
EC680



MACCHINA DA CAFFÈ

COFFEE MAKER

MACHINE À CAFÉ

KAFFEEMASCHINE

KOFFIEZETAPPARAAT

CAFETERA

MÁQUINA DE CAFÉ

ΚΑΦΕΤΙΕΡΑ

KAFFEMASKIN

KAFFEMASKIN

KAFFEMASKINE

KAHVINKEITIN

БЕЗОПАСНОСТЬ

KÁVÉFŐZŐGÉP

KÁVOVAR

PRÍSTROJ NA KÁVU

EKSPRES DO KAWY

APARAT ZA KAVU

KAVNI APARAT

ΚΑΦΕΜΑШИΝΑ

APARAT PENTRU CAFEA

KAHVE MAKINESI

ماكينة إعداد القهوة

DeLonghi

IT

pag. 6

EN

page 15

FR

page 24

DE

S. 33

NL

pag. 42

ES

pág. 51

PT

pág. 60

EL

σελ. 69

NO

стр. 78

SV

old. 87

DA

str. 96

FI

str. 105

RU

str. 114

HU

sid. 123

CS

sid. 132

SK

sid. 141

PL

siv. 150

HR

str. 159

SL

str. 168

BG

pag. 177

RO

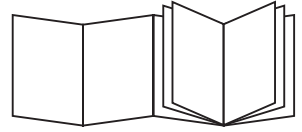
стр. 186

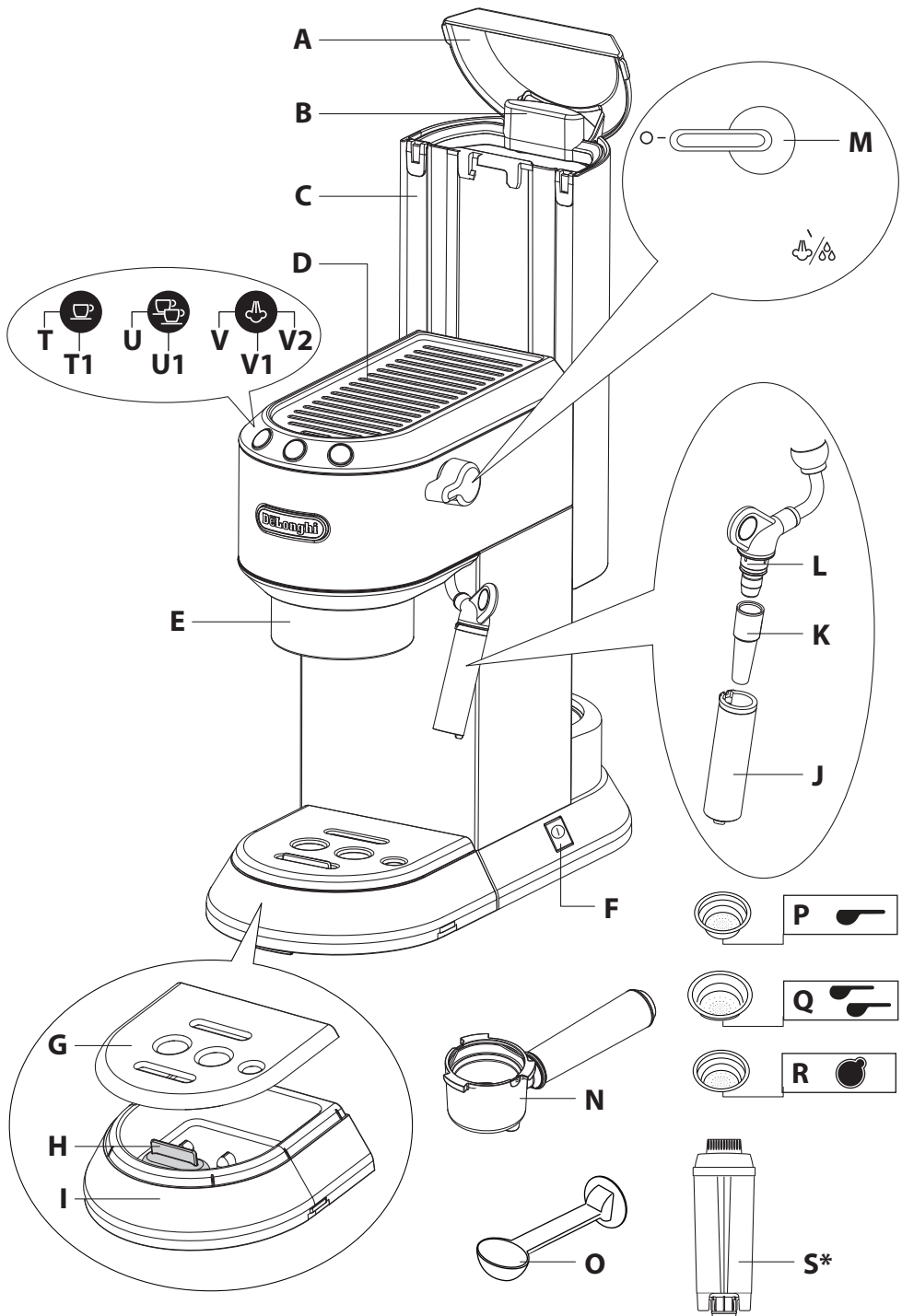
TR

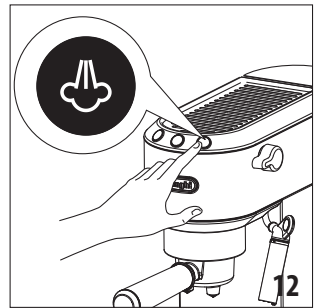
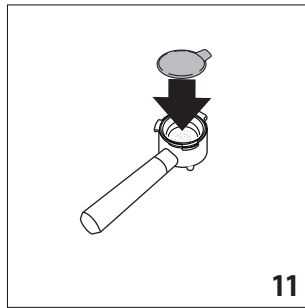
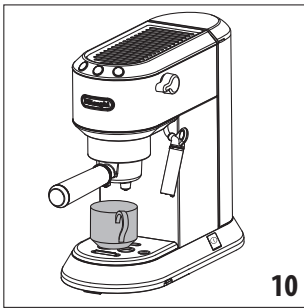
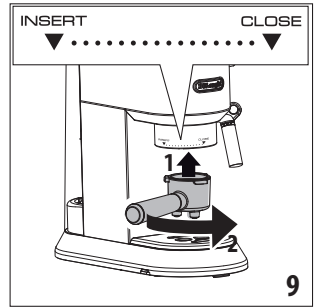
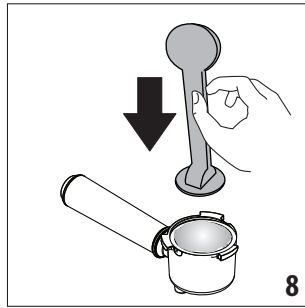
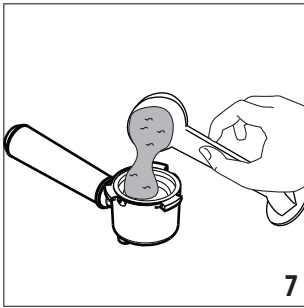
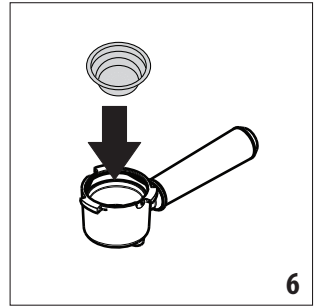
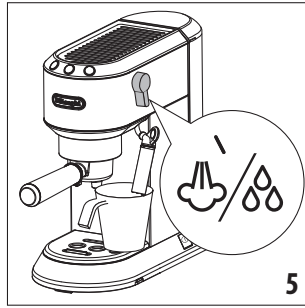
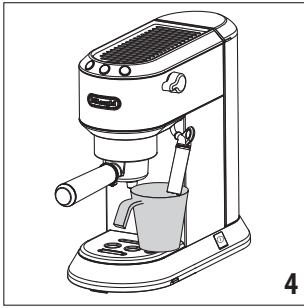
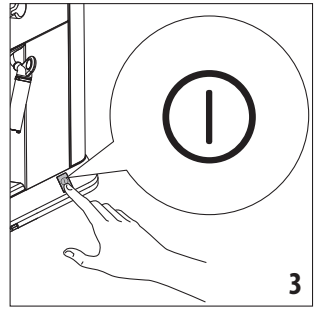
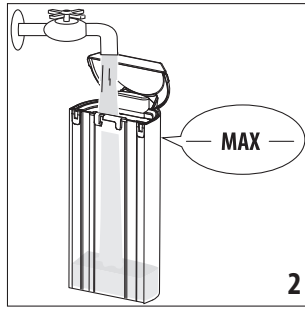
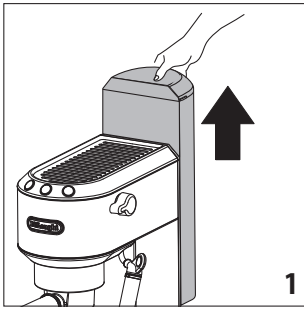
say. 195

