

SOMMAIRE

1. AVERTISSEMENTS IMPORTANTS.....	21
1.1 Instructions pour le cordon court	22
2. INTRODUCTION.....	22
2.1 Symboles utilisés dans ce mode d'emploi.....	22
2.2 Lettres entre parenthèses.....	22
2.3 Problèmes et réparations	22
2.4 Vidéo disponible sur	22
3. DESCRIPTION.....	22
3.1 Description de l'appareil	22
3.2 Description du panneau de contrôle.....	23
4. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	23
4.1 Contrôle de l'appareil	23
4.2 Installation de l'appareil.....	23
4.3 Branchement de l'appareil	23
4.4 Première mise en marche de l'appareil.....	23
5. ALLUMAGE DE L'APPAREIL	24
6. EXTINCTION DE L'APPAREIL	24
7. ARRÊT AUTOMATIQUE	24
8. RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	24
9. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	24
10. PRÉPARATION DU CAFÉ	25
10.1 Sélection de la quantité de café dans la tasse..	25
.....	25
10.2 Réglage du moulin à café.....	25
10.3 Conseils pour un café plus chaud.....	25
10.4 Préparation du café en utilisant le café en	25
grains	25
10.5 Préparation du café en utilisant le café pré-	26
moulu	26
11. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO	26
11.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après	27
l'emploi	27
12. PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE	27
13. NETTOYAGE	27
13.1 Nettoyage de la machine	27
13.2 Nettoyage du bac à marcs de café	28
13.3 Nettoyage du bac de récupération des gouttes	28
.....	28
13.4 Nettoyage interne de la machine	28
13.5 Nettoyage du réservoir d'eau.....	28
13.6 Nettoyage des becs verseurs de café	28
13.7 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction	28
du café pré-moulu.....	28
13.8 Nettoyage de l'infuseur	28
14. DÉTARTRAGE	29
15. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU 30	
15.1 Mesure de la dureté de l'eau.....	30
15.2 Réglage de la dureté de l'eau	30
16. DONNÉES TECHNIQUES.....	30
17. SIGNIFICATION DES VOYANTS LUMINEUX	
PENDANT LE FONCTIONNEMENT NORMAL . 31	
18. SIGNIFICATION DES VOYANTS D'ALARME ... 32	
19. RÉOLUTION DES PROBLÈMES	33

1. AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Lors de l'utilisation des appareils électriques, vous devez toujours respecter des précautions de base, et notamment les suivantes.

- Lisez attentivement toutes les instructions.
- Assurez-vous que la tension de votre système électrique correspond à la tension indiquée sur le fond de la machine.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Pour vous protéger contre l'incendie, les électrocutions et les blessures, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Conservez l'appareil hors de portée des enfants et ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage.
- N'utilisez pas l'appareil avec un cordon ou une fiche endommagés, si l'appareil présente un dysfonctionnement ou s'il a subi des dégâts. Renvoyez l'appareil au centre assistance autorisé le plus proche pour un examen, une réparation ou un ajustement.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne pende pas du bord de la table ou du plan de travail afin d'éviter tout enchevêtrement.
- Ne placez pas l'appareil ou ses parties électriques au-dessus ou à proximité des cuisinières électriques, surfaces de cuisson ou brûleurs à gaz.
- Branchez le cordon dans la prise murale. Pour le débrancher, mettez d'abord la machine hors tension, puis retirez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil pour d'autres usages que ceux qui sont prévus. Cet appareil doit être utilisé dans un milieu domestique uniquement. Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dégâts causés par une utilisation impropre, incorrecte ou irresponsable.

AVERTISSEMENT : Afin de réduire le risque d'incendie ou d'électrocution, ne retirez pas le capot ou l'extérieur de l'unité. Ne tentez aucune réparation ou modification de la machine sous peine d'annuler la garantie. Les réparations doivent être effectuées exclusivement par du personnel d'assistance autorisé.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL DOIT ÊTRE UTILISÉ DANS UN MILIEU DOMESTIQUE UNIQUEMENT

1.1 Instructions pour le cordon court

- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long.
- Des cordons d'alimentation plus longs et amovibles ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées à condition de prendre des précautions.
- En cas d'utilisation d'une rallonge, les caractéristiques électriques indiquées doivent être au moins égales à celles de l'appareil. Si l'appareil est doté d'un cordon à 3 fils avec mise à la terre, la rallonge doit être un CORDON À 3 FILS AVEC MISE À LA TERRE. Le cordon plus long doit être disposé de sorte qu'il ne pende pas du plan de travail ou de la table afin d'éviter que les enfants tirent dessus ou qu'il provoque un trébuchement.

2. INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi la machine automatique pour café et cappuccino ESAM04110.

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

2.1 Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

Les consignes importantes sont accompagnées de ces symboles. Il est absolument nécessaire de respecter ces consignes.



