

## SOMMAIRE

<b>INTRODUCTION</b> .....	<b>25</b>
Symboles utilisés dans ce mode d'emploi.....	25
Lettres entre parenthèses.....	25
Problèmes et réparations .....	25
<b>SÉCURITÉ</b> .....	<b>25</b>
Consignes fondamentales de sécurité .....	25
<b>UTILISATION CONFORME A L'EMPLOI PRÉVU</b> .....	<b>25</b>
<b>MODE D'EMPLOI</b> .....	<b>26</b>
<b>DESCRIPTION</b> .....	<b>26</b>
Description de la machine .....	26
Description du panneau de contrôle .....	26
Description du pot à lait.....	26
Description des accessoires .....	26
<b>OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES</b> .....	<b>26</b>
Contrôle de la machine .....	26
Installation de la machine.....	26
Branchement de la machine .....	27
Première mise en marche de la machine.....	27
<b>DÉMARRAGE DE L'APPAREIL</b> .....	<b>27</b>
<b>ARRÊT DE LA MACHINE</b> .....	<b>28</b>
<b>CONFIGURATIONS DU MENU</b> .....	<b>28</b>
Rinçage.....	28
Détartrage .....	28
Installa filtro .....	28
Installer le filtre.....	28
Réglage heure.....	28
Démarrage automatique.....	28
Arrêt automatique .....	29
Chauffe-tasses .....	29
Économie d'énergie.....	29
Réglage température .....	29
Réglage dureté de l'eau.....	29
Signal sonore .....	29
Programmation de la langue .....	30
Eclairage tasse .....	30
Valeurs d'usine (reset).....	30
Statistiques .....	30
<b>PRÉPARATION DU CAFÉ</b> .....	<b>30</b>
Sélection du goût du café.....	30
Sélection de la quantité de café dans la tasse .....	30
Personnalisation de la quantité de mon café.....	30
Réglage du moulin à café.....	31
Conseils pour obtenir un café plus chaud .....	31
Préparation du café en utilisant le café en grains.....	31
Préparation du café en utilisant le café pré-moulu.....	31
<b>PRÉPARATION DE BOISSONS AVEC DU LAIT</b> .....	<b>32</b>
Remplissez et remplacez le pot à lait.....	32
Régler la quantité de mousse.....	32
Préparation automatique de boissons avec du lait .....	32
Nettoyage du dispositif d'émulsion avec la touche CLEAN .....	33
Comment programmer les quantités de café et de lait dans la tasse pour le CAFÉ AU LAIT, CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO OU MILK (LAIT).....	33
Distribution eau chaude.....	33
Modifier la quantité d'eau distribuée automatiquement.....	33
Distribution vapeur .....	33
Conseils d'utilisation de la vapeur pour faire mousser le lait .....	34
Nettoyage de la buse après l'utilisation.....	34
<b>NETTOYAGE</b> .....	<b>34</b>
Nettoyage du récipient des marcs de café .....	34
Nettoyage de l'égouttoir et du récipient de récupération de la condensation.....	34
Nettoyage interne de la machine .....	35
Nettoyage du réservoir à eau .....	35
Nettoyage des bords de sortie du café .....	35
Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu.....	35
Nettoyage de l'infuseur .....	35
Nettoyage du pot à lait .....	36
Comment nettoyer la buse d'eau chaude/vapeur .....	36
<b>DÉTARTRAGE</b> .....	<b>36</b>
<b>RÉGLAGE DURETÉ DE L'EAU</b> .....	<b>37</b>
Mesure de la dureté de l'eau .....	37
Réglage dureté de l'eau.....	37
<b>FILTRE ADOUCISSEUR</b> .....	<b>37</b>
Installation du filtre .....	37
Remplacer le filtre.....	38
Enlever le filtre .....	38
<b>CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES</b> .....	<b>38</b>
<b>ÉLIMINATION</b> .....	<b>39</b>
<b>MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN</b> .....	<b>39</b>
<b>RÉSOLUTION DES PROBLÈMES</b> .....	<b>40</b>

## INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir choisi cette machine à café et cappuccino automatique. 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!*

Le non-respect peut être ou est la cause de lésions dues à une décharge électrique dangereuse, voire mortelle.



*Attention!*

Le non-respect peut être ou est la cause de lésions ou de dommages à la machine.



*Danger de Brûlures!*

Le non-respect peut être ou est la cause de brûlures.



*Nota Bene :*

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

### Lettres entre parenthèses

Les lettres entre parenthèses correspondent à la légende indiquée dans la description de la machine (pages 2 et 3).

### Problèmes et réparations

En cas de problèmes, il faut tout d'abord essayer de les résoudre en suivant les instructions des paragraphes "Messages affichés à l'écran" à la page pagina 39 et "Solutions des problèmes" à la page pagina 40. 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" ci-joint.

Si votre pays n'est pas mentionné, téléphonez au numéro indiqué dans la garantie. Pour les éventuelles réparations, il faut s'adresser au service d'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 la machine avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas toucher la prise avec les mains mouillées.
- S'assurer que la prise de courant utilisée est toujours parfaitement accessible, pour pouvoir débrancher la machine en cas de besoin.
- Pour débrancher l'appareil, saisir directement la prise. Ne jamais tirer sur le cordon, il pourrait s'abîmer.
- Pour débrancher complètement la machine, placer l'interrupteur général qui se trouve à l'arrière, sur la pos. 0 (fig. 6).
- Si la machine est en panne, ne pas essayer de la réparer. Éteindre la machine, la débrancher et appeler le service d'assistance technique.
- Afin de prévenir tout risque, si la fiche ou le cordon est abîmé, le faire remplacer exclusivement par le service d'assistance technique De'Longhi.



*Attention!*

- Ne pas laisser l'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé) à la portée des enfants.
- La machine ne doit pas être utilisée 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 s'assurer qu'ils ne jouent pas avec la machine.



*Danger : Risques de brûlures !*

Cette machine produit de l'eau chaude et lorsqu'elle est en marche, de la vapeur d'eau peut se produire.

Faire attention aux éclaboussures d'eau ou à la vapeur chaude.

### UTILISATION CONFORME A L'EMPLOI PRÉVU

Cette machine est fabriquée pour préparer du café et réchauffer des boissons.

Toute autre utilisation n'est pas conforme.

Cette machine n'est pas appropriée pour les utilisations commerciales.

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas d'éventuels dégâts découlant d'un usage impropre de la machine.

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 la machine.

- Le non-respect de ce mode d'emploi peut causer des lésions ou endommager la machine.  
Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'événements dégâts découlant du non-respect de ce mode d'emploi.



*Nota Bene:*

Conserver soigneusement ce mode d'emploi. En cas de cession de la machine à d'autres personnes, il faut également leur remettre ce mode d'emploi.

## DESCRIPTION

### Description de la machine

(page 3 - A )

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

### Description du panneau de contrôle

(page 2 - B )

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

- B1. Touche  : pour allumer ou éteindre la machine
- B2. Touche  : pour sélectionner la quantité de café
- B3. Touche **MENU** pour accéder au menu (*Lors de l'accès au MENU programmation, elle a la fonction de touche "ESC" : appuyer dessus pour quitter la fonction sélectionnée et revenir au menu principal*)

- B4. Écran : guide l'utilisateur dans l'utilisation de la machine
- B5. Touche  /OK : pour distribuer l'eau chaude (*Quand on accède au menu programmation, on appuie pour confirmer l'option sélectionnée*)
- B6. Touche  : pour préparer 1 tasse de café avec les programmations affichées sur l'écran
- B7. Touche de sélection de l'arôme  : appuyez pour sélectionner le goût du café
- B8. Touche **CAFFELATTE** : pour obtenir un café au lait
- B9. Touche **CAPPUCCINO** : pour obtenir un cappuccino (*Lorsque l'on accède au menu de programmation : appuyer pour faire défiler en arrière le menu*)
- B10. Touche **LATTE MACCHIATO** : pour obtenir un latte macchiato
- B11. Touche **MILK** : pour obtenir 1 tasse de lait (*lorsque l'on accède au menu programmation : appuyer pour faire défiler en avant le menu*)
- B12. Touche  : débit vapeur
- B13. Touche  : pour préparer 2 tasses de café avec les programmations affichées sur l'écran

### Description du pot à lait

(page 2 - C )

- C1. Manette de réglage de la mousse et fonction CLEAN
- C2. Tube de distribution du lait mousseux (réglable)
- C3. Tube de prise du lait
- C4. Pot à lait

### Description des accessoires

(page 2 - D )

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

## OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

### Contrôle de la machine

Après avoir déballé la machine, il faut s'assurer qu'elle est intacte et dotée de tous les accessoires. Ne pas utiliser l'a machine s'il y a des dommages évidents. S'adresser à l'assistance technique De'Longhi.

### Installation de la machine



*Attention!*

Au moment d'installer la machine, il faut respecter les consignes de sécurité suivantes :

- La machine émet de la chaleur dans son environnement. Après avoir placé la machine sur le plan de travail, vérifier qu'il reste un espace dégagé d'au moins 3 cm entre les surfaces de cette dernière, les parties latérales et la partie arrière, et un espace libre d'au moins 15 cm au-dessus de la machine à café.
- L'éventuelle pénétration d'eau dans la machine pourrait l'endommager. Éviter de placer la machine à proximité de robinets d'eau ou d'éviers.
- La machine peut se détériorer si l'eau qu'elle contient gèle.
- 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 la machine



#### Attention!

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

Brancher la machine exclusivement à une prise de courant installée comme il se doit, ayant une intensité minimale de 10 A et munie d'une mise de la terre efficace.

En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de la machine, il faut contacter un électricien qualifié pour faire remplacer la prise.

### Première mise en marche de la machine



#### Nota Bene!

- La machine a été contrôlée en usine en utilisant du café, il est donc tout à fait normal de trouver du café à l'intérieur du moulin à café. Quoi qu'il en soit, nous garantissons que la machine est neuve.
  - Il est conseillé de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite au paragraphe "Réglage de la dureté de l'eau" (page 37).
1. Insérer le connecteur du cordon d'alimentation dans son logement au dos de l'appareil et brancher ce dernier au secteur (fig. 1). Vérifier que l'interrupteur général au dos de l'appareil est appuyé (fig. 2).

E' necessario selezionare la lingua desiderata avanzando o arretrando con il Touche **MILK** o **CAPPUCCINO** oppure lasciando che sul display automaticamente le lingue si alternino (ogni 3 secondi circa):

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

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

3. "REMPLIR LE RÉSERVOIR": retirez le réservoir de l'eau (fig. 4), remplissez-le jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau courante (fig. 5), puis réinsérez le réservoir.
4. "INSÉRER LA BUSE À EAU": Contrôlez que la buse à eau chaude soit insérée sur le gicleur et placez-en-dessous un récipient (fig. 6) d'une capacité minimum de 100 ml.
5. L'écran affiche "EAU CHAUDE Confirmer?";
6. Appuyer sur la touche  /OK pour confirmer (fig. 3): la machine distribue de l'eau par la buse puis s'éteint automatiquement.

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



#### Nota Bene!

- À la première utilisation de la machine, il faut faire 4-5 cafés ou 4-5 cappuccinos avant d'obtenir un résultat satisfaisant.
- Durant la préparation des 5-6 premiers cappuccinos, il est tout à fait normal d'entendre un bruit d'eau en ébullition : le bruit s'atténuera par la suite.
- Pour savourer un café encore meilleur et obtenir des performances optimales de la machine, il est conseillé d'installer le filtre adoucisseur en suivant les indications au paragraphe "INSTALLER LE FILTRE". Si le modèle que vous possédez n'est pas fourni avec le filtre, vous pouvez en faire la demande aux centres d'assistance agréés De'Longhi.

### DÉMARRAGE DE L'APPAREIL



#### Nota Bene!

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

À chaque mise en marche, la machine effectue automatiquement un cycle de préchauffage et de rinçage qui ne peut pas être interrompu. La machine n'est prête à l'emploi qu'après avoir effectué ce cycle.



#### Danger de Brûlures!

Durant le rinçage un peu d'eau chaude sort des bacs verseurs du café et coule dans l'égouttoir. Faire attention aux éclaboussures d'eau.

- Pour allumer la machine, appuyer sur la touche  (fig. 7): l'écran affiche le message "Chauffage Veuillez patienter".

Lorsque le chauffage est terminé, la machine affiche un autre message : "Rinçage"; de cette façon, la machine chauffe l'eau et fait circuler l'eau chaude dans les tuyaux internes pour qu'ils se réchauffent. La machine est à température lorsque l'écran affiche le message indiquant le goût et la quantité du café.

## ARRÊT DE LA MACHINE

Lors de chaque arrêt, la machine effectue un rinçage automatique, au cas où un café aurait été préparé.



*Danger de Brûlures!*

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude sort des bacs verseurs à café. Faire attention aux éclaboussures d'eau.

Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (fig. 7). La machine effectue le rinçage, l'écran affiche "Arrêt en cours Veuillez patienter" et la machine s'éteint.



*Nota Bene!*

Si la machine n'est pas utilisée pendant quelques temps, il faut la débrancher du secteur :

- éteindre d'abord la machine en appuyant sur la touche  (fig. 8);
- appuyer sur l'interrupteur général placé sur le côté de la machine (fig. 2).



*Attention!*

Ne jamais appuyer sur l'interrupteur général quand la machine est allumée.

## CONFIGURATIONS DU MENU

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

### Rinçage

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

Pour activer cette fonction, procédez comme suit :

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



*Nota Bene!*

È possibile fermare in qualsiasi momento l'erogazione premendo un qualsiasi tasto.

### Détartrage

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

## Installa filtro

Per le istruzioni relative all'installazione del filtro, fare riferimento al paragrafo "Installazione del filtro" (page 19).

## Installer le filtre

Pour les instructions concernant l'installation du filtre, consulter le paragraphe "Installer le filtre" (page pagina 28).

## Réglage heure

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

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

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

## Démarrage automatique

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



*Nota Bene!*

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

Pour activer le démarrage automatique, il faut procéder comme suit :

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

Après avoir confirmé l'horaire, l'activation de la marche automatique est signalée sur l'écran par le symbole  qui

s'affiche à côté de l'heure et en-dessous de l'option du menu Démarrage automatique.

Pour désactiver la fonction :

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

### Arrêt automatique

Il est possible de modifier l'intervalle pour faire en sorte que l'appareil s'éteigne après 15 ou 30 minutes ou bien après 1, 2 ou 3 heures. Pour programmer de nouveau l'arrêt automatique, il faut procéder comme suit :

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

### Chauffe-tasses

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

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

### Économie d'énergie

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver la modalité économie d'énergie. Lorsque la fonction est activée, elle garantit une consommation d'énergie moindre, conformément aux normes européennes en vigueur.

L'activation de la modalité économie d'énergie est signalée par un astérisque sous l'option "économie d'énergie" dans le menu. Pour activer ou désactiver la modalité "économie d'énergie", il faut procéder comme suit :

1. Appuyer sur la touche **MENU/ESC** pour entrer dans le menu;
2. Tourner la manette de sélection (fig. 8) jusqu'à ce que s'affiche à l'écran le message "économie d'énergie" ;
3. Appuyez sur la touche  /OK : l'inscription « Désactiver?» apparaît sur l'écran (ou "Activer" si la fonction a déjà été désactivée) ;
4. Appuyez sur la touche  /OK pour désactiver (ou activer) la modalité d'économie d'énergie ;
5. Appuyez sur la touche **MENU /ESC** pour sortir du menu; Lorsque la fonction est activée l'écran affiche, après un moment d'inactivité, «Économie d'énergie».



#### Nota Bene!

- En modalité économie d'énergie, la machine a besoin de quelques secondes d'attente avant de préparer le premier café ou le premier cappuccino car elle doit chauffer.
- Pour préparer n'importe quelle boisson, appuyez sur une touche quelconque pour sortir de la modalité économie d'énergie, puis appuyez sur la touche correspondant à la boisson souhaitée.
- Si le pot à lait est inséré, la fonction «économie d'énergie» n'est pas activée.

### Réglage température

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

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

### Réglage dureté de l'eau

Pour les instructions concernant le réglage de la dureté de l'eau, consultez la page pagina 37.

