
ECAM12.123

MACCHINA DA CAFFÈ

Istruzioni per l'uso

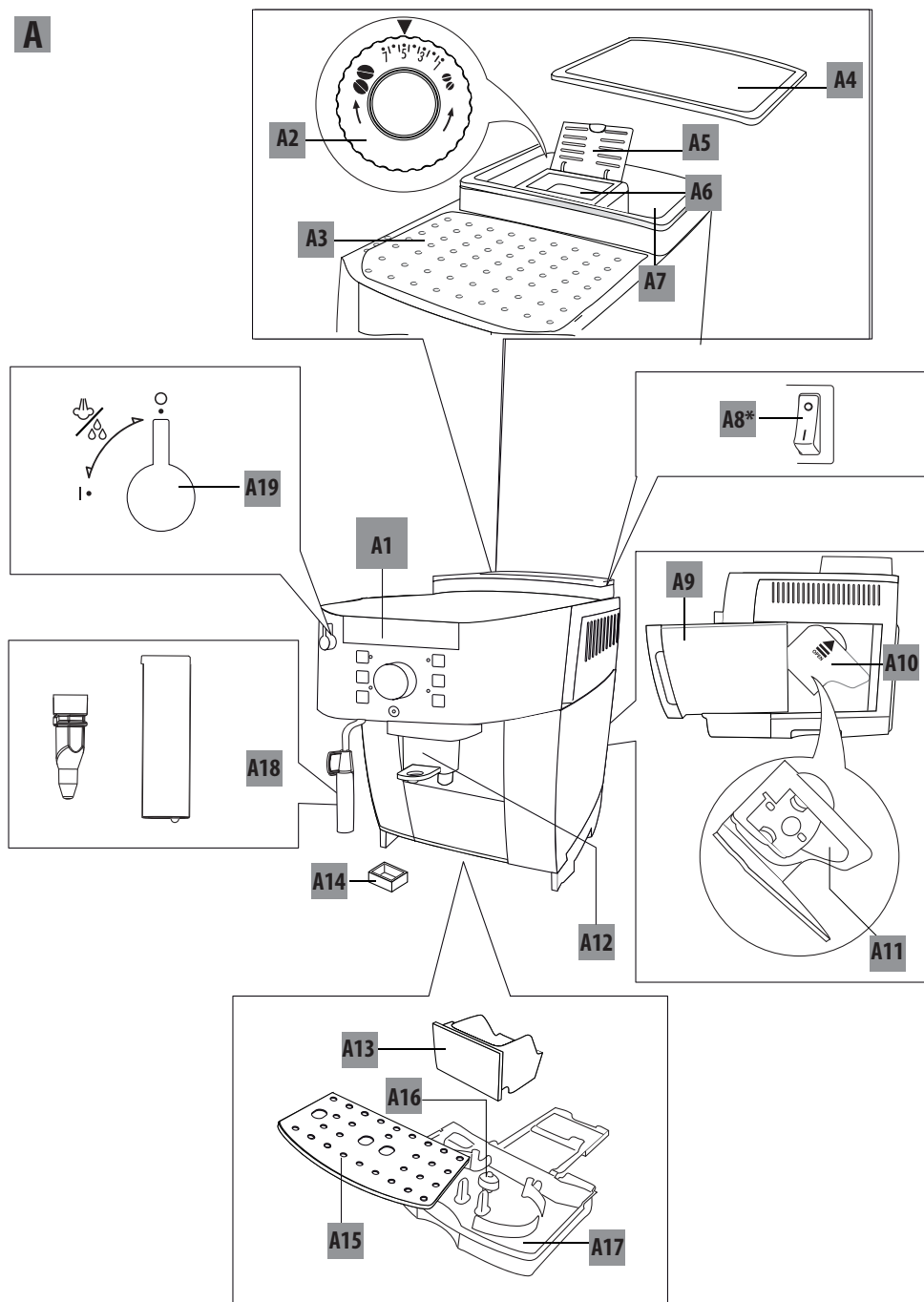
MACHINE À CAFÉ

Mode d'emploi

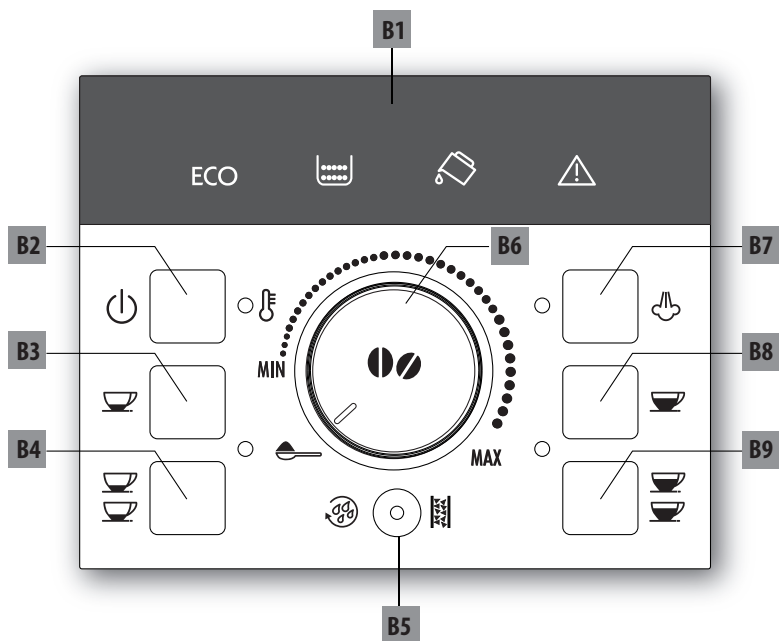


DeLonghi

A



B



C



SOMMARIO

1. INTRODUZIONE.....	5
1.1 Problemi e riparazioni	5
2. DESCRIZIONE.....	5
2.1 Descrizione dell'apparecchio (pag. 2 - A)	5
2.2 Descrizione del pannello di controllo (pag. 3 - B)	5
2.3 Descrizione degli accessori (pag. 3 - C)	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 (*SE PREVISTO)	8
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.....	10
10. PREPARAZIONE DEL CAFFÈ UTILIZZANDO IL CAFFÈ IN CHICCHI	10
10.1 Preparazione del caffè utilizzando il caffè pre-macinato	10
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. DATI TECNICI	16
15.1 Consigli per il Risparmio Energetico	16
16. SIGNIFICATO DELLE SPIE	16
17. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	18

Prima di utilizzare l'apparecchio leggere sempre il fascicolo delle avvertenze di sicurezza.

1. INTRODUZIONE

1.1 Problemi e riparazioni

In caso di problemi, cercare prima di tutto di risolverli seguendo le avvertenze riportate nei paragrafi "16. Significato delle spie" e "17. 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.

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 (*se previsto)
- A9. Serbatoio dell'acqua con coperchio* (*se previsto)
- 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
- A19. Manopola vapore/acqua calda

2.2 Descrizione del pannello di controllo (pag. 3 - B)

- B1. Spie
- B2. Tasto  : per accendere o spegnere la macchina
- B3. Tasto  : per preparare 1 tazza di caffè ristretto.
- B4. Tasto  : per preparare 2 tazze di caffè ristretto.
- B5. Tasto   per effettuare un risciacquo o per procedere alla decalcificazione

B6. Manopola di selezione: ruotare per selezionare la quantità di caffè desiderata o per selezionare la preparazione con caffè pre-macinato

B7. Tasto  : per erogare vapore per la preparazione di bevande a base di latte

B8. Tasto  : per preparare 1 tazza di caffè lungo

B9. Tasto  : per preparare 2 tazze di caffè lungo.

2.3 Descrizione degli accessori (pag. 3 - C)

- C1. Misurino dosatore
- C2. Flacone decalcificante (*se previsto)
- C3. Filtro addolcitore (*se previsto)

2.4 Descrizione delle spie

SPIA	SIGNIFICATO
	Spia lampeggiante: indica che la macchina si sta riscaldando.
 	Indica che l'apparecchio sta erogando 1 o 2 tazze di caffè ristretto.
 	Indica che l'apparecchio sta erogando 1 o 2 tazze di caffè lungo.
	Spia fissa: indica che è selezionata la funzione "vapore".
	Spia lampeggiante: indica che è necessario ruotare la manopola vapore.
	Indica che sul pannello di controllo è visualizzato un allarme (vedi par. "16. 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.
 	Spia lampeggiante: indica la necessità di decalcificare l'apparecchio (vedi par. "14. Decalcificazione").
 	Spia fissa: indica che l'apparecchio sta eseguendo la decalcificazione.



SPIA	SIGNIFICATO
ECO	Indica che la modalità "Risparmio Energetico" è attivata.

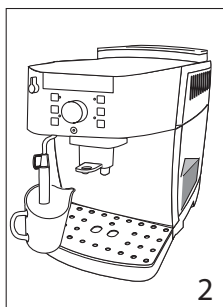
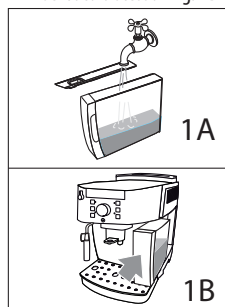
3. PRIMA MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO

Nota Bene:

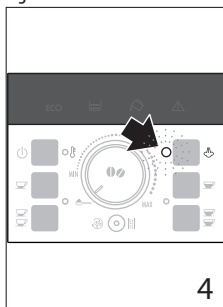
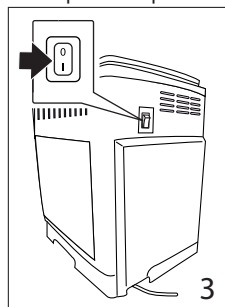
- Al primo utilizzo risciacquare con acqua calda tutti gli accessori rimovibili che sono destinati al contatto con acqua o latte.
- Al primo utilizzo il circuito acqua è vuoto, per questo la macchina potrebbe essere molto rumorosa: il rumore si attenuerà man mano che il circuito di riempirà.
- Eventuali tracce di caffè nel macinino sono dovute alle prove di funzionamento della macchina prima di metterla in commercio e sono prova della cura meticolosa che abbiamo per il prodotto.