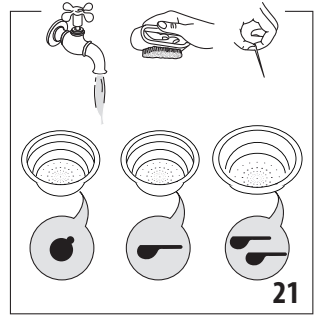
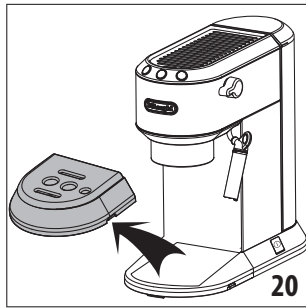
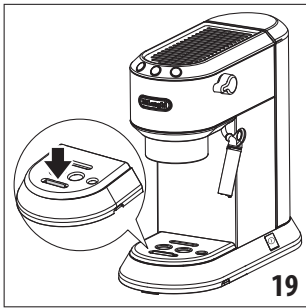
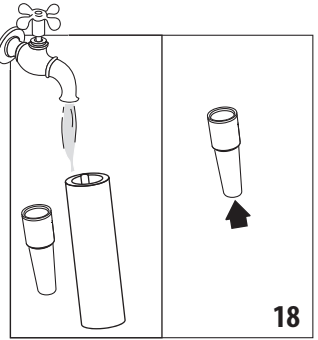
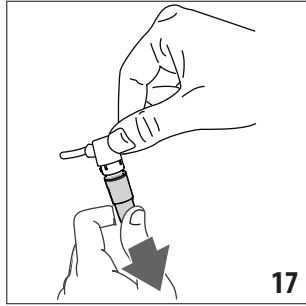
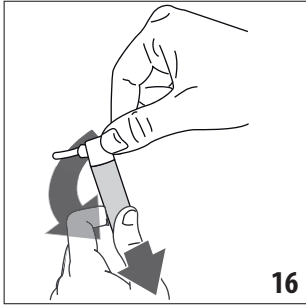
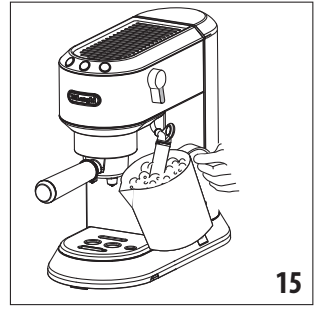
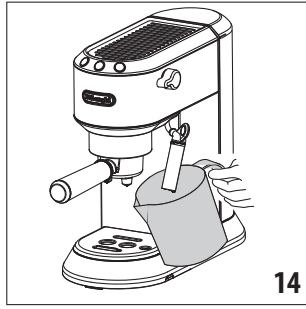
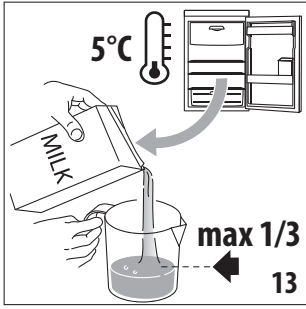
AR

صفحة 1









CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

Les consignes importantes sont accompagnées de ces symboles. Il faut impérativement respecter ces consignes.



Danger!

Le non-respect peut être ou est la cause de lésions dues à une décharge électrique dangereuse, voire mortelle.



Attention!

Le non-respect peut être ou est la cause de lésions ou de dommages à la machine.



Risque de Brûlures!

Le non-respect peut être ou est la cause de brûlures même graves.



Nota Bene :

Ce symbole donne des informations et des conseils importants pour l'utilisateur.

Consignes fondamentales de sécurité



Danger!

La machine fonctionne à l'électricité, elle peut donc produire des décharges électriques.

Respecter les consignes de sécurité suivantes :

- Ne pas toucher la machine avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas toucher la prise avec les mains mouillées.
- S'assurer que la prise de courant utilisée soit toujours parfaitement accessible, pour pouvoir débrancher la machine en cas de besoin..
- Pour débrancher la fiche de la prise, agir directement sur la fiche. Ne jamais tirer sur le câble, il pourrait s'abîmer.
- Pour débrancher complètement l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant.
- En cas de pannes de la machine, ne pas tenter de la réparer.
Éteindre la machine, retirer la fiche de la prise et appeler le service d'assistance technique.

