
ECAM22X.2Y - 22X.3Y

MAGNIFICA START

MACCHINA DA CAFFÈ

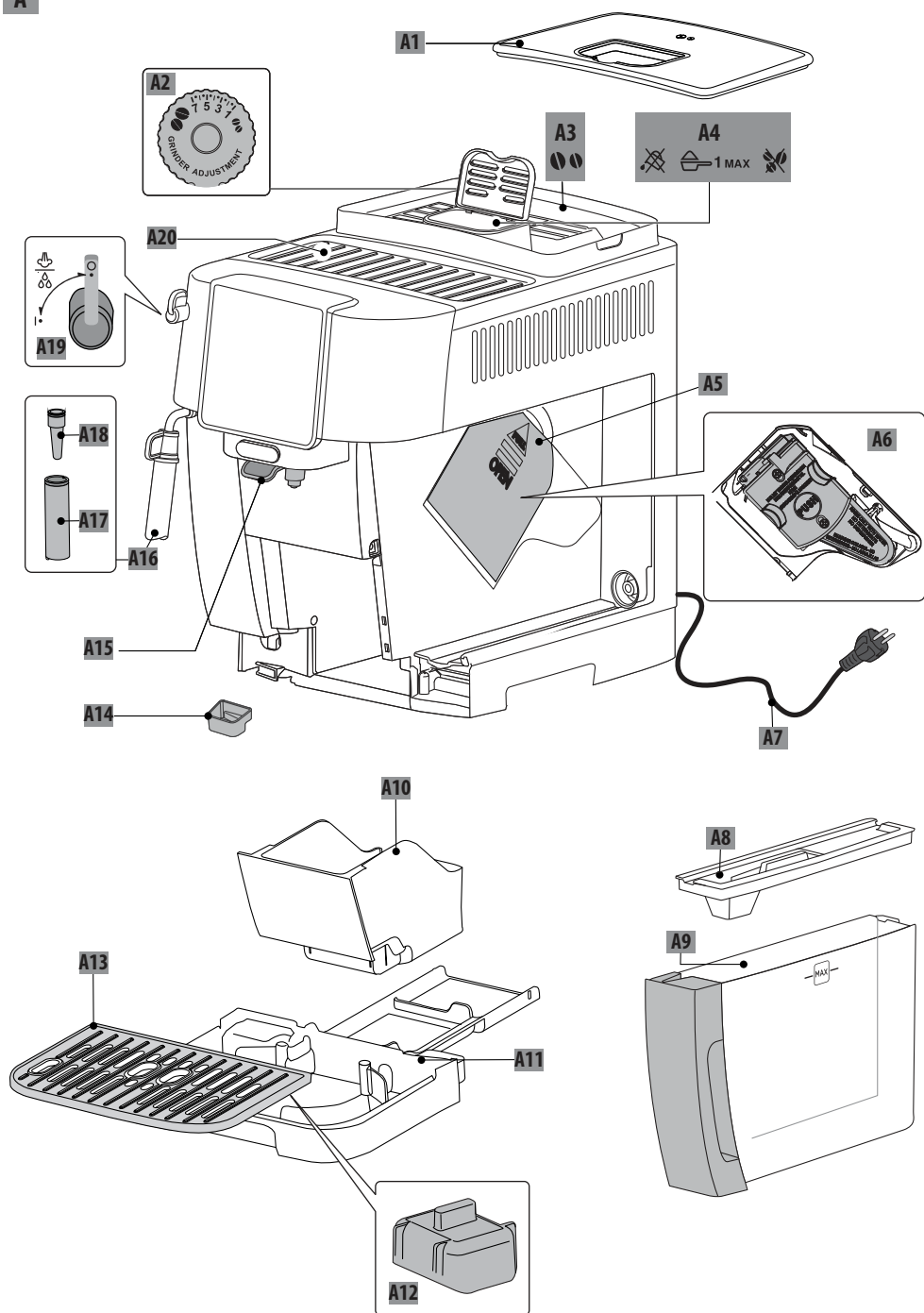
Istruzioni per l'uso

MACHINE À CAFÉ

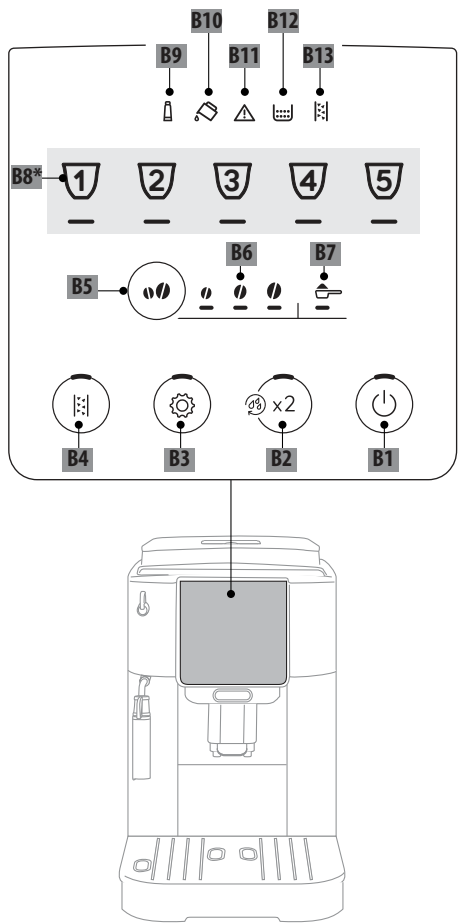
Mode d'emploi



DeLonghi

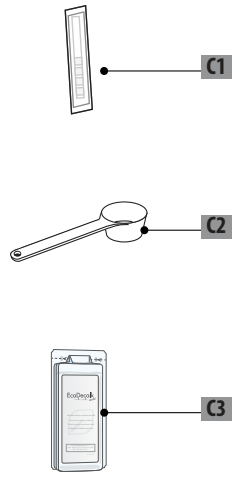


B



	×	×	×	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

C*



SOMMARIO

1. INTRODUZIONE.....	4
1.1 Lettere tra parentesi	4
1.2 Problemi e riparazioni	4
2. DESCRIZIONE	4
2.1 Descrizione dell'apparecchio - A.....	4
2.2 Descrizione pannello di controllo - B.....	5
2.3 Descrizione degli accessori - C*	5
3. PRIMA MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO	5
4. MISURAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA	6
5. ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO.....	6
6. SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO	6
7. EROGAZIONE BEVANDE CAFFÈ	7
7.1 Preparazione del caffè utilizzando il caffè in chicchi	7
7.2 Preparazione di 2 tazze di caffè	7
7.3 Preparazione del caffè utilizzando il caffè pre-macinato	7
7.4 Indicazioni generali per la preparazione di bevande caffè.....	8
7.5 Variazione dell'intensità del caffè.....	8
7.6 Risciacquo	8
7.7 Consigli per il caffè più caldo	8
7.8 Regolazione del macinacaffè.....	8
7.9 Personalizzare la quantità in tazza.....	9
8. PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO	9
8.1 Che latte utilizzare	9
8.2 Preparare il cappuccino	9
8.3 Pulizia dell'erogatore vapore/acqua calda dopo l'uso	9
9. EROGAZIONE ACQUA CALDA	10
10. FILTRO ADDOLCITORE.....	10
10.1 Sostituzione del filtro	10
10.2 Rimozione del filtro	11
11. CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO	11
12. MENÙ IMPOSTAZIONI.....	11
12.1 Reset ai valori di fabbrica	14
14. PULIZIA DELL'INFUSORE.....	16
15. DECALCIFICAZIONE	16
16. SIGNIFICATO DELLE SPIE	18
17. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	20
18. DATI TECNICI	21

Prima di utilizzare l'apparecchio leggere sempre il fascicolo delle avvertenze di sicurezza.

1. INTRODUZIONE

Prendetevi un paio di minuti per leggere le presenti istruzioni per l'uso. Eviterete così di incorrere in pericoli o di danneggiare la macchina.

I led e le spie sul pannello della vostra macchina vi aiuteranno ad interagire correttamente con la macchina:

	Spento	--
	Acceso	Funzione disponibile
	Lampeggiante	Funzione in corso
	Lampeggiante veloce	L'apparecchio richiede l'intervento da parte dell'utente

Questa simbologia è utilizzata anche nella quick guide allegata al prodotto.

1.1 Lettere tra parentesi

Le lettere tra parentesi corrispondono alla descrizione dell'apparecchio (pag. 2-3).

1.2 Problemi e riparazioni

In caso di problemi, cercare prima di tutto di risolverli seguendo le avvertenze riportate nei capitoli "16. Significato delle spie" e "17. Risoluzione dei problemi".

Se queste risultassero inefficaci o per ulteriori chiarimenti, si consiglia consultare l'assistenza clienti telefonando al numero indicato nel foglio "Assistenza clienti" allegato.

Se il Vostro paese non è tra quelli elencati nel foglio, telefonare al numero indicato nella garanzia. Per eventuali riparazioni, rivolgersi esclusivamente all'Assistenza Tecnica De'Longhi. Gli indirizzi sono riportati nel certificato di garanzia allegato alla macchina.

2. DESCRIZIONE

2.1 Descrizione dell'apparecchio - A

- A1. Coperchio contenitore chicchi
- A2. Manopola regolazione macinacaffè
- A3. Contenitore per chicchi
- A4. Imbuto caffè pre-macinato
- A5. Sportello infusore
- A6. Infusore estraibile

- A7. Cavo alimentazione
- A8. Coperchio serbatoio acqua
- A9. Serbatoio acqua
- A10. Contenitore per i fondi di caffè
- A11. Vaschetta raccogli gocce
- A12. Indicatore livello acqua in vaschetta raccogli gocce
- A13. Griglia poggiategge
- A14. Vaschetta raccogli condensa
- A15. Erogatore caffè regolabile in altezza
- A16. Erogatore Vapore/Acqua calda
- A17. Cappuccinatore (removibile)
- A18. Ugello Vapore/Acqua calda (removibile)
- A19. Manopola Vapore/Acqua calda
- A20. Ripiano poggiategge

2.2 Descrizione pannello di controllo - B

- B1. Tasto ON/standby con led integrato
- B2. Tasto X2 con led integrato (se si preme per 5 secondi, attiva il risciacquo del circuito caffè)
- B3. Tasto Menù Impostazioni con led integrato
- B4. Tasto Decalcificazione con led integrato
- B5. Tasto Selezione Intensità o Premacinato
- B6. Led selezione Intensità
- B7. Led selezione Premacinato
- B8. Bevande diverse per tipo e numero a seconda del modello
- B9. Spia fissa: è necessario sostituire il filtro
Spia lampeggiante: installazione filtro in corso
- B10. Spia fissa: l'acqua nel serbatoio (A9) è insufficiente
Spia lampeggiante: il serbatoio non è inserito
- B11. Spia allarme generico
- B12. Spia fissa: il contenitore fondi (A10) deve essere svuotato
Spia lampeggiante: il contenitore fondi non è inserito
- B13. Spia fissa: è necessario decalcificare la macchina
Spia lampeggiante: decalcificazione in corso

2.3 Descrizione degli accessori - C*

(diversi per tipo e numero a seconda del modello)

- C1. Striscia reattiva "Total Hardness Test"
- C2. Misurino dosatore del caffè pre-macinato
- C3. Decalcificante

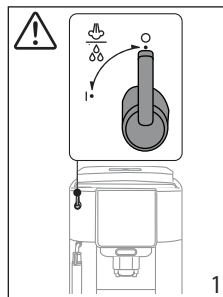
3. PRIMA MESSA IN FUNZIONE

DELL'APPARECCHIO

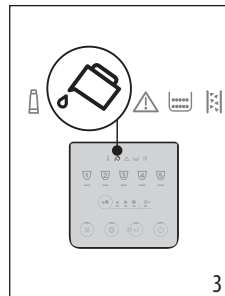
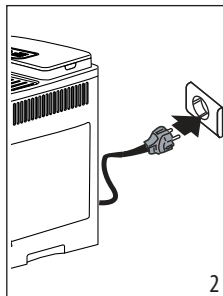
Nota Bene:

- Al primo utilizzo risciacquare con acqua calda tutti gli accessori rimovibili che sono destinati al contatto con acqua o latte.
- Eventuali tracce di caffè nel macinino sono dovute alle prove di funzionamento della macchina prima di metterla in commercio e sono prova della cura meticolosa che abbiamo per il prodotto.

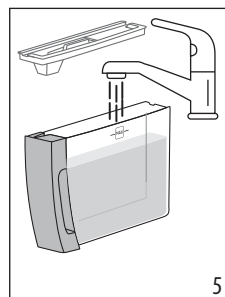
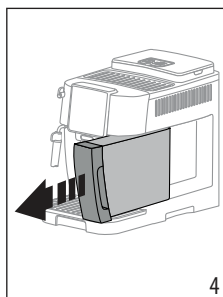
- Al primo utilizzo il circuito acqua è vuoto, per questo la macchina potrebbe essere molto rumorosa: il rumore si attenuerà man mano che il circuito si riempirà.
- Assicurarsi che la manopola vapore (A19) sia in pos. 0 fino al completamento del primo avvio (fig. 1).



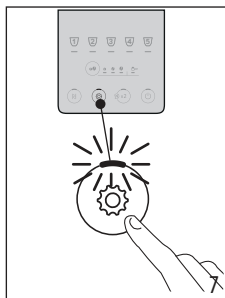
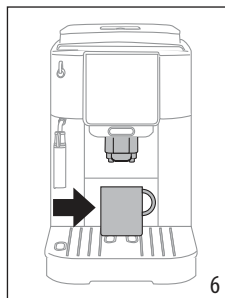
1. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica (fig. 2).



2. Sul pannello di controllo (B) si accende la spia  (B10) (fig. 3): estrarre il serbatoio dell'acqua (A9) (fig. 4), riempirlo fino alla linea MAX con acqua fresca (fig. 5), reinserire quindi il serbatoio stesso.



3. Sul pannello di controllo lampeggia velocemente il led  (B3).
4. Mettere un contenitore sotto l'erogatore caffè (A15) (fig. 6).
5. Premere il tasto  (B3) (fig. 7): l'apparecchio procederà a riempire d'acqua i circuiti interni ed eroga dell'acqua calda dall'erogatore caffè.



La macchina è pronta all'uso.

