

MACCHINA DA CAFFÈ

Istruzioni per l'uso

IT

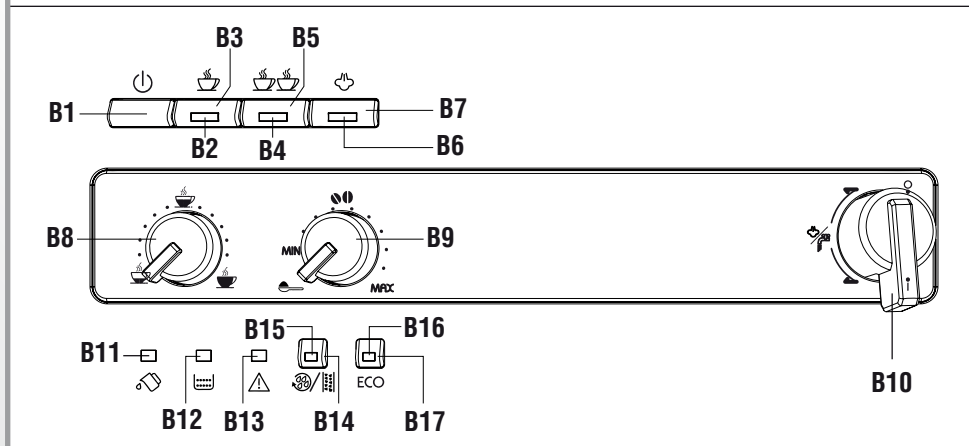
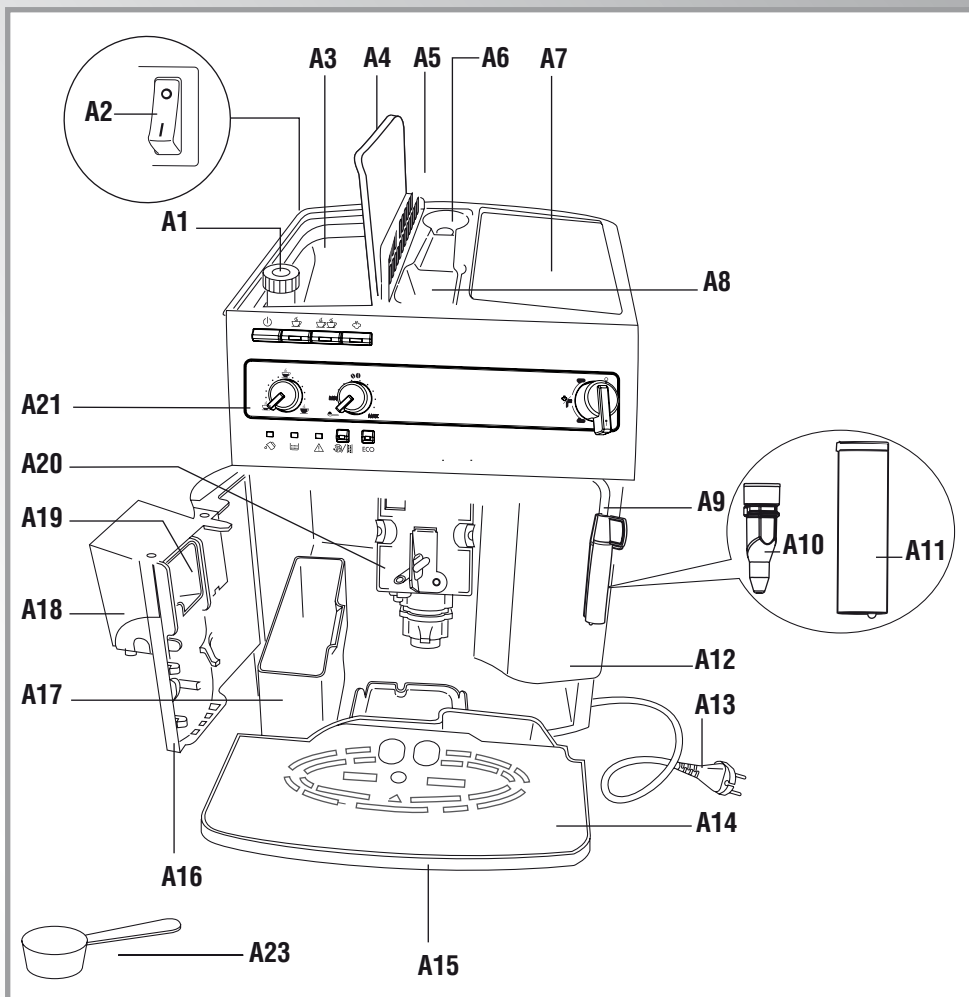
MACHINE À CAFÉ

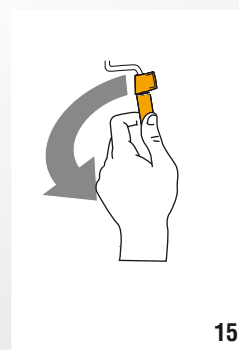
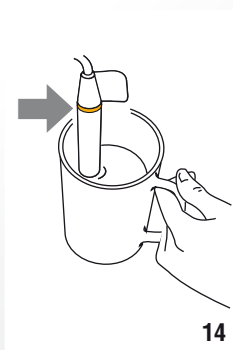
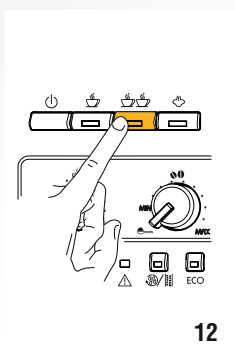
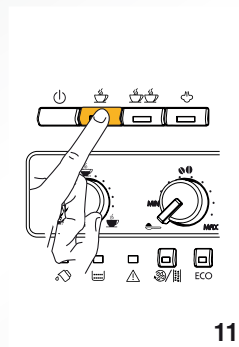
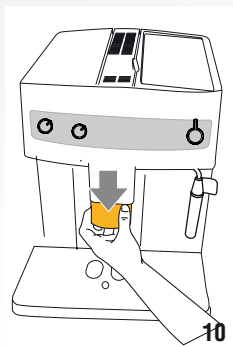
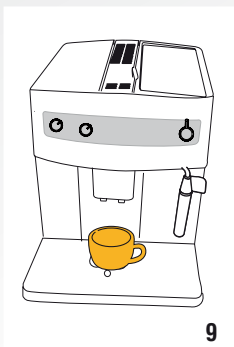
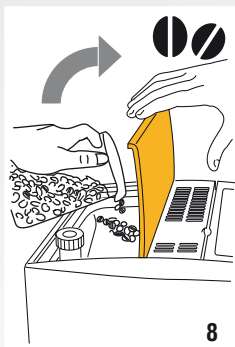
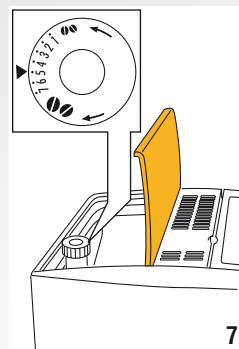
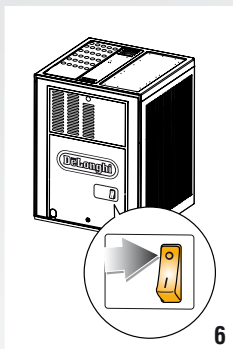
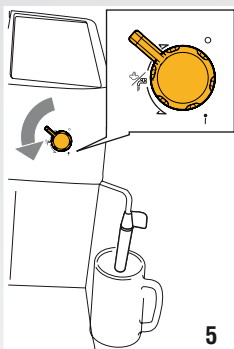
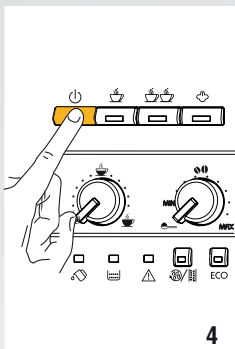
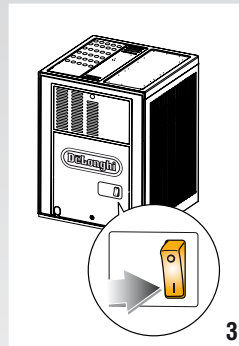
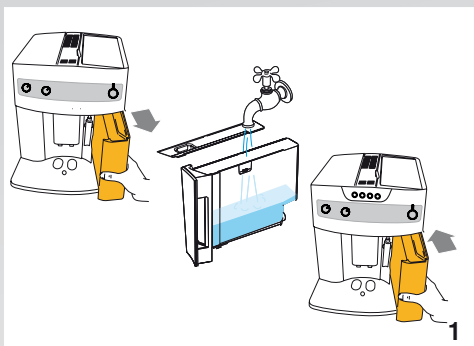
Mode d'emploi

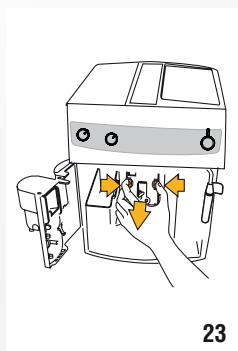
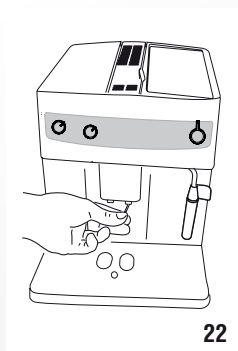
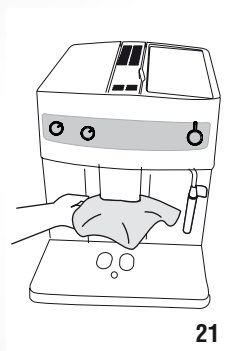
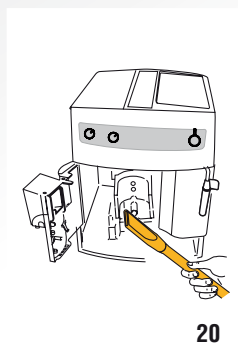
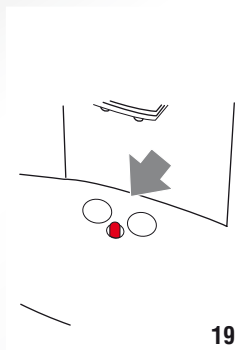
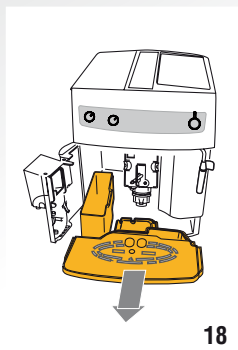
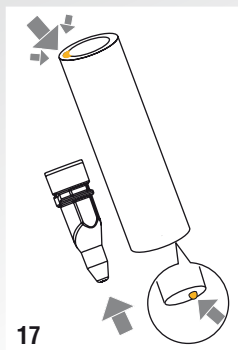
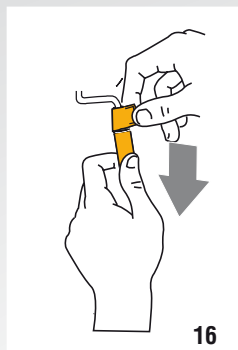
FR



ESAM 03.110







SOMMARIO

INTRODUZIONE.....	7
Simbologia utilizzata nelle presenti istruzioni.....	7
Lettere tra parentesi.....	7
Problemi e riparazioni.....	7
SICUREZZA.....	7
Avvertenze fondamentali per la sicurezza.....	7
USO CONFORME ALLA DESTINAZIONE	8
ISTRUZIONI PER L'USO	8
DESCRIZIONE.....	8
Descrizione dell'apparecchio	8
Descrizione del pannello di controllo	8
OPERAZIONI PRELIMINARI.....	9
Controllo dell'apparecchio	9
Installazione dell'apparecchio	9
Collegamento dell'apparecchio	9
Prima messa in funzione dell'apparecchio	9
ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO	10
SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO	10
IMPOSTARE L'AUTOSPEGNIMENTO (STAND BY)	10
IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA	10
RISPARMIO ENERGETICO.....	11
PREPARAZIONE DEL CAFFÈ	11
Selezione del gusto del caffè.....	11
Selezione della quantità di caffè in tazza	11
Regolazione del macinacaffè.....	11
Consigli per un caffè più caldo.....	12
Preparazione del caffè utilizzando il caffè in chicchi	12
Preparazione del caffè utilizzando il caffè pre-macinato	12
PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO.....	13
Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso.....	13
PREPARAZIONE DELL'ACQUA CALDA	14

PULIZIA.....	14
Pulizia della macchina.....	14
Pulizia del contenitore dei fondi di caffè.....	14
Pulizia della vaschetta raccogli gocce	14
Pulizia dell'interno della macchina	15
Pulizia del serbatoio acqua.....	15
Pulizia dei beccucci erogatore caffè	15
Pulizia dell'imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato.....	15
Pulizia dell'infusore.....	15
DECALCIFICAZIONE.....	16
PROGRAMMAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA	16
Misurazione della durezza dell'acqua	16
Impostazione durezza acqua	17
DATI TECNICI	17
SMALTIMENTO	17
SIGNIFICATO DELLE SPIE LUMINOSE DURANTE IL NORMALE FUNZIONAMENTO...	18
SIGNIFICATO DELLE SPIE LUMINOSE DI ALLARME.....	19
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	20

INTRODUZIONE

Grazie per aver scelto la macchina automatica per caffè e cappuccino „ESAM03.110“.

