

# 1. MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être prises, notamment les suivantes :

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées.
- Pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique et de blessures, ne pas plonger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne jamais laisser les enfants utiliser l'appareil.
- Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de monter ou de démonter des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil ayant une fiche ou un cordon endommagé, ou après un dysfonctionnement ou un dommage quelconque de l'appareil. Renvoyer l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- L'utilisation d'accessoires ou de pièces de rechange non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer sur un brûleur à gaz chaud ou sur une plaque électrique, ou dans un four chaud, ni à proximité de ces derniers.
- Brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettre toute commande sur « off », puis débrancher la fiche de la prise murale.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui prévu. Cet appareil ne doit être utilisé que pour un usage domestique. Toute autre utilisation doit être considérée comme inappropriée et, par conséquent, dangereuse.
- Pour les appareils avec carafe en verre :
  - A. La carafe est un accessoire à utiliser exclusivement avec cet appareil. Ne jamais l'utiliser sur une surface de cuisson.
  - B. Ne pas placer le récipient chaud sur une surface humide ou froide.
  - C. Ne pas utiliser la carafe si elle est fissurée ou si la poignée n'est pas tout à fait solide.
  - D. Ne pas utiliser d'éponges ou de détergents abrasifs pour la nettoyer.

**ATTENTION : Pour réduire le risque d'incendie ou d'électrocution, ne pas retirer le couvercle. Ne pas essayer de réparer ou de modifier l'appareil car cela pourrait entraîner l'annulation de la garantie. Les réparations doivent être effectuées uniquement par le personnel de service autorisé !**

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CE PRODUIT EST RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE

## 2. INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT

- Un cordon d'alimentation court est prévu pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long.
- Des cordons d'alimentation ou des rallonges électriques plus longs et détachables sont disponibles et peuvent être utilisés si l'on reste prudent quand on les utilise.
- Si une rallonge est utilisée, les caractéristiques électriques indiquées doivent être au moins aussi élevées que celles de l'appareil. Si l'appareil est équipé d'un cordon à 3 fils, de type mise à la terre, la rallonge doit être UN

CORDON ÉLECTRIQUE TYPE 3 AVEC MISE À LA TERRE. Le cordon le plus long doit être disposé de manière à ne pas passer sur le comptoir ou le plateau de table où il pourrait être tiré par des enfants ou faire trébucher.

- Votre produit est équipé d'une fiche à courant alternatif polarisée (une prise ayant une broche plus large que l'autre). Cette fiche ne s'insère dans la prise de courant que d'une seule manière. Il s'agit d'un dispositif de sécurité. Si l'on ne parvient pas à insérer complètement la fiche dans la prise, essayer de l'inverser. Si la fiche ne s'insère toujours pas, contacter un électricien pour remplacer la prise murale obsolète. Respecter la fonction de sécurité de la fiche polarisée.

**Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'installer et d'utiliser l'appareil. C'est la seule façon de garantir les meilleurs résultats et une sécurité maximale pour l'utilisateur.**

### 3. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

- Cet appareil est conçu pour « faire du café » et des « boissons chaudes ». L'utiliser avec précaution pour éviter les brûlures dues aux jets d'eau et de vapeur ou à une utilisation incorrecte.
- Ne jamais toucher les parties chaudes.
- Après avoir retiré l'emballage, s'assurer que le produit est complet. En cas de doute, ne pas utiliser la machine et contacter un représentant du service clientèle De'Longhi.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse de polystyrène, etc.) doivent être gardés hors de portée des enfants car ils constituent un risque pour la sécurité.
- Cette machine est destinée à un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation doit être considérée comme inappropriée et, donc, dangereuse.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé par une utilisation incorrecte, erronée ou déraisonnable.
- Ne jamais toucher la machine avec des mains mouillées ou humides.
- Ne jamais laisser les enfants utiliser la machine sans surveillance.
- Ne jamais permettre aux enfants de jouer avec la machine.
- Si la machine se casse ou ne fonctionne pas correctement, l'éteindre et ne pas la modifier sans autorisation. Pour toute réparation, contacter uniquement les centres de service agréés et insister sur l'utilisation de pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ce qui précède pourrait compromettre la sécurité de la machine.
- Le cordon d'alimentation de cette machine ne doit pas être remplacé par l'utilisateur car cette opération nécessite l'utilisation d'outils spéciaux. En cas de dommage, contacter uniquement un centre de service autorisé pour éviter tout risque.

