

SOMMAIRE

| | |
|---|-----------|
| INTRODUCTION | 24 |
| Symboles utilisés dans ce mode d'emploi..... | 24 |
| Lettres entre parenthèses..... | 24 |
| Problèmes et réparations | 24 |
| SÉCURITÉ | 24 |
| Consignes fondamentales de sécurité | 24 |
| Utilisation conforme à la destination d'utilisation.. | 25 |
| Mode d'emploi..... | 25 |
| DESCRIPTION | 25 |
| Description de l'appareil | 25 |
| Description du panneau de contrôle | 25 |
| OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES..... | 26 |
| Contrôle de la machine | 26 |
| Installation de la machine..... | 26 |
| Branchement de la machine | 26 |
| Première mise en marche de la machine..... | 26 |
| MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE..... | 26 |
| ARRÊT DE L'APPAREIL..... | 27 |
| CONFIGURATIONS DU MENU | 27 |
| Rinçage..... | 27 |
| Détartrage | 27 |
| Installer le filtre..... | 27 |
| Remplacer le filtre (si présent) | 27 |
| Régler l'heure | 27 |
| Démarrage auto..... | 27 |
| Arrêt automatique (stand-by)..... | 28 |
| Économie d'énergie..... | 28 |
| Réglage de la température..... | 28 |
| Réglage de la dureté de l'eau | 28 |
| Programmation de la langue | 28 |
| Signal sonore | 29 |
| Valeurs par défaut (réinitialisation)..... | 29 |
| Statistiques | 29 |
| PRÉPARATION DU CAFÉ | 29 |
| Sélection du goût du café..... | 29 |
| Sélection de la quantité de café dans la tasse | 29 |
| Personnalisation de la quantité de mon café..... | 29 |
| Réglage du moulin à café..... | 29 |
| Conseils pour obtenir un café plus chaud | 30 |
| Préparation du café en utilisant le café en grains...30 | |
| Préparation du café en utilisant le café pré-moulu 30 | |
| Préparation du café LONG en utilisant le café en grains..... | 31 |
| Préparation du café LONG en utilisant le café en pré-moulu | 31 |
| Personnalisation de la quantité du café LONG | 31 |
| Si la programmation a été effectuée en utilisant du café pré-moulu, la machine demande d'introduire une deuxième dose rase de café..... | 31 |
| PRÉPARATION DU CAPPUCCINO ET DU LAIT CHAUD (NON MOUSSEUX) | 31 |
| Préparation du lait chaud (non mousseux) | 32 |
| Nettoyage de la buse à cappuccino après l'utilisation..... | 32 |
| DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE..... | 32 |
| Modifier la quantité d'eau distribuée automatiquement..... | 32 |
| NETTOYAGE | 32 |
| Nettoyage de la machine | 32 |
| Nettoyage du récipient des marcs de café | 33 |
| Nettoyage de l'égouttoir et du récipient de récupération de la condensation | 33 |
| Nettoyage interne de la machine..... | 33 |
| Nettoyage du réservoir à eau | 33 |
| Nettoyage des becs verseurs de café | 33 |
| Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu..... | 33 |
| Nettoyage de l'infuseur..... | 33 |
| DÉTARTRAGE | 34 |
| Petit Levier..... | 34 |
| Grand Levier..... | 34 |
| RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU | 35 |
| Mesure de la dureté de l'eau | 35 |
| Réglage de la dureté de l'eau | 35 |
| FILTRE ADOUCISSEUR..... | 35 |
| Installation du filtre | 35 |
| Remplacer le filtre..... | 36 |
| Enlever le filtre..... | 36 |
| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES..... | 36 |
| MESSAGES VISUALISÉS SUR L'AFFICHEUR | 37 |
| SOLUTIONS AUX PROBLÈMES..... | 38 |
| ÉLIMINATION | 39 |

INTRODUCTION

Nous vous remercions pour avoir choisi la machine automatique pour café et cappuccino.

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 consignes importantes sont accompagnées de ces symboles. Il faut impérativement respecter ces consignes.



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



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



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



Ce symbole donne des informations et des conseils importants pour l'utilisateur.

Lettres entre parenthèses

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

Problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les instructions des paragraphes « Messages affichés sur l'écran » page 37 et « Résolution des problèmes » page 38.

Si cela ne suffit pas ou si vous avez besoin d'autres explications, nous vous conseillons de contacter le SAV (Service Après-Vente) au numéro indiqué sur le livret "Service Après-Vente" en annexe.

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

SÉCURITÉ

Consignes fondamentales de sécurité



La machine fonctionne à l'électricité, 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 la fiche de la prise, agir directement sur la fiche. Ne jamais tirer sur le câble, il pourrait s'abîmer.
- Pour débrancher complètement l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant.
- En cas de pannes de la machine, ne pas tenter de la réparer.
Éteindre la machine, retirer la fiche de la prise 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.

Au cours du nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau : il s'agit d'un appareil électrique.

- Avant toute opération de nettoyage des parties extérieures de l'appareil, éteindre la machine, retirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir la machine.



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

L'appareil peut être utilisé par des enfants d'un âge inférieur à 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes sans l'expérience ou les connaissances nécessaires, pourvu qu'ils soient sous surveillance ou après que ces personnes aient reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des risques inhérents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance destinée à être effectuée par

l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.



Danger de Brûlures!

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

Attention aux éclaboussures d'eau ou à la vapeur chaude.

Quand l'appareil est en marche, ne pas toucher la plaque chauffe-tasses car elle est chaude.



Les surfaces indiquant ce symbole deviennent chaudes durant l'utilisation (le symbole est présent uniquement sur certains modèles)

Utilisation conforme à la destination d'utilisation

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

Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.

Son usage n'est pas prévu dans:

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

Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et donc dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant d'un usage impropre de l'appareil.

Mode d'emploi

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures ou endommager l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts dérivant du non-respect de ce mode d'emploi.