Vi auguriamo buon divertimento con il vostro nuovo apparecchio.

Prendetevi un paio di minuti per leggere le presenti istruzioni per l'uso.

Eviterete così di incorrere in pericoli o di danneggiare la macchina.

Simbologia utilizzata nelle presenti istruzioni

Le avvertenze importanti recano questi simboli. È assolutamente necessario osservare queste avvertenze.



Pericolo!

La mancata osservanza può essere o è causa di lesioni da scossa elettrica con pericolo per la vita.



Attenzione!

La mancata osservanza può essere o è causa di lesioni o di danni all'apparecchio.



Pericolo Scottature!

La mancata osservanza può essere o è causa di scottature o di ustioni.



Nota Bene :

Questo simbolo evidenzia consigli ed informazioni importanti per l'utente.

Lettere tra parentesi

Le lettere tra parentesi corrispondono alla legenda riportata nella Descrizione dell'apparecchio (pag. 3).

Problemi e riparazioni

In caso di problemi, cercare prima di tutto di risolverli seguendo le avvertenze riportate nei paragrafi “Significato delle spie” a pag. 19 e “Risoluzione dei problemi” a pag. 20.

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

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

SICUREZZA

Avvertenze fondamentali per la sicurezza



Pericolo!

Poiché l'apparecchio funziona a corrente elettrica, non si può escludere che generi scosse elettriche.

Attenersi quindi alle seguenti avvertenze di sicurezza:

- Non toccare l'apparecchio con le mani o i piedi bagnati.
- Non toccare la spina con le mani bagnate.
- Assicurarsi che la presa di corrente utilizzata sia sempre liberamente accessibile, perché solo così si potrà staccare la spina all'occorrenza.
- Se si vuole staccare la spina dalla presa, agire direttamente sulla spina. Non tirare mai il cavo perché potrebbe danneggiarsi.
- Per scollegare completamente l'apparecchio, premere l'interruttore generale, posto sul retro dell'apparecchio, in pos. 0 (fig. 6).
- In caso di guasti all'apparecchio, non tentare di ripararli.
Spegnere l'apparecchio, staccare la spina dalla presa e rivolgersi all'Assistenza Tecnica.
- In caso di danni alla spina o al cavo di alimentazione, farli sostituire esclusivamente dall'Assistenza Tecnica De'Longhi, in modo da prevenire ogni rischio.



Attenzione!

Conservare il materiale dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso) fuori dalla portata dei bambini.



Attenzione!

Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità. Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.



Pericolo : Rischio di ustioni!

Questo apparecchio produce acqua calda e quando è in funzione può formarsi del vapore

acqueo.

Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua o vapore caldo.

USO CONFORME ALLA DESTINAZIONE

Questo apparecchio è costruito per la preparazione del caffè e per riscaldare bevande.

Ogni altro uso è da considerarsi improprio.

Questo apparecchio non è adatto per uso commerciale.

Il costruttore non risponde per danni derivanti da un uso improprio dell'apparecchio.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non è previsto l'uso in:

- ambienti adibiti a cucina per il personale di negozi, uffici e altre aree di lavoro
- agriturismi
- hotel, motel e altre strutture ricettive
- affitta camere

ISTRUZIONI PER L'USO

Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

- Il mancato rispetto di queste istruzioni può essere fonte di lesioni e di danni all'apparecchio.

Il costruttore non risponde per danni derivanti dal mancato rispetto di queste istruzioni per l'uso.



Nota Bene :

Conservare accuratamente queste istruzioni. Qualora l'apparecchio venga ceduto ad altre persone, consegnare loro anche queste istruzioni per l'uso.

DESCRIZIONE

Descrizione dell'apparecchio

(pag. 3 - **A**)

- A1. Manopola regolazione del grado di macinatura
- A2. Interruttore generale (sul retro della macchina)
- A3. Contenitore chicchi
- A4. Coperchio del contenitore per i chicchi
- A5. Coperchio imbuto caffè pre-macinato
- A6. Alloggio misurino
- A7. Ripiano per tazze
- A8. Imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato
- A9. Tubo vapore
- A10. Cappuccinatore (estraibile)
- A11. Ugello vapore (estraibile)
- A12. Serbatoio dell'acqua
- A13. Cavo alimentazione
- A14. Vassoio poggia tazze
- A15. Vaschetta raccogli gocce
- A16. Sportello infusore
- A17. Contenitore per i fondi di caffè
- A18. Erogatore caffè (regolabile in altezza)
- A19. Convogliatore caffè
- A20. Infusore
- A21. Pannello di controllo

Descrizione del pannello di controllo

(pag. 3 - **B**)

- B1. Tasto : per accendere o spegnere la macchina (stand by).
- B2. Spia 1 tazza e OK temperatura caffè
- B3. Tasto : per preparare 1 tazza di caffè
- B4. Spia 2 tazze e OK temperatura caffè
- B5. Tasto : per preparare 2 tazze di caffè
- B6. Spia vapore e OK temperatura vapore
- B7. Tasto : per selezionare la funzione vapore
- B8. Manopola di selezione della quantità di caffè (corto, normale o lungo)
- B9. Manopola di selezione del gusto del caffè (per ottenere caffè leggero, normale o forte) o selezione della preparazione con caffè pre-macinato .
- B10. Manopola erogazione vapore/acqua calda
- B11. Spia : mancanza acqua oppure serbatoio mancante
- B12. Spia : contenitore fondi pieno oppure contenitore fondi mancante

- B13. Spia : allarme generico
 B14. Tasto : selezione risciacquo o decalcificazione
 B15. Spia decalcificazione
 B16. Tasto ECO selezione modalità risparmio energetico
 B17. Spia modalità risparmio energetico

OPERAZIONI PRELIMINARI

Controllo dell'apparecchio

Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio e della presenza di tutti gli accessori. Non utilizzare l'apparecchio in presenza di danni evidenti. Rivolgersi all'Assistenza Tecnica De'Longhi.

Installazione dell'apparecchio



Attenzione!

Quando si installa l'apparecchio si devono osservare le seguenti avvertenze di sicurezza:

- L'apparecchio emette calore nell'ambiente circostante. Dopo aver posizionato l'apparecchio sul piano di lavoro, verificare che rimanga uno spazio libero di almeno 3 cm tra le superfici dell'apparecchio, le parti laterali e la parte posteriore, ed uno spazio libero di almeno 15 cm sopra la macchina di caffè.
- L'eventuale penetrazione di acqua nell'apparecchio potrebbe danneggiarlo. Non posizionare l'apparecchio in prossimità di rubinetti dell'acqua o di lavandini.
- L'apparecchio potrebbe danneggiarsi se l'acqua al suo interno si ghiaccia. Non installare l'apparecchio in un ambiente dove la temperatura può scendere al di sotto del punto di congelamento.
- Sistemare il cavo di alimentazione in modo che non venga danneggiato da spigoli taglienti o dal contatto con superfici calde (ad es. piastre elettriche).

Collegamento dell'apparecchio



Attenzione!

Assicurarsi che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata nella targa dati sul fondo dell'apparecchio.

Collegare l'apparecchio solo ad una presa di corrente installata a regola d'arte avente una portata minima di 10A e dotata di efficiente messa a terra.

In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con un'altra di tipo adatto, da personale qualificato.

Prima messa in funzione dell'apparecchio



Nota Bene :

- La macchina è stata controllata in fabbrica utilizzando del caffè per cui è del tutto normale trovare qualche traccia di caffè nel macinino. È garantito comunque che questa macchina è nuova.
- Si consiglia di personalizzare al più presto la durezza dell'acqua seguendo la procedura descritta nel paragrafo "Programmazione della durezza acqua" (pag. 16).

1. Estrarre il serbatoio dell'acqua, riempirlo fino alla linea MAX con acqua fresca, reinserire quindi il serbatoio stesso (fig. 1).
2. Ruotare il cappuccinatore verso l'esterno e posizionarvi sotto un contenitore con capienza minima di 100 ml (fig. 2).
3. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica e premere in pos. I (fig. 3) l'interruttore generale, posto sul retro dell'apparecchio.
4. Premere il tasto (fig. 4) ; le spie , , lampeggiano contemporaneamente.
5. Ruotare la manopola vapore in senso antiorario fino a fine corsa, in pos. I (fig. 5): dal cappuccinatore fuoriesce dell'acqua (è normale che la macchina diventi rumorosa).
6. Attendere che l'erogazione acqua calda si interrompa automaticamente: le spie , , lampeggiano ad indicare che è necessario chiudere il rubinetto vapore ruotando la manopola vapore in pos. O.
7. Ruotare la manopola vapore in pos. O: la macchina si spegne automaticamente.

Per utilizzare l'apparecchio, accendere l'apparecchio.



Nota Bene :

- Al primo utilizzo è necessario fare 4-5 caffè o 4-5 cappuccini prima che la macchina cominci a dare un risultato soddisfacente.

ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO

i *Nota Bene :*

Prima di accendere l'apparecchio, accertarsi che l'interruttore generale, posto sul retro dell'apparecchio, sia in pos. I (fig. 3).

Ad ogni accensione, l'apparecchio esegue automaticamente un ciclo di preriscaldamento e di risciacquo che non può essere interrotto. L'apparecchio è pronto all'uso solo dopo l'esecuzione di questo ciclo.

⚠ *Pericolo Scottature!*

Durante il risciacquo, dai beccucci dell'erogatore del caffè fuoriesce un po' di acqua calda che sarà raccolta nella vaschetta raccogliogocce sottostante. Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.

- Per accendere l'apparecchio, premere il tasto  (fig. 4): le spie  e  lampeggiano fintanto che l'apparecchio esegue il riscaldamento ed il risciacquo automatico: in questo modo, oltre a riscaldare la caldaia, l'apparecchio procede a far scorrere l'acqua calda nei condotti interni perché anch'essi si riscaldino.

L'apparecchio è in temperatura quando le spie  e  rimangono accese fisse.

SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

Ad ogni spegnimento, l'apparecchio esegue un risciacquo automatico, che non può essere interrotto.

⚠ *Pericolo Scottature!*

Durante il risciacquo, dai beccucci dell'erogatore del caffè fuoriesce un po' di acqua calda. Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.

