

SOMMAIRE

1. CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ	33
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	34
2.1 Symboles utilisés dans ce mode d'emploi	34
2.2 Utilisation conforme à la destination.....	34
2.3 Mode d'emploi	34
3. INTRODUCTION	35
3.1 Lettres entre parenthèses.....	35
3.2 Problèmes et réparations	35
3.3 Téléchargez l'App !.....	35
4. DESCRIPTION	35
4.1 Description de l'appareil (page 3 - A).....	35
4.2 Description de la page d'accueil (page-écran principale) (page 2 - B).....	35
4.3 Description des accessoires	36
4.4 Description du pot à lait	36
5. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	36
5.1 Contrôle de l'appareil	36
5.2 Installation de l'appareil	36
5.3 Branchement de l'appareil	36
6. ALLUMAGE DE L'APPAREIL	37
7. ARRÊT DE L'APPAREIL	37
8. RÉGLAGES DU MENU	37
8.1 Rinçage	37
8.2 Détartrage	38
8.3 Filtre à eau	38
8.4 Réglages boissons	38
8.5 Réglage heure	38
8.6 Démarrage auto	38
8.7 Arrêt automatique (veille)	39
8.8 Chauffe-tasses	39
8.9 Économie d'énergie	39
8.10 Température café	39
8.11 Dureté de l'eau	39
8.12 Sélectionner langue	39
8.13 Signal sonore	40
8.14 Éclairage tasse	40
8.15 Bluetooth	40
8.16 Valeurs d'usine	40
8.17 Statistiques	40
9. PRÉPARATION DU CAFÉ	41
9.1 Sélection de l'arôme du café	41
9.2 Sélection de la quantité de café	41
9.3 Préparation du café avec du café en grains..	41
9.4 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu	41
9.5 Réglage du moulin à café.....	42
9.6 Conseils pour un café plus chaud.....	42
10. PRÉPARATION DE BOISSONS AU LAIT	42
10.1 Remplir et replacer le pot à lait	42
10.2 Régler la quantité de mousse.....	43
10.3 Préparation automatique de boissons à base de lait.....	43
10.4 Nettoyage du pot à lait après chaque utilisation	43
11. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE	44
12. DISTRIBUTION VAPEUR	44
12.1 Conseils pour l'utilisation de la vapeur pour émulsionner le lait	44
12.2 Nettoyage de la buse à eau chaude/vapeur après utilisation	45
13. PERSONNALISER LES BOISSONS	45
14. MÉMORISER SON PROPRE PROFIL	45
15. NETTOYAGE	46
15.1 Nettoyage de la machine	46
15.2 Nettoyage du circuit interne de la machine ..	46
15.3 Nettoyage du tiroir à marc de café.....	46
15.4 Nettoyage de l'égouttoir.....	46
15.5 Nettoyage interne de la machine	46
15.6 Nettoyage du réservoir d'eau	47
15.7 Nettoyage des becs verseurs de café	47
15.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café moulu	47
15.9 Nettoyage de l'infuseur.....	47
15.10 Nettoyage du pot à lait.....	47
15.11 Nettoyage du gicleur eau chaude/vapeur....	48
16. DÉTARTRAGE	48
17. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU ..	49
17.1 Mesure de la dureté de l'eau	49
17.2 Réglage de la dureté de l'eau	50
18. FILTRE ADOUCISSEUR	50
18.1 Installation du filtre	50
18.2 Remplacement du filtre	51
18.3 Enlever le filtre	51
19. DONNÉES TECHNIQUES	51
20. ÉLIMINATION	51
21. MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN	52
22. RÉOLUTION DES PROBLÈMES	56

1. CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ

- L'appareil peut être utilisé par des personnes (enfants compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition d'être surveillés ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Utilisation conforme à la destination d'utilisation : cet appareil est conçu pour la préparation de boissons à base de café, lait et eau chaude. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et donc dangereuse. Le fabricant ne répond pas des dommages découlant d'une utilisation impropre de l'appareil.
- La plaque chauffante reste chaude après l'utilisation et l'extérieur de l'appareil peut, selon l'utilisation, rester chaud pendant quelques minutes.
- Pour les opérations de nettoyage, respecter les instructions du chapitre "15. Nettoyage".
- Le nettoyage et l'entretien, destinés à être effectués par l'utilisateur, ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Pour le nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau.
- ATTENTION : pour éviter de l'endommager, ne pas nettoyer l'appareil avec des détergents alcalins : utiliser un chiffon doux et, si prévu, un détergent neutre.
- Cet appareil est destiné exclusivement 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.
- En cas de dommages au niveau de la fiche ou du cordon d'alimentation, les faire remplacer exclusivement par l'Assistance Technique afin de prévenir tout risque.
- Machines à câble amovible : éviter les éclaboussures d'eau sur le connecteur du cordon d'alimentation ou sur le logement respectif au dos de l'appareil.
- ATTENTION : Pour les modèles équipés de surfaces en verre, l'appareil ne doit pas être utilisé si ces dernières sont abîmées.

UNIQUEMENT POUR LES MARCHÉS EUROPÉENS :

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans à condition d'être surveillés ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et avoir compris les risques inhérents. Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants à moins que ces derniers ne soient âgés de plus de 8 ans et sous surveillance. Tenir l'appareil et son câble hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

- L'appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition d'être surveillées ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et avoir compris les risques inhérents.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Toujours débrancher l'appareil du secteur s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.



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

2. CONSIGNES 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.



Danger !

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



Attention !

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



Risque de brûlures !

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



Nota Bene :

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



Danger !

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.



Attention :

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



Risque de brûlures !

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

Éviter tout contact avec les éclaboussures d'eau ou la vapeur chaude.

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

2.2 Utilisation conforme à la destination

Cet appareil est construit pour la préparation à base de café, lait, et pour chauffer des boissons.

Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et donc dangereuse. Le fabricant ne répond pas des 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.



Nota Bene :

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.

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 "21. Messages affichés à l'écran" et "22. 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 figure pas parmi ceux indiqués sur le feuillet, appelez le 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.

3.3 Téléchargez l'App !



Grâce à l'App De'Longhi Coffee Link, il est possible de gérer à distance certaines fonctions.

Dans l'App on trouve aussi des informations, conseils, curiosités sur le monde du café et il est possible d'avoir à portée de main toutes les informations sur votre machine.



Ce symbole met en évidence les fonctions qu'il est possible de gérer ou consulter dans l'App.

Il est en outre possible de créer jusqu'à un maximum de 6 nouvelles boissons et de les sauvegarder sur votre machine.



Nota Bene :

Vérifier les dispositifs compatibles sur "compatibledevices.delonghi.com".

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. Bouton de réglage du degré de mouture
- A6. Plaque chauffe-tasses
- A7. Touche  : pour allumer ou éteindre la machine (veille)
- A8. Bec verseur café (hauteur réglable)
- A9. Gicleur eau chaude et vapeur
- A10. Tiroir à marc de café
- A11. Plateau d'appui pour tasses
- A12. Flotteur indiquant le niveau de l'eau de l'égouttoir
- A13. Grille égouttoir
- A14. Égouttoir
- A15. Couverture réservoir à eau
- A16. Réservoir d'eau
- A17. Logement du filtre adoucisseur d'eau
- A18. Volet infuseur
- A19. Infuseur
- A20. Logement connecteur cordon d'alimentation
- A21. Interrupteur général (ON/OFF)

4.2 Description de la page d'accueil (page-écran principal) (page 2 - B)

- B1. Écran
- B2. Flèches de sélection
- B3. Menu sélection boissons (autres que les boissons à sélection directe) : CAPPUCCINO+, FLAT WHITE, CAPPUCCINO MIX, ESPRESSO MACCHIATO, EAU CHAUDE, 2X ESPRESSO, VAPEUR ;
- B4. Profils programmables (voir "14. Mémoriser son propre profil")
- B5. Arôme sélectionné
- B6.  : menu pour personnaliser les paramètres des boissons
- B7. Arôme /Quantité standard ou personnelle
- B8.  : menu réglages de l'appareil
- B9. Quantité sélectionnée

Boissons à sélection directe :

- B10. CAPPUCCINO
- B11. LATTE MACCHIATO
- B12. CAFFELATTE
- B13. LAIT CHAUD
- B14. ESPRESSO
- B15. CAFÉ
- B16. LONG
- B17. DOPPIO+

4.3 Description des accessoires

(page 2 - C)

- C1. Bande réactive "Total Hardness Test" (annexée à la page 2 des instructions en anglais)
- C2. Doseur pour café pré-moulu
- C3. Détartrant
- C4. Filtre adoucisseur (présent sur certains modèles)
- C5. Pinceau de nettoyage
- C6. Buse à eau chaude/vapeur
- C7. Bouton de décrochage buse
- C8. Cordon d'alimentation

4.4 Description du pot à lait

(p. 2 - D)

- D1. Bouton de réglage de la mousse et fonction CLEAN
- D2. couvercle du pot à lait
- D3. Pot à lait
- D4. Tube de prise du lait
- D5. Tube de distribution du lait mousseux (réglable)

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 correspond à celle indiquée sur la plaquette située au-dessous de l'appareil.

Branchez l'appareil exclusivement sur une prise de courant 10A installée correctement et disposant 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.