### Signal sonore

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

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

1. Appuyez sur la touche **MENU /ESC** pour accéder au menu;
2. Appuyez sur la touche **MILK** (lait) ou **CAPPUCCINO** (fig. 8) jusqu'à affichage de "Signal sonore" ;

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

### Programmation de la langue

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

- Appuyez sur la touche **MENU /ESC** pour accéder au menu;
- Appuyez sur la touche **MILK (lait)** ou **CAPPUCCINO** (fig. 8) jusqu'à affichage de "Programmer langue";
- Appuyez sur la touche  /OK ;
- Appuyez sur la touche **MILK (lait)** ou **CAPPUCCINO** jusqu'à affichage de la langue voulue ;
- Appuyez sur la touche  /OK pour confirmer ;
- L'écran affiche la confirmation de la langue installée ;
- Appuyez sur la touche **MENU /ESC** pour sortir du menu ;

### Eclairage tasse

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

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

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

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

### Valeurs d'usine (reset)

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

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

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

### Statistiques

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

- Appuyez sur la touche **MENU /ESC** pour accéder au menu;
- Appuyez sur la touche **MILK (lait)** ou **CAPPUCCINO** (fig. 8) jusqu'à affichage de "Statistiques";
- Appuyer sur la touche  /OK ;
- Appuyez sur la touche **MILK (lait)** ou **CAPPUCCINO** (fig. 8) pour vérifier :
  - le nombre de cafés déjà débités ;
  - le nombre de détartrages déjà effectués ;
  - la quantité d'eau totale déjà débitée ;
  - le nombre de préparations au lait déjà débitées ;
  - le nombre de fois que vous avez substitué le filtre à eau.
- Appuyez 2 fois sur la touche **MENU /ESC** pour sortir du menu.

## PRÉPARATION DU CAFÉ

### Sélection du goût du café

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

Vous pouvez choisir parmi les goûts suivants :

Goût Extra-Léger

Goût Léger

Goût Normal

Goût Fort

Goût Extra-Fort

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

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

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

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

### Personnalisation de la quantité de mon café

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

- Placez une tasse sous les becs verseurs (fig. 14).
- Appuyer sur la touche  (fig.10) jusqu'à ce que le message "MON CAFÉ" s'affiche.

- Maintenir appuyée la touche  (fig. 11) jusqu'à ce que l'écran affiche le message "1 MON CAFÉ Programme Quantité" et la machine commence à distribuer le café ; relâcher la touche.
- Dès que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyez à nouveau sur la touche  (fig. 11).

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

### Réglage du moulin à café

Le moulin à café n'a pas besoin d'être réglé, du moins au début, car il est configuré en usine pour que le café sorte correctement. Toutefois, si après les premiers cafés, le débit est trop liquide, pas assez crémeux ou bien s'il coule trop lentement (goutte à goutte) vous devrez corriger le degré de mouture à l'aide de la manette de réglage (fig. 12).

#### *Nota Bene!*

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



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

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

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

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

### Conseils pour obtenir un café plus chaud

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

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

### Préparation du café en utilisant le café en grains

#### *Attention!*

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

- Introduisez le café en grains dans le récipient prévu à cet effet (fig. 13).
- Positionnez sous les bacs verseurs :

- 1 tasse, si vous souhaitez 1 café (fig. 14) ;
- 2 tasses, si vous en souhaitez 2.

- Abaissez le bec verseur de façon à le rapprocher le plus possible de la tasse : de cette façon vous obtenez une meilleure crème (fig. 15).
- Appuyez sur la touche relative à la sortie de café souhaitée (1 tasse  ou 2 tasses  , fig. 12 et 16).
- La préparation commence, l'écran affiche la longueur sélectionnée et la barre de progression se remplit au fur et à mesure que la préparation continue.

#### *Nota Bene:*

- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être arrêtée à n'importe quel moment en appuyant sur n'importe quelle touche.
- Dès que la distribution est terminée, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de garder pressée (dans les 3 secondes) une des touches de distribution du café (  ou  ).

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

#### *Nota Bene!*

- Pendant l'utilisation, l'écran affiche quelques messages REMPLIR LE RÉSERVOIR, VIDER LES RÉCIPIENTS DES MARCS DE CAFÉ, ETC.) dont la signification est indiquée dans le paragraphe «Messages affichés à l'écran» (page 37).
- Pour obtenir un café plus chaud, consultez le paragraphe "Conseils pour un café plus chaud" (page 29).
- Si le café sort au compte-gouttes ou s'il est très dense ou a peu de crème ou s'il est trop froid, il faut lire les conseils figurant dans le chapitre «Résolution des problèmes» (page 21).

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

#### *Attention!*

- Ne jamais introduire le café pré-moulu lorsque la machine est éteinte, pour éviter qu'il ne finisse à l'intérieur de la machine, en la salissant. Dans ce cas, la machine risque de s'endommager.
- N'insérer jamais plus d'une dose rase car l'intérieur de la machine pourrait se salir ou bien l'entonnoir risquerait de s'obturer.



#### *Nota Bene!*

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

1. Appuyer plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que l'écran affiche «Pré-moulu».
2. Ouvrir le couvercle du conteneur à grains; donc ouvrir le couvercle de l'entonnoir à café pré-moulu, en appuyant sur l'écrit PUSH et, lors qu'il est décrochet, soulever-le.
3. Assurez-vous que l'entonnoir ne soit pas obturé, puis insérer une dose rase de café pré moulu
4. Placez une tasse sous les becs verseurs.
5. Appuyez sur la touche de sortie café 1 tasse  (fig. 11).
6. La préparation commence, l'écran affiche la longueur sélectionnée et la barre de progression se remplit au fur et à mesure que la préparation continue.



#### Nota Bene!

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

## PRÉPARATION DE BOISSONS AVEC DU LAIT



#### Nota Bene!

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

### Remplissez et replacez le pot à lait

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



#### Nota Bene!

- Pour obtenir une mousse plus dense et onctueuse, utilisez du lait écrémé ou demi-écrémé sorti du réfrigérateur (environ 5° C).
  - Si le mode « Économie d'énergie » est activé, le débit du cappuccino pourrait nécessiter quelques secondes d'attente.
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. 20).
  4. Remettez le couvercle du pot à lait.
  5. Enlever la buse à eau chaude du gicleur, en appuyant sur le bouton de décrochage
  6. Accrocher le pot en le poussant à fond sur le gicleur (fig. 21) : la machine émet un signal sonore (quand la fonction signal sonore est activée).
  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. 22).

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/MILK (LAIT CHAUD)
	Peu de mousse	LATTE MACCHIATO
	Max.mousse	CAPPUCCINO/MILK (LAIT MOUSSEUX)

### Préparation automatique de boissons avec du lait

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

Pour préparer une de ces boissons il suffit :

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



#### Nota Bene!

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

## Nettoyage du dispositif d'émulsion avec la touche CLEAN



*Attention ! Danger de brûlures*

Pendant le nettoyage des conduits internes du pot à lait, un peu d'eau chaude et de vapeur sortent du tube de sortie du lait mousseux. Faire attention aux éclaboussures d'eau.

Après chaque utilisation des fonctions lait, l'écran affiche le message clignotant «MANETTE SUR CLEAN». Effectuer le nettoyage pour éliminer les résidus de lait 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 sous le tube de distribution du lait mousseux.
3. Tourner la manette de réglage de la mousse sur «CLEAN» (fig. 22) : l'écran affiche une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que l'opération s'effectue et le message «Nettoyage en cours, veuillez patienter» s'affiche. Le nettoyage s'interrompt automatiquement.
4. Remettre la manette de réglage sur l'une des sélections de la mousse.
5. Enlever le pot à lait et toujours nettoyer la buse de vapeur avec une éponge (fig. 26).



*Nota Bene!*

- S'il faut préparer plusieurs tasses de boissons à base de lait, 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.

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

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

1. Placer une tasse en-dessous des becs de sortie du café et en-dessous du tuyau de sortie du lait.
2. Maintenir la touche cappuccino appuyée jusqu'à ce que l'écran affiche le message "PROGRAMME LAIT programmer quantité".
3. Relâcher la touche. La machine commence à distribuer le lait.
4. Dès que le lait dans la tasse atteint la quantité souhaitée, appuyez de nouveau sur la touche.
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 programmer quantité".

6. Dès que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyez sur la touche. La production de café s'interrompt. La machine est maintenant reprogrammée selon les nouvelles quantités de lait et de café.



*Danger de brûlures!*

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

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



*Nota Bene!*

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

## Distribution eau chaude

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

## Modifier la quantité d'eau distribuée automatiquement

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

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

La machine est maintenant reprogrammée selon les nouvelles quantités.

## Distribution vapeur

1. Contrôler que la buse à eau chaude soit correctement accrochée (fig. 6).
2. Remplir un récipient contenant le liquide à chauffer/faire mousser et plonger la buse/bec (D3) dans le liquide.
3. Appuyer sur la touche  : dopo qualche secondo, dal cappuccinatore esce il vapore che riscalda il liquido ed il display visualizza "VAPORE";

- Après avoir obtenu la mousse souhaitée, interrompez la sortie de vapeur en appuyant la touche . (Nous vous conseillons de ne pas débiter la vapeur pendant plus de 3 minutes de suite).



**Attention!**

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

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

- Pour choisir un récipient de dimensions adéquates, n'oubliez pas que le volume de lait augmentera de 2 ou 3 fois.
- Pour obtenir une mousse plus dense et onctueuse, utilisez du lait écrémé ou demi-écrémé sorti du réfrigérateur (environ 5° C).
- Pour obtenir une mousse plus crémeuse, faites tourner le récipient avec des mouvements lents du bas vers le haut.
- Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou bien avec de grosses bulles, nettoyez toujours la buse comme décrit dans le paragraphe suivant.

### Nettoyage de la buse après l'utilisation

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

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

## NETTOYAGE



**Attention!**

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

### Nettoyage du récipient des marcs de café

Lorsque l'écran affiche l'inscription "VIDER LE TIROIR À MARC", il faut le vider et le nettoyer.

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



**Attention! Danger de brûlures**

Si vous faites plusieurs cappuccinos de suite le plateau d'appui pour les tasses devient chaud. Attendez qu'il se refroidisse avant de le toucher, et prenez-le uniquement par la partie antérieure.

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée):

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



**Attention!**

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

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

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



**Attention!**

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

Avant que cet indicateur commence à dépasser du plateau d'appui pour les tasses il faut vider l'égouttoir et le nettoyer

car dans le cas contraire l'eau peut déborder et endommager la machine, le plan d'appui et la zone tout autour.

Pour enlever l'égouttoir :

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

### Nettoyage interne de la machine



*Danger de secousses électriques!*

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

Ne plongez jamais la machine dans l'eau.

1. Contrôlez périodiquement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible après avoir extrait l'égouttoir) ne soit pas sale. Dans le cas contraire, enlever les dépôts de café avec le pinceau fourni en dotation et une éponge.
2. Aspirer tous les résidus avec un aspirateur (fig. 28).

### Nettoyage du réservoir à eau

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

### Nettoyage des becs de sortie du café

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

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

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

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

### Nettoyage de l'infuseur

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



*Attention!*

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

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



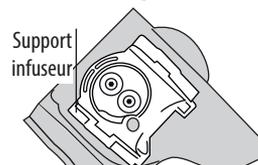
*Attention!*

RINCEZ UNIQUEMENT AVEC DE L'EAU

SANS DÉTERGENTS – SANS LAVE-VAISSELLE

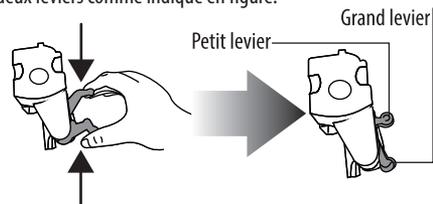
Nettoyez l'infuseur sans utiliser de détergents car ceux-ci risqueraient de l'endommager.