Nota Bene:

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

DESCRIPTION

Description de l'appareil

(page 3 - A)

- A1. Couverture du réservoir à grains
- A2. Couverture de l'entonnoir pour le café pré-moulu
- A3. Réservoir à grains
- A4. Entonnoir pour café pré-moulu
- A5. Poignée de réglage du degré de mouture
- A6. Plan d'appui chauffe-tasses
- A7. Bec verseur café (hauteur réglable)
- A8. Buse eau chaude et vapeur
- A9. Bague de sélection de la buse à cappuccino
- A10. Buse à cappuccino
- A11. Bac de récupération de la condensation
- A12. Récipient pour les marcs de café
- A13. Plateau d'appui pour tasses
- A14. Égouttoir
- A15. Indicateur de niveau de l'eau de l'égouttoir
- A16. Volet infuseur
- A17. Infuseur
- A18. Réservoir à eau
- A19. Logement du filtre adoucisseur d'eau
- A20. Couverture réservoir d'eau
- A21. Interrupteur général

Description du panneau de contrôle

(page 2 - B)

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

- B1. Touche : pour allumer ou éteindre la machine (stand by)
- B2. Touche : pour sélectionner la longueur du café
- B3. Touche de sélection de l'arôme : appuyer pour sélectionner le goût du café
- B4. Touche : pour préparer 1 tasse de café avec les programmations affichées à l'écran
- B5. Touche : pour préparer 2 tasses de café avec les programmations affichées à l'écran
- B6. Touche : pour préparer 1 tasse de café LONG
- B7. Touche : pour distribuer la vapeur
- B8. Touche /ok : pour distribuer l'eau chaude (*Lorsque l'on accède au menu programmation: pour activer et confirmer la fonction sélectionnée*)
- B9. Touche > : pour faire défiler les options du menu
- B10. Afficheur: il guide l'utilisateur durant l'utilisation de l'appareil
- B11. Touche < : pour faire défiler les options du menu

B12. Touche MENU/ESC pour accéder au menu (*Lorsque l'on accède au menu programmation: appuyer sur cette touche pour quitter le menu*)

Description des accessoires

(page 2 - C)

- C1. Doseur du café pré-moulu
- C2. Pinceau pour le nettoyage
- C3. Filtre adoucisseur (présent sur certains modèles)
- C4. Bande réactive "Total Hardness test" (test de dureté totale)
- C5. 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 la machine en cas de présence de 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 positionné l'appareil sur le plan de travail, vérifier qu'il reste au moins 3 cm entre les surfaces de l'appareil, les parties latérales et la partie arrière et un espace libre d'au moins 15 cm au-dessus de la machine 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. 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 la machine



Attention!

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

Brancher l'appareil exclusivement à une prise de courant convenablement installée, 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 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 vous 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 35) .
1. Brancher la machine au secteur (fig. 1) et s'assurer que l'interrupteur général (se trouvant au dos de cette dernière) soit appuyé (fig. 2).

Il faut sélectionner la langue désirée en avançant ou en reculant avec les touches < ou > ou bien en laissant les langues s'alterner automatiquement à l'afficheur (toutes les 3 secondes environ):

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

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

3. "REMPLIR LE RÉSERVOIR" : extraire le réservoir à eau (fig. 4), ouvrir le couvercle (fig. 5), remplir le réservoir d'eau fraîche jusqu'à la ligne MAXI (fig. 6); refermer le couvercle et introduire à nouveau le réservoir.
4. "EAU CHAUDE, Appuyer sur OK": positionner un récipient (fig. 7) de 100 ml minimum sous la buse à cappuccino.
5. 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.
- 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 "FILTRE ADOUCISSEUR" (page 35). 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.

MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE



Nota Bene!

Avant de mettre en marche votre machine, assurez-vous que l'interrupteur général 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. L'appareil est prêt seulement après avoir effectué ce cycle.

Danger de brûlures!

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

- Pour allumer la machine, appuyer sur la touche  (fig. 8); le message "Chauffage.Veuillez patienter" s'affiche.


Lorsque le chauffage est terminé, la machine affiche un autre message : "RINÇAGE"; de cette façon, l'appareil chauffe l'eau et la fait couler dans les tuyaux internes pour qu'ils se réchauffent. L'appareil est en température lorsque l'écran affiche le message indiquant le goût et la quantité de café.

ARRÊT DE L'APPAREIL

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 becs verseurs à café. Faites attention aux éclaboussures d'eau.

- Pour éteindre la machine, appuyer sur la touche  (fig. 8).
- Le message "Arrêt en cours. Veuillez patienter": si cette fonction est prévue, l'appareil effectue le rinçage, puis s'éteint (stand-by).

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);
- relâcher l'interrupteur général placé au dos de la machine (fig. 2).

Attention!

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



CONFIGURATIONS DU MENU

On accède au menu programmation en appuyant sur la touche MENU/ESC: faire défiler les options du menu à l'aide des touches < ou > (fig. 9).

Rinçage

Cette fonction permet de faire couler de l'eau chaude de la buse qui, en réchauffant le circuit interne de la machine, distribuera un café plus chaud.

Pour activer cette fonction, procéder comme suit :

1. Appuyez sur la touche MENU/ESC pour accéder au menu;
2. Appuyer sur les touches < ou > (fig. 9) jusqu'à la visualisation du message "Éclairage tasse";
3. Appuyez sur la touche  /OK : l'écran affiche "Confirmer?";
4. Appuyer sur la touche  /OK (fig. 3): après quelques secondes l'eau sort chaude de la buse qui chauffe le circuit à l'intérieur de la machine et distribue un café plus chaud.

Nota Bene!

On peut arrêter à tout moment la distribution en appuyant sur une touche quelconque.

Détartrage

Pour les instructions concernant le détartrage. consulter la page 34.

Installer le filtre




Pour les instructions concernant l'installation du filtre, consulter le paragraphe "Filtre adoucisseur" (page 34).

Remplacer le filtre (si présent)

Pour les instructions concernant le remplacement du filtre, consulter le paragraphe "Remplacer le filtre" (page 36).

