De'Longhi Appliances
via Seitz, 47
31100 Treviso Italia

5713214231/06.10

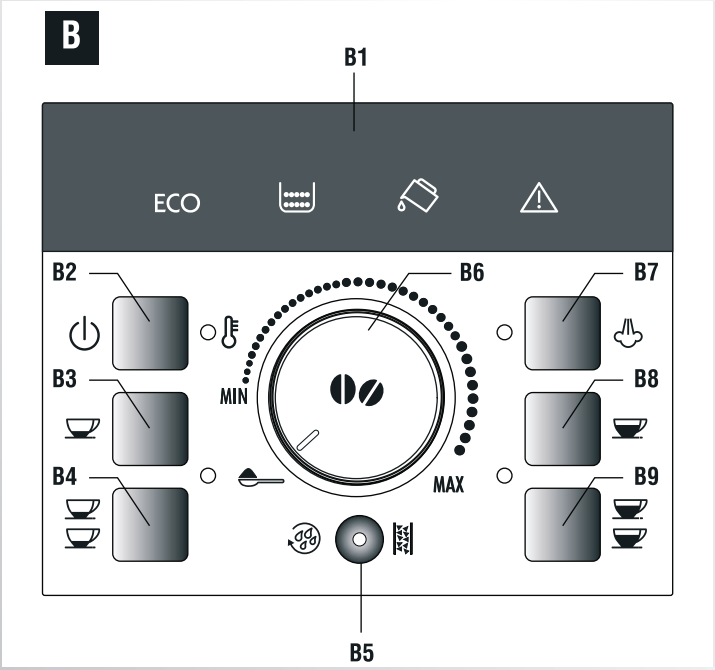
MACCHINA DA CAFFÈ IT
Istruzioni per l'uso