Procedere seguendo le istruzioni indicate:

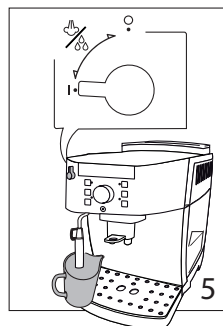
- Estrarre il serbatoio dell'acqua «A9», riempirlo fino alla linea MAX con acqua fresca «fig. 1A», reinserire quindi il serbatoio stesso «fig. 1B».



- Posizionare sotto il cappuccinatore «A18» un contenitore con capienza minima di 100 ml «fig. 2».
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Nei modelli con interruttore generale «A8», accertarsi che sia premuto in posizione I «fig. 3».



- Sul pannello di controllo lampeggia la spia «B7» «fig. 4».
- Ruotare la manopola vapore «A19» in posizione I «fig. 5»: 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. «C3» seguendo le indicazioni al capitolo "8. Filtro addolcitore (*se previsto)". Se il vostro modello non ha in dotazione il filtro, è possibile acquistarlo presso i Centri Assistenza Autorizzati De'Longhi.

4. ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO

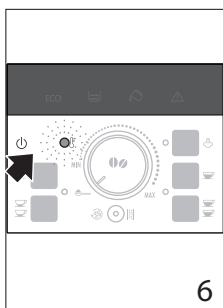
Nota Bene:

- 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.
- Solo modelli con interruttore generale «A8»: prima di accendere l'apparecchio, accertarsi che l'interruttore generale, posto sul retro dell'apparecchio, sia in pos. I «fig. 3».

Pericolo Scottature!

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

- Per accendere l'apparecchio, premere il tasto «B2» «fig. 6»:



la spia 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 la spia si spegne e si accendono le spie relative ai tasti erogazione caffè.

5. SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

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

Pericolo Scottature!

Durante il risciacquo, dai beccucci dell'erogatore del caffè «A12» 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». Se previsto, l'apparecchio esegue il risciacquo e poi si spegne.

Nota Bene :

Se l'apparecchio non viene utilizzato per periodi prolungati, è consigliabile staccare la spina. Per i modelli che lo prevedono, è sufficiente premere l'interruttore generale «A8» in posizione **0**.

Attenzione!

Mai staccare la spina o, per i modelli che lo prevedono, premere l'interruttore generale in posizione **0** prima di aver spento l'apparecchio con il tasto (standby).

6. AUTOSPEGNIMENTO

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

Per riprogrammare l'autospegnimento, procedere come segue:

1. Spegner premendo il tasto «B2». (La spina deve essere inserita nella presa di corrente e, nei modelli che lo prevedono, l'interruttore generale «A8» deve essere in pos. **I** «fig. 3»).
2. Mantere premuto il tasto «B9» fino all'accensione delle spie sul pannello comandi «B».

3. Premere il tasto «B3» (a sinistra della manopola) «B6» fino a far accendere le spie relative all'intervallo di tempo dopo il quale l'apparecchio si deve spegnere automaticamente:

TEMPO AUTOSPEGNIMENTO	SPIE CORRISPONDENTI
15 minuti	ECO
30 minuti	ECO
1 ora	ECO
2 ore	ECO
3 ore	ECO

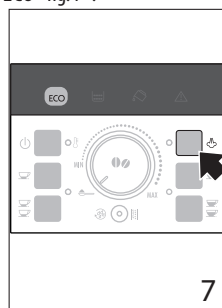
4. Premere il tasto «B8» (a destra della manopola) per confermare la selezione; le spie si spengono.

7. RISPARMIO ENERGETICO

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

Per disattivare o riattivare la modalità "risparmio energetico", procedere come segue:

1. Spegner premendo il tasto «B2». (La spina deve essere inserita nella presa di corrente e, nei modelli che lo prevedono, l'interruttore generale «A8» deve essere in pos. **I** «fig. 3»).
2. Mantenere premuto il tasto «B7» fino all'accensione della spia **ECO** «fig. 7».



3. Per disattivare la funzione, premere il tasto «B3» (a sinistra della manopola «B6»): la spia **ECO** lampeggia.
4. Per riattivare la funzione, premere nuovamente il tasto (a sinistra della manopola «B6»): la spia **ECO** si accende fissa.
5. Premere il tasto «B8» (a destra della manopola «B6») 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, perchè impiega più tempo per preriscaldarsi.

8. FILTRO ADDOLCITORE (*SE PREVISTO)

Alcuni modelli hanno in dotazione il filtro addolcitore «C3»: se il vostro modello ne è sprovvisto, vi consigliamo di acquistarlo presso i centri assistenza autorizzati De'Longhi.

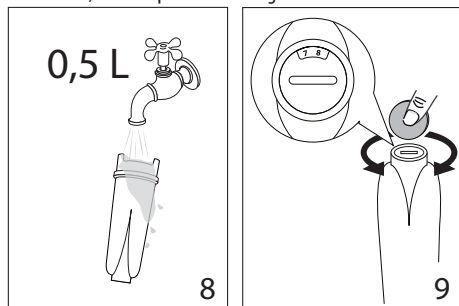
Attenzione:

- 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 «C3» dalla confezione e risciacquarlo con circa 0,5 L di acqua corrente «fig. 8»

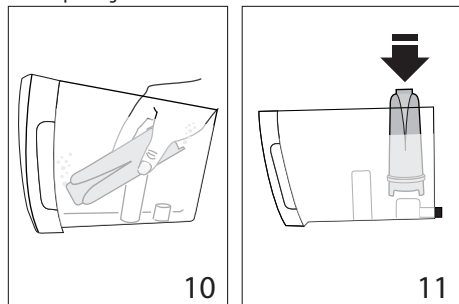


2. Ruotare il disco del datario affinché siano visualizzati i prossimi 2 mesi di utilizzo «fig. 9».

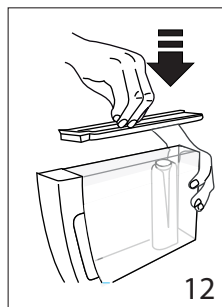
Nota Bene:

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. Estrarre il serbatoio «A9» della macchina e riempirlo di acqua «fig. 1A».



4. Inserire il filtro nel serbatoio acqua e immergerlo completamente, inclinandolo per permettere alle bolle d'aria di uscire «fig. 10».
5. Inserire il filtro nella sede apposita e premerlo a fondo «fig. 11».
6. Nei modelli dove è previsto, richiudere il serbatoio con il coperchio «fig. 12», quindi reinserire il serbatoio nella macchina.



7. Posizionare sotto al cappuccinatore «A18» un contenitore di capacità minima 500 ml.
8. Ruotare la manopola vapore «A19» in posizione I per erogare acqua calda.
9. Erogare almeno 500 ml di acqua, quindi riportare la manopola vapore in pos. 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 «8».

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

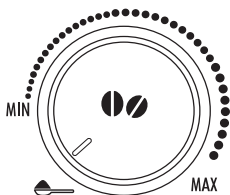
8.2 Rimozione e sostituzione del filtro addolcitore

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 «C3» 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**

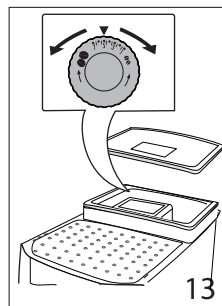
Regolare la manopola di selezione del gusto caffè «B6» per impostare il gusto desiderato «fig. 13»: ruotando verso "MAX" si aumenta la quantità di caffè in grani che la macchina macinerà e quindi il gusto del caffè sarà più forte.

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 fare più di un caffè per individuare la posizione della manopola corrispondente al gusto del caffè desiderato.
- 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	QUANTITÀ (ML)
Ristretto ☕ «B3»	≈ 40
Lungo ☕ «B8»	≈ 120
2 x Ristretto ☕ «B4»	2 x ≈ 40
2 x Lungo ☕ «B9»	2 x ≈ 120

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 la relativa spia e 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.

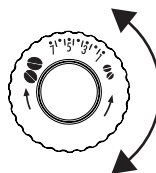
9.3 Regolazione del macinacaffè

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 «A2» del grado di macinatura «fig. 13».

Nota Bene :

La manopola di regolazione deve essere ruotata solo mentre il macinacaffè è in funzione nella fase iniziale di preparazione delle bevande caffè.



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

Per ottenere invece un'erogazione del caffè più corposa e migliorare l'aspetto della crema, girare in senso antiorario di uno scatto.

(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. Spegner premendo il tasto ☰ «B2». (La spina deve essere inserita nella presa di corrente e, nei modelli che lo prevedono, l'interruttore generale «A8» deve essere in pos. I «fig. 3»).
2. Premere il tasto ☕ «B3» (a sinistra della manopola «B6») e mantenerlo premuto fino all'accensione delle spie sul pannello di controllo;
3. Premere il tasto ☕ fino a selezionare la temperatura desiderata:



4. Premere il tasto ☕ «B8» (a destra della manopola «B6») per confermare la selezione; le spie si spengono.

Nota Bene :

La variazione di temperatura è più efficace nelle bevande lunghe.

9.5 Consigli per un caffè più caldo

Per ottenere un caffè più caldo, si consiglia di:

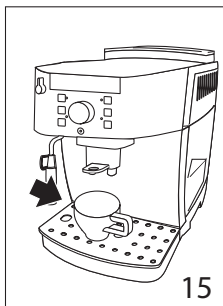
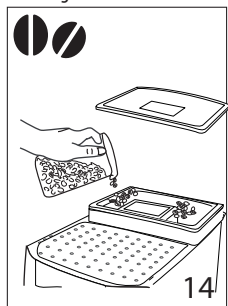
- effettuare un risciacquo, prima dell'erogazione, premendo il tasto  «B5» dall'erogatore «A12» esce acqua calda che riscalda il circuito interno della macchina e fa sì che poi il caffè erogato sia più caldo.
- scaldare con dell'acqua calda le tazze (utilizzare la funzione acqua calda).
- impostare una temperatura del caffè più alta (vedi par. "9.4 Impostazione della temperatura").

