

SOMMAIRE

1. CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ	25
2. MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ	26
2.1 Symboles utilisés dans ce mode d'emploi	26
2.2 Utilisation conforme à la destination.....	26
2.3 Mode d'emploi	26
3. INTRODUCTION.....	26
3.1 Lettres entre parenthèses.....	26
3.2 Problèmes et réparations	26
4. DESCRIPTION.....	27
4.1 Description de l'appareil	27
4.2 Description du panneau de contrôle.....	27
4.3 Description des accessoires	27
5. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	27
5.1 Contrôle de l'appareil	27
5.2 Installation de l'appareil	27
5.3 Branchement de l'appareil	27
5.4 Première mise en marche de l'appareil	28
6. ALLUMAGE DE L'APPAREIL	28
7. ARRÊT DE L'APPAREIL	28
8. RÉGLAGES DU MENU	29
8.1 Rinçage	29
8.2 Détartrage	29
8.3 Installer le filtre.....	29
8.4 Remplacement du filtre (si installé)	29
8.5 Régler l'heure.....	29
8.6 Démarrage auto	29
8.7 Arrêt automatique (standby)	29
8.8 Économie d'énergie.....	30
8.9 Réglage de la température.....	30
8.10 Réglage de la dureté de l'eau	30
8.11 Programmation de la langue.....	30
8.12 Signal sonore	30
8.13 Valeurs d'usine (réinitialisation).....	30
8.14 Statistiques	30
9. PRÉPARATION DU CAFÉ	31
9.1 Sélection du goût du café.....	31
9.2 Sélection de la quantité de café dans la tasse..	31
.....	31
9.3 Personnalisation de la quantité de mon café...	31
.....	31
9.4 Réglage du moulin à café	31
9.5 Conseils pour un café plus chaud.....	31
9.6 Préparation du café avec du café en grains..	31
9.7 Préparation du café en utilisant le café pré-	32
moulu	32
9.8 Préparation du café DOPPIO+ avec du café en	32
grains	32
9.9 Personnalisation de la quantité de café	32
DOPPIO+.....	32
9.10 Préparation du café LONG en utilisant du café	32
en grains	32
9.11 Préparation du café LONG avec du café pré-	33
moulu	33
9.12 Personnalisation de la quantité de café	33
ALLONGÉ	33
10. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO ET DU LAIT CHAUD (MOUSSEUX).....	33
10.1 Préparation du lait chaud (non mousseux).....	33
10.2 Nettoyage de la buse à cappuccino après	33
l'emploi	33
11. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE	34
11.1 Modifier la quantité d'eau distribuée	34
automatiquement.....	34
12. NETTOYAGE	34
12.1 Nettoyage de la machine	34
12.2 Nettoyage du circuit interne de la machine.....	34
12.3 Nettoyage du tiroir à marcs de café	35
12.4 Nettoyage de l'égouttoir et du bac de	35
récupération de la condensation	35
12.5 Nettoyage interne de la machine	35
12.6 Nettoyage du réservoir d'eau	35
12.7 Nettoyage des bacs verseurs de café	35
12.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction	35
du café pré-moulu.....	35
12.9 Nettoyage de l'infuseur	35
13. DÉTARTRAGE	36
14. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU 37	
14.1 Mesure de la dureté de l'eau	37
14.2 Réglage de la dureté de l'eau	37
15. FILTRE ADOUCISSEUR (*UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)	37
15.1 Installation du filtre	37
15.2 Remplacement du filtre	38
15.3 Enlever le filtre	38
16. DONNÉES TECHNIQUES.....	38
17. ÉLIMINATION.....	39
18. MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN	39
19. RÉOLUTION DES PROBLÈMES	40

1. CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ

- L'appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu les instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles aient compris les risques impliqués.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Au cours du nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. N'est pas prévue l'utilisation dans : des locaux faisant office de cuisine pour le personnel de magasins, bureaux et autres zones de travail, les gîtes ruraux, les hôtels, les motels et autres structures d'hébergement, les pensions.
- Afin de prévenir tout risque, si la prise ou le cordon sont abîmés, faites-les remplacer exclusivement par l'Assistance Technique.

UNIQUEMENT POUR LES MARCHÉS EUROPÉENS :

- Débrancher toujours l'appareil sans surveillance et avant de l'installer, de le démonter ou de le nettoyer.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu les instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles aient compris les risques impliqués.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.



Les surfaces présentant ce symbole deviennent chaudes pendant l'utilisation (le symbole est présent seulement sur certains modèles).

2. MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ

2.1 Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

Les consignes importantes sont accompagnées de ces symboles. Il est absolument nécessaire de respecter ces consignes.



Le non-respect peut être, ou est, la cause de blessures par décharge électrique avec un risque pour la vie.



Le non-respect peut être, ou est, la cause de blessures ou de dommages à l'appareil.



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



Ce symbole met en évidence des recommandations et des informations importantes pour l'utilisateur.



Étant donné que l'appareil fonctionne à l'électricité, il n'est pas à exclure qu'il génère des décharges électriques.

Par conséquent, respecter les consignes de sécurité suivantes :

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- S'assurer que la prise de courant utilisée soit toujours librement accessible, afin de garantir le débranchement en cas de besoin.
- Pour débrancher la fiche de la prise, agir directement sur la fiche. Ne jamais tirer le cordon, il pourrait s'abîmer.
- Pour débrancher complètement l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant.
- En cas de pannes de l'appareil, ne pas tenter de les réparer. Éteindre l'appareil, retirer la fiche de la prise et s'adresser à l'Assistance Technique.
- Avant de réaliser une quelconque opération de nettoyage, éteindre la machine, retirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir la machine.



Conserver le matériel d'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé) hors de la portée des enfants.



Cet appareil produit de l'eau chaude et, quand il est en marche, de la vapeur d'eau peut se former.

Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau ou la vapeur chaude.

Quand l'appareil est en marche, le plateau d'appui des tasses (A6) pourrait chauffer.

2.2 Utilisation conforme à la destination

Cet appareil est construit pour la préparation du café et pour chauffer des boissons.

Toute autre utilisation est à considérer comme impropre et donc dangereuse. Le constructeur ne répond pas en cas de dommages découlant d'une utilisation impropre de l'appareil.

2.3 Mode d'emploi

Lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures et des dommages à l'appareil.

Le constructeur ne répond pas des dommages découlant du non-respect de ce mode d'emploi.



Conserver soigneusement ce mode d'emploi. En cas de cession de l'appareil à d'autres personnes, leur remettre également ce mode d'emploi.

3. INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi la machine automatique pour café et cappuccino.

Nous vous souhaitons de bien profiter de votre nouvel appareil. Prenez quelques minutes pour lire ce mode d'emploi. Vous éviterez ainsi de vous exposer à des risques ou d'endommager la machine.

3.1 Lettres entre parenthèses

Les lettres entre parenthèses correspondent à la légende indiquée dans la Description de l'appareil (pages 2-3).

3.2 Problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les instructions fournies dans les chapitres "18. Messages affichés à l'écran" et "19 Résolution des problèmes".

En cas d'inefficacité ou pour plus d'informations, il est conseillé de s'adresser au service client en téléphonant au numéro indiqué sur le feuillet « Service client » joint.

Si votre pays ne se trouve pas parmi ceux indiqués sur le papier, appelez au numéro indiqué sur la garantie. Pour les éventuelles réparations, s'adresser exclusivement à l'Assistance Technique De'Longhi. Les adresses sont indiquées dans le certificat de garantie qui accompagne la machine.

