

---

ECAM35X.50

MACCHINA DA CAFFÈ

Istruzioni per l'uso

MACHINE À CAFÉ

Mode d'emploi

Instructions videos available at:

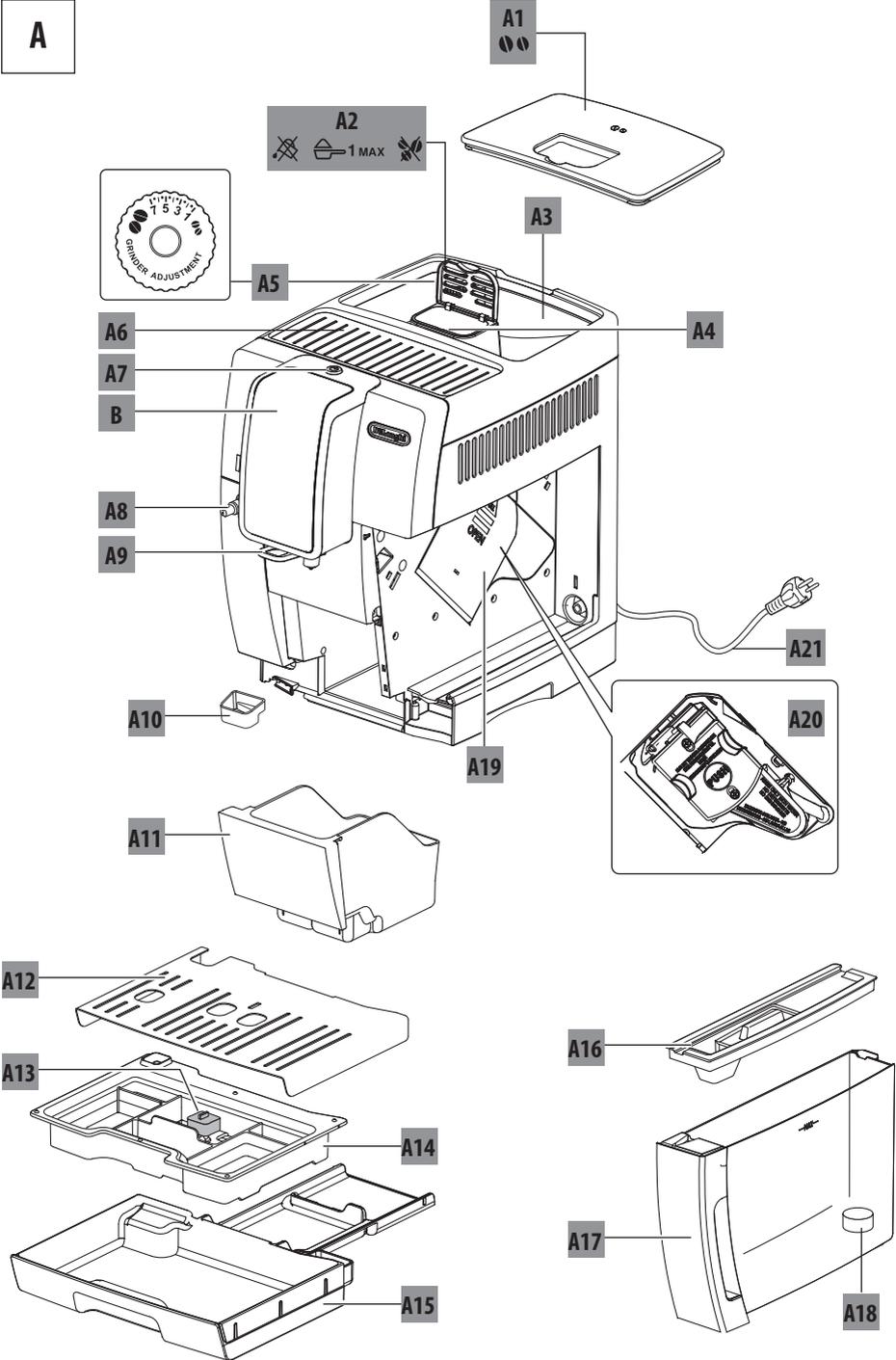
<http://ecam35050.delonghi.com/>



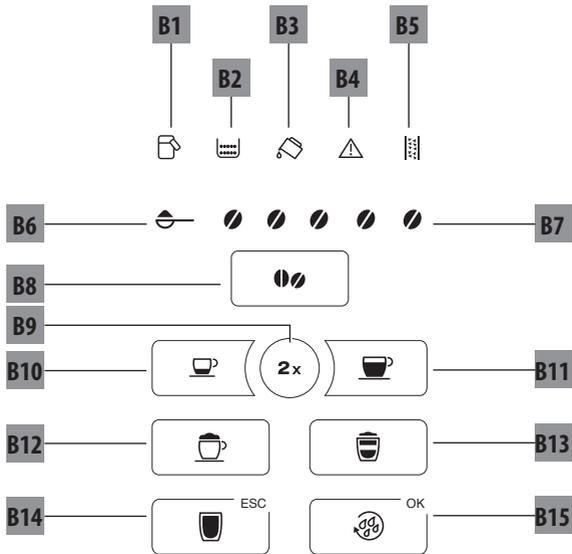
---

**DeLonghi**

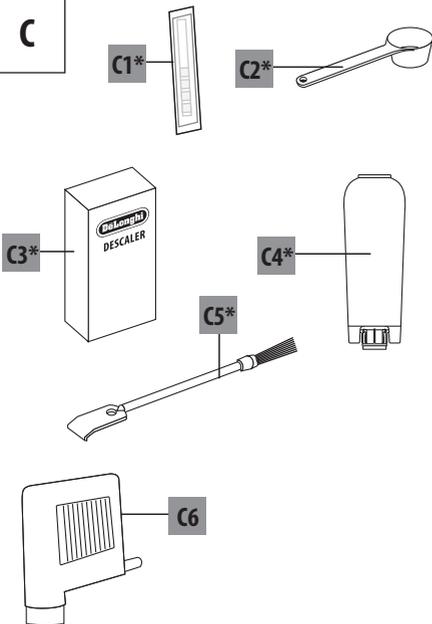
**A**



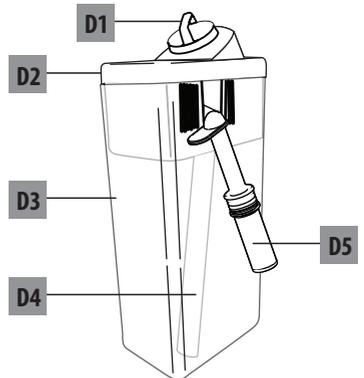
**B**



**C**



**D**



## SOMMARIO

<b>1. INTRODUZIONE.....</b>	<b>5</b>
1.1 Lettere tra parentesi.....	5
1.2 Problemi e riparazioni.....	5
<b>2. DESCRIZIONE.....</b>	<b>5</b>
2.1 Descrizione dell'apparecchio.....	5
2.2 Descrizione del pannello di controllo.....	5
2.3 Descrizione degli accessori.....	5
2.4 Descrizione del contenitore latte.....	5
<b>3. PRIMA MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO.....</b>	<b>6</b>
<b>4. ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO.....</b>	<b>6</b>
<b>5. SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO.....</b>	<b>7</b>
<b>6. IMPOSTAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA .....</b>	<b>7</b>
<b>7. IMPOSTAZIONE TEMPERATURA.....</b>	<b>7</b>
<b>8. AUTOSPEGNIMENTO.....</b>	<b>7</b>
<b>9. RISPARMIO ENERGETICO.....</b>	<b>7</b>
<b>10. AVVISO ACUSTICO.....</b>	<b>8</b>
<b>11. VALORI DI FABBRICA (RESET).....</b>	<b>8</b>
<b>12. RISCACQUO.....</b>	<b>8</b>
<b>13. PREPARAZIONE DEL CAFFÈ.....</b>	<b>8</b>
13.1 Regolazione del macinacaffè.....	8
13.2 Consigli per un caffè più caldo.....	9
13.3 Preparazione del caffè utilizzando il caffè in chicchi.....	9
13.4 Variazione temporanea dell'aroma del caffè	10
13.5 Preparazione del caffè utilizzando il caffè pre-macinato.....	10
13.6 Personalizzazione di aroma e quantità.....	10
<b>14. PREPARAZIONE DI BEVANDE CON LATTE ....</b>	<b>11</b>
14.1 Riempire e agganciare il contenitore latte..	11
14.2 Regolare la quantità di schiuma.....	11
14.3 Preparazione automatica di bevande a base di latte.....	12
14.4 Personalizzazione bevande latte.....	12
14.5 Pulizia del contenitore latte dopo ogni uso..	12
<b>15. EROGAZIONE DELL'ACQUA CALDA.....</b>	<b>13</b>
<b>16. PULIZIA.....</b>	<b>13</b>
16.1 Pulizia della macchina.....	13
16.2 Pulizia del circuito interno della macchina..	13
16.3 Pulizia del contenitore dei fondi di caffè.....	13
16.4 Pulizia della vaschetta raccogli gocce e della vaschetta raccogli-condensa.....	14
16.5 Pulizia dell'interno della macchina.....	14
16.6 Pulizia del serbatoio acqua.....	14
16.7 Pulizia dei beccucci erogatore caffè.....	14
16.8 Pulizia dell'imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato.....	14
16.9 Pulizia dell'infusore.....	14
16.10 Pulizia del contenitore latte.....	15
16.11 Pulizia dell'ugello acqua calda.....	16
<b>17. DECALCIFICAZIONE.....</b>	<b>16</b>
<b>18. PROGRAMMAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA.....</b>	<b>17</b>
18.1 Misurazione della durezza dell'acqua.....	17
18.2 Impostazione durezza acqua.....	18
<b>19. FILTRO ADDOLCITORE.....</b>	<b>18</b>
19.1 Installazione del filtro.....	18
19.2 Sostituzione del filtro.....	18
<b>20. DATI TECNICI.....</b>	<b>19</b>
20.1 Consigli per il Risparmio Energetico.....	19
<b>21. SIGNIFICATO DELLE SPIE.....</b>	<b>20</b>
<b>22. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....</b>	<b>23</b>

## 1. INTRODUZIONE

Grazie per aver scelto la macchina automatica per caffè e cappuccino.

Vi auguriamo buon divertimento con il vostro nuovo apparecchio. Prendetevi un paio di minuti per leggere le presenti istruzioni per l'uso. Eviterete così di incorrere in pericoli o di danneggiare la macchina.

### 1.1 Lettere tra parentesi

Le lettere tra parentesi corrispondono alla legenda riportata nella Descrizione dell'apparecchio (pag. 2-3).

### 1.2 Problemi e riparazioni

In caso di problemi, cercare prima di tutto di risolverli seguendo le avvertenze riportate nel capitolo "22. Risoluzione dei problemi".

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

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

## 2. DESCRIZIONE

### 2.1 Descrizione dell'apparecchio

(pag. 2 - A)

- A1. Coperchio del contenitore per i chicchi
- A2. Coperchio imbuto caffè pre-macinato
- A3. Contenitore per chicchi
- A4. Imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato
- A5. Manopola regolazione del grado di macinatura
- A6. Ripiano per tazze
- A7. Tasto : per accendere o spegnere la macchina (standby)
- A8. Ugello acqua calda
- A9. Erogatore caffè (regolabile in altezza)
- A10. Vaschetta raccogli-condensa
- A11. Contenitore per i fondi di caffè
- A12. Vassoio poggia tazze
- A13. Indicatore livello acqua della vaschetta raccogli-gocce
- A14. Griglia vaschetta
- A15. Vaschetta raccogli-gocce
- A16. Coperchio serbatoio acqua
- A17. Serbatoio dell'acqua
- A18. Sede per filtro addolcitore acqua
- A19. Sportello infusore
- A20. Infusore
- A21. Cavo alimentazione

### 2.2 Descrizione del pannello di controllo

(pag. 2 - B)

Alcune icone del pannello hanno una doppia funzione: questa viene segnalata tra parentesi, all'interno della descrizione.

- B1. Spia :
  - lampeggiante per 5 secondi poi diventa fissa: effettuare pulizia caraffa
  - lampeggiante: posizionare manopola regolazione schiuma su CLEAN / pulizia caraffa in corso
- B2. Spia :
  - lampeggiante: inserire il contenitore fondi (A11)
  - fissa: è necessario svuotare il contenitore fondi
- B3. Spia :
  - lampeggiante: inserire il serbatoio acqua (A17)
  - fissa: l'acqua nel serbatoio non è sufficiente
- B4. Spia : segnala un allarme generico, vedi capitolo "21. Significato delle spie"
- B5. Spia :
  - lampeggiante: la decalcificazione è in corso
  - fissa: è necessario procedere alla decalcificazione
- B6. Spia : funzione pre-macinato
- B7. Spia : aroma caffè
- B8. Icona : selezione aroma
- B9. Icona : per erogare 2 tazze di "espresso"
- B10. Icona : erogazione "Espresso"
- B11. Icona : erogazione "Coffee"
- B12. Icona : erogazione "Cappuccino"
- B13. Icona : erogazione "Latte macchiato"
- B14. Icona  **ESC**:
  - erogazione "Latte caldo": con contenitore latte inserito
  - erogazione "Acqua calda": con erogatore acqua calda inserito

(ESC: premere per uscire dalla funzione in corso)
- B15. Icona  **OK**: per effettuare un risciacquo.  
(OK: premere per confermare la funzione)

### 2.3 Descrizione degli accessori

(pag. 3 - C)

- C1. Striscia reattiva (\*se previsto)
- C2. Misurino dosatore del caffè pre-macinato (\*se previsto)
- C3. Decalcificante (\*se previsto)
- C4. Filtro addolcitore (\*se previsto)
- C5. Pennello per pulizia (\*se previsto)
- C6. Erogatore acqua calda

### 2.4 Descrizione del contenitore latte

(pag. 3 - D)

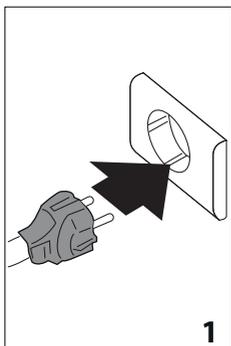
- D1. Manopola regolazione schiuma e funzione CLEAN
- D2. Coperchio contenitore latte
- D3. Contenitore latte

- D4. Tubo pescaggio latte
- D5. Tubo erogazione latte schiumato (regolabile)

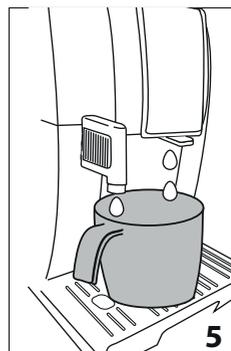
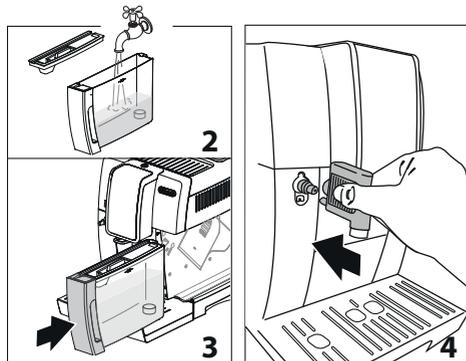
### 3. PRIMA MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO

#### Nota Bene:

- Al primo utilizzo risciacquare con acqua calda tutti gli accessori rimovibili che sono destinati al contatto con acqua o latte.
- Eventuali tracce di caffè nel macinino sono dovute alle prove di funzionamento della macchina prima di metterla in commercio e sono prova della cura meticolosa che abbiamo per il prodotto.
- Si consiglia di personalizzare al più presto la durezza dell'acqua seguendo la procedura descritta nel capitolo "18. Programmazione della durezza dell'acqua".



1. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica (fig. 1).
2. Estrarre il serbatoio dell'acqua (A17), riempirlo fino alla linea MAX con acqua fresca (fig. 2), reinserire quindi il serbatoio stesso (fig. 3);
3. Controllare che l'erogatore acqua calda (C6) sia inserito sull'ugello (A8) (fig. 4) e posizionare sotto l'erogatore acqua calda ed erogatore caffè un contenitore (fig. 5) con capienza minima di 200 ml;



4. La spia  $\triangle$  (B4) e l'icona  $\text{OK}$  (B15) lampeggiano. Premere l'icona  $\text{OK}$  (B15): l'apparecchio eroga acqua calda.

Ora la macchina da caffè è pronta per il normale utilizzo.

#### Nota Bene:

- Al primo utilizzo è necessario erogare 4-5 cappuccini prima che la macchina cominci a dare un risultato soddisfacente.
- Durante la preparazione dei primi 4-5 cappuccini, è normale sentire un rumore di acqua in ebollizione: successivamente il rumore si attenuerà.
- Per un piacere del caffè ancora migliore e per migliori prestazioni della macchina, si consiglia di installare il filtro addolcitore (C4) seguendo le indicazioni al capitolo "19. Filtro addolcitore". Se il vostro modello non ha in dotazione il filtro, è possibile richiederlo ai Centri Assistenza Autorizzati De'Longhi.