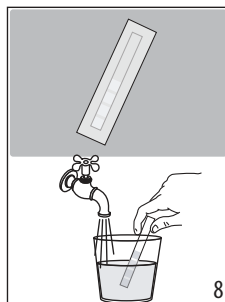
Nota bene:

- Al primo utilizzo è necessario fare 4-5 erogazioni prima che la macchina cominci a dare un risultato soddisfacente in tazza.
- Per risciacquare il circuito vapore, si consiglia di erogare per alcuni secondi dell'acqua ruotando la manopola erogazione vapore/acqua calda (A19) in posizione 1.

4. MISURAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA

Impostare subito la durezza dell'acqua permette alla macchina di ridurre la frequenza della decalcificazione. La spia decalcificazione (B13) si accenderà quindi quando richiesto in base alla reale durezza dell'acqua in utenza nelle varie regioni. Procedere come segue:

1. Se in dotazione al vostro modello, togliere dalla sua confezione la striscia reattiva (C1).
2. Immergere completamente la striscia in un bicchiere d'acqua per circa un secondo (fig. 8).



3. Estrarre la striscia dall'acqua e scuoterla leggermente (fig. 9). Dopo circa un minuto si formano 1, 2, 3 oppure 4 quadratini di colore rosso, a seconda della durezza dell'acqua ogni quadratino corrisponde a 1 livello.

Total Hardness Test	Livello durezza
	1 Bassa
	2 Media
	3 Media/Alta
	4 Alta

Vedi istruzioni al capitolo "12. Menù impostazioni" per impostare la macchina.

5. ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO

Nota Bene:

Assicurarsi che la manopola erogazione vapore/acqua calda (A19) sia richiusa in pos. 0 (fig. 1).

Pericolo scottature!

Durante il risciacquo, dai beccucci dell'erogatore del caffè (A15) fuoriesce un po' di acqua calda. Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua. Per evitare di svuotare frequentemente la vaschetta raccogliogocce (A11), si consiglia di raccogliere l'acqua dei risciacqui in un contenitore.

- Per accendere l'apparecchio, premere il tasto (B1): il led del tasto si accende e sul pannello di controllo (B) lampeggiano i led delle bevande ad indicare che la macchina si sta riscaldando.

Durante il riscaldamento, la macchina esegue un risciacquo; in questo modo, oltre a riscaldare la caldaia, l'apparecchio procede a far scorrere l'acqua calda nei condotti interni perché anch'essi si riscaldino.

L'apparecchio è pronto quando i led bevande e intensità rimangono accesi fissi.

6. SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

Ad ogni spegnimento, l'apparecchio esegue un risciacquo automatico, qualora sia stato preparato un caffè.

Pericolo scottature!

Durante il risciacquo, dai beccucci dell'erogatore del caffè (A15) fuoriesce un po' di acqua calda. Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua. Per evitare di svuotare frequentemente la vaschetta raccogliogocce (A11), si consiglia di raccogliere l'acqua dei risciacqui in un contenitore.

- Per spegnere l'apparecchio, premere il tasto (B1);
- sul pannello di controllo lampeggiano i led dei tasti bevande: se previsto, l'apparecchio esegue il risciacquo e poi si spegne (stand-by).

Nota Bene:

Se l'apparecchio non viene utilizzato per periodi prolungati, disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica:

- spegnere prima l'apparecchio premendo il tasto  ;
- disconnettere il cavo alimentazione dalla presa.

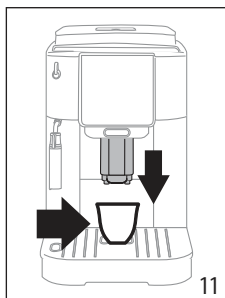
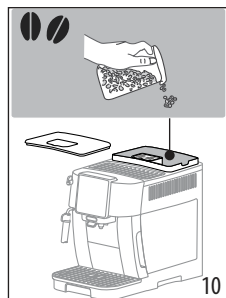
7. EROGAZIONE BEVANDE CAFFÈ

7.1 Preparazione del caffè utilizzando il caffè in chicchi

Attenzione!

Non utilizzare chicchi di caffè verdi, caramellati o canditi perché possono incollarsi sul macinacaffè e renderlo inutilizzabile.

1. Introdurre il caffè in chicchi nell'apposito contenitore (A3) (fig. 10);



2. Posizionare una tazza sotto i beccucci dell'erogatore caffè (A15) (fig. 11);
3. Abbassare l'erogatore in modo da avvicinarlo il più possibile alla tazza: si ottiene così una crema migliore (fig. 11);
4. Selezionare il caffè desiderato:

Bevanda (*)	Quantità di default (ml)	Quantità programmabile (ml)
 Espresso	≈ 40	da ≈ 20 a ≈ 80
 Coffee	≈ 180	da ≈ 100 a ≈ 240
 Long	≈ 160	da ≈ 115 a ≈ 250
 Americano	Espresso: ≈ 40 Acqua: ≈ 110	Espresso: da ≈ 20 a ≈ 180 Acqua: da ≈ 50 a ≈ 300
 Doppio +	≈ 120	da ≈ 80 a ≈ 180

(*) Bevande diverse per tipo e numero a seconda del modello.

5. La preparazione inizia e sul pannello di controllo (B) lampeggia il led relativo alla bevanda in preparazione.

7.2 Preparazione di 2 tazze di caffè

1. Posizionare le tazze sotto i beccucci dell'erogatore caffè (A15);
2. Abbassare l'erogatore in modo da avvicinarlo il più possibile alle tazze: si ottiene così una crema migliore;
3. Premere il tasto  (B2): il led corrispondente si accende;
4. Premere il tasto  (B8);
5. La preparazione inizia e sul pannello di controllo (B) lampeggia il led relativo al tasto Espresso.

7.3 Preparazione del caffè utilizzando il caffè pre-macinato

Attenzione!

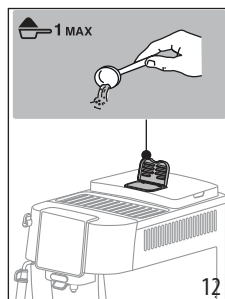
- Non introdurre mai il caffè pre-macinato a macchina spenta, per evitare che si disperda all'interno della macchina, sporcandola. In questo caso la macchina potrebbe danneggiarsi.
- Non inserire mai più di 1 misurino raso (C2), altrimenti l'interno della macchina potrebbe sporcarsi oppure l'imbuto (A4) potrebbe otturarsi.



Nota Bene:

Se si utilizza il caffè pre-macinato, si può preparare solo una tazza di caffè alla volta.

1. Premere ripetutamente il tasto  (B5) finché si accende il led  (B7).
2. Assicurarsi che l'imbuto non sia otturato, quindi inserire un misurino raso di caffè pre-macinato (fig. 12).



3. Posizionare una tazza sotto i beccucci dell'erogatore caffè (A15) (fig. 11).
4. Selezionare la bevanda desiderata (B8);

- La preparazione inizia e sul pannello di controllo (B) lampeggia il led relativo alla bevanda in preparazione.

Attenzione!

- Preparando il caffè ☐ Long: a metà della preparazione, quando il led ☐ (B7) lampeggia, inserire un altro misurino raso di caffè pre-macinato e ripremere il tasto Long.
- Non è possibile preparare il caffè ☐ Doppio+ utilizzando il pre-macinato.

7.4 Indicazioni generali per la preparazione di bevande caffè

- Durante l'uso, sul pannello di controllo (B) potranno accendersi delle spie il cui significato è riportato nel capitolo "16. Significato delle spie".
- Per ottenere un caffè più caldo, fare riferimento al paragrafo "7.7 Consigli per il caffè più caldo".
- Se il caffè fuoriesce a gocce oppure poco corposo con poca crema oppure troppo freddo, leggere i consigli riportati nel capitolo "17. Risoluzione dei problemi".
- Per personalizzare a seconda dei propri gusti le bevande, fare riferimento ai paragrafi "7.5 Variazione dell'intensità del caffè" e "7.9 Personalizzare la quantità in tazza".

Nota Bene:

In modalità di risparmio energetico la macchina richiede alcuni secondi di attesa prima di erogare il primo caffè perché deve riscaldarsi.

7.5 Variazione dell'intensità del caffè

- Premere il tasto ☐ (B5) fino ad accendere i led relativi all'intensità desiderata (B6):

	
	Leggera
	Media
	Forte

- Procedere selezionando la bevanda caffè desiderata.

Nota bene:

- Alla successiva preparazione, la macchina propone l'ultima intensità selezionata.
- Nel caso di interruzione dell'alimentazione elettrica, la macchina ritorna al livello medio di default.

7.6 Risciacquo

Con questa funzione è possibile far uscire acqua calda dall'erogatore caffè in modo da pulire e riscaldare il circuito interno della macchina.

- Posizionare sotto l'erogatore caffè (A15) un contenitore con capacità minima 100ml (fig. 6).
- Mantenere premuto il tasto ☐ x2 (B2) per circa 5 secondi: l'erogazione inizia e si interrompe automaticamente (se si desidera interrompere prima, ripremere lo stesso tasto).

Nota Bene:

- Per periodi di inutilizzo superiori a 3-4 giorni è vivamente consigliato, una volta riaccesa la macchina, erogare 2/3 risciacqui prima di utilizzarla;
- E' normale che, dopo aver eseguito tale funzione, ci sia dell'acqua nel contenitore dei fondi di caffè (A10).

7.7 Consigli per il caffè più caldo

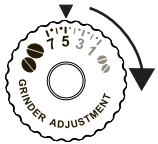
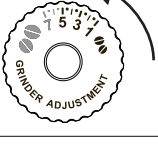
Per ottenere un caffè più caldo, si consiglia di:

- effettuare un risciacquo (vedi paragrafo "7.6 Risciacquo");
- scaldare con dell'acqua calda le tazze utilizzando la funzione acqua calda;
- aumentare la temperatura caffè (vedi capitolo "12. Menù impostazioni").

7.8 Regolazione del macinacaffè

Il macinacaffè non deve essere regolato, almeno inizialmente, perché è già stato preimpostato in fabbrica in modo da ottenere una corretta erogazione del caffè.

Per effettuare una correzione, durante il funzionamento del macinacaffè, regolare la manopola (A2) come segue:

Se il caffè esce troppo lentamente o non esce affatto. L'effetto di questa correzione si avverte solo dopo l'erogazione di almeno 2 caffè successivi.	Girare di uno scatto verso il numero 7 
Per un'erogazione del caffè più corposa e migliorare l'aspetto della crema L'effetto di questa correzione si avverte solo dopo l'erogazione di almeno 2 caffè successivi.	Girare di uno scatto verso il numero 1 

Nota Bene:

La manopola di regolazione deve essere ruotata solo mentre il macinacaffè è in funzione nella fase iniziale di preparazione delle bevande caffè.

7.9 Personalizzare la quantità in tazza

1. Mantenere premuto per alcuni secondi il tasto relativo alla bevanda da programmare: quando il led della bevanda selezionata lampeggia velocemente, la macchina è in modalità programmazione. L'erogazione inizia;
2. Al raggiungimento della quantità in tazza desiderata, ripremere il tasto della bevanda: l'erogazione si interrompe e la quantità è memorizzata.

Nota Bene:

Per annullare la programmazione in corso, premere un tasto relativo ad un'altra bevanda

8. PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

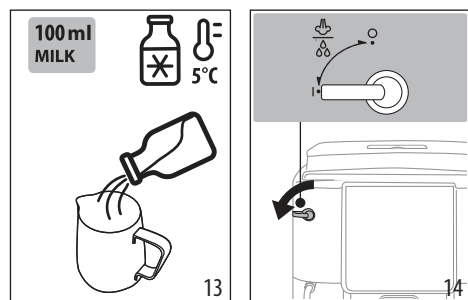
8.1 Che latte utilizzare

La qualità della schiuma può variare in base a:

- temperatura del latte o della bevanda vegetale (per ottimi risultati, utilizzare sempre latte o bevande vegetali a temperatura di frigorifero: 5°C);
- tipo di latte o bevanda vegetale;
- marca utilizzata;
- ingredienti e valori nutrizionali.

8.2 Preparare il cappuccino

1. Riempire un contenitore con circa 100 ml di latte per ogni cappuccino che si vuole preparare (fig. 13). Nella scelta delle dimensioni del contenitore, tenere conto che il volume aumenterà di 2 o 3 volte.



2. Immergere il cappuccinatore (A17) nel contenitore del latte.
3. Premere il tasto  Steam (B8).
4. Attendere che il led relativo al tasto  Steam lampeggia velocemente: ruotare quindi la manopola vapore/acqua calda (A19) in posizione I (fig. 14).
5. Dopo qualche secondo, dal cappuccinatore esce il vapore che fa assumere un aspetto cremoso al latte e ne aumenta il volume. Per ottenere una schiuma più cremosa far ruotare il contenitore con lenti movimenti dal basso verso l'alto.

6. Raggiunta la schiuma desiderata, interrompere l'erogazione del vapore ruotando la manopola in posizione 0.
7. Preparare il caffè in una tazza grande.
8. Aggiungere al caffè la crema di latte. Il cappuccino è pronto: zuccherare a piacere e, se si desidera, cospargere la schiuma con un po' di cacao in polvere.

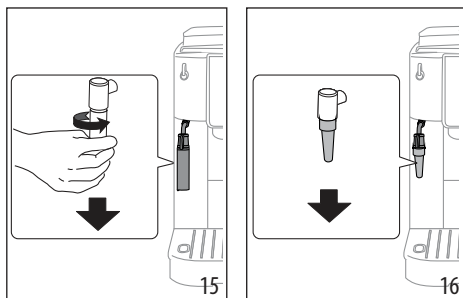
8.3 Pulizia dell'erogatore vapore/acqua calda dopo l'uso

Pulire l'erogatore vapore/acqua calda (A16) ogni volta che lo si utilizza, per evitare che si possano depositare residui di latte o che si otturi.

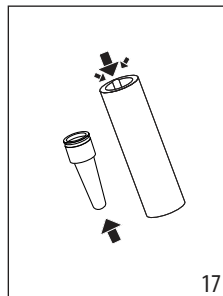
Pericolo Scottature!

Durante la pulizia, dall'erogatore vapore/acqua calda esce un po' di acqua calda. Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.

1. Far defluire un po' di acqua ruotando la manopola vapore/acqua calda (A19) in posizione I. Quindi interrompere l'erogazione riportando la manopola in posizione 0.
2. Attendere alcuni minuti che l'erogatore si raffreddi: ruotare in senso antiorario e sfilare il cappuccinatore (A17) verso il basso per estrarlo (fig. 15).



3. Sfilare verso il basso l'ugello (A18) (fig. 16).
4. Controllare che i fori indicati dalla freccia in fig. 17 non siano otturati. Se necessario, pulirli con l'aiuto di uno stuzzicadenti.