4. DESCRIPTION

4.1 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 le café pré-moulu
- A5. Touche  : pour allumer ou éteindre la machine (veille)
- A6. Plateau d'appui pour tasses
- A7. Bouton de sélection de la buse à cappuccino
- A8. Buse à cappuccino
- A9. Buse à cappuccino
- A10. Bec verseur café (hauteur réglable)
- A11. Bac de récupération de la condensation
- A12. Plateau d'appui pour tasses
- A13. Indicateur du niveau d'eau de l'égouttoir
- A14. Égouttoir
- A15. Tiroir à marc c de café
- A16. Interrupteur général (ON/OFF)
- A17. Cordon d'alimentation
- A18. Volet infuseur
- A19. Infuseur
- A20. Réservoir à eau
- A21. Logement du filtre adoucisseur d'eau
- A22. Couverture réservoir à eau
- A23. Bouton de réglage du degré de mouture

4.2 Description du panneau de contrôle

(page 2 - B)

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

- B1. Icône **OK** (Au moment de l'accès au menu programmation, appuyer pour confirmer la rubrique sélectionnée)
- B2. Icône  pour accéder ou quitter le menu programmation
- B3. Écran
- B4. Icône  : pour sélectionner la longueur du café (Lors de l'accès au menu programmation, appuyer dessus pour parcourir les rubriques du menu)
- B5. Icône de sélection de l'arôme  : appuyer dessus pour sélectionner le goût du café (Lors de l'accès au menu programmation, appuyer dessus pour parcourir les rubriques du menu)
- B6. Icône  : pour préparer 2 tasses de café avec les programmations affichées à l'écran
- B7. Icône  : pour préparer 1 tasse de café avec les programmations affichées à l'écran
- B8. Icône  : pour préparer un café ALLONGÉ
- B9. Icône  : pour préparer un café DOPPIO+

B10. Icône  : pour produire de l'eau chaude

B11. Icône  : pour produire de la vapeur

4.3 Description des accessoires

(page 2 - C)

- C1. Bande réactive « Total Hardness Test »
- C2. Doseur pour café pré-moulu
- C3. Détartrant
- C4. Filtre adoucisseur (*uniquement sur certains modèles)
- C5. Pinceau de nettoyage

5. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

5.1 Contrôle de l'appareil

Après avoir retiré l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil et de la présence de tous les accessoires. Ne pas utiliser l'appareil en présence de dommages évidents. S'adresser à l'Assistance Technique De'Longhi.

5.2 Installation de l'appareil

Attention !

Lors de l'installation de l'appareil, respecter les consignes de sécurité suivantes :

- La machine émet de la chaleur dans son environnement. Après avoir placé l'appareil sur le plan de travail, vérifier qu'il y ait un espace libre d'au moins 3 cm entre les surfaces de l'appareil, les parties latérales et la partie arrière, ainsi qu'un espace d'au moins 15 cm au-dessus de la machine à café.
- L'éventuelle pénétration d'eau dans l'appareil pourrait l'endommager. Ne pas placer l'appareil à proximité de robinets d'eau ou d'éviers.
- L'appareil pourrait s'abîmer si l'eau gèle à l'intérieur. Ne pas installer l'appareil dans un lieu où la température peut descendre en dessous du point de congélation.
- Positionner le cordon d'alimentation afin qu'il ne soit pas abîmé par des arêtes tranchantes ou par le contact avec des surfaces chaudes (par ex. plaques électriques).

5.3 Branchement de l'appareil

Attention !

S'assurer que la tension du secteur corresponde à celle indiquée sur la plaquette située au-dessous de l'appareil.

Brancher l'appareil uniquement à une prise de courant installée dans les règles de l'art, ayant une intensité minimum de 10A et munie d'une mise à la terre efficace.

En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faire remplacer par un autre type plus approprié, par un personnel qualifié.

5.4 Première mise en marche de l'appareil

Nota Bene :

- La machine a été contrôlée en usine en utilisant du café ; il est donc tout à fait normal de trouver des traces de café dans le moulin. Il est dans tous les cas garanti que cette machine est neuve.
- Il est conseillé de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le chapitre "14. Programmation de la dureté de l'eau".

1. Brancher la machine au secteur et s'assurer que l'interrupteur général (A16), placé sur le côté de cette dernière, soit enfoncé (fig. 1).
2. Extraire le réservoir à eau (A20) (fig. 2), ouvrir le couvercle (A22) (fig. 3), remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau fraîche ; refermer le couvercle et réinsérer ensuite le réservoir.

Il faut sélectionner la langue souhaitée en avançant ou en reculant à l'aide de l'icône  (B4) ou  (B5) ou bien en laissant que sur l'écran (B3) automatiquement les langues s'affichent alternativement (toutes les 3 secondes environ):

3. quand le français apparaît, maintenir l'icône **OK** (B1) (fig. 4) enfoncée pendant quelques secondes jusqu'à l'affichage du message: « Français programmé ».

Continuer en suivant les instructions affichées sur l'écran de l'appareil :

4. "EAU CHAUDE, Appuyer sur OK" : placer au-dessous de la buse à cappuccino (A8) un récipient (fig. 5) d'une capacité minimum de 100ml.
5. Appuyer sur l'icône **OK** pour confirmer (fig. 4): l'appareil fait couler de l'eau par la buse à cappuccino puis s'éteint automatiquement.

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

Nota Bene :

- À la première utilisation, il est nécessaire de faire 4-5 cafés avant que la machine ne commence à donner un résultat satisfaisant.
- Pour savourer un café encore meilleur et obtenir des performances optimales de la machine, nous conseillons d'installer le filtre adoucisseur (C4) en suivant les indications du chapitre "15. Filtre adoucisseur (*uniquement sur certains modèles)". Si le modèle n'est pas fourni avec

le filtre, il est possible de le demander aux centres d'assistance agréés De'Longhi.

6. ALLUMAGE DE L'APPAREIL

Nota Bene !

- Avant d'allumer l'appareil, vérifier que l'interrupteur général (A16) soit enfoncé (fig. 1).
- À chaque allumage, l'appareil effectue automatiquement un cycle de préchauffage et de rinçage qui ne peut pas être interrompu. L'appareil est prêt à l'emploi uniquement après l'exécution de ce cycle.

Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des bacs verseurs des buses à café (A10) ; elle sera récupérée dans l'égouttoir (A14). Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche  (A5) (fig. 6) : l'écran (B3) affiche le message "Chauffage, Veuillez patienter".

Lorsque le chauffage est terminé, la machine affiche un autre message : "Rinçage" ; de cette façon, en plus de chauffer la chaudière, l'appareil fait couler l'eau chaude dans les tuyaux internes pour qu'ils se réchauffent.

L'appareil est à température lorsque l'écran affiche le message indiquant le goût et la quantité de café.

7. ARRÊT DE L'APPAREIL

À chaque arrêt, l'appareil effectue un rinçage automatique, à condition qu'un café ait été préparé.

Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des bacs verseurs des buses à café (A10). Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (A10) (fig. 6).
- L'écran (B3) affiche le message "Arrêt en cours. Veuillez patienter" : si cela est prévu, l'appareil effectue le rinçage et puis s'éteint (veille).

Nota Bene !

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant des périodes prolongées, débrancher l'appareil du secteur :

- éteindre auparavant l'appareil en appuyant sur la touche  (fig. 6) ;
- appuyer sur l'interrupteur général (A16) situé sur le côté de l'appareil (fig. 1).

Attention !

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

8. RÉGLAGES DU MENU

8.1 Rinçage

Cette fonction permet de faire sortir de l'eau chaude par le bec verseur de café (A10), de sorte à nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine.