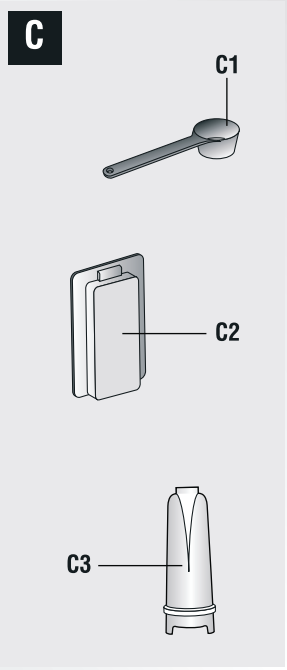
MACHINE A CAFE FR
Mode d'emploi

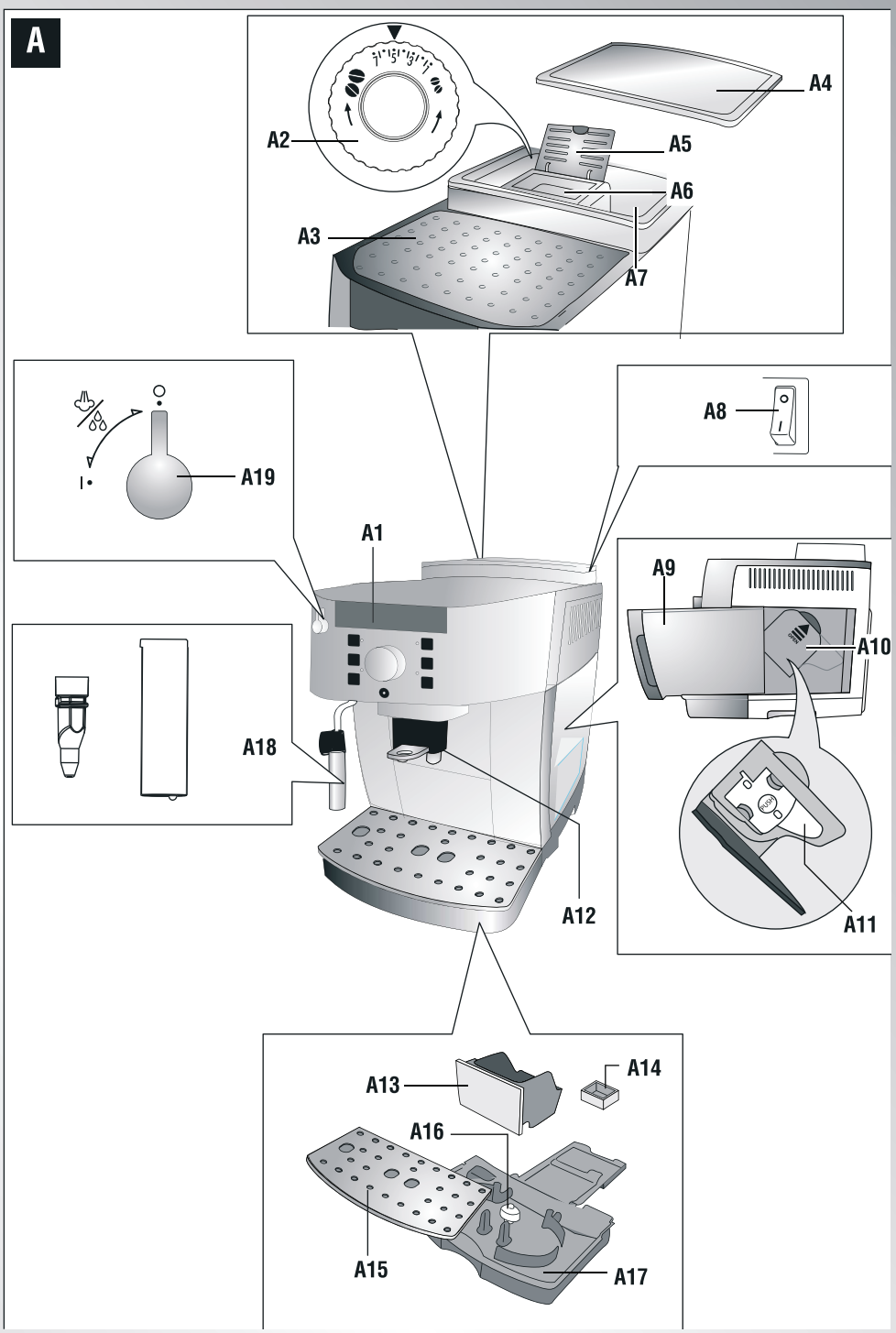


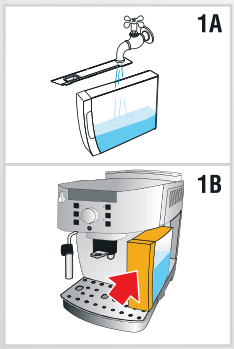
ECAM22.110

ECAM22.140

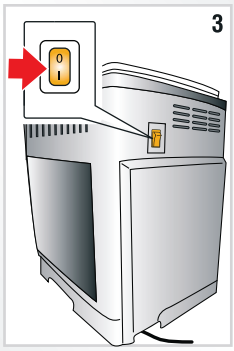

B
B1
ECO
B2
B6
B7
B3
MIN
B8
B4
MAX
B9
B5

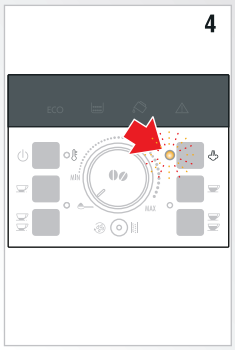

C
C1
C2
C3

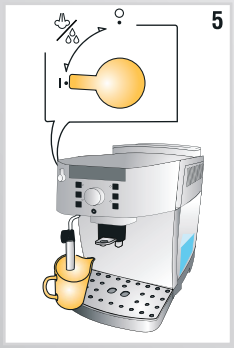

A
A2
A4
A5
A6
A3
A7
A19
A8
A1
A9
A10
A18
A12
A11
A13
A14
A16
A15
A17

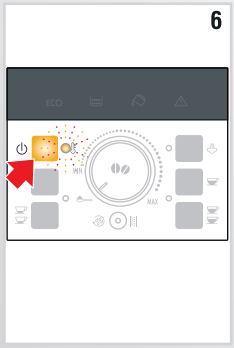

1A
1B

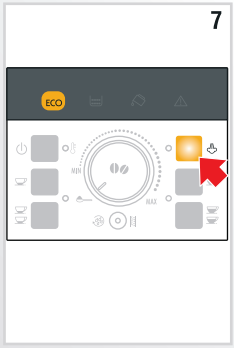

2


3

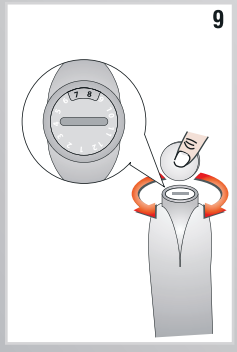

4

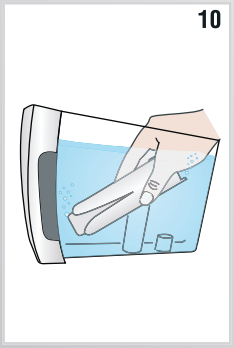

5

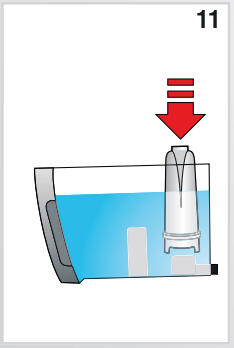

6

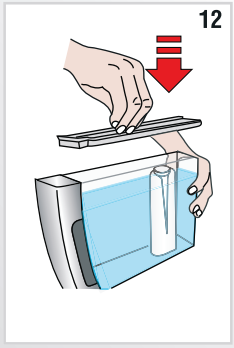

7

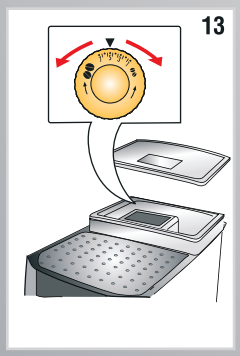

8
0,5 L


9

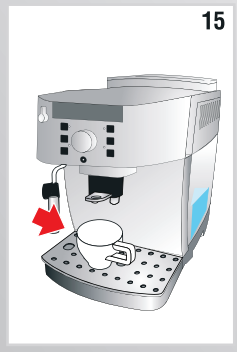

10

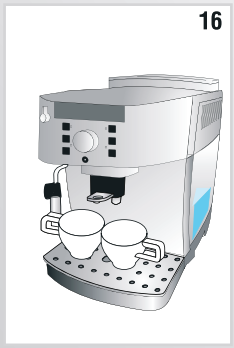

11


12

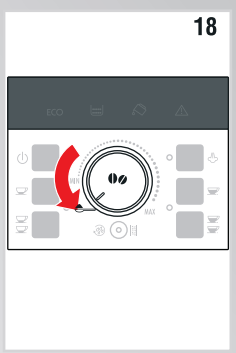

13

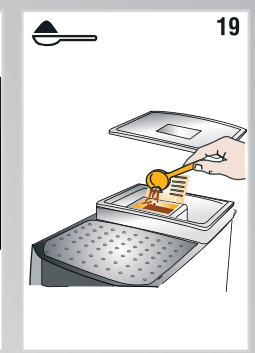

14

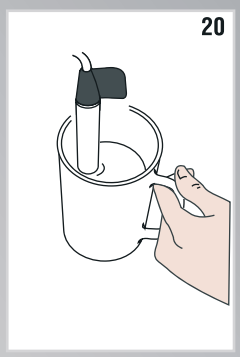

15

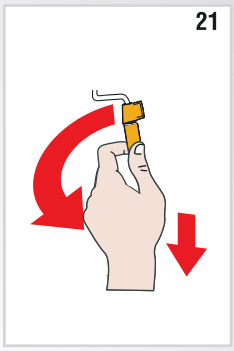

16

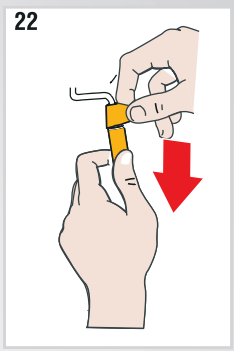

17

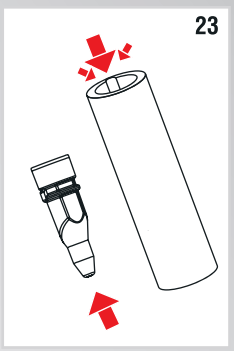

18

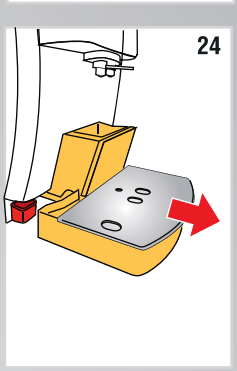

19

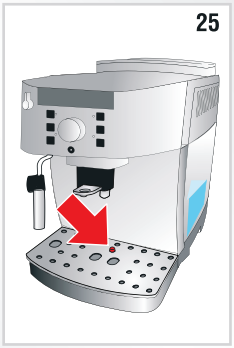

20


21


22


23

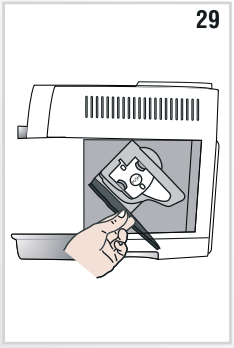

24

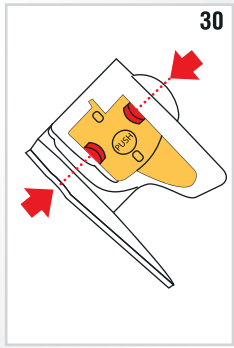

25

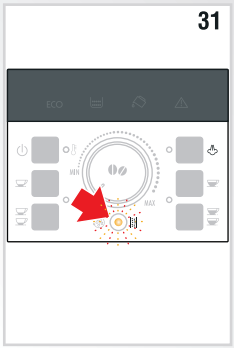

26

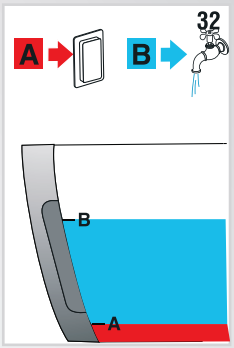

27


28


29


30


31


32
A
B
B
A

SOMMAIRE

INTRODUCTION 20
Symboles utilisés dans ce mode d'emploi 20

SÉCURITÉ 20
Consignes fondamentales de sécurité 20

UTILISATION CONFORME À LA DESTINATION 20

MODE D'EMPLOI 21

DESCRIPTION 21
Description de l'appareil 21
Description du tableau de commande 21
Description des accessoires 21
Description des voyants 21

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES 22
Contrôle de l'appareil 22
Installation de l'appareil 22
Première mise en service de l'appareil 22

ALLUMAGE DE L'APPAREIL 22

ARRET DE L'APPAREIL 23

ARRÊT AUTOMATIQUE (STAND BY) 23

ECONOMIE D'ÉNERGIE 23

FILTRE ADOUCISSEUR 23
Installation du filtre 24
Enlèvement et remplacement du filtre adoucisseur 24

PRÉPARATION DU CAFÉ 24
Sélection du goût du café 24
Sélection de la quantité de café dans la tasse 24
Réglage du moulin à café 24
Réglage de la température 25
Conseils pour obtenir un café plus chaud 25
Préparation du café en utilisant le café en grains 25
Préparation du café en utilisant le café pré-moulu 26

PRÉPARATION DU CAPPUCCINO 26
Nettoyage de la buse à cappuccino après l'utilisation 26

PREPARATION DE L'EAU CHAUDE 26
Nettoyage de la machine 27
Nettoyage du récupérateur de café 27
Nettoyage de l'égouttoir et du récipient de récupération de la condensation 27
Nettoyage de l'intérieur de la machine 27
Nettoyage du réservoir à eau 27
Nettoyage des becs verseurs de sortie café 28
Nettoyage de l'entonnoir pour introduire le café pré-moulu 28
Nettoyage de l'infuseur 28

DÉTARTRAGE 28

PROGRAMMATION DE LA DURETE DE L'EAU 29
Mesure de la dureté de l'eau 29
Réglage de la dureté de l'eau 29

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES 29

ELIMINATION 30

"SIGNIFICATION DES VOYANTS" 30

SOLUTIONS AUX PROBLÈMES .....
.....31

FR

INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi la machine automatique pour café et cappuccino „ECAM 22.110".
Nous vous souhaitons de bien profiter de votre nouvelle machine.
Accordez-vous un peu de temps pour lire le présent mode d'emploi.
Vous éviterez ainsi de courir des risques ou de détériorer la machine.

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi
Les avertissements importants portent les symboles suivants. Il faut impérativement respecter ces avertissements.

Danger !
L'inobservation peut être ou est la cause de lésions dues à une décharge électrique dangereuse, voire mortelle.

Attention!
L'inobservation peut être ou est la cause de lésions ou dommages à l'appareil.

Danger De Brûlures!
L'inobservation peut être ou est la cause de brûlures même graves.

Nota Bene :
Ce symbole met en évidence des conseils ou informations importantes pour l'utilisateur.

Lettres entre parenthèses
Les lettres entre parenthèses correspondent à la légende reportée dans la Description de l'appareil (pages 2-3).

Problèmes et réparations
En cas de problèmes, chercher avant tout à les résoudre en suivant les consignes reportées dans les paragraphes "Signification des voyants" à la page 30 et "Solutions aux problèmes" à la page 31.
Si ces consignes sont inefficaces ou si vous avez besoin d'autres explications, nous vous conseillons de consulter l'assistance clients en téléphonant au numéro indiqué sur le livret « Assistance clients » ci-jointe.
Si votre pays n'est pas mentionné, téléphonez au numéro indiqué dans la garantie. Pour d'éventuelles réparations, s'adresser exclusivement à l'Assistance Technique De'Longhi. Les adresses sont reportées dans le certificat de garantie joint à la machine.

SÉCURITÉ

Consignes fondamentales de sécurité

Danger !
Puisque l'appareil fonctionne par le courant électrique, on ne peut pas nier qu'il puisse provoquer des décharges électriques.

Respectez les consignes de sécurité suivantes:
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas toucher la prise les mains mouillées.
- S'assurer que la prise de courant utilisée soit toujours accessible librement, car seulement ainsi vous pourrez débrancher l'appareil en cas de besoin.
- Si vous voulez débrancher l'appareil, saisissez directement la prise. Ne tirez jamais le cordon, il pourrait s'abîmer.
- Pour débrancher complètement l'appareil, appuyer en position O sur l'interrupteur général, placé à l'arrière de l'appareil, (fig. 3).
- En cas de pannes à l'appareil, n'essayez pas de les réparer vous-même.
  Eteindre l'appareil, débrancher la fiche et s'adresser à l'Assistance Technique.
- En cas de dommages à la fiche ou au cordon d'alimentation, faites-les remplacer exclusivement par l'Assistance Technique De'Longhi, afin de prévenir tous risques.

Attention!
Garder le matériel de l'emballage (sacs en plastique, polystyrène étendu) hors de la portée des enfants.

Attention!
Ne pas autoriser l'utilisation de l'appareil aux personnes (même les enfants) ayant des capacités psycho-physiques et sensorielles réduites, ou ayant des expériences et connaissances insuffisantes, à moins qu'elles ne soient surveillées attentivement et instruites par un responsable de leur sécurité. Surveiller les enfants, en s'assurant qu'ils ne jouent pas avec l'appareil .
Danger de Brûlures!
Cette machine produit de l'eau chaude et lorsqu'elle est en marche, de la vapeur d'eau peut se former.
Faites attention à ne pas être en contact avec des éclaboussures d'eau ou vapeur chaude.

UTILISATION CONFORME À LA DESTINATION

Cette machine est fabriquée pour préparer du café et réchauffer les boissons.
Toute autre utilisation n'est pas conforme.

Cette machine n'est pas appropriée pour les utilisations commerciales.
Le constructeur ne répond pas pour dommages causés par une utilisation non conforme de l'appareil.
Cette appareil est destiné exclusivement à l'utilisation domestique. L'utilisation n'est pas prévue dans :

- les locaux aménagés en cuisine, pour le personnel des magasins, des bureaux ou d'autres milieux de travail
- les agritourismes
- les hôtels, motels ou autres structures d'accueil
- les chambres meublées

MODE D'EMPLOI

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

- Le non-respect de ces consignes peut être source de lésions ou dommages à l'appareil.
  Le constructeur ne répond pas pour des dommages causés par le non-respect de ce mode d'emploi.

Nota Bene :
Conservez soigneusement ce mode d'emploi. Si l'appareil est cédé à d'autres personnes, leur remettre également ce mode d'emploi .

DESCRIPTION

Description de l'appareil
(page 3 - A)

A1. Tableau de contrôle
A2. Poignée de réglage du degré de mouture
A3. Plateau d'appui pour les tasses
A4. Couvercle du réservoir à grains
A5. Couvercle de l'entonnoir pour le café pré-moulu
A6. Entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu
A7. Réservoir à grains
A8. Interrupteur général
A9. Réservoir de l'eau
A10. Volet infuseur
A11. Infuseur
A12. Bec verseur café (hauteur réglable)
A13. Récipient pour les marcs de café
A14. Récipient de récupération de la condensation
A15. Plateau d'appui pour tasses
A16. Indicateur de niveau de l'eau de l'égouttoir
A17. Égouttoir
A18. Buse à cappuccino
A19. Manette vapeur/eau chaude

Description du tableau de commande
(page 2 - B)

B1. Voyants
B2. Touche : pour allumer ou éteindre la machine
B3. Touche : pour préparer 1 tasse de café express.
B4. Touche : pour préparer 2 tasses de café express.
B5. Touche : pour effectuer un rinçage ou pour procéder au détartrage.
B6. Manette de sélection: tourner pour sélectionner la quantité de café souhaitée ou pour sélectionner la préparation avec café pré-moulu.
B7. Touche pour faire sortir de la vapeur pour la préparation de boissons à base de lait.
B8. Touche : pour préparer 1 tasse de café express.
B9. Touche : pour préparer 2 tasses de café express.

Description des accessoires
(page 2 - C)

C1. Doseur
C2. Flacon de détartrant
C3. Filtre adoucisseur

Description des voyants

Voyant clignotant : indique que la machine se réchauffe.

Indique que l'appareil fait sortir 1 ou 2 tasses de café express.

Indique que l'appareil fait sortir 1 ou 2 tasses de café allongé.

Voyant fixe : indique que la fonction "vapeur" est sélectionnée ;
Voyant clignotant : indique qu'il est nécessaire de tourner la manette à vapeur.

