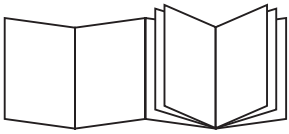
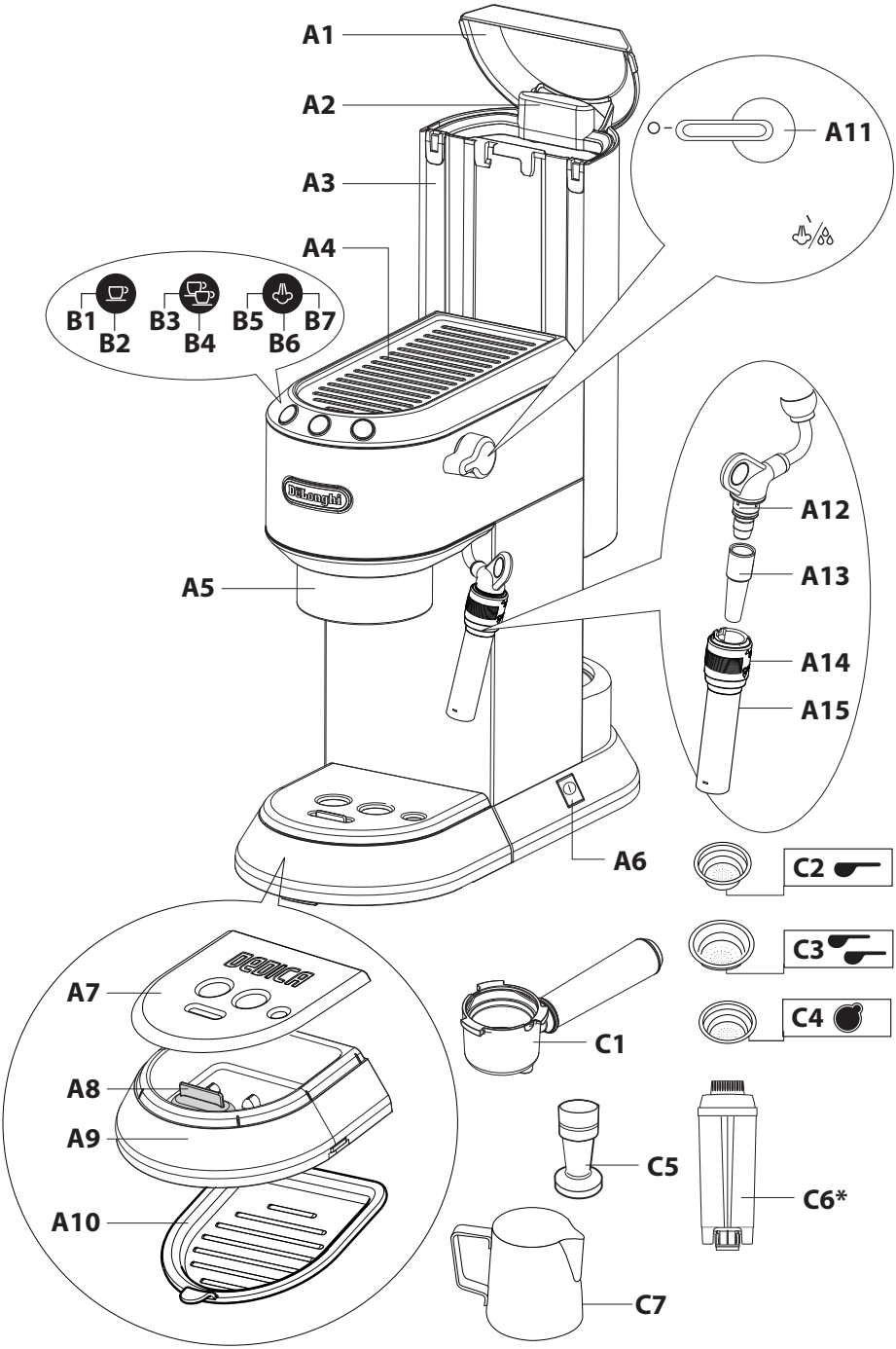
EC79X

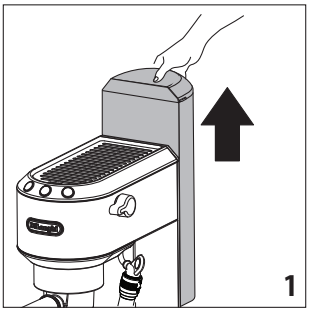
MACCHINA DA CAFFÈ
COFFEE MAKER
MACHINE À CAFÉ
KAFFEEMASCHINE
KOFFIEZETAPPARAAT
CAFETERA
MÁQUINA DE CAFÉ
ΚΑΦΕΤΙΕΡΑ
KAFFEMASKIN
KAFFEMASKIN
KAFFEMASKINE
KAHVINKEITIN
БЕЗОПАСНОСТЬ
КОФЕ ЖАСАҒЫШ
KÁVÉFŐZŐGÉP
KÁVOVAR
PRÍSTROJ NA KÁVU
EKSPRES DO KAWY
APARAT ZA KAVU
KAVNI APARAT
КАФЕМАШИНА
APARAT PENTRU CAFEA
KAHVE MAKINESI
КАВОВАРКА
ماكينة إعداد القهوة
دفترچه راهنما