Régler l'heure

Pour régler l'heure à l'écran, il faut procéder comme suit :

1. Appuyez sur la touche MENU/ESC pour accéder au menu;
2. Appuyer sur les touches < ou > (fig. 9) jusqu'à ce que le message "Réglage heure";
3. Appuyer sur la touche  /OK (fig. 3): les heures clignent;
4. Appuyer sur les touches < ou > (fig. 9) pour modifier les heures;
5. Appuyez sur la touche  /OK pour confirmer; les minutes clignent;
6. Appuyer sur les touches < ou > (fig. 9) pour modifier les heures;
7. Appuyez sur la touche  /OK pour confirmer.

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

Démarrage auto

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, procéder comme suit :

1. Appuyez sur la touche MENU/ESC pour accéder au menu;
2. Appuyer sur les touches < ou > (fig. 9) jusqu'à ce que le message "Démarrage automatique";
3. Appuyez sur la touche ⏻/OK : le message "Activer?" apparaît sur l'écran;
4. Appuyez sur la touche ⏻/OK pour confirmer;
5. Appuyer sur les touches < ou > pour sélectionner les heures;
6. Appuyez sur la touche ⏻/OK pour confirmer;
7. Appuyer sur les touches < ou > (fig. 9) pour modifier les heures;
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'afficheur par le symbole  qui s'affiche à côté de l'heure et en dessous de l'option du menu.

Pour désactiver la fonction:

1. Sélectionner l'option démarrage automatique dans le menu;
2. Appuyez sur la touche ⏻/OK : le message "Désactiver?" apparaît sur l'écran;
3. Appuyez sur la touche ⏻/OK pour confirmer.

L'écran n'affiche plus le symbole .

Arrêt automatique (stand-by)

Il est possible de configurer l'arrêt automatique pour que la machine s'éteigne après 15 ou 30 minutes ou bien après 1, 2 ou 3 heures d'inutilisation.

Pour programmer l'arrêt automatique, procéder comme suit:

1. Appuyez sur la touche MENU/ESC pour accéder au menu;
2. Appuyer sur les touches < ou > (fig. 9) jusqu'à ce que le message "Démarrage automatique";
3. Appuyer sur la touche ⏻/OK ;
4. Appuyer sur les touches < ou > (fig. 9) jusqu'à la visualisation du temps de fonctionnement désiré (15 ou 30 minutes ou 1, 2 ou 3 heures) ;
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.

Économie d'énergie

Grâce à cette fonction, vous pouvez activer ou désactiver le mode économie d'énergie. Lorsque la fonction est insérée, elle

garantit une consommation d'énergie réduite, conformément aux normes européennes en vigueur.

Pour activer ou désactiver la modalité "Économie d'énergie", procéder comme suit :

1. Appuyez sur la touche MENU/ESC pour accéder au menu;
2. Appuyer sur les touches < ou > (fig. 9) jusqu'à la visualisation du message "Économie d'énergie";
3. Appuyez sur la touche ⏻/OK : le message "Désactiver ?" apparaît sur l'écran; (ou "Activer" si la fonction a été désactivée);
4. Appuyez sur la touche ⏻/OK pour activer ou désactiver 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, le message «Économie d'énergie».



Nota Bene!

- En modalité d'économie d'énergie, la machine nécessite quelques secondes d'attente avant de débiter le premier café, car elle a besoin de chauffer.
- Pour préparer n'importe quelle boisson, appuyer sur une touche quelconque pour sortir de la modalité économie d'énergie, puis appuyer sur la touche correspondant à la boisson souhaitée.

Réglage de la température

Pour modifier la température de l'eau utilisée pour faire le café, il faut procéder de la façon suivante :

1. Appuyez sur la touche MENU/ESC pour accéder au menu;
2. Appuyer sur les touches < ou > (fig. 9) jusqu'à la visualisation du message "Réglage température";
3. Appuyer sur la touche ⏻/OK ;
4. Appuyer sur les touches < ou > jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche à l'écran (●=basse; ●●●●=maximum);
5. Appuyez sur la touche ⏻/OK pour confirmer;
6. appuyez sur la touche MENU/ESC pour sortir du menu.


Réglage de la dureté de l'eau

Pour les instructions concernant le réglage de la dureté de l'eau, consulter la page 35.

Programmation de la langue



Pour modifier la langue de l'écran, procéder comme suit:

1. Appuyez sur la touche MENU/ESC pour accéder au menu;
2. Appuyer sur les touches < ou > (fig. 9) jusqu'à la visualisation du message "Programmation langue";
3. Appuyer sur la touche ⏻/OK ;

- Appuyer sur les touches < ou > jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche à l'écran;
- 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.

Signal sonore



Cette fonction permet d'activer ou de désactiver le signal sonore que la machine émet à chaque pression des touches et à chaque introduction/retrait des accessoires. Pour désactiver ou activer à nouveau le signal sonore, procéder comme suit:

- Appuyez sur la touche MENU/ESC pour accéder au menu;
- Appuyer sur les touches < ou > (fig. 9) jusqu'à la visualisation du message "Signal sonore";
- Appuyez sur la touche  /OK : l'écran affiche "Désactiver?" (ou "Activer" si la fonction a été désactivée);
- Appuyer sur la touche  /OK pour activer ou désactiver le signal sonore ;
- appuyez sur la touche MENU/ESC pour sortir du menu.

Valeurs par défaut (réinitialisation)


Cette fonction permet de rétablir 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;
- Appuyer sur les touches < ou > (fig. 9) jusqu'à la visualisation du message "Valeurs d'usine";
- Appuyer sur la touche  /OK ;
- L'écran affiche le message «Confirmer ?»;
- Appuyer sur la touche  /OK pour confirmer et sortir.

