

DELIZIO



FR

CAFFÈ LATTE

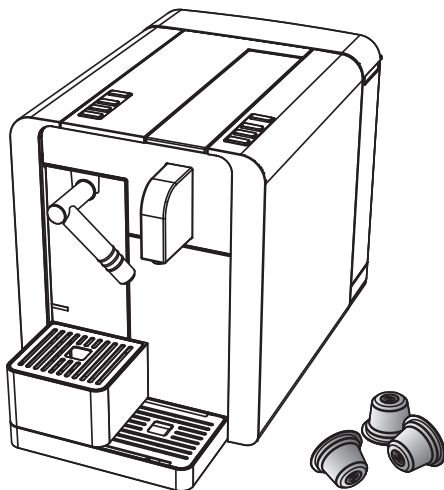


## 2 Bienvenue dans le monde DELIZIO

# DELIZIO

En choisissant le système DELIZIO, vous avez opté pour un café de la plus haute qualité, capsule après capsule. La machine DELIZIO Caffè Latte prépare diverses boissons à base de café en un instant, de l'expresso au cappuccino. Nous remercions de votre confiance et nous vous souhaitons des moments de plaisir intense.

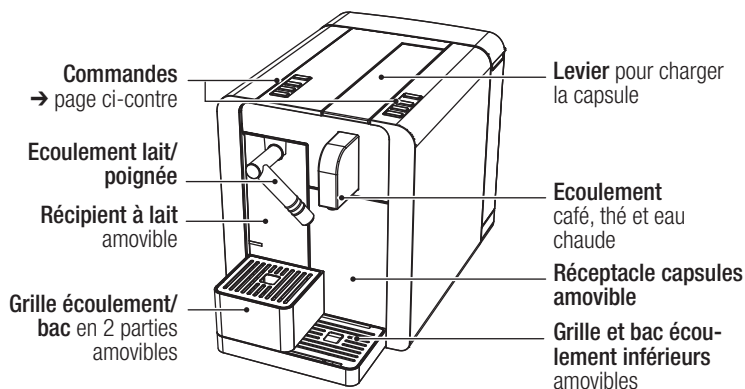
Vous trouverez de nouvelles informations sur le système à capsules DELIZIO et ce mode d'emploi en PDF sous [www.delizio.ch](http://www.delizio.ch)



## Sommaire

– Aperçu de la machine et des commandes	4
– <b>Fonctionnement</b>	<b>6</b>
– Préparer / installer / remplir d'eau / brancher / purger	6
– <b>Préparer un thé/café</b>	<b>8</b>
– <b>Préparer une boisson lactée</b>	<b>10/12</b>
– <b>Une fois les boissons préparées</b>	<b>14</b>
– <b>Fonctions spéciales</b>	<b>16</b>
– Mode économie d'énergie / programmer quantité de lait/café	16/17
– <b>Nettoyage / Entretien</b>	<b>20</b>
– Rincer /purger la machine / les circuits	20
– Nettoyer la machine et les accessoires	20
– Vider le réceptacle à capsules et le bac d'écoulement: chaque jour	22
– Vider le réservoir: chaque jour	22
– Nettoyer le circuit et le récipient à lait: chaque jour	24
– Détartrage: après 300 cafés/200 tasses de lait ou tous les 1-2 mois	26
– Evacuer la vapeur avant chaque transport/rangement	28
– <b>Divers</b>	<b>30</b>
– Indications/couleur des touches	30
– Problèmes	32
– Consignes de sécurité / élimination / données techniques	34/35

## 4 Aperçu appareil et commandes



**Couvercle réservoir**  
à enlever pour remplir

**Réservoir** s'enlève  
vers le haut

**Soupape**  
dans réservoir

**Câble/fiche**  
tenir secs

**Interrupteur**  
marche/arrêt



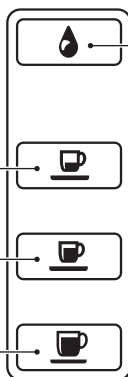
**Touches café/thé:**

clignotent: chauffe  
allumées: prête

**Ristretto:**  
petite tasse (30 ml)

**Espresso:**  
tasse moyenne (50 ml)

**Lungo/Thé:**  
grande tasse (110 ml)

**Touche nettoyage:**

purge/rince circuits (= blanc) ou  
circuit à lait (= jaune).

Pour éviter d'influencer le goût  
lorsqu'on passe du café au thé  
ou vice-versa.

Avant changement, appuyer  
sur la touche → p. 20

**Affichage des fonctions:**

s'allume selon les divers  
modes de fonctionnement  
(détails → p. 30)

- **clair/foncé:** économie  
d'énergie → p. 16
- **blanc:** normal → p. 8
- **jaune:** nettoyer circuit à lait  
→ p. 10
- **bleu:** réservoir vide → p. 7
- clignote **bleu:** remplir les  
circuits d'eau
- clignote **rouge:** détartre  
→ p. 26

**Touches boisson lactée:**

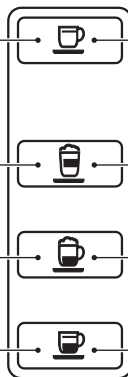
clignotent: chauffe  
allumées: prête

**Mousse de lait:**

**Lait macchiato:**

**Cappuccino:**

**Café au lait:**

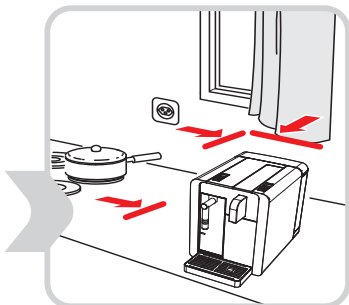
**Affichage des fonctions:**

toutes les touches s'allument  
l'une après l'autre

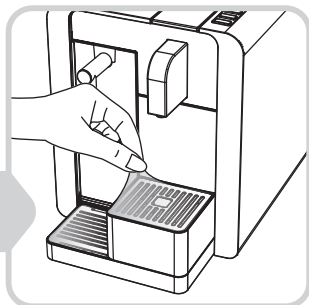
- **vers l'avant:** enlever réci-  
pient à lait → p. 14, 16
- **vers l'arrière:** mettre  
répipient à lait → p. 10
- **clair/foncé:** refroidir le  
circuit → p. 13

## 6 Fonctionnement

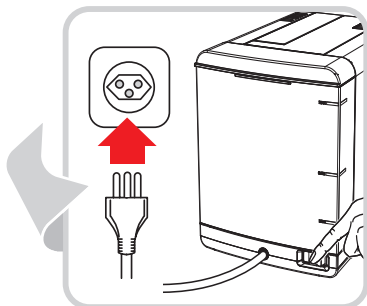
### Préparer / installer / remplir d'eau / brancher / purger