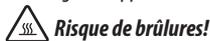
Danger!

Le non-respect peut être, ou est, la cause de blessures par décharge électrique avec un risque pour la vie.



Attention!

Le non-respect peut être, ou est, la cause de blessures ou de dommages à l'appareil.



Risque de brûlures!

Le non-respect peut être, ou est, la cause de brûlures.



Nota bene:

Ce symbole met en évidence des recommandations et des informations importantes pour l'utilisateur.

2.2 Lettres entre parenthèses

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

2.3 Problèmes et réparations

En cas de problèmes, chercher avant tout à les résoudre en suivant les consignes indiquées dans les paragraphes "19. Résolution des problèmes" et "17. signification des voyants lumineux pendant le fonctionnement normal".

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

Si votre pays ne se trouve pas parmi ceux indiqués sur le papier, appelez au numéro indiqué sur la garantie. Pour les éventuelles réparations, s'adresser exclusivement à l'Assistance Technique De'Longhi. Les adresses sont indiquées dans le certificat de garantie qui accompagne la machine.

2.4 Vidéo disponible sur

<http://esam04110.delonghi.com>

3. DESCRIPTION

3.1 Description de l'appareil

(page 3 - A)

- A1. Manette de réglage du degré de mouture
- A2. Interrupteur général (au dos de la machine)
- A3. Réservoir à grains
- A4. Couvercle du réservoir à grains
- A5. Couvercle de l'entonnoir pour le café pré-moulu
- A6. Logement du doseur
- A7. Plan d'appui pour les tasses
- A8. Entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu
- A9. Tube vapeur
- A10. Buse à cappuccino (extractible)
- A11. Buse vapeur (extractible)
- A12. Réservoir d'eau
- A13. Cordon d'alimentation
- A14. Plateau d'appui pour tasses
- A15. Égouttoir
- A16. Volet infuseur
- A17. Bac à marcs de café
- A18. Bec verseur café (hauteur réglable)
- A19. Convoyeur à café
- A20. Infuseur
- A21. Panneau de contrôle

3.2 Description du panneau de contrôle

(page 3 - B)

- B1. Touche  : pour allumer ou éteindre la machine (veille)
- B2. Voyant 1 tasse et température café OK
- B3. Touche  : pour préparer 1 tasse de café
- B4. Voyant 2 tasses et température café OK
- B5. Touche  : pour préparer 2 tasses de café
- B6. Voyant vapeur et température vapeur OK
- B7. Touche  : pour sélectionner la fonction vapeur
- B8. Manette de sélection du type de café (pour obtenir un café léger, normal ou fort) ou de la préparation avec du café pré-moulu .
- B9. Manette de sélection du type de café (pour obtenir un café léger, normal ou fort) ou de la préparation avec du café pré-moulu .
- B10. Poignée de distribution vapeur/eau chaude
- B11. Voyant  : manque d'eau ou réservoir manquant
- B12. Voyant  : bac à marcs de café plein ou manquant
- B13. Voyant  : alarme générale
- B14. Touche  : sélection rinçage ou détartrage
- B15. Voyant détartrage
- B16. Touche **ECO** sélection du mode économie d'énergie
- B17. Voyant du mode économie d'énergie

4. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

4.1 Contrôle de l'appareil

Après avoir retiré l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil et de la présence de tous les accessoires. Ne pas utiliser l'appareil en présence de dommages évidents. S'adresser à l'Assistance Technique De'Longhi.

4.2 Installation de l'appareil

Attention!

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

- La machine émet de la chaleur dans son environnement. Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, vérifier qu'il reste au moins 1.18 in/ 3 cm La machine émet de la chaleur dans son environnement. Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, vérifier qu'il reste au moins 6 in/ 15 cm au-dessus de la machine à café.
- L'éventuelle pénétration d'eau dans l'appareil pourrait l'endommager. Ne pas placer l'appareil à proximité de robinets d'eau ou d'éviers.
- L'appareil pourrait s'abîmer si l'eau gèle à l'intérieur. Ne pas installer l'appareil dans un lieu où la température peut descendre en dessous du point de congélation.

- Positionner le cordon d'alimentation afin qu'il ne soit pas abîmé par des arrêtes tranchantes ou par le contact avec des surfaces chaudes (par ex. plaques électriques).

4.3 Branchement de l'appareil

Attention!

S'assurer que la tension du secteur corresponde à celle indiquée sur la plaquette située au-dessous de l'appareil.

Brancher l'appareil uniquement à une prise de courant installée dans les règles de l'art, ayant une intensité minimum de 10A et munie d'une mise à la terre efficace.

En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faire remplacer par un autre type plus approprié, par un personnel qualifié.