Indique que sur le tableau de contrôle, une alarme est affichée (voir par. "Signification des voyants" à la page 32).

FR

Voyants fixe : indique qu'il manque le récipient des marcs à café : vous devez l'insérer ;
Voyant clignotant : indique que le récipient des marcs à café est plein, vous devez donc le vider.

Voyant fixe : indique qu'il manque le réservoir à eau ;
Voyant clignotant : indique que l'eau dans le réservoir ne suffit pas.

Voyant clignotant : indique la nécessité de détartrer l'appareil (voir par. « Détartrage »).
Voyant fixe : indique que l'appareil effectue le détartrage.

ECO Indique que le mode "Economie d'énergie" est activé.

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

Contrôle de l'appareil

Après avoir retiré l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil et que tous les accessoires sont présents. Ne pas utiliser l'appareil si vous constatez des dommages évidents. S'adresser à l'Assistance Technique De'Longhi.

Installation de l'appareil

Attention!

Lorsque vous installez l'appareil, vous devez observer les consignes de sécurité suivantes :

- L'appareil pourrait être endommagé si l'eau gèle à l'intérieur.
  Ne pas installer l'appareil dans un environnement où la température peut descendre au-dessous du seuil de congélation.
- L'appareil émet de la chaleur à l'endroit où il se situe. Après avoir placé l'appareil sur le plan de travail, vérifier qu'il reste un espace libre d'au moins 3 cm entre les surfaces de l'appareil, les parties latérales et la partie postérieure, et un espace libre d'au moins 15 cm au –dessus de la machine à café.
- Une éventuelle pénétration d'eau dans l'appareil pourrait l'endommager.
  Ne pas placer l'appareil près de robinets d'eau ou éviers.
- Rangez le cordon d'alimentation de façon à ce qu'il ne soit pas endommagé par des arêtes tranchantes ni par des surfaces chaudes (plaques électriques).

Branchement de l'appareil

Attention!

S'assurer que la tension du réseau électrique correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique au fond de l'appareil. Brancher l'appareil seulement à une prise de courant installée correctement, ayant une intensité minimale de 10A et équipée d'une mise à terre performante.
En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, remplacer la prise par une autre conforme et par une personne qualifiée.

Première mise en service de l'appareil

Nota Bene :

- La machine a été contrôlée en usine en utilisant du café, il est par conséquent absolument normal que vous puissiez trouver du café à l'intérieur du moulin à café. Quoi qu'il en soit, nous vous garantissons que la machine est neuve.
- Nous conseillons de personnaliser au plus vite la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le paragraphe "Programmation de la dureté de l'eau" (page.29).

Procédez en suivant les instructions indiquées:

1. Extraire le réservoir de l'eau, le remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau fraîche (fig. 1A), replacer ensuite le réservoir (fig. 1B).
2. Placer sous la buse à cappuccino un récipient d'une capacité minimum de 100ml (fig. 2).
3. Brancher l'appareil au courant électrique et appuyer sur l'interrupteur général, placé à l'arrière de l'appareil, en position I (fig. 3).
4. Sur le tableau de contrôle, le voyant clignote (fig. 4).
5. Tourner la manette à vapeur en position "I" (fig. 5): l'appareil fait sortir de l'eau par la buse à cappuccino et ensuite s'éteint.
6. Remettre la manette à vapeur en position "0".

Maintenant la machine à café est prête pour être utilisée normalement.

Nota Bene :

- La première fois que vous utilisez la machine, vous devrez faire 4-5 cafés ou 4-5 cappuccinos avant d'obtenir un résultat satisfaisant.

ALLUMAGE DE L'APPAREIL

Nota Bene :

- Avant d'allumer l'appareil, s'assurer que l'interrupteur général, placé derrière l'appareil, soit en pos. I (fig. 3).

- Chaque fois que vous allumez l'appareil, il effectue automatiquement un cycle de pré-réchauffement et de rinçage qui ne peut pas être interrompu. L'appareil est prêt à l'emploi seulement après avoir effectué ces cycles.

Danger de Brûlures!
Pendant le rinçage, par les becs verseurs du café, il sort un peu d'eau qui sera recueilli dans l'égouttoir en-dessous. Faites attention à ne pas être en contact avec des éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche (fig. 6): le voyant correspondant clignote jusqu'à ce que l'appareil effectue le réchauffement et le rinçage automatique (ainsi, outre le fait de réchauffer la chaudière, l'appareil procède à écouler l'eau chaude dans les conduits internes pour qu'ils se réchauffent).

L'appareil est à la bonne température lorsque le voyant s'éteint et s'allument les voyants correspondants aux touches de débit du café.

ARRET DE L'APPAREIL

Chaque fois que vous éteignez l'appareil, il effectue un rinçage automatique, qui ne peut être interrompu.

Danger de Brûlures!
Pendant le rinçage, par les becs verseurs du café, il sort un peu d'eau chaude. Faites attention à ne pas être en contact avec des éclaboussures d'eau.
Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche (fig. 6). L'appareil effectue le rinçage et s'éteint ensuite.

Nota Bene :
Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, appuyer également sur l'interrupteur général en position 0 (fig. 3).

Attention!
Pour éviter des dommages à l'appareil, appuyer sur l'interrupteur général de la fig. 3 in pos. O seulement après avoir éteint l'appareil avec la touche .

ARRÊT AUTOMATIQUE (STAND BY)

La machine est configurée pour effectuer l'arrêt automatique après 2 heures d'inutilisation. Vous pouvez modifier cet intervalle pour faire en sorte que la machine s'éteigne après 15 ou 30 minutes ou bien après 1, 2 ou 3 heures.
Pour programmer l'arrêt automatique, faites comme suite:

1. Avec l'appareil en stand-by (interrupteur général en pos. I, fig.3), appuyer sur la touche jusqu'á-ce-que les voyants sur le tableau de commande s'allument.
2. Appuyer sur la touche (à gauche de la manette) jusqu'à ce que les voyants, qui correspondent au nombre d'heures après lesquelles la machine doit s'éteindre automatiquement, s'allument:
   15 minutes **ECO**
   30 minutes **ECO**
   1 heures **ECO**
   2 heures **ECO**
   3 heures **ECO**
3. Appuyez sur la touche (à droite de la manette) pour confirmer; les voyants s'éteignent.

ECONOMIE D'ÉNERGIE

Grâce à cette fonction vous pouvez activer ou désactiver le mode d'économie d'énergie. Lorsque la fonction est insérée, elle garantit une consommation d'énergie moindre, conformément aux normatives européennes en vigueur.
Le mode d'économie d'énergie est activée seulement lorsque le voyant vert ECO est allumé (fig. 7).

1. Quand la machine est éteinte mais que l'interrupteur général est en pos. I (fig. 3), appuyer sur la touche et la maintenir appuyée jusqu'à l'allumage du voyant **ECO** (fig. 7).
2. Pour désactiver la fonction, appuyer sur la touche (à gauche de la manette): le voyant **ECO** clignote.
3. Pour réactiver la fonction, appuyer de nouveau sur la touche (à gauche de la manette): le voyant **ECO** s'allume de manière fixe.
4. Appuyer sur la touche (à droite de la manette) pour confirmer la sélection : le voyant **ECO** s'éteint.

Nota Bene :
En mode d'économie d'énergie, la machine pourrait avoir besoin de quelques secondes d'attente avant de verser le premier café, parce qu'il faut plus de temps pour se préchauffer.

FILTRE ADOUCISSEUR

Certains modèles ont un filtre adoucisseur : si votre modèle n'en est pas doté, nous vous conseillons de l'acheter dans l'un des centres assistance autorisés De'Longhi.

Attention:

- Conserver dans un lieu frais et sec et ne pas exposer au soleil.
- Une fois l'emballage ouvert, utiliser immédiatement le filtre.
- Enlever le filtre avant de procéder au détartrage de la machine.

Pour une bonne utilisation du filtre, suivre les instructions ci-dessous.

Installation du filtre

1. Enlever le filtre de l'emballage et le laver avec environ 0,5 l d'eau courante (fig. 8) 2. Tourner le disque du dateur pour afficher les 2 prochains mois d'utilisation (fig. 9).

Nota Bene:
le filtre a une durée de vie égale à deux mois si l'appareil est utilisé régulièrement ; au contraire, si la machine reste inutilisée avec le filtre installé, il a une durée de 3 semaines au maximum.

3. Extraire le réservoir de la machine et le remplir avec de l'eau (fig. 1A).
4. Insérer le filtre dans le réservoir de l'eau et l'immerger complètement en l'inclinant pour permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 10).
5. Insérer le filtre dans le logement spécial et l'appuyer à fond (fig. 11).
6. Refermer le réservoir avec le couvercle (fig. 12), puis réinsérer le réservoir dans la machine.
7. Positionner sous le cappuccinatore un récipient d'une capacité minimum de 100 ml.
8. Tourner la manette vapeur en position I pour faire couler l'eau chaude.
9. Laisser l'eau chaude couler pendant quelques secondes, jusqu'à ce que le débit d'eau ne résulte stable puis remettre la manette en position 0.

Nota Bene:
faire couler l'eau chaude une seule fois peut ne pas suffire pour installer le filtre et il est possible que durant l'installation les voyants s'allument:



Dans ce cas, répéter l'installation à partir du point 8.
Maintenant le nouveau filtre est activé et vous pouvez utiliser la machine.

Enlèvement et remplacement du filtre adoucisseur

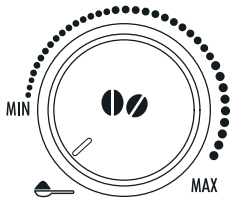
Lorsque les deux mois de durée de vie sont passés (voir dateur), ou bien lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, il est nécessaire d'enlever le filtre du réservoir et éventuellement de le remplacer par un nouveau filtre, en répétant l'opération décrite au paragraphe précédent.

PRÉPARATION DU CAFÉ

Sélection du goût du café

Régler la manette de sélection du gout café (B6) pour programmer le goût souhaité : plus on tourne en sens horaire et plus la quantité de café en grains que la machine broiera augmentera et plus fort sera le goût du café obtenu.

Avec la manette placée sur le MIN, on obtient un café extra-léger; avec la manette placée sur le MAX, on obtient un café extra-fort.



Nota Bene :
- Lors de la première utilisation il faut procéder par tentatives et faire plus d'un café pour identifier la bonne position de la manette.
- Faire attention à ne pas tourner trop vers le MAX sinon vous risquez d'obtenir un débit trop lent (par gouttes), surtout lorsqu'on demande deux tasses de café en même temps.

Sélection de la quantité de café dans la tasse

La machine a été préprogrammée à l'usine pour verser automatiquement les quantités de café suivantes:
- café express, si on appuie sur la touche (≈40ml);
- café allongé, si on appuie sur la touche (≈120ml);
- deux cafés express, si on appuie sur la touche ;
- deux café allongé, si on appuie sur la touche .

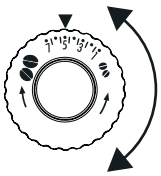
Si l'on souhaite modifier la quantité de café (que la machine verse automatiquement dans la tasse), procéder ainsi :
- appuyer et maintenir appuyée la touche dont on souhaite modifier la longueur jusqu'à ce que clignote le voyant correspondant et que la machine commence à verser le café: relâcher ensuite la touche;
- dés que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyer encore une fois sur la même touche pour mémoriser la quantité nouvelle.

Maintenant, en appuyant sur cette touche, la machine a mémorisé les nouvelles programmations.

Réglage du moulin à café

Le moulin à café n'a pas besoin d'être réglé, du moins au début, car il est configuré en usine pour que le café sorte correctement.
Toutefois, si après les premiers cafés, le café est trop liquide ou pas assez crémeux ou bien s'il coule trop lentement (goutte à goutte) vous devrez corriger le degré de mouture à l'aide de la manette de réglage (fig. 13).

Nota Bene :
La manette de réglage doit être tournée uniquement quand le moulin à café est en marche.



Si le café sort trop lentement ou ne sort pas du tout, tournez d'un cran en sens horaire. Pour obtenir au contraire un débit du café plus dense et améliorer l'aspect de la crème, tourner dans le sens antihoraire d'un cran (pas plus d'un cran à la fois, sinon le café peut ensuite sortir par gouttes).
L'effet de cette correction se perçoit seulement après le débit d'au moins deux cafés consécutifs. Si après ce réglage vous n'avez pas obtenu le résultat souhaité, répétez la correction en tournant la manette d'un autre cran.

Réglage de la température
Si vous souhaitez modifier la température de l'eau avec laquelle faire le café, procédez de la façon suivante:

1. Si la machine est éteinte, mais l'interrupteur général est en pos. I (fig.3), appuyer sur la touche ☕ et la maintenir appuyée jusqu'à l'allumage des voyants sur le tableau de contrôle;
2. Appuyer sur la touche ☕ jusqu'à sélectionner la température souhaitée.



3. Appuyer sur la touche ☕ pour confirmer la sélection, les voyants s'éteignent.

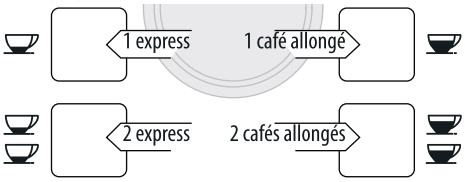
Conseils pour obtenir un café plus chaud
Pour obtenir un café plus chaud, nous vous conseillons de:

- effectuez un rinçage, avant que le café s'écoule, en appuyant sur la touche ♨ de la buse sort de l'eau chaude, qui réchauffe le circuit interne de la machine, sort du bec verseur et fait en sorte que le café soit plus chaud;
- chauffer avec de l'eau chaude les tasses (utiliser la fonction eau chaude).
- configurer une plus haute température du café (voir par. « configuration de la température).

Préparation du café en utilisant le café en grains

Attention!
N'utilisez pas de grains de café caramélisés ou confits, car ceux-ci risquent de se coller sur le moulin à café et de l'endommager.

1. Introduisez les grains de café dans le réservoir prévu à cet effet (fig. 9).
2. Placer sous les becs verseurs du café:
   - 1 tasse, si vous souhaitez 1 seul café (fig. 10);
   - 2 tasses, si vous souhaitez 2 cafés (fig. 11).
3. Abaissez le bec verseur de façon à le rapprocher le plus possible à la tasse: de cette façon vous obtenez une meilleure crème (fig. 12).
4. Appuyez sur la touche correspondante au débit de café souhaité :



5. La préparation commence et sur le tableau de contrôle, le voyant correspondant à la touche sélectionnée reste allumé .

Lorsque la préparation est terminée, l'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.

Nota Bene :

- Pendant que la machine fait le café, le débit peut être arrêté à tout moment en appuyant sur une des touches du débit.
- Dès que le débit du café est terminé, si vous souhaitez augmenter la quantité de café dans la tasse, il vous suffit de maintenir appuyée (dans les 3 secondes qui suivent) une des touches débit de café.

Nota Bene :
Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe **"Conseils pour un café plus chaud".**

Attention!

- Si le café sort goutte à goutte ou bien s'il est trop liquide, pas assez crémeux ou trop froid, consultez les conseils mentionnés dans le chapitre « Solutions aux problèmes » (page 31).
- Durant l'utilisation, sur le tableau de contrôle, des voyants pourraient s'allumer, leur signification est reporté dans le paragraphe « Signification des voyants » (page 30).

Préparation du café en utilisant le café pré-moulu

Attention!

- N'introduisez jamais de café en grains dans l'entonnoir du café pré-moulu, sinon la machine pourrait être endommagée.
- N'introduisez jamais le café pré-moulu quand la machine est éteinte, de façon à éviter que celui-ci ne s'éparpille à l'intérieur de la machine en la salissant. De cette façon, la machine risque de s'endommager.
- N'insérez jamais plus d'une dose rase car l'intérieur de la machine pourrait se salir ou bien l'entonnoir risquerait de s'obturer.

Nota Bene :



Quand vous utilisez le café pré-moulu, vous pouvez préparer seulement une tasse de café à la fois.

1. S'assurer que l'appareil soit allumé.
2. Tourner la manette de sélection du gout du café dans le sens antihoraire à fond, en position (fig. 18).
3. S'assurer que l'entonnoir ne soit pas obturé, ensuite insérer une dose rase de café pré-moulu (fig. 19).
4. Placer une tasse sous les becs verseurs du café.
5. Appuyez sur la touche de débit café 1 tasse (ou).
6. La préparation commence.

PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

Danger de Brûlures!

Durant ce type de préparation une sortie de vapeur se produit : faites attention à ne pas vous brûler.

1. Pour un cappuccino, préparer le café dans une grande tasse;
2. Remplir un récipient, de préférence avec un manche pour ne pas se brûler, contenant environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino que l'on souhaite préparer. En choisissant les dimensions du récipient, tenir compte que le volume augmentera de 2 ou 3 fois ;

Nota Bene :

Pour obtenir une mousse plus dense et onctueuse, utilisez du lait écrémé ou demi-écrémé sorti du réfrigérateur (environ 5° C). Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou bien avec de grosses bulles, nettoyez toujours la buse à cappuccino comme décrit dans le paragraphe « Nettoyage buse à cappuccino après l'utilisation »

3. Appuyer sur la touche : le voyant clignote .
4. Plongez la buse à cappuccino dans le lait (fig. 20).
5. Après quelques secondes, lorsque le voyant clignote, tourner la manette vapeur en pos. I (fig. 5). De la vapeur sort de la buse cappuccino et donne un aspect crémeux au lait qui augmente de volume ;
6. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, faire tourner le récipient avec des mouvements lents du bas vers le haut. (Nous vous conseillons de ne pas faire sortir la vapeur pendant plus de 3 minutes consécutives) ;
7. Après avoir obtenu la mousse souhaitée, interrompez la sortie de vapeur en remettant la manette à vapeur en position 0.

Danger De Brûlures!

Eteignez la vapeur avant d'extraire le récipient avec le lait mousseux, afin d'éviter de vous brûler à cause des éclaboussures de lait bouillant.

8. Versez le lait mousseux dans la tasse de café déjà préparée. Le cappuccino est prêt : sucrer à souhait et, si vous le souhaitez, saupoudrer la mousse avec un peu de chocolat en poudre.

Nettoyage de la buse à cappuccino après l'utilisation

Nettoyez la buse à cappuccino à chaque fois que vous l'utilisez afin d'éviter que des résidus de lait ne se déposent ou qu'elle ne s'obture.

1. Placer un récipient sous la buse à cappuccino et faire écouler un peu d'eau pendant quelques secondes en tournant la manette à vapeur en position I (fig.5). Ensuite remettre la manette à vapeur en position 0 pour interrompre la sortie d'eau chaude.
2. Attendez quelques minutes afin que la buse à cappuccino se refroidisse: puis, avec une main bloquez la petite manette du tube de la buse à cappuccino et avec l'autre, tourner en sens antihoraire (fig.21) et enlever la buse à cappuccino en la tirant vers le bas pour l'extraire.
3. Enlever la buse à vapeur en tirant vers le bas (fig.22)
4. Contrôler que les orifices indiqués par les flèches en fig. 23 ne soient pas obturés. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une épingle.
5. Laver soigneusement les éléments de la buse à cappuccino avec une éponge et de l'eau tiède.
6. Insérez à nouveau le gicleur et réinsérez la buse à cappuccino sur le gicleur en la tournant et la poussant vers le haut, jusqu'à ce qu'elle s'accroche.

PREPARATION DE L'EAU CHAUDE

Danger de Brûlures!

Ne laissez jamais la machine sans surveillance lorsqu'elle verse

de l'eau chaude.
Le tube de la buse à eau chaude chauffe durant la production, il faut donc saisir la buse uniquement par la poignée.

1. Placer un récipient sous la buse à cappuccino (le plus près possible pour éviter les éclaboussures).
2. Tourner la manette à vapeur en position I : la sortie de l'eau commence.
3. Interrompre en remettant la manette à vapeur en position **0**.

Nota Bene :
Si le mode "Economie d'énergie" est activé, la sortie de l'eau chaude pourrait demander quelques secondes d'attente.

PULIZIA

Nettoyage de la machine
Il faut nettoyer régulièrement les parties suivantes de la machine:
- récipient des mars à café (A13),
- égouttoir (A17) et récipient de récupération de la condensation, (A14),
- réservoir de l'eau (A9),
- becs verseurs de sortie café (A12),
- entonnoir pour introduire le café pré-moulu (A6),
- l'intérieur de la machine (accessible après avoir ouvert le volet infuseur (A10))
- l'infuseur (A11).

Attention!
- Pour nettoyer la machine, n 'utilisez pas de solvants, d'alcool ou de détergents abrasifs. Avec les machines "super-automatiques" De Longhi, vous n'avez pas besoin d'utiliser des additifs chimiques pour nettoyer la machine. Le détartrant que De Longhi vous recommande d'utiliser est à base de composants naturels et complètement biodégradable.
- Aucun composant de l'appareil peut être lavé dans le lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour enlever les incrustations ou les dépôts de café pour ne pas risquer de rayer les surfaces en métal ou en plastique.

Nettoyage du récupérateur de café
Lorsque le voyant clignote, vous devez vider et nettoyer le récipient des marcs. Le voyant continue à clignoter tant que le récipient n'est pas nettoyé et la machine ne peut pas faire de café.
Pour effectuer le nettoyage (lorsque la machine est allumée):
- Enlevez l'égouttoir (fig. 24), videz-le et nettoyez-le.
- Videz et nettoyez soigneusement le récipient des marcs à café en ayant soin d'enlever tous les résidus qui peuvent se déposer au fond.
- Contrôlez le récipient de récupération de la condensation (rouge), et éventuellement videz-le.

Attention!
Lorsque vous enlevez l'égouttoir, vous devez **obligatoirement** toujours vider le récipient des marcs à café même s'il est à moitié vide.

Si cette opération n'est pas effectuée, il est possible qu'en faisant d'autres cafés, le récupérateur de marcs à café se remplisse plus que prévu et que la machine s'obstrue.

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

Attention!
Si le récipient de récupération de la condensation n'est pas vidé régulièrement, l'eau peut déborder et pénétrer à l'intérieur ou sur le côté de la machine. Ceci peut endommager la machine, le plan d'appui ou la zone environnante.

L'égouttoir est doté d'un flotteur (rouge) qui indique le niveau de l'eau contenue (fig. 25). Il faut absolument vider l'égouttoir et le nettoyer, avant que cet indicateur commence à sortir du plateau d'appui pour les tasses.
Pour enlever l'égouttoir:
1. Retirez l'égouttoir et le récipient de marcs à café (fig. 24);
2. Vider l'égouttoir et le récipient de marcs à café et les laver;
3. Contrôler le récipient de récupération de la condensation, et éventuellement le vider.
4. Réinsérer l'égouttoir avec le récipient de marcs à café.

Nettoyage de l'intérieur de la machine

Danger de décharges électriques!
Avant de nettoyer les parties internes de la machine, celle-ci doit être éteinte (consulter « Arrêt ») et débranchée du réseau électrique. Ne plongez jamais la machine dans l'eau.
1. Contrôler périodiquement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible après avoir extrait l'égouttoir) ne soit pas sale. Si nécessaire, enlever les dépôts de café avec une éponge
2. Aspirer tous les résidus avec un aspirateur (fig. 26).

Nettoyage du réservoir à eau
Nettoyer périodiquement (environ une fois par mois) le réser-

voir à eau (A9) avec un chiffon humide et un peu de détergent délicat.

Nettoyage des becs verseurs de sortie café

1. Nettoyez les becs verseurs avec une éponge ou un chiffon (fig.27).
2. Contrôlez que les orifices du bec verseur à café ne soient pas obstrués. Si nécessaire, enlever les dépôts de café avec une cure-dents (fig. 28).

Nettoyage de l'entonnoir pour introduire le café pré-moulu

Contrôler périodiquement (environ une fois par mois) que l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu ne soit pas bouché. Si nécessaire, enlever les dépôts de café.

Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur (A11) doit etre nettoyé au moins une fois par mois.

Attention!

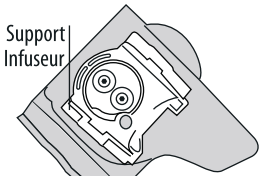
L'infuseur ne peut pas être enlevé quand la machine est allumée.

1. Assurez-vous que la machine ait effectué correctement l'arrêt (voir « Arrêt de l'appareil », page 23).
2. Extraire le réservoir à l'eau.
3. Ouvrir le volet infuseur (fig. 29) placé sur le côté droit.
4. Appuyez vers l'intérieur les deux touches rouges de décrochage et retirez simultanément l'infuseur en le tirant vers l'extérieur (fig. 30).

Attention!

Nettoyez l'infuseur sans utiliser de détergents parce qu'ils pourraient l'endommager.

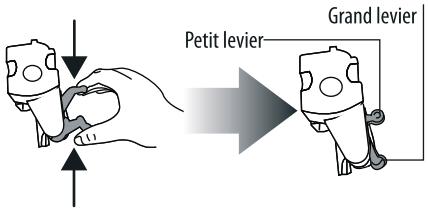
5. Laissez l'infuseur dans l'eau pendant environ 5 minutes, puis rincez-le sous le robinet.
6. Nettoyez les éventuels résidus de café sur le support où se pose l'infuseur.
7. Après le nettoyage, réinsérez l'infuseur en l'enfilant dans le support ; puis appuyez sur l'inscription PUSH jusqu'à entendre le clic d'accrochage.



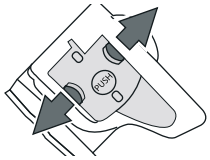
Nota Bene :

Si l'infuseur est difficile à insérer, il est nécessaire (avant de l'insérer) de le placer à la bonne dimension en appuyant les deux leviers comme indiqué en figure.

8. Après l'avoir inséré, assurez-vous que les deux touches rouges soient emboîtés vers l'extérieur.



9. Refermez le volet infuseur.
10. Remettre le réservoir à eau.



DÉTARTRAGE

Détartrer la machine lorsque sur le tableau de contrôle clignote le voyant (fig. 31).

Attention!

Le détartrant contient des acides qui peuvent irriter la peau et les yeux. Il est absolument nécessaire de respecter les mesures de sécurité fournies par le fabricant, celles mentionnées sur le récipient du détartrant ainsi que les instructions concernant les mesures à adopter en cas de contact avec la peau ou les yeux

Nota Bene :

Utiliser exclusivement un détartrant De'Longhi. Il ne faut absolument pas utiliser du détartrant à base de sulfamique ou acétique, dans ce cas la garantie n'est pas valable. De plus, si le détartrage n'est pas effectué régulièrement, la garantie sera nulle.

1. Allumer la machine et attendre qu'elle soit prête à l'emploi.
2. Vider le réservoir à eau (A12) et enlever le filtre adoucisseur si présent.
3. Verser le détartrant dans le réservoir à eau jusqu'au niveau **A** (qui correspond à un sachet de 100ml) imprimé sur le dos du réservoir (fig. 32A); puis ajouter de l'eau (1l) jusqu'à atteindre le niveau (fig. 32B).
   Placer sous la buse à cappuccino un récipient vide d'une capacité minimum de 1,5L.
4. Attendre que les voyants débit de café soient allumés de manière fixe.

Attention! Danger de brûlures

De l'eau chaude contenant des acides sort de la buse à cappuc-

cino. Faites attention à ne pas être en contact avec des éclaboussures d'eau.

5. Appuyez sur la touche et maintenez-la appuyée pendant au moins 5 secondes pour confirmer l'introduction de la solution et commencez le détartrage. Le voyant placé à l'intérieur de la touche reste allumé pour indiquer le démarrage du programme de détartrage et le voyant clignote pour indiquer de tourner la manette à vapeur en position I.
6. Tourner la manette à vapeur en sens antihoraire en position I: la solution de détartrant sort de la buse à cappuccino et commence à remplir le récipient placé en-dessous. Le programme de détartrage effectue automatiquement toute une série de rinçages et d'intervalles, pour enlever les résidus de calcaire. Il est normal que entre deux rinçages, la machine reste inactive pendant plusieurs minutes.

Après environ 30 minutes, le réservoir à eau est vide et les voyants et s'allument; tourner la manette à vapeur en sens horaire à fond en position 0. La machine est maintenant prête pour le processus de rinçage avec l'eau froide.

7. Vider le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante et le remettre, une fois vidé, sous la buse à cappuccino.
8. Extraire le réservoir à eau, le vider, le rincer avec de l'eau courante, le remplir avec de l'eau propre puis le réinsérer: le voyant clignote.
9. Tourner la manette à vapeur dans le sens antihoraire en position I (fig.5) . L'eau chaude sort de la buse.
10. Lorsque le réservoir de l'eau est complètement vide, le voyant .
11. Mettre la manette en position 0: le voyant s'éteint.

Remplir à nouveau le réservoir à eau et la machine est prête à l'emploi.

PROGRAMMATION DE LA DURETE DE L'EAU

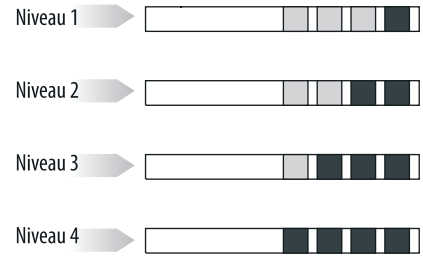
L'opération de détartrage est nécessaire après une période de fonctionnement prédéterminée qui dépend de la dureté de l'eau réglée.

La machine est réglée en usine sur niveau de dureté 4. Si vous le souhaitez, vous pouvez programmer la machine en fonction de la dureté effective de l'eau fournie dans les différentes régions, ce qui permet d'effectuer moins fréquemment le détartrage.