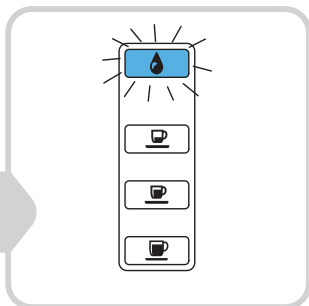
Choisir une surface plane, stable, sèche, résistante à l'eau et à la chaleur. Ne pas mettre directement sur le bois ou le marbre (risque de taches de café ou détartrant)



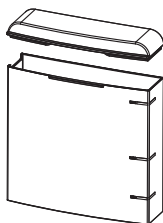
Retirer les films de protection des deux grilles



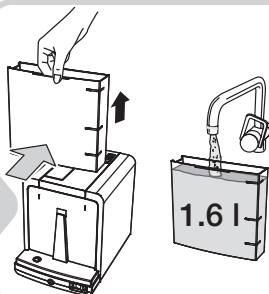
Brancher à une prise de terre.  
Allumer la machine avec l'interrupteur principal




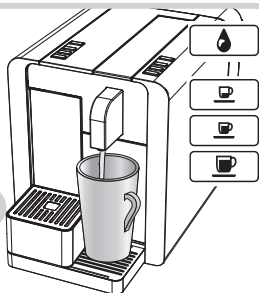
La touche de nettoyage  devient bleue




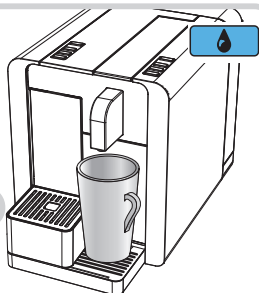
**Nettoyer le réservoir à l'eau**  
chaude additionnée de produit vais-  
selle, le rincer et le laisser sécher




Remplir le réservoir d'eau froide  
(max. 1.6 l). Changer l'eau tous les  
jours. Si le réservoir est vide, la  
**touche**  devient bleue



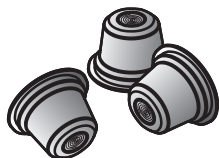
**Rincer/purger les circuits:** mettre  
une tasse sous l'embout d'écou-  
lement et appuyer 2 à 3 fois sur la  
**touche de nettoyage** 



Si la **touche**  est bleue  
(= manque d'eau), expulser la  
capsule et appuyer à nouveau  
sur la touche

## 8 Préparer le café ou le thé

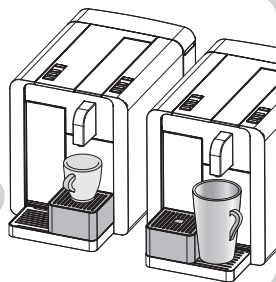
### Le premier café/thé!



DELIZIO

Il faut une capsule DELIZIO pour chaque tasse. Ne pas utiliser d'autres capsules. Après un long temps de non utilisation, purger les circuits → p. 20.

Machine réservée à un usage domestique




**Placer une tasse** sous l'embout d'écoulement. Pour les grandes tasses pousser le bac d'écoulement vers la gauche.

Conseil: on peut faire un café même si le récipient à lait n'est pas mis en place



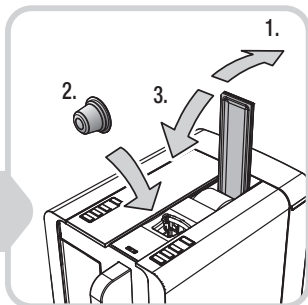
#### bon à savoir

Si la touche d'écoulement clignote blanc lorsqu'on appuie dessus, cela indique que le processus de chauffe est en cours. Puis elle reste blanche et l'écoulement commence.

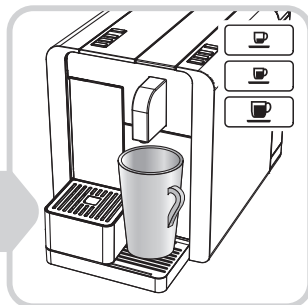
**Conseil:** utiliser une tasse épaisse et préchauffée pour le ristretto et l'expresso, ainsi il ne refroidit pas trop vite. **Préchauffer la tasse:** laisser s'écouler la quantité d'un ristretto  (sans capsule) dans la tasse.


**Purger les circuits:** après un long temps de non utilisation (ex. vacances) il y a de l'air dans les circuits (→ p. 20 «Rincer/purger machine/circuits»).

**Avant de changer entre café et thé:** appuyer sur la touche de nettoyage  sans mettre de capsule pour rincer les circuits (→ p. 20).






**Mettre une capsule:** 1. relever complètement le levier. 2. faire tomber une capsule bien droite dans la cavité. 3. rabattre complètement le levier (capsule est perforée)



**Écoulement café/thé:** choisir petite tasse , moyenne tasse  ou grande tasse .

L'écoulement s'arrête automatiquement (ou avant si on appuie à nouveau sur la touche). Puis expulser la capsule → p. 14

**Quantités lors de la première utilisation** (= réglages d'usine):

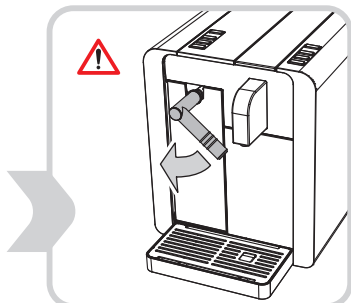
-  Ristretto 30 ml (= «petite» tasse)
-  Espresso 50 ml (= «moyenne» tasse)
-  Lungo/Thé 110 ml (= «grande» tasse)

On peut programmer les quantités en fonction de ses désirs (→ p. 17/18 «Programmer quantité café/lait»).

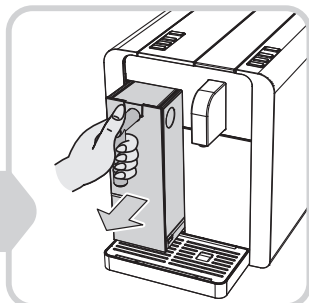
**Recommandations:**

- café/thé chaud: risque de brûlure
- écoulement café/thé possible que si levier rabaisé

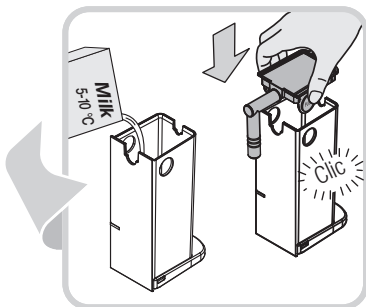
## 1. Préparation / nettoyer le circuit à lait



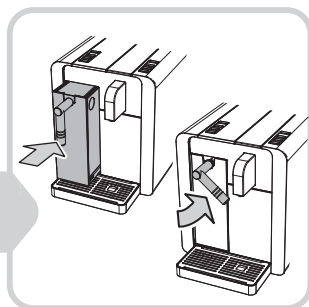
**Enlever le récipient à lait** (si mis): faire pivoter l'**embout d'écoulement du lait** pour le mettre en position verticale (après utilisation il est **chaud!**)



