

INSTRUCTIONS DE BASE POUR LA SÉCURITÉ

- L'appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et connaissances à moins qu'elles ne soient supervisées ou formées concernant l'utilisation sécuritaire de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et entretien destinés à être effectués par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants sans surveillance.
- Pour le nettoyage, ne jamais immerger la machine dans l'eau.
- Cet appareil est destiné pour la maison.
Il n'est pas destiné à être utilisé dans : les pièces comme la cuisine, pour le personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail, les chalets, hôtels, motels et autres lieux d'hébergement et location des chambres.
- En cas de dommage à la fiche ou au cordon d'alimentation, il doit être remplacé exclusivement par le service client, afin d'éviter un danger.

SEULEMENT POUR LES MARCHÉS EUROPÉENS:

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les dangers impliqués. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et opèrent sous surveillance. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou manque d'expérience et de connaissances si elles ont la surveillance ou si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et comprennent les risques encourus.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, le démonter ou le nettoyer.



Les surfaces marquées avec ce signe deviennent chaudes pendant l'utilisation (le symbole est présent sur certains modèles uniquement).

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ



Danger ! Toute négligence de ces instructions peut entraîner des chocs électriques pouvant être mortels.

Compte tenu que l'appareil fonctionne à l'électricité, il n'est pas inconcevable qu'il puisse générer des chocs électriques.

Respectez donc les avertissements de sécurité suivants :

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- Assurez-vous que la prise utilisée est librement accessible, car seulement dans ce cas vous pouvez tirer la prise si nécessaire.
- Si vous souhaitez débrancher la fiche de la prise, agir directement sur la fiche. Ne jamais tirer le câble, car il pourrait s'endommager.
- Pour débrancher l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant.
- En cas de pannes de l'appareil, n'essayez pas de la réparer. Éteignez l'appareil, débranchez la fiche de la prise et contactez le service clients.
- Avant toute opération de nettoyage, éteignez la machine, débranchez-la de la prise de courant et laissez la refroidir.



Attention ! Le non-respect des instructions peut être la cause de blessures ou de dommages à l'appareil.

Conservez tous les emballages (sacs en plastique, polystyrène expansé) hors de la portée des enfants



Risque de brûlures ! Le non-respect peut être la cause de brûlures.

Cet appareil produit de l'eau chaude et lors de l'utilisation peut former de la vapeur d'eau.

Veillez à ne pas entrer en contact avec des éclaboussures d'eau chaude ou de vapeur.

Utilisation correcte

Cet appareil est conçu pour préparer le café et chauffer les boissons.

Toute autre utilisation est considérée comme impropre et dangereuse. Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

MODE D'EMPLOI

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect de ces instructions peut être une source de blessures et de dommages à l'appareil.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant du non-respect de ces instructions d'utilisation.



Nota Bene :

Conservez avec attention ces instructions. Si l'appareil est transmis à d'autres personnes, leur donner également ces instructions d'utilisation.

Contrôle de l'appareil

Après le déballage, assurez-vous de l'intégrité de l'appareil et de la présence de tous les accessoires. Ne pas utiliser l'appareil en présence de dommages évidents. Communiquez avec le service à la clientèle De'Longhi.

Installation de l'appareil



Attention !

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

- L'appareil dégage de la chaleur dans le milieu environnant. Après avoir placé l'appareil sur la surface de travail, assurez-vous qu'il y a un espace libre d'au moins 3 cm entre les surfaces de l'appareil, les parois latérales et la partie arrière, et un espace libre d'au moins 25 cm au-dessus de la machine à café.
- Toute pénétration d'eau dans l'appareil pourrait l'endommager. Ne pas placer l'appareil à proximité des robinets ou des lavabos.
- L'appareil peut être endommagé si l'eau gèle à l'intérieur. Ne pas installer l'appareil dans un environnement où la température peut descendre en dessous du point de congélation.
- Placez le câble d'alimentation de sorte qu'il n'est pas endommagé par des arêtes vives ou par le contact avec des surfaces chaudes (par ex. plaques chauffantes).



