

Avant d'utiliser l'appareil toujours lire la brochure des consignes de sécurité.

1. DESCRIPTION

1.1 Description de l'appareil

(page 3 - A)

- A1. Plateau pour tasses/Chauffe-tasses
- A2. Raccordement pot à lait/buse à eau
- A3. Interrupteur général ON/OFF
- A4. Logement connecteur cordon d'alimentation
- A5. Douche chaudière/Groupe infuseur
- A6. Logement réservoir à eau
- A7. Couverture réservoir à eau
- A8. Réservoir à eau avec logement pour filtre à eau
- A9. Indicateur eau épuisée
- A10. Égouttoir
- A11. Indicateur du niveau d'eau max de l'égouttoir
- A12. Plateau d'appui pour tasses
- A13. Logement pour verre latte macchiato/caffelatte coulissant
- A14. Touche chauffe-tasses




1.2 Description panneau de contrôle

(page 3 - B)

- B1. Bouton ON/Veille
- B2. Voyant ON/Veille
- B3. Bouton préparation 1 tasse
- B4. Voyant "température OK"/préparation 1 tasse
- B5. Bouton préparation 2 tasses
- B6. Voyant "température OK"/préparation 2 tasses
- B7. Bouton distribution eau chaude
- B8. Voyant distribution eau chaude
- B9. Bouton distribution cappuccino/lait chaud
- B10. Voyant "température OK"/ distribution cappuccino/ lait chaud
- B11. Bouton distribution latte macchiato/lait chaud
- B12. Voyant "température OK"/ distribution latte macchiato/ lait chaud

1.3 Description des accessoires

(page 2 - C)

- C1. Coupelle porte-filtre
- C2. Filtre crème 1 café 
- C3. Filtre crème 2 cafés 
- C4. Filtre crème dosettes ESE 
- C5. Cordon d'alimentation (amovible)
- C6. Doseur/tasse-mouture
- C7. Buse à eau extractible
- C8. Bande réactive pour le relevé de la dureté de l'eau (Total hardness test)

- C9. Détartrant
- C10. Filtre adoucisseur eau

1.4 Description pot à lait

(page 2 - D)




- D1. Couverture émulsion lait
- D2. Bouton CLEAN
- D3. Tube d'écoulement lait mousseux
- D4. Tube de prise du lait
- D5. Pot à lait

2. REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR À EAU



1. Extraire le réservoir à eau (A8) et le remplir d'eau fraîche et propre en veillant à ne pas dépasser l'inscription MAX (fig. 1).
2. Puis réinsérer le réservoir dans la machine (fig. 2).

Attention : Ne jamais mettre en marche l'appareil sans eau dans le réservoir ou sans réservoir.

3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

1. Insérer le connecteur du cordon d'alimentation dans le logement prévu à cet effet à l'arrière de l'appareil (fig. 3); puis brancher la fiche sur la prise.
2. Accrocher la coupelle porte-filtre à la machine : pour un accrochage correct, aligner la poignée de la coupelle au symbole  OPEN (fig. 4) et tourner la poignée vers la droite, jusqu'à l'aligner à la position  CLOSE (fig. 5) ;
3. Positionner sur l'interrupteur ON/OFF situé à l'arrière de la machine ;
4. Une fois l'autodiagnostic terminé, le voyant "écoulement eau chaude" (B8) clignote alors que les autres s'éteignent : l'appareil signale qu'il fait insérer la buse à eau chaude (C7) (fig. 6) ;
5. Placer sous la buse un récipient avec une capacité minimum de 100 ml (fig. 7) ;
6. Appuyer sur le bouton "eau chaude"  (B7) : la distribution commence et s'interrompt automatiquement ;

Nota Bene : Si les voyants  (B2) et  (B8) clignotent, presser à nouveau la touche .

7. Pour chauffer les circuits internes de la machine, mettre un récipient sous la buse à café et appuyer sur la touche  (B5). Répéter cette opération 5 fois de suite ;
8. Puis rincer le circuit "vapeur" : mettre un récipient sous la buse à eau chaude (fig. 7) et appuyer sur la touche . Répéter cette opération 5 fois de suite. (Si nécessaire, remplir le réservoir).

Nota Bene : Le rinçage des circuits internes est conseillé même en cas d'inutilisation prolongée de l'appareil.

4. ACTIVATION DU FILTRE ADOUCISSEUR

Certains modèles sont dotés d'un filtre adoucisseur (C10) : si le modèle n'en est pas doté, il est conseillé de l'acheter auprès des centres d'assistance agréés De'Longhi.

Pour une utilisation correcte du filtre, suivre les instructions indiquées ci-après.



1. Retirer le filtre de l'emballage ;
2. Tourner le disque du calendrier (fig. 8) afin de visualiser les 2 prochains mois d'utilisation ;


Nota Bene : le filtre a une durée de deux mois si l'appareil est utilisé normalement, en revanche, si la machine n'est pas utilisée tout en ayant le filtre installé, celui-ci a une durée de 3 semaines maximum.

3. Pour activer le filtre, faire couler de l'eau du robinet dans l'orifice du filtre (fig. 9) jusqu'à ce que l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute ;
4. Extraire le réservoir (A8) (si nécessaire le remplir d'eau) ;
5. Insérer le filtre dans le réservoir à eau et le plonger entièrement pendant une dizaine de secondes, en l'inclinant et en le pressant légèrement pour faire sortir toutes les bulles d'air (fig. 10) ;
6. Insérer le filtre dans son logement spécifique (fig. 11) et le presser à fond, puis refermer le réservoir avec le couvercle et réinsérer le réservoir dans la machine ;

Maintenant le filtre est activé et il est possible d'utiliser la machine.



5. RÉGLAGES DU MENU

Pour accéder au menu, s'assurer que l'appareil soit en veille, puis appuyer simultanément sur les boutons  (B1) et  (B3) jusqu'à ce que le voyant ON/Veille (B2) clignote : l'appareil est en mode programmation.

Programmer la machine comme l'on souhaite ; pour quitter le menu programmation, appuyer à nouveau sur le bouton .

5.1 Réglage de la température



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



















1. Accéder au menu programmation ;
2. Appuyer sur le bouton  (B5) et le maintenir enfoncé jusqu'à ce que les voyants relatifs à la température souhaitée s'allument (voir "tableau réglage température et veille" après le paragraphe suivant) ;
3. Lorsque les voyants relatifs à la sélection souhaitée s'allument, relâcher le bouton ;
4. Appuyer donc sur la touche  pour éteindre l'appareil (veille).

5.2 Régler la Veille

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant un certain temps (qui diffère selon le modèle), il s'éteint automatiquement (le voyant ON/Veille s'éteint).

Il est possible de régler l'arrêt automatique pour faire en sorte que l'appareil s'éteigne après un certain temps. Procéder de la manière suivante :


1. Accéder au menu programmation ;
2. Appuyer sur la touche  (B3) et la maintenir enfoncée jusqu'à ce que les voyants relatifs à l'intervalle d'inutilisation souhaité s'allument (voir tableau) ;
3. Lorsque les voyants relatifs à la sélection souhaitée s'allument, relâcher le bouton.
4. Appuyer donc sur la touche  (B1) pour éteindre l'appareil (veille).

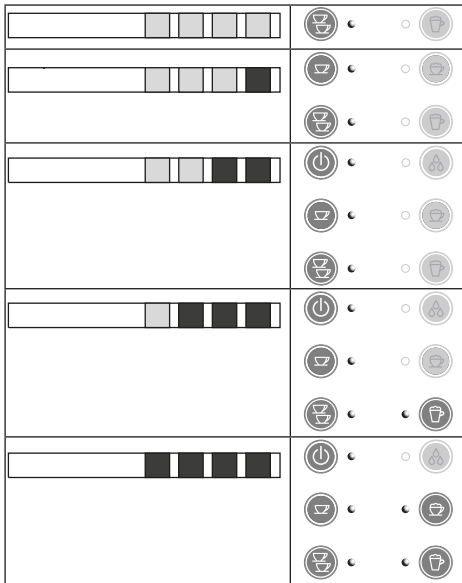
Température	Voyants correspondants	Veille après
Basse	 •  • 	15 minutes
Moyenne	 •  •   •  • 	75 minutes
Haute	 •  •   •  •   •  • 	3 heures

5.3 Régler la dureté de l'eau

Les voyants qui signalent la nécessité de détartrer l'appareil, s'allument après une période de fonctionnement pré-réglée qui dépend de la dureté de l'eau.

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


1. Retirer la bande réactive fournie "TOTAL HARDNESS TEST" (C8) de son emballage ;
2. Plonger entièrement la bande réactive dans un verre d'eau pendant environ une seconde ;
3. Extraire la bande de l'eau et la secouer légèrement. Après environ une minute, 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouges se forment, en fonction de la dureté de l'eau (4 carrés rouges = eau très dure) ;
4. Accéder au menu programmation ;
5. Après avoir relevé le résultat de la bande, appuyer et maintenir enfoncé le bouton "eau chaude"  (B7) jusqu'à ce que les voyants s'allument, selon le tableau suivant ;





6. Lorsque les voyants relatifs à la dureté de l'eau relevée s'allument, relâcher le bouton ;
7. Appuyer donc sur la touche  pour éteindre l'appareil (veille).

Nota Bene : Si l'on utilise correctement le filtre adoucisseur, régler la machine sur un niveau de dureté inférieur par rapport à celui relevé par la bande réactive.

6. ALLUMAGE ET VEILLE

Lorsque l'interrupteur général (A3) est sur la pos. I, allumer et éteindre (veille) l'appareil en appuyant sur la touche  (B1). L'appareil s'éteint automatiquement (veille) après un certain temps (voir par. «5.2 RÉGLER LA VEILLE»).





7. PRÉPARER L'EXPRESSO AVEC DU CAFÉ MOULU.

1. Insérer le filtre pour café moulu (C2) ou (C3) dans le porte-filtre (C1) (fig. 12). Utiliser le filtre  pour faire un café ou le filtre  pour faire 2 cafés ;
2. Pour préparer un seul café, remplir le filtre avec une dose rase de café moulu, environ 7 g. (fig. 12). En revanche, pour préparer deux cafés, remplir le filtre avec deux doses normales de café moulu (environ 6+6 g). Remplir le filtre par petites doses pour éviter que le café moulu ne déborde ;

Attention : pour un fonctionnement correct, toujours s'assurer que le filtre ne présente pas de résidus de poudre de café de l'infusion précédente avant de le remplir de café moulu.

3. Distribuer uniformément le café moulu et le presser légèrement avec le tasse-mouture (fig. 13). La pression du café moulu est très importante pour obtenir un bon café expresso. Si l'on tasse trop, le café sortira lentement et la crème sera de couleur foncée. Si l'on tasse peu, en re-

vanche, le café sortira trop rapidement et on obtiendra peu de crème de couleur claire ;

4. Enlever l'éventuel surplus de café du bord du porte-filtre et accrocher ce dernier à la machine : pour un accrochage correct, aligner la poignée du porte-filtre au symbole  OPEN (fig. 4), accrocher le porte-filtre et tourner la poignée vers la droite, jusqu'à l'aligner à la position  CLOSE (fig. 5) ;
5. Placer la tasse ou les tasses sous les becs du porte-filtre (fig. 14). On recommande de chauffer les tasses, avant de faire le café, en les rinçant avec un peu d'eau chaude ;
6. S'assurer que les voyants relatifs aux touches de distribution café soient allumés, puis appuyer sur la touche de distribution  (B3) ou  (B5) : l'appareil commence la préparation et s'interrompt automatiquement.


Nota Bene :

- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant sur la touche distribution pressée précédemment.
- Dès que la distribution est terminée, si l'on veut augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir enfoncée (dans les 3 secondes) la touche de distribution pressée précédemment.
- Pour retirer le porte-filtre, tourner le manche de droite à gauche.

Risque de Brûlures Pour éviter des éclaboussures, ne jamais décrocher le porte-filtre lorsque la machine est en train de distribuer et attendre quelques secondes après la distribution.



8. PRÉPARER L'EXPRESSO EN UTILISANT LES DOSETTES

Nota Bene : utiliser des dosettes qui répondent au standard ESE : ce dernier est indiqué sur les emballages avec la marque suivante. Le standard ESE est un système accepté par les plus grands fabricants de dosettes et permet de préparer un café expresso de façon simple et propre.

1. Insérer le filtre pour café en dosettes (C4) () dans le porte-filtre (C1) ;
2. Insérer la dosette en la centrant le plus possible dans le filtre (fig. 15). Toujours suivre les instructions figurant sur l'emballage des dosettes pour les placer correctement dans le filtre ;
3. Accrocher le porte-filtre à la machine, en le tournant toujours à fond (fig. 5) ;
4. Continuer en suivant les instructions des points 5 et 6 du paragraphe précédent.


9. PROGRAMMER LA QUANTITÉ DE CAFÉ DANS LA TASSE

La machine a été réglée en usine pour produire des quantités standard. Pour modifier ces quantités, procéder de la façon suivante :

1. Positionner une tasse sous les becs de la buse à café (A5) ;
2. Appuyer sur le bouton que l'on souhaite programmer  (B3) ou  (B5) et le maintenir enfoncé. La machine commence à distribuer le café ;

- Dès que le café atteint la quantité souhaitée dans la tasse, relâcher la touche : la distribution s'interrompt.
Maintenant la machine est reprogrammée selon les nouvelles quantités.