Per spegnere l'apparecchio, premere il tasto  (fig. 4). L'apparecchio esegue il risciacquo e poi si spegne.

i *Nota Bene :*

Se l'apparecchio non viene utilizzato per periodi prolungati, premere anche l'interruttore generale in posizione 0 (fig. 6).

⚠ *Attenzione!*

Per evitare danni all'apparecchio, non premere

l'interruttore generale di fig. 6 in pos. 0 quando l'apparecchio è acceso.

IMPOSTARE L'AUTOSPEGNIMENTO (STAND BY)

La macchina è preimpostata per eseguire l'autospegnimento dopo 2 ore di inutilizzo. È possibile modificare quest'intervallo di tempo per fare in modo che l'apparecchio si spenga dopo 15 o 30 minuti oppure dopo 1, 2 o 3 ore.

1. Con macchina spenta ma con interruttore generale in pos. I (fig. 3), premere il tasto ECO e mantenerlo premuto fino all'accensione delle spie nella parte inferiore del pannello di controllo (vedi immagine dopo il punto 2).
2. Selezionare l'intervallo di tempo desiderato (15 o 30 minuti, oppure dopo 1, 2 o 3 ore) premendo il tasto  (vedi corrispondenza spia/tempo nella tabella seguente).

15min	30min	1h	2h	3h
				
				

3. Premere il tasto ECO per confermare la selezione: l'autospegnimento è così riprogrammato.

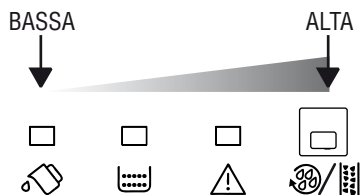
i *Nota Bene:*

Per scollegare completamente l'apparecchio, premere l'interruttore generale, posto sul retro dell'apparecchio, in pos. 0 (fig. 6).

IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

Se si desidera modificare la temperatura dell'acqua con cui viene erogato il caffè, procedere come segue:

1. Con macchina spenta, ma con interruttore generale in pos. I (fig. 3), premere il tasto  e mantenerlo premuto fino all'accensione delle spie sul pannello di controllo;
2. Premere il tasto  fino a selezionare la temperatura desiderata:



3. Premere il tasto  per confermare la selezione; le spie si spengono.

RISPARMIO ENERGETICO

Con questa funzione è possibile attivare o disattivare la modalità di risparmio energetico. Tale modalità permette un minor consumo energetico, in accordo con le normative europee vigenti. La macchina è preimpostata in fabbrica in modalità attiva (spia **ECO** accesa).

Per disattivare la funzione, premere il tasto **ECO**: la spia si spegne.

Per riattivare la funzione, premere nuovamente il tasto **ECO**: la spia si accende.

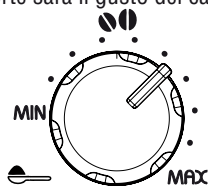
Nota Bene :

In modalità di risparmio energetico, la macchina potrebbe richiedere alcuni secondi di attesa prima di erogare il primo caffè, perché deve preriscaldarsi.

PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

Selezione del gusto del caffè

Regolare la manopola di selezione del gusto caffè (B8) per impostare il gusto desiderato: più si ruota in senso orario e maggiore sarà la quantità di caffè in grani che la macchina macinerà e quindi più forte sarà il gusto del caffè ottenuto.



Nota Bene :

- Al primo utilizzo è necessario procedere a tentativi e fare più di un caffè per individuare la corretta posizione della manopola.
- Fare attenzione a non ruotare troppo in senso orario altrimenti c'è il rischio di ottenere

un'erogazione troppo lenta (a gocce), soprattutto quando si richiedono due tazze di caffè.

Selezione della quantità di caffè in tazza

Regolare la manopola di selezione della quantità di caffè (B9) per impostare la quantità desiderata:



Più si ruota in senso orario e più lungo sarà il caffè ottenuto.

Nota Bene :

Al primo utilizzo è necessario procedere a tentativi e fare più di un caffè per individuare la giusta posizione della manopola.

Regolazione del macinacaffè

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

Tuttavia se dopo aver fatto i primi caffè, l'erogazione dovesse risultare poco corposa e con poca crema o troppo lenta (a gocce), è necessario effettuare una correzione con la manopola di regolazione del grado di macinatura (fig. 7).

Nota Bene :

La manopola di regolazione deve essere ruotata solo mentre il macinacaffè è in funzione.



Per ottenere un'erogazione del caffè non a gocce, girare in senso orario di uno scatto verso il numero 7.

Per ottenere un'erogazione del caffè più corposa e migliorare l'aspetto della crema, girare in senso antiorario di uno scatto verso il numero 1 (non più di uno

scatto alla volta, altrimenti il caffè può uscire a gocce).

L'effetto di questa correzione si avverte solo dopo l'erogazione di almeno 2 caffè successivi. Se dopo questa regolazione non si è ottenuto il risultato desiderato, è necessario ripetere la correzione ruotando la manopola di un altro scatto.

Consigli per un caffè più caldo

Per ottenere un caffè più caldo, si consiglia di:

- effettuare un risciacquo, prima dell'erogazione, premendo il tasto : dall'erogatore caffè esce acqua calda che riscalda il circuito interno della macchina e fa sì che il caffè erogato sia più caldo;
- scaldare con dell'acqua calda le tazze (utilizzare la funzione acqua calda).

Preparazione del caffè utilizzando il caffè in chicchi



Attenzione!

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

1. Introdurre il caffè in chicchi nell'apposito contenitore (fig. 8).
2. Posizionare sotto i beccucci dell'erogatore caffè:
 - 1 tazza, se si desidera 1 caffè (fig. 9);
 - 2 tazze, se si desiderano 2 caffè.
3. Abbassare l'erogatore in modo da avvicinarlo il più possibile alla tazze: si ottiene così una crema migliore (fig. 10).
4. Premere il tasto relativo all'erogazione desiderata (1 tazza o 2 tazze , fig. 11 e 12).
5. La preparazione inizia e la spia o rimane accesa per tutta l'erogazione.



Nota Bene:

- Mentre la macchina sta facendo il caffè, l'erogazione può essere fermata in qualsiasi momento premendo uno dei due tasti erogazione (e).
- Appena terminata l'erogazione, se si vuole aumentare la quantità di caffè nella tazza, è sufficiente tenere premuto (entro 3 secondi) una dei tasti erogazione caffè (o).

Una volta terminata la preparazione, l'apparecchio è pronto per un



nuovo utilizzo.



Nota Bene:

Per ottenere un caffè più caldo, fare riferimento al paragrafo “**Consigli per un caffè più caldo**” (pag. 11).



Attenzione!

- Se il caffè fuoriesce a gocce oppure poco corposo con poca crema oppure troppo freddo, leggere i consigli riportati nel capitolo “**Risoluzione dei problemi**” (pag. 19).
- Durante l'uso, sul pannello di controllo potranno accendersi delle spie il cui significato è riportato nel paragrafo “**Significato delle spie**” (pag. 19).

Preparazione del caffè utilizzando il caffè pre-macinato



Attenzione!

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



Nota Bene:

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

1. Ruotare la manopola di selezione del gusto del caffè in senso antiorario fino a fine corsa, in posizione .
2. Assicurarsi che l'imbuto non sia otturato, quindi inserire un misurino raso di caffè pre-macinato (fig. 13).
3. Posizionare una tazza sotto i beccucci dell'erogatore caffè.
4. Premere il tasto erogazione 1 tazza (fig. 11).
5. La preparazione inizia e può essere interrotta in qualsiasi momento premendo uno dei due tasti erogazione (o).

Per disattivare la funzione caffè pre-macinato, ruotare la manopola in una delle altre posizioni.



Nota Bene:

Dalla modalità di risparmio energetico all'erogazione del primo caffè la macchina potrebbe richiedere alcuni secondi di attesa.

PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO



Attenzione! Pericolo di scottature

Durante queste preparazioni esce vapore: fare attenzione a non scottarsi.

1. Per un cappuccino, preparare il caffè in tazza grande;
2. Riempire un contenitore con circa 100 grammi di latte per ogni cappuccino che si vuole preparare. Nella scelta delle dimensioni del contenitore, tenere conto che il volume aumenterà di 2 o 3 volte;



Nota Bene:

Per ottenere una schiuma più densa e ricca, utilizzare latte scremato o parzialmente scremato ed a temperatura di frigorifero (circa 5° C). Per evitare di ottenere un latte poco schiumato, oppure con bolle grosse, pulire sempre il cappuccinatore come descritto nel paragrafo "Pulizia cappuccinatore dopo l'uso".

3. Premere il tasto : la relativa spia lampeggia a segnalare che la macchina si sta riscaldando;
5. Ruotare all'esterno il cappuccinatore, immergerlo nel contenitore del latte (fig. 14);
6. Una volta che la spia diventa da lampeggiante a fissa, ruotare la manopola vapore in pos. I. Dal cappuccinatore esce il vapore che fa assumere un aspetto cremoso al latte e ne aumenta il volume;
7. Per ottenere una schiuma più cremosa, far ruotare il contenitore con lenti movimenti dal basso verso l'alto. (Si consiglia di erogare vapore per non più di 3 minuti di seguito);
8. Raggiunta la schiuma desiderata, interrompere l'erogazione del vapore riportando la manopola vapore in posizione 0.



Attenzione! Pericolo di scottature

Ruotare sempre la manopola vapore in posizione 0 prima di estrarre il contenitore con il latte schiumato, per evitare scottature causate dagli spruzzi di latte bollente.

9. Aggiungere alla tazza di caffè precedente-

mente preparato il latte schiumato. Il cappuccino è pronto: zuccherare a piacere e, se si desidera, cospargere la schiuma con un po' di cacao in polvere.



Nota Bene:

- Subito dopo aver preparato il cappuccino e una volta disattivata la funzione vapore premendo il tasto vapore , se si preme il tasto o per richiedere nuovamente caffè la macchina ha una temperatura troppo elevata per fare il caffè (le spie e lampeggiano per indicare che la temperatura non è idonea): è necessario attendere una decina di minuti fino a che la macchina si raffreddi un po'.

Per raffreddare più velocemente, dopo aver disattivato la funzione vapore, aprire la manopola vapore e fare fuoriuscire l'acqua dal cappuccinatore dentro un contenitore finché le spie e non lampeggiano più.



Pericolo Scottature!

Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.

Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso

Pulire il cappuccinatore ogni volta che lo si utilizza, per evitare che si possano depositare residui di latte o che si otturi.



Attenzione! Pericolo di scottature

Durante la pulizia, dal cappuccinatore esce un po' di acqua calda. Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.

1. Far defluire un po' di acqua per qualche secondo ruotando la manopola vapore in posizione I. Quindi riportare la manopola vapore in posizione 0 per interrompere l'erogazione di acqua calda.
2. Attendere alcuni minuti che il cappuccinatore si raffreddi; poi, con una mano, tenere ferma la maniglietta del tubo del cappuccinatore e, con l'altra, ruotare in senso antiorario (fig. 15) e sfilare il cappuccinatore verso il basso per estrarlo (fig. 16).
3. Lavare accuratamente gli elementi del cappuccinatore con una spugna ed acqua tiepida.
4. Controllare che i fori indicati dalle frecce in

fig. 17 non siano otturati. Se necessario, pulirli con l'aiuto di uno spillo.

5. Lavare accuratamente gli elementi del cappuccinatore con una spugna ed acqua tiepida.
6. Reinserire l'ugello e reinserire il cappuccinatore sull'ugello ruotandolo e spingendolo verso l'alto, fino all'aggancio.

PREPARAZIONE DELL'ACQUA CALDA



Attenzione! Pericolo di scottature.