Ne laver aucun composant ni accessoire de la machine en lave-vaisselle.

Raccordement de l'appareil



Attention !

Vérifier que la tension du réseau d'alimentation électrique correspond à celle indiquée sur la plaque apposée sur le fond de l'appareil.

Brancher l'appareil à une prise de courant installée selon les normes, avec une portée min. de 10A et une mise à la terre efficace.

En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faites remplacer la prise par un type approprié, par un professionnel qualifié.

DESCRIPTION (page 3)

- A1. Sélecteur « Flavor Selector » café filtre
- A2. Réservoir d'eau café expresso
- A3. Réservoir d'eau café filtre
- A4. Couvercle du réservoir à eau
- A5. Porte-filtre pour café filtre
- A6. Flavor Savor
- A7. Plaque chauffante pour café filtre
- A8. Pressoir
- A9. Bac d'égouttage
- A10. Plateau tasses pour café expresso
- A11. Tube de distribution de lait
- A12. Dispositif à cappuccino
- A13. Buse
- A14. Buse chaudière expresso
- A15. Interrupteur on/off café expresso (à l'arrière de l'appareil)
- A16. Bouton vapeur pour cappuccino/eau chaude

Description du panneau de commande

- B1. Sélecteur pour café expresso ou vapeur
- B2. Position vapeur
- B3. Position standby
- B4. Voyant ON café expresso
- B5. Position café expresso/eau chaude
- B6. Voyant OK température
- B7. Touche marche/arrêt café filtre
- B8. Voyant lumineux marche/arrêt café filtre
- B9. Afficheur
- B10. Touche de sélection de délai de démarrage (AUTO)
- B11. Touche pour changer les minutes (min)
- B12. Touche pour changer les heures (h)
- B13. Touche pour sélection du fonctionnement 1-5 tasse

Description des accessoires

- C1. Porte-filtre café expresso
- C2. Filtre 1 tasse ou 1 dosette café expresso
- C3. Filtre 2 tasses café expresso
- C4. Doseur café avec pressoir
- C5. Filtre permanent (*certains modèles uniquement)
- C6. Porte-filtre pour café filtre

PRÉPARATION DU CAFÉ FILTRE



Nota Bene :

Lors de la première utilisation, laver tous les accessoires et rincer les conduites internes de l'appareil en le faisant fonctionner jusqu'à vider 2 réservoirs d'eau. Préparer ensuite le café.

Comment régler l'horloge

Après avoir connecté la machine au réseau électrique, l'écran s'affichent les chiffres 00h00 qui clignotent.

Pour régler l'heure du jour, procédez comme suit:

1. Appuyez sur la touche « h » (B12) pendant environ 2 secondes jusqu'à ce que sur l'écran le nombre d'heures augmente (fig. 1);
2. Une fois que vous avez réglé le nombre d'heures, régler les minutes en appuyant plusieurs fois sur la touche « min » (B11) (fig. 2). (en maintenant la touche appuyée, les minutes augmenteront rapidement);
3. Une fois affichée l'heure correcte, attendre quelques secondes: lorsque l'écran cesse de clignoter, l'heure est programmée.



Nota Bene :

Pour régler l'heure de nouveau, répéter la procédure ci-dessus.