10. CHAUFFE-TASSES (fig. 16)

Le chauffe-tasses s'active en appuyant sur la touche  : laisser donc les tasses sur le chauffe-tasses jusqu'à ce qu'elles soient chaudes. Cela est utile pour obtenir un café chaud.

11. PRÉPARATION DE BOISSONS AU LAIT

Nota bene : Pour éviter d'avoir un lait peu mousseux ou avec de grosses bulles, il faut toujours nettoyer le couvercle émulsion lait (D1) et le raccordement pot à lait/buse à eau (A2) comme décrit au paragraphe «11.2 NETTOYAGE DU DISPOSITIF D'ÉMULSION LAIT AVEC LA TOUCHE CLEAN», «13.7 NETTOYAGE DU POT À LAIT» et «13.8 NETTOYAGE DU RACCORDEMENT POT À LAIT/BUSE À EAU».

11.1 Remplir et accrocher le pot à lait

- Enlever le couvercle (D1) (fig. 18)7) ;
- Remplir le pot à lait (D5) avec une quantité de lait suffisante, sans dépasser la quantité maximale de 0,5 l (fig. 18). Garder à l'esprit que chaque cran imprimé sur le côté du pot correspond à 100 ml de lait ;

Nota Bene : Pour obtenir une mousse plus dense et homogène, utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé et à la température du réfrigérateur (environ 5°C).

- S'assurer que le tube de prise du lait (D4) soit bien inséré dans le logement prévu à cet effet sur le fond du couvercle du pot à lait (fig. 19) ;
- Remettre le couvercle sur le pot à lait ;
- Extraire la buse à eau chaude (fig. 20) ;
- Accrocher en poussant à fond le pot à lait sur le raccordement (A2) (fig. 21) ;
- Préparer la machine pour faire du café (voir par. «7. PRÉPARER L'ESPRESSO AVEC DU CAFÉ MOULU.» jusqu'au point 5) ;
- Mettre la tasse pour le cappuccino ou le verre pour Latte Macchiato sous la buse à café (A5) et régler la buse à lait (D3) (fig. 22). Si l'on utilise des tasses ou des verres hauts, abaisser le logement pour verre (A13) (fig. 23) ;
- Varié le dispositif de réglage mousse selon la quantité de mousse souhaitée et le type de lait utilisé en déplaçant le curseur prévu à cet effet (fig. 24) ;

Pour préparer CAPPUCCINO : appuyer sur le bouton  (B9).

Pour préparer LATTE MACCHIATO : appuyer sur le bouton

 (B11).

- Après avoir distribué le lait mousseux, la machine prépare automatiquement le café.

Nota Bene :

Pour obtenir un cappuccino plus chaud, il est recommandé d'appuyer sur la touche CLEAN pour chauffer d'abord les conduits du dispositif d'émulsion lait (voir paragraphe suivant).



Pour la préparation du cappuccino ou du latte macchiato, l'appareil effectue 2 distributions : d'abord le lait puis le café. Si l'on souhaite interrompre la préparation en cours, appuyer sur la touche pressée précédemment.

Une fois la distribution terminée, si l'on souhaite augmenter la quantité de lait ou de café dans la tasse, il suffit de maintenir enfoncée (dans les secondes qui suivent) la touche correspondante à la préparation en cours.

Ne pas laisser le pot à lait hors du réfrigérateur trop longtemps : plus la température du lait augmente (5°C idéale), plus la qualité de la mousse diminue.

11.2 Nettoyage du dispositif d'émulsion lait avec la touche CLEAN

Après chaque utilisation des fonctions lait, effectuer le nettoyage pour éliminer les résidus de lait en procédant de la façon suivante :

- Laisser le pot à lait (D) inséré dans la machine (il n'y a pas besoin de vider le pot à lait) ;
- Positionner une tasse ou un autre récipient sous le tube d'écoulement lait mousseux (D3) ;
- Appuyer sur la touche "CLEAN" (D2)(fig. 25) et la maintenir enfoncée : les voyants  (B9) et  (B11) clignotent. Lorsque les voyants arrêtent de clignoter et que l'appareil est à nouveau prêt à l'emploi, relâcher la touche "CLEAN" : la vapeur nettoie les circuits internes du dispositif d'émulsion lait.