### 4. DESCRIPTION (pag. 3)

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

#### 4.1 Description de la machine

- A1. Couvercle du réservoir d'eau pour espresso
- A2. Réservoir d'eau amovible pour espresso
- A3. Poignée d'extraction du filtre anti-chlore
- A4. Support du filtre anti-chlore
- A5. Support de filtre pour café-filtre
- A6. Compartiment de remplissage d'eau
- A7. Plaque chauffante pour café-filtre
- A8. Appuie-tasse à espresso
- A9. Indicateur de niveau d'eau dans bac d'égouttage
- A10. Bac d'égouttage
- A11. Mousseur à lait
- A12. Bague de sélection de mousser (uniquement pour modèles avec Système Cappuccino réglable)
- A13. Buse vapeur (COM532)
- A14. Bouton vapeur pour cappuccino
- A15. Sortie chaudière

#### 4.2 Description du panneau de commande

##### Section espresso

- B1. Interrupteur « Espresso ON/OFF » pour Marche/Arrêt espresso, avec voyant intégré
- B2. Sélecteur espresso/eau chaude avec voyant intégré
- B3. Bouton vapeur avec voyant intégré

##### Section café-filtre

- B4. Afficheur
- B5. Bouton « Coffee ON/OFF » pour marche/arrêt du café, avec voyant intégré
- B6. Bouton BOLD (pour l'intensité du café)
- B7. Bouton AUTO
- B8. Bouton HOUR (heure)
- B9. Bouton MIN

### 4.3 Description des accessoires

- C1. Porte-filtre espresso
- C2. Filtre espresso une seule tasse
- C3. Filtre espresso deux tasses
- C4. Filtre pour dosettes espresso
- C5. Doseuse de café avec tasseur
- C6. Filtre permanent
- C7. Carafe café-filtre
- C8. Filtre anti-chlore
- C9. Détartrant 100 ml (1 dose)

### 4.4 Installation

- Placer la machine sur une surface de travail éloignée des robinets et des éviers.
- Vérifier que la tension de la prise de courant correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique de la machine. Brancher l'appareil sur une prise électrique efficacement mise à la terre, d'une puissance minimale de 10A seulement. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout accident causé par l'absence d'un système de mise à la terre efficace.
- Si la fiche de la machine ne correspond pas à la prise électrique, faire remplacer la prise par un type approprié par un électricien qualifié.
- Ne jamais installer l'appareil dans un environnement où la température peut atteindre 0°C (32°F) ou moins (l'appareil peut être endommagé si l'eau gèle).

### 5. FILTRE ANTI-CHLORE

Le filtre élimine le goût du chlore dans l'eau. Pour installer le filtre, procéder comme suit :

- Dégager le support du filtre de sa fente en le tirant vers le haut (fig. 1).
- Retirer le filtre anti-chlore du sachet en plastique et le rincer sous un robinet qui coule (fig. 2).
- Ouvrir le support du filtre et mettre le filtre en place avec précaution, comme indiqué sur la fig. 2.
- Fermer soigneusement le porte-filtre (fig. 2), et le remettre à sa place en le poussant fermement vers le bas.
- Le filtre anti-chlore doit être remplacé après 80 cycles, et au moins tous les 6 mois de fonctionnement.

### 6. PREMIÈRE UTILISATION

Quand on utilise la machine **pour la première fois**, il est nécessaire de nettoyer tous les accessoires et les circuits internes comme suit :

#### CAFETIÈRE POUR CAFÉ-FILTRE :

- Faire fonctionner la machine à café sans utiliser de café moulu pendant 2 cycles complets.

#### CAFETIÈRE POUR ESPRESSO :

- Ouvrir le couvercle et retirer le réservoir d'eau.
- Remplir le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximum.
- Remettre le réservoir d'eau en place dans son logement en le poussant vers le bas jusqu'au fond et fermer le couvercle (il est également possible de remplir le réservoir à l'aide d'une carafe).
- Mettre en place le filtre à café requis dans le porte-filtre et fixer le porte-filtre vide sur la machine.
- Placer un grand récipient sous les becs (34 fl/oz, capacité de 1l).
- Appuyer sur le bouton « Espresso ON/OFF » et sur les boutons ☒/☒ puis vider la moitié du réservoir par la sortie de la chaudière.
- Tourner le sélecteur de vapeur sur ☒/☒ et vider l'eau restant par la machine à cappuccino puis remettre le sélecteur de vapeur sur OFF.
- Vider le récipient et le remettre sous les becs et procéder au deuxième rinçage.

### 7. PRÉPARATION DU CAFÉ-FILTRE

#### 7.1 Programmer l'horloge

Lorsque la machine à café est branchée pour la première fois sur la prise de courant, « AM 0:00 » clignote sur l'écran.

