

CONTENTS

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS	21
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS	21
INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT	21
INTRODUCTION	22
Symboles utilisés dans ces instructions	22
Résolution des problèmes et réparations	22
Vidéo disponible sur	22
http://ecam23260.delonghi.com	22
DESCRIPTION	22
Description de l'appareil	22
CONTRÔLES PRÉLIMINAIRES	23
Contrôle de l'appareil	23
Installation de l'appareil	23
MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL	24
ARRÊT DE L'APPAREIL	24
RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU	24
Mesure de la dureté de l'eau	24
Réglage de la dureté de l'eau	24
Valeurs par défaut (réinitialisation).....	25
FAIRE DU CAFÉ	25
Sélection du goût du café.....	25
Sélection du café	25
Café sélectionné.....	25
Quantité dans la tasse (ml/oz)	25
2 tasses ou double ration	25
Réglage du moulin à café.....	25
Conseils pour obtenir un café plus chaud	25
Préparation du café en utilisant le café en grains	26
Préparation du café en utilisant le café prémoulu	26
PRÉPARATION DE BOISSONS AVEC LE LAIT	26
Remplissage et fixation du réservoir de lait	26
Réglage de la mousse	26
Préparation automatique de boissons avec le lait	27
Nettoyage du réservoir de lait après l'utilisation	27
DISTRIBUTION DE L'EAU CHAUDE	27
Distribution de l'eau chaude.....	27
NETTOYAGE	27
Nettoyage du récipient pour les marcs de café	27
Nettoyage de l'égouttoir et du récipient de récupération de la condensation	28
Nettoyage de l'intérieur de la machine à café.....	28
Nettoyage des becs verseurs de café	28
Nettoyage de l'entonnoir pour le café prémoulu	28

Nettoyage de l'infuseur	28
Nettoyage du réservoir de lait	29
Nettoyage de la buse d'eau chaude/vapeur.....	29

DÉTARTRAGE	29
FILTRE ADOUCISSEUR D'EAU (SI INSTALLÉ)	30
Installation du filtre	30
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	30
SIGNIFICATION DES VOYANTS	31
RÉSOLUTION DES PROBLÈMES	34

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

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.

- Votre produit est équipé d'une fiche pour ligne à courant alternatif polarisée (fiche disposant d'une lame plus large que l'autre). Cette fiche peut être insérée dans la prise d'une seule manière possible. Il s'agit d'une fonction de sécurité. Si vous ne parvenez pas à insérer complètement la fiche dans la prise, essayez d'inverser la fiche. Si la fiche ne rentre toujours pas, contactez votre électricien pour faire remplacer l'ancienne prise. Ne tentez pas d'éliminer la caractéristique de sécurité de la fiche polarisée.

INTRODUCTION

Nous vous remercions pour avoir choisi la machine à café et capuccino automatique.

Nous vous souhaitons de bien profiter de votre nouvel appareil.

Consacrez quelques minutes pour lire ces instructions.

Vous éviterez ainsi de courir des risques ou de détériorer la machine.

Symboles utilisés dans ces instructions

Les avertissements importants portent les symboles suivants.

Il faut impérativement respecter ces avertissements.



Danger!

Le non-respect peut être la cause de blessures dues à une décharge électrique dangereuse, voire mortelle.



Important!

Le non-respect peut être la cause de blessures ou d'un endommagement de l'appareil.



Risque de brûlures!

Le non-respect de l'avertissement peut être la cause de brûlures.



Remarque :

Ce symbole identifie les conseils ou informations importants pour l'utilisateur.

Lettres entre parenthèses

Les lettres entre parenthèses correspondent à la légende dans la description de l'appareil à la page 3.

Résolution des problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les instructions des paragraphes « Signification des voyants » à la page 23 et « Résolutions des problèmes » à la page 34.

Si cela ne suffit pas ou si vous avez besoin d'autres informations, veuillez contacter l'assistance client au numéro indiqué sur le livret « Assistance client » en annexe.

Si votre pays n'est pas mentionné, téléphonez au numéro indiqué dans la garantie.

Pour les éventuelles réparations, contactez uniquement assistance clients De'Longhi.

Les adresses sont indiquées dans le certificat de garantie fourni avec l'appareil.

DESCRIPTION

Description de l'appareil

(page 3 - A)

- A1. Cadran de réglage du degré de mouture
- A2. Réservoir à grains
- A3. Couvercle du réservoir à grains
- A4. Couvercle de l'entonnoir pour le café prémoulu
- A5. Entonnoir pour le café prémoulu
- A6. Plateau pour tasses
- A7. Interrupteur général
- A8. Volet infuseur
- A9. Infuseur
- A10. Couvercle du réservoir d'eau
- A11. Réservoir d'eau
- A12. Égouttoir
- A13. Indicateur de niveau d'eau de l'égouttoir
- A14. Plateau pour tasses
- A15. Récipient pour les marcs de café
- A16. Récipient de récupération de la condensation
- A17. Bec verseur de café (hauteur réglable)
- A18. Buse eau chaude/vapeur

Description des voyants

(page 2 - B)

(pour la signification des voyants pilotes, consultez « Signification des voyants »)

- B1. ☒: double ration sélectionnée
- B2. ☒☒: café prémoulu sélectionné
- B3. ☒: goût léger sélectionné
- B4. ☒: goût normal sélectionné
- B5. ☒: goût fort sélectionné
- B6. ☒☒: Espresso sélectionné
- B7. ☒☒: Café sélectionné
- B8. ☒☒☒: Long sélectionné
- B9. ☒☒☒: Cappuccino sélectionné
- B10. ☒☒☒☒: Latte macchiato sélectionnée