11.3 Programmer les quantités de café et de lait dans la tasse pour le cappuccino ou le lait

La machine a été réglée en usine pour produire des quantités standard. Pour modifier ces quantités, procéder de la façon suivante :


- Positionner une tasse sous les becs de la buse à café (A5) et sous le tube d'écoulement lait mousseux (D3) ;
- Appuyer sur le bouton correspondant à la préparation au lait que l'on souhaite programmer et le maintenir enfoncé. Après quelques secondes, la machine commence à distribuer le lait ;
- Dès que l'on atteint la quantité de lait souhaitée dans la tasse, relâcher la touche : la distribution de lait s'interrompt ;
- Programmer donc la quantité de café dans la tasse puis procéder comme pour la quantité de lait ;
- La programmation est confirmée par les voyants qui clignotent pendant 3 secondes.

Maintenant la machine est reprogrammée selon les nouvelles quantités de lait et de café.

12. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE ET VAPEUR

Risque de brûlures : Ne pas laisser la machine sans surveillance lorsque l'eau chaude s'écoule. La buse chauffe durant la distribution et il faut donc la saisir uniquement par la poignée.


12.1 Distribution d'eau chaude

1. Contrôler que la buse à eau chaude (C7) soit accrochée correctement (fig. 6) ;
2. Positionner une tasse sous la buse (le plus près possible afin d'éviter les éclaboussures) ;
3. Appuyer sur la touche  (B9) : le voyant correspondant clignote et l'appareil commence la distribution d'eau chaude ;
4. La machine interrompt automatiquement la distribution.

Nota Bene : Pour interrompre manuellement la distribution d'eau chaude appuyer à nouveau sur la touche .


12.2 Modification de la quantité d'eau distribuée automatiquement

Si l'on souhaite modifier la quantité réglée en usine, procéder de la manière suivante :

1. Positionner une tasse sous la buse (A5) ;
2. Maintenir la touche  (B7) enfoncée ;
3. Lorsque l'eau chaude dans la tasse atteint le niveau souhaité, relâcher la touche. La programmation est confirmée par le clignotement des voyants pendant trois secondes.

Maintenant la machine est reprogrammée selon la nouvelle quantité.



12.3 Distribution vapeur

1. Contrôler que la buse à eau chaude (C7) soit accrochée correctement (fig. 6) ;
2. Remplir un récipient avec le liquide à chauffer ou émulsionner et plonger la buse à vapeur dans le liquide ;
3. Appuyer deux fois sur la touche  (B7) : le voyant correspondant clignote et l'appareil commence la distribution de vapeur ;
4. Après avoir atteint la température souhaitée, interrompre la distribution de la vapeur en appuyant sur la même touche. (NOUS CONSEILLONS DE NE PAS DISTRIBUER DE LA VAPEUR PLUS DE 3 MINUTES DE SUITE).

Attention : Toujours interrompre la distribution de vapeur avant d'extraire le récipient avec le liquide, pour éviter des brûlures causées par les éclaboussures.

12.4 Nettoyage de la buse à vapeur/eau chaude après utilisation

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

1. Positionner un récipient sous la buse à eau chaude/vapeur (C7) (fig. 7), appuyer sur la touche  (B7) pour faire s'écouler un peu d'eau ;
2. Ensuite interrompre la distribution d'eau chaude en appuyant de nouveau sur la touche .

3. Attendre quelques minutes que la buse eau chaude/vapeur refroidisse ; puis extraire la buse à eau chaude ;
4. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis tirer la buse à cappuccino vers le bas pour l'extraire (fig. 26) ;
3. Enlever le gicleur en le tirant vers le bas (fig. 27) ;
5. Contrôler que le trou de la buse à cappuccino ne soit pas bouché. Si nécessaire, nettoyer à l'aide d'une épingle ;
6. Laver soigneusement les éléments de la buse avec une éponge et de l'eau tiède ;
7. Réinsérer le gicleur et réinsérer la buse à cappuccino sur le gicleur en la poussant et en la tournant vers le haut, jusqu'à ce qu'elle s'accroche ;
8. Réinsérer la buse.

13. NETTOYAGE

13.1 Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- le circuit interne de la machine ;
- l'égouttoir (A10) ;
- les filtres à café (C2), (C3), (C4) ;
- la douche chaudière (A5) ;
- le réservoir de l'eau (A8) ;
- le pot à lait (D) ;
- la buse à eau chaude (C7) comme indiqué au paragraphe «12.4 NETTOYAGE DE LA BUSE À VAPEUR/EAU CHAUDE APRÈS UTILISATION» ;
- le raccordement pot à lait/buse à eau (A2).

Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyeurs abrasifs ou de l'alcool.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour retirer les incrustations ou les dépôts de café car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.

Danger ! Au cours du nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique.