10. PREPARAZIONE DEL CAFFÈ UTILIZZANDO IL CAFFÈ IN CHICCHI

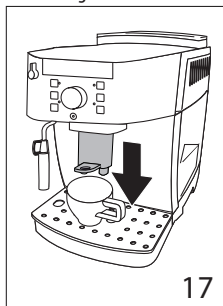
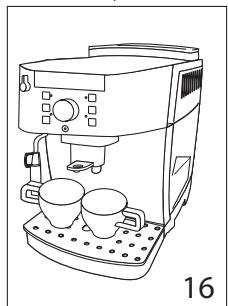
Attenzione!

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

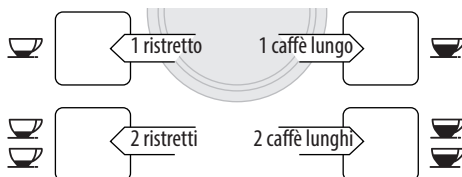
1. Introdurre il caffè in chicchi nell'apposito contenitore «A7» «fig. 14».



2. Posizionare sotto i beccucci dell'erogatore caffè «A12»:
 - 1 tazza, se si desidera 1 caffè «fig. 15»;
 - 2 tazze, se si desiderano 2 caffè «fig. 16».



3. Abbassare l'erogatore in modo da avvicinarlo il più possibile alle tazze: si ottiene così una crema migliore «fig. 17».
4. Premere il tasto relativo all'erogazione desiderata:



5. La preparazione inizia e sul pannello di controllo rimane accesa la spia relativa al 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.
- 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.
- 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 "17. Risoluzione dei problemi".
- Durante l'uso, sul pannello di controllo potranno accendersi delle spie il cui significato è riportato nel capitolo "16. Significato delle spie".

10.1 Preparazione del caffè utilizzando il caffè pre-macinato

Attenzione!

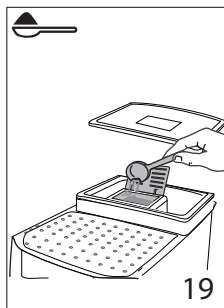
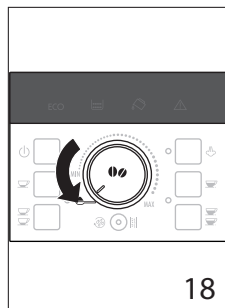
- Non introdurre mai caffè in chicchi nell'imbuto «A6» del caffè pre-macinato altrimenti la macchina potrebbe danneggiarsi.
- Non introdurre mai il caffè pre-macinato ad apparecchio spento, per evitare che si disperda all'interno della macchina, sporcandola. In questo caso la macchina potrebbe danneggiarsi.
- Non inserire mai più di 1 misurino raso «C1», 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 «B6» in senso antiorario fino a fine corsa, in posizione  «fig. 18».



3. Assicurarsi che l'imbuto «A6» non sia otturato, quindi inserire un misurino «C1» raso di caffè pre-macinato «fig. 19».
4. Posizionare una tazza sotto i beccucci dell'erogatore caffè «A12».
5. Premere il tasto erogazione 1 tazza desiderato (☕ «B3» o ☕ «B8»)
6. La preparazione inizia.

11. PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

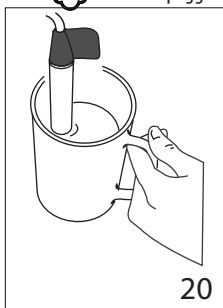
Pericolo Scottature!

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 ml 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 «A18» come descritto nel paragrafo seguente "11.1 Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso".
- La qualità della schiuma può variare in base a:
 - tipo di latte o bevanda vegetale;
 - marca utilizzata;
 - ingredienti e valori nutrizionali
- 3. Premere il tasto ☞ «B7»: lampeggia la spia ☞ .



4. Immergere il cappuccinatore nel contenitore del latte «fig. 20».
5. Dopo qualche secondo, quando la spia ☞ lampeggia, ruotare la manopola vapore «A19» in pos. I «fig. 5». 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!

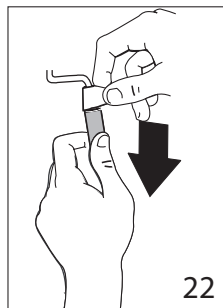
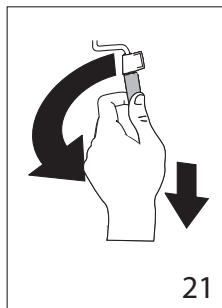
Spegnere il vapore, prima di estrarre il contenitore con il latte schiumato per evitare scottature causate dagli spruzzi di latte bollente.

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.

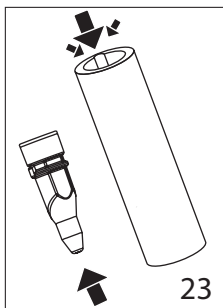
11.1 Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso

Pulire il cappuccinatore «A18» ogni volta dopo l'utilizzo, per evitare che si possano depositare residui di latte o che si otturi.

1. Posizionare un contenitore sotto il cappuccinatore e far defluire un po' di acqua per qualche secondo ruotando la manopola vapore «A19» in pos. I «fig. 5». Quindi riportare la manopola vapore in posizione 0 per interrompere l'erogazione di acqua calda.
2. Attendere alcuni minuti che il cappuccinatore si raffreddi; poi, con una mano, tenere ferma la maniglia del tubo del cappuccinatore e, con l'altra, ruotare in senso antiorario «fig. 21» e sfilare il cappuccinatore verso il basso per estrarlo.



3. Sfilare anche l'ugello vapore tirandolo verso il basso «fig. 22».
4. Controllare che i fori indicati dalla freccia in fig. 23 non siano otturati. Se necessario, pulirli con l'aiuto di uno stuzzicadenti.



5. Lavare accuratamente gli elementi del cappuccinatore con una spugna ed acqua tiepida.
6. Reinserire l'ugello e reinserire il cappuccinatore sull'ugello spingendolo verso l'alto e ruotandolo 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 l'erogatore solo sull'impugnatura.

1. Posizionare un contenitore sotto il cappuccinatore «A18» (più vicino possibile per evitare spruzzi).
2. Ruotare la manopola vapore «A19» 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»;
- 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.

- Nessun componente dell'apparecchio può essere lavato in lavastoviglie.
- Non utilizzare oggetti metallici per togliere le incrostazioni o i depositi di caffè, perché potrebbe 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  «B5»;
- dell'acqua calda, per qualche secondo, ruotando la manopola acqua calda/vapore «A19» in pos. **I**.

Nota Bene :

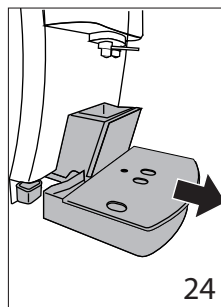
- E' normale che, dopo aver eseguito tale pulizia, ci sia dell'acqua nel contenitore dei fondi di caffè «A13».

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. 24», svuotarla e pulirla.



- Svuotare e pulire accuratamente il contenitore dei fondi «A13» 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!

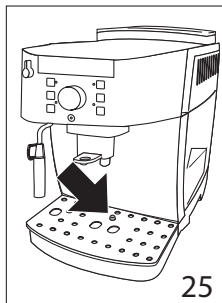
Quando si estrae la vaschetta raccogli-gocce è obbligatorio svuotare sempre il contenitore fondi caffè anche se è riempito poco. Se questa operazione non è effettuata può succedere che, quando si fanno i caffè successivi, il contenitore fondi si riempia più del previsto e che la macchina si intasi.

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. 25».



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

Per rimuovere la vaschetta raccogli gocce:

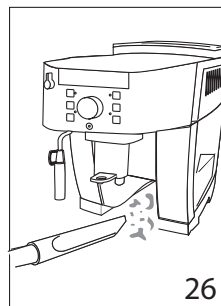
1. Estrarre la vaschetta raccogli gocce «A17» ed il contenitore dei fondi di caffè «A13» «fig. 24»;
2. Svuotare la vaschetta raccogli gocce ed il contenitore fondi e lavarli;
3. Controllare la vaschetta raccogli-condensa «A14» e, se è piena, svuotarla.
4. Reinserrire la vaschetta raccogli gocce completa 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 "5. Spegnimento dell'apparecchio") e scollegata dalla rete elettrica. Non immergere mai la macchina nell'acqua.

1. Controllare periodicamente (circa una volta al mese) che l'interno della macchina (accessibile una volta estratta la vaschetta raccogli-gocce) non sia sporco. Se necessario, rimuovere i depositi di caffè con una spugna.
2. Aspirare tutti i residui con un aspirapolvere «fig. 26».

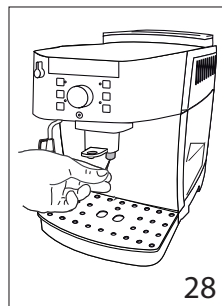
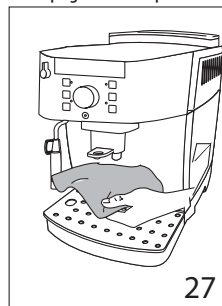


13.6 Pulizia del serbatoio acqua

1. Pulire periodicamente (circa una volta al mese) e ad ogni sostituzione del filtro addolcitore «C3» (*se previsto) il serbatoio acqua «A9» con un panno umido e un po' di detersivo delicato.
2. Rimuovere il filtro (se presente) e risciacquarlo con acqua corrente.
3. Reinserrire il filtro (se previsto), riempire il serbatoio con acqua fresca e reinserrire il serbatoio.
4. (Solo per modelli con filtro addolcitore) Erogare 100 ml di acqua.

13.7 Pulizia dei beccucci erogatore caffè

1. Pulire i beccucci erogatore caffè «A12» servendosi di una spugna o di un panno «fig. 27».



2. Controllare che i fori dell'erogatore caffè non siano otturati. Se necessario rimuovere i depositi di caffè con uno stuzzicadenti «fig. 28».

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.

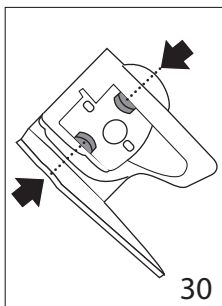
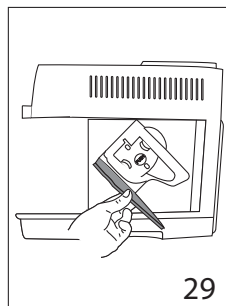
13.9 Pulizia dell'infusore

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 "5. Spegnimento dell'apparecchio").
2. Estrarre il serbatoio acqua «A9».
3. Aprire lo sportello infusore «A10» «fig. 29» posizionato sul fianco destro.