Préparer le café filtre

- Ouvrir le couvercle et retirer le réservoir d'eau situé sur la droite (fig. 3);
- Remplir le réservoir avec de l'eau propre et fraîche jusqu'au niveau correspondant aux tasses de café que vous souhaitez préparer, en prenant soin de ne pas dépasser le MAX 10 (fig. 4);
- Insérer de nouveau le réservoir dans la machine, en exerçant une légère pression pour ouvrir la vanne située sur le fond du réservoir. Si vous voulez, vous pouvez laisser le réservoir en place et pour le remplir vous pouvez utiliser la carafe du café filtre portant les indications du niveau (fig. 5.);
- Ouvrir le panneau porte-filtre en le tournant vers la droite (fig. 6).
- Placer le filtre permanent (si prévu) (ou le filtre en papier) dans le porte-filtre (fig. 7).
- Placer le café moulu dans le filtre au moyen du doseur fourni et le niveler uniformément (fig. 8).
En règle générale, prévoir une dose rase de café (environ 7 g) pour chaque tasse que vous voulez préparer (ex. 10 doses pour 10 tasses).
- Fermer le panneau porte-filtre et placer la carafe avec son couvercle sur la plaque chauffante;
- Choisissez la saveur désirée comme indiqué au paragraphe « COMMENT SÉLECTIONNER L'ARÔME du café filtre; Appuyer sur la touche ① (B7) (fig. 9); Le voyant (B8) de l'interrupteur indique que la machine est en fonction;
- Quand vous préparez moins de 6 tasses, appuyez sur la touche "1-5" (B13) (fig. 10) pour améliorer l'extraction et l'arôme;

- Le café commence à être distribué après quelques secondes.

La vapeur dégagée durant la percolation du café est un phénomène normal.

- Pour éteindre la machine, appuyer sur la touche  (B7).

Sélection de l'arôme du café filtre

Par Flavor Selector, vous pouvez sélectionner l'arôme du café filtre selon votre goût. En tournant la manette de régulation de l'arôme du café filtre (fig. 11), vous pouvez configurer l'a machine pour obtenir un café avec un fort arrière-goût (position STRONG) ou léger (position LIGHT).

Le dispositif Flavor Selector change l'arrière-goût du café, plus ou moins fort, tandis que le goût réel reste inchangé.

Durée de maintien au chaud (arrêt automatique)

Pour garder le café au chaud après la percolation, poser la carafe sur la plaque chauffante et laisser l'a machine allumée (voyant café filtre allumé) : le café dans la carafe est conservé à la température juste. L'appareil s'éteint automatiquement (le voyant alimentation s'éteint) après un certain temps d'inactivité (différent selon les modèles).

Il est possible programmer le temps d'arrêt automatique comme il suit:

1. Appuyer sur la touche  (B7) pour quelques secondes jusqu'à ce que l'écran affiche "00:30" clignotant;
2. Changer le temps souhaité en appuyant plusieurs fois la touche « h » (et si vous voulez aussi la touche « min »);
3. Après le réglage de l'heure, attendre 5 secondes: quand l'écran cesse de clignoter, le temps choisi sera programmé.



Nota Bene :

Si vous régler 0:00, la machine maintient le café chaud pour une durée illimitée.

Programmation du démarrage automatique

Vous pouvez régler l'heure pour préparer automatiquement le café filtre.

S'assurer que l'heure du jour est réglée correctement. Pour programmer l'heure à laquelle vous voulez faire le café, procédez comme suit:

1. Appuyer sur la touche « AUTO » (B10) pour quelques secondes jusqu'à ce que l'écran affiche "00:00" clignotant;
2. Avant que l'écran cesse de clignoter (environ 5 secondes), régler l'heure souhaitée en appuyant plusieurs fois la touche « h » (B12);
3. Régler les minutes en appuyant plusieurs fois sur la touche « min » (B11);
4. Après 5 secondes, l'écran cesse de clignoter et l'heure programmée sera mémorisée;

5. Une fois programmé, pour régler le démarrage automatique, appuyez sur la touche AUTO.



Nota Bene :

- Pour régler le démarrage automatique de nouveau, répéter la procédure ci-dessus.
- Vous pouvez régler le démarrage automatique pour la section « CAFÉ FILTRE » et non pour la section « EXPRESSO ».

PRÉPARATION DU CAFÉ ESPRESSO



Nota Bene :

Lors de la première utilisation, laver tous les accessoires et rincer les conduites internes de l'appareil en le faisant fonctionner jusqu'à vider 2 réservoirs d'eau. Préparer ensuite le café.

Arrêt automatique

L'appareil s'éteint automatiquement (le voyant alimentation s'éteint) après un certain temps d'inactivité (différent selon les modèles).

