

TABLE DE MATIERES

INTRODUCTION	25
Symboles utilisés dans ce mode d'emploi.....	25
Lettres entre parenthèses.....	25
Problèmes et réparations	25
SÉCURITÉ	25
Consignes fondamentales de sécurité	25
UTILISATION CONFORME À LA DESTINATION	25
MODE D'EMPLOI	26
DESCRIPTION	26
Description de l'appareil	26
Description du pot à lait.....	26
Description des accessoires	26
Description du tableau de commande (écran tactile).....	26
OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	26
Contrôle de l'appareil	26
Installation de l'appareil	27
Branchement de l'appareil.....	27
Première mise en marche de l'appareil	27
MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL	27
ARRÊT DE L'APPAREIL	28
CONFIGURATIONS DU MENU	28
Rinçage	28
Détartrage	28
Programmation de la langue	28
Economie d'énergie.....	28
Réglage de l'heure	28
Marche automatique	28
Arrêt automatique (Stand by)	29
Température du café	29
Programmation de la dureté de l'eau	29
Installer le filtre.....	29
Signal sonore	29
Fonction de statistiques	29
Programmation Usine (reset).....	30
PRÉPARATION DU CAFÉ	30
Sélection du goût du café.....	30
Sélection de la quantité de café dans la tasse	30
Personnalisation de la quantité de "mon café" expresso.....	30
Programmer la quantité de "mon café" allongé.....	30
Réglage du moulin à café.....	30
Conseils pour obtenir un café plus chaud	31
Préparation du café en utilisant le café en grains.....	31
Préparation du café allongé en utilisant le café en grains	31
Préparation du café expresso ou allongé en utilisant le café prémoulu.....	31
PRÉPARATION DE BOISSONS AVEC DU LAIT	32
Remplir et replacer le pot à lait	32
Préparation du café au lait	32
Préparation du cappuccino.....	32
Préparation du lait avec du café (LATTE MACCHIATO)	32
Préparation du lait	33
Nettoyage du pot à lait après chaque utilisation	33
Programmer les quantités de café et de lait dans la tasse	33
PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE OU DE LA VAPEUR	33
Distribution eau chaude.....	33
Modifier la quantité d'eau distribuée automatiquement.....	34
Distribution vapeur	34
Conseils d'utilisation de la vapeur pour faire mousser le lait ..	34
Nettoyage de la buse après l'utilisation.....	34
NETTOYAGE	34
Nettoyage de la machine	34
Nettoyage du récipient de récupération des marcs de café.....	35
Nettoyage de l'égouttoir	35
Nettoyage de l'intérieur de la machine	35
Nettoyage du réservoir à eau	35
Nettoyage des becs à café	35
Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu	35
Nettoyage de l'infuseur.....	35
Nettoyage du pot à lait	36
DÉTARTRAGE	36
PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU	37
Mesure de la dureté de l'eau	37
Réglage de la dureté de l'eau	37
FILTRE ADOUCISSEUR (SEULEMENT CERTAINS MODÈLES)	37
Installation du filtre	37
Remplacer le filtre.....	38
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	38
ÉLIMINATION	38
MESSAGES VISUALISÉS SUR L'ÉCRAN	38
SOLUTIONS AUX PROBLÈMES	39

INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir choisi la machine à café et cappuccino automatique „ESAM6750“.

Nous vous souhaitons de bien profiter de votre nouvel appareil. 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 faut impérativement respecter ces avertissements.



Danger!

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



Attention!

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



Danger de Brûlures!

L'observation 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" à page 38 et "Solutions aux problèmes" à page 39.

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, téléphoner au numéro indiqué dans la garantie.

Pour les éventuelles réparations, adressez-vous 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!

L'appareil marche au courant électrique, il 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 pas toucher la prise avec les mains mouillées.
- S'assurer que la prise de courant utilisée soit 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, appuyer sur l'interrupteur général qui se trouve à l'arrière, en pos. 0 (fig. 6).
- Si l'appareil est en panne, n'essayez pas de le réparer vous-même. Eteindre l'appareil, le débrancher et appeler l'Assistance Technique.
- Afin de prévenir tout risque, si la fiche ou le cordon est abîmé, faites-le remplacer exclusivement par l'Assistance Technique De'Longhi.



Attention!

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



Attention!

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 quand il est en marche, il peut se former de la vapeur d'eau.

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 les 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.

Cet appareil est destiné 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

MODE D'EMPLOI

Lire 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:

Conserver soigneusement cette notice.

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

DESCRIPTION

Description de l'appareil

(page 3 – A)

- A1. Poignée de réglage de la finesse de la mouture
- A2. Réservoir à grains
- A3. Interrupteur général
- A4. Couvercle du réservoir à grains
- A5. Couvercle de l'entonnoir et du logement de la mesure
- A6. Logement de la mesure
- A7. Surface appui-tasses (chauffe-tasses actif, lorsque le mode Economies d'énergie est désactivé)
- A8. Entonnoir pour l'introduction du café prémoulu
- A9. Ecran
- A10. Ecran tactile (tableau de commande)
- A11. Buse eau chaude et vapeur
- A12. Infuseur
- A13. Réservoir à eau
- A14. Cordon d'alimentation
- A15. Plateau d'appui pour tasses
- A16. Egouttoir
- A17. Emplacement du verre pour lait avec du café/café au lait
- A18. Egouttoir
- A19. Volet de service
- A20. Bec verseur de café (hauteur réglable)
- A21. Passage du café
- A22. Touche ON/STAND-BY

Description du pot à lait

(page 3 – B)

- B1. Curseur émulsion
- B2. Poignée du pot à lait
- B3. Touche CLEAN
- B4. Tube de prise du lait

- B5. Tube arrivée du lait mousseux
- B6. Couvercle avec dispositif d'émulsion

Description des accessoires

(pag. 3 - C)

- C1. Bec verseur d'eau chaude
- C2. Doseur
- C3. Pinceau pour le nettoyage
- C4. Bande réactive (total hardness test)
- C5. Détartrant
- C6. Filtre adoucisseur (seulement certains modèles)

Description du tableau de commande (écran tactile)

(page 3 - D)

Lorsqu'on utilise une fonction, uniquement les icônes relatives aux commandes activées s'allument sur le tableau de contrôle.

- D1. Ecran: il guide l'utilisateur durant l'utilisation de l'appareil.
- D2. Icône ► : pour faire défiler en avant au menu programmation.
- D3. Icône ☕ pour obtenir une tasse de café expresso.
- D4. Icône ☕☕ pour obtenir deux tasses de café expresso.
- D5. Icône OK: pour activer et confirmer la fonction sélectionnée.
- D6. Icône 🔄/⌂ : pour effectuer un rinçage ou faire sortir de l'eau chaude.
- D7. Icône MILK: pour obtenir une tasse de lait.
- D8. Icône LATTE MACCHIATO: pour obtenir une tasse de lait avec du café.
- D9. Icône LONG ☕ : pour obtenir 1 tasse de café LONG.
- D10. Icône CAPPUCCINO: pour obtenir un cappuccino.
- D11. Icône CAFFELATTE: pour obtenir un café au lait.
- D12. Icône P: pour accéder au menu programmation.
- D13. Icône ESC: pour sortir de la fonction sélectionnée.
- D14. Icône ☕☕☕ : pour sélectionner le goût du café.
- D15. Icône ☕☕☕☕ : pour sélectionner la quantité de café.
- D16. Icône ◀ : pour faire défiler en arrière le menu programmation.



