

## SOMMAIRE

ÉLIMINATION .....	21	Préparation du lait mousseux (sans café).....	28
INTRODUCTION .....	22	Préparation du lait non mousseux (sans café).....	28
Symboles utilisés dans ce mode d'emploi.....	22	<b>NETTOYAGE DU POT À LAIT APRÈS CHAQUE</b>	
Lettres entre parenthèses.....	22	<b>UTILISATION.....</b>	<b>28</b>
Problèmes et réparations .....	22	Programmer les quantités de café et de lait dans la tasse pour le	
<b>SÉCURITÉ .....</b>	<b>22</b>	cappuccino ou pour le lait .....	29
Consignes fondamentales de sécurité .....	22	<b>PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE .....</b>	<b>29</b>
<b>UTILISATION CONFORME À LA DESTINATION .....</b>	<b>22</b>	Modifier la quantité d'eau distribuée automatiquement .....	29
<b>MODE D'EMPLOI .....</b>	<b>23</b>	<b>NETTOYAGE .....</b>	<b>29</b>
<b>DESCRIPTION .....</b>	<b>23</b>	Nettoyage du récipient des marcs de café .....	29
Description de l'appareil .....	23	Nettoyage de l'égouttoir et du récipient de récupération de la	
Description du panneau de contrôle .....	23	condensation .....	30
Description des accessoires .....	23	Nettoyage interne de la machine.....	30
Description du pot à lait .....	23	Nettoyage du réservoir à eau .....	30
<b>OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES .....</b>	<b>23</b>	Nettoyage des becs de sortie du café .....	30
Contrôle de l'appareil.....	23	Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café	
Installation de l'appareil .....	23	pré-moulu.....	30
Branchement de l'appareil.....	24	Nettoyage de l'infuseur.....	30
Première mise en marche de l'appareil .....	24	Nettoyage du récipient de lait .....	31
<b>MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE .....</b>	<b>24</b>	Comment nettoyer la buse d'eau chaude/vapeur .....	31
<b>ARRÊT DE LA MACHINE .....</b>	<b>24</b>	<b>DÉTARTRAGE .....</b>	<b>31</b>
<b>CONFIGURATIONS DU MENU .....</b>	<b>25</b>	<b>RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU .....</b>	<b>32</b>
Détartrage .....	25	Mesure de la dureté de l'eau .....	32
Réglage de l'heure .....	25	Réglage de la dureté de l'eau .....	32
Arrêt automatique .....	25	<b>FILTRE ADOUCISSEUR.....</b>	<b>32</b>
Démarrage automatique.....	25	Installation du filtre .....	32
Réglage de la température.....	25	Remplacer le filtre.....	33
Économie d'énergie.....	25	Enlever le filtre.....	33
Réglage de la dureté de l'eau.....	26	<b>CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....</b>	<b>33</b>
Programmation de la langue .....	26	<b>MESSAGES AFFICHÉS SUR L'ÉCRAN .....</b>	<b>34</b>
Installer le filtre.....	26	<b>RÉSOLUTION DES PROBLÈMES .....</b>	<b>35</b>
Enlever le filtre.....	26		
Remplacer le filtre.....	26		
Valeurs d'usine (reset).....	26		
Fonction de statistique.....	26		
<b>PRÉPARATION DU CAFÉ .....</b>	<b>26</b>		
Sélection du goût du café.....	26		
Sélection de la quantité de café dans la tasse .....	26		
Réglage du moulin à café.....	27		
Conseils pour obtenir un café plus chaud .....	27		
Préparation du café en utilisant le café en grains.....	27		
Préparation du café en utilisant le café pré-moulu.....	27		
<b>PRÉPARATION DE BOISSONS AVEC DU LAIT .....</b>	<b>28</b>		
Remplir et replacer le pot à lait .....	28		
Régler la quantité de mousse.....	28		
Préparation du cappuccino.....	28		

## ÉLIMINATION



Conformément à la directive européenne 2002/96/EC, ne pas éliminer l'appareil avec les déchets domestiques mais le remettre à un centre de collecte différencié officiel.

## INTRODUCTION

Nous vous remercions pour avoir choisi la machine à café et cappuccino automatique "ECAM22.350".

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 faut impérativement respecter 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 dommages à la machine.



*Danger de 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 2-3).

### 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 34) et "Solutions aux problèmes" (page 35).

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, s'adresser exclusivement à l'Assistance Technique De'Longhi. Les adresses sont reportées dans le certificat de garantie annexé à la machine.

## SÉCURITÉ

### Consignes fondamentales de sécurité



*Danger!*

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

Respecter 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.
- Assurez-vous que la prise de courant utilisée est toujours parfaitement accessible, pour pouvoir débrancher l'appareil en cas de besoin.
- Si l'on souhaite débrancher l'appareil, saisir directement la prise. Ne jamais tirer le cordon car il pourrait s'abîmer.
- Pour débrancher complètement l'appareil, appuyez sur l'interrupteur général qui se trouve au dos de ce dernier (fig. 2).
- Si l'appareil est en panne, n'essayez pas de le réparer vous-même.  
Arrêter l'appareil, débrancher la prise et contacter 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.  
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. Surveiller 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.

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

## 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 l'appareil est cédé à d'autres personnes, leur remettre également ce mode d'emploi.