Pour régler l'heure, procéder comme suit :

1. Appuyer sur le bouton « HOUR » et le maintenir enfoncé (Fig. 3) pendant trois secondes jusqu'à ce que le nombre d'heures clignote sur l'écran.
2. Avant que l'affichage ne cesse de clignoter (environ 5 secondes), régler l'heure en appuyant sur le bouton « HOUR » plusieurs fois.
3. Régler les minutes en appuyant sur le bouton « MIN » (Fig. 3) plusieurs fois. (Pour accélérer l'opération, maintenir le bouton enfoncé.)
4. Après avoir réglé l'heure, attendre 5 secondes. Lorsque l'affichage cesse de clignoter, l'heure réglée est enregistrée. Pour remettre l'heure à zéro, appuyer sur le bouton HOUR et le maintenir enfoncé pendant trois secondes, puis suivre la procédure décrite à partir du point 2.

**Remarque** : En cas de panne de courant temporaire, l'heure réglée ne reste pas enregistrée dans la mémoire.

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

La machine peut être programmée pour faire du café-filtre automatiquement. S'assurer d'abord que l'heure est correctement réglée.

Pour régler le démarrage différé (c'est-à-dire l'heure à laquelle on souhaite que le café soit fait), procéder comme suit :

1. Appuyer sur le bouton AUTO (Fig. 4) et le maintenir enfoncé pendant environ trois secondes jusqu'à ce que 0:00 clignote sur l'écran.
2. Avant que l'affichage ne cesse de clignoter (environ 5 secondes), régler l'heure souhaitée en appuyant sur le bouton « HOUR » plusieurs fois.
3. Régler les minutes en appuyant sur le bouton « MIN » plusieurs fois.
4. Quand 5 secondes se sont écoulées, l'affichage arrête de clignoter et l'heure programmée est sauvegardée.
5. Une fois que la machine a été programmée comme indiqué ci-dessus, appuyer simplement sur le bouton AUTO pour avoir du café prêt à l'heure programmée (Le bouton AUTO restera allumé).

#### Remarque :

- Si l'on souhaite modifier l'heure de démarrage après qu'elle ait été fixée, appuyer sur le bouton AUTO pendant environ 2 secondes, puis fixer une nouvelle heure comme décrit à partir du point 2.
- Ne pas oublier qu'à l'heure réglée, la machine commencera à faire du café-filtre uniquement. La machine à espresso ne se met pas en marche.
- Pour annuler le démarrage automatique, appuyer à nouveau sur le bouton Auto (il s'éteint et ne reste pas allumé).

### 7.3 Maintenir le chauffage activé

La machine est réglée en usine pour maintenir le café chaud pendant deux heures après la percolation.

Toutefois, ce réglage peut être modifié comme suit :

1. Appuyer sur le bouton « Coffee ON/OFF » (Fig. 5) et le maintenir enfoncé pendant trois secondes jusqu'à ce que 0:00 clignote sur l'écran.
2. Modifier l'heure en appuyant plusieurs fois sur le bouton HOUR (et aussi sur la touche MIN si nécessaire).
3. Après avoir réglé l'heure, attendre 5 secondes. Lorsque l'affichage cesse de clignoter, l'heure réglée est sauvegardée.

**Remarque :** Si l'horloge est réglé sur 0:00, la machine s'éteint. (Il est possible de régler une durée comprise entre 1 minute et 11 heures et 59 minutes).

### 7.4 Préparation du café-filtre

- Ouvrir la porte du porte-filtre, en la tournant vers la droite (fig. 7).
- Remplir la carafe jusqu'à l'indicateur de niveau relatif au nombre de tasses de café qu'on souhaite préparer, en prenant soin de ne pas dépasser le niveau MAX de 10 tasses (fig. 8), sinon, pour ne pas trop remplir la machine, l'excès d'eau s'écoulera par l'arrière de l'appareil.
- Ensuite verser ensuite l'eau dans le compartiment de remplis-

sage d'eau de la machine (fig. 9).

- Placer le filtre doré dans le porte-filtre (fig. 10).
- Mettre le café moulu dans le filtre à l'aide de la cuillère doseuse fournie et égaliser le niveau (fig. 11). En règle générale, utiliser une mesure de niveau de café (environ 7 grammes) par tasse de café souhaitée (par exemple, 10 mesures pour obtenir 10 tasses).
- Fermer la porte du porte-filtre et placer la carafe, avec le couvercle en place, sur la plaque chauffante.
- Appuyer sur le bouton « Coffee ON/OFF ». Le bouton s'allume pour indiquer que la percolation de la cafetière est en cours.
- La percolation du café commencera après un court laps de temps.