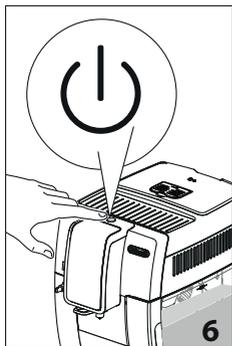
### 4. ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO

Ad ogni accensione, tramite il tasto  $\cup$  (A7), l'apparecchio esegue automaticamente un ciclo di preriscaldamento e di risciacquo che non può essere interrotto. L'apparecchio è pronto all'uso solo dopo l'esecuzione di questo ciclo.

#### Pericolo scottature!

Durante il risciacquo, dai beccucci dell'erogatore del caffè (A9) fuoriesce un po' di acqua calda che sarà raccolta nella vaschetta raccogliocce (A15) sottostante. Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.

- Per accendere l'apparecchio, premere il tasto  $\cup$  (A7) (fig. 6). Sul pannello di controllo si accendono tutte le spie ed icone e poi lampeggiano tutte le icone bevande.



La macchina procede con un risciacquo; in questo modo, oltre a riscaldare la caldaia, l'apparecchio procede a far scorrere l'acqua calda nei condotti interni perché anch'essi si riscaldino.

Una volta completato il riscaldamento, le bevande caffè e l'icona ☕ OK sono attive e le relative icone accese; se il contenitore latte (D3) è inserito, anche le icone relative alle bevande latte sono attive.

## 5. SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

Ad ogni spegnimento, l'apparecchio esegue un risciacquo automatico, qualora sia stato preparato un caffè.

### **Pericolo scottature!**

Durante il risciacquo, dai beccucci dell'erogatore del caffè (A9) fuoriesce un po' di acqua calda. Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.

- Per spegnere l'apparecchio, premere il tasto ⏻ (A7) (fig. 6);
- Se previsto, l'apparecchio esegue il risciacquo e poi si spegne (stand-by).

### **Nota Bene:**

Se l'apparecchio non viene utilizzato per periodi prolungati, disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica:

- spegnere prima l'apparecchio premendo il tasto ⏻ (fig. 6);

## 6. IMPOSTAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA

Per le istruzioni relative all'impostazione della durezza dell'acqua, fare riferimento al capitolo "18. Programmazione della durezza dell'acqua".

## 7. IMPOSTAZIONE TEMPERATURA

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

1. Con macchina spenta (standby) ma con il cavo di alimentazione collegato alla rete elettrica;

2. Mantenere premuta l'icona 2x (B9) fino all'accensione delle spie sul pannello di controllo (B);
3. Premere l'icona ☕ (B10);
4. Selezionare la temperatura desiderata premendo nuovamente l'icona ☕ :

● ● ● ● ●	bassa
● ● ● ● ●	media
● ● ● ● ●	alta

5. Premere l'icona ☕ OK (B15) per confermare (o ESC (B14) per uscire senza fare la modifica).

Le spie si spengono.

La macchina ritorna in "stand-by" e la temperatura è così riprogrammata.

## 8. AUTOSPEGNIMENTO

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

Per riprogrammare l'autospegnimento, procedere come segue:

1. Con macchina spenta (standby) ma con il cavo di alimentazione collegato alla rete elettrica;
2. Mantenere premuta l'icona 2x (B9) fino all'accensione delle icone sul pannello di controllo (B);
3. Premere l'icona ☕ (B11);
4. Selezionare l'intervallo di tempo desiderato premendo nuovamente l'icona ☕ :

● ● ● ● ●	15 min.
● ● ● ● ●	30 min.
● ● ● ● ●	1 ora
● ● ● ● ●	2 ore
● ● ● ● ●	3 ore

5. Premere l'icona ☕ OK (B15) per confermare (o ESC (B14) per uscire senza fare la modifica). Le spie si spengono.

L'intervallo di tempo dell'autospegnimento è così riprogrammato,

## 9. RISPARMIO ENERGETICO

Con questa funzione è possibile attivare o disattivare la modalità di risparmio energetico. La macchina è preimpostata in fabbrica in modalità attiva, garantendo alla macchina accesa un minor consumo energetico, in accordo con le normative europee vigenti. Se si intende modificare l'impostazione, procedere come di seguito:

1. Con macchina spenta (standby) ma con il cavo di alimentazione collegato alla rete elettrica;
2. Mantenere premuta l'icona **2x** (B9) fino all'accensione delle spie sul pannello di controllo (B).
3. Premere l'icona  (B13);
4. Attivare/disattivare la funzione ripremendo l'icona :
  -      funzione attivata
  -      funzione disattivata
5. Premere l'icona  **OK** (B15) per confermare (o  **ESC** (B14) per uscire senza fare la modifica). Le spie si spengono.

L'impostazione del risparmio è così riprogrammata.

#### Nota Bene:

- In modalità di risparmio energetico la macchina richiede alcuni secondi di attesa prima di erogare il primo caffè perché deve preriscaldarsi.

## 10. AVVISO ACUSTICO

Con questa funzione è possibile attivare o disattivare l'avviso acustico. Procedere come di seguito:

1. Con macchina spenta (standby) ma con il cavo di alimentazione collegato alla rete elettrica;
2. Mantenere premuta l'icona **2x** (B9) fino all'accensione delle spie sul pannello di controllo (B).
3. Premere l'icona **2x** per attivare/disattivare la funzione:
  -      funzione attivata
  -      funzione disattivata
4. Premere l'icona  **OK** (B15) per confermare (o  **ESC** (B14) per uscire senza fare la modifica). Le spie si spengono.

L'avviso acustico è così riprogrammato.

## 11. VALORI DI FABBRICA (RESET)

Con questa funzione si ripristinano tutte le impostazioni (temperatura, autospegnimento, durezza acqua, risparmio energetico e tutte le programmazioni delle quantità ritornando ai valori di fabbrica).

1. Con macchina spenta (standby) ma con il cavo di alimentazione collegato alla rete elettrica;
2. Mantenere premuta l'icona **2x** (B9) fino all'accensione delle spie sul pannello di controllo (B).
3. Premere l'icona  (B12): i chicchi (B7) sul pannello di controllo lampeggiano;
4. Premere l'icona  **OK** (B15) per ritornare ai valori di fabbrica (o  **ESC** (B14) per uscire senza fare la modifica). Le spie si spengono.

Le impostazioni e la quantità delle bevande sono così ritornate ai valori di fabbrica.

## 12. RISCIAQUO

Con questa funzione è possibile far uscire acqua calda dall'erogatore caffè (A9), in modo da pulire e riscaldare il circuito interno della macchina.

Posizionare un recipiente sotto l'erogatore caffè ed acqua calda.

#### Attenzione! Pericolo di scottature.

Non lasciare la macchina senza sorveglianza durante l'erogazione di acqua calda.

- 1) Per attivare questa funzione premere  **OK** (B15);
- 2) Dopo qualche secondo, dall'erogatore caffè esce acqua calda che pulisce e riscalda il circuito interno della macchina.
- 3) Per interrompere manualmente la funzione ripremere  **OK**.

#### Nota Bene:

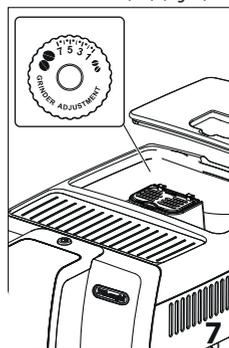
- Per periodi di inutilizzo superiori a 3-4 giorni è vivamente consigliato, una volta riaccesa la macchina, erogare 2/3 risciacqui prima di utilizzarla;
- È normale che, dopo aver eseguito tale funzione, ci sia dell'acqua nel contenitore dei fondi di caffè (A11).

## 13. PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

### 13.1 Regolazione del macinacaffè

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

Tuttavia se dopo aver fatto i primi caffè, l'erogazione dovesse risultare poco corposa e con poca crema o troppo lenta (a gocce), è necessario effettuare una correzione con la manopola di regolazione del grado di macinatura (A5) (fig. 7).



#### Nota Bene:

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



Se il caffè esce troppo lentamente o non esce affatto, girare in senso orario di uno scatto verso il numero 7.

Per ottenere, invece, un'erogazione del caffè più corposa e migliorare l'aspetto della crema, girare in senso antiorario di uno scatto verso il numero 1 (non più di uno scatto alla volta, altrimenti il caffè poi può uscire a gocce).

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

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

### 13.2 Consigli per un caffè più caldo

Per ottenere un caffè più caldo, si consiglia di:

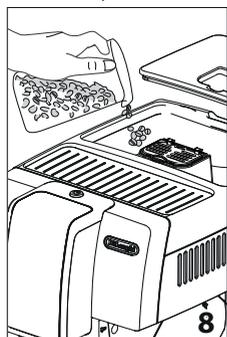
- effettuare un risciacquo premendo OK (B15);
- scaldare con dell'acqua calda le tazze utilizzando la funzione acqua calda (vedi capitolo "15. Erogazione acqua calda");
- aumentare la temperatura caffè (vedi capitolo "18. Programmazione della durezza dell'acqua").

### 13.3 Preparazione del caffè utilizzando il caffè in chicchi

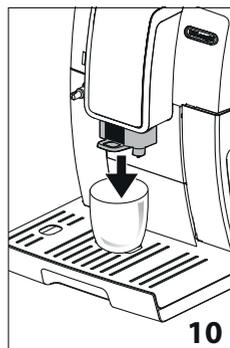
#### Attenzione!

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

1. Introdurre il caffè in chicchi nell'apposito contenitore (A3) (fig. 8);
2. Posizionare sotto i beccucci dell'erogatore caffè (A19):
  - 1 tazza, se si desidera 1 caffè (fig. 9);
  - 2 tazze, se si desiderano 2 caffè.



3. Abbassare l'erogatore in modo da avvicinarlo il più possibile alle tazze: si ottiene così una crema migliore (fig. 10);



4. Selezionare il caffè desiderato:

Ricetta	Quantità	Quantità programmabile	Aroma predefinito
Espresso (B10)	≈ 40 ml	da ≈20 a ≈ 180ml	
Coffee (B11)	≈ 180 ml	da ≈100 a ≈240ml	
<b>2x</b> (B9) +  Espresso (B10)	≈ 40 ml x 2 tazze	--	

5. La preparazione inizia e sul pannello di controllo (B) lampeggia la spia relativa all'icona selezionata.

#### Nota Bene:

- Per preparare 2 tazze di "espresso" contemporaneamente:
  - Premere l'icona **2x** (B9): si accendono le icone relative alla bevanda selezionabile e l'icona **2x** lampeggia. Premere (B10): la preparazione si avvia. In alternativa, procedere come segue:
  - Premere : la preparazione si avvia e l'icona **2x** lampeggia per alcuni secondi. Premere l'icona **2x** mentre sta lampeggiando.
- Mentre la macchina sta facendo il caffè, l'erogazione può essere fermata in qualsiasi momento ripremendo l'icona erogazione.
- Appena terminata l'erogazione, se si vuole aumentare la quantità di caffè nella tazza, è sufficiente tenere premuta l'icona della bevanda selezionata. L'icona selezionata lampeggia velocemente.

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

### Nota Bene:

- Durante l'uso, sul pannello di controllo (B) potranno accendersi delle spie il cui significato è riportato nel capitolo "13.1. Significato delle spie".
- Per ottenere un caffè più caldo, fare riferimento al paragrafo "13.2 Consigli per un caffè più caldo".
- Se il caffè fuoriesce a gocce oppure poco corposo con poca crema oppure troppo freddo, leggere i consigli riportati nel capitolo "22. Risoluzione dei problemi".
- Per personalizzare a seconda dei propri gusti le bevande, fare riferimento al paragrafo "13.6 Personalizzazione di aroma e quantità".

### 13.4 Variazione temporanea dell'aroma del caffè

Per personalizzare temporaneamente l'aroma del caffè, premere  (B8):

	X-LEGGERO
	LEGGERO
	MEDIO
	FORTE
	X-FORTE
	(vedi "13.5 Preparazione del caffè utilizzando il caffè pre-macinato")

### Nota Bene:

- La variazione di aroma non viene memorizzata e alla prossima erogazione automatica l'apparecchio seleziona il valore predefinito.
- Se l'erogazione non avviene dopo alcuni secondi dalla personalizzazione temporanea dell'aroma, quest'ultimo torna al valore predefinito.

### 13.5 Preparazione del caffè utilizzando il caffè pre-macinato

#### Attenzione!

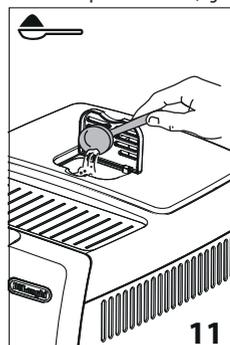
- Non introdurre mai il caffè pre-macinato a macchina spenta, per evitare che si disperda all'interno della macchina, sporcandola. In questo caso la macchina potrebbe danneggiarsi.
- Non inserire mai più di 1 misurino raso (C2), altrimenti l'interno della macchina potrebbe sporcarsi oppure l'imbuto (A4) potrebbe otturarsi.



### Nota Bene:

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

1. Premere ripetutamente il tasto  (B8) finché si accende la spia  (B6).
2. Assicurarsi che l'imbuto non sia otturato, quindi inserire un misurino raso di caffè pre-macinato (fig. 11).



3. Posizionare una tazza sotto i beccucci dell'erogatore caffè (A9) (fig. 9).
4. Selezionare il caffè desiderato:

Ricetta	Quantità
 Espresso (B10)	≈ 40 ml
 Coffee (B11)	≈ 180 ml

5. La preparazione inizia e sul pannello di controllo (B) rimane accesa la spia relativa all'icona selezionata.

### Nota Bene:

Se la modalità "Risparmio Energetico" è attivata, l'erogazione del primo caffè potrebbe richiedere alcuni secondi di attesa.

### 13.6 Personalizzazione di aroma e quantità

La macchina è preimpostata in fabbrica per erogare il caffè con aroma e quantità standard (vedi tabella di paragrafo "13.3 Preparazione del caffè utilizzando il caffè in chicchi").

Per personalizzare il caffè, procedere come segue:

1. Posizionare una tazza o un bicchiere sufficientemente grande sotto i beccucci dell'erogatore caffè (A19);
2. Premere  (B8) fino a selezionare l'aroma desiderato (vedi paragrafo "13.4 Variazione temporanea dell'aroma del caffè");
3. Premere e mantenere premuto l'icona relativa al caffè da personalizzare: l'icona stessa lampeggia e lampeggiano tutte le spie allarme;
4. Rilasciare l'icona: l'icona lampeggia e la macchina inizia ad erogare il caffè;
5. Appena il caffè in tazza raggiunge il livello desiderato, ripremere l'icona del caffè.

A questo punto l'aroma e la quantità di caffè in tazza sono programmati secondo la nuova impostazione.

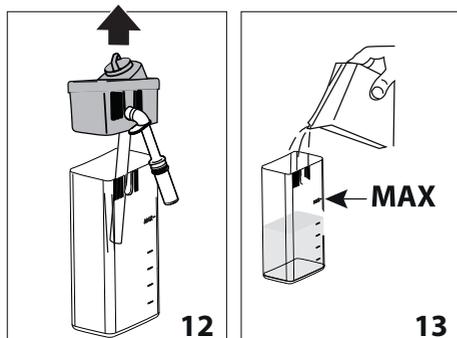
## 14. PREPARAZIONE DI BEVANDE CON LATTE

### Nota Bene:

- Per evitare di ottenere un latte poco schiumato, oppure con bolle grosse, pulire sempre il coperchio del latte (D2) e l'ugello acqua calda (A8) come descritto nei paragrafi "14.5 Pulizia del contenitore latte dopo ogni uso", "16.10 Pulizia del contenitore latte" e "16.11 Pulizia dell'ugello acqua calda".

### 14.1 Riempire e agganciare il contenitore latte

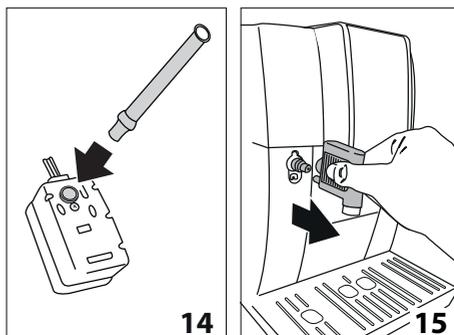
1. Togliere il coperchio (D2) (fig. 12);



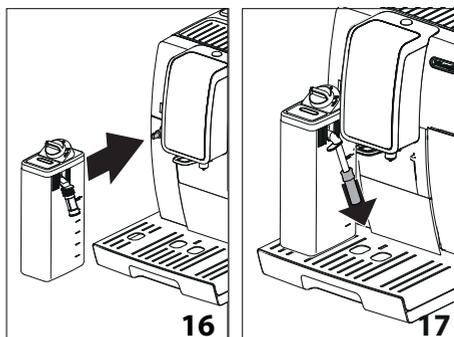
2. Riempire il contenitore latte (D3) con una quantità sufficiente di latte, non superando il livello MAX impresso sul contenitore (fig. 13). Tenere presente che ogni tacca impressa sul fianco del contenitore corrisponde a 100 ml di latte;

### Nota Bene:

- Per ottenere una schiuma più densa e omogenea, è necessario utilizzare latte scremato o parzialmente scremato ed a temperatura di frigorifero (circa 5° C).
  - Se la modalità "risparmio energetico" è attivata, l'erogazione del cappuccino potrebbe richiedere alcuni secondi di attesa.
3. Assicurarsi che il tubo di pescaggio del latte (D4) sia ben inserito nell'apposita sede prevista sul fondo del coperchio del contenitore latte (fig. 14);



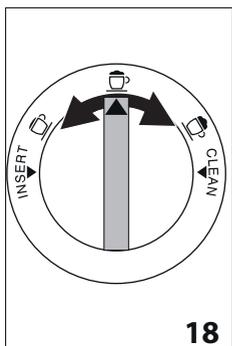
4. Riposizionare il coperchio sul contenitore latte;
5. Togliere l'erogatore acqua calda (C6) dall'ugello (A8) (fig. 15);
6. Agganciare spingendo a fondo il contenitore all'ugello (fig. 16): la macchina emette un segnale acustico (se attivo);



7. Posizionare una tazza sufficientemente grande sotto i beccucci dell'erogatore caffè (A9) e sotto il tubo erogazione latte schiumato (D5); regolare la lunghezza del tubo erogazione latte, per avvicinarlo alla tazza, semplicemente tirandolo verso il basso (fig. 17);
8. Seguire le indicazioni riportate di seguito per ogni specifica funzione.

### 14.2 Regolare la quantità di schiuma

Ruotando la manopola regolazione schiuma (D1), si seleziona la quantità di schiuma del latte che verrà erogata durante la preparazione delle bevande latte (fig. 18).



18

Posizione manopola	Descrizione	Consigliato per...
	No schiuma	LATTE CALDO (non schiumato)
	Poca schiuma	LATTE MACCHIATO
	Max. schiuma	CAPPUCCINO / LATTE CALDO (schiumato)

### 14.3 Preparazione automatica di bevande a base di latte

1. Riempire ed agganciare il contenitore latte (D) come illustrato precedentemente;
2. Selezionare la bevanda desiderata:
  - : Cappuccino (B12)
  - : Latte Macchiato (B13)
  - : Latte Caldo (B14)
3. Dopo qualche secondo, l'apparecchio inizia automaticamente la preparazione della bevanda selezionata.
4. L'apparecchio eroga automaticamente uno o due ingredienti, a seconda della bevanda selezionata.

#### Nota Bene:

- Se, durante l'erogazione, si vuole interrompere la preparazione, premere l'icona di una qualsiasi altra bevanda. Premere l'icona stessa invece per interrompere la prima fase e passare all'erogazione della fase successiva.
- Non lasciare a lungo il contenitore latte fuori dal frigorifero: più sale la temperatura del latte (5°C ideale), più peggiora la qualità della schiuma.

### 14.4 Personalizzazione bevande latte

Per personalizzare le bevande latte, procedere come segue:

1. Posizionare una tazza o un bicchiere sufficientemente grande sotto i beccucci dell'erogatore caffè (A19);

2. Premere e mantenere premuto l'icona relativa alla bevanda da personalizzare: l'icona stessa lampeggia e lampeggiano tutte le spie allarme;
3. Rilasciare l'icona: l'icona lampeggia e la macchina inizia ad erogare la bevanda;
4. Al raggiungimento della quantità in tazza desiderata (sia latte che caffè), ripremere l'icona selezionata: l'erogazione si interrompe.

A questo punto la quantità di bevanda in tazza è programmata secondo la nuova impostazione.

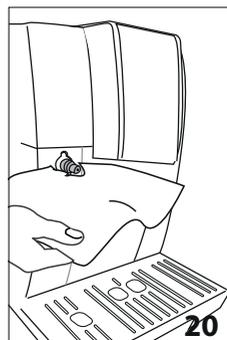
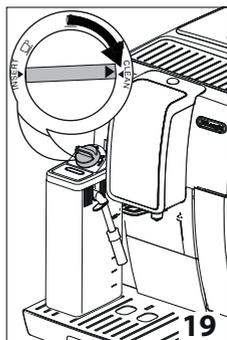
### 14.5 Pulizia del contenitore latte dopo ogni uso

#### Attenzione! Pericolo di scottature

Durante la pulizia dei condotti interni del contenitore latte (D), dal tubo erogazione latte (D5) esce un po' di acqua calda e vapore. Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.

Dopo ogni uso delle funzioni latte, è necessario procedere alla pulizia del coperchio del contenitore latte (D2). Eseguire la pulizia per eliminare i residui di latte procedendo in questo modo (oppure premere ESC (B14) per posticipare l'operazione):

1. Lasciare inserito il contenitore latte (D) nella macchina (non è necessario svuotare il contenitore latte);
2. Posizionare una tazza o un altro recipiente sotto il tubo erogazione latte schiumato;
3. Ruotare la manopola regolazione schiuma (D1) su "CLEAN" (fig. 19). La pulizia si interrompe automaticamente;



4. Riportare la manopola regolazione su una delle selezioni della schiuma;
5. Togliere il contenitore latte e pulire sempre l'ugello vapore (A8) con una spugna (fig. 20).

#### Nota Bene!

- Se si devono preparare più tazze di bevande a base di latte, procedere con la pulizia del contenitore latte dopo l'ultima preparazione: in questo caso premere ESC (B14) per ritornare al menù principale.
- Il contenitore con il latte può essere conservato in frigo.

- In alcuni casi, per effettuare la pulizia, è necessario attendere il riscaldamento della macchina.

## 15. EROGAZIONE DELL'ACQUA CALDA

### Attenzione! Pericolo di scottature.

Non lasciare la macchina senza sorveglianza quando viene erogata l'acqua calda.

1. Controllare che l'erogatore acqua calda (C6) sia agganciato correttamente;
2. Posizionare un contenitore sotto l'erogatore (più vicino possibile per evitare spruzzi) (fig. 5);
3. Premere  ESC (B14);
4. La macchina eroga circa 250 ml di acqua calda e poi interrompe automaticamente l'erogazione. Durante l'erogazione l'icona lampeggia. Per interrompere l'erogazione di acqua calda premere  ESC (B14).

### Nota Bene:

- Se la modalità "Risparmio Energetico" è attivata, l'erogazione di acqua calda potrebbe richiedere alcuni secondi di attesa.

## 16. PULIZIA

### 16.1 Pulizia della macchina

Le seguenti parti della macchina devono essere pulite periodicamente:

- il circuito interno della macchina;
- il contenitore dei fondi di caffè (A11);
- la vaschetta raccogli gocce (A15) e la vaschetta raccogli condensa (A10);
- il serbatoio dell'acqua (A17);
- i beccucci dell'erogatore caffè (A9);
- l'imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato (A4);
- l'infusore (A20), accessibile dopo aver aperto lo sportello di servizio (A19);
- il contenitore del latte (D);
- ugello acqua calda (A8);

### Attenzione!

- Per la pulizia della macchina non usare solventi, detergenti abrasivi o alcool. Con le superautomatiche De'Longhi non è necessario utilizzare additivi chimici per la pulizia della macchina.
- Nessun componente dell'apparecchio può essere lavato in lavastoviglie ad eccezione della griglia vaschetta (A14) e del contenitore latte (D).
- Non utilizzare oggetti metallici per togliere le incrostazioni o i depositi di caffè, perché potrebbe graffiare le superfici in metallo o in plastica.

### 16.2 Pulizia del circuito interno della macchina

Per periodi d'inutilizzo superiori ai 3/4 giorni è consigliato vivamente, prima di utilizzarla, di accenderla ed erogare:

- 2/3 risciacqui premendo  OK (B15);
- dell'acqua calda, per qualche secondo (capitolo "15. Erogazione dell'acqua calda").

### Nota Bene:

È normale che, dopo aver eseguito tale pulizia, ci sia dell'acqua nel contenitore dei fondi di caffè (A11).

### 16.3 Pulizia del contenitore dei fondi di caffè

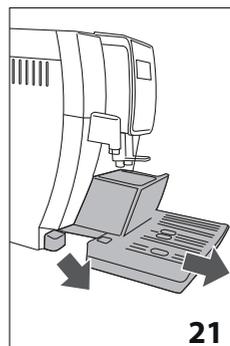
Quando sul pannello comandi si accende la spia  (B2), è necessario svuotarlo e pulirlo. Finché non si pulisce il contenitore dei fondi (A11) la macchina non può fare il caffè. L'apparecchio segnala la necessità di svuotare il contenitore anche se non è pieno, qualora siano trascorse 72 ore dalla prima preparazione eseguita (perché il conteggio delle 72 ore sia eseguito correttamente, la macchina non deve essere mai spenta staccando il cavo di alimentazione.

### Attenzione! Pericolo di scottature

Se si fanno diversi cappuccini di seguito, il poggiategge (A12) in metallo diventa caldo. Attendere che si raffreddi prima di toccarlo e afferrarlo solo dalla parte anteriore.

Per eseguire la pulizia (a macchina accesa):

- Estrarre la vaschetta raccogli gocce (A15) (fig. 21), svuotarla e pulirla.



- Svuotare e pulire accuratamente il contenitore dei fondi (A11) avendo cura di rimuovere tutti i residui che possono essere depositati sul fondo: il pennello (C5) è dotato di spatola adatta a quest'operazione.
- Controllare la vaschetta raccogli-condensa (A10) (di colore rosso) e, se è piena, svuotarla.

### Attenzione!

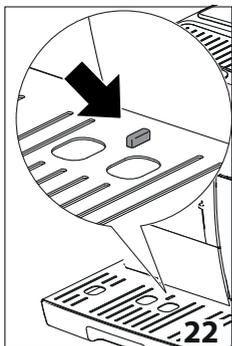
Quando si estrae la vaschetta raccogli gocce è obbligatorio svuotare sempre il contenitore fondi caffè anche se è riempito poco.

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

## 16.4 Pulizia della vaschetta raccogli gocce e della vaschetta raccogli-condensa

### Attenzione!

La vaschetta raccogli-gocce (A15) è provvista di un indicatore galleggiante (A13) (di colore rosso) del livello dell'acqua contenuta (fig. 22).



Prima che questo indicatore cominci a sporgere dal vassoio poggiategge (A12), è necessario svuotare la vaschetta e pulirla, altrimenti l'acqua può traboccare dal bordo e danneggiare la macchina, il piano di appoggio o la zona circostante.

Per rimuovere la vaschetta raccogli gocce:

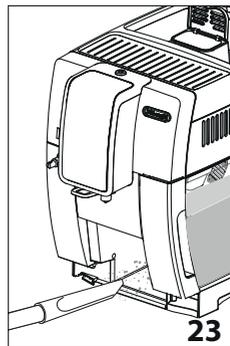
1. Estrarre la vaschetta raccogli gocce ed il contenitore dei fondi di caffè (A11) (fig. 21);
2. Rimuovere il vassoio poggiategge (A12), la griglia vaschetta (A14), quindi svuotare la vaschetta raccogli gocce ed il contenitore fondi e lavare tutti i componenti;
3. Controllare la vaschetta raccogli-condensa di colore rosso (A10) e, se è piena, svuotarla;
4. Reinserrire la vaschetta raccogli gocce completa di griglia ed il contenitore dei fondi di caffè.

## 16.5 Pulizia dell'interno della macchina

### Pericolo di scosse elettriche!

Prima di eseguire le operazioni di pulizia delle parti interne, la macchina deve essere spenta (vedi capitolo "5. Spegnimento dell'apparecchio") e scollegata dalla rete elettrica. Non immergere mai la macchina nell'acqua.

1. Controllare periodicamente (circa una volta al mese) che l'interno della macchina (accessibile una volta estratta la vaschetta raccogli-gocce) (A15) non sia sporco. Se necessario, rimuovere i depositi di caffè con il pennello (C5) e una spugna;
2. Aspirare tutti i residui con un aspirapolvere (fig. 23).



## 16.6 Pulizia del serbatoio acqua

1. Pulire periodicamente (circa una volta al mese) e ad ogni sostituzione del filtro addolcitore (C4) il serbatoio acqua (A17) con un panno umido e un po' di detersivo delicato;
2. Rimuovere il filtro (C4) e risciacquarlo con acqua corrente;
3. Reinserrire il filtro (se previsto), riempire il serbatoio con acqua fresca e reinserrire il serbatoio;
4. Erogare 100ml di acqua.

## 16.7 Pulizia dei beccucci erogatore caffè

1. Pulire periodicamente i beccucci erogatore caffè (A9) servendosi di una spugna o di un panno (fig. 24A);



2. Controllare che i fori dell'erogatore caffè non siano otturati. Se necessario rimuovere i depositi di caffè con uno stuzzicadenti (fig. 24B).

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

Controllare periodicamente (circa una volta al mese) che l'imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato (A4) non sia otturato. Se necessario, rimuovere i depositi di caffè con il pennello (C5) in dotazione.

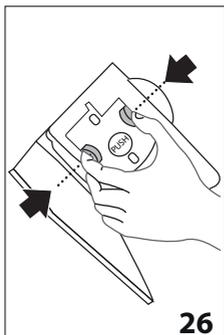
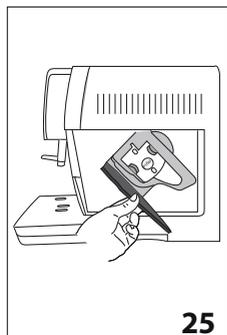
## 16.9 Pulizia dell'infusore

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

### Attenzione!

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

1. Assicurarsi che la macchina abbia eseguito correttamente lo spegnimento (vedi capitolo "5. Spegnimento dell'apparecchio");
2. Estrarre il serbatoio acqua (A17);
3. Aprire lo sportello infusore (A19) (fig. 25) posizionato sul fianco destro;



4. Premere verso l'interno i due tasti di sgancio colorati e contemporaneamente estrarre l'infusore verso l'esterno (fig. 26);
5. Immergere per circa 5 minuti l'infusore in acqua e poi risciacquarlo sotto il rubinetto;

### Attenzione!

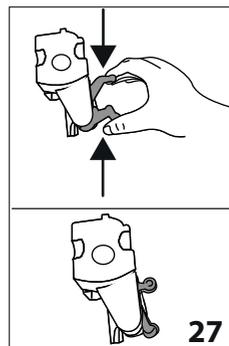
SCIACQUARE SOLO CON ACQUA  
NO DETERSIVI - NO LAVASTOVIGLIE

Pulire l'infusore senza usare detersivi perché potrebbero danneggiarlo.

6. Utilizzando il pennello (C5), pulire eventuali residui di caffè sulla sede dell'infusore, visibili dallo sportello infusore;
7. Dopo la pulizia, reinserire l'infusore infilendolo nel supporto; quindi premere sulla scritta PUSH fino a sentire il clic di aggancio;

### Nota Bene:

Se l'infusore è difficile da inserire, è necessario (prima dell'inserimento) portarlo alla giusta dimensione premendo le due leve (fig. 27).

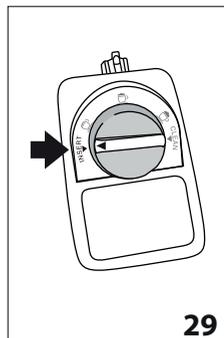
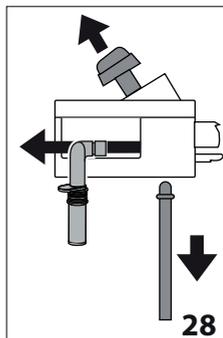


8. Una volta inserito, assicurarsi che i due tasti colorati siano scattati verso l'esterno;
9. Chiudere lo sportello infusore;
10. Reinscrivere il serbatoio acqua.