- B11.  : Eau chaude sélectionnée
 B12.  : Voir mode d'emploi
 B13.  : Fixe : Vider le récipient pour les marcs de café
 Clignotant : Insérer le récipient pour les marcs de café
 B14.  : Fixe : Remplir le réservoir d'eau
 Clignotant : Insérer le réservoir d'eau
 B15.  : Détartrage nécessaire
 B16.  : Insérer le pot à lait
 B17.  : Nettoyer la buse pour faire mousser le lait
 B18.  : Veuillez patienter
 B19.  : Remplir le réservoir à grains
 B20.  : Alarme générale
 B21.  : Quitter le menu
 B22.  : Confirmer

Description du panneau de commande

(page 2 - C)

- C1. Touche  : pour mettre l'appareil sous et hors tension (veille)
 C2. Touche  : pour sélectionner le goût du café
 C3. Touche  : pour effectuer un rinçage
 C4. Touche  : pour sélectionner la double ration
 C5. Touche  : pour démarrer le détartrage
 C6. Touche  : pour démarrer la distribution
 C7. Bouton de sélection de boisson

Description du pot à lait

(page 2 - D)

- D1. Cadran mousse et NETTOYAGE
 D2. Buse pour mousse de lait (réglable)
 D3. Tube d'aspiration du lait
 D4. Réservoir de lait

Description des accessoires

(page 2 - E)

- E1. Doseur à café prémoulu
 E2. Pinceau pour le nettoyage
 E3. Bec verseur d'eau chaude
 E4. Filtre adoucisseur d'eau (*sur certains modèle uniquement)
 E5. Papier indicateur pour test de dureté totale
 E6. Détartrant

CONTRÔLES PRÉLIMINAIRES

Contrôle de l'appareil

Après avoir retiré l'emballage, assurez-vous que le produit est complet et intact et que tous les accessoires sont présents. N'utilisez pas l'appareil s'il est visiblement endommagé. Contactez l'assistance client De'Longhi.

Installation de l'appareil

Important!

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

- L'appareil émet de la chaleur. Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, laissez un espace d'au moins 1,18 po/3 cm entre les surfaces de l'appareil et les murs sur les côtés et à l'arrière, ainsi qu'un espace d'au moins 5,9 po/15 cm au-dessus de la machine à café.
- L'éventuelle pénétration d'eau dans la machine à café pourrait l'endommager. Ne placez pas l'appareil à proximité des robinets ou d'un évier.
- L'appareil peut se détériorer si l'eau qu'elle contient gèle. N'installez pas l'appareil dans une pièce où la température pourrait descendre au-dessous du point de congélation.
- Rangez le cordon d'alimentation de sorte qu'il ne puisse pas être endommagé par les arêtes vives ni toucher les surfaces chaudes (par ex. plaques chauffantes électriques).

Branchement de l'appareil

Important!

Vérifiez que la tension d'alimentation du secteur correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil.

Si la prise de courant ne correspond pas à la fiche sur l'appareil, demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise par une prise appropriée.

Première utilisation de l'appareil

Remarque!

- Du café a été utilisé pour effectuer un test en usine et il est donc tout à fait normal qu'il reste des traces de café à l'intérieur du moulin. Nous garantissons toutefois que la machine est neuve.
- Nous vous conseillons de personnaliser au plus tôt la dureté de l'eau en suivant les instructions du paragraphe « Réglage de la dureté de l'eau » (page 24).

Suivez les instructions :

1. Retirez le réservoir d'eau, remplissez-le d'eau potable jusqu'à la ligne MAX (fig. 1A), puis remettez-le dans l'appareil (fig. 1B).
2. Vérifiez que le bec verseur d'eau chaude est inséré sur la buse et placez au-dessous un récipient (fig. 2) ayant une capacité minimum de 100 ml.
3. Branchez l'appareil dans la prise de courant et appuyez sur l'interrupteur général (fig. 3).
4. Les voyants  et  s'allument (fig. 4).

5. Appuyez sur la touche **BREW** : l'appareil distribue de l'eau par le bec verseur d'eau chaude puis il s'éteint.
 6. L'appareil s'éteint automatiquement.
- La machine à café est prête pour être utilisée normalement.

i Remarque!

- Lors de la première utilisation de l'appareil, vous devez faire 4-5 tasses de café ou 4-5 cappuccinos avant que l'appareil commence à donner un résultat satisfaisant.
- Pour savourer un café encore meilleur et améliorer les performances de votre appareil, nous vous conseillons d'installer un filtre adoucisseur d'eau comme décrit au paragraphe « FILTRE ADOUCISSEUR D'EAU » (page 15). Si votre modèle n'est pas doté d'un filtre, vous pouvez en demander un aux services clients De'Longhi.

MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

i Remarque!

Avant de mettre en marche l'appareil, assurez-vous d'avoir appuyé sur l'interrupteur général (fig. 3).

L'appareil effectue automatiquement à chaque mise en marche un cycle de préchauffage et de rinçage qui ne peut pas être interrompu.

L'appareil est prêt à l'utilisation uniquement lorsque ce cycle est terminé.

⚠ Risque de brûlures!

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude sort des bacs verseurs de café et s'écoule dans l'égouttoir au-dessous.

Évitez le contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour mettre en marche l'appareil, appuyez sur la touche  (fig. 5).  clignote pour indiquer que l'appareil chauffe et qu'il effectue un cycle de rinçage automatique (en faisant circuler de l'eau chaude, l'appareil chauffe à la fois la chaudière et les circuits internes).

