

# 1. MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions basiques de sécurité doivent être suivies, dont les précautions suivantes:

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées.
- Pour prévenir un incendie, un choc électrique, ou une blessure corporelle, ne pas immerger de câble, de prise ou d'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne jamais laisser d'enfants utiliser l'appareil.
- Débrancher depuis la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser l'équipement refroidir avant d'insérer ou d'extraire des pièces, et avant de le nettoyer.
- Ne pas faire fonctionner l'équipement avec un câble ou une prise endommagée, après un dysfonctionnement, ou s'il a été endommagé. Retourner l'appareil à l'agence de service autorisée la plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou réglé.
- L'utilisation d'accessoires ou de pièces de rechange non recommandées par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, un choc électrique ou une blessure corporelle.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser le câble pendre le long de la table, du comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas positionner l'appareil sur ou à proximité de gaz chaud, d'un brûleur électrique, ou d'un four chaud.
- Brancher la fiche dans la prise murale. Pour la débrancher, éteindre toutes les commandes, puis retirer la fiche de la prise murale.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui prévu. Cet équipement doit être utilisé pour l'usage domestique uniquement. Tout autre usage est considéré comme inapproprié et donc dangereux.
- Pour les machines avec des carafes en verre:
  - A. La carafe est un accessoire devant être exclusivement utilisé avec cet appareil. Ne jamais l'utiliser sur une surface de cuisson.
  - B. Ne pas positionner la carafe sur une surface humide ou froide.
  - C. Ne pas utiliser la carafe fendue, ou si la poignée n'est pas complètement ferme.
  - D. Pour le nettoyage, éviter les détergents et les éponges abrasives.

**AVERTISSEMENT: Pour réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, ne pas retirer le couvercle. Ne pas tenter de réparer ou de modifier la machine, dans le cas contraire cela annulerait la garantie. La réparation doit être effectuée uniquement par du personnel de service autorisé!**

## 1.1 Proposition 65 de la Californie

Cet appareil contient des produits chimiques connus de l'Etat de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou tout autre problème de reproduction.

### CONSERVER CETTE NOTICE

CE PRODUIT EST DESTINÉ À UN USAGE MÉNAGÉ UNIQUEMENT

## 2. CORDON D'ALIMENTATION COURT

- Un court câble d'alimentation est fourni pour réduire le risque de se prendre les pieds ou de trébucher sur un câble plus long.
- Des câbles d'alimentation électrique plus longs et amovibles sont disponibles et ne doivent être utilisés que si on leur prête une attention particulière d'usage.
- Si un câble d'extension est utilisé, le courant électrique nominal signalé doit être au moins aussi élevé que le

courant nominal de l'appareil. Si l'appareil est fourni avec un fil 3-, comme type de câble de mise à la terre, l'extension doit être un CÂBLE DE MISE A LA TERRE 3-. Le câble le plus long doit être disposé de manière à ce qu'il ne passe pas au dessus du comptoir ou de la table, pour éviter d'être tiré par des enfants ou de basculer.

- Votre produit est équipé d'une fiche de ligne de courant alternative polarisée (une fiche ayant une broche plus large que l'autre). La fiche peut pénétrer dans la prise de courant dans un seul sens. Il s'agit là d'une fonction de sécurité. Si vous ne parvenez pas à insérer la fiche complètement dans la prise, tenter de retourner la fiche. Si la fiche n'entre toujours pas, contacter votre électricien pour remplacer la prise obsolète. Ne pas mettre hors service le dispositif de sécurité de la fiche polarisée.

---

**Lire cette notice d'instructions attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil. C'est la seule manière de garantir les meilleurs résultats et une sécurité maximale à l'utilisateur.**