Afin de prévenir tout risque, si la fiche ou le cordon est abîmé, le faire remplacer exclusivement par le service d'assistance technique De'Longhi.

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

- Avant toute opération de nettoyage des parties extérieures de l'appareil, éteindre la machine, retirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir la machine.



Attention :

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



Attention :

L'appareil peut être utilisé par des enfants d'un âge inférieur à 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes sans l'expérience ou les connaissances nécessaires, pourvu qu'ils soient sous surveillance ou après que ces personnes aient reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des risques inhérents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance destinée à être effectuée par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.



Risque de Brûlures!

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

Attention aux éclaboussures d'eau ou à la vapeur chaude.

Quand l'appareil est en marche, ne pas toucher la plaque chauffe-tasses car elle est chaude.



Les surfaces indiquant ce symbole deviennent chaudes durant l'utilisation (le symbole est présent uniquement sur certains modèles)

Utilisation conforme à la destination d'utilisation

Cet appareil est fabriqué pour préparer du café et réchauffer des boissons.

Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.

Son usage n'est pas prévu dans

- des endroits dédiés à la cuisine pour le personnel de magasins, bureaux et autres lieux de travail

- les agriturismes
- les hôtels, motels ou autres structures d'accueil
- les chambres meublées.

Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et donc dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant d'un usage impropre de l'appareil.

Mode d'emploi

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures ou endommager l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts dérivant du non-respect de ce mode d'emploi.

Nota Bene :

Conserver soigneusement ce mode d'emploi. En cas de cession de la machine à d'autres personnes, il faut également leur remettre ce mode d'emploi.

Contrôle de la machine

Après avoir déballé la machine, il faut s'assurer qu'elle est intacte et dotée de tous les accessoires. Ne pas utiliser la machine en cas de présence de dommages évidents. S'adresser à l'assistance technique De'Longhi.

ÉLIMINATION



Conformément à la directive européenne 2002/96/CE, ne pas éliminer la machine avec les déchets domestiques mais la remettre à un centre officiel spécialisé

■■■■■ dans le tri sélectif.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'alimentation :.....	220-240V~50/60Hz
Puissance absorbée :	1350 W
Pression :	15 bar
Capacité du réservoir d'eau:.....	1 l
Dimensions LxHxP.....	149x305x330 (414)mm
Poids.....	4,04 Kg



L'appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- Directive Basse Tension 2006/95/CE et modifications successives;
- Directive CEM 2004/108/CE et modifications successives;
- Règlement européen Stand-by 1275/2008 ;
- Les matériaux et les objets destinés à être en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.






Aucun composant ni accessoire de la machine peut être lavé au lave-vaisselle.

DESCRIPTION

La terminologie suivante sera continuellement utilisée dans les pages suivantes.

Description de l'appareil

(voir p. 3)

- A. Couvercle du réservoir d'eau
- B. Poignée d'extraction du réservoir
- C. Réservoir d'eau
- D. Chauffe-tasses
- E. Douche chaudière
- F. Interrupteur ON/OFF
- G. Plateau repose-tasses
- H. Indicateur bac de récupération plein
- I. Bac de récupération des gouttes
- J. Distributeur d'eau chaude/vapeur
- K. Buse eau chaude/vapeur
- L. Raccord tube eau chaude/vapeur
- M. Curseur vapeur
- N. Porte-filtre
- O. Doseur/tasse-mouture
- P. Filtre 1 tasse (symbole  imprimé sous le filtre)
- Q. Filtre 2 tasses (symbole  imprimé sous le filtre)
- R. Filtre dosettes (symbole  imprimé sous le filtre)
- S. Filtre adoucisseur d'eau (*non inclus, disponible auprès des centres d'assistance autorisés)

Description du panneau de contrôle

- T. Touche de distribution une tasse
 - T1. Voyant de fonctionnement intégré (blanc)
- U. Touche de distribution deux tasses
 - U1. Voyant de fonctionnement intégré (blanc)
- V. Touche fonction vapeur
 - V1. Voyant de fonctionnement intégré (blanc)
 - V2. Voyant détartrage (orange)

INSTALLATION DE LA MACHINE

Attention!

Au moment d'installer la machine, il faut respecter les consignes de sécurité suivantes :

- L'éventuelle pénétration d'eau dans la machine pourrait l'endommager.
- Éviter de placer la machine à proximité de robinets d'eau ou d'éviers.
- La machine peut se détériorer si l'eau qu'elle contient gèle.

Ne pas installer la machine dans un endroit où la température peut descendre au-dessous du point de congélation.

- Ranger le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne soit pas en contact avec des bords tranchants ni avec des surfaces chaudes (par exemple des plaques électriques).
- La machine émet de la chaleur dans son environnement. Après avoir placé la machine sur le plan de travail, vérifier qu'il reste un espace dégagé d'au moins 3 cm entre les surfaces de cette dernière, les parties latérales et la partie arrière, et un espace libre d'au moins 15 cm au-dessus de la machine à café.

Branchement de la machine



Danger!

Vérifier si la tension d'alimentation correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil.

Brancher l'appareil exclusivement à une prise de courant convenablement installée, ayant une intensité minimale 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, il faut contacter un électricien qualifié pour faire remplacer la prise.

REPLISSAGE DU RÉSERVOIR À EAU

1. Retirer 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 même.
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.

PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

- 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.
- Les voyants  et  clignotent pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer : quand les voyants arrêtent de clignoter et restent allumées, l'appareil est prêt à l'emploi.

- Placer en-dessous de la buse eau chaude/vapeur un récipient de 100 ml minimum (fig. 4).
- Tourner le curseur de distribution eau chaude/vapeur sur  (fig. 5) et faire couler environ 100 ml d'eau; puis réfermer le curseur (symbole ).



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.

RÉGLAGES DU MENU PROGRAMMATION

Pour accéder au menu, vérifier que l'appareil est prêt à l'emploi, puis maintenir enfoncée la touche  pendant 10 secondes, jusqu'à ce que les trois touches clignotent en séquence : L'appareil est en mode programmation.

Programmer la machine de la façon souhaitée; pour quitter le menu de programmation, attendre 15 secondes.



Nota bene :

Si aucune sélection n'est effectuée dans les 15 secondes, l'appareil se remet automatiquement en "prêt à l'emploi".

Réglage de la température du café

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

1. Accéder au menu de programmation;
2. Appuyer sur la touche  pour entrer en mode de sélection de la température du café : les voyants relatifs à la sélection en cours s'allument :



basse



moyenne



élevée


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



basse

moyenne

élevée

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


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

Régler la dureté de l'eau

Le voyant (V2) 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 effective de l'eau distribuée dans les différentes régions, ce qui permet d'effectuer moins fréquemment le détartrage.

Procéder comme suit :

1. Accéder au menu de programmation;
2. Appuyer sur la touche  pour entrer en modalité de sélection de la dureté de l'eau : les voyants relatifs à la sélection en cours s'allument :



3. Les voyants commencent à clignoter en séquence;
4. Appuyer ensuite 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	180-300mg/l CaCO ₃	360mg/l CaCO ₃

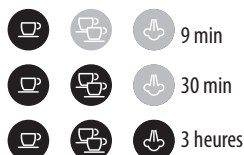
- La touche  clignote pour indiquer que la sélection est mémorisée.

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

Régler l'extinction auto (stand-by)

Pour des raisons d'économie énergétique, l'appareil est doté d'une fonction d'extinction auto en cas d'inutilisation prolongée. Pour rallumer l'appareil, appuyer sur n'importe quelle touche sur le panneau de contrôle.

1. Accéder au menu de programmation;
2. Appuyer sur la touche  pour entrer en modalité de sélection du délai d'autoextinction : les voyants relatifs à la sélection en cours s'allument :



3. Les voyants commencent à clignoter en séquence;

4. Appuyer ensuite sur la touche relative au temps souhaité :









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

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

Valeurs par défaut (réinitialisation)

Cette fonction permet de rétablir tous les paramètres du menu et toutes les programmations des quantités aux réglages d'usine. Pour rétablir les valeurs d'usine, procéder de la façon suivante :

1. Accéder au menu de programmation;
2. Tourner le curseur vapeur sur  / .
3. Appuyer sur la touche  : les trois voyants clignotent simultanément pour confirmer la restauration des paramètres d'origine.
4. Les voyants  et  clignotent pour indiquer que le curseur vapeur doit être refermé (symbole ).

Une fois le curseur vapeur fermé, l'appareil est prêt à l'emploi.



COMMENT PROCÉDER POUR FAIRE UN CAFÉ EXPRESSO

Conseils pour obtenir un café plus chaud

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



- Placer le porte-filtre dans la machine avec le filtre inséré, sans ajouter de café. En utilisant la même tasse avec laquelle le café est préparé, appuyer sur la touche 1 tasse pour faire couler l'eau chaude dans la tasse, de sorte à la réchauffer.
- Augmenter la température du café dans le menu programmation.
- Durant le fonctionnement, le plateau repose-tasses (D) devient chaud : poser donc les tasses à utiliser.

Comment préparer l'expresso avec du café moulu

1. Insérer le filtre pour café moulu (P ou Q) 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 l'enfoncer légèrement avec le presseur (fig. 8).
La pression du café moulu est très importante pour obtenir un bon café expresso. Si l'on appuie trop, le café sortira lentement et il sera fort. Si l'on appuie peu, au contraire, le café sortira trop rapidement et il sera léger.
4. Retirer l'éventuel excès de café du bord du porte-filtre et placer ce dernier dans la machine : pour une fixation correcte, aligner le manche du porte-filtre avec le symbole IN-SERT (fig. 9), accrocher le porte-filtre et tourner la poignée vers la droite, jusqu'à l'aligner avec la position CLOSE.
5. Placer la tasse ou les tasses sous les becs du porte-filtre (fig. 10). Il est conseillé de réchauffer les tasses avant de faire le café, en les rinçant avec un peu d'eau chaude.
6. Vérifier que les voyants relatifs aux touches de distribution du café soient allumés, puis appuyer sur la touche de distribution  ou sur  : l'appareil effectue et interrompt automatiquement la distribution.


Comment préparer l'expresso avec les dosettes

Nota Bene :

utiliser des dosettes qui respectent la norme ESE : cette dernière est reportée sur les paquets avec la marque suivante.



La norme 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 café en dosettes (avec le symbole  imprimé en dessous) dans le porte-filtre.
2. Insérer la capsule 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.

Procéder en suivant les points 4 à 6 du paragraphe précédent.

Nota Bene :

- Lorsque la machine est en train de faire le café, la distribution peut être arrêtée à n'importe quel moment en appuyant sur la touche distribution précédemment enfoncée.
- Dès que la distribution du café est terminée, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir

enfoncée (dans les 3 secondes qui suivent) la touche de distribution enfoncée précédemment.



- Pour retirer le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.

Risque de Brûlures!


Pour éviter les éclaboussures, ne jamais retirer le porte-filtre pendant que la machine est en cours de distribution et attendre quelques secondes après la distribution.

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 à programmer ( ou ) et la maintenir enfoncée. La machine commence à débiter le café et l'autre bouton de distribution du café clignote pour signaler que la machine est en mode programmation.
3. Dès que la quantité souhaitée de café dans la tasse est atteinte, relâcher la touche : la distribution s'interrompt et le voyant clignote pour indiquer que la quantité est correctement mémorisée.
4. Quand les deux voyants de distribution du café restent fixes, la machine est prête à l'emploi.

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.
2. Appuyer sur la touche  (fig. 12) : le voyant clignote;
3. Entre-temps, remplir un récipient avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino à préparer. Le lait doit être à température du réfrigérateur (pas chaud!). Dans le choix des dimensions du récipient, tenir compte que le volume du lait sera multiplié par 2 ou 3 (fig. 13).

Nota Bene :



Il est conseillé d'utiliser du lait demi-écrémé et à la température du réfrigérateur.

4. Attendre que le voyant relatif à la touche  reste fixe pour indiquer que la chaudière a atteint la température idéale pour la production de vapeur.
5. Placer un récipient vide sous l'accessoire à cappuccino et ouvrir le curseur pendant quelques secondes pour évacuer l'éventuelle présence d'eau dans le circuit. Refermer le curseur.
6. Placer le récipient avec le lait sous l'accessoire à cappuccino.
7. Plonger l'accessoire à cappuccino dans le lait de quelques millimètres (fig. 14). Tourner le curseur sur . De la vapeur sort de l'accessoire à cappuccino, ce qui donne un

aspect crémeux au lait et en augmentera le volume. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, plonger l'accessoire à cappuccino dans le lait et faire tourner le récipient avec de lents mouvements du bas vers le haut.

- Quand le volume du lait aura doublé, plonger l'accessoire à cappuccino en profondeur et continuer à chauffer le lait (fig. 15). Une fois la température (la valeur idéale est de 60°C) et la densité de crème souhaitée atteintes, interrompre la distribution de la vapeur en tournant le curseur vapeur dans le sens horaire.
- Verser le lait émulsionné dans les tasses contenant le café expresso préparé précédemment. Le cappuccino est prêt : sucrer à volonté, et si souhaité, saupoudrer du chocolat en poudre sur la mousse.

Nota Bene :

- pour préparer des 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, appuyer sur n'importe quelle touche : les voyants  et  clignotent pour indiquer que la température est trop élevée pour faire couler le café (voir paragraphe "Refroidissement chaudière").

Il est conseillé de distribuer de la vapeur pendant 60 secondes maximum.

Attention :

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

Procéder de la façon suivante :

- Faire couler un peu de vapeur pendant quelques secondes (points 2, 4 et 5 du paragraphe précédent) en tournant le curseur vapeur. Avec cette opération, l'accessoire à cappuccino évacue l'éventuel lait qui peut être resté à l'intérieur. Eteindre l'appareil en appuyant sur la touche ON/OFF.
- Avec une main, tenir fermement le tube de l'accessoire à cappuccino et avec l'autre, débloquer le l'accessoire à cappuccino en le tournant dans le sens horaire, puis le tirer vers le bas (fig. 16).
- Retirer la buse vapeur en caoutchouc du tube de distribution en le tirant vers le bas (fig. 17).
- Laver soigneusement l'accessoire à cappuccino et la buse vapeur avec de l'eau tiède (fig. 18).
- Contrôler que l'orifice indiqué par la flèche en fig. 18 ne soit pas bouché.
- Remonter la buse vapeur en l'insérant vers le haut sur le tube vapeur.
- Remonter l'accessoire à cappuccino en l'enfilant vers le haut et en le tournant dans le sens antihoraire.


Refroidissement chaudière

Pour faire un café tout de suite après avoir monté le lait, il faut d'abord refroidir la chaudière pour ne pas que le café sorte brûlé. Procéder comme suit :

- placer un récipient sous l'accessoire à cappuccino.
- ouvrir le curseur vapeur pour faire couler de l'eau chaude et faire refroidir la chaudière;
- la distribution d'eau chaude s'interrompt automatiquement une fois la chaudière refroidie : quand la pompe arrête de fonctionner et que l'eau ne sort plus, refermer le curseur vapeur.

La machine est prête à l'emploi.

PRODUCTION D'EAU CHAUDE

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

Il est conseillé de distribuer de la vapeur pendant 60 secondes maximum.

NETTOYAGE

Danger!

Avant toute opération de nettoyage des parties extérieures de l'appareil, éteindre la machine, retirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir la machine.

Nettoyage du bac de récupération

Attention!

L'égouttoir est équipé d'un flotteur (rouge) indicateur du niveau d'eau contenue (fig. 19). Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau repose-tasses, il faut vider le bac de récupération et le nettoyer car dans le cas contraire l'eau peut déborder et endommager la machine, le plateau d'appui et la zone tout autour.

- Retirer le bac (fig. 20).
- Retirer la grille repose-tasses, éliminer l'eau et nettoyer le bac à l'aide d'un chiffon : réassembler ensuite le bac de récupération.
- Réinsérer ensuite le bac de récupération.

Nettoyage des filtres à café

Nettoyer régulièrement les filtres à café en les rinçant à l'eau courante. Contrôler que les orifices ne soient pas bouchés, dans le cas contraire, les nettoyer à l'aide d'une épingle (fig. 21).

Nettoyage de la douche chaude

Toutes les 200 distributions de café, procéder à un rinçage de la douche chaude, en faisant couler de la douche chaude environ 0,5l d'eau (appuyer sur la touche relative aux distributions de café sans utiliser la poudre de café).

Autres nettoyages

1. Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants ni de nettoyants abrasifs. Un chiffon humide et doux suffira.
2. Nettoyer régulièrement la coupelle porte-filtre.

Nettoyage du réservoir à eau

Nettoyer périodiquement (environ une fois par mois) le réservoir à eau à l'aide d'un chiffon humide et un peu de nettoyant délicat.



Danger!

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

Détartrage

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



Attention!

- Le détartrant contient des acides qui peuvent irriter la peau et les yeux... Il faut impérativement respecter les consignes de sécurité du fabricant, reportées sur le récipient du détartrant ainsi que les instructions concernant les mesures à adopter en cas de contact avec la peau ou les yeux.
- Il est conseillé d'utiliser exclusivement un détartrant De'Longhi. L'utilisation d'un détartrant inapproprié, ainsi qu'un détartrage mal effectué, peuvent entraîner l'apparition de défauts qui ne sont pas couverts par la garantie du fabricant.

Suivre la procédure suivante :

1. Remplir le réservoir avec la solution détartrante obtenue en diluant le détartrant avec de l'eau selon les indications fournies sur l'emballage.
2. Appuyer sur la touche ON/OFF
3. Vérifier que le porte-filtre ne soit pas accroché et placer un récipient sous l'accessoire à cappuccino.
4. Attendre que les voyants ou restent fixes pour indiquer que la machine est prête à l'emploi.
5. Maintenir la touche enfoncée pendant 10 secondes, jusqu'à ce que les trois touches clignotent en séquence.
6. Mettre le curseur vapeur sur .
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 effectuée automatiquement toute une série de rinçage par intervalles, pour retirer tout résidu de calcaire à l'intérieur de la machine à café jusqu'à vider complètement le réservoir.



Nota Bene :

Durant le détartrage, pour nettoyer la douche chaude, fermer de temps en temps le curseur vapeur pour faire sortir de petites quantités de solution détartrante de la douche chaude.

9. La machine interrompt le fonctionnement : le voyant orange continue de clignoter pour indiquer que la machine est encore en cours de décalcification.
10. L'appareil est maintenant prête pour la procédure de rinçage à l'eau froide. Extraire le réservoir d'eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche, insérer le réservoir d'eau dans la machine.
11. Vider le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante et le remettre, une fois vidé, sous la buse à cappuccino.
12. Vérifier que le curseur vapeur soit en place , puis appuyer sur la touche pour lancer le rinçage.



Nota Bene :





Durant le rinçage, pour nettoyer la douche chaude, fermer de temps en temps le curseur vapeur pour faire sortir de petites quantités d'eau de la douche chaude.

13. Quand le réservoir d'eau est vide, le rinçage est terminé et le voyant orange s'éteint.
14. Vérifier que le curseur vapeur soit en position fermée (symbole .

L'appareil est maintenant prêt à l'usage.




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'a pas été régulièrement effectué.

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 un café Voyants fixes : l'appareil est prêt pour faire du café Les voyants clignotent rapidement : le réservoir est vide ou l'appareil n'arrive pas à faire couler du café Voir parag. "Si quelque chose ne fonctionne pas"
	La fonction vapeur est nécessaire	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
	Manette vapeur ou verte	Voyants clignotants: fermer la manette de la vapeur
	Température de la chaudière élevée	Voyants clignotants: Effectuer le refroidissement comme indiqué dans le paragraphe correspondant

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 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 paragraphe "Détartrage"
Le café expresso goutte des bords du porte-filtre et non pas des orifices	Le porte-filtre n'est pas bien 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.
Le porte-filtre ne se fixe pas à l'appareil	Trop de café a été versé dans le filtre	Utiliser le doseur fourni et vérifier que le filtre utilisé est correct pour le type de préparation

La crème de café est claire (elle sort rapidement du bec)	Le café moulu est peu pressé	Augmenter la pression du café moulu
	La quantité de café moulu est faible	Augmenter la quantité du café moulu
	La moulure du café est grosse	Utiliser uniquement du café pour les 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
	La douche de la chaudière expresso est bouchée	Effectuer le nettoyage comme indiqué au parag. "nettoyage de la douche chaudière"
	Le filtre est bouché	Effectuer le nettoyage comme indiqué au parag. "Nettoyage du filtre"
	La moulure du café est trop fine	Utiliser du café moulu pour les 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 comme au paragraphe "Détartrage"
Après la distribution du café, le filtre reste accroché à la douche chaudière		Réinsérer le porte-filtre, faire couler le café, puis enlever le porte-filtre.
La machine ne distribue aucune boisson  ,  et  les voyants et clignotent pendant quelques secondes	Le réservoir d'eau est vide	Remplir le réservoir d'eau
	Le réservoir est mal inséré et les clapets sur le fond ne sont pas ouverts	Presser légèrement le réservoir pour ouvrir les clapets sur le fond
	La douche de la chaudière expresso est bouchée	Effectuer le nettoyage comme indiqué au parag. "nettoyage de la douche chaudière"
	Le filtre est bouché	Effectuer le nettoyage comme indiqué au parag. "nettoyage du filtre"
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au paragraphe "Détartrage"
La machine ne fonctionne pas et tous les voyants clignotent		Débrancher immédiatement l'appareil et s'adresser à un centre d'assistance autorisé