
EC9555

La Specialista

OPERA

COFFEE MACHINE

Instruction for use

MACCHINA DA CAFFÈ

Istruzioni per l'uso

MACHINE À CAFÉ

Mode d'emploi

SIEBTRÄGERMASCHINE

Bedienungsanleitung

CAFETERA

Instrucciones de uso

ماكينة القهوة

تعليمات الاستخدام

For more details please check out the

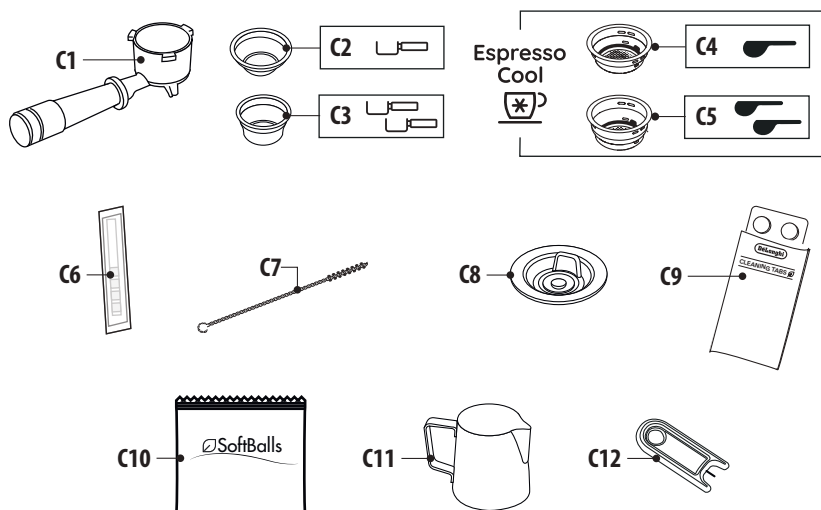
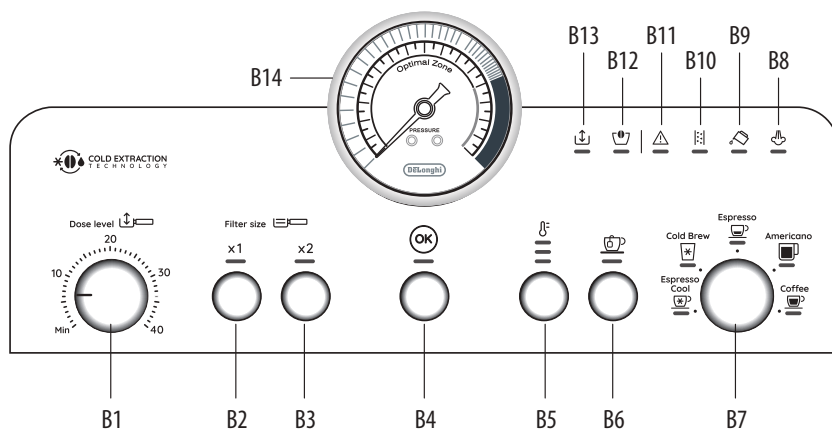
De'Longhi How to videos