Il est tout à fait normal que la machine émette de la vapeur pendant la percolation du café.

Pour maintenir le café chaud après la percolation, l'appareil se met automatiquement en marche pour le maintenir chaud jusqu'au moment choisi.

- Pour éteindre la machine, appuyer sur le bouton de marche/arrêt du café « Coffee ON/OFF ».

**Remarque :** Quand la percolation du café est terminée, la cafetière émet un bip.

### 7.5 Fonction « BOLD »

La fonction « BOLD » permet d'intensifier le goût du café. Cette fonction active un processus de percolation unique, en libérant lentement de l'eau dans le panier filtre ; en saturant peu à peu le marc de café, elle permet d'extraire la meilleure saveur et le meilleur arôme de votre café.

Pour activer cette fonction, appuyer sur le bouton « BOLD » après avoir appuyé sur le bouton « Coffee ON/OFF » (fig. 6) ; le bouton s'allume. Appuyer à nouveau sur le bouton pour désactiver la sélection.

Cette fonction est conseillée pour la préparation de 1 à 4 tasses. Ne pas utiliser ce bouton pour préparer une carafe entière de café.

Il est possible de sélectionner cette fonction même si l'on utilise la fonction automatique (voir paragraphe 7.2).

Il est possible d'activer la fonction « BOLD » pour une préparation retardée. Après avoir programmé le minuteur, activer la fonction « BOLD » en appuyant sur le bouton.

## 8. ESPRESSO

### 8.1 Préchauffage pour la machine à espresso

Pour préparer un espresso à la bonne température, la cafetière doit être préchauffée comme suit :

1. Appuyer sur le bouton « Espresso ON/OFF » (fig. 12) pour mettre la machine en marche. Le voyant lumineux inté-

- gré clignote pour indiquer que la machine est en train de chauffer.
- Placer le filtre dans le porte-filtre (fig. 13). Fixer le porte-filtre avec filtre à la machine (fig. 14) sans ajouter de café moulu.
  - Placer une tasse sous le porte-filtre. Utiliser la même tasse que celle qui servira à préparer le café afin de la préchauffer.
  - Attendre que le voyant lumineux intégré « Espresso ON/OFF » cesse de clignoter : la machine est maintenant prête à préparer l'espresso.
  - Appuyer sur le bouton ☐/☉ (fig. 15). Continuer à faire couler de l'eau jusqu'à remplir la tasse, puis interrompre l'écoulement de l'eau en appuyant sur le même bouton et vider la tasse.

#### Remarque :

- Il est normal qu'une petite bouffée de vapeur inoffensive se dégage lorsque l'on retire le porte-filtre.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans eau dans le réservoir ou sans le réservoir.

## 8.2 Comment préparer un espresso avec du café moulu

- Préchauffer la machine et le porte-filtre comme décrit dans le paragraphe précédent.
- Placer le filtre à café moulu dans le porte-filtre. Pour faire un espresso, utiliser le filtre avec le symbole ☐ en bas ; pour faire deux espresso, utiliser le filtre avec le symbole ☐☐ en bas.
- Pour faire un seul espresso, verser une mesure de niveau avec la dose de café moulu (environ 7 g/0,25 oz) dans le filtre (fig. 16). Pour faire deux espressos, verser deux mesures de niveau avec la mesure fournie.



#### Important :

Pour un fonctionnement correct, avant de remplir le filtre avec du café moulu, s'assurer qu'il ne reste pas de résidus de café dans le filtre depuis la dernière préparation d'un espresso.

- Répartir uniformément le café moulu et le presser avec le tasseur (fig. 17).

Pour obtenir un bon espresso, il est essentiel de presser correctement le café moulu. Si le café est trop tassé, l'écoulement du café sera lent et la crème sera foncée. Si le tassement est trop léger, l'écoulement du café sera trop rapide et la crème sera faible et de couleur claire.

- Retirer l'excédent de café du bord du porte-filtre et fixer ce dernier à la machine. Tourner jusqu'à la butée (fig. 14) pour éviter toute fuite.
- Placer la ou les tasses sous les embouts du porte-filtre (fig. 18). Il est recommandé de réchauffer les tasses avant de

faire du café en les rinçant à l'eau chaude.

- S'assurer que le voyant lumineux intégré « Espresso ON/OFF » est bien allumé (s'il clignote, attendre qu'il s'arrête), puis appuyer sur le bouton ☐/☉ (fig. 15). Lorsque la quantité d'espresso souhaitée a été délivrée, appuyer sur le même bouton pour interrompre l'écoulement.
- Pour retirer le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.