Préchauffage du groupe café

Pour obtenir un café expresso à la bonne température, nous conseillons de préchauffer la machine de la façon suivante:

1. Allumer la machine en appuyant l'interrupteur marche/arrêt (fig. 12) Le voyant pour café expresso (B4) s'allume.
2. Insérer le filtre dans le porte-filtre (fig. 13). Vérifier que l'ergot est entré dans son logement. Accrocher porte-filtre avec le filtre à l'a machine (fig. 14) sans le remplir de café moulu. Utiliser le petit filtre si vous souhaitez faire un café ou bien le plus grand si vous souhaitez en faire 2.
3. Placer une tasse sous le porte-filtre. Utiliser la même tasse avec laquelle on préparera le café de façon à la préchauffer.
4. Attendre l'allumage du voyant **OK** et immédiatement après tourner le sélecteur sur la position  (fig. 15), laisser écouler de l'eau jusqu'à ce que le voyant s'éteigne, tourner le sélecteur sur la position  et vider la tasse.

(Il est tout à fait normal de voir un petit nuage de vapeur pendant le décrochage du filtre, celui-ci est inoffensif).

Faire un espresso avec du café moulu.

1. Après avoir effectué le préchauffage de la machine et le porte-filtre tel que décrit dans la section précédente, utiliser le filtre plus petit si vous voulez faire un café ou le plus grande si vous voulez faire 2 cafés.
2. Pour préparer un seul café, remplir le filtre avec une dose rase de café moulu, environ 7 g. (fig. 16). En revanche, pour préparer deux cafés, remplir le filtre avec deux doses normales de café moulu (environ 6+6 g). Remplir le filtre par petites doses pour éviter que le café moulu ne déborde.

Attention :

Pour un fonctionnement correct, avant de le remplir de café moulu, assurez-vous toujours que le filtre n'a pas de résidus de café moulu de l'infusion précédente.

3. Distribuer uniformément le café moulu et le presser légèrement avec le tasse-mouture (fig. 17).
La pression du café moulu est très importante pour obtenir un bon café expresso. Si l'on appuie trop, le café sortira lentement et sa crème sera foncée. Si l'on n'appuie pas assez, le café sortira trop rapidement et la crème sera claire et en quantité réduite.
4. Retirer l'excès éventuel de café sur le bord du porte-filtre et accrocher ce dernier à la machine : tourner fermement la poignée vers la droite (fig. 14) pour éviter toute fuite d'eau.
5. Placer la tasse ou les tasses sous les becs du porte-filtre. Il est conseillé de réchauffer les tasses avant de faire le café, en les rinçant avec un peu d'eau chaude.
6. Vérifier que le voyant **OK** est allumé (si éteint, attendre qu'il s'allume) et tourner le sélecteur sur la position  (fig. 15). Obtenu la quantité de café désirée, arrêter en tournant le sélecteur en position .
7. Pour retirer le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.

Risque de brûlures !

Pour éviter des éclaboussures, il ne faut jamais décrocher le porte-filtre lorsque la machine est en train de distribution.

8. Pour éliminer le marc, bloquer le filtre au moyen du levier intégré à la poignée et expulser le café en tapant doucement le porte-filtre retourné (fig. 18).
9. Pour éteindre l'appareil appuyer sur la touche  à l'arrière de la machine.

Préparer un espresso avec les capsules

1. Préchauffer l'appareil comme indiqué au par. "PRÉCHAUFFAGE DU GROUPE CAFÉ" en laissant le porte-filtre sur la machine. De cette façon on obtient un café plus chaud.

Nota Bene :

utiliser des capsules conformes au standard ESE : ce standard est indiqué sur les emballages avec la marque suivante.



Le standard ESE est un système accepté par les plus grands fabricants de capsules dosettes et permet de préparer un café expresso de façon simple et propre.

2. Introduire le filtre petit dans le porte-filtre en vérifiant que l'ergot est introduit dans son logement, comme indiqué à la fig. 13.