5. Reinserire l'ugello e reinserire il cappuccinatore sull'ugello spingendolo verso l'alto e ruotandolo in senso orario e fino all'aggancio.

9. EROGAZIONE ACQUA CALDA

Pericolo Scottature!

Non lasciare la macchina senza sorveglianza quando viene erogata l'acqua calda. Il tubo dell'erogatore vapore/acqua calda (A16) si scalda durante l'erogazione.

1. Posizionare un contenitore sotto l'erogatore vapore/acqua calda (più vicino possibile per evitare spruzzi).
2. Ruotare la manopola vapore/acqua calda (A19) in posizione **I** (fig. 14).
3. Per interrompere manualmente l'erogazione di acqua calda, ruotare la manopola vapore/acqua calda in posizione **0**.

Nota Bene:

In modalità di risparmio energetico la macchina richiede alcuni secondi di attesa prima di iniziare l'erogazione.

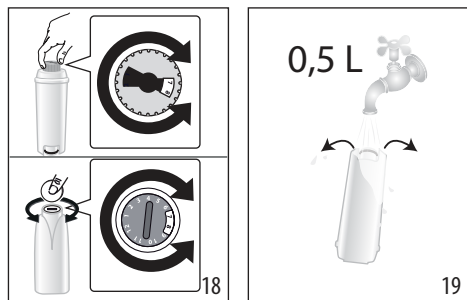
10. FILTRO ADDOLCITORE

Per mantenere costanti nel tempo le prestazioni della macchina, vi consigliamo di utilizzare il filtro addolcitore De'Longhi. Maggiori informazioni nel sito www.delonghi.com.

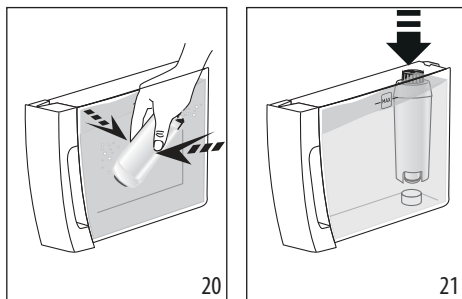
 **WaterFilter** EAN: 8004399327252

Per un utilizzo corretto del filtro, seguire le istruzioni di seguito riportate.

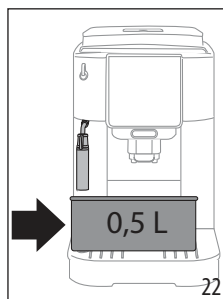
1. Togliere il filtro dalla confezione e ruotare il datario fino a visualizzare i prossimi 2 mesi (fig. 18);



2. Per attivare il filtro, far scorrere dell'acqua di rubinetto nel foro centrale del filtro fintantoché l'acqua fuoriesce dalle aperture laterali per oltre un minuto (fig. 19);
3. Estrarre il serbatoio acqua dalla macchina e riempirlo di acqua; inserire il filtro nel serbatoio acqua immergendolo completamente per una decina di secondi, inclinandolo e premendolo leggermente per permettere alle bolle d'aria di uscire (fig. 20);



4. Inserire il filtro nella sede apposita e premerlo a fondo (fig. 21);
5. Richiudere il serbatoio con il coperchio, quindi reinserire il serbatoio in macchina;
6. Posizionare sotto l'erogatore vapore/acqua calda un contenitore vuoto con capacità minima pari a 0,5 litri (fig. 22).



7. Vedi istruzioni al capitolo "12. Menù impostazioni" per installare il filtro;
8. Il led relativo al tasto  Steam lampeggia velocemente: ruotare quindi la manopola vapore/acqua calda (A19) in posizione **I** (fig. 12);
9. L'apparecchio eroga acqua calda e si interrompe automaticamente;
10. Il led relativo al tasto  Steam lampeggia velocemente: ruotare quindi la manopola vapore/acqua calda in posizione **0**;
11. Ora il filtro è attivo e si può procedere all'uso della macchina.

Nota Bene:

Se il led relativo al tasto  (B4) lampeggia velocemente, premere il tasto stesso. In questo modo la macchina procede a riempire i circuiti interni eliminando le bolle d'aria che si sono create e continua l'installazione sopra descritta.

10.1 Sostituzione del filtro

Sostituire il filtro quando si accende la spia  (B9).

1. Estrarre il serbatoio acqua ed il filtro esaurito;

2. Procedere seguendo le operazioni illustrate al paragrafo precedente per attivare il filtro;
3. Vedi istruzioni al capitolo “12. Menù impostazioni” per impostare la macchina e ripetere i punti da 8 a 11 del paragrafo precedente.

Nota Bene:

Quando sono trascorsi i due mesi di durata (vedi datario), oppure se non viene utilizzato l'apparecchio per 3 settimane, procedere alla sostituzione del filtro anche se la macchina non lo richiede ancora.

10.2 Rimozione del filtro

Se si desidera continuare ad utilizzare l'apparecchio senza il filtro, è necessario rimuoverlo e segnalare la rimozione.

1. Estrarre il serbatoio acqua ed il filtro esaurito;
2. Vedi istruzioni al capitolo “12. Menù impostazioni” per impostare la macchina.

Nota Bene:

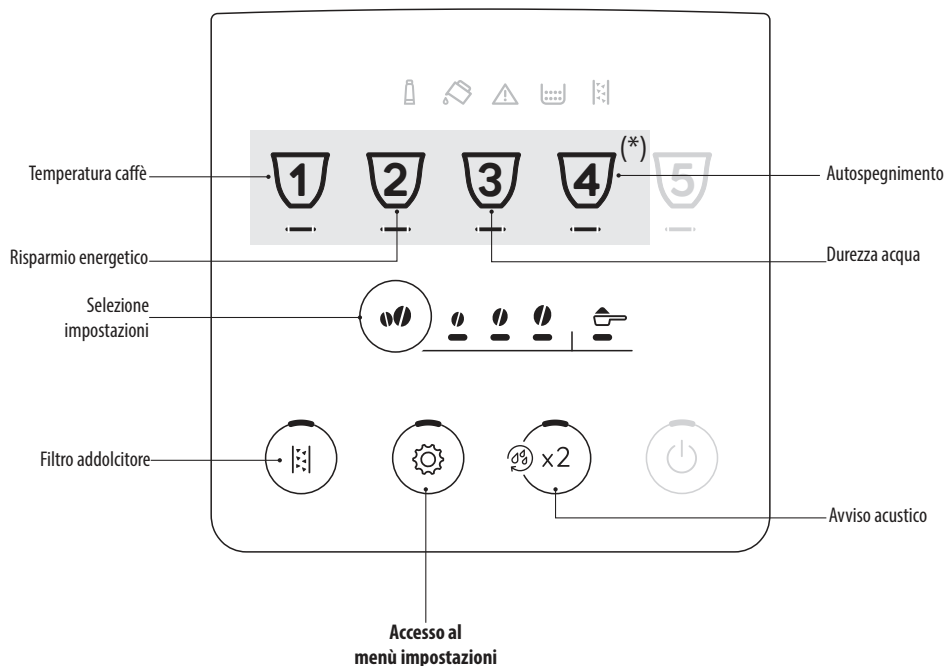
Quando sono trascorsi i due mesi di durata (vedi datario), oppure se non viene utilizzato l'apparecchio per 3 settimane, procedere alla rimozione del filtro anche se la macchina non lo richiede ancora.

11. CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

- Impostare l'autospegnimento a 15 minuti (vedi “12. Menù impostazioni”);
- Attivare il Risparmio Energetico (vedi “12. Menù impostazioni”);
- Quando la macchina lo richiede, effettuare il ciclo di decalcificazione.

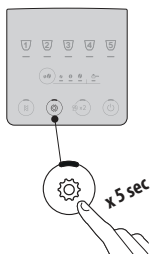
12. MENÙ IMPOSTAZIONI

Una volta entrati nel menù, i tasti che rimangono attivi permettono di selezionare le corrispondenti funzioni:



(*) Bevande diverse a seconda del modello

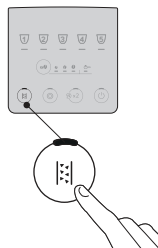
1. Entrare nel menù:



Mantenere premuto il tasto  per alcuni secondi: si accendono i tasti relativi alle impostazioni. Procedere premendo il tasto relativo all'impostazione da regolare.

2. Regolare le impostazioni della macchina:

Filtro addolcitore



Premere il tasto intensità fino ad accendere i led relativi alla impostazione desiderata



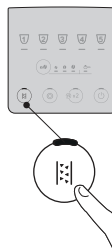
FILTRO INSERITO



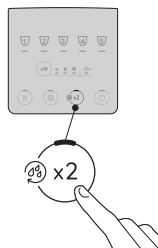
FILTRO RIMOSSO



Confermare la selezione



Avviso acustico



Premere il tasto intensità fino ad accendere i led relativi alla impostazione desiderata



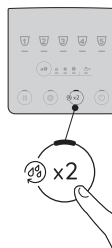
ON



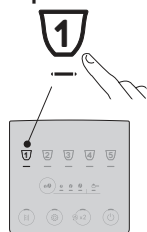
OFF



Confermare la selezione



Temperatura caffè



Premere il tasto intensità fino ad accendere i led relativi alla impostazione desiderata



BASSA



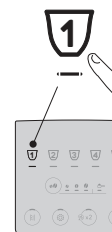
MEDIA

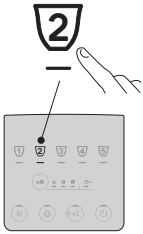
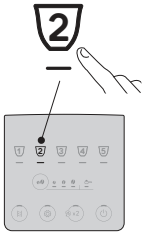
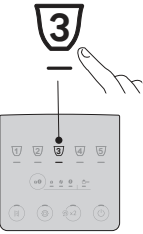
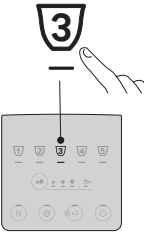
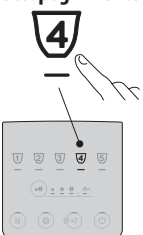
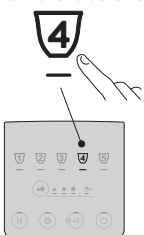
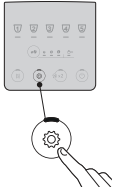


ALTA

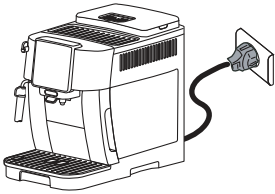
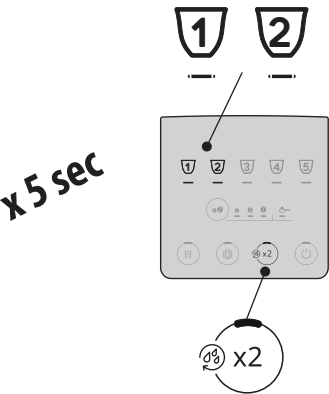
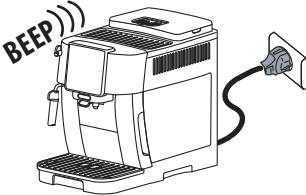


Confermare la selezione



Risparmio energetico 	Premere il tasto intensità fino ad accendere i led relativi alla impostazione desiderata 	ON  OFF 	Confermare la selezione 
Durezza acqua 	Premere il tasto intensità fino ad accendere il led corrispondente al livello da impostare 	LIVELLO 1  LIVELLO 2  LIVELLO 3  LIVELLO 4 	Confermare la selezione 
Autospegnimento 	Premere il tasto intensità fino ad accendere il led corrispondente al tempo da impostare 	15 MINUTI  30 MINUTI  1 ORA  3 ORE 	Confermare la selezione 
3. Uscire dal menù:			
	Premere il tasto . La macchina ritorna in pronto all'uso. Nota Bene: La macchina esce automaticamente dal menù impostazioni dopo 30 secondi di inutilizzo.		

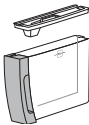
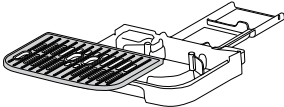
12.1 Reset ai valori di fabbrica

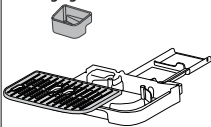
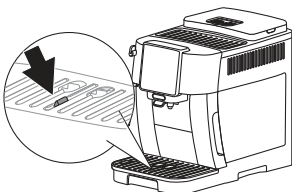
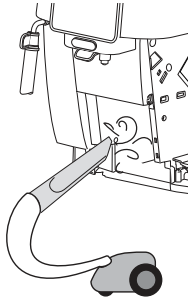
Verificare che la macchina sia in stand-by (spenta, ma collegata alla rete elettrica).	
Mantenere premuti per 5 secondi i tasti relativi alle bevande 1, 2 e  x2 : ritornano ai valori di fabbrica tutte le impostazioni e anche le quantità delle bevande.	
La macchina emette un beep prolungato e tutte le spie lampeggiano a conferma del reset	

13. PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Attenzione!

- Per la pulizia della macchina non usare solventi, detergenti abrasivi o alcool. Con le superautomatiche De'Longhi non è necessario utilizzare additivi chimici per la pulizia della macchina.
- Non utilizzare oggetti metallici per togliere le incrostazioni o i depositi di caffè, perché potrebbe graffiare le superfici in metallo o in plastica.

					
 50°C	×	×	×	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

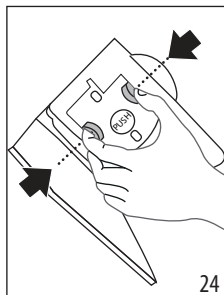
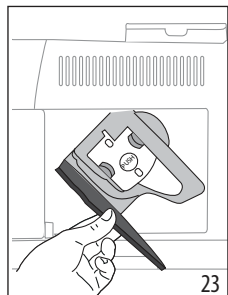
Componente	Frequenza	Procedura
Contenitore fondi (A10) 	Quando si accende la spia  (B12) è necessario svuotare il contenitore fondi: la macchina non può fare il caffè. Finché non si pulisce il contenitore dei fondi la macchina non può fare il caffè. L'apparecchio segnala la necessità di svuotare il contenitore anche se non è pieno, qualora siano trascorse 72 ore dalla prima preparazione eseguita (perché il conteggio delle 72 ore sia eseguito correttamente, la macchina non deve essere mai scollegata dall'alimentazione).	• Estrarre la vaschetta raccogliocce (A11), svuotarla e pulirla. • Svuotare e pulire accuratamente il contenitore dei fondi avendo cura di rimuovere tutti i residui che possono essere depositati sul fondo. • Controllare la vaschetta raccoglicondensa (A14) (di colore rosso) e, se è piena, svuotarla.
Componenti vaschetta raccogliocce 	La vaschetta raccogliocce è provvista di un indicatore galleggiante di colore rosso (A14) del livello dell'acqua contenuta. Prima che questo indicatore cominci a sporgere dalla griglia poggiatezze (A13), è necessario svuotare la vaschetta e pulirla 	• Estrarre la vaschetta raccogliocce ed il contenitore dei fondi di caffè; • Rimuovere il vassoio poggiatezze, la griglia vaschetta, quindi svuotare la vaschetta raccogliocce ed il contenitore fondi e lavare tutti i componenti; • Controllare la vaschetta raccoglicondensa di colore rosso e, se è piena, svuotarla; • Reinserire la vaschetta raccogliocce completa di griglia ed il contenitore dei fondi di caffè. Quando si estrae la vaschetta raccogliocce è obbligatorio svuotare sempre il contenitore fondi caffè anche se è riempito poco.
Interno della macchina 	Controllare periodicamente (circa una volta al mese) che l'interno della macchina (accessibile una volta estratta la vaschetta raccogliocce) non sia sporco.	Spegnere e scollegare dalla rete elettrica la macchina. Non immergere mai la macchina nell'acqua. • Rimuovere i depositi di caffè con un pennello e una spugna; • Aspirare tutti i residui con un aspirapolvere
Beccucci erogatore caffè (A15) 	Pulire periodicamente (una volta al mese) i beccucci erogatore caffè	• Pulire periodicamente i beccucci erogatore caffè servendosi di una spugna o di un panno; • Controllare che i fori dell'erogatore caffè non siano otturati. Se necessario rimuovere i depositi di caffè con uno stuzzicadenti.

14. PULIZIA DELL'INFUSORE

Attenzione!

L'infusore (A6) non può essere estratto quando la macchina è accesa.

1. Premere il tasto  (B1) per spegnere la macchina;
2. Estrarre il serbatoio acqua (A9);
3. Aprire lo sportello infusore posizionato sul fianco destro (fig. 23);



4. Premere verso l'interno i due tasti di sgancio colorati e (fig. 24) contemporaneamente estrarre l'infusore verso l'esterno;
5. Immergere per circa 5 minuti l'infusore in acqua e poi risciacquarlo sotto il rubinetto;

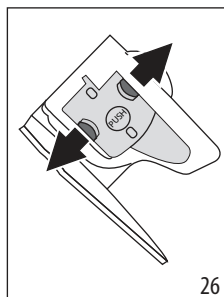
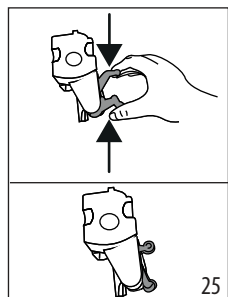
Attenzione!

SCIACQUARE SOLO CON ACQUA
NO DETERSIVI - NO LAVASTOVIGLIE

6. Pulire l'infusore senza usare detersivi perché potrebbero danneggiarlo.
7. Utilizzando un pennello, pulire eventuali residui di caffè sulla sede dell'infusore, visibili dallo sportello infusore;
8. Dopo la pulizia, reinserire l'infusore infilandolo nel supporto; quindi premere sulla scritta PUSH fino a sentire il clic di aggancio;

Nota Bene:

Se l'infusore è difficile da inserire, è necessario (prima dell'inserimento) portarlo alla giusta posizione premendo le due leve (fig. 25).



9. Una volta inserito, assicurarsi che i due tasti colorati siano scattati verso l'esterno (fig. 26);
10. Chiudere lo sportello infusore;
11. Reinserire il serbatoio acqua.

15. DECALCIFICAZIONE

- Prima dell'uso, leggere le istruzioni e l'etichettatura del decalcificante, riportate sulla confezione del decalcificante stesso.
- Si raccomanda di utilizzare esclusivamente decalcificante De'Longhi. L'utilizzo di decalcificanti non idonei, come pure la decalcificazione non regolarmente eseguita, può comportare l'insorgenza di difetti non coperti dalla garanzia del produttore.
- Il decalcificante può danneggiare le superfici delicate. Se il prodotto viene rovesciato accidentalmente, asciugare immediatamente.

Per effettuare la decalcificazione

Decalcificante	Decalcificante De'Longhi
Contenitore	Capacità consigliata: 2 l
Tempo	~30min

Attenzione:

Se è installato il filtro addolcitore, è necessario rimuoverlo prima di inserire la soluzione decalcificante. Successivamente, reinserire il filtro all'inizio della fase 3.

Decalcificare la macchina quando sul pannello di controllo si accende la spia  (B13).

Nota Bene:

- Una volta iniziato il ciclo di decalcificazione, non è possibile interromperlo e va completato con l'intero ciclo di risciacquo. Per questo assicurarsi di avere il decalcificante.

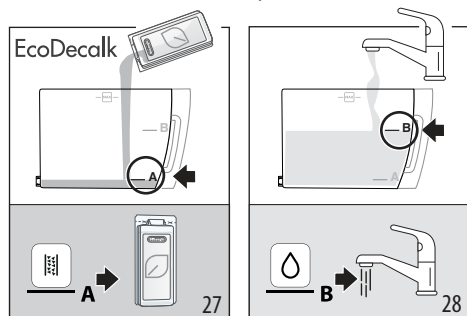
Procedere come segue:

Fase 1: Azione decalcificante

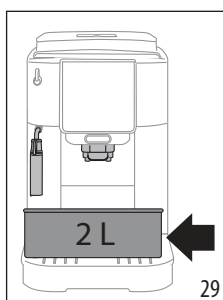


1. Mantenere premuto per almeno 5 secondi il tasto  (B4), finché il relativo led lampeggia veloce. Il led relativo all'intensità leggera si accende ad indicare la fase 1 della decalcificazione;
2. Svuotare la vaschetta raccogliogocce (A11) ed il contenitore fondi (A10) e reinserirli; svuotare completamente il serbatoio acqua (A9) e togliere il filtro addolcitore (se presente);

3. Versare nel serbatoio acqua il decalcificante fino al livello **A** (corrispondente a una confezione da 100ml) impresso sul fianco del serbatoio (davanti) (fig. 27); quindi aggiungere acqua (un litro) fino a raggiungere il livello **B** (fig. 28); reinserire il serbatoio acqua;

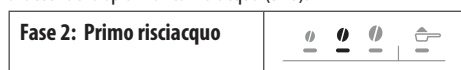


4. Posizionare sotto l'erogatore caffè (A15) e sotto il cappuccinatore (A17) un contenitore con capacità minima pari a 2 litri (fig. 29).

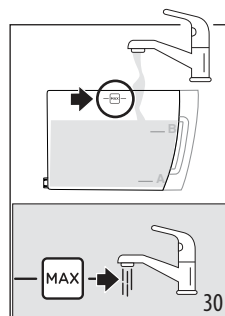


5. Premere il tasto  per avviare il programma di decalcificazione.
6. Dopo qualche secondo, lampeggia veloce il led relativo a  ad indicare di ruotare la manopola vapore/acqua calda (A19) in posizione **I** (fig. 13).
7. Per una decina di minuti la macchina automaticamente alterna pause ed erogazioni dall'erogatore vapore/acqua calda e dall'erogatore caffè.

Al completamento della prima fase del ciclo di decalcificazione, si accende la spia mancanza acqua (B10).



8. Svuotare il contenitore utilizzato per raccogliere la soluzione decalcificante ed estrarre il serbatoio acqua, svuotarlo, sciacquarlo con acqua corrente, riempirlo fino al livello MAX con acqua fresca (fig. 30) ed inserirlo in macchina: riposizionare il contenitore sotto agli erogatori;



9. Premere il tasto  (che lampeggia veloce) per avviare il risciacquo: il led relativo all'intensità media lampeggia ad indicare che la fase 2 della decalcificazione è in corso;
 10. La macchina procede automaticamente con il risciacquo: il led relativo a  steam lampeggia velocemente ad indicare di ruotare la manopola vapore/acqua calda (A19) in posizione **0** (fig. 1);
 11. Dopo qualche decina di secondi, quando il led relativo a  steam lampeggia velocemente, ruotare la manopola vapore/acqua calda in posizione **I** (fig. 14): il risciacquo procede dagli erogatori caffè e vapore/acqua calda;
- Al completamento della seconda fase del ciclo di decalcificazione, si accende la spia mancanza acqua (B10).



12. Svuotare il contenitore utilizzato per raccogliere l'acqua del primo risciacquo, estrarre il serbatoio acqua, riempirlo fino al livello MAX con acqua fresca (fig. 30) e, se in uso, reinserire il filtro addolcitore; reinserire il serbatoio in macchina e riposizionare il contenitore sotto agli erogatori;
13. Premere il tasto  (che lampeggia veloce) per avviare il risciacquo: il led relativo all'intensità forte lampeggia ad indicare che la fase 3 della decalcificazione è in corso: il risciacquo procede dall'erogatore vapore/acqua calda;



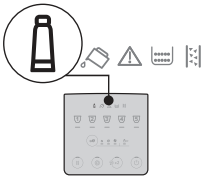
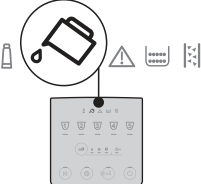
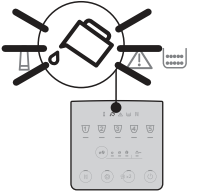
15. Quando il led relativo alla funzione premacinato si accende, la decalcificazione è terminata correttamente: il led relativo a  steam lampeggia ad indicare ruotare la manopola vapore in posizione **0**.
16. Si accendono le spie contenitore fondi (B12) e mancanza acqua (B10). Svuotare il contenitore fondi e la vaschetta raccogliogocce, dove si raccoglie parte dell'acqua del risciacquo; riempire quindi il serbatoio acqua.
17. Reinserire i componenti in macchina.

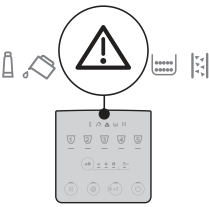
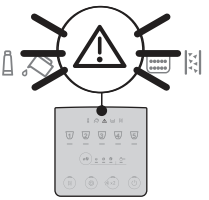
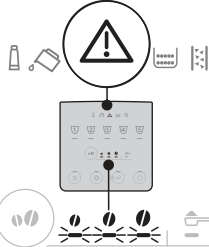
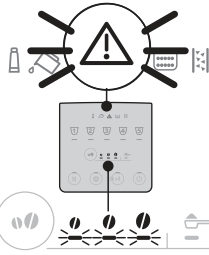
La macchina è pronta all'uso.

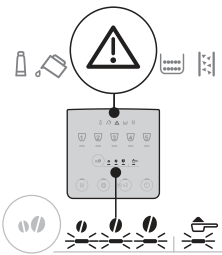
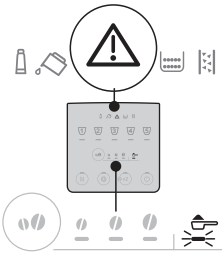
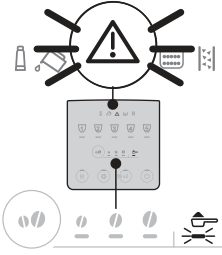
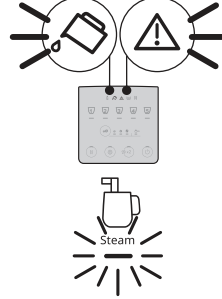
Nota Bene:

- E' normale che, dopo aver eseguito il ciclo di decalcificazione, ci sia dell'acqua nel contenitore dei fondi di caffè.
- L'apparecchio richiede un terzo risciacquo, nel caso in cui il serbatoio acqua non sia stato riempito fino al livello MAX: questo per garantire non ci sia soluzione decalcificante nei circuiti interni dell'apparecchio.

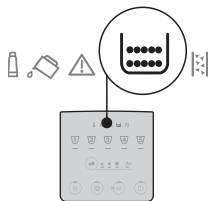
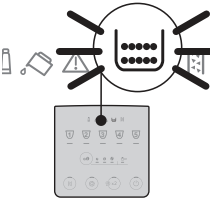
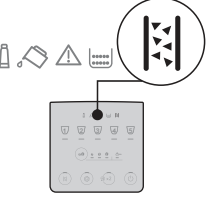
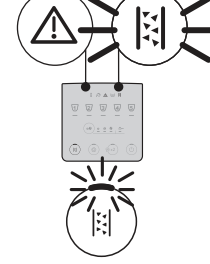
16. SIGNIFICATO DELLE SPIE

Spia/Led	Significato
I led relativi alle bevande lampeggiano	La macchina si sta riscaldando: attendere
I led relativi alle bevande e ai relativi settaggi sono accesi fissi	La macchina è pronta all'uso: procedere selezionando la bevanda da erogare e le relative opzioni
	Sostituire il filtro (vedi capitolo "10. Filtro addolcitore").
	L'acqua nel serbatoio (A9) non è sufficiente: riempire il serbatoio.
	Il serbatoio acqua (A9) non è inserito in macchina o non è inserito correttamente: inserire correttamente il serbatoio.
→	

Spia/Led	Significato
	Allarme generico: l'interno della macchina è molto sporco. Pulire accuratamente la macchina. Se dopo la pulizia, la macchina visualizza ancora il messaggio, contattare il servizio clienti e/o un Centro Assistenza autorizzato.
	Dopo la pulizia non è stato inserito l'infusore (A6): inserire l'infusore come indicato nel capitolo "14. Pulizia dell'infusore".
	Mancanza chicchi: riempire il contenitore chicchi (A3), quindi premere un tasto qualsiasi per uscire dall'allarme.
	La macinatura è troppo fine e quindi il caffè fuoriesce troppo lentamente o non esce del tutto. Regolare il macinacaffè (A2) (par. "7.8 Regolazione del macinacaffè").
→	

Spia/Led	Significato
	È stato utilizzato troppo caffè. Selezionare un gusto più leggero o ridurre la quantità pre-macinato.
	È stata selezionata la preparazione con caffè pre-macinato senza versare il caffè nell'apposito imbuto (A4).
	Il caffè fuoriesce troppo lentamente oppure a gocce. Il caffè è macinato troppo fine. Utilizzare caffè per macchine da caffè espresso.
	Il circuito idraulico è vuoto. Premere il tasto relativo alla bevanda "Steam".