#### Risque de brûlure !

Pour éviter les éclaboussures, ne jamais retirer le porte-filtre pendant que la percolation du café.

- Pour éliminer le marc de café, vider le marc en retournant le porte-filtre et en le tapotant avec vigueur (fig. 19).
- Pour éteindre la machine, appuyer sur le bouton « Espresso ON/OFF ».

## Comment préparer l'espresso à l'aide de dosettes

- Préchauffer la machine comme décrit dans la section « PRÉCHAUFFER LA CAFETIÈRE (8.1) », en s'assurant que le porte-filtre est fixé correctement. Ceci permet d'obtenir un café plus chaud.



#### Remarque :

Utiliser des dosettes qui répondent à la norme ESE ; cette dernière est indiquée sur les emballages par la marque suivante avec le symbole suivant.



La norme ESE est un système accepté par les plus grands fabricants de dosette et permet de préparer un café espresso de façon simple et propre.

- Mettre en place le filtre pour dosettes espresso (portant le symbole ☐ en bas), dans le porte-filtre (fig. 13).
- Insérer la dosette, en la centrant le plus possible sur le filtre (fig. 20). Toujours suivre les instructions figurant sur le paquet de dosettes pour positionner correctement la dosette sur le filtre.
- Fixer sur le porte-filtre sur la machine. Toujours jusqu'à la butée (fig. 14).
- Procéder comme aux points 6, 7 et 8 de la section précédente.

## 9. COMMENT PRÉPARER UN CAPPUCCINO OU UN LATTE

- Préparer l'espresso comme décrit aux paragraphes précédents en utilisant des tasses suffisamment grandes. S'assurer que l'appareil est allumé en appuyant sur le bouton Espresso On/off.
- Appuyer sur le bouton ☐☉ : le voyant intégré clignote pour

- indiquer que la machine est en train de chauffer (fig. 21).
3. Pendant ce temps, remplir un pichet avec environ 3,5 oz/100 grammes pour chaque cappuccino ou 6 oz/170 grammes pour chaque latte à préparer. Pour choisir la taille du pichet, il faut garder à l'esprit que le lait double ou triple de volume.

**i Remarque :**

Il est recommandé d'utiliser du lait entier ou du lait à 2 % à la température du réfrigérateur.

4. **Modèles avec système Cappuccino réglable unique-ment :** S'assurer que la bague de la machine à cappuccino est placée vers le bas en position CAPPUCCINO et placer le pichet contenant le lait sous la machine à cappuccino.
5. Attendre que le voyant  arrête de clignoter pour indiquer que la chaudière a atteint la température idéale pour la production de vapeur. Au fur et à mesure que la chaudière se réchauffe, il est normal qu'un peu d'eau et de vapeur s'échappe dans le bac d'égouttage.
6. Retirer la buse en tournant vers la gauche (fig. 22). Pendant cette opération, éviter de toucher la sortie de la chaudière car elle est chaude. Placer ensuite le pichet à lait sous la buse.
7. S'assurer que la buse est immergée dans le lait. (fig. 23). Tourner le sélecteur de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le mettre en position /ON (fig. 24). La vapeur sort par la buse, ce qui donne au lait une texture mousseuse et crémeuse. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, immerger la buse dans le lait et déplacer le récipient avec des mouvements lents de haut en bas.
8. Lorsqu'on a obtenu la température (l'idéal est de 60°C/140°F) et la densité de mousse souhaitées, interrompre l'arrivée de vapeur en tournant le sélecteur de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre en position OFF et appuyer sur le bouton .
9. Verser le lait mousseux dans les tasses contenant l'espresso préparé précédemment. Le cappuccino est prêt.

**i Remarque :**

- Pour préparer plusieurs cappuccinos, préparer d'abord tous les espressos puis, à la fin, préparer la mousse de lait pour tous les cappuccinos.
- Pour refaire un espresso après avoir fait mousser le lait, il faut d'abord refroidir la chaudière, sinon l'espresso sera brûlé. Pour refroidir la chaudière, placer un récipient sous la sortie de la chaudière, appuyer sur le bouton  et faire couler de l'eau jusqu'à ce que l'indication « Espresso ON/OFF » clignote. Ensuite, préparer l'espresso comme décrit précédemment.

- **Nettoyer la buse chaque fois qu'elle est utilisée, pour éviter les résidus de lait ou des obstructions.**

Il est recommandé de délivrer de la vapeur pendant 60 secondes maximum et de ne jamais faire mousser le lait plus de trois fois de suite.