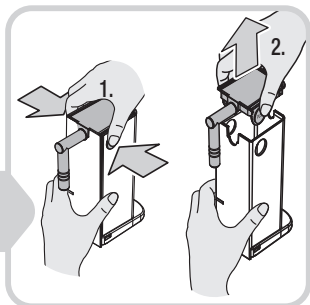
**Saisir l'embout d'écoulement** et extraire le **récipient à lait** avec précaution (embout pivotant intégré au couvercle)



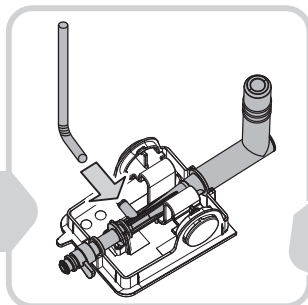
Verser le lait dans le récipient (température idéale 5-10 °C). Respecter la marque **MAX**.  
Remettre le couvercle (il s'encastre)



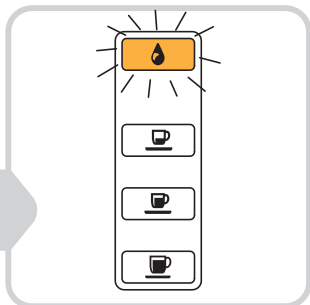
Mettre l'embout **bien droit**. Insérer le récipient à lait à fond sans forcer et faire **pivoter** l'embout d'écoulement **vers la droite**




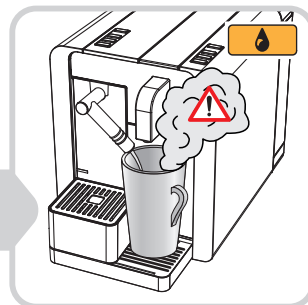
Pincer les deux surfaces «**PUSH**»  
**latérales**. Enlever le couvercle




**Bien enfoncer la paille** (→ changer  
la paille tous les jours)

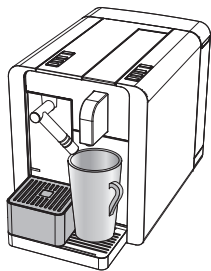


**Nettoyer le circuit à lait**: dès que  
le récipient est mis la touche de  
nettoyage  devient jaune.  
Mettre une tasse sous l'embout  
et ...

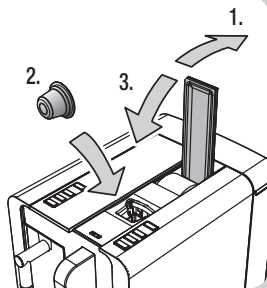


appuyer sur la **touche de net-  
toyage**  (tout le temps  
qu'elle est jaune, on peut répéter  
le nettoyage). Une fois ce dernier  
terminé, vider la tasse

## 2. Préparation




**Tasse:** pousser le bac d'écoulement vers la gauche. Mettre une grande tasse sous l'embout d'écoulement café et lait





**Mettre une capsule:** 1. relever complètement le levier. 2. faire tomber une capsule bien droite dans la cavité. 3. rabattre complètement le levier (capsule est perforée)



## bon à savoir

**Conseils:** pour la 1ère préparation, prendre une grande tasse. Pour ne préparer que de la mousse de lait: appuyer sur . Puis à nouveau sur la touche écoulement café.

**Lait:** on peut utiliser toutes sortes de lait. Pour une mousse de lait parfaite, utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé (temp. 5-10 °C). **Important:** l'écoulement du lait ne fonctionne que si le récipient à lait est inséré.

**Nettoyage du circuit à lait**  : après la dernière préparation (hygiène). Mettre le récipient au réfrigérateur. On peut répéter le nettoyage tout le temps que la touche  est jaune.





On peut préparer un café/thé même si le récipient à lait n'est pas inséré.

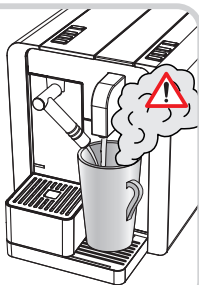
**Avant de passer du café au thé ou à une boisson lactée,** rincer les circuits (→ p. 20 «Purger/rincer machine et circuits»). On peut programmer les **quantités** (→ p. 17/18 «Programmer quantité café/lait»).





### Boissons au choix:




-  mousse de lait
-  lait macchiato
-  cappuccino
-  café au lait



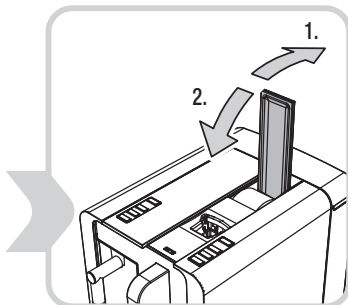
### Démarrer l'écoulement:

appuyer sur la touche de votre choix. L'écoulement s'arrête automatiquement (pour l'arrêter prématurément, appuyer à nouveau sur la touche)

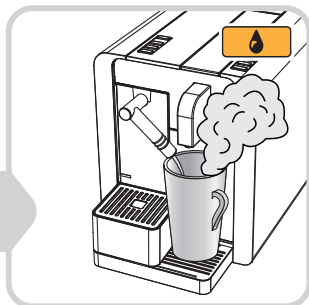
### Recommandations:

- hygiène: changer la paille chaque jour
- ranger immédiatement le lait au réfrigérateur (conservation)
- café/lait sont très chauds: risque de brûlure. Bien mettre l'embout au milieu de la tasse pour éviter les éclaboussures
- le levier doit être absolument rabattu pour que le café/thé s'écoule
- après une utilisation intensive, le circuit à lait se met en pause refroidissement (env. 20 min.). La touche de nettoyage  devient jaune et les touches pour les préparations lactées deviennent lentement claires/foncées. On peut à nouveau préparer un café. Vider réceptacle à capsules. **Accélérer le processus de refroidissement:** mettre une tasse sous l'embout de lait et appuyer sur la touche  (nettoyage dure env. 30 sec.). La touche de nettoyage devient blanche  et les touches du lait deviennent lentement claires/foncées. Après 10 min. env. les touches du lait s'éteignent et on peut à nouveau préparer des boissons lactées

## Expulser la capsule, nettoyer le circuit à lait, mettre le récipient à lait à



**Expulser la capsule:** 1. relever complètement le levier (capsule usagée tombe dans le réceptacle).  
2. rabattre complètement le levier



**Nettoyer le système d'écoulement du lait:** mettre une tasse sous l'embout et appuyer sur la **touche**



### bon à savoir

**Hygiène:** toujours retirer le récipient à lait et le mettre au réfrigérateur (→ 12).

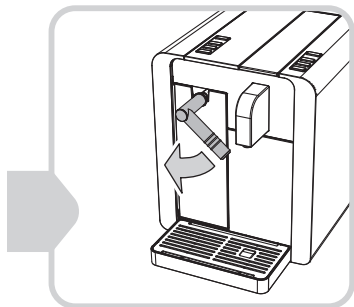
**Capsule:** si la capsule reste longtemps dans la cavité, elle peut rester collée. Dans ce cas relever le levier puis le rabattre. Si elle reste toujours collée, appuyer dessus légèrement pour la faire tomber (attention chaude et coupante à l'endroit de la performance!).