4.4 Première mise en marche de l'appareil

Nota bene :

- La machine a été contrôlée en usine en utilisant du café ; il est donc tout à fait normal de trouver des traces de café dans le moulin. Il est dans tous les cas garanti que cette machine est neuve.
 - Il est conseillé de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le paragraphe "15. Programmation de la dureté de l'eau".
1. Extraire le réservoir d'eau, le remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau fraîche, remettre ensuite le réservoir (fig. 1).
 2. Tourner la buse à cappuccino (A9) vers l'extérieur et placer un récipient au-dessous d'une capacité de 3.38 fl.oz. / 100 ml (fig. 2).
 3. Brancher l'appareil au réseau électrique et positionner l'interrupteur général (A2) placé au dos de l'appareil sur I (fig. 3).
 4. Les voyants  (B2),  (B4),  (B6) clignotent simultanément.
 5. Tourner la poignée de distribution vapeur/eau chaude (B10) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en fin de course, dans la pos. I (fig. 5): (il est tout à fait normal que la machine devienne bruyante).
 6. Attendre que l'eau chaude arrête de couler: les voyants , ,  clignotent pour signaler de fermer le robinet de vapeur en tournant la poignée de distribution vapeur/eau chaude dans la pos. O.
 7. Tourner la poignée de distribution vapeur/eau chaude sur la pos. O: la machine s'éteint automatiquement.

Pour utiliser l'appareil il faut l'éclairer.

i 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.

5. ALLUMAGE DE L'APPAREIL

i Nota bene :

Avant de mettre l'appareil en marche, s'assurer que l'interrupteur général, placé sur l'arrière de ce dernier, soit sur **I** (A2-fig. 3). L'appareil effectue automatiquement et à chaque mise en marche, un cycle de préchauffage et de rinçage qui ne peut pas être interrompu. L'appareil est prêt à l'emploi uniquement après l'exécution de ce cycle.

⚠ Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des bacs verseurs de café (A18); elle sera récupérée dans le bac de récupération situé au-dessous. Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche  (B1-fig. 4): les voyants  (B2) et  (B4) clignotent 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 les voyants  et  restent éclairés en mode fixe.

6. EXTINCTION DE L'APPAREIL

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

⚠ Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des bacs verseurs de café. Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

Pour éteindre l'appareil, appuyer sur le bouton  (B1-fig. 4). L'appareil effectue le rinçage puis s'éteint.

i Nota bene :

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, nous conseillons de positionner l'interrupteur général sur **0** (fig. 6).

⚠ Attention!

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

7. ARRÊT AUTOMATIQUE

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

1. Avec la machine éteinte mais avec l'interrupteur général en pos. **I** (A2-fig. 3), appuyer sur la touche **ECO** et la maintenir appuyée jusqu'à l'éclairage des voyants situés dans la partie inférieure du panneau de contrôle (voir image sous le point 2).
2. Sélectionner l'intervalle de temps souhaité (15 ou 30 minutes ou bien après 1, 2 ou 3 heures) en appuyant sur la touche  (voir relation voyant/temps indiquée dans le tableau suivant).

15min	30min	1h	2h	3h
				
				ECO

3. Appuyer sur la touche **ECO** pour confirmer la sélection: l'arrêt automatique est ainsi reprogrammé.

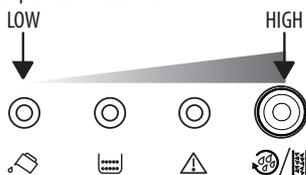
i Nota bene:

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

8. RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

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

1. Avec la machine éteinte mais avec l'interrupteur général en pos. **I** (A2-fig. 3), appuyer sur la touche  et la maintenir appuyée jusqu'à l'éclairage des voyants sur le panneau de contrôle;
2. Appuyer sur la touche  jusqu'à sélectionner la température souhaitée:



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

9. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

La modalité économie d'énergie est active quand le voyant **ECO** est éclairé. Pour activer ou désactiver la fonction, appuyer sur la touche ECO.

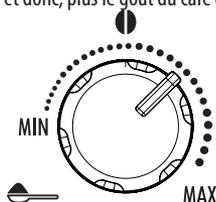
i **Nota bene:**

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

10. PRÉPARATION DU CAFÉ

Sélection du goût du café

Régler la poignée de sélection du goût du café (B9) pour définir le goût souhaité : plus la poignée est tournée dans le sens horaire, plus la quantité de café en grains que la machine moulera sera importante, et donc, plus le goût du café obtenu sera fort.



i **Nota bene :**

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

10.1 Sélection de la quantité de café dans la tasse

Régler la manette de sélection de la quantité de café (B8) pour programmer la quantité souhaitée.