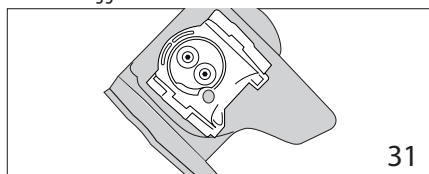


4. Premere verso l'interno i due tasti di sgancio colorati e contemporaneamente estrarre l'infusore verso l'esterno «fig. 30».

Attenzione!

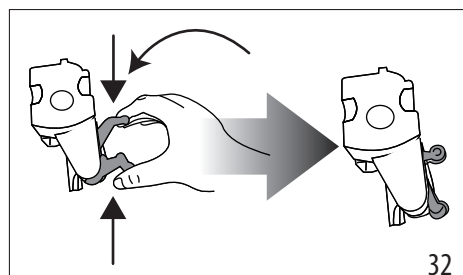
Pulire l'infusore senza usare detersivi perché potrebbero danneggiarlo.

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 «fig. 31»; quindi premere sulla scritta PUSH fino a sentire il clic di aggancio.

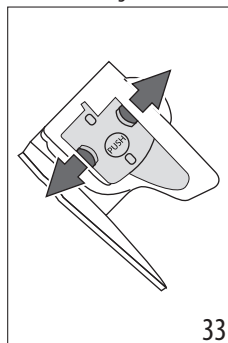


Nota Bene :

Se l'infusore è difficile da inserire, è necessario (prima dell'inserimento) portarlo alla giusta dimensione premendo le due leve come indicato in fig. 32.



8. Una volta inserito, assicurarsi che i due tasti colorati siano scattati verso l'esterno «fig. 33».



9. Chiudere lo sportello infusore.
10. Reinserire il serbatoio acqua.

14. DECALCIFICAZIONE

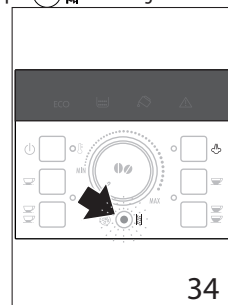
Attenzione!

- 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 decalcificante può danneggiare le superfici delicate. Se il prodotto viene rovesciato accidentalmente, asciugare immediatamente.

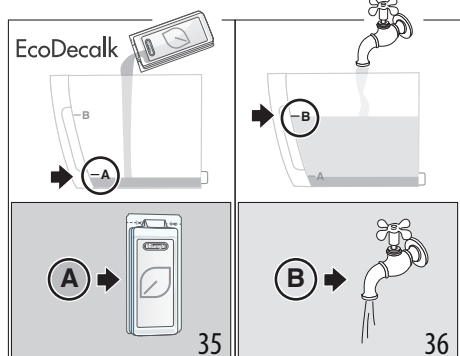
Per effettuare la decalcificazione

Decalcificante	Decalcificante De'Longhi
Contenitore	Capacità consigliata: 2 l
Tempo	~45min

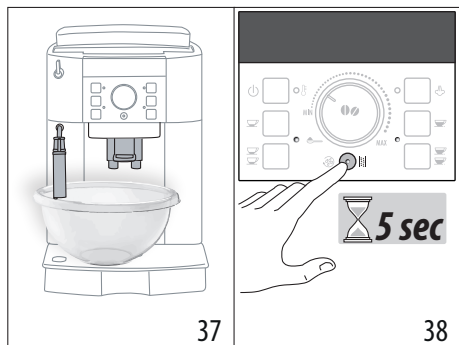
Decalcificare la macchina quando sul pannello di controllo «B» lampeggia la spia  «B5» «fig. 34».



1. Accendere la macchina ed attendere che sia pronta all'uso.
2. Svuotare la vaschetta raccogliogocce «A17», il contenitore dei fondi di caffè «A13» e reinserire tutto in macchina.
3. Svuotare completamente il serbatoio acqua «A9» togliendolo, se presente, il filtro addolcitore «C3».



4. Versare nel serbatoio acqua il decalcificante «C2» fino al livello **A** (corrispondente ad una confezione da 100ml) impresso sul lato interno del serbatoio «fig. 35» e successivamente aggiungere un litro d'acqua fino al raggiungere il livello **B** «fig. 36»; reinserire quindi in macchina il serbatoio acqua.
5. Posizionare sotto il cappuccinatore «A18» e l'erogatore caffè «A12» un recipiente con capacità minima 2 litri «fig. 37».



6. Attendere che le spie erogazione caffè siano accese in modo fisso.
7. Premere il tasto «B5» «fig. 38» e tenerlo premuto per almeno 5 secondi per confermare l'inserimento della soluzione e avviare la decalcificazione: la spia all'interno del tasto rimane accesa fissa per indicare l'avvio del programma di decalcificazione.
8. La spia vapore «A19» lampeggia ad indicare di ruotare la manopola acqua calda/vapore «A19» in posizione **I**.

Attenzione! Pericolo di scottature

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

9. Una volta ruotata la manopola in pos. **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 lampeggiano le spie e ; ruotare la manopola acqua calda/vapore in pos. **0**.

10. L'apparecchio adesso è pronto per un processo di risciacquo con acqua fresca. Svuotare il contenitore utilizzato per raccogliere la soluzione decalcificante, estrarre il serbatoio acqua, svuotarlo, sciacquarlo con acqua corrente, riempirlo fino al livello **MAX** con acqua fresca ed inserirlo in macchina: la spia lampeggia.
 11. Riposizionare vuoto sotto il cappuccinatore e l'erogatore caffè, il contenitore usato per raccogliere la soluzione decalcificante «fig. 37».
 12. Ruotare la manopola acqua calda/vapore in pos. **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 le spie e : ruotare quindi la manopola acqua calda/vapore in pos. **0**.
 14. Svuotare il contenitore utilizzato per raccogliere l'acqua di risciacquo, estrarre il serbatoio acqua, reinserire, se tolto precedentemente, il filtro addolcitore, riempire il serbatoio fino al livello **MAX** con acqua fresca ed inserirlo in macchina: la spia vapore lampeggia.
 15. Riposizionare vuoto sotto il cappuccinatore il contenitore usato per raccogliere l'acqua di risciacquo;
 16. Ruotare la manopola acqua calda/vapore in pos. **I**: l'apparecchio riprende il risciacquo solo dal cappuccinatore.
 17. Al termine sul pannello di controllo lampeggia la spia vapore : ruotare la manopola acqua calda/vapore in pos. **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».
- L'apparecchio richiede un terzo risciacquo, nel caso in cui il serbatoio acqua non sia stato riempito fino al livello max: questo per garantire che non ci sia soluzione decalcificante nei circuiti interni dell'apparecchio. Prima di avviare il risciacquo, ricordarsi di svuotare la vaschetta raccogliogocce.

15. DATI TECNICI

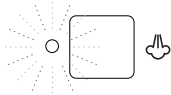
Tensione:	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Potenza assorbita:	1450 W
Pressione:	1,5 MPa (15 bar)
Capacità max. serbatoio acqua:	1,8 L
Dimensioni LxPxH:	240x430x350 mm
Peso:	8,9 Kg
Capacità max. contenitore chicchi:	250 g

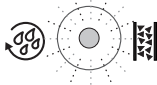
De'Longhi si riserva la facoltà di variare, in qualsiasi momento, le caratteristiche tecniche ed estetiche, mantenendo inalterata la funzionalità e la qualità dei prodotti.

15.1 Consigli per il Risparmio Energetico

- Impostare l'autospegnimento a 15 minuti (vedi capitolo "6. Autospegnimento");
- Attivare il Risparmio Energetico (vedi capitolo "7. Risparmio energetico");
- Quando la macchina lo richiede, effettuare il ciclo di decalcificazione.

16. SIGNIFICATO DELLE SPIE

SPIA VISUALIZZATA	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
	È necessario ruotare la manopola acqua calda/vapore «A19»	Ruotare la manopola acqua calda/vapore.
 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.
	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 raccogliogocce «A17» ed eseguire la pulizia, poi reinserirli. Importante: quando si estrae la vaschetta raccogliogocce è obbligatorio svuotare sempre il contenitore fondi caffè anche se è riempito poco. Se questa operazione non è effettuata può succedere che, quando si fanno i caffè successivi, il contenitore fondi si riempia più del previsto e che la macchina si intasi.
	Dopo la pulizia non è stato inserito il contenitore dei fondi «A13».	Estrarre la vaschetta raccogliogocce «A17» e inserire il contenitore dei fondi.
➔		

SPIA VISUALIZZATA	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
 LAMPEGGIANTE	La macinatura è troppo fine e quindi il caffè fuoriesce troppo lentamente o non esce del tutto. Se è presente il filtro addolcitore «C3» potrebbe esserci stato il rilascio di una bolla d'aria all'interno del circuito che ne ha bloccato l'erogazione.	Ripetere l'erogazione caffè e ruotare la manopola di regolazione macinatura «A2» «fig. 10» di uno scatto verso il numero 7 in senso orario, mentre il macinacaffè è in funzione. Se, dopo aver fatto almeno 2 caffè, l'erogazione dovesse risultare ancora troppo lenta, ripetere la correzione agendo sulla manopola di regolazione di un altro scatto (vedi "9.3 Regolazione del macinacaffè"). Se il problema persiste, ruotare la manopola vapore «A19» in pos. I e far defluire un po' d'acqua dal cappuccinatore. Erogare un po' di acqua dal cappuccinatore «A18» ruotando la manopola acqua calda/vapore «A19» in pos. I finché il flusso è regolare «fig. 5».
 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	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.	Riempire il contenitore chicchi «A7».
	L'imbuto per il caffè pre-macinato «A6» si è intasato.	Svuotare l'imbuto 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".
→		

SPIA VISUALIZZATA	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
   	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.

