

---

ECAM12.121.B

MACCHINA DA CAFFÈ

Istruzioni per l'uso

MACHINE À CAFÉ

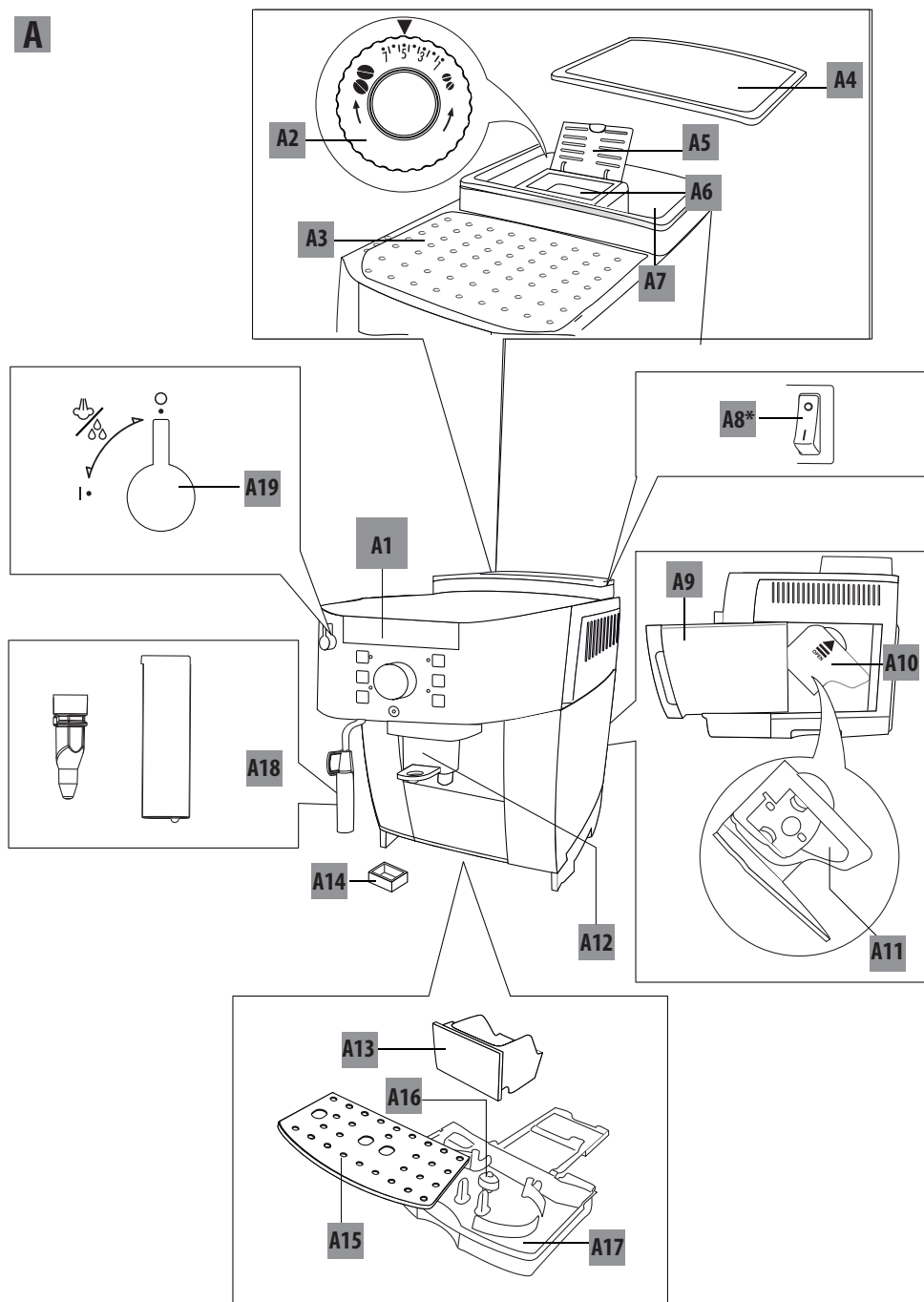
Mode d'emploi



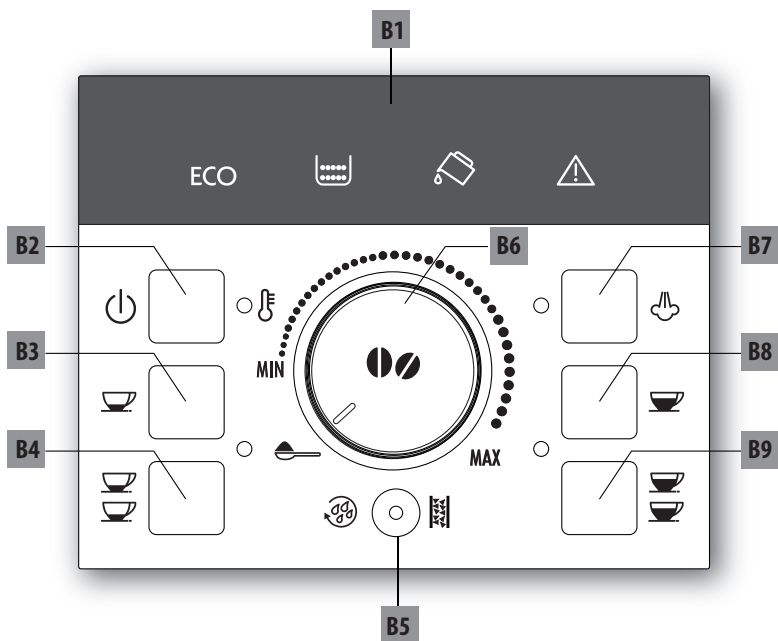
---

**DeLonghi**

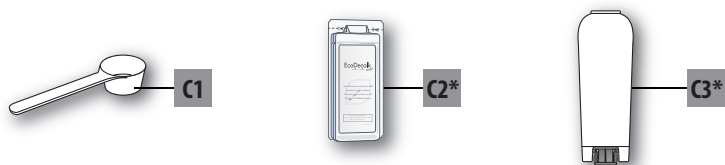
**A**



B



C



## SOMMAIRE

<b>1. INTRODUCTION.....</b>	<b>21</b>
1.1 Problèmes et réparations .....	21
<b>2. DESCRIPTION.....</b>	<b>21</b>
2.1 Description de l'appareil (page 2 - A ) .....	21
2.2 Description du panneau de contrôle (page 3 - B) .....	21
2.3 Description des accessoires (page 3 - C) .....	21
2.4 Description des voyants.....	21
<b>3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL</b>	<b>22</b>
<b>4. ALLUMAGE DE L'APPAREIL .....</b>	<b>22</b>
<b>5. ARRÊT DE L'APPAREIL .....</b>	<b>23</b>
<b>6. ARRÊT AUTOMATIQUE .....</b>	<b>23</b>
<b>7. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE .....</b>	<b>23</b>
<b>8. FILTRE ADOUCISSEUR (*SI PRÉVU) .....</b>	<b>24</b>
8.1 Installation du filtre .....	24
8.2 Retrait et remplacement du filtre adoucisseur .....	24
<b>9. PRÉPARATION DU CAFÉ .....</b>	<b>25</b>
9.1 Sélection du goût du café.....	25
9.2 Sélection de la quantité de café dans la tasse.. ..	25
9.3 Réglage du moulin à café.....	25
9.4 Réglage de la température.....	25
9.5 Conseils pour un café plus chaud.....	26
<b>10. PRÉPARATION DU CAFÉ AVEC DU CAFÉ EN GRAINS .....</b>	<b>26</b>
10.1 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu .....	26
<b>11. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO .....</b>	<b>27</b>
11.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi .....	27
<b>12. PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE .....</b>	<b>28</b>
<b>13. NETTOYAGE .....</b>	<b>28</b>
13.1 Nettoyage de la machine .....	28
13.2 Nettoyage du circuit interne de la machine .....	28
13.3 Nettoyage du tiroir à marc de café.....	28
13.4 Nettoyage de l'égouttoir et du bac de récupération de la condensation .....	29
13.5 Nettoyage interne de la machine .....	29
13.6 Nettoyage du réservoir à eau.....	29
13.7 Nettoyage des becs verseurs de café .....	29
13.8 Entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu .....	30
13.9 Nettoyage de l'infuseur .....	30

<b>14. DÉTARTRAGE .....</b>	<b>30</b>
<b>15. DONNÉES TECHNIQUES .....</b>	<b>32</b>
15.1 Conseils pour l'Économie d'énergie .....	32
<b>16. SIGNIFICATION DES VOYANTS .....</b>	<b>32</b>
<b>17. RÉOLUTION DES PROBLÈMES.....</b>	<b>34</b>

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

1. INTRODUCTION

1.1 Problèmes et réparations






En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les instructions fournies dans les paragraphes « 16. Signification des voyants » et « 17. Résolution des problèmes »  
En cas d'inefficacité ou pour plus d'informations, il est conseillé de s'adresser au service client en téléphonant au numéro indiqué sur le feuillet « Service client » joint.  
Si votre pays ne figure pas parmi ceux indiqués sur le feuillet, appelez le numéro indiqué sur la garantie. Pour les éventuelles réparations, s'adresser exclusivement à l'Assistance Technique De'Longhi.




2. DESCRIPTION

2.1 Description de l'appareil (page 2 - A)

- A1. Panneau de contrôle
- A2. Bouton de réglage du degré de mouture
- A3. Range-tasses
- A4. Couvercle du réservoir à grains
- A5. Couvercle de l'entonnoir pour le café pré-moulu