De l'eau peut s'écouler quand **le levier** est relevé (= normal).

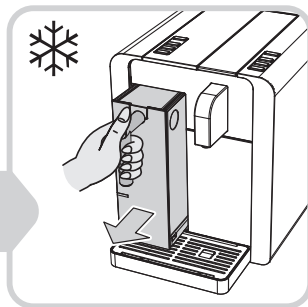
**Vider le récipient à capsule et l'eau résiduelle** après 10 préparations environ ou au moins une fois par jour pour éviter tout risque de débordement.



## t au réfrigérateur



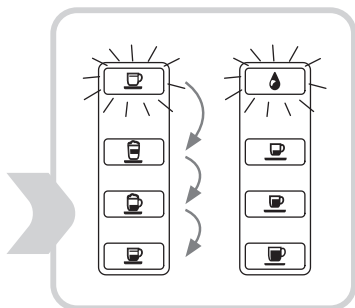
Faire pivoter l'**embout** pour le mettre en position verticale (chaud après l'écoulement!)




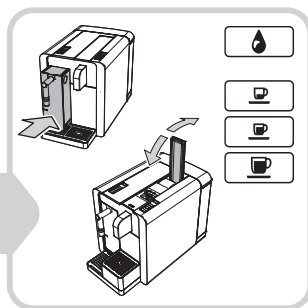
Saisir fermement l'**embout** et extraire le récipient à lait avec précaution (embout pivotant intégré au couvercle du récipient). Mettre au réfrigérateur/nettoyer le récipient à lait



## Mode économie d'énergie

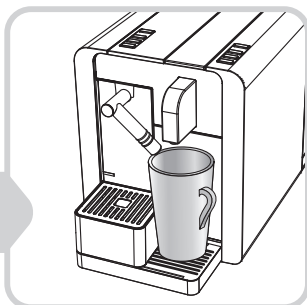


**Mettre en mode économie d'énergie:** la touche nettoyage  devient lentement claire/foncée (blanche ou jaune si nettoyage non effectué). Lorsque le récipient à lait est inséré, après 5 minutes, les touches à gauche s'allument l'une après l'autre: **placer le récipient au réfrigérateur!**

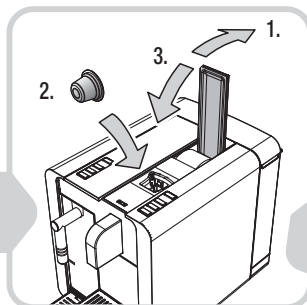


**Désactiver le mode économie d'énergie:** actionner le levier, insérer le récipient à lait ou appuyer sur une touche (touches deviennent blanches)

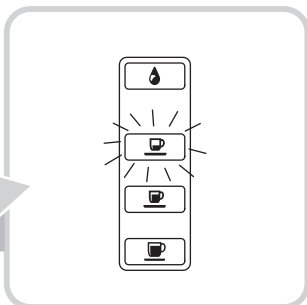
## Programmer la quantité de café




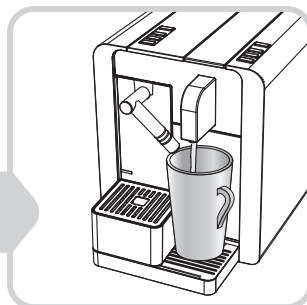
**Programmer:** mettre une tasse sous l'embout d'écoulement



**Mettre une capsule:** 1. relever complètement le levier. 2. faire tomber une capsule bien droite dans la cavité. 3. rabattre complètement le levier

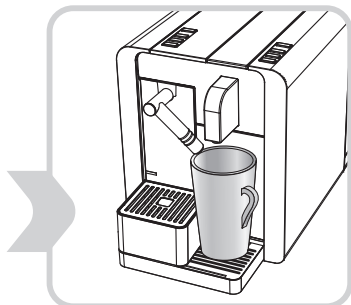


**Appuyer sur la touche** à programmer, ex. , pendant au moins 3 secondes jusqu'à ce qu'elle clignote rapidement. Ensuite elle clignote lentement (= chauffe)

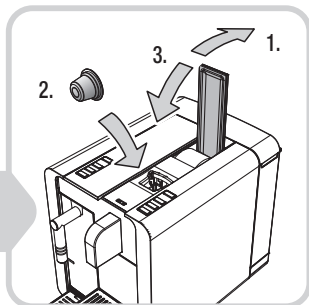


Démarrer l'écoulement du café. Dès que la quantité désirée s'est écoulée dans la tasse, **appuyer à nouveau sur la touche** (l'écoulement s'arrête et toutes les touches s'allument)

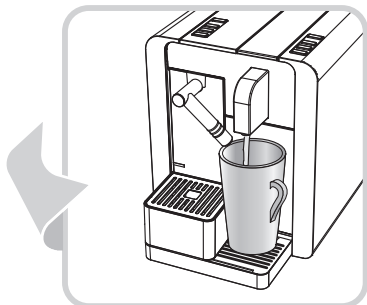
## Programmer la quantité de boisson lactée




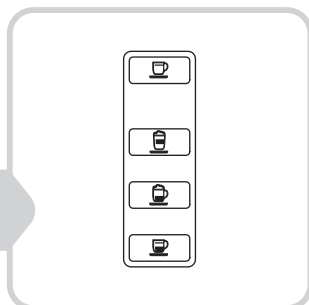
**Mettre le récipient à lait** (→ p. 10).  
**Programmer:** placer une tasse sous l'embout



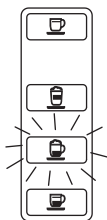
**Mettre une capsule:** 1. relever complètement le levier. 2. faire tomber une capsule bien droite dans la cavité. 3. rabattre complètement le levier




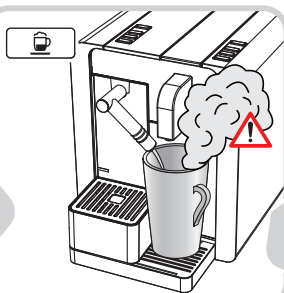
Puis démarrer l'écoulement du café (avec  lait). Dès que la quantité désirée s'est écoulée dans la tasse, **appuyer à nouveau sur la touche** (l'écoulement s'arrête




et toutes les touches s'allument). Programmation terminée. On peut répéter le processus avec les autres touches



Appuyer sur la touche à programmer, ex. , **pendant** au moins 3 secondes jusqu'à ce qu'elle clignote rapidement. Ensuite elle clignote lentement (= chauffe)



Démarrer l'écoulement du lait (mousse) (café d'abord avec ). Dès que la quantité désirée s'est écoulée dans la tasse, **appuyer à nouveau sur la touche** (la touche clignote lentement = chauffe)











### bon à savoir

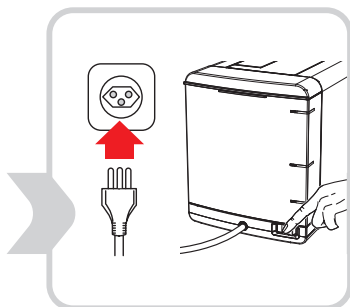
**Quantité café/lait:** les trois sortes de café et les quatre boissons lactées sont trage).