17. 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).
	L'infusore «A11» si è raffreddato perché sono trascorsi 2/3 minuti dall'ultimo caffè.	Prima di fare il caffè riscaldare l'infusore premendo il tasto risciacquo   «B5».
	La temperatura caffè impostata è bassa.	Impostare dal menù una temperatura più alta (vedi cap. "9.4 Impostazione della temperatura").
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 in senso antiorario mentre il macinacaffè è in funzione «fig. 8». Procedere uno scatto alla volta fino ad ottenere un'erogazione soddisfacente. L'effetto è visibile solo dopo l'erogazione di 2 caffè (vedi par. "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 in senso orario, mentre il macinacaffè è in funzione «fig. 8». Procedere uno scatto alla volta fino ad ottenere un'erogazione soddisfacente. L'effetto è visibile solo dopo l'erogazione di 2 caffè (vedi par. "9.3 Regolazione del macinacaffè").
Il caffè non esce da uno oppure entrambi i beccucci dell'erogatore.	I beccucci sono otturati.	Pulire i beccucci «A12» 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".
➔		

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
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.
Al termine della decalcificazione, l'apparecchio richiede un terzo risciacquo	Durante i due cicli di risciacquo, il serbatoio non è stato riempito fino al livello MAX.	Procedere come richiesto dall'apparecchio, svuotando però prima la vaschetta raccogli-gocce «A17», per evitare che l'acqua trabocchi.
L'apparecchio non si accende	La spina non è collegata alla presa.	Collegare la spina alla presa.
	Solo modelli in cui è previsto, verificare se l'interruttore generale «A8» è acceso.	Premere l'interruttore generale in posizione I «fig. 1».

SOMMAIRE

1. INTRODUCTION.....	21
1.1 Problèmes et réparations	21
2. DESCRIPTION.....	21
2.1 Description de l'appareil (page 2 - A)	21
2.2 Description du panneau de contrôle (page 3 - B)	21
2.3 Description des accessoires (page 3 - C)	21
2.4 Description des voyants.....	21
3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ 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 (*SI PRÉVU)	24
8.1 Installation du filtre	24
8.2 Retrait et remplacement du filtre adoucisseur	24
9. PRÉPARATION DU CAFÉ	25
9.1 Sélection du goût du café.....	25
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
10. PRÉPARATION DU CAFÉ AVEC DU CAFÉ EN GRAINS	26
10.1 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu	26
11. PRÉPARATION DU CAPPUCINO	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 à eau.....	29
13.7 Nettoyage des becs verseurs de café	29
13.8 Entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu	30
13.9 Nettoyage de l'infuseur	30

14. DÉTARTRAGE	30
15. DONNÉES TECHNIQUES	32
15.1 Conseils pour l'Économie d'énergie	32
16. SIGNIFICATION DES VOYANTS	32
17. RÉOLUTION DES PROBLÈMES.....	34

Avant d'utiliser l'appareil toujours lire la brochure des consignes de sécurité.

1. INTRODUCTION

1.1 Problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les instructions fournies dans les paragraphes « 16. Signification des voyants » et « 17. Résolution des problèmes »
En cas d'inefficacité ou pour plus d'informations, il est conseillé de s'adresser au service client en téléphonant au numéro indiqué sur le feuillet « Service client » joint.
Si votre pays ne figure pas parmi ceux indiqués sur le feuillet, appelez le numéro indiqué sur la garantie. Pour les éventuelles réparations, s'adresser exclusivement à l'Assistance Technique De'Longhi.

2. DESCRIPTION

2.1 Description de l'appareil (page 2 - A)

- A1. Panneau de contrôle
- A2. Bouton de réglage du degré de mouture
- A3. Range-tasses
- A4. Couvercle du réservoir à grains
- A5. Couvercle de l'entonnoir pour le café pré-moulu
- A6. Entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu
- A7. Réservoir à grains
- A8. Interrupteur général (*si prévu)
- A9. Réservoir à eau avec couvercle* (*si prévu)
- A10. Volet infuseur
- A11. Infuseur
- A12. Bec verseur de café (hauteur réglable)
- A13. Tiroir à marc de café
- A14. Coupelle de condensation
- A15. Plateau d'appui pour tasses
- A16. Flotteur indiquant le niveau de l'eau du bac égouttoir
- A17. Égouttoir
- A18. Buse à cappuccino
- A19. Manette vapeur/eau chaude

2.2 Description du panneau de contrôle (page 3 - B)

- B1. Voyants
- B2. Touche  : pour allumer ou éteindre la machine
- B3. Touche  : pour préparer 1 tasse de café court.
- B4. Touche  : pour préparer 2 tasses de café court.
- B5. Touche   : pour effectuer un rinçage ou pour procéder au détartrage

- B6. Manette de sélection : tourner pour sélectionner la quantité de café souhaitée ou pour sélectionner la préparation avec du café pré-moulu.
- B7. Touche  : pour distribuer la vapeur pour la préparation de boissons à base de lait
- B8. Touche  : pour préparer 1 tasse de café allongé
- B9. Touche  : pour préparer 2 tasses de café allongé.

2.3 Description des accessoires (page 3 - C)

- C1. Doseur
- C2. Flacon de détartrant (*si prévu)
- C3. Filtre adoucisseur (*si prévu)

2.4 Description des voyants

VOYANT	DESCRIPTION
	Voyant clignotant : il indique que la machine est en cours de chauffage.
  	Indique que la machine est en train de préparer 1 ou 2 tasses de café court.
   	Indique que la machine est en train de préparer 1 ou 2 tasses de café allongé.
 	Voyant fixe : il indique que la fonction « vapeur » est sélectionnée. Voyant clignotant : il indique que la manette vapeur doit être tournée.
	Il indique la présence d'une alarme sur le panneau de contrôle (voir par. « 16. Signification des voyants »).
	Voyant fixe : il indique l'absence du tiroir à marcs de café ; réinsérer le tiroir. Voyant clignotant : il indique que le tiroir à marc de café est plein et qu'il faut le vider.
	Voyant fixe : il indique l'absence du réservoir d'eau. Voyant clignotant : il indique que l'eau dans le réservoir n'est pas suffisante.
→	

VOYANT	DESCRIPTION
	Voyant clignotant : il indique que l'appareil doit être détartré (voir par. « 14. Détartrage »).
	Voyant fixe : indique que l'appareil effectue un détartrage.
ECO	Indique que la modalité "Économie énergie" est activée.

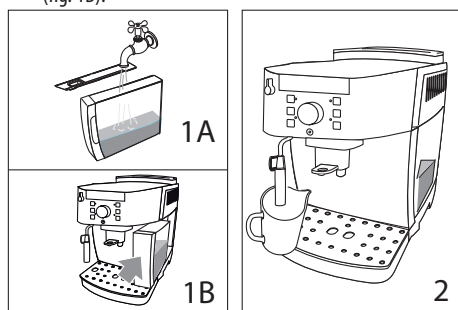
3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

Nota Bene :

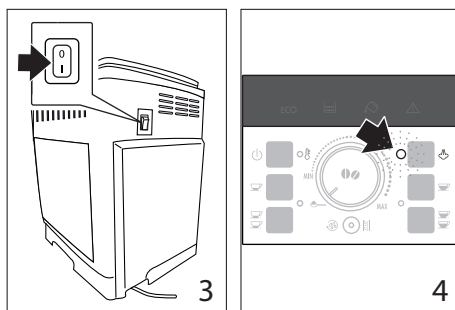
- À la première utilisation, rincer à l'eau chaude tous les accessoires amovibles qui sont destinés à entrer en contact avec du lait ou de l'eau.
- À la première utilisation le circuit d'eau est vide, c'est pourquoi la machine pourrait être très bruyante : le bruit s'atténuera au fur et à mesure que le circuit se remplira.
- Les traces dans le moulin à café sont dues aux tests de fonctionnement de la machine avant la mise en commerce et démontrent l'attention particulière que nous avons pour nos produits.

Procéder en suivant les instructions indiquées :

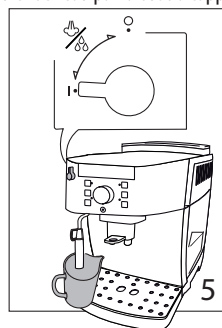
1. extraire le réservoir d'eau «A9», le remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau froide (fig. 1A) puis le remettre en place (fig. 1B).



2. Placer un récipient d'une capacité minimum de 100 ml au-dessous de la buse à cappuccino «A18»(fig. 2).
3. Brancher l'appareil au réseau électrique.
4. Pour les modèles dotés d'interrupteur général «A8», contrôler qu'il soit positionné sur I (fig. 3).
5. Sur le panneau de contrôle, le voyant  «B7» clignote (fig. 4).



6. Positionner la manette vapeur «A19» sur I (fig. 5) : l'appareil fait couler de l'eau par la buse à cappuccino et s'éteint.



7. Remettre le bouton vapeur sur 0.
8. 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, il est conseillé d'installer le filtre adoucisseur. «C3» en suivant les indications du chapitre « 8. Filtre adoucisseur (*si prévu) ». Si le modèle n'est pas fourni avec le filtre, vous pouvez l'acheter auprès d'un des centres d'assistance agréés De'Longhi.

4. ALLUMAGE DE L'APPAREIL

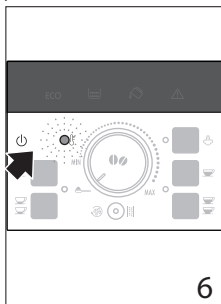
Nota Bene :

- 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.
- *Seuls les modèles dotés d'interrupteur général «A8»:* avant d'allumer l'appareil, s'assurer que l'interrupteur général (au dos de l'appareil) soit positionné sur I (fig. 3).

Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs de café «A12» ; elle sera récupérée dans le bac égouttoir situé au-dessous. Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur le bouton  «B2»(fig. 6) :



le voyant  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 a atteint la bonne température quand le voyant s'éteint et que les voyants relatifs aux boutons de distribution du café s'allument.

5. ARRÊT DE L'APPAREIL

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

Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs de la buse à café«A12». Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau.

Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  «B2». Si prévu, l'appareil effectue le rinçage puis s'éteint.

Nota Bene :

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, nous conseillons de débrancher la fiche. Pour les modèles qui le prévoient, il suffit de positionner l'interrupteur général «A8» sur **0**.

Attention !