Nota Bene :

Pour activer les icônes, il suffit de toucher légèrement.

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

Contrôle de l'appareil

Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il est intact et doté de tous ses accessoires. N'utilisez pas l'appareil s'il 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, vérifiez qu'il reste au moins 3 cm entre les surfaces de l'appareil, les parties latérales et la partie supérieure et un espace libre d'au moins 15 cm au-dessus de la machine à café.
- 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.
- L'appareil 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 (par ex. 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 sur une prise de courant installée à règle d'art, ayant une intensité minimum 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 l'appareil



Nota Bene :

- La machine a été contrôlée en usine en utilisant du café, il est par conséquent absolument normal que vous puissiez trouver des traces de café à l'intérieur du moulin à café. Nous vous garantissons tout de même 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 "Programmation de la dureté de l'eau" (page 36).

1. Brancher l'appareil au réseau électrique et mettre sur la pos. I (fig. 1) l'interrupteur générale, qui se trouve derrière l'appareil.

Il est nécessaire de sélectionner la langue souhaitée (les langues s'alternent environ toutes les 3 secondes):

2. quand le français apparaît, appuyer pendant quelques secondes sur l'icône **OK** (fig. 2). Une fois la langue mémorisée, le message suivant apparaît sur l'écran: "Français programmé".

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

3. "Remplir le réservoir !": retirer le réservoir de l'eau, le remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau courante, puis réinsérer le réservoir (fig. 3).
4. "Insérer buse à eau et appuyer sur **OK**": Contrôler que la buse à eau chaude soit insérée sur le gicleur et placer un récipient en-dessous (fig. 4) d'une capacité minimum de 100 ml.
«EAU CHAUDE, Appuyer sur OK»: Appuyer sur l'icône **OK** (fig. 2). Sur l'écran apparaît l'inscription "Veuillez patienter. . .", tandis que l'appareil commence à faire sortir l'eau de la buse à eau chaude.

La machine termine la procédure de première mise en marche, puis le message "Arrêt en cours, Veuillez patienter. . ." apparaît et l'appareil s'éteint.

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



Nota Bene:

- La première fois que vous utilisez la machine, il faudra faire 4-5 cafés ou 4-5 cappuccino avant d'obtenir un résultat satisfaisant.

MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL



Nota Bene:

Avant de mettre en marche l'appareil, assurez-vous que l'interrupteur général qui se trouve à l'arrière soit en pos. I (fig. 1).


A chaque mise en marche, l'appareil effectue automatiquement, un cycle de préchauffage et de rinçage qui ne doit pas être interrompu. L'appareil est prêt 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.

Attention aux éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche  (fig. 5): l'inscription "Chauffage, Veuillez patienter. . ." apparaît 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.

L'appareil est à température lorsque l'écran affiche le message "CAFE NORMAL Goût normal".

ARRÊT DE L'APPAREIL

A chaque arrêt, l'appareil effectue un rinçage automatique qui ne doit pas être interrompu.




Attention!

Pour éviter tout dommage à l'appareil, appuyer toujours sur la touche  (fig. 5) pour éteindre l'appareil.



Danger de Brûlures!

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude sort des becs à café. Attention aux éclaboussures d'eau.

Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (fig. 4). L'appareil effectue le rinçage, puis s'éteint.



Nota Bene:

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant de longues périodes, placer également l'interrupteur général en position 0 (fig. 6). Ne jamais positionner l'interrupteur général sur 0 quand l'appareil est allumé.

CONFIGURATIONS DU MENU

Vous pouvez accéder au menu de configuration en appuyant sur la touche **P**; les options sélectionnables sont les suivantes: Rinçage, Détartrage, Prog. Langue, Economie d'énergie, Réglage Heure, Démarrage Auto, Arrêt Automatique, Température café, Dureté de l'eau, Filtre Eau, Signal sonore, Statistiques, Valeurs d'usine.

Rinçage

Si vous souhaitez effectuer un rinçage pour réchauffer le circuit interne de la machine et faire en sorte que le café distribué soit plus chaud, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu ;
2. Appuyez sur l'icône ◀ ou bien ▶ jusqu'à ce qu'apparaisse "Rinçage" sur l'écran ;
3. Appuyez sur l'icône **OK**: L'écran affiche "Confirmer ?";
4. Appuyez sur l'icône **OK**: de l'eau chaude, qui réchauffe le circuit interne de la machine, sort de la buse et fait en sorte que le café distribué soit plus chaud.

Détartrage

En ce qui concerne les instructions pour effectuer le détartrage, consulter la page 36.

Programmation de la langue

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

1. Appuyez sur l'icône **P** pour accéder au menu programmation;
2. Appuyez sur l'icône ◀ ou bien ▶ : tant que l'inscription "Prog. Langue" n'apparaît pas sur l'écran;
3. Appuyez sur l'icône **OK**;
4. Appuyez sur l'icône ◀ ou bien ▶ tant que la langue

souhaitée n'apparaît pas sur l'écran;

5. Appuyez sur l'icône **OK**;
6. Puis appuyez sur l'icône **ESC** pour sortir du menu.

Economie d'énergie

Grâce à cette fonction vous pouvez activer ou désactiver la modalité d'économie d'énergie. Lorsque la fonction est insérée, elle garantit une consommation d'énergie moindre, conformément aux normatives européennes en vigueur.

1. Appuyez sur l'icône **P** pour accéder au menu programmation;
2. Appuyez sur l'icône ◀ ou bien ▶ : tant que l'inscription "Economie d'énergie" n'apparaît pas sur l'écran;
3. Appuyez sur l'icône **OK**; l'écran montre l'inscription "Désactiver?" ou "Activer?" si la fonction a déjà été désactivée;
4. Appuyez sur l'icône **OK** pour désactiver ou activer la fonction, ou appuyez sur **ESC** pour sortir du menu.

Lorsque la fonction est activée, après environ 1 minute d'inactivité, l'écran affiche "Economies d'énergie".



Nota Bene!

- Entre la modalité "Economie d'énergie" et la distribution de la boisson demandée, la machine peut demander quelques secondes d'attente: cette attente est matérialisée par l'augmentation rapide puis par la diminution de la barre de progression, accompagnée par l'affichage du message "Préparation en cours".
- Entre la modalité d' "Economie d'énergie" et le premier café, la machine peut nécessiter de quelques secondes d'attente.

Réglage de l'heure

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

1. Appuyez sur l'icône **P** pour accéder au menu programmation;
2. Appuyez sur l'icône ◀ ou bien ▶ : tant que l'inscription "Réglage heure" n'apparaît pas sur l'écran;
3. Appuyez sur l'icône **OK**: les heures clignent sur l'écran;
4. Appuyez sur l'icône ◀ ou bien ▶ pour modifier les heures;
5. Appuyez sur l'icône **OK** pour confirmer: les minutes clignent sur l'écran;
6. Appuyez sur l'icône ◀ ou bien ▶ pour modifier les minutes;
7. Appuyez sur l'icône **OK** pour confirmer;
8. Puis appuyez sur l'icône **ESC** pour sortir du menu programmation.