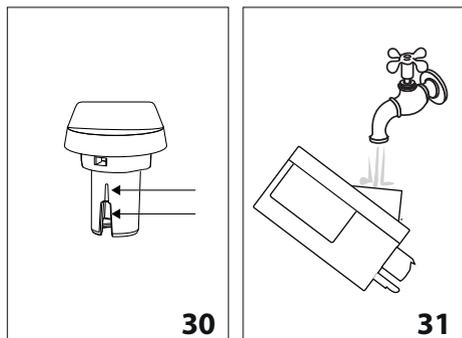
### 16.10 Pulizia del contenitore latte

Pulire il contenitore latte (D) dopo ogni preparazione del latte, come descritto di seguito:

1. Estrarre il coperchio (D2);
2. Sfilare il tubo erogazione latte (D5) e il tubo di pescaggio (D4) (fig. 28);



3. Ruotare in senso antiorario la manopola regolazione schiuma (D1) fino alla posizione "INSERT" (vedi fig. 29) e sfilarla verso l'alto;
4. In lavastoviglie (consigliato): Sciacquare tutti i componenti ed il contenitore con acqua corrente calda (almeno 40°C): posizionarli quindi sul cestello superiore della lavastoviglie e avviare un programma da 50°C, esempio ECO standard. A mano: Sciacquare tutti i componenti ed il contenitore con acqua corrente calda (almeno 40°C): immergere quindi tutti i componenti in acqua potabile calda (almeno 40°C) con un detersivo delicato/neutro per almeno 30 minuti e risciacquare abbondantemente con acqua potabile calda.



5. Sciacquare l'interno della sede della manopola regolazione schiuma con acqua corrente (vedi fig. 31);
6. Verificare anche che il tubo pescaggio e il tubo erogazione latte non siano otturati da residui di latte;
7. Rimontare la manopola inserendola in corrispondenza della scritta "INSERT", il tubo erogazione e il tubo pescaggio latte;
8. Riposizionare il coperchio sul contenitore latte (D3).

### 16.11 Pulizia dell'ugello acqua calda

Pulire l'ugello (A8) dopo ogni preparazione del latte, con una spugna, rimuovendo i residui di latte depositati sulle guarnizioni (fig. 20).

## 17. DECALCIFICAZIONE

### Attenzione!

- Prima dell'uso, leggere le istruzioni e l'etichettatura del decalcificante, riportate sulla confezione del decalcificante stesso (fornito in alcuni modelli e/o acquistabile presso centri assistenza autorizzati).
- Si raccomanda di utilizzare esclusivamente decalcificante De'Longhi. L'utilizzo di decalcificanti non idonei, come pure la decalcificazione non regolarmente eseguita, può comportare l'insorgenza di difetti non coperti dalla garanzia del produttore.
- Il decalcificante può danneggiare le superfici delicate. Se il prodotto viene rovesciato accidentalmente, asciugare immediatamente.

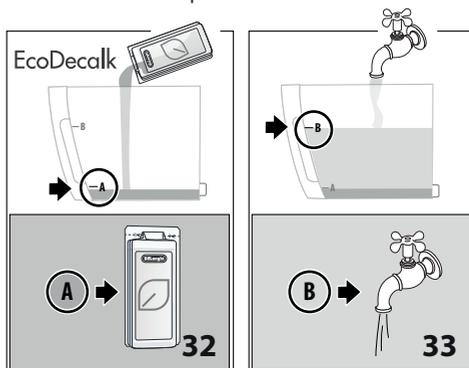
Per effettuare la decalcificazione	
Decalcificante	Decalcificante De'Longhi 'EcoDecalk'
Contenitore	Capacità consigliata: 1,8
Tempo	~45min

Decalcificare la macchina quando sul pannello comandi la spia (B5) si accende.

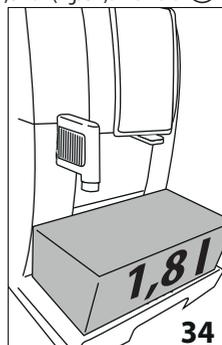
Se si desidera procedere subito con la decalcificazione, seguire le operazioni dal punto 1. Per rimandare la decalcificazione ad un altro momento premere ESC (B14): sul pannello comandi la spia (B5) rimane accesa per ricordare che l'apparecchio ha bisogno di essere decalcificato.

Per avviare la decalcificazione:

1. Estrarre il serbatoio acqua (A17), rimuovere il filtro acqua (C4), svuotare il serbatoio acqua.
2. Versare nel serbatoio acqua il decalcificante fino al livello A (corrispondente a una confezione da 100ml) impresso sul lato interno del serbatoio (fig. 32); quindi aggiungere acqua (un litro) fino a raggiungere il livello B (fig. 33); reinserire il serbatoio acqua.



3. Rimuovere, svuotare e reinserire la vaschetta raccogliacqua (A15) ed il contenitore fondi (A11).
4. Posizionare sotto l'erogatore acqua calda (C6) e sotto l'erogatore caffè (A9) un contenitore vuoto con capacità minima pari a 1,8 litri (fig. 34). Premere OK (B15);



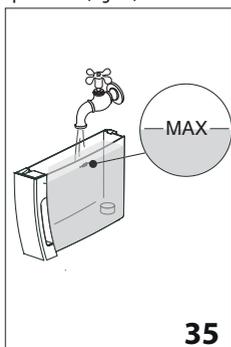
### Attenzione! Pericolo di scottature

Dall'erogatore caffè e dall'erogatore acqua calda fuoriesce acqua calda contenente acidi. Prestare pertanto attenzione a non venire in contatto con tale soluzione.

- Il programma di decalcificazione si avvia e la soluzione decalcificante esce sia dall'erogatore acqua calda che dall'erogatore caffè eseguendo automaticamente tutta una serie di risciacqui ad intervalli per rimuovere i residui di calcare dall'interno della macchina. Questa è la fase più lunga e la durata corrisponde a più della metà del tempo totale del ciclo di decalcificazione.

Completata la fase decalcificante, l'apparecchio è pronto per un processo di risciacquo con acqua fresca.

- Svuotare il contenitore utilizzato per raccogliere la soluzione decalcificante ed estrarre il serbatoio acqua, svuotarlo, sciacquarlo con acqua corrente, riempirlo fino al livello MAX con acqua fresca (fig 35) ed inserirlo in macchina;



- Riposizionare vuoto il contenitore usato per raccogliere la soluzione decalcificante sotto l'erogatore caffè e l'erogatore acqua calda (fig. 34);
- Premere OK (B15);
- L'acqua calda esce prima dall'erogatore caffè e successivamente dall'erogatore acqua calda;
- Quando l'acqua nel serbatoio termina, svuotare il contenitore usato per raccogliere l'acqua di risciacquo;
- Estrarre il serbatoio acqua e riempirlo fino al livello MAX con acqua fresca.
- Reinserire, se tolto precedentemente, il filtro addolcitore nella sua sede nel serbatoio acqua, reinserire il serbatoio;
- Riposizionare vuoto il contenitore usato per raccogliere la soluzione decalcificante sotto l'erogatore acqua calda.
- Premere OK (B15).
- L'acqua calda esce dall'erogatore acqua calda;
- Al termine del secondo risciacquo, rimuovere, svuotare e reinserire la vaschetta raccogliacqua (A15) ed il contenitore fondi (A11).
- Svuotare il contenitore usato per raccogliere l'acqua di risciacquo, estrarre e rabboccare il serbatoio acqua con acqua fresca fino al livello MAX e reinserirlo in macchina.

L'operazione di decalcificazione è così ultimata.

### Nota Bene!

- Se il ciclo di decalcificazione non dovesse terminare correttamente (es. mancanza erogazione energia elettrica) la macchina ne chiederà il completamento alla riaccensione.
- È normale che, dopo aver eseguito il ciclo di decalcificazione, ci sia dell'acqua nel contenitore dei fondi di caffè (A11);
- L'apparecchio richiede un terzo risciacquo, nel caso in cui il serbatoio acqua non sia riempito fino al livello max: questo per garantire non ci sia soluzione decalcificante nei circuiti interni dell'apparecchio.
- L'eventuale richiesta, da parte della macchina, di due cicli di decalcifica molto ravvicinati è da considerarsi normale, come conseguenza del sistema evoluto di controllo implementato nella macchina.
- È possibile avviare la decalcifica anche tenendo premuto l'icona (B8).

## 18. PROGRAMMAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA

La richiesta di decalcificazione viene visualizzata dopo un periodo di funzionamento predeterminato che dipende dalla durezza dell'acqua.

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

### 18.1 Misurazione della durezza dell'acqua

- Togliere dalla sua confezione la striscia reattiva (C1) in dotazione "TOTAL HARDNESS TEST";
- Immergere completamente la striscia in un bicchiere d'acqua per circa un secondo;
- Estrarre la striscia dall'acqua e scuoterla leggermente. Dopo circa un minuto si formano 1, 2, 3 oppure 4 quadratini di colore rosso, a seconda della durezza dell'acqua ogni quadratino corrisponde a 1 livello;

Striscia reattiva	Durezza acqua	Programmazione corrispondente
	bassa	
	media	
	alta	
	massima	

## 18.2 Impostazione durezza acqua

1. Con macchina spenta (standby) ma con il cavo di alimentazione collegato alla rete elettrica;
2. Mantenere premuta l'icona **2x** (B9) fino all'accensione delle spie sul pannello di controllo (B);
3. Premere l'icona **●●** (B8);
4. Selezionare il livello di durezza acqua premendo nuovamente l'icona **●●**;
5. Premere l'icona **OK** (B15) per confermare (o **ESC** (B14) per uscire senza fare la modifica). Le spie si spengono.

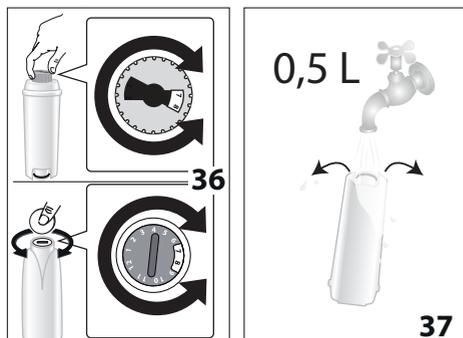
A questo punto la macchina è riprogrammata secondo la nuova impostazione della durezza acqua.

## 19. FILTRO ADDOLCITORE

Per un utilizzo corretto del filtro, seguire le istruzioni di seguito riportate.

### 19.1 Installazione del filtro

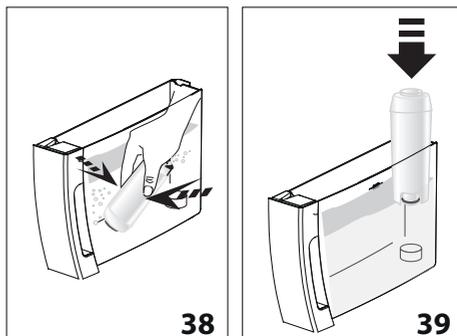
1. Togliere il filtro (C4) dalla confezione. Il datario del disco è diverso a seconda del filtro in dotazione.
2. Ruotare il disco del datario (fig. 36) affinché siano visualizzati i prossimi 2 mesi di utilizzo.



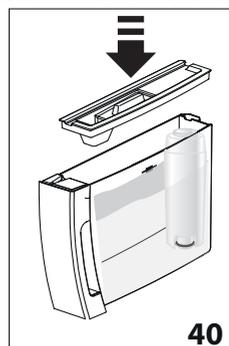
### Nota Bene

il filtro ha durata pari a due mesi se l'apparecchio viene utilizzato normalmente, se invece la macchina rimane inutilizzata con il filtro installato, ha durata pari a 3 settimane al massimo.

3. Per attivare il filtro, far scorrere dell'acqua di rubinetto nel foro del filtro come indicato in fig. 37 fintantoché l'acqua fuoriesce dalle aperture laterali per oltre un minuto;
4. Estrarre il serbatoio (A17) della macchina e riempirlo di acqua;
5. Inserire il filtro nel serbatoio acqua e immergerlo completamente per una decina di secondi, inclinandolo e premendolo leggermente per permettere alle bolle d'aria di uscire (fig. 38).



6. Inserire il filtro nella sede apposita (A18) e premerlo a fondo (fig. 39);
7. Richiudere il serbatoio con il coperchio (A16) (fig. 40), quindi reinserire il serbatoio nella macchina;



8. Inserire l'erogatore acqua calda (C6). Posizionare sotto l'erogatore acqua calda (A20) un contenitore (capacità: min. 500ml).
  9. Premere l'icona **ESC** (B14) per erogare acqua calda.
  10. Erogare almeno 500 ml di acqua, quindi ripremere **ESC** (B14) per interrompere l'erogazione.
- Ora il filtro è attivato e si può procedere all'uso della macchina.

### 19.2 Sostituzione del filtro

Quando sono trascorsi i due mesi di durata (vedi datario), oppure se non viene utilizzato l'apparecchio per 3 settimane, è necessario procedere alla sostituzione del filtro:

1. Estrarre il serbatoio (A17) ed il filtro esaurito (C4);
2. Togliere il nuovo filtro dalla confezione e procedere come illustrato dal punto 2 al 10 del paragrafo precedente.

Ora il nuovo filtro è attivato e si può procedere all'uso della macchina.

## 20. DATI TECNICI

---

Tensione:	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Potenza assorbita:	1450W
Pressione:	1,5MPa (15 bar)
Capacità max. serbatoio acqua:	1,8 l
Dimensioni LxPxH:	240x440x360 mm
Lunghezza cavo:	1250 mm
Peso:	9,5 kg
Capacità max. contenitore chicchi:	300 g

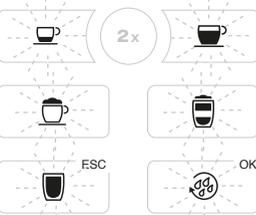
De'Longhi si riserva la facoltà di variare, in qualsiasi momento, le caratteristiche tecniche ed estetiche, mantenendo inalterata la funzionalità e la qualità dei prodotti.

### 20.1 Consigli per il Risparmio Energetico

Per ridurre il consumo energetico dopo l'erogazione di una o più bevande:

- rimuovere il contenitore latte o gli accessori.
- Impostare l'autospegnimento a 15 minuti
- Attivare il Risparmio Energetico
- Quando la macchina lo richiede, effettuare il ciclo di decalcificazione.

## 21. SIGNIFICATO DELLE SPIE

SPIE VISUALIZZATE	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
 <p>LAMPEGGIANTE</p>	<p>La macchina si sta riscaldando o raffreddando.</p>	<p>Attendere</p>
 <p>FISSE</p>	<p>La macchina è pronta all'uso.</p>	<p>Procedere selezionando la bevanda da erogare e le relative opzioni.</p>
 <p>FISSE</p>	<p>L'acqua nel serbatoio (A17) non è sufficiente.</p>	<p>Riempire il serbatoio e inserirlo correttamente, premendolo a fondo fino a sentire l'aggancio.</p>
 <p>LAMPEGGIANTE</p>	<p>Il serbatoio (A17) non è inserito o non è inserito correttamente.</p>	<p>Inserire correttamente il serbatoio, premendolo a fondo fino a sentire l'aggancio.</p>
 <p>FISSE</p>	<p>Il contenitore dei fondi di caffè è pieno.</p>	<p>Svuotare il contenitore dei fondi, la vaschetta raccogliogocce (A15) ed eseguire la pulizia, poi reinserirli (fig.16). Importante: quando si estrae la vaschetta raccogliogocce è obbligatorio svuotare sempre il contenitore fondi caffè anche se è riempito poco. Se questa operazione non è effettuata può succedere che, quando si fanno i caffè successivi, il contenitore fondi si riempia più del previsto e che la macchina si intasi.</p>
 <p>LAMPEGGIANTE</p>	<p>Il contenitore dei fondi non è stato inserito o non è inserito correttamente.</p>	<p>Inserire la vaschetta raccogliogocce (A15) completa di contenitore dei fondi premendo a fondo.</p>

SPIE VISUALIZZATE	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
 <p>LAMPEGGIANTE</p>	<p>L'erogatore acqua calda non è inserito o è male inserito.</p>	<p>Inserire l'erogatore acqua calda a fondo.</p>
 <p>LAMPEGGIANTE</p>	<p>Il contenitore latte non è inserito correttamente.</p> <p>Il contenitore latte è inserito ma la manopola della schiuma è in posizione CLEAN.</p>	<p>Inserire il contenitore latte a fondo.</p> <p>Ruotare la manopola regolazione schiuma in una delle posizioni regolazione schiuma latte.</p>
 <p>LAMPEGGIANTE</p>	<p>La macinatura è troppo fine e quindi il caffè fuoriesce troppo lentamente o non esce del tutto.</p> <p>Se è presente il filtro addolcitore (C4) potrebbe esserci stato il rilascio di una bolla d'aria all'interno del circuito che ne ha bloccato l'erogazione</p>	<p>Ripetere l'erogazione caffè e ruotare la manopola di regolazione macinatura (A5) (fig. 8) di uno scatto verso il numero 7 in senso orario, mentre il macinacaffè è in funzione. Se, dopo aver fatto almeno 2 caffè, l'erogazione dovesse risultare ancora troppo lenta, ripetere la correzione agendo sulla manopola di regolazione di un altro scatto (vedi par. "13.1 Regolazione del macinacaffè"). Se il problema persiste, inserire l'erogatore acqua calda ed erogare un po' di acqua finché il flusso è regolare, premendo  ESC (B14).</p> <p>Inserire l'erogatore acqua calda ed erogare un po' di acqua finché il flusso è regolare, premendo  ESC (B14).</p>
 <p>LAMPEGGIANTE</p>	<p>Il caffè premacinato utilizzato è troppo fine e quindi il caffè fuoriesce troppo lentamente o non esce del tutto</p> <p>Se è presente il filtro addolcitore (C4) potrebbe esserci stato il rilascio di una bolla d'aria all'interno del circuito che ne ha bloccato l'erogazione</p>	<p>Ripetere l'erogazione caffè utilizzando meno caffè pre-macinato o di tipo diverso. Se il problema persiste, inserire l'erogatore acqua calda ed erogare un po' di acqua finché il flusso è regolare, premendo  ESC (B14).</p> <p>Inserire l'erogatore acqua calda ed erogare un po' di acqua finché il flusso è regolare, premendo  ESC (B14).</p>
 <p>FISSO</p>  <p>LAMPEGGIANTE</p>	<p>È stato utilizzato troppo caffè</p>	<p>Selezionare un gusto più leggero premendo  (B8) oppure ridurre la quantità di caffè pre-macinato.</p>