Il ne faut jamais débrancher la fiche ou, pour les modèles qui le prévoient, positionner l'interrupteur général sur **0** avant d'avoir éteint l'appareil avec la touche  (veille).

6. ARRÊT AUTOMATIQUE

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

Pour reprogrammer l'arrêt automatique, procéder comme suit :

1. Éteindre avec la touche  «B2». (la fiche doit être bien insérée dans la prise électrique, pour les modèles qui le prévoient, l'interrupteur général «A8» doit être positionné sur **I** (fig. 3).
2. Maintenir la touche  «B9» appuyée jusqu'à ce que les voyants s'éclairent sur le panneau de commande « B ».
3. Appuyer sur la touche  «B3» (à gauche de la manette) «B6» jusqu'à ce que les voyants correspondant à l'intervalle de temps après lequel l'appareil doit s'éteindre automatiquement :

TEMPS D'ARRÊT AUTOMATIQUE	VOYANTS CORRESPONDANTS
15 minutes	ECO
30 minutes	ECO 
1 heure	ECO  
2 heures	ECO   
3 heures	ECO    

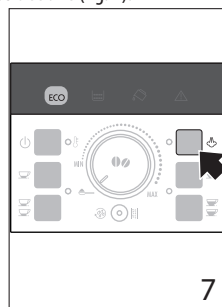
4. Appuyer sur la touche  «B8» (à droite de la manette) pour confirmer la sélection ; les voyants s'éteignent.

7. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

Pour désactiver ou réactiver le mode « économie d'énergie », procéder comme suit :

1. Éteindre avec la touche  «B2». (la fiche doit être bien insérée dans la prise électrique, pour les modèles qui le prévoient, l'interrupteur général «A8» doit être positionné sur **I** (fig. 3).
2. Maintenir la touche  «B7» appuyée jusqu'à ce que le voyant **ECO** s'éclaire (fig. 7).



3. Pour désactiver la fonction, Appuyer sur la touche  «B3» (à gauche de la manette) «B6» : le voyant **ECO** clignote.

- Pour réactiver la fonction, appuyer à nouveau sur la touche ☕ (à gauche de la manette «B6») : le voyant **ECO** s'éclaire en mode fixe.
- Appuyer sur la touche ☕ «B8» (à droite de la manette «B6») 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 (*SI PRÉVU)

Certains modèles sont dotés d'un filtre adoucisseur «C3» : si votre modèle n'en est pas doté, nous vous conseillons de l'acheter auprès des centres d'assistance agréés De'Longhi.

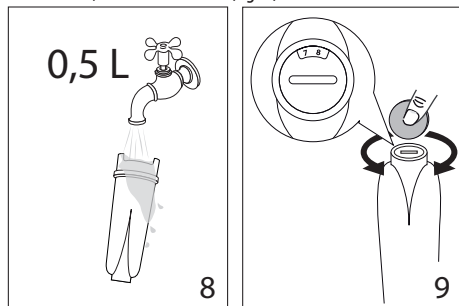
Attention :

- 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

- Retirer le filtre «C3» de son emballage et le rincer avec environ 0,5 l d'eau courante (fig. 8).

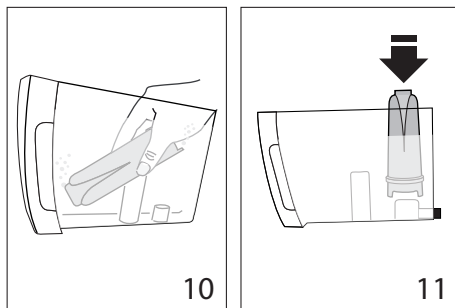


- Tourner le disque du calendrier afin de visualiser les 2 prochains mois d'utilisation (fig. 9).

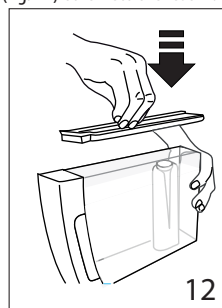
Nota Bene :

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.

- Extraire le réservoir «A9» de la machine et le remplir d'eau (fig. 1A).
- 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. 10).
- Insérer le filtre dans son logement et l'enfoncer à fond (fig. 11).



- Sur les modèles le prévoyant, refermer le réservoir avec le couvercle (fig. 12) et remettre le réservoir dans la machine.



- Placer un récipient sous la buse à cappuccino «A18» d'une capacité min. 500 ml.
- Positionner le bouton vapeur «A19» sur I pour faire couler de l'eau chaude.
- Faire couler au moins 500 ml d'eau et remettre la manette vapeur sur la 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 en commençant par le point «8».

Le filtre est désormais activé et il est possible d'utiliser la machine.

8.2 Retrait et remplacement du filtre adoucisseur

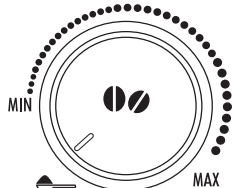
Quand deux mois se sont écoulés (voir dateur), ou si l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, il faut enlever le filtre «C3» du réservoir «A9» et le remplacer éventuellement avec un autre filtre neuf en répétant l'opération décrite dans le paragraphe précédent.

9. PRÉPARATION DU CAFÉ

9.1 Sélection du goût du café

Régler la poignée de sélection du goût du café «B6» pour programmer le goût souhaité (fig. 13) : en tournant vers « MAX » on augmente la quantité de café en grains que la machine mouline et le goût du café sera plus fort.

Avec la poignée sur MIN, le café sera extra-léger ; avec la poignée sur MAX, le café sera extra-fort.



Nota Bene :

- À la première utilisation, il est nécessaire de faire plusieurs cafés pour trouver la position de la manette correspondant au goût de café souhaité.
- Veillez à ne pas trop tourner vers le MAX, sinon vous risquez de recevoir une distribution trop lente (au goutte-à-goutte), surtout lorsque deux tasses de café sont nécessaires 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	QUANTITÉ (ML)
Café court ☕ «B3»	≈ 40
Café allongé ☕ «B8»	≈ 120
2 x café court ☕ «B4»	2 x ≈ 40
2 x café allongé ☕ «B9»	2 x ≈ 120

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

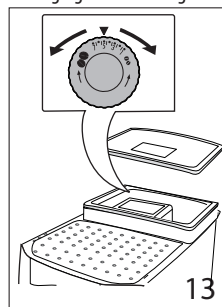
- appuyer et maintenir enfoncée la touche dont on souhaite modifier la quantité jusqu'à ce que la touche correspondante clignote et que la machine fasse couler le café puis relâcher la touche ;
- dès que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyer une nouvelle fois sur le même bouton pour mémoriser la nouvelle quantité.

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

9.3 Réglage du moulin à café

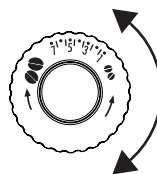
Le moulin à café ne doit pas être réglé, du moins au début, car il est préréglé en usine de sorte à obtenir une bonne distribution de café.

Toutefois, si après avoir préparé les premiers cafés, la distribution s'avère peu dense et avec peu de crème ou trop lente (au goutte-à-goutte), il est nécessaire d'effectuer une correction à l'aide du bouton de réglage «A2» du degré de mouture (fig. 13).



Nota Bene :

Le bouton de réglage doit être tourné uniquement pendant que le moulin est en marche durant la phase initiale de préparation des boissons à base de café.



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.

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 (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. Éteindre avec la touche ☐ «B2». (la fiche doit être bien insérée dans la prise électrique, pour les modèles qui le prévoient, l'interrupteur général «A8» doit être positionné sur I (fig. 3).
2. Appuyer sur la touche ☕ «B3» (à gauche de la manette «B6») et la maintenir appuyée jusqu'à l'éclairage des voyants sur le tableau de contrôle ;

- Appuyer sur la touche ☕ jusqu'à sélectionner la température souhaitée :



- Appuyer sur la touche ☕ «B8» (à droite de la manette «B6») pour confirmer la sélection ; les voyants s'éteignent.

Nota Bene :

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

9.5 Conseils pour un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud il est conseillé de :

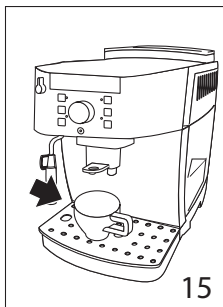
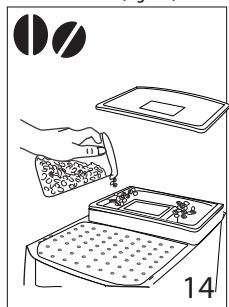
- effectuer un rinçage avant le débit en appuyant sur la touche ☕ «B5» de l'eau chaude sort du bec verseur «A12» pour chauffer le circuit interne de la machine et faire couler un café plus chaud.
- Chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude).
- programmer une température du café plus élevée (voir § « 9.4 Réglage de la température »).

10. PRÉPARATION DU CAFÉ AVEC DU CAFÉ EN GRAINS

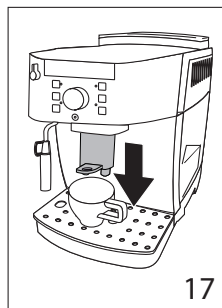
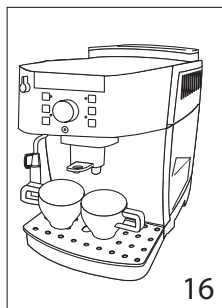
Attention !

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

- Introduire le café en grains dans le réservoir prévu à cet effet «A7» (fig. 14).

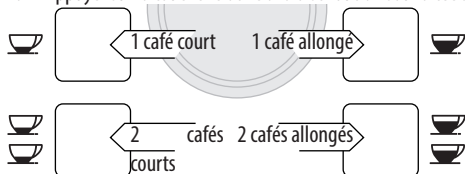


- Placer sous les bacs verseurs de la buse à café «A12» :
 - 1 tasse, pour obtenir 1 café (fig. 15) ;
 - 2 tasses, pour obtenir 2 cafés (fig. 16) ;



- Baisser la buse de sorte à l'approcher le plus possible de la tasse : la crème sera ainsi meilleure (fig. 17).

- Appuyer sur la touche relative à la distribution souhaitée :



- La préparation commence et le voyant relatif au bouton sélectionné reste allumé sur le panneau de contrôle.