### **3. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ**

- L'appareil est conçu pour « faire du café » et des « boissons chaudes ». Utiliser avec soin pour éviter les brûlures liées aux jets de vapeur ou à un usage incorrect.
- Ne jamais toucher la partie chaude.
- Après avoir retiré l'emballage, s'assurer que le produit soit complet. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter un représentant du service client De'Longhi.
- Les éléments d'emballage (sacs en plastique, mousse en polystyrène, etc.) doivent être conservés hors de portée des enfants car il s'agit d'éléments dangereux.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. Tout autre usage est considéré comme inapproprié et donc dangereux.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable pour les dommages causés par une utilisation incorrecte, erronée ou inappropriée.
- Ne jamais toucher l'appareil avec les mains humides ou mouillées.
- Ne jamais laisser les enfants utiliser l'appareil sans être supervisés par des adultes.
- N'autoriser jamais un enfant à jouer avec l'appareil.
- Si l'appareil se casse ou ne fonctionne pas correctement, éteindre ce dernier et ne pas le manipuler. Pour toutes les réparations, contacter uniquement les centres de services autorisés et insister sur l'usage de pièces de rechange originales. Le non respect de ces recommandations réduit la sécurité de l'appareil.
- Le câble de courant de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur car cette opération requiert l'usage d'outils spéciaux. En cas de dommage, contacter un centre de service autorisé pour éviter les risques.

### **4. DESCRIPTION (voir page 3)**

La terminologie ci-dessous sera utilisée sur les pages suivantes.

#### **4.1 Description de l'appareil**

- A1. Couvercle du réservoir d'eau à espresso
- A2. Réservoir d'eau à espresso
- A3. Poignée d'extraction du filtre anti-chlore
- A4. Support du filtre anti-chlore
- A5. Porte-filtre à café filtre
- A6. Compartiment à eau
- A7. Plaque chauffante à café filtre
- A8. Plateau pour tasse à espresso
- A9. Récupérateur de gouttes
- A10. Cappuccinatore
- A11. Embout de sélection de la buse à vapeur
- A12. Gicleur de la buse à vapeur
- A13. Commutateur rotatif de vapeur pour le cappuccino
- A14. Bouton marche/arrêt pour l'espresso

#### **4.2 Description du panneau de contrôle**

- B1. Bouton On/off pour café espresso avec voyant lumineux
- B2. Bouton pour vapeur avec voyant lumineux
- B3. Lumière de marche pour l'Espresso
- B4. Ecran d'affichage
- B5. Bouton On/off pour café filtré avec voyant lumineux
- B6. Bouton AUTO (allumage automatique) pour café filtré avec voyant AUTO ON
- B7. Bouton HEURE
- B8. Bouton MIN
- B9. Bouton "1-4" tasses avec voyant lumineux

#### **4.3 Description des accessoires**

- C1. Récupérateur de filtres espresso
- C2. Filtre pour 1 tasse ou dosette à espresso
- C3. Filtre pour 2 tasses à espresso
- C4. Tasse à mesurer le café à scellé
- C5. Filtre permanent
- C6. Bouilloire à café filtre

- C7. Filtre adoucisseur pour le réservoir d'eau à espresso (\* uniquement pour certains modèles)
- C8. Filtre anti-chlore

#### 4.4 Installation

- Placer l'appareil sur une surface de travail, à l'écart des robinets d'eaux et des éviers.
- Vérifier que la tension de la prise corresponde à la valeur indiquée sur la plaque nominale de l'appareil. Connecter l'appareil à une prise électrique avec une mise à la terre efficace, d'une valeur nominale minimum de seulement 10A. Le fabricant décline toute responsabilité pour tous les accidents causés par l'absence d'une mise à la terre efficace.
- Si la fiche branchée à l'appareil ne correspond pas à la prise électrique, remplacer la prise par un autre type adapté en faisant appel à un électricien.
- Ne jamais installer l'appareil dans un environnement où la température peut atteindre 0°C (32°F) ou en dessous (l'appareil peut être endommagé si l'eau se congèle).

### 5. FILTRE ANTI-CHLORE

Le filtre élimine le goût du chlore dans l'eau. Pour installer le filtre, suivre les indications suivantes:

- Libérer le support du filtre de son emplacement en le tirant vers le haut (fig.1).
- Retirer le filtre Anti-chlore du sachet en plastique et le rincer sous l'eau courante (fig.2).
- Ouvrir le support du filtre et positionner soigneusement le filtre d'après l'illustration de la fig.2.
- Fermer soigneusement le boîtier du filtre (fig.2), et repositionner le à son emplacement, en poussant fermement vers le bas.
- Le filtre Anti-chlore doit être remplacé après 80 cycles, et au moins tous les 6 mois d'utilisation.

### 6. PREMIÈRE UTILISATION

Lorsque l'on utilise l'appareil **pour la première fois**, tous les accessoires et les circuits internes doivent être nettoyés comme suit:

- MACHINE A CAFE FILTRE : Faire au moins deux carafes de café sans utiliser de café moulu.
- MACHINE A EXPRESSO : Faire au moins quatre cappuccinos sans utiliser de café moulu et en utilisant de l'eau à la place du lait.