Marche automatique


Vous pouvez programmer l'heure de marche automatique de façon à ce que la machine soit prête à l'utilisation à une cer-

taine heure (par exemple le matin) et puisse faire immédiatement votre café.




Nota Bene!

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

1. Appuyez sur l'icône **P** pour accéder au menu programmation;
2. Appuyez sur l'icône ◀ ou bien ▶ tant que l'inscription "Marche automatique Désactivée" n'apparaît pas sur l'écran;
3. Première icône **OK**: sur display compare la scritta "Attiva?";
4. Appuyez sur l'icône **OK**: l'écran affiche l'inscription "Activer?" et les heures clignotent;
5. Appuyez sur l'icône ◀ ou bien ▶ pour choisir les heures;
6. Appuyez sur l'icône **OK** pour confirmer: les minutes clignotent sur l'écran;
7. Appuyez sur l'icône ◀ ou bien ▶ pour modifier les minutes;
8. Appuyez sur l'icône **OK** pour confirmer: l'écran affiche "Marche automatique Activée".
9. Puis appuyez sur l'icône **ESC** pour sortir du menu: l'écran montre le symbole  près de l'horloge pour signaler que la marche automatique a été programmée.

Pour désactiver la fonction:

1. Appuyez sur l'icône **P** pour accéder au menu programmation;
2. Appuyez sur l'icône ◀ ou bien ▶ tant que l'inscription "Marche automatique Activée" n'apparaît pas sur l'écran;
3. Appuyez sur l'icône **OK**: l'inscription "Désactiver?" apparaît sur l'écran;
4. Appuyez sur l'icône **OK** pour confirmer;
5. Puis appuyez sur l'icône **ESC** pour sortir du menu: l'écran ne montre plus le symbole .

Arrêt automatique (Stand by)

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

1. Appuyez sur l'icône **P** pour accéder au menu programmation;
2. Appuyez sur l'icône ◀ ou bien ▶ tant que l'inscription "Arrêt automatique" n'apparaît pas sur l'écran;
3. Appuyez sur l'icône **OK**;
4. Appuyez sur l'icône ◀ ou bien ▶ pour sélectionner l'intervalle de temps souhaité (15 ou 30 minutes ou bien 1, 2 ou 3 heures);
5. Appuyez sur l'icône **OK** pour confirmer;
6. Puis appuyez sur l'icône **ESC** pour sortir du menu.

L'arrêt automatique est ainsi reprogrammé.

Température du café

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

1. Appuyez sur l'icône **P** pour accéder au menu programmation;
2. Appuyez sur l'icône ◀ ou bien ▶ tant que l'inscription "Température café" n'apparaît pas sur l'écran;
3. Appuyez sur l'icône **OK**;
4. Appuyez sur l'icône ◀ ou bien ▶ tant que la température souhaitée (● = basse; ●●●● = élevée);
5. Appuyez sur l'icône **OK** pour confirmer;
6. Puis appuyez sur l'icône **ESC** pour sortir du menu.

Programmation de la dureté de l'eau

Pour les instructions concernant la programmation de la dureté de l'eau, consultez la page 36.

Installer le filtre

En ce qui concerne les instructions du filtre à eau, consulter la page 37.

Signal sonore

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

1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu;
2. Appuyez sur l'icône ◀ ou bien ▶ tant que l'inscription "Signal sonore activé" n'apparaît pas sur l'écran;
3. Appuyez sur l'icône **OK**: l'écran montre "Désactiver?";
4. Appuyez sur l'icône **OK** pour confirmer la désactivation: l'écran montre "Signal sonore Désactivé";
5. Puis appuyez sur l'icône **ESC** pour sortir du menu programmation.

Fonction de statistiques

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

1. Appuyez sur l'icône **P** pour accéder au menu programmation;
2. Appuyez sur l'icône ◀ ou bien ▶ tant que l'inscription "Statistiques" n'apparaît pas sur l'écran;
3. Appuyez sur l'icône **OK**;
4. En appuyant sur l'icône ◀ ou bien ▶, vous pouvez vérifier:
 - le nombre de cafés déjà débités;
 - le nombre total de préparations avec du lait déjà débitées (CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO, CAFFELATTE, MILK);
 - le nombre de détartrages déjà effectués;

- la quantité d'eau totale déjà débitée;
 - combien de filtres ont été utilisés.
5. Puis appuyez 2 fois sur l'icône **ESC** pour sortir du menu.

Programmation Usine (reset)

Grâce à cette fonction, toutes les configurations du menu et toutes les quantités programmées retournent aux programmations d'usine (sauf la langue qui reste celle programmée).


1. Appuyez sur l'icône P pour accéder au menu;
2. Appuyez sur l'icône ◀ ou bien ▶ tant que l'inscription "Programmation Usine" n'apparaît pas sur l'écran;
3. Appuyez sur l'icône **OK**;
4. L'écran affiche "Confirmer?"
5. Appuyez sur l'icône **OK** pour confirmer et sortir.

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 l'icône  (fig. 7) tant que l'écran n'affiche pas le goût souhaité.

Sélection de la quantité de café dans la tasse





La machine est réglée en usine pour donner une quantité normale de café.

Pour sélectionner la quantité de café, appuyez plusieurs fois sur l'icône  (fig. 8) tant que l'écran n'affiche pas le message correspondant à la quantité de café souhaité.

Café Correspondant	ESPRESSO (ml)	CAFE LONG (ml)
MON CAFE	program. de 20 à 180	program. de 20 à 250
COURT	≈40	≈ 125
NORMAL	≈60	≈ 175
ALLONGE	≈90	≈ 210
EXTRA LONG	≈120	≈ 250

Personnalisation de la quantité de "mon café" expresso


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

1. Placer une tasse sous les becs de sortie du café (fig.13).
2. Appuyez plusieurs fois sur l'icône  (fig. 8) tant que l'écran n'affiche pas "MON CAFE".
3. Maintenir l'icône  appuyée tant que l'écran n'affiche pas le message "Programme Quantité" puis la relâcher: la machine commence à débiter le café et l'icône  clignote;
4. Dès que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyez à nouveau sur l'icône .

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

Programmer la quantité de "mon café" allongé

La machine est réglée en usine pour produire environ 100 ml de "mon café" ALLONGE. Si vous souhaitez modifier cette quantité, procédez de la façon suivante:

1. Placer une tasse sous les becs de sortie du café (fig. 18).
2. Appuyez plusieurs fois sur l'icône  (fig. 8) tant que l'écran n'affiche pas "MON CAFE".
3. Maintenir l'icône **LONG** appuyée (fig. 10) tant que l'écran n'affiche pas le message "Programme Quantité", puis la relâcher: la machine commence à débiter le café et l'icône **LONG** clignote;
4. Dès que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyez de nouveau sur l'icône **LONG**.