Lorsque la préparation est 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 l'une des touches de distribution.
- Dès que la distribution est terminée, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir enfoncée (dans les 3 secondes) l'une des touches de distribution du café.
- 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 « 17. Résolution des problèmes ».
- Durant l'utilisation, des voyants pourront s'éclairer sur le panneau de contrôle, leur description est fournie dans le chapitre « 16. Signification des voyants ».

10.1 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu

Attention !

- Ne jamais introduire du café en grains «A6» dans l'entonnoir à café pré-moulu, la machine pourrait s'abîmer.
- N'introduisez jamais le café pré-moulu quand la machine est éteinte, de façon à éviter que celui-ci ne s'éparpille à

l'intérieur de la machine en la salissant. Dans ce cas, la machine pourrait s'abîmer.

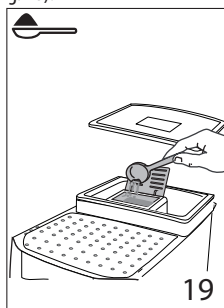
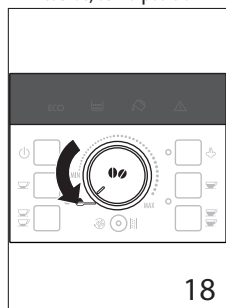
- Ne jamais introduire plus d'une dose rase «C1», l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir pourrait se boucher.



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 «B6» dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en fin de course, sur la position ☞ (fig. 18).



3. S'assurer que l'entonnoir «A6» ne soit pas bouché, puis introduire une dose «C1» rase de café pré-moulu (fig. 19).
4. Placer une tasse sous les bords de la buse à café «A12».
5. Appuyer sur la touche de distribution 1 tasse souhaitée (☞ «B3» ou ☞ «B8»)
6. La préparation commence.

11. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

Risque de brûlures !

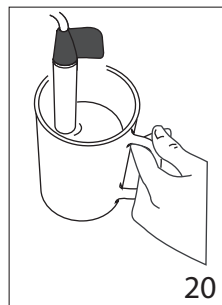
Durant ces préparations de la vapeur sort : faire attention à ne pas se brûler.

1. Pour un cappuccino, préparer le café dans une grande tasse ;
2. Remplir un récipient, de préférence muni d'une poignée pour ne pas se brûler, avec environ 100 ml 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 à cappuccino «A18» de la façon décrite dans le paragraphe « 11.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi ».

- La qualité de la mousse peut varier en fonction de :
 - type de lait ou boisson végétale ;
 - marque utilisée ;
 - ingrédients et valeurs nutritives
- 3. Appuyer sur la touche ☞ «B7» : le voyant clignote ☞ .
- 4. Plonger la buse à cappuccino dans le récipient à lait (fig. 20) ;



5. Après quelques secondes, quand le voyant ☞ clignote, tourner la manette vapeur «A19» sur la pos. I (fig. 5). 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.

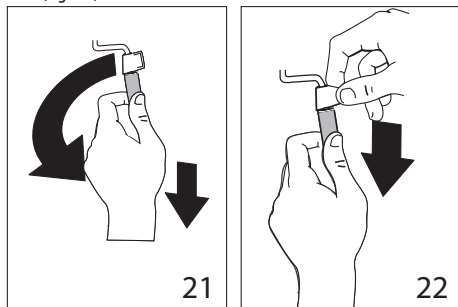
11.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi

Nettoyer la buse à cappuccino «A18» à chaque utilisation, pour éviter que des résidus de lait ne se déposent ou que la buse ne se bouche.

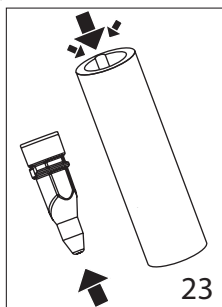
1. Positionner un récipient sous la buse à cappuccino et faire couler un peu d'eau pendant quelques secondes en tournant la manette vapeur «A19» sur la position I (fig. 5). Puis tourner le bouton vapeur sur 0 pour interrompre l'écoulement d'eau chaude.
2. Attendre quelques minutes que la buse à cappuccino refroidisse ; tenir d'une main la languette du tube de la buse à cappuccino et de l'autre tourner cette dernière dans le

sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 21) puis tirer vers le bas pour l'extraire.

3. Enlever aussi le gicleur vapeur en le tirant vers le bas (fig. 22).



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



5. Laver soigneusement les éléments de la buse à cappuccino avec une éponge et de l'eau tiède.
6. Remettre la buse et la buse à cappuccino sur cette dernière en la poussant vers le haut et en la tournant jusqu'à l'accrochage.

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 tenir par la poignée.

1. Placer un récipient sous la buse à cappuccino «A18» (le plus près possible pour éviter les éclaboussures).
2. Tourner la manette vapeur «A19» sur la pos. I : la distribution commence.
3. 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 :

- le 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 à eau «A9» ;
- les becs verseurs de café «A12» ;
- la buse à cappuccino «A18» ;
- l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu «A6» ;
- l'infuseur «A11», accessible après avoir ouvert le volet de service «A10» ;
- le 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'additifs chimiques pour le nettoyage de la machine.
- Aucune partie de la machine ne peut être lavée en lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour retirer les incrustations ou les dépôts de café car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.

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 à 3 rinçages en appuyant sur la touche ☉ «B5» ;
- couler de l'eau chaude pendant quelques secondes en positionnant le bouton d'eau chaude/vapeur «A19» positionné sur I.

Nota Bene :

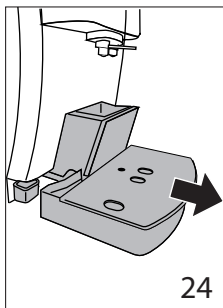
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué ce nettoyage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café «A13».

13.3 Nettoyage du tiroir à marc de café

Le voyant ☉ clignote pour signaler qu'il faut vider le bac à marcs de café «A13». Le voyant continue à clignoter et la machine ne peut distribuer aucun café avant d'avoir nettoyé le bac à marcs de café.

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :

- Extraire le bac égouttoir «A17» (fig. 24), le vider et le nettoyer.



- Vider et nettoyer soigneusement le tiroir à marc «A13» en prenant soin d'enlever tous les résidus qui peuvent se déposer au fond.
- Contrôler le bac de récupération de la condensation «A14» (rouge) et, le cas échéant, le vider.

Attention !

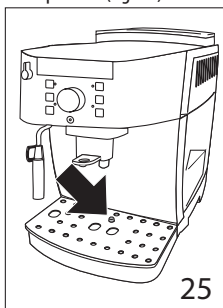
Lors de l'extraction du bac égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc de café même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le tiroir à marc de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.

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.

Le bac égouttoir est doté d'un flotteur «A16» (rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 25).



Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau repose-tasses, il faut vider le bac et le nettoyer.

Pour retirer l'égouttoir :

1. Extraire l'égouttoir «A17» et le tiroir à marc de café «A13» (fig. 24) ;
2. Vider l'égouttoir et le tiroir à marcs de café, puis les laver ;

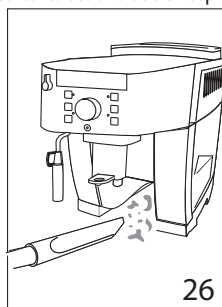
3. Contrôler le bac de récupération de la condensation «A14» et, le cas échéant, le vider.
4. Remettre en place l'égouttoir ainsi que le tiroir à marcs de café.

13.5 Nettoyage interne de la machine

Risque de décharges électriques !

Avant de réaliser les opérations de nettoyage des parties internes, la machine doit être éteinte (voir « 5. Arrêt de l'appareil ») et débranchée du secteur. Ne jamais plonger la machine dans l'eau.

1. Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible une fois l'égouttoir enlevé) n'est pas sale. 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. 26).

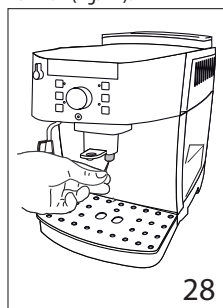
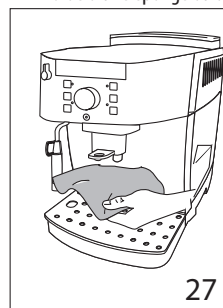


13.6 Nettoyage du réservoir à eau

1. Nettoyer régulièrement (environ une fois par mois) et à chaque changement de filtre adoucisseur «C3» (*si prévu) le réservoir d'eau «A9» avec un chiffon humide et un peu de savon délicat.
2. Retirer le filtre (si présent) et le rincer à l'eau claire.
3. Remettre le filtre (si prévu), remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et remettre le réservoir.
4. (Modèles avec filtre adoucisseur uniquement) Faire couler environ 100 ml d'eau.

13.7 Nettoyage des becs verseurs de café

1. Nettoyer périodiquement les becs verseurs de café «A12» à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon (fig. 27).



- Contrôler que les trous des becs verseurs de café ne sont pas bouchés. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'un cure-dent (fig. 28).

13.8 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.

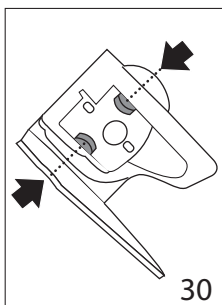
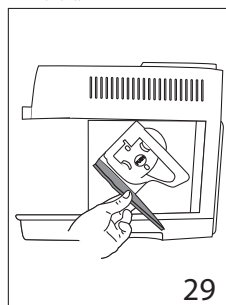
13.9 Nettoyage de l'infuseur

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.

- S'assurer que la machine a correctement effectué l'arrêt (voir « 5. Arrêt de l'appareil »).
- Extraire le réservoir à eau «A9».
- Ouvrir le volet infuseur «A10» (fig. 29) situé sur le côté droit.

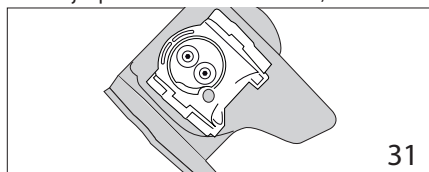


- Pousser vers l'intérieur les deux boutons de décrochage tout en tirant l'infuseur vers l'extérieur pour l'extraire (fig. 30).

Attention !