## DESCRIPTION

### Description de l'appareil

(page 3 - A)

- A1. Tableau de contrôle
- A2. Poignée de réglage du degré de mouture
- A3. Plateau d'appui pour les tasses
- A4. Couverture du réservoir à grains
- A5. Couverture de l'entonnoir pour le café pré-moulu
- A6. Entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu
- A7. Réservoir à grains
- A8. Interrupteur général
- A9. Siège connecteur du cordon d'alimentation
- A10. Réservoir à eau
- A11. Volet infuseur
- A12. Infuseur
- A13. Bec verseur café (hauteur réglable)
- A14. Récipient pour les marcs de café
- A15. Récipient de récupération de la condensation
- A16. Plateau d'appui pour tasses
- A17. Indicateur de niveau de l'eau de l'égouttoir
- A18. Égouttoir
- A19. Buse eau chaude et vapeur

### Description du panneau de contrôle

(page 2 - B)

*Certaines touches du tableau ont une double fonction: celle-ci est indiquée entre parenthèses, à l'intérieur de la description.*

- B1. Écran: il guide l'utilisateur durant l'utilisation de l'appareil
- B2. Touche : pour allumer ou éteindre la machine
- B3. Touche **MENU** pour accéder au menu (Lorsque l'on accède au MENU de programmation, il prend la fonction de la touche "ESC": appuyer pour sortir de la fonction sélectionnée et revenir au menu principal)
- B4. Touche pour obtenir de la vapeur pour préparer des boissons à base de lait (Lorsque l'on accède au MENU de programmation, il prend la fonction de la touche <: appuyer pour faire défiler en arrière le menu)
- B5. Touche : pour effectuer un rinçage (Lorsque l'on accède au MENU de programmation, il prend la

*fonction de la touche >: appuyer pour faire défiler en avant)*

- B6. Touche : pour préparer le café en utilisant le café pré-moulu (Lorsque l'on accède au MENU: touche "OK", appuyer pour confirmer l'option choisie)
- B7. Touche de sélection de l'arôme : appuyer pour sélectionner le goût du café
- B8. Touche : pour préparer 1 tasse de café "serré"
- B9. Touche : pour préparer 2 tasses de café "serré"
- B10. Touche **CAPPUCCINO**: pour préparer 1 tasse de cappuccino ou de lait mousseux
- B11. Touche : pour préparer 1 tasse de café "allongé"
- B12. Touche : pour préparer 2 tasses de café "allongé"

### Description des accessoires

(page 2 - C)

- C1. Cordon d'alimentation
- C2. Doseur
- C3. Pinceau pour le nettoyage
- C4. Buse eau chaude
- C5. Filtre adoucisseur (sur certains modèles)
- C6. Bande réactive "Total Hardness Test" (test de dureté totale)
- C7. Détartrant

### Description du pot à lait

(page 3 - D)

- D1. Manette de réglage mousse
- D2. Couverture du pot à lait
- D3. Tuyau d'arrivée du lait mousseux (réglable)
- D4. Pot à lait
- D5. Tube de prise du lait

## OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

### Contrôle de l'appareil

Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il est intact et doté de tous ses accessoires. Ne pas utiliser l'appareil s'il y a des dommages évidents. S'adresser à l'Assistance Technique De'Longhi.

### Installation de l'appareil



**Attention!**

Au moment d'installer l'appareil, respecter 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 superficies 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. Eviter de placer l'appareil à proximité de robinets d'eau ou d'éviers.

- L'appareil peut se détériorer si l'eau qu'il contient gèle. Ne pas installer la machine dans un endroit où la température peut descendre au-dessous du point de congélation.
- Ranger le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne soit pas en contact avec des arêtes tranchantes ni avec des surfaces chaudes (par exemple des plaques électriques).

## Branchement de l'appareil



**Attention!**

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

Brancher 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, contacter un électricien qualifié pour qu'il remplace la prise.

## Première mise en marche de l'appareil



**Nota Bene:**

- La machine a été contrôlée à l'usine en utilisant du café, il est par conséquent absolument normal de trouver des traces de 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 32).

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 soit 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  (fig. 3) jusqu'à ce que le message suivant s'affiche sur l'afficheur: "FRANÇAIS installé".

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

3. "REMPLIR LE RÉSERVOIR": extraire le réservoir de l'eau, le remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau fraîche (fig. 4A) puis réinsérer le réservoir (fig. 4B).
4. "INSÉRER LA BUSE À EAU": Contrôler que la buse à eau chaude soit insérée sur le gicleur et placer en dessous un récipient d'une capacité minimum de 100 ml (fig. 5).
5. L'écran affiche "Eau chaude...Confirmer?".
6. Appuyer sur la touche  pour confirmer: la machine débite de l'eau par la buse puis elle s'éteint automatiquement.

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



**Nota Bene:**

- A la première utilisation de la machine, il faut faire 4-5 cafés ou 4-5 cappuccinos avant d'obtenir un résultat satisfaisant.

## MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE



**Nota Bene:**

Avant de mettre en marche votre machine, assurez-vous que l'interrupteur général placé à l'arrière de la machine soit 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'égoouttoir. Faire attention aux éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche  (fig. 6): 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 "Prêt à l'utilisation" et le goût est sélectionné.

## ARRÊT DE LA MACHINE

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



**Danger de Brûlures!**

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

Faire attention aux éclaboussures d'eau.

Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (fig. 6). L'appareil effectue le rinçage, puis s'éteint (stand-by).



**Nota Bene:**

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant quelques temps, il faut le débrancher du réseau électrique:

- éteindre d'abord l'appareil, en appuyant sur la touche  (fig. 6);
- appuyer sur l'interrupteur général (fig. 2).



**Attention!**

Ne jamais appuyer sur l'interrupteur général lorsque l'appareil est allumé.

## CONFIGURATIONS DU MENU

On accède au menu de programmation en appuyant sur la touche **MENU**.

### Détartrage

En ce qui concerne les instructions pour effectuer le détartrage, consulter la page 31.

### Réglage de l'heure

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

1. Appuyer sur la touche **MENU** pour accéder au menu;
2. Appuyer sur la touche  ou  tant que l'inscription "Réglage heure" n'apparaît pas sur l'écran;
3. Appuyer sur la touche ;
4. Appuyer sur la touche  ou  pour modifier les heures;
5. Appuyer sur la touche  pour confirmer;
6. Appuyer sur la touche  ou  pour modifier les minutes;
7. Appuyer sur la touche  pour confirmer.

L'heure a été modifiée: appuyer sur la touche **MENU** pour sortir du menu.

### Arrêt automatique

Il est possible de configurer 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. Appuyer sur la touche **MENU** pour accéder au menu;
2. Appuyer sur la touche  ou  tant que l'inscription "Arrêt automatique" n'apparaît pas sur l'écran;
3. Appuyer sur la touche ;
4. Appuyer sur la touche  ou  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. Appuyer sur la touche  pour confirmer.

L'arrêt automatique est ainsi reprogrammé: appuyer sur la touche **MENU** pour sortir du menu.

### Démarrage automatique

Il est possible de programmer l'heure de marche automatique de façon à ce que la machine soit prête à l'utilisation à une certaine heure (par exemple le matin) et puisse faire immédiatement le café.



*Nota Bene:*

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

1. Appuyer sur la touche **MENU** pour accéder au menu;
2. Appuyer sur la touche  ou  jusqu'à affichage de "Démarrage automatique";

3. Appuyer sur la touche : l'inscription "Activer?" apparaît sur l'écran;
4. Appuyer sur la touche  pour confirmer;
5. Appuyer sur la touche  ou  pour choisir les heures;
6. Appuyer sur la touche  pour confirmer;
7. Appuyer sur la touche  ou  pour modifier les minutes;
8. Appuyer sur la touche  pour confirmer;
9. Appuyer sur la touche **MENU** 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. Appuyer sur la touche : l'inscription "Désactiver?" apparaît sur l'écran;
3. Appuyer sur la touche  pour confirmer.

L'afficheur n'affiche plus le symbole .

### Réglage de la température

Si vous souhaitez modifier la température de l'eau (basse, moyenne, élevée, maximum) avec laquelle faire le café, procéder de la façon suivante:

1. Appuyer sur la touche **MENU** pour accéder au menu;
2. Appuyer sur la touche  ou  tant que l'inscription "Réglage de la Température" n'apparaît pas sur l'écran;
3. Appuyer sur la touche ;
4. Appuyer sur la touche  ou  tant que la température souhaitée (basse, moyenne, élevée, maximum) n'apparaît pas sur l'écran;
5. Appuyer sur la touche  pour confirmer.

La température est alors reprogrammée: appuyer sur la touche **MENU** pour sortir du menu.

### Économie d'énergie

Grâce à cette fonction, il est possible d'activer ou de désactiver le mode économie d'énergie. Lorsque la fonction est insérée, elle garantit une consommation d'énergie moindre, conformément aux normes européennes en vigueur.

L'activation de la modalité d'économie d'énergie est signalée par un astérisque en-dessous de l'option "Économie d'énergie".

1. Appuyer sur la touche **MENU** pour accéder au menu;
2. Appuyer sur la touche  ou  tant que l'inscription "Économie d'énergie" n'apparaît pas sur l'écran;
3. Appuyer sur la touche : sur l'écran apparaît l'inscription "Activer?" ou "Désactiver?";
4. Appuyer sur la touche  pour activer ou désactiver la modalité d'économie d'énergie;

Appuyer sur la touche **MENU** 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 pourrait nécessiter quelques secondes d'attente avant de débiter le premier café, car elle a besoin de chauffer.

### Réglage de la dureté de l'eau

Pour les instructions concernant le réglage de la dureté de l'eau, consulter la page 32.

### Programmation de la langue

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

1. Appuyer sur la touche **MENU** pour accéder au menu;
2. Appuyer sur la touche  ou  tant que l'inscription "Réglage de la langue" n'apparaît pas sur l'écran;
3. Appuyer sur la touche ;
4. Appuyer sur la touche  ou  tant que la langue souhaitée n'apparaît pas sur l'écran;
5. Appuyer sur la touche  pour confirmer.

La langue est ainsi sélectionnée: appuyer sur la touche **MENU** pour sortir du menu.

### Installer le filtre

En ce qui concerne les instructions relatives à l'installation du filtre, consulter le paragraphe "Installer le filtre" (page 32).

### Enlever le filtre

En ce qui concerne les instructions relatives à l'enlèvement du filtre, consulter le paragraphe "Enlever le filtre" (page 33).

### Remplacer le filtre

En ce qui concerne les instructions relatives à la substitution du filtre, consulter le paragraphe "Remplacer le filtre" (page 33).

### 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).

1. Appuyer sur la touche **MENU** pour accéder au menu;
2. Appuyer sur la touche  ou  tant que l'inscription "Réglages d'Usine" n'apparaît pas sur l'écran;
3. Appuyer sur la touche ;
4. L'écran affiche "Confirmer?";
5. Appuyer sur la touche  pour confirmer et pour sortir.

### Fonction de statistique

Grâce à cette fonction, il est possible de visualiser les données

statistiques de la machine. Pour les visualiser, procéder comme suit:

1. Appuyer sur la touche **MENU** pour accéder au menu;
2. Appuyer sur la touche  ou  tant que l'inscription "Statistique" apparaît pas sur l'écran;
3. Appuyer sur la touche ;
4. En appuyant sur la touche  ou , il est possible de vérifier:
  - le nombre de cafés déjà distribués
  - le nombre de détartrages déjà effectués
  - la quantité d'eau totale déjà distribuée
  - le nombre de fois que le filtre à eau a été remplacé
  - le nombre de boissons avec lait distribuées (CAPPUCCINO).
5. Puis appuyer 2 fois sur la touche  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, appuyer simultanément sur la touche



(fig. 7) tant que le goût souhaité n'apparaît pas sur l'écran.

### Sélection de la quantité de café dans la tasse

La machine a été configurée en usine pour produire automatiquement les types de café suivants:

- café serré, appuyer sur la touche  (≈40ml);
- café allongé, appuyer sur la touche  (≈120ml);
- deux café serrés, appuyer sur la touche ;
- deux café allongés, appuyer sur la touche .

Si vous souhaitez modifier la quantité de café (que la machine fait couler automatiquement dans la tasse), procéder de la façon suivante:

- appuyer et maintenir appuyée la touche pour modifier la longueur tant que l'inscription "PROGRAMMER QUANTITÉ" n'apparaît pas sur l'écran: relâcher donc la touche;
- dès que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyer une autre fois sur la même touche pour mémoriser la nouvelle quantité.

En appuyant sur cette touche, la machine a mémorisé les nouveaux réglages.

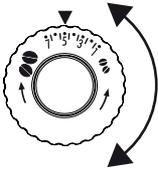
## Réglage du moulin à café

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), il faudra effectuer une correction à l'aide de la manette de réglage du degré de mouture (fig. 8).



**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, tourner d'un cran en sens horaire.

En revanche, pour obtenir un café plus dense et crémeux, tourner dans le sens anti-horaire d'un cran (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 au moins 2 cafés. Si après ce réglage le résultat souhaité n'est pas obtenu, répéter 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, avant que le café coule, en appuyant sur la touche  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;
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude);
- augmenter la température du café à partir du menu de programmation (page 25).

## 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. 9).
2. Positionner sous les bacs verseurs:
  - 1 tasse, si vous souhaitez 1 café (fig. 10);
  - 2 tasses, si vous souhaitez 2 cafés (fig. 11).
3. Abaisser le bec verseur de façon à le rapprocher le plus possible à la tasse: de cette façon, une meilleure crème est obtenue (fig. 12).
4. Appuyer sur la touche correspondante à la boisson voulue:



**SERRE**

**ALLONGE**

5. La préparation commence et sur l'écran la mention relative au café sélectionné apparaît.

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



**Nota Bene:**

- Pendant que la machine fait le café, la sortie peut être arrêtée à n'importe quel moment en appuyant sur l'une des deux touches de sortie.
- 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) l'une des touches de distribution de café.



**Nota Bene:**

Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe "**Conseils pour obtenir un café plus chaud**".



**Attention!**

- Si le café sort goutte à goutte ou bien s'il est trop liquide, pas assez crémeux ou trop froid, consulter les conseils mentionnés dans le chapitre "Solutions aux problèmes" (page 35).
- Durant l'utilisation, certains messages d'alarme peuvent s'afficher sur l'écran; la signification de chaque message est détaillée dans le paragraphe "Messages affichés sur l'écran" (page 34).



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



**Attention!**

- Ne jamais introduire de café en grains dans l'entonnoir du café pré-moulu sinon la machine pourrait être endommagée.
- Ne jamais introduire 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.
- 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.



**Nota Bene:**

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

1. Vérifier que l'appareil soit allumé.
2. Appuyer sur la touche .
3. Vérifier que l'entonnoir ne soit pas obturé, puis insérer une dose rase de café pré-moulu (fig. 13).
4. Placer une tasse sous les becs verseurs de café.
5. Appuyer sur la touche de sortie café 1 tasse (  ou  ).
6. La préparation commence.

## PRÉPARATION DE BOISSONS AVEC DU LAIT

**i** Nota Bene!

- Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou bien avec de grosses bulles, nettoyer toujours le couvercle du lait et la buse à eau chaude comme au paragraphe "nettoyage du pot à lait" de la page 28 et 31.

### Remplir et replacer le pot à lait

1. Enlever le couvercle (fig. 14).
2. Remplir le pot à lait avec une quantité suffisante de lait, ne dépassant pas le niveau MAX indiqué sur le récipient (fig. 15). 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 homogène, il est nécessaire d'utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé sorti du réfrigérateur (environ 5° C).
  - Si le mode "économie d'énergie" est activé, le débit de la boisson pourrait nécessiter quelques secondes d'attente.
3. S'assurer que le tube de prise du lait soit bien inséré dans le logement prévu sur le fond du couvercle du récipient de lait (fig. 16).
  4. Remettre le couvercle du pot à lait.
  5. Enlever la buse à eau chaude du gicleur.
  6. Accrocher le pot en le poussant à fond sur le gicleur (fig. 17).
  7. 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. 18).
  8. 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...
	Pas de mousse	café au lait / lait chaud (non mousseux)

	Pas beaucoup de mousse	lait avec du café
	Max. mousse	CAPPUCCINO/ LAIT MOUSSEUX

### Préparation du cappuccino

1. Remplir et accrocher le pot de lait comme illustré précédemment.
2. Tourner la manette de réglage de mousse située sur le couvercle du pot de lait, dans la position correspondante à la quantité de mousse voulue.
3. Appuyer sur la touche CAPPUCCINO. Sur l'écran s'affiche le message "CAPPUCCINO" ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation procède.
4. Après quelques secondes, le lait sort du tube du lait et remplit la tasse qui se trouve en-dessous. Pour les boissons qui le prévoient, la machine prépare automatiquement le café après avoir distribué le lait.

**i** Nota Bene!

- Si, durant le débit, vous souhaitez interrompre la préparation, appuyez deux fois sur la touche CAPPUCCINO.
- Dès que la distribution du café est terminée, si vous souhaitez augmenter la quantité de lait ou de café dans la tasse, il suffit de maintenir appuyée (dans les 3 secondes qui suivent) la touche CAPPUCCINO.
- Ne laisser jamais trop longtemps le récipient de lait hors du réfrigérateur: plus la température du lait augmente (5°C idéale), plus la qualité de la mousse diminue.

### Préparation du lait mousseux (sans café)

Procéder, comme décrit dans le paragraphe précédent (Préparation du cappuccino ou du lait avec du café), en appuyant 2 fois au lieu d'1 sur la touche CAPPUCCINO.

**i** Nota Bene!

Si, durant le débit, vous souhaitez interrompre la préparation du lait, appuyez une fois sur la touche CAPPUCCINO.

### Préparation du lait non mousseux (sans café)

Procéder comme il est décrit au paragraphe précédent (Préparation du lait mousseux), en tournant la poignée de réglage de mousse en position .

## 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 et de vapeur sortent du tube à lait mousseux. Faire attention aux éclaboussures d'eau.

Nous conseillons de nettoyer les résidus de lait après chaque boisson. Procéder de la façon suivante:

1. Laisser le pot à lait dans la machine (il n'est pas nécessaire de vider le pot à lait).
2. Placer une tasse ou un autre récipient en dessous du tube de sortie du lait mousseux.
3. Tourner la manette de réglage de la mousse sur CLEAN (fig. 19): l'opération s'affiche sur l'écran et se termine automatiquement.
4. Remettre la manette de réglage sur l'une des sélections de la mousse.
5. Enlever le pot à lait et nettoyer toujours la buse à vapeur avec une éponge (fig. 20).



#### Nota Bene!

- Si l'on doit préparer plusieurs tasses de boissons à base de lait, nettoyer le pot à lait après la dernière boisson.
- 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.

### Programmer les quantités de café et de lait dans la tasse pour le cappuccino ou pour le lait

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

1. Placer une tasse en dessous des becs de sortie du café et en dessous du tube de sortie du lait.
2. Maintenir appuyée la touche CAPPUCCINO jusqu'à ce que s'affiche sur l'écran l'inscription "PROGRAMME LAIT Programme Quantité".
3. Relâcher la touche. La machine commence à débiter le lait.
4. Dès que le lait dans la tasse atteint la quantité souhaitée, appuyer de nouveau sur la touche CAPPUCCINO.
5. La machine interrompt le débit de lait et après quelques secondes commence à faire sortir le café: l'écran affiche le message "PROGRAMME CAFÉ Programme Quantité".
6. Dès que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyer sur la touche CAPPUCCINO. La production de café s'interrompt.

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

## PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE



Attention! Danger de brûlures.

Ne laisser jamais la machine sans surveillance lorsqu'elle débite de l'eau chaude. La buse se réchauffe durant le débit et par conséquent il faut toucher uniquement la bague noire.

1. Contrôler que la buse à eau chaude soit correctement accrochée (fig. 4).
2. Placer un récipient sous la buse (le plus près possible afin d'éviter les éclaboussures).
3. Appuyer sur la touche  (fig. 21). 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 procède.
4. La machine débite 250 ml d'eau chaude et interrompt ensuite automatiquement le débit. Pour interrompre manuellement le débit d'eau chaude, appuyer de nouveau sur la touche .



#### Nota Bene!

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

### Modifier la quantité d'eau distribuée automatiquement

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

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

La machine est maintenant reprogrammée selon les nouvelles quantités.

## NETTOYAGE



#### Attention!

- Ne pas utiliser de solvants, d'alcool ou de détergents abrasifs pour nettoyer la machine. Avec les machines "superautomatiques" De'Longhi, il n'est pas nécessaire d'utiliser des additifs chimiques pour nettoyer la machine.
- Aucune partie de la machine ne peut être lavée en lave-vaisselle.
- 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 des marcs de café

Lorsque l'écran affiche l'inscription "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.

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée):

- Enlever l'égouttoir (fig. 22), le vider et le nettoyer.
- Vider et nettoyer soigneusement le récipient des marcs à

café en ayant soin d'enlever tous les résidus qui peuvent se déposer au fond.

- Contrôler le récipient de récupération de la condensation (rouge), et éventuellement le vider.



**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 se remplisse plus que prévu et que la machine s'obstrue.

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



**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) indicateur de niveau d'eau contenue (fig. 23). 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. Retirer l'égouttoir et le récipient de marcs à café (fig. 22).
2. Vider l'égouttoir et le récipient de marcs à café puis les laver.
3. Contrôler le récipient de récupération de la condensation de couleur rouge, et s'il est plein, le vider.
4. Réinsérer l'égouttoir avec le récupérateur de marcs à café.

### Nettoyage interne de la machine



**Danger!**

Avant de nettoyer les parties internes de la machine, celle-ci doit être éteinte (consulter "Arrêt-) et débranchée du réseau électrique. Ne plonger 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. Si nécessaire, enlever les dépôts de café avec un pinceau et une éponge.
2. Aspirer tous les résidus avec un aspirateur (fig. 24).

### Nettoyage du réservoir à eau

1. Nettoyer 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.
2. Enlever le filtre (si présent) et le rincer sous l'eau courante.

3. Réinsérer le filtre (si prévu), remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et réinsérer le réservoir.

### Nettoyage des bords de sortie du café

1. Nettoyer les bords verseurs à café au moyen d'une éponge ou d'un chiffon (fig. 25A).
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. 25B).

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

Contrôler périodiquement (environ une fois par mois) que l'entonnoir pour l'introduction du café (A6) pré-moulu ne soit pas obstrué. Si nécessaire, enlever les dépôts de café avec un pinceau.

### Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur (A12) doit être nettoyé au moins une fois par mois.



**Attention!**

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

1. Vérifier que la machine ait effectué correctement l'arrêt (voir "Arrêt de la machine", page 24).
2. Extraire le réservoir à eau.
3. Ouvrir le volet infuseur (fig. 26) placé sur le côté droit.
4. Appuyer vers l'intérieur les deux touches rouges de décrochage et retirer simultanément l'infuseur en le tirant vers l'extérieur (fig. 27).



**Attention!**

RINCER UNIQUEMENT AVEC DE L'EAU

NE PAS UTILISER DE DÉTERGENTS NI DE LAVE-VAISSELLE

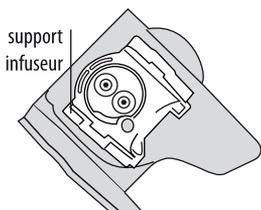
Nettoyer l'infuseur sans utiliser de détergents car ceux-ci risqueraient de l'endommager.

5. Laisser l'infuseur dans l'eau pendant environ 5 minutes, puis le rincer sous le robinet.
6. En utilisant le pinceau, nettoyer éventuellement les résidus de café présents dans le logement de l'infuseur, visibles en ouvrant le volet infuseur.
7. Après le nettoyage, réinsérer l'infuseur en l'enfilant dans le support; puis appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'à entendre le clic d'accrochage.

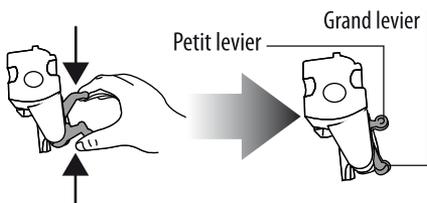


**Nota Bene:**

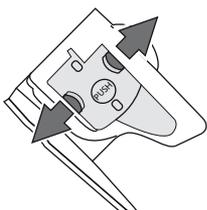
Si l'infuseur est difficile à insérer, il est nécessaire (avant de l'insérer) de le placer à la bonne dimension en appuyant sur les deux leviers comme indiqué sur la figure.



8. Après l'avoir inséré, vérifier que les deux touches rouges soient emboîtées.



9. Refermer le volet infuseur.

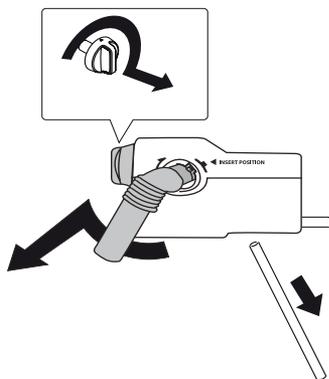


10. Réinsérer le réservoir à eau.

### Nettoyage du récipient de lait

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

1. Extraire le couvercle.
2. Retirer le tube de sortie de lait et le tube de prise.
3. Tourner dans le sens horaire la manette de réglage de la mousse jusqu'en position "INSERT" (voir figure) et l'extraire.

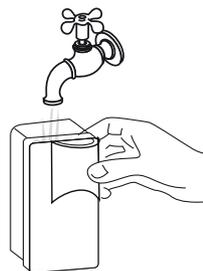


4. Laver soigneusement tous les composants à l'eau chaude et avec un détergent délicat. Tous les composants peuvent être lavés au lave-vaisselle, à condition de les placer dans le panier supérieur.



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-dents.

5. Rincer l'intérieur du logement de la manette de réglage de la mousse sous l'eau courante (voir figure).
6. Vérifier également que le tube de prise et le tube de sortie de lait ne soient pas bouchés par des résidus de lait.
7. Remonter la manette en faisant coïncider la flèche avec l'inscription "INSERT", le tuyau de sortie et le tuyau de prise du lait.
8. Remettre le couvercle du pot à lait.



### Comment nettoyer la buse d'eau chaude/vapeur

Nettoyer 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".



**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.



**Nota Bene:**

Utiliser exclusivement le détartrant que De'Longhi conseille. De plus, si le détartrage n'est pas effectué régulièrement, la garantie sera nulle.

1. Allumer la machine.
2. Accéder au menu en appuyant sur la touche **MENU**.
3. Appuyer sur la touche ☉ ou ☉ tant que l'inscription "Détartrage" n'apparaît pas sur l'écran.
4. Sélectionner en appuyant sur la touche ☉. L'écran affiche "Détartrage Confirmer?": appuyer à nouveau ☉ pour activer la fonction.

- L'écran affiche l'inscription "Verser détartrant Confirmer?".
- Vider complètement le réservoir à eau (A10) et enlever le filtre adoucisseur (si présent).
- Verser le détartrant dans le réservoir à eau jusqu'au niveau **A** (qui correspond à un sachet de 100ml) imprimé au dos du réservoir (fig. 27); puis ajouter de l'eau (1l) jusqu'à atteindre le niveau **B** (fig. 27).
- Positionner en-dessous de la buse à eau (A19) un récipient vide d'une capacité minimum de 1,5 l (fig. 5).



#### **Danger de Brûlures!**

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

- Appuyer sur la touche  pour confirmer l'introduction de la solution.
- Sur l'écran s'affiche le message «Décalcification 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'appareil est alors prêt pour le processus de rinçage avec de l'eau froide.

- Vider le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante et le remettre vide en-dessous de la buse d'eau.
- Extraire le réservoir d'eau et le vider, le rincer avec de l'eau courante, introduire le filtre (s'il y en a un) et remplir le réservoir avec de l'eau propre et le réinsérer. L'écran affiche «Rinçage Confirmer?».
- Appuyer sur la touche  pour confirmer. L'eau chaude sort de la buse et l'écran affiche le message "Rinçage".
- Lorsque le réservoir d'eau est complètement vidé, sur l'écran apparaît le message «Rinçage Complet Confirmer?».
- Appuyer sur la touche  pour confirmer.
- Remplir de nouveau le réservoir d'eau et la machine est prête pour l'utilisation.

## RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU

Le message DÉTARTRE s'affiche après une période de fonctionnement pré-établie qui dépend de la dureté de l'eau. La machine est réglée en usine sur le niveau de dureté 4. Si vous le souhaitez, il est possible de 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.

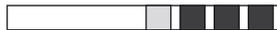
### Mesure de la dureté de l'eau

- Sortir de son emballage la tige fournie en dotation "TOTAL HARDNESS TEST" (Test de dureté totale) en annexe à ce livret.
- Plonger complètement la tige dans un verre d'eau pendant environ une seconde.

- Enlever la bande de l'eau et la 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.

Niveau 1  

Niveau 2  

Niveau 3  

Niveau 4  

### Réglage de la dureté de l'eau

- Appuyer sur la touche **MENU** pour accéder au menu.
- Appuyer sur la touche  ou  tant que l'inscription "Réglage de la Dureté de l'Eau" n'apparaît pas sur l'écran.
- Confirmer la sélection en appuyant sur la touche .
- Appuyer de manière répétée sur la touche  ou  configurer le niveau relevé par le papier indicateur (voir fig. du paragraphe précédent).
- Appuyer sur la touche  pour confirmer la configuration.

La machine est maintenant programmée selon la nouvelle configuration de la dureté de l'eau: appuyer sur la touche **MENU** pour sortir du menu.

## 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, suivre les instructions mentionnées ci-dessous.

### Installation du filtre

- Retirer le filtre de son emballage.
- Tourner le disque du dateur (voir fig. 29) 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.

- Pour activer le filtre, faire couler de l'eau du robinet dans l'orifice du filtre comme cela est indiqué dans la figure, jusqu'à ce que l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute (fig. 30).
- Enlever le réservoir de la machine et le remplir d'eau.

- Insérer le filtre à l'intérieur du réservoir d'eau et le plonger complètement pendant une dizaine de secondes, en l'inclinant afin de permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 31).
- Insérer le filtre dans son logement (fig. 32A) et l'appuyer à fond.
- Refermer le réservoir avec le couvercle (fig. 32B), puis le réinsérer dans la machine.

A partir du moment où le filtre est installé, il faut en signaler la présence à la machine.

- Appuyer sur la touche **MENU** pour accéder au menu.
- Appuyer de manière répétée sur la touche  ou  tant que l'inscription "Installer filtre" n'apparaît pas sur l'écran.
- Appuyer sur la touche .
- L'écran affiche "Activer?".
- Appuyer sur la touche  pour confirmer la sélection: l'écran affiche "EAU CHAUDE Confirmer?".
- Positionner un récipient en-dessous de la buse (capacité: min. 100 ml).
- Appuyer sur la touche  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 filtre est activé et signalé sur l'écran par un astérisque sous l'option "Installer le filtre", il est alors possible d'utiliser la machine.

### Remplacer le filtre

Lorsque l'écran affiche "REPLACER FILTRE" ou lorsque 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 procéder au remplacement du filtre:

- Enlever le réservoir et le filtre usé.
- Enlever le nouveau filtre de l'emballage et procéder comme illustré aux points 3-5-6 du paragraphe précédent.
- Placer un récipient en-dessous de la buse (ayant une capacité: min. 100ml).
- Appuyer sur la touche **MENU** pour accéder au menu.
- Appuyer de manière répétée sur la touche  ou  tant que l'inscription "Remplacer filtre" n'apparaît pas sur l'écran.
- Appuyer sur la touche .
- L'écran affiche "Confirmer?".
- Appuyer sur la touche  pour confirmer la sélection.
- L'écran affiche l'inscription "EAU CHAUDE Confirmer?".
- Appuyer sur la touche  pour confirmer la sélection: l'appareil 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 la machine peut être utilisée.

### Enlever le filtre

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

- Enlever le réservoir et le filtre usé.
- Appuyer sur la touche **MENU** pour accéder au menu.
- Appuyer sur la touche  ou  tant que l'inscription "Enlever filtre\*" n'apparaît pas sur l'écran.
- Appuyer sur la touche .
- L'écran affiche l'inscription "Confirmer?".
- Appuyer sur la touche  pour confirmer et sur la touche **MENU** 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:	1,8 litres
Dimensions LxHxP:	238x345x430 mm
Longueur cordon:	1,15 m
Poids:	9,1 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.

## MESSAGES AFFICHÉS SUR L'ÉCRAN

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
REEMPLIR LE RÉSERVOIR	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir.	Remplir le réservoir à eau et/ou l'insérer correctement en l'appuyant à fond jusqu'à entendre l'enclenchement (fig. 4).
VIDER LE RÉCIPIENT À MARCS	Le récipient de marc de café (A13) 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 À CAFÉ	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. 8), 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 est encore trop lent, répéter la correction en tournant la manette de réglage d'un autre cran (voir réglage du moulin à café, page 27). Si le problème persiste, tourner la manette à vapeur en position I et faire couler un peu d'eau par la buse à cappuccino.
INSÉRER LE RÉCIPIENT À MARCS	Le récipient de marcs n'a pas été inséré après le nettoyage.	Extraire l'égouttoir et insérer le récipient de marcs à café.
REEMPLIR CAFÉ PRÉ-MOULU	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 désélectionnez la fonction pré-moulu.
DÉTARTREZ	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 31).
RÉDUIRE LES DOSES DE CAFÉ	Trop de café a été utilisé.	Sélectionner un goût plus léger ou bien réduire la quantité de café pré-moulu.
REEMPLIR LE RESERVOIR DE GRAINS	Le café en grains est terminé. L'entonnoir pour le café pré-moulu est obstrué.	Remplir le récipient à grains. Vider l'entonnoir à l'aide d'un pinceau comme décrit au par. "Nettoyage de l'entonnoir pour verser le café (page 30).
INSÉRER LE GROUPE INFUSEUR	L'infuseur n'a pas été réinséré après le nettoyage.	Insérer l'infuseur comme décrit au paragraphe "Nettoyage de l'infuseur" (page 30).
INSÉRER RÉSERVOIR	Le réservoir n'est pas inséré correctement.	Insérer correctement le réservoir en l'appuyant à fond.
ALARME GÉNÉRALE	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyer soigneusement la machine comme décrit dans le paragraphe "nettoyage" (page 29). Si après le nettoyage la machine affiche encore le message, adressez-vous à un centre d'assistance.
REEMPLACER LE FILTRE	Le filtre adoucisseur est usé.	Remplacer le filtre ou l'enlever en suivant les instructions du paragraphe "Filtre Adoucisseur" (page 32).
BOUTON SUR CLEAN	Le lait vient juste de sortir et il faut donc effectuer le nettoyage des tuyaux internes du pot à lait.	Tourner le bouton de réglage de la mousse vers la position CLEAN.
INSÉRER BUSE À EAU	La buse eau n'est pas insérée ou mal insérée.	Insérer à fond la buse à eau (D3).
CIRCUIT VIDE REEMPLIR LE CIRCUIT <i>alterné à</i> EAU CHAUDE APPUYER SUR OK	Le circuit hydraulique est vide.	Appuyer sur Ok et faites couler de l'eau de la buse, jusqu'à ce que le débit soit régulier.
INSÉRER LE POT À LAIT	Le pot à lait n'est pas inséré correctement.	Insérer le pot à lait à fond (fig. 13).

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Plus bas sont énumérés 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.	Réchauffer les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude (N.B: il est possible d'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, réchauffer l'infuseur en appuyant sur la touche  .
	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.	Tourner 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. 8). Tourner d'un cran à la fois jusqu'à obtenir un débit satisfaisant. L'effet est visible seulement après avoir fait 2 cafés (vois paragraphe "réglage du moulin à café", page 27).
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser 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.	Tourner 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. 10). Tourner d'un cran à la fois jusqu'à obtenir un débit satisfaisant. L'effet est visible seulement après avoir fait 2 cafés (vois paragraphe "réglage du moulin à café", page 27).
Le café ne sort pas du bec ou des deux becs verseurs.	Les becs de sortie sont obstrués.	Nettoyer les becs verseurs à l'aide d'un cure-dents.
Le lait ne sort pas du tube de sortie.	Le couvercle du récipient à lait est sale.	Nettoyer le couvercle du récipient de lait comme décrit au paragraphe "Nettoyage du récipient de lait".
Le lait a de grandes bulles ou bien sort par jets du tube de sortie du lait.	Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé.	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.
	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 parag. "Nettoyage du récipient de lait".
	La buse à eau chaude/vapeur est sale.	Nettoyer la buse comme décrit au paragraphe "Comment nettoyer la buse d'eau chaude/vapeur".
La machine ne s'allume pas.	La fiche n'est pas branchée à la prise.	Brancher la fiche à la prise.
	L'interrupteur général (A8) n'est pas allumé.	Mettre l'interrupteur général en position I (fig. 1).
L'infuseur ne sort pas.	L'arrêt n'a pas été effectué correctement.	Effectuer l'arrêt en appuyant sur la touche  (page 24).

FR