5.4 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 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 "17. Programmation de la dureté de l'eau".

1. Insérer le connecteur du cordon d'alimentation (C8) dans son logement au dos de l'appareil (A20), brancher l'appareil au secteur (fig. 1) et vérifier que l'interrupteur général (A21), au dos de l'appareil, soit enfoncé (fig. 2) ;
2. "SÉLECTIONNER LANGUE": Appuyer sur la flèche de sélection (B2) au niveau de la langue souhaitée ;

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

3. "REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU FRAÎCHE" : extraire le réservoir à eau (A16) (fig. 3), ouvrir le couvercle (A15) (fig. 4), remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau fraîche (fig. 5) ; refermer le couvercle et réinsérer ensuite le réservoir (fig. 6) ;
4. "INSÉRER LA BUSE À EAU" : Contrôler que la buse à eau chaude/vapeur (C6) soit insérée sur le gicleur (A9) (fig. 7) et positionner en dessous un récipient (fig. 8) d'une capacité minimale de 100 ml ;
5. Le message "CIRCUIT D'EAU VIDE PRESSER OK POUR DÉMARRER" s'affiche sur l'écran ;
6. Appuyer sur la flèche de sélection correspondant à "OK ✓" pour confirmer : l'appareil fait couler de l'eau par la buse à eau chaude (fig. 8) 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 à 5 cafés ou 4 à 5 cappuccinos avant d'obtenir un résultat satisfaisant.
- Lors de la première utilisation, la machine peut être bruyante car le circuit d'eau est vide : le bruit s'atténuera au fur et à mesure que le circuit se remplira.
- Durant la préparation des 5 voire 6 premiers cappuccinos, il est normal d'entendre un bruit d'eau en ébullition : par la suite, le bruit s'atténuera.
- Pour obtenir des performances optimales de la machine, nous conseillons d'installer le filtre adoucisseur (C4) en suivant les indications du chapitre "18. Filtre adoucisseur". 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 (A21) soit enfoncé (fig. 2).

À chaque allumage, l'appareil effectue automatiquement un cycle de préchauffe 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 bords verseurs de café (A8) ; elle sera récupérée dans l'égouttoir (A14) situé au-dessous. Éviter tout contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche  (A7-fig. 9) : l'écran affiche le message "CHAUFFE EN COURS VEUILLEZ PATIENTER".
- Après avoir complété le chauffage, la machine affiche un autre message : "RINÇAGE EN COURS, DE L'EAU CHAUDE S'ÉCOULE"; 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 la page-écran principale s'affiche (page d'accueil).

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 bords verseurs des buses à café (A8). Éviter tout contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (A7-fig. 9).
- L'écran affiche le message "ARRÊT EN COURS, VEUILLEZ PATIENTER" : si prévu, l'appareil effectue le rinçage 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. 9) ;
- relâcher l'interrupteur général (A21) placé à l'arrière de l'appareil (fig. 2).



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 (A8) et par la buse à eau chaude/vapeur (C6), si insérée, 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 et la buse à eau chaude (fig. 8).

Pour activer cette fonction, procéder comme suit :

1. Appuyer sur la flèche de sélection (B2) au niveau du symbole  (B8) pour accéder au menu ;
2. Appuyer sur la flèche de sélection au niveau de  "RINÇAGE";



Attention ! Risque de brûlures.

Ne jamais laisser la machine sans surveillance durant la distribution d'eau chaude.

3. Au bout de quelques secondes, de l'eau chaude sort d'abord du bec verseur de café puis de la buse à eau chaude/vapeur (si insérée), pour nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine : l'écran affiche le message "RINÇAGE EN COURS, DE L'EAU CHAUDE S'ÉCOULE" ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue ;
4. Pour interrompre le rinçage appuyer sur la flèche de sélection correspondant à "STOP 



Nota Bene !

- Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 3-4 jours, il est vivement conseillé d'effectuer, après avoir allumé la machine, 2/3 rinçages avant de l'utiliser ;
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué cette opération, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A10).

8.2 Détartrage

Pour les instructions concernant le détartrage, consulter le chapitre "16. Détartrage".

8.3 Filtre à eau

Pour les instructions concernant l'installation du filtre (C4), consulter le chapitre "18. Filtre adoucisseur".

8.4 Réglages boissons

Dans cette section il est possible de consulter les paramètres personnalisés et éventuellement réinitialiser aux valeurs d'usine chaque boisson.

1. Appuyer sur la flèche de sélection (B2) au niveau du symbole  (B8) pour accéder au menu ;
2. Défiler les rubriques du menu en appuyant sur la flèche de sélection au niveau de "NEXT>" jusqu'à afficher  "RÉGLAGES BOISSONS";
3. Le panneau des valeurs de la première boisson s'affiche sur l'écran ;
4. Le profil de référence est mis en évidence sur l'écran. Les valeurs sont affichées sur des barres verticales : la valeur d'usine est indiquée par le symbole  , alors que la valeur actuellement réglée est mise en évidence par le remplissage de la barre verticale ;
5. Pour revenir au menu réglages, appuyer sur la flèche de sélection correspondant à  "ESC". Pour défiler et afficher les boissons, appuyer sur la flèche de sélection correspondant à "NEXT>";
6. Pour réinitialiser aux valeurs d'usine la boisson visualisée sur l'écran, presser la flèche correspondant à  "R INI-TILISATION";
7. "VALIDER R INITIALIS?": pour confirmer, appuyer sur la flèche de sélection correspondant à "OK ✓" (pour annuler, appuyer sur la flèche de sélection correspondant à  "ESC");
8. "VALEURS D'USINE REPROGRAMMÉES": presser "OK ✓".

La boisson est reprogrammée aux valeurs d'usine. Continuer avec les autres boissons, ou revenir à la page d'accueil en appuyant 2 fois sur la flèche correspondant à  "ESC".

Nota Bene !

- Pour modifier les boissons d'un autre profil, il faut revenir à la page d'accueil, sélectionner le profil souhaité (B11) et répéter la procédure.
- Pour réinitialiser toutes les boissons du profil aux valeurs d'usine, consulter le paragraphe "8.16 Valeurs d'usine".

8.5 Réglage heure

Pour régler l'heure sur l'écran (B1), procéder comme suit :

1. Appuyer sur la flèche de sélection (B2) au niveau du symbole  (B8) pour accéder au menu ;
2. Défiler les rubriques du menu en appuyant sur la flèche de sélection correspondant à "NEXT>" jusqu'à afficher  "RÉGLAGE HEURE";
3. Appuyer sur la flèche de sélection au niveau de  "RÉGLAGE HEURE" : l'écran affiche le panneau de réglage de l'heure ;
4. Régler l'heure en appuyant sur les flèches de sélection correspondant à  (augmentation) ou  (diminution) d'heure (H) et minutes (MIN) ;
5. Pour confirmer, appuyer sur la flèche de sélection correspondant à "OK ✓" (pour annuler, appuyer sur la flèche de sélection correspondant à  "ESC") et appuyer sur la flèche de sélection correspondant à  "ESC" pour revenir à la page d'accueil.

L'heure est ainsi réglée.

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 s'active, l'heure doit être réglée correctement (voir paragraphe "8.5 Réglage heure ").

Pour activer le démarrage auto, procéder comme suit :

1. Appuyer sur la flèche de sélection (B2) au niveau du symbole  (B8) pour accéder au menu ;
2. Défiler les rubriques du menu en appuyant sur la flèche de sélection correspondant à "NEXT>" jusqu'à afficher "DÉMARRAGE AUTO ";
3. Appuyer sur la flèche de sélection au niveau de "DÉMARRAGE AUTO ": désactiver (ou activer) la fonction en appuyant sur la flèche de sélection correspondant à  (ou  "ON");
4. Appuyer sur la flèche de sélection au niveau de "RÉGLAGE HEURE ": l'écran (B1) affiche le panneau de réglage de l'heure ;
5. Régler l'heure en appuyant sur les flèches de sélection correspondant à  (augmentation) ou  (diminution) d'heure (H) et minutes (MIN) ;
6. Pour confirmer, appuyer sur la flèche de sélection correspondant à "OK ✓";
7. Appuyer 2 fois sur la flèche de sélection correspondant à  "ESC" pour revenir à la page d'accueil.

L'heure de démarrage auto est ainsi programmée et l'écran, à côté de l'heure, affiche le symbole relatif indiquant que la fonction a été activée.



Nota Bene !

Lorsque (A21) la machine est éteinte avec l'interrupteur général le réglage du démarrage auto, si activé précédemment, est perdu.

8.7 Arrêt automatique (veille)

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 de 1, 2 ou 3 heures.

Pour programmer l'arrêt automatique, procéder comme suit :

1. Appuyer sur la flèche de sélection (B2) au niveau du symbole  (B8) pour accéder au menu ;
2. Défiler les rubriques du menu en appuyant sur la flèche de sélection correspondant à "NEXT>" jusqu'à afficher "ARRÊT AUTO ";
3. Appuyer sur la flèche de sélection au niveau de "ARRÊT AUTO ";
4. Sélectionner l'intervalle de temps souhaité en appuyant sur les flèches de sélection correspondant à  (augmentation) ou  (diminution) de la valeur ;
5. Pour confirmer, appuyer sur la flèche de sélection correspondant à "OK ";
6. Appuyer sur la flèche de sélection correspondant à " ESC" pour revenir à la page d'accueil.