3. Insérer la dosette en la centrant le plus possible au-dessus du filtre (fig. 19). Toujours suivre les instructions figurant sur l'emballage des dosettes pour les placer correctement dans le filtre.
4. Accrocher le porte-filtre à l'a machine en tournant toujours à fond (fig. 14).
5. Suivre les instructions des points 5, 6 et 7 du paragraphe précédent.

PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

1. Préparer le café expresso de la façon décrite dans les paragraphes précédents, en utilisant des tasses suffisamment grandes.
2. Tourner le sélecteur en position  (fig. 20).
3. Entre-temps, remplir un récipient avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino à préparer. Lors du choix de la taille du récipient tenir compte que le volume du lait va augmenter de 2 ou 3 fois ;

Nota Bene :

Sil est recommandé d'utiliser du lait écrémé ou partiellement écrémé et à température de réfrigérateur (environ 5°C).

4. Il est conseillé d'utiliser du lait demi-écrémé et à la température du réfrigérateur.
5. Attendre l'allumage du voyant **OK**. L'éclairage du voyant indique que la chaudière a atteint la température idéale pour la production de vapeur.
6. Faire sortir la buse à cappuccino et la faire tourner (fig 21.): au cours de l'opération, prendre soin de ne pas toucher la douche chaudière qui est chaude. Ensuite, placez le récipient avec le lait sous la buse à cappuccino.
7. Immerger la buse à cappuccino dans le lait sur quelques millimètres. Tourner la manette vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 22): de la buse à cappuccino sort la vapeur qui donne son aspect crémeux au lait et qui augmente son volume. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, immerger le cappuccinatore dans le lait et déplacer lentement le récipient de bas en haut.
8. Quand le volume du lait aura doublé, plonger la buse à cappuccino en profondeur et continuer à chauffer le lait. Une fois la température souhaitée atteinte (la valeur idéale est de 60°C) et la densité de la crème souhaitée, interrompre la distribution de la vapeur en tournant la manette vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour interrompre la distribution de vapeur et tourner le sélecteur en position. .
9. Verser le lait émulsionné dans les tasses qui contiennent le café expresso préparé auparavant. Le cappuccino est prêt: sucrer à volonté, et si souhaité, saupoudrer du chocolat en poudre sur la mousse.



Nota Bene:

- Pour préparer plus cappuccinos, il faut d'abord faire tous les cafés et uniquement à la fin préparer le lait monté pour tous les cappuccinos;
- Pour préparer à nouveau du café après le lait, attendre le refroidissement complet de la chaudière afin d'éviter que le café ait un goût de brûlé. Pour refroidir la chaudière, placer un récipient sous la douche chaudière; tourner le sélecteur en position ☐/☉ (fig. 15) ; faire sortir l'eau jusqu'à ce que le voyant "OK" s'éteigne; replacer le sélecteur sur ☐ puis préparer le café comme indiqué aux paragraphes précédents.

Nous recommandons une distribution de vapeur maximale de 60 secondes et de ne pas monter le lait pour plus de 3 fois consécutives.



Attention :

Pour des questions d'hygiène il est recommandé de nettoyer toujours le dispositif à cappuccino après l'utilisation.

Procéder de la façon suivante :

1. Faire sortir un peu de vapeur durant quelques secondes (point 2 et 5 du paragraphe précédent) en tournant la manette vapeur (fig. 22). Avec cette opération, la buse à cappuccino évacue l'éventuel lait qui peut être resté à l'intérieur. Éteindre l'appareil au moyen du bouton on/off.
2. Maintenir d'une main le tube de la buse à cappuccino et, de l'autre, le débloquent en le faire tourner en sens inverse des aiguilles d'une montre et l'extraire vers le bas (fig. 23).
3. Retirer le gicleur vapeur du tube de distribution en le tirant vers le bas.
4. Laver soigneusement la buse à cappuccino et le gicleur vapeur à l'eau tiède.
5. Vérifiez que les deux trous indiqués par les flèches sur la fig. 24 ne sont pas bloqués. Si nécessaire nettoyez-le à l'aide d'une épingle.
6. Remonter le gicleur vapeur en le poussant fermement vers le haut sur le tube vapeur (fig. 25).
7. Remonter la buse à cappuccino en l'enfilant vers le haut et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 26).