Les quantités programmables sont les mêmes pour le café ou le lait.

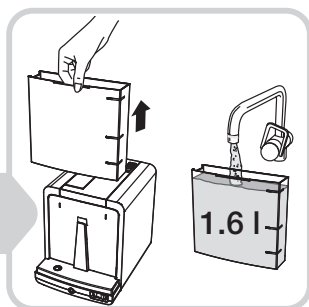
#### Réglages d'usine:

-  **Ristretto** («petite tasse», 30 ml)
-  **Espresso** («moyenne tasse», 50 ml)
-  **Lungo/Tee** («thé/ grande tasse», 110 ml)
-  **Mousse de lait** (14 sec. d'écoulement mousse)
-  **Lait macchiato** (22 sec. écoulement mousse, 50 ml de café)
-  **Cappuccino** (10 sec. écoulement mousse, 50 ml de café)
-  **Café au lait** (8 sec. éc. de lait chaud, 100 ml de café)
- Effacer tous les réglages (= réglages usine): maintenir touche  enfoncée et allumer la machine

## Rincer et purger la machine / les circuits

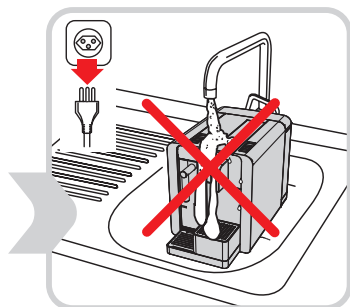


A la 1<sup>ère</sup> utilisation ou après un long temps de non utilisation (ex. vacances), rincer et purger la machine

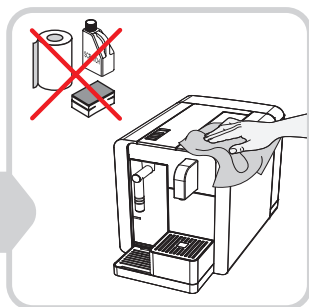


Remplir le réservoir d'eau froide (max. 1.6 l)

## Nettoyer machine et accessoires




Débrancher la machine avant chaque nettoyage. Ne jamais la plonger dans l'eau ni la mettre sous l'eau courante

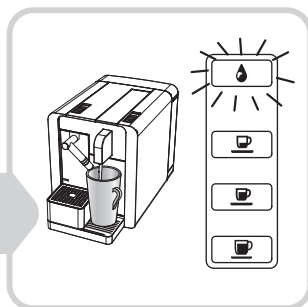



Nettoyer machine et écoulement avec un chiffon humide. **Ne pas frotter à sec ni utiliser d'accessoire ou produit abrasif**





**Mettre une tasse sous l'embout d'écoulement.** Ne pas mettre de capsule. Si la touche  devient lentement claire/foncée, appuyer sur la touche désirée



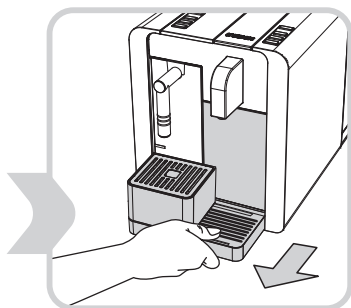
Appuyer sur la touche nettoyage  pour démarrer le processus de rinçage/nettoyage. Après 15 sec. env., la pompe s'arrête et le processus est terminé



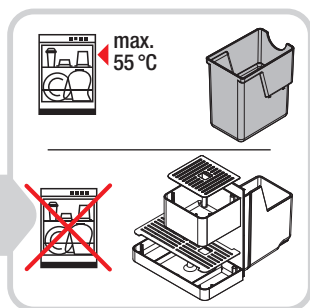
### bon à savoir

Maintenir câble et fiche toujours secs

### Tous les jours: vider bac et réceptacle à capsules

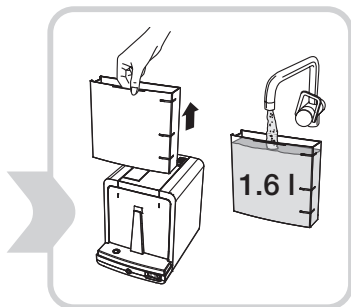


Saisir fermement **le bac**, le soulever légèrement et l'extraire



Enlever le **réceptacle à capsules**, la grille et le **bac supérieur**

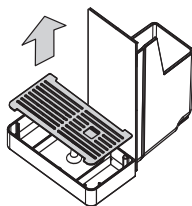
### Tous les jours: vider le réservoir à eau



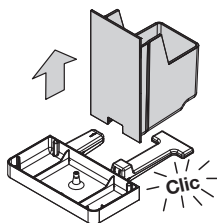
Vider **le réservoir** chaque jour et le remplir avec de l'eau froide (max. 1.6 l)



Nettoyer réservoir et couvercle à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. **Ne pas les laver en lave-vaisselle!**



Retirer la grille inférieure



On peut si nécessaire retirer le bac à eau résiduelle inférieur (il s'encliquette).

**Après le nettoyage** remettre les éléments en place en procédant à l'inverse

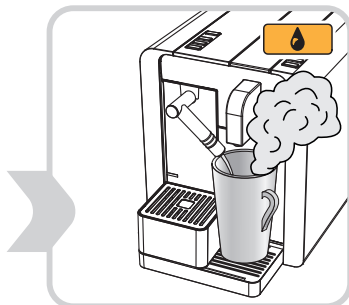



### bon à savoir

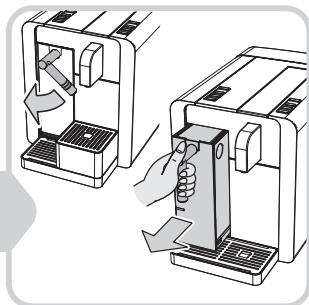
Le réceptacle peut contenir une dizaine de capsules et le bac d'écoulement env. 500 ml d'eau résiduelle (soit une dizaine de boissons). Pour l'hygiène et pour éviter tout risque de débordement, les vider tous les jours.

**Important:** ne pas mettre en lave-vaisselle (excepté le réceptacle à capsules)

Tous les jours: après la dernière préparation, nettoyer circuits et récipient à

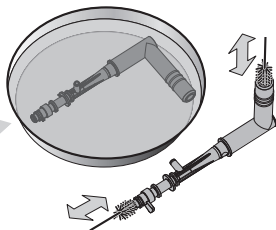


Après la dernière préparation de boisson lactée, toujours nettoyer le circuit à lait: mettre une tasse sous l'embout et appuyer sur la touche de nettoyage 

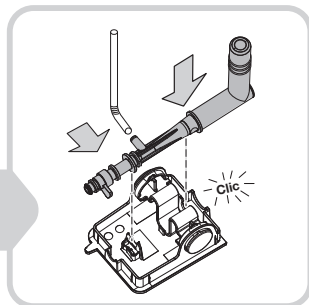


Faire pivoter l'embout, le saisir fermement et extraire le récipient à lait avec précaution (attention embout d'écoulement chaud!)

Lu, ma, me, je, ve, sa, di, lu, ..

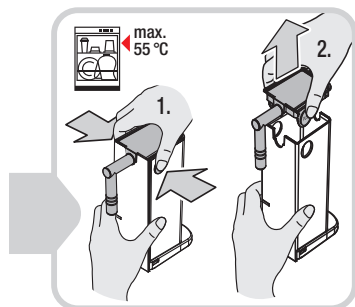


Chaque semaine: nettoyer l'embout avec une brosse et le laisser tremper une nuit dans le nettoyant DELIZIO pour le lait. Le brosser à nouveau et bien le rincer

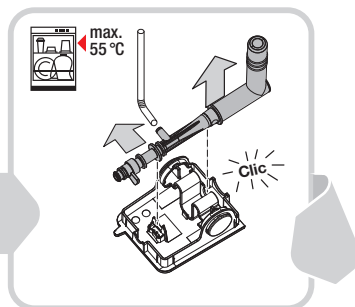


Remettre l'embout sur le couvercle (il s'encastre) et remettre une nouvelle paille. Replacer le couvercle sur le récipient à lait

## Recipient à lait



Pincer les deux surfaces «**PUSH**» latérales (1.) et enlever le couvercle (2.). Laver les éléments à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle



Extraire **la paille** et l'éliminer (hygiène).  
Détacher **l'embout** du couvercle et le nettoyer



### bon à savoir

Conserver **le récipient à lait plein** dans le réfrigérateur.

Respecter **la durée de conservation du lait** (normalement 1 à 2 jours).

**Changer la paille** tous les jours **pour l'hygiène!**

**Nettoyer l'embout** chaque semaine avec le produit spécial DELIZIO et si besoin est le laisser tremper. Ne pas utiliser de détartrant.

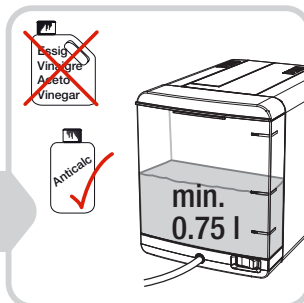
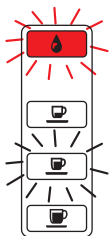
**Embout** et **paille** sont disponibles dans votre point de vente (éléments nécessaires à l'usage et donc hors garantie).

**Récipient à lait et couvercle** sont lavables en lave-vaisselle.

Ne pas dépasser 55 °C sinon cela pourrait les endommager.

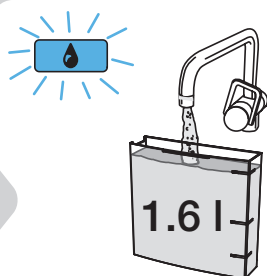
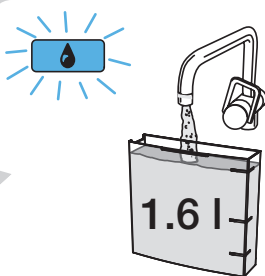
**Conseil:** les mettre dans le panier supérieur.


## Détartrage: après 300 cafés/200 tasses de lait ou chaque 1-2 mois





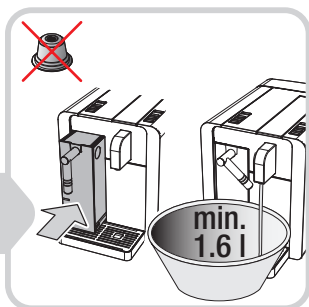
Après 300 cafés ou 200 boissons lactées, la touche de nettoyage  clignote rouge lors de l'écoulement. **Détartrer immédiatement** la machine sinon risque de l'endommager

Mélanger le produit détartrant **DELIZIO** avec de l'eau, puis remplir le réservoir (voir l'étiquette pour le mélange, au moins 0.75 l). **Ne pas utiliser de vinaigre** (endommagerait la machine)!

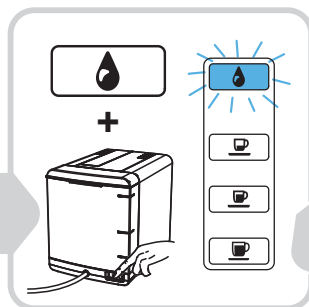



**Témoin de nettoyage**  : rincer le réservoir, le remplir d'eau et le remettre. Vider le récipient contenant le détartrant et le replacer sous l'embout

**Appuyer sur la touche nettoyage**  . Une fois le rinçage effectué, le réservoir est vide. **Le remplir** et appuyer sur  . Faire **1 café sans capsule**



**Insérer le récipient à lait vide. Ne pas mettre de capsule. Mettre un grand récipient** sous l'embout d'écoulement (contenance min. 1.6 l)




**Allumer la machine. Appuyer sur la touche nettoyage**  jusqu'à ce qu'elle clignote bleu (min. 6 sec.). Le détartrant est pompé par intervalles de 3 minutes



### bon à savoir

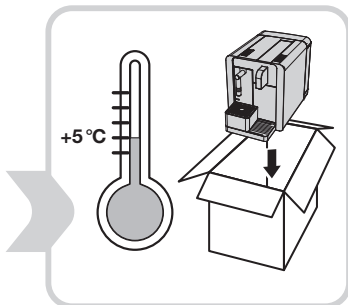
Si l'eau de votre région est très calcaire, des particules de calcaire restent dans la machine et peuvent obstruer les circuits ou provoquer d'autres dommages.

**Détartrer la machine:** après 300 cafés/thés, après 200 boissons lactées, si écoulement de l'eau faible, si lait trop chaud, s'il ne s'écoule plus ou chaque 1 à 2 mois. Si l'eau est très calcaire, détartrer plus souvent.

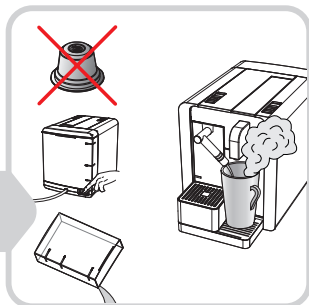
Après 300 cafés/thés, après 200 boissons lactées, la touche de nettoyage  devient rouge et clignote pendant l'écoulement jusqu'à ce que le détartrage soit effectué. Suivre les étapes du détartrage pour éviter tout dommage. On peut utiliser un détartrant spécial avec indicateur de couleur, suivre les instructions du fabricant.

**Important:** ne pas interrompre le programme de détartrage (dure env. 30 minutes (si on l'arrête, il recommence au début).