Placer un récipient d'une capacité min. 100ml sous le bec verseur de café.

Pour activer cette fonction, procéder comme suit :

1. Appuyer sur l'icône  (B2) pour entrer dans le menu.
2. Appuyer sur  (B4) ou  (B5) (fig. 7) jusqu'à l'affichage sur l'écran (B3) du message "Rinçage".
3. Appuyer sur l'icône **OK** (B1) (fig.4) : l'écran affiche "Confirmer ?".



Attention ! Risque de brûlures.

Ne jamais laisser la machine sans surveillance quand de l'eau chaude est en cours de distribution.

4. Appuyer sur l'icône **OK** : au bout de quelques secondes, de l'eau chaude sort du bec verseur de café pour nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine.



Nota Bene !

- Il est possible d'arrêter la distribution à tout moment en appuyant sur n'importe quelle icône.
- Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 3-4 jours, il est vivement conseillé d'effectuer, après avoir rallumé la machine, 2/3 rinçages avant de l'utiliser.

8.2 Détartrage

Pour les instructions concernant le détartrage, consulter le chapitre "13. Détartrage".

8.3 Installer le filtre

Pour les instructions concernant l'installation du filtre, consulter le chapitre "15. Filtre adoucisseur (*uniquement sur certains modèles)".

8.4 Remplacement du filtre (si installé)

Pour les instructions concernant le remplacement du filtre, consulter le paragraphe "15.2 Remplacement du filtre".

8.5 Régler l'heure

Si l'on souhaite régler l'heure sur l'écran (B3), procéder comme suit :

1. Appuyer sur l'icône  (B2) pour entrer dans le menu.

2. Appuyer sur  (B4) ou  (B5) (fig. 7) jusqu'à l'affichage du message "Réglage heure".
 3. Appuyer sur l'icône **OK** (B1) (fig. 4) : les heures clignotent.
 4. Appuyer sur  ou  pour modifier les heures.
 5. Appuyer sur l'icône **OK** pour confirmer : les minutes clignotent.
 6. Appuyer sur  ou  pour modifier les minutes.
 7. Appuyer sur l'icône **OK** pour confirmer.
- L'heure est ainsi réglée : appuyer ensuite sur l'icône  pour quitter le menu.

8.6 Démarrage auto

Il est possible de programmer l'heure de démarrage automatique afin que l'appareil soit prêt à l'emploi à une certaine heure (par exemple le matin) et afin de 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. Appuyer sur l'icône  (B2) pour entrer dans le menu.
2. Appuyer sur  (B4) ou  (B5) (fig. 7) jusqu'à l'affichage sur l'écran (B3) du message "Démarrage auto".
3. Appuyer sur l'icône **OK** (B1) (fig. 4) : l'écran affiche le message "Activer ?".
4. Appuyer sur l'icône **OK** pour confirmer.
5. Appuyer sur  ou  pour sélectionner les heures.
6. Appuyer sur l'icône **OK** pour confirmer.
7. Appuyer sur  ou sur  pour modifier les minutes.
8. Appuyer sur l'icône **OK** pour confirmer.
9. Appuyer ensuite sur l'icône  pour quitter le menu.

Après avoir confirmé l'horaire, l'activation du démarrage automatique est signalée à l'écran par le symbole  qui s'affiche à côté de l'heure.

Pour désactiver la fonction :

1. Sélectionner l'option démarrage auto dans le menu.
2. Appuyer sur l'icône **OK** : l'écran affiche le message "Désactiver ?".
3. Appuyer sur l'icône **OK** pour confirmer.

L'écran n'affiche plus le symbole .

8.7 Arrêt automatique (standby)

Il est possible de configurer l'arrêt automatique pour faire en sorte que la machine s'éteigne au bout de 15 ou 30 minutes ou bien au bout d'1, 2 ou 3 heures.

Pour programmer l'arrêt automatique, procéder comme suit :

1. Appuyer sur l'icône  (B2) pour entrer dans le menu.

- Appuyer sur  (B4) ou  (B5) (fig. 7) jusqu'à l'affichage sur l'écran (B3) du message "Arrêt automatique".
- Appuyer sur l'icône **OK** (B1) (fig. 4).
- Appuyer sur  ou  jusqu'à l'affichage de la durée de fonctionnement souhaitée (15 ou 30 minutes, ou bien après 1, 2 ou 3 heures).
- Appuyer sur l'icône **OK** pour confirmer.
- Appuyer ensuite sur l'icône  pour quitter le menu. L'arrêt automatique est ainsi reprogrammé.

8.8 Économie d'énergie

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

Pour désactiver (ou activer) la modalité « économie énergie », procéder comme suit :

- Appuyer sur l'icône  (B2) pour entrer dans le menu.
- Appuyer sur  (B4) ou  (B5) (fig. 7) jusqu'à l'affichage sur l'écran (B3) du message "Économie énergie".
- Appuyer sur l'icône **OK** (B1) (fig. 4) : l'écran affiche le message "Désactiver ?" (ou "Activer ?", si la fonction a été désactivée).
- Appuyer sur l'icône **OK** pour désactiver (ou activer) le mode d'économie énergie.

- Appuyer ensuite sur l'icône  pour quitter le menu.

Lorsque la fonction est activée, l'écran affiche, après un moment d'inactivité, «Économie énergie».



Nota Bene !

- En mode d'économie énergie, la machine nécessite quelques secondes d'attente avant de faire couler le premier café car elle doit préchauffer.
- Pour préparer n'importe quelle boisson, appuyer sur une icône quelconque pour quitter la modalité économie d'énergie, puis appuyer sur l'icône correspondante à la boisson souhaitée.

8.9 Réglage de la température

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

- Appuyer sur l'icône  (B2) pour entrer dans le menu.
- Appuyer sur  (B4) ou  (B5) (fig. 7) jusqu'à l'affichage sur l'écran (B3) du message "Réglage température".
- Appuyer sur l'icône **OK** (B1) (fig. 4).
- Appuyer sur  ou  jusqu'à l'affichage de la température souhaitée sur l'écran (●=basse; ●●●●=maximum).
- Appuyer sur l'icône **OK** pour confirmer.
- Appuyer ensuite sur l'icône  pour quitter le menu.

8.10 Réglage de la dureté de l'eau

Pour les instructions concernant le réglage de la dureté de l'eau, consulter le chapitre "14. Programmation de la dureté de l'eau".

8.11 Programmation de la langue

Si l'on souhaite modifier la langue de l'écran (B3), procéder comme suit :

- Appuyer sur l'icône  (B2) pour entrer dans le menu.
- Appuyer sur  (B4) ou  (B5) (fig. 7) jusqu'à l'affichage sur l'écran du message "Programmer langue".
- Appuyer sur l'icône **OK** (B1) (fig. 4).
- Appuyer sur  ou  jusqu'à l'affichage de la langue souhaitée sur l'écran.
- Appuyer sur l'icône **OK** pour confirmer.
- L'écran affiche la confirmation de la langue installée.
- Appuyer ensuite sur l'icône  pour quitter le menu.

8.12 Signal sonore

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver le signal sonore que la machine émet à chaque pression sur des icônes/boutons, à chaque insertion et retrait de l'égouttoir et à chaque ouverture/fermeture du volet. Pour désactiver ou activer à nouveau le signal sonore, procéder comme suit :

- Appuyer sur l'icône  (B2) pour entrer dans le menu.
- Appuyer sur  (B4) ou  (B5) (fig. 7) jusqu'à l'affichage sur l'écran (B3) du message "Signal sonore".
- Appuyer sur l'icône **OK** (fig. 4) : l'écran affiche le message "Désactiver ?" (ou "Activer ?", si désactivé).
- Appuyer sur l'icône **OK** pour activer ou désactiver le signal sonore.
- Appuyer ensuite sur l'icône  pour quitter le menu.