PRODUCTION D'EAU CHAUDE

1. Allumer la machine en appuyant l'interrupteur marche/arrêt (fig. 12) Le voyant pour café expresso (B4) s'allume.
2. Attendre l'allumage du voyant **OK**.
3. Placer un récipient sous la buse à cappuccino.

4. Quand le voyant **OK** est allumé, placer le sélecteur sur ☐/☉ (fig. 15) et tourner simultanément la manette vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre par au moins un demi-tour (fig. 22) : l'eau chaude sort de la buse à cappuccino.
5. Pour interrompre la sortie de l'eau chaude, tourner la manette vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre et le sélecteur sur ☐.

Nous conseillons de débiter de la vapeur pendant 60 secondes maximum.

NETTOYAGE



Danger!

- Pour le nettoyage, ne jamais immerger la machine dans l'eau.
- Avant toute opération de nettoyage, éteignez la machine, débranchez-la de la prise du courant et laissez la refroidir.

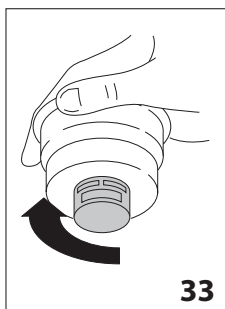
Nettoyer flavor savor

Pour nettoyer le Flavor Savor plus facilement, vous pouvez l'enlever du porte-filtre (A6) en le tirant vers le haut (fig. 27). Pour le remettre dans son logement, il suffit de faire glisser du haut le Flavor Savor dans les guides appropriées.

Nettoyage et entretien des filtres à café expresso

Tous les 300 cafés env., ou quand le café sort du porte-filtre goutte à goutte ou ne sort pas du tout, nettoyer le porte-filtre et les filtres à café comme suit :

- Retirer le filtre du porte-filtre.
- Dévisser le couvercle du filtre (fig. 28) dans le sens de la flèche imprimée sur le couvercle.
- Retirer le dispositif pour faire monter le crème en le poussant vers le couvercle.
- Retirer le joint en caoutchouc.
- Rincer tous les éléments et nettoyer soigneusement le filtre métallique à l'eau chaude en frottant avec une brosse (fig. 29). Assurez-vous que les trous ne sont pas obstrués, sinon les nettoyer à l'aide d'une épingle (fig. 30).
- Remonter le filtre et le joint sur le disque plastique comme indiqué à la fig. 31. Attention à introduire l'ergot du disque plastique dans l'orifice du joint indiqué par la flèche fig. 31.
- Réintroduire le tout dans le contenant en acier pour le filtre (fig. 32), en vérifiant que l'ergot est introduit dans l'orifice du support (voir flèche fig. 32).

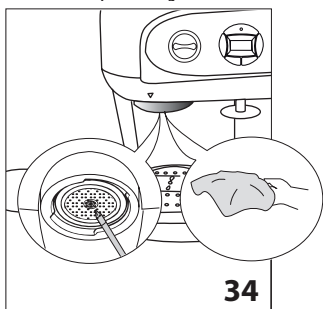


- Visser enfin le bouchon (fig. 33).
La garantie est annulée en cas de nettoyage incorrect.

Nettoyage de la douche de la chaudière

Nettoyer la douche de la chaudière expresso environ tous les 300 cafés.

- S'assurer que la machine à café ne soit pas chaude et que la fiche soit débranchée ;
- Dévisser, à l'aide d'un tournevis, la vis qui bloque la douche de la chaudière expresso (fig. 34) ;



- Enlever la douche de la chaudière ;
- Nettoyer la chaudière avec un chiffon humide (fig. 34) ;
- Nettoyer soigneusement la douche à l'eau chaude en frottant avec une petite brosse. Contrôler que les orifices ne soient pas bouchés, dans le cas contraire, les nettoyer à l'aide d'une épingle (fig. 30).
- Rincer la douche sous le robinet en la frottant toujours.
- Remonter la douche de la chaudière en faisant attention à bien la remettre sur le joint.