## 7. PRÉPARATION DE CAFÉ FILTRÉ

### 7.1 Configurer l'horloge

Lorsque la machine à café est connectée à la prise pour la première fois, les numéros "AM 0:00" clignoteront sur l'écran d'affichage. Pour configurer l'heure, suivre les instructions suivantes:

1. Appuyer sur le bouton "HEURE" (Fig.3) environ 2 secondes avant que le nombre d'heures sur l'écran ne commence-t à augmenter.
2. Avant que l'écran d'affichage ne cesse de clignoter (environ 5 secondes), configurer l'heure en appuyant sur le bouton HEURE répétitivement.
3. Configurer les minutes en appuyant sur le bouton MIN (Fig.3) répétitivement. (Pour accélérer l'opération, maintenir le bouton appuyé.)
4. Lorsque l'heure est configurée, attendre 5 secondes. Lorsque l'écran d'affichage cesse de clignoter, l'heure est enregistrée. Pour reconfigurer l'heure, appuyer sur la touche HEURE pendant 2 secondes, puis suivre la procédure décrite à partir du point 2.

**A remarquer:** En cas de coupure temporaire de courant, l'heure configurée n'est pas enregistrée dans la mémoire.

### 7.2 Programmer le démarrage automatique (BOUTON AUTO)

L'appareil peut être programmé pour faire du café filtré automatiquement. Tout d'abord, s'assurer que l'heure soit correctement configurée. Pour configurer le départ différé (c'est à dire l'heure à laquelle vous souhaitez que votre café soit fait):

1. Appuyer sur le bouton AUTO (Fig.4) environ 2 secondes jusqu'à ce que 0:00 clignote sur l'écran d'affichage.
2. Avant que l'affichage ne cesse de clignoter (environ 5 secondes), configurer l'heure désirée en appuyant sur le bouton HEURE répétitivement.
3. Configurer les minutes en appuyant sur le bouton MIN répétitivement.
4. Après 5 secondes, l'affichage s'arrêtera de clignoter et le temps programmé sera enregistré.
5. Après avoir programmé la machine d'après les instructions ci-dessus, appuyer sur le bouton AUTO pour avoir votre café prêt à l'heure configurée (l'indicateur lumineux AUTO s'allumera).

**A remarquer:**

- Si vous désirez modifier l'heure de départ une fois qu'elle a été configurée, appuyer sur le bouton AUTO pendant environ 2 secondes et configurer une nouvelle heure de départ d'après les indications données à partir du point 2.
- Rappelez-vous qu'à l'heure configurée, l'appareil commence à faire uniquement du café filtré. La machine à expresso ne se met pas en marche.

### 7.3 Durée du temps de chauffage (Arrêt automatique)

L'appareil est configuré à la fabrication pour maintenir le café chaud pendant 2 heures après le démarrage. Cependant, cette

configuration peut être modifiée comme suit:

1. Appuyer sur le bouton ON/OFF (Z-Fig. 5) environ 2 secondes jusqu'à ce que 0:00 clignote sur l'écran d'affichage.
2. Modifier l'heure en appuyant répétitivement sur le bouton HEURE (et aussi sur le bouton MIN si nécessaire).
3. Après avoir configuré l'heure, attendre 5 secondes. Lorsque l'affichage cesse de clignoter, le temps est enregistré.

**A remarquer:** Si 0:00 est configuré, l'appareil s'éteint. (Vous pouvez configurer une heure entre 1 minute, et 11 heures et 59 minutes).

#### 7.4 Bouton "1-4" tasses

Vous pouvez accroître la saveur de votre café en appuyant sur le bouton "1-4" après le bouton ON/OFF. Cette fonction active un processus de préparation unique, libérant doucement l'eau à travers le panier du filtre ; saturant légèrement le café moulu pour extraire les meilleurs saveurs et arômes de votre café.

Pour l'activer, appuyer sur le bouton "1-4" (fig. 6); le voyant du bouton s'allumera.

Appuyer à nouveau sur le bouton pour le désactiver. Il est recommandé d'utiliser le bouton arôme pour préparer jusqu'à 5 tasses, ou moins: ne pas utiliser ce bouton si vous préparez une carafe entière de café.