Statistiques

Cette fonction permet de visualiser les données statistiques de la machine. Pour les visualiser, procédez comme suit:

- Appuyez sur la touche MENU/ESC pour accéder au menu;
- Appuyer sur les touches < ou > (fig. 9) jusqu'à la visualisation du message "Statistiques";
- Appuyer sur la touche  /OK ;
- En appuyant sur < ou > (fig. 9), il est possible de contrôler:
 - le nombre de cafés déjà préparés ;
 - la quantité d'eau totale déjà utilisée ;
 - le nombre de détartrages déjà effectués;
 - le nombre de fois que le filtre adoucisseur a été remplacé.
- Appuyez donc 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 faire 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. 10) tant que l'écran n'affiche pas le goût souhaité.




Sélection de la quantité de café dans la tasse

La machine est réglée en usine pour donner une quantité normale de café. Pour sélectionner la quantité de café, appuyer sur la touche  (fig. 11) jusqu'à ce que l'écran affiche le message correspondant à la quantité de cafés souhaitée:

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

Personnalisation de la quantité de mon café

La machine est déjà réglée en usine pour débiter environ 30 ml de « MON CAFÉ ». Si vous souhaitez modifier cette quantité, procédez de la façon suivante:

- Placer une tasse sous les becs verseurs de café (fig. 12).
- Appuyer sur la touche  (fig. 12) jusqu'à ce que le message "MON CAFÉ" s'affiche.
- Maintenir appuyée la touche  (fig. 16) 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, appuyer de nouveau sur la touche  (fig. 16).

La quantité de café dans la tasse est alors programmée selon le nouveau réglage.

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 s'il coule trop lentement (goutte à goutte), il faut corriger le degré de mouture à l'aide de la manette de réglage (fig. 13).

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, il faut tourner d'un cran dans le sens horaire vers le numéro 7.

En revanche, pour obtenir un café plus dense et crémeux, il faut tourner d'un cran dans le sens antihoraire 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 au moins 2 cafés. Si après ce réglage le résultat souhaité n'est pas obtenu, il faut refaire la correction en tournant la manette d'un autre cran.

Conseils pour obtenir un café plus chaud



Pour obtenir un café plus chaud, il est conseillé de :

- effectuer un rinçage, en sélectionnant la fonction "Rinçage" dans le menu programmation (page 27).
- chauffez les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude);
- sélectionnez la température du café à partir du menu programmation (page 28).



Préparation du café en utilisant le café en grains

Attention!

Ne pas utiliser des grains de café caramélisés ou confits, car ils peuvent se coller sur le moulin à café et le rendre inutilisable.

1. Introduire le café en grains dans le récipient prévu à cet effet (fig. 14).
2. Placer sous les becs de sortie du café :
 - 1 tasse, pour avoir 1 café (fig. 12) ;
 - 2 tasses, si vous souhaitez 2 cafés (fig. 15).
3. Abaissez la buse de façon à la rapprocher le plus possible à la tasse (fig. 15): de cette façon, vous obtenez une meilleure crème.
4. Appuyez sur la touche relative à la distribution de café souhaitée (1 tasse  ou 2 tasses ).
5. La préparation commence et l'écran affiche la longueur sélectionnée et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.

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 ) (fig. 16).

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, consulter le paragraphe "Conseils pour un café plus chaud" (page 30).
- Si le café sort au compte-gouttes ou s'il est n'est pas 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 38).



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. De cette façon, 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'obstruer.

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  (fig. 10) jusqu'à ce que l'écran affiche «Pré-moulu».
2. Ouvrir le couvercle de l'entonnoir pour café pré-moulu.
3. Assicurarsi che l'imbuto non sia otturato, quindi inserire un misurino raso di caffè pre-macinato (fig. 17).
4. Placer une tasse sous les becs verseurs.
5. Appuyer sur la touche distribution 1 tasse .
6. La préparation commence et l'écran affiche la longueur sélectionnée et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.

Nota Bene!

Si la modalité «Économie d'énergie» est activée, la distribution du premier café peut exiger quelques secondes d'attente.

Préparation du café LONG en utilisant le café en grains

Suivre les indications du paragraphe "Préparation du café en utilisant le café en grains" pour préparer la machine et appuyer sur la touche LONG .




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

Suivre les instructions comme indiqué aux points 1-2-3-4 du paragraphe "Préparation du café en utilisant le café pré-moulu" et appuyer sur la touche LONG .

La machine commence à faire couler le café et une barre de programmation s'affiche; à moitié de la préparation, le message "insérer le café prémoulu. Appuyer sur OK" s'affiche. Insérer donc une dose rase de café pré-moulu et appuyer sur OK. La préparation reprend et l'appareil visualise la barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.

Personnalisation de la quantité de café LONG

La machine est réglée en usine pour distribuer environ 200 ml de café LONG. Si vous souhaitez modifier cette sélection, procédez de la façon suivante:

1. Placer une tasse ou un verre suffisamment grand sous les bacs verseurs de café (fig. 9).
2. Appuyer et maintenir la touche LONG  (fig. 17) appuyée jusqu'à ce que le message "Fonction café LONG" "Programme quantité".
3. Relâchez la touche LONG : la machine commence à faire couler le café;
4. Dès que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyer de nouveau sur la touche LONG  (fig. 17).

La quantité de café dans la tasse est alors programmée selon le nouveau réglage.

Nota Bene!

Si la programmation a été effectuée en utilisant du café pré-moulu, la machine demande d'introduire une deuxième dose rase de café.

PRÉPARATION DU CAPPUCCINO ET DU LAIT CHAUD (NON MOUSSEUX)

Danger de Brûlures!

Pendant ces préparations de la vapeur sort: faire attention à ne pas se brûler.