Non lasciare la macchina senza sorveglianza quando viene erogata l'acqua calda. Interrompere l'erogazione di acqua calda, come descritto in basso, quando la tazza è piena. Il cappuccinatore si scalda durante l'erogazione e quindi si deve afferrare solo dall'impugnatura.

1. Posizionare un contenitore sotto il cappuccinatore (più vicino possibile per evitare spruzzi).
2. Controllare che le spie  e  siano accese in modo fisso.
3. Ruotare la manopola vapore di mezzo giro in senso antiorario fino a fine corsa: inizia l'erogazione.
4. Interrompere riportando la manopola vapore in posizione 0.



Nota Bene:

- Se la modalità "Risparmio Energetico" è attivata, l'erogazione di acqua calda potrebbe richiedere alcuni secondi di attesa.
- Se si desidera erogare vapore subito dopo aver preparato acqua calda, si consiglia di aprire la manopola vapore per qualche secondo, per svuotare i condotti dell'acqua.

PULIZIA

Pulizia della macchina

Le seguenti parti della macchina devono essere pulite periodicamente:

- contenitore dei fondi di caffè (A17),
- vaschetta raccogli gocce (A15),
- serbatoio dell'acqua (A12),
- beccucci dell'erogatore caffè (A18),
- imbuto per introduzione del caffè pre-macinato (A8),
- l'interno della macchina, accessibile dopo

aver aperto lo sportello infusore (A16),

- l'infusore (A20).



Attenzione!

- Per la pulizia della macchina non usare solventi, detergenti abrasivi o alcool. Con le superautomatiche De'Longhi non è necessario utilizzare additivi chimici per la pulizia della macchina. Il decalcificante raccomandato da De'Longhi è a base di componenti naturali e completamente biodegradabile.
- Nessun componente dell'apparecchio può essere lavato in lavastoviglie.
- Non utilizzare oggetti metallici per togliere le incrostazioni o i depositi di caffè, perché potrebbero graffiare le superfici in metallo o in plastica.

Pulizia del contenitore dei fondi di caffè

Quando la spia  lampeggia, è necessario svuotare il contenitore dei fondi di caffè. Finché non si pulisce il contenitore dei fondi, la spia continua a lampeggiare e la macchina non può fare il caffè.

Per eseguire la pulizia (a macchina accesa):

- Aprire lo sportello di servizio sulla parte anteriore, estrarre la vaschetta raccogli gocce (fig. 18), svuotarla e pulirla.
- Svuotare e pulire accuratamente il contenitore dei fondi avendo cura di rimuovere tutti i residui che possono essere depositati sul fondo.



Attenzione!

Quando si estrae la vaschetta raccogli gocce è **obbligatorio** svuotare sempre il contenitore fondi di caffè anche se è riempito poco.

Se questa operazione non è effettuata può succedere che, quando si fanno i caffè successivi, il contenitore fondi si riempia più del previsto e che la macchina si intasi.

Pulizia della vaschetta raccogli gocce



Attenzione!

Se la vaschetta raccogli gocce non viene svuotata periodicamente, l'acqua può traboccare dal suo bordo e penetrare all'interno o a lato della macchina. Questo può danneggiare la macchina, il piano di appoggio o la zona circostante.

La vaschetta raccogli gocce è provvista di un in-

dicatore galleggiante (di colore rosso) del livello dell'acqua contenuta (fig. 19). Prima che questo indicatore cominci a sporgere dal vassoio poggiatazze, è necessario svuotare la vaschetta e pulirla.

Per rimuovere la vaschetta raccogli gocce:

1. Estrarre la vaschetta raccogli gocce ed il contenitore dei fondi di caffè (fig. 18);
2. Svuotare la vaschetta raccogli gocce ed il contenitore fondi e lavarli;
3. Reinserrire la vaschetta raccogli gocce completa di contenitore dei fondi di caffè.

Pulizia dell'interno della macchina



Pericolo di scosse elettriche!

Prima di eseguire le operazioni di pulizia delle parti interne, la macchina deve essere spenta (vedi "Spegnimento") e scollegata dalla rete elettrica. Non immergere mai la macchina nell'acqua.

1. Controllare periodicamente (circa una volta al mese) che l'interno della macchina (accessibile una volta estratta la vaschetta raccogli-gocce) non sia sporco. Se necessario, rimuovere i depositi di caffè con il pennello in dotazione e una spugna.
2. Aspirare tutti i residui con un aspirapolvere (fig. 20).

Pulizia del serbatoio acqua

1. Pulire periodicamente (circa una volta al mese e ad ogni sostituzione del filtro addolcitore (se previsto) il serbatoio acqua (A12) con un panno umido e un po' di detersivo delicato.
2. Riempire il serbatoio con acqua fresca e reinserrire il serbatoio.

Pulizia dei beccucci erogatore caffè

1. Pulire i beccucci erogatore caffè servendosi di una spugna o di un panno (fig. 21).
2. Controllare che i fori dell'erogatore caffè non siano otturati. Se necessario rimuovere i depositi di caffè con uno stuzzicadenti (fig. 22).

Pulizia dell'imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato

Controllare periodicamente (circa una volta al mese) che l'imbuto per l'introduzione del caffè (A8) pre-macinato non sia otturato. Se necessa-

rio, rimuovere i depositi di caffè con un pennello.

Pulizia dell'infusore

L'infusore (A20) dev'essere pulito almeno una volta al mese.



Attenzione!

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

1. Assicurarsi che la macchina abbia eseguito correttamente lo spegnimento (vedi "Spegnimento").
2. Aprire lo sportello di servizio.
3. Estrarre la vaschetta raccogli gocce ed il contenitore dei fondi (fig. 18).
4. Premere verso l'interno i due tasti di sgancio di colore rosso e contemporaneamente estrarre l'infusore verso l'esterno (fig. 23).

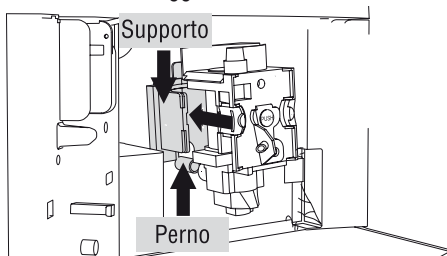


Attenzione!

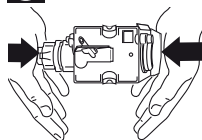
**SCIACQUARE SOLO CON ACQUA
NO DETERSIVI - NO LAVASTOVIGLIE**

Pulire l'infusore senza usare detersivi perché potrebbero danneggiarlo.

5. Immergere per circa 5 minuti l'infusore in acqua e poi risciacquarlo sotto il rubinetto.
6. Dopo la pulizia, reinserrire l'infusore infilandolo nel supporto e sul perno in basso; quindi premere sulla scritta PUSH fino a sentire il clic di aggancio.



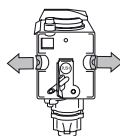
Nota Bene!



Se l'infusore è difficile da inserire, è necessario (prima dell'inserimento) portarlo alla giusta dimensione

premendo le due leve come indicato in figura.

7. Una volta inserito, assicurarsi che i due tasti rossi siano scat-



tati verso l'esterno.

8. Reinserire la vaschetta raccogli gocce con il contenitore fondi.
9. Chiudere lo sportello di servizio.

DECALCIFICAZIONE

Decalcificare la macchina quando sul pannello lampeggia la spia .



Attenzione!

Il decalcificante contiene acidi che possono irritare la pelle e gli occhi. E' assolutamente necessario osservare le avvertenze di sicurezza del produttore, riportate sul contenitore del decalcificante, e le avvertenze relative alla condotta da adottare in caso di contatto con la pelle, gli occhi.



Nota Bene:

Utilizzare esclusivamente decalcificante De'Longhi. Non utilizzare assolutamente decalcificanti a base solforica o acetica, in tal caso la garanzia non è valida. Inoltre la garanzia non è valida se la decalcificazione non è regolarmente eseguita.

1. Accendere la macchina.
2. Svuotare il serbatoio acqua (A12).
3. Versare nel serbatoio acqua il decalcificante diluito con acqua (rispettando le proporzioni indicate sulla confezione di decalcificante). Posizionare sotto l'erogatore acqua calda un contenitore vuoto avente capacità minima pari 1,5L.
4. Attendere che le spie  e  siano accese in modo fisso.



Attenzione! Pericolo di scottature

Dal cappuccinatore fuoriesce acqua calda contenente acidi. Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.

5. Premere il tasto  e tenerlo premuto per almeno 5 secondi per confermare l'inserimento della soluzione e avviare la decalcificazione. La spia all'interno del tasto rimane accesa fissa per indicare l'avvio del programma di decalcificazione e le spie ,  e  lampeggiano contemporaneamente per indicare di ruotare la manopola vapore in posizione I (non è possibile fare il caffè).
6. Ruotare la manopola vapore in senso antiorario in posizione I: la soluzione decalcifi-

cante esce dal cappuccinatore e comincia a riempire il contenitore sottostante.

Il programma di decalcificazione esegue automaticamente tutta una serie di risciacqui e intervalli, per rimuovere i residui di calcare dall'interno della macchina da caffè.

Dopo circa 30 minuti il serbatoio dell'acqua è vuoto e si accende la spia  e si alternano le spie ,  e ; ruotare la manopola vapore in senso orario fino a fine corsa in posizione 0.

L'apparecchio adesso è pronto per un processo di risciacquo con acqua fresca.

7. Svuotare il contenitore utilizzato per raccogliere la soluzione decalcificante e riposizionarlo vuoto sotto il cappuccinatore.
8. Estrarre il serbatoio acqua, svuotarlo, sciacquarlo con acqua corrente, riempirlo con acqua pulita e reinserirlo; le spie ,  e  lampeggiano contemporaneamente.
9. Ruotare la manopola vapore in senso antiorario di mezzo giro in posizione I. L'acqua calda esce dall'erogatore.
10. Quando il serbatoio acqua è completamente svuotato, si spegne la spia  e si accende la spia  e lampeggiano le spie ,  e .
11. Portare la manopola in posizione 0, riempire nuovamente il serbatoio acqua e la macchina si spegne automaticamente.

Per utilizzarla, accendere la macchina premendo il tasto .

PROGRAMMAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA

Il messaggio  si accende dopo un periodo di funzionamento predeterminato che dipende dalla durezza dell'acqua.

La macchina è preimpostata in fabbrica sul livello 4 di durezza (acqua molto dura). Volendo è possibile programmare la macchina in base alla reale durezza dell'acqua in utenza nelle varie regioni, rendendo così meno frequente l'operazione di decalcificazione.

Misurazione della durezza dell'acqua

1. Togliere dalla sua confezione la striscia reattiva in dotazione "TOTAL HARDNESS TEST" allegata a questo libretto.

- Immergere completamente la striscia in un bicchiere d'acqua per circa un secondo.
- Estrarre la striscia dall'acqua e scuoterla leggermente. Dopo circa un minuto si formano 1, 2, 3 oppure 4 quadratini di colore rosso, a seconda della durezza dell'acqua: ogni quadratino corrisponde a 1 livello.

Livello 1 

Livello 2 

Livello 3 

Livello 4 

Impostazione durezza acqua

- Assicurarsi che la macchina sia spenta (ma collegata alla rete elettrica e con l'interruttore generale in posizione I);
- Premere il tasto  e tenerlo premuto per almeno 6 secondi: le spie     si accendono contemporaneamente;
- Premere il tasto **ECO** per impostare la durezza reale (il livello rilevato dalla striscia reattiva).



- Premere il tasto  per uscire dal menù. A questo punto la macchina è riprogrammata secondo la nuova impostazione della durezza dell'acqua.