Vous pouvez aussi sélectionner cette fonction lorsque vous utilisez le mode auto.

#### 7.5 Faire du café filtré

- Ouvrir la porte des filtres en la tournant à droite (fig. 7).
- Remplissez la bouilloire jusqu'au niveau indiquant le nombre désiré des tasses de café en faisant attention à ne pas dépasser le MAX (fig. 8), autrement, afin de ne pas surcharger la machine, l'excès d'eau va déborder à l'arrière de l'appareil.
- Verser de l'eau dans le compartiment à eau (fig. 9).
- Placer le filtre permanent (si possible) (ou le filtre en papier) dans le porte-filtre (fig. 10).
- Mettre le café moulu dans le filtre en utilisant la cuillère-mesure fournie et le niveler uniformément (fig. 11). En règle générale, mettre une mesure de café d'à peu près 7 grammes pour chaque tasse à obtenir (par exemple 10 mesures pour obtenir 10 tasses).
- Fermer le porte-filtre et poser la bouilloire avec le couvercle sur la plaque chauffante.
- Appuyez le bouton ON/OFF. La lumière sur le bouton-même indique si le filtre à café est en fonction.
- Le café va commencer à sortir après quelques secondes.

C'est complètement normal que l'outil produise de la vapeur pendant la percolation du café.

Pour garder le café chaud après la percolation, poser la bouilloire sur la plaque chauffante et laisser la machine en marche (la lu-

mière du filtre à café est allumée) : le café dans la bouilloire est maintenu à une température adéquate.

- Pour éteindre la machine, appuyez le bouton ON/OFF.

## 8. PRÉPARATION DE L'ESPRESSO

Avant la première utilisation, il faut laver tous les accessoires et rincer l'intérieur des tubes, en le mettant en marche comme pour préparer du café, jusqu'au 2 réservoirs à eau vides. Procéder ensuite à la préparation du café.

### 8.1 Préchauffement du groupe cafetier

Pour obtenir l'espresso à une température adéquate, il est recommandé de préchauffer l'outil, comme indiqué ci-après :

1. Appuyer sur le bouton ON/OFF (fig. 12) pour allumer l'appareil.
2. Insérer le filtre dans le porte-filtre (fig. 13). Vérifier que la projection soit correctement insérée dans son emplacement. Attacher le porte-filtre, avec le filtre, à l'outil (fig. 14) sans mettre de café moulu. Utiliser le filtre plus petit pour préparer un café ou le plus grand pour préparer 2 cafés.
2. Poser la tasse sous le porte-filtre. Préparer le café en utilisant la même tasse pour la préchuffer.
3. Attendre que la lumière s'allume  et appuyer sur le bouton (fig. 15). Après avoir obtenu la quantité désirée du café, arrêter en appuyant le même bouton.

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

### 8.2 Préparation de l'espresso avec du café moulu

1. Après avoir préchauffé l'outil et le porte-filtre comme décrit dans le paragraphe précédent. Utiliser le filtre plus petit pour préparer un café ou le plus grand pour préparer 2 cafés.
2. Pour préparer un seul café, mettre dans le filtre une cuillère-mesure de café moulu à ras bord, à peu près 7 grammes (fig. 16). Pour préparer deux cafés, mettre dans le filtre deux cuillères-mesure de café moulu (à peu près 6 + 6 g). Mettre de petites doses pour prévenir le débordement du café moulu.



#### Attention :

Pour un fonctionnement correct, assurer qu'il n'y ait pas de résidus de poudre de café sur le filtre des infusions précédents avant d'y mettre du café moulu.

3. Distribuer le café moulu uniformément et presser-le légèrement (fig. 17).

Presser le café moulu est très important pour obtenir un bon espresso. En pressant trop, le café sortira trop lentement et la mousse sera d'une couleur foncée. En pressant

trop peu, le café sortira trop vite et la crème ne sera pas suffisamment claire.

4. Enlever le café dépassant du bout du porte-filtre et le connecter à l'outil : tourner fermement la poignée à droite (fig. 14) pour prévenir les fuites d'eau.
5. Poser la tasse ou les tasses sous le bec du porte-filtre (fig. 18). Il est recommandé de chauffer les tasses avant la préparation du café en les rinçant avec un peu d'eau chaude.
6. Assurer que la lumière  est allumée (si elle ne s'allume pas, attendre qu'elle s'allume) et appuyer sur le bouton  (fig. 15). Après avoir obtenu la quantité désirée du café, arrêter en appuyant sur le même bouton.
7. Pour enlever le porte-filtre, tourner la poignée de droite vers le gauche.

### **Risque d'échaudures !**

Pour éviter les éclaboussures, ne pas enlever le porte-filtre pendant que la machine est en train de distribuer.

8. Pour enlever le café utilisé, tenir le filtre fermé en l'appuyant avec le levier spécial incorporé à la poignée et enlever le café en tapant le porte-filtre renversé (fig. 19).
9. Pour éteindre l'outil, appuyer le bouton ON/OFF du côté gauche.

## Préparation de l'espresso en utilisant les dosettes

1. Préchauffer l'outil comme décrit dans la section « PRE-CHAUFFER LE GROUPE CAFETIER » en assurant que le porte-filtre est connecté à l'outil. Le faisant, le café sera plus chaud.

### **Veillez noter :**

Utiliser les dosettes conformes à la norme ESE indiquée sur les emballages par le symbole suivant.



La norme ESE est le système accepté par les plus importants producteurs des dosettes à café, permettant une préparation simple et propre du café espresso.

2. Insérer le filtre plus petit dans le porte-filtre en assurant que la projection est correctement insérée dans son emplacement comme montré dans la fig.13.
3. Insérer la dosette en la plaçant le plus que possible sur le filtre (fig. 20). Suivre toujours les instructions indiquées sur l'emballage des dosettes pour les placer correctement sur le filtre.
4. Connecter le porte-filtre à la machine, en le tournant de plus en plus (fig. 14).
5. Procéder comme indiqué sous les points 5, 6 et 7 du paragraphe précédent.

## 9. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

1. Préparer du café espresso comme décrit dans les paragraphes précédents, en utilisant des tasses suffisamment grandes.
2. Appuyer sur le bouton . La lumière s'allume (fig. 21).
3. Pendant ce temps, remplir le conteneur d'à peu près 3.5 oz/100 grammes de lait pour chaque cappuccino à préparer. Pour sélectionner la taille du conteneur, prendre en compte que le volume de lait augmentera de 2 ou 3 fois.

### **Veillez noter :**

Sil est recommandé d'utiliser le lait écrémé ou demi-écrémé à une température de réfrigération (environ 5° C).

4. S'assurer que l'embout de la buse à cappuccino (A10) soit positionné sur la position « CAPPUCCINO » et poser le conteneur avec du lait sous le cappuccinatore.
5. Attendre que la lumière s'allume  (fig. 21). A ce point, la chaudière a atteint la température idéale pour la production de la vapeur : en atteignant cette température il peut se produire des bouffées de vapeur et de l'eau dans le bac receptrer.
6. Enlever le cappuccinatore en le tournant à gauche (fig. 22). Le faisant faire attention à ne pas toucher les douches chaudes de la chaudière. Ensuite, poser le conteneur avec du lait sous le cappuccinatore.
7. Plonger le cappuccinatore dans du lait à quelques millimètres (fig. 23). Tourner le commutateur rotatif vapeur dans la position MARCHE  (fig. 24). La vapeur sortant du cappuccinatore donnera une consistance crémeuse au lait, augmentant son volume. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, plonger le cappuccinatore dans du lait et bouger lentement le conteneur du bas vers le haut.
8. Lorsque le volume du lait a doublé, plonger le cappuccinatore profondément et continuer à chauffer le lait. Une fois la température atteinte (60 ° idéalement) et après avoir obtenu la consistance désirée de la mousse, arrêter la vapeur en tournant le commutateur rotatif vapeur dans la position ARRET et appuyer sur le bouton .
9. Verser le lait émulsionné dans des tasses avec du café espresso préparé antérieurement. Le cappuccino est prêt : ajouter du sucre et saupoudrer avec du chocolat en poudre si désiré.

### **Veillez noter :**

- Pour préparer plus d'un cappuccino, préparer d'abord tous les cafés et ensuite préparer la mousse de lait pour tous les cappuccinos.
- Pour préparer de nouveau du café après avoir préparé de la mousse de lait, attendre que la chaudière refroidit, sinon du café brûlant sera produit.