Spia/Led	Significato
	È necessario svuotare il contenitore fondi (A10).
	Il contenitore dei fondi (A10) non è inserito o non è inserito correttamente: inserire la vaschetta raccogli-gocce completa di contenitore dei fondi premendo a fondo.
	È necessario procedere con la decalcificazione (vedi cap. "15. Decalcificazione").
	La decalcificazione è stata interrotta. Completare il ciclo riprendendo dalla fase indicata dai led relativi alla selezione intensità.

17. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In basso sono elencati alcuni possibili malfunzionamenti.

Se il problema non può essere risolto nel modo descritto, si deve contattare l'Assistenza Tecnica.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
L'apparecchio non si accende.	La spina non è collegata alla presa.	Collegare la spina alla presa.
Il caffè non è caldo.	Le tazze non sono state pre-riscaldate.	Riscaldare le tazze risciacquandole con dell'acqua calda (N.B: si può utilizzare la funzione acqua calda).
	I circuiti interni dell'apparecchio si sono raffreddati perché sono trascorsi 2-3 minuti dall'ultimo caffè.	Prima di fare il caffè riscaldare i circuiti interni con un risciacquo, mantenendo premuto il tasto  (B2) per alcuni secondi.
	La temperatura caffè impostata è bassa.	Impostare una temperatura caffè più alta nel menù impostazioni (vedi "12. Menù impostazioni").
	È necessario decalcificare la macchina	Eseguire la decalcificazione. Successivamente verificare il grado di durezza dell'acqua ("4. Misurazione della durezza dell'acqua") e verificare che l'apparecchio sia impostato secondo la durezza reale ("12. Menù impostazioni").
Il caffè è poco corposo o ha poca crema.	Il caffè è macinato troppo grosso.	Regolare la macinatura ("7.8 Regolazione del macinacaffè"). L'effetto è visibile solo dopo l'erogazione di almeno 2 caffè.
	Il caffè non è adatto.	Utilizzare caffè per macchine da caffè espresso.
	Il caffè non è fresco.	La confezione del caffè è aperta da troppo tempo e ha perso il gusto.
Il caffè fuoriesce troppo lentamente oppure a gocce.	Il caffè è macinato troppo fine.	Regolare la macinatura ("7.8 Regolazione del macinacaffè"). L'effetto è visibile solo dopo l'erogazione di almeno 2 caffè.
La macchina non eroga il caffè	La macchina rileva delle impurità al suo interno	Attendere che la macchina ritorni pronta all'uso e selezionare la bevanda desiderata. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro Assistenza Autorizzato.
Il caffè non esce da uno oppure entrambi i beccucci dell'erogatore.	Gli ugelli dell'erogatore caffè sono otturati.	Pulire gli ugelli con un panno. Se necessario, utilizzare uno stuzzicadenti per rimuovere eventuali incrostazioni.
Il caffè erogato è annacquato.	L'imbuto per il caffè pre-macinato si è intasato.	Aprire lo sportello, pulire l'imbuto con l'aiuto di un pennello.
➔		

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
L'infusore non si può estrarre.	Non è stato eseguito lo spegnimento.	Eseguire lo spegnimento premendo il tasto  .
Al termine della decalcificazione, l'apparecchio richiede un ulteriore risciacquo	Durante i due cicli di risciacquo, il serbatoio acqua non è stato riempito fino al livello MAX	Riprendere l'operazione di decalcificazione dalla "Fase 3: Secondo risciacquo".
Il latte ha bolle grandi	Il latte non è sufficientemente freddo o non è parzialmente scremato o scremato.	Utilizzare latte o totalmente scremato, oppure parzialmente scremato, a temperatura di frigorifero (circa 5°C). Se il risultato non è ancora quello desiderato, provare a cambiare marca di latte.
	Il cappuccinatore è sporco.	Smontare i componenti e pulirli accuratamente.
	Si utilizzano bevande vegetali.	Il risultato varia molto in base alle caratteristiche nutrizionali delle bevande.
Il ripiano poggiategge sopra la macchina è caldo	Sono state preparate diverse bevande in rapida successione	
La macchina non è in uso ed emette dei rumori o dei piccoli sbuffi di vapore	La macchina è pronta all'uso o è stata spenta da poco e alcune gocce di condensa cadono all'interno del vaporizzatore ancora caldo.	Questo fenomeno fa parte del normale funzionamento dell'apparecchio; per limitare il fenomeno, svuotare la vaschetta raccogliogocce.

18. DATI TECNICI

Tensione:	220-240 V~ 50-60 Hz max. 10 A
Potenza:	1450 W
Pressione:	1,5 MPa (15 bar)
Capacità serbatoio acqua:	1,8 l
Dimensioni LxPxH:	240x440x350 mm
Lunghezza cavo:	1250 mm
Peso (diverso a seconda del modello):	8,8 kg
Capacità max contenitore chicchi:	250g

De'Longhi si riserva la facoltà di variare, in qualsiasi momento, le caratteristiche tecniche ed estetiche, mantenendo inalterata la funzionalità e la qualità dei prodotti.

SOMMAIRE

1. INTRODUCTION.....	22
1.1 Lettres entre parenthèses.....	22
1.2 Problèmes et réparations	22
2. DESCRIPTION	22
2.1 Description de l'appareil - A	22
2.2 Description panneau de contrôle - B	23
2.3 Description des accessoires - C*	23
3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL	23
4. MESURE DE LA DURETÉ DE L'EAU	24
5. ALLUMAGE DE L'APPAREIL	24
6. ARRÊT DE L'APPAREIL	24
7. DISTRIBUTION DE BOISSONS À BASE DE CAFÉ	25
7.1 Préparation du café en utilisant le café en grains	25
7.2 Préparation de 2 tasses de café	25
7.3 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu	25
7.4 Indications générales pour la préparation de boissons au café	26
7.5 Modification de l'intensité du café	26
7.6 Rinçage	26
7.7 Conseils pour un café plus chaud.....	26
7.8 Réglage du moulin à café.....	26
7.9 Personnaliser la quantité en tasse.....	27
8. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO	27
8.1 Quel lait utiliser	27
8.2 Préparer le cappuccino	27
8.3 Nettoyage de la buse à vapeur/eau chaude après utilisation	27
9. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE	28
10. FILTRE ADOUCISSEUR.....	28
10.1 Remplacement du filtre	29
10.2 Retrait du filtre.....	29
11. CONSEILS POUR L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	29
12. MENU PARAMÈTRES	30
12.1 Réinitialisation des valeurs d'usine	32
13. NETTOYAGE DE L'APPAREIL	33
14. NETTOYAGE DE L'INFUSEUR	34
15. DÉTARTRAGE	35
16. SIGNIFICATION DES VOYANTS	36
17. RÉOLUTION DES PROBLÈMES	39
18. DONNÉES TECHNIQUES.....	40

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

1. INTRODUCTION

Prenez quelques minutes pour lire ce mode d'emploi. Vous éviterez ainsi de vous exposer à des risques ou d'endommager la machine.

Les leds et les voyants sur le panneau de votre machine vous aideront à interagir correctement avec la machine :

	Éteint	--
	Allumé	Fonction disponible
	Clignotant	Fonction en cours
	Clignotant rapide	L'appareil requiert l'intervention de l'utilisateur

Cette symbolique est aussi utilisée dans le Quick Guide joint au produit.

1.1 Lettres entre parenthèses

Les lettres entre parenthèses correspondent à la description de l'appareil (pages 2-3).

1.2 Problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les instructions fournies dans les chapitres « 16. Signification des voyants » et « 17. Résolution des problèmes ».

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

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

2. DESCRIPTION

2.1 Description de l'appareil - A

- A1. Couvercle du réservoir à grains
- A2. Bouton de réglage du moulin à café
- A3. Réservoir à grains
- A4. Entonnoir pour le café pré-moulu
- A5. Volet infuseur
- A6. Infuseur extractible

- A7. Cordon d'alimentation
- A8. Couvercle du réservoir d'eau
- A9. Réservoir d'eau
- A10. Tiroir à marc de café
- A11. Égouttoir
- A12. Flotteur niveau d'eau dans l'égouttoir
- A13. Plateau d'appui pour tasses
- A14. Coupelle de condensation
- A15. Buse à café réglable en hauteur
- A16. Buse Vapeur/Eau chaude
- A17. Buse à cappuccino (amovible)
- A18. Gicleur Vapeur/Eau chaude (amovible)
- A19. Manette Vapeur/Eau chaude
- A20. Plateau range-tasses

2.2 Description panneau de contrôle - B

- B1. Touche On/veille avec voyant led intégré
- B2. Touche X2 avec voyant led intégré (si enfoncée pendant 5 secondes, elle active le rinçage du circuit café)
- B3. Touche Menu Paramètres avec voyant led intégré
- B4. Touche Détartrage avec voyant led intégré
- B5. Touche Sélection Intensité ou Prémoulu
- B6. Voyant led sélection Intensité
- B7. Voyant led sélection Prémoulu
- B8. Le type et le nombre de boissons différent suivant le modèle
- B9. Voyant fixe : il faut remplacer le filtre
Voyant clignotant : installation du filtre en cours
- B10. Voyant fixe : l'eau dans le réservoir (A9) est insuffisante
Voyant clignotant : le réservoir n'est pas inséré
- B11. Voyant alarme générale
- B12. Voyant fixe : le tiroir à marc (A10) doit être vidé
Voyant clignotant : le tiroir à marc n'est pas inséré
- B13. Voyant fixe : il faut détartrer la machine
Voyant clignotant : détartrage en cours

2.3 Description des accessoires - C*

(ils diffèrent par type et par nombre selon le modèle)

- C1. Bande réactive "Total Hardness Test"
- C2. Cuillère-doseuse pour café pré-moulu
- C3. Détartrage

3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

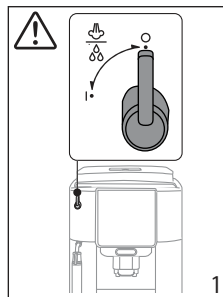


Nota Bene :

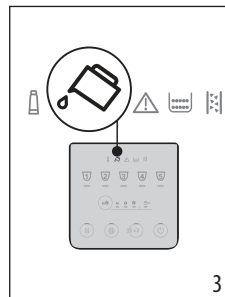
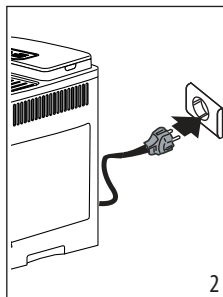
- À la première utilisation, rincer à l'eau chaude tous les accessoires amovibles qui sont destinés à entrer en contact avec du lait ou de l'eau.
- Les traces dans le moulin à café sont dues aux tests de fonctionnement de la machine avant la mise en com-

merce et démontrent l'attention particulière que nous avons pour nos produits.

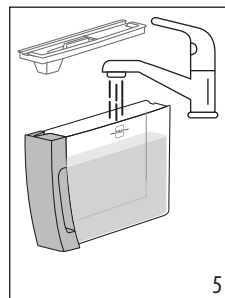
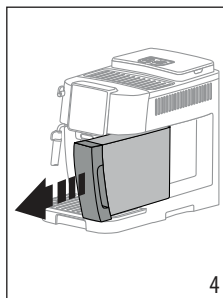
- À la première utilisation le circuit d'eau est vide, c'est pourquoi la machine pourrait être très bruyante : le bruit s'atténuera au fur et à mesure que le circuit se remplira.
- S'assurer que la manette vapeur (A19) soit sur **0** jusqu'à l'achèvement du premier démarrage (fig. 1).



1. Brancher l'appareil sur secteur (fig. 2).

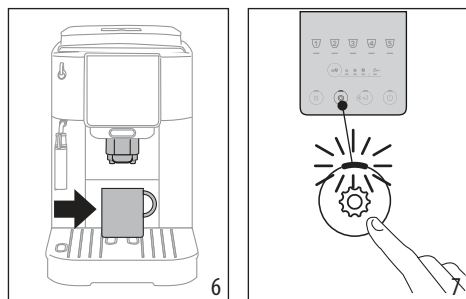


2. Le voyant  (B10) s'allume sur le panneau de contrôle (B) (fig. 3) : extraire le réservoir d'eau (A9) (fig. 4), le remplir d'eau fraîche jusqu'à la ligne MAX (fig. 5), puis le réinsérer.



3. Le voyant led  (B3) clignote rapidement sur le panneau de contrôle.
4. Mettre un récipient sous la buse à café (A15) (fig. 6).

5. Appuyer sur la touche  (B3) (fig. 7) : l'appareil remplira d'eau les circuits internes et de l'eau chaude s'écoulera de la buse à café.



La machine est prête à l'emploi.

Nota bene :

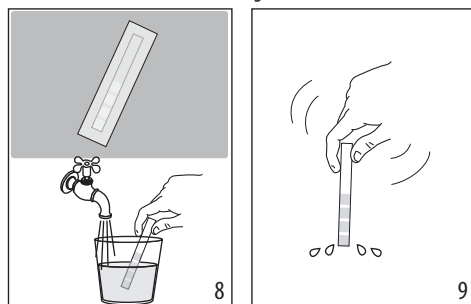
- À la première utilisation de la machine, il faut faire 4-5 distributions avant d'obtenir un résultat satisfaisant en tasse.
- Pour rincer le circuit vapeur, il est recommandé de faire couler de l'eau pendant quelques secondes en tournant la manette de distribution vapeur/eau chaude (A19) sur la position I.

4. MESURE DE LA DURETÉ DE L'EAU

En programmant tout de suite la dureté de l'eau, la machine pourra réduire la fréquence du détartrage. Le voyant de détartrage  (B13) s'allumera donc lorsque nécessaire, selon la dureté effective de l'eau distribuée dans les différentes régions.

Procéder de la manière suivante :

1. Si fournie avec votre modèle, retirer la bande réactive (C1) de son emballage.
2. Plonger complètement la bande dans un verre d'eau pendant environ une seconde (fig. 8).



3. Extraire la bande de l'eau et la secouer légèrement (fig. 9). Après une minute, 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouges se forment, en fonction de la dureté de l'eau ; chaque petit carré correspond à 1 niveau.

Total Hardness Test	Niveau de dureté
	1 Basse
	2 Moyenne
	3 Moyenne/Haute
	4 Haute

Voir les instructions du chapitre « 12. Menu paramètres » pour programmer la machine.

5. ALLUMAGE DE L'APPAREIL

Nota Bene :

S'assurer que la manette de distribution vapeur/eau chaude (A19) est en position fermée sur **0** (fig. 1).

Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs de la buse à café (A15). Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau. Pour éviter de vider fréquemment l'égouttoir (A11), il est recommandé de récupérer l'eau des rinçages dans un récipient.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche  (B1) : le voyant led de la touche s'allume et, sur le panneau de contrôle (B), les voyants led des boissons clignotent pour indiquer que la machine est en train de chauffer.

Pendant la phase de chauffage, la machine effectue un rinçage ; de cette manière, la chaudière chauffe et l'appareil fait couler l'eau chaude dans les tuyaux internes pour qu'ils se réchauffent.

L'appareil est prêt quand les voyants led de boissons et intensité restent allumés fixes.

6. ARRÊT DE L'APPAREIL

Lors de chaque arrêt, la machine effectue un rinçage automatique, au cas où un café aurait été préparé.

Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs de la buse à café (A15). Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau. Pour éviter de vider fréquemment l'égouttoir (A11), il est recommandé de récupérer l'eau des rinçages dans un récipient.

- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (B1) ;

- les voyants led des touches boissons clignotent sur le panneau de contrôle : si prévu, l'appareil effectue le rinçage puis s'éteint (veille).

Nota Bene :

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant des périodes prolongées, débrancher l'appareil du secteur :

- éteindre auparavant l'appareil en appuyant sur la touche  ;
- débrancher le cordon d'alimentation de la prise.

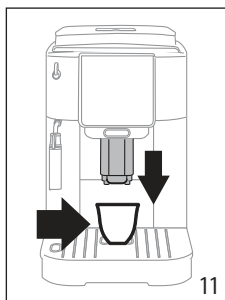
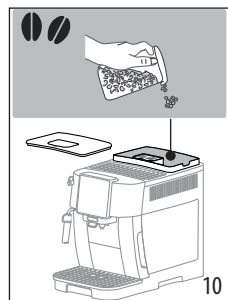
7. DISTRIBUTION DE BOISSONS À BASE DE CAFÉ

7.1 Préparation du café en utilisant le café en grains

Attention !

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

1. Introduire le café en grains dans le réservoir prévu à cet effet (A3) (fig. 10) ;



2. Placer une tasse sous les becs verseurs de café (A15) (fig. 11) ;
3. Baisser la buse de sorte à l'approcher le plus possible de la tasse : la crème sera ainsi meilleure (fig. 11) ;
4. Sélectionner le café souhaité :

Boisson (*)	Quantité par défaut (ml)	Quantité programmable (ml)
 Espresso	≈ 40	de ≈ 20 à ≈ 80
 Coffee	≈ 180	de ≈ 100 à ≈ 240
 Long	≈ 160	de ≈ 115 à ≈ 250

Boisson (*)	Quantité par défaut (ml)	Quantité programmable (ml)
 Americano	Espresso : ≈ 40 Eau : ≈ 110	Espresso : de ≈ 20 à ≈ 180 Eau : de ≈ 50 à ≈ 300
 Doppio +	≈ 120	de ≈ 80 à ≈ 180

(*) Le type et le nombre de boissons diffèrent suivant le modèle.

5. La préparation commence et le voyant led correspondant à la boisson en cours de préparation clignote sur le panneau de contrôle (B).

7.2 Préparation de 2 tasses de café

1. Positionner les tasses sous les becs verseurs de la buse à café (A15) ;
2. Baisser la buse pour l'approcher le plus possible des tasses : la crème obtenue sera ainsi meilleure ;
3. Appuyer sur la touche  (B2) : le voyant led correspondant s'allume ;
4. Appuyer sur la touche  (B8) ;
Espresso
5. La préparation commence et le voyant led correspondant à la touche Espresso clignote sur le panneau de contrôle (B).

7.3 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu

Attention !

- Ne jamais introduire le café pré-moulu avec la machine éteinte, pour éviter qu'il ne se répande à l'intérieur de la machine et qu'il ne la salisse. Dans ce cas, la machine pourrait s'abîmer.
- Ne jamais introduire plus d'une cuillère-doseuse rase (C2), l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir (A4) pourrait se boucher.

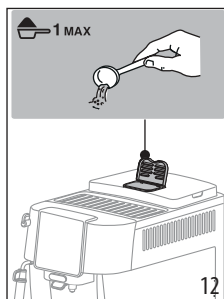


Nota Bene :

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

1. Appuyer à maintes reprises sur la touche  (B5) jusqu'à ce que le voyant led s'allume  (B7).

2. S'assurer que l'entonnoir ne soit pas bouché, puis introduire une cuillère-doseuse rase de café pré-moulu (fig. 12).



3. Placer une tasse sous les becs verseurs de café (A15) (fig. 11).
4. Sélectionner la boisson souhaitée (B8) ;
5. La préparation commence et le voyant led correspondant à la boisson en cours de préparation clignote sur le panneau de contrôle (B).

Attention !

- Lors de la préparation du café ☐ Long : au milieu de la préparation quand le voyant led ☐ (B7) clignote, introduire une autre cuillère doseuse rase de café prémoulu et presser à nouveau la touche Long.
- Il n'est pas possible de préparer le café ☐ Doppio+ en utilisant le café pré-moulu.

7.4 Indications générales pour la préparation de boissons au café

- Durant l'utilisation, des voyants pourront s'éclairer sur le panneau de contrôle (B) ; leur signification est détaillée dans le chapitre « 16. Signification des voyants ».
- Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe « 7.7 Conseils pour un café plus chaud ».
- Si le café sort au goutte-à-goutte ou s'il est trop liquide, pas assez crémeux ou trop froid, consulter les conseils indiqués dans le chapitre « 17. Résolution des problèmes ».
- Pour personnaliser les boissons selon ses propres goûts, consulter les paragraphes « 7.5 Modification de l'intensité du café » et « 7.9 Personnaliser la quantité en tasse ».

Nota Bene :

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

7.5 Modification de l'intensité du café

1. Appuyer sur la touche ☐ (B5) jusqu'à allumer les voyants led correspondants à l'intensité souhaitée (B6) :

☐ ☐ ☐	Légère
☐ ☐ ☐	Moyenne
☐ ☐ ☐	Fort

2. Sélectionner la boisson à base de café souhaitée.

Nota bene :

- Lors de la prochaine préparation, la machine proposera la dernière intensité sélectionnée.
- En cas de coupure du courant, la machine repasse au niveau moyen par défaut.

7.6 Rinçage ☐

Cette fonction permet de faire sortir de l'eau chaude par le bec verseur de café, de façon à nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine.

1. Placer un récipient ayant une capacité minimale de 100ml sous la buse à café (A15) (fig. 6).
2. Maintenir enfoncée pendant environ 5 secondes la touche ☐ x2 (B2) : la distribution commence et s'interrompt automatiquement (si l'on souhaite interrompre avant, presser à nouveau la même touche).

Nota Bene :

- Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 3-4 jours, il est vivement conseillé d'effectuer, après avoir allumé la machine, 2/3 rinçages avant de l'utiliser ;
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué cette opération, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A10).

7.7 Conseils pour un café plus chaud

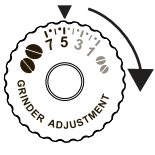
Pour obtenir un café plus chaud, il est conseillé de :

- effectuer un rinçage (voir paragraphe « 7.6 Rinçage ☐ ») ;
- Chauffer les tasses avec de l'eau chaude en utilisant la fonction eau chaude ;
- augmenter la température du café (voir chapitre « 12. Menu paramètres »).

7.8 Réglage du moulin à café

Le moulin à café ne doit pas être réglé, du moins au début, car il a été déjà préréglé en usine pour obtenir une distribution correcte de café.

Pour effectuer une correction, durant le fonctionnement du moulin à café, régler le bouton (A2) comme suit :

Si le café sort trop lentement ou ne sort pas du tout. L'effet de cette correction se remarque uniquement après la préparation d'au moins 2 cafés.	Tourner d'un cran vers le numéro 7 
Pour une distribution du café plus dense et améliorer l'aspect de la crème L'effet de cette correction se remarque uniquement après la préparation d'au moins 2 cafés.	Tourner d'un cran vers le numéro 1 

Nota Bene :

Le bouton de réglage doit être tourné uniquement pendant que le moulin est en marche durant la phase initiale de préparation des boissons à base de café.

7.9 Personnaliser la quantité en tasse

1. Maintenir enfoncée pendant quelques secondes la touche relative à la boisson à programmer : quand le voyant led de la boisson sélectionnée clignote rapidement, la machine est en mode programmation. La distribution commence ;
2. Après avoir atteint la quantité souhaitée dans la tasse, presser à nouveau la touche de la boisson : la distribution s'interrompt et la quantité est mémorisée.

Nota Bene :

Pour annuler la programmation en cours, appuyer sur une touche relative à une autre boisson

8. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

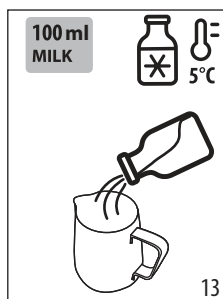
8.1 Quel lait utiliser

La qualité de la mousse peut varier en fonction de :

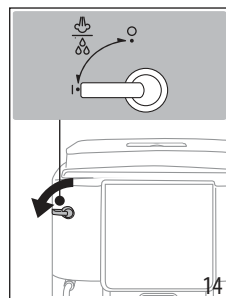
- température du lait ou de la boisson végétale (pour d'excellents résultats, toujours utiliser du lait ou des boissons végétales à la température réfrigérateur : 5°C) ;
- type de lait ou boisson végétale ;
- marque utilisée ;
- ingrédients et valeurs nutritives.

8.2 Préparer le cappuccino

1. Remplir un récipient avec environ 100 ml de lait pour chaque cappuccino que l'on souhaite préparer (fig. 13). Dans le choix des dimensions du récipient, prendre en compte que le volume augmentera de 2 à 3 fois.



13



14

2. Plonger la buse à cappuccino (A17) dans le récipient du lait.
3. Appuyer sur la touche  Steam (B8).
4. Attendre que le voyant led correspondant à la touche  Steam clignote rapidement : puis tourner la manette vapeur/eau chaude (A19) sur la position **I** (fig. 14).
5. Au bout de quelques secondes, de la vapeur sort de la buse à cappuccino, ce qui donne un aspect crémeux au lait et en augmente le volume. Pour obtenir une mousse plus crémeuse faire tourner le récipient avec de lents mouvements du bas vers le haut.
6. Après avoir obtenu la mousse souhaitée, interrompre la distribution de vapeur en tournant la manette sur **0**.
7. Préparer le café dans une grande tasse.
8. Ajouter la crème de lait au café. Le cappuccino est prêt : sucrer et éventuellement saupoudrer un peu de cacao en poudre sur la mousse.

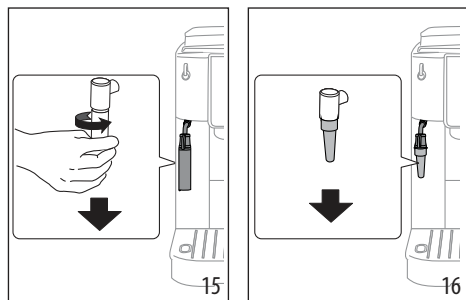
8.3 Nettoyage de la buse à vapeur/eau chaude après utilisation

Nettoyer la buse à vapeur/eau chaude (A16) chaque fois qu'on l'utilise, pour éviter que des résidus de lait ne se déposent ou qu'elle ne se bouche.

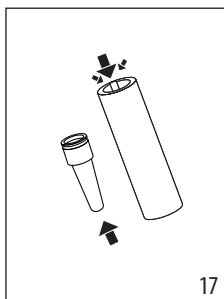
Risque de brûlures !

Durant le nettoyage, un peu d'eau chaude s'écoule de la buse à vapeur/eau chaude. Veiller à ne pas entrer en contact avec les élaboussures d'eau.

1. Faire s'écouler un peu d'eau en tournant la manette vapeur/ eau chaude (A19) sur la position **I**. Puis interrompre la distribution en tournant la manette sur la position **0**.
2. Attendre quelques minutes que la buse refroidisse : tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et enlever la buse à cappuccino (A17) en la tirant vers le bas pour l'extraire (fig. 15).



3. Enlever le gicleur en le tirant vers le bas (A18) (fig. 16).
4. Contrôler que les trous indiqués par la flèche sur la fig. 17 ne sont pas obstrués. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'un cure-dent.



5. Remettre le gicleur et remettre la buse à cappuccino sur le gicleur en la poussant vers le haut et en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit accrochée.

9. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

Risque de brûlures !

Ne jamais laisser la machine sans surveillance durant la distribution d'eau chaude. Le tube de la buse à vapeur/eau chaude (A16) devient chaud durant la distribution.

1. Placer un récipient sous la buse à vapeur/eau chaude (le plus près possible pour éviter les éclaboussures).
2. Tourner la manette vapeur/eau chaude (A19) sur la position I (fig. 14).
3. Pour interrompre manuellement la distribution d'eau chaude, tourner la manette vapeur/eau chaude sur 0.

Nota Bene :

Lorsque la machine est en mode d'économie d'énergie elle nécessite quelques secondes d'attente avant de commencer la distribution.

10. FILTRE ADOUCISSEUR

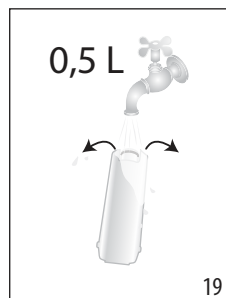
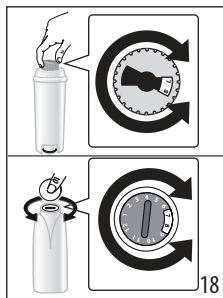
Pour maintenir les performances de la machine constantes dans le temps, nous vous recommandons d'utiliser le filtre adoucisseur De'Longhi.

Pour de plus amples informations consulter le site www.de-longhi.com.

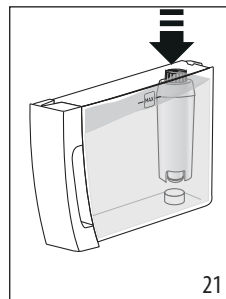
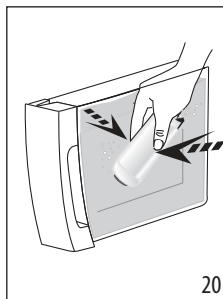
WaterFilter EAN : 8004399327252

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

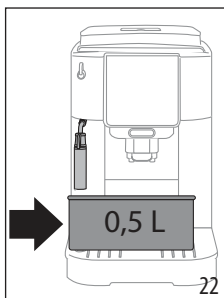
1. Enlever le filtre de son emballage et tourner le dateur jusqu'à l'apparition des 2 prochains mois (fig. 18) ;



2. Pour activer le filtre, faire couler de l'eau du robinet dans l'orifice central du filtre jusqu'à ce que l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute (fig. 19) ;
3. Extraire le réservoir d'eau de la machine et le remplir d'eau ; insérer le filtre dans le réservoir d'eau et le plonger complètement pendant une dizaine de secondes, en l'inclinant et en appuyant dessus légèrement pour permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 20) ;



4. Insérer le filtre dans son logement et l'enfoncer à fond (fig. 21) ;
5. Rfermer le réservoir à l'aide du couvercle, puis réinsérer le réservoir dans la machine ;
6. Placer un récipient ayant une capacité minimale de 0,5 litre sous la buse à vapeur/eau chaude (fig. 22).