SPIE VISUALIZZATE	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
 FISSO  LAMPEGGIANTE	<p>I chicchi di caffè sono finiti</p> <p>L'imbuto per il caffè pre-macinato si è intasato (A2).</p>	<p>Riempire il contenitore chicchi (A3) (fig. 9).</p> <p>Svuotare l'imbuto con l'aiuto del pennello (C5) come descritto al par. "16.8 Pulizia dell'imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato".</p>
 FISSO  LAMPEGGIANTE	<p>È stata selezionata la funzione "caffè pre-macinato", ma non è stato versato il caffè pre-macinato nell'imbuto</p> <p>L'imbuto per il caffè pre-macinato si è intasato.</p>	<p>Introdurre il caffè pre-macinato nell'imbuto (fig. 12) o deselezionare la funzione pre-macinato.</p> <p>Svuotare l'imbuto con l'aiuto del pennello (C5) come descritto al par. "16.8 Pulizia dell'imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato".</p>
 LAMPEGGIANTE 	<p>Il circuito idraulico è vuoto</p>	<p>Premere l'icona  <b>OK</b> (B15) per riempire il circuito idraulico.</p>
 FISSO	<p>L'interno della macchina è molto sporco</p>	<p>Pulire accuratamente la macchina come descritto nel cap. "16. Pulizia". Se dopo la pulizia, la macchina visualizza ancora il messaggio, rivolgersi ad un centro di assistenza.</p>
 LAMPEGGIANTE	<p>Dopo la pulizia non è stato reinserito l'infusore (A8)</p>	<p>Inserire l'infusore come descritto nel par. "16.9 Pulizia dell'infusore".</p>
 FISSO 	<p>Indica che è necessario decalcificare la macchina</p>	<p>È necessario la decalcificazione. Premere  <b>ESC</b> (B14) per posticipare la procedura o premere l'icona  <b>OK</b> (B15) per avviarla (vedi cap. "17. Decalcificazione").</p>
 FISSO	<p>Indica che è necessario decalcificare la macchina</p>	<p>È necessario eseguire al più presto la decalcificazione (vedi cap. "17. Decalcificazione").</p>
 LAMPEGGIANTE	<p>Indica che la decalcificazione è in corso.</p>	<p>Attendere fino al completamento della procedura (vedi cap. "17. Decalcificazione").</p>

SPIE VISUALIZZATE	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
 FISSO  LAMPEGGIANTE 	La decalcificazione è stata interrotta.	Per poter utilizzare la macchina è necessario completare la procedura. Premere l'icona  <b>OK</b> (B15) per avviare il processo.

## 22. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In basso sono elencati alcuni possibili malfunzionamenti.

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

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
L'apparecchio non si accende	La spina non è collegata alla presa.	Collegare la spina alla presa di alimentazione.
Il caffè non è caldo.	Le tazze non sono state pre-riscaldate.	Riscaldare le tazze risciacquandole con dell'acqua calda (N.B: si può utilizzare la funzione acqua calda).
	I circuiti interni dell'apparecchio si sono raffreddati perché sono trascorsi 2/3 minuti dall'ultimo caffè.	Prima di fare il caffè riscaldare i circuiti interni con un risciacquo, premendo il tasto  <b>OK</b> (B15).
	La temperatura caffè impostata è bassa.	Impostare dal menù una temperatura più alta.
Il caffè è poco corposo o ha poca crema.	Il caffè è macinato troppo grosso.	Ruotare la manopola di regolazione macinatura (A5) di uno scatto verso il numero 1 in senso antiorario mentre il macinacaffè è in funzione (fig. 7). Procedere uno scatto alla volta fino ad ottenere un'erogazione soddisfacente. L'effetto è visibile solo dopo l'erogazione di 2 caffè (vedi par. "13.1 Regolazione del macinacaffè").
	Il caffè non è adatto.	Utilizzare caffè per macchine da caffè espresso.
	Il caffè non è fresco.	La confezione del caffè è aperta da troppo tempo e ha perso il gusto.
		→

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
Il caffè fuoriesce troppo lentamente oppure a gocce.	Il caffè è macinato troppo fine.	Ruotare la manopola di regolazione macinata (A5) di uno scatto verso il numero 7 in senso orario, mentre il macinacaffè è in funzione (fig. 7). Procedere uno scatto alla volta fino ad ottenere un'erogazione soddisfacente. L'effetto è visibile solo dopo l'erogazione di 2 caffè (vedi par. "13.1 Regolazione del macinacaffè").
L'apparecchio non eroga il caffè	L'apparecchio rileva delle impurità al suo interno.	Attendere che l'apparecchio ritorni pronto all'uso e selezionare di nuovo la bevanda desiderata. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro Assistenza Autorizzato.
Il caffè non esce da uno oppure entrambi i beccucci dell'erogatore.	I beccucci dell'erogatore caffè (A9) sono otturati.	Pulire gli ugelli con un panno. Se necessario, utilizzare uno stuzzicadenti per rimuovere eventuali incrostazioni.
L'infusore (A20) non si può estrarre	Non è stato eseguito correttamente lo spegnimento	Eeguire lo spegnimento premendo il tasto  (A7) (fig. 6) (vedi cap. "5. Spegnimento dell'apparecchio").
Al termine della decalcificazione, l'apparecchio richiede un terzo risciacquo	Durante i due cicli di risciacquo, il serbatoio non è stato riempito fino al livello MAX.	Procedere come richiesto dall'apparecchio, svuotando però prima la vaschetta raccogli-gocce (A15), per evitare che l'acqua trabocchi.
Il latte schiumato ha bolle grandi	Il latte non è sufficientemente freddo o non è parzialmente scremato.	Utilizzare latte totalmente scremato, oppure parzialmente scremato, a temperatura di frigorifero (circa 5°C). Se il risultato non è ancora quello desiderato, provare a cambiare marca di latte.
	La manopola regolazione schiuma (D1) è mal regolata.	Regolare secondo le indicazioni del par. "14.2 Regolare la quantità di schiuma".
	Il coperchio (D2) o la manopola regolazione schiuma (D1) del contenitore latte sono sporchi	Pulire il coperchio e la manopola del contenitore latte come descritto nel par. "16.10 Pulizia del contenitore latte".
	L'ugello acqua calda (A8) è sporco	Pulire l'ugello come descritto al par. "16.11 Pulizia dell'ugello acqua calda".
Il latte non esce dal tubo erogazione (D5)	Il coperchio (D2) del contenitore latte è sporco	Pulire il coperchio del latte come descritto nel par. "16.10 Pulizia del contenitore latte".

## SOMMAIRE

<b>1. INTRODUCTION.....</b>	<b>26</b>
1.1 Lettres entre parenthèses.....	26
1.2 Problèmes et réparations .....	26
<b>2. DESCRIPTION.....</b>	<b>26</b>
2.1 Description de l'appareil .....	26
2.2 Description du panneau de contrôle.....	26
2.3 Description des accessoires .....	26
2.4 Description de la carafe à lait .....	26
<b>3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL 27</b>	
<b>4. ALLUMAGE DE L'APPAREIL .....</b>	<b>27</b>
<b>5. ARRÊT DE L'APPAREIL.....</b>	<b>28</b>
<b>6. RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU .....</b>	<b>28</b>
<b>7. RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE .....</b>	<b>28</b>
<b>8. ARRÊT AUTOMATIQUE .....</b>	<b>28</b>
<b>9. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE .....</b>	<b>28</b>
<b>10. SIGNAL SONORE.....</b>	<b>29</b>
<b>11. VALEURS D'USINE (RÉINITIALISATION).....</b>	<b>29</b>
<b>12. RINÇAGE .....</b>	<b>29</b>
<b>13. PRÉPARATION DU CAFÉ .....</b>	<b>29</b>
13.1 Réglage du moulin à café.....	29
13.2 Conseils pour un café plus chaud.....	30
13.3 Préparation du café avec du café en grains..	30
13.4 Variation temporaire de l'arôme du café .....	31
13.5 Préparation du café en utilisant le café pré- moulu .....	31
13.6 Personnalisation de l'arôme et de la quantité .....	31
<b>14. PRÉPARATION DE BOISSONS AU LAIT.....</b>	<b>32</b>
14.1 Remplir et replacer la carafe à lait.....	32
14.2 Régler la quantité de mousse.....	32
14.3 Préparation automatique de boissons à base de lait.....	33
14.4 Personnalisation des boissons lactées .....	33
14.5 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation .....	33
<b>15. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE .....</b>	<b>34</b>
<b>16. NETTOYAGE .....</b>	<b>34</b>
16.1 Nettoyage de la machine .....	34
16.2 Nettoyage du circuit interne de la machine..	34
16.3 Nettoyage du tiroir à marc de café.....	34
16.4 Nettoyage de l'égouttoir et de la coupelle de condensation .....	35
16.5 Nettoyage interne de la machine .....	35
16.6 Nettoyage du réservoir d'eau.....	35
16.7 Nettoyage des becs verseurs de café .....	35
16.8 Entonnoir pour l'introduction du café pré- moulu .....	35
16.9 Nettoyage de l'infuseur .....	35
16.10 Nettoyage de la carafe à lait.....	36
16.11 Nettoyage du gicleur eau chaude.....	37
<b>17. DÉTARTRAGE .....</b>	<b>37</b>
<b>18. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU 38</b>	
18.1 Mesure de la dureté de l'eau .....	38
18.2 Réglage de la dureté de l'eau .....	38
<b>19. FILTRE ADOUCISSEUR .....</b>	<b>39</b>
19.1 Installation du filtre .....	39
19.2 Remplacement du filtre .....	39
<b>20. DONNÉES TECHNIQUES.....</b>	<b>40</b>
20.1 Conseils pour l'Économie d'Énergie.....	40
<b>21. SIGNIFICATION DES VOYANTS .....</b>	<b>41</b>
<b>22. RÉOLUTION DES PROBLÈMES .....</b>	<b>44</b>

## 1. INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi la machine automatique pour café et cappuccino.

Nous vous souhaitons de profiter pleinement de votre nouvel appareil. Prenez quelques minutes pour lire ce mode d'emploi. Vous éviterez ainsi de vous exposer à des risques ou d'endommager la machine.

### 1.1 Lettres entre parenthèses

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

### 1.2 Problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les instructions fournies dans le chapitre « 22. 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. Les adresses sont indiquées dans le certificat de garantie qui accompagne la machine.

## 2. DESCRIPTION

### 2.1 Description de l'appareil

(page 2 - A)

- A1. Couvercle du réservoir à grains
- A2. Couvercle de l'entonnoir pour le café pré-moulu
- A3. Réservoir à grains
- A4. Entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu
- A5. Bouton de réglage du degré de mouture
- A6. Plateau à tasses
- A7. Touche  : pour allumer ou éteindre la machine (veille)
- A8. Gicleur eau chaude
- A9. Buse à café (hauteur réglable)
- A10. Coupelle de condensation
- A11. Tiroir à marc de café
- A12. Plateau d'appui pour tasses
- A13. Flotteur indiquant le niveau de l'eau de l'égouttoir
- A14. Grille égouttoir
- A15. Égouttoir
- A16. Couvercle réservoir d'eau
- A17. Réservoir d'eau
- A18. Logement du filtre adoucisseur d'eau
- A19. Volet infuseur
- A20. Infuseur
- A21. Cordon d'alimentation

### 2.2 Description du panneau de contrôle

(page 2 - B)

Certaines icônes du panneau de contrôle ont une double fonction : celle-ci est signalée entre parenthèses, à l'intérieur de la description.

- B1. Voyant 
  - clignotant pendant 5 secondes puis devient fixe : effectuer le nettoyage de la carafe
  - clignotant : positionner le bouton de réglage de la mousse sur CLEAN / nettoyage de la carafe en cours
- B2. Voyant 
  - clignotant : insérer le tiroir à marc (A11)
  - fixe : il faut vider le tiroir à marc
- B3. Voyant 
  - clignotant : insérer le réservoir d'eau (A17)
  - fixe : l'eau dans le réservoir n'est pas suffisante
- B4. Voyant  : signale une alarme générale, voir chapitre « 21. Signification des voyants »
- B5. Voyant 
  - clignotant : le détartrage est en cours
  - fixe : il faut procéder au détartrage
- B6. Voyant  : fonction pré-moulu
- B7. Voyant      : arôme café
- B8. Icône  : sélection arôme
- B9. Icône **2x** : pour distribuer 2 tasses d'« espresso »
- B10. Icône  : distribution « Espresso »
- B11. Icône  : distribution « Café »
- B12. Icône  : distribution « Cappuccino »
- B13. Icône  : distribution « Latte macchiato »
- B14. Icône  **ESC** :
  - distribution « Lait chaud » : avec carafe à lait insérée
  - distribution « Eau chaude » : avec buse à eau chaude insérée(ESC : *presser pour quitter la fonction en cours*)
- B15. Icône  **OK** : pour effectuer un rinçage.  
(OK : *presser pour confirmer la fonction*)

### 2.3 Description des accessoires

(page 3 - C)

- C1. Bande réactive (\*si prévue)
- C2. Cuillère-doseuse du café pré-moulu (\*si prévue)
- C3. Détartrant (\*si prévu)
- C4. Filtre adoucisseur (\*si prévu)
- C5. Pinceau pour nettoyage (\*si prévu)
- C6. Buse à eau chaude

### 2.4 Description de la carafe à lait

(page 3 - D)

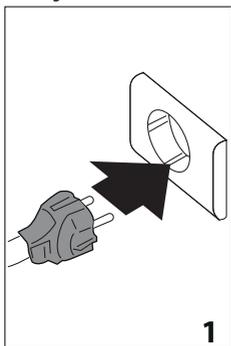
- D1. Bouton de réglage de la mousse et fonction CLEAN
- D2. Couvercle de la carafe à lait

- D3. Carafe à lait
- D4. Tube de prise de lait
- D5. Tube de distribution du lait mousseux (réglable)

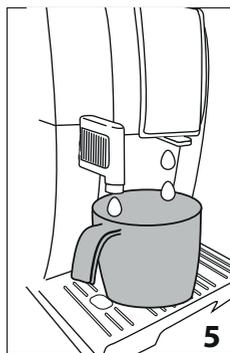
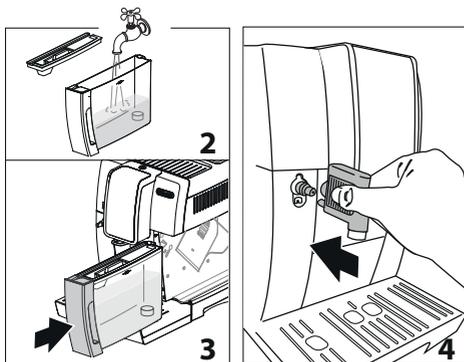
### 3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

#### 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.
- 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.
- Il est conseillé de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le chapitre « 18. Programmation de la dureté de l'eau ».



1. Brancher l'appareil sur secteur (fig. 1).
2. Extraire le réservoir d'eau (A17), le remplir d'eau fraîche jusqu'à la ligne MAX (fig. 2), puis réinsérer le réservoir (fig. 3) ;
3. Contrôler que la buse à eau chaude (C6) est insérée sur le gicleur (A8) (fig. 4) et positionner un récipient (fig. 5) ayant une capacité minimale de 200 ml sous la buse à eau chaude et la buse à café ;



4. Le voyant  $\triangle$  (B4) et l'icône  $\text{OK}$  (B15) clignotent. Appuyer sur l'icône  $\text{OK}$  (B15) : l'appareil distribue de l'eau chaude.