L'arrêt automatique est ainsi reprogrammé.

8.8 Chauffe-tasses

Pour chauffer les tasses avant de faire du café, il est possible d'activer le chauffe-tasses (A6) et d'y mettre les tasses dessus.

1. Appuyer sur la flèche de sélection (B2) au niveau du symbole  (B8) pour accéder au menu ;
2. Défiler les rubriques du menu en appuyant sur la flèche de sélection correspondant à "NEXT>" jusqu'à afficher "CHAUFFE-TASSES";
3. Appuyer sur la flèche de sélection au niveau de "CHAUFFE-TASSES" pour désactiver  ou activer  la fonction.
4. Appuyer sur la flèche de sélection correspondant à " ESC" pour revenir à la page d'accueil.

8.9 Économie d'énergie

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

Pour désactiver ou réactiver le mode "économie d'énergie", procéder comme suit :

1. Appuyer sur la flèche de sélection (B2) au niveau du symbole  (B8) pour accéder au menu ;

2. Défiler les rubriques du menu en appuyant sur la flèche de sélection correspondant à "NEXT>" jusqu'à afficher "ÉCONOMIE D'ÉNERGIE";
3. Appuyer sur la flèche de sélection à proximité de "ÉCONOMIE D'ÉNERGIE" pour désactiver  ou activer  la fonction.
4. Appuyer sur la flèche de sélection correspondant à " ESC" pour revenir à la page d'accueil.

Sur l'écran, à côté de l'heure, s'affiche le symbole relatif indiquant que la fonction a été activée.

8.10 Température café

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

1. Appuyer sur la flèche de sélection (B2) au niveau du symbole  (B8) pour accéder au menu ;
2. Défiler les rubriques du menu en appuyant sur la flèche de sélection correspondant à "NEXT>" jusqu'à afficher " TEMPÉRATURE CAFÉ";
3. Appuyer sur la flèche de sélection au niveau de " TEMPÉRATURE CAFÉ": l'écran (B1) affiche les valeurs sélectionnables (la valeur courante est soulignée) ;
4. Appuyer sur la flèche de sélection au niveau de la valeur que l'on souhaite régler (BASSE, MOYENNE, HAUTE, MAXI) ;
5. Appuyer 2 fois sur la flèche de sélection correspondant à " ESC" pour revenir à la page d'accueil.

8.11 Dureté de l'eau

Pour les instructions concernant le réglage de la dureté de l'eau, consulter le chapitre "17. Programmation de la dureté de l'eau".

8.12 Sélectionner langue

Pour modifier la langue de l'écran (B1), procéder comme suit :

1. Appuyer sur la flèche de sélection (B2) au niveau du symbole  (B8) pour accéder au menu ;
2. Défiler les rubriques du menu en appuyant sur la flèche de sélection correspondant à "NEXT>" jusqu'à afficher "PROGRAMMER LANGUE ";
3. Appuyer sur la flèche de sélection au niveau de "PROGRAMMER LANGUE ";
4. Appuyer sur la flèche de sélection au niveau de la langue que l'on souhaite sélectionner (appuyer sur la flèche de sélection correspondant à "NEXT>" pour afficher toutes les langues disponibles) ;
5. Appuyer 2 fois sur la flèche de sélection correspondant à " ESC" pour revenir à la page d'accueil.

8.13 Signal sonore

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver le signal sonore que la machine émet à chaque pression des icônes et à chaque insertion et retrait d'un accessoire. Pour désactiver ou activer à nouveau le signal sonore, procéder comme suit :

1. Appuyer sur la flèche de sélection (B2) au niveau du symbole "⚙️" (B8) pour accéder au menu ;
2. Défiler les rubriques du menu en appuyant sur la flèche de sélection correspondant à "NEXT>" jusqu'à afficher "SIGNAL SONORE";
3. Appuyer sur la flèche de sélection au niveau de "SIGNAL SONORE" pour désactiver () ou activer () la fonction.
4. Appuyer sur la flèche de sélection correspondant à "↩️ ESC" pour revenir à la page d'accueil.

8.14 Éclairage tasse

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver les voyants d'éclairage de la tasse:

Les lumières s'allument à chaque distribution de café, de boissons à base de lait et à chaque rinçage.

Pour désactiver ou réactiver cette fonction, procéder comme suit :

1. Appuyer sur la flèche de sélection (B2) au niveau du symbole "⚙️" (B8) pour accéder au menu ;
2. Défiler les rubriques du menu en appuyant sur la flèche de sélection correspondant à "NEXT>" jusqu'à afficher "ÉCLAIRAGE TASSE";
3. Appuyer sur la flèche de sélection à proximité de "ÉCLAIRAGE TASSE" pour désactiver () ou activer () la fonction ;
4. Appuyer sur la flèche de sélection correspondant à "↩️ ESC" pour revenir à la page d'accueil.

8.15 Bluetooth

Avec cette fonction on active ou désactive le code protection pour se connecter depuis un dispositif à l'appareil.

1. Appuyer sur la flèche de sélection (B2) au niveau du symbole "⚙️" (B8) pour accéder au menu ;
2. Défiler les rubriques du menu en appuyant sur la flèche de sélection correspondant à "NEXT>" jusqu'à afficher "BLUETOOTH";
3. Appuyer sur la flèche de sélection au niveau de "BLUETOOTH": l'écran (B1) affiche le numéro de série d'identification de la machine (19 chiffres) et un numéro à 4 chiffres (CODE) ;

4. Appuyer sur la flèche de sélection pour désactiver () ou activer () la demande du code lorsqu'on se connecte via App ;
5. Appuyer 2 fois sur la flèche de sélection correspondant à "↩️ ESC" pour revenir à la page d'accueil.

Le code préconfiguré sur la machine est "0000" : on conseille de personnaliser le code directement depuis l'APP.

Nota Bene !

Le numéro de série de l'appareil, indiqué dans la fonction "Bluetooth", vous permet d'identifier avec certitude la machine au moment où l'on crée l'association avec l'APP.

8.16 Valeurs d'usine

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 :

1. Appuyer sur la flèche de sélection (B2) au niveau du symbole "⚙️" (B8) pour accéder au menu ;
2. Défiler les rubriques du menu en appuyant sur la flèche de sélection correspondant à "NEXT>" jusqu'à afficher "VALEURS D'USINE";
3. "RÉINITIALISER VALEURS D'USINE?": appuyer sur la flèche de sélection correspondant à "OK✓" pour confirmer (ou presser la flèche de sélection correspondant à "↩️ ESC" pour annuler l'opération) ;
4. "VALEURS D'USINE REPROGRAMMÉES" : appuyer sur la flèche de sélection correspondant à "OK✓" pour confirmer ;
5. Appuyer sur la flèche de sélection correspondant à "↩️ ESC" pour revenir à la page d'accueil.

8.17 Statistiques

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

1. Appuyer sur la flèche de sélection (B2) au niveau du symbole "⚙️" (B8) pour accéder au menu ;
2. Défiler les rubriques du menu en appuyant sur la flèche de sélection correspondant à "NEXT>" jusqu'à afficher "STATISTIQUES";
3. Appuyer sur la flèche de sélection au niveau de "STATISTIQUES" et vérifier toutes les données statistiques en pressant pour défiler les rubriques avec la flèche de sélection correspondant à "NEXT>" ;
4. Appuyer 2 fois sur "↩️ ESC" : l'appareil revient à la page d'accueil.

9. PRÉPARATION DU CAFÉ

9.1 Sélection de l'arôme du café

Sélectionner l'arôme souhaité sur la page d'accueil en appuyant sur la flèche de sélection (B2) au niveau de "ARÔME" (B5) :

	(Consulter le chapitre "9.4 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu")
	X-LÉGER
	LÉGER
	MOYEN
	FORT
	X-FORT
	Personnel (si programmé) / Standard

9.2 Sélection de la quantité de café

Sélectionner la quantité de café souhaité sur la page d'accueil en appuyant sur la flèche de sélection (B2) au niveau de "QUANTITÉ" (B9) :

	QUANTITÉ SMALL
	QUANTITÉ MEDIUM
	QUANTITÉ LARGE
	QUANTITÉ X-LARGE
	Quantité personnelle (si programmée) / Quantité standard

9.3 Préparation du café avec du 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 réservoir prévu à cet effet (A3) (fig. 11) ;
2. Placer une tasse sous le bec verseur de café (A8) ;
3. Baisser la buse de sorte à l'approcher le plus possible de la tasse (fig. 12) : la crème sera ainsi meilleure ;
4. Sélectionner le café souhaité :
 - ESPRESSO (B14)
 - CAFÉ (B15)

- LONG (B16)
- DOPPIO+ (B17) ;

6. La préparation commence et l'écran (B1) affiche l'image de la boisson sélectionnée et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.