DATI TECNICI

Tensione: 220-240 V~ 50/60 Hz max. 10 A
 Potenza assorbita: 1450 W
 Pressione: 15 bar
 Capacità serbatoio acqua: 1,8 L
 Dimensioni LxHxP: 280x364x400 mm
 Lunghezza cavo: 1,5 m
 Peso: 10,8 kg

CE L'apparecchio è conforme alle seguenti direttive CE:

- Direttiva Stand-by 1275/2008
- Direttive Bassa Tensione 2006/95/CE e successivi emendamenti;
- Direttiva EMC 2004/108/CE e successivi emendamenti;
- I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni del regolamento Europeo 1935/2004.

SMALTIMENTO



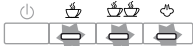
Avvertenze per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2002/96/EC e del Decreto Legislativo n. 151 del 25 Luglio 2005.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio.

Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse.

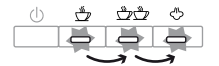
Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

SIGNIFICATO DELLE SPIE LUMINOSE DURANTE IL NORMALE FUNZIONAMENTO

SPIE	DESCRIZIONE	SIGNIFICATO
1 	Le spie lampeggiano	La macchina non è pronta per fare il caffè (la temperatura dell'acqua non ha ancora raggiunto la temperatura ideale). Attendere che le spie si accendano in modo fisso prima di fare il caffè
2 	Le spie sono accese in modo fisso	La macchina è alla giusta temperatura e pronta per fare il caffè.
3 	La spia è accesa in modo fisso	La macchina sta erogando una tazza di caffè
4 	La spia è accesa in modo fisso	La macchina sta erogando due tazze di caffè
5 	La spia vapore lampeggia	La macchina si sta riscaldando alla temperatura ideale per la produzione di vapore. Attendere che la spia rimanga accesa in modo fisso prima di ruotare la manopola vapore
6 	La spia vapore è accesa in modo fisso	La macchina è pronta per erogare vapore
7 	Le spie lampeggiano in modo alternato	L'apparecchio sta eseguendo lo spegnimento (vedi paragrafo "Spegnimento")
8 	Le spie lampeggiano	L'apparecchio segnala che è necessario ruotare la manopola vapore in posizione I
9 	Le spie lampeggiano in modo alternato	L'apparecchio segnala che è necessario ruotare la manopola vapore in posizione 0
10 	La spia è accesa in modo fisso	La macchina è in modalità di risparmio energetico
11 	La spia è accesa in modo fisso	Il programma automatico di decalcificazione è in corso

SIGNIFICATO DELLE SPIE LUMINOSE DI ALLARME

SPIE	DESCRIZIONE	SIGNIFICATO	COSA FARE
1     	La spia è accesa in modo fisso	L'acqua nel serbatoio non è sufficiente oppure il serbatoio non è inserito correttamente	Riempire il serbatoio dell'acqua e/o inserirlo correttamente, premendolo a fondo fino a sentire l'aggancio
		Il serbatoio è sporco e/o intasato	Sciquare oppure decalcificare il serbatoio
2     	La spia lampeggia	La macinatura è troppo fine e quindi il caffè fuoriesce troppo lentamente	Ripetere l'erogazione caffè e ruotare la manopola di regolazione macinatura (fig. 10) di uno scatto verso il numero 7 in senso orario, mentre il macinacaffè è in funzione. Se, dopo aver fatto almeno 2 caffè, l'erogazione dovesse risultare ancora troppo lenta, ripetere la correzione agendo sulla manopola di regolazione di un altro scatto (vedi regolazione macinacaffè)
		La macchina non riesce a fare il caffè	Se il problema persiste, ruotare la manopola vapore in posizione I e far defluire un po' l'acqua dal cappuccinatore
3     	La spia è accesa in modo fisso	Il contenitore dei fondi di caffè è pieno oppure non è stato inserito	Svuotare il contenitore dei fondi, la vaschetta raccogliogocce ed eseguire la pulizia, poi reinserirli (fig. 18). Importante: quando si estrae la vaschetta raccogliogocce è obbligatorio svuotare sempre il contenitore fondi caffè anche se è riempito poco. Se questa operazione non è effettuata può succedere che, quando si fanno i caffè successivi, il contenitore fondi si riempia più del previsto e che la macchina si intasi
4     	La spia lampeggia	È stata selezionata la funzione "caffè pre-macinato"  , ma non è stato versato il caffè pre-macinato nell'imbuto	Introdurre il caffè pre-macinato nell'imbuto o deselezionare la funzione pre-macinato
		I chicchi di caffè sono finiti	Riempire il contenitore chicchi
		Se il macinacaffè è molto rumoroso, un sassolino contenuto nei chicchi di caffè ha bloccato il macinacaffè	Rivolgersi presso un centro di assistenza
5     	La spia lampeggia	Indica che è necessario decalcificare la macchina	E' necessario eseguire al più presto il programma di decalcificazione descritto nel paragrafo "Decalificazione"
8     	Le spie lampeggiano	L'imbuto per il caffè pre-macinato è intasato	Svuotare l'imbuto con l'aiuto del pennello come descritto al par. "Pulizia dell'imbuto per l'introduzione del caffè"

SPIE	DESCRIZIONE	SIGNIFICATO	COSA FARE
6 	C'è un rumore anormale e le spie lampeggiano in modo alternato	Dopo la pulizia non è stato reinserito l'infusore	Lasciare lo sportello di servizio chiuso e l'infusore fuori dalla macchina. Premere contemporaneamente i tasti  fino a quando le quattro spie si spengono. Solo quando tutte e quattro le spie sono spente, si può aprire lo sportello di accesso e inserire l'infusore.
7 	Le spie e lampeggiano in modo alternato	La macchina è stata appena accesa, l'infusore non è stato inserito correttamente e lo sportello non è chiuso bene	Premere l'infusore sulla scritta PUSH fino a sentire il clic di aggancio. Assicurarsi che i due tasti di colore rosso siano scattati verso l'esterno. Chiudere lo sportello di servizio e accendere l'apparecchio
9 	La spia è accesa in modo fisso	Dopo la pulizia non è stato reinserito l'infusore.	Inserire l'infusore come descritto nel paragrafo "Pulizia dell'infusore"
		L'interno della macchina è molto sporco	Pulire accuratamente la macchina
10 	La spia lampeggia	Lo sportello di servizio è aperto	Se non si riesce a chiudere lo sportello, assicurarsi che l'infusore sia inserito correttamente
11 	Le spie lampeggiano in modo alternato	La macchina è stata accesa con la manopola vapore in posizione di erogazione aperta	Ruotare la manopola vapore in senso orario fino a chiudere l'erogazione

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In basso sono elencati alcuni possibili malfunzionamenti.

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

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
Il caffè non è caldo	Le tazze non sono state pre-riscaldate.	Riscaldare le tazze risciacquando con dell'acqua calda (N.B: si può utilizzare la funzione acqua calda).
	L'infusore si è raffreddato perché sono trascorsi 2/3 minuti dall'ultimo caffè.	Prima di fare il caffè riscaldare l'infusore premendo il tasto .
Il caffè è poco corposo o ha poca crema	Il caffè è macinato troppo grosso.	Ruotare la manopola di regolazione macinatura di uno scatto verso il numero 1 in senso antiorario mentre il macinacaffè è in funzione (fig. 7). Procedere uno scatto alla volta fino ad ottenere un'erogazione soddisfacente. L'effetto è visibile solo dopo l'erogazione di 2 caffè (vedi paragrafo "regolazione del macinacaffè", pag. 11).
	Il caffè non è adatto.	Utilizzare caffè per macchine da caffè espresso.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
Il caffè fuoriesce troppo lentamente oppure a gocce	Il caffè è macinato troppo fine.	Ruotare la manopola di regolazione macinatura di uno scatto verso il numero 7 in senso orario, mentre il macinacaffè è in funzione (fig. 7). Procedere uno scatto alla volta fino ad ottenere un'erogazione soddisfacente. L'effetto è visibile solo dopo l'erogazione di 2 caffè (vedi paragrafo "regolazione del macinacaffè", pag. 11).
Il caffè non esce da uno oppure entrambi i beccucci dell'erogatore	I beccucci sono otturati.	Pulire i beccucci con uno stuzzicadenti.
Il caffè non esce dai beccucci dell'erogatore, ma lungo lo sportello di servizio	I fori dei beccucci sono otturati da polvere di caffè secca.	Pulire i beccucci con uno stuzzicadenti, una spugna o uno spazzolino da cucina con setole dure.
	Il convogliatore caffè all'interno dello sportello di servizio si è bloccato.	Pulire accuratamente il convogliatore caffè, soprattutto in prossimità delle cerniere.
Il latte schiumato ha bolle grandi	Il latte non è sufficientemente freddo o non è parzialmente scremato.	Utilizzare preferibilmente latte totalmente scremato, oppure parzialmente scremato, a temperatura di frigorifero (circa 5°C). Se il risultato non è ancora quello desiderato, provare a cambiare marca di latte.
Il latte non è emulsionato	Il cappuccinatore è sporco.	Procedere alla pulizia come indicato al paragrafo "Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso".
Si interrompe l'erogazione di vapore	Un dispositivo di sicurezza interrompe l'erogazione di vapore dopo 3 minuti.	Attendere, quindi riattivare la funzione vapore.
L'apparecchio non si accende	La spina non è collegata alla presa.	Collegare la spina alla presa.
	L'interruttore generale (A8) non è acceso.	Premere l'interruttore generale in posizione I (fig. 3).
Ruotando la manopola vapore/acqua calda in posizione I non esce vapore/acqua calda dal cappuccinatore	I fori del cappuccinatore e/o dell'ugello vapore sono ostruiti.	Procedere alla pulizia del cappuccinatore come descritto al paragrafo "Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso".
Non si riesce ad estrarre il gruppo infusore per eseguire la pulizia	La macchina è accesa o non ha eseguito completamente lo spegnimento.	L'infusore può essere estratto solo se la macchina si è correttamente spenta (vedi paragrafo "Spegnimento").

SOMMAIRE

INTRODUCTION	23
Symboles utilisés dans ce mode d'emploi	23
Lettres entre parenthèses	23
Problèmes et réparations	23
SÉCURITÉ	23
Consignes fondamentales de sécurité	23
UTILISATION CONFORME À LA DESTINATION	24
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION	24
DESCRIPTION	24
Description de la machine	24
Description du panneau de contrôle	24
OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	25
Contrôle de la machine	25
Installation de la machine	25
Branchement de la machine	25
Première mise en marche de la machine	25
ALLUMAGE DE LA MACHINE	26
ARRÊT DE LA MACHINE	26
CONFIGURER L'ARRÊT AUTOMATIQUE (STANDBY)	26
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	26
ECONOMIE D'ÉNERGIE	27
PRÉPARATION DU CAFÉ	27
Sélection du goût du café	27
Sélection de la quantité de café dans la tasse	27
Réglage du moulin à café	27
Conseils pour obtenir un café plus chaud	27
Préparation du café en utilisant le café en grains	28
Préparation du café en utilisant le café en grains déjà moulu	28
PRÉPARATION DU CAPPUCCINO	28
Nettoyage de la buse à cappuccino après l'utilisation	29
PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE	30

NETTOYAGE	30
Nettoyage de la machine	30
Nettoyage du récipient de récupération des marcs à café	30
Nettoyage de l'égouttoir	30
Comment nettoyer l'intérieur de la machine	31
Nettoyage du réservoir à eau	31
Nettoyage des becs verseurs de sortie café	31
Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu	31
Comment nettoyer l'infuseur	31
DÉTARTRAGE	32
RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU	32
Mesure de la dureté de l'eau	33
Réglage de la dureté de l'eau	33
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	33
SIGNIFICATION DES VOYANTS LUMINEUX DURANT LE FONCTIONNEMENT NORMAL	34
SIGNIFICATION DES VOYANTS LUMINEUX D'ALARME	35
SOLUTIONS AUX PROBLÈMES	36

INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir choisi la machine à café et cappuccino automatique „ESAM03.110“. Nous vous souhaitons de bien profiter de votre nouvel appareil.