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

i **Nota bene :**

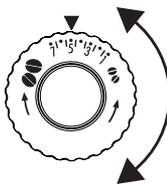
À la première utilisation, il est nécessaire de procéder à des tentatives et de faire plus d'un café pour déterminer la bonne position de la poignée.

10.2 Réglage du moulin à café

Le moulin à café ne doit pas être réglé, du moins au début, car il est pré-réglé 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 de la manette de réglage du degré de mouture (fig. 7).

i **Nota bene :**

La poignée de réglage doit être tournée uniquement pendant que le moulin est en marche.



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

L'effet de cette correction se remarque uniquement après la préparation d'au moins 2 cafés. Si après ce réglage, le résultat souhaité n'a pas été obtenu, il est nécessaire de répéter la correction en tournant la manette d'un autre cran.

10.3 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  (B14) : de l'eau chaude sort du bec verseur pour chauffer le circuit interne de la machine et faire couler un café plus chaud;
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude).

10.4 Préparation du café en utilisant le café en grains

! Attention!

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

1. Introduire le café en grains dans le bac prévu à cet effet (A3-fig. 8).
2. Placer sous les bacs verseurs (A18):
 - 1 tasse, pour obtenir un café (fig. 9);
 - 2 tasses, pour avoir 2 cafés.
3. Baisser les bacs verseurs de sorte à les rapprocher le plus possible des tasses ; la crème sera ainsi meilleure (fig. 10).

- Appuyer sur la touche correspondant à la distribution souhaitée (1 tasse  B3-fig. 11 ou 2 tasses   B5-fig. 12).
- La préparation commence et le voyant  (B2) ou   (B4) reste éclairé pendant toute la distribution.

i Nota bene:

- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant sur une des deux touches de distribution ( ou  .
- Dès que la distribution est terminée, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir enfoncée (pendant 3 secondes) l'une des touches de distribution du café ( ou  .

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

i Nota bene:

Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe "10.4 Préparation du café en utilisant le café en grains".

! 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 "19. Résolution des problèmes".
- Durant l'utilisation, des voyants pourront s'allumer sur le panneau de contrôle ; leur signification est indiquée dans le paragraphe "17. signification des voyants lumineux pendant le fonctionnement normal" and "18. Signification des voyants d'alarme".

10.5 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu

! Attention!

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



i Nota bene:

L'utilisation du café pré-moulu, ne permet pas de préparer plus d'une tasse de café à la fois.

- Tourner la manette de sélection du goût du café (B9) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en fin de course, sur la position .
- S'assurer que l'entonnoir (A8) ne soit pas bouché, puis introduire une dose rase de café pré-moulu (A23) (fig. 13).

- Placer une tasse sous les becs verseurs (fig 9).
- Appuyer sur la touche de distribution 1 tasse  (fig. 11).
- La préparation commence et peut être interrompue à tout moment en appuyant sur une des deux touches de distribution (-B3 ou  -B5).

Pour désactiver la fonction café pré-moulu, tourner la manette dans une des trois positions.

i Nota bene:

Le passage de la modalité d'économie d'énergie à la distribution du café peut demander quelques secondes d'attente.

11. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

! Attention ! Risque de brûlures

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

- Pour un cappuccino, préparer le café dans une grande tasse;
- Remplir un récipient avec environ 3,53 fl.oz/ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino que l'on souhaite préparé. Dans le choix des dimensions du récipient, tenir compte que le volume augmentera de 2 à 3 fois ;

i Nota bene:

Pour obtenir une mousse plus dense et riche, utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé et à la température du réfrigérateur (about 41°F/ 5°C).

Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou bien avec des grosses bulles, toujours nettoyer la buse à cappuccino de la façon décrite dans le paragraphe "11.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi".

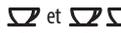
- Appuyer sur la touche  (B7). Le voyant respectif clignote pour signaler que la machine est en cours de chauffage;
- Tourner la buse à cappuccino vers l'extérieur et la plonger dans le récipient à lait (A9- fig. 14);
- Une fois que le voyant  passe du mode clignotant au mode fixe, tourner la poignée de distribution vapeur/eau chaude sur la pos. I (B10 - fig. 5). De la vapeur sort de la buse à cappuccino, ce qui donne un aspect crémeux au lait et en augmentera le volume;
- 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) ;
- Une fois la mousse souhaitée préparée, interrompre la distribution de vapeur en remettant la poignée de distribution vapeur/eau chaude sur 0.

! Attention ! Risque de brûlures

Tourner toujours la poignée de distribution vapeur/eau chaude sur la position 0 avant d'extraire le récipient avec le lait émulsionné pour éviter des brûlures causées par les éclaboussures de lait bouillant.