- A6. Entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu
- A7. Réservoir à grains
- A8. Interrupteur général (\*si prévu)
- A9. Réservoir à eau avec couvercle\* (\*si prévu)
- A10. Volet infuseur
- A11. Infuseur
- A12. Bec verseur de café (hauteur réglable)
- A13. Tiroir à marc de café
- A14. Coupelle de condensation
- A15. Plateau d'appui pour tasses
- A16. Flotteur indiquant le niveau de l'eau du bac égouttoir
- A17. Égouttoir
- A18. Buse à cappuccino
- A19. Manette vapeur/eau chaude

2.2 Description du panneau de contrôle (page 3 - B)














- B1. Voyants
- B2. Touche  : pour allumer ou éteindre la machine
- B3. Touche  : pour préparer 1 tasse de café court.
- B4. Touche  : pour préparer 2 tasses de café court.
- B5. Touche   : pour effectuer un rinçage ou pour procéder au détartrage



- B6. Manette de sélection : tourner pour sélectionner la quantité de café souhaitée ou pour sélectionner la préparation avec du café pré-moulu.
- B7. Touche  : pour distribuer la vapeur pour la préparation de boissons à base de lait
- B8. Touche  : pour préparer 1 tasse de café allongé
- B9. Touche  : pour préparer 2 tasses de café allongé.

2.3 Description des accessoires (page 3 - C)

- C1. Doseur
- C2. Flacon de détartrant (\*si prévu)
- C3. Filtre adoucisseur (\*si prévu)

2.4 Description des voyants

VOYANT	DESCRIPTION
	Voyant clignotant : il indique que la machine est en cours de chauffage.
  	Indique que la machine est en train de préparer 1 ou 2 tasses de café court.
  	Indique que la machine est en train de préparer 1 ou 2 tasses de café allongé.
  	Voyant fixe : il indique que la fonction « vapeur » est sélectionnée. Voyant clignotant : il indique que la manette vapeur doit être tournée.
	Il indique la présence d'une alarme sur le panneau de contrôle (voir par. « 16. Signification des voyants »).
	Voyant fixe : il indique l'absence du tiroir à marcs de café ; réinsérer le tiroir. Voyant clignotant : il indique que le tiroir à marc de café est plein et qu'il faut le vider.
	Voyant fixe : il indique l'absence du réservoir d'eau. Voyant clignotant : il indique que l'eau dans le réservoir n'est pas suffisante.
→	

VOYANT	DESCRIPTION
	Voyant clignotant : il indique que l'appareil doit être détartré (voir par. « 14. Détartrage »).
	Voyant fixe : indique que l'appareil effectue un détartrage.
<b>ECO</b>	Indique que la modalité "Économie énergie" est activée.

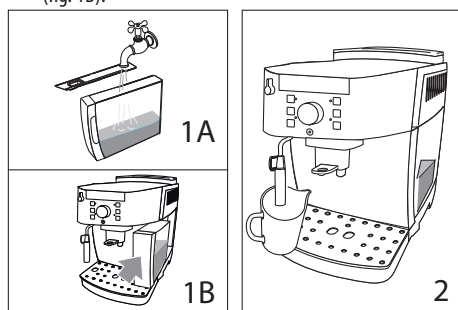
### 3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL


#### **Nota Bene :**

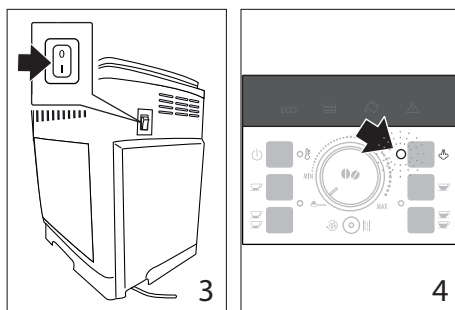
- À la première utilisation, rincer à l'eau chaude tous les accessoires amovibles qui sont destinés à entrer en contact avec du lait ou de l'eau.
- À la première utilisation le circuit d'eau est vide, c'est pourquoi la machine pourrait être très bruyante : le bruit s'atténuera au fur et à mesure que le circuit se remplira.
- Les traces dans le moulin à café sont dues aux tests de fonctionnement de la machine avant la mise en commerce et démontrent l'attention particulière que nous avons pour nos produits.

Procéder en suivant les instructions indiquées :

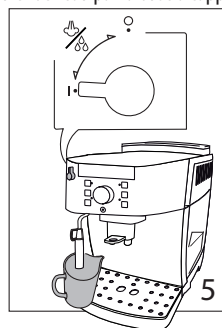
1. extraire le réservoir d'eau «A9», le remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau froide (fig. 1A) puis le remettre en place (fig. 1B).