6. En utilisant le pinceau (C2), nettoyez les éventuels restes de café sur le logement de l'infuseur, visibles du volet infuseur.
7. Après le nettoyage, réinsérez l'infuseur en l'enfilant dans le support ; puis appuyez sur l'inscription PUSH jusqu'à entendre le clic d'accrochage.

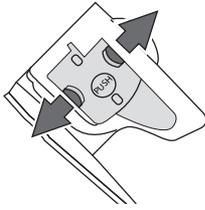


*Nota Bene!*

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



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

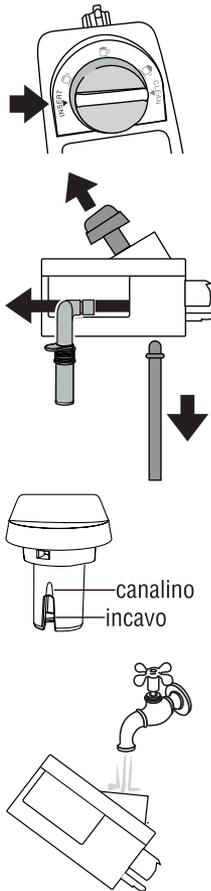


8. Refermez le volet infuseur.
9. Réinsérez le réservoir à eau.

### Nettoyage du pot à lait

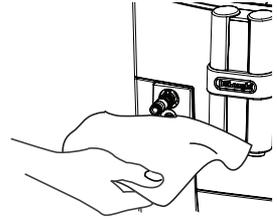
Nettoyer le pot à lait après chaque préparation de lait, comme décrit ci-après :

1. Extrayez le couvercle.
2. Retirer le tube de sortie et le tube de prise.
3. Tournez en sens horaire la manette de réglage de la mousse jusqu'en position "INSERT" (voir figure) et l'extraire en la tirant vers le haut.
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. 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) : rader éventuellement la fente avec un cure-dent.
5. Rincer l'intérieur du logement de la manette de réglage de la mousse sous l'eau courante (voir figure).
6. Contrôler également que des résidus de lait n'obstruent pas le tube de prise et le tube de sortie.
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. Remettez le couvercle du pot à lait.



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

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



### DÉTARTRAGE

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.
  - Utiliser exclusivement le détartrant De'Longhi. N'utilisez absolument pas du détartrant à base d'acide sulfamique ou acétique, dans ce cas la garantie n'est pas valable. De plus, si le détartrage n'est pas effectué régulièrement, la garantie sera nulle.
1. Allumez la machine.
  2. Accédez au menu en appuyant sur la touche **MENU/ESC**.
  3. Appuyez sur la touche **MILK (lait) ou CAPPUCCINO** (fig. 8) pour afficher "Détartrage".
  4. Sélectionnez en appuyant sur la touche  $\delta/\text{OK}$ . Sur display appare "Decalcificazione Conferma?": L'écran affiche "Détartrage Conferma?": appuyez  $\delta/\text{OK}$  à nouveau pour activer la fonction.
  5. L'écran affiche le message "Verser détartrant confirmer?" alterné à "VIDER L'ÉGOUTTOIR" et à "ENLEVER LE FILTRE" (si le filtre est présent).
  6. Videz complètement le réservoir à eau (A17) et enlevez le filtre adoucisseur (si présent) ; puis videz l'égouttoir (fig. 26) et le tiroir à marcs et introduisez-les de nouveau.
  7. Versez le détartrant dans le réservoir à eau jusqu'au niveau **A** (qui correspond à un sachet de 100 ml) imprimé au dos du réservoir (fig. 32) ; puis ajoutez de l'eau (un litre) jusqu'à atteindre le niveau **B** (fig. 32) ; puis réinsérer le réservoir d'eau.
  8. Positionnez en-dessous de la buse à eau chaude un récipient d'une capacité minimum de 1,5 l. (fig. 6).

### Attention! Danger de brûlures

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

- Appuyer sur la touche /OK pour confirmer l'inserimento della soluzione.

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 "RINÇAGE" "RÉINSÉRER LE FILTRE" (si présent) "REMPLIR LE RÉSERVOIR".

- La machine est alors prête pour la procédure de rinçage à l'eau froide. Extraire le réservoir d'eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche, insérer de nouveau le filtre (si précédemment enlevé) et insérer dans la machine le réservoir d'eau: l'écran affiche "Rinçage confirmer?".
- Vider le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante et le remettre, une fois vidé, sous la buse à cappuccino.
- Appuyer sur la touche /OK pour commencer le rinçage. L'eau chaude sort du bec verseur et l'écran affiche le message "Rinçage, veuillez patienter".
- Quando il serbatoio acqua è completamente svuotato, sul display appare il messaggio "Risciacquo Completo PRE-MERE OK".
- Appuyer sur la touche /OK.
- L'écran affiche le message «Réchauffement, veuillez patienter» après lequel la machine est prête à l'emploi.

## RÉGLAGE DURETÉ DE L'EAU

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

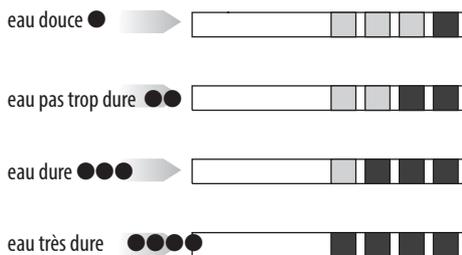
La machine est réglée en usine sur le niveau de dureté 4.

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

### Mesure de la dureté de l'eau

- Sortez de son emballage la tige fournie en dotation "TOTAL HARDNESS TEST" (Test de dureté totale) en annexe à ce livret.
- Plongez complètement la tige dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
- Retirez le papier de l'eau et secouez-le légèrement.

Après environ une minute, suivant la dureté de l'eau, 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouge se forment ; chaque carré correspond à 1 niveau.



### Réglage dureté de l'eau

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

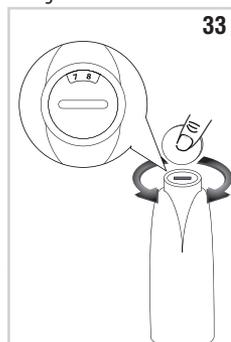
## FILTRE ADOUCISSEUR

Certains modèles ont un filtre adoucisseur fournit en dotation : si votre modèle n'en est pas doté, nous vous conseillons de l'acheter dans une des centres assistance autorisés De'Longhi. Pour une bonne utilisation du filtre, suivez les instructions sous-mentionnées.

### Installation du filtre

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

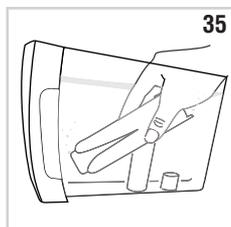
 **Nota Bene**  
le filtre a une durée de deux mois si la machine est utilisée normalement, en revanche, si la machine n'est pas utilisée tout en ayant le filtre installé, celui-ci a une durée de maximum 3 semaines.



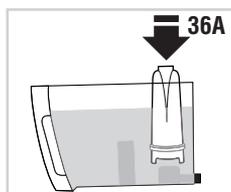
- Pour activer le filtre, faire couler de l'eau du robinet dans l'orifice du filtre comme cela est indiqué sur la figure, jusqu'à ce que l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute (fig. 34).



- Extraire 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 pour permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 35).



- Insérer le filtre dans son logement (fig. 36A) et l'enfoncer à fond.
- Refermer le réservoir avec le couvercle, puis l'insérer de nouveau dans la machine.



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

- Appuyez sur la touche **MENU /ESC** pour accéder au menu.
- Appuyez sur la touche **MILK (lait) ou CAPPUCCINO** (fig. 8) jusqu'à affichage de "Installer filtre".
- Appuyez sur la touche  $\otimes$ /OK .
- L'écran affiche "Activer?".
- Appuyez sur la touche  $\otimes$ /OK pour confirmer la sélection : l'écran affiche l'inscription "EAU CHAUDE Confirmer?".
- Positionner un récipient en-dessous de la buse (capacité: min. 500ml).
- Appuyez sur la touche  $\otimes$ /OK pour confirmer la sélection : la machine commence à débiter de l'eau et l'écran affiche l'inscription "Veuillez patienter".
- Après avoir complété le débit, la machine revient automatiquement en "Café Prêt".

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



## Remplacer le filtre

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

- Extraire le réservoir et le filtre à remplacer ;
- Sortir le nouveau filtre de l'emballage et procéder comme illustré aux points 2-3-4-5-6-7 du paragraphe précédent.
- Placer sous la buse d'eau chaude un récipient (capacité : min. 500 ml).
- Appuyer sur la touche **MENU/ESC** pour entrer dans le menu.
- Appuyez sur la touche **MILK (lait) ou CAPPUCCINO** jusqu'à affichage de "Remplacer le filtre"" ;
- Appuyer sur la touche  $\otimes$ /OK ;
- L'écran affiche le message "Confirmer ?";
- Appuyer sur la touche  $\otimes$ /OK pour confirmer la sélection;
- L'écran affiche le message "EAU CHAUDE confirmer ?";
- Appuyer sur la touche  $\otimes$ /OK pour confirmer la sélection : la machine commence la distribution d'eau et l'écran affiche le message ""Veuillez patienter".
- Une fois terminée la distribution, la machine revient automatiquement en «Café prêt».

Maintenant le nouveau filtre est activé et il est possible d'utiliser la machine.

## Enlever le filtre

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

- Extraire le réservoir et le filtre à remplacer ;
- Appuyez sur la touche **MENU/ESC** pour accéder au menu ;
- Appuyez sur la touche **MILK ou CAPPUCCINO** (fig. 8) jusqu'à ce que s'affiche à l'écran le message "Installer le filtre \*";
- Appuyez sur la touche  $\otimes$ /OK ;
- L'écran affiche le message "Désactiver ?";
- Appuyez sur la touche  $\otimes$ /OK pour confirmer et sur la touche **MENU/ESC** pour sortir du menu.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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



L'appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- Règlement européen Stand-by 1275/2008 ;
- Directive Basse Tension 2006/95/CE et modifications successives ;
- Directive CEM 2004/108/CE et modifications successives ;
- Les matériaux et les objets destinés à être en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.

## ÉLIMINATION



Conformément à la directive européenne 2002/96/CE, ne pas éliminer la machine avec les déchets domestiques mais la remettre à un centre officiel spécialisé dans le tri sélectif.

FR

## MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
REPLIR LE RÉSERVOIR	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir.	Remplir le réservoir à eau et/ou l'insérer correctement en le pressant à fond jusqu'à entendre l'enclenchement
VIDER LE RÉCIPIENT DES MARCS DE CAFÉ	Le récipient des marcs (A22) de café est plein.	Vider le récipient des marcs, l'égouttoir et effectuer le nettoyage, puis les réinsérer (fig. 23). Important : quand on enlève l'égouttoir, il faut toujours vider le récipient des marcs de café, même s'il n'est pas plein. 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, ce qui fait que le café sort trop lentement ou ne sort pas du tout.	Recommencer la distribution du café et tourner la manette de réglage de la mouture (fig. 10) d'un cran vers le numéro 7, dans le sens horaire, pendant que le moulin à café est en marche. Après avoir fait au moins 2 cafés, si la distribution est encore trop lente, refaire l'opération en agissant sur la manette de réglage pour enclencher un autre cran (voir réglage moulin à café page 29). Si le problème persiste, s'assurer que le réservoir d'eau est complètement inséré, appuyer sur la touche  /OK et faire couler un peu d'eau par la buse.
INSÉRER LE RÉCIPIENT DES MARCS DE CAFÉ	Le récipient des marcs à café n'a pas été inséré après le nettoyage.	Extraire l'égouttoir et insérer le récipient des marcs à café.
INTRODUIRE LE CAFÉ PRÉ-MOULU	La fonction "café pré-moulu" a été sélectionnée, mais le café pré-moulu n'a pas été versé dans l'entonnoir.	Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir (fig. 17) ou désactiver la fonction pré-moulu.
DÉTARTREUR	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 36).
RÉDUIRE LA DOSE DE CAFÉ	Il a été utilisé trop de café.	Sélectionner un goût plus léger en appuyant sur la touche  (fig. 9) ou diminuer la quantité de café pré-moulu.
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".