Nota Bene :

- Il est possible de préparer simultanément 2 tasses d'ESPRESSO en appuyant sur la flèche de sélection correspondant à "2X  " (l'image reste affichée pendant quelques secondes au début de la préparation de 1 ESPRESSO) ou en sélectionnant "2X ESPRESSO" depuis le menu de sélection des boissons (B3) ;
- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant sur la flèche de sélection (B2) correspondant à "STOP  ".
- Dès que la distribution sera terminée, si l'on veut augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de presser la flèche de sélection (B2) correspondant à "EXTRA  " : une fois la quantité souhaitée atteinte, appuyer sur la flèche de sélection correspondant à "STOP  ".

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



Nota Bene !

- Pendant l'utilisation, l'écran affichera certains messages (REMPLIR LE RÉSERVOIR, VIDER LE TIROIR À MARC, etc.) dont la signification est indiquée dans le chapitre "21. Messages affichés à l'écran".
- Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe "9.6 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 paragraphe "9.5 Réglage du moulin à café" et dans le chapitre "22. Résolution des problèmes".
- La préparation de chaque café est personnalisable (voir chapitres "13. Personnaliser les boissons" et "14. Mémoriser son propre profil").

9.4 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu



Attention !

- 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 cuillère-doseuse rase (C2), l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir (A4) pourrait se boucher.

i *Nota Bene !*

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

1. Appuyer sur la flèche de sélection (B2) au niveau de "ARÔME" (B5) jusqu'à ce que l'écran (B1) affiche "☕" (moulu).
2. Ouvrir le couvercle de l'entonnoir pour le café pré-moulu (A2).
3. S'assurer que l'entonnoir (A4) ne soit pas bouché, puis introduire une cuillère-doseuse rase de café pré-moulu (fig. 13).
4. Placer une tasse sous les becs verseurs de café (A8) (fig. 12).
5. Sélectionner le café souhaité :
 - ESPRESSO (B14)
 - CAFÉ (B15)
 - LONG (B16)
6. La préparation commence et l'écran affiche l'image de la boisson sélectionnée et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.

i *Nota Bene :*

- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant sur la flèche de sélection (B2) correspondant à "STOP X".
- Dès que la distribution sera terminée, si l'on veut augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de presser la flèche de sélection (B2) correspondant à "EXTRA +": une fois la quantité souhaitée atteinte, appuyer sur la flèche de sélection correspondant à "STOP X".

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

! *Attention ! En préparant le café LONG:*

Au milieu de la préparation, le message "INTRODUIRE LE CAFÉ MOULU" s'affiche. Introduire donc une cuillère-doseuse rase de café pré-moulu et appuyer sur la flèche de sélection correspondant à "OK ✓".

i *Nota Bene !*

- Pendant l'utilisation, l'écran affiche certains messages ((REMPLIR LE RÉSERVOIR, VIDER LE TIROIR À MARC, etc.) dont la fonction est indiquée dans le chapitre "22. Messages affichés à l'écran".
- Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe "9.6 Conseils pour un café plus chaud".
- Si le mode Économie d'énergie est activé, l'écoulement du premier café pourrait demander quelques secondes d'attente..

9.5 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 en l'aide du bouton de réglage du degré de mouture (A5 - fig. 10).

i *Nota Bene !*

Le bouton de réglage doit être tourné uniquement pendant que le moulin est en marche dans la phase initiale de préparation des boissons à base de café.



Si le café sort trop lentement ou s'il ne sort pas du tout, tourner d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre 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 inverse des aiguilles d'une montre 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.

9.6 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 réglages (paragraphe "8.1 Rinçage );
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude, voir chapitre "11. Distribution d'eau chaude");
- augmenter la température du café dans le menu réglages (B8) (paragraphe "8.10 Température café").

10. PRÉPARATION DE BOISSONS AU LAIT

i *Nota Bene !*

- Pour éviter d'avoir un lait peu mousseux ou avec de grosses bulles, il faut toujours nettoyer le couvercle du pot à lait (D2) et le gicleur eau chaude (A9) comme décrit dans les paragraphes "10.4 Nettoyage du pot à lait après chaque utilisation", "15.10 Nettoyage du pot à lait" et "15.11 Nettoyage du gicleur eau chaude/vapeur".

10.1 Remplir et replacer le pot à lait

1. Enlever le couvercle (D2) (fig. 14) ;
2. Remplir le pot à lait (D3) avec une quantité de lait suffisante, mais sans dépasser le niveau MAX imprimé sur le pot (fig.

15). Se rappeler que chaque cran imprimé sur le côté du réservoir correspond à 100 ml de lait ;

i Nota Bene !

- Pour obtenir une mousse plus dense et homogène, il faut utiliser du lait écrémé ou partiellement écrémé et à la température du réfrigérateur (environ 5°C).
 - Si la modalité «économie énergie» est activée, la distribution de la boisson pourrait nécessiter quelques secondes d'attente.
3. S'assurer que le tube de prise de lait (D4) soit bien inséré dans le logement prévu sur le fond du couvercle du pot à lait (fig. 16) ;
 4. Remettre le couvercle du pot à lait en place ;
 5. Si présente, extraire la buse à eau chaude/vapeur (C6) en appuyant sur le bouton de décrochage (C7) (fig. 17) ;
 6. Accrocher le pot à lait (D) au gicleur (A9) (fig. 18) en le poussant à fond : la machine émet un signal sonore (si la fonction signal sonore est active) ;
 7. Placer une tasse suffisamment grande sous les becs verseurs de café (A8) et sous le tube de distribution du lait mousseux (D5) ; régler la longueur du tube de distribution du lait pour l'approcher de la tasse, en le tirant simplement vers le bas (fig. 19).
 8. Suivre les indications reportées ci-après pour chaque fonction spécifique.

10.2 Réglage de la quantité de mousse

En tournant le bouton de réglage de la mousse (D1), il est possible de sélectionner la quantité de mousse de lait qui sera distribuée pendant la préparation des boissons au lait.

Position du bouton	Description	Conseillé pour...
	PAS DE MOUSSE	LAIT CHAUD (non mousseux) /CAFFELATTE
	MOUSSE MINI	LATTE MACCHIATO/ FLAT WHITE
	MOUSSE MAXI	CAPPUCCINO/ CAPPUCCINO+ / CAPPUCCINO MIX / ESPRESSO MACCHIATO / LAIT CHAUD (mousseux)

10.3 Préparation automatique de boissons à base de lait

1. Remplir et accrocher le pot à lait (D) de la façon illustrée précédemment.

2. Sélectionner la boisson souhaitée :

À sélection directe :

- CAPPUCCINO (B10)
- LATTE MACCHIATO (B11)
- CAFFELATTE (B12)
- LAIT CHAUD (B13)

Sélectionnable depuis le menu "sélection boissons" (B3) :

- CAPPUCCINO+
- ESPRESSO MACCHIATO
- flat white
- cappuccino mix

3. Sur l'écran (B1) la machine conseille de tourner le bouton de réglage mousse (D1) en fonction de la mousse que la recette originale prévoit : tourner donc le bouton situé sur le couvercle du pot à lait (D2) et confirmer la sélection en appuyant sur la flèche de sélection (B2) correspondant à "OK ✓".
4. Après quelques secondes, l'appareil commence automatiquement la préparation et l'écran affiche l'image de la boisson sélectionnée et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.

i Nota Bene : indications générales pour toutes les préparations à base de lait

- "ESC": presser pour interrompre complètement la préparation et revenir à la page d'accueil.
- "STOP X": pour interrompre l'écoulement du lait ou du café et passer à l'écoulement suivant (si prévu) pour compléter la boisson.
- Dès que l'écoulement sera terminé, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, presser "EXTRA +".
- La préparation de chaque boisson à base de lait est personnalisable (voir chapitres "13. Personnaliser les boissons" et "14. Mémoriser son propre profil").
- Ne pas laisser le pot à lait trop longtemps hors du réfrigérateur : plus la température du lait monte (5°C idéale), plus la qualité de la mousse baisse.

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

10.4 Nettoyage du pot à lait après chaque utilisation

Attention ! Risque de brûlures

Durant le nettoyage des conduits internes du pot à lait, un peu d'eau chaude et de vapeur sortent du tube à lait mousseux (D5). Éviter tout contact avec les éclaboussures d'eau.

Après chaque utilisation des fonctions lait, la requête "TOURNER LE BOUTON SUR CLEAN" s'affiche et il faut procéder au nettoyage du couvercle mousseur à lait :

1. Laisser le pot à lait (D) dans la machine (il n'est pas nécessaire de le vider) ;
2. Placer une tasse ou un autre récipient sous le tube de distribution du lait mousseux (fig. 21) ;
3. Tourner le bouton de réglage mousse (D1) sur "CLEAN" (fig.20) : l'écran (B1) affiche "NETTOYAGE EN COURS POSER RÉCIPIENT SOUS BUSE" ainsi qu'une barre qui se remplit au fur et à mesure que le nettoyage s'effectue. Le nettoyage s'interrompt automatiquement ;
4. Remettre le bouton de réglage sur l'une des sélections de la mousse ;
5. Enlever le pot à lait et toujours nettoyer le gicleur vapeur (A9) avec une éponge (fig. 22).

Nota Bene !