Consacrez quelques minutes pour lire les instructions d'utilisations suivantes.

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.



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



L'observation peut être ou est la cause de lésions ou de dégâts matériels.



L'observation peut être ou est la cause de brûlures même graves.



Symbole d'informations et de conseils importants pour l'utilisateur.

Lettres entre parenthèses

Les lettres entre parenthèses correspondent à la légende reportée dans la Description de la machine (page 3).

Problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les instructions des paragraphes "Signification des voyants" de la page 35 et "Solutions aux problèmes" de la page 36.

Si cela ne suffit pas ou si vous avez besoin d'autres explications, nous vous conseillons de contacter l'Assistance Clients au numéro indiqué sur le livret "Assistance clients" en annexe.

Si votre pays n'est pas mentionné, téléphonez au numéro indiqué dans la garantie. Pour les éventuelles réparations, adressez-vous 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



La machine marche au courant électrique, elle peut donc produire des décharges électriques.

Respectez les consignes de sécurité suivantes:

- Ne touchez pas la machine avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne touchez pas la prise avec les mains mouillées.
- Assurez-vous que la prise de courant utilisée soit toujours parfaitement accessible, pour pouvoir débrancher la machine en cas de besoin.
- Si vous voulez débrancher la machine, saisissez directement la prise. Ne tirez jamais le cordon, il pourrait s'abîmer.
- Pour débrancher complètement la machine, appuyez sur l'interrupteur général qui se trouve à l'arrière, en pos. 0 (fig. 6).
- Si la machine est en panne, n'essayez pas de la réparer vous-même. Arrêtez la machine, débranchez-la et appelez l'Assistance Technique.
- Afin de prévenir tout risque, si la prise ou le cordon d'alimentation sont abîmés, faites-les remplacer exclusivement par l'Assistance Technique De'Longhi.



Ne laissez pas l'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé) à la portée des enfants.



La machine ne doit pas être utilisée par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychophysiques sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante et les instructions d'un responsable de leur sécurité. Surveillez les enfants pour vous assurez qu'ils ne jouent pas avec.



Cette machine produit de l'eau chaude et quand elle est en marche, de la vapeur d'eau peut se former.

Faites attention aux éclaboussures d'eau ou à la vapeur chaude.

UTILISATION CONFORME À LA DESTINATION

Cette machine est fabriquée pour préparer du café et réchauffer des boissons.

Toute autre utilisation n'est pas conforme.

Cette machine n'est pas appropriée pour les utilisations commerciales.

Le fabricant ne répond pas d'éventuels dégâts découlant d'un usage impropre de la machine.

Cette machine est destinée uniquement à un usage domestique. Son usage n'est pas prévu dans:

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

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser la machine.

- L'inobservation de ce mode d'emploi peut causer des lésions ou endommager la machine.

Le fabricant ne répond pas d'éventuels dégâts découlant de l'inobservation de ce mode d'emploi.



Nota Bene :

Conservez soigneusement cette notice. Si vous cédez la machine à d'autres personnes, remettez-leur aussi ce mode d'emploi.

DESCRIPTION

Description de la machine

(page 3 - )

- A1. Poignée de réglage de la finesse de la mouture
- A2. Interrupteur général (placé au dos de la machine)
- A3. Réservoir à grains
- A4. Couvercle du réservoir à grains
- A5. Couvercle de l'entonnoir pour le café pré-moulu
- A6. Logement de la mesure
- A7. Plateau d'appui pour les tasses
- A8. Entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu
- A9. Tuyau vapeur
- A10. Buse à cappuccino (extractible)
- A11. Buse à vapeur (extractible)
- A12. Réservoir à eau
- A13. Cordon d'alimentation
- A14. Plateau d'appui pour tasses
- A15. Égouttoir
- A16. Volet infuseur
- A17. Récipient pour les marcs à café
- A18. Bec verseur café (hauteur réglable)
- A19. Passage du café
- A20. Infuseur
- A21. Tableau de commande

Description du panneau de contrôle

(page 3 - )

- B1. Touche  : pour allumer ou éteindre la machine (stand by).
- B2. Voyant 1 tasse et OK température café
- B3. Touche  : pour préparer 1 tasse de café
- B4. Voyant 2 tasses et OK température café
- B5. Touche  : pour préparer 2 tasses de café
- B6. Voyant vapeur et OK température vapeur
- B7. Touche  : pour sélectionner la fonction vapeur
- B8. Manette de sélection de la quantité de café (café court, normal ou long)
- B9. Manette de sélection du goût du café (pour obtenir un café léger, normal ou fort) ou sélection de la préparation avec du café pré-moulu .
- B10. Manette débit vapeur/eau chaude
- B11. Voyant  : manque d'eau ou bien réservoir absent
- B12. Voyant  : manque d'eau ou bien réservoir absent

- B13. Voyant  : alarme générale
 B14. Touche  : sélection rinçage ou détartrage
 B15. Voyant détartrage
 B16. Touche ECO sélection modalité économie d'énergie
 B17. Voyant modalité économie d'énergie

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

Contrôle de la machine

Après avoir déballé la machine, assurez-vous qu'elle soit intacte et dotée de tous ses accessoires. N'utilisez pas la machine si elle présente des dommages évidents. Adressez-vous à l'Assistance Technique De'Longhi.

Installation de la machine



Attention!

Au moment d'installer la machine, observez les consignes de sécurité suivantes:

- La machine émet de la chaleur dans ses alentours. Après avoir positionné la machine sur le plan de travail, vérifiez qu'il reste au moins 3 cm entre les surfaces de cette dernière, les parties latérales et la partie supérieure et un espace libre d'au moins 15 cm au-dessus de la machine à café.
- L'éventuelle pénétration d'eau dans la machine pourrait l'endommager. Évitez de placer la machine à proximité d'un robinet d'eau ou d'un évier.
- La machine peut se détériorer si l'eau qu'elle contient gèle. Évitez d'installer la machine dans un endroit où la température peut descendre au-dessous du point de congélation.
- Rangez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne soit pas touché par des arêtes tranchantes ni par des surfaces chaudes (par ex. plaques électriques).

Branchement de la machine



Attention!

Vérifiez si la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique sur le fond de la machine.

Branchez la machine exclusivement à une prise de courant installée selon les règles de l'art, ayant une intensité minimum de 10 A et munie d'une mise à la terre efficace.

En cas d'incompatibilité entre la prise de courant

et la fiche de la machine, appelez un électricien qualifié pour qu'il remplace la prise.

Première mise en marche de la machine



Nota Bene :

- La machine a été contrôlée en usine en utilisant du café, il est par conséquent absolument normal que vous puissiez trouver des traces de café à l'intérieur du moulin à café. Nous vous garantissons tout de même que la machine est neuve.
 - Nous vous conseillons de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite au paragraphe "Règlage de la dureté de l'eau" (page 27).
1. Enlevez le réservoir de l'eau, remplissez-le jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau courante, puis réinsérez-le (fig. 1).
 2. Tournez la buse à cappuccino vers l'extérieur et placez-en-dessous de cette dernière un récipient de minimum 100 ml (fig. 2).
 3. Branchez la machine au réseau électrique et mettez l'interrupteur général, qui se trouve derrière, en pos. I (fig. 3).
 4. Appuyez sur la touche  (fig. 4) ; les voyants , ,  clignotent en même temps.
 5. Tournez la manette vapeur en sens anti-horaire jusqu'au fin de course, pos. I (fig. 5): de l'eau sort de la buse à cappuccino (il est normal que la machine devienne bruyante).
 6. Attendez que le débit d'eau chaude s'interrompt automatiquement: les voyants , ,  clignotent pour indiquer qu'il faut absolument fermer le robinet de vapeur en tournant la manette vapeur en pos. O.
 7. Tournez la manette à vapeur en pos. O: la machine s'éteint automatiquement.

Pour pouvoir utiliser la machine, elle doit être allumée.



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 LA MACHINE

i *Nota Bene :*

Avant de mettre en marche la machine, assurez-vous que l'interrupteur général qui se trouve à l'arrière soit en pos. I (fig. 3).

A chaque mise en marche, la machine effectue automatiquement, un cycle de préchauffage et de rinçage qui ne doit pas être interrompu. La machine est prête seulement après avoir effectué ce cycle.

⚠ *Danger de brûlures !*

Durant le rinçage un peu d'eau chaude sortira des buses et coulera dans l'égouttoir. Faites attention aux éclaboussures d'eau.

- Pour allumer la machine, appuyez sur la touche  (fig. 4): les voyants  et  clignotent tant que la machine effectue le chauffage et le rinçage automatique: de cette façon, outre à réchauffer la chaudière, la machine chauffe l'eau et fait couler l'eau chaude dans les tuyaux internes pour qu'ils se réchauffent.

La machine est en température lorsque les voyants  et  restent allumés en mode fixe.

ARRÊT DE LA MACHINE

A chaque arrêt, la machine effectue un rinçage automatique qui ne doit pas être interrompu.

⚠ *Danger de brûlures !*

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude sort des becs à café. Faites attention aux éclaboussures d'eau.

Pour éteindre la machine, appuyez sur la touche  (fig. 4). La machine effectue le rinçage, puis s'éteint.

i *Nota Bene :*

Si la machine ne doit pas être utilisée pendant quelques temps, placez l'interrupteur général en position 0 (fig. 6).

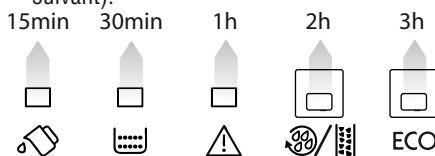
⚠ *Attention!*

Afin d'éviter tout dommage à la machine, il ne faut pas mettre l'interrupteur général (fig.6) en pos. 0 quand la machine est allumée.

CONFIGURER L'ARRÊT AUTOMATIQUE (STANDBY)

La machine est déjà programmée pour s'éteindre 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.

1. Si la machine est éteinte mais l'interrupteur général est en pos. I (fig. 3), appuyez sur la touche **ECO** et le maintenir appuyé jusqu'à ce que les voyants présents sur la partie inférieure du tableau de contrôle s'allument (voir image après le point 2).
2. Sélectionnez l'intervalle de temps souhaité (15 ou 30 minutes, ou bien après 1, 2 ou 3 heures) en appuyant sur la touche  (voir correspondance voyant/temps du tableau suivant).



3. Appuyez sur la touche **ECO** pour confirmer la sélection: l'arrêt automatique est ainsi reprogrammé.

i *Nota Bene:*

Pour débrancher complètement la machine, appuyez sur l'interrupteur général qui se trouve à l'arrière, en pos. 0 (fig. 6).

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.

ECONOMIE D'ÉNERGIE

Grâce à cette fonction vous pouvez activer ou désactiver la modalité d'économie d'énergie. La modalité d'économie d'énergie permet de réduire la consommation d'énergie, conformément aux normes européennes en vigueur.

La machine est pré-configurée en usine en modalité activée (voyant ECO allumé).

Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche **ECO**: le voyant s'éteint.

Pour activer à nouveau la fonction, appuyez sur la touche **ECO**: le voyant s'allume.

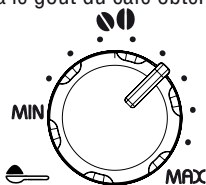
Nota Bene :

En modalité d'économie d'énergie, la machine pourrait nécessiter quelques secondes d'attente avant de débiter le premier café, car elle a besoin de chauffer.

PRÉPARATION DU CAFÉ

Sélection du goût du café

Réglez la manette de sélection du goût du café (B8) 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.