De plus, si le nettoyage n'est pas effectué régulièrement, la garantie sera nulle.

Autres nettoyages

1. Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants ni de nettoyants abrasifs. Un chiffon humide et doux suffira.
2. Nettoyer régulièrement la coupelle porte-filtre, les filtres, l'égouttoir et le réservoir à eau.

Pour vider l'égouttoir, enlever la grille de l'appui pour tasses, enlever l'eau et nettoyer l'égouttoir avec un chiffon: rassembler ensuite l'égouttoir.

Nettoyer le réservoir à eau à l'aide d'un écouvillon pour mieux atteindre le fond.



Pendant le nettoyage, ne jamais immerger la machine dans l'eau: celle-ci est appareil électrique.

DÉTARTRAGE

Détartrage de la partie café expresso

Nous conseillons de détartrer la machine tous les 200 cafés environ. Nous conseillons d'utiliser le détartrant De'Longhi disponible en commerce.

Suivre la procédure suivante :

1. Remplir le réservoir avec la solution de décalcification, obtenue en diluant avec de l'eau la solution de décalcification, sur la base des indications reportées sur l'emballage.
2. Allumer la machine en appuyant l'interrupteur marche/arrêt (fig. 12) Le voyant d'alimentation s'allume (B4).
3. Vérifier que le porte-filtre est décroché, placer un récipient sous la douche de la machine et attendre que le voyant **OK** s'allume.
4. Tourner le sélecteur sur ☐/☉ et laisser s'écouler environ 1/4 de la solution du réservoir : tourner de temps en temps la manette vapeur et faire sortir un peu de la solution par le tube de la buse à cappuccino ; interrompre ensuite la distribution en tournant le sélecteur sur ☐/☐ et laisser agir la solution durant 5 minutes environ.
5. Répéter le point 4 encore 3 fois de suite jusqu'à vider entièrement le réservoir.
6. Pour éliminer les résidus de la solution et de tartre, bien rincer le réservoir et le remplir d'eau propre (sans détartrant).
7. Tourner le sélecteur sur ☐/☉ (fig. 15) et procéder à la distribution jusqu'à ce que le réservoir soit entièrement vide ;
8. Répéter les opérations 6 et 7 une seconde fois.

Les réparations de la machine à café relatives à des problèmes de tartre ne seront pas couvertes par la garantie si la décalcification susmentionnée n'est pas correctement effectuée.

Détartrage de la partie café expresso

Avec le temps, le calcaire de l'eau entraîne des obstructions qui compromettent le fonctionnement de l'appareil. Détartrage de l'appareil lorsque le voyant « café filtre démarré/arrêté » (B8) clignote.

Il est conseillé d'utiliser le produit détartrant De'Longhi disponible dans le commerce.

1. Diluer le produit dans la carafe selon les instructions de l'emballage du détartrant;
2. Verser la solution de détartrage dans le réservoir ;
3. Placer la carafe sur la plaque chauffante ;
4. Appuyer sur l'interrupteur ① (B7), faire distribuer l'équivalent d'une tasse et puis éteindre l'appareil ;
5. Laisser la solution agir durant 15 minutes. Répéter l'opération 4 et 5 une seconde fois.
6. Allumer l'a machine et la faire fonctionner jusqu'à ce que le réservoir soit entièrement vide.
7. Rincer en faisant fonctionner l'appareil seulement à l'eau 3 fois au minimum (3 réservoirs d'eau complets).

DONNÉES TECHNIQUES

Tension:	230 V~ 50/60 Hz
Puissance:	1750W
Dimensions (l x p x h) :	380 x 255 (350) x 335
Pression pompe expresso :	15 bar
Capacité du réservoir expresso	1,2 l
Capacité réservoir café filtre :	1,4 l
Longueur du câble d'alimentation :	1330 mm
Poids	5,4 Kg



L'appareil est conforme aux directives CE suivantes:

- Règlement européen Stand-by 1275/2008 et amendements successifs;
- Les matériaux et les objets destinés à être en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.

