

SOMMAIRE

INTRODUCTION	7
Symboles utilisés dans ce mode d'emploi.....	7
Lettres entre parenthèses.....	7
Problèmes et réparations	7
SÉCURITÉ	7
Consignes fondamentales de sécurité	7
UTILISATION CONFORME À LA DESTINATION	7
CONSEILS D'UTILISATION	8
DESCRIPTION	8
Description de la machine	8
Description du panneau de contrôle	8
Description du pot à lait.....	8
Description des accessoires	8
OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	8
Contrôle de l'appareil	8
Installation de l'appareil	8
Branchement de l'appareil.....	9
Première mise en marche de la machine	9
DÉMARRAGE DE L'APPAREIL	9
ARRÊT DE L'APPAREIL	9
CONFIGURATIONS DU MENU	10
Rinçage.....	10
Détartrage	10
Réglage heure.....	10
Arrêt automatique	10
Démarrage auto.....	10
Réglage température.....	11
Économie d'énergie.....	11
Chauffe-tasses	11
Réglage dureté de l'eau.....	11
Programmation de la langue	11
Installer le filtre.....	11
Remplacer le filtre.....	11
Signal sonore	11
Éclairage tasse	12
Valeurs d'usine (reset)	12
Statistiques.....	12
PRÉPARATION DU CAFÉ	12
Sélection du goût du café.....	12
Sélection de la quantité de café dans la tasse	12
Personnalisation de la quantité de mon café	12
Réglage du moulin à café.....	13
Conseils pour obtenir un café plus chaud	13
Préparation du café en utilisant le café en grains	13
Préparation du café en utilisant le café en grains pré-moulu .	13
PRÉPARATION DE BOISSONS AVEC DU LAIT	14
Remplissez et replacez le pot à lait.....	14
Régler la quantité de mousse.....	14
Préparation automatique de boissons avec du lait	14
Nettoyage du dispositif d'émulsion avec la touche CLEAN	14
Comment programmer les quantités de café et de lait dans la tasse pour le CAFÉ AU LAIT, CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO OU MILK (LAIT) .	15
BUSE EAU CHAUDE ET VAPEUR	15
Distribution eau chaude.....	15
Modifier la quantité d'eau distribuée automatiquement.....	15
Distribution vapeur	15
Conseils d'utilisation de la vapeur pour faire mousser le lait ..	15
Nettoyage de la buse après l'utilisation.....	16
NETTOYAGE	16
Nettoyage du récipient des marcs de café	16
Nettoyage de l'égouttoir et du récipient de récupération de la condensation	16
Nettoyage interne de la machine	16
Nettoyage du réservoir à eau	17
Nettoyage des becs de sortie du café	17
Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu 17	17
Nettoyage de l'infuseur	17
Nettoyage du pot à lait	17
Comment nettoyer la buse d'eau chaude/vapeur	18
DÉTARTRAGE	18
RÉGLAGE DURETÉ DE L'EAU	19
Mesure de la dureté de l'eau	19
Réglage dureté de l'eau.....	19
FILTRE ADOUCISSEUR	19
Installation du filtre	19
Remplacer le filtre.....	20
Enlever le filtre	20
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	20
ÉLIMINATION	20
MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN	21
SOLUTIONS AUX PROBLÈMES	22

INTRODUCTION

Nous vous remercions pour avoir choisi la machine à café et cappuccino „ECAM 26.455“.

Nous vous souhaitons de bien profiter de votre nouvelle machine.

Consacrez quelques minutes pour lire ce mode d'emploi.

Vous éviterez ainsi de courir des risques ou de détériorer la machine.

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

Les avertissements importants portent les symboles suivants. Il est impératif de suivre ces avertissements.



Danger!

L'inobservation peut être ou est la cause de lésions dues à une décharge électrique dangereuse, voire mortelle.



Attention!

L'inobservation peut être ou est la cause de lésions ou de dégâts matériels.



Danger Brûlures!

L'inobservation peut être ou est la cause de brûlures même graves.



Nota Bene :

Symbole d'informations et de conseils importants pour l'utilisateur.

Lettres entre parenthèses

Les lettres entre parenthèses correspondent à la légende reportée dans la Description de l'appareil (page 3).

Problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayer avant tout de les résoudre en suivant les instructions des paragraphes "Messages affichés sur l'écran" (page 21) et « Solutions aux problèmes » (page 22).

Si cela ne suffit pas ou si vous avez besoin d'autres explications, nous vous conseillons de contacter l'Assistance Clients au numéro indiqué sur le livret "Assistance clients" en annexe.

Si votre pays n'est pas mentionné, téléphonez au numéro indiqué dans la garantie. Pour d'éventuelles réparations, adressez-vous exclusivement à l'Assistance Technique De'Longhi. Les adresses sont reportées dans le certificat de garantie joint à la machine.

SÉCURITÉ

Consignes fondamentales de sécurité



Danger!

La machine marche au courant électrique, elle peut donc produire des décharges électriques.

Respectez les consignes de sécurité suivantes :

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées.
- Assurez-vous que la prise de courant utilisée est toujours parfaitement accessible, pour pouvoir débrancher l'appareil en cas de besoin.
- Si vous voulez débrancher l'appareil, saisissez directement la prise. Ne tirez jamais le cordon, il pourrait s'abîmer.
- Pour débrancher complètement l'appareil, appuyez sur l'interrupteur général qui se trouve au dos de ce dernier (fig. 6).
- Si l'appareil est en panne, n'essayez pas de le réparer vous-même. Éteignez l'appareil, débranchez-le et appelez l'Assistance Technique.
- Afin de prévenir tout risque, si la prise ou le cordon sont abîmés, faites-les remplacer exclusivement par l'Assistance Technique De'Longhi.



Attention!

- Ne laissez pas l'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé) à la portée des enfants.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychophysiques sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante et les instructions d'un responsable de leur sécurité. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



Danger : Risques de brûlures!

Cet appareil produit de l'eau chaude et lorsqu'il est en marche, de la vapeur d'eau peut se produire. Faites attention aux éclaboussures d'eau ou à la vapeur chaude.

UTILISATION CONFORME À LA DESTINATION

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

Toute autre utilisation n'est pas conforme.

Cet appareil n'est pas approprié pour les utilisations commerciales.

Le fabricant ne répond pas d'éventuels dégâts découlant d'un usage impropre de l'appareil.

Cette machine est destinée uniquement à un usage domestique.

Son usage n'est pas prévu dans :

- les cuisines des magasins, bureaux ou autres milieux de travail, pour le personnel
- les agritourismes
- les hôtels, motels ou autres structures d'accueil
- les chambres meublées.

CONSEILS D'UTILISATION

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

- L'inobservation de ce mode d'emploi peut causer des lésions ou endommager l'appareil.

Le fabricant ne répond pas d'éventuels dégâts découlant de l'inobservation de ce mode d'emploi.



Nota Bene:

Conservez soigneusement cette notice.

Si vous cédez l'appareil à d'autres personnes, remettez-leur aussi ce mode d'emploi.

DESCRIPTION

Description de la machine

(page 3 - A)

- A1. Couvercle du réservoir à grains
- A2. Couvercle supérieur
- A3. Poignée de réglage de la finesse de la mouture
- A4. Réservoir à grains
- A5. Couvercle de l'entonnoir pour le café pré-moulu (avec fermeture "snap-on")
- A6. Entonnoir pour le café pré-moulu
- A7. Interrupteur général
- A8. Siège connecteur cordon d'alimentation
- A9. Infuseur
- A10. Volet infuseur
- A11. Plateau chauffe-tasses
- A12. Tableau de commande
- A13. Bec verseur café (hauteur réglable)
- A14. Buse eau chaude et vapeur
- A15. Récipient de récupération de la condensation
- A16. Couvercle réservoir à eau
- A17. Réservoir à eau
- A18. Filtre adoucisseur
- A19. Plateau d'appui pour tasses
- A20. Indicateur de niveau de l'eau de l'égouttoir
- A21. Égouttoir
- A22. Récupérateur de café

Description du panneau de contrôle

(page 2 - B)

Certaines touches du tableau ont une double fonction : elle est signalée entre parenthèses, à l'intérieur de la description.

- B1. Touche  : pour allumer ou éteindre la machine
- B2. Touche  : pour sélectionner la quantité de café
- B3. Touche **MENU/ESC** pour accéder au menu ou pour sortir de la fonction sélectionnée
- B4. Écran : il guide l'utilisateur durant l'utilisation de l'appareil

B5. Touche  /OK : pour distribuer de l'eau chaude (*Quand on accède au menu programmation, on appuie pour confirmer l'option sélectionnée*)

B6. Touche  : pour préparer 1 tasse de café avec les programmations affichées sur l'écran

B7. Touche de sélection de l'arôme  : appuyez pour sélectionner le goût du café

B8. Touche **CAFFELATTE**: pour obtenir un café au lait

B9. Touche **CAPPUCCINO**: pour obtenir un cappuccino (*Lorsque l'on accède au menu de programmation : appuyer pour faire défiler en arrière le menu*)

B10. Touche **LATTE MACCHIATO**: pour obtenir un latte macchiato

B11. Touche **MILK**: pour obtenir 1 tasse de lait (*lorsque l'on accède au menu programmation : appuyer pour faire défiler en avant le menu*)

B12. Touche  : débit vapeur.

B13. Touche  : pour préparer 2 tasses de café avec les programmations affichées sur l'écran

Description du pot à lait

(page 3 - C)

- C1. Couvercle pot à lait
- C2. Manette de réglage mousse
- C3. Touche CLEAN
- C4. Tuyau d'arrivée du lait mousseux (réglable)
- C5. Tube de prise du lait

Description des accessoires

(page 2 - D)

- D1. Doseur du café prémoulu
- D2. Pinceau pour le nettoyage
- A18. Filtre adoucisseur (sur certains modèles)
- D3. Bec à cappuccino/eau chaude
- D4. Cordon d'alimentation
- D5. Bande réactive "Total Hardness test" (test de dureté totale)
- D6. Détartrant

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

Contrôle de l'appareil

Après avoir déballé la machine, assurez-vous qu'elle soit intacte et dotée de tous ses accessoires.

N'utilisez pas la machine si elle présente des dommages évidents. Adressez-vous à l'Assistance Technique De'Longhi.

Installation de l'appareil



Attention !

Au moment d'installer l'appareil, observez les consignes de sécurité suivantes :

- L'appareil émet de la chaleur dans ses alentours.

Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, vérifier qu'il reste au moins 3 cm entre les surfaces de l'appareil, les parties latérales et la partie arrière, et un espace libre d'au moins 15 cm au-dessus de la machine.

- L'éventuelle pénétration d'eau dans l'appareil pourrait l'endommager. Évitez de placer l'appareil à proximité d'un robinet d'eau ou d'un évier.
- La machine peut se détériorer si l'eau qu'il contient gèle. Évitez d'installer la machine dans un endroit où la température peut descendre au-dessous du point de congélation.
- Rangez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne soit pas touché par des arêtes tranchantes ni par des surfaces chaudes (plaques électriques).

Branchement de l'appareil



Attention !

Vérifiez si la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil.

Branchez l'appareil exclusivement à une prise de courant installée à règle d'art, ayant une intensité minimale de 10 A et munie d'une mise à la terre efficace.

En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, appelez un électricien qualifié pour qu'il remplace la prise.

Première mise en marche de la machine



Nota Bene!

- La machine a été contrôlée en usine en utilisant du café, il est par conséquent absolument normal que vous puissiez trouver du café à l'intérieur du moulin à café. Quoi qu'il en soit, nous vous garantissons que la machine est neuve.
 - Nous vous conseillons de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite au paragraphe "Réglage dureté de l'eau" (page 18).
1. Insérer le connecteur du cordon d'alimentation dans son logement au dos de l'appareil et brancher ce dernier au secteur (fig. 1). Vérifier que l'interrupteur général au dos de l'appareil est appuyé (fig. 2).

Sélectionner la langue souhaitée (les langues s'alternent environ toutes les 3 secondes) :

2. lorsque le français s'affiche, appuyer pendant quelques secondes sur la touche  /OK (fig. 3) jusqu'à ce que le message suivant s'affiche sur l'afficheur : "français configuré".

Continuer en suivant les instructions visualisées sur l'écran de la machine :

3. "Remplir le réservoir!" : retirez le réservoir de l'eau (fig. 4), remplissez-le jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau courante

(fig. 5), puis réinsérez le réservoir.

4. "Insérer buse eau" : Contrôlez que la buse à eau chaude soit insérée sur le gicleur et placez en-dessous un récipient (fig. 6) d'une capacité minimum de 100 ml.
5. L'écran affiche "Eau chaude...appuyer sur OK";
6. Appuyez sur la touche  /OK pour confirmer (fig. 3) : la machine distribue de l'eau par la buse puis elle s'éteint automatiquement.

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



Nota Bene!

- La première fois que vous utilisez la machine, vous devrez faire 4-5 cafés ou 4-5 cappuccinos avant d'obtenir un résultat satisfaisant.
- Pour savourer un café encore meilleur et obtenir des performances optimales de votre machine, nous vous conseillons d'installer un filtre adoucisseur en suivant les indications du paragraphe "FILTRE ADOUCISSEUR". Si le modèle que vous possédez n'est pas fourni avec le filtre, vous pouvez en faire la demande aux Centres Assistance Autorisés De'Longhi.

DÉMARRAGE DE L'APPAREIL



Nota Bene!

Avant de mettre en marche votre machine, assurez-vous que l'interrupteur général (placé derrière) est appuyé (fig. 2).

La machine effectue automatiquement, à chaque mise en marche, un cycle de préchauffage et de rinçage qui ne peut pas être interrompu. La machine est prête seulement après avoir effectué ce cycle.



Danger de brûlures!

Durant le rinçage un peu d'eau chaude sortira des buses et coulera dans l'égouttoir.

Faites attention aux éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche  (fig. 7) : l'inscription "Chauffage...Veuillez patienter" s'affiche sur l'écran.

Après avoir complété le chauffage, l'appareil affiche un autre message : "Rinçage..." ; de cette façon, la machine chauffe l'eau et fait couler l'eau chaude dans les tuyaux internes pour qu'ils se réchauffent.

La machine est en température lorsque l'écran affiche le message indiquant le goût et la quantité de café.

ARRÊT DE L'APPAREIL

A chaque arrêt, l'appareil effectue un rinçage automatique qui

ne doit pas être interrompu.



Danger Brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude sort des bacs à café. Faites attention aux éclaboussures d'eau. Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (fig. 7). La machine effectue le rinçage, l'écran affiche "Arrêt en cours Veuillez patienter" et la machine s'éteint.



Nota Bene!

Si la machine ne doit pas être utilisée pendant quelques temps, placez l'interrupteur général en position 0 (fig. 2).



Attention!

Afin d'éviter tout dommage à la machine, appuyez sur l'interrupteur général représenté en fig.2 uniquement après avoir éteint l'appareil avec la touche .

CONFIGURATIONS DU MENU

Vous pouvez accéder au menu de configuration en appuyant sur la touche **MENU /ESC** ; les options sélectionnables sont les suivantes :

Rinçage

Cette fonction permet d'obtenir de l'eau chaude, qui réchauffe le circuit interne de la machine, sort de la buse et fait en sorte que le café en sortie soit plus chaud.

Pour activer cette fonction, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche **MENU /ESC** pour accéder au menu;
2. Appuyez sur la touche **MILK** (lait) ou **CAPPUCCINO** (fig. 8) jusqu'à affichage de "Rinçage";
3. Appuyez sur la touche  /OK : L'écran affiche "Confirmer ?";
3. Appuyez sur la touche  /OK (fig. 3) : de l'eau chaude, qui réchauffe le circuit interne de la machine, sort du bec verseur et fait en sorte que le café en sortie soit plus chaud;

Détartrage

En ce qui concerne les instructions pour effectuer le détartrage, consulter la page 19.

Réglage heure

Si vous souhaitez régler l'heure sur l'écran, procédez de la façon suivante :

1. Appuyez sur la touche **MENU/ESC** pour accéder au menu;
2. Appuyez sur la touche **MILK** (lait) ou **CAPPUCCINO** (fig. 8) jusqu'à affichage de "Réglage heure";
3. Appuyez sur la touche  /OK (fig. 3);
4. Appuyez sur la touche **MILK** (lait) ou **CAPPUCCINO** (fig. 8) pour modifier les heures ;
5. Appuyez sur la touche  /OK pour confirmer ;

6. Appuyez sur la touche **MILK** (lait) ou **CAPPUCCINO** (fig. 8) pour modifier les minutes ;
 7. Appuyez sur la touche  /OK pour confirmer ;
- L'heure a été modifiée : appuyez sur la touche **MENU /ESC** pour sortir du menu.

Arrêt automatique

La machine est déjà programmée pour s'éteindre après 2 heures d'inutilisation.

Vous pouvez modifier cet intervalle pour faire en sorte que la machine s'éteigne après 15 ou 30 minutes ou bien après 1, 2 ou 3 heures.

Pour programmer de nouveau l'arrêt automatique, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche **MENU /ESC** pour accéder au menu;
 2. Appuyez sur la touche **MILK** (lait) ou **CAPPUCCINO** (fig. 8) jusqu'à affichage de "Arrêt automatique";
 3. Appuyez sur la touche  /OK ;
 4. Appuyez sur la touche **MILK** (lait) ou **CAPPUCCINO** (fig.8) tant que le nombre d'heures de fonctionnement souhaité (15 ou 30 minutes, ou bien après 1, 2 ou 3 heures) n'apparaît pas sur l'écran ;
 5. Appuyez sur la touche  /OK pour confirmer ;
 6. Appuyez sur la touche **MENU /ESC** pour sortir du menu ;
- L'arrêt automatique est ainsi reprogrammé.

Démarrage auto

Vous pouvez programmer l'heure de démarrage automatique de façon à ce que la machine soit prête à l'utilisation à une certaine heure, comme par exemple le matin, et pouvoir immédiatement faire votre café.



Nota Bene!

Pour que cette fonction se mette en marche l'heure doit être correctement programmée.

Pour activer la marche automatique, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche **MENU /ESC** pour accéder au menu;
2. Appuyez sur la touche **MILK** (lait) ou **CAPPUCCINO** (fig. 8) jusqu'à affichage de "Démarrage automatique";
3. Appuyez sur la touche  /OK : l'inscription "Activer ?" apparaît sur l'écran ;
4. Appuyez sur la touche  /OK pour confirmer ;
5. Appuyez sur la touche **MILK** (lait) ou **CAPPUCCINO** pour sélectionner les heures ;
6. Appuyez sur la touche  /OK pour confirmer ;
7. Appuyez sur la touche **MILK** (lait) ou **CAPPUCCINO** (fig. 8) pour modifier les minutes ;
8. Appuyez sur la touche  /OK pour confirmer ;

9. Appuyez sur la touche **MENU /ESC** pour sortir du menu. Après avoir confirmé l'horaire, l'activation de la marche automatique est signalée sur l'écran par le symbole  qui s'affiche à côté de l'heure et en-dessous de l'option du menu Démarrage automatique.

Pour désactiver la fonction :

1. Sélectionner l'option démarrage automatique dans le menu;
2. Appuyez sur la touche  /OK : l'inscription "Désactiver ?" apparaît sur l'écran ;
3. Appuyez sur la touche  /OK pour confirmer. L'afficheur n'affiche plus le symbole .

Réglage température

Si vous souhaitez modifier la température de l'eau avec laquelle faire le café, procédez de la façon suivante :

1. Appuyez sur la touche **MENU /ESC** pour accéder au menu;
2. Appuyez sur la touche **MILK** (lait) ou **CAPPUCCINO** (fig. 8) jusqu'à affichage de "Réglage température" ;
3. Appuyez sur la touche  /OK ;
4. Appuyez sur la touche **MILK** (lait) ou **CAPPUCCINO** (fig. 8) jusqu'à affichage de la température voulue (●=basse; ●●●●=élevée);
5. Appuyez sur la touche  /OK pour confirmer ;
6. Appuyez sur la touche **MENU /ESC** pour sortir du menu ;

Économie d'énergie

Grâce à cette fonction, vous pouvez activer ou désactiver le mode économie d'énergie.

Lorsque la fonction est insérée, elle garantit une consommation d'énergie moindre, conformément aux normes européennes en vigueur.

Pour désactiver (ou activer) la modalité "Économie d'énergie", procédez de la façon suivante :

1. Appuyez sur la touche **MENU /ESC** pour accéder au menu;
 2. Appuyez sur la touche **MILK** (lait) ou **CAPPUCCINO** (fig. 8) jusqu'à affichage de "Economie d'énergie" ;
 3. Appuyez sur la touche  /OK : l'inscription « Désactiver ? » apparaît sur l'écran (ou "Activer" si la fonction a déjà été désactivée) ;
 4. Appuyez sur la touche  /OK pour désactiver (ou activer) la modalité d'économie d'énergie ;
 5. Appuyez sur la touche **MENU /ESC** pour sortir du menu ;
- Lorsque la fonction est activée, après environ 1 minute d'inactivité l'écran affiche "Économie d'énergie".



Nota Bene!

En modalité d'économie d'énergie, la machine nécessite quelques secondes d'attente avant de débiter le premier café ou le

premier cappuccino car elle a besoin de chauffer.

Chauffe-tasses

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver le chauffe-tasses. Procédez de la façon suivante :

1. Appuyez sur la touche **MENU /ESC** pour accéder au menu;
 2. Appuyez sur la touche **MILK** (lait) ou **CAPPUCCINO** (fig. 8) jusqu'à affichage de "Chauffe-tasses" ;
 3. Appuyez sur la touche  /OK : l'inscription « Désactiver ? » apparaît sur l'écran (ou "Activer" si la fonction a déjà été désactivée) ;
 4. Appuyez sur la touche  /OK pour désactiver (ou activer) la fonction.
 5. Appuyez sur la touche **MENU /ESC** pour sortir du menu ;
- Il est préférable de chauffer les tasses pour ne pas disperser la chaleur du café.

Réglage dureté de l'eau

Pour les instructions concernant le réglage de la dureté de l'eau, consultez la page 20.

Programmation de la langue

Si vous souhaitez modifier la langue sur l'écran, procédez de la façon suivante :

1. Appuyez sur la touche **MENU /ESC** pour accéder au menu;
2. Appuyez sur la touche **MILK** (lait) ou **CAPPUCCINO** (fig. 8) jusqu'à affichage de "Programmer langue" ;
3. Appuyez sur la touche  /OK ;
4. Appuyez sur la touche **MILK** (lait) ou **CAPPUCCINO** jusqu'à affichage de la langue voulue ;
5. Appuyez sur la touche  pour confirmer ;  /OK
6. Appuyez sur la touche **MENU /ESC** pour sortir du menu ;

Installer le filtre

En ce qui concerne les instructions relatives à l'installation du filtre, consultez le paragraphe "Installation du filtre" (page 19).

Remplacer le filtre

En ce qui concerne les instructions relatives à la substitution du filtre, consultez le paragraphe "Remplacer le filtre" (page 19).

Signal sonore

Grâce à cette fonction, vous pouvez activer ou désactiver le signal sonore émit par la machine à chaque pression de touche et à chaque introduction/élimination des accessoires : la machine est déjà programmée avec le signal sonore activé.

Pour désactiver ou activer de nouveau le signal sonore, procéder comme suit :

1. Appuyez sur la touche **MENU /ESC** pour accéder au menu;
2. Appuyez sur la touche **MILK** (lait) ou **CAPPUCCINO** (fig.

- 8) jusqu'à affichage de "Signal sonore";
- Appuyez sur la touche  /OK : l'écran affiche "désactiver?" ou "Activer?";
 - Appuyez sur la touche  /OK pour activer ou désactiver le signal sonore ;
 - Appuyez sur la touche **MENU /ESC** pour sortir du menu.

Eclairage tasse

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver les voyants d'éclairage de la tasse : la machine est pré-configurée avec l'éclairage activé.

Les voyants s'éclairent à chaque débit de café et de cappuccino et à chaque rinçage.

Pour désactiver ou activer de nouveau le signal sonore, procéder comme suit :

- Appuyez sur la touche **MENU /ESC** pour accéder au menu;
- Appuyez sur la touche **MILK (lait) ou CAPPUCCINO** (fig. 8) jusqu'à affichage de "Éclairage tasse";
- Appuyez sur la touche  /OK : l'écran affiche "désactiver?" ou "Activer?";
- Appuyez sur la touche  /OK pour activer ou désactiver l'éclairage de la tasse ;
- Appuyez sur la touche **MENU /ESC** pour sortir du menu.

Valeurs d'usine (reset)

Grâce à cette fonction, toutes les configurations du menu et toutes les programmations des quantités reviennent aux réglages d'usine (mise à part la langue qui reste programmée).

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

- Appuyez sur la touche **MENU /ESC** pour accéder au menu;
- Appuyez sur la touche **MILK (lait) ou CAPPUCCINO** (fig. 8) jusqu'à affichage de "Valeurs d'usine";
- Appuyez sur la touche  /OK ;
- L'écran affiche "Confirmer?"
- Appuyez sur la touche  /OK pour confirmer et sortir.

Statistiques

Grâce à cette fonction, vous pouvez visualiser les données statistiques de la machine. Pour les visualiser, procédez comme suit :

- Appuyez sur la touche **MENU /ESC** pour accéder au menu;
- Appuyez sur la touche **MILK (lait) ou CAPPUCCINO** (fig. 8) jusqu'à affichage de "Statistiques";
- Appuyez sur la touche  /OK ;
- Appuyez sur la touche **MILK (lait) ou CAPPUCCINO** (fig. 8) pour vérifier :
 - le nombre de cafés déjà débités ;
 - le nombre de détartrages déjà effectués ;
 - la quantité d'eau totale déjà débitée ;

- le nombre de préparations au lait déjà débitées ;
 - le nombre de fois que vous avez substitué le filtre à eau.
- Appuyez 2 fois sur la touche **MENU /ESC** pour sortir du menu.

PRÉPARATION DU CAFÉ

Sélection du goût du café

La machine est réglée en usine pour donner du café au goût normal.

Vous pouvez choisir parmi les goûts suivants :

Goût Extra-Léger

Goût Léger

Goût Normal

Goût Fort

Goût Extra-Fort

Pour changer de goût, appuyez plusieurs fois sur la touche  (fig. 9) tant que l'écran n'affiche pas le goût souhaité.

Sélection de la quantité de café dans la tasse

Pour sélectionner la quantité de café, appuyez plusieurs fois sur l'icône  (fig. 10) tant que l'écran n'affiche pas le message correspondant à la quantité de café souhaitée :

Café sélectionné	Quantité de café en tasse (ml)
MON CAFÉ	Programmable : da ≈20 a ≈180
EXPRESSO	≈40
NORMAL	≈60
ALLONGÉ	≈90
EXTRA LONG	≈120

Personnalisation de la quantité de mon café

La machine est réglée en usine pour débiter environ 30 ml de "mon café". Si vous souhaitez modifier cette quantité, procédez de la façon suivante :

- Placez une tasse sous les becs verseurs (fig. 11).
- Tourner la manette de sélection  (fig.10) jusqu'à ce que le message "MON CAFÉ" s'affiche.
- Maintenir appuyée la touche  (fig. 11) jusqu'à ce que l'écran affiche le message "1 MON CAFÉ Programme Quantité" et la machine commence à distribuer le café ; relâcher la touche ;
- Dès que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyez à nouveau sur la touche  (fig. 11).

La quantité de café est maintenant configurée selon la nouvelle programmation.

Réglage du moulin à café

Le moulin à café n'a pas besoin d'être réglé, du moins au début, car il est configuré en usine pour que le café sorte correctement.

Toutefois, si après les premiers cafés, le débit est trop liquide, pas assez crémeux ou bien s'il coule trop lentement (goutte à goutte) vous devrez corriger le degré de mouture à l'aide de la manette de réglage (fig. 12).

Nota Bene!

La manette de réglage doit être tournée uniquement quand le moulin à café est en marche.



Si le café sort trop lentement ou ne sort pas du tout, tournez d'un cran en sens horaire en direction du numéro 7.

En revanche, pour obtenir un café plus dense et crémeux, tournez en sens anti-horaire d'un cran vers le numéro 1 (pas

plus d'un cran à la fois autrement le café risque de sortir par gouttes).

L'effet de cette correction s'obtient seulement après avoir fait au moins 2 cafés. Si après ce réglage vous n'avez pas obtenu le résultat souhaité, répétez la correction en tournant la manette d'un autre cran.

Conseils pour obtenir un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud, nous vous conseillons de :

- effectuer un rinçage, en sélectionnant la fonction "Rinçage" dans le menu programmation (page 10).
- chauffez les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude) ;
- sélectionnez la température du café à partir du menu programmation (page 11).

Préparation du café en utilisant le café en grains

Attention!

N'utilisez pas de grains de café caramélisés ou confits, car ceux-ci risquent de coller sur le moulin à café et de l'endommager.

1. Introduisez le café en grains dans le récipient prévu à cet effet (fig. 13).
2. Positionnez sous les becs verseurs :
 - 1 tasse, si vous souhaitez 1 café (fig. 14) ;
 - 2 tasses, si vous en souhaitez 2.
3. Abaissez le bec verseur de façon à le rapprocher le plus possible de la tasse : de cette façon vous obtenez une meilleure crème (fig. 15).
4. Appuyez sur la touche relative à la sortie de café souhaitée (1 tasse  ou 2 tasses  , fig. 12 et 16).
5. La préparation commence, l'écran affiche la longueur sélectionnée et la barre de progression se remplit au fur et à

mesure que la préparation continue.

Nota Bene:

- Pendant que la machine est en train de faire le café, la sortie peut être arrêtée à n'importe quel moment en appuyant sur une des deux touches de sortie café ( ou ).
- Dès que la sortie du café est terminée, si vous souhaitez augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir appuyée (dans les 3 secondes qui suivent) une des icônes de production du café ( ou ).

Une fois la préparation terminée, la machine est prête pour une nouvelle utilisation.

Nota Bene!

- Durant l'utilisation, certains messages d'alarme s'afficheront sur l'écran (remplir le réservoir!, vider le tiroir des marcs!, etc.) dont la signification est reportée dans le paragraphe "Messages affichés sur l'écran" (page 21).
- Pour obtenir un café plus chaud, consultez le paragraphe "Conseils pour obtenir un café plus chaud" (page 13).
- Si le café sort goutte à goutte ou bien s'il est trop liquide, pas assez crémeux ou trop froid, consultez les conseils mentionnés dans le chapitre "Solutions aux problèmes" (page 22).

Préparation du café en utilisant le café en grains pré-moulu

Attention!

- N'introduisez jamais le café pré-moulu quand la machine est éteinte, de façon à éviter que celui-ci ne s'éparpille à l'intérieur de la machine en la salissant. De cette façon, la machine risque de s'endommager.
- N'insérez jamais plus d'une dose rase car l'intérieur de la machine pourrait se salir ou bien l'entonnoir risquerait de s'obstruer.

Nota Bene!

Si vous utilisez du café pré-moulu, vous ne pouvez préparer qu'une seule tasse de café à la fois..

1. Appuyez plusieurs fois sur l'icône  (fig. 9) tant que l'écran ne montre pas le message "Prémoulu" qui clignote.
2. Ouvrir le couvercle du conteneur à grains; donc ouvrir le couvercle de l'entonnoir à café pré-moulu, en appuyant sur l'écrit PUSH et, lors qu'il est décrochet, soulever-le.
3. Assurez-vous que l'entonnoir ne soit pas obturé, puis insérer une dose rase de café prémoulu (fig. 17).
4. Placez une tasse sous les becs verseurs.
5. Appuyez sur la touche de sortie café 1 tasse  (fig. 11).

- La préparation commence, l'écran affiche la longueur sélectionnée et la barre de progression se remplit au fur et à mesure que la préparation continue.

i *Nota Bene!*

Si la modalité "Économie d'énergie" est activée, la sortie d'eau chaude nécessite quelques secondes d'attente.

PRÉPARATION DE BOISSONS AVEC DU LAIT

i *Nota Bene!*

- Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou bien avec de grosses bulles, nettoyez toujours le couvercle du lait et la buse à eau chaude comme au paragraphe "nettoyage du pot à lait" de la page 14 et 17.

Remplissez et remplacez le pot à lait

- Enlever le couvercle (fig. 18) ;
- Remplir le pot à lait avec une quantité suffisante de lait, ne pas dépasser le niveau MAX indiqué sur le récipient (fig. 19).
Se rappeler que chaque cran imprimé sur le côté du réservoir correspond à 100 ml de lait.

i *Nota Bene!*

- Pour obtenir une mousse plus dense et onctueuse, utilisez du lait écrémé ou demi-écrémé sorti du réfrigérateur (environ 5° C).
 - Si le mode « Économie d'énergie » est activé, le débit du cappuccino pourrait nécessiter quelques secondes d'attente.
- S'assurer que le tube de prise du lait soit bien inséré dans le logement prévu sur le fond du couvercle du pot à lait (fig. 20).
 - Remettez le couvercle du pot à lait.
 - Enlever la buse à eau chaude du gicleur.
 - Accrocher le pot en le poussant à fond sur le gicleur (fig. 21) : la machine émet un signal sonore (quand la fonction signal sonore est activée).
 - Positionner une tasse suffisamment grande en-dessous des becs verseurs de café et en-dessous du tuyau de sortie du lait mousseux ; régler la longueur du tuyau de sortie du lait pour l'approcher à la tasse en le tirant simplement vers le bas (fig. 22).
 - Suivre les indications reportées ci-après pour chaque fonction spécifique.

Régler la quantité de mousse

Tourner la manette de réglage de mousse sur le couvercle du pot à lait pour sélectionner la quantité de mousse de lait distribuée pendant la préparation des boissons au lait.

Position manette	Description	Conseillé pour...
1 	Pas de mousse	CAFÉ AU LAIT/MILK (LAIT CHAUD)
2 	Peu de mousse	LATTE MACCHIATO
3 	Max.mousse	CAPPUCCINO/MILK (LAIT MOUSSEUX)

Préparation automatique de boissons avec du lait

Le bandeau de commande propose des touches de préparation automatique de CAFÉ AU LAIT, CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO ET LAIT (MILK).

Pour préparer une de ces boissons il suffit :

- Remplir et accrocher le pot de lait comme illustré plus haut.
- Tourner la manette de réglage de mousse sur le couvercle du pot de lait, dans la position correspondant à la quantité de mousse voulue.
- Appuyez sur la touche correspondante à la boisson voulue : sur l'écran s'affiche le nom de la boisson ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation continue.
- Après quelques secondes, le lait mousseux sort du tube du lait et remplit la tasse qui se trouve en-dessous. Pour les boissons qui le prévoient, après avoir débité le lait, la machine prépare automatiquement le café.

i *Nota Bene!*

- Si, durant le débit, vous souhaitez interrompre la préparation, appuyez sur la touche correspondante.
- Une fois la sortie terminée, si vous souhaitez augmenter la quantité de café ou de lait dans la tasse, il suffit de maintenir appuyée (dans les 3 secondes qui suivent) l'une des touches de production de la boisson en cours de préparation.
- Ne laissez jamais trop longtemps le pot à lait hors du réfrigérateur : plus la température du lait augmente (5°C idéale), plus la qualité de la mousse diminue.

Nettoyage du dispositif d'émulsion avec la touche CLEAN

Après chaque utilisation des fonctions lait l'inscription "Appuyer sur CLEAN" clignote sur l'écran. Effectuer le nettoyage pour éliminer les résidus de lait de la façon suivante :

- Laisser le pot à lait dans la machine (il n'est pas nécessaire de vider le pot à lait) ;
- Placer une tasse ou un autre récipient en-dessous du tube du lait mousseux.

- Appuyer sur la touche "CLEAN" (fig. 23) et maintenir la touche appuyée tant que la barre de progression qui apparaît sur l'écran accompagnée du message "Nettoyage en cours" n'est pas complète.

 **Nota Bene!**

- S'il faut faire plusieurs boissons à base de lait de suite, il n'est pas nécessaire d'effectuer le nettoyage en appuyant sur la touche CLEAN après chaque cappuccino. Il suffit d'appuyer une seule fois après avoir préparé la dernière tasse (la machine peut, en effet, fonctionner même si la touche CLEAN n'est pas appuyée).

 **Attention!**

Après l'utilisation, il faut toujours nettoyer la buse d'eau chaude/vapeur et le pot à lait comme décrit à la page 18.

Comment programmer les quantités de café et de lait dans la tasse pour le CAFÉ AU LAIT, CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO OU MILK (LAIT).

La machine est configurée en usine pour produire des quantités standard. Si vous souhaitez modifier ces quantités, procédez de la façon suivante :

- Placer une tasse en-dessous des becs de sortie du café et en-dessous du tuyau de sortie du lait.
- Maintenir la touche cappuccino appuyée jusqu'à ce que l'écran affiche le message "Lait pour ... Progr. quantité".
- Relâcher la touche. La machine commence à débiter le lait.
- Dès que le lait dans la tasse atteint la quantité souhaitée, appuyez de nouveau sur la touche.
- La machine interrompt le débit de lait et après quelques secondes commence à faire sortir le café : l'écran affiche le message "Café pour... Progr. quantité".
- Dès que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyez sur la touche. La production de café s'interrompt.

La machine est maintenant reprogrammée selon les nouvelles quantités de lait et de café.

BUSE EAU CHAUDE ET VAPEUR

 **Attention! Danger de brûlures.**

Ne laissez jamais la machine sans surveillance lorsqu'elle débite de l'eau chaude ou de la vapeur.

La buse se réchauffe durant le débit et par conséquent il faut toucher uniquement la poignée.

 **Nota Bene!**

Si la modalité "Économie d'énergie" est activée, la sortie d'eau chaude nécessite quelques secondes d'attente.

Distribution eau chaude

- Contrôler que la buse à eau chaude soit correctement accrochée (fig. 6).
- Placer un récipient sous la buse (le plus près possible afin d'éviter les éclaboussures).
- Appuyez sur la touche  /OK (fig. 3). Sur l'écran s'affiche le message "eau Chaude..." ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation continue.
- La machine débite 250 ml d'eau chaude et interrompt automatiquement le débit. Pour interrompre manuellement le débit d'eau chaude, appuyez de nouveau sur la touche  /OK .

Modifier la quantité d'eau distribuée automatiquement

La machine a été programmée en usine pour faire sortir automatiquement environ 250ml d'eau chaude. Si vous souhaitez modifier cette quantité, procédez de la façon suivante :

- Positionner un récipient en-dessous de la buse.
- Maintenir la touche  /OK appuyée jusqu'à ce que le message "Eau Chaude Progr. Quantité" s'affiche sur l'écran puis relâcher la touche  /OK .
- Dès que l'eau chaude dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyez de nouveau sur la touche  /OK .

La machine est maintenant reprogrammée selon les nouvelles quantités.

Distribution vapeur

- Contrôler que la buse à eau chaude soit correctement accrochée (fig. 6).
- Remplir un récipient contenant le liquide à chauffer/faire mousser et plonger la buse/bec dans le liquide.
- Appuyez sur la touche  : après quelques secondes le bec distribue de la vapeur qui chauffe le liquide ;
- Après avoir obtenu la mousse souhaitée, interrompez la sortie de vapeur en appuyant la touche  .
(Nous vous conseillons de ne pas débiter la vapeur pendant plus de 3 minutes de suite).

 **Attention**

Eteignez la vapeur avant d'extraire le récipient avec le lait mousseux, afin d'éviter de vous brûler à cause des éclaboussures de lait bouillant.

Conseils d'utilisation de la vapeur pour faire mousser le lait

- Pour choisir un récipient de dimensions adéquates, n'oubliez pas que le volume de lait augmentera de 2 ou 3 fois.
- Pour obtenir une mousse plus dense et onctueuse, utilisez du lait écrémé ou demi-écrémé sorti du réfrigérateur (environ 5° C).

- Pour obtenir une mousse plus crémeuse, faites tourner le récipient avec des mouvements lents du bas vers le haut.
- Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou bien avec de grosses bulles, nettoyez toujours la buse comme décrit dans le paragraphe suivant.

Nettoyage de la buse après l'utilisation

Nettoyez la buse à chaque fois que vous l'utilisez afin d'éviter que des résidus de lait ne se déposent ou qu'elle ne s'obture.

1. Placer un récipient sous la buse, appuyer la touche  /OK pour faire couler un peu d'eau (fig. 3).
Pour interrompre manuellement le débit d'eau chaude, appuyer de nouveau sur la touche  /OK .
2. Attendez quelques minutes que la buse à cappuccino se refroidisse ; extraire la buse d'eau chaude.
Avec une main, maintenir la buse et avec l'autre, tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 24) pour l'enlever vers le bas.
3. Enlevez le gicleur de vapeur en le tirant vers le bas (fig. 25).
4. Contrôlez que les orifices indiqués par les flèches en fig. 25 ne soient pas bouchés. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une épingle.
5. Lavez soigneusement les éléments de la buse à cappuccino avec une éponge et de l'eau tiède.
6. Insérez à nouveau le gicleur et réinsérez la buse à cappuccino sur le gicleur en poussant et en tournant vers le haut, jusqu'à ce qu'elle s'accroche.

NETTOYAGE



Attention!

- N'utilisez pas de solvants, d'alcool ou de détergents abrasifs pour nettoyer la machine.
Avec les machines « super automatiques » De'Longhi, vous n'avez pas besoin d'utiliser des additifs chimiques pour nettoyer la machine.
- Aucune partie de la machine ne peut être lavée en lave-vaisselle, à l'exception du pot à lait (D).
- N'utilisez pas d'objets métalliques pour enlever les incrustations ou les dépôts de café pour ne pas risquer de rayer les surfaces en métal ou en plastique.

Nettoyage du récipient des marcs de café

Lorsque l'écran affiche l'inscription "vider le tiroir à marc!", il faut le vider et le nettoyer.

Ce message reste affiché et la machine n'effectue pas de café tant que le récupérateur n'est pas nettoyé.



Attention! Danger de brûlures

Si vous faites plusieurs cappuccinos de suite le plateau d'ap-

pui pour les tasses devient chaud. Attendez qu'il se refroidisse avant de le toucher, et prenez-le uniquement par la partie antérieure.

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :

- Enlevez l'égouttoir (fig. 26), videz-le et nettoyez-le.
- Videz et nettoyez soigneusement le récipient des marcs à café en ayant soin d'enlever tous les résidus qui peuvent se déposer au fond : le pinceau fourni en dotation est doté de spatule spécialement prévue pour cette opération .
- Contrôlez le récipient de récupération de la condensation (rouge), et éventuellement videz-le.



Attention!

Lorsque vous enlevez l'égouttoir, vous devez obligatoirement toujours vider le récipient des marcs de café même s'il est à moitié vide.

Si cette opération n'est pas effectuée, il se peut qu'en faisant d'autres cafés, le récipient des marcs se remplisse plus que prévu et que la machine s'obstrue.

Nettoyage de l'égouttoir et du récipient de récupération de la condensation



Attention!

L'égouttoir est doté d'un flotteur (rouge) indicateur de niveau d'eau (fig. 27).

Avant que cet indicateur commence à dépasser du plateau d'appui pour les tasses il faut vider l'égouttoir et le nettoyer car dans le cas contraire l'eau peut déborder et endommager la machine, le plan d'appui et la zone tout autour.

Pour enlever l'égouttoir :

1. Retirez l'égouttoir et le récipient de marcs à café (fig. 26) ;
2. Videz l'égouttoir et le récipient de marcs à café puis lavez-les ;
3. Contrôler le récipient de récupération de la condensation, et éventuellement le vider.
4. Réinsérez l'égouttoir avec le récupérateur de café.

Nettoyage interne de la machine



Danger de secousses électriques!

Avant d'effectuer les opérations de nettoyage des parties internes, il faut éteindre la machine (voir "Arrêt") et la débrancher du réseau électrique.

Ne plongez jamais la machine dans l'eau.

1. Contrôler périodiquement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible après avoir extrait l'égouttoir) ne soit pas sale. Dans le cas contraire, enlever les dépôts de café avec le pinceau fourni en dotation et une éponge.

- Aspirer tous les résidus avec un aspirateur (fig. 28).

Nettoyage du réservoir à eau

- Nettoyez périodiquement (environ une fois par mois et à chaque substitution du filtre adoucisseur (si prévu) le réservoir à eau (A9) avec un chiffon humide et un peu de détergent délicat.
- Enlevez le filtre (si présent) et rincez-le sous l'eau courante.
- Réinsérez le filtre (si prévu), remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche et réinsérez le réservoir.

Nettoyage des becs de sortie du café

- Nettoyez périodiquement les becs verseurs à café au moyen d'une éponge ou d'un chiffon (fig. 29A).
- Contrôlez que les orifices du bec verseur à café ne soient pas obstrués. Si nécessaire, enlevez les dépôts de café à l'aide d'un cure-dents (fig. 29B).

Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu

Contrôlez périodiquement (environ une fois par mois) que l'entonnoir pour l'introduction du café (A6) pré-moulu ne soit pas obstrué. Dans le cas contraire, enlever les dépôts de café avec le pinceau (D2) fourni en dotation.

Vérifiez régulièrement afin de s'assurer qu'aucune trace de café sur le crochet du couvercle pour enlever toute trace à l'aide d'un aspirateur.

Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur (A11) doit être nettoyé au moins une fois par mois.



Attention!

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

- Assurez-vous que la machine ait effectué correctement l'arrêt (voir "Arrêt de la machine", page 10).
- Extraire le réservoir à eau.
- Ouvrez le volet infuseur (fig. 30) placé sur le côté droit.
- Appuyez vers l'intérieur les deux touches rouges de décrochage et retirez simultanément l'infuseur en le tirant vers l'extérieur (fig. 31).
- Laissez l'infuseur dans l'eau pendant environ 5 minutes, puis rincez-le sous le robinet.

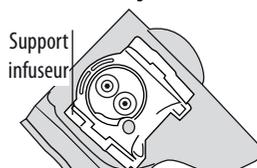


RINCEZ UNIQUEMENT AVEC DE L'EAU SANS DÉTERGENTS – SANS LAVE-VAISSELLE

Nettoyez l'infuseur sans utiliser de détergents car ceux-ci risqueraient de l'endommager.

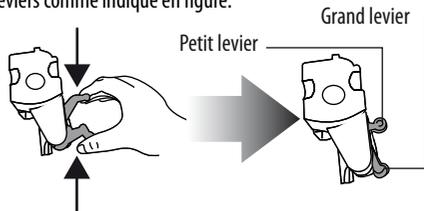
- Utilizzando il pennello (C2), pulire eventuali residui di caffè sulla sede dell'infusore, visibili dallo sportello infusore.
- Après le nettoyage, réinsérez l'infuseur en l'enfilant dans

le support ; puis appuyez sur l'inscription PUSH jusqu'à entendre le clic d'accrochage.

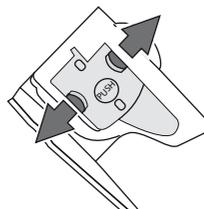


Nota Bene!

Si l'infuseur est difficile à insérer, il est nécessaire (avant de l'insérer) de le placer à la bonne dimension en appuyant les deux leviers comme indiqué en figure.



- Après l'avoir inséré, assurez-vous que les deux touches rouges soient emboîtées.

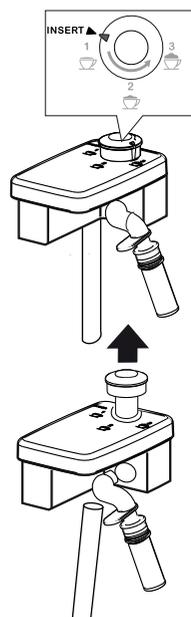


- Refermez le volet infuseur.
- Réinsérez le réservoir à eau.

Nettoyage du pot à lait

Nettoyer le pot à lait après chaque préparation de lait, comme décrit ci-après :

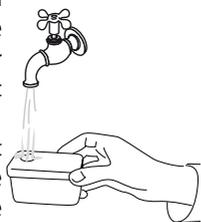
- Extrayez le couvercle.
- Retirer le tube de sortie et le tube de prise.
- Tournez en sens horaire la manette de réglage de la mousse jusqu'en position "INSERT" (voir figure) et l'extraire en la tirant vers le haut.
- Laver soigneusement tous les composants avec de l'eau et un détergent déli-



cat. Tous les composants peuvent être lavés au lave-vaisselle, à condition de les placer dans le panier supérieur. Faire particulièrement attention qu'il n'y ait aucun résidu de lait sur la rainure et sur la fente située sous la manette (voir figure ci-contre) : raclez éventuellement la fente avec un cure-dent.

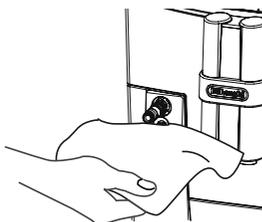


- Rincer l'intérieur du logement de la manette de réglage de la mousse sous l'eau courante (voir figure).
- Contrôler également que des résidus de lait n'obstruent pas le tube de prise et le tube de sortie.
- Remonter la manette en faisant coïncider la flèche avec l'inscription "INSERT", le tuyau de sortie et le tuyau de prise du lait.
- Remettez le couvercle du pot à lait.



Comment nettoyer la buse d'eau chaude/vapeur

Nettoyez la buse après chaque préparation de lait, en utilisant une éponge, en éliminant les résidus de lait déposés sur les joints (voir figure).



DÉTARTRAGE

Détartre la machine lorsque l'écran affiche (clignotant) le message "Détartre!".



- Le détartrant contient des acides qui peuvent irriter la peau et les yeux. Il est absolument nécessaire de respecter les mesures de sécurité fournies par le fabricant, celles mentionnées sur le récipient du détartrant ainsi que les instructions concernant les mesures à adopter en cas de contact avec la peau ou les yeux.
 - Utiliser exclusivement le détartrant De'Longhi. N'utilisez absolument pas du détartrant à base d'acide sulfamique ou acétique, dans ce cas la garantie n'est pas valable. De plus, si le détartrage n'est pas effectué régulièrement, la garantie sera nulle.
- Allumez la machine.

- Accédez au menu en appuyant sur la touche **MENU/ESC**.
- Appuyez sur la touche **MILK (lait) ou CAPPUCCINO** (fig. 8) pour afficher "Détartre".
- Sélectionnez en appuyant sur la touche ☉/OK. Sul display appare "Decalcificazione Conferma?": L'écran affiche "Détartre Conferma?": appuyez ☉/OK à nouveau pour activer la fonction.
- L'écran affiche l'inscription "Verser détartrant Conferma?" alterné à "VIDER L'ÉGOUTTOIR".
- Videz complètement le réservoir à eau (A9) et enlevez le filtre adoucisseur (si présent); puis videz l'égouttoir (fig. 26) et le tiroir à marcs et introduisez-les de nouveau.
- Versez le détartrant dans le réservoir à eau jusqu'au niveau **A** (qui correspond à un sachet de 100 ml) imprimé au dos du réservoir (fig. 32); puis ajoutez de l'eau (un litre) jusqu'à atteindre le niveau **B** (fig. 32); puis réinsérer le réservoir d'eau.
- Positionnez en-dessous de la buse à eau chaude un récipient d'une capacité minimum de 1,5 l. (fig. 6).



Attention! Danger de brûlures

De l'eau chaude contenant des acides sort de la buse. Faites attention aux éclaboussures d'eau.

- Appuyez sur la touche ☉/OK pour confirmer l'introduction de la solution.

L'écran affiche le message "Détartre en cours...". Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant sort de la buse à eau. Le programme de détartrage effectue automatiquement à intervalles toute une série de rinçages, pour enlever les résidus de calcaire qui se trouvent à l'intérieur de la machine à café.

Après environ 30 minutes, l'écran affiche le message "REPLIR LE RÉSERVOIR!".

- La machine est maintenant prête pour le processus de rinçage avec l'eau froide. Retirez le réservoir à eau, videz-le, rincez-le à l'eau courante, remplissez-le avec de l'eau propre, puis réinsérez-le: L'écran affiche "Rinçage...Confirmer?".
- Vider le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante et le remettre en-dessous de la buse à eau chaude.
- Appuyez sur la touche ☉/OK pour commencer le rinçage. L'eau chaude sort de la buse et l'écran affiche le message "Rinçage...".
- Lorsque le réservoir à eau sera complètement vide, l'écran affichera le message "Rinçage Terminé... Confirmer?".
- Appuyez sur la touche ☉/OK.
- Insérez le filtre dans le réservoir (si celui-ci était présent), voir paragraphe "installation du filtre" (page 19), remplissez de nouveau le réservoir d'eau et la machine est prête à l'utilisation.

RÉGLAGE DURETÉ DE L'EAU

Le message « DÉTARTER » s'affiche après une période de fonctionnement établie en fonction de la dureté de l'eau.

La machine est réglée en usine sur le niveau de dureté 4.

Si vous le souhaitez, vous pouvez programmer la machine en fonction de la dureté effective de l'eau fournie dans les différentes régions, ce qui permet d'effectuer moins fréquemment le détartrage.

Mesure de la dureté de l'eau

- Sortez de son emballage la tige fournie en dotation "TOTAL HARDNESS TEST" (Test de dureté totale) en annexe à ce livret.
- Plongez complètement la tige dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
- Retirez le papier de l'eau et secouez-le légèrement. Après environ une minute, suivant la dureté de l'eau, 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouge se forment ; chaque carré correspond à 1 niveau.

eau douce ● 

eau pas trop dure ●● 

eau dure ●●● 

eau très dure ●●●● 

Réglage dureté de l'eau

- Appuyez sur la touche **MENU /ESC** pour accéder au menu.
- Appuyez sur la touche **MILK (lait) ou CAPPUCCINO** pour afficher "Dureté de l'eau".
- Confirmez la sélection en appuyant sur la touche  /OK
- Appuyez la touche **MILK ou CAPPUCCINO** et régler le niveau relevé par la bande réactive régler la dureté relevée par la bande réactive (voir fig. paragraphe précédent).
- Appuyez sur la touche  /OK pour confirmer la configuration.
- Appuyez sur la touche **MENU /ESC** pour accéder au menu.

La machine est maintenant programmée selon la nouvelle configuration de la dureté de l'eau.

FILTRE ADOUCISSEUR

Certains modèles ont un filtre adoucisseur fourni en dotation : si votre modèle n'en est pas doté, nous vous conseillons de

l'acheter dans une des centres assistance autorisés De'Longhi. Pour une bonne utilisation du filtre, suivez les instructions sous-mentionnées.

Installation du filtre

- Retirez le filtre de son emballage.
- Tournez le disque du dateur (voir fig. 33) jusqu'à visualiser les 2 prochains mois d'utilisation.

 *Nota Bene*

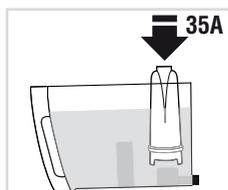
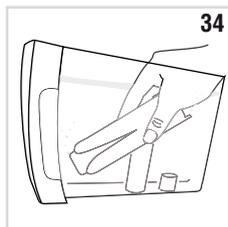
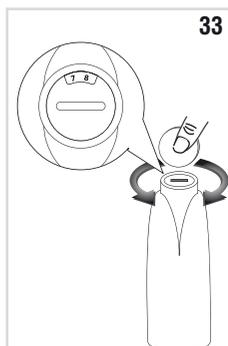
le filtre a une durée de deux mois si la machine est utilisée normalement, en revanche, si la machine n'est pas utilisée tout en ayant le filtre installé, celui-ci a une durée de maximum 3 semaines.

- Enlevez le réservoir de la machine et remplissez-le d'eau.
- Insérez le filtre à l'intérieur du réservoir et le plongez complètement pendant une dizaine de secondes, en l'inclinant afin de permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 34).

- Insérez le filtre dans son logement (fig. 35A) et appuyez-le à fond.
- Refermez le réservoir avec le couvercle (fig. 35B), puis réinsérez-le dans la machine.

A partir du moment où vous installez le filtre, vous devez en signaler la présence à la machine.

- Appuyez sur la touche **MENU /ESC** pour accéder au menu;
- Appuyez sur la touche **MILK (lait) ou CAPPUCCINO** (fig. 8) jusqu'à affichage de "Installer filtre";
- Appuyez sur la touche  /OK . L'écran affiche "Activer?".
- Appuyez sur la touche  /OK pour confirmer la sélection : l'écran affiche l'inscription "Eau chaude... Confirmer?".
- Positionner un récipient en-dessous de la buse (capacité :



min. 100 ml).

- Appuyez sur la touche  /OK pour confirmer la sélection : la machine commence à débiter de l'eau et l'écran affiche l'inscription "Veuillez patienter..."
- Après avoir complété le débit, la machine revient automatiquement en "Café Prêt".

Maintenant le nouveau filtre est activé et vous pouvez utiliser la machine.

Remplacer le filtre

Lorsque l'écran affiche "REPLACER FILTRE!", quand plus de deux mois se sont écoulés (voir dateur) ou bien si la machine n'est pas utilisée pendant plus de 3 semaines, il faut absolument remplacer le filtre :

- Enlevez le réservoir et le filtre usé ;
- Retirez le nouveau filtre de son emballage.
- Tournez le disque du dateur (voir fig. 33) jusqu'à visualiser les 2 prochains mois d'utilisation (le filtre à une durée de deux mois) ;
- Remplissez le réservoir ;
- Insérez le filtre à l'intérieur du réservoir à eau et plongez-le complètement en l'inclinant afin de permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 34) ;
- Insérez le filtre dans son logement (fig. 35A) et appuyez à fond, refermez le réservoir avec le couvercle (fig. 35B) puis réinsérez-le dans la machine ;
- Positionner un récipient en-dessous de la buse (capacité : min. 100 ml).
- Appuyez sur la touche **MENU /ESC** pour accéder au menu ;
- Appuyez sur la touche **MILK (lait) ou CAPPUCCINO** jusqu'à affichage de "Reset filtre" ;
- Appuyez sur la touche  /OK ;
- L'écran affiche "Confirmer?"
- Appuyez sur la touche  /OK pour confirmer la sélection ;
- L'écran affiche l'inscription "Eau chaude... Confirmer?" ;
- Appuyez sur la touche  /OK pour confirmer la sélection : la machine commence à débiter de l'eau et l'écran affiche l'inscription "Veuillez patienter..."
- Après avoir complété le débit, la machine revient automatiquement en "Café Prêt".

Maintenant le nouveau filtre est activé et vous pouvez utiliser la machine.

Enlever le filtre

Si vous souhaitez continuer à utiliser la machine sans le filtre, vous devez l'enlever et en signaler l'élimination. Procédez de la façon suivante :

- Enlevez le réservoir et le filtre usé ;
- Appuyez sur la touche **MENU /ESC** pour accéder au menu ;

- Appuyez sur la touche **MILK (lait) ou CAPPUCCINO** (fig. 8) jusqu'à affichage de "Installer filtre activé" ;
- Appuyez sur la touche  /OK ;
- L'écran affiche "Désactiver?" ;
- Appuyez 2 fois sur la touche  /OK **MENU /ESC** pour sortir du menu.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V ~ 50/60 Hz max. 10A
Puissance absorbée :	1450W
Pression :	15 bar
Capacité max. réservoir à eau :	2,0 l
Dimensions LxHxP :	238x350x445 mm
Longueur cordon :	1,80 m
Poids :	11,8 kg
Capacité max. récipient à grains :	250 g



L'appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- Directive Stand-by 1275/2008
- Directives Basse Tension 2006/95/CE et modifications successives ;
- Directive CEM 2004/108/CE et modifications successives ;
- Les accessoires et les objets destinés au contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement Européen 1935/2004.

ÉLIMINATION



Consignes pour une élimination correcte du produit conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE et au Décret Législatif n° 151 du 25 juillet 2005. À la fin de sa vie utile, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Il peut être remis aux centres de collecte sélective prévus par les administrations municipales ou aux revendeurs qui offrent ce service. L'élimination séparée d'un appareil électroménager permet d'éviter de possibles répercussions négatives sur l'environnement et sur la santé dues à une élimination inadéquate et permet de récupérer les matériaux dont il est composé afin d'obtenir une économie d'énergie et de ressources importante. Pour souligner l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte l'indication de poubelle mobile barrée. L'élimination abusive du produit par l'utilisateur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par les normes en vigueur.

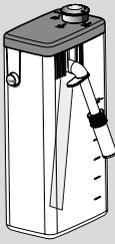
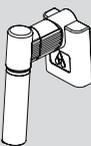
MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
REEMPLIR LE RÉSERVOIR !	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir à eau et/ou insérez-le correctement en l'appuyant à fond jusqu'à l'enclenchement.
VIDER LE TIROIR À MARC !	Le récipient de marc de café (A14) est plein.	Vider le récipient de marc, l'égouttoir et effectuer le nettoyage, puis les réinsérer (fig. 23). Important : lorsque vous enlevez l'égouttoir, vous devez obligatoirement toujours vider le récipient des marcs de café même s'il est à moitié vide. Si cette opération n'est pas effectuée, il se peut qu'en faisant d'autres cafés, le récipient des marcs se remplisse plus que prévu et que la machine s'obstrue.
MOUTURE TROP FINE RÉGLER LE MOULIN ! <i>alterné à...</i> insérez buse eau et appuyer sur ok	La mouture du café est trop fine, par conséquent le café sort trop lentement ou ne sort pas du tout.	Répéter la sortie de café et tourner la manette de réglage de la mouture (fig. 12), en sens horaire, d'un cran vers le numéro 7 pendant que le moulin à café est en marche. Si, après avoir fait au moins 2 cafés, le débit devrait être encore trop lent, répétez la correction en tournant la manette de réglage d'un autre cran (voir réglage du moulin à café, page 12).
INSÉRER LE TIROIR À MARC !	Le tiroir à marc n'a pas été inséré après le nettoyage.	Extraire l'égouttoir et insérer le récipient de marcs à café.
REEMPLIR LE RÉSERVOIR DE GRAINS	La fonction « café pré-moulu » a été sélectionnée, mais il n'y a pas de café pré-moulu dans l'entonnoir.	Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir ou désélectionner la fonction pré-moulu (fig. 17).
DÉTARTRE !	Indique qu'un détartrage de la machine est nécessaire.	Il faut absolument effectuer le plus rapidement possible le programme de détartrage décrit dans le paragraphe "Détartrage" (page 18).
RÉDUIRE DOSE CAFÉ !	Vous avez utilisé trop de café.	Sélectionnez un goût plus léger en appuyant la touche  (fig. 9) ou bien réduire la quantité de café pré-moulu.
REEMPLIR LE RÉSERVOIR DE GRAINS!	Le café en grains est terminé.	Remplissez le récipient de grains (fig. 13).
	L'entonnoir pour le café pré-moulu est obstrué.	Videz l'entonnoir à l'aide du pinceau comme décrit au par. "Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café".
INSÉRER GROUPE INFUSEUR !	L'infuseur n'a pas été réinséré après le nettoyage.	Insérez l'infuseur comme décrit au paragraphe « Nettoyage de l'infuseur ».
INSÉRER LE RÉSERVOIR	Le réservoir n'est pas inséré correctement.	Insérez correctement le réservoir en l'appuyant à fond.
ALARME GÉNÉRIQUE !	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyez soigneusement la machine comme décrit au par. "nettoyage et maintenance". Si après le nettoyage la machine affiche encore le message, adressez-vous à un centre d'assistance.
CIRCUIT VIDE REEMPLIR CIRCUIT <i>alterné à</i> Eau chaude appuyer sur OK	Le circuit hydraulique est vide.	Appuyez sur OK et faites couler de l'eau de la buse (A14), jusqu'à ce que le débit soit régulier.
REPLACEZ FILTRE	Le filtre adoucisseur est usé.	Remplacez le filtre ou l'enlever en suivant les instructions du paragraphe "Filtre Adoucisseur".
Appuyer sur CLEAN	Le lait vient juste de sortir et il faut donc effectuer le nettoyage des tuyaux internes du pot à lait.	Appuyer sur la touche "CLEAN" et maintenir la touche appuyée tant que la barre de progression qui apparaît sur l'écran accompagnée du message "Nettoyage en cours" n'est pas complète.
INSÉRER BUSE EAU	La buse eau n'est pas insérée ou mal insérée	Insérez à fond la buse à eau (D3).
INSÉRER POT À LAIT	Le pot à lait n'est pas inséré correctement.	Insérez le pot à lait à fond (fig. 21).

SOLUTIONS AUX PROBLÈMES

Ci-après sont indiqués certains dysfonctionnements qui peuvent se produire.

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

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud.	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	<ul style="list-style-type: none"> Activer le chauffe-tasses et y laisser les tasses pendant au moins 20 minutes pour qu'elles soient chaudes. Réchauffez les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude (N.B : vous pouvez utiliser la fonction eau chaude).
	L'infuseur s'est refroidi parce que 2/3 minutes se sont écoulées depuis la sortie du dernier café.	Avant de faire le café, réchauffez l'infuseur avec un rinçage à l'aide de la fonction (page 10).
	La température du café configurée est trop basse.	Configurer au menu, la température du café chaude.
Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème.	La mouture du café est trop grosse.	Tournez la manette de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 1, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, quand le moulin à café est en marche (fig. 12). Tournez d'un cran à la fois jusqu'à obtenir un débit satisfaisant. L'effet est visible seulement après avoir fait 2 cafés (voir paragraphe "réglage du moulin à café", page 12).
	Le café n'est pas approprié.	Utilisez du café pour les machines à café expresso.
Le café sort trop lentement ou bien goutte à goutte.	La mouture du café est trop fine.	Tournez la manette de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 7, dans le sens des aiguilles d'une montre, quand le moulin à café est en marche (fig. 12). Tournez d'un cran à la fois jusqu'à obtenir un débit satisfaisant. L'effet est visible seulement après avoir fait 2 cafés (voir paragraphe "réglage du moulin à café", page 12).
Le café ne sort pas du bec ou des deux	Les becs de sortie sont obstrués.	Nettoyez les becs avec un cure-dents (fig. 29B).
 <p>Le lait ne sort pas du tube de sortie</p> <p>Le lait a de grandes bulles ou bien sort par jets du tube de sortie du lait</p>	Le couvercle du pot à lait est sale.	Nettoyez le couvercle du pot à lait comme décrit au paragraphe « Nettoyage du pot à lait ».
	Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé.	Utilisez de préférence du lait écrémé ou bien demi-écrémé, sorti du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas celui souhaité, essayez un lait d'une autre marque.
	La manette de réglage de la mousse est mal réglée.	Régler en suivant les indications du par. "préparation de boissons avec du lait.
	Le couvercle ou la manette de réglage de la mousse du pot à lait sont sales.	Nettoyer le couvercle et la manette du pot à lait comme décrit au par. "Nettoyage du pot à lait".
	La buse à eau chaude/vapeur est sale.	Nettoyer la buse comme décrit au paragraphe "Comment nettoyer la buse d'eau chaude/vapeur".
	 <p>Le lait a de grandes bulles ou bien sort par jets du tube de sortie du lait ou est peu mousseux</p>	La buse est sale.
Le réservoir n'est pas inséré correctement.		Insérer à fond le connecteur dans son logement au dos de l'appareil.
La machine ne s'allume pas	La fiche n'est pas branchée à la prise.	Branchez la fiche à la prise.
	L'interrupteur général (A7) n'est pas allumé.	Mettez l'interrupteur général en position I (fig. 2).
	L'arrêt n'a pas été effectué correctement	Effectuer l'arrêt en appuyant sur la touche  (page 26).