13.2 Nettoyage du circuit interne de la machine

En cas de périodes d'inutilisation supérieures à 3/4 jours il est vivement recommandé, avant d'utiliser la machine, de l'allumer et d'effectuer le rinçage des circuits internes comme indiqué aux points 4 et 5 du paragraphe «3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE».

13.3 Nettoyage de l'égouttoir

L'égouttoir est pourvu d'un flotteur (rouge) qui indique le niveau d'eau présent. Avant que ce flotteur ne commence à dépasser du plateau d'appui pour tasses, il faut vider l'égouttoir et le nettoyer, autrement l'eau peut déborder et endommager la machine, le plateau d'appui ou la zone environnante.

1. Enlever l'égouttoir (fig. 28) ;

- Enlever le plateau d'appui pour tasses (A12), éliminer l'eau (fig. 29) et nettoyer l'égouttoir avec un chiffon : puis réassembler l'égouttoir ;
- Réinsérer alors l'égouttoir.

13.4 Nettoyage des filtres à café

Nettoyer régulièrement chaque semaine les filtres à café :

Filtres 1 et 2 tasses

- Retirer le filtre perforé en tirant la languette prévue à cet effet (fig. 30) ;
- Rincer les filtres à l'eau claire (fig. 31) ;
- Contrôler que les orifices ne soient pas bouchés, dans le cas contraire, les nettoyer à l'aide d'une épingle (fig. 32) ;
- Réinsérer le filtre perforé en le poussant bien à fond.

Filtre dosettes

Rincer à l'eau claire. Contrôler que les orifices ne soient pas bouchés, dans le cas contraire, les nettoyer à l'aide d'une épingle (fig. 32).

13.5 Nettoyage de la douche de la chaudière

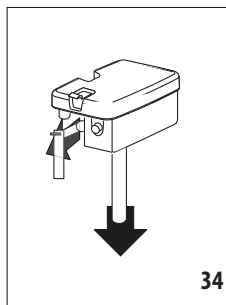
Tous les 200 cafés, rincer la douche chaudière, en faisant s'écouler de la douche chaudière (A5), environ 0,5l d'eau (presser la touche relative aux distributions café sans utiliser de café en poudre).

13.6 Nettoyage du réservoir à eau

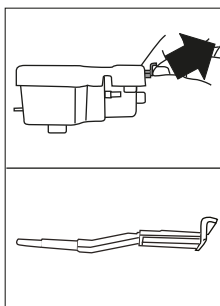
- Nettoyer périodiquement (environ une fois par mois) et à chaque remplacement du filtre adoucisseur (C10), si prévu, le réservoir à eau (A8) avec un chiffon humide et un peu de nettoyant doux ;
- Retirer le filtre (si présent) et le rincer à l'eau claire ;
- Remettre le filtre (si prévu), remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et remettre le réservoir ;
- (Modèles avec filtre adoucisseur uniquement) Faire couler environ 100 ml d'eau.

13.7 Nettoyage du pot à lait

Nettoyer le pot à lait après chaque préparation du lait, comme décrit ci-après :

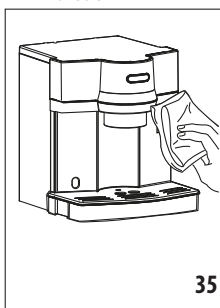


- Extraire le couvercle (D1) ;
- Retirer le tube d'écoulement lait mousseux (D3) et le tube de prise (D4) (fig. 33) ;
- Retirer le curseur en le tirant vers l'extérieur (fig. 34) ;
- Laver soigneusement tous les composants à l'eau chaude et avec un nettoyant doux.



- Vérifier également que le tube de prise et le tube d'écoulement du lait mousseux ne soient pas bouchés par des résidus de lait ;
- Remonter le curseur, le tube d'écoulement du lait mousseux et le tube de prise du lait ;
- Remettre le couvercle sur le pot à lait.

13.8 Nettoyage du raccordement pot à lait/buse à eau



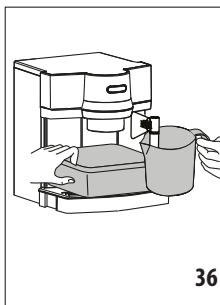
Nettoyer le raccordement après chaque préparation du lait, avec une éponge, en éliminant les résidus de lait déposés sur les joints (fig. 35).

14. DÉTARTRAGE









Détartrer la machine lorsque le voyant  (B2) clignote sur le panneau de contrôle.

Attention !

- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant indiquées sur l'emballage du détartrant.
- Il est recommandé d'utiliser exclusivement du détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants non appropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, peuvent entraîner l'apparition de défauts non couverts par la garantie du producteur.



- Vider entièrement le réservoir à eau (A8) et retirer le filtre adoucisseur (C10) (si présent). Remplir le réservoir avec la solution détartrante, obtenue en diluant le détartrant avec de l'eau selon les indications fournies sur l'emballage ;

2. Insérer la buse à eau chaude (C7) (fig. 6) ;
3. Mettre un récipient sous la douche chaudière (A5) et un sous la buse à eau chaude (fig. 36) et s'assurer que l'égouttoir (A10) soit vide et bien inséré ;
4. Appuyer simultanément sur les touches  (B9) et  (B11) : le voyant  (B8) s'allume (si la buse à eau chaude n'a pas été insérée, le voyant clignote) ;
5. Appuyer sur la touche  (B7). Le détartrage est signalé par les voyants LED qui alternent en séquence. Le programme de détartrage effectuée automatiquement toute une série de distributions par la douche chaudière et par la buse à eau chaude à intervalles pour éliminer les résidus de calcaire de l'intérieur de la machine à café ;
6. Une fois la solution détartrante terminée, le voyant  (B10) s'allume pour indiquer qu'il faut effectuer deux rinçages ;
7. Pour éliminer les résidus de la solution, retirer le réservoir à eau, le vider, le rincer à l'eau claire, le remplir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX, réinsérer le filtre (s'il a été enlevé précédemment) et insérer le réservoir à eau dans la machine ;
8. Appuyer sur la touche  : le rinçage commence et tous les voyants LED clignotent en séquence ;
9. Quand le réservoir est vide, il faut procéder au second rinçage : vider les récipients et les repositionner sous la douche chaudière et la buse à eau chaude ;
10. Appuyer sur la touche  : le rinçage commence et tous les voyants LED clignotent en séquence ;
11. Le rinçage termine lorsque le réservoir est vide : rincer, remplir le réservoir et le réinsérer ;
12. Le voyant  s'allume : appuyer sur la touche correspondante : la distribution commence et s'interrompt automatiquement.

L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

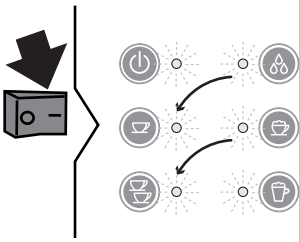
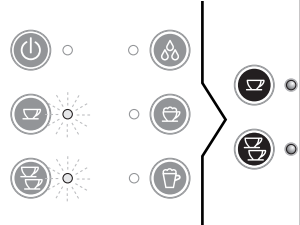
Nota Bene :

- *Si le cycle de détartrage ne se termine pas correctement (ex. coupure de courant), nous conseillons de répéter le cycle ;*
- *Les réparations de la machine à café relatives aux problèmes de calcaire ne seront pas couvertes par la garantie si le détartrage décrit ci-dessus n'est pas effectué correctement.*

15. DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'alimentation :	220-240V-50/60Hz
Puissance absorbée :	1450W
Dimensions LxHxP :	305x275x320 mm
Thermoblock :	Acier Inox
Pression :	15 bars
Capacité du réservoir d'eau :	1 L
Longueur cordon d'alimentation :	1200 mm
Poids :	7 kg

16. SIGNIFICATION DES VOYANTS

VOYANTS	OPÉRATION	SIGNIFICATION DES VOYANTS
	Allumage depuis l'interrupteur général ON/OFF (A3), situé à l'arrière de l'appareil.	L'appareil effectue un autodiagnostic, signalé par le clignotement en séquence des voyants.
	L'appareil est allumé : aucun accessoire n'est relié au raccordement (A2).	L'appareil est en train de chauffer pour faire le café : lorsque les voyants préparation 1 ou 2 tasses arrêtent de clignoter, l'appareil a atteint la température idéale pour préparer le café.