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

Nota bene:

- Immédiatement après avoir préparé le cappuccino et une fois désactivée la fonction vapeur par le biais de la touche vapeur , si l'on appuie sur la touche  (B3) ou  (B5) pour demander à nouveau du café, la machine a une température trop élevée pour distribuer le café (les voyants  et  (B2 et B4) clignotent pour signaler que la température n'est pas appropriée). Il faudra donc attendre une dizaine de minutes pour permettre à la machine de refroidir.

Pour la faire refroidir plus rapidement, après avoir désactivé la fonction vapeur, ouvrir la poignée de distribution vapeur/eau chaude et faire couler de l'eau par la buse à cappuccino dans un récipient jusqu'à que les voyants  et  arrêtent de clignoter.

Risque de brûlures !

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

11.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi

Nettoyer la buse à cappuccino (A9) à chaque utilisation, pour éviter que des résidus de lait ne se déposent ou que la buse ne se bouche.

Attention! Danger of burns!

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

- Faire couler un peu d'eau pendant quelques secondes en tournant la poignée de distribution vapeur/eau chaude sur la position I (B10).
Puis replacer la poignée de distribution vapeur/eau chaude sur 0 pour interrompre le débit d'eau chaude.
- 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. 15) puis tirer vers le bas pour l'extraire (fig. 16).
- Laver soigneusement les éléments de la buse à cappuccino avec une éponge et de l'eau tiède.

- Contrôler que les trous indiqués par la flèche en fig. 17 ne soient pas bouchés. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une épingle.
- Laver soigneusement les éléments de la buse à cappuccino avec une éponge et de l'eau tiède.
- Réinsérer la buse (A10) et l'accessoire à cappuccino sur la buse (A11) en le tournant et en le poussant vers le haut, jusqu'à ce qu'il s'accroche.

12. PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE

Attention ! Risque de brûlures !

Ne jamais laisser la machine sans surveillance durant la distribution d'eau chaude. Interrompre le débit d'eau chaude comme décrit plus bas quand la tasse est pleine. La buse à cappuccino (A9) chauffe durant la distribution et il faut donc la tenir par l'intermédiaire de la poignée.

- Placer un récipient sous la buse à cappuccino (le plus près possible pour éviter les éclaboussures).
- Contrôler que les voyants  (B2) et  (B4) soient éclairés en mode fixe.
- Tourner la poignée de distribution vapeur/eau chaude (B10) d'un demi-tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en fin de course: la distribution commence.
- Interrompre la distribution en tournant la poignée de distribution vapeur/eau chaude dans la pos. 0.

Nota bene:

- Si la modalité « Économie d'énergie » est activée, la sortie d'eau chaude pourrait nécessiter quelques secondes d'attente
- Nous conseillons, pour produire de la vapeur immédiatement après avoir distribué de l'eau chaude, d'ouvrir la poignée de distribution vapeur/eau chaude pendant quelques secondes pour vider les tuyaux d'eau.

13. NETTOYAGE

13.1 Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- le circuit interne de la machine ;
- bac à marcs de café (A17),
- bac de récupération des gouttes (A15),
- réservoir d'eau (A12),
- becs verseurs de café (A18),
- buse à cappuccino (A9 - voir "11.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi")
- entonnoir pour introduction de café pré-moulu (A8),
- partie interne de la machine accessible après avoir ouvert le volet infuseur (A16),
- infuseur (A20).

Attention!

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

13.2 Nettoyage du bac à marcs de café

Le voyant  clignote pour signaler de vider le bac à marcs de café. 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) :

- Ouvrir le volet de service (A16) sur la partie antérieure, extraire le bac de récupération des gouttes (A15-fig. 18), le vider et le nettoyer.
- Vider et nettoyer soigneusement le bac à marcs en prenant soin de retirer tous les résidus qui peuvent se déposer au fond.

Attention!

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

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

13.3 Nettoyage du bac de récupération des gouttes

Attention!

Si le bac de récupération des gouttes 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 de récupération (A15) est doté d'un flotteur (rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 19).

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 et le bac à marcs de café (fig. 18);
2. Vider l'égouttoir et le bac à marcs de café, puis les laver ;
3. Remettre en place l'égouttoir ainsi que le bac à marcs de café.

13.4 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 "6. Extinction de l'appareil") et débranchée du secteur. Ne jamais plonger la machine dans l'eau.

1. Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible une fois l'égouttoir enlevé) n'est pas sale. Dans le cas contraire, enlever les dépôts de café à l'aide d'un pinceau et d'une éponge.
2. Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 20).

13.5 Nettoyage du réservoir d'eau

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

13.6 Nettoyage des becs verseurs de café

1. Nettoyer périodiquement les becs verseurs de café à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon (A18-fig. 21).
2. Contrôler que les trous des becs verseurs de café ne soient pas bouchés. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'un cure-dent (fig. 22).

13.7 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu

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

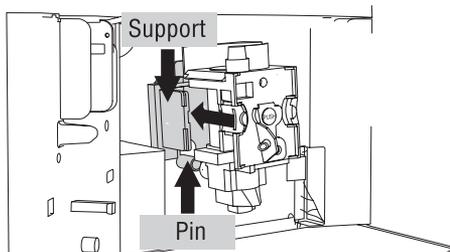
13.8 Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur (A20) doit être nettoyé au moins une fois par mois.

Attention!

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

1. S'assurer que la machine ait correctement effectué l'extinction (voir "6. Extinction de l'appareil").
2. Ouvrir le volet de service (A16).



3. Extraire l'égouttoir (A15) et le bac à marcs de café (A17) (fig. 18).
4. Enfoncer vers l'intérieur les deux boutons de décrochage de couleur rouge et extraire en même temps l'infuseur vers l'extérieur (fig. 23).



Attention!

RINCER UNIQUEMENT À L'EAU

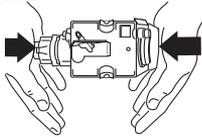
PAS DE NETTOYANTS - PAS DE LAVE-VAISSELLE

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

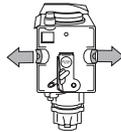
5. Plonger pendant environ 5 minutes l'infuseur dans l'eau puis le rincer sous le robinet.
6. Après le nettoyage, remettre l'infuseur en place en l'enfilant dans le support et sur le pivot en bas; puis appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'au "clac" d'accrochage.



Nota bene!



Si l'infuseur est difficile à insérer, il faut (avant de l'insérer) le



mettre à la bonne taille en appuyant sur les deux leviers comme indiqué sur la figure.

7. Une fois inséré, il faut s'assurer que les deux touches rouges soient sorties vers l'extérieur.
8. Remettre en place l'égouttoir et le bac à marcs de café.
9. Fermer le volet de service.

14. DÉTARTRAGE

Détartrer la machine quand le voyant clignote sur le panneau.



Attention!

- Le détartrant contient des acides qui peuvent irriter la peau et les yeux. Il est absolument nécessaire de respecter les consignes de sécurité du producteur indiquées sur le récipient du détartrant, et les consignes relatives à la conduite à adopter en cas de contact avec la peau ou les yeux.
- 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.

1. Allumer la machine.
2. Vider le réservoir d'eau (A12).

3. Verser le détartrant dilué dans l'eau (en respectant les doses indiquées sur l'emballage du détartrant) dans le réservoir. Placer un récipient vide ayant une capacité minimale de 57.48 fl.oz./1.7 litres sous le bec verseur d'eau chaude. (A18).
4. Attendre que les voyants (B2) et (B4) soient éclairés en mode fixe.



Attention ! Risque de brûlures !

De l'eau chaude contenant des acides sort de la buse à cappuccino (A9). Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

5. Maintenir la touche (B14) appuyée pendant quelques 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 et et (B6) clignotent simultanément pour indiquer de tourner la poignée de distribution vapeur/eau chaude sur la position I (on ne peut pas faire de café).
6. Tourner la poignée de distribution vapeur/eau chaude dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position I: la solution détartrante coule de la buse à cappuccino et commence à remplir le récipient placé en-dessous. Le programme de détartrage effectue automatiquement et par intervalles toute une série de rinçages pour enlever les résidus de calcaire qui se trouvent à l'intérieur de la machine à café.

Après environ 30 minutes le réservoir de l'eau est vide, le voyant (B11) s'éclaire et les voyants , et s'alternent. Tourner la poignée de distribution vapeur/eau chaude dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en fin de course en position 0.

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

7. Vider le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante et le remettre, une fois vidé, sous la buse à cappuccino.
8. Extraire le réservoir d'eau, le vider, le rincer à l'eau claire, le remplir d'eau propre et le remettre en place; les voyants , et clignotent simultanément.
9. Tourner la poignée de distribution vapeur/eau chaude dans le sens inverse des aiguilles d'un montre d'un demi-tour en position I. L'eau chaude coule de la buse.
10. Lorsque le réservoir d'eau est complètement vidé, le voyant s'éteint, les voyants et , clignotent.
11. Positionner la manette sur 0, remplir à nouveau le réservoir d'eau et la machine s'éteint automatiquement.

Pour l'utiliser, éclairer la machine en appuyant sur la touche (B1).

Nota bene!

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

15. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

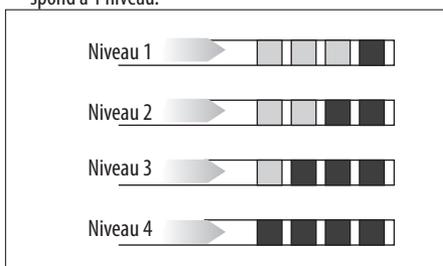
Le voyant  (B15) s'allume après une période de fonctionnement prédéfinie qui dépend de la dureté de l'eau.

La machine est pré-configurée en usine sur le niveau de dureté 4 (eau très dure).

Il est possible de programmer la machine en fonction de la dureté réelle de l'eau courante dans les différentes régions, rendant ainsi l'opération de détartrage moins fréquente.

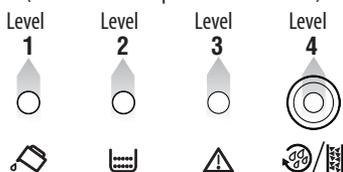
15.1 Mesure de la dureté de l'eau

1. Retirer la bande réactive fournie « TOTAL HARDNESS TEST » de son emballage jointe à ce mode d'emploi.
2. Plonger entièrement la bande réactive dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
3. Extraire la bande de l'eau et la secouer légèrement. Après une minute, 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouges se forment, en fonction de la dureté de l'eau ; chaque petit carré correspond à 1 niveau.



15.2 Réglage de la dureté de l'eau

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



4. Appuyer sur la touche  pour quitter le menu.

La machine est maintenant programmée selon la nouvelle configuration de la dureté de l'eau.

16. DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	120 V
Puissance absorbée :	1350 W
Pression :	1,5 MPa (15 bar)
Capacité max. du réservoir à eau :	1,7 L
Dimensions LxPxH :	280x364x400 mm
Longueur du cordon :	1110 mm
Poids :	10,8 kg

17. SIGNIFICATION DES VOYANTS LUMINEUX PENDANT LE FONCTIONNEMENT NORMAL

VOYANT	DESCRIPTION	SIGNIFICATION
1 	Les voyants clignotent (B2 et B4)	La machine n'est pas encore prête, la température de l'eau n'a pas atteint la bonne température pour préparer le café. Attendre que les voyants s'éclairent en mode fixe avant de préparer le café
2 	Les voyants s'éclairent en mode fixe.	La machine est à la bonne température et prête pour préparer le café.
3 	Le voyant s'éclaire en mode fixe.	La machine est en train de préparer une tasse de café.
4 	Le voyant s'éclaire en mode fixe.	La machine est en train de préparer une tasse de café.
5 	Le voyant vapeur clignote (B6)	La machine est en cours de chauffage à la température idéale pour la production de café. Attendre que le voyant reste éclairé en mode fixe avant de tourner la poignée de distribution vapeur/eau chaude
6 	Le voyant vapeur s'éclaire en mode fixe.	La machine est prête pour la production de vapeur
7 	Les voyants clignotent en mode alterné	L'appareil est en phase d'arrêt (voir paragraphe "Extinction de l'appareil")
8 	Les voyants clignotent	L'appareil signale que la poignée de distribution vapeur/eau chaude doit être positionnée sur I
9 	Les voyants clignotent en mode alterné	You must turn the steam/hot water knob to position 0
10 	Le voyant (B17) s'éclaire en mode fixe.	La machine est en modalité économie d'énergie
11 	Le voyant (B15) s'éclaire en mode fixe.	Le programme automatique de détartrage est en cours

18. SIGNIFICATION DES VOYANTS D'ALARME

VOYANT	DESCRIPTION	SIGNIFICATION	SOLUTION
1 	Le voyant (B11) s'éclaire en mode fixe.	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir ou ce dernier est mal inséré	Remplir le réservoir d'eau et/ou l'insérer correctement, en l'enfonçant au maximum jusqu'au "clac" d'accrochage.
		Le réservoir est sale et/ou obstrué	Rincer ou détartrer le réservoir
2 	Le voyant clignote	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement	Répéter la distribution du café et tourner d'un cran, vers le numéro 7 et dans le sens horaire, la manette de réglage de la mouture (fig. 10) endant 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 la manette de réglage d'un autre cran (voir "10.3 Conseils pour un café plus chaud").
		La machine ne produit pas de café	Si le problème persiste, tourner la poignée de distribution vapeur/eau chaude sur la pos. I et faire couler un peu d'eau par la buse à cappuccino(A9)
3 	Le voyant (B12) s'éclaire en mode fixe.	Le bac à marcs est plein ou mal inséré	Vider le bac à marcs (A15), l'égouttoir (A17), effectuer le nettoyage, puis les réinsérer (fig. 18). Important : lors de l'extraction de l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le bac à marcs de café même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le bac à marcs de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.
		La fonction « café pré-moulu »  a été sélectionnée mais l'entonnoir est vide.	Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir (A8) ou désélectionner la fonction pré-moulu.
4 	Le voyant clignote	Le café en grains est terminé.	Remplir le bac à grains
		Si le moulin à café est très bruyant, un petit caillou contenu dans le café en grain a bloqué ce dernier	S'adresser au centre d'assistance

5 	Le voyant (B15) clignote	Indique qu'il est nécessaire de détartrer la machine.	Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le paragraphe "14. DÉTARTRAGE".
6 	On entend un bruit anormal et les voyants clignent en mode alterné	L'infuseur n'a pas été réinséré après le nettoyage.	Laisser le volet de service fermé et l'infuseur à l'extérieur de la machine. Appuyer simultanément sur les touches  (B3) ou  (B5) jusqu'à l'extinction des voyants. On peut ouvrir le volet et insérer l'infuseur seulement quand les quatre voyants sont éteints..
7 	Les voyants clignent en mode alterné	La machine a été à peine éclairée, l'infuseur n'a pas été inséré correctement et le volet est mal fermé	Appuyer sur l'inscription PUSH de l'infuseur (A20) jusqu'au "clac" d'accrochage. S'assurer que les deux touches rouge soient sorties vers l'extérieur. Fermer le volet de service et éclairer l'appareil
8 	Les voyants clignent	L'entonnoir pour le café pré-moulu est obstrué	Vider l'entonnoir (A8) à l'aide du pinceau, de la façon décrite dans le par. "13.7 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu".
9 	Le voyant (B13) s'éclaire en mode fixe.	L'infuseur n'a pas été réinséré après le nettoyage.	Insérer l'infuseur (A20) de la façon décrite dans le paragraphe "13.8 Nettoyage de l'infuseur"
10 	Le voyant clignote	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyer soigneusement la machine
11 	Le voyant clignote en mode alterné	Le volet de service est ouvert.	En cas de difficultés pour fermer le volet (A20) s'assurer que l'infuseur soit bien inséré
11 	Les voyants clignent en mode alterné	La machine a été éclairée avec la poignée de distribution vapeur/eau chaude en position de distribution ouverte	Tourner la poignée de distribution vapeur/eau chaude (B10) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à fermer la distribution

19. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements possibles.

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

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Chauffer les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude (N.B. il est possible d'utiliser la fonction eau chaude).
	L'infuseur s'est refroidi car 2/3 minutes se sont écoulées depuis le dernier café.	Avant de faire le café, chauffer l'infuseur (A20) en appuyant sur la touche  (B14).

Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème.	Le café est moulu trop grossièrement.	Tourner la manette de réglage (A1) de la mouture d'un cran vers le numéro 1 dans le sens anti-horaire, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 7). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir paragraphe "10.3 Conseils pour un café plus chaud").
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour machines à café expresso.
Le café sort trop lentement ou au goutte à goutte.	Le café est moulu trop finement.	Tourner la manette de réglage (A1) de la mouture d'un cran, vers le numéro 7 et dans le sens horaire, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 7). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir paragraphe "15. Programmation de la dureté de l'eau").
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs verseurs.	Les becs verseurs sont bouchés.	Nettoyer les bacs (A18) à l'aide d'un cure-dent (fig. 22).
Le café ne coule pas des becs verseurs mais le long du volet de service.	Les orifices des becs verseurs sont obstrués par le café moulu séché.	Nettoyer les becs verseurs à l'aide d'un cure-dent, d'une éponge ou d'une petite brosse à poils durs.
	Le convoyeur à café placé à l'intérieur du volet de service est bloqué.	Nettoyer soigneusement le convoyeur à café en particulier à proximité des charnières.
Le lait émulsionné contient de grosses bulles	Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé.	Utiliser de préférence du lait totalement écrémé, ou bien demi-écrémé, à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas encore le résultat souhaité, tenter de changer de marque de lait.
Le lait n'est pas émulsionné.	La buse à cappuccino est sale.	Procéder au nettoyage de la façon indiquée dans le paragraphe "11.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi".
La distribution de vapeur s'interrompt	Un dispositif de sécurité interrompt la distribution de vapeur au bout de 3 minutes.	Attendre, puis réactiver la fonction vapeur.
L'appareil ne s'allume pas	La fiche n'est pas branchée à la prise.	Brancher la fiche à la prise.
	L'interrupteur général (A2) n'est pas allumé.	Mettre l'interrupteur général sur I (fig. 3).
La vapeur/eau ne coule pas de la buse à cappuccino lorsque l'on tourne la poignée de distribution vapeur/eau chaude/eau	Les orifices de la buse à cappuccino et/ou de la buse vapeur sont obstrués.	Procéder au nettoyage de la façon indiquée dans le paragraphe "11.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi"
Le groupe infuseur ne peut pas être extrait pour effectuer le nettoyage	La machine est éclairée ou n'a pas conclu la phase d'arrêt.	L'infuseur peut être extrait seulement si la machine a conclu correctement la phase d'arrêt (voir paragraphe "6. Extinction de l'appareil").