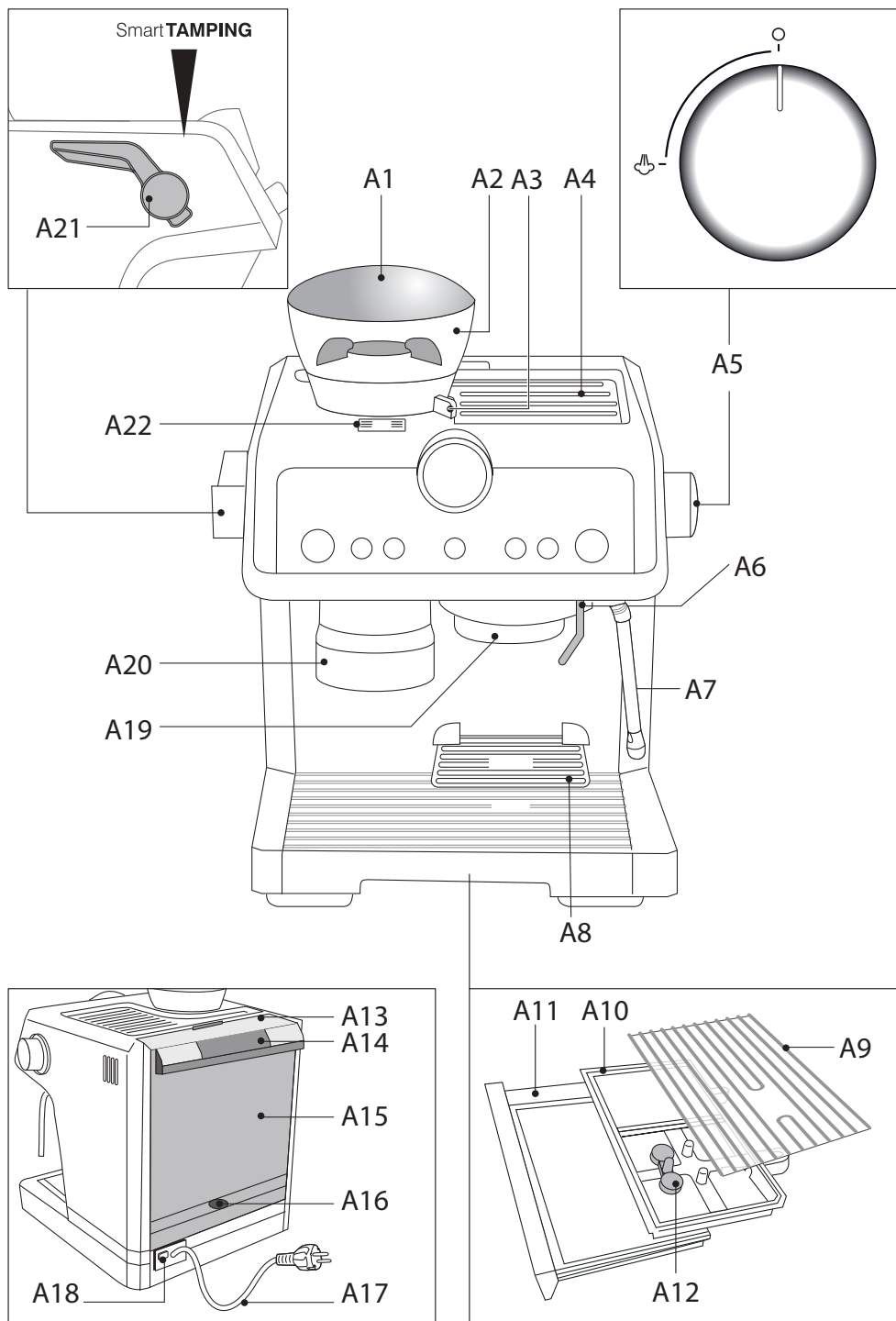


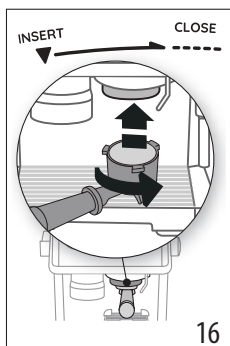
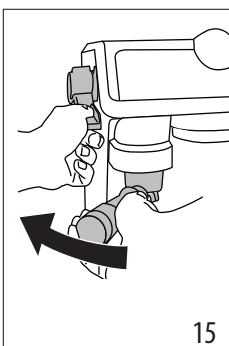
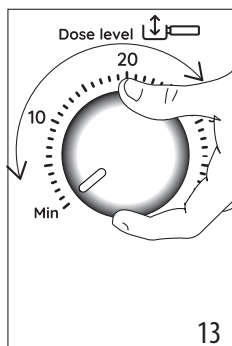
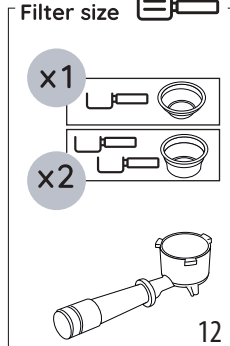
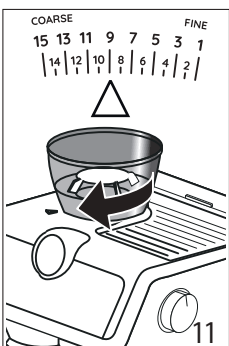
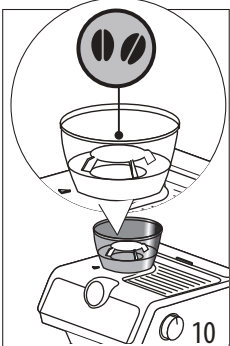
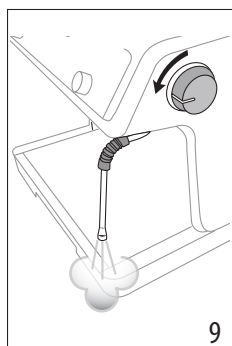
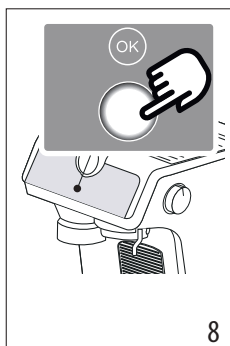
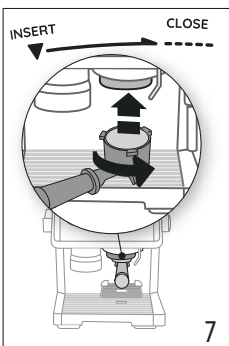
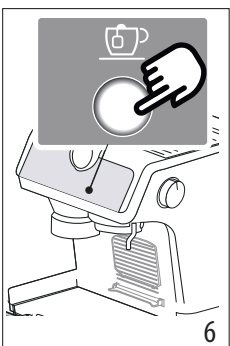
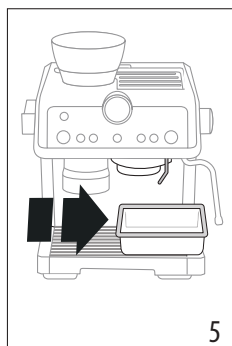
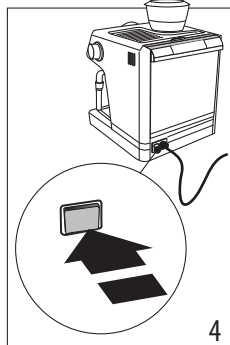
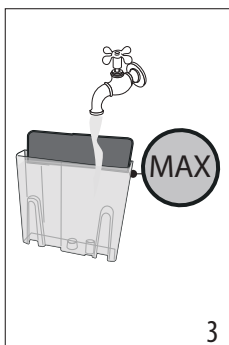
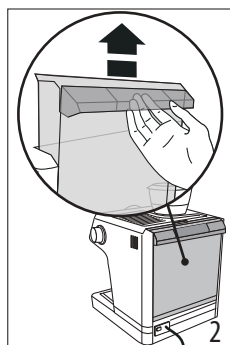
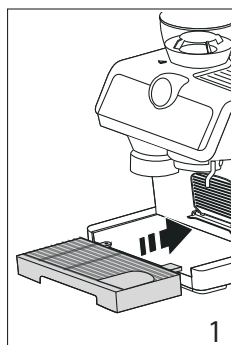
More languages available here

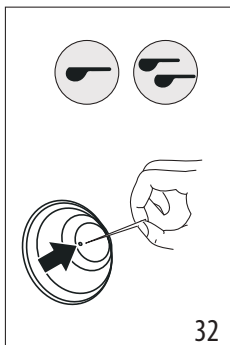
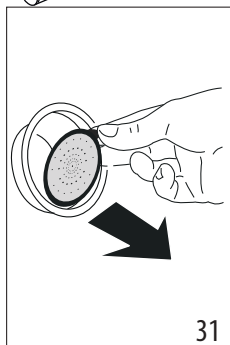
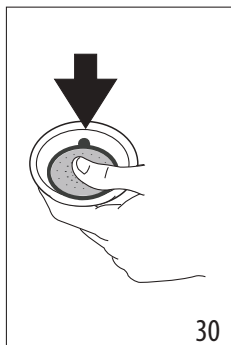
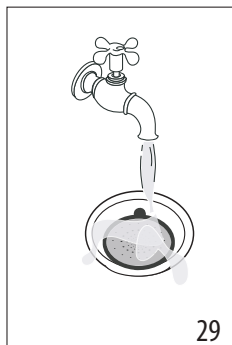
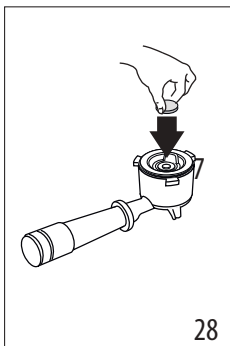
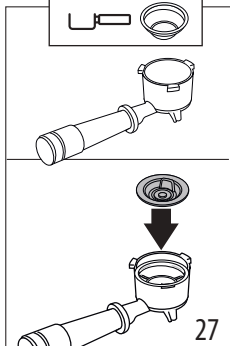
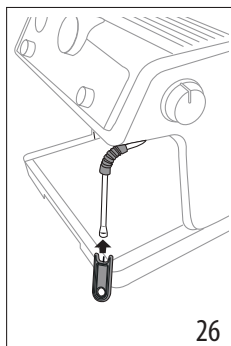
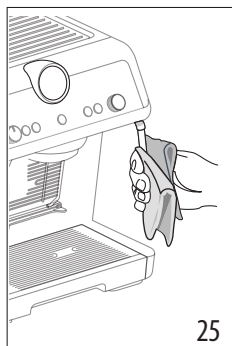
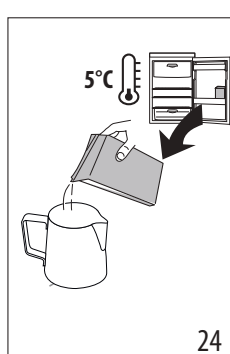
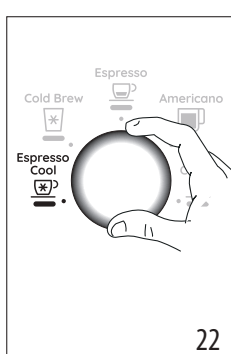
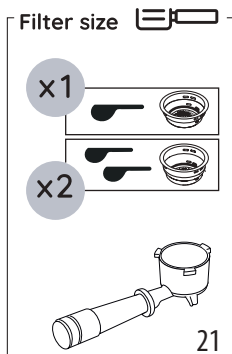
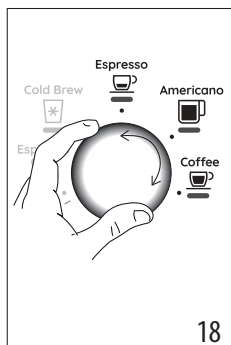
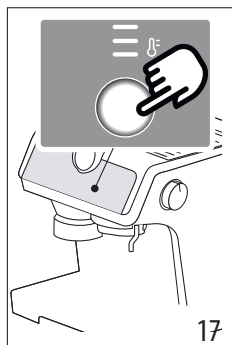