7. Voir les instructions du chapitre « 12. Menu paramètres » pour installer le filtre ;
8. Le voyant led relatif à la touche  Steam clignote rapidement : tourner donc la manette vapeur/eau chaude (A19) sur la position **I** (fig. 12) ;
9. L'appareil fait couler de l'eau chaude et s'interrompt automatiquement ;
10. Le voyant led relatif à la touche  Steam clignote rapidement : tourner donc la manette vapeur/eau chaude sur la position **O** ;
11. Le filtre est maintenant actif et il est possible de continuer à utiliser la machine.

Nota Bene :

Si le voyant led relatif à la touche  (B4) clignote rapidement appuyer sur la touche. De cette manière la machine remplit les circuits internes en éliminant les bulles d'air qui se sont créées et poursuit l'installation décrite ci-dessus.

10.1 Remplacement du filtre

Remplacer le filtre lorsque le voyant  (B9) s'allume.

1. Extraire le réservoir d'eau et le filtre usagé ;
2. Suivre les opérations illustrées au paragraphe précédent pour activer le filtre ;
3. Voir les instructions du chapitre « 12. Menu paramètres » pour programmer la machine. et répéter les points de 8 à 11 du paragraphe précédent.

Nota Bene :

Quand les deux mois de durée se sont écoulés (voir dateur), ou si l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, procéder au remplacement du filtre même si la machine ne l'exige pas encore.

10.2 Retrait du filtre

Pour continuer à utiliser l'appareil sans le filtre, il faut le retirer et signaler son retrait.

1. Extraire le réservoir d'eau et le filtre usagé ;
2. Voir les instructions du chapitre « 12. Menu paramètres » pour programmer la machine.

Nota Bene :

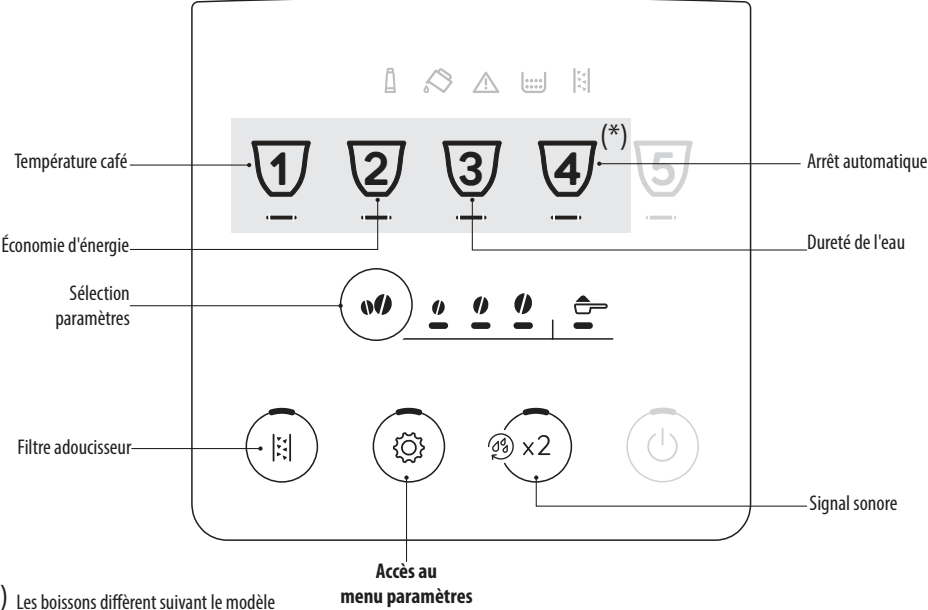
Quand les deux mois de durée se sont écoulés (voir dateur), ou si l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, procéder au retrait du filtre même si la machine ne l'exige pas encore.

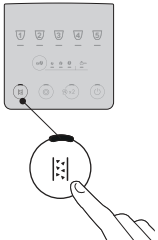
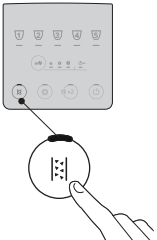
11. CONSEILS POUR L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

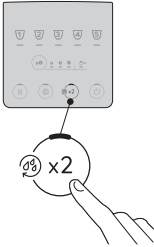
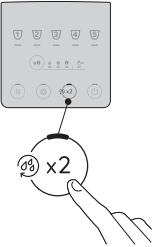
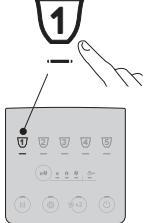
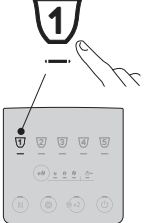
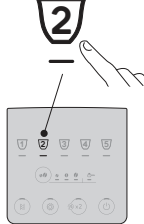
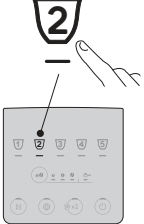
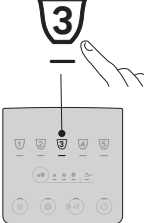
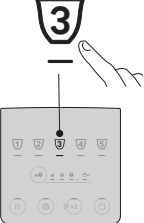
- Programmer l'arrêt automatique à 15 minutes (voir « 12. Menu paramètres ») ;
- Activer l'Économie d'Énergie (voir « 12. Menu paramètres ») ;
- Quand la machine l'exige, effectuer le cycle de détartrage.

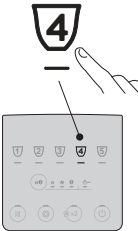
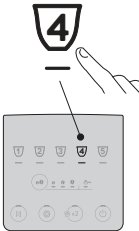
12. MENU PARAMÈTRES

Une fois entrés dans le menu, les touches qui restent actives permettent de sélectionner les fonctions correspondantes :

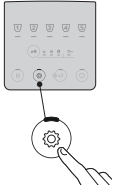


1. Entrer dans le menu :			
		Maintenir enfoncée la touche  pendant quelques secondes : les touches relatives aux paramètres s'allument. Appuyer sur la touche relative au paramètre à régler.	
2. Régler les paramètres de la machine :			
Filtre adoucisseur 	Appuyer sur la touche intensité jusqu'à allumer les voyants relatifs à la programmation souhaitée. 	FILTRE INSÉRÉ 	Confirmer la sélection 
		FILTRE RETIRÉ 	
			

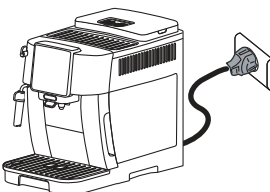
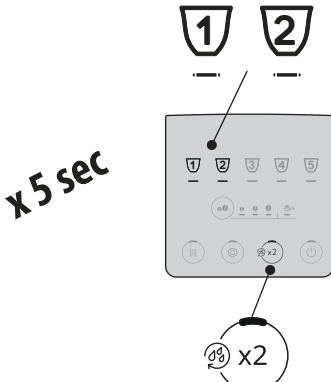
Signal sonore 	Appuyer sur la touche intensité jusqu'à allumer les voyants relatifs à la programmation souhaitée. 	ON  OFF 	Confirmer la sélection 
Température café 1 	Appuyer sur la touche intensité jusqu'à allumer les voyants relatifs à la programmation souhaitée. 	BASSE  MOYENNE  ÉLEVÉE 	Confirmer la sélection 1 
Économie d'énergie 2 	Appuyer sur la touche intensité jusqu'à allumer les voyants relatifs à la programmation souhaitée. 	ON  OFF 	Confirmer la sélection 2 
Dureté de l'eau 3 	Appuyer sur la touche intensité jusqu'à allumer le voyant led correspondant au niveau à programmer 	NIVEAU 1  NIVEAU 2  NIVEAU 3  NIVEAU 4 	Confirmer la sélection 3 
➔			

Arrêt automatique 	Appuyer sur la touche intensité jusqu'à allumer le voyant led correspondant au temps à programmer 	15 MINUTES  30 MINUTES  1 HEURE  3 HEURES 	Confirmer la sélection 
---	---	---	--

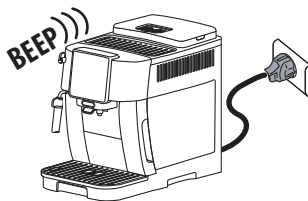
3. Quitter le menu :

	Appuyer sur la touche  : La machine est à nouveau prête à l'emploi. Nota Bene : La machine quitte automatiquement le menu paramètres après 30 secondes d'inutilisation.
---	---

12.1 Réinitialisation des valeurs d'usine

Vérifier que la machine est en veille (éteinte, mais branchée sur secteur).	
Maintenir enfoncées pendant 5 secondes les touches relatives aux boissons 1, 2 et  : tous les paramètres, ainsi que les quantités des boissons, reviennent aux valeurs d'usine.	
→	

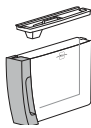
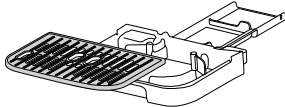
La machine émet un bip prolongé et tous les voyants clignotent pour confirmer la réinitialisation



13. NETTOYAGE DE L'APPAREIL

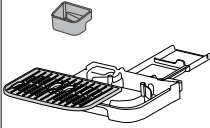
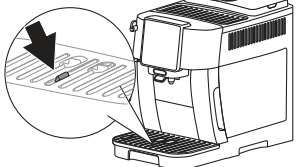
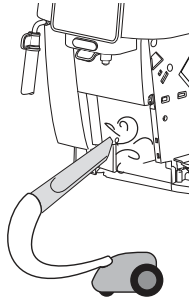
Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyeurs abrasifs ou de l'alcool. Avec les super-automatiques De'Longhi, il n'est pas nécessaire d'utiliser d'adjuvants chimiques pour le nettoyage de la machine.
- 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.

					
 50°C	×	×	×	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

Composant	Fréquence	Procédure
Tiroir à marc (A10) 	Quand le voyant  (B12) s'allume, il faut vider le tiroir à marc : la machine ne peut pas faire le café.	• Extraire l'égouttoir (A11), le vider et le nettoyer. • Vider et nettoyer soigneusement le tiroir à marc en prenant soin d'enlever tous les résidus qui peuvent se déposer au fond. • Contrôler la coupelle de condensation (A14) (de couleur rouge) et, si elle est pleine, la vider.
Tant que le tiroir à marc de café n'est pas nettoyé, la machine ne peut pas faire de café. Au cas où 72 heures se seraient écoulées depuis la première préparation effectuée, l'appareil signale la nécessité de vider le tiroir même s'il n'est pas plein, (pour que le décompte des 72 heures soit effectué correctement, la machine ne doit jamais être débranchée du secteur).		



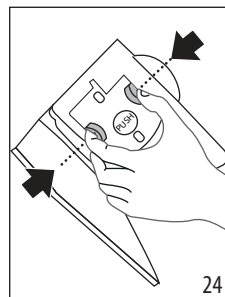
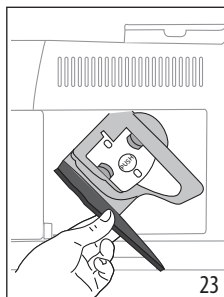
Composant	Fréquence	Procédure
Composants égouttoir 	L'égouttoir est pourvu d'un flotteur rouge (A14) qui indique le niveau d'eau présent. Il faut vider l'égouttoir et le nettoyer, avant que ce flotteur ne dépasse du plateau d'appui pour tasses (A13) 	- Extraire l'égouttoir et le tiroir à marc de café ; - Enlever le plateau d'appui pour tasses, la grille de l'égouttoir, puis vider l'égouttoir et le tiroir à marc et laver tous les composants ; - Contrôler la coupelle de condensation de couleur rouge et, si elle est pleine, la vider ; - Remettre en place l'égouttoir, la grille et le tiroir à marc de café. Pour extraire l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc de café même s'il est peu rempli.
Intérieur de la machine 	Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible une fois l'égouttoir enlevé) n'est pas sale.	Éteindre et débrancher la machine du secteur. Ne jamais plonger la machine dans l'eau. - Éliminer les dépôts de café à l'aide d'un pinceau et d'une éponge ; - Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur
Becs verseurs de café (A15) 	Nettoyer périodiquement (une fois par mois) les becs verseurs de café	- Nettoyer périodiquement les becs verseurs de café à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon ; - Contrôler que les trous des becs verseurs de café ne soient pas bouchés. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'un cure-dent.

14. NETTOYAGE DE L'INFUSEUR

Attention !

L'infuseur (A6) ne peut pas être extrait quand la machine est allumée.

- Appuyer sur la touche  (B1) pour éteindre la machine ;
- Extraire le réservoir d'eau (A9) ;
- Ouvrir le volet infuseur positionné sur le côté droit (fig. 23) ;



- Presser simultanément vers l'intérieur les deux touches de déclenchement colorées (fig. 24) et extraire l'infuseur en le tirant vers l'extérieur ;

- Plonger l'infuseur dans l'eau pendant environ 5 minutes, puis le rincer sous le robinet ;

Attention !

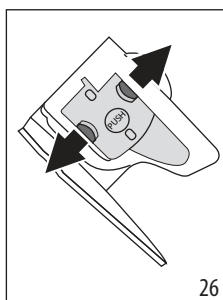
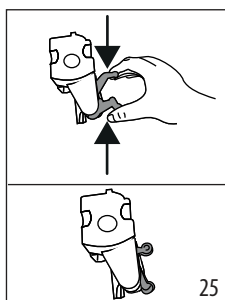
RINCER UNIQUEMENT À L'EAU

PAS DE NETTOYANTS - PAS DE LAVE-VAISSELLE

- Nettoyer l'infuseur sans utiliser de nettoyants, il pourrait s'abîmer.
- En utilisant le pinceau, nettoyez éventuellement les résidus de café présents dans le logement de l'infuseur que vous remarquez en ouvrant le volet infuseur ;
- Après le nettoyage, remettre l'infuseur en place en l'enfilant dans le support ; puis appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'au « clic » d'accrochage ;

Nota Bene :

Si l'infuseur est difficile à insérer, il est nécessaire (avant l'insertion) de le mettre à la bonne position en appuyant sur les deux leviers (fig. 25).



- Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons rouges aient joué vers l'extérieur (fig. 26) ;
- Fermer le volet infuseur ;
- Réinsérer le réservoir d'eau.

15. DÉTARTRAGE

- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant reportées 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, peut entraîner l'apparition de défauts non couverts par la garantie du producteur.
- Le détartrant peut abîmer les surfaces délicates. Si le produit est renversé accidentellement, essuyer immédiatement.

Pour effectuer le détartrage

Détartrant	Détartrant De'Longhi
Récipient	Capacité conseillée : 2 l
Temps	~30min

Attention :

Si le filtre adoucisseur est installé, il faut l'enlever avant de verser la solution détartrante.

Ensuite, réinsérer le filtre au début de la phase 3.

Détartrer la machine lorsque le voyant  (B13) s'allume sur le panneau de contrôle.

Nota Bene :

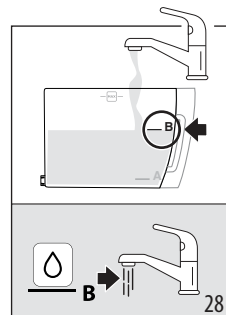
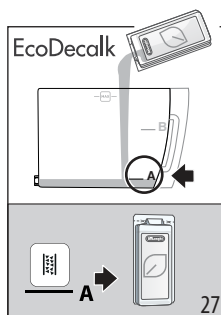
- Une fois le cycle de détartrage lancé, il n'est pas possible de l'interrompre et il doit être complété par le cycle de rinçage complet. C'est pourquoi il faut s'assurer d'avoir le détartrant.

Procéder de la manière suivante :

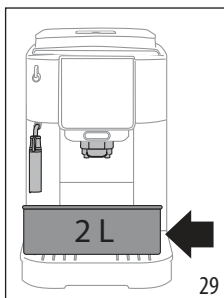
Phase 1 : Action détartrante



- Maintenir enfoncée pendant au moins 5 secondes la touche  (B4), jusqu'à ce que le voyant led correspondant clignote rapidement. Le voyant led relatif à l'intensité légère s'allume pour indiquer la phase 1 du détartrage ;
- Vider l'égouttoir (A11) et le tiroir à marc (A10) et les réinsérer ; vider complètement le réservoir d'eau (A9) et enlever le filtre adoucisseur (si présent) ;
- Verser le détartrant dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau **A** (correspondant à un paquet de 100ml) imprimé sur le côté du réservoir (devant) (fig. 27) ; ajouter ensuite de l'eau (un litre) jusqu'au niveau **B** (fig. 28) ; remettre le réservoir d'eau en place ;



- Placer un récipient ayant une capacité minimale de 2 litres sous la buse à café (A15) et sous la buse à cappuccino (A17) (fig. 29).

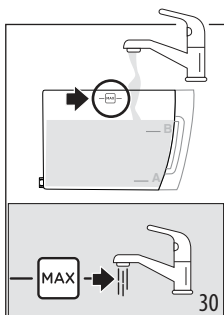


5. Appuyer sur la touche  pour lancer le programme de détartrage.
6. Au bout de quelques secondes le voyant led relatif à  clignote rapidement pour indiquer qu'il faut tourner la manette vapeur/eau chaude (A19) sur la position I (fig. 13).
7. Pendant une dizaine de minutes la machine alterne automatiquement des pauses avec des distributions par la buse à vapeur/eau chaude et par la buse à café.

Une fois la première phase du cycle de détartrage achevée, le voyant du manque d'eau (B10) s'allume.

Phase 2 : Premier rinçage	   
----------------------------------	---

8. Vider le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante et extraire le réservoir d'eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX (fig. 30) et l'insérer dans la machine : repositionner le récipient sous les buses ;



9. Appuyer sur la touche  (qui clignote rapidement) pour lancer le rinçage : le voyant led relatif à l'intensité moyenne clignote pour indiquer que la phase 2 du détartrage est en cours ;
10. La machine procède automatiquement au rinçage : le voyant led relatif à  steam clignote rapidement pour indiquer qu'il faut tourner la manette vapeur/eau chaude (A19) sur la position 0 (fig. 1) ;

11. Au bout d'une dizaine de secondes, quand le voyant led relatif à  steam clignote rapidement, tourner la manette vapeur/eau chaude sur la position I (fig. 14) : le rinçage s'effectue par les buses à café et vapeur/eau chaude ; Une fois la seconde phase du cycle de détartrage achevée, le voyant du manque d'eau (B10) s'allume.

Phase 3 : Second rinçage	   
---------------------------------	--

12. Vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau du premier rinçage, extraire le réservoir d'eau, le remplir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX (fig. 30) et, si utilisé, réinsérer le filtre adoucisseur ; réinsérer le réservoir dans la machine et repositionner le récipient sous les buses ;
13. Appuyer sur la touche  (qui clignote rapidement) pour lancer le rinçage : le voyant led relatif à la forte intensité clignote pour indiquer que la phase 3 du détartrage est en cours : le rinçage s'effectue par la buse à vapeur/eau chaude ;

Phase 4 : Achèvement du détartrage	   
---	--

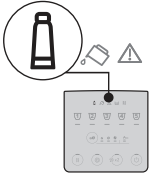
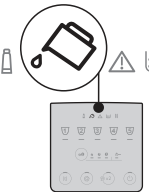
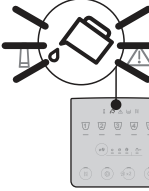
14. Quand le voyant led relatif à la fonction prémoulu s'allume, le détartrage s'est terminé correctement : le voyant led relatif à  steam clignote pour indiquer qu'il faut tourner la manette vapeur sur la position 0.
 15. Les voyants tiroir à marc (B12) et manque d'eau (B10) s'allument. Vider le tiroir à marc et l'égouttoir, là où on récupère une partie de l'eau du rinçage ; puis remplir le réservoir d'eau.
 16. Réinsérer les composants dans la machine.
- La machine est prête à l'emploi.

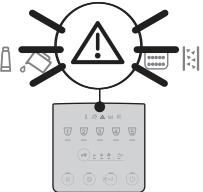
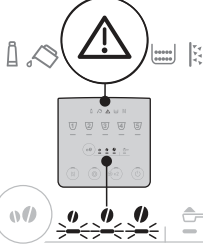
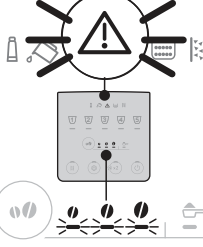
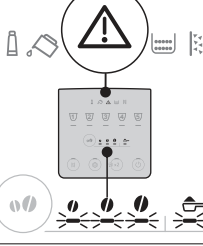
Nota Bene :

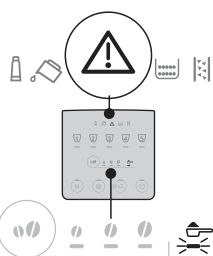
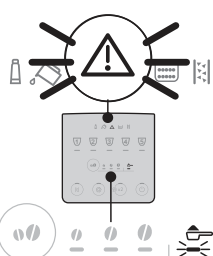
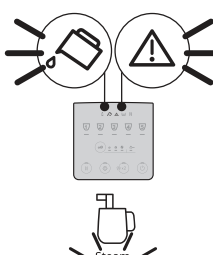
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué le détartrage, de trouver de l'eau dans le bac récupérateur de marcs de café.
- L'appareil a besoin d'un troisième rinçage, si le réservoir d'eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX : ceci pour s'assurer que la solution détartrante a complètement été vidée des circuits internes de l'appareil.

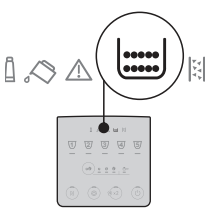
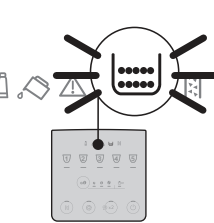
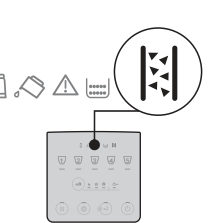
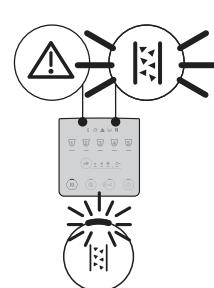
16. SIGNIFICATION DES VOYANTS

Voyant/Led	Description
Les voyants led relatifs aux boissons clignotent	La machine est en train de chauffer : attendre
	

Voyant/Led	Description
Les voyants led relatifs aux boissons et aux paramètres correspondants sont allumés fixes	La machine est prête à l'emploi : sélectionner la boisson à préparer et les options correspondantes
	Remplacer le filtre (voir chapitre « 10. Filtre adoucisseur »).
	L'eau dans le réservoir (A9) n'est pas suffisante : remplir le réservoir.
	Le réservoir d'eau (A9) n'est pas inséré dans la machine ou n'est pas inséré correctement : insérer correctement le réservoir.
	Alarme générique : l'intérieur de la machine est très sale. Nettoyer soigneusement la machine. Si après le nettoyage la machine affiche encore le message, contacter le service clients et/ou un Centre d'Assistance agréé.
→	

Voyant/Led	Description
	L'infuseur (A6) n'a pas été inséré après le nettoyage : insérer l'infuseur comme indiqué dans le chapitre « 14. Nettoyage de l'infuseur ».
	Manque de grains de café : remplir le réservoir à grains (A3), puis appuyer sur une touche quelconque pour acquitter l'alarme.
	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout. Régler le moulin à café (A2) (par. « 7.8 Réglage du moulin à café »).
	Trop de café a été utilisé. Sélectionner un goût plus léger ou réduire la quantité de café prémoulu.
→	

Voyant/Led	Description
	La préparation avec café prémoulu a été sélectionnée sans verser le café dans l'entonnoir (A4) prévu à cet effet.
	Le café sort trop lentement ou bien au goutte à goutte. Le café est moulu trop finement. Utiliser du café pour machines à café espresso.
	Le circuit hydraulique est vide. Appuyer sur la touche relative à la boisson "Steam".
➔	

Voyant/Led	Description
	Il faut vider le tiroir à marc (A10).
	Le tiroir à marc (A10) n'est pas inséré ou n'est pas inséré correctement : insérer l'égouttoir muni de tiroir à marc en pressant à fond.
	Il faut procéder au détartrage (voir chap. « 15. Détartrage »).
	Le détartrage a été interrompu. Compléter le cycle en reprenant depuis la phase indiquée par les voyants led relatifs à la sélection intensité.

17. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements possibles.

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

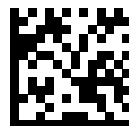
PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil ne s'allume pas.	La fiche n'est pas branchée sur la prise.	Brancher la fiche à la prise.
Le café n'est pas chaud.	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Chauffer les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude (N.B. il est possible d'utiliser la fonction eau chaude).
	Les circuits internes de la machine ont refroidi parce que 2-3 minutes se sont écoulées depuis la préparation du dernier café.	Avant de faire le café, chauffer les circuits internes par un rinçage, en maintenant enfoncée la touche  (B2) pendant quelques secondes.
	La température du café programmée est trop basse.	Programmer une température du café plus élevée dans le menu paramètres (voir « 12. Menu paramètres »).
	Il est nécessaire de détartrer la machine	Effectuer un détartrage. Successivement vérifier le niveau de dureté de l'eau (« 4. Mesure de la dureté de l'eau ») et vérifier que l'appareil soit programmé selon la dureté réelle (« 12. Menu paramètres »).
Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème.	Le café est moulu trop grossièrement.	Régler la mouture (« 7.8 Réglage du moulin à café »). L'effet n'est visible qu'après la préparation d'au moins 2 cafés.
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour machines à café espresso.
	Le café n'est pas frais.	L'emballage du café est ouvert depuis trop longtemps et a perdu son goût.
Le café sort trop lentement ou bien au goutte à goutte.	Le café est moulu trop finement.	Régler la mouture (« 7.8 Réglage du moulin à café »). L'effet n'est visible qu'après la préparation d'au moins 2 cafés.
La machine ne distribue pas de café	La machine relève des impuretés à l'intérieur	Attendre que la machine soit à nouveau prête à l'emploi et sélectionner la boisson souhaitée. Si le problème persiste, s'adresser au Centre d'Assistance Agréé.
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs de la buse.	Les gicleurs de la buse à café sont bouchés.	Nettoyer les gicleurs à l'aide d'un chiffon. Si nécessaire, utiliser un cure-dent pour éliminer d'éventuelles incrustations.
Le café préparé est trop liquide.	L'entonnoir pour le café pré-moulu est bouché.	Ouvrir le volet, nettoyer l'entonnoir à l'aide d'un pinceau.
→		

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'infuseur ne peut pas être extrait.	L'arrêt n'a pas été effectué.	Éteindre en appuyant sur la touche  .
À la fin du détartrage, l'appareil demande un rinçage ultérieur	Durant les deux cycles de rinçage, le réservoir d'eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Reprendre l'opération de détartrage depuis la « Phase 3 : Second rinçage ».
Le lait présente de grosses bulles	Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé ou écrémé.	Utiliser de préférence soit du lait écrémé soit demi-écrémé, à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas encore le résultat souhaité, essayer de changer de marque de lait.
	La buse à cappuccino est sale.	Démonter les composants et les nettoyer soigneusement.
	On utilise des boissons végétales.	Le résultat varie beaucoup en fonction des caractéristiques nutritionnelles des boissons.
Le plan d'appui pour tasses sur la machine est chaud	Plusieurs boissons ont été préparées à la suite	
La machine n'est pas utilisée et émet des bruits ou des petits nuages de vapeur	La machine est prête à l'emploi ou a été éteinte depuis peu et des gouttes de condensation tombent à l'intérieur du vaporisateur encore chaud.	Ce phénomène fait partie du fonctionnement normal de l'appareil ; pour limiter le phénomène, vider l'égouttoir.

18. DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V~ 50-60 Hz max. 10 A
Puissance :	1450 W
Pression :	1,5 MPa (15 bars)
Capacité du réservoir d'eau :	1,8 l
Dimensions LxPxH :	240x440x350 mm
Longueur du cordon :	1250 mm
Poids (différent selon le modèle) :	8,8 kg
Capacité max. du réservoir à grains :	250 g

De'Longhi se réserve le droit de varier, à tout moment, les caractéristiques techniques et esthétiques, sans pour autant altérer le fonctionnement et la qualité des produits.



57132C7926_00_0522