Nota Bene :

- Lors de la première utilisation il faut procéder par tentatives et faire plus d'un café pour individualiser la bonne position de la manette.
- Faites attention de ne pas trop tourner en sens horaire car vous risquez d'obtenir un débit trop lent (goutte à goutte), surtout lorsque vous demandez deux cafés.

Sélection de la quantité de café dans la tasse

Réglez la manette de sélection de la quantité de café (B9) pour programmer la quantité souhaitée:



Plus vous tournez en sens horaire et plus le café sera long.

Nota Bene :

Lors de la première utilisation il faut procéder par tentatives et faire plus d'un café pour individualiser la bonne position de la manette.

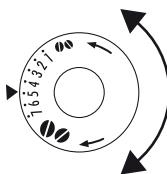
Réglage du moulin à café

Le moulin à café ne doit pas être réglé, tout au moins au début, car il est pré-réglé en usine pour que le café coule 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. 7).

Nota Bene :

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



Pour que le café ne coule pas goutte à goutte, tournez en sens horaire d'un cran vers le numéro 7.

Pour obtenir un café plus dense et crémeux, tournez en sens anti-horaire d'un cran vers le numéro 1 (pas plus d'un cran à la fois autrement le café risque de sortir par gouttes).

L'effet de cette correction s'obtient seulement après avoir fait au moins 2 cafés. Si après ce réglage vous n'avez pas obtenu le résultat souhaité, répétez la correction en tournant la manette d'un autre cran.

Conseils pour obtenir un café plus chaud

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

- effectuer un rinçage, avant que le café coule, en appuyant sur la touche  de l'eau

chaude, qui réchauffe le circuit interne de la machine, sort du bec verseur et fait en sorte que le café en sortie soit plus chaud;

- chauffez les tasses avec de l'eau chaude (utilisez la fonction eau chaude).

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 coller sur le moulin à café et de l'endommager.

1. Introduisez le café en grains dans le récipient prévu à cet effet (fig. 8).
2. Positionnez sous les bacs verseurs:
 - 1 tasse, si vous désirez 1 seul café (fig. 9);
 - 2 tasses, si vous en souhaitez 2.
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. 10).
4. Appuyez sur la touche relative à la sortie de café souhaitée (1 tasse ☒ ou 2 tasses ☒☒, fig. 11 et 12).
5. La préparation commence et le voyant ☒ ou ☒☒ reste allumé pendant toute la durée du débit.



Nota Bene:

- Pendant que la machine est en train de faire le café, la sortie peut être arrêtée à n'importe quel moment en appuyant sur une des deux touches de sortie café (☒ et ☒☒).
- Dès que la sortie du café est terminée, si vous souhaitez augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir appuyée (dans les 3 secondes qui suivent) une des touches de production du café (☒☒ ou ☒☒☒).

Une fois la préparation terminée, la machine est prête pour une nouvelle utilisation.



Nota Bene:

Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe **“Conseils pour obtenir 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 36).

- Durant l'utilisation, le panneau de contrôle pourra afficher des voyants dont la signification est reportée dans le paragraphe “Signification des voyants” (page 35).

Préparation du café en utilisant le café en grains déjà moulu



Attention!

- 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:

Si vous utilisez du café pré-moulu, vous ne pouvez préparer qu'une seule tasse de café à la fois.

1. Tournez la manette de sélection du goût du café en sens anti-horaire jusqu'à la fin de course, en position ☒.
2. Assurez-vous que l'entonnoir ne soit pas obturé, puis insérez une dose rase de café pré-moulu (fig. 13).
3. Placez une tasse sous les bacs verseurs.
4. Appuyez sur la touche de sortie café 1 tasse ☒ (fig. 11).
5. Pendant que la machine est en train de faire le café, la sortie peut être arrêtée à n'importe quel moment en appuyant sur une des deux touches de sortie café (☒☒ ou ☒☒☒).

Pour désactiver la fonction café pré-moulu, tournez la manette dans une des autres positions.



Nota Bene:

Entre la modalité d'économie d'énergie et le premier café, la machine peut nécessiter de quelques secondes d'attente.

PRÉPARATION DU CAPPUCCINO



Attention! 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, préparez le café dans une grande tasse;
2. Entre-temps, remplissez un récipient avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino que vous devez préparer. Pour choisir un récipient de dimensions adéquates, n'oubliez pas que le volume de lait augmentera de 2 ou 3 fois;

i *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. Appuyez sur la touche : le voyant relatif clignote pour signaler que la machine est en phase de chauffage;
5. Tournez la buse à cappuccino vers l'extérieur puis la plonger dans le récipient contenant le lait (fig. 14);
6. Une fois que le voyant  passe de clignotant à fixe, tournez la manette vapeur en pos. I. De la vapeur sort de la buse à cappuccino et donne un aspect crémeux au lait qui augmente de volume;
7. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, faites tourner le récipient avec des mouvements lents du bas vers le haut. (Nous vous conseillons de ne pas débiter la vapeur pendant plus de 3 minutes de suite);
8. Après avoir obtenu la mousse souhaitée, interrompez la sortie de vapeur en remettant la manette de vapeur en position 0.

⚠ *Attention! Danger de brûlures*

Tournez toujours la manette vapeur en position 0 avant d'extraire le récipient avec le lait mousseux, afin d'éviter de vous brûler à cause des éclaboussures de lait bouillant.

9. Versez le lait mousseux dans la tasse de café déjà préparé. Le cappuccino est prêt: sucrez à volonté, et selon vos goûts, saupoudrez la mousse avec un peu de chocolat en poudre.

i *Nota Bene:*

- Immédiatement après avoir préparé le cappuccino et après avoir désactivé la fonction vapeur (en ayant appuyé sur la touche vapeur , si vous appuyez sur la touche  ou  pour demander un autre café, la température est trop élevée (les voyants  et  clignotent pour indiquer que la température n'est pas appropriée) vous devez absolument attendre une dizaine de minutes pour que la machine se refroidisse un peu.

Pour la faire refroidir plus rapidement, après avoir désactivé la fonction vapeur, ouvrez la manette vapeur et faites sortir un peu d'eau de la buse à cappuccino dans un récipient jusqu'à ce que les voyants  et  ne clignotent plus.

⚠ *Danger de brûlures !*

Faites attention aux éclaboussures d'eau.

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.

⚠ *Attention! Danger de brûlures*

Durant le nettoyage, un peu d'eau chaude sort de la buse à cappuccino. Faites attention aux éclaboussures d'eau.

1. Faites couler, pendant quelques secondes, un peu d'eau en tournant la manette à vapeur en position I. Puis remettez la manette à vapeur en position 0 pour interrompre la sortie d'eau chaude.
2. Attendez quelques minutes pour que la buse à cappuccino refroidisse; puis, avec une main bloquez la petite manette du tube de la buse à cappuccino et avec l'autre, tournez en sens anti-horaire (fig.15) et enlevez la buse à cappuccino en la tirant vers le bas pour l'extraire (fig. 16).
3. Lavez soigneusement les éléments de la buse à cappuccino avec une éponge et de l'eau tiède.
4. Contrôlez que les orifices indiqués par les flèches en fig. 17 ne soient pas bouchés. Si

nécessaire, nettoyez-les à l'aide d'une épingle.

5. Nettoyez 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'encastre.

PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE



Attention! Danger de brûlures.

Ne laissez jamais la machine sans surveillance lorsqu'elle débite de l'eau chaude. Interrompez la sortie d'eau chaude, comme décrit plus bas, quand la tasse est pleine. La buse à cappuccino se réchauffe durant la sortie de l'eau chaude et par conséquent nous vous conseillons de toucher uniquement la bague noire.

1. Placez un récipient sous la buse à cappuccino (le plus près possible afin d'éviter les éclaboussures):
2. Contrôlez que les voyants et soient allumés en mode fixe.
3. Tournez la manette vapeur d'un demi tour en sens anti-horaire jusqu'au fin de course: le débit commence.
4. Interrompez en remettant la manette à vapeur en position **0**.



Nota Bene:

- Si la modalité "Économie d'énergie" est activée, la sortie d'eau chaude nécessite quelques secondes d'attente.
- Si vous souhaitez faire sortir de la vapeur immédiatement après avoir préparé de l'eau chaude, nous vous conseillons d'ouvrir la manette à vapeur pendant quelques secondes afin de vider l'eau des conduits.

NETTOYAGE

Nettoyage de la machine

Il faut nettoyer périodiquement les parties de la machine suivantes:

- le récipient des marcs de café (A17),
- l'égouttoir (A15),
- le réservoir à eau (A12),
- les becs verseurs de sortie café (A18),
- l'entonnoir pour l'introduction du café pré-

moulu (A8),

- l'intérieur de la machine, accessible après avoir ouvert le volet de l'infuseur (A16),
- l'infuseur (A20).



Attention!

- N'utilisez pas de solvants, d'alcool ou de détergents abrasifs pour nettoyer la machine. Avec les machines "superautomatiques" 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.
- Aucune partie de la machine ne peut être lavée en lave-vaisselle.
- N'utilisez pas 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 récipient de récupération des marcs à café

Quand le voyant clignote, il faut vider le récipient des marcs à café. Ce voyant continue à clignoter et la machine ne peut pas faire de café jusqu'à ce que le tiroir n'est pas nettoyé.

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée):

- Ouvrez le volet de service à l'avant, retirez l'égouttoir (fig. 18), 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.



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 se peut qu'en faisant d'autres cafés, le récipient des marcs à café se remplisse plus que prévu et que la machine s'obstrue.

Nettoyage de l'égouttoir



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. 19). 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. 18);
2. Videz l'égouttoir et le récipient de marcs à café puis lavez-les;
3. Réinsérez l'égouttoir avec le récipient de marcs à café.

Comment nettoyer l'intérieur de la machine

 ***Danger de secousses électrique!***

Avant de nettoyer les parties internes de la machine, celle-ci doit être éteinte (consulter le paragraphe "Arrêt") et débranchée du réseau électrique. Ne plongez jamais la machine dans l'eau.

1. Contrôlez périodiquement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible après avoir extrait l'égouttoir) ne soit pas sale. Dans le cas contraire, enlevez les dépôts de café avec le pinceau fourni en dotation et une éponge.
2. Aspirez tous les résidus avec un aspirateur (fig. 20).

Nettoyage du réservoir à eau

1. Nettoyez périodiquement (environ une fois par mois et à chaque substitution du filtre adoucisseur (si prévu) le réservoir à eau (A12) avec un chiffon humide et un peu de détergent délicat.
2. Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche et réinsérez le réservoir.

Nettoyage des becs verseurs de sortie café

1. Nettoyez les becs verseurs au moyen d'une éponge ou d'un chiffon (fig. 21).
2. Contrôlez que les orifices du bec verseur à café ne soient pas obstrués. Si nécessaire, enlevez les dépôts de café à l'aide d'un cure-dents (fig. 22).

Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu

Contrôlez périodiquement (environ une fois par mois) que l'entonnoir pour l'introduction du café (A8) pré-moulu ne soit pas obstrué. Si nécessaire, enlevez les dépôts de café avec un pinceau.

Comment nettoyer l'infuseur

L'infuseur (A20) doit être nettoyé au moins une fois par mois.



Attention!

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

1. Assurez-vous que la machine ait effectué correctement l'arrêt (consulter le paragraphe "Arrêt").
2. Refermer le volet de service.
3. Retirer l'égouttoir et le récipient de marcs à café (fig. 18).
4. Appuyez vers l'intérieur les deux touches rouges de décrochage et retirez simultanément l'infuseur en le tirant vers l'extérieur (fig. 23).

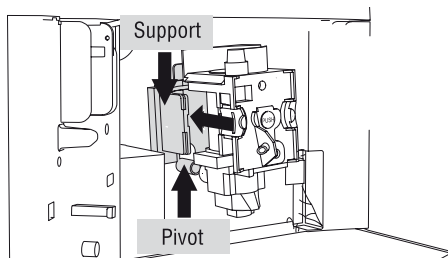


Attention!

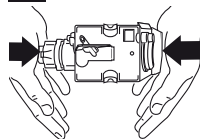
RINCEZ UNIQUEMENT AVEC DE L'EAU N'UTILISEZ PAS DE DÉTERGENTS NI DE LAVE-VAISSELLE

Nettoyez l'infuseur sans utiliser de détergents car ceux-ci risqueraient de l'endommager.

5. Laissez l'infuseur dans l'eau pendant environ 5 minutes, puis rincez-le sous le robinet.
6. Après l'avoir nettoyé, réinsérez l'infuseur dans le support et sur le pivot placé en bas; puis appuyez sur l'inscription PUSH jusqu'à entendre le clic d'encastrement.



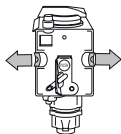
Nota Bene!



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.

7. Après l'avoir inséré, assurez-vous que les deux touches rouges soient emboîtées.
8. Réinsérez l'égouttoir avec le récipient de marcs à café.
9. Refermez le volet de service.



DÉTARTRAGE

Déterminez la machine quand le voyant s'allume et les voyants clignotent sur le tableau.



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:

Utilisez exclusivement le 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, la garantie n'est pas valable si le détartrage n'est pas régulièrement effectué.

1. Allumez la machine.
2. Videz le réservoir à eau (A12).
3. Versez dans le réservoir à eau le détartrant dilué avec de l'eau (en respectant les proportions indiquées sur l'emballage du détartrant). Positionnez en-dessous de la buse à eau chaude un récipient d'une capacité minimum de 1,5 l.
4. Attendez que les voyants et s'allument en mode fixe.



Attention! Danger de brûlures

De l'eau chaude contenant des acides sort de la buse à cappuccino. Faites attention aux 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 de la touche reste allumé en mode fixe pour indiquer le démarrage du programme de détartrage et les voyants , et clignotent simultanément pour indiquer qu'il faut tourner la manette vapeur en position I (on ne peut pas faire de café).

6. Tournez la manette vapeur en sens anti-horaire jusqu'en position I: la solution détartrante sort de la buse à cappuccino et commence à remplir le récipient placé au-dessous. Le programme de détartrage effectue automatiquement toute une série de rinçages et d'intervalles, pour enlever les résidus de calcaire qui se trouvent à l'intérieur de la machine à café.

Après environ 30 minutes le réservoir à eau est vide et le voyant s'allume et les voyants , et s'alternent; tournez la manette vapeur en sens horaire jusqu'à la fin de course en position O. La machine est maintenant prête pour le processus de rinçage avec l'eau froide.

7. Videz le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante et remettez-le, une fois vidé, sous la buse à cappuccino.
8. Enlevez le réservoir à eau, videz-le, rincez-le avec de l'eau courante, remplissez-le avec de l'eau propre puis remettez-le; les voyants , et clignotent simultanément.
9. Tournez la manette vapeur en sens anti-horaire d'un demi tour jusqu'en position I. De l'eau chaude sort de la buse.
10. Quand le réservoir à eau est complètement vide, le voyant s'éteint, le voyant s'allume et les voyants , , clignotent.
11. Placez la manette en position O, remplissez à nouveau le réservoir à eau et la machine s'éteint automatiquement.

Pour pouvoir l'utiliser à nouveau, appuyez sur la touche .

RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU

Le message s'affiche après une période de fonctionnement établie en fonction de la dureté de l'eau. La machine est réglée en usine sur niveau de dureté 4 (eau très dure). 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. Sortez de son emballage la tige fournie en dotation "TOTAL HARDNESS TEST" annexée à ce livret.
2. Plongez-la complètement dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
3. Enlevez la tige de l'eau et secouez-la légèrement. Après environ une minute et selon la dureté de l'eau, se forment 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouge; chaque carré correspond à 1 niveau.

Niveau 1 

Niveau 2 

Niveau 3 

Niveau 4 

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     s'allument simultanément;
3. Appuyez sur la touche **ECO** pour régler la dureté réelle (le niveau relevé par la tige réactive).

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3	Niveau 4
			
			

4. Appuyez sur la touche  pour sortir du menu.

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension:	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10 A
Puissance absorbée:	1450 W
Pression:	15 bar
Capacité réservoir eau:	1,7 L
Dimensions LxHxP:	280x364x400 mm
Longueur cordon:	1,5 m
Poids:	10,8 kg

FR

CE La machine est conforme aux directives CE suivantes:

- Directive Mode veille 1275/2008
- Directives Basse Tension 2006/95/CE et amendements successifs;
- Directive CEM 2004/108/CE et amendements successifs;
- Les matériels et les objets destinés au contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement Européen 1935/2004.

ÉLIMINATION



Avertissements pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive européenne 2002/96/EC

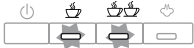
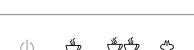
Au terme de son utilisation, le produit  ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.

Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

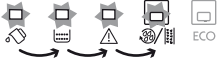
SIGNIFICATION DES VOYANTS LUMINEUX DURANT LE FONCTIONNMENT NORMAL

VOYANTS	DESCRIPTION	SIGNIFICATION
1 	Les voyants clignotent	La machine n'est pas prête pour faire le café (la température de l'eau n'a pas encore atteint la température idéale). Attendez que les voyants s'allument en mode fixe avant de faire le café
2 	Les voyants sont allumés en mode fixe	La machine a atteint la bonne température, elle est maintenant prête pour faire le café.
3 	Le voyant est allumé en mode fixe	La machine est en train de débiter une tasse de café
4 	Le voyant est allumé en mode fixe	La machine est en train de débiter deux tasses de café
5 	Le voyant de la vapeur clignote	La machine est en train de chauffer pour atteindre la température idéale pour produire de la vapeur. Attendez que le voyant reste allumé en mode fixe avant de tourner la manette vapeur
6 	Le voyant de la vapeur est allumé en mode fixe	La machine est prête pour débiter de la vapeur
7 	Les voyants clignotent de façon alternée	La machine est en train de s'éteindre (voir paragraphe "Arrêt")
8 	Les voyants clignotent	La machine signale qu'il faut tourner la manette vapeur en position I
9 	Les voyants clignotent de façon alternée	La machine signale qu'il faut tourner la manette vapeur en position 0
10 	Le voyant est allumé en mode fixe	La machine est en modalité d'économie d'énergie
11 	Le voyant est allumé en mode fixe	Le programme automatique de détartrage est en cours

SIGNIFICATION DES VOYANTS LUMINEUX D'ALARME

VOYANTS	DESCRIPTION	SIGNIFICATION	QUE FAIRE
1      ECO	Le voyant est allumé en mode fixe	L'eau du réservoir est insuffisante ou bien le réservoir n'est pas correctement inséré.	Remplissez le réservoir à eau et/ou insérez-le correctement en l'appuyant à fond jusqu'à l'encastrement.
		Le réservoir est sale et/ou bouché	Rincez ou bien détartrez le réservoir
2      ECO	Le voyant clignote	La mouture du café est trop fine, par conséquent le café sort trop lentement	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)
		La machine ne parvient pas à faire le café.	Si le problème persiste, tournez la manette à vapeur en position I et faites couler un peu d'eau par la buse à cappuccino
3      ECO	Le voyant est allumé en mode fixe	Le récipient des marcs à café est plein ou il n'a pas été inséré	Videz le récipient des marcs à café, l'égouttoir et effectuez le nettoyage, puis réinsérez-le (fig. 18). 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 récipient des marcs à café se remplisse plus que prévu et que la machine se bouche
4      ECO	Le voyant clignote	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
		Le café en grains est terminé.	Remplissez le récipient à grains.
		Si le moulin à café est très bruyant cela veut dire qu'un petit caillou contenu dans les grains de café l'a bloqué	Adressez-vous à un centre assistance
5     ECO	Le voyant clignote	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 paragraphe "Détartrage"
8      ECO	Les voyants clignotent	L'entonnoir pour le café pré-moulu est obstrué.	Videz l'entonnoir à l'aide du pinceau comme décrit au par. "Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café"

FR

6 	Un bruit anormal se produit et les voyants clignotent de façon alternée	L'infuseur n'a pas été réinséré après le nettoyage.	Lasciare lo sportello di servizio chiuso e l'infusore fuori dalla macchina. Premere contemporaneamente i tasti  fino a quando le quattro spie si spengono. Solo quando tutte e quattro le spie sono spente, si può aprire lo sportello di accesso e inserire l'infusore.
7 	Les voyants et clignotent de façon alternée	La machine a été allumée à l'instant, l'infuseur n'a pas été correctement inséré et le volet n'est pas bien fermé	Appuyez sur l'inscription PUSH jusqu'à entendre le clic d'encastrement. Assurez-vous que les deux boutons rouge soient emboîtés vers l'extérieur. Fermez le volet de service et allumez la machine
9 	Le voyant est allumé en mode fixe	L'infuseur n'a pas été réinséré après le nettoyage. L'intérieur de la machine est très sale.	Insérez l'infuseur comme décrit au paragraphe "Nettoyage de l'infuseur" Nettoyez soigneusement la machine
10 	Le voyant clignote	Le volet de service est ouvert	Si vous ne réussissez pas à fermer le volet, assurez-vous que l'infuseur soit correctement inséré
11 	Les voyants clignotent de façon alternée	La machine a été allumée avec la manette à vapeur en position de débit ouverte	Tournez la manette vapeur en sens horaire jusqu'à arrêter le débit

SOLUTIONS AUX PROBLÈMES

Plus bas sont énumérés certains dysfonctionnements qui peuvent se produire.

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

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Réchauffez les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude (N.B: vous pouvez utiliser la fonction eau chaude).
	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 .
Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème	La mouture du café est trop grosse.	Tournez la manette de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 1 en sens antihoraire quand le moulin à café est en marche (fig. 7). Tournez 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 27).
	Le café n'est pas approprié.	Utilisez du café pour les machines à café expresso.

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café sort trop lentement ou bien goutte à goutte	La mouture du café est trop fine.	Tournez la manette de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 7 en sens horaire quand le moulin à café est en marche (fig. 7). Tournez 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 27).
Le café ne sort pas du bec ou des deux becs verseurs	Les becs verseurs sont bouchés.	Nettoyez les becs verseurs à l'aide d'un cure-dents.
Le café ne sort pas des becs de sortie, mais bien le long du volet de service	Les orifices des becs sont obstrués par le café moulu séché.	Nettoyez les becs avec un cure-dents, une éponge ou une brosse de cuisine à poils durs.
	Le passage du café dans le volet de service est bloqué.	Nettoyez soigneusement le passage du café, surtout près des charnières.
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, sorti du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas celui souhaité, essayez 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".
La sortie de vapeur s'est interrompue	Un dispositif de sécurité interrompt la sortie de la vapeur après 3 minutes.	Attendez puis réactivez la fonction vapeur.
La machine ne s'allume pas	La fiche n'est pas branchée à la prise.	Branchez la fiche à la prise.
	L'interrupteur général (A8) n'est pas allumé.	Mettez l'interrupteur général en position I (fig. 3).
Aucune vapeur/eau chaude ne sort de la buse à vapeur lorsque vous tournez la manette vapeur/eau chaude	Les orifices de la buse à cappuccino et/ou du gicleur vapeur sont bouchés.	Nettoyez-la buse à cappuccino en respectant les indications du paragraphe "Nettoyage de la buse à cappuccino après l'utilisation".
Vous ne réussissez pas à extraire le groupe infuseur pour le nettoyer	La machine est allumée ou elle n'a pas complété l'arrêt.	La machine est allumée ou elle n'a pas complété l'arrêt.