2. Placer un récipient d'une capacité minimum de 100 ml au-dessous de la buse à cappuccino «A18»(fig. 2).
3. Brancher l'appareil au réseau électrique.
4. Pour les modèles dotés d'interrupteur général «A8», contrôler qu'il soit positionné sur I (fig. 3).
5. Sur le panneau de contrôle, le voyant  «B7» clignote (fig. 4).



6. Positionner la manette vapeur «A19» sur I (fig. 5) : l'appareil fait couler de l'eau par la buse à cappuccino et s'éteint.



7. Remettre le bouton vapeur sur 0.
8. Maintenant, la machine à café est prête pour être utilisée normalement.

#### **Nota Bene :**

- À la première utilisation de la machine, il faut faire 4-5 cafés ou 4-5 cappuccinos avant d'obtenir un résultat satisfaisant.
- Pour savourer un café encore meilleur et obtenir des performances optimales de la machine, il est conseillé d'installer le filtre adoucisseur. «C3» en suivant les indications du chapitre « 8. Filtre adoucisseur (\*si prévu) ». Si le modèle n'est pas fourni avec le filtre, vous pouvez l'acheter auprès d'un des centres d'assistance agréés De'Longhi.


### 4. ALLUMAGE DE L'APPAREIL

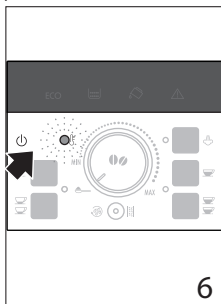
#### **Nota Bene :**


- À chaque allumage, l'appareil effectue automatiquement un cycle de préchauffage et de rinçage qui ne peut pas être interrompu. L'appareil est prêt à l'emploi uniquement après l'exécution de ces cycles.
- *Seuls les modèles dotés d'interrupteur général «A8»:* avant d'allumer l'appareil, s'assurer que l'interrupteur général (au dos de l'appareil) soit positionné sur I (fig. 3).

### Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs de café «A12» ; elle sera récupérée dans le bac égouttoir situé au-dessous. Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur le bouton  «B2»(fig. 6) :



le voyant  clignote tant que l'appareil effectue le chauffage et le rinçage automatique (de cette façon, en plus de chauffer la chaudière, l'appareil fait circuler de l'eau chaude dans les conduits internes pour qu'ils se réchauffent eux aussi).

L'appareil a atteint la bonne température quand le voyant s'éteint et que les voyants relatifs aux boutons de distribution du café s'allument.

## 5. ARRÊT DE L'APPAREIL

À chaque arrêt, l'appareil effectue un rinçage automatique, à condition qu'un café ait été préparé.

### Risque de brûlures !


Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs de la buse à café«A12». Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau.

Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  «B2». Si prévu, l'appareil effectue le rinçage puis s'éteint.

### Nota Bene :

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, nous conseillons de débrancher la fiche. Pour les modèles qui le prévoient, il suffit de positionner l'interrupteur général «A8» sur **0**.




### Attention !











Il ne faut jamais débrancher la fiche ou, pour les modèles qui le prévoient, positionner l'interrupteur général sur **0** avant d'avoir éteint l'appareil avec la touche  (veille).

## 6. ARRÊT AUTOMATIQUE

Il est possible de modifier l'intervalle de temps pour faire en sorte que l'appareil s'éteigne au bout de 15 ou 30 minutes ou bien au bout de 1, de 2 ou 3 heures d'inutilisation.

Pour reprogrammer l'arrêt automatique, procéder comme suit :

1. Éteindre avec la touche  «B2». (la fiche doit être bien insérée dans la prise électrique, pour les modèles qui le prévoient, l'interrupteur général «A8» doit être positionné sur **I** (fig. 3).
2. Maintenir la touche  «B9» appuyée jusqu'à ce que les voyants s'éclairent sur le panneau de commande « B ».
3. Appuyer sur la touche  «B3» (à gauche de la manette) «B6» jusqu'à ce que les voyants correspondant à l'intervalle de temps après lequel l'appareil doit s'éteindre automatiquement :



TEMPS D'ARRÊT AUTOMATIQUE	VOYANTS CORRESPONDANTS
15 minutes	<b>ECO</b>
30 minutes	<b>ECO</b> 
1 heure	<b>ECO</b>  
2 heures	<b>ECO</b>   
3 heures	<b>ECO</b>    

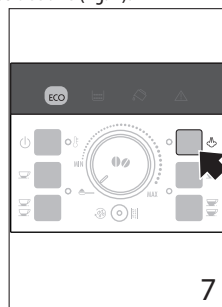
4. Appuyer sur la touche  «B8» (à droite de la manette) pour confirmer la sélection ; les voyants s'éteignent.


## 7. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

La modalité économie d'énergie est active quand le voyant **ECO** est éclairé.

Pour désactiver ou réactiver le mode « économie d'énergie », procéder comme suit :

1. Éteindre avec la touche  «B2». (la fiche doit être bien insérée dans la prise électrique, pour les modèles qui le prévoient, l'interrupteur général «A8» doit être positionné sur **I** (fig. 3).
2. Maintenir la touche  «B7» appuyée jusqu'à ce que le voyant **ECO** s'éclaire (fig. 7).



3. Pour désactiver la fonction, Appuyer sur la touche  «B3» (à gauche de la manette) «B6» : le voyant **ECO** clignote.

- Pour réactiver la fonction, appuyer à nouveau sur la touche ☕ (à gauche de la manette «B6») : le voyant **ECO** s'éclaire en mode fixe.
- Appuyer sur la touche ☕ «B8» (à droite de la manette «B6») pour confirmer la sélection ; le voyant **ECO** s'éteint.

**Nota Bene :**

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

## 8. FILTRE ADOUCISSEUR (\*SI PRÉVU)

Certains modèles sont dotés d'un filtre adoucisseur «C3» : si votre modèle n'en est pas doté, nous vous conseillons de l'acheter auprès des centres d'assistance agréés De'Longhi.

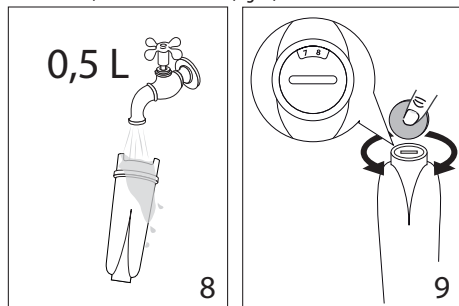
**Attention :**

- Conserver en lieu frais et sec et ne pas exposer au soleil.
- Une fois déballé, le filtre doit être utilisé immédiatement.
- Enlever le filtre avant de détartre la machine.

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

### 8.1 Installation du filtre

- Retirer le filtre «C3» de son emballage et le rincer avec environ 0,5 l d'eau courante (fig. 8).