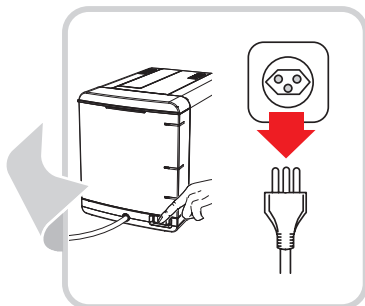
## Evacuer la vapeur avant le rangement/transport



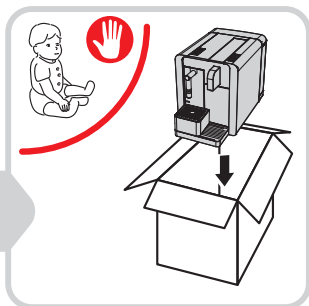
Pour éviter **tout problème lors du transport/rangement**, évacuer la vapeur de la machine (= éliminer l'eau). En cas de température inférieure à 5 °C c'est absolument nécessaire



**Eteindre la machine. Vider le réservoir** et le remettre. Placer le réservoir à lait avec embout et paille (→ p. 11). **Placer une tasse sous l'embout d'écoulement**

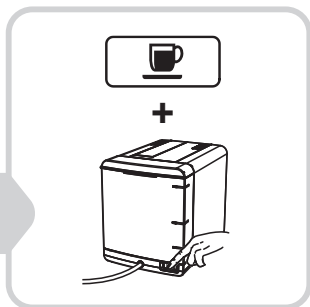


**Eteindre la machine**, la laisser refroidir. **La débrancher**. Ranger la machine dans un endroit propre et sec et hors de portée des enfants



**Conseil:** conserver l'emballage original

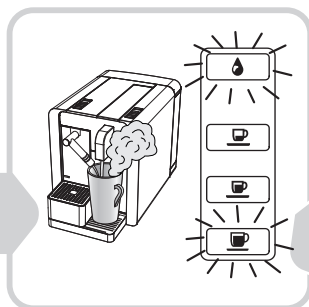




### Maintenir la touche Lungo/Thé

 enfoncée et allumer la machine.

Démarrer le programme évacuation vapeur, puis relâcher la touche



**La vapeur sort** par l'embout: risque de brûlure!

Après quelques secondes on entend la pompe. Dès que celle-ci s'arrête les touches s'éteignent et le processus est terminé




### bon à savoir

En cas de non utilisation prolongée, de transport ou de rangement à une température inférieure à 5 °C, nous recommandons d'évacuer la vapeur de la machine.

A travers ce processus, l'eau est évacuée des circuits de la machine.

On évite ainsi tout dommage dus au gel.

Lorsqu'on remet la machine en marche, il faut tout d'abord rincer/purger les circuits (→ p. 20).

Si la température de la machine est inférieure à 5 °C, elle ne peut pas démarrer et la touche de nettoyage est rouge .

## Indications/couleur des touches

La touche de nettoyage s'allume différemment:



**blanc** (va et vient lentement):  
– mode économie d'énergie → p. 16

**blanc** (constant):  
– machine prête pour écoulement café/thé/lait



**jaune** (va et vient lentement):  
– mode économie d'énergie; effectuer le nettoyage  
→ p. 16, 11

**jaune** (constant):  
– nettoyer circuit à lait (appuyer sur touche) → p. 11  
– circuit à lait en pause refroidissement (appuyer sur  
touche) → p. 13



**bleu** (constant):  
– réservoir à eau vide; remplir d'eau → p. 6

**bleu** (clignote):  
– remplir les circuits  
– détartrage en cours (ne peut être interrompu) → p. 26



**rouge** (clignote pendant l'écoulement):  
– machine entartrée → p. 26

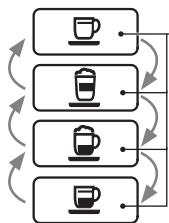
**rouge** (constant):  
– problème électronique ou de température (température trop  
haute ou inférieure à 5 °C); éteindre la machine et la rallu-  
mer après 30 minutes. Si toujours rouge, → s'adresser au  
service après-vente (en cas de température trop basse, 30  
minutes suffisent pour que la machine retourne à une tem-  
pérature normale et puisse à nouveau fonctionner)



**blanc** clignotant:  
– programme évacuation vapeur en cours → p. 28



Les touches des préparations lactées s'allument différemment selon le mode de fonctionnement:



**blanc** (clignotent l'une après l'autre **vers l'avant**):

- la machine est en mode veille depuis plus de 5 minutes  
→ p. 16
- retirer le récipient à lait et le mettre au réfrigérateur  
→ p.16

**blanc** (clignotent l'une après l'autre **vers l'arrière**):

- mettre le récipient à lait pour le programme de détartrage  
→ p. 24

**blanc** (va et vient lentement):

- circuit à lait en pause refroidissement → p. 13

## Problèmes: contrôle / remède



La machine ne doit être réparée que par le service après-vente. Des réparations effectuées par des non professionnels et l'emploi de pièces de rechange non originales peuvent présenter un danger pour l'utilisateur. En cas de réparation non conforme et de dommages éventuels, toute responsabilité est déclinée et la garantie s'arrête.

Si vous ne réussissez pas à résoudre un problème de fonctionnement à l'aide du tableau suivant, adressez-vous au point de vente le plus proche.

**Important:** si la machine ne fonctionne pas ou fonctionne mal, si elle présente un dommage ou si elle est tombée, il faut immédiatement la débrancher.

### Problèmes écoulement café

**Touche nettoyage allumée**

– → p. 30

**Café s'écoule peu/pas**

- Remplir le réservoir et l'insérer
- Capsule défectueuse → en mettre une nouvelle
- Rabattre complètement le levier
- Machine entartrée → la détartrer (→ p. 26)
- Pompe défectueuse

**Pompe très bruyante**

– Réservoir vide → le remplir et le remettre

**Écoulement: l'eau goutte tout le temps**

– Machine entartrée → la détartrer (→ p. 26)

**Écoulement: l'eau goutte de temps en temps**

– Capsule usagée dans la machine → l'éjecter

**Café/thé âcre**

- Pas assez rincée après le détartrage
- Date de conservation du café dépassée → mettre une nouvelle capsule

**La quantité ne correspond pas à la quantité programmée**

- Réservoir vide → le remplir et le remettre
- Modifier la programmation → répéter la programmation

**Le réservoir se vide et l'eau n'est pas aspirée**

- Machine entartrée → la détartrer (→ p. 26)
- Capsule usagée dans la machine → l'éjecter → rincer les circuits (→ p. 20)
- Après 30 minutes réessayer sans capsule si la machine aspire → la détartrer
- Après 30 minutes réessayer sans capsule si la machine n'aspire pas → s'adresser au service après-vente

### Problèmes écoulement /mousse de lait

**Touche de nettoyage s'allume** – → p. 30

**Toutes les touches du lait s'allument** – → p. 31

**Le lait ne s'écoule pas** – Machine entartrée → la détartrer (→ p. 26)  
– Bien insérer le récipient à lait et faire pivoter l'embout vers la droite