8.13 Valeurs d'usine (réinitialisation)

Cette fonction permet de rétablir toutes les configurations du menu et toutes les programmations des quantités qui reviennent aux valeurs d'usine (mise à part la langue qui reste programmée).

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

- Appuyer sur l'icône  (B2) pour entrer dans le menu.
- Appuyer sur  (B4) ou  (B5) (fig. 7) jusqu'à l'affichage sur l'écran (B3) du message "Valeurs d'usine".
- Appuyer sur l'icône **OK** (B1) (fig. 4).
- L'écran affiche le message « Confirmer ? ».
- Appuyer sur l'icône **OK** pour confirmer et quitter.

8.14 Statistiques

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

1. Appuyer sur l'icône  (B2) pour entrer dans le menu.
2. Appuyer sur  (B4) ou  (B5) (fig. 7) jusqu'à l'affichage sur l'écran (B3) du message "Statistiques".
3. Appuyer sur l'icône **OK** (B1) (fig. 4).
4. En appuyant sur  ou , on peut vérifier :
 - le nombre de cafés préparés ;
 - le nombre de litres d'eau total distribués ;
 - le nombre de détartrages effectués ;
 - le nombre de fois que le filtre adoucisseur a été remplacé.
5. Appuyer ensuite 2 fois sur l'icône  pour quitter le menu.

9. PRÉPARATION DU CAFÉ

9.1 Sélection du goût du café

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

Il est possible de sélectionner les goûts suivants :

Goût extra-léger

Goût léger

Goût normal

Goût fort

Goût extra-fort

Pour changer le goût, appuyer plusieurs fois sur l'icône  (B5) (fig. 8) jusqu'à l'affichage sur l'écran (B3) du goût souhaité.

9.2 Sélection de la quantité de café dans la tasse

La machine est réglée en usine pour la production de café normal. Pour sélectionner la quantité de café, appuyer sur l'icône  (B4) (fig. 9) jusqu'à l'affichage sur l'écran (B3) du message relatif à la quantité de café souhaitée :

Café sélectionné	Quantité de café dans la tasse (ml)
MON CAFÉ	Programmable : de ≈20 à ≈180
CAFÉ COURT	≈40
NORMAL	≈60
ALLONGÉ	≈90
EXTRA-LONG	≈120

9.3 Personnalisation de la quantité de mon café

La machine est préréglée en usine pour distribuer environ 30 ml de "MON CAFÉ". Pour modifier cette quantité, procéder de la façon suivante :

1. Placer une tasse sous le bec verseur de café (A10) (fig. 10).
2. Appuyer sur l'icône  (B4) (fig. 9) jusqu'à l'affichage du message "MON CAFÉ".

3. Maintenir l'icône  (B7) enfoncée jusqu'à l'affichage sur l'écran (B3) du message "1 MON CAFÉ Programme quantité", et la machine commence à faire couler le café ; relâcher ensuite l'icône.
4. Dès que le café atteint la quantité souhaitée dans la tasse, appuyer de nouveau sur l'icône  .

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

9.4 Réglage du moulin à café

Le moulin à café ne doit pas être réglé, du moins au début, car il est déjà préréglé en usine de sorte à obtenir une bonne distribution de café.

Toutefois, si après avoir préparé les premiers cafés, la distribution s'avère peu dense et avec peu de crème ou trop lente (au goutte à goutte), il est nécessaire d'effectuer une correction à l'aide du bouton de réglage du degré de mouture (A23) (fig. 11).

Nota Bene !

La poignée de réglage doit être tournée uniquement pendant que le moulin est en marche.



Si le café sort trop lentement ou s'il ne sort pas du tout, tourner d'un cran dans le sens horaire vers le numéro 7.

Pour obtenir en revanche une distribution de café plus dense et améliorer l'aspect de la crème, tourner d'un cran dans le sens anti-horaire vers le numéro

1 (pas plus d'un cran à la fois, au risque que le café sorte au goutte à goutte).

L'effet de cette correction se remarque uniquement après la préparation d'au moins 2 cafés. Si après ce réglage, le résultat souhaité n'a pas été obtenu, il est nécessaire de répéter la correction en tournant le bouton d'un autre cran.

9.5 Conseils pour 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 (voir paragraphe "8.1 Rinçage").
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude (voir chapitre "11 Distribution d'eau chaude").
- augmenter la température café dans le menu programmation (voir paragraphe "8.9 Réglage de la température").

9.6 Préparation du café avec du café en grains

Attention !

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

1. Introduire le café en grains dans le bac prévu à cet effet (A3) (fig. 12) .
2. Placer sous les becs verseurs de la buse à café (A10) :
 - 1 tasse, pour obtenir 1 café (fig. 10) ;
 - 2 tasses, pour obtenir 2 cafés (fig. 13).
3. Baisser les becs verseurs de sorte à les rapprocher le plus possible des tasses ; la crème sera ainsi meilleure (fig. 14).
4. Appuyer sur l'icône relative à la distribution désirée (B7- 1 tasse  ou B6 -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 tout moment en appuyant sur n'importe quelle icône.
- Dès que la distribution est terminée, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir enfoncée (dans les 3 secondes) l'une des icônes de distribution du café ( ou ).

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

Attention !

- Pendant l'utilisation, l'écran affiche quelques messages (REMPLIR LE RÉSERVOIR, VIDER LE TIROIR À MARC, etc.) dont la signification est reportée dans le chapitre "18. Messages affichés à l'écran".
- Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe "9.5 Conseils pour un café plus chaud".
- Si le café sort au goutte à goutte ou s'il est trop liquide, pas assez crémeux ou trop froid, consulter les conseils indiqués dans le chapitre "19. Résolution des problèmes".

9.7 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu

Attention !

- Ne jamais introduire du café en grains dans l'entonnoir à café pré-moulu (A4), la machine pourrait s'abîmer.
- Ne jamais introduire le café pré-moulu avec la machine éteinte, pour éviter qu'il ne se répande à l'intérieur de la machine et qu'il ne la salisse. Dans ce cas, la machine pourrait s'abîmer.
- Ne jamais introduire plus d'une dose (C2) rase, l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir pourrait se boucher.

Nota Bene !

En utilisant du café pré-moulu, il est possible de préparer uniquement une tasse de café à la fois.

1. Appuyer plusieurs fois sur l'icône  (B4) (fig. 8) jusqu'à l'affichage sur l'écran (B3) de « Prémoulu ».
2. Ouvrir le couvercle de l'entonnoir à café pré-moulu (A2).
3. S'assurer que l'entonnoir ne soit pas bouché, puis introduire une dose rase de café pré-moulu.
4. Placer une tasse sous le bec verseur de café (A10) (fig. 10).
5. Appuyer sur l'icône 1 tasse  (B7).
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 pourrait demander quelques secondes d'attente.

9.8 Préparation du café DOPPIO+ avec du café en grains

Suivre les instructions du paragraphe "9.6 Préparation du café avec du café en grains" pour préparer la machine et appuyer sur l'icône  (B9).

9.9 Personnalisation de la quantité de café DOPPIO+

La machine est préconfigurée en usine pour faire couler environ 120ml de café DOPPIO+. Pour modifier ce choix, procéder comme suit :

1. Placer une tasse ou un verre suffisamment grand sous les becs verseurs de café (A10) (fig. 10) ;
2. Appuyer et maintenir enfoncée l'icône  (B9) jusqu'à l'affichage du message "Programme quantité" ;
3. Relâcher l'icône  : la machine commence à faire couler le café ;
4. Dès que le café atteint le niveau souhaité dans la tasse, appuyer de nouveau sur l'icône .