- Pour préparer plusieurs tasses de boissons à base de lait, nettoyer le pot à lait après la dernière préparation. Pour passer aux préparations suivantes, appuyer sur " ESC". Quand le message pour la fonction CLEAN s'affiche.
- Si le nettoyage n'est pas effectué, l'écran affiche le symbole  pour rappeler qu'il faut procéder au nettoyage.
- Le lait resté dans le pot à lait peut être conservé au réfrigérateur.
- Dans certains cas, pour effectuer le nettoyage, il faut attendre le chauffage de la machine.

11. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

Attention ! Risque de brûlures.

Ne jamais laisser la machine sans surveillance durant la distribution d'eau chaude.

1. Contrôler que la buse à eau chaude/vapeur (C6) soit accroché correctement au gicleur eau chaude/vapeur (A9) ;
2. Placer un récipient sous la buse (le plus près possible afin d'éviter les éclaboussures) ;
3. Appuyer sur la flèche de sélection (B2) au niveau du symbole "" (B3) pour accéder au menu ;
4. Appuyer sur la flèche de sélection (B2) au niveau du symbole "NEXT>" pour afficher "EAU CHAUDE" ;
5. Appuyer sur la flèche de sélection au niveau de "EAU CHAUDE". L'écran (B1) affiche l'image relative ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.
6. La machine débite de l'eau chaude et interrompt automatiquement le débit: Pour interrompre manuellement la distribution d'eau chaude appuyer sur la flèche de sélection correspondant à "STOP .

Nota Bene !

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

- La préparation d'eau chaude est personnalisable (voir chapitres "13. Personnaliser les boissons" et "14. Mémoriser son propre profil").

12. DISTRIBUTION VAPEUR

Attention ! Risque de brûlures.

Ne jamais laisser la machine sans surveillance quand de la vapeur est en cours de distribution.

1. Contrôler que la buse à eau chaude/vapeur (C6) soit accroché correctement au gicleur eau chaude/vapeur (A9) ;
2. Remplir un récipient avec le liquide à chauffer ou émulsionner et immerger la buse à eau chaude/vapeur dans le liquide ;
3. Appuyer sur la flèche de sélection (B2) au niveau du symbole "" (B3) pour accéder au menu ;
4. Appuyer sur la flèche de sélection (B2) au niveau du symbole "NEXT>" pour afficher "VAPEUR" ;
5. Appuyer sur la flèche de sélection au niveau de "VAPEUR". L'image relative s'affiche sur l'écran (B1) ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue et après quelques secondes, de la vapeur chauffant le liquide sort de la buse à cappuccino ;
6. Une fois la température souhaitée atteinte, interrompre la distribution de vapeur en appuyant sur la flèche de sélection correspondant à "STOP .

Attention !

Toujours interrompre la distribution de vapeur avant d'extraire le récipient avec le liquide, pour éviter des brûlures causées par les éclaboussures.

Nota Bene !

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

12.1 Conseils pour l'utilisation de la vapeur pour émulsionner le lait

- Dans le choix des dimensions du récipient, tenir compte que le volume du liquide augmentera de 2 à 3 fois.
- 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 obtenir une mousse plus crémeuse, faire tourner le récipient avec de lents mouvements du bas vers le haut.
- Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou bien avec des grosses bulles, toujours nettoyer la buse (C6) de la façon décrite dans le paragraphe suivant.

12.2 Nettoyage de la buse à eau chaude/vapeur après utilisation

Nettoyer la buse à eau chaude/vapeur (C6) à chaque utilisation, pour éviter que des résidus de lait ne se déposent ou que la buse ne se bouche.

1. Placer un récipient sous la buse à eau chaude/vapeur, et faire s'écouler un peu d'eau (voir chapitre "11. Distribution d'eau chaude"); Interrompre donc manuellement la distribution d'eau chaude en appuyant sur la flèche de sélection correspondant à "STOP X".
2. Attendre quelques minutes que la buse à eau chaude/vapeur refroidisse ; puis l'extraire (fig. 17) en appuyant sur le bouton de décrochage (C7). Tenir d'une main la buse et de l'autre, tourner la buse à cappuccino puis tirer vers le bas pour l'extraire (fig. 23).
3. Enlever aussi le gicleur vapeur en le tirant vers le bas (fig. 24).
4. Contrôler que le trou du gicleur ne soit pas bouché. Si nécessaire, le nettoyer à l'aide d'un cure-dent.
5. Laver soigneusement les éléments de la buse avec une éponge et de l'eau tiède.
6. Insérer le gicleur et la buse à cappuccino sur le gicleur en la poussant vers le haut et en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à son accrochage.

13. Personnaliser les boissons

L'arôme (lorsque les boissons le prévoient) et la longueur des boissons (à l'exception du café froid et du lait froid) peuvent être personnalisés.

1. S'assurer que le profil (B4) pour lequel l'on souhaite personnaliser la boisson est activé ; les boissons "MY" sont disponibles pour les 6 profils ;
2. Depuis la page d'accueil, appuyer sur la flèche de sélection (B2) correspondant à  (B6) ;
3. Sélectionner la boisson que l'on souhaite personnaliser (aussi bien les boissons à sélection directe qu'à l'intérieur du menu boissons -B3) pour accéder aux pages-écrans de personnalisation. Insérer les accessoires respectifs ;
4. (Seulement pour les boissons à base de café) "CHOISIR L'ARÔME DU CAFÉ" : Sélectionner l'arôme souhaité en appuyant sur les flèches de sélection correspondant à "-" ou "+" et appuyer sur la flèche de sélection correspondant à "OK✓" ;
5. "QUANTITÉ DE CAFÉ, STOP POUR ENREGISTRER" : La préparation commence et l'appareil propose la page-écran de personnalisation de la longueur illustrée par une barre verticale. L'étoile à côté de la barre représente la longueur actuellement programmée.
6. Lorsque la longueur atteint la quantité minimum programmable, l'écran (B1) affiche "STOP X".

7. Appuyer sur la flèche correspondant à "STOP X" lorsque la quantité souhaitée est atteinte dans la tasse.
8. "ENREGISTRER NOUVEAUX RÉGLAGES?" : Appuyer sur la flèche de sélection correspondant à "OK✓" pour enregistrer (ou presser la flèche de sélection correspondant à  ESC pour annuler).

L'appareil confirme si les valeurs ont été enregistrées ou non (selon la sélection précédente) : appuyer sur la flèche de sélection correspondant à "OK✓".

L'appareil revient à la page d'accueil.

Nota Bene !

- **Boissons à base de lait** : on mémorise l'arôme du café et par la suite on mémorise individuellement les quantités de lait et de café ;
- **Eau chaude** : l'appareil distribue de l'eau chaude : appuyer sur la flèche de sélection (B2) correspondant à "STOP X" pour enregistrer la quantité souhaitée.
- Il est possible de personnaliser les boissons même en se connectant avec la DeLonghi Coffee Link App.
- Il est possible de quitter la programmation en appuyant sur  "ESC" : les valeurs ne seront pas sauvegardées.

14. MÉMORISER SON PROPRE PROFIL

Avec cet appareil il est possible de mémoriser 6 profils différents, chacun desquels est associé à une icône différente.

Les valeurs de personnalisation d'ARÔME et QUANTITÉ des boissons "MY" sont mémorisées pour chaque profil (voir chapitre "13. La personnalisation des boissons ") et l'ordre d'affichage de toutes les boissons dépendent de la fréquence avec laquelle elles sont sélectionnées.

Pour sélectionner ou accéder à un profil, appuyer sur le profil actuellement utilisé (B4) : appuyer sur la flèche de sélection (B2) à proximité du symbole "NEXT>" jusqu'à l'affichage du profil souhaité.

Nota Bene !

- Profil  "INV" (INVITÉ) : en sélectionnant ce profil, il est possible de distribuer les boissons avec les réglages d'usine. La fonction  n'est pas active.
- Il est possible de renommer son propre profil en se connectant avec la DeLonghi Coffee Link App (seuls les 3 premiers caractères s'afficheront).

Pour personnaliser l'icône du profil, procéder comme suit :

1. Appuyer sur la flèche de sélection (B2) à proximité du symbole  (B8) pour accéder au menu ;
2. Défiler en appuyant sur la flèche de sélection correspondant à "NEXT>" jusqu'à afficher "PERSONNALISER PROFIL" ;
3. Appuyer sur la flèche de sélection correspondant à "PERSONNALISER PROFIL" ;

4. Appuyer sur la flèche de sélection correspondant à l'icône que l'on souhaite sélectionner (appuyer sur la flèche de sélection correspondant à "NEXT>" pour afficher toutes les icônes disponibles) ;
5. Appuyer 2 fois sur la flèche de sélection correspondant à "ESC" pour revenir à la page d'accueil.

15. NETTOYAGE

15.1 **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 (A10) ;
- l'égouttoir (A14) et la grille de l'égouttoir (A13) ;
- le réservoir à eau (A16) ;
- les becs verseurs de café (A8) ;
- l'entonnoir pour l'introduction de café pré-moulu (A4) ;
- l'infuseur (A19), accessible après avoir ouvert le volet de service (A18) ;
- le pot à lait (D) ;
- le gicleur eau chaude/vapeur (A9) ;
- le 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.
- Aucun composant de l'appareil ne peut être lavé au lave-vaisselle à l'exception de la grille de l'égouttoir (A13) et du pot à lait (D).
- 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.