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

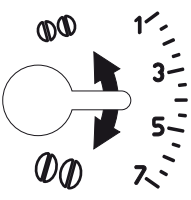
Réglage du moulin à café

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 café sort trop rapidement ou trop lentement (goutte à goutte), vous devrez effectuer une correction du degré de mouture à l'aide de la manette de réglage (fig. 11).

 *Nota Bene!*

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

 Pour obtenir un café plus dense et crémeux, tourner en sens antihoraire d'un cran vers le numéro 1 (=café moulu plus finement). Pour que le café ne coule pas goutte à goutte, tourner en sens horaire d'un cran (pas plus) vers le numéro 7 (=café moulu moins finement).

L'effet de cette correction s'obtient uniquement après au moins 2 cafés. Si le débit devrait être encore trop rapide ou trop lent,

il faut répéter la correction en tournant la manette de réglage d'encore un 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: 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;
- activer le chauffe-tasses et y placer les tasses tant qu'elles ne sont pas chaudes;
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude);
- configurez au menu, la température du café "chaude" (●●●●●).



Danger de Brûlures !

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



Attention aux éclaboussures d'eau.

Préparation du café en utilisant le café en grains



Attention!



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

1. Introduire le café en grains dans le récipient prévu à cet effet (fig. 12).
2. Positionner sous les becs verseurs:
 - 1 tasse, si vous désirez 1 seul café (fig. 13);
 - 2 tasses, si vous souhaitez 2 cafés (fig. 14).
3. Abaissez le bec verseur de façon à le rapprocher le plus possible à 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. 9 et 16).
5. La préparation commence et l'écran affiche la barre d'avancement qui se remplit au fur et à mesure que le café coule (fig. 17).

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



Nota Bene:

- Quand la machine fait le café, la sortie peut être arrêtée à n'importe quel moment en appuyant sur une des deux icônes 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.



Attention!

Si le café sort goutte à goutte ou bien trop rapidement, pas assez crémeux ou trop froid, consultez les conseils mentionnés dans le chapitre "Solutions aux problèmes" (page 39).

Durante l'uso, sul display potranno apparire alcuni messaggi di allarme il cui significato è riportato nel paragrafo "Messaggi visualizzati sul display" (pag. 23).

Préparation du café allongé en utilisant le café en grains



Nota Bene!

En activant cette fonction, on obtient un café allongé du type "américain".



Attention!

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

1. Introduire le café en grains dans le récipient prévu à cet effet (fig. 12);
2. Régler la hauteur du bec verseur en fonction du type de tasse utilisé. Placer la tasse pour le café américain sous les becs verseurs (fig. 18);
3. Appuyer sur l'icône **LONG** (fig. 10): la préparation commence, l'écran affiche la barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation procède.

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



Nota Bene:

- Quand la machine fait le café, la sortie peut être arrêtée à n'importe quel moment en appuyant sur l'icône **LONG**.
- On ne peut préparer qu'une seule tasse de café allongé à la fois.
- Pour des débits supérieures à 125 ml, la machine effectue automatiquement une nouvelle mouture à mi-débit.

Préparation du café expresso ou allongé en utilisant le café prémoulu



Attention!



- Ne jamais introduire le café prémoulu 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.



Ne jamais insérer plus d'une dose rase car l'intérieur de la machine pourrait se salir ou bien l'entonnoir risquerait de s'obstruer.

i *Nota Bene!*

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

1. Appuyez plusieurs fois sur l'icône  (fig. 7)) tant que l'écran ne montre pas le message "CAFE PREMOULU" qui clignote.
2. Insérer une dose rase de café prémoulu dans l'entonnoir (fig. 19).
3. Placer une tasse sous les becs verseurs.
4. Si vous souhaitez un café espresso, appuyer sur l'icône production 1 tasse  (fig. 9). Si vous souhaitez un café allongé, appuyez sur l'icône **LONG** (fig. 10).
5. La préparation commence et l'écran affiche la barre d'avancement qui se remplit au fur et à mesure que le café coule.

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

PRÉPARATION DE BOISSONS AVEC DU LAIT

i *Nota Bene!*

Entre la modalité d'économie d'énergie et la production de la boisson souhaitée, la machine peut nécessiter de quelques secondes d'attente.

Remplir et replacer le pot à lait

1. Tourner le couvercle du pot à lait dans le sens horaire tant qu'il n'est pas débloqué et enlever le couvercle (fig. 20).
2. Remplir le pot à lait avec une quantité suffisante de lait, ne pas dépasser le niveau MAX indiqué sur la poignée (fig. 21).

i *Nota Bene!*

Pour obtenir une mousse plus dense et onctueuse, utilisez du lait écrémé ou demi-écrémé sorti du réfrigérateur (environ 5°C). 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" aux pages 33 et 35.


3. 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. 22).
4. Replacer le couvercle du pot à lait et le tourner à fond dans le sens antihoraire.

5. Enlever la buse à eau chaude du gicleur (fig. 23).
6. Accrocher le pot en le poussant à fond sur le gicleur (fig. 24): la machine émet un signal sonore (quand la fonction signal sonore est activée).
7. Placer une tasse suffisamment grande en-dessous des becs de sortie du café et en-dessous du tube de sortie du lait mousseux. Pour utiliser des tasses ou des verres assez hauts, soulever le couvercle de l'emplacement prévu sur le plateau d'appui pour tasses (fig. 25).
8. Suivre les indications reportées ci-après pour chaque fonction spécifique.

Préparation du café au lait

1. Après avoir accroché le pot à lait, placer le curseur émulsion sur caffelatte (fig. 26), imprimé sur le couvercle du pot à lait.
2. Appuyer sur l'icône **CAFFELATTE**(fig. 27). Sur l'écran apparaît le message "Caffelatte... Curseur émulsion sur: 3". Après quelques secondes, le lait sort du tube et remplit la tasse qui se trouve en-dessous. La sortie du lait s'interrompt automatiquement, puis le café commence à sortir.


i *Nota Bene!*

Si, durant la sortie, vous souhaitez interrompre la préparation du lait, appuyez sur l'icône **CAFFELATTE**, tandis que pour interrompre la préparation du café, appuyez sur l'icône .

Préparation du cappuccino

1. Déplacer le curseur émulsion sur cappuccino, imprimé sur le couvercle du pot à lait (fig. 28). **La qualité de la mousse peut être réglée durant la production: en déplaçant le réglage légèrement vers l'inscription latte macchiato, on obtient une mousse plus compacte. Par contre, en le déplaçant vers l'inscription cappuccino, on obtient une mousse moins dense.**
2. Appuyer sur l'icône **CAPPUCCINO** (fig. 29). Sur l'écran apparaît le message "Cappuccino... Curseur émulsion sur 1". Après quelques secondes, le lait mousseux sort du tube du lait et remplit la tasse qui se trouve en-dessous. La sortie du lait s'interrompt automatiquement, puis le café commence à sortir.

i *Nota Bene!*

Si, durant la sortie, vous souhaitez interrompre la préparation du lait, appuyez sur l'icône caffelatte, tandis que pour interrompre la préparation du café, appuyez sur l'icône .


Préparation du lait avec du café (LATTE MACCHIATO)

1. Après avoir accroché le pot à lait, placer le curseur émulsion sur LATTE MACCHIATO (fig. 30), imprimé sur le couvercle du pot à lait.