DeLonghi









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

1. DESCRIPTION

1.1 Description de l'appareil - A

- A1. Couvercle du bac à grains
- A2. Bac à grains
- A3. Sélecteur degré de mouture (de fine à grosse)
- A4. Grille d'appui pour tasses
- A5. Bouton vapeur
- A6. Buse à eau chaude
- A7. Lance à vapeur
- A8. Grille d'appui pour tasses espresso
- A9. Grille d'appui pour verres ou mugs
- A10. Grille égouttoir
- A11. Égouttoir
- A12. Indicateur du niveau de l'eau dans l'égouttoir
- A13. Couvercle du réservoir d'eau
- A14. Poignée extraction réservoir d'eau
- A15. Réservoir d'eau
- A16. Logement filtre adoucisseur
- A17. Cordon d'alimentation
- A18. Interrupteur général (ON/OFF)
- A19. Buse à café
- A20. Sortie moulin à café (Tamping station)
- A21. Levier tasseur
- A22. Volet pour accéder à la goulotte du moulin à café

1.2 Description panneau de contrôle - B

- B1. Bouton de réglage de la quantité de café moulu
- B2. Touche « X1 » : pour utiliser le filtre 1 café
- B3. Touche « X2 » : pour utiliser le filtre 2 cafés
- B4. Touche « OK » : pour distribuer la boisson/pour confirmer/ pour allumer la machine après la veille
couleur blanche : distribution de boissons chaudes
couleur bleue : distribution de boissons froides
- B5. Touche « température café »
- B6. Touche « écoulement eau chaude »
- B7. Bouton de sélection boissons :
 - Espresso Cool
 - Cold Brew
 - Espresso
 - Americano
 - Café
- B8. Voyant « distribution de vapeur »
- B9. Voyant « manque d'eau »
- B10. Voyant « détartrage »
- B11. Couleur orange : nettoyage de la buse à café
couleur rouge : dysfonctionnement
- B12. Voyant « bac à grains »
- B13. Voyant « anti-engorgement »
- B14. Manomètre

1.3 Description des accessoires - C

- C1. Coupelle porte-filtre
- C2. Filtre 1 tasse
- C3. Filtre 2 tasses

Filtres dédiés pour **Espresso Cool**  :

- C4. Filtre 1 tasse
- C5. Filtre 2 tasses
- C6. Bande réactive « Total Hardness Test »
- C7. Écouvillon
- C8. Accessoire de nettoyage buse à café
- C9. Cleaning tabs : pastilles pour le nettoyage de la buse à café
- C10. Softballs
- C11. Pot à lait
- C12. Aiguille de nettoyage pour lance à vapeur

1.4 Accessoires de nettoyage non inclus, recommandés par le constructeur

Pour de plus amples informations, allez sur www.delonghi.com.

ECO MULTICLEAN  **Nettoyant**
EAN : 8004399333307

ECODECALK  **Détartrant**

2. PRÉPARATION DE L'APPAREIL

Laver tous les accessoires à l'eau tiède avec du savon à vaisselle puis procéder comme suit :

1. Insérer l'égouttoir (A11) avec la grille d'appui pour tasses (A9) et la grille égouttoir (A10) (fig. 1) ;
2. Extraire le réservoir d'eau (A15) (fig. 2) et le remplir d'eau fraîche et propre en veillant à ne pas dépasser l'inscription MAX (fig. 3).
3. Puis réinsérer le réservoir.

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

Nota Bene : Il est conseillé de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le chapitre «7. Menu paramètres»

3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

1. Insérer la fiche dans la prise. Appuyer sur l'interrupteur général (A18) (fig. 4).
2. Positionner un récipient ayant une capacité minimale de 100 ml sous la buse à eau chaude (au niveau de la buse à café (A19)) (fig. 5) ;
3. Appuyer sur la touche  au niveau du voyant (fig. 6) : l'écoulement commence et s'interrompt automatiquement. Vider le récipient.

Avant de commencer à utiliser la machine, il faut rincer les circuits internes de la machine. Procéder de la manière suivante :

4. Accrocher la coupelle porte-filtre (C1) munie du filtre à la machine : pour un accrochage correct, aligner la poignée de la coupelle porte-filtre à « INSERT » (fig. 7) et tourner la poignée vers la droite, jusqu'à l'aligner à la position « CLOSE » ;
5. Mettre un récipient sous la coupelle porte-filtre et le tube de la buse vapeur (A7) ;
6. Appuyer sur la touche OK (B4) (fig. 8) : la préparation commence ;
7. Une fois la préparation finie, tourner le bouton vapeur (A5) (fig. 9) et débiter de la vapeur pendant quelques secondes de manière à rincer le circuit vapeur : pour une distribution optimale de vapeur, on conseille de répéter cette opération 3 ou 4 fois.

L'appareil est donc prêt à l'usage.

Nota Bene : Le rinçage des circuits internes est conseillé même en cas d'inutilisation prolongée de l'appareil.

Lors de la première utilisation il faut faire 4-5 cafés avant que la machine ne commence à donner un résultat satisfaisant : prêter une attention particulière à la dose de café moulu dans le filtre ((C2) ou (C3)) (voir les instructions du paragraphe «4.1 Phase 1 - Mouture»).

Procéder comme indiqué au chapitre «La « dose parfaite »».

4. PRÉPARER LE CAFÉ

Rinçage du filtre et du porte-filtre

Pour garantir le nettoyage et la bonne température de tout le circuit café :

- avant de préparer la dose («4.1 Phase 1 - Mouture» et «4.2 Phase 2 - Tassage»), accrocher le porte-filtre à la buse à café (fig. 7) ;
- appuyer sur la touche OK (B4) : de l'eau (chaude ou froide, selon la boisson sélectionnée) s'écoule de la machine.
- ensuite, pour garantir un résultat optimal en tasse, essuyer le filtre et le porte-filtre avec un chiffon avant la préparation de la dose.

Rinçage du verre ou de la tasse

En cas de préparation d'une boisson chaude, pour garantir la température optimale du café :

- positionner la tasse/verre sous la buse à eau chaude (A6) ;
- effectuer un rinçage en appuyant sur la touche  (B6) ;
- interrompre l'écoulement en appuyant à nouveau sur la touche  ;
- ensuite, pour garantir un résultat optimal en tasse, vider et essuyer le verre/tasse avant la préparation de la dose.

4.1 Phase 1 - Mouture

1. Verser les grains dans le réservoir (A2) (fig. 10). Il est recommandé de ne verser que les grains nécessaires à la préparation : de cette manière on utilisera toujours du café frais ;

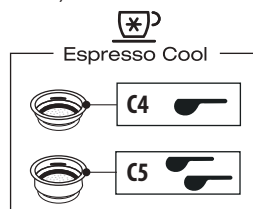
2. Généralement, les torréfactions plus foncées nécessitent une mouture plus grossière, alors que les torréfactions claires nécessitent une mouture plus fine. Lorsqu'on utilise le café en grains pour la première fois, commencer par le réglage d'usine 9 (fig. 11) et s'assurer d'avoir la dose correcte (voir «La « dose parfaite »»). Préparez un espresso et, selon le résultat, préparez-vous à l'adapter. Le café trop extrait (distribution lente) nécessite une mouture plus grossière. Le café peu extrait (distribution trop rapide) nécessite une mouture plus fine.