1. Pour un cappuccino, préparer le café dans une grande tasse;
2. Remplir un récipient (de préférence avec manche pour ne pas se brûler) avec environ 100 grammes de lait pour cha-

que cappuccino à préparer. Dans le choix des dimensions du récipient, tenir compte que le volume du lait sera 2 ou 3 fois plus grand;

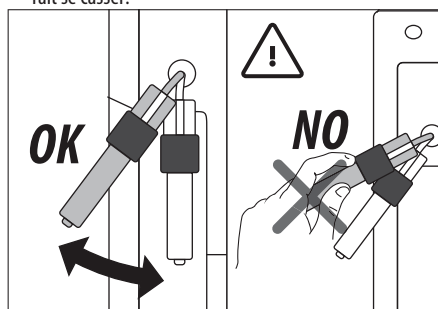
Nota Bene:



Pour obtenir une mousse plus dense et onctueuse, utilisez du lait écrémé ou demi-écrémé sorti du réfrigérateur (environ 5° C). Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux ou de grosse bulles, nettoyez toujours la buse à cappuccino comme décrit dans le paragraphe "Nettoyage de la buse à cappuccino après l'utilisation".

3. S'assurer que la bague de la buse à cappuccino soit positionnée vers le bas en fonction "CAPPUCCINO" (Fig. 19);
4. La buse à cappuccino peut être légèrement tournée vers l'extérieur pour pouvoir utiliser des récipients de toutes les dimensions.

Attention!

Ne pas forcer la rotation de la buse à cappuccino: elle pourrait se casser!



5. Plonger la buse à cappuccino dans le pot à lait en faisant attention à ne jamais noyer la bague noire;
6. Appuyez sur la touche : l'écran affiche "VAPEUR";
7. De la vapeur sort de la buse à cappuccino, ce qui donne un aspect crémeux au lait et en augmentera le volume (fig. 20);
8. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, faire tourner le récipient avec de lents mouvements du bas vers le haut. (Il est conseillé de ne pas distribuer la vapeur pendant plus de 3 minutes de suite);
9. Après avoir obtenu la mousse souhaitée, interrompre la distribution de vapeur en appuyant sur la touche .

Danger de Brûlures!

Éteindre la vapeur avant d'extraire le pot avec le lait mousseux pour éviter les brûlures provoquées par les éclaboussures du lait bouillant.

- Ajouter au café précédemment préparé la crème de lait. Le cappuccino est prêt: sucrer à volonté, et si souhaité, saupoudrer du chocolat en poudre sur la mousse.



Nota Bene!

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

Préparation du lait chaud (non mousseux)

Pour préparer du lait chaud non mousseux, procéder en suivant les indications du paragraphe précédent en s'assurant que la bague de la buse à cappuccino soit positionné vers le haut, en fonction "HOT MILK".

Nettoyage de la buse à cappuccino après l'utilisation

Nettoyer la buse après chaque utilisation pour éviter que des résidus de lait ne se déposent ou qu'elle ne s'obture.



Danger de Brûlures!

Un peu d'eau sort de la buse pendant le nettoyage. Faites attention aux éclaboussures d'eau.

- Faire couler un peu d'eau en appuyant sur la touche $\delta\delta / OK$. Puis réappuyer sur la même touche pour arrêter la distribution d'eau chaude.
- Attendre quelques minutes que la buse à cappuccino refroidisse: tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et tirer la buse vers le bas pour l'extraire (fig. 21).
- Déplacer la bague vers le haut (fig. 22).
- Tirer la buse vers le bas (fig. 23).
- Contrôler que les orifices indiqués par la flèche (fig. 24) ne soient pas bouchés. Utiliser, si nécessaire, une aiguille.
- Remettre la buse, baisser la bague et insérer à nouveau la buse à cappuccino (fig. 25) en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et en la poussant jusqu' à l'accrochage.

DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE



Attention! Danger de brûlures.

Ne laisser jamais la machine sans surveillance lorsqu'elle distribue de l'eau chaude. Le tuyau de la buse d'eau chaude chauffe pendant la distribution il faut donc tenir la buse seulement par la poignée ou par la bague noire.

- Placer un récipient sous la buse (le plus près possible afin d'éviter les éclaboussures).
- Appuyer sur la touche $\delta\delta / OK$ (fig. 3). L'écran affiche le message "EAU CHAUDE" ainsi qu'une barre de progres-

sion qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.

- La machine distribue environ 250 ml d'eau chaude puis interrompt automatiquement la distribution. Pour interrompre manuellement la distribution d'eau chaude, appuyer de nouveau sur la touche $\delta\delta / OK$.



Nota Bene!

Si la modalité "Économie d'énergie" est activée, la sortie d'eau chaude et de vapeur 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, procédez de la façon suivante:

- Posez un récipient sous la buse.
- Maintenir pressée la touche $\delta\delta / OK$ jusqu'à la visualisation du message "EAU CHAUDE. Programmer quantité" s'affiche puis relâcher la touche $\delta\delta / OK$.
- Quand l'eau chaude dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyer de nouveau sur la touche $\delta\delta / OK$.

La machine est maintenant reprogrammée selon les nouvelles quantités.

NETTOYAGE

Nettoyage de la machine

Il faut nettoyer périodiquement les parties suivantes de la machine:

- réservoir des marcs de café (A12),
- égouttoir (A14),
- réservoir à eau (A18),
- bec verseur de café (A7)
- buse à cappuccino (A8)
- l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu (A4),
- l'infuseur (A17), accessible après avoir ouvert le volet (A16),
- panneau de contrôle (B)



Attention!

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de détergents abrasifs ou d'alcool. Avec les machines « superautomatiques » De'Longhi, vous n'avez pas besoin d'utiliser des additifs chimiques pour nettoyer la machine.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour enlever les incrustations ou dépôts de café, car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.

Nettoyage du récipient des marcs de café

Lorsque l'écran affiche le message "VIDER LE RÉCIPIENT DES MARCS DE CAFÉ", il faut le vider et le nettoyer. Ce message reste affiché et la machine n'effectue pas de café tant que le récipient de marcs n'est pas nettoyé. L'appareil signale la nécessité de vider le récipient même si celui n'est pas encore plein 72 heures après le premier café (pour que les 72 heures soient comptées correctement la machine ne doit jamais être éteinte par l'interrupteur général).