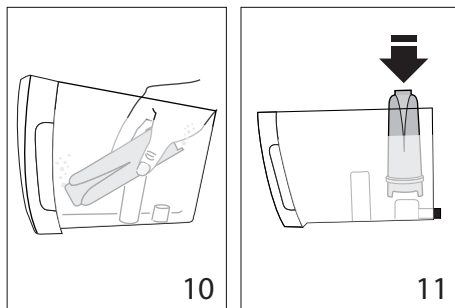


- Tourner le disque du calendrier afin de visualiser les 2 prochains mois d'utilisation (fig. 9).

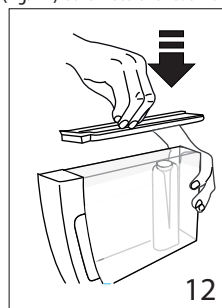
**Nota Bene :**

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

- Extraire le réservoir «A9» de la machine et le remplir d'eau (fig. 1A).
- Insérer le filtre à l'intérieur du réservoir d'eau et le plonger entièrement en l'inclinant pour permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 10).
- Insérer le filtre dans son logement et l'enfoncer à fond (fig. 11).



- Sur les modèles le prévoyant, refermer le réservoir avec le couvercle (fig. 12) et remettre le réservoir dans la machine.



- Placer un récipient sous la buse à cappuccino «A18» d'une capacité min. 500 ml.
- Positionner le bouton vapeur «A19» sur I pour faire couler de l'eau chaude.
- Faire couler au moins 500 ml d'eau et remettre la manette vapeur sur la position 0.

**Nota Bene :**

Parfois, une seule production d'eau chaude ne suffit pas pour installer le filtre et les voyants s'éclairent pendant l'installation



Dans ce cas, répéter l'installation en commençant par le point «8».

Le filtre est désormais activé et il est possible d'utiliser la machine.

### 8.2 Retrait et remplacement du filtre adoucisseur

Quand deux mois se sont écoulés (voir dateur), ou si l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, il faut enlever le filtre «C3» du réservoir «A9» et le remplacer éventuellement avec un autre filtre neuf en répétant l'opération décrite dans le paragraphe précédent.

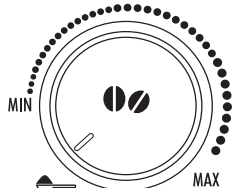


## 9. PRÉPARATION DU CAFÉ

### 9.1 Sélection du goût du café

Régler la poignée de sélection du goût du café «B6» pour programmer le goût souhaité (fig. 13) : en tournant vers « MAX » on augmente la quantité de café en grains que la machine mouline et le goût du café sera plus fort.

Avec la poignée sur MIN, le café sera extra-léger ; avec la poignée sur MAX, le café sera extra-fort.



#### Nota Bene :

- À la première utilisation, il est nécessaire de faire plusieurs cafés pour trouver la position de la manette correspondant au goût de café souhaité.
- Veillez à ne pas trop tourner vers le MAX, sinon vous risquez de recevoir une distribution trop lente (au goutte-à-goutte), surtout lorsque deux tasses de café sont nécessaires en même temps.

### 9.2 Sélection de la quantité de café dans la tasse

La machine est préconfigurée en usine pour faire couler automatiquement les quantités de café suivantes :

CAFÉ	QUANTITÉ (ML)
Café court ☕ «B3»	≈ 40
Café allongé ☕ «B8»	≈ 120
2 x café court ☕ «B4»	2 x ≈ 40
2 x café allongé ☕ «B9»	2 x ≈ 120

Pour modifier la quantité de café (que la machine distribue automatiquement dans la tasse), procéder comme suit :

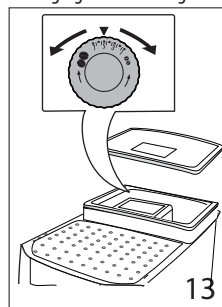
- appuyer et maintenir enfoncée la touche dont on souhaite modifier la quantité jusqu'à ce que la touche correspondante clignote et que la machine fasse couler le café puis relâcher la touche ;
- dès que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyer une nouvelle fois sur le même bouton pour mémoriser la nouvelle quantité.

En appuyant alors sur la touche, la machine a mémorisé les nouveaux paramètres.

### 9.3 Réglage du moulin à café

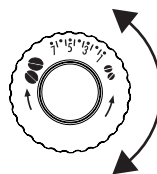
Le moulin à café ne doit pas être réglé, du moins au début, car il est préréglé en usine de sorte à obtenir une bonne distribution de café.

Toutefois, si après avoir préparé les premiers cafés, la distribution s'avère peu dense et avec peu de crème ou trop lente (au goutte-à-goutte), il est nécessaire d'effectuer une correction à l'aide du bouton de réglage «A2» du degré de mouture (fig. 13).



#### Nota Bene :

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



Si le café sort trop lentement ou s'il ne sort pas du tout, tourner d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre.

Pour obtenir en revanche une distribution de café plus dense et améliorer

l'aspect de la crème, tourner d'un cran dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (pas plus d'un cran à la fois, au risque que le café sorte au goutte-à-goutte).

L'effet de cette correction se remarque uniquement après la préparation d'au moins 2 cafés. Si après ce réglage, le résultat souhaité n'a pas été obtenu, il est nécessaire de répéter la correction en tournant le bouton d'un autre cran.

### 9.4 Réglage de la température

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

1. Éteindre avec la touche ☷ «B2». (la fiche doit être bien insérée dans la prise électrique, pour les modèles qui le prévoient, l'interrupteur général «A8» doit être positionné sur I (fig. 3).
2. Appuyer sur la touche ☕ «B3» (à gauche de la manette «B6») et la maintenir appuyée jusqu'à l'éclairage des voyants sur le tableau de contrôle ;

- Appuyer sur la touche ☕ jusqu'à sélectionner la température souhaitée :



- Appuyer sur la touche ☕ «B8» (à droite de la manette «B6») pour confirmer la sélection ; les voyants s'éteignent.

#### **Nota Bene :**

Le changement de température est plus efficace dans les boissons allongées.

### **9.5 Conseils pour un café plus chaud**

Pour obtenir un café plus chaud il est conseillé de :

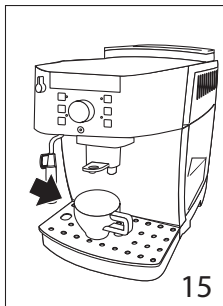
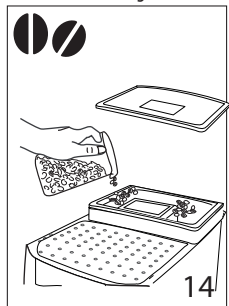
- effectuer un rinçage avant le débit en appuyant sur la touche ☕ «B5» de l'eau chaude sort du bec verseur «A12» pour chauffer le circuit interne de la machine et faire couler un café plus chaud.
- Chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude).
- programmer une température du café plus élevée (voir § « 9.4 Réglage de la température »).

## **10. PRÉPARATION DU CAFÉ AVEC DU CAFÉ EN GRAINS**

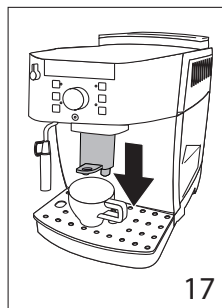
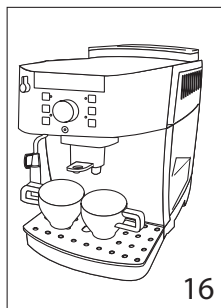
### **Attention !**

Ne pas utiliser des grains de café caramélisés ou confits, car ils peuvent se coller sur le moulin à café et l'endommager.