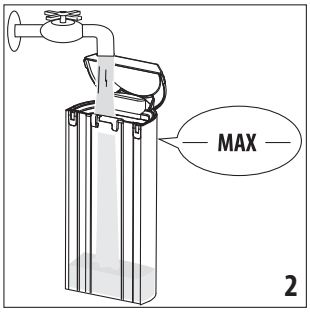
DēLonghi

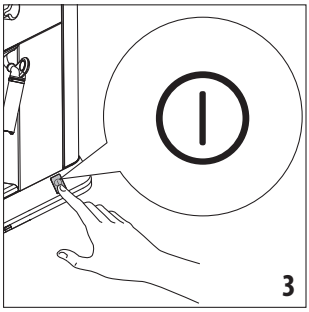
IT 6	**EN** 15	**FR** 23	**DE** 32
NL 41	**ES** 50	**PT** 59	**EL** 68
NO 77	**SV** 85	**DA** 94	**FI** 103
RU 111	**KZ** 120	**HU** 131	**CS** 140
SK 148	**PL** 156	**HR** 165	**SL** 173
BG 181	**RO** 191	**UK** 200	**TR** 209
AR 2	**IR** 11		

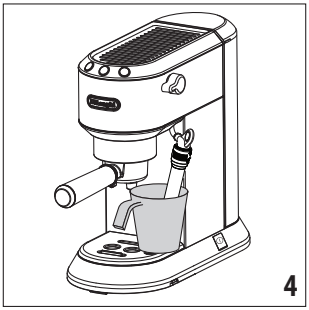


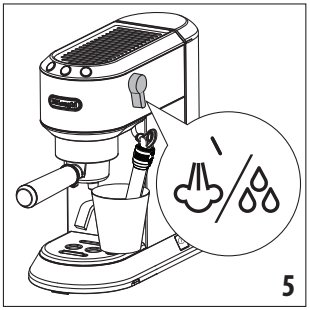

A1
A2
A3
A4
A5
A6
A7
A8
A9
A10
A11
A12
A13
A14
A15
B1
B2
B3
B4
B5
B6
B7
C1
C2
C3
C4
C5
C6*
C7

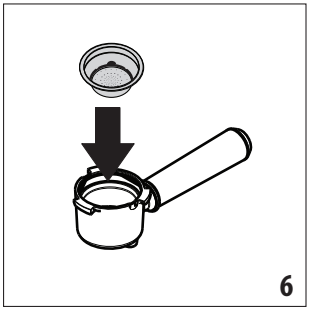

1


MAX
2

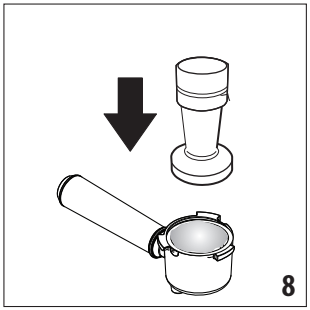

3

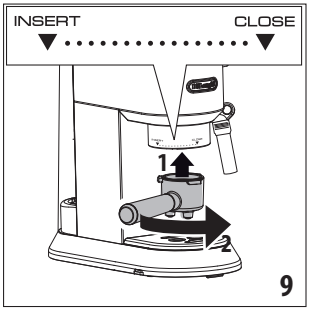

4

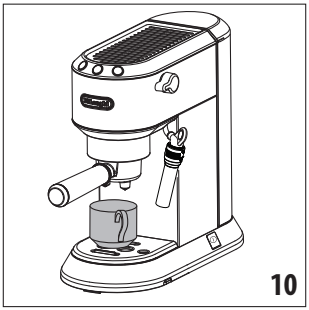

5

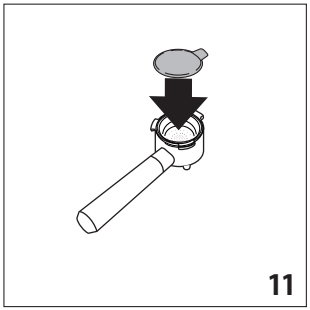

6

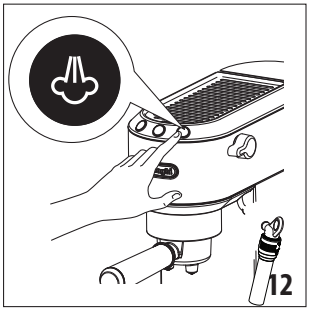
7

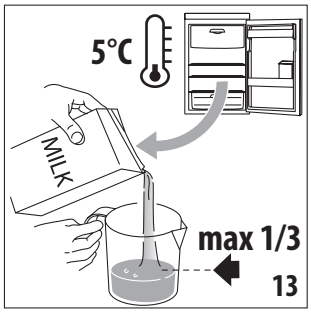

8

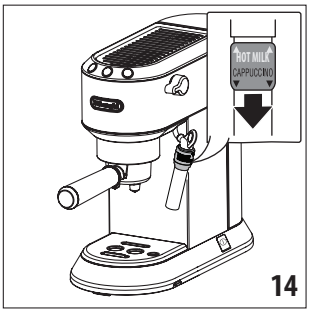

INSERT
CLOSE
1
2
9

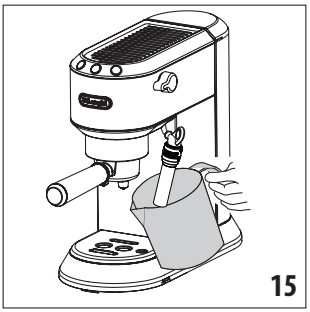

10

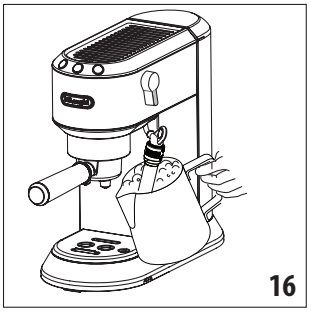

11

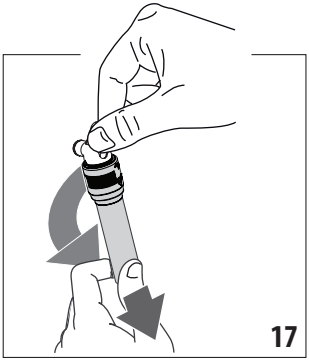

12

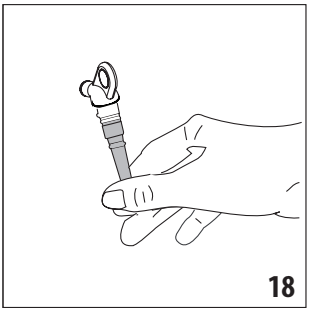

5°C
MILK
max 1/3
13

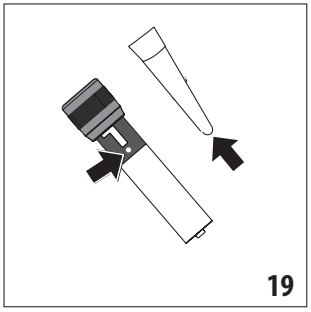

HOT MILK
CAPPUCCINO
14


15

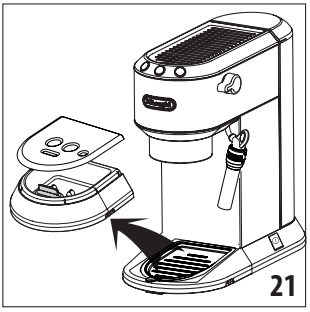

16

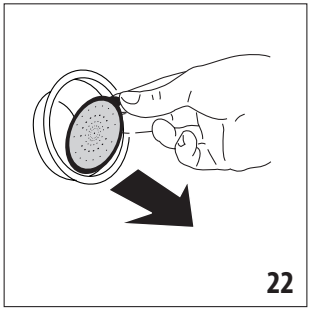

17

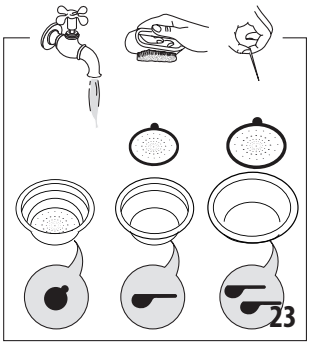

18

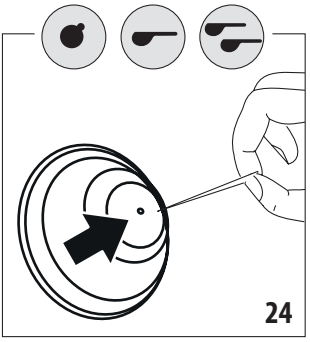

19

20


21


22


23


24

1. DESCRIPTION (page 3)

La terminologie suivante sera utilisée continuellement dans les pages suivantes.

1.1 Description de l'appareil

A1. Couvercle réservoir à eau
A2. Poignée extraction réservoir
A3. Réservoir à eau
A4. Chauffe-tasses
A5. Orifice d'écoulement du café
A6. Interrupteur ON/OFF
A7. Plateau d'appui pour tasses
A8. Indicateur égouttoir plein
A9. Égouttoir
A10. Plateau pour mugs ou verres
A11. Bouton vapeur
A12. Buse à eau chaude/vapeur
A13. Gicleur eau chaude/vapeur
A14. Embout de sélection de la buse à cappuccino
A15. Raccord tube eau chaude/vapeur

1.2 Description panneau de contrôle

B1. Touche distribution une tasse
B2. Voyant fonctionnement intégré (blanc)
B3. Touche distribution deux tasses
B4. Voyant fonctionnement intégré (blanc)
B5. Touche fonction vapeur
B6. Voyant fonctionnement intégré (blanc)
B7. Voyant détartrage (orange)

1.3 Description des accessoires

C1. Porte-filtre
C2. Filtre 1 tasse (symbole imprimé sous le filtre)
C3. Filtre 2 tasses (symbole imprimé sous le filtre)
C4. Filtre dosettes (symbole imprimé sous le filtre)
C5. Tasseur
C6. Filtre adoucisseur eau (*non inclus, peut être acheté auprès des centres d'assistance agréés)
C7. Pot à lait

2. REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR À EAU

Nota Bene:

Avant la première mise en marche de l'appareil, laver soigneusement tous les accessoires et le réservoir à eau avec de l'eau chaude.

1. Extraire le réservoir en le tirant vers le haut (fig. 1).
2. Ouvrir le couvercle et remplir le réservoir d'eau fraîche et propre en faisant attention à ne pas dépasser l'inscription MAX.(fig.2) Réinsérer le réservoir en le pressant légèrement de sorte à ouvrir les clapets situés sur le fond du réservoir.
3. Plus simplement, le réservoir peut être rempli sans l'extraire en y versant de l'eau directement à l'aide d'une carafe.

Attention:

Ne jamais mettre en marche l'appareil sans eau dans le réservoir ou sans réservoir.

Nota Bene:

Il est tout à fait normal de trouver de l'eau dans le compartiment sous le réservoir; par conséquent ce compartiment doit être séché de temps en temps à l'aide d'une éponge propre.

3. PREMIÈRE MISE EN MARCHE DE LA MACHINE

Lors de la première utilisation il faut rincer les circuits internes de l'appareil comme suit :

1. Allumer l'appareil en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF (fig. 3) : l'appareil effectue un autodiagnostic signalé par le clignotement en séquence des trois touches.
2. Les voyants et clignotent, ce qui indique que l'appareil est en train de préchauffer : lorsque les voyants arrêtent de clignoter et restent allumés fixes, l'appareil est prêt pour le rinçage du circuit.
3. Accrocher la coupelle porte-filtre à la machine (fig. 9).
4. Placez un récipient d'une capacité minimum de 500 ml sous la buse d'écoulement du café (A5) (fig. 4) et appuyez sur le bouton . Répéter cette opération 5 fois.
5. Vider le récipient et le mettre sous la buse à eau chaude/vapeur (A12) (fig. 4).
6 Tourner la manette de distribution eau chaude vapeur sur la position (fig. 5) et débiter de l'eau chaude jusqu'à ce que le réservoir à eau (A3) se vide ; puis refermer la manette en la tournant sur la position **0**.

4. RÉGLAGES DU MENU PROGRAMMATION

Pour accéder au menu s'assurer que l'appareil soit prêt à l'usage, puis maintenir la touche enfoncée pendant 10 secondes, jusqu'à ce que les trois touches clignotent en séquence :
L'appareil est en mode programmation.
Procéder en programmant la machine comme souhaité ; pour quitter le menu programmation, attendre 15 secondes.

Nota bene :

Si aucune sélection n'est effectuée dans les 15 secondes, l'appareil redevient automatiquement prêt à l'usage.

4.1 Réglage de la température du café

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

1. Accéder au menu programmation ;

2. Presser la touche pour entrer dans le mode de sélection de la température café : les voyants relatifs à la sélection courante s'allument :

3. Les voyants commencent à clignoter en séquence ;
4. Appuyer donc sur la touche relative à la température souhaitée :

5. La touche clignote pour indiquer que la sélection est enregistrée.

La machine quitte le menu et est prête à l'usage.

4.2 Régler la dureté de l'eau

Le voyant (B7) qui signale la nécessité de détartrer l'appareil, s'allume après une période de fonctionnement prédéfinie qui dépend de la dureté de l'eau.

Il est possible de programmer la machine en fonction de la dureté réelle de l'eau courante dans les différentes régions, rendant ainsi l'opération de détartrage plus ou moins fréquente.

Procéder de la manière suivante :

1. Accéder au menu programmation ;
2. Presser la touche pour entrer dans le mode de sélection de la dureté de l'eau : les voyants relatifs à la sélection courante s'allument :

3. Les voyants commencent à clignoter en séquence ;
4. Appuyer donc sur la touche relative à la dureté de l'eau de votre zone :

eau légère	eau moyenne	eau dure
<10°dH	10°dH - 20°dH	>20°dH
<18°fH	18°fH - 36°fH	>36°fH
<180mg/l $CaCo_3$	180-360mg/l $CaCo_3$	>360mg/l $CaCo_3$

- La touche clignote pour indiquer que la sélection est enregistrée.

La machine quitte le menu et est prête à l'usage.

4.3 Régler l'auto-off (veille)

Pour des raisons d'économie d'énergie, l'appareil est doté d'une fonction d'auto-off en cas de non-utilisation prolongée. Pour rallumer l'appareil, presser n'importe quelle touche sur le panneau de contrôle.

1. Accéder au menu programmation ;
2. Presser la touche pour entrer dans le mode de sélection temps arrêt automatique : les voyants relatifs à la sélection courante s'allument :

3. Les voyants commencent à clignoter en séquence ;
4. Appuyer donc sur la touche relative à la durée souhaitée :

5. La touche clignote, cela indique que la sélection est enregistrée.

La machine quitte le menu et est prête à l'usage.

4.4 Valeurs d'usine (réinitialisation)

Cette fonction permet de rétablir toutes les configurations du menu et toutes les programmations des quantités en revenant aux valeurs d'usine.

Pour rétablir les valeurs d'usine, procéder de la façon suivante :

1. Positionner la buse à vapeur sur l'égouttoir ;
2. Accéder au menu programmation ;
3. Tourner la manette vapeur sur la position .
4. Appuyer sur la touche : les trois voyants clignotent simultanément pour confirmer le rétablissement des paramétrages originaux.
5. Les voyants et clignotent pour indiquer que la manette vapeur doit être refermée (symbole ○).

Une fois la manette vapeur fermée, l'appareil est prêt à l'usage.

5. COMMENT PROCÉDER POUR FAIRE UN CAFÉ EXPRESSO

5.1 Conseils pour obtenir un café plus chaud

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

- Réchauffer les tasses avant de faire le café, en les rinçant avec un peu d'eau chaude.
- Accrocher le porte-filtre à la machine avec le filtre inséré, **sans ajouter le café.** En utilisant la même tasse avec laquelle on prépare le café, presser la touche 1 tasse et débiter de l'eau chaude dans la tasse, de manière à chauffer la tasse.
- Augmenter la température du café dans le menu programmation.
- Durant le fonctionnement, le chauffe-tasses (**A4**) devient chaud : y mettre donc les tasses à utiliser.

5.2 Comment préparer l'expresso avec du café moulu

1. Insérer le filtre pour café moulu (**C2** ou **C3**) dans le porte-filtre (fig. 6). Utiliser le filtre avec le symbole imprimé en dessous pour faire un café ou le filtre avec le symbole imprimé en dessous, pour faire 2 cafés.
2. Pour préparer un seul café, remplir le filtre avec une dose rase de café moulu, environ 7 g (fig. 7). En revanche, pour préparer deux cafés, remplir le filtre avec deux doses normales de café moulu (environ 7+7 g). Remplir le filtre par petites doses pour éviter que le café moulu ne déborde.

Attention :

pour un fonctionnement correct, toujours s'assurer que le filtre ne présente pas de résidus de poudre de café de l'infusion précédente avant de le remplir de café moulu.

3. Distribuer uniformément le café moulu et le presser légèrement avec le tasseur (fig. 8).
   La pression du café moulu est très importante pour obtenir un bon café expresso. Si l'on presse trop, le café sortira lentement et sera corsé. Si l'on presse peu, en revanche, le café sortira trop rapidement et sera léger.
4. Enlever l'éventuel café de trop du bord du porte-filtre et accrocher ce dernier à la machine : pour un accrochage correct, aligner le manche du porte-filtre au symbole INSERT (fig. 9), accrocher le porte-filtre et tourner le manche vers la droite, jusqu'à l'aligner sur la position CLOSE.
5. Placer la tasse ou les tasses sous les becs du porte-filtre (fig. 10).
6. S'assurer que les voyants relatifs aux touches de distribution du café soient allumés, appuyer donc sur la touche distribution ou : la distribution commence et s'interrompt automatiquement.
7. Pour retirer le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.

Risque de brûlures !

Pour éviter des éclaboussures, il ne faut jamais décrocher le porte-filtre pendant que la machine est en train de distribuer, toujours attendre quelques secondes après la distribution.

5.3 Comment préparer l'expresso avec les dosettes

Nota Bene :

utiliser des dosettes qui répondent au standard ESE : ce dernier est indiqué sur les emballages avec la marque suivante.

Le standard ESE est un système accepté par les plus grands fabricants de dosettes et permet de préparer un café expresso de façon simple et propre.

1. Insérer le filtre pour le café en dosettes (avec le symbole imprimé en dessous) dans le porte-filtre.
2. Insérer la dosette en la centrant le plus possible au-dessus du filtre (fig. 11). Toujours suivre les instructions figurant sur l'emballage des dosettes pour les placer correctement dans le filtre.
3. Continuer en suivant les instructions des points 4 à 6 du paragraphe précédent.

Nota Bene :

- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant sur la touche distribution pressée précédemment.
- Dès la fin de la distribution, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir enfoncée (dans les 3 secondes) la touche de distribution pressée précédemment : la distribution s'interrompt automatiquement après quelques secondes.
- Pour retirer le porte-filtre, tourner le manche de droite à gauche.

Risque de brûlures !

Pour éviter des éclaboussures, il ne faut jamais décrocher le porte-filtre pendant que la machine est en train de distribuer, toujours attendre quelques secondes après la distribution.

5.4 Programmer la quantité de café dans la tasse

La machine a été réglée en usine pour produire des quantités standard. Pour modifier ces quantités, procéder de la façon suivante :

1. Placer une ou deux tasses sous les becs du porte-filtre.

2. Appuyer sur la touche que l'on souhaite programmer (o) et la maintenir enfoncée. Du café commence à s'écouler de la machine et l'autre bouton de distribution café clignote pour indiquer que la machine est en mode programmation.
3. Dés que l'on atteint la quantité de café souhaitée dans la tasse, relâcher la touche : la distribution s'interrompt et le voyant clignote pour indiquer que la quantité est enregistrée correctement.
4. Lorsque les deux voyants de distribution café s'allument fixes, la machine est prête à l'usage.

6. COMMENT PROCÉDER POUR FAIRE UN CAPPUCCINO

1. Préparer le café expresso de la façon décrite dans les paragraphes précédents, en utilisant des tasses suffisamment grandes. Pour utiliser des verres hauts, enlever l'égouttoir et poser le verre sur le plateau prévu à cet effet (A10) ;
2. Presser la touche (fig. 12) : le voyant clignote ;
3. Entre-temps, remplir un récipient avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino à préparer. Pour obtenir une mousse plus dense et homogène, utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé et à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Dans le choix des dimensions du récipient, tenir compte que le volume du lait sera multiplié par 2 ou 3 (fig. 13).
4. Vérifier que l'embout de la buse à cappuccino (A14) soit sur la position « CAPPUCCINO) (Fig. 14) ;
5. Attendre que le voyant relatif à la touche reste allumé fixe pour indiquer que la chaudière a atteint la température idéale pour la production de vapeur.
6. Mettre un récipient vide sous la buse à cappuccino et ouvrir la manette pendant quelques secondes pour purger l'éventuelle présence d'eau dans le circuit. Refermer la manette.
7. Placer le récipient avec le lait sous la buse à cappuccino.
8. Plonger la buse à cappuccino dans le récipient du lait en faisant attention à ne jamais plonger la bague de couleur noire (fig. 15). Tourner la manette sur la position . De la vapeur sort de la buse à cappuccino, ce qui donne un aspect crémeux au lait et en augmentera le volume (fig. 16). Pour obtenir une mousse plus crémeuse, plonger la buse à cappuccino dans le lait et faire tourner le récipient avec de lents mouvements du bas vers le haut.
9. Après avoir atteint la température (la valeur idéale est de 60°C) et la densité de crème souhaitée, interrompre la distribution de la vapeur en tournant la manette vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre.
10. Verser le lait émulsionné dans les tasses contenant le café expresso préparé précédemment. Le cappuccino est prêt : sucrer et éventuellement saupoudrer un peu de chocolat en poudre sur la mousse.

Nota Bene:

- pour préparer plusieurs cappuccinos, il faut d'abord faire tous les cafés et uniquement à la fin préparer le lait monté pour tous les cappuccinos ;
- pour quitter la fonction vapeur, presser n'importe quelle touche : les voyants et clignotent, ce qui indique que la température est trop élevée pour distribuer le café (voir paragraphe "Refroidissement chaudière").

Nous conseillons de débiter de la vapeur pendant 60 secondes maximum.

7. PRÉPARATION DU LAIT CHAUD (HOT MILK)

Pour préparer du lait chaud non mousseux, procéder de la façon décrite dans le paragraphe précédent, en s'assurant que l'embout de la buse à cappuccino (A14) soit positionné vers le haut, sur « HOT MILK »

8. NETTOYAGE DE LA BUSE À CAPPUCCINO APRÈS CHAQUE UTILISATION

Attention:

Pour des questions d'hygiène, il est recommandé de toujours nettoyer la buse à cappuccino après utilisation.

Procéder de la façon suivante :

1. Faire couler un peu de vapeur pendant quelques secondes (points 2, 5 et 6 du paragraphe précédent) en tournant le curseur vapeur. Avec cette opération, la buse à cappuccino évacue l'éventuel lait qui peut être resté à l'intérieur. Éteindre l'appareil en appuyant sur la touche ON/OFF.
2. Attendre quelques minutes que la buse à cappuccino refroidisse : avec une main, tenir fermement le tube de l'accessoire à cappuccino et avec l'autre, débloquer la buse à cappuccino en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, puis la tirer vers le bas (fig. 17).
3. Retirer le gicleur vapeur en caoutchouc du tube de distribution en le tirant vers le bas (fig.18).
4. Pousser l'embout vers le haut et contrôler que les trous indiqués par la flèche sur la fig. 19 ne soient pas bouchés. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une épingle ;
5. Réinsérer le gicleur, déplacer l'embout vers le bas et réinsérer la buse à cappuccino sur le gicleur en la tournant et en la poussant vers le haut, jusqu'à ce qu'elle s'accroche.

9. REFROIDISSEMENT CHAUDIÈRE

Pour faire un café tout de suite après avoir monté le lait, il faut d'abord que la chaudière refroidisse autrement le café sort brûlé. Procéder de la manière suivante :

- mettre un récipient sous la buse à cappuccino.
- tourner la manette vapeur pour distribuer de l'eau chaude et faire refroidir la chaudière ;
- la distribution d'eau chaude s'interrompt automatiquement lorsque la chaudière est refroidie : lorsque la pompe arrête de fonctionner et que l'eau ne coule plus, refermer, alors la manette vapeur.

La machine est maintenant prête à l'usage.

10. PRODUCTION D'EAU CHAUDE

1. Allumer la machine en appuyant sur la touche ON/OFF (fig.3). Attendre que les voyants de distribution du café soient allumés.
2. Placer un récipient sous la buse à cappuccino.
3. Tourner la manette sur la position : l'eau chaude sortira de la buse à cappuccino.
4. Pour interrompre la sortie d'eau chaude, refermer la manette et appuyer sur n'importe quelle touche.

Nous conseillons de débiter de la vapeur pendant 60 secondes maximum.

11. NETTOYAGE

11.1 Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- l'égouttoir (A9)
- les filtres à café (C2, C3 et C4) ;
- La buse d'écoulement du café(A5) ;
- le réservoir à eau (A3) ;
- la buse à cappuccino (A15) comme indiqué au paragraphe "8. Nettoyage de la buse à cappuccino après chaque utilisation" ;

Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyants abrasifs ou de l'alcool.
- 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.
- En cas de périodes d'inutilisation supérieures à 1 semaine il est recommandé, avant d'utiliser la machine, de procéder à un rinçage comme illustré au paragraphe "3. Première mise en marche de l'appareil".

Danger !

- Au cours du nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique.
- Avant toute opération de nettoyage des parties externes de l'appareil, éteindre la machine, retirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir la machine.

11.2 Nettoyage de l'égouttoir

⚠ ***Attention !***

Le bac de récupération est doté d'un flotteur (rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 20). Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau d'appui pour tasses, il faut vider le bac et le nettoyer, autrement l'eau peut déborder et endommager la machine, le plan d'appui ou la zone autour.

1. Enlever le bac (fig. 21).
2. Enlever le plateau d'appui pour tasses (A7), éliminer l'eau et nettoyer avec un chiffon l'égouttoir : puis ré-assembler le plateau de l'égouttoir. Extraire le plateau pour mugs ou verres (A10), nettoyer à l'eau, essuyer et remettre en place ;
3. Réinsérer alors l'égouttoir.

11.3 Nettoyage des filtres à café

Nettoyer tous les semaines les filtres à café:

Filtres 1 et 2 tasses

1. Extraire le filtre perforé en tirant la languette prévue à cet effet (fig. 22) ;
2. Rincer les filtres à l'eau claire (fig. 23) ;
3. Contrôler que les orifices ne soient pas bouchés, dans le cas contraire, les nettoyer à l'aide d'une épingle (fig. 23 et 24) ;
4. Réinsérer le filtre perforé en le poussant bien à fond.

Filtre dosettes

Rincer à l'eau claire. Contrôler que les orifices ne soient pas bouchés, dans le cas contraire, les nettoyer à l'aide d'une épingle (fig. 23 et 24).

11.4 Nettoyage de la buse d'écoulement du café

Tous les 200 cafés, rincez la buse d'écoulement du café en y faisant couler environ 0,5 l d'eau (appuyez sur le bouton du café sans utiliser de café moulu).

11.5 Autres nettoyages

1. N'utilisez pas de solvants et de détergents abrasifs pour nettoyer la machine. Un chiffon humide et doux suffira.
2. Nettoyer régulièrement la coupelle porte-filtre.

11.6 Nettoyage du réservoir à eau

1. Nettoyer régulièrement (environ une fois par mois) et à chaque remplacement du filtre adoucisseur (C6, *si prévu) le

réservoir à eau à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de nettoyant doux ;
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.

Danger !

Au cours du nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique.

11.7 Détartrage

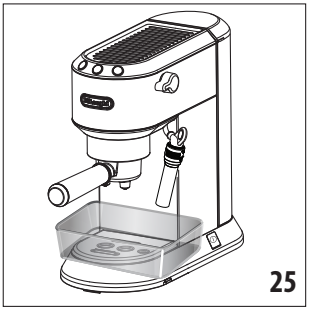
Détartrer la machine lorsque le voyant orange relatif à la touche s'allume.

Attention !

- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant indiquées 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, peuvent entraîner l'apparition de défauts non couverts par la garantie du producteur.

Suivre la procédure suivante :

1. (SI PRÉSENT, ENLEVER LE FILTRE ADOUCISSEUR). Remplir le réservoir avec la solution détartrante obtenue en diluant le détartrant fourni avec de l'eau (au moins 500ml).
2. Appuyer sur la touche ON/OFF
3. Assurez-vous que le porte-filtre n'est pas fixé et placez un récipient sous la buse d'eau chaude et la buse d'écoulement du café (A5) (fig. 25).



4. Attendre que les voyants ou s'allument fixes, ce qui indique que la machine est prête à l'usage.
5. Maintenir la touche enfoncée pendant 10 secondes, jusqu'à ce que les trois touches clignotent en séquence.
6. Tourner la manette vapeur sur la pos. .
7. Appuyer sur la touche pour lancer le détartrage ;
8. Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant sort de la buse à eau. Le programme de détartrage effectue automatiquement et par intervalles toute une série de rinçages pour enlever les résidus de calcaire qui se trouvent à l'intérieur de la machine à café jusqu'à vider entièrement le réservoir.

Nota Bene :

Pendant le détartrage, pour nettoyer la buse d'écoulement du café, fermez de temps en temps le bouton de vapeur pour faire s'écouler de petites quantités de détartrant par la sortie du café.

9. La machine interrompt le fonctionnement : le voyant orange continue de clignoter, ce qui indique que la fonction détartrage est encore en cours.
10. L'appareil est maintenant prêt pour un processus de rinçage avec de l'eau fraîche. Extraire le réservoir à eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et insérer le réservoir à eau dans la machine (Si utilisé, insérer le filtre adoucisseur).
11. Vider le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante et le remettre vide sous la buse à eau chaude.
12. S'assurer que la manette vapeur soit sur la position , puis presser la touche pour lancer le rinçage.

Nota Bene :

Pendant le rinçage, pour nettoyer la buse d'écoulement du café, fermez de temps en temps le régulateur de vapeur pour faire sortir de petites quantités d'eau par l'orifice de sortie du café.

13. Lorsque le réservoir à eau est vide, le voyant orange s'éteint et le détartrage est terminé.
14. S'assurer que la manette vapeur soit sur la position fermée (symbole ○).

L'appareil est maintenant prêt à l'usage.

Nota Bene !

- Si le cycle de détartrage ne se termine pas correctement (ex. coupure de courant), nous conseillons de répéter le cycle ;
- L'appareil a besoin d'un autre 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.

Les réparations de la machine à café relatives aux problèmes de calcaire ne seront pas couvertes par la garantie si le détartrage décrit ci-dessus n'est pas effectué correctement.

12. DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'alimentation :..... 220-240V~50/60Hz
Puissance absorbée :..... 1350 W
Pression :.....15 bars

Capacité du réservoir d'eau:.....1 l
Dimensions LxHxP..... 149x305x330 (414)mm
Poids .....4,04 kg

Aucune pièce ou accessoire de la machine ne peut être lavé au lave-vaisselle.

13. SIGNIFICATION DES VOYANTS

Voyants	Opération	Signification des voyants
	Allumage de l'interrupteur ON/OFF	L'appareil effectue un autodiagnostic, signalé par le clignotement en séquence des voyants
	L'appareil est allumé	Voyants clignotants : l'appareil est en train de chauffer pour faire le café Voyants fixes : l'appareil est prêt pour faire le café Le voyants clignotent rapidement : le réservoir est vide ou l'appareil ne parvient pas à préparer le café. Voir chap. "2. Remplissage du réservoir à eau"
	La fonction vapeur est requise	Voyant clignotant : l'appareil est en train de chauffer pour distribuer de la vapeur Voyant fixe : l'appareil est prêt pour distribuer de la vapeur
 couleur orange clignotant	Il faut effectuer le détartrage	Effectuer le détartrage : l'opération est terminée lorsque le voyant s'éteint.
	Manette vapeur ouverte	Voyants clignotants : fermer la manette vapeur
	Température de la chaudière élevée	Voyants clignotants : Effectuer le refroidissement en suivant les instructions du chap."9. Refroidissement chaudière"

14. SI QUELQUE CHOSE NE FONCTIONNE PAS...

Problème	Cause	Solution
Le café expresso ne sort plus	Absence d'eau dans le réservoir	Remplir le réservoir
	Les orifices de sortie du café du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les orifices des becs du porte-filtre
	Le filtre est bouché	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. "11.3 Nettoyage des filtres à café"
	Le réservoir est mal inséré et les clapets sur le fond ne sont pas ouverts	Enfoncer légèrement le réservoir pour ouvrir les clapets sur le fond
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au par. "11.7 Détartrage"
Le café expresso goutte sur les bords du porte-filtre et non des orifices	Le porte-filtre est mal inséré ou est sale	Fixer correctement le porte-filtre et le tourner à fond avec force
	Le joint de la chaudière expresso a perdu son élasticité ou est sale	Faire remplacer le joint de la chaudière expresso par un Centre d'Assistance
	Les orifices des becs du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les orifices des becs du porte-filtre
	Le filtre est bouché	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. "11.3 Nettoyage des filtres à café"
Le porte-filtre ne s'accroche pas à l'appareil	Trop de café a été versé dans le filtre	Utiliser le doseur fourni et s'assurer d'utiliser le filtre correct pour le type de préparation
La crème du café est claire (le café sort rapidement du bec)	Le café moulu est peu pressé	Augmenter la pression du café moulu
	La quantité de café moulu est insuffisante	Augmenter la quantité du café moulu
	La mouture du café est épaisse	Utiliser seulement du café moulu pour machines à café expresso
	Qualité de café moulu incorrecte	Changer la qualité de café moulu
La crème du café est foncée (le café sort lentement du bec)	Le café moulu est trop pressé	Moins presser le café
	La quantité de café moulu est élevée	Diminuer la quantité du café moulu
	L'orifice d'écoulement du café espresso est obstrué	Nettoyez comme décrit dans la section « 11.4 Nettoyage de la buse d'écoulement de café ».
	Le filtre est bouché	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. "11.3 Nettoyage des filtres à café"
	La mouture du café est trop fine	Utiliser seulement du café moulu pour machines à café expresso
	Le café moulu est trop fin ou humide	Utiliser uniquement le café moulu pour les machines à café expresso et il ne doit pas être trop humide
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage tel qu'indiqué au paragraphe "11.7 Détartrage"

Une fois que le café s'est écoulé, le filtre reste fixé à la buse d'écoulement du café		Réinsérer le porte-filtre, distribuer le café, puis enlever le porte-filtre
La machine ne distribue aucune boisson et les voyants , et clignotent pendant quelques secondes	Absence d'eau dans le réservoir	Remplir le réservoir d'eau
	Le réservoir est mal inséré et les clapets sur le fond ne sont pas ouverts	Enfoncer légèrement le réservoir pour ouvrir les clapets sur le fond
	La buse d'écoulement du café espresso est obstrué	Nettoyez comme décrit dans la section « 11.4 Nettoyage de la buse d'écoulement de café ».
	Le filtre est bouché	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. "11.3 Nettoyage des filtres à café"
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au par. "11.7 Détartrage"
La machine ne fonctionne pas et tous les voyants clignotent		Débrancher immédiatement l'appareil et s'adresser à un centre d'assistance autorisé.
La mousse du lait ne se forme au cours de la préparation du cappuccino	L'embout est sur la position "HOT MILK" (LAIT CHAUD)	Mettre l'embout sur la position "CAPPUCCINO"
	Le lait n'est pas assez froid	Utiliser toujours le lait à la température du réfrigérateur
	La buse à cappuccino est sale	Effectuer le nettoyage de la buse à cappuccino comme décrit au par. "8. Nettoyage de la buse à cappuccino après chaque utilisation"
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au par. "11.7 Détartrage"
Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un autre rinçage	Durant le cycle de rinçage, le réservoir n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Répéter le rinçage depuis le point 10 du par. "11.7 Détartrage"

Register Now
www.delonghi.com/register

De'Longhi Appliances via Seitz, 47 31100 Treviso Italia www.delonghi.com

5713248131_01_0720