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

Nota Bene !

La quantité minimum programmable est d'environ 80ml.
La quantité maximum programmable est d'environ 160ml.

9.10 Préparation du café LONG en utilisant du café en grains

Suivre les instructions du paragraphe "9.6 Préparation du café avec du café en grains" pour préparer la machine et appuyer sur l'icône  (B8).

9.11 Préparation du café LONG avec du café pré-moulu

1. Suivre les instructions indiquées aux points 1-2-3-4 du paragraphe "9.7 Préparation du café avec du café pré-moulu", puis appuyer sur l'icône  (B8).
2. La machine commence à faire couler du café et une barre de progression apparaît ; le message "INTRODUIRE CAFÉ PRÉ-MOULU, Appuyer sur OK" s'affiche.
3. Insérer ensuite une dose rase (C2) de café pré-moulu et appuyer sur **OK** (B1) (fig. 4).
4. La préparation reprend et l'appareil affiche la barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.

9.12 Personnalisation de la quantité de café ALLONGÉ

La machine est préconfigurée en usine pour faire couler environ 200 ml de café ALLONGÉ. Pour modifier ce choix, procéder comme suit :

1. Placer une tasse ou un verre suffisamment grand sous les becs verseurs de café (A10) (fig. 10).
2. Appuyer et maintenir enfoncée l'icône  (B8) jusqu'à l'affichage du message "Programme quantité".
3. Relâcher l'icône  : la machine commence à faire couler le café ;
4. Dès que le café atteint le niveau souhaité dans la tasse, appuyer de nouveau sur l'icône .

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



Nota Bene !

Si la programmation est effectuée avec du café pré-moulu, la machine demandera l'insertion d'une deuxième dose rase de café.

10. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO ET DU LAIT CHAUD (MOUSSEUX)



Risque de brûlures !

Pendant ces opérations 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 muni d'une poignée pour ne pas se brûler, avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino à préparer. Dans le choix des dimensions du récipient, prendre en compte que le volume augmentera de 2 à 3 fois.



Nota Bene :

Pour obtenir une mousse plus dense et riche, utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé et à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou bien avec des grosses bulles, toujours nettoyer la buse à cappuccino (A8) de la façon décrite dans le paragraphe "10.2 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi".

3. Vérifier que l'embout de la buse à cappuccino (A7) soit vers le bas, sur la fonction "CAPPUCCINO" (Fig. 15).
4. La buse à cappuccino peut être légèrement tournée vers l'extérieur, pour pouvoir utiliser des récipients de toute taille (fig. 16).
5. Plonger la buse à cappuccino dans le récipient du lait en faisant attention à ne jamais plonger la bague de couleur noire.
6. Appuyer sur l'icône  (B11) : l'écran (B3) affiche "VAPEUR".
7. Au bout de quelques secondes, de la vapeur sort de la buse à cappuccino, ce qui donne un aspect crémeux au lait et en augmente le volume.
8. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, faire tourner le récipient avec de lents mouvements du bas vers le haut. (Nous conseillons de ne pas distribuer de la vapeur plus de 3 minutes de suite).
9. Après avoir obtenu la mousse souhaitée, interrompre la distribution de vapeur en appuyant sur l'icône .



Risque de brûlures !

Éteindre la vapeur, avant d'extraire le récipient avec le lait mousseux pour éviter des brûlures causées par les éclaboussures de lait bouillant.

10. Ajouter la crème de lait au café précédemment préparé. Le cappuccino est prêt : sucrer et éventuellement saupoudrer un peu de cacao en poudre sur la mousse.



Nota Bene !

Si le mode "Économie énergie" est activé, la distribution de vapeur peut demander quelques secondes d'attente..

10.1 Préparation du lait chaud (non mousseux)

Pour préparer du lait chaud non mousseux, procéder de la façon décrite dans le chapitre précédent, en s'assurant que l'embout de la buse à cappuccino (A7) soit vers le haut, sur la fonction "HOT MILK".

10.2 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi

Nettoyer la buse à cappuccino (A8) à chaque utilisation, pour éviter que des résidus de lait ne se déposent ou que la buse ne se bouche.

Risque de brûlures !

Durant le nettoyage, un peu d'eau chaude sort de la buse à cappuccino. Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

1. Faire couler un peu d'eau en appuyant sur l'icône  (B10). Appuyer ensuite de nouveau sur l'icône pour interrompre la distribution d'eau chaude.
2. Attendre quelques minutes que la buse à cappuccino refroidisse : tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et tirer la buse à cappuccino vers le bas pour l'extraire (fig. 17).
3. Déplacer l'embout vers le haut (fig. 18).
4. Tirer la buse (A9) vers le bas (fig. 19).
5. Contrôler que les trous indiqués par la flèche en fig. 20 ne soient pas bouchés. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une épingle.
6. Réinsérer la buse, déplacer l'embout vers le bas et réinsérer la buse à cappuccino sur la buse (fig. 21) en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et en la poussant vers le haut, jusqu'à ce qu'elle s'accroche.

11. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

Attention ! Risque de brûlures.

Ne jamais laisser la machine sans surveillance quand de l'eau chaude est en cours de distribution.

Nota Bene !

Si le mode "Économie énergie" est activé, la sortie d'eau chaude pourrait nécessiter quelques secondes d'attente.

1. Placer un récipient sous la buse (A10) (le plus près possible afin d'éviter les éclaboussures).
2. Appuyer sur l'icône  (B10). L'écran (B3) affiche le message "EAU CHAUDE" ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.
3. La machine fait couler environ 250 ml d'eau chaude puis interrompt automatiquement la distribution. Pour interrompre manuellement la distribution d'eau chaude, appuyer de nouveau sur l'icône .

11.1 Modifier la quantité d'eau distribuée automatiquement

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

1. Placer un récipient sous la buse (A10) (fig. 5).
2. Maintenir l'icône  (B10) enfoncée jusqu'à l'affichage sur l'écran (B3) du message "EAU CHAUDE Programme quantité" ; relâcher ensuite l'icône .
3. Quand l'eau chaude atteint le niveau souhaité dans la tasse, appuyer de nouveau sur l'icône .

La machine est maintenant reprogrammée selon les nouvelles quantités.

12. NETTOYAGE

12.1 Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- le circuit interne de la machine ;
- le tiroir à marc de café (A15) ;
- l'égouttoir (A14) et le bac de récupération de la condensation (A11) ;
- le réservoir à eau (A20) ;
- les becs verseurs de la buse à café (A10) ;
- la buse à cappuccino (A8 - "10.2 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi") ;
- l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu (A4) ;
- l'infuseur (A19), accessible après avoir ouvert le volet de service (A18) ;
- panneau de contrôle (B).

Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyeurs abrasifs ou de l'alcool. Avec les super-automatiques De'Longhi, il n'est pas nécessaire d'utiliser d'adjuvants chimiques pour le nettoyage de la machine.
- Aucune pièce de la machine ne peut être lavée au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour retirer les incrustations ou les dépôts de café car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.

12.2 Nettoyage du circuit interne de la machine

Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 3-4 jours, il est vivement conseillé, avant de l'utiliser, d'allumer la machine et de faire :

- 2/3 rinçages en sélectionnant dans le menu la fonction rinçage (voir paragraphe "8.1 Rinçage") ;
- couler de l'eau chaude pendant quelques secondes en appuyant sur l'icône  (B10).

Nota Bene !

Il est tout à fait normal, après avoir effectué ce nettoyage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc (A15).

12.3 Nettoyage du tiroir à marcs de café

Lorsque l'écran (B3) affiche le message "VIDER LE TIROIR À MARC", il faut le vider et le nettoyer. Tant que le tiroir à marc (A15) n'est pas nettoyé, la machine ne peut pas faire de café. L'appareil signale la nécessité de vider le tiroir à marc de café même s'il n'est pas plein, si 72 heures se sont écoulées après la première préparation effectuée (pour que le décompte des 72 heures soit correctement effectué, la machine ne doit jamais être éteinte avec l'interrupteur général).



Attention ! Risque de brûlures

Si l'on fait plusieurs cappuccinos de suite, le plateau d'appui pour les tasses (A12) devient chaud. Attendre qu'il refroidisse avant de le toucher, et le prendre uniquement par l'avant.

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :

- Extraire l'égouttoir (A14) (fig. 22), le vider et le nettoyer.
- Vider et nettoyer soigneusement le tiroir à marc en prenant soin de retirer tous les résidus qui peuvent se déposer au fond : le pinceau fourni (C5) est doté d'une brosse adaptée à cette opération.
- Contrôler le bac de récupération de la condensation (A11) et, s'il est plein, le vider (fig. 23).



Attention !

Lors de l'extraction de l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le bac à marcs de café même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le tiroir à marc de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.

12.4 Nettoyage de l'égouttoir et du bac de récupération de la condensation



Attention !

L'égouttoir (A14) est doté d'un flotteur (rouge) (A13) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 24). Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau d'appui pour tasses (A12), il faut vider le bac et le nettoyer, autrement l'eau peut déborder et endommager la machine, le plan d'appui ou la zone autour.

Pour retirer l'égouttoir :

1. Extraire l'égouttoir et le tiroir à marc de café (A15) (fig. 22).
2. Vider l'égouttoir et le tiroir à marc de café, puis les laver.
3. Contrôler le récipient de récupération de la condensation (A11) et, s'il est plein, le vider.
4. Remettre en place l'égouttoir ainsi que le tiroir à marcs de café.

12.5 Nettoyage interne de la machine



Risque de décharges électriques !

Avant de réaliser les opérations de nettoyage des parties internes, la machine doit être éteinte (voir chapitre "7 Arrêt de l'appareil") et débranchée du réseau électrique. 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 (A14)) n'est pas sale. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide du pinceau fourni (C5) et d'une éponge.
2. Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 25).

12.6 Nettoyage du réservoir d'eau

1. Nettoyer régulièrement (environ une fois par mois) et à chaque remplacement du filtre adoucisseur (C4)(si prévu) le réservoir d'eau (A20) à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de nettoyant doux.
2. Retirer le filtre (si présent) et le rincer à l'eau claire.
3. Réinsérer le filtre (si prévu), remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et réinsérer le réservoir.
4. (Modèles avec filtre adoucisseur uniquement) Faire couler environ 100 ml d'eau chaude pour réactiver le filtre.

12.7 Nettoyage des becs verseurs de café

1. Nettoyer périodiquement les becs verseurs de café (A10) à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon (fig. 26).
2. Contrôler que les trous des becs verseurs de café ne soient pas bouchés. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'un cure-dent (fig. 26).

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

Contrôler périodiquement (environ une fois par mois) que l'entonnoir pour l'introduction du café (A4) pré-moulu ne soit pas bouché. Si nécessaire, éliminer les dépôts de café à l'aide du pinceau (C5) fourni.

12.9 Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur (A19) 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 ait correctement effectué l'arrêt (voir chapitre "7. Extinction de l'appareil").
2. Ouvrir le volet infuseur (A18) (fig. 27) situé sur le côté droit;
3. Pousser vers l'intérieur les deux boutons de décrochage tout en tirant l'infuseur vers l'extérieur pour l'extraire (fig. 28).

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



Attention !

RINCER UNIQUEMENT À L'EAU

Pas de nettoyeurs - pas de lave-vaisselle

Nettoyer l'infuseur sans utiliser de nettoyeurs, il pourrait s'abîmer.

- À l'aide du pinceau (C5), nettoyer les éventuels résidus de café sur le logement de l'infuseur, visibles par le volet infuseur.
- Après le nettoyage, remettre l'infuseur en place en l'enfiant dans le support (fig. 29) ; puis appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'au "clac" d'accrochage.



Nota Bene !

Si l'infuseur est difficile à insérer, il est nécessaire (avant l'insertion) de le mettre à la bonne dimension en appuyant sur les leviers comme indiqué en fig. 30.

- Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons rouges se soient levés (fig. 31).
- Fermer le volet infuseur.

13. DÉTARTRAGE

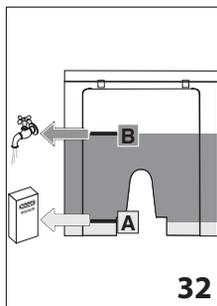
Détartrer la machine quand l'écran (B3) affiche le message (clignotant) "DÉTARTRE".



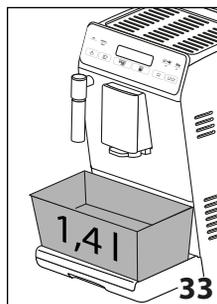
Attention !

- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant indiquées sur l'emballage du détartrant.
- Il est recommandé d'utiliser exclusivement du détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants non appropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, peuvent entraîner l'apparition de défauts non couverts par la garantie du producteur.

- Allumer la machine et attendre qu'elle soit prête à l'emploi.
- Entrer dans le menu en appuyant sur l'icône (B2).
- Appuyer sur (B4) ou (B5) (fig. 7) jusqu'à l'affichage sur l'écran du message "Détartrage".
- Sélectionner en appuyant sur l'icône **OK** (B1- fig. 4) : l'écran affiche "Détartrage Confirmer ?";
- Appuyer de nouveau sur l'icône **OK** pour confirmer : l'écran affiche "VIDER ÉGOUTTOIR" qui alterne avec "RETIRER FILTRE" (si le filtre est présent) et avec "Verser détartrant, Appuyer sur OK".
- Vider entièrement le réservoir à eau (A20) et retirer, si présent, le filtre adoucisseur (C4) ; vider ensuite l'égouttoir (A14 - fig. 22) et le tiroir à marc de café (A15) et les réinsérer.



- Verser le détartrant (C3) dans le réservoir à eau jusqu'au niveau A (correspondant à un emballage de 100 ml) imprimé au dos du réservoir (fig. 32) puis ajouter un litre d'eau jusqu'au niveau B (fig. 32) ; réinsérer le réservoir dans la machine ;



- Placer un récipient vide ayant une capacité minimale de 1,4l sous les bacs verseurs de la buse à café (A10) et sous la buse à cappuccino (A8) (fig. 33).



Attention ! Risque de brûlures

De l'eau chaude contenant des acides sort du bec verseur de café et de la buse à cappuccino. Éviter tout contact avec cette solution.

- Appuyer sur l'icône **OK** pour confirmer l'introduction de la solution détartrante : l'écran affiche "Machine en détartrage" et le programme de détartrage démarre. Le liquide détartrant sort aussi bien par le bec verseur de café que par la buse à cappuccino en effectuant automatiquement et par 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 25 minutes, l'appareil interrompt le détartrage et l'écran affiche le message "RINÇAGE" en alternant avec "REMPLIR LE RÉSERVOIR".

- L'appareil est maintenant prêt pour un processus de rinçage avec de l'eau fraîche. Vider le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante et extraire le réservoir à eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et l'insérer dans la machine : l'écran affiche "RINÇAGE, Appuyer sur OK".
- Après l'avoir vidé, replacer le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante sous le bec verseur de café et sous la buse à cappuccino (fig. 33).
- Appuyer sur l'icône **OK** pour commencer le rinçage : l'eau chaude sort d'abord du bec verseur de café pour ensuite continuer et terminer par la buse à cappuccino : l'écran affiche le message "RINÇAGE Veuillez patienter".

13. Lorsque le réservoir à eau s'est entièrement vidé, l'écran affiche le message "RINÇAGE" alterné avec "REMPLIR LE RÉSERVOIR" et à "REMETTRE FILTRE" (s'il a été enlevé précédemment) : vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage.
14. Extraire le réservoir à eau, réinsérer le filtre (s'il a été précédemment retiré), remplir le réservoir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et l'insérer dans la machine : l'écran affiche "RINÇAGE, appuyer sur OK".
15. Après l'avoir vidé, positionner sous la buse à cappuccino le récipient utilisé pour collecter l'eau de rinçage (fig.33).
16. Appuyer sur l'icône **OK** pour redémarrer le rinçage : l'appareil reprend le rinçage seulement par la buse à cappuccino et l'écran affiche le message "RINÇAGE, Veuillez patienter".
17. À la fin, l'écran affiche le message "Rinçage terminé, Appuyer sur OK".
18. Appuyer sur l'icône **OK** l'écran affiche "REMPLIR LE RÉSERVOIR" : extraire et remplir le réservoir à eau avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX et le remettre dans la machine.
19. Vider l'égouttoir.

L'opération de détartrage est terminée.

i Nota Bene !

- Si le cycle de détartrage ne se termine pas correctement (ex. coupure de courant), nous conseillons de répéter le cycle.
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué le détartrage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc (A15).

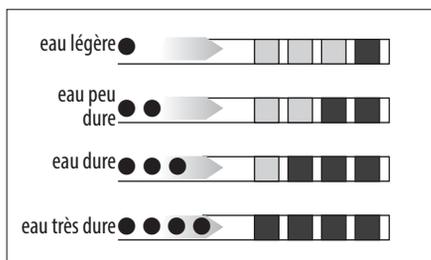
14. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

Le message DÉTARTRE s'affiche uniquement après une période de fonctionnement pré-réglée qui dépend de la dureté de l'eau.

La machine est préconfigurée en usine sur le niveau de dureté 4. Il est possible de programmer la machine en fonction de la dureté réelle de l'eau courante dans les différentes régions, rendant ainsi l'opération de détartrage moins fréquente.

14.1 Mesure de la dureté de l'eau

1. Retirer la bande réactive fournie "TOTAL HARDNESS TEST" (C1) de son emballage, accompagnée des instructions en langue anglaise.
2. Plonger entièrement la bande réactive dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
3. Extraire la bande de l'eau et la secouer légèrement. Après une minute, 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouges se forment, en fonction de la dureté de l'eau ; chaque petit carré correspond à 1 niveau.



14.2 Réglage de la dureté de l'eau

1. Appuyer sur l'icône **MENU ESC** (B2) pour entrer dans le menu.
2. Appuyer sur **←** (B4) ou **→** (B5) (fig. 7) jusqu'à sélectionner l'option "Dureté de l'eau".
3. Confirmer la sélection en appuyant sur l'icône **OK** (B1) (fig. 4).
4. Appuyer sur **←** ou **→** et définir le niveau détecté par la bande réactive (voir fig. du paragraphe précédent).
5. Appuyer sur l'icône **OK** pour confirmer le réglage.
6. Appuyer sur l'icône **MENU ESC** pour quitter le menu.

La machine est maintenant reprogrammée selon le nouveau réglage de la dureté de l'eau.

15. FILTRE ADOUCISSEUR (*UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

Certains modèles sont dotés d'un filtre adoucisseur (C4) : si le modèle n'en est pas doté, il est conseillé de l'acheter auprès des centres d'assistance agréés De'Longhi.

Pour une utilisation correcte du filtre, suivre les instructions indiquées ci-après.

15.1 Installation du filtre



1. Retirer le filtre (C4) de l'emballage.
2. Tourner le disque du calendrier (fig. 34) afin de visualiser les 2 prochains mois d'utilisation.

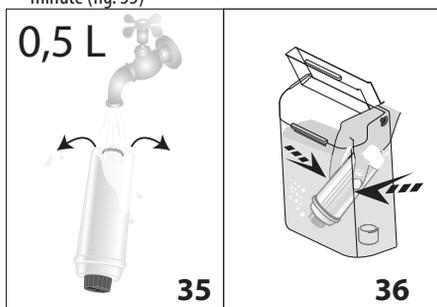
i Nota Bene

Le filtre a une durée de deux mois si l'appareil est utilisé normalement, en revanche, si la machine n'est pas utilisée tout

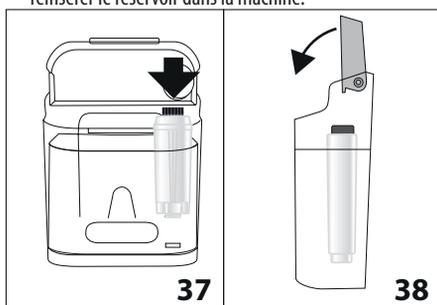
en ayant le filtre installé, celui-ci a une durée de 3 semaines maximum.

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. 35)



4. Extraire le réservoir (A20) de la machine et le remplir d'eau.
5. Insérer le filtre à l'intérieur du réservoir et le plonger complètement pendant une dizaine de secondes, en l'inclinant et en appuyant légèrement dessus afin de permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 37).
6. Insérer le filtre dans le logement prévu à cet effet (A21) (fig.36) et l'enfoncer à fond.
7. Refermer le réservoir avec le couvercle (A22) (fig. 38) puis réinsérer le réservoir dans la machine.



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

8. Appuyer sur l'icône  (B2) pour entrer dans le menu ;
9. Appuyer sur  (B4) ou  (B5) (fig. 7) jusqu'à l'affichage sur l'écran (B3) du message "Installer filtre".
10. Appuyer sur l'icône **OK** (B1) (fig. 4).
11. L'écran affiche le message « Activer ? ».
12. Appuyer sur l'icône **OK** pour confirmer la sélection : l'écran affiche "EAU CHAUDE Appuyer sur OK".
13. Placer un récipient (capacité min. 500 ml) sous la buse à cappuccino (A8) (fig.5).
14. Appuyer sur l'icône **OK** pour confirmer la sélection : l'appareil commence à faire couler de l'eau et l'écran affiche le message "Veuillez patienter".
15. Dès que la distribution est terminée, la machine revient automatiquement à "Café prêt".

Le filtre est maintenant activé et il est possible de continuer à utiliser la machine.

15.2 Remplacement du filtre

Lorsque l'écran (B3) affiche le message "REPLACER FILTRE", ou quand deux mois se sont écoulés (voir dateur), ou bien si l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, il faut remplacer le filtre :

1. Extraire le réservoir (A20) et le filtre usé (C4).
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 un récipient (capacité min. 500ml) sous la buse à cappuccino.
4. Appuyer sur l'icône  (B2) pour entrer dans le menu ;
5. Appuyer sur  (B4) ou  (B5) (fig. 7) jusqu'à l'affichage sur l'écran du message "Remplacer filtre".
6. Appuyer sur l'icône **OK** (fig. 4) ;
7. L'écran affiche le message « Confirmer ? ».
8. Appuyer sur l'icône **OK** pour confirmer la sélection.
9. L'écran affiche l'inscription "EAU CHAUDE Appuyer sur OK".
10. Appuyer sur l'icône **OK** pour confirmer la sélection : l'appareil commence à faire couler de l'eau et l'écran affiche le message "Veuillez patienter".
11. Dès que la distribution est terminée, l'appareil revient automatiquement à "Café prêt".