- Introduire le café en grains dans le réservoir prévu à cet effet «A7» (fig. 14).

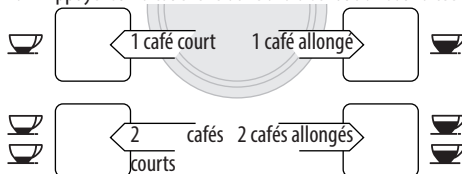


- Placer sous les bacs verseurs de la buse à café «A12» :
  - 1 tasse, pour obtenir 1 café (fig. 15) ;
  - 2 tasses, pour obtenir 2 cafés (fig. 16) ;



- Baisser la buse de sorte à l'approcher le plus possible de la tasse : la crème sera ainsi meilleure (fig. 17).

- Appuyer sur la touche relative à la distribution souhaitée :



- La préparation commence et le voyant relatif au bouton sélectionné reste allumé sur le panneau de contrôle.

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

#### **Nota Bene :**

- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant sur l'une des touches de distribution.
- Dès que la distribution est terminée, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir enfoncée (dans les 3 secondes) l'une des touches de distribution du café.
- Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe « 9.5 Conseils pour un café plus chaud ».

### **Attention !**

- Si le café sort au goutte-à-goutte ou s'il est trop liquide, pas assez crémeux ou trop froid, consulter les conseils indiqués dans le chapitre « 17. Résolution des problèmes ».
- Durant l'utilisation, des voyants pourront s'éclairer sur le panneau de contrôle, leur description est fournie dans le chapitre « 16. Signification des voyants ».

## **10.1 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu**

### **Attention !**

- Ne jamais introduire du café en grains «A6» dans l'entonnoir à café pré-moulu, la machine pourrait s'abîmer.
- 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. Dans ce cas, la machine pourrait s'abîmer.

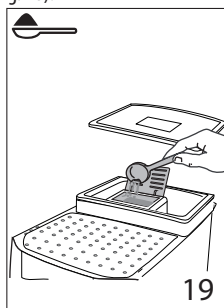
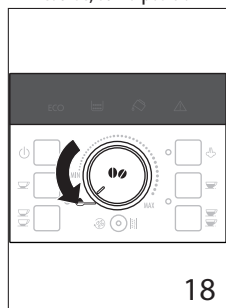
- Ne jamais introduire plus d'une dose rase «C1», l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir pourrait se boucher.



### Nota Bene :

En utilisant du café pré-moulu, il est possible de préparer uniquement une tasse de café à la fois.

1. S'assurer que l'appareil soit allumée.
2. Tourner le bouton de sélection du goût du café «B6» dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en fin de course, sur la position ☞ (fig. 18).



3. S'assurer que l'entonnoir «A6» ne soit pas bouché, puis introduire une dose «C1» rase de café pré-moulu (fig. 19).
4. Placer une tasse sous les bords de la buse à café «A12».
5. Appuyer sur la touche de distribution 1 tasse souhaitée (☞ «B3» ou ☞ «B8»)
6. La préparation commence.

## 11. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

### Risque de brûlures !

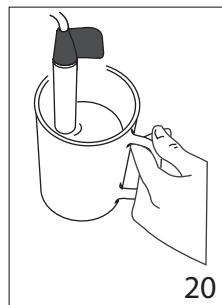
Durant ces préparations de la vapeur sort : faire attention à ne pas se brûler.

1. Pour un cappuccino, préparer le café dans une grande tasse ;
2. Remplir un récipient, de préférence muni d'une poignée pour ne pas se brûler, avec environ 100 ml de lait pour chaque cappuccino à préparer. Dans le choix des dimensions du récipient, tenir compte que le volume augmentera de 2 à 3 fois ;

### Nota Bene :

- Pour obtenir une mousse plus dense et riche, utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé et à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou bien avec des grosses bulles, toujours nettoyer la buse à cappuccino «A18» de la façon décrite dans le paragraphe « 11.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi ».

- La qualité de la mousse peut varier en fonction de :
  - type de lait ou boisson végétale ;
  - marque utilisée ;
  - ingrédients et valeurs nutritives
- 3. Appuyer sur la touche ☞ «B7» : le voyant clignote ☞ .
- 4. Plonger la buse à cappuccino dans le récipient à lait (fig. 20) ;



5. Après quelques secondes, quand le voyant ☞ clignote, tourner la manette vapeur «A19» sur la pos. I (fig. 5). De la vapeur sort de la buse à cappuccino, ce qui donne un aspect crémeux au lait et en augmentera le volume.
6. Pour obtenir une mousse plus crémeuse faire tourner le récipient avec de lents mouvements du bas vers le haut. (Il est conseillé de ne pas distribuer de la vapeur plus de 3 minutes de suite) ;
7. Une fois la mousse souhaitée préparée, interrompre la distribution de vapeur en remettant la manette vapeur sur 0.

### Risque de brûlures !

Éteindre la vapeur, avant d'extraire le récipient avec le lait mousseux pour éviter des brûlures causées par les éclaboussures de lait bouillant.

8. Ajouter la crème de lait au café précédemment préparé. Le cappuccino est prêt : sucrer et éventuellement saupoudrer un peu de cacao en poudre sur la mousse.

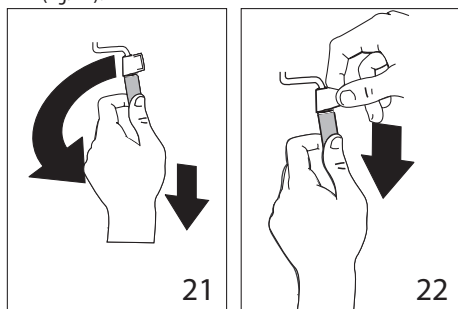
### 11.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi

Nettoyer la buse à cappuccino «A18» à chaque utilisation, pour éviter que des résidus de lait ne se déposent ou que la buse ne se bouche.

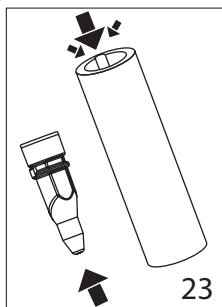
1. Positionner un récipient sous la buse à cappuccino et faire couler un peu d'eau pendant quelques secondes en tournant la manette vapeur «A19» sur la position I (fig. 5). Puis tourner le bouton vapeur sur 0 pour interrompre l'écoulement d'eau chaude.
2. Attendre quelques minutes que la buse à cappuccino refroidisse ; tenir d'une main la languette du tube de la buse à cappuccino et de l'autre tourner cette dernière dans le

sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 21) puis tirer vers le bas pour l'extraire.

3. Enlever aussi le gicleur vapeur en le tirant vers le bas (fig. 22).



4. Contrôler que les trous indiqués par la flèche en fig. 23 ne sont pas bouchés. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'un cure-dent.



5. Laver soigneusement les éléments de la buse à cappuccino avec une éponge et de l'eau tiède.
6. Remettre la buse et la buse à cappuccino sur cette dernière en la poussant vers le haut et en la tournant jusqu'à l'accrochage.

## 12. PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE

### Risque de brûlures !

Ne jamais laisser la machine sans surveillance durant la distribution d'eau chaude. Le tuyau de la buse à cappuccino «A18» chauffe pendant la distribution il faut donc le tenir par la poignée.

1. Placer un récipient sous la buse à cappuccino «A18» (le plus près possible pour éviter les éclaboussures).
2. Tourner la manette vapeur «A19» sur la pos. I : la distribution commence.
3. Interrompre la distribution en tournant la manette vapeur dans la pos. 0.

### Nota Bene :

Si le mode « Économie d'Énergie » est activé, la sortie d'eau chaude pourrait demander quelques secondes d'attente.

## 13. NETTOYAGE

### 13.1 Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- le circuit interne de la machine ;
- le tiroir à marc de café «A13» ;
- l'égouttoir «A17» et le bac de récupération de la condensation «A14» ;
- le réservoir à eau «A9» ;
- les becs verseurs de café «A12» ;
- la buse à cappuccino «A18» ;
- l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu «A6» ;
- l'infuseur «A11», accessible après avoir ouvert le volet de service «A10» ;
- le panneau de contrôle «A1».

### Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyeurs abrasifs ou de l'alcool. Avec les super-automatiques De'Longhi, il n'est pas nécessaire d'utiliser d'additifs chimiques pour le nettoyage de la machine.
- Aucune partie de la machine ne peut être lavée en lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour retirer les incrustations ou les dépôts de café car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.

### 13.2 Nettoyage du circuit interne de la machine

Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 3/4 jours, il est vivement conseillé, avant de l'utiliser, d'allumer la machine et de faire :

- 2 à 3 rinçages en appuyant sur la touche ☉ ☐ «B5» ;
- couler de l'eau chaude pendant quelques secondes en positionnant le bouton d'eau chaude/vapeur «A19» positionné sur I.

### Nota Bene :

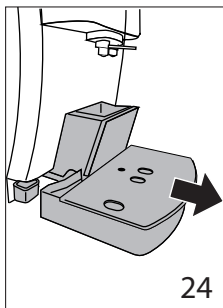
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué ce nettoyage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café «A13».

### 13.3 Nettoyage du tiroir à marc de café

Le voyant ☐ clignote pour signaler qu'il faut vider le bac à marcs de café «A13». Le voyant continue à clignoter et la machine ne peut distribuer aucun café avant d'avoir nettoyé le bac à marcs de café.

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :

- Extraire le bac égouttoir «A17» (fig. 24), le vider et le nettoyer.



- Vider et nettoyer soigneusement le tiroir à marc «A13» en prenant soin d'enlever tous les résidus qui peuvent se déposer au fond.
- Contrôler le bac de récupération de la condensation «A14» (rouge) et, le cas échéant, le vider.

#### **Attention !**

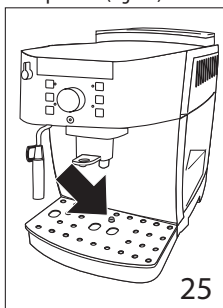
Lors de l'extraction du bac égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc de café même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le tiroir à marc de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.

### **13.4 Nettoyage de l'égouttoir et du bac de récupération de la condensation**

#### **Attention !**

Si l'égouttoir «A17» n'est pas régulièrement vidé, l'eau peut déborder et pénétrer à l'intérieur de la machine ou sur le côté. Ceci peut endommager la machine, le plan d'appui ou la zone autour.

Le bac égouttoir est doté d'un flotteur «A16» (rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 25).



Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau repose-tasses, il faut vider le bac et le nettoyer.

Pour retirer l'égouttoir :

1. Extraire l'égouttoir «A17» et le tiroir à marc de café «A13» (fig. 24) ;
2. Vider l'égouttoir et le tiroir à marcs de café, puis les laver ;

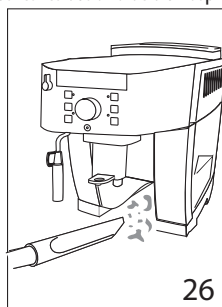
3. Contrôler le bac de récupération de la condensation «A14» et, le cas échéant, le vider.
4. Remettre en place l'égouttoir ainsi que le tiroir à marcs de café.

### **13.5 Nettoyage interne de la machine**

#### **Risque de décharges électriques !**

Avant de réaliser les opérations de nettoyage des parties internes, la machine doit être éteinte (voir « 5. Arrêt de l'appareil ») et débranchée du secteur. Ne jamais plonger la machine dans l'eau.

1. Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible une fois l'égouttoir enlevé) n'est pas sale. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'une éponge.
2. Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 26).

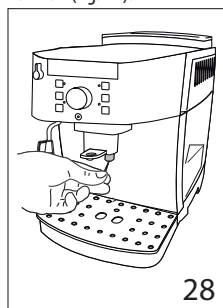
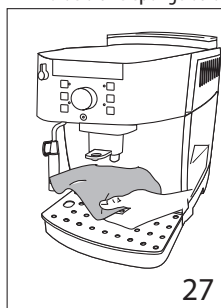


### **13.6 Nettoyage du réservoir à eau**

1. Nettoyer régulièrement (environ une fois par mois) et à chaque changement de filtre adoucisseur «C3» (\*si prévu) le réservoir d'eau «A9» avec un chiffon humide et un peu de savon délicat.
2. Retirer le filtre (si présent) et le rincer à l'eau claire.
3. Remettre le filtre (si prévu), remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et remettre le réservoir.
4. (Modèles avec filtre adoucisseur uniquement) Faire couler environ 100 ml d'eau.

### **13.7 Nettoyage des becs verseurs de café**

1. Nettoyer périodiquement les becs verseurs de café «A12» à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon (fig. 27).



- Contrôler que les trous des becs verseurs de café ne sont pas bouchés. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'un cure-dent (fig. 28).

### 13.8 Entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu

Contrôler périodiquement (environ une fois par mois) que l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu «A6» ne soit pas bouché. Si nécessaire, enlever les dépôts de café.

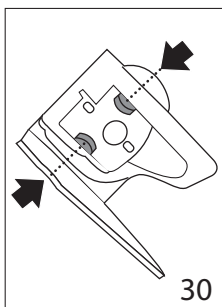
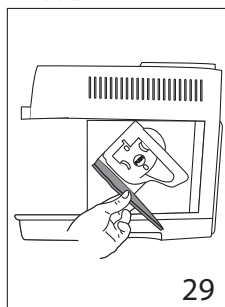
### 13.9 Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur «A11» doit être nettoyé au moins une fois par mois.

#### Attention !

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

- S'assurer que la machine a correctement effectué l'arrêt (voir « 5. Arrêt de l'appareil »).
- Extraire le réservoir à eau «A9».
- Ouvrir le volet infuseur «A10» (fig. 29) situé sur le côté droit.