15.2 **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 à 3 rinçages en sélectionnant la fonction "Rinçage" (paragraphe "8.1 Rinçage ") ;
- sortir de l'eau chaude, pendant quelques secondes (chapitre "11. Distribution d'eau chaude").

Nota Bene !

Il est tout à fait normal, après avoir effectué ce nettoyage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A10).

15.3 **Nettoyage du tiroir à marc de café**

Lorsque l'écran (B1) affiche le message "VIDER LE TIROIR À MARC", il faut le vider et le nettoyer. Tant que le tiroir à marc (A10) 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 depuis la première préparation effectuée (pour que le décompte des 72 heures soit effectué correctement, la machine ne doit jamais être éteinte avec l'interrupteur général).

Attention ! Risque de brûlures

Après la distribution de plusieurs cappuccinos à la suite, le plateau métallique d'appui pour les tasses (A11) devient chaud. Attendre qu'il refroidisse avant de le toucher, et le saisir uniquement par l'avant.

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :

- Extraire l'égouttoir (A14) (fig. 25), le vider et le nettoyer.
- Vider et nettoyer soigneusement le tiroir à marc (A10) 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.

Attention !

Lors de l'extraction de l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le bac 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.

15.4 **Nettoyage de l'égouttoir**

Attention !

L'égouttoir (A14) est doté d'un flotteur (A12) (rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 34). Avant que ce flotteur ne commence à dépasser du plateau métallique d'appui pour les tasses (A11), il faut vider l'égouttoir et le nettoyer, autrement l'eau peut déborder et endommager la machine, le plan d'appui ou la zone autour.

Pour retirer l'égouttoir, procéder comme suit :

1. Extraire l'égouttoir et le tiroir à marc de café (A10) (fig. 25) ;
2. Ôter le plateau repose-tasses (A11), la grille de l'égouttoir (A13), vider l'égouttoir et le tiroir à marcs et laver tous les éléments.
3. Remettre en place l'égouttoir, la grille et le tiroir à marc de café.

15.5 **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 "7. Arrêt de l'appareil")

et débranchée 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 - 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. 27).

15.6 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 à eau (A16) à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de nettoyant doux : rincer soigneusement avant de remplir et de remettre le réservoir ;
2. Retirer le filtre (si présent) et le rincer à l'eau claire ;
3. Remettre le filtre (si prévu), remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et remettre le réservoir ;
4. (Modèles avec filtre adoucisseur uniquement) Faire couler environ 100 ml d'eau chaude pour réactiver le filtre.

15.7 Nettoyage des becs verseurs de café

1. Nettoyer régulièrement les becs verseurs de la buse à café (A8) en utilisant une éponge ou un chiffon (fig. 28A) ;
2. Contrôler que les trous des becs verseurs de café ne soient pas bouchés. Si nécessaire, enlever les dépôts de café à l'aide d'un cure-dents (fig. 28B).

15.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café moulu

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

15.9 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 effectué correctement l'arrêt (voir chapitre "7. Arrêt de l'appareil") ;
2. Extraire le réservoir à eau (A16) (fig. 3) ;
3. Ouvrir le volet infuseur (A18) (fig. 29) situé sur le côté droit ;
4. Pousser vers l'intérieur les deux boutons de décrochage tout en tirant l'infuseur vers l'extérieur pour l'extraire (fig. 30) ;
5. Plonger pendant environ 5 minutes l'infuseur dans l'eau puis le rincer sous le robinet ;

Attention !

RINCER UNIQUEMENT À L'EAU

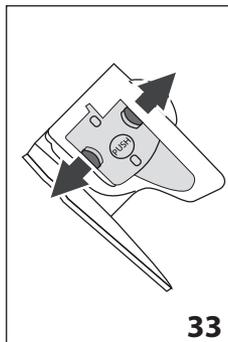
Pas de nettoyants - Pas de lave-vaisselle

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

6. À l'aide du pinceau (C5), nettoyer les éventuels résidus de café sur le logement de l'infuseur, visibles par le volet infuseur ;
7. Après le nettoyage, remettre l'infuseur en place en l'enfilant dans le support (fig. 31) ; puis appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'au « clic » 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 deux leviers comme indiqué sur la fig. 32.

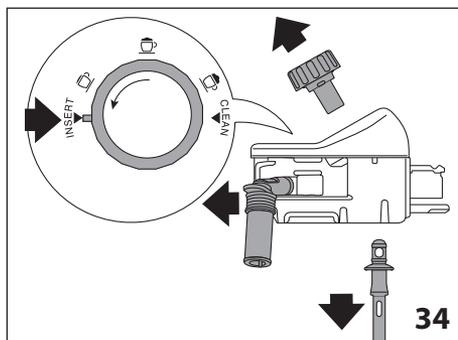


8. Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons rouges aient joué vers l'extérieur (fig. 33) ;
9. Fermer le volet infuseur.
10. Réinsérer le réservoir d'eau

15.10 Nettoyage du pot à lait

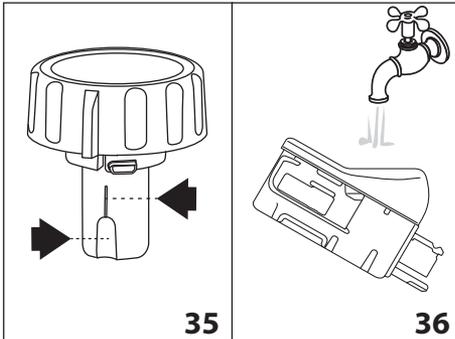
Pour que le mousser à lait fonctionne bien, nettoyer le pot à lait (D) de la façon décrite ci-après, tous les deux jours :

1. Extraire le couvercle (D2) ;
2. Retirer le tube de distribution du lait (D5) et le tube de prise (D4 - fig. 34) ;
3. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton de réglage de la mousse (D1) jusqu'à la position "INSERT" (fig. 34) et l'extraire en le tirant vers le haut.



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

Faire particulièrement attention à ce qu'il n'y ait pas de résidus de lait sur le creux et le tube situés sous le bouton (fig. 35) : éventuellement raclez le tube à l'aide d'un cure-dent ;



5. Rincer l'intérieur du logement du bouton de réglage de la mousse à l'eau courante (fig. 36) ;
6. Vérifier également que le tube de prise et le tube de distribution du lait ne soient pas bouchés par des résidus de lait ;
7. Remonter le bouton en l'insérant au niveau de "INSERT", le tube de distribution et le tube de prise du lait ;
8. Remettre le couvercle du pot à lait en place (D3).

15.11 Nettoyage du gicleur eau chaude/vapeur

Nettoyer le gicleur (A9) après chaque préparation de lait à l'aide d'une éponge, en éliminant les résidus de lait déposés sur les joints (fig. 22).

16. DÉTARTRAGE

Attention !

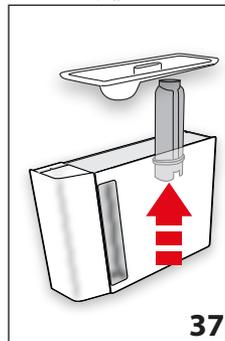
- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant indiquées sur l'emballage du détartrant.
- Il est recommandé d'utiliser exclusivement du détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants non appropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, peut entraîner l'apparition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

Détartrer la machine lorsque l'écran (B1) affiche "DÉTARTRAGE NÉCESSAIRE - OK POUR DÉMARRER (~45 min) ": si l'on désire procéder tout de suite au détartrage, appuyer sur la flèche de sélection correspondante (B2) "OK✓" et suivre les opérations depuis le point 4.

Pour repousser le détartrage à un autre moment, presser la flèche de sélection correspondante (B2) "ESC" : sur l'écran le symbole  rappelle que l'appareil a besoin d'être détartré. (Le message sera repositionné à chaque allumage).