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée):

- Enlever l'égouttoir (fig. 26), le vider et le nettoyer.
- Vider et nettoyer soigneusement le récipient des marcs de café en ayant soin d'enlever tous les résidus pouvant se déposer sur le fond : le pinceau fourni est équipé d'une spatule pour effectuer cette opération.
- Contrôlez le bac de récupération de la condensation et éventuellement videz-le (fig. 27).



Attention!

Pour extraire l'égouttoir, il faut 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!

Le bac de récupération est doté d'un flotteur (rouge) (A15) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 28). Avant que cet indicateur commence à dépasser du plan 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. Extraire l'égouttoir et le récipient des marcs de café (fig. 26) ;
2. Vider l'égouttoir et le récipient des marcs de café, puis les laver ;
3. Contrôlez le récipient de récupération de la condensation et éventuellement videz-le.
4. Remettre en place l'égouttoir ainsi que le récipient des marcs de café.

Nettoyage interne de la machine



Danger de décharges électriques!

Avant d'effectuer les opérations de nettoyage des parties internes, il faut éteindre la machine (voir «Arrêt») et la débrancher du secteur. Ne jamais plonger la machine dans l'eau.

1. Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible une fois l'égouttoir enlevé) n'est 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 à l'aide d'un aspirateur (fig. 29).

Nettoyage du réservoir à eau

1. Nettoyer périodiquement (environ une fois par mois) et à chaque remplacement 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 à l'eau courante.
3. Replacer le filtre (si prévu), remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et replacer le réservoir.

Nettoyage des becs verseurs de café

1. Nettoyer régulièrement les becs verseurs de café en utilisant une éponge ou un chiffon (fig. 30).
2. Contrôler que les trous de bec verseur de café ne sont pas bouchés. Si nécessaire, enlevez les dépôts de café à l'aide d'un cure-dents (fig. 30).

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 (A4) pré-moulu ne soit pas obstrué. Si nécessaire, enlever les dépôts de café avec le pinceau (C2) fourni en dotation.

Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur (A17) doit être nettoyé au moins une fois par mois.



Attention!

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

1. S'assurer que la machine a effectué correctement l'arrêt (voir "Arrêt de la machine", page 27).
2. Extraire le réservoir à eau (fig. 4).
3. Ouvrir le volet infuseur (fig. 31) placé sur le côté droit.
4. Appuyez vers l'intérieur sur les deux touches rouges de décrochage tout en tirant l'infuseur vers l'extérieur pour l'extraire (fig. 32)

- Plonger pendant environ 5 minutes l'infuseur dans l'eau puis le rincer sous le robinet



Attention!

RINCEZ UNIQUEMENT AVEC DE L'EAU

N'utilisez pas de détergents ni de lave-vaisselle

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

- En utilisant le pinceau (C2), nettoyer les éventuels restes de café sur le logement de l'infuseur, visibles du volet infuseur.
- Après le nettoyage, réinsérez l'infuseur en l'enfilant dans le support (fig. 33); puis appuyez sur l'inscription PUSH jusqu'à entendre le clic d'accrochage.

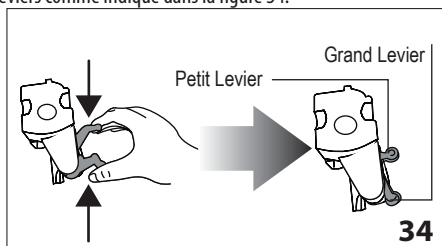


33



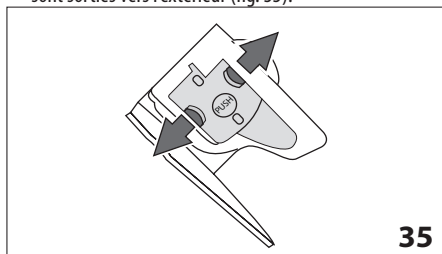
Nota Bene!

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 dans la figure 34.



34

- Une fois inséré, il faut s'assurer que les deux touches rouges sont sorties vers l'extérieur (fig. 35).



35

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

DÉTARTRAGE

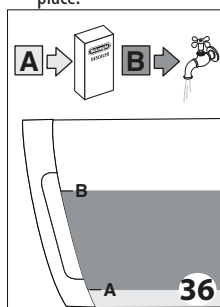
Détartre la machine quand l'écran affiche le message (clignotant) "DÉTARTRE".



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.
- Il est conseillé d'utiliser exclusivement un détartrant De'Longhi. L'utilisation d'un détartrant inapproprié, ainsi qu'un détartrage mal effectué, peuvent entraîner l'apparition de défauts qui ne sont pas couverts par la garantie du fabricant.

- Allumer la machine.
- Accédez au menu en appuyant sur la touche MENU/ESC.
- Appuyer sur les touches < ou > jusqu'à visualiser le message "Détartrage".
- Sélectionner en appuyant sur la touche $\delta\delta$ /OK : l'écran affiche "Confirmer?". Appuyez sur la touche $\delta\delta$ /OK pour confirmer.
- Les messages "VIDER L'ÉGOUTTOIR", "ENLEVER LE FILTRE" (si présent) et "VERSER DÉTARTRANT.", Appuyer sur OK s'affichent l'un après l'autre.
- Vider complètement le réservoir d'eau (A18) et enlever le filtre adoucisseur (si présent); vider ensuite l'égouttoir (fig. 26) et le récipient des marc de café, puis les remettre en place.



36

- Verser dans le réservoir d'eau le détartrant jusqu'au niveau A (correspondant à un emballage de 100 ml) marqué sur le côté du réservoir (fig. 36); puis ajouter de l'eau (un litre) jusqu'à atteindre le niveau B (fig. 36); replacer le réservoir d'eau.

- Placer sous la buse de distribution d'eau chaude un récipient vide ayant une capacité minimale de 1,5 l (fig. 7).



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 $\delta\delta$ /OK pour confirmer l'introduction de la solution. 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.

L'écran affiche le message "Détartrage en cours". Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant sort de la buse à eau.

Après environ 30 minutes, l'écran affiche les messages "RINÇAGE. RÉINSÉRER LE FILTRE" (si présent) et "REMPLIR LE RÉSERVOIR".