Nota bene : Le degré de mouture entre 5 et 11 est recommandé pour la plupart des cafés. La sélection entre 1 et 4, permet d'obtenir une mouture très fine, à utiliser uniquement avec du café très particulier (torréfié léger).

3. Insérer l'un des filtres café (C2) ou (C3) dans le porte-filtre (C1) (fig. 12).

Nota bene :

Pour la préparation d'  **Espresso Cool**, utiliser les filtres dédiés pour cette boisson (voir par. «4.3 Phase 3 - Distribution de boissons chaudes»).

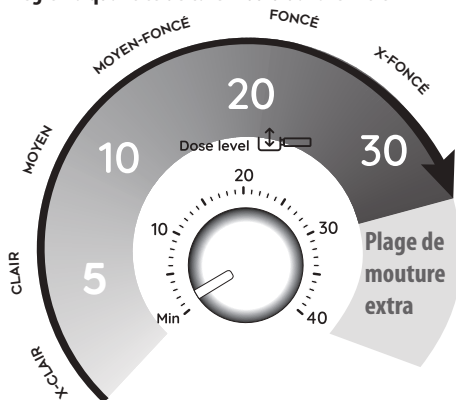


4. Régler le bouton quantité (B1) en partant de la position minimale (fig. 13).

Se référer au paragraphe «Régler la quantité de café moulu dans le filtre» pour de plus amples indications.

5. Accrocher le porte-filtre à la sortie du moulin à café (A20) en l'alignant à l'inscription INSERT : puis tourner la coupelle vers la droite.
6. Si l'on utilise un filtre pour 1 tasse (C2) ou (C4), appuyer sur la touche X1 (B2). Si l'on utilise un filtre pour 2 tasses (C3) ou (C5), appuyer sur la touche X2 (B3) : cette sélection détermine aussi la quantité d'espresso distribuée. La mouture commence et s'interrompt automatiquement.

Régler la quantité de café moulu dans le filtre



Chaque variété de grain donne un résultat différent durant la mouture c'est pourquoi, au début, le réglage de la dose demande le plus grand soin.

Cette illustration donne des indications sur la manière de régler la dose, basées sur la couleur de torréfaction : elles doivent être considérées comme un point de départ, mais peuvent varier suivant la composition des grains de café.

1. Programmer la dose en commençant par la position minimale.
2. En faisant référence à la couleur de torréfaction de votre café, tourner lentement le bouton.

4.2 Phase 2 - Tassage

1. Après la mouture, abaisser le levier de tassage (A21) jusqu'en butée (ne pas enlever le porte-filtre) (fig. 14). Pour un résultat parfait, répéter 2 fois en ramenant toujours le levier dans sa position initiale.
2. Maintenir le levier abaissé jusqu'en butée durant le retrait du porte-filtre (fig. 15). Puis ramener le levier dans la position initiale.
3. Après avoir vérifié que la dose est correcte (voir «La « dose parfaite »»), accrocher le porte-filtre à la buse à café (A19) (fig. 16).

Nota bene :

- Si après le tassage il reste du café le long des bords du filtre, cela ne compromet absolument pas la qualité de l'extraction et, donc, le résultat final.
- Pour avoir une finition brillante de la dose café, extraire le porte-filtre lorsque le levier du tasseur est encore abaissé.

La « dose parfaite »

- Les filtres café, ont un repère interne pour identifier la dose parfaite.



la dose parfaite correspond à la ligne en relief ;

- S'assurer que le café est à niveau après le tassage. Il pourrait être nécessaire de régler plusieurs fois le bouton (B1) avant de parvenir à la dose parfaite.
- Si le café est sur- ou sous-extrait et que la dose correspond à la dose parfaite, régler le degré de mouture le plus fin ou le plus grossier (voir «4. Préparer le café»). Si le café est sur-extrait (distribution trop lente) la mouture devra être plus grossière. Si le café est sous-extrait (distribution trop rapide) la mouture devra être plus fine.

Tasser le café déjà moulu

Pour préparer le café avec du café en poudre déjà moulu :

1. verser le café dans le filtre ;
2. accrocher le porte-filtre à la sortie du moulin à café ;
3. abaisser le levier de tassage (A21) jusqu'en butée avec le porte-filtre accroché ;
4. enlever le porte-filtre ;
5. appuyer sur la touche relative au nombre de tasses à préparer (x1 ou x2).

4.3 Phase 3 - Distribution de boissons chaudes

1. Sélectionner la température (fig. 17) (voir «La température pour préparer les boissons chaudes»).
2. Sélectionner la boisson souhaitée (fig. 18). Si la boisson a été programmée (voir chapitre «6. Programmer la quantité des boissons»), le voyant de la boisson clignote brièvement.
3. Appuyer sur OK (B4) pour commencer la distribution (fig. 8) (pré-infusion et infusion). La distribution du café s'interrompt automatiquement.

La température pour préparer les boissons chaudes

La température de l'eau est contrôlée pendant tout le processus de préparation afin de garantir sa stabilité en phase d'extraction. La Specialista Prestigio offre 3 températures d'infusion* qui correspondent à une plage entre 92°C et 96°C.

On conseille une température différente en fonction de la variété et de la torréfaction des grains : les grains de Robusta requièrent une température basse ; les grains d'Arabica une température haute. Il en va de même pour les grains avec une torréfaction foncée ou pour les grains à peine torréfiés.

Niveau de température	Voyant correspondant	Niveau de torréfaction
MIN		Poussée

MOY		Moyen-foncé
MAX		Clair - moyen

* Cette température fait référence à l'eau dans le thermo-block. Elle est donc différente de la température de la boisson en tasse ou de la température mesurée quand la boisson sort des buses du porte-filtre.

4.4 Phase 3 - Distribution Cold Brew

- Sélectionner Cold Brew (fig. 19) : le voyant OK (B6) devient bleu pour indiquer qu'une boisson froide a été sélectionnée.
- 1. Verser 1 ou 2 glaçons dans le verre (fig. 20).
- 2. Appuyer sur OK pour lancer la préparation. La distribution s'interrompt automatiquement.

Nota Bene :

- Le manomètre ne tourne pas sur des positions supérieures : en effet pour cette préparation il n'y a pas de pression.
- Cold Extraction Technology** : lors de la préparation de boissons Cold Brew, pour obtenir des résultats optimaux, remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche potable.

4.5 Phase 3 - Distribution Espresso Cool

Pour la préparation d'Espresso Cool, utiliser les filtres dédiés (C4) ou (C5) pour cette boisson (fig. 21).

Préparer la « Dose parfaite » comme indiqué aux paragraphes «4.1 Phase 1 - Mouture» et «Régler la quantité de café moulu dans le filtre».

Puis procéder comme suit :

- Sélectionner Espresso Cool (fig. 22) : le voyant OK (B6) devient bleu pour indiquer qu'une boisson froide a été sélectionnée.
- Verser 2 ou 3 glaçons dans le verre (fig. 23).
- Appuyer sur OK pour lancer la préparation. La distribution s'interrompt automatiquement.