Le nouveau filtre est maintenant activé et il est possible de continuer à utiliser la machine.

15.3 Enlever le filtre

Pour continuer à utiliser l'appareil sans le filtre, le retirer et en signaler le retrait. Procéder de la manière suivante :

1. Extraire le réservoir (A20), retirer le filtre (C4) et réinsérer le réservoir dans la machine.
2. Appuyer sur l'icône  (B2) pour entrer dans le menu.
3. Appuyer sur  (B4) ou  (B5) (fig. 7) jusqu'à l'affichage sur l'écran (B3) du message "Installer filtre, Activé".
4. Appuyer sur l'icône **OK** (B1) (fig. 4).
5. L'écran affiche le message "Désactiver ?".
6. Appuyer sur l'icône **OK** pour confirmer et sur l'icône  pour quitter le menu.

16. DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Puissance absorbée :	1450W
Pression :	1,5MPa (15 bars)
Capacité max. réservoir d'eau :	1,4 l
Dimensions (LxPxH) :	195x480x340 mm
Longueur du cordon :	1100 mm
Poids :	9,3 kg
Capacité max. du bac à grains :	200 g

CE L'appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- Règlement européen Mode veille 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.

17. ÉLIMINATION



Ne pas jeter l'appareil avec les déchets ménagers mais l'amener dans une déchetterie officielle.

18. MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
REMPILIR LE RÉSERVOIR	L'eau dans le réservoir (A20) est insuffisante.	Remplir le réservoir d'eau et/ou l'insérer correctement, en l'enfonçant au maximum jusqu'à son accrochage.
VIDER LE TIROIR À MARC	Le tiroir à marc (A15) de café est plein.	Vider le tiroir à marc, l'égouttoir (A14) et effectuer le nettoyage, puis les réinsérer. Important : lors de l'extraction de l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc de café même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le tiroir à marc de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.
MOUTURE TROP FINE RÉGLER LE MOULIN	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.	Répéter la distribution du café et tourner d'un cran, vers le numéro 7 et dans le sens des aiguilles d'une montre, le bouton de réglage de la mouture (A23) (fig. 11), pendant que le moulin à café est en marche. Si après avoir fait au moins 2 cafés, la distribution est encore trop lente, répéter la correction en tournant le bouton de réglage d'un autre cran (voir § "9.4 Réglage du moulin à café"). Si le problème persiste, vérifier que le réservoir à eau (A20) soit inséré à fond.
	En présence du filtre adoucisseur (C4) une bulle d'air a pu être relâchée à l'intérieur du circuit et en a bloqué la distribution.	Faire couler un peu d'eau chaude jusqu'à ce que le flux soit régulier.
INSÉRER LE TIROIR À MARC DE CAFÉ	Après le nettoyage, le tiroir à marc (A15) n'a pas été inséré.	Extraire l'égouttoir (A14) et insérer le tiroir à marc.
INTRODUIRE LE CAFÉ PRÉ-MOULU	La fonction "café prémoulu" a été sélectionnée mais aucun café pré-moulu n'a été versé dans l'entonnoir (A4).	Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir (A4) ou désélectionner la fonction pré-moulu.
DÉTARTREUR	Indique qu'il est nécessaire de détartrer la machine.	Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le chap. "13 Détartrage".
RÉDUIRE DOSE CAFÉ	Trop de café a été utilisé.	Sélectionner un goût plus léger en appuyant sur l'icône  (B4) (fig. 8) ou bien diminuer la quantité de café pré-moulu.

REEMPLIR LE RÉSERVOIR DE GRAINS	Le café en grains est terminé.	Remplir le réservoir de grains (A3) (fig. 12).
	L'entonnoir (A4) pour le café pré-moulu est bouché.	Vider l'entonnoir à l'aide du pinceau (C5) de la façon décrite dans le par. "12.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu".
INSÉRER LE GROUPE INFUSEUR	Après le nettoyage, l'infuseur (A19) n'a pas été réinséré.	Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le § "12.9 Nettoyage de l'infuseur".
ALARME GÉNÉRALE	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyer soigneusement la machine de la façon décrite dans le chap. "13 Détartrage". Si après le nettoyage, la machine affiche encore le message, s'adresser à un centre d'assistance.
CIRCUIT VIDE, REEMPLIR CIRCUIT EAU CHAUDE Appuyer sur OK	Le circuit hydraulique est vide.	Appuyer sur OK (B1) et faire couler l'eau par la buse à cappuccino (A8) jusqu'à ce que la distribution soit régulière. Si le problème persiste, vérifier que le réservoir à eau (A20) soit inséré à fond.
REEMPLACER FILTRE	Le filtre adoucisseur (C4) est usagé.	Remplacer le filtre ou le retirer en suivant les instructions du chapitre "15. Filtre adoucisseur (*uniquement sur certains modèles)".

19. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements possibles.

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.	Chauffer les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude (N.B. il est possible d'utiliser la fonction eau chaude).
	Les circuits intérieurs de la machine se sont refroidis car 2/3 minutes se sont écoulées depuis le dernier café.	Avant de faire le café, chauffer l'infuseur avec un rinçage (voir par. "8.1 Rinçage").
	La température du café définie est trop basse.	Définir à partir du menu une température de café plus haute (voir par. "8.9 Réglage de la température").
Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème.	Le café est moulu trop grossièrement.	Tourner le bouton de réglage de la mouture (A23) d'un cran vers le numéro 1 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 11). Procéder d'un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir paragraphe "9.4 Réglage du moulin à café").
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour machines à café expresso.

Le café sort trop lentement ou bien au goutte à goutte.	Le café est moulu trop finement.	Tourner le bouton de réglage de la mouture (A23) d'un cran, vers le numéro 7 et dans le sens des aiguilles d'une montre, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 11). Procéder d'un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir paragraphe "9.4 Réglage du moulin à café").
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs verseurs de la buse.	Les becs verseurs de la buse à café (A10) sont bouchés.	Nettoyer les becs à l'aide d'un cure-dent (fig. 26).
L'appareil ne s'allume pas	La fiche n'est pas branchée à la prise.	Brancher la fiche à la prise.
	L'interrupteur général (A16) n'est pas allumé.	Appuyer sur l'interrupteur général (fig. 1).
L'infuseur ne peut pas être extrait	L'arrêt n'a pas été correctement effectué	Arrêter la machine en appuyant sur la touche  (voir chap. "7. Extinction de l'appareil").
Le lait mousseux contient de grosses bulles	Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé.	Utiliser de préférence du lait totalement écrémé, ou bien demi-écrémé, à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas encore le résultat souhaité, tenter de changer de marque de lait.
Le lait n'est pas émulsionné.	La buse à cappuccino (A8) est sale.	Nettoyer soigneusement la buse à cappuccino de la façon décrite dans le § "10.2 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi".
	L'embout de la buse à cappuccino (A7) est sur "HOT MILK".	Mettre l'embout sur « CAPPUCINO » (fig. 15).
La distribution de vapeur s'interrompt durant l'utilisation	Un dispositif de sécurité interrompt la distribution de vapeur au bout de 3 minutes.	Attendre quelques minutes, puis réactiver la fonction vapeur.