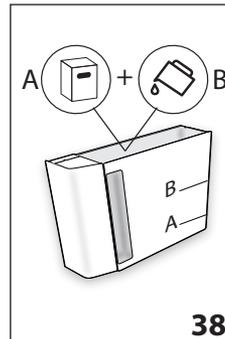
Pour accéder au menu de détartrage :

1. Appuyer sur la flèche de sélection (B2) à proximité du symbole  (B8) pour accéder au menu ;

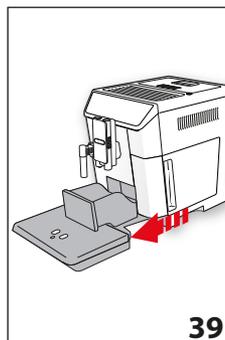


2. Appuyer sur la flèche de sélection à proximité de "DÉTARTRER " et suivre les indications sur l'écran ;

3. "RETIRER LE FILTRE À EAU" (fig. 37) ; extraire le réservoir à eau (A16), enlever le filtre à eau (C4) (si présent), vider le réservoir à eau. Appuyer sur la flèche de sélection correspondant à "NEXT>" ;



4. "DÉTARTRANT (NIVEAU A) ET EAU (NIVEAU B)" (fig. 38) ; Verser dans le réservoir à eau le détartrant jusqu'au niveau A (correspondant à un emballage de 100 ml) imprimé sur le côté interne du réservoir ; ajouter donc de l'eau (un litre) jusqu'à atteindre le niveau B ; réinsérer le réservoir à eau. Appuyer sur la flèche de sélection correspondant à "NEXT>" ;



5. "VIDER VIDER ÉGOUTTOIR" (fig. 39) : Enlever, vider et réinsérer l'égouttoir (A14) et le tiroir à marc de café (A10) . Appuyer sur la flèche de sélection correspondant à "NEXT>" ;

6. "METTRE UN RÉCIPIENT 2L PRESSER OK POUR DÉMARRER" : Placer sous la buse à eau chaude/vapeur (C6) et sous le bec verseur de café (A8) un récipient vide ayant une capacité minimale de 2 litres (fig. 8) ;

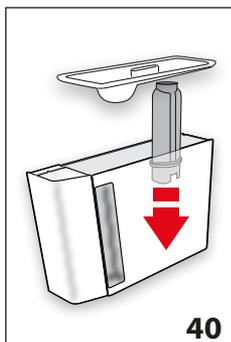
Attention ! Risque de brûlures

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

- Appuyer sur "OK ✓" pour confirmer l'introduction de la solution détartrante. L'écran affiche "DÉTARTRAGE EN COURS" : le programme de détartrage commence et le détartrant coule aussi bien de la buse à eau chaude/vapeur que du bec verseur de café et effectue automatiquement toute une série de rinçages à intervalles pour éliminer les résidus de calcaire de l'intérieur de la machine ;

Après environ 25 minutes, l'appareil interrompt le détartrage.

- "RINCER ET REMPLIR D'EAU JUSQU'AU NIVEAU MAX" (fig. 5) : l'appareil est maintenant prêt pour un processus de rinçage à l'eau fraîche. Vider le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante et extraire le réservoir d'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 ;
- "METTRE UN RÉCIPIENT 2l OK POUR LANCER LE RINÇAGE" : Après l'avoir vidé, replacer le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante sous le bec verseur de café et la buse à eau chaude/vapeur (fig. 8) et appuyer sur la flèche de sélection correspondant à "OK ✓" ;
- L'eau chaude sort d'abord du bec verseur de café et ensuite de la buse à eau chaude/vapeur et l'écran affiche "RINÇAGE EN COURS" ;
- Lorsque l'eau dans le réservoir est finie, vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage ;



- (Si le filtre était installé) "INSÉRER LE FILTRE DANS SON LOGEMENT" (fig. 40). Appuyer sur "NEXT>" et extraire le réservoir à eau, réinsérer, si enlevé précédemment, le filtre adoucisseur ;
- "RINCER ET REMPLIR D'EAU JUSQU'AU NIVEAU MAX" (fig. 5) : Remplir le réservoir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche ;

- "INSÉRER LE RÉSERVOIR À EAU" (fig. 6) : Réinsérer le réservoir à eau ;
- "METTRE UN RÉCIPIENT 2l OK POUR LANCER LE RINÇAGE" : Après l'avoir vidé, replacer le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante sous la buse à eau chaude/vapeur (fig. 8) et presser "OK ✓" ;

- L'eau chaude sort de la buse à eau chaude/vapeur et l'écran affiche "RINÇAGE EN COURS" ;
- "VIDER VIDER ÉGOUTTOIR" (fig. 39) : Au terme du second rinçage, enlever, vider et réinsérer l'égouttoir (A14) et le tiroir à marc de café (A10) : presser "NEXT>" ;
- "DÉTARTRAGE TERMINÉ" : appuyer sur "OK ✓" ;
- "REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU FRAÎCHE" : vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage, extraire et remplir le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX et le réinsérer dans la machine.

L'opération de détartrage est terminée.

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 de café (A10).
- La machine requiert un troisième rinçage si le réservoir d'eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau max : ceci pour garantir l'absence de solution détartrante dans les circuits internes de la machine. Ne pas oublier de vider le bac égouttoir avant lancer le rinçage ;
- Toute éventuelle demande de la machine de deux cycles de détartrage à court terme est normale, cela dépend du système de contrôle avancé installé sur la machine.

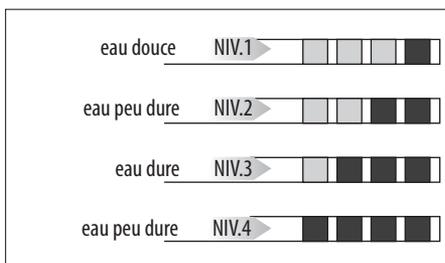
PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

Le message "DÉTARTRAGE NÉCESSAIRE - OK POUR DÉMARRER (~45 MIN) 

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

17.1 Mesure de la dureté de l'eau

- Retirer la bande réactive fournie "TOTAL HARDNESS TEST" (C1) de son emballage, accompagnée des instructions en langue anglaise.
- Plonger entièrement la bande réactive dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
- 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.



17.2 Réglage de la dureté de l'eau

1. Appuyer sur la flèche de sélection (B2) au niveau du symbole "⚙️" (B8) pour accéder au menu ;
2. Défiler les rubriques du menu en appuyant sur la flèche de sélection correspondant à "NEXT>" jusqu'à afficher "DURETÉ DE L'EAU" ;
3. Appuyer sur la flèche de sélection à proximité de "DURETÉ DE L'EAU" ;
4. Appuyer sur la flèche de sélection au niveau souhaité (Niveau 1 = eau douce ; Niveau 4 = eau très dure) ;
4. Appuyer sur "ESC" pour revenir à la page d'accueil.

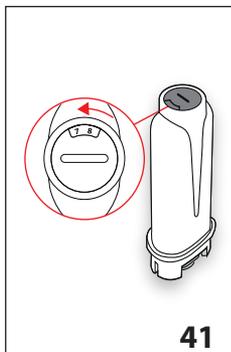
La machine est maintenant reprogrammée selon le nouveau réglage de la dureté de l'eau.

18. FILTRE ADOUCISSEUR

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

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

18.1 Installation du filtre



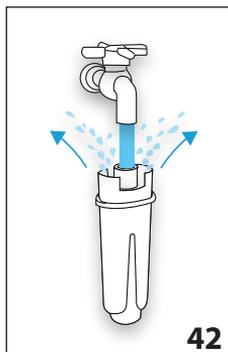
41

1. Retirer le filtre (C4) de l'emballage ;
2. Appuyer sur la flèche de sélection (B2) au niveau du symbole "⚙️" (B8) pour accéder au menu ;
3. Appuyer sur la flèche de sélection à proximité de "FILTRE À EAU" ;
4. "TOURNER LE DATEUR JUSQU'AUX 2 PROCHAINS MOIS" (fig. 41) :

tourner le disque du dateur afin de visualiser les 2 prochains mois d'utilisation. Appuyer sur la flèche de sélection au niveau de "NEXT>" ;

Nota Bene

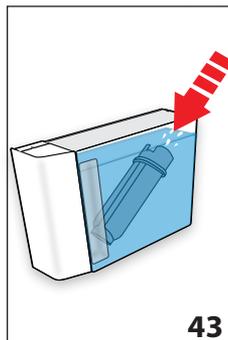
Le filtre a une durée de deux mois si l'appareil est utilisé normalement, en revanche, si la machine n'est pas utilisée tout en ayant le filtre installé, celui-ci a une durée de 3 semaines maximum.



42

5. "FAIRE COULER EAU JUSQU'À CE QU'ELLE SORTE" (fig. 42) : 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. Appuyer sur la flèche de sélection au niveau de "NEXT>" ;

6. Extraire le réservoir (A16) de la machine et le remplir d'eau.



43

7. "PLONGER LE FILTRE ET FAIRE SORTIR LES BULLES D'AIR" (fig. 43) : 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. Appuyer sur la flèche de sélection au niveau de "NEXT>" ;

8. "INSÉRER LE FILTRE DANS SON LOGEMENT" : Insérer le filtre dans le logement prévu à cet effet (A17-fig. 40) et l'enfoncer à fond. Appuyer sur la flèche de sélection au niveau de "NEXT>" ;
9. "INSÉRER LE RÉSERVOIR À EAU" : Refermer le réservoir avec le couvercle (A15), puis réinsérer le réservoir dans la machine (fig.6) ;
10. "METTRE UN RÉCIPIENT 0,5L OK POUR ACTIVER LE FILTRE" (fig. 8) : mettre le récipient sous la buse à eau chaude (C6) et appuyer sur "OK✓" : la distribution commence et s'interrompt automatiquement.

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

18.2 Remplacement du filtre

Remplacer le filtre (C4) lorsque l'écran (B1) affiche "REPLACER LE FILTRE À EAU, PRESSER OK POUR DÉMARRER" : pour procéder de suite au remplacement, appuyer sur la flèche de sélection (B2) correspondant à "OK✓" suivre les opérations depuis le point 4.

Pour remettre le remplacement à un autre moment, presser la flèche de sélection correspondant à "ESC" : le symbole  sur l'écran rappelle qu'il faut remplacer le filtre. Pour le remplacer, procéder comme suit :

1. Retirer le réservoir (A16) et le filtre usagé ;
2. Retirer le nouveau filtre de son emballage ;
3. Appuyer sur la flèche de sélection (B2) au niveau du symbole "⚙️" (B8) pour accéder au menu ;
4. Appuyer sur la flèche de sélection à proximité de  "REPLACER LE FILTRE À EAU" ;
5. Procéder en suivant les opérations illustrées au paragraphe précédent depuis le point 4.