Nota Bene :

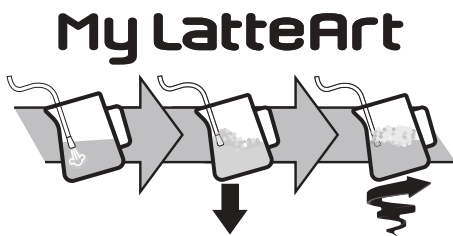
- Cold Extraction Technology** : lors de la préparation de boissons Cold Brew, pour obtenir des résultats optimaux, remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche potable.

5. PRÉPARATION DE BOISSONS À BASE DE LAIT

5.1 Émulsionner le lait

- Verser du lait frais à la température du réfrigérateur dans le pot à lait (C12). Le volume du lait augmentera de 2 à 3 fois (fig. 24). Pour obtenir une mousse plus dense et homo-

gène, il est recommandé d'utiliser du lait de vache entier et à la température du réfrigérateur (environ 5° C).



- Pour émulsionner le lait, mettre le tube de la buse à vapeur (A7) à la surface du lait et ouvrir le bouton vapeur (A5) : ce faisant l'air se mélange au lait et à la vapeur.
- Maintenir la buse vapeur sur la surface, en veillant à ne pas capturer trop d'air en créant des bulles trop grosses.
- Plonger la buse vapeur sous la surface du lait : de cette manière il se forme un tourbillon. Après avoir atteint la température souhaitée, refermer le bouton vapeur et attendre que la distribution de la vapeur s'interrompe complètement avant d'enlever le pot à lait.

Le barista conseille :

- Le lait frais est meilleur.** Toujours utiliser du lait frais à la température du réfrigérateur.
- Pour un meilleur résultat, il est recommandé de mettre le pot à lait au réfrigérateur.
- Le lait entier assure d'excellents résultats. Le résultat et la texture de la mousse varient en fonction du lait de vache ou des boissons végétales utilisées.
- Après avoir émulsionné le lait, éliminer les bulles en faisant tourner légèrement le pot à lait.

Nettoyage de la buse vapeur :

- Après chaque utilisation, éliminer les résidus de lait de la buse vapeur à l'aide d'un chiffon (fig. 25). Pour un nettoyage profond, il est recommandé d'utiliser Eco MultiClean : il assure l'hygiène en éliminant les protéines et les graisses du lait et peut être utilisé pour nettoyer toute la machine.
- Distribuer de la vapeur pendant quelques secondes pour bien nettoyer la buse (fig. 9).
- Attendre que la buse refroidisse : pour maintenir l'efficacité de la buse dans le temps, utiliser l'aiguille de nettoyage (C13) pour maintenir libre le trou (fig. 26).

6. PROGRAMMER LA QUANTITÉ DES BOISSONS

- Apprêter la machine pour distribuer 1 ou 2 tasses de la boisson que l'on souhaite préparer, puis accrocher le porte-filtre (C1) muni du filtre 1 tasse ou 2 tasses et rempli de café moulu.

2. Tourner le bouton (B8) pour sélectionner la boisson à programmer
3. Appuyer sur « x1 » (B2) ou « x2 » (B3) pendant au moins 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant correspondant à la boisson sélectionnée commence à clignoter pour confirmer que l'on est en mode programmation. (Pour quitter le mode programmation sans modifications, maintenir enfoncée la même touche ou attendre 30 secondes).
4. Appuyer sur la touche OK (B6). Le voyant OK commence à clignoter et la machine commence la distribution.
5. Après avoir atteint la quantité souhaitée, presser à nouveau la touche OK : la quantité est programmée.

Nota bene :

- Il est possible de programmer les boissons mais non la distribution de vapeur et d'eau chaude.
- La programmation modifie les quantités des boissons, mais non du café moulu.
- Quand on sélectionne une boisson programmée, le voyant correspondant clignote brièvement.
- La machine quitte automatiquement le mode de programmation après 30 secondes d'inactivité.

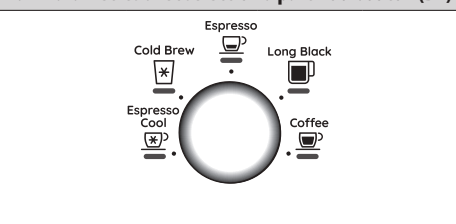
Recette café	Quantité d'usine	Quantité programmable
Cold Brew 	≈ 110 ml	de ≈ 90 à ≈ 130 ml
Cold Brew  X2	≈ 180 ml	de ≈ 160 à ≈ 220 ml
Espresso 	≈ 35 ml	de ≈ 15 à ≈ 90 ml
Espresso  X2	≈ 70 ml	de ≈ 30 à ≈ 180 ml
Americano 	≈ 120 ml	• espresso: de ≈ 15 à ≈ 90 ml • acqua: de ≈ 25 à ≈ 120 ml
Americano  X2	≈ 240 ml	• espresso: de ≈ 30 à ≈ 180 ml • acqua: de ≈ 50 à ≈ 240 ml
Espresso Cool 	≈ 40 ml	de ≈ 30 à ≈ 50 ml
Espresso Cool  X2	≈ 80 ml	de ≈ 60 à ≈ 110 ml
Coffee 	≈ 80 ml	de ≈ 50 à ≈ 120 ml
Coffee  2x	≈ 160 ml	de ≈ 120 à ≈ 240 ml

7. MENU PARAMÈTRES

1. Entrer dans le menu :

Presser simultanément pendant 5 secondes	x1	
--	----	--

2. Paramètres avec sélection à partir du bouton (B7)



Paramètre correspondant	Tourner sur	Réglages
Réglage extra de la mouture	Espresso 	☰ ☒ ➔ Plage 1 ☰ ☒ ➔ Plage 2
Dureté de l'eau	Americano 	☰ ☒ ➔ douce ☰ ☒ ➔ moyenne ☰ ☒ ➔ dure/très dure
Arrêt automatique	Coffee 	☰ ☒ ➔ 5 minutes ☰ ☒ ➔ 1.5 heures ☰ ☒ ➔ 3 heures
Statistiques	Espresso Cool 	Infos utiles pour l'assistance (voir par. «14. Statistiques»)

3. Enregistrer les nouveaux paramètres en appuyant sur OK (B4)

Nota bene : La machine quitte automatiquement le menu paramètres après 30 secondes d'inactivité.

7.1 Réinitialisation aux paramètres d'usine

1. Entrer dans le menu :

Presser simultanément pendant 5 secondes	x1	
--	----	--

2. Réinitialisation des valeurs d'usine

Maintenir enfoncée la touche  jusqu'à ce que le voyant OK clignote	Appuyer sur OK pour que l'appareil soit à nouveau prêt à l'usage
--	--

Le voyant OK (B6) clignote brièvement pour confirmer la réinitialisation.

Danger!

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

					
	×	✓	✓	×	×
	✓	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	×	×	✓	×	×
	×	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	✓	×	×	✓	✓

7.2 Nettoyage du moulin à café

1. Nettoyer la zone d'accrochage avec le pinceau (C9) (fig. 29).
2. À l'aide du pinceau, nettoyer la goulotte café (fig. 30).

Mouture efficace

Les meules sont sujettes à l'usure, au fil du temps. C'est pourquoi au fur et à mesure que le temps passe, pour atteindre la dose parfaite, il faut tourner le bouton (B4) vers les chiffres les plus élevés. Quand le réglage se situe entre 30 et 40, le moment est

arrivé de programmer la plage extra de mouture (voir chapitre «7. Menu paramètres» - «Réglage extra de la mouture»).

Quand la quantité de café moulu diminue encore, s'adresser à un centre d'assistance pour remplacer les meules : régler à nouveau le moulin à café en entrant dans le menu paramètres et en sélectionnant la première plage du réglage extra de la mouture. Puis, tourner le bouton de réglage quantité (B4) sur la position Min et régler la dose comme à la première utilisation (voir «La « dose parfaite » »).

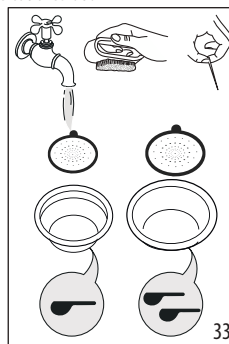
7.3 Nettoyage des filtres dédiés pour Espresso Cool

7.4 Ces filtres ont été conçus afin d'optimiser l'extraction pour cette boisson. Bien nettoyer et éliminer tout résidu de café pour en maintenir l'efficacité.

1. Après utilisation, rincer abondamment les filtres (fig. 29) et bien presser le filtre perforé afin qu'il soit correctement inséré (fig. 30).

Si le nettoyage ne suffit pas, et en tout cas au moins une fois par mois, procéder de la manière suivante :

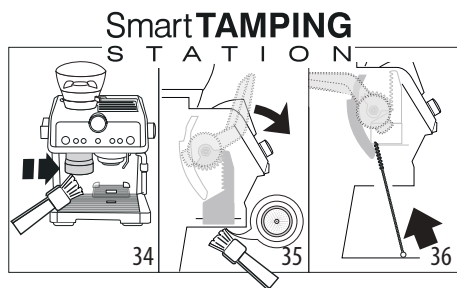
1. Extraire le filtre perforé en le saisissant par la languette (fig. 31).
2. Vérifier que l'orifice sur la partie inférieure (voir fig. 32) est exempt de tout résidu.



3. Rincer les filtres à l'eau courante (fig. 33).
4. S'assurer que les orifices ne sont pas obstrués. Si nécessaire, utiliser une aiguille.
5. Essuyer tous les composants avec un chiffon.
6. Réinsérer le filtre perforé en le pressant à fond (fig. 30).

7.5 Nettoyage de la « Smart tamping station »

1. Nettoyer la zone d'accrochage avec un pinceau (fig. 34).
2. Tirer le levier (A21) jusqu'en butée et nettoyer le tasseur à l'aide d'un pinceau (fig. 35), puis relâcher le levier.
3. Nettoyer la goulotte café à l'aide de l'écouvillon (C8) (fig. 36).



8. DURETÉ DE L'EAU

Le voyant  (B10) détartrage s'allume après une période de fonctionnement prédéfinie qui dépend de la dureté de l'eau. Il est possible de programmer la machine en fonction de la dureté réelle de l'eau courante dans les différentes régions, en rendant ainsi l'opération de détartrage moins fréquente.

1. Retirer la bande réactive fournie « TOTAL HARDNESS TEST » (C6) de son emballage.
2. Plonger entièrement la bande réactive dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
3. Extrayez la bande de l'eau et secouez-la légèrement.

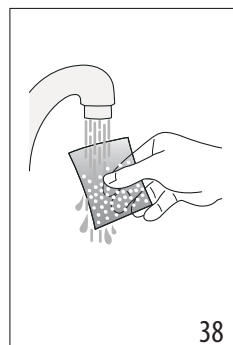
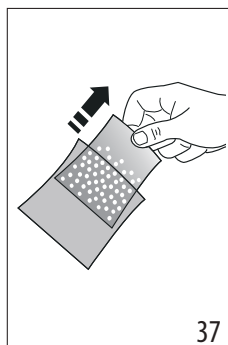
Résultat Test Dureté De l'Eau	Touche	Niveau
	×2	1 eau douce
		2 eau moyenne
		3 Eau dure ou très dure
		

4. Programmer l'appareil, comme indiqué dans le chapitre «7. Menu paramètres» «Dureté de l'eau».

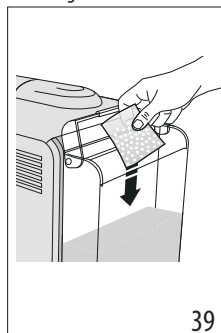
9. COMMENT UTILISER SOFTBALLS

Softballs (C11) est un système innovant qui prolonge la durée de vie de la machine, sans altérer la qualité de l'eau, en garantissant la préparation d'un café crémeux et aromatique. Pour optimiser l'efficacité, laissez Softballs dans l'eau pendant toute la nuit précédant l'utilisation.

1. Extraire le paquet de Softballs de l'emballage (fig. 37).



2. Rincer le paquet de Softballs à l'eau courante (fig. 38).
3. Plonger le sachet dans le réservoir d'eau (A15) (fig. 39)



4. Remplacer le sachet de Softballs tous les 3 mois (fig. 40).

10. DÉTARTAGE

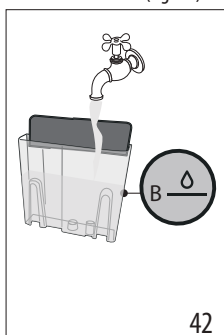
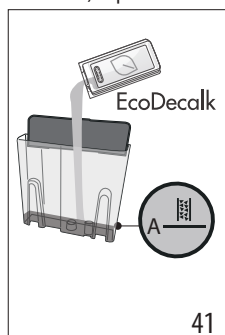
Attention !

- Le détartrage régulier garantit d'excellents résultats dans les temps : lorsque la machine le requiert, acheter sur le site delonghi.com le détartrant Ecodetalk et procéder au détartrage.
- Il est recommandé d'utiliser exclusivement un 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.
- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant reportées sur l'emballage du détartrant.
- Le détartrant peut abîmer les surfaces délicates. Si le produit est renversé accidentellement, essuyer immédiatement.

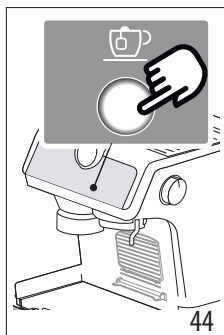
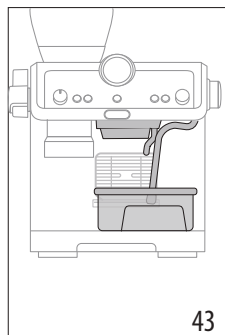
Pour effectuer le détartrage

Détartrant	Détartrant De'Longhi
Récipient	Capacité 2 litres
Temps	~20min

1. Lorsque le voyant  (B10) s'allume, il est temps d'effectuer le détartrage. Il est possible de lancer le détartrage à tout moment.
2. Extraire et vider l'égouttoir (A11), puis le réinsérer.
3. (SI PRÉSENTS, ENLEVER FILTRE ADOUCCISSEUR ET SOFT-BALLS). Verser le détartrant dans le réservoir d'eau (A15) jusqu'au niveau  A (correspondant à un emballage de 100ml) imprimé sur le côté interne du réservoir (fig. 41).



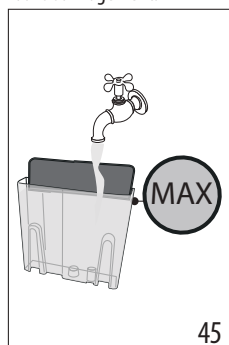
4. Ajouter de l'eau jusqu'au niveau  B (fig. 42). Réinsérer donc le réservoir d'eau dans la machine.



5. S'assurer que le porte-filtre (C1) n'est pas accroché et positionner un récipient sous les buses à café, à eau chaude et sous la buse vapeur (A7) (fig. 43).
6. Maintenir enfoncée la touche  (B6), jusqu'à ce que le voyant  (B10) clignote.
7. Appuyer sur la touche OK : le voyant correspondant clignote.
8. Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant s'écoule des buses. Le programme de détartrage effectue automatiquement et par intervalles toute une série de rinçages pour enlever les résidus de calcaire qui se trouvent à l'intérieur de la machine à café jusqu'à vider le réservoir.

La distribution s'interrompt et le voyant OK devient bleu. Il est donc nécessaire de procéder au cycle de rinçage :

9. Vider le récipient utilisé pour la récupération du liquide détartrant et le remettre sous les buses.
10. Extraire le réservoir d'eau, le vider d'éventuels résidus de solution détartrante, le rincer à l'eau courante et le remplir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX (fig. 45). Réinsérer donc le réservoir dans son logement.



11. Appuyer sur la touche OK : le rinçage démarre.
 12. Une fois le rinçage terminé, la distribution s'interrompt et l'appareil est prêt à l'emploi.
 13. Vider les récipients de récupération de l'eau de rinçage.
 14. Extraire et vider l'égouttoir, puis le réinsérer.
 15. Extraire et remplir le réservoir d'eau fraîche, puis le réinsérer.
 16. Le voyant OK devient blanc.
- L'appareil est maintenant prêt à l'usage.

Nota Bene :

- Le cycle de détartrage peut être lancé à tout moment (même si le voyant correspondant n'est pas encore allumé).
- Au cas où le détartrage aurait été lancé par erreur, appuyer sur la touche  pendant 10 secondes, le rinçage ne peut pas être interrompu.
- L'appareil quitte automatiquement le mode détartrage après 30 secondes d'inactivité.

11. NETTOYAGE DE LA BUSE À CAFÉ (A19)

Quand le voyant  s'allume (orange) (B11), il faut procéder au nettoyage du circuit café. Pour effectuer le cycle de nettoyage, utiliser les cleaning tabs De'Longhi (C10). Pour de plus amples informations, visiter www.delonghi.com.

1. Insérer le filtre 1 tasse (C2) dans le porte-filtre (C1) (fig. 26).
2. Insérer l'accessoire de nettoyage (C9) dans le filtre (fig. 27) et le presser à fond.
3. Mettre la pastille pour le nettoyage sur l'accessoire (fig. 28).
4. Accrocher le porte-filtre à la buse à café (A19).
5. Remplir le réservoir d'eau (A15). S'assurer que l'égouttoir (A11) est vide.
6. Maintenir enfoncée la touche  (B5), jusqu'à ce que le voyant  (B11) clignote.

7. Appuyer sur OK (B4) pour lancer le nettoyage : le voyant OK clignote pour indiquer que le nettoyage est en cours ;
8. Quand l'écoulement s'interrompt et que le voyant OK s'allume en bleu, il est temps de faire un rinçage.
9. Enlever l'accessoire de nettoyage et laver le porte-filtre et le filtre à l'eau courante.
10. Réinsérer le porte-filtre et procéder à un rinçage en appuyant sur la touche OK : il est recommandé de mettre un récipient sous le porte-filtre.
11. Une fois le rinçage terminé, l'appareil est prêt à l'emploi.
12. Enlever et vider l'égouttoir

Nota bene :

- Le cycle de nettoyage peut être lancé à tout moment (même si le voyant correspondant n'est pas encore allumé).
- Au cas où le nettoyage aurait été lancé par erreur, appuyer sur la touche  pendant 10 secondes, le rinçage ne peut pas être interrompu.
- L'appareil quitte automatiquement le nettoyage après 30 secondes d'inactivité.

12. SIGNIFICATION DES VOYANTS

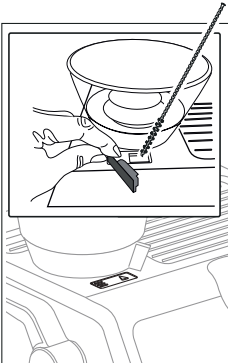
VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
Tous les voyants clignotent brièvement	Allumage de l'appareil	Autodiagnostic
 fixe	C'est le premier allumage de la machine et il est nécessaire de procéder au remplissage du circuit eau	Procéder comme indiqué au chap. «3. Première mise en marche de la machine»
 fixe (blanc) • Voyants x1 - x2 : il faut sélectionner le nombre de tasses • Voyant  : indique la température café sélectionnée • Voyant  : indique que la machine est prête à distribuer de l'eau chaude • Voyant boisson chaude : indique la boisson sélectionnée	La machine est prête à distribuer des boissons chaudes	Préparer la machine et procéder à la préparation de la boisson
 fixe (bleu) • Voyants x1 - x2 : il faut sélectionner le nombre de tasses • Voyant  : indique que la machine est prête à distribuer de l'eau chaude • Voyant boisson froide : indique la boisson sélectionnée	La machine est prête à distribuer des boissons froides	Préparer la machine et procéder à la préparation de la boisson
 fixe	Le bac à grains (A2) est vide	Remplir le bac à grains
 clignotant	On souhaite procéder à la mouture, mais le bac à grains (A2) est vide	Remplir le bac à grains
 fixe	L'eau dans le réservoir (A15) n'est pas suffisante ou le réservoir d'eau n'est pas bien inséré	Remplir le réservoir ou extraire et réinsérer correctement le réservoir
→		

VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
 clignotant	On souhaite procéder à la préparation d'une boisson, mais le réservoir d'eau (A15) est vide	Remplir le réservoir d'eau
	La mouture est trop fine et le café, par conséquent, sort trop lentement ou ne sort pas du tout	Extraire la coupelle porte-filtre (C1), répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. «4. Préparer le café» et «4.2 Phase 2 - Tassage»
	Le filtre café est bouché	Rincer les filtres à l'eau courante
	Le réservoir (A15) est mal inséré et les clapets correspondants ne sont pas ouverts	Presser légèrement le réservoir de manière à en ouvrir les clapets
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au chap. «10. Détartrage»
 fixe (rouge)	Disfonctionnement	S'adresser à un centre d'assistance
 fixe (orange)	Il faut procéder au nettoyage de la buse à café	Voir chap. «11. Nettoyage de la buse à café (A19)»
 clignotant (orange) +  fixe (blanc)	La machine est prête pour le nettoyage de la buse à café	
 clignotant (orange) +  clignotant (blanc)	Le nettoyage de la buse à café est en cours	
 clignotant (orange) +  fixe (bleu)	Il faut procéder au rinçage de la buse à café	
 clignotant (orange) +  clignotant (bleu)	Le rinçage de la buse à café est en cours	
 fixe	La machine est prête pour la production de vapeur	La machine est à température pour délivrer de la vapeur. Pour que la vapeur sorte de la lance à vapeur, tourner le bouton vapeur
 clignotant	La machine est allumée avec la fonction d'économie d'énergie activée. Le bouton vapeur (A5) est en position de distribution	Le voyant clignote pour indiquer que la machine se prépare à délivrer de la vapeur. La distribution commence quand le circuit vapeur est à température
	La machine est prête pour la production de vapeur	La machine est à température quand le voyant reste fixe
	Le production de vapeur est en cours	
→		

VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
 clignotant	L'entonnoir du moulin à café est engorgé	Nettoyer comme indiqué au par. «8.3 Nettoyage de la « Smart tamping station »». Si le problème persiste, accéder à l'entonnoir en ouvrant le volet (A22) et libérer l'obstruction en utilisant l'écouvillon (C8)
		Vérifier que le filtre café utilisé correspond au nombre de tasses sélectionné
		Réduire la dose de café en tournant le bouton (B1)
 fixe + x1 et x2 clignotant	Le levier (A21) n'est pas dans la bonne position	Après le tassage, ramener le levier dans sa position initiale
 fixe (rouge)	Il est nécessaire de procéder au détartrage	Effectuer le détartrage comme indiqué au chap. «10. Détartrage»
 clignotant (rouge) +  fixe (blanc)	La machine est prête à effectuer le détartrage	Compléter les opérations décrites au chap. «10. Détartrage»
 clignotant (rouge) +  clignotant (blanc)	La machine est en train d'effectuer le détartrage	
 clignotant (rouge) +  fixe (bleu)	Il faut procéder au rinçage	
 clignotant (rouge) +  clignotant (bleu)	L'appareil est en train d'effectuer le rinçage du cycle détartrage	

13. SI QUELQUE CHOSE NE FONCTIONNE PAS

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Il y a de l'eau dans l'égouttoir (A11)	Cela fait partie du fonctionnement normal des circuits internes de la machine	Vider et nettoyer régulièrement l'égouttoir
Le café espresso ne sort plus	Absence d'eau dans le réservoir (A15)	Remplir le réservoir
	Le voyant  (B6) est allumé et indique que le circuit café ou le circuit vapeur est vide	Appuyer sur la touche correspondante au voyant  pour remplir le circuit
	Le filtre café est bouché	Rincer les filtres à l'eau courante. Pour les filtres dédiés Espresso Cool, voir «8.2 Nettoyage des filtres dédiés pour Espresso Cool»
	Le réservoir (A15) est mal inséré et les clapets sur le fond ne sont pas ouverts	Enfoncer légèrement le réservoir pour ouvrir les clapets sur le fond
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au chap. «10. Détartrage»
	Mouture trop fine	Extraire la coupelle porte-filtre (C1) répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. «4. Préparer le café» et «4.2 Phase 2 - Tassage»
Le porte-filtre ne s'accroche pas à l'appareil	Le café moulu n'a pas été tassé ou est en quantité excessive	Répéter la mouture avec des paramètres différents. Réduire la quantité de la dose : vérifier que le filtre (1 ou 2 tasses) est correct par rapport à la dose à moudre (touche x (B2) ou x2 (B3) sélectionnée)
Le café espresso goutte des bords du porte-filtre (C1) et non des orifices	Le porte-filtre est mal inséré	Fixer correctement le porte-filtre et le tourner à fond avec force
	Le joint de la buse à café (A19) n'est plus élastique ou est sale	Remplacer le joint de la buse à café auprès d'un Centre d'Assistance
	Le filtre café est bouché	Rincer les filtres à l'eau courante. Pour les filtres dédiés Espresso Cool, voir «8.2 Nettoyage des filtres dédiés pour Espresso Cool»
La crème du café est claire (le café sort rapidement du bec)	Il faut revoir les paramètres de l'appareil	Extraire la coupelle, répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. «4. Préparer le café» et «4.2 Phase 2 - Tassage»
➔		

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La crème du café est foncée (le café sort lentement du bec)	Il faut revoir les paramètres de l'appareil	Extraire la coupelle porte-filtre (C1), répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. «4. Préparer le café» et «4.2 Phase 2 - Tassage»
Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un autre rinçage	Durant le cycle de rinçage, le réservoir n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Répéter le rinçage (voir chap. «10. Détartrage»)
L'appareil ne moule pas le café	Un corps étranger est présent à l'intérieur du moulin à café	Tourner le sélecteur sur la position 15 et enlever tous les grains à l'aide d'un aspirateur à main jusqu'à ce que le bac à grains (A2) soit vide et propre. Si le problème persiste, s'adresser à un centre d'assistance
Si l'on souhaite changer de qualité de café		• Il est recommandé de ne verser dans le bac à grains (A2) que la quantité de grains à utiliser • Pour vider le bac, aspirer le contenu à l'aide d'un aspirateur ou moudre tous les grains contenus jusqu'à le vider complètement • Verser la nouvelle qualité de grains • Si la « dose parfaite » n'est pas atteinte lors de la mouture, procéder comme à la première utilisation
Après la mouture, le filtre à café est vide Après la mouture, la poudre de café dans le filtre est surabondante	La goulotte café du moulin à café est engorgée	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. «8.3 Nettoyage de la « Smart tamping station »». Si le problème persiste, accéder à la goulotte en ouvrant le volet (A22) prévu à cet effet et la libérer en utilisant l'écouvillon 



PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Après la mouture, la poudre de café dans le filtre n'atteint pas la « dose parfaite	La « Smart Tamping Station » a besoin d'être nettoyée	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. «8.3 Nettoyage de la « Smart tamping station »», puis répéter la mouture
	Il faut régler la quantité de café moulu	Régler la quantité à l'aide du bouton dédié (B1) en suivant les indications du par. «La « dose parfaite »». Si le bouton est déjà sur la position max, procéder de la manière indiquée au chap. «7. Menu paramètres» - «Réglage extra de la mouture»
	Le filtre 2 tasses est utilisé	Vérifier que le voyant 2X est allumé
	Avec le temps les meules s'usent	S'adresser à un centre d'assistance
Après la mouture, il y a du café sur le plateau d'appui pour tasses	Durant l'opération de tassage, le levier n'a pas été ramené dans sa position initiale.	Pour effectuer le tassage correctement : • Abaisser le levier jusqu'en butée ; • Ramener le levier dans position initiale ; • Abaisser encore le levier et quand le levier est en butée, extraire le porte-filtre : ainsi la finition de la dose restera brillante ; • Ramener le levier dans sa position initiale.

14. STATISTIQUES

Les statistiques de la machine sont utiles en cas d'intervention de l'assistance. Procéder de la manière suivante :

- Accéder au menu en appuyant simultanément sur les touches x1 (B2) et  (B6) pendant 3 secondes ;
- Tourner le bouton (B7) pour sélectionner  « Espresso Cool » ;
- Presser  (B5) ;
- Une fois entrés dans le menu paramètres, sélectionner les données désirées en tournant le bouton de sélection selon les illustrations du tableau suivant :

Positionner bouton	Compteur
Cold Brew 	Compte total des détartrages
Espresso 	Compte total des boissons chaudes
Espresso Cool 	Compte total des boissons froides

- Les voyants x1, x2, OK,  et  indiquent les chiffres des opérations :

Voyants sur le panneau de contrôle	Compte boissons	Compte détartrages
    	jusqu'à 100	Jusqu'à 1
    	entre 100 et 1000	Entre 2 et 10
    	Entre 1000 et 3000	Entre 10 et 30
    	Entre 3000 et 6000	Entre 30 et 60
    	Entre 6000 et 11000	Entre 60 et 110
    	Plus de 11000	Plus de 110

- L'appareil quitte automatiquement le menu paramètres après 30 secondes d'inactivité.

15. DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V~ 50-60 Hz
Puissance :	1550W
Pression :	1.9 MPa (19 bars)
Capacité du réservoir d'eau :	2 l
Dimensions LxPxH :	369x380x445 mm
Poids :	13,2 kg
Capacité max. du bac à grains :	250 g

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

Register Now

www.delonghi.com/register



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

57132C8916_01_1223