## 10. PRÉPARER DU LAIT CHAUD (SANS MOUSSE) (UNIQUEMENT POUR CERTAINS MODÈLES)

Pour faire du lait chaud sans mousse, procéder comme décrit dans la section précédente, en s'assurant que la bague sur le mousser est positionnée vers le haut en position « HOT MILK » (lait chaud).

## 11. NETTOYER LE MOUSSEUR APRÈS UTILISATION

**! Important :**

Pour des raisons d'hygiène et de performance, le mousser doit toujours être nettoyé après chaque utilisation.

Procéder comme suit :

1. Faire arriver un peu de vapeur pendant quelques secondes en tournant le sélecteur de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 24). Le mousser évacue ainsi le lait qui reste à l'intérieur. Éteindre la machine en appuyant sur le bouton « Espresso ON/OFF ».
2. D'une main, tenir fermement le bec du mousser, de l'autre, libérer le mousser en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis tirer vers le bas (fig. 27).
3. Retirer la buse de raccordement à la vapeur du bec en la tirant vers le bas.
4. Laver soigneusement le mousser et la buse de raccordement à la vapeur à l'eau chaude.
5. S'assurer que les deux trous indiqués par les flèches de la fig. 28 ne sont pas obstrués. Si nécessaire, nettoyer à l'aide d'une épingle.
6. Remettre en place la buse du raccordement de vapeur en appuyant fortement vers le haut pour l'insérer sur le tube de vapeur.
7. Remettre le mousser en place en le poussant vers le haut et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

## 12. EAU CHAUDE

1. Appuyer sur le bouton « Espresso ON/OFF » (fig. 12) pour allumer la machine ; le voyant intégré clignote pour indiquer que la machine est en train de chauffer.
2. Pendant ce temps, placer une tasse sous le mousser.
3. Le voyant intégré « Espresso ON/OFF » cesse de clignoter,

appuyer sur le bouton  (fig. 15) et tourner en même temps le sélecteur de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le mettre en position  ON (fig. 24). L'eau sort du mousseur.

4. Pour interrompre l'écoulement de l'eau chaude, appuyer de nouveau sur le bouton  puis tourner le sélecteur de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour le mettre sur OFF.

**Ne pas faire couler d'eau chaude pendant plus de 60 secondes.**

## 13. NETTOYAGE

### **Danger !**

- Pendant le nettoyage, ne jamais plonger la cafetière dans l'eau. Il s'agit d'un appareil électrique.
- Avant de nettoyer l'extérieur de la machine, l'éteindre et la débrancher de la prise de courant et la laisser refroidir.

### 13.1 Nettoyage du bac d'égouttage

#### **Important !**

Le bac d'égouttage est équipé d'un indicateur de niveau (rouge) indiquant le niveau de l'eau qu'il contient. Dès que l'indicateur commence à dépasser du plateau, il faut vider et nettoyer le bac d'égouttage, sinon l'eau risque de déborder sur le bord et d'endommager l'appareil, la surface sur laquelle il repose ou la zone environnante.

1. Retirer le bac d'égouttage.
2. Retirer l'appuie-tasse, vider l'eau et nettoyer le bac d'égouttage avec un chiffon puis remonter le bac d'égouttage.
3. Remettre le bac d'égouttage en place.

### 13.2 Nettoyage et entretien du filtre à espresso

Nettoyer les filtres à café toutes les semaines :

#### **Filtres 1 et 2 tasses**

1. Retirer le filtre perforé en tirant sur la languette (fig. 29) ;
2. Rincer les filtres sous l'eau courante (fig. 30) ;
3. S'assurer que les trous ne sont pas obstrués. Si nécessaire, nettoyer à l'aide d'une épingle (fig. 30 et 31) ;
4. Placer le filtre perforé dans le logement du filtre et l'enfoncer jusqu'à la butée.

#### **Filtre pour dosette**

Le rincer sous l'eau courante. S'assurer que les trous ne sont pas obstrués. Si nécessaire, nettoyer à l'aide d'une épingle (fig. 30 et 31).

### 13.3 Nettoyage de la sortie de chaudière

Environ tous les 300 espressos, la sortie de la chaudière doit être nettoyée comme suit :

- S'assurer que la machine n'est pas chaude et qu'elle est débranchée du secteur ;
- Utiliser un tournevis pour desserrer la vis fixant la sortie de la chaudière à espresso (fig. 32) ;
- Retirer la sortie de la chaudière ;
- Nettoyer la chaudière avec un chiffon humide (fig. 32) ;
- Nettoyer la sortie soigneusement avec de l'eau chaude et à l'aide d'une brosse. S'assurer que les trous ne sont pas obstrués. Si nécessaire, nettoyer à l'aide d'une épingle.
- Rincer sous l'eau courante tout en brossant.
- Remettre en place la sortie de la chaudière en veillant à ce qu'elle soit correctement positionnée sur son joint.

Le non-respect de la procédure de nettoyage décrite ci-dessus annule la garantie.

### 13.4 Autres opérations de nettoyage

1. Ne pas utiliser de solvants ni de détergents abrasifs pour nettoyer la cafetière. Utiliser uniquement un chiffon doux humide.
2. Nettoyer régulièrement le porte-filtre, les filtres et le réservoir d'eau.

### **Danger !**

Pendant le nettoyage, ne jamais plonger la cafetière dans l'eau. Il s'agit d'un appareil électrique.

## 14. DÉTARTRAGE

Avec le temps, le calcaire présent dans l'eau peut provoquer des obstructions et réduire l'efficacité de la machine à café.

### 14.1 Détartrage de la machine à espresso

Il est recommandé de détartrer la machine à espresso lorsque la notification de détartrage clignote (le bouton vapeur  (B3) émet un double clignotement) et cela se produit après la percolation de 200 espressos. Cette notification n'empêchera aucune fonction.

La notification peut être temporairement reportée en appuyant sur les boutons poussoirs côté espresso. À la fin du cycle de percolation suivant, si le détartrage n'est pas terminé, la notification clignotera sur le bouton vapeur. Nous recommandons d'utiliser le détartrant De'Longhi disponible dans le commerce. Procéder comme suit :

1. Remplir le réservoir avec la solution de détartrage (utiliser l'échantillon fourni dans l'emballage), obtenue en diluant le détartrant avec de l'eau en suivant les instructions sur l'emballage.

2. Appuyer sur le bouton « Espresso ON/OFF » (fig. 12) pour mettre la machine en marche. Le voyant intégré clignote.
3. S'assurer que le porte-filtre n'est pas fixé et placer un bol sous la sortie de la chaudière.
4. Appuyer et maintenir enfoncé le bouton vapeur  (B3) pendant au moins 6 s. Cela lancera le processus de détartrage automatisé.
5. Le processus de détartrage prendra environ 30 minutes pour être terminé. Pendant ce temps, le bouton de détartrage clignote. Pendant que la machine commence à faire couler de l'eau, ouvrir une fois le bouton de vapeur pendant 2 à 3 secondes pour évacuer un peu d'eau du système du mousser.
6. Pour éliminer les résidus de solution et de tartre, bien rincer le réservoir, puis le remplir à nouveau d'eau propre (sans détartrant).
7. Appuyer sur le bouton  (fig. 15) et faire couler de l'eau jusqu'à ce que le réservoir soit entièrement vide.
8. Répéter une nouvelle fois les opérations 6 et 7.

Si le détartrage n'est pas effectué régulièrement comme exigé, la garantie sera annulée si la cafetière est endommagée en raison du calcaire.

## 14.2 Détartrage de la cafetière à café-filtre

Il est recommandé de détartrer la cafetière lorsque la notification de détartrage clignote (le bouton lumineux de fonction BOLD émet un double clignotement) et cela se produit tous les 40 cafés préparés. Cette notification n'empêchera aucune fonction.

La notification peut être temporairement activée en touchant n'importe quelle icône tactile du côté de machine café-filtre.

À la fin du cycle de percolation suivant, si le détartrage n'est pas terminé, la notification clignotera sur le voyant de fonction BOLD.

Nous recommandons d'utiliser le détartrant DeLonghi disponible dans le commerce.

1. Retirer le filtre anti-chlore et verser le produit de détartrage dans le réservoir ;
2. Remplir le réservoir avec de l'eau jusqu'au niveau « max » pour une dilution correcte ;
3. Placer la carafe sur la plaque chauffante ;
4. Appuyer sur l'icône de la fonction « BOLD » pour intensifier la saveur du café et la maintenir enfoncée pendant au moins 6 secondes pour démarrer le cycle de détartrage.
5. Le cycle de détartrage pendant environ 30 minutes. Pendant le cycle de détartrage, le voyant « BOLD » clignotera.
6. Rincer au moins 3 fois en faisant fonctionner la machine avec de l'eau uniquement (c'est-à-dire comme au point 7.5, mais sans café)

## 15. DIAGNOSTIC DE PANNE

Une liste de certains des dysfonctionnements possibles est présentée ci-dessous.