Pour refroidir la chaudière, poser le conteneur sous la douche de la chaudière; appuyer le bouton  (fig. 15) et vider l'eau jusqu'à ce que l'indicateur « OK » s'arrête. Appuyer à nouveau le bouton et préparer le café comme décrit dans les paragraphes précédents.

Il est recommandé de distribuer de la vapeur pendant 60 secondes au plus. Ne pas produire de la mousse de lait plus de 3 fois de suite.

## 10. PREPARATION DU LAIT MACCHIATO (HOT MILK)

Pour préparer un lait chaud non écrémé, procéder comme décrit dans le paragraphe précédent, s'assurer que l'embout de la buse à vapeur (A10) soit tournée vers le haut, en position « HOT MILK »

## 11. NETTOYAGE DE LA BUSE À VAPEUR APRÈS CHAQUE USAGE

### **Attention :**

Pour des raisons d'hygiène, il est recommandé de nettoyer le cappuccinatore après chaque utilisation.

Procéder comme suit :

1. Ecouler un peu de vapeur pendant quelques secondes (points 2 et 5 des paragraphes précédents) en tournant le commutateur rotatif de vapeur (fig. 24). Le faisant, le cappuccinatore enlève le lait resté éventuellement à l'intérieur. Eteindre l'outil en appuyant le bouton marche/arrêt.
2. Tenir fermement le tube du cappuccinatore avec une main et ouvrir le cappuccinatore avec l'autre en le tournant dans le sens opposé de l'aiguille d'horloge et en le tirant vers le bas (fig. 25).
3. Enlever la buse à l'eau du tube en la tirant vers le bas.
4. Laver attentivement le cappuccinatore et la buse à l'eau avec de l'eau chaude.
5. Vérifier que les deux trous indiqués par les flèches dans la fig. 26 ne soient pas bloqués. Si nécessaire, les nettoyer avec une aiguille.
6. Repositionner la buse à l'eau en l'insérant correctement sur le tube de vapeur.
7. Repositionner le cappuccinatore en le glissant vers le haut et en le tournant dans le sens opposé de l'aiguille d'horloge.

## 12. PRODUCTION DE L'EAU CHAUDE

1. Mettre l'outil en marche en appuyant le bouton marche/arrêt (fig. 12) to turn the appliance on. The power light comes

on.

1. Attendre que la lampe soit prête .
2. Poser le conteneur sous le cappuccinatore.
3. Quand la lumière  s'allume, appuyer sur le bouton  (fig. 15) et tourner simultanément le commutateur rotatif de vapeur en MARCHE  (fig. 24). L'eau chaude sortira du cappuccinatore.
4. Pour arrêter l'écoulement de l'eau chaude, appuyer encore sur le bouton  et tourner le commutateur rotatif de vapeur dans la position ARRÊT.

La distribution ne doit pas dépasser 60 secondes.

## 13. NETTOYAGE

### **Danger!**

- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau lors du nettoyage, c'est un appareil électrique.
- Avant le nettoyage des éléments externes de l'appareil, éteindre l'appareil, le débrancher de la prise sur le mur et le laisser se refroidir.

### 13.1 Le nettoyage et l'entretien du filtre à espresso

Après environ 300 cafés ou dans le cas où le café sort du porte-filtre en gouttes ou ne sort pas du tout, nettoyez le porte-filtre et les filtres pour le café moulu comme suit :

- Enlever le filtre du porte-filtre.
- Dévisser le bouchon de filtre (fig. 27) dans la direction indiquée par la flèche sur le bouchon.
- Enlever le mousser du conteneur en l'appuyant pour sortir du bouchon.
- Enlever le joint d'étanchéité.
- Rincer tous les éléments et les nettoyer attentivement, le filtre en métal avec de l'eau chaude en utilisant une brosse (fig. 28). Assurer que les trous du filtre en métal ne soient pas bloqués, et les nettoyer avec une aiguille si nécessaire (fig. 29).
- Repositionner le filtre et le joint d'étanchéité sur le disque en plastique comme montré dans la figure 30. Vérifier que l'aiguille soit insérée dans le disque en plastique dans le trou du joint d'étanchéité comme indiqué par la flèche dans la fig. 30.
- Repositionner l'ensemble dans le conteneur pour les filtres (fig. 31), en assurant que l'aiguille soit insérée dans le trou du support (voir la flèche dans la fig. 31).
- Finalement, visser le bouchon.