Mesure de la dureté de l'eau

1. Déballer la tige fournie en dotation "TOTAL HARDNESS TEST" annexée à ce livret.
2. Plongez complètement la tige dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
3. Enlevez la tige de l'eau et secouez-la légèrement.

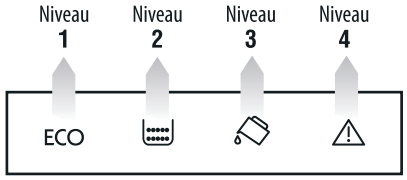
Après environ une minute se forment, selon la dureté de l'eau, 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouge; chaque carré correspond à 1 niveau.



FR

Réglage de la dureté de l'eau

1. Assurez-vous que la machine soit éteinte (mais branchée au réseau électrique et avec l'interrupteur général en position I);
2. Appuyez sur la touche et maintenez-la appuyée pendant au moins 6 secondes: les voyants ECO s'allument en même temps.
3. Appuyer sur la touche (à gauche de la manette) pour régler la dureté effective (le niveau relevé par la tige).



4. Appuyer sur la touche (à droite de la manette) pour confirmer la sélection.

La machine est maintenant programmée selon la nouvelle configuration de la dureté de l'eau.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension:	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Puissance absorbée:	1450W
Pression:	15 bar
Capacité max. réservoir de l'eau:	1,8 litres
Dimensions LxHxP:	238x340x430 mm
Longueur câble:	1,15 m
Poids:	9,1 Kg
Capacité max. récipient grains:	250 g

CE L'appareil est conforme aux directives CE suivantes:

- Directive Stand-by 1275/2008

- Directives Basse Tension 2006/95/CE et modifications successives ;
- Directive EMC 2004/108/CE et modifications successives ;
- Les matériaux et les objets destinés au contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement Européen 1935/2004.

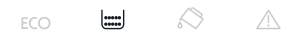
ELIMINATION

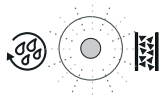


Consignes pour une élimination correcte du produit conformément à la Directive Européenne 2002/96/ÉCU et au Décret Législatif n. 151 du 25 juillet 2005.

À la fin de sa vie utile, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Il peut être remis aux centres de récolte différenciée prévus par les administrations municipales ou aux revendeurs qui offrent ce service. L'élimination séparée d'un appareil électroménager permet d'éviter de possibles répercussions négatives sur l'environnement et sur la santé dues à une élimination inadéquate et permet de récupérer les matériaux dont il est composé afin d'obtenir une économie d'énergie et de ressources importante. Pour souligner l'obligation d'éliminer séparément les appareils électrodomestiques, le produit porte la marque du conteneur de poubelle mobile barré. L'élimination abusive du produit par l'utilisateur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par les normes en vigueur.

"SIGNIFICATION DES VOYANTS"

VOYANT AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
 CLIGNOTANT	L'eau dans le réservoir n'est pas suffisante.	Remplir le réservoir à eau et/ou l'insérer correctement en l'appuyant à fond jusqu'à entendre l'enclenchement.
	Le réservoir n'est pas inséré correctement.	Insérer correctement le réservoir en appuyant à fond.
 CLIGNOTANT	Le récipient de marcs à café (A13) est plein.	Videz le récipient de marcs et l'égouttoir, nettoyez-les puis réinsérez-les. Important: Lorsque vous enlevez l'égouttoir, vous devez obligatoirement toujours vider le récipient des marcs à café même s'il est à moitié vide. Si cette opération n'est pas effectuée, il se peut qu'en faisant d'autres cafés, le récupérateur de café se remplisse plus que prévu et que la machine s'obstrue.
	Le récipient à marcs n'a pas été inséré après le nettoyage.	Extraire l'égouttoir et insérer le récipient de marcs à café.
 CLIGNOTANT	La mouture du café est trop fine, par conséquent le café sort trop lentement ou ne sort pas du tout.	Répétez la sortie du café et tournez la manette de réglage de la mouture (fig. 10) en sens horaire, d'un cran vers le numéro 7 pendant que le moulin à café est en marche. Si, après avoir fait au moins 2 cafés, le débit devrait être encore trop lent, répétez la correction en tournant la manette de réglage d'un autre cran (voir réglage du moulin à café, page 24). Si le problème persiste, tournez la manette à vapeur en position I et faites couler un peu d'eau par la buse à cappuccino.
 CLIGNOTANT	La fonction "café pré-moulu" a été sélectionnée mais il n'y a pas de café pré-moulu dans l'entonnoir.	Introduisez le café pré-moulu dans l'entonnoir ou désélectionnez la fonction pré-moulu.

 **CLIGNOTANT**	Il indique qu'un détartrage de la machine est nécessaire.	Il faut absolument effectuer le plus rapidement possible le programme de détartrage décrit dans le chap. "Détartrage".
 **CLIGNOTANT**	Vous avez utilisé trop de café.	Sélectionnez un goût plus léger ou bien réduire la quantité de café pré-moulu et demander ensuite une nouvelle sortie de café.
 **CLIGNOTANT**	Le café en grains est terminé.	Remplissez le récipient à grains.
	L'entonnoir pour le café pré-moulu s'est obturé.	Videz l'entonnoir à l'aide du pinceau comme décrit au par. « Nettoyage de l'entonnoir pour indroduire le café ».

FR

SOLUTIONS AUX PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements qui peuvent se produire.
Si le problème ne peut pas être résolu de la façon décrite, contacter l'Assistance Technique.

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud.	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Chauffez les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude (N.B: on peut utiliser la fonction eau chaude) ou rinçage.
	L'infuseur s'est refroidi parce que 2/3 minutes se sont écoulées depuis la sortie du dernier café.	Avant de faire le café, réchauffez l'infuseur en appuyant sur la touche rinçage.
Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème.	La mouture du café est trop grosse.	Tourner la manette de réglage de la mouture d'un cran en sens antihoraire quand le moulin à café est en marche (fig. 8). Tourner d'un cran à la fois jusqu'à obtenir un débit satisfaisant. L'effet est visible seulement après avoir fait 2 cafés (voir paragraphe "réglage du moulin à café", page 24).
	Le café n'est pas approprié.	Utilisez du café pour les machines à café express.
Le café sort trop lentement ou bien goutte à goutte.	La mouture du café est trop fine.	Tourner la manette de réglage de la mouture d'un cran en sens horaire quand le moulin à café est en marche (fig. 8). Tourner d'un cran à la fois jusqu'à obtenir un débit satisfaisant. L'effet est visible seulement après avoir fait 2 cafés (voir paragraphe "réglage du moulin à café", page 24).
Le café ne sort pas du bec ou des deux becs verseurs.	Les becs verseurs sont obstrués.	Nettoyez les becs verseurs à l'aide d'un cure-dents.
Le lait mousseux a de grandes bulles	Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé.	Utilisez de préférence du lait écrémé ou bien demi-écrémé, sortit du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas celui souhaité, essayer un lait d'une autre marque.
Le lait n'est pas émulsionné	La buse à cappuccino est sale.	Nettoyez en respectant les indications du paragraphe "Nettoyage de la buse à cappuccino après l'utilisation" (pag. 28).
La sortie de vapeur s'interrompt lors de l'utilisation.	Un dispositif de sécurité interrompt la sortie de vapeur après 3 minutes.	Attendre quelques minutes, réactiver ensuite la fonction vapeur.
L'appareil ne s'allume pas.	La fiche n'est pas branchée à la prise.	Brancher la fiche à la prise.
	L'interrupteur général (A8) n'est pas allumé.	Appuyer sur l'interrupteur général en position I (fig.1).