	<p>L'appareil est allumé : la buse à eau chaude (C7) est reliée au raccordement A2.</p>	<p>L'appareil est en train de chauffer pour faire le café ou pour distribuer de l'eau chaude : lorsque les voyants préparation 1 ou 2 tasses et le voyant distribution eau chaude arrêtent de clignoter, l'appareil a atteint la température idéale pour distribuer du café ou de l'eau chaude.</p>
	<p>L'appareil est allumé : le pot à lait (D) est relié au raccordement (A2).</p>	<p>L'appareil est en train de chauffer pour faire le café, le cappuccino ou le latte macchiato : quand les voyants préparation 1 ou 2 tasses café, le voyant cappuccino et le voyant latte macchiato arrêtent de clignoter, l'appareil a atteint la température idéale pour distribuer le café ou le cappuccino ou le latte macchiato.</p>
	<p>L'appareil n'a pas été utilisé pendant plusieurs minutes ou la touche ON/VEILLE a été enfoncée.</p>	<p>L'appareil est en VEILLE : pour le rallumer, appuyer sur le bouton . L'intervalle de temps avant le déclenchement de la veille est réglable : voir par. "Réglage intervalle Veille".</p>
	<p>Le réservoir est vide ou l'appareil ne parvient pas à distribuer.</p>	<p>Voir chap. «17. RÉOLUTION DES PROBLÈMES»</p>

17. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements possibles.

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

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La machine ne s'allume pas	Le cordon d'alimentation (C5) n'est pas inséré correctement	Vérifier que le connecteur du cordon d'alimentation soit inséré à fond dans le logement prévu à cet effet (A4) à l'arrière de l'appareil ; puis vérifier que la fiche soit branchée correctement sur la prise
Le café expresso ne sort plus	Absence d'eau dans le réservoir (A8)	Remplir le réservoir d'eau
	Les orifices de sortie du café du porte-filtre (C1) sont bouchés	Nettoyer les orifices des becs du porte-filtre
	Le filtre et le filtre perforé amovible sont bouchés	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. «13.4 NETTOYAGE DES FILTRES À CAFÉ»
	La douche de la chaudière (A5) est bouchée	Effectuer le nettoyage comme indiqué dans le paragraphe «13. NETTOYAGE»
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au paragraphe «14. DÉTARTRAGE»



PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café expresso sort par les bords du porte-filtre (C1) au lieu de couler par les trous	Le porte-filtre est mal inséré ou est sale	Fixer correctement le porte-filtre et le tourner à fond avec force
	Le filtre et le filtre perforé amovible sont bouchés	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. «13.4 NETTOYAGE DES FILTRES À CAFÉ»
	Le joint de la chaudière expresso a perdu son élasticité ou est sale	Faire remplacer le joint de la chaudière expresso par un Centre d'Assistance
	Les orifices des becs du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les orifices des becs du porte-filtre
Le café expresso est froid	Les tasses n'ont pas été préchauffées	Voir chap. «10. CHAUFFE-TASSES (FIG. 16)»
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au par. «14. DÉTARTRAGE»
La pompe est très bruyante	Le réservoir à eau (A8) est vide	Remplir le réservoir
	Le réservoir (A8) est mal inséré et le clapet sur le fond n'est pas ouvert	Enfoncer légèrement le réservoir à l'avant pour ouvrir le clapet sur le fond
	Des bulles d'air sont présentes dans le raccordement du réservoir	Suivre les instructions du par. «12. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE ET VAPEUR» jusqu'à distribuer de l'eau
La crème du café est foncée (le café sort lentement du bec)	Le café moulu est trop tassé	Moins presser le café
	La quantité de café moulu est élevée	Diminuer la quantité de café moulu
	La douche de la chaudière expresso (A5) est bouchée	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. «13.5 NETTOYAGE DE LA DOUCHE DE LA CHAUDIÈRE»
	Le filtre et le filtre perforé amovible sont bouchés	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. «13.4 NETTOYAGE DES FILTRES À CAFÉ»
	Le café moulu est trop fin ou humide	Utiliser uniquement du café moulu pour les machines à café expresso ; s'assurer qu'il ne soit pas humide
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au par. «14. DÉTARTRAGE»
Le café a un goût acide	Le rinçage après le détartrage n'a pas suffi	Après le détartrage rincer l'appareil comme indiqué au chap. «14. DÉTARTRAGE»
Le lait contient des grosses bulles, sort par jets du tube d'écoulement du lait mousseux (D3) ou est peu mousseux	Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé.	Utiliser du lait totalement écrémé, ou bien demi-écrémé, à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas encore celui souhaité, essayer de changer de marque de lait.
	Le dispositif de réglage mousse (fig. 23) sur le couvercle émulsion lait (D1) est mal réglé.	Régler selon les indications du chap. »11. PRÉPARATION DE BOISSONS AU LAIT»
	Le couvercle du pot (D1) à lait est sale	Nettoyer le couvercle comme décrit au par. «13.7 NETTOYAGE DU POT À LAIT».
	Le raccordement pot à lait/buse à eau (A2) est sale	Nettoyer le raccordement comme décrit au par. «13.8 NETTOYAGE DU RACCORDEMENT POT À LAIT/BUSE À EAU»