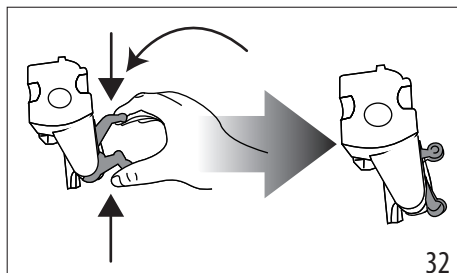
Nettoyer l'infuseur sans utiliser de nettoyeurs, il pourrait s'abîmer.

- 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 place en l'enfilant dans le support (fig. 31) ; puis appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'au « clic » d'enclenchement ;

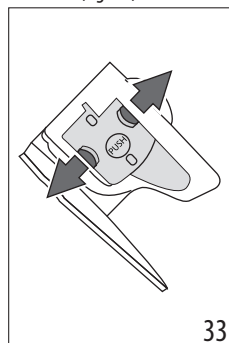


Nota Bene :

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 comme indiqué sur la fig. 32.



- Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons rouges ont joué vers l'extérieur (fig. 33).



- Fermer le volet infuseur.
- Réinsérer le réservoir à eau.

14. DÉTARTRAGE

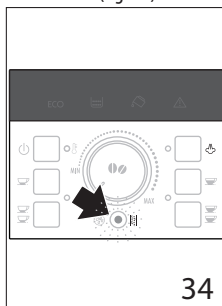
Attention !

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

Pour effectuer le détartrage

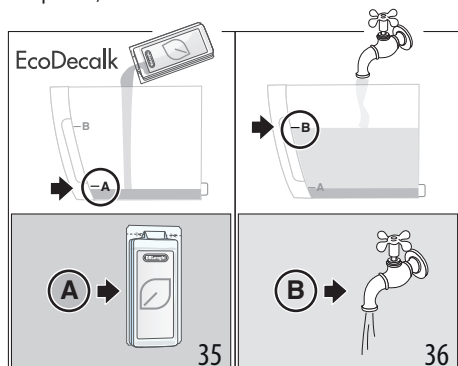
Détartrant	Détartrant De'Longhi
Récipient	Capacité conseillée : 2 l
Temps	~45min

Déarrer la machine quand le voyant  «B5» clignote sur le panneau de contrôle «B» (fig. 34).



34

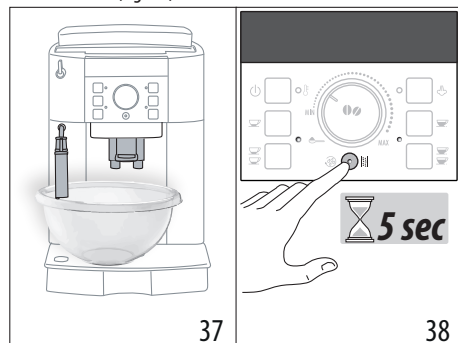
1. Allumer la machine et attendre qu'elle soit prête à l'emploi.
2. Vider le bac égouttoir «A17», le tiroir à marc de café «A13» et réinsérer le tout dans la machine.
3. Vider complètement le réservoir à eau «A9» en enlevant, si présent, le filtre adoucisseur «C3».



35

36

4. Verser le détartrant dans le réservoir à eau «C2» jusqu'au niveau A (correspondant à un emballage de 100 ml) imprimé à l'intérieur du réservoir puis ajouter un litre d'eau jusqu'au niveau B (fig. 36) ; réinsérer le réservoir dans la machine.
5. Positionner sous la buse à cappuccino «A18» et le bec verseur de café «A12» un récipient d'une capacité minimum de 2 litres (fig. 37).



37

38

6. Attendre que les voyants d'écoulement du café sont éclairés en mode fixe.
7. Appuyer sur la touche  «B5» (fig. 38) et la maintenir appuyée pendant 5 secondes pour confirmer l'introduction de la solution et lancer le détartrage : le voyant à l'intérieur de la touche reste éclairé pour signaler le lancement du programme de détartrage et les voyants.
8. Le voyant vapeur  clignote pour signaler qu'il faut tourner le bouton d'eau chaude/vapeur «A19» sur la position 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 la manette 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 les icônes  et  clignotent sur le panneau de contrôle ; tourner le bouton d'eau chaude/vapeur sur la position 0.

10. L'appareil est maintenant prêt pour un processus de rinçage avec de l'eau fraîche. Vider le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante et extraire le réservoir d'eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et l'insérer dans la machine : le voyant  clignote.
11. Remettre sous la buse à cappuccino et le bec verseur de café le récipient utilisé pour collecter la solution détartrante (fig. 37).
12. Tourner le bouton d'eau chaude/vapeur en pos. I pour commencer à rincer : l'eau chaude sort d'abord de la buse à cappuccino, puis continue et finit avec le distributeur de café.
13. Quand le réservoir à eau est vide, les icônes  et  clignotent sur le panneau de commande : tourner le bouton eau chaude/vapeur sur la position 0.
14. Vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage, extraire le réservoir à eau, réinsérer, si enlevé précédemment, le filtre adoucisseur, remplir le réservoir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et l'insérer dans la machine : le voyant vapeur clignote.
15. Remplacer le récipient utilisé pour recueillir l'eau de rinçage sous la buse à cappuccino vide ;
16. Tourner le bouton d'eau chaude/vapeur en pos. I : l'appareil reprend le rinçage uniquement à partir de 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».
- L'appareil a besoin d'un troisième rinçage, si le réservoir à eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX : ceci pour s'assurer que la solution détartrante a complètement été vidée des circuits internes de l'appareil. Avant de lancer le rinçage, se souvenir de vider le bac égouttoir.

15. DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V ~ 50/60 Hz max. 10A
Puissance absorbée :	1450 W
Pression :	1,5 MPa (15 bars)
Capacité max. réservoir d'eau :	1,8 l
Dimensions (LxPxH) :	240x30x350 mm
Poids :	8,9 Kg
Capacité max. du bac à grains :	250 g

De'Longhi se réserve le droit de varier, à tout moment, les caractéristiques techniques et esthétiques, sans pour autant altérer le fonctionnement et la qualité des produits.

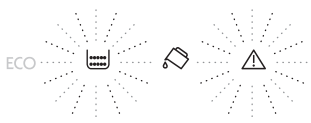
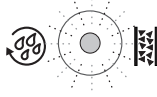
15.1 Conseils pour l'Économie d'énergie

- Programmer l'arrêt automatique à 15 minutes (voir chapitre « 6. Arrêt automatique ») :
- Activer la fonction Économie d'énergie (voir chapitre « 7. Économie d'énergie ») ;
- Quand la machine l'exige, effectuer le cycle de détartrage.

16. SIGNIFICATION DES VOYANTS

VOYANT VISUALISÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
	Tourner le bouton d'eau chaude/vapeur «A19»	Tourner le bouton d'eau chaude/vapeur.
    CLIGNOTANT	L'eau dans le réservoir «A9» est insuffisante.	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, le bac égouttoir «A17» et effectuer le nettoyage, puis les réinsérer. Important : lors de l'extraction du bac égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc même s'il n'est pas tout à fait plein. 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 «A13» n'a pas été inséré.	Extraire le bac égouttoir «A17» et insérer le tiroir à marc.



VOYANT VISUALISÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
 CLIGNOTANT	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.	Répéter la distribution du café et tourner d'un cran, vers le numéro 7 dans le sens des aiguilles d'une montre, le bouton de réglage de la mouture «A2» (fig. 10) pendant que le moulin à café est en marche. Si après avoir fait au moins 2 cafés, la distribution est encore trop lente, répéter la correction en tournant le bouton de réglage d'un autre cran (voir « 9.3 Réglage du moulin à café »). Si le problème persiste, tourner la manette vapeur «A19» sur la position I et faire couler un peu d'eau par la buse à cappuccino.
	En présence du filtre adoucisseur «C3» il se peut qu'une bulle d'air a été relâchée à l'intérieur du circuit et en a bloqué l'écoulement.	Faire couler un peu d'eau par la buse à cappuccino «A18» en tournant la manette eau chaude/vapeur «A19» sur la position I jusqu'à avoir un flux régulier (fig. 5).
 CLIGNOTANT	La fonction « café pré-moulu » a été sélectionnée mais aucun café pré-moulu n'a été versé dans l'entonnoir «A6».	Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir ou désélectionner la fonction pré-moulu.
 CLIGNOTANT	Indique qu'il est nécessaire de détartrer la machine.	Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le chap. « 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 de grains «A7».
	L'entonnoir pour le café pré-moulu «A6» est bouché.	Vider l'entonnoir comme décrit dans le par. « 13.8 Entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu ».
 CLIGNOTANT	Après le nettoyage, l'infuseur «A11» n'a pas été réinséré.	Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le par. « 13.9 Nettoyage de l'infuseur ».
➔		

VOYANT VISUALISÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
   	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyer soigneusement la machine de la façon décrite dans le chapitre « 13. Nettoyage ». Si après le nettoyage, la machine affiche encore le message, s'adresser à un centre d'assistance.

17. 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).
	L'infuseur «A11» s'est refroidi car 2 à 3 minutes se sont écoulées depuis le dernier café.	Avant de faire le café, chauffer l'infuseur en appuyant sur la touche de rinçage   «B5».
	La température du café réglée est trop basse.	Régler une température plus haute (voir chap. « 9.4 Réglage de la température »).
Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème.	Le café est moulu trop grossièrement.	Tourner la manette de réglage de la mouture «A2» d'un cran dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pendant que le moulin à café est en marche (fig. 8). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir par. « 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 la manette de réglage de la mouture «A2» d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre pendant que le moulin à café est en marche (fig. 8). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir par. « 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 sont bouchés.	Nettoyer les becs «A12» 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.
		→

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
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.
Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un troisième rinçage	Durant les deux cycles de rinçage, le réservoir n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX.	Procéder comme requis par l'appareil, mais en vidant d'abord le bac égouttoir «A17», pour éviter que l'eau ne déborde.
L'appareil ne s'allume pas	La fiche n'est pas branchée à la prise.	Brancher la fiche à la prise.
	Vérifier, seulement sur les modèles le prévoyant, si l'interrupteur général «A8» est éclairé.	Positionner l'interrupteur général sur I (fig. 1).

Register Now 
www.delonghi.com/register