La garantie n'est pas valable si le nettoyage décrit ci-dessus n'est

pas effectué régulièrement.

## 13.2 Nettoyage de la chaudière

Après 300 cafés il est nécessaire de nettoyer la chaudière de l'espresso de la manière suivante :

- Vérifier que la machine ne soit pas chaude et que la prise est débranchée ;
- A l'aide d'un tournevis, enlever le vis fixant la chaudière à espresso (fig. 32);
- Enlever la chaudière;
- Nettoyer la chaudière avec un chiffon humide (fig. 32);
- Nettoyer soigneusement l'échappement de la chaudière dans de l'eau chaude en utilisant une brosse. Assurer que les trous ne soient pas bloqués, et les nettoyer avec une aiguille si nécessaire (fig. 29).
- Rincer sous de l'eau courante en frottant.
- Repositionner l'échappement de la chaudière en assurant qu'il soit positionné correctement sur le joint d'étanchéité.

La garantie n'est pas valable si le nettoyage décrit ci-dessus n'est pas effectué régulièrement.

## 13.3 Autres opérations de nettoyage

1. Ne pas utiliser de solvants ou de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer la machine. Un chiffon doux humide suffira.
2. Nettoyer régulièrement la tasse du porte-filtre, les filtres, le bac récepteur et le réservoir d'eau.  
Pour vider le bac récepteur, enlever le récepteur inférieur, vider l'eau et nettoyer le bac avec un chiffon : réassembler ensuite le bac récepteur. Nettoyer le réservoir d'eau à l'aide d'une brosse douce pour atteindre le fond.



**Danger!**

Ne jamais plonger la machine dans l'eau lors du nettoyage : c'est un appareil électrique.

## 14. DÉCALCIFICATION

### 14.1 Décalcification de la section Espresso

Il est recommandé d'effectuer la décalcification de la machine après environ 200 cafés. Nous recommandons l'utilisation de l'outil de détartrage De'Longhi actuellement en solde.

Procéder selon les étapes suivantes :

1. Enlever le filtre adoucisseur et remplir le réservoir avec de la solution de détartrage obtenue après l'avoir diluée avec de l'eau selon les instructions sur l'emballage.
2. Mettre la machine en marche en appuyant le bouton marche/arrêt (fig. 12). La lumière de la lampe s'allume.
3. Assurer que le porte-filtre ne soit pas attaché et placer le conteneur sous la sortie de la machine.
4. Appuyer le bouton marche  et verser environ 1/4 de

la solution dans le réservoir : de temps en temps, tourner le commutateur rotatif de vapeur et laisser s'écouler un peu de solution à travers le tube du cappuccinatore ; ensuite, arrêter en appuyant encore sur le bouton  et laisser la solution pendant environ 5 minutes.

5. Répéter 3 fois l'étape 4, jusqu'à ce que le réservoir soit vide.
6. Pour éliminer la solution, les résidus et le calcaire, rincer bien le réservoir avec de l'eau fraîche (sans détartrant).
7. Appuyer sur  (fig. 15) et vider complètement le réservoir ;
8. Répéter les étapes 6 et 7.

L'entretien de la machine à café relatif aux problèmes de calcaire n'est pas couvert par la garantie si le détartrage n'est pas effectué régulièrement et comme décrit ci-dessus.

### 14.2 Décalcification de la section du café filtre

Le calcaire présent dans l'eau causera des obstructions qui nuiront au fonctionnement correct de l'appareil dans un certain temps. Il est recommandé d'effectuer le détartrage de la machine après environ toutes les 40 utilisations.

Effectuer le détartrage en utilisant un produit de décalcification adéquat pour les machines à café actuellement au marché.

1. Diluer le produit dans la bouilloire en suivant les instructions sur l'emballage du détartréur.
2. Retirer le filtre adoucisseur et verser la solution de détartrage dans le réservoir ;
3. Poser la bouilloire sur la plaque chauffante;
4. Appuyer le bouton  laisser la quantité équivalente à une tasse s'écouler et ensuite éteindre l'appareil ;
5. Laisser la solution se reposer pendant 15 minutes. Répéter la procédure 4 ou 5 fois.
6. Mettre la machine en marche et laisser la solution s'écouler jusqu'à ce que le réservoir soit complètement vide.
7. Rincer l'outil en le mettant en marche uniquement avec de l'eau au moins 3 fois (3 réservoirs d'eau).

## 15. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension :	115V~60Hz
Puissance :	1500 W
Dimensions (l x p x h):	370 x 305 (or 400) x 325 mm
Pression de la pompe à espresso :	15 bar
Réservoir à espresso :	Stainless steel
Capacité du réservoir à espresso :	1,2 L
Capacité du filtre du réservoir à café :	1,4 L
Longueur du cordon électrique :	1200 mm
Poids :	13,89Lb/6,3 kg

## 16. SOLUTION DES PROBLÈMES

Les défaillances possibles sont listées ci-dessous

S'il n'est pas possible de résoudre la défaillance selon les instructions indiquées, veuillez contacter le service d'assistance technique

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil ne produit plus de café	Manque d'eau	Remplir le réservoir d'eau
	Les écoulements de café dans le porte-filtre sont obstrués	Nettoyer les écoulements du porte-filtre
	La chaudière est obstruée	Effectuer le nettoyage comme décrit dans le paragraphe "11.2 Nettoyage de la chaudière"
	Le calcaire dans le circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme décrit dans le paragraphe respectif "8. Préparation de l'espresso"
	Le réservoir n'est pas bien inséré et la valve n'est pas ouverte	Appuyer le réservoir de sorte que la valve en bas s'ouvre
Le café s'écoule du porte-filtre et non des écoulements	Le porte-filtre est mal inséré	Positionner le filtre correctement et le tourner jusqu'au bout sans hésiter
	Le joint d'étanchéité n'est plus élastique	Remplacer le joint d'étanchéité au service d'assistance technique
	Les écoulements du porte-filtre sont obstrués	Nettoyer les écoulements
La pompe produit du bruit	Le réservoir d'eau est vide	Remplir le réservoir
	Le réservoir n'est pas bien inséré et la valve en bas n'est pas ouverte	Appuyer le réservoir de sorte que la valve en bas s'ouvre
Le café est froid	La lumière OK pour l'espresso ne s'allume pas en appuyant le bouton de distribution du café	Attendre que la lumière s'allume
	Le préchauffement n'a pas été effectué	Effectuer le préchauffement comme décrit dans le paragraphe "8.1 Préchauffement du groupe cafetier"
	Les tasses n'ont pas été préchauffées	Préchauffer les tasses avec de l'eau chaude ou laisser-les pendant au moins 20 minutes sur la plaque chauffante du couvercle
	Le calcaire dans le circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme décrit dans le paragraphe «8. Préparation de l'espresso»

La mousse du café est claire (sort vite de l'écoulement)	Le café moulu a été trop peu pressé	Augmenter la pression du café moulu (fig. 18)
	La quantité du café moulu est insuffisante	Augmenter la quantité du café moulu
	Le café moulu est trop gros	Utiliser uniquement le café moulu pour des machines à espresso
	La qualité du café n'est pas du type correct	Changer la qualité du café
La crème du café est foncée (le café sort lentement de l'écoulement)	Le café moulu a été trop pressé	Presser moins le café (fig. 18)
	La quantité de café est trop grande	Diminuer la quantité de café
	La chaudière à espresso est bloquée	Nettoyer comme indiqué dans le chapitre « Nettoyage de la chaudière à espresso »
	Le café moulu est trop fin ou mouillé	Utiliser uniquement le café moulu pour des machines à espresso, le café ne doit pas être mouillé
	La qualité du café n'est pas du type correct	Changer la qualité du café
Le filtre ne s'accroche pas à l'outil	Il y a trop de café dans le filtre	Utiliser la cuillère-mesure fournie et faire attention à utiliser le filtre correct pour chaque type de préparation
La mousse de lait ne sort pas en préparant du cappuccino	Le lait n'est pas suffisamment froid	Utiliser toujours le lait à la température de réfrigération
	La machine à cappuccino est sale	Nettoyer les trous de la machine à cappuccino, surtout ceux indiqués sur l'Image. 26
Le café filtre ou l'espresso ont un goût acidulé	Le rinçage après la décalcification n'a pas été suffisant	Rincer la machine comme décrit dans «12.2 Décalcification de la section du café filtre» ou «12.1 Décalcification de la section Espresso»
The drip coffee takes longer to percolate	The drip coffee maker needs to be descaled	Perform the descaling procedure as described in the section "12.2 Décalcification de la section du café filtre"