Si le problème ne peut être résolu comme décrit, contacter le service clientèle.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café pour espresso ne coule pas	Pas d'eau dans le réservoir	Remplir le réservoir d'eau
	Les trous dans le porte-filtre sont obstrués	Nettoyer les trous de l'embout du porte-filtre
	La sortie de la chaudière à espresso est obstruée	Nettoyer comme décrit au paragraphe « 13.3 Nettoyage de la sortie de chaudière »
	Dépôts de calcaire/eau dure dans le circuit d'eau	Effectuer la procédure de détartrage comme indiqué au paragraphe « 14.1 Détartrage de la machine à espresso »
	Le réservoir n'est pas installé correctement et la vanne sur le fond n'est pas ouverte	Enfoncer légèrement le réservoir vers le bas pour ouvrir la vanne sur le fond
Le café espresso s'écoule sur les bords du porte-filtre au lieu de passer par les trous	Le porte-filtre est mal installé	Fixer le porte-filtre correctement et le tourner fermement jusqu'en butée
	Les embouts du porte-filtre sont obstrués	Nettoyer les trous.
La pompe est excessivement bruyante	Le réservoir d'eau est vide	Remplir le réservoir
	Le réservoir n'est pas installé correctement et la vanne sur le fond n'est pas ouverte	Enfoncer légèrement le réservoir vers le bas pour ouvrir la vanne sur le fond
L'espresso est froid	Le voyant intégré au bouton « Espresso ON/OFF » clignote quand on appuie sur le bouton de café	Attendre que le voyant « Espresso ON/OFF » arrête de clignoter
	Le préchauffage n'a pas été effectué	Effectuer le préchauffage comme indiqué au paragraphe « 8.1 Préchauffage pour la machine à espresso »
	Les tasses ne sont pas préchauffées	Chauffer les tasses en les passant dans l'eau chaude
	Dépôts de calcaire/eau dure dans le circuit d'eau	Effectuer la procédure de détartrage comme indiqué au paragraphe « 14.1 Détartrage de la machine à espresso »
La crème de l'espresso est trop claire (l'espresso sort trop vite)	Le café moulu n'est pas suffisamment tassé	Tasser le café moulu de manière plus dense (fig. 18)
	Il n'y a pas assez de café moulu	Augmenter la quantité de café moulu
	Le café moulu est trop « gros »	Utiliser uniquement du café moulu pour machines à espresso
	Le mauvais type de café moulu a été	Changer le type de café moulu

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La crème de l'espresso est trop foncé (l'espresso sort trop lentement)	Le café moulu est trop tassé	Moins tasser le café (fig. 17)
	Il y a trop de café moulu	Réduire la quantité de café moulu
	La sortie de la chaudière à espresso est obstruée	Nettoyer comme décrit au paragraphe « 13.3 Nettoyage de la sortie de chaudière ».
	Le café moulu est trop fin ou trop humide	Utiliser du café moulu pour cafetières à espresso uniquement et veiller à ce qu'il ne soit pas trop humide
	Le mauvais type de café moulu a été	Utiliser un autre type de café moulu
Impossible de fixer le porte-filtre à la machine	Trop de café a été mis dans le filtre	Utiliser la doseuse fournie et s'assurer d'utiliser le filtre adapté au type de préparation
Aucune mousse de lait ne se forme pour la préparation du cappuccino	Le lait n'est pas assez froid	Toujours utiliser du lait demi-écrémé à température de réfrigérateur
	Le mousser est sale	Nettoyer soigneusement les trous de la machine à cappuccino, en particulier ceux indiqués dans la fig. 26-28
	<b>Modèles avec système Cappuccino réglable (COM532) :</b> La bague de la machine à cappuccino n'est pas en position de cappuccino	Placer la bague en position cappuccino
Le café-filtre ou l'espresso a un goût acide	Rinçage incorrect après le détartrage	Rincer la machine comme indiqué au paragraphe « 14.1 Détartrage de la machine à espresso » ou « 14.2 Détartrage de la cafetière à café-filtre »
La percolation du café-filtre prend trop de temps	La machine à café-filtre doit être détartrée	Effectuer la procédure de détartrage comme indiqué au paragraphe « 14.2 Détartrage de la cafetière à café-filtre »
Le bouton de vapeur clignote deux fois plus	Il est nécessaire de détartrer la partie espresso	
Le bouton de vapeur clignote	Le détartrage est en cours	
Le voyant BOLD clignote deux fois plus	Il est nécessaire de détartrer la partie du café-filtre	
Voyant BOLD clignotant	Le détartrage est en cours	