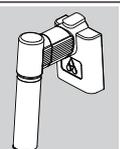
REEMPLIR LE RÉSERVOIR DE GRAINS	Le café en grains est terminé.	Remplir le récipient de grains (fig. 13).
	L'entonnoir pour le café pré-moulu est obstrué.	Vider l'entonnoir à l'aide du pinceau comme décrit au paragraphe "Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café".
INSÉRER LE RÉSERVOIR	Le réservoir n'est pas inséré correctement.	Insérer correctement le réservoir en l'enfonçant à fond.
ALARME GÉNÉRALE	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyer soigneusement la machine comme décrit dans le paragraphe "Nettoyage et maintenance". Si après le nettoyage la machine affiche encore le message, il faut s'adresser à un centre d'assistance.
CIRCUIT VIDE REMPLIR CIRCUIT <i>alterné à</i> EAU CHAUDE APPUYER SUR OK	Le circuit hydraulique est vide.	Appuyez sur OK et faites couler de l'eau de la buse (A14), jusqu'à ce que le débit soit régulier.
REPLACEZ FILTRE	Le filtre adoucisseur est usé.	Remplacez le filtre ou l'enlever en suivant les instructions du paragraphe "Filtre Adoucisseur".
MANETTE SUR CLEAN	Le lait vient juste d'être distribué et il faut donc nettoyer les tuyaux internes du pot à lait.	Tourner la manette de réglage de la mousse sur la position CLEAN.
INSÉRER LA BUSE D'EAU	La buse à eau n'est pas insérée ou est mal insérée.	Insérer la buse à eau (D3) à fond.
INSÉRER LE POT À LAIT	Le pot à lait n'est pas inséré correctement.	Insérer le pot à lait à fond (fig. 21).

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

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

Si le problème ne peut pas être résolu de la façon décrite, il faut contacter le service d'assistance technique.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud.	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Activer le chauffe-tasses et y laisser les tasses pendant au moins 20 minutes pour qu'elles soient chaudes.</li> <li>Réchauffez les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude (N.B : vous pouvez utiliser la fonction eau chaude).</li> </ul>
	L'infuseur s'est refroidi parce que 2/3 minutes se sont écoulées depuis la sortie du dernier café.	Avant de faire le café, réchauffez l'infuseur avec un rinçage à l'aide de la fonction (page 10).
	La température du café configurée est trop basse.	Configurer au menu, la température du café chaude.
Le café ne sort pas du bec ou des deux becs verseurs.	Les becs de sortie sont obstrués.	Nettoyez les becs avec un cure-dents (fig. 29B).

Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème.	La mouture du café est trop grosse.	Tournez la manette de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 1, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, quand le moulin à café est en marche (fig. 12). Tournez d'un cran à la fois jusqu'à obtenir un débit satisfaisant. L'effet est visible seulement après avoir fait 2 cafés (voir paragraphe "réglage du moulin à café", page 31).
	Le café n'est pas approprié.	Utilisez du café pour les machines à café expresso.
Le café sort trop lentement ou bien goutte à goutte.	La mouture du café est trop fine.	Tournez la manette de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 7, dans le sens des aiguilles d'une montre, quand le moulin à café est en marche (fig. 12). Tournez d'un cran à la fois jusqu'à obtenir un débit satisfaisant. L'effet est visible seulement après avoir fait 2 cafés (voir paragraphe "réglage du moulin à café", page 31).
 <p>Le lait ne sort pas du tube de sortie</p> <p>Le lait a de grandes bulles ou bien sort par jets du tube de sortie du lait</p>	Le couvercle du pot à lait est sale.	Nettoyez le couvercle du pot à lait comme décrit au paragraphe « Nettoyage du pot à lait ».
	Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé.	Utilisez de préférence du lait écrémé ou bien demi-écrémé, sorti du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas celui souhaité, essayez un lait d'une autre marque.
	La manette de réglage de la mousse est mal réglée.	Régler en suivant les indications du par. "préparation de boissons avec du lait".
	Le couvercle ou la manette de réglage de la mousse du pot à lait sont sales.	Nettoyer le couvercle et la manette du pot à lait comme décrit au par. "Nettoyage du pot à lait".
	La buse à eau chaude/vapeur est sale.	Nettoyer la buse comme décrit au paragraphe "Comment nettoyer la buse d'eau chaude/vapeur".
	 <p>Le lait a de grandes bulles ou bien sort par jets du tube de sortie du lait ou est peu mousseux</p>	La buse est sale.
La machine ne s'allume pas	Le réservoir n'est pas inséré correctement.	Insérer à fond le connecteur dans son logement au dos de l'appareil.
	La fiche n'est pas branchée à la prise.	Branchez la fiche à la prise.
	L'interrupteur général (A7) n'est pas allumé.	Mettez l'interrupteur général en position I (fig. 2).
L'infuseur ne sort pas	L'arrêt n'a pas été effectué correctement.	Arrêter la machine en appuyant sur la touche  (page 28).