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

#### Nota Bene :

- À la première utilisation, il est nécessaire de préparer 4-5 cappuccinos avant que la machine ne commence à donner un résultat satisfaisant.
- Durant la préparation des 4-5 premiers cappuccinos, il est normal d'entendre un bruit d'eau en ébullition : par la suite, le bruit s'atténuera.
- Pour obtenir un café encore meilleur et des performances optimales de la machine, nous conseillons d'installer le filtre adoucisseur (C4) en suivant les indications du chapitre « 19. Filtre adoucisseur ». Si le modèle n'est pas fourni avec le filtre, il est possible de le demander aux centres d'assistance agréés De'Longhi.

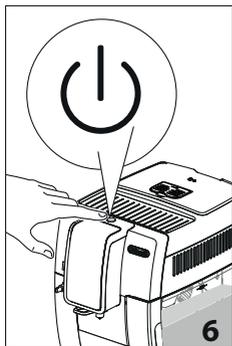
### 4. ALLUMAGE DE L'APPAREIL

À chaque allumage, au moyen de la touche  $\cup$  (A7), 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 ce cycle.

#### Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs de café (A9) ; elle sera récupérée dans l'égouttoir (A15) situé au-dessous. Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche  $\cup$  (A7) (fig. 6). Tous les voyants et les icônes sur le panneau de contrôle s'allument, puis toutes les icônes boissons clignotent.



La machine procède à un rinçage ; de cette manière, outre chauffer la chaudière, l'appareil fait couler l'eau chaude dans les conduits internes afin qu'ils chauffent, eux aussi.

Une fois le chauffage terminé, les boissons à base de café et l'icône **OK** sont actives et les icônes relatives allumées ; si la carafe à lait (D3) est insérée, les icônes relatives aux boissons lactées sont elles aussi actives.

## 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 (A9). Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche (A7) (fig. 6) ;
- Si prévu, l'appareil effectue le rinçage puis s'éteint (veille).

### **Nota Bene :**

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant des périodes prolongées, débrancher l'appareil du secteur :

- éteindre auparavant l'appareil en appuyant sur la touche (fig. 6) ;

## 6. RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU

Pour les instructions concernant le réglage de la dureté de l'eau, consulter le chapitre « 18. Programmation de la dureté de l'eau ».

## 7. RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Pour modifier la température de l'eau (basse, moyenne, haute) à laquelle le café est préparé, procéder comme suit :

1. Avec la machine éteinte (veille) mais avec le cordon d'alimentation branché sur secteur ;
2. Maintenir enfoncée l'icône (B9) jusqu'à l'allumage des voyants sur le panneau de contrôle (B) ;
3. Appuyer sur l'icône (B10) ;

4. Sélectionner la température souhaitée en appuyant à nouveau sur l'icône :

1/5	basse
3/5	moyenne
5/5	élevée

5. Appuyer sur l'icône **OK** (B15) pour confirmer (ou sur **ESC** (B14) pour quitter sans faire la modification). Les voyants s'éteignent.

La machine repasse en mode « veille » et la température est maintenant reprogrammée.

## 8. 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. Avec la machine éteinte (veille) mais avec le cordon d'alimentation branché sur secteur ;
2. Maintenir enfoncée l'icône (B9) jusqu'à l'allumage des icônes sur le panneau de contrôle (B) ;
3. Appuyer sur l'icône (B11) ;
4. Sélectionner l'intervalle de temps souhaité en appuyant à nouveau sur l'icône :

1/5	15 min.
3/5	30 min.
5/5	1 heure
4/5	2 heures
3/5	3 heures

5. Appuyer sur l'icône **OK** (B15) pour confirmer (ou sur **ESC** (B14) pour quitter sans faire la modification). Les voyants s'éteignent.

L'intervalle de temps de l'arrêt automatique est ainsi reprogrammé.

## 9. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver le mode d'économie d'énergie. La machine est préconfigurée en usine en modalité active, qui garantit à la machine allumée une consommation en énergie inférieure, en accord avec les normes européennes en vigueur. Pour modifier la configuration, procéder comme suit :

1. Avec la machine éteinte (veille) mais avec le cordon d'alimentation branché sur secteur ;
2. Maintenir enfoncée l'icône (B9) jusqu'à l'allumage des voyants sur le panneau de contrôle (B).

- Appuyer sur l'icône  (B13) ;
- Activer/désactiver la fonction en appuyant à nouveau sur l'icône  :
  -     fonction activée
  -     fonction désactivée
- Appuyer sur l'icône  OK (B15) pour confirmer (ou sur  ESC (B14) pour quitter sans faire la modification). Les voyants s'éteignent.

La configuration de l'économie est ainsi reprogrammée.

#### Nota Bene :

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

## 10. SIGNAL SONORE

Avec cette fonction il est possible d'activer ou de désactiver le signal sonore. Procéder comme suit :

- Avec la machine éteinte (veille) mais avec le cordon d'alimentation branché sur secteur ;
- Maintenir enfoncée l'icône **2x** (B9) jusqu'à l'allumage des voyants sur le panneau de contrôle (B).
- Presser l'icône **2x** pour activer/désactiver la fonction :
  -     fonction activée
  -     fonction désactivée
- Appuyer sur l'icône  OK (B15) pour confirmer (ou sur  ESC (B14) pour quitter sans faire la modification). Les voyants s'éteignent.

Le signal sonore est désormais reprogrammé.

## 11. VALEURS D'USINE (RÉINITIALISATION)

Avec cette fonction, tous les paramètres sont réinitialisés (température, arrêt automatique, dureté de l'eau, économie énergie et toutes les programmations des quantités reviennent aux valeurs d'usine).

- Avec la machine éteinte (veille) mais avec le cordon d'alimentation branché sur secteur ;
- Maintenir enfoncée l'icône **2x** (B9) jusqu'à l'allumage des voyants sur le panneau de contrôle (B).
- Presser l'icône  (B12) : les grains de café (B7) du panneau de contrôle clignotent ;
- Appuyer sur l'icône  OK (B15) pour revenir aux valeurs d'usine (ou sur  ESC (B14) pour quitter sans faire la modification). Les voyants s'éteignent.

Les paramètres et la quantité reviennent ainsi aux valeurs d'usine.

## 12. RINÇAGE

Cette fonction permet de faire sortir de l'eau chaude par la buse à café (A9), de sorte à nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine.

Positionner un récipient sous la buse à café et la buse à eau chaude.

#### Attention ! Risque de brûlures.

Ne jamais laisser la machine sans surveillance quand de l'eau chaude est en cours de distribution.

- Pour activer cette fonction appuyer sur  OK (B15) ;
- Au bout de quelques secondes, de l'eau chaude sort de la buse à café pour nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine.
- Pour interrompre manuellement la fonction appuyer à nouveau sur  OK.

#### Nota Bene :

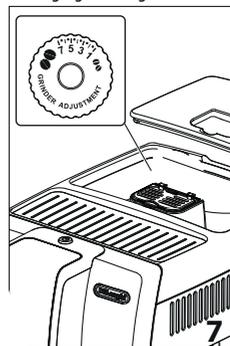
- Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 3-4 jours, il est vivement conseillé d'effectuer, après avoir allumé la machine, 2/3 rinçage avant de l'utiliser ;
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué cette opération, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A11).

## 13. PRÉPARATION DU CAFÉ

### 13.1 Réglage du moulin à café

Le moulin à café ne doit pas être réglé, du moins au début, car il a été déjà préréglé en usine pour obtenir une distribution correcte 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 du degré de mouture (A5) (fig. 7).



#### Nota Bene :

Le bouton de réglage doit être tourné uniquement pendant que le moulin à café est en marche.



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 vers le numéro 7.

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 vers le numéro 1 (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.

### 13.2 Conseils pour un café plus chaud

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

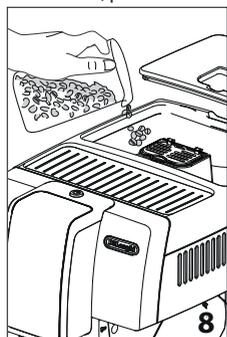
- effectuer un rinçage en appuyant sur OK (B15) ;
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude en utilisant la fonction eau chaude (voir chapitre « 15. Distribution d'eau chaude ») ;
- augmenter la température du café (voir chapitre « 18. Programmation de la dureté de l'eau »).

### 13.3 Préparation du café avec du café en grains

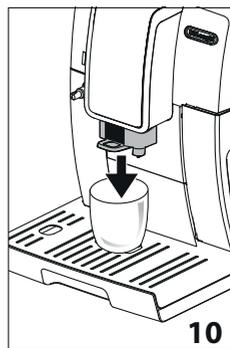
#### Attention !

Ne pas utiliser des grains de café verts, caramélisés ou confits, car ils peuvent se coller sur le moulin à café et le rendre inutilisable.

1. Introduire le café en grains dans le réservoir prévu à cet effet (A3) (fig. 8) ;
2. Positionner sous les becs verseurs de café (A19) :
  - 1 tasse, pour 1 café (fig. 9) ;
  - 2 tasse, pour 2 cafés.



3. Baisser les becs verseurs de sorte à les approcher le plus possible des tasses ; la crème sera ainsi meilleure (fig. 10) ;



4. Sélectionner le café souhaité :

Recette	Quantité	Quantité programmable	Arôme prédéfini
Espresso (B10)	≈ 40 ml	de ≈20 à ≈ 180ml	
Café (B11)	≈ 180 ml	de ≈100 à ≈240ml	
<b>2x</b> (B9) +  Espresso (B10)	≈ 40 ml x 2 tasses	--	

5. La préparation commence et le voyant relatif à l'icône sélectionnée clignote sur le panneau de contrôle (B).

#### Nota Bene :

- Pour préparer 2 tasses d'« espresso » simultanément :
  - Appuyer sur l'icône **2x** (B9) : les icônes relatives à la boisson sélectionnable s'allument et l'icône **2x** clignote. Appuyer sur (B10) : la préparation commence. Autrement, procéder comme suit :
  - Appuyer sur : la préparation commence et l'icône **2x** clignote pendant quelques secondes. Appuyer sur l'icône **2x** pendant qu'elle clignote.
- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant à nouveau sur l'icône de distribution.
- Dès que la distribution s'arrête, si l'on souhaite augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir enfoncée l'icône de la boisson sélectionnée. L'icône sélectionnée clignote rapidement.

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

### Nota Bene :

- Durant l'utilisation, des voyants pourront s'allumer sur le panneau de contrôle (B) ; leur signification est détaillée dans le chapitre « 21. Signification des voyants ».
- Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe « 13.2 Conseils pour un café plus chaud ».
- 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 « 22. Résolution des problèmes ».
- Pour personnaliser les boissons selon ses propres goûts, se référer au paragraphe « 13.6 Personnalisation de l'arôme et de la quantité ».

### 13.4 Variation temporaire de l'arôme du café

Pour personnaliser temporairement l'arôme du café, presser  (B8) :

	X-LÉGER
	LÉGER
	MOYEN
	FORT
	X-FORT
	(voir "13.5 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu")

### Nota Bene :

- La variation d'arôme n'est pas mémorisée et à la prochaine préparation automatique l'appareil sélectionne la valeur prédéfinie.
- Si la distribution ne se fait pas quelques secondes après la personnalisation temporaire de l'arôme, celui-ci revient à la valeur prédéfinie.

### 13.5 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu

#### Attention !

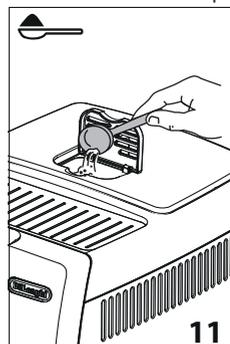
- Ne jamais introduire le café pré-moulu avec la machine éteinte, pour éviter qu'il ne se répande à l'intérieur de la machine et qu'il ne la salisse. Dans ce cas, la machine pourrait s'abîmer.
- Ne jamais introduire plus d'une cuillère-doseuse rase (C2), l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir (A4) pourrait se boucher.



### Nota Bene :

L'utilisation du café pré-moulu, ne permet pas de préparer plus d'une tasse de café à la fois.

1. Appuyer à plusieurs reprises sur la touche  (B8) jusqu'à ce que le voyant  (B6) s'allume.
2. S'assurer que l'entonnoir ne soit pas bouché, puis introduire une cuillère-doseuse rase de café pré-moulu (fig. 11).



3. Placer une tasse sous les becs verseurs de café (A9) (fig. 9).
4. Sélectionner le café souhaité :

Recette	Quantité
 Espresso (B10)	≈ 40 ml
 Café (B11)	≈ 180 ml

5. La préparation commence et le voyant relatif à l'icône sélectionnée reste allumé sur le panneau de contrôle (B).

### Nota Bene :

Si le mode « Économie d'Énergie » est activé, la distribution du premier café pourrait demander quelques secondes d'attente.

### 13.6 Personnalisation de l'arôme et de la quantité

La machine est préréglée en usine pour préparer du café avec l'arôme et la quantité standards (voir tableau du paragraphe « 13.3 Préparation du café avec du café en grains »).

Pour personnaliser le café, procéder comme suit :

1. Placer une tasse ou un verre suffisamment grand sous les becs verseurs de café (A19) ;
2. Appuyer sur  (B8) jusqu'à sélectionner l'arôme souhaité (voir paragraphe « 13.4 Variation temporaire de l'arôme du café ») ;
3. Presser et maintenir enfoncée l'icône relative au café à personnaliser : l'icône clignote et tous les voyants alarme clignotent ;
4. Relâcher l'icône : l'icône clignote et la machine commence à distribuer le café ;
5. Dès que le café atteint le niveau souhaité dans la tasse, appuyer à nouveau sur l'icône du café.

L'arôme et la quantité de café dans la tasse sont alors programmés selon la nouvelle programmation.

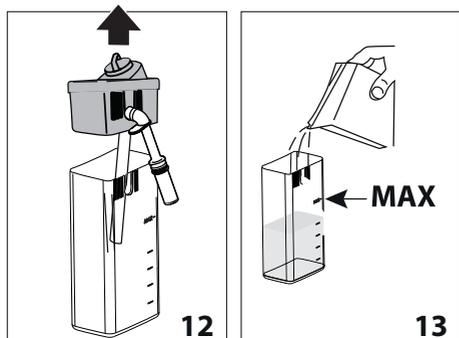
## 14. PRÉPARATION DE BOISSONS AU LAIT

### Nota Bene :

- Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou avec de grosses bulles, toujours nettoyer le couvercle de la carafe à lait (D2) et le gicleur eau chaude (A8) comme décrit aux paragraphes « 14.5 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation », « 16.10 Nettoyage de la carafe à lait » et « 16.11 Nettoyage du gicleur eau chaude ».

### 14.1 Remplir et replacer la carafe à lait

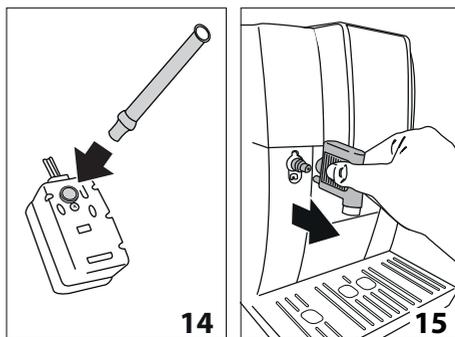
1. Enlever le couvercle (D2) (fig. 12) ;



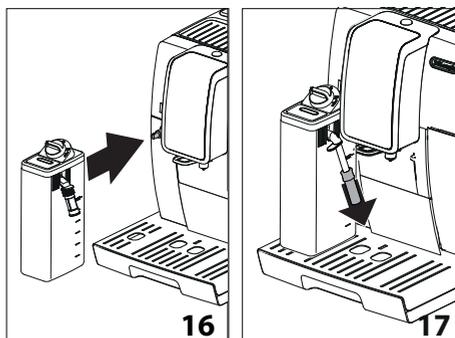
2. Remplir la carafe à lait (D3) avec une quantité de lait suffisante, mais sans dépasser le niveau MAX imprimé sur la carafe (fig. 13). Se rappeler que chaque cran imprimé sur le côté du réservoir correspond à 100 ml de lait ;

### Nota Bene :

- Pour obtenir une mousse plus dense et homogène, utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé et à la température du réfrigérateur (environ 5° C).
- Si le mode « économie d'énergie » est activé, la distribution du cappuccino peut demander quelques secondes d'attente.
- 3. S'assurer que le tube de prise du lait (D4) soit bien inséré dans le logement prévu sur le fond du couvercle de la carafe à lait (fig. 14) ;



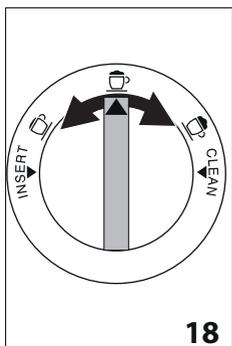
4. Remettre le couvercle de la carafe à lait en place ;
5. Enlever la buse à eau chaude (C6) du gicleur (A8) (fig. 15) ;
6. Accrocher la carafe à lait au gicleur (fig. 16) en la poussant à fond : la machine émet un signal sonore (si la fonction est active) ;



7. Placer une tasse suffisamment grande sous les becs verseurs de café (A9) et sous le tube de distribution du lait mousseux (D5) ; régler la longueur du tube de distribution du lait pour l'approcher de la tasse, en la tirant simplement vers le bas (fig. 17) ;
8. Suivre les indications reportées ci-après pour chaque fonction spécifique.

### 14.2 Régler la quantité de mousse

En tournant le bouton de réglage de la mousse (D1), il est possible de sélectionner la quantité de mousse de lait qui s'écoulera pendant la préparation des boissons lactées (fig. 18).



Position du bouton	Description	Conseillé pour...
	Pas de mousse	LAIT CHAUD (non mousseux)
	Peu de mousse	LATTE MACCHIATO
	Max. mousse	CAPPUCCINO/LAIT CHAUD (mousseux)

### 14.3 Préparation automatique de boissons à base de lait

1. Remplir et accrocher la carafe à lait (D) de la façon illustrée précédemment ;
2. Sélectionner la boisson souhaitée :
  - : Cappuccino (B12)
  - : Latte Macchiato (B13)
  - : Lait Chaud (B14)
3. Après quelques secondes, l'appareil commence automatiquement la préparation de la boisson sélectionnée.
4. L'appareil distribue automatiquement un ou deux ingrédients en fonction de la boisson sélectionnée.

#### Nota Bene :

- Si, durant la distribution, on veut interrompre la préparation, appuyer sur l'icône de n'importe quelle autre boisson. Appuyer, en revanche, sur ladite icône pour interrompre la première phase et passer à la préparation de la phase suivante.
- Ne pas laisser la carafe à lait trop longtemps hors du réfrigérateur : plus la température du lait monte (5°C idéale), plus la qualité de la mousse baisse.

### 14.4 Personnalisation des boissons lactées

Pour personnaliser les boissons lactées, procéder comme suit :

1. Placer une tasse ou un verre suffisamment grand sous les bacs verseurs de café (A19) ;

2. Presser et maintenir enfoncée l'icône relative à la boisson à personnaliser : l'icône clignote et tous les voyants alarme clignotent ;
3. Relâcher l'icône : l'icône clignote et la machine commence à distribuer la boisson ;
4. Une fois que la quantité souhaitée (aussi bien de lait que de café) aura été atteinte dans la tasse, presser à nouveau l'icône sélectionnée : la distribution s'interrompt.

La quantité de boisson dans la tasse est alors programmée selon le nouveau réglage.

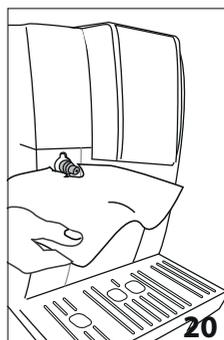
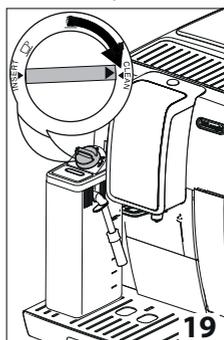
### 14.5 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation

#### Attention ! Risque de brûlures

Durant le nettoyage des conduits internes de la carafe à lait (D), un peu d'eau chaude et de vapeur sortent du tube de distribution du lait (D5). Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau.

Après chaque utilisation des fonctions lait, il faut nettoyer le couvercle de la carafe à lait (D2). Lancer un nettoyage pour éliminer les résidus de lait de la façon suivante (ou presser (B14) pour repousser l'opération) :

1. Laisser la carafe à lait (D) dans la machine (il n'est pas nécessaire de la vider) ;
2. Placer une tasse ou un autre récipient sous le tube de distribution du lait mousseux ;
3. Tourner le bouton de réglage de la mousse (D1) sur « CLEAN » (fig. 19). Le nettoyage s'interrompt automatiquement ;



4. Remettre le bouton de réglage sur l'une des sélections de la mousse ;
5. Enlever la carafe à lait et toujours nettoyer le gicleur vapeur (A8) avec une éponge (fig. 20).

#### Nota Bene !

- S'il faut préparer plusieurs tasses de boissons à base de lait, nettoyer la carafe à lait après la dernière préparation :

dans ce cas, presser  ESC (B14) pour revenir au menu principal.

- Le lait resté dans la carafe à lait peut être conservé au réfrigérateur.
- Dans certains cas, pour effectuer le nettoyage, il faut attendre que la machine se réchauffe.

## 15. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

### Attention ! Risque de brûlures.

Ne jamais laisser la machine sans surveillance durant la distribution d'eau chaude.

1. Contrôler que la buse à eau chaude (C6) soit accrochée correctement ;
2. Placer un récipient sous la buse (le plus près possible afin d'éviter les éclaboussures) (fig. 5) ;
3. Appuyer sur  ESC (B14) ;
4. La machine fait couler environ 250 ml d'eau chaude puis interrompt automatiquement la distribution. L'icône clignote durant la distribution. Pour interrompre la distribution d'eau chaude appuyer sur  ESC (B14).

### Nota Bene :

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

## 16. NETTOYAGE

### 16.1 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 (A11) ;
- l'égouttoir (A15) et la coupelle de condensation (A10) ;
- le réservoir d'eau (A17) ;
- les becs verseurs de café (A9) ;
- l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu (A4) ;
- l'infuseur (A20), accessible après avoir ouvert le volet de service (A19) ;
- la carafe à lait (D) ;
- gicleur eau chaude (A8) ;

### Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyants 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 l'appareil ne peut être lavée au lave-vaisselle à l'exception de la grille égouttoir (A14) et de la carafe à lait (D).

- 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.

### 16.2 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 :

- 2/3 rinçages en appuyant sur  OK (B15) ;
- sortir de l'eau chaude, pendant quelques secondes (chapitre « 15. Distribution d'eau chaude »).

### 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 (A11).

### 16.3 Nettoyage du tiroir à marc de café

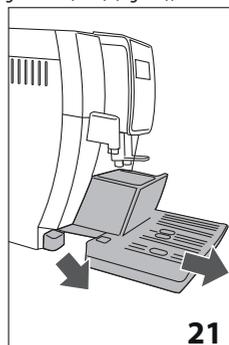
Quand le voyant  (B2) s'allume sur le panneau de commande, il faut le vider et le nettoyer. Tant que le tiroir à marc (A11) n'est pas nettoyé, la machine ne peut pas faire de café. L'appareil signale la nécessité de vider le tiroir même s'il n'est pas plein, si 72 heures se sont écoulées depuis la première préparation effectuée (pour que le décompte des 72 heures soit effectué correctement, la machine ne doit jamais être éteinte en débranchant le cordon d'alimentation).

### Attention ! Risque de brûlures

Après la distribution de plusieurs cappuccinos à la suite, le plateau d'appui pour tasses (A12) devient chaud. Attendre qu'il refroidisse avant de le toucher, et le saisir uniquement par l'avant.

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :

- Extraire l'égouttoir (A15) (fig. 21), le vider et le nettoyer.



- Vider et nettoyer soigneusement le tiroir à marc (A11) en prenant soin de retirer tous les résidus qui peuvent se déposer au fond : le pinceau (C5) est doté d'une spatule adaptée à cette opération.
- Contrôler la coupelle de condensation (A10) (rouge) et, le cas échéant, la vider.

### Attention !

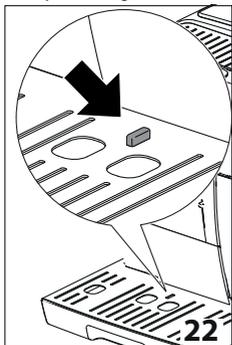
Pour extraire l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc de café même s'il est peu rempli.

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.

## 16.4 Nettoyage de l'égouttoir et de la coupelle de condensation

### Attention !

L'égouttoir (A15) est doté d'un flotteur (A13) (rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 22).



Avant que ce flotteur ne commence à dépasser du plateau d'appui pour tasses (A12), il faut vider l'égouttoir et le nettoyer, autrement l'eau peut déborder et endommager la machine, le plateau d'appui ou la zone environnante.

Pour retirer l'égouttoir :

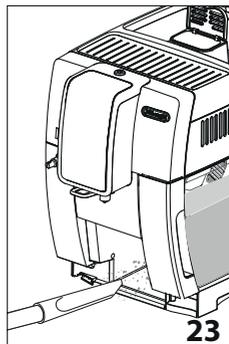
1. Extraire l'égouttoir et le tiroir à marc de café (A11) (fig. 21) ;
2. Retirer le plateau d'appui pour tasses (A12), la grille égouttoir\* (A14), vider ensuite l'égouttoir et le tiroir à marc de café et laver tous les éléments ;
3. Contrôler la coupelle de condensation de couleur rouge (A10) et la vider si elle est pleine ;
4. Remettre en place l'égouttoir, la grille et le tiroir à marc de café.

## 16.5 Nettoyage interne de la machine

### Risque de décharges électriques !

Avant de nettoyer les composants internes, la machine doit être éteinte (voir chapitre « 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) (A15) n'est pas sale. Dans le cas contraire, il faut enlever les dépôts de café à l'aide du pinceau (C5) et d'une éponge ;
2. Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 23).



## 16.6 Nettoyage du réservoir d'eau

1. Nettoyer le réservoir d'eau (A17) régulièrement (environ une fois par mois) et à chaque changement du filtre adoucisseur (C4) en utilisant un chiffon humide et un peu de savon ;
2. Enlever le filtre (C4) et le rincer à l'eau courante ;
3. Remettre le filtre (si prévu), remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et le replacer ;
4. Faire couler 100ml d'eau.

## 16.7 Nettoyage des becs verseurs de café

1. Nettoyer régulièrement les becs verseurs de café (A9) en utilisant une éponge ou un chiffon (fig. 24A) ;



2. Contrôler que les trous des becs verseurs de café ne soient pas bouchés. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'un cure-dent (fig. 24B).

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

Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu (A4) n'est pas bouché. Si nécessaire, enlever les dépôts de café à l'aide du pinceau (C5) fourni.

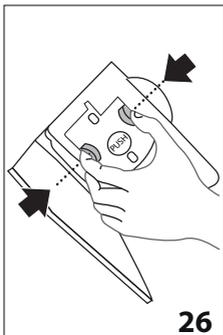
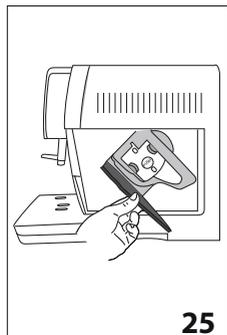
## 16.9 Nettoyage de l'infuseur

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

### Attention !

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

1. S'assurer que la machine ait effectué correctement l'arrêt (voir chapitre « 5. Arrêt de l'appareil ») ;
2. Extraire le réservoir d'eau (A17) ;
3. Ouvrir le volet infuseur (A19) ( fig. 25) situé sur le côté droit ;



4. Pousser vers l'intérieur les deux boutons de décrochage tout en tirant l'infuseur vers l'extérieur pour l'extraire (fig. 26) ;
5. Plonger l'infuseur dans l'eau pendant environ 5 minutes, puis le rincer sous le robinet ;

### Attention !

RINCER UNIQUEMENT À L'EAU

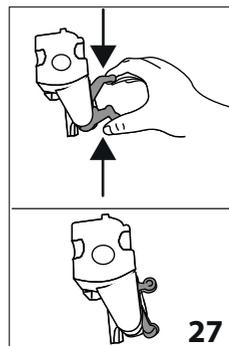
PAS DE NETTOYANTS - PAS DE LAVE-VAISSELLE

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

6. À l'aide du pinceau (C5), nettoyer les éventuels résidus de café sur le logement de l'infuseur, visibles par le volet infuseur ;
7. Après le nettoyage, remettre l'infuseur en place en l'enfiant dans le support ; puis appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'au « clic » d'accrochage ;

### 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 (fig. 27).

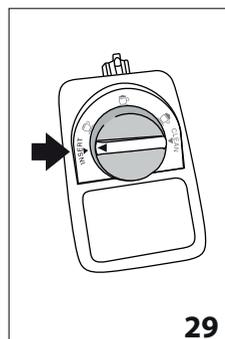
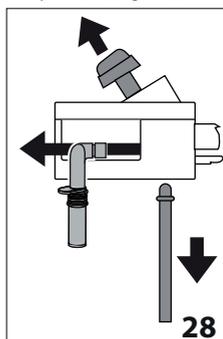


8. Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons rouges aient joué vers l'extérieur ;
9. Fermer le volet infuseur ;
10. Réinsérer le réservoir d'eau.

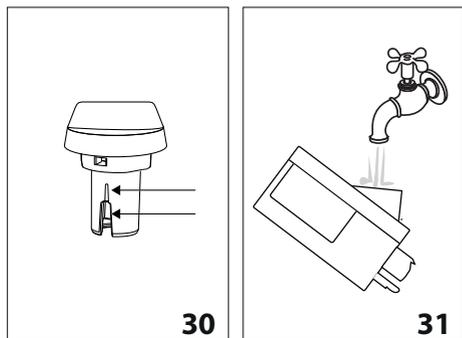
### 16.10 Nettoyage de la carafe à lait

Nettoyer la carafe à lait (D) après chaque préparation du lait, de la façon décrite ci-après :

1. Extraire le couvercle (D2) ;
2. Retirer le tube de distribution du lait (D5) et le tube de prise (D4) (fig. 28) ;



3. Tourner le bouton de réglage de la mousse (D1) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « INSERT » (fig. 29) et l'extraire en le tirant vers le haut ;
4. Au lave-vaisselle (conseillé) : Rincer tous les composants et la carafe à l'eau courante chaude (au moins 40°C) : les positionner sur le panier supérieur du lave-vaisselle et démarrer un programme de 50°C, par exemple ECO standard. À la main : Rincer tous les composants et la carafe à l'eau courante chaude (au moins 40°C) : plonger tous les composants dans de l'eau potable chaude (au moins 40°C) avec du détergent doux/neutre pendant au moins 30 minutes et rincer abondamment à l'eau potable chaude.



5. Rincer l'intérieur du logement du bouton de réglage de la mousse à l'eau courante (voir fig. 31) ;
6. Vérifier également que le tube de prise et le tube de distribution du lait ne soient pas bouchés par des résidus de lait ;
7. Remonter le bouton en l'insérant au niveau de « INSERT », le tube de distribution et le tube de prise du lait ;
8. Remettre le couvercle de la carafe à lait (D3) en place.

### 16.11 Nettoyage du gicleur eau chaude

Nettoyer le gicleur (A8) après chaque préparation de lait à l'aide d'une éponge, en éliminant les résidus de lait déposés sur les joints (fig. 20).

## 17. DÉTARTRAGE

### Attention !

- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant, reportées sur l'emballage du détartrant (fourni avec certains modèles et/ou disponible auprès des centres d'assistance agréés).
- 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 'EcoDecalk'
Récipient	Capacité conseillée : 1,8
Temps	~45min

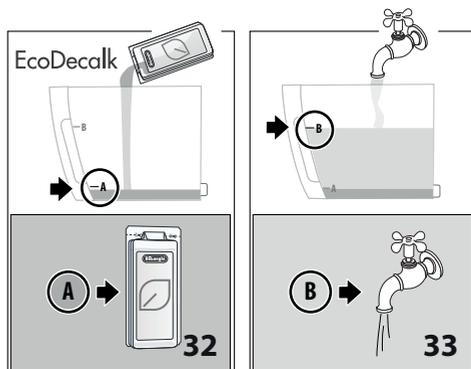
Détartrer la machine quand le voyant (B5) s'allume sur le panneau de commande.

Si l'on souhaite procéder tout de suite au détartrage, suivre les opérations depuis le point 1. Pour remettre le détartrage à un

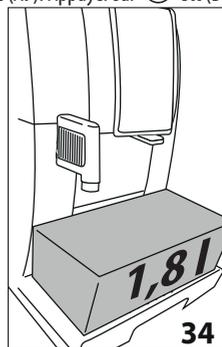
autre moment presser ESC (B14) : le voyant (B5) sur le panneau de commande reste allumé pour rappeler que l'appareil doit être détartré.

Pour lancer le détartrage :

1. Extraire le réservoir d'eau (A17), enlever le filtre à eau (C4), vider le réservoir d'eau.
2. Verser le détartrant dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau A (correspondant à un emballage de 100 ml) imprimé sur le côté interne du réservoir (fig. 32) ; ajouter donc de l'eau (un litre) jusqu'à atteindre le niveau B (fig. 33) ; réinsérer le réservoir d'eau.



3. Enlever, vider et réinsérer l'égouttoir (A15) et le tiroir à marc (A11).
4. Placer un récipient vide ayant une capacité minimale de 1,8 litres (fig. 34) sous la buse à eau chaude (C6) et sous la buse à café (A9). Appuyer sur OK (B15) ;



### Attention ! Risque de brûlures

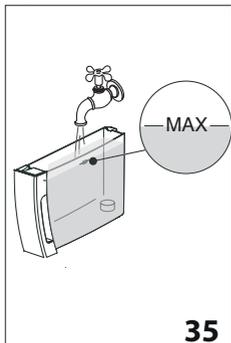
De l'eau chaude contenant des acides sort de la buse à café et de la buse à eau chaude. Éviter tout contact avec cette solution.

5. Le programme de détartrage commence et le détartrant coule aussi bien de la buse à eau chaude que de la buse à café et effectue automatiquement toute une série de rinçages à intervalles pour éliminer les résidus de calcaire de

l'intérieur de la machine. Il s'agit de la phase la plus longue et la durée correspond à plus de la moitié du temps total du cycle de détartrage.

Une fois la phase de détartrage achevée, l'appareil est prêt pour un rinçage à l'eau froide.

- 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 (fig 35) et l'insérer dans la machine ;



- Après l'avoir vidé, replacer le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante sous la buse à café et la buse à eau chaude (fig. 34) ;
- Appuyer sur OK (B15) ;
- L'eau chaude sort d'abord de la buse à café et par la suite de la buse à eau chaude ;
- Lorsque l'eau dans le réservoir est finie, vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage ;
- Extraire le réservoir d'eau et le remplir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX.
- Réinsérer, si enlevé précédemment, le filtre adoucisseur dans son logement à l'intérieur du réservoir d'eau, réinsérer le réservoir ;
- Après l'avoir vidé, replacer le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante sous la buse à eau chaude.
- Appuyer sur OK (B15).
- L'eau chaude coule de la buse à eau chaude ;
- Au terme du second rinçage, enlever, vider et réinsérer l'égouttoir (A15) et le tiroir à marc (A11).
- Vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage, extraire et remplir le réservoir à eau d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX et le réinsérer 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) la machine demandera à le terminer lors de son rallumage.

- Il est tout à fait normal, après avoir effectué le détartrage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A11) ;
- L'appareil a besoin d'un troisième rinçage, si le réservoir d'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.
- L'éventuelle demande de la machine de deux cycles de détartrage à court terme est normale, cela dépend du système de contrôle avancé installé sur la machine.
- Il est aussi possible de lancer le détartrage en maintenant enfoncée l'icône (B8).

## 18. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

La demande de détartrage s'affiche uniquement après une période de fonctionnement préréglée qui dépend de la dureté de l'eau.

La machine est préconfigurée en usine sur le niveau de dureté 4. 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 moins fréquente.

### 18.1 Mesure de la dureté de l'eau

- Retirer la bande réactive (C1) « TOTAL HARDNESS TEST » fournie de son emballage ;
- Plonger entièrement la bande réactive dans un verre d'eau pendant environ une seconde ;
- Extraire la bande de l'eau et la secouer légèrement. Après une minute, 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouges se forment, en fonction de la dureté de l'eau ; chaque petit carré correspond à 1 niveau ;

Bande réactive	Dureté de l'eau	Programmation correspondante
	basse	
	moyenne	
	élevée	
	maximum	

### 18.2 Réglage de la dureté de l'eau

- Avec la machine éteinte (veille) mais avec le cordon d'alimentation branché sur secteur ;
- Maintenir enfoncée l'icône **2x** (B9) jusqu'à l'allumage des voyants sur le panneau de contrôle (B) ;
- Appuyer sur l'icône (B8) ;
- Sélectionner le niveau de dureté de l'eau en appuyant à nouveau sur l'icône :

- Appuyer sur l'icône  OK (B15) pour confirmer (ou sur  ESC (B14) pour quitter sans faire la modification). Les voyants s'éteignent.

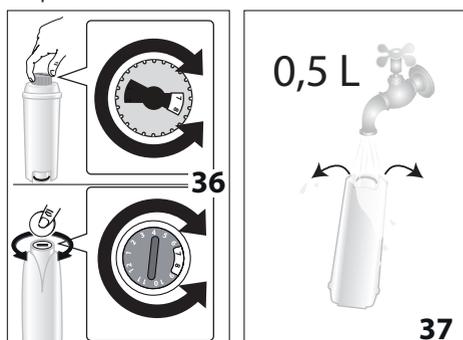
La machine est maintenant reprogrammée selon le nouveau réglage de dureté de l'eau.

## 19. FILTRE ADOUCISSEUR

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

### 19.1 Installation du filtre

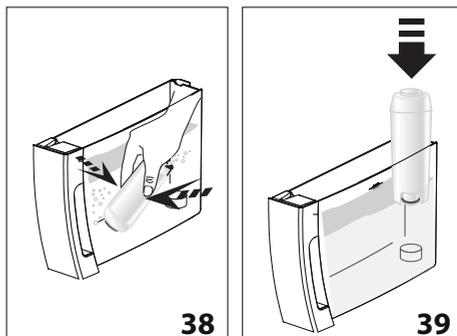
- Retirer le filtre (C4) de l'emballage. Le type de dateur dépend du filtre fourni.
- Tourner le disque du dateur (fig. 36) afin de visualiser les 2 prochains mois d'utilisation.



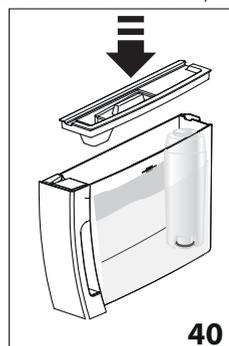
#### Nota Bene

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

- Pour activer le filtre, faire couler de l'eau du robinet dans l'orifice du filtre comme indiqué sur la fig. 37, jusqu'à ce que l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute ;
- Extraire le réservoir (A17) de la machine et le remplir d'eau ;
- Insérer le filtre à l'intérieur du réservoir et le plonger complètement pendant une dizaine de secondes, en l'inclinant et en appuyant légèrement dessus afin de permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 38).



- Insérer le filtre dans son logement (A18) et l'enfoncer à fond (fig. 39) ;
- Refermer le réservoir avec le couvercle (A16) (fig. 40), puis réinsérer le réservoir dans la machine ;



- Insérer la buse à eau chaude (C6). Positionner un récipient (capacité : min. 500ml) sous la buse à eau chaude (A20).
  - Appuyer sur l'icône  ESC (B14) pour distribuer de l'eau chaude.
  - Distribuer au moins 500 ml d'eau, puis appuyer à nouveau sur  ESC (B14) pour interrompre la distribution.
- Maintenant le filtre est activé et il est possible d'utiliser la machine.

### 19.2 Remplacement du filtre

Quand les deux mois de durée (voir calendrier) se sont écoulés, ou bien si l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, il est nécessaire de procéder au remplacement du filtre :

- Extraire le réservoir (A17) et le filtre usé (C4) ;
- Retirer le nouveau filtre de l'emballage et procéder de la façon illustrée du point 2 à 10 du paragraphe précédent.

Le nouveau filtre est maintenant activé et il est possible de continuer à utiliser la machine.

## 20. DONNÉES TECHNIQUES

---

Tension :	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10 A
Puissance absorbée :	1450 W
Pression :	1,5MPa (15 bars)
Capacité max. réservoir d'eau :	1,8 l
Dimensions LxPxH :	240x440x360 mm
Longueur du cordon :	1250 mm
Poids :	9,5 kg
Capacité max. du réservoir à grains :	300 g

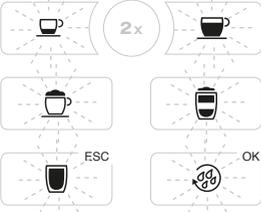
De'Longhi se réserve le droit de varier, à tout moment, les caractéristiques techniques et esthétiques, sans pour autant altérer le fonctionnement et la qualité des produits.

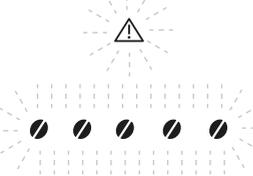
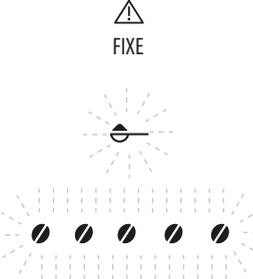
### 20.1 Conseils pour l'Économie d'Énergie

Pour réduire la consommation d'énergie après la préparation d'une ou plusieurs boissons :

- enlever la carafe à lait ou les accessoires.
- Régler l'arrêt automatique sur 15 minutes
- Activer l'Économie d'Énergie
- Quand la machine l'exige, effectuer le cycle de détartrage.

## 21. SIGNIFICATION DES VOYANTS

VOYANTS VISUALISÉS	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
 <p>CLIGNOTANT</p>	La machine est en train de chauffer ou de refroidir.	Attendre
 <p>FIXES</p>	La machine est prête à l'emploi.	Procéder en sélectionnant la boisson à distribuer et les options correspondantes.
 <p>FIXE</p>	L'eau dans le réservoir (A17) est insuffisante.	Remplir le réservoir et l'insérer correctement, en le pressant à fond jusqu'à entendre son accrochage.
 <p>CLIGNOTANT</p>	Le réservoir (A17) n'est pas inséré ou n'est pas inséré correctement.	Insérer correctement le réservoir, en le pressant à fond jusqu'à entendre son accrochage.
 <p>FIXE</p>	Le bac récupérateur de marcs de café est plein.	Vider le tiroir à marc, l'égouttoir (A15) et effectuer le nettoyage, puis les réinsérer (fig.16). Important : lors de l'extraction de l'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 peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.
 <p>CLIGNOTANT</p>	Le tiroir à marc n'a pas été inséré ou n'est pas inséré correctement.	Insérer l'égouttoir (A15) avec le tiroir à marc en pressant à fond.

VOYANTS VISUALISÉS	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
 <p>CLIGNOTANT</p>	<p>La buse à eau chaude n'est pas insérée ou est mal insérée.</p>	<p>Insérer la buse à eau chaude à fond.</p>
 <p>CLIGNOTANT</p>	<p>La carafe à lait n'est pas insérée correctement.</p>	<p>Insérer la carafe à lait à fond.</p>
 <p>CLIGNOTANT</p>	<p>La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.</p> <p>En présence du filtre adoucisseur (C4) une bulle d'air a pu être relâchée à l'intérieur du circuit et en a bloqué la distribution</p>	<p>Répéter la distribution du café et tourner la poignée de réglage de la mouture (A5) (fig. 8) d'un cran vers le numéro 7 dans le sens des aiguilles d'une montre, 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 par. « 13.1 Réglage du moulin à café »). Si le problème persiste, insérer la buse à eau chaude et débiter un peu d'eau jusqu'à ce que le flux soit régulier, en appuyant sur  <b>ESC</b> (B14).</p> <p>Insérer la buse à eau chaude et débiter un peu d'eau jusqu'à ce que le flux soit régulier, en appuyant sur  <b>ESC</b> (B14).</p>
 <p>CLIGNOTANT</p>	<p>La mouture utilisée est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout</p> <p>En présence du filtre adoucisseur (C4) une bulle d'air a pu être relâchée à l'intérieur du circuit et en a bloqué la distribution</p>	<p>Répéter la préparation du café en utilisant une autre mouture ou diminuer la dose. Si le problème persiste, insérer la buse à eau chaude et débiter un peu d'eau jusqu'à ce que le flux soit régulier, en appuyant sur  <b>ESC</b> (B14).</p> <p>Insérer la buse à eau chaude et débiter un peu d'eau jusqu'à ce que le flux soit régulier, en appuyant sur  <b>ESC</b> (B14).</p>
 <p>FIXE</p> <p>CLIGNOTANT</p>	<p>Trop de café a été utilisé</p>	<p>Sélectionner un arôme plus léger en appuyant sur  (B8) ou diminuer la quantité de café pré-moulu.</p>

VOYANTS VISUALISÉS	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
 FIXE  CLIGNOTANT	<p>Le café en grains est terminé</p> <p>L'entonnoir pour le café pré-moulu est bouché (A2).</p>	<p>Remplir le réservoir à grains (A3) (fig. 9).</p> <p>Vider l'entonnoir à l'aide du pinceau (C5), de la façon décrite dans le par. « 16.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu ».</p>
 FIXE  CLIGNOTANT	<p>La fonction « café pré-moulu » a été sélectionnée mais l'entonnoir est vide</p> <p>L'entonnoir pour le café pré-moulu est bouché.</p>	<p>Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir (fig. 12) ou désélectionner la fonction pré-moulu.</p> <p>Vider l'entonnoir à l'aide du pinceau (C5), de la façon décrite dans le par. « 16.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu ».</p>
  CLIGNOTANT	<p>Le circuit hydraulique est vide</p>	<p>Appuyer sur l'icône  <b>OK</b> (B15) pour remplir le circuit hydraulique.</p>
 FIXE	<p>L'intérieur de la machine est très sale</p>	<p>Nettoyer soigneusement la machine de la façon décrite dans le chap. « 16. Nettoyage ». Si après le nettoyage, la machine affiche encore le message, s'adresser à un centre d'assistance.</p>
 CLIGNOTANT	<p>L'infuseur (A8) n'a pas été réinséré après le nettoyage</p>	<p>Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le par. « 16.9 Nettoyage de l'infuseur ».</p>
  FIXE	<p>Indique qu'il est nécessaire de détartrer la machine</p>	<p>Le détartrage est nécessaire. Appuyer sur  <b>ESC</b> (B14) pour différer la procédure ou appuyer sur l'icône  <b>OK</b> (B15) pour la lancer (voir chap. « 17. Détartrage »).</p>
 FIXE	<p>Indique qu'il est nécessaire de détartrer la machine</p>	<p>Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le détartrage (voir chap. « 17. Détartrage »).</p>
 CLIGNOTANT	<p>Indique que le détartrage est en cours.</p>	<p>Attendre jusqu'à l'achèvement de la procédure (voir chap. « 17. Détartrage »).</p>

VOYANTS VISUALISÉS	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
 FIXE   CLIGNOTANT  	Le détartrage a été interrompu.	Pour pouvoir utiliser la machine il faut compléter la procédure. Appuyer sur l'icône  OK (B15) pour lancer le processus.

## 22. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements possibles.

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

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil ne s'allume pas	La fiche n'est pas branchée à la prise.	Brancher la fiche sur la prise d'alimentation.
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).
	2 à 3 minutes se sont écoulées depuis le dernier café et les circuits internes de la machine ont refroidi.	Avant de faire le café chauffer les circuits internes avec un rinçage, en appuyant sur la touche  OK (B15).
	La température du café programmée est trop basse.	Régler une température plus haute depuis à partir du menu.
Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème.	Le café est moulu trop grossièrement.	Tourner le bouton de réglage de la mouture (A5) d'un cran vers le numéro 1 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 7). 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. « 13.1 Réglage du moulin à café »).
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour machines à café espresso.
	Le café n'est pas frais.	L'emballage du café est ouvert depuis trop longtemps et a perdu son goût.
		→

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café sort trop lentement ou bien au goutte à goutte.	Le café est moulu trop finement.	Tourner le bouton de réglage de la mouture (A5) d'un cran, vers le numéro 7 dans le sens des aiguilles d'une montre, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 7). 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. « 13.1 Réglage du moulin à café »).
L'appareil ne distribue pas de café	L'appareil relève des impuretés à l'intérieur de la machine.	Attendre que l'appareil soit prêt à l'emploi et sélectionner à nouveau la boisson souhaitée. Si le problème persiste, s'adresser au Centre d'Assistance Agréé.
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs de la buse.	Les becs de la buse à café (A9) sont bouchés.	Nettoyer les gicleurs à l'aide d'un chiffon. Si nécessaire, utiliser un cure-dent pour éliminer d'éventuelles incrustations.
Il n'est pas possible d'extraire l'infuseur (A20)	L'arrêt n'a pas été effectué correctement	Éteindre en appuyant sur la touche  (A7) (fig. 6) (voir chap. « 5. Arrêt de l'appareil »).
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 l'égouttoir (A15), pour éviter que l'eau ne déborde.
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 écrémé ou demi-écrémé, à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas encore le résultat souhaité, essayer de changer de marque de lait.
	Le bouton de réglage de la mousse (D1) est mal réglé.	Régler en suivant les instructions du par. « 14.2 Régler la quantité de mousse ».
	Le couvercle (D2) ou le bouton de réglage de la mousse (D1) de la carafe à lait est sale	Nettoyer le couvercle et le bouton de la carafe à lait de la façon décrite dans le par. « 16.10 Nettoyage de la carafe à lait ».
	Le gicleur eau chaude (A8) est sale	Nettoyer soigneusement le gicleur de la façon décrite dans le par. « 16.11 Nettoyage du gicleur eau chaude ».
Le lait ne sort pas du tube de distribution (D5)	Le couvercle (D2) de la carafe à lait est sale	Nettoyer le couvercle de la carafe à lait de la façon décrite dans le par. « 16.10 Nettoyage de la carafe à lait ».





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