ÉLIMINATION



Ne pas jeter l'appareil avec les ordures ménagères mais le remettre à un centre de tri sélectif.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-dessous sont listés certains dysfonctionnements possibles.

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

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café espresso ne sort plus	Manque d'eau dans le réservoir	Remplir le réservoir d'eau
	Les orifices de sortie du café du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les orifices des becs du porte-filtre
	La douche de la chaudière espresso est obstruée	Nettoyer comme indiqué au paragraphe "Nettoyage de la douche chaudière"
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le décalcification comme décrit au paragraphe dédié de la section Café Espresso
	Le réservoir est mal inséré et la vanne au fond n'est pas ouverte	Appuyer légèrement sur le réservoir de sorte à ouvrir la vanne au fond
Le café espresso égoutte des bords du porte-filtre au lieu que des trous	Le porte-filtre est mal inséré ou est sale	Accrocher correctement le porte-filtre et tournez-le jusqu'au fond avec force
	Le joint de la chaudière espresso n'est plus élastique ou est sale	Remplacer le joint de la chaudière espresso dans un centre technique
	Les trous des buses du porte-filtre sont obstrués	Nettoyer les trous des buses
Bruit élevé de la pompe	Le réservoir d'eau est vide	Remplir le réservoir
	Le réservoir est mal inséré et la vanne au fond n'est pas ouverte	Appuyer légèrement sur le réservoir de sorte à ouvrir la vanne au fond
Le café espresso est froid	Le voyant OK espresso ne s'allume pas lorsque j'appuie sur l'interrupteur de distribution du café	Attendre que le voyant OK s'éclaire
	Le préchauffage n'a pas été effectué	Effectuer le préchauffage comme indiqué au paragraphe
	Les tasses ne sont pas préchauffées	Préchauffer les tasses avec de l'eau chaude
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le décalcification comme décrit au paragraphe dédié de la section Café Espresso
La crème du café est claire (descend rapidement de la buse)	Le café moulu n'est pas assez pressé	Augmenter le pressage du café moulu (fig. 17)
	La quantité de café moulu est insuffisante	Augmenter la quantité de café moulu
	Le moulage du café est gros	Utiliser seulement du café moulu pour machine à café espresso
	La qualité de café moulu n'est pas de type correct	Changer la qualité de café moulu

La crème du café est sombre (il café descend lentement de la buse)	Le café moulu est trop pressé	Moins presser le café (fig. 13)
	La quantité de café moulu est insuffisante	Augmenter la quantité de café moulu
	La douche de la chaudière espresso est obstruée	Nettoyer comme indiqué au paragraphe "Nettoyage de la douche chaudière"
	Le filtre est obstrué	Effectuer le nettoyage comme décrit au par. « Nettoyage du filtre »
	Le café moulu est trop fin ou humide	Utiliser uniquement des moutures pour machines à espresso, ces dernières ne doivent pas être trop humides
	La qualité de café moulu n'est pas de type correct	Changer de marque de café moulu
Le porte-filtre ne s'accroche pas à l'appareil	Vous avez mis trop de café dans le filtre	Utiliser la mesure fournie et assurez-vous d'utiliser le bon filtre pour le type de préparation
Pas de formation de mousse de lait pendant que vous faites le cappuccino	Le lait n'est pas assez froid	Utiliser toujours du lait à la température de réfrigérateur
	La buse à cappuccino est sale	Nettoyer soigneusement les orifices de la buse à cappuccino spécialement ceux indiqués à la fig. 24
Le café filtre ou espresso a un goût acide	Rinçage insuffisant après le détartrage	Rincer l'appareil comme indiqué au par. "Détartrage de la partie filtre" ou "Détartrage de la partie espresso"
Les temps de percolation du café filtre sont prolongés	Le circuit du café filtre doit être détartré	Effectuer le décalcification comme décrit au paragraphe dédié de la section Café Espresso