- Appuyer sur l'icône **LATTE MACCHIATO** (fig. 31). Sur l'écran apparaît le message "Latte Macchiato. ... Curseur émulsion sur pos. 2". Après quelques secondes, le lait mousseux sort du tube du lait et remplit la tasse qui se trouve en-dessous. La sortie du lait s'interrompt automatiquement, puis le café commence à sortir.



Nota Bene!

Si, durant la sortie, vous souhaitez interrompre la préparation du lait, appuyez sur l'icône **LATTE MACCHIATO**, tandis que pour interrompre la préparation du café, appuyez sur l'icône .

Préparation du lait

- Après avoir accroché le pot à lait, placer le curseur émulsion en fonction de la quantité de mousse que vous souhaitez (sur 3 caffelatte= peu de mousse; sur 1 cappuccino= beaucoup de mousse).
- Appuyer sur l'icône **MILK** (fig. 32). Sur l'écran apparaît le message "**MILK**". Après quelques secondes, le lait sort du tube du lait et remplit la tasse qui se trouve en-dessous. La sortie du lait s'interrompt automatiquement.



Nota Bene!

Si, durant la sortie, vous souhaitez interrompre la préparation du lait, appuyez une fois sur l'icône **MILK**.

Nettoyage du pot à lait après chaque utilisation



Attention! Danger de brûlures

Durant le nettoyage des conduits internes du pot à lait, un peu d'eau chaude sort du tube du lait mousseux (B5). Attention aux éclaboussures d'eau.

Quand l'inscription "Appuyer sur **CLEAN**" clignote sur l'écran (après chaque utilisation des fonctions lait):

- 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. 33) 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!

- Quand le message "Appuyer sur **CLEAN**" clignote sur l'écran, il est encore possible de produire du café ou du lait; pour préparer plusieurs tasses de boissons à base de lait, il faut nettoyer le pot à lait après la dernière préparation.

- Le lait resté dans le pot à lait, peut être conservé au réfrigérateur.
- Dans certains cas, pour effectuer le nettoyage, il faut attendre que la machine se réchauffe, en maintenant la touche **CLEAN** appuyée.

Programmer les quantités de café et de lait dans la tasse

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 bacs de sortie du café et en-dessous du tube de sortie du lait.
- Appuyer sur l'icône relative à la fonction à programmer (caffelatte ou cappuccino ou latte macchiato ou milk) tant que l'inscription "Lait pour ... Programme quantité" n'apparaît pas sur l'écran et l'icône relative à la fonction sélectionnée clignote.
- Relâcher l'icône. La machine commence à débiter le lait.
- Dès que le lait dans la tasse atteint la quantité souhaitée, appuyez de nouveau sur l'icône.
- Après quelques secondes, la machine commence à débiter le café dans la tasse et sur l'écran apparaît le message "Café pour ... Programme Quantité" (sauf pour la fonction **MILK**) et l'icône  clignote.
- Dès que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyez sur l'icône . La production de café s'interrompt.

La machine est maintenant reprogrammée selon les nouvelles quantités.

PREPARATION DE L'EAU CHAUDE OU DE LA VAPEUR



Attention! Danger de brûlures.


Néanmoins, ne laissez jamais la machine sans surveillance lorsqu'elle distribue de l'eau chaude ou de la vapeur. La buse se réchauffe, par conséquent il faut toucher uniquement la poignée.




Nota Bene!

Si la modalité "Économie d'énergie" est activée, la distribution 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  (fig. 35). Sur l'écran s'affiche le message "eau Chaude..." (sur l'écran apparaît une flèche qui clignote au niveau de la fonction sélectionnée) ainsi

qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation continue.

4. La machine distribue 250 ml d'eau chaude et interrompt automatiquement la distribution. Pour interrompre manuellement la distribution d'eau chaude, appuyer de nouveau sur la touche .



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 :

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

La machine est maintenant reprogrammée selon les nouvelles quantités.

Distribution vapeur

1. Contrôler que la buse à eau chaude soit correctement accrochée (fig. 4).
2. Remplir un récipient contenant le liquide à chauffer/faire mousser et plonger la buse/buse vapeur dans le liquide.
3. Appuyez deux fois sur la touche  : sur l'écran s'affiche le message "Eau Chaude" "VAPEUR" et une flèche qui clignote au niveau de la fonction sélectionnée. Appuyez sur la touche OK: après quelques secondes la buse vapeur distribue de la vapeur qui chauffe le liquide.
4. Après avoir obtenu la température souhaitée, interrompre la distribution de vapeur en appuyant de nouveau sur la touche . (Nous vous conseillons de ne pas distribuer 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 liquide 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 vapeur, appuyer la touche  pour faire couler un peu d'eau. Puis, interrompre la distribution d'eau chaude en appuyant de nouveau sur la touche .
2. Attendre quelques minutes que la buse vapeur se refroidisse ; puis 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. 36) et desserrer la buse vapeur vers le bas pour l'extraire.
3. Enlevez la buse de vapeur en le tirant vers le bas (fig. 37).
4. Contrôlez que les orifices indiqués par les flèches en fig. 37 ne soient pas bouchés. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une épingle.
5. Lavez soigneusement les éléments de la buse vapeur avec une éponge et de l'eau tiède.
6. Insérez à nouveau la buse et réinsérez la buse vapeur sur la buse en poussant et en tournant vers le haut, jusqu'à ce qu'elle s'accroche.

NETTOYAGE

Nettoyage de la machine

Il faut nettoyer périodiquement les parties de la machine suivantes:

- le récipient des marcs de café (A18),
- l'égouttoir (A16),
- l'intérieur de la machine, accessible après avoir ouvert le volet de service (A19),
- le réservoir à eau (A13),
- les becs à café (A20) et la buse à eau chaude (A11),
- l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu (A8),
- l'infuseur (A12,).
- le pot à lait (B)
- tableau de contrôle (D)



Attention!

- Ne pas utiliser de solvants, d'alcool ou de détergents abrasifs pour nettoyer la machine. Avec les machines "superautomatiques" 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, sauf le pot à lait (B).
- Ne pas utiliser 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 de récupération des marcs de café

Lorsque l'écran affiche l'inscription "svuotare contenitore fondi!" ("vider le tiroir des marcs!"), 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. L'appareil signalera la nécessité de vider le récupérateur, même si celui-ci n'est pas plein, si 72 heures se sont écoulées après la dernière préparation effectuée (pour que le compte des 72 heures se fasse correctement, on ne doit jamais éteindre l'appareil en utilisant l'interrupteur général en position 0). Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée):

- Ouvrir le volet de service à l'avant (fig. 38), retirer l'égouttoir (fig. 39), le vider et le nettoyer.
- Vider et nettoyer soigneusement le récipient des marcs à café en ayant soin d'enlever tous les résidus qui se déposent sur le fond: le pinceau fourni en dotation est doté de spatule spécialement prévue pour cette opération.



Attention!

Lorsque vous enlevez l'égouttoir, vous devez **obligatoirement** toujours vider le récipient des marcs 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 à café se remplisse plus que prévu et que la machine s'obstrue.

Nettoyage de l'égouttoir



Attention!

Si le récipient de récupération de la condensation n'est pas vidé régulièrement, l'eau peut déborder et pénétrer à l'intérieur ou sur le côté de la machine. Ceci peut endommager la machine, le plan d'appui ou la zone environnante.

L'égouttoir est doté d'un flotteur (rouge) qui indique le niveau de l'eau contenue (fig. 38). Il faut absolument vider l'égouttoir et le nettoyer, avant que cet indicateur commence à sortir du plateau d'appui pour les tasses.

Pour enlever l'égouttoir:

1. Ouvrir le volet de service (fig. 38);
2. Retirer l'égouttoir et le récipient de marcs à café (fig. 39);
3. Vider l'égouttoir et le récipient de marcs à café (A18) et les laver;
4. Réinsérer l'égouttoir avec le récipient de marcs à café;
5. Refermer le volet de service.

Nettoyage de l'intérieur de la machine



Danger de décharges 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 jamais plonger la machine dans l'eau.

1. Contrôler périodiquement (environ après 100 cafés) que l'intérieur de la machine (accessible après avoir retiré l'égouttoir) ne soit pas sale. Si nécessaire, enlever les dépôts de café avec le pinceau et une éponge.
2. Aspirer tous les résidus avec un aspirateur (fig. 43).

Nettoyage du réservoir à eau

1. Nettoyer périodiquement (environ une fois par mois) le réservoir à eau (A13) avec un chiffon humide et un peu de détergent délicat.
2. Après avoir lavé le réservoir, le rincer soigneusement pour enlever toute trace de détergent résiduel.

Nettoyage des becs à café

1. Nettoyer les becs verseurs à café au moyen d'une éponge ou d'un chiffon (fig. 41).
2. Contrôler que les orifices du bec verseur à café ne soient pas obstrués. Si nécessaire, enlever les dépôts de café à l'aide d'un cure-dents (fig. 42).

Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu

Contrôler périodiquement (environ une fois par mois) que l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu ne soit pas obstrué. Si nécessaire, enlever les dépôts de café avec le pinceau.

Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur (A8) doit être nettoyé au moins une fois par mois.



Attention!

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

1. Assurez-vous que la machine ait effectué correctement l'arrêt (voir "Arrêt").
2. Ouvrir le volet de service (fig. 38).
3. Retirer l'égouttoir et le récipient de marcs à café (fig. 39).
4. Appuyer vers l'intérieur les deux touches rouges de décrochage et retirer simultanément l'infuseur en le tirant vers l'extérieur (fig. 44).



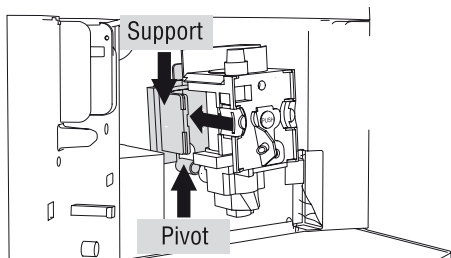
Attention!

RINCER UNIQUEMENT À L'EAU, SANS DÉTERGENTS, NE PAS METTRE AU LAVE-VAISSELLE

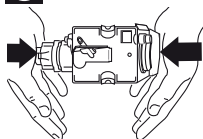
Nettoyer l'infuseur sans utiliser de détergents car ceux-ci risqueraient de l'endommager.

5. Immerger l'infuseur dans l'eau pendant environ 5 minutes et rincez-le sous le robinet.
6. Après le nettoyage, remontez l'infuseur en l'introduisant

dans le support et sur l'axe en bas puis appuyez sur le symbole PUSH jusqu'au dé clic de blocage.

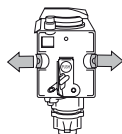


i *Nota Bene!*



Si l'infuseur est difficile à insérer, vous devez d'abord l'amener à la bonne dimension en appuyant fort sur le bas et sur le haut en même temps (voir figure).

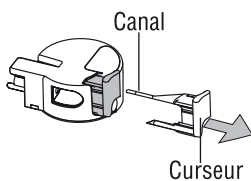
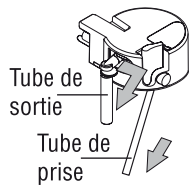
7. Après quoi, assurez-vous que les touches rouges sont ressorties.
8. Remettez l'égouttoir et le tiroir à marc.
9. Refermez le volet de service.



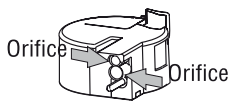
Nettoyage du pot à lait

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

1. Tourner le couvercle du pot à lait dans le sens horaire et le retirer.
2. Retirer le tube de sortie et le tube de prise.
3. Retirer le curseur en le tirant vers l'extérieur.
4. Laver soigneusement tous les composants avec de l'eau et un détergent délicat.



Tous les composants peuvent être lavés au lave-vaisselle, à condition de les placer dans le panier supérieur.



Contrôler soigneusement qu'il n'y ait plus de résidus de lait à l'intérieur des orifices et sur le canal sur la point fine du curseur.

5. Contrôler également que des résidus de lait n'obstruent

pas le tube de prise et le tube de sortie.

6. Remonter le curseur, le tube de sortie et le tube de prise du lait.
7. Replacer le couvercle sur le pot à lait, en tournant dans le sens antihoraire pour l'accrocher.

DÉTARTRAGE

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

! Attention!

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.

i *Nota Bene!*

Utiliser exclusivement le détartrant De'Longhi.

Il ne faut absolument pas utiliser du détartrant à base d'acide sulfamique ou acétique; dans ce cas la garantie n'est pas valable. De plus, la garantie n'est pas valable si le détartrage n'est pas régulièrement effectué.


1. Allumer la machine.
2. Accéder au menu programmation en appuyant sur l'icône **P**.
3. Sélectionner en appuyant sur l'icône **OK**. L'écran affiche "Détartrage Confirmer?": appuyer de nouveau sur **OK** pour activer la fonction.
4. Sul display appare la scritta "Inserire decalcific. Premere OK"
5. Prima di confermare, svuotare il serbatoio acqua (A13). Verser dans le réservoir à eau le détartrant dilué avec de l'eau (en respectant les proportions indiquées sur l'emballage du détartrant). Positionner en-dessous de la buse à eau chaude un récipient d'une capacité minimum de 1,5 l.

! Attention! Risque de brûlures

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

6. Sélectionner en appuyant sur l'icône **OK**.
7. L'écran affiche le message "Détartrage 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 "Rinçage REMPLIR LE RESERVOIR!".

8. La machine est maintenant prête pour le processus de rinçage avec l'eau froide. Retirer le réservoir à eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir avec de l'eau propre puis le réinsérer. L'écran affiche "Rinçage"... Appuyer sur OK".
 9. Vider le récipient utilisé pour récolter la solution détartrante et le remettre en-dessous de la buse à eau chaude.
 10. Appuyez sur l'icône **OK** pour commencer le rinçage. L'eau chaude sort de la buse et l'écran affiche le message "Rinçage...".
 11. Lorsque le réservoir à eau sera complètement vide, l'écran affichera le message "Rinçage Terminé... Appuyer sur OK".
 12. Appuyez sur l'icône **OK**: l'appareil s'éteint.
- Vider à nouveau l'égouttoir et, pour l'utiliser, allumer l'appareil en appuyant sur la touche .

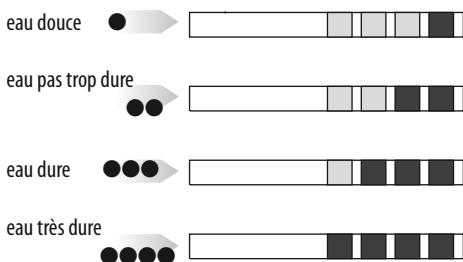
PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

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





La machine est réglée en usine sur niveau de dureté 4. Éventuellement, la machine peut être programmée selon la dureté réelle de l'eau utilisée dans les différentes régions, modifiant ainsi la fréquence d'affichage du message.

Mesure de la dureté de l'eau

1. Enlever de l'emballage le papier indicateur fourni en dotation "TOTAL HARDNESS TEST".
2. Plonger complètement le papier dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
3. Retirer le papier de l'eau et le secouer 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.



Réglage de la dureté de l'eau

1. Appuyer sur l'icône **P** pour accéder au menu programmation;
2. Appuyer sur l'icône  ou bien  pour choisir l'option "Dureté eau".
3. Confirmer la sélection en appuyant sur l'icône **OK**.
4. Appuyer sur  ou bien  pour configurer le nombre de carrés relevés par le papier indicateur (voir fig.

du paragraphe précédent).

5. Appuyer sur l'icône **OK** pour confirmer la configuration.
6. Appuyer sur l'icône **ESC** pour sortir du menu.

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

FILTRE ADOUCISSEUR (SEULEMENT CERTAINS MODÈLES)

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

1. Retirez le filtre de son emballage.
2. Tournez le disque du dateur jusqu'à visualiser les 2 prochains mois d'utilisation (fig. 45).





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.

3. Enlevez le réservoir de la machine et remplissez-le d'eau.
4. Insérer le filtre tourné dans le réservoir à eau et le plonger entièrement pendant une trentaine de secondes, faire sortir toutes les bulles d'air (fig. 46).
5. Insérez le filtre dans son logement et appuyez-le à fond (fig. 46).
6. Refermez le réservoir avec le couvercle puis réinsérez-le dans la machine (fig. 47).

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

7. Appuyez sur l'icône **P** pour accéder au menu;
8. Appuyez sur l'icône  ou bien  jusqu'à ce que le message "Installer filtre eau" ne s'affiche.
9. Appuyez sur l'icône **OK**.
10. L'écran affiche le message "Filtre Eau, Installer ?".
11. Appuyez sur l'icône **OK** pour confirmer la sélection: l'écran affiche "Insérer buse eau et appuyer sur OK".
12. Positionner un récipient en-dessous de la buse (capacité : min. 100 ml).
13. Appuyez sur l'icône **OK** pour confirmer: la machine commence à débiter de l'eau et l'écran affiche l'inscription "Veuillez patienter".
14. 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

Quand l'écran affiche "REEMPLACER FILTRE", ou bien si 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:

1. Enlevez le réservoir et le filtre usé;
2. Enlever le nouveau filtre de l'emballage et procéder comme illustré aux points 3-4-5-6-7 du paragraphe précédent.
3. Positionner un récipient en-dessous de la buse (capacité: min. 100 ml).
4. Appuyez sur l'icône **P** pour accéder au menu.
5. Appuyez sur l'icône ◀ ou ▶ jusqu'à ce que s'affiche le message "Remplacer Filtre?".
6. Appuyez sur l'icône **OK**.
7. L'écran affiche le message "Conferma?".
8. Appuyez sur l'icône **OK** pour confirmer la sélection;
9. L'écran affiche le message "Insérer buse eau et appuyer sur OK";
10. Appuyez sur l'icône **OK** pour confirmer: la machine commence à débiter de l'eau et l'écran affiche l'inscription "Veuillez patienter."
11. Après avoir complété le débit, la machine revient automatiquement en "Café Prêt".

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

Tension:	220-240 V ~ 50/60 Hz max. 10A
Puissance absorbée:	1450W
Pression:	15 bar
Capacité réservoir eau:	1,7 L
Dimensions LxHxP:	284x374x441 mm
Longueur cordon:	1,5 m
Poids:	9,1 kg
Capacité max. récipient à grains	150 g

CE 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 matériels et les objets destinés au contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement Européen 1935/2004.

ÉLIMINATION



Conformément à la directive européenne 2002/96/CE, ne jetez pas l'appareil avec les déchets domestiques, mais portez-le à un centre de collecte sélective agréé.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MESSAGES VISUALISÉS SUR L'ÉCRAN

MESSAGE VISUALISÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
REEMPLIR LE RESERVOIR!	<ul style="list-style-type: none">• Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir.	<ul style="list-style-type: none">• Remplir le réservoir à eau et/ou l'insérer correctement en l'appuyant à fond jusqu'à l'enclenchement.
MOUTURE TROP FINE REGLER LE MOULIN! Insérer buse à eau et appuyer sur OK	<ul style="list-style-type: none">• La mouture du café est trop fine, par conséquent le café sort trop lentement ou ne sort pas du tout.	<ul style="list-style-type: none">• Répéter la sortie du café et tourner la manette de réglage de la mouture, en sens horaire, d'un cran vers le numéro 7 quand le moulin à café est en marche. Si, après avoir fait au moins 2 cafés, le débit devrait être encore trop lent, répéter la correction en tournant la manette de réglage d'un autre cran. Si le problème persiste, appuyer sur l'icône OK et faire couler un peu d'eau à travers la buse, jusqu'à ce que le débit soit régulier.
INSERER BUSE A EAU!	<ul style="list-style-type: none">• La buse à eau n'est pas insérée ou est mal insérée	<ul style="list-style-type: none">• Insérer à fond la buse à eau.
VIDER LE TIROIR A MARC!	<ul style="list-style-type: none">• Le récipient de marcs à café est plein ou plus de 3 jours se sont écoulés depuis la dernière production (cette fonction garantit une hygiène correcte de la machine).	<ul style="list-style-type: none">• Dévisser le récipient des marcs à café et le nettoyer, puis le remonter. Important: Lorsque vous enlevez l'égouttoir, vous devez obligatoirement toujours vider le récipient des marcs à 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 à café se remplisse plus que prévu et que la machine s'obstrue.

MESSAGE VISUALISÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
INSERER LE TIROIR A MARC!	<ul style="list-style-type: none"> Le récipient à marcs n'a pas été inséré après le nettoyage. 	<ul style="list-style-type: none"> Ouvrir le volet de service, retirer l'égouttoir et insérer le récipient des marcs à café.
INSERER LE CAFE PREMOULU	<ul style="list-style-type: none"> La fonction "café prémoulu" a été sélectionnée mais il n'y a pas de café prémoulu dans l'entonnoir. 	<ul style="list-style-type: none"> Introduire le café prémoulu dans l'entonnoir ou désélectionner la fonction prémoulu.
DETARTRE!	<ul style="list-style-type: none"> Un détartrage de la machine est nécessaire. 	<ul style="list-style-type: none"> Il faut absolument effectuer le plus rapidement possible le programme de détartrage décrit au chap. "Détartrage".
REDUIRE DOSE CAFE!	<ul style="list-style-type: none"> Vous avez utilisé trop de café. 	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner un goût plus léger ou bien réduire la quantité de café prémoulu.
REEMPLIR LE RESERVOIR DE GRAINS!	<ul style="list-style-type: none"> Le café en grains est terminé. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplir le récipient à grains.
	<ul style="list-style-type: none"> L'entonnoir pour le café prémoulu est obstrué. 	<ul style="list-style-type: none"> Videz l'entonnoir à l'aide du pinceau comme décrit au par. "Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café".
INSERER GROUPE INFUSEUR!	<ul style="list-style-type: none"> L'infuseur n'a pas été réinséré après le nettoyage. 	<ul style="list-style-type: none"> Insérer l'infuseur comme décrit au paragraphe "Nettoyage de l'infuseur".
INSERER POT A LAIT	<ul style="list-style-type: none"> Le pot à lait n'est pas inséré correctement. 	<ul style="list-style-type: none"> Insérer à fond le pot à lait.
REFERMER LE VOLET!	<ul style="list-style-type: none"> Le volet de service est ouvert. 	<ul style="list-style-type: none"> Refermer le volet de service.
APPUYER SUR CLEAN!	<ul style="list-style-type: none"> Le lait vient juste de sortir et il faut donc effectuer le nettoyage des tuyaux internes du pot à lait. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
INSERER LE CAFE PREMOULU Appuyer sur OK	<ul style="list-style-type: none"> La fonction "café prémoulu" a été sélectionnée mais il n'y a pas de café prémoulu dans l'entonnoir. 	<ul style="list-style-type: none"> Introduire le café prémoulu dans l'entonnoir.
	<ul style="list-style-type: none"> L'entonnoir (A8) est obstrué. 	<ul style="list-style-type: none"> Vider l'entonnoir à l'aide d'un couteau comme décrit au par. "Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café".
Economie d'énergie	<ul style="list-style-type: none"> La fonction est active et permet de réduire la consommation d'énergie électrique. 	<ul style="list-style-type: none"> Désactiver la fonction au menu (voir paragraphe "Economie d'énergie").
ALARME GENERALE!	<ul style="list-style-type: none"> L'intérieur de la machine est très sale. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer 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.

SOLUTIONS AUX PROBLÈMES

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

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

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud.	<ul style="list-style-type: none"> 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. Chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude).
	<ul style="list-style-type: none"> L'infuseur s'est refroidi parce que 2/3 minutes se sont écoulées depuis la sortie du dernier café. 	<ul style="list-style-type: none"> Avant de faire le café, réchauffer l'infuseur en appuyant sur l'icône (voir par. "Conseils pour obtenir un café plus chaud").
	<ul style="list-style-type: none"> La température du café configurée est trop basse. 	<ul style="list-style-type: none"> Configurer au menu, la température du café chaude.

Le café n'a pas assez de crème.	<ul style="list-style-type: none"> La mouture du café est trop grosse. 	<ul style="list-style-type: none"> Tourner la manette de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 1 en sens antihoraire quand le moulin à café est en marche (fig. 8). Tourner d'un cran à la fois jusqu'à obtenir un débit satisfaisant. L'effet est visible seulement après avoir fait 2 cafés. L'effetto è visibile solo dopo l'erogazione di 2 caffè.
	<ul style="list-style-type: none"> Le mélange de café n'est pas adéquat. 	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser un mélange de café pour les machines à café expresso.
Le café sort trop lentement ou bien goutte à goutte.	<ul style="list-style-type: none"> La mouture du café est trop fine. 	<ul style="list-style-type: none"> Tourner la manette de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 7 en sens horaire quand le moulin à café est en marche (fig. 11). Tourner d'un cran à la fois jusqu'à obtenir un débit satisfaisant. L'effet est visible seulement après avoir fait 2 cafés.
Le café ne sort pas des es becs de sortie, mais bien le long du volet de service	<ul style="list-style-type: none"> Les orifices des becs sont obstrués par le café moulu séché. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer les becs avec un cure-dents, une éponge ou une brosse de cuisine à poils durs.
	<ul style="list-style-type: none"> Le passage du café dans le volet de service est bloqué. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer soigneusement le passage du café, surtout près des charnières.
Le café sort trop rapidement.	<ul style="list-style-type: none"> La mouture du café est trop grosse. 	<ul style="list-style-type: none"> Tourner la manette de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 1 en sens antihoraire quand le moulin à café est en marche (fig. 11). Veiller à ne pas trop tourner la manette de réglage de la mouture, sinon lors de la production de deux cafés, le débit pourrait s'effectuer goutte à goutte.
Le café ne sort pas du bec ou des deux becs verseurs.	<ul style="list-style-type: none"> Les becs verseurs sont obstrués. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer les becs verseurs à l'aide d'un cure-dents (fig. 40).
De l'eau sort du bec verseur au lieu du café.	<ul style="list-style-type: none"> Le café moulu est resté bloqué dans l'entonnoir (A8) 	<ul style="list-style-type: none"> Vider l'entonnoir à l'aide d'un couteau comme décrit au par. "Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu".
Le lait a de grandes bulles ou bien sort par jets du tube de sortie du lait	<ul style="list-style-type: none"> Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé. 	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser de préférence du lait écrémé ou bien demi-écrémé, sorti du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas celui souhaité, essayer un lait d'une autre marque.
	<ul style="list-style-type: none"> Le curseur émulsion est mal réglé. 	<ul style="list-style-type: none"> Régler suivant les indications du par. préparation de boissons avec du lait.
	<ul style="list-style-type: none"> Le couvercle du pot à lait est sale 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer le couvercle du pot à lait comme décrit au par. "Nettoyage du pot à lait".
Le lait n'est pas mousseux	<ul style="list-style-type: none"> Le curseur émulsion est mal réglé 	<ul style="list-style-type: none"> Régler suivant les indications du par. préparation de boissons avec du lait.
	<ul style="list-style-type: none"> Le couvercle du pot à lait est sale 	<ul style="list-style-type: none"> Régler la bague en position cappuccino.
La machine ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> La fiche n'est pas branchée à la prise. 	<ul style="list-style-type: none"> Brancher la fiche à la prise.
	<ul style="list-style-type: none"> L'interrupteur général n'est pas allumé. 	<ul style="list-style-type: none"> Mettre l'interrupteur général en position I (fig. 29).
Le café LONG a trop de crème	<ul style="list-style-type: none"> La mouture du café est trop fine. 	<ul style="list-style-type: none"> Tourner la manette de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 7 en sens horaire quand le moulin à café est en marche (fig. 11). Tourner d'un cran à la fois jusqu'à obtenir un débit satisfaisant. L'effet est visible seulement après avoir fait 2 cafés.
Le lait ne sort pas du tube de sortie	<ul style="list-style-type: none"> Le couvercle du pot à lait est sale 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer le couvercle du pot à lait comme décrit au par. "Nettoyage du pot à lait".
La fonction économie d'énergie est activée, mais la surface appuy-tasses est chaude	<ul style="list-style-type: none"> Nombreuses boissons ont été préparées consécutivement 	