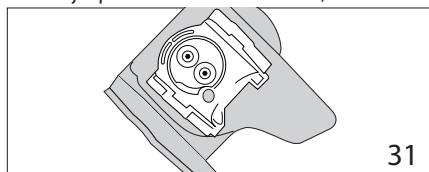


- Pousser vers l'intérieur les deux boutons de décrochage tout en tirant l'infuseur vers l'extérieur pour l'extraire (fig. 30).

#### Attention !

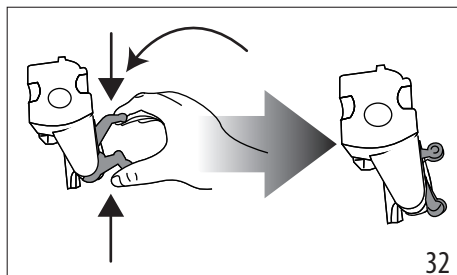
Nettoyer l'infuseur sans utiliser de nettoyeurs, il pourrait s'abîmer.

- Plonger pendant environ 5 minutes l'infuseur dans l'eau puis le rincer sous le robinet.
- Nettoyer les éventuels résidus de café sur le support où s'appuie l'infuseur.
- Après le nettoyage, remettre l'infuseur en place en l'enfilant dans le support (fig. 31) ; puis appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'au « clic » d'enclenchement ;

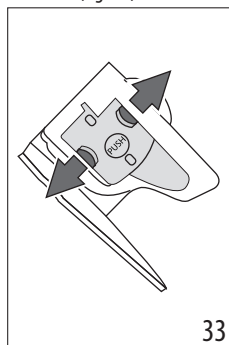


#### Nota Bene :

Si l'infuseur est difficile à insérer, il est nécessaire (avant l'insertion) de le mettre à la bonne dimension en appuyant sur les deux leviers comme indiqué sur la fig. 32.



- Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons rouges ont joué vers l'extérieur (fig. 33).



- Fermer le volet infuseur.
- Réinsérer le réservoir à eau.


## 14. DÉTARTRAGE

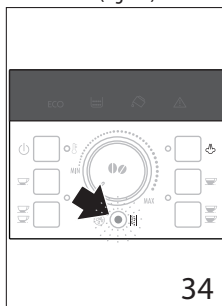
#### Attention !

- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant reportées sur l'emballage du détartrant.
- Il est recommandé d'utiliser exclusivement du détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants non appropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, peut entraîner l'apparition de défauts non couverts par la garantie du producteur.
- Le détartrant peut endommager les surfaces délicates. Si le produit est renversé accidentellement, essuyer immédiatement.

#### Pour effectuer le détartrage

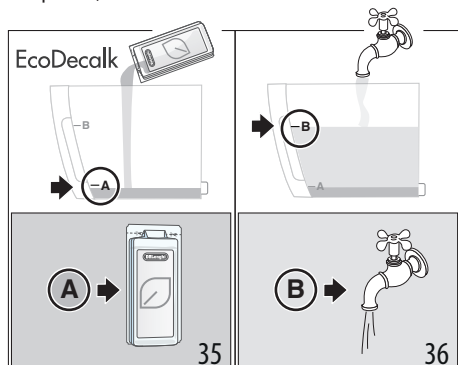
Détartrant	Détartrant De'Longhi
Récipient	Capacité conseillée : 2 l
Temps	~45min

Déarrer la machine quand le voyant  «B5» clignote sur le panneau de contrôle «B» (fig. 34).



34

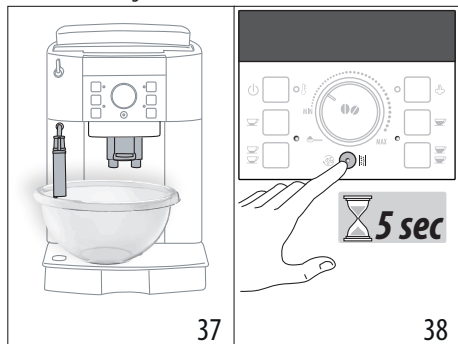
1. Allumer la machine et attendre qu'elle soit prête à l'emploi.
2. Vider le bac égouttoir «A17», le tiroir à marc de café «A13» et réinsérer le tout dans la machine.
3. Vider complètement le réservoir à eau «A9» en enlevant, si présent, le filtre adoucisseur «C3».



35



36

4. Verser le détartrant dans le réservoir à eau «C2» jusqu'au niveau A (correspondant à un emballage de 100 ml) imprimé à l'intérieur du réservoir puis ajouter un litre d'eau jusqu'au niveau B (fig. 36) ; réinsérer le réservoir dans la machine.
5. Positionner sous la buse à cappuccino «A18» et le bec verseur de café «A12» un récipient d'une capacité minimum de 2 litres (fig. 37).



37



38




6. Attendre que les voyants d'écoulement du café sont éclairés en mode fixe.
7. Appuyer sur la touche  «B5» (fig. 38) et la maintenir appuyée pendant 5 secondes pour confirmer l'introduction de la solution et lancer le détartrage : le voyant à l'intérieur de la touche reste éclairé pour signaler le lancement du programme de détartrage et les voyants.
8. Le voyant vapeur  clignote pour signaler qu'il faut tourner le bouton d'eau chaude/vapeur «A19» sur la position I.


### Attention ! Risque de brûlures

De l'eau chaude contenant des acides sort de la buse à cappuccino et du bec verseur de café. Éviter tout contact avec cette solution.

9. Après avoir positionné la manette sur I, le programme de détartrage commence et le détartrant coule aussi bien de la buse à cappuccino que du bec verseur de café et effectue automatiquement toute une série de rinçages à intervalles pour éliminer les résidus de calcaire de l'intérieur de la machine.

Après environ 25 minutes, l'appareil interrompt le détartrage et les icônes  et  clignotent sur le panneau de contrôle ; tourner le bouton d'eau chaude/vapeur sur la position 0.

10. L'appareil est maintenant prêt pour un processus de rinçage avec de l'eau fraîche. Vider le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante et extraire le réservoir d'eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et l'insérer dans la machine : le voyant  clignote.
11. Remettre sous la buse à cappuccino et le bec verseur de café le récipient utilisé pour collecter la solution détartrante (fig. 37).
12. Tourner le bouton d'eau chaude/vapeur en pos. I pour commencer à rincer : l'eau chaude sort d'abord de la buse à cappuccino, puis continue et finit avec le distributeur de café.
13. Quand le réservoir à eau est vide, les icônes  et  clignotent sur le panneau de commande : tourner le bouton eau chaude/vapeur sur la position 0.
14. Vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage, extraire le réservoir à eau, réinsérer, si enlevé précédemment, le filtre adoucisseur, remplir le réservoir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et l'insérer dans la machine : le voyant vapeur clignote.
15. Remplacer le récipient utilisé pour recueillir l'eau de rinçage sous la buse à cappuccino vide ;
16. Tourner le bouton d'eau chaude/vapeur en pos. I : l'appareil reprend le rinçage uniquement à partir de la buse à cappuccino.

17. À la fin, le voyant  clignote sur le panneau de contrôle : tourner le bouton d'eau chaude/vapeur sur la position **0**.
18. Remplir le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX et le remettre dans la machine.

L'opération de détartrage est terminée.

### Nota Bene !

- Si le cycle de détartrage ne se termine pas correctement (ex. coupure de courant), nous conseillons de répéter le cycle.
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué le détartrage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café «A13».
- L'appareil a besoin d'un troisième rinçage, si le réservoir à eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX : ceci pour s'assurer que la solution détartrante a complètement été vidée des circuits internes de l'appareil. Avant de lancer le rinçage, se souvenir de vider le bac égouttoir.

## 15. DONNÉES TECHNIQUES

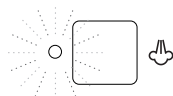
















Tension :	220-240 V ~ 50/60 Hz max. 10A
Puissance absorbée :	1450 W
Pression :	1,5 MPa (15 bars)
Capacité max. réservoir d'eau :	1,8 l
Dimensions (LxPxH) :	240x30x350 mm
Poids :	8,9 Kg
Capacité max. du bac à grains :	250 g

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

### 15.1 Conseils pour l'Économie d'énergie

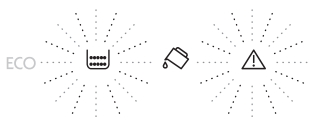

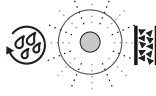



- Programmer l'arrêt automatique à 15 minutes (voir chapitre « 6. Arrêt automatique ») :
- Activer la fonction Économie d'énergie (voir chapitre « 7. Économie d'énergie ») ;
- Quand la machine l'exige, effectuer le cycle de détartrage.





## 16. SIGNIFICATION DES VOYANTS

VOYANT VISUALISÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
	Tourner le bouton d'eau chaude/vapeur «A19»	Tourner le bouton d'eau chaude/vapeur.
    <b>CLIGNOTANT</b>	L'eau dans le réservoir «A9» est insuffisante.	Remplir le réservoir d'eau et l'insérer correctement, en l'enfonçant au maximum jusqu'à son accrochage.
   	Le réservoir «A9» n'est pas inséré correctement.	Insérer correctement le réservoir en l'enfonçant à fond.
    <b>CLIGNOTANT</b>	Le tiroir à marc «A13» de café est plein.	Vider le tiroir à marc, le bac égouttoir «A17» et effectuer le nettoyage, puis les réinsérer. Important : lors de l'extraction du bac égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc même s'il n'est pas tout à fait plein. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le tiroir à marc de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.
   	Après le nettoyage, le tiroir à marc «A13» n'a pas été inséré.	Extraire le bac égouttoir «A17» et insérer le tiroir à marc.







VOYANT VISUALISÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
 <b>CLIGNOTANT</b>	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.	Répéter la distribution du café et tourner d'un cran, vers le numéro 7 dans le sens des aiguilles d'une montre, le bouton de réglage de la mouture «A2» (fig. 10) pendant que le moulin à café est en marche. Si après avoir fait au moins 2 cafés, la distribution est encore trop lente, répéter la correction en tournant le bouton de réglage d'un autre cran (voir « 9.3 Réglage du moulin à café »). Si le problème persiste, tourner la manette vapeur «A19» sur la position I et faire couler un peu d'eau par la buse à cappuccino.
	En présence du filtre adoucisseur «C3» il se peut qu'une bulle d'air a été relâchée à l'intérieur du circuit et en a bloqué l'écoulement.	Faire couler un peu d'eau par la buse à cappuccino «A18» en tournant la manette eau chaude/vapeur «A19» sur la position I jusqu'à avoir un flux régulier (fig. 5).
 <b>CLIGNOTANT</b>	La fonction « café pré-moulu » a été sélectionnée mais aucun café pré-moulu n'a été versé dans l'entonnoir «A6».	Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir ou désélectionner la fonction pré-moulu.
 <b>CLIGNOTANT</b>	Indique qu'il est nécessaire de détartrer la machine.	Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le chap. « 14. Détartrage ».
 <b>CLIGNOTANT</b>	Trop de café a été utilisé.	Sélectionner un goût plus léger ou bien réduire la quantité de café pré-moulu puis demander à nouveau l'écoulement de café.
 <b>CLIGNOTANT</b>	Le café en grains est terminé.	Remplir le réservoir de grains «A7».
	L'entonnoir pour le café pré-moulu «A6» est bouché.	Vider l'entonnoir comme décrit dans le par. « 13.8 Entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu ».
 <b>CLIGNOTANT</b>	Après le nettoyage, l'infuseur «A11» n'a pas été réinséré.	Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le par. « 13.9 Nettoyage de l'infuseur ».
➔		

VOYANT VISUALISÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
   	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyer soigneusement la machine de la façon décrite dans le chapitre « 13. Nettoyage ». Si après le nettoyage, la machine affiche encore le message, s'adresser à un centre d'assistance.

## 17. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements possibles.

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

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud.	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Chauffer les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude (N.B. il est possible d'utiliser la fonction eau chaude ou rinçage).
	L'infuseur «A11» s'est refroidi car 2 à 3 minutes se sont écoulées depuis le dernier café.	Avant de faire le café, chauffer l'infuseur en appuyant sur la touche de rinçage   «B5».
	La température du café réglée est trop basse.	Régler une température plus haute (voir chap. « 9.4 Réglage de la température »).
Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème.	Le café est moulu trop grossièrement.	Tourner la manette de réglage de la mouture «A2» d'un cran dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pendant que le moulin à café est en marche (fig. 8). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir par. « 9.3 Réglage du moulin à café »).
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour machines à café expresso.
Le café sort trop lentement ou bien au goutte-à-goutte.	Le café est moulu trop finement.	Tourner la manette de réglage de la mouture «A2» d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre pendant que le moulin à café est en marche (fig. 8). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir par. « 9.3 Réglage du moulin à café »).
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs de la buse.	Les becs verseurs sont bouchés.	Nettoyer les becs «A12» à l'aide d'un cure-dent.
Le lait mousseux contient de grosses bulles	Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé.	Utiliser de préférence du lait totalement écrémé, ou bien demi-écrémé, à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas encore le résultat souhaité, tenter de changer de marque de lait.
		→

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le lait n'est pas émulsionné.	La buse à cappuccino «A18» est sale.	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 11.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi ».
La distribution de vapeur s'interrompt durant l'utilisation	Un dispositif de sécurité interrompt la distribution de vapeur au bout de 3 minutes.	Attendre quelques minutes, puis réactiver la fonction vapeur.
Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un troisième rinçage	Durant les deux cycles de rinçage, le réservoir n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX.	Procéder comme requis par l'appareil, mais en vidant d'abord le bac égouttoir «A17», pour éviter que l'eau ne déborde.
L'appareil ne s'allume pas	La fiche n'est pas branchée à la prise.	Brancher la fiche à la prise.
	Vérifier, seulement sur les modèles le prévoyant, si l'interrupteur général «A8» est éclairé.	Positionner l'interrupteur général sur I (fig. 1).

**Register Now**   
[www.delonghi.com/register](http://www.delonghi.com/register)