L'appareil est en température lorsque le voyant  s'éteint et que les voyants correspondant au goût du café et aux boissons s'allument.

ARRÊT DE L'APPAREIL

L'appareil s'arrête automatiquement après 30 minutes. Lorsque la machine à café est mise hors tension après l'utilisation pour faire du café, elle effectue un cycle de rinçage automatique.

⚠ Risque de brûlures!

Durant le rinçage, une petite quantité d'eau chaude s'écoule des bacs verseurs de café. Évitez le contact avec les éclaboussures d'eau.

Pour arrêter l'appareil (veille), appuyez sur la touche  (fig. 5). L'appareil effectue un cycle de rinçage, puis s'éteint.

i Remarque!

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, mettez l'appareil hors tension avec l'interrupteur général.

- arrêtez d'abord l'appareil en appuyant sur la touche  (fig. 5);
- appuyez sur l'interrupteur général sur le côté de l'appareil (fig. 3).

⚠ Important!

N'appuyez jamais sur l'interrupteur général lorsque l'appareil est en fonction.

RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU

Le voyant  (détartrage) s'allume au bout d'un certain temps en fonction de la dureté de l'eau.

La machine est réglée en usine pour une valeur de dureté de 4. La machine peut aussi être programmée en fonction de la dureté de l'eau du robinet dans différentes régions afin de nécessiter un détartrage moins fréquent.

Mesure de la dureté de l'eau

1. Retirez de son emballage le papier indicateur pour test de dureté totale joint à ce mode d'emploi.
2. Plongez complètement le papier dans un verre d'eau pendant une seconde.
3. Retirez le papier de l'eau et agitez-le légèrement. Au bout d'une minute environ, des carrés rouges (de 1 à 4) se forment en fonction de la dureté de l'eau. Chaque carré correspond à un niveau.

Réglage de la dureté de l'eau

1. Avec la machine en marche, maintenez enfoncée la touche  pendant six secondes environ jusqu'à ce que le voyant  s'allume:  et  clignotent.
2. Tournez le bouton jusqu'à sélectionner le niveau requis :

Tournez le bouton	Sélectionnez le niveau	Test de dureté d'eau correspondant
	Eau douce 	
	Eau légèrement dure  	
	Eau dure   	
	Eau très dure    	

4. Appuyez sur la touche **BREW** pour confirmer : le voyant  s'allume pour indiquer que l'appareil enregistre le nouveau

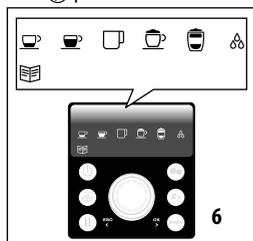
réglage. (Si vous souhaitez annuler le nouveau réglage, appuyez sur la touche , correspondant à \leftarrow).

La machine est à présent reprogrammée avec le nouveau réglage de dureté d'eau.

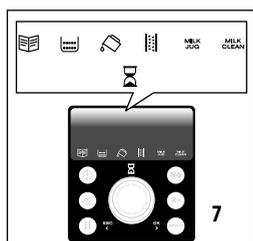
Valeurs par défaut (réinitialisation)

Ceci permet de réinitialiser le niveau de dureté d'eau aux valeurs par défaut. Pour réinitialiser les valeurs par défaut, procédez comme suit :

1. Avec la machine en marche, maintenez enfoncée la touche  pendant six secondes environ.



2. Appuyez à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les voyants indiqués à la fig. 6 s'allument : OK et ESC clignotent.



3. Appuyez sur la touche **BREW** pour confirmer : les voyants indiqués à la fig. 7 clignotent pour indiquer que l'appareil réinitialise les valeurs par défaut. (Si vous souhaitez annuler l'opération, appuyez sur la touche , correspondant à \leftarrow).

FAIRE DU CAFÉ

Sélection du goût du café

L'appareil est réglé par défaut pour faire du café avec un goût normal.

Vous pouvez aussi choisir parmi l'un de ces goûts :

		
Goût léger	Goût normal	Goût fort

Pour changer de goût, appuyez sur la touche  (fig. 8) plusieurs fois jusqu'à ce que le goût souhaité s'affiche.

Sélection du café

Pour sélectionner le café, tournez le bouton de sélection (fig. 9) jusqu'à ce que le voyant correspondant à la quantité de café requise s'allume :

Café sélectionné	Quantité dans la tasse (ml/oz)	2 tasses ou double ration
 ESPRESSO	30ml (1oz)	Appuyez sur 2x
 COFFEE	120ml (4oz)	
 LONG	120ml (4oz)	

Si vous souhaitez faire 2 tasses de café ou un café double, appuyez sur la touche **2x** : le voyant correspondant s'allume.

Réglage du moulin à café

Le moulin à café est préréglé en usine pour que le café soit fait correctement et n'a pas besoin d'être réglé lors des premières utilisations.

Toutefois, si après les premiers cafés vous trouvez que le café est trop fin ou pas assez crémeux ou bien qu'il coule trop lentement (goutte à goutte), vous pouvez corriger cela en réglant le cadran de réglage du degré de mouture (fig. 10).

Remarque!

Le cadran de réglage du degré de mouture doit être tourné uniquement lorsque le moulin à café est en marche.

Si le café coule trop lentement ou ne coule pas du tout, tournez d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre vers le numéro « 7 ».

Pour un café plus dense et crémeux, tournez d'un cran dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers le numéro « 1 » (ne tournez pas plus d'un cran à la fois sous peine de faire couler le café goutte à goutte).

Ces réglages donneront leurs effets après avoir fait au moins 2 tasses de café.

Si ce réglage ne donne pas le résultat souhaité, tournez le cadran d'un cran supplémentaire.

Si ce réglage ne donne pas le résultat souhaité, tournez le cadran d'un cran supplémentaire.

Conseils pour obtenir un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud, effectuez les actions suivantes avant la préparation :

- rincez l'appareil en appuyant sur la touche . L'eau chaude s'écoule des bords verseurs de café et chauffe le circuit interne de la machine afin que le café distribué soit plus chaud.

 **Risque de brûlures!** Si il est inséré sur la buse, de l'eau chaude sort de la buse verseur d'eau chaude.

- chauffez les tasses avec de l'eau chaude (en utilisant la fonction eau chaude).

Préparation du café en utilisant le café en grains



Important!

N'utilisez pas de grains de café caramélisés ou confits, car ils pourraient coller au moulin et le rendre inutilisable.

1. Placez le café en grains dans le réservoir à grains (fig. 11).
2. Placez sous les becs verseurs de café :
 - 1 tasse, si vous voulez un seul café (fig. 12) ;
 - 2 tasses, si vous voulez 2 cafés.
3. Abaissez les becs verseurs le plus proche possible de la tasse. Le café sera ainsi plus crémeux (fig. 13).
4. Appuyez sur la touche **BREW**.
5. La préparation commence et s'interrompt automatiquement.



Remarque:

- Lorsque la machine prépare le café, la distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant sur la touche **BREW**.
- À la fin de la distribution, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, maintenez simplement enfoncée la touche **BREW** (dans les 3 secondes qui suivent).

Lorsque le café est préparé, l'appareil est prêt à préparer une nouvelle boisson.



Remarque!

- Les voyants peuvent s'allumer sur le panneau de commande durant l'utilisation. Leur signification est fournie au paragraphe « Signification des voyants » à la page 31.
- Pour un café plus chaud, consultez le paragraphe « Conseils pour obtenir un café plus chaud » (page 25).
- Si le café coule goutte à goutte, s'il est trop faible et pas assez crémeux ou s'il est trop froid, lisez les conseils au paragraphe « Résolution des problèmes » à la page 34.

Préparation du café en utilisant le café prémoulu



Important!

- N'ajoutez jamais de café prémoulu lorsque la machine est arrêtée afin d'éviter qu'il ne se répande à l'intérieur de la machine en la salissant. Cela pourrait endommager l'appareil.
- N'utilisez jamais plus d'une dose rase sous peine de salir l'intérieur de la machine à café ou d'obstruer l'entonnoir.

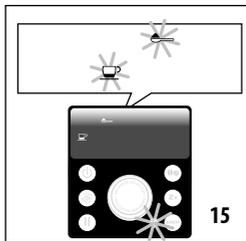


Remarque!

Si vous utilisez du café prémoulu, vous ne pouvez faire qu'une seule tasse de café à la fois (il est conseillé de ne pas demander une double ration).

1. Maintenez enfoncée la touche (fig. 8) jusqu'à ce que s'affiche.

2. Ouvrez le couvercle de l'entonnoir pour le café prémoulu.
3. Assurez-vous que l'entonnoir n'est pas obstrué, puis ajoutez une dose rase de café prémoulu (fig. 14).
4. Placez une tasse sous les becs verseurs de café.



5. Appuyez sur la touche **BREW** : les voyants indiqués à la fig. 15 s'allument.
6. Appuyez sur la touche **BREW** pour confirmer : la préparation commence et s'interrompt automatiquement.

PRÉPARATION DE BOISSONS AVEC LE LAIT



Remarque!

- Pour éviter de produire du lait peu mousseux ou de grosses bulles, nettoyez toujours le couvercle du réservoir de lait comme décrit au paragraphe « Nettoyage du réservoir de lait » aux pages 27 et 29.

Remplissage et fixation du réservoir de lait

1. Retirez le couvercle (fig. 16) ;
2. Remplissez le réservoir de lait avec une quantité de lait suffisante, sans dépasser le niveau MAX indiqué sur le réservoir (fig. 17). Chaque repère sur le côté du réservoir correspond à 100 ml de lait.



Remarque!

Pour une mousse encore plus dense, vous devez utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé à la température du réfrigérateur (environ 5 °C).

3. Assurez-vous que le tube d'aspiration du lait soit correctement introduit au fond du couvercle du réservoir de lait (fig. 18).
4. Remettez le couvercle en place sur le réservoir de lait.
5. Retirez le bec verseur d'eau chaude de la buse.
6. Fixez le réservoir sur la buse et enfoncez à fond (fig. 19).
7. Placez une tasse suffisamment grande sous les becs verseurs de café et mousse de lait. Réglez la longueur du bec verseur de lait. Pour le rapprocher de la tasse, tirez-le simplement vers le bas (fig. 20).
8. Suivez les instructions ci-dessous pour chaque fonction.

Réglage de la mousse

Vérifiez que le cadran de réglage de la mousse sur le couvercle du réservoir de lait se trouve sur .

Préparation automatique de boissons avec le lait

Vous pouvez préparer un CAPPUCCINO et un LATTE MACCHIATO automatiquement.

Procédez comme suit :

1. Remplissez le réservoir de lait et fixez-le comme décrit ci-dessus.
2. Tournez le bouton de sélection (fig. 9) jusqu'à ce que le voyant correspondant à la boisson au lait requise s'allume :
 : Cappuccino ;
 : Latte macchiato.
3. Si vous souhaitez faire une double ration, appuyez sur la touche **2x** : le voyant correspondant s'allume.
4. Appuyez sur la touche **BREW**.
5. Au bout de quelques secondes, la mousse de lait s'écoule du bac à lait dans la tasse au-dessous. La machine prépare automatiquement le café après la distribution du lait.



Remarque !

- Si vous souhaitez interrompre l'opération durant la distribution, appuyez sur la touche **BREW**.
- À la fin de la distribution, pour augmenter la quantité de lait ou de café dans la tasse, maintenez simplement enfoncée la touche **BREW** (dans les 3 secondes qui suivent).
- Ne laissez pas le réservoir de lait hors du réfrigérateur pendant de longues périodes. Plus le lait est chaud (une température idéale est de 5 °C), plus la mousse produite est de faible qualité.

Nettoyage du réservoir de lait après l'utilisation



Important! Risque de brûlures

Lors du nettoyage des tubes internes du réservoir de lait, un peu d'eau chaude et de vapeur s'écoulent du bec verseur de mousse de lait.

Évitez le contact avec les éclaboussures d'eau.

 s'allume sur l'écran à chaque fois que vous utilisez une fonction avec le lait. Pour éliminer les résidus de lait, procédez comme suit :

1. Laissez le réservoir de lait dans la machine (il n'est pas nécessaire de le vider) ;
2. Placez une tasse ou un autre récipient sous le bac à mousse de lait.
3. Tournez le cadran de réglage de la mousse sur « CLEAN » (fig. 21).
4. Appuyez sur la touche **BREW** pour confirmer.
5. Le nettoyage démarre et s'arrête automatiquement.
6. Tournez le cadran sur l'une des sélections de mousse.
7. Retirez le réservoir de lait et nettoyez toujours la buse de raccordement à la vapeur avec une éponge (voir fig. 22).



Remarque!

- Pour préparer de nombreux cafés à base de lait, nettoyez le réservoir de lait uniquement après avoir préparé la dernière boisson.
- Le réservoir de lait peut être conservé au réfrigérateur.

DISTRIBUTION DE L'EAU CHAUDE



Important! Risque de brûlures.

Ne laissez jamais la machine sans surveillance lors de la distribution d'eau chaude ou de vapeur.

Le bac peut devenir chaud durant la distribution. Tenez-le uniquement par la poignée.

Distribution de l'eau chaude

1. Assurez-vous que le bec verseur d'eau chaude est fixé correctement (fig. 2).
2. Placez un récipient sous le bec verseur (le plus proche possible pour éviter les éclaboussures).
3. Tournez le bouton de sélection (fig. 9) jusqu'à ce que le voyant  s'allume.
4. Si vous souhaitez faire une double ration, appuyez sur la touche **2x** : le voyant correspondant s'allume.
5. Appuyez sur la touche **BREW**.
6. La machine distribue de l'eau chaude, puis s'arrête automatiquement.
Pour interrompre la distribution d'eau chaude manuellement, appuyez à nouveau sur la touche **BREW**.

NETTOYAGE



Important !

- N'utilisez pas de solvants, de détergents abrasifs ou d'alcool pour nettoyer la machine à café.
Avec les machines à café automatiques De'Longhi, vous n'avez pas besoin d'utiliser de produits chimiques pour le nettoyage de la machine.
- Aucun des composants ne peut être lavé au lave-vaisselle à l'exception du réservoir de lait (D).
- N'utilisez pas d'objets métalliques pour éliminer les incrustations ou les dépôts de café, car ils pourraient rayer les surfaces métalliques ou en plastique.

Nettoyage du récipient pour les marcs de café

Lorsque le voyant  s'allume, le récipient pour les marcs de café doit être vidé et nettoyé.

L'appareil continue d'afficher le message et il est impossible de préparer du café tant que le récipient pour les marcs de café n'a pas été nettoyé.



Important! Risque de brûlures

Si vous préparez de nombreux cappuccinos les uns après les autres, le plateau métallique pour tasses devient chaud. Laissez-le refroidir avant de le toucher et manipulez-le par l'avant uniquement.

Pour le nettoyage (avec la machine en marche) :

- Retirez l'égouttoir (fig. 23), videz-le et nettoyez-le.
- Videz le récipient pour les marcs de café et nettoyez-le soigneusement pour éliminer tous les résidus au fond. Vous pouvez effectuer cette opération avec la spatule sur le pinceau fourni.
- Contrôlez le récipient de récupération de la condensation (rouge) et videz-le au besoin.



Important!

Lors du retrait de l'égouttoir, le récipient pour les marcs de café doit être vidé, même s'il ne contient que quelques marcs de café. Dans le cas contraire, lorsque vous effectuez les prochains cafés, le récipient pour marcs de café peut se remplir plus que prévu et engorger la machine.

Nettoyage de l'égouttoir et du récipient de récupération de la condensation



Important!

L'égouttoir est doté d'un indicateur de niveau (rouge) indiquant le niveau d'eau qu'il contient (fig. 24).

Avant que l'indicateur ne dépasse de l'égouttoir, vous devez le vider et le nettoyer, sans quoi l'eau peut déborder et endommager l'appareil, le plan d'appui ou la zone environnante.

Pour retirer l'égouttoir :

1. Retirez l'égouttoir et le récipient pour marcs de café (fig. 23) ;
2. Videz l'égouttoir et le récipient pour marcs de café et lavez-les ;
3. Contrôlez le récipient de récupération de la condensation rouge et videz-le au besoin.
4. Remettez en place l'égouttoir et le récipient pour marcs de café.

Nettoyage de l'intérieur de la machine à café



Risque d'électrocution !

Avant de nettoyer les parties internes, la machine doit être mise hors tension (voir « Mise hors tension ») et débranchée de l'alimentation secteur.

Ne plongez jamais la machine à café dans l'eau.

1. Contrôlez régulièrement (une fois par mois environ) que l'intérieur de l'appareil (accessible après avoir retiré l'égouttoir) n'est pas sale. Si nécessaire, éliminez les dépôts de café avec le pinceau fourni ou avec une éponge.
2. Éliminez les résidus avec un aspirateur (fig. 25).

Nettoyage du réservoir d'eau

1. Nettoyez régulièrement le réservoir d'eau (A11) (une fois par mois environ et à chaque remplacement du filtre adoucisseur d'eau (si prévu)) avec un chiffon humide et un peu de détergent liquide neutre.
2. Retirez le filtre (si présent) et rincez à l'eau courante.
3. Remettez le filtre en place (si prévu), remplissez le réservoir d'eau propre et remettez en place le réservoir.

Nettoyage des becs verseurs de café

1. Nettoyez régulièrement les becs verseurs de café avec une éponge ou un chiffon (fig. 26A).
2. Contrôlez que les orifices du bec verseur de café ne sont pas obstrués. Si nécessaire, éliminez les dépôts de café avec un cure-dent (fig. 26B).

Nettoyage de l'entonnoir pour le café prémoulu

Contrôlez régulièrement (une fois par mois environ) que l'entonnoir pour le café prémoulu (A5) n'est pas obstrué. Si nécessaire, éliminez les dépôts de café avec le pinceau (E2) fourni.

Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur (A9) doit être nettoyé au moins une fois par mois.



Important!

L'infuseur pourrait ne pas être extrait lorsque la machine est en marche.

1. Assurez-vous que la machine est correctement mise hors tension (voir « Mise hors tension de l'appareil » à la page 24).
2. Retirez le réservoir d'eau.
3. Ouvrez le volet de l'infuseur (fig. 27) sur le côté droit.
4. Enfoncez vers l'intérieur les deux boutons rouges de libération et tirez en même temps l'infuseur vers l'extérieur (fig. 28).
5. Laisser tremper l'infuseur dans l'eau pendant 5 minutes environ, puis rincez-le sous l'eau courante.



Important!

RINCEZ À L'EAU UNIQUEMENT

N'UTILISEZ PAS DE DÉTERGENT - NE LE METTEZ PAS AU LAVE-VAISSELLE

Nettoyez l'infuseur sans utiliser de détergent, car cela pourrait le détériorer.

6. Utilisez le pinceau (E2) pour éliminer les résidus de café qui restent dans le logement de l'infuseur, visible à travers le volet de l'infuseur.
7. Après le nettoyage, remettez en place l'infuseur en le faisant coulisser sur le support interne, puis appuyez sur le symbole PUSH jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position (fig. 29).

Remarque!

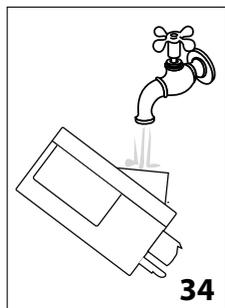
Si l'infuseur est difficile à insérer, adaptez sa taille avant de l'insérer en appuyant sur les deux leviers indiqués sur la fig. 30.

- Une fois inséré, assurez-vous que les deux boutons rouges sont sortis (fig. 31).
- Fermez le volet de l'infuseur.
- Remettez en place le réservoir d'eau.

Nettoyage du réservoir de lait

Nettoyez le réservoir de lait tous les deux jours comme décrit ci-dessous :

- Retirez le couvercle.
- Retirez le bec verseur de lait et le tube d'aspiration.
- Tournez le cadran de réglage de la mousse dans le sens des aiguilles d'une montre en position « INSERT » (fig. 32) et tirez vers le haut.
- Lavez soigneusement tous les composants avec de l'eau chaude et du détergent liquide neutre. Tous les composants peuvent être lavés au lave-vaisselle, en les plaçant dans le panier supérieur. Assurez-vous qu'il ne reste aucun résidu de lait dans la cavité et la rainure sous le cadran (voir fig. 33). Si nécessaire, raclez la rainure avec un cure-dent.



- Rincez l'intérieur du siège du cadran de réglage de la mousse à l'eau courante (fig. 34).
- Contrôlez que le tube d'aspiration et le bec verseur ne sont pas obstrués par des résidus de lait.
- Remettez en place le cadran (en correspondance du mot « INSERT »), le bec verseur et le tube d'aspiration du lait.

- Remettez le couvercle en place sur le réservoir de lait.

Nettoyage de la buse d'eau chaude/vapeur

À chaque fois que vous préparez du lait, nettoyez la buse avec une éponge pour éliminer les résidus de lait des joints (voir fig. 22).

DÉTARTRAGE

Déterminez la machine lorsque  s'affiche sur l'écran.



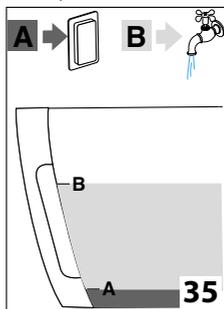
Important!

- Le détartrant contient des acides qui peuvent irriter la peau et les yeux. Il est absolument nécessaire de respecter les consignes de sécurité fournies par le fabricant et mentionnées sur le récipient du détartrant ainsi que les avertisse-

ments concernant la procédure à suivre en cas de contact avec la peau ou les yeux.

- Utilisez exclusivement le détartrant De'Longhi. L'utilisation d'un détartrant inapproprié et/ou le détartrage de manière incorrecte peuvent causer des pannes qui ne sont pas couvertes par la garantie du fabricant.

- Mettez la machine en marche.
- Videz le réservoir d'eau (A11) et retirez le filtre adoucisseur, si présent.



- Verser le détartrant dans le réservoir jusqu'au niveau A (correspondant à un sachet de 3,4oz/100ml) marqué sur le dos du réservoir (fig. 35A), puis ajoutez de l'eau (1 litre) jusqu'au niveau B (fig. 35B).

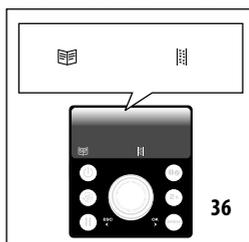
Placez un récipient vide ayant une capacité minimum de 50 oz/1,5 litre sous le bec verseur de l'eau.

- Attendez que l'appareil soit prêt à l'utilisation.



Important! Risque de brûlures

De l'eau chaude contenant de l'acide s'écoule du bec verseur. Évitez le contact avec les éclaboussures d'eau.



- Appuyez sur la touche  : les voyants indiqués à la fig. 36 s'allument  et  clignotent.

- Appuyez sur la touche **BREW** pour confirmer. (Si vous souhaitez annuler l'opération, appuyez sur la touche  correspondant à ).

- Appuyez sur la touche **BREW** pour confirmer. Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant s'écoule de la buse à cappuccino.

Le programme de détartrage effectue automatiquement une série de rinçages et de pauses pour éliminer les dépôts de calcaire de l'intérieur de la machine. Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant s'écoule du bec verseur d'eau.

Après environ 20 minutes, les voyants   et  s'allument.

- L'appareil est maintenant prêt pour le rinçage à l'eau propre. Sortez le réservoir d'eau, videz-le, rincez-le à l'eau

courante, remplissez-le d'eau propre jusqu'au niveau MAX, insérez le filtre (s'il a été retiré auparavant) et remettez le réservoir d'eau dans la machine. Le voyant  s'allume.

9. Videz le récipient utilisé pour récolter la solution de détartrage et remettez-le sous le bec verseur une fois vide.
10. Appuyez sur la touche  pour démarrer le premier rinçage. L'eau chaude s'écoule du bec verseur.
11. Lorsque le réservoir d'eau est complètement vide, les voyants ,  et  s'allument.
12. Sortez le réservoir d'eau, videz-le, rincez-le à l'eau courante, remplissez-le d'eau propre jusqu'au niveau MAX, et remettez le réservoir d'eau dans la machine. Le voyant  s'allume.
13. Appuyez sur la touche  pour démarrer le deuxième rinçage. L'eau chaude s'écoule du bec verseur eau chaude et du bec verseur de café.
14. Remplissez le réservoir d'eau et l'appareil est prêt à l'utilisation.

Remarque!

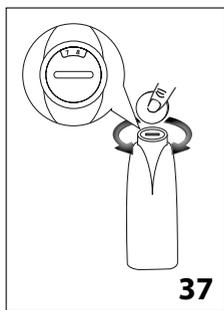
Si le cycle de détartrage ne se termine pas correctement (ex. coupure d'énergie électrique), il est conseillé de répéter le cycle.

FILTRE ADOUCISSEUR D'EAU (SI INSTALLÉ)

Certains modèles sont dotés d'un filtre adoucisseur d'eau. Si ce n'est pas le cas avec votre modèle, nous vous recommandons d'en acheter un auprès des services clients De'Longhi.

Pour utiliser le filtre correctement, suivez les instructions ci-dessous.

Installation du filtre



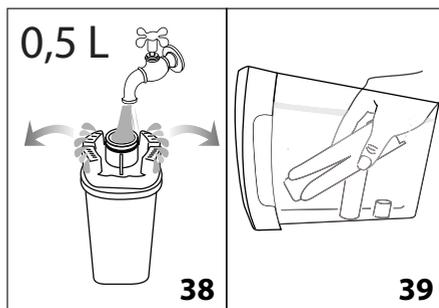
1. Retirez le filtre de l'emballage.
2. Tournez le disque indicateur de date (fig. 37) jusqu'à ce que les deux prochains mois d'utilisation soient affichés.

Remarque

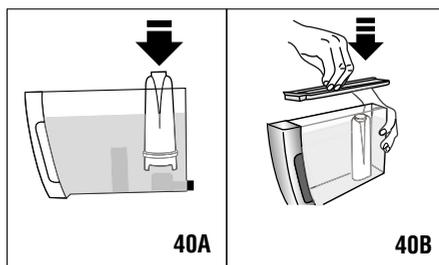
Le filtre dure environ deux mois si l'appareil est utilisé normalement. Si la machine à café n'est

pas utilisée alors que le filtre est installé, ce dernier durera un maximum de trois semaines.

3. Pour activer le filtre, faites couler de l'eau du robinet dans l'orifice du filtre comme illustré sur la figure jusqu'à ce que l'eau sorte des ouvertures sur les côtés pendant plus d'une minute (fig. 38).



4. Sortez le réservoir de l'appareil et remplissez-le d'eau.
5. Insérez le filtre dans le réservoir d'eau et immergez-le complètement pendant dix minutes environ, en l'inclinant pour permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 39).
6. Insérez le filtre dans le logement du filtre et appuyez à fond (fig. 40A).
7. Fermez le réservoir avec le couvercle, puis remettez le réservoir dans la machine (fig. 40B).