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

Nota Bene !

Quand les deux mois de durée se sont écoulés (voir dateur), ou si l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, procéder au retrait du filtre même si la machine ne l'exige pas encore.

18.3 Enlever le filtre

Pour continuer à utiliser l'appareil sans le filtre (C4), le retirer et en signaler le retrait. Procéder de la manière suivante :

1. Retirer le réservoir (A16) et le filtre usagé ;
2. Appuyer sur la flèche de sélection (B2) au niveau du symbole "⚙️" (B8) pour accéder au menu ;
3. Appuyer sur la flèche de sélection à proximité de "RETIRER LE FILTRE À EAU"  ;
4. "⚠️ RETRAIT FILTRE CONFIRMER ?" : appuyer sur la flèche de sélection correspondant à "OK✓" (si au contraire l'on veut revenir au menu réglages, appuyer sur la flèche de sélection correspondant à "ESC" );
5. "✓ FILTRE RETIRÉ" : l'appareil a enregistré la modification. Appuyer sur "OK✓" pour revenir à la page d'accueil.

Nota Bene !

Quand les deux mois de durée se sont écoulés (voir dateur), ou si l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, procéder au retrait du filtre même si la machine ne l'exige pas encore.

19. DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V ~ 50/60 Hz max. 10 A
Puissance :	1450 W
Pression :	1,9 MPa (19 bars)
Capacité du réservoir à eau :	2 l
Dimensions LxPxH :	260x480x375 mm
Longueur du cordon :	1750 mm
Poids :	12,1 kg
Capacité max. du réservoir à grains :	400 g
Bande de fréquence:	2400 - 2483,5 MHz
Puissance maximale d'émission:	10 mW



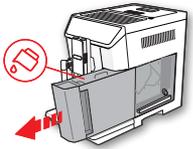
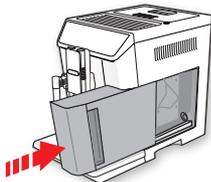
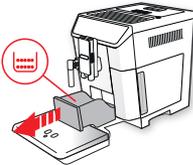
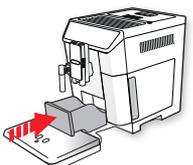
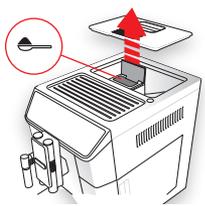
Les matières et les objets destinés au contact avec des produits alimentaires sont conformes au règlement européen (CE) N° 1935/2004.

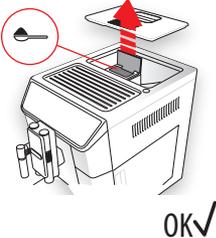
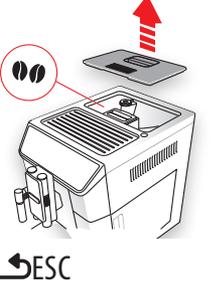
20. ÉLIMINATION

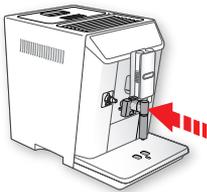
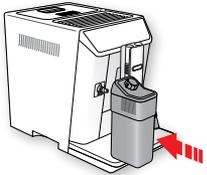
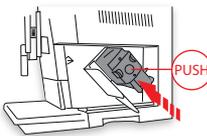
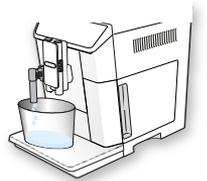
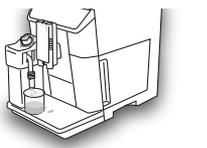


Ne pas jeter l'appareil avec les déchets ménagers mais l'amener dans une déchetterie officielle.

21. Messages affichés à l'écran

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
<p>REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU FRAÎCHE</p> 	<p>L'eau dans le réservoir (A16) est insuffisante.</p>	<p>Remplir le réservoir à eau et/ou l'insérer correctement, en l'enfonçant à fond jusqu'à son accrochage.</p>
<p>INSÉRER LE RÉSERVOIR À EAU</p> 	<p>Le réservoir (A16) n'est pas inséré correctement.</p>	<p>Insérer correctement le réservoir en l'enfonçant à fond.</p>
<p>VIDER LE TIROIR À MARC</p> 	<p>Le tiroir à marc (A10) de café est plein.</p>	<p>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 boucher la machine.</p>
<p>INSÉRER LE TIROIR À MARC DE CAFÉ</p> 	<p>Après le nettoyage le tiroir à marc n'a pas été inséré (A10).</p>	<p>Extraire l'égouttoir (A14) et insérer le tiroir à marc de café.</p>
<p>INTRODUIRE LE CAFÉ MOULU MAX. CUILLÈRE-DOSEUSE MAXI</p> 	<p>La fonction « café pré-moulu » a été sélectionnée mais aucun café pré-moulu n'a été versé dans l'entonnoir (A4).</p>	<p>Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir (fig. 13) et répéter la distribution</p>

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
<p>INTRODUIRE LE CAFÉ MOULU UNE CUILLÈRE-DOSEUSE MAXI</p> 	<p>Un café LONG avec café pré-moulu a été demandé</p>	<p>Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir (A4) (fig. 13) et appuyer sur "OK✓" pour continuer et terminer la distribution.</p>
<p>REEMPLIR LE RÉSERVOIR À GRAINS</p> 	<p>Le café en grains est terminé. L'entonnoir (A4) pour le café pré-moulu est bouché.</p>	<p>Remplir le réservoir à grains (A3 - fig. 11). Vider l'entonnoir à l'aide du pinceau (C5), de la façon décrite dans le par. "15.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu".</p>
<p>MOUTURE TROP FINE. RÉGLER LE MOULIN</p> 	<p>La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.</p>	<p>Répéter la distribution du café et tourner d'un cran, vers le numéro 7 dans le sens des aiguilles d'une montre, le bouton de réglage de la mouture (A5) (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 (par. "9.5 Réglage du moulin à café"). Si le problème persiste, vérifier que le réservoir à eau (A16) soit inséré à fond.</p>
<p>CHOISIR UN GOÛT PLUS LÉGER OU RÉDUIRE QUANTITÉ DE CAFÉ</p> 	<p>Trop de café a été utilisé.</p>	<p>Sélectionner un arôme plus léger en appuyant sur la flèche de sélection correspondant à "ARÔME" (B5) ou diminuer la quantité de café moulu (une cuillère-doseuse maximum).</p>

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
<p>INSÉRER LA BUSE À EAU :</p> 	<p>La buse à eau (C6) n'est pas insérée ou est mal insérée</p>	<p>Insérer la buse à eau en la poussant à fond.</p>
<p>INSÉRER POT À LAIT</p> 	<p>Le pot à lait (D) n'est pas inséré correctement.</p>	<p>Insérer le pot à lait à fond (fig. 18).</p>
<p>INSÉRER LE GROUPE INFUSEUR</p> 	<p>Après le nettoyage, l'infuseur (A19) n'a pas été réinséré.</p>	<p>Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le S "15.9 Nettoyage de l'infuseur".</p>
<p>CIRCUIT D'EAU VIDE PRESSER OK POUR DÉMARRER</p>  <p>OK✓</p>	<p>Le circuit hydraulique est vide</p>	<p>Appuyer sur "OK✓" et faire s'écouler l'eau de la buse (C6): la distribution s'interrompt automatiquement. Si le problème persiste, vérifier que le réservoir à eau (A16) soit inséré à fond.</p>
<p>PRESSER OK POUR CLEAN OU BIEN TOURNER LE BOUTON</p>  <p>OK✓</p>	<p>Le pot à lait a été inséré avec le bouton de réglage mousse (D1) sur la position "CLEAN".</p>	<p>Si l'on souhaite utiliser la fonction CLEAN, appuyer sur "OK✓", ou tourner le bouton de réglage mousse sur l'une des positions lait.</p>

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
<p>TOURNER LE BOUTON SUR CLEAN</p>  <p>↳ESC</p>	<p>Juste après la distribution du lait, il est nécessaire d'effectuer le nettoyage des conduits internes du pot à lait (D).</p>	<p>Tourner le bouton de réglage de la mousse (D1) sur CLEAN (fig. 20).</p>
<p>TOURNER LE BOUTON DE RÉGLAGE MOUSSE</p> 	<p>Le pot à lait a été inséré avec le bouton de réglage mousse (D1) sur la position "CLEAN".</p>	<p>Tourner le bouton sur la position relative à la mousse souhaitée.</p>
<p>DÉTARTRAGE NÉCESSAIRE OK POUR DÉMARRER (~45MIN)</p>  <p>↳ESC OK✓</p>	<p>Indique qu'il est nécessaire de détartrer la machine.</p>	<p>Appuyer sur "OK✓" pour lancer le détartrage ou "↳ESC" si l'on a l'intention de l'effectuer à un autre moment.. Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le chap. "16. Détartrage".</p>
<p>REEMPLACER LE FILTRE À EAU PRESSER OK POