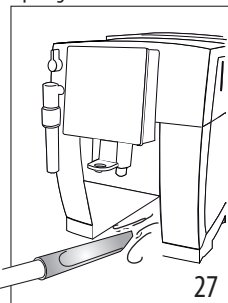
Pour retirer l'égouttoir :

1. Extraire l'égouttoir et le tiroir à marc de café (A13) (fig. 25) ;
2. Vider l'égouttoir et le tiroir à marc de café, puis les laver ;
3. Contrôler le récipient de récupération de la condensation et, s'il est plein, le vider ;
4. Remettre en place l'égouttoir ainsi que le tiroir à marc de café.

13.5 Nettoyage interne de la machine

Danger de secousses 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.



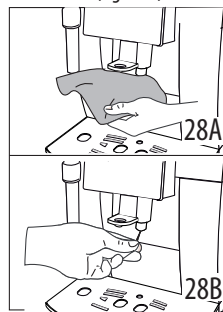
1. Contrôler périodiquement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible une fois l'égouttoir (A17) extrait) ne soit pas sale. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'une éponge ;
2. Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 27).

13.6 Nettoyage du réservoir d'eau

Nettoyer périodiquement (environ une fois par mois) le réservoir d'eau (A9) à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de nettoyant doux.

13.7 Nettoyage des becs verseurs de café

1. Nettoyer régulièrement les becs verseurs de la buse à café (A12) en utilisant une éponge ou un chiffon (fig. 28A) ;
2. 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. 28B).



13.8 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 pré-moulu (A6) ne soit pas bouché. Si nécessaire, enlever les dépôts de café.

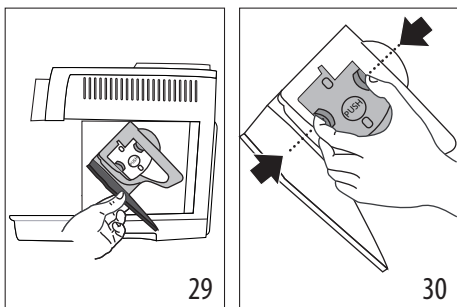
13.9 Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur (A11) doit être nettoyé au moins une fois par mois.

Attention !

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

1. S'assurer que la machine ait effectué correctement l'arrêt (voir chapitre « 5. Arrêt de l'appareil ») ;
2. Extraire le réservoir d'eau (A9) ;
3. Ouvrir le volet infuseur (A10) (fig. 29) situé sur le côté droit ;
4. Pousser vers l'intérieur les deux boutons de décrochage tout en tirant l'infuseur vers l'extérieur pour l'extraire (fig. 30) ;



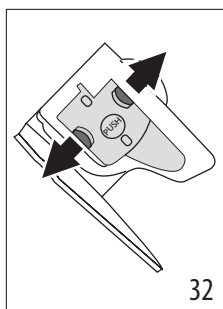
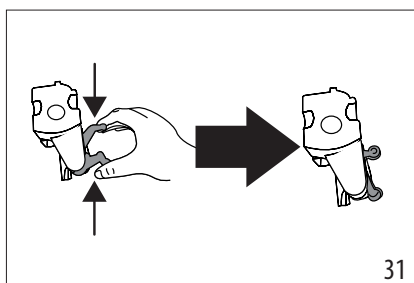
Attention !

NETTOYER L'INFUSEUR SANS UTILISER DE NETTOYANTS, IL POURRAIT S'ABÎMER.

- Plonger pendant environ 5 minutes l'infuseur dans l'eau puis le rincer sous le robinet ;
- Nettoyer les éventuels résidus de café sur le support où s'appuie l'infuseur ;
- Après le nettoyage, remettre l'infuseur en l'enfilant dans le support puis appuyer sur PUSH jusqu'à entendre le 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. 31).



- Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons rouges aient joué vers l'extérieur (fig. 32) ;

- Fermer le volet infuseur ;
- Réinsérer le réservoir d'eau.

14. DÉTARTAGE

Attention !

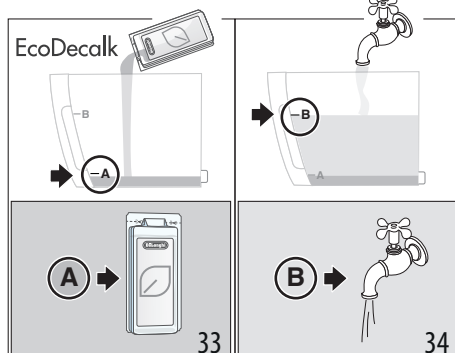
- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant reportées sur l'emballage du détartrant.
- Il est recommandé d'utiliser exclusivement du détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants non appropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, peut entraîner l'apparition de défauts non couverts par la garantie du producteur.
- Le détartrant peut endommager les surfaces délicates. Si le produit est renversé accidentellement, essuyer immédiatement.

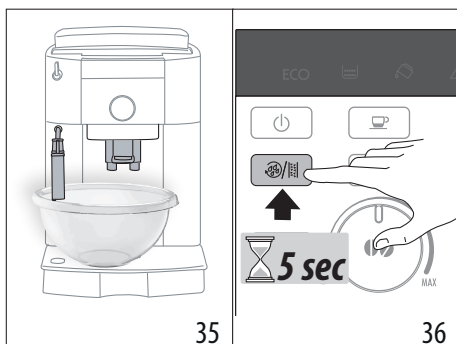
Pour effectuer le détartrage

Détartrant	Détartrant De'Longhi
Récipient	Capacité conseillée : 1,8 l
Temps	~45min

Détartrer la machine quand la touche (B3) clignote sur le panneau de contrôle (B).

- Allumer la machine et attendre qu'elle soit prête à l'emploi ;
- Vider l'égouttoir (A17), le bac à marcs (A13) et réinsérer le tout dans la machine ;
- Vider complètement le réservoir d'eau (A9) 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 100 ml) imprimé à l'intérieur du réservoir (fig. 33) puis ajouter un litre d'eau jusqu'au niveau **B** (fig. 34) ; réinsérer le réservoir dans la machine ;
- Positionner sous la buse à cappuccino (A18) et le bec verseur de la buse à café (A12) un récipient d'une capacité minimale de 1,8 litres (fig. 35) ;





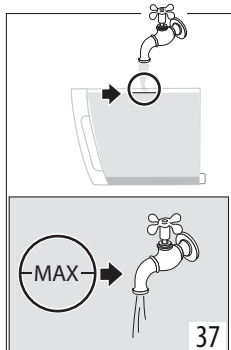
6. Attendre que les voyants d'écoulement du café soient éclairés en mode fixe ;
7. Appuyer sur la touche  (B3) et la maintenir enfoncée pendant 5 secondes (fig. 36) pour confirmer l'introduction de la solution et lancer le détartrage : le voyant à l'intérieur de la touche reste allumé fixe pour signaler le lancement du programme de détartrage ;
8. Le voyant  (B4) clignote pour signaler de positionner le bouton eau chaude/vapeur (A20) sur I ;

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.

9. Après avoir positionné le bouton sur I, le programme de détartrage commence et le détartrant coule aussi bien de la buse à cappuccino que du bec verseur de café et effectue automatiquement toute une série de rinçages à intervalles pour éliminer les résidus de calcaire de l'intérieur de la machine ;

Après environ 25 minutes, l'appareil interrompt le détartrage et le voyant  clignote : tourner le bouton d'eau chaude/vapeur sur 0 ;



10. L'appareil est maintenant prêt pour un processus de rinçage avec de l'eau fraîche. Vider le récipient utilisé pour

recupérer la solution détartrante et extraire le réservoir d'eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir **jusqu'au niveau MAX** (fig. 37) avec de l'eau fraîche et l'insérer dans la machine : le voyant  clignote ;

11. Après l'avoir vidé, positionner sous la buse à cappuccino et le bec verseur de café (fig. 35) le récipient utilisé pour collecter la solution détartrante ;
12. Positionner le bouton eau chaude/vapeur sur I pour commencer le rinçage : l'eau chaude sort d'abord de la buse à cappuccino puis du bec verseur ;
13. Quand le réservoir d'eau est complètement vide le voyant  clignote : positionner ensuite le bouton d'eau chaude/vapeur sur 0 ;
14. Vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage et extraire le réservoir d'eau, remettre le filtre adoucisseur s'il a été enlevé précédemment, remplir le réservoir **jusqu'au niveau MAX** (fig. 37) avec de l'eau fraîche et l'insérer dans la machine : le voyant  clignote ;
15. Après l'avoir vidé, positionner sous la buse à cappuccino le récipient utilisé pour collecter l'eau de rinçage ;
16. Positionner le bouton eau chaude/vapeur sur I : l'appareil reprend le rinçage seulement par la buse à cappuccino ;
17. À la fin, le voyant  clignote sur le panneau de contrôle : tourner le bouton d'eau chaude/vapeur sur la position 0 ;
18. Remplir le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX et le remettre dans la machine.

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 (A13).

15. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

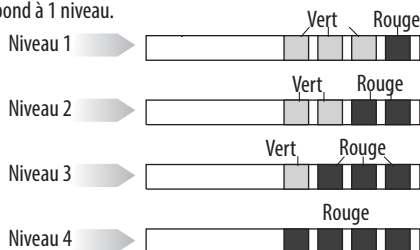
Le détartrage est nécessaire après une période de fonctionnement prédéterminée qui dépend de la dureté de l'eau réglée.

La machine est pré-configurée 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.