Lorsque vous installez le filtre, il doit être activé en faisant couler de l'eau chaude jusqu'à ce que le flux soit régulier.

Important!

Au bout de deux mois (voir l'indicateur de date) ou si l'appareil n'a pas été utilisé pendant 3 semaines, vous devez remplacer le filtre par un filtre neuf en répétant la procédure pour l'installation.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension :	120 V~ 60 Hz max. 10A
Puissance consommée :	1250W
Pression :	15 bar
Capacité du réservoir d'eau :	50 oz./1.5 litres max.
Dimensions LxHxp :	238x350x445 mm
Longueur du cordon :	1.80 m
Poids :	11.8 kg
Capacité du réservoir à grains :	250 g max.

	<p>La mouture est trop fine et le café coule trop lentement ou ne coule pas du tout</p>	<p>Répétez la distribution de café et tournez le bouton de réglage du degré de mouture (fig. 10) d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre vers le numéro 7 pendant le fonctionnement du moulin à café.</p> <p>Si l'écoulement est encore trop lent après avoir préparé au moins 2 cafés, répétez la procédure de correction en tournant le bouton de réglage du degré de mouture d'un cran supplémentaire jusqu'à ce que la distribution soit correcte (voir le paragraphe : « Réglage du moulin à café » à la page 11).</p> <p>Si le problème persiste, tournez le bouton de vapeur en position I et faites couler l'eau par la buse à cappuccino</p>
	<p>La fonction du café prémoulu a été sélectionnée, mais aucun café prémoulu n'a été versé</p>	<p>Verser du café prémoulu dans l'entonnoir à café</p>
	<p>Le café prémoulu est bloqué dans l'entonnoir</p>	<p>Nettoyez l'entonnoir à café prémoulu (voir page 28)</p>
	<p>Une quantité de café trop importante a été utilisée</p>	<p>Sélectionnez un goût plus léger ou réduisez la quantité de café prémoulu, puis préparez un nouveau café</p>
	<p>Le circuit d'eau est vide : il est nécessaire d'insérer le bec verseur d'eau</p>	<p>Insérez le bec verseur d'eau et faites couler l'eau chaude</p>
	<p>Le circuit d'eau est vide</p>	<p>Appuyez sur OK pour faire couler l'eau par le bec verseur (E3) jusqu'à obtenir un écoulement normal. Si le problème persiste, assurez-vous que le réservoir d'eau est complètement inséré</p>

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Voici une liste de certains dysfonctionnements possibles.

Si le problème ne peut pas être résolu comme décrit, contactez les services clients.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud	Les tasses n'ont pas été préchauffées	Chauffez les tasses en les rinçant à l'eau chaude (N.B.: vous pouvez utiliser la fonction eau chaude)
	L'infuseur a refroidi, car un délai de 2 à 3 minutes s'est écoulé depuis la préparation du dernier café	Avant de préparer le café, chauffez l'infuseur en effectuant un rinçage (voir « Conseils pour obtenir un café plus chaud », page 25)
Le café est fin ou n'est pas assez crémeux	La mouture du café est trop grosse	Tournez le cadran de réglage du degré de mouture d'un cran dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers le numéro 1 pendant que le moulin à café est en marche (fig. 10). Continuez l'opération un cran à la fois jusqu'à obtenir un café satisfaisant. L'effet n'est visible qu'après la préparation de 2 cafés (voir le paragraphe : « Réglage du moulin à café » à la page 25)
	Le café n'est pas approprié	Utilisez du café prémoulu pour machines à expresso
Le café coule trop lentement ou au goutte-à-goutte	La mouture du café est trop fine	Tournez le cadran de réglage du degré de mouture d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre vers le numéro 7 pendant que le moulin à café est en marche (fig. 10). Continuez l'opération un cran à la fois jusqu'à obtenir un café satisfaisant. L'effet n'est visible qu'après la préparation de 2 cafés (voir le paragraphe « Réglage du moulin à café » à la page 25)
Le café ne sort pas de l'un des becs verseurs	Les becs verseurs sont obstrués	Nettoyez les becs verseurs avec un cure-dent (fig. 26B)
Le lait ne sort pas du bec verseur de lait	Le couvercle du réservoir de lait est sale	Nettoyez le couvercle du réservoir de lait comme décrit au paragraphe « Nettoyage du réservoir de lait »
Le lait contient de grosses bulles et gicle du bec verseur de lait ou produit peu de mousse	Le couvercle du réservoir de lait est sale	Nettoyez le couvercle du réservoir de lait comme décrit au paragraphe « Nettoyage du réservoir de lait »
	Le lait n'est pas assez froid ou n'est pas demi-écrémé	Utilisez du lait écrémé ou demi-écrémé à la température du réfrigérateur (environ 5 °C). Si le résultat obtenu n'est pas celui que vous souhaitez, essayez de changer de marque de lait
	Le cadran de réglage de la mousse est mal réglé	Effectuez le réglage en suivant les instructions au paragraphe « Préparation de boissons avec le lait »
	Le couvercle du réservoir de lait ou le cadran de réglage de la mousse sont sales	Nettoyez le couvercle du réservoir de lait et le cadran comme décrit au paragraphe « Nettoyage du réservoir de lait »
L'appareil ne s'allume pas	Il n'est pas branché à la prise murale	Plug into the mains socket
	The main switch (A7) is not turned on	Push the main switch (fig. 3)
Il est impossible d'extraire l'infuseur.	L'appareil n'a pas été arrêté correctement.	Arrêtez l'appareil en appuyant sur la touche  (page 24)