10. L'appareil est maintenant 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 MAXI 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. Appuyer OK".
11. Vider le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante et le remettre, une fois vidé, sous la buse à cappuccino.
12. Appuyer sur la touche δ /OK pour commencer le rinçage. L'eau chaude sort de la buse et l'écran affiche le message "RINÇAGE. Veuillez patienter".
13. Lorsque le réservoir d'eau est complètement vidé, l'écran affiche le message "Rinçage complet. Appuyer sur OK ?".
14. Appuyez sur la touche δ /OK.
15. L'écran affiche le message «Réchauffement, veuillez patienter» après lequel la machine est prête à l'emploi.

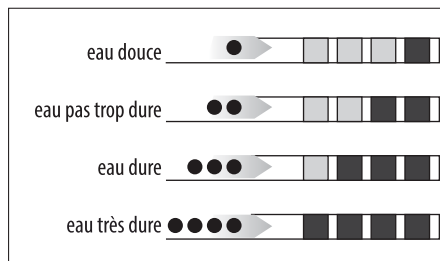
RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU

Le message DÉTARTRE est affiché uniquement après une période de fonctionnement pré-réglée qui dépend 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

1. Extraire de son emballage la bande réactive fournie "TOTAL HARDNESS TEST" accompagnée du mode d'emploi en anglais.
2. Plonger complètement la bande dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
3. Retirer 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.



Réglage de la dureté de l'eau

1. Appuyez sur la touche MENU/ESC pour accéder au menu;
2. Appuyer sur < ou > jusqu'à sélectionner l'option "Dureté de l'eau".
3. Confirmer la sélection en appuyant sur la touche δ /OK.
4. Appuyer sur les touches < ou > et configurer le nombre de carrés relevés par la bande réactive (voir fig. du paragraphe précédent).
5. Appuyer sur la touche δ /OK pour confirmer le réglage.
6. Appuyez sur la touche MENU/ESC pour sortir du menu.

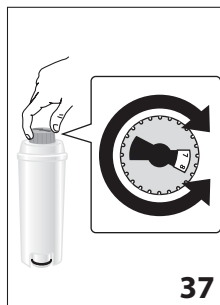
La machine est maintenant programmée selon la nouvelle configuration de la dureté de l'eau.

FILTRE ADOUCISSEUR

Certains modèles sont fournis avec le filtre adoucisseur : 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 suivantes.

Installation du filtre



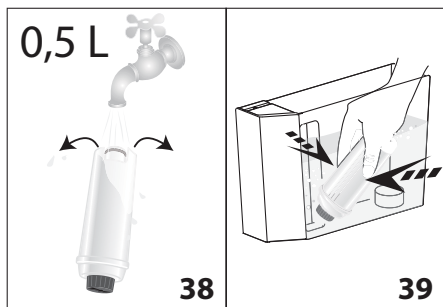
1. Sortez le filtre de son emballage.
2. Tourner le disque du distributeur (voir fig. 37) jusqu'à visualiser les 2 prochains mois d'utilisation.

i Nota Bene

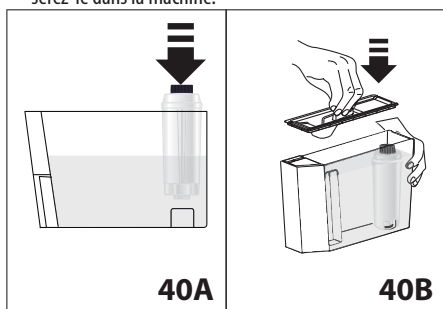
le filtre a une durée de deux mois si la machine est utilisée normalement, par contre si la machine n'est pas utilisée avec

le filtre installé, celui-ci a une durée maximum de 3 semaines.

3. Pour activer le filtre, faire couler de l'eau du robinet dans l'orifice du filtre comme indiqué sur la figure, jusqu'à ce que l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute (fig. 38).



4. Extraire le réservoir de la machine et le remplir d'eau.
5. Insérez le filtre à l'intérieur du réservoir et le plongez complètement pendant une dizaine de secondes, en l'inclinant et l'appuyant légèrement afin de permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 39).
6. Insérez le filtre dans son logement (fig. 40A) et appuyez-le à fond.
7. Refermez le réservoir avec le couvercle (fig. 40B), puis réinsérez-le dans la machine.



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

8. Appuyez sur la touche MENU/ESC pour accéder au menu;
9. Appuyer sur les touches < ou > (fig. 9) jusqu'à la visualisation du message "Installer le filtre";
10. Appuyez sur la touche $\delta\delta$ /OK .
11. L'écran affiche le message "Activer ?".
12. Appuyer sur la touche $\delta\delta$ /OK pour confirmer la sélection : l'écran affiche "EAU CHAUDE. Appuyer OK".
13. Placer sous la buse d'eau chaude un récipient (capacité : min. 500 ml).
14. Appuyer sur la touche $\delta\delta$ /OK pour confirmer la sélection : la machine commence à débiter de l'eau et l'écran affiche le message "Veuillez patienter...".
15. Une fois terminée la distribution, 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 le message "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 :

1. Enlevez le réservoir et le filtre usé;
2. Sortir le nouveau filtre de l'emballage et procéder comme illustré aux points 2-3-4-5-6-7 du paragraphe précédent.
3. Placer sous la buse d'eau chaude un récipient (capacité : min. 500 ml).
4. Appuyez sur la touche MENU/ESC pour accéder au menu;
5. Appuyer sur les touches < o > jusqu'à la visualisation du message "Remplacer le filtre".
6. Appuyer sur la touche $\delta\delta$ /OK ;
7. L'écran affiche le message «Confirmer ?»;
8. Appuyer sur la touche $\delta\delta$ /OK pour confirmer la sélection;
9. L'écran affiche le message "EAU CHAUDE. Appuyer sur OK";
10. Appuyer sur la touche $\delta\delta$ /OK pour confirmer la sélection : la machine commence à débiter de l'eau et l'écran affiche le message "Veuillez patienter...".
11. 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



Si vous souhaitez continuer à utiliser la machine sans le filtre, vous devez l'enlever et en signaler l'élimination. Procéder comme suit :


1. Enlevez le réservoir et le filtre usé;
2. Appuyez sur la touche MENU/ESC pour accéder au menu;
3. Appuyer sur les touches < ou > (fig. 9) jusqu'à la visualisation du message "Installer le filtre. Activé";
4. Appuyer sur la touche $\delta\delta$ /OK ;
5. L'écran affiche le message "Désactiver ?"
6. Appuyez sur la touche $\delta\delta$ /OK pour confirmer et sur la touche MENU/ESC pour sortir du menu.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| | |
|------------------------------------|------------------------------|
| Tension : | 220-240 V~ 50/60 Hz maxi 10A |
| Puissance absorbée : | 1450W |
| Pression : | 15 bars |
| Capacité max. réservoir d'eau : | 2 l |
| Dimensions LxHxP : | 260 x 360 x 460 mm |
| Longueur cordon : | 1.1 m |
| Poids : | 10,2 kg |
| Capacité maxi récipient à grains : | 400 g |

MESSAGES VISUALISÉS SUR L'AFFICHEUR

| MESSAGE VISUALISÉ | 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. |
| VIDER LE TIROIR À MARCS | Le récipient des marcs (A12) de café est plein. | Vider le récipient de marc, l'égouttoir et effectuer le nettoyage, puis les réinsérer (fig. 26). 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. 13), dans le sens des aiguilles d'une montre, d'un cran vers le numéro 7 pendant que le moulin à café est en marche. Si, après avoir fait au moins 2 cafés, le débit devrait être encore trop lent, répétez la correction en tournant la manette de réglage d'un autre cran (voir réglage du moulin à café, page 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 TIROIR À MARCS | Le tiroir à marc n'a pas été inséré après le nettoyage. | Extraire l'égouttoir et insérer le récipient de marcs à café. |
| REEMPLIR DE CAFÉ PRÉMOULU | La fonction « café pré-moulu » a été sélectionnée, mais l'entonnoir est vide. | Introduisez le café pré-moulu dans l'entonnoir (fig. 17) ou désélectionnez 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 34). |
| RÉDUIRE DOSES CAFÉ | Vous avez utilisé trop de café. | Sélectionner un goût plus léger en appuyant sur la touche  (fig. 10) ou diminuer la quantité de café pré-moulu. |
| REEMPLIR LE RÉSERVOIR DE GRAINS | Le café en grains est terminé. | Remplir le récipient de grains (fig. 14). |
| | 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" (pag. 33). |
| INSÉREZ L'INFUSEUR | L'infuseur n'a pas été réinséré après le nettoyage. | Insérez l'infuseur comme décrit au paragraphe « Nettoyage de l'infuseur » (page 33). |
| INSÉRER RÉSERVOIR | Le réservoir n'est pas inséré correctement. | Insérez correctement le réservoir en l'appuyant à fond. |


| | | |
|--|--|--|
| ALARME GÉNÉRALE | L'intérieur de la machine est très sale. | Nettoyez soigneusement la machine comme décrit dans le paragraphe "Nettoyage". Si après le nettoyage la machine affiche encore le message, adressez-vous à un centre d'assistance. |
| CIRCUIT VIDE REMPLIR LE CIRCUIT EAU CHAUDE Appuyer sur OK | Le circuit hydraulique est vide. | Appuyez sur  /OK et faites couler de l'eau de la buse, jusqu'à ce que le débit soit régulier. |
| REPLACER LE FILTRE | Le filtre adoucisseur est usé. | Remplacer le filtre ou l'enlever en suivant les instructions du paragraphe "Filtre adoucisseur". |

SOLUTIONS AUX PROBLÈMES

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

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

| PROBLÈME | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|---|--|---|
| Le café n'est pas chaud. | Les tasses n'ont pas été préchauffées. | Chauffez les tasses avec de l'eau chaude (N.B. Vous pouvez utiliser la fonction eau chaude). |
| | L'infuseur s'est refroidi parce que 2/3 minutes se sont écoulées depuis la sortie du dernier café. | Avant de faire le café, il faut chauffer l'infuseur avec un rinçage en utilisant la fonction prévue à cet effet (page 27). |
| | La température du café configurée est trop basse. | Configurer au menu une température de café plus chaude (page 28). |
| 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. 13). 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 29). |
| | 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. 13). 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 29). |
| Le café ne sort pas du bec ou des deux becs verseurs. | Les becs de sortie sont obstrués. | Nettoyer les becs verseurs avec un cure-dents (fig. 30). |

| | | |
|--|---|---|
| Le lait n'est pas émulsionné. | La buse à cappuccino est sale. | Nettoyer la buse à cappuccino comme décrit dans le paragraphe correspondant (page 32). |
| | La bague de la buse à cappuccino est en position "LAIT". | Pousser la bague en position "CAPPUCCINO". |
| La distribution de vapeur s'interrompt pendant l'utilisation | Un dispositif de sécurité interrompt la distribution de vapeur après 3 minutes. | Attendre quelques minutes et activer à nouveau la fonction vapeur. |
| La machine ne s'allume pas | Le connecteur est mal inséré. | Insérer à fond le connecteur dans le logement au dos de l'appareil (fig. 1). |
| | La fiche n'est pas branchée à la prise. | Branchez la fiche à la prise. |
| | L'interrupteur général (A21) n'est pas allumé. | Mettez l'interrupteur général (fig. 2). |
| L'infuseur ne sort pas | L'arrêt n'a pas été effectué correctement. | Arrêter la machine en appuyant sur la touche  (page 27). |



L'appareil est conforme aux directives CE suivantes:

- Directive Basse Tension 2006/95/CE et modifications successives ;
- Directive CEM 2004/108/CE et modifications successives;
- Règlement européen Stand-by 1275/2008.
- 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.