– Changer la paille et bien l'enfoncer (→ p. 11)

**Peu de mousse ou pas réussie** – Machine entartrée → la détartrer (→ p. 26)  
– Embout sale, avant de retirer le récipient à lait, il faut toujours nettoyer le circuit (→ p. 24)  
– Nettoyer l'embout du lait avec une brosse et le plonger dans le produit spécial DELIZIO (→ p. 24)  
– Remplacer l'embout/la paille (→ p. 25)

**Écoulement du lait accompagné d'éclaboussures** – Changer la paille et bien l'enfoncer (→ p. 11)  
– Ne pas laisser le récipient à lait vide  
– Embout sale, avant de retirer le récipient à lait, il faut toujours nettoyer le circuit (→ p. 24)  
– Quelques éclaboussures ne représentent pas un problème

– Machine entartrée → la détartrer (→ p. 26)

**Température du lait trop élevée et mousse pas réussie** – N'utiliser que du lait froid (5-10 °C)  
– Changer la paille et bien l'enfoncer (→ p. 11)  
– Avant de retirer le récipient à lait, il faut toujours nettoyer le circuit (→ p. 24)

– Machine entartrée → la détartrer (→ p. 26)

**Température du lait trop basse** – N'utiliser que du lait froid (5-10 °C)  
– Embout sale, avant de retirer le récipient à lait, il faut toujours nettoyer le circuit (→ p. 24)  
– Nettoyer l'embout avec une brosse /le laisser tremper la nuit dans un produit nettoyant et le nettoyer à nouveau à l'aide d'une brosse (→ p. 24)  
– Remplacer l'embout/la paille (→ p. 25)

**La quantité ne correspond pas à la quantité programmée** – La quantité de lait peut varier, c'est normal car c'est un produit naturel dont la partie mousseuse varie  
– Programmer à nouveau la quantité de lait

## Pour votre sécurité

- Lire entièrement ce mode d'emploi et le conserver pour de nouveaux utilisateurs
- N'utiliser que des capsules DELIZIO sinon cela pourrait endommager la machine
- Ne plongez jamais la machine dans l'eau ou d'autres liquides: risque de décharge électrique
- Ne branchez cette machine qu'à une prise de terre (220-240 V) avec une protection min. de 10 A. Ce n'est qu'en débranchant la machine que le courant n'y arrive plus
- Débranchez absolument la machine:
  - avant de la déplacer
  - avant chaque nettoyage ou chaque entretien
  - si elle reste longtemps inutilisée
- Ne faites pas passer le cordon sur des angles ou des arêtes vives et ne le coincez pas: risque de décharge électrique
- Pour éviter tout danger, faites remplacer tout cordon défectueux uniquement par le service après-vente
- Ne débranchez jamais la fiche, le cordon et l'appareil avec les mains humides ou mouillées. Enlevez toujours la fiche de la prise, mais ne tirez jamais sur le cordon
- Vérifiez que la rallonge que vous utilisez convient à cet appareil (3 pôles avec terre et 1.5 mm<sup>2</sup> de section). Veillez à ce que l'on ne puisse pas se prendre les pieds dans le cordon
- Nous vous conseillons de brancher la machine à un interrupteur de protection FI. En cas de doute, demandez à un spécialiste
- Ne déplacez jamais la machine lorsqu'elle fonctionne: risque de brûlure!
- N'utilisez pas la machine sans eau
- Pendant le fonctionnement, certains éléments (ex. dispositif d'ébullition) sont très chauds: ne pas toucher!
- L'eau qui sort est très chaude: risque de brûlure!
- Ne pas actionner le levier pendant que la machine est sous pression et que l'écoulement du café/thé n'est pas terminé: risque de brûlure!
- Ne pas mettre la main/les doigts sous le levier: risque de pincement
- N'utilisez pas la machine:
  - en cas de problèmes
  - si le cordon est endommagé
  - si celle-ci est tombée ou est endommagée. Dans ce cas faites contrôler et réparer la machine par le service après-vente
- Pour installer votre machine, respectez les points suivants:
  - placez la machine sur une surface sèche, plane, stable, résistante à l'eau et à la chaleur
  - la maintenir à une distance min. de 60 cm de l'évier et du robinet
  - veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec
  - l'utiliser que dans des lieux secs
- **Ne pas** mettre la machine:
  - directement sur un revêtement en marbre ou en bois non traité ou huilé (risque de taches de café indélébiles, pas de responsabilité en cas de dommages)
  - directement sous une prise de courant
  - sur des installations ou meubles de cuisine qui peuvent fondre, se déformer ou qui sont inflammables
  - sur des surfaces chaudes ou près d'une flamme (valable aussi pour le câble). Distance min.: 50 cm
  - ne pas la couvrir

- N'entreposez pas la machine dans des lieux où la température est inférieure à 5 °C, car l'eau en gelant pourrait endommager la machine (par ex. dans une caravane)
- La machine n'est destinée qu'à un usage domestique
- Avant tout nettoyage/entretien débrancher la machine et la laisser refroidir
- Les solutions détartrantes peuvent être dangereuses, éviter tout contact avec les yeux, la peau
- L'usage d'accessoires de rechange non recommandés par le fabricant peut endommager la machine et les installations
- Les personnes, enfants inclus qui en raison de leurs capacités psychiques, sensorielles ou mentales, en raison de leur inexpérience ou manque de connaissances ne sont pas aptes à utiliser cette machine en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire ou uniquement sous surveillance

## Elimination



- Les capsules de café ou de thé DELIZIO se jettent dans les ordures ménagères



- Dépôt gratuit de tout appareil hors d'usage auprès d'un point de vente pour une élimination adéquate
- Eliminer immédiatement tout appareil défectueux pouvant être dangereux et s'assurer qu'il ne puisse plus être utilisé
- Ne pas le jeter dans les ordures ménagères (protection de l'environnement!)

## Données techniques

- |                       |                    |                               |                  |
|-----------------------|--------------------|-------------------------------|------------------|
| - Tension réseau      | 220-240 V 50/60 Hz | - Contenance réservoir        | max. 1.6 l       |
| - Tension nominale    | 1455 W             | - Antiparasité                | selon norme UE   |
| - Economie d'énergie  | 0.3 W              | - Homologation/<br>conformité | S+, CE, GS, RoHS |
| - Dimensions (lxHxP): | 212 x 360 x 255 mm |                               |                  |
| - Poids (sans eau)    | env. 5.8 kg        |                               |                  |

Sous réserve de modifications de fabrication et de réalisation dans l'intérêt du progrès technique.



# DELIZIO

Vertrieb/Distributeur/Distributore:

Delica AG

Hafenstrasse 120

CH-4127 Birsfelden

[www.delizio.ch](http://www.delizio.ch)

V1 06/12