15.1 Mesure de la dureté de l'eau

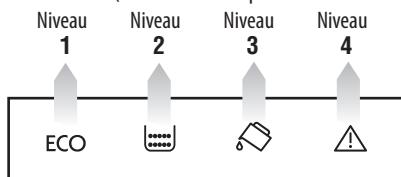
1. Retirer la bande réactive (C1) « TOTAL HARDNESS TEST » fournie de son emballage, avec les instructions en langue anglaise.

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.



15.2 Réglage de la dureté de l'eau

1. S'assurer que la machine soit éteinte (mais branchée au réseau électrique et avec l'interrupteur général (A8) positionné sur I) ;
2. Appuyer sur la touche (B3) appuyée pendant au moins 6 secondes : les voyants ECO s'allument simultanément ;
3. Appuyer sur la touche (B5) pour programmer la dureté réelle (le niveau détecté par la bande réactive) ;



4. Appuyer sur la touche (B7) pour confirmer la sélection.

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

16. DONNÉES TECHNIQUES

Tension.....	220-240 V ~ 50/60 Hz max. 10 A
Puissance	1450 W
Pression	1,5 MPa (15 bars)
Capacité du réservoir d'eau.....	1,8 l
Dimensions LxPxH.....	240x430x350 mm
Longueur cordon d'alimentation	1150 mm
Poids	8,9 kg
Capacité max. du réservoir à grains.....	250 g

17. SIGNIFICATION DES VOYANTS

VOYANT VISUALISÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
 CLIGNOTANT	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir (A9).	Remplir le réservoir d'eau et l'insérer correctement, en l'enfonçant au maximum jusqu'à son accrochage.
	Le réservoir (A9) n'est pas inséré correctement.	Insérer correctement le réservoir en l'enfonçant à fond.
 CLIGNOTANT	Le tiroir à marc (A13) de café est plein.	Vider le tiroir à marc, l'égouttoir (A17) et effectuer le nettoyage, puis les réinsérer. 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 de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.
	Après le nettoyage, le tiroir à marc de café (A13) n'a pas été inséré.	Extraire l'égouttoir (A17) et insérer le tiroir à marc de café.
 CLIGNOTANT	La fonction « café pré-moulu » a été sélectionnée mais l'entonnoir (A6) (A6) est vide.	Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir ou désélectionner la fonction pré-moulu.
 CLIGNOTANT	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.	Répéter l'écoulement du café et tourner d'un cran, vers le numéro 7 et dans le sens horaire, le bouton de réglage de la mouture (A2 - fig. 14), 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. « 9.3 Réglage du moulin à café »). Si le problème persiste, tourner la manette vapeur sur la position I et faire couler un peu d'eau par la buse à cappuccino (A18).
	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 la manette vapeur (A20) sur I jusqu'à ce que le flux soit régulier.
→		

VOYANT VISUALISÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
 ROUGE ET BLANC CLIGNOTENT EN S'ALTERNANT	Indique qu'il est nécessaire de détartrer la machine.	Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le chapitre « 14. Détartrage ».
 CLIGNOTANT	Trop de café a été utilisé.	Sélectionner un goût plus léger ou bien réduire la quantité de café pré-moulu puis demander à nouveau l'écoulement de café.
 CLIGNOTANT	Le café en grains est terminé.	Remplir le réservoir à grains (A7).
	L'entonnoir pour le café pré-moulu (A6) s'est bouché.	Vider l'entonnoir à l'aide d'un couteau de la façon décrite dans le par. « 13.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu ».
 CLIGNOTANT	Après le nettoyage, l'infuseur (A11) n'a pas été inséré.	Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le par. « 13.9 Nettoyage de l'infuseur ».
 CLIGNOTANT	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyer soigneusement la machine de la façon décrite dans le chap. « 13. Nettoyage ». Si après le nettoyage, la machine affiche encore le message, s'adresser à un centre d'assistance.
 CLIGNOTANT	Indique de tourner le bouton d'eau chaude/vapeur (A20).	Tourner le bouton d'eau chaude/vapeur.

18. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements possibles.

Si le problème ne peut pas être résolu de la façon décrite, il faut 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 ou rinçage).
	Les circuits intérieurs de la machine se sont refroidis car 2/3 minutes se sont écoulées depuis le dernier café.	Avant de faire le café, appuyer sur la touche de rinçage  (B3).
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 (A2) 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. 14). 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. « 9.3 Réglage du moulin à café »).
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour machines à café expresso.
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 (A2) d'un cran, vers le numéro 7 et dans le sens des aiguilles d'une montre, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 14). 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. « 9.3 Réglage du moulin à café »).
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs de la buse.	Les becs verseurs de la buse à café (A12) sont bouchés.	Nettoyer les becs à l'aide d'un cure-dent.
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 (A18) est sale.	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 11.1 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 au bout de 3 minutes.	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 à la prise (fig. 3).
	L'interrupteur général (A8) n'est pas allumé.	Positionner l'interrupteur général sur I (fig. 4).

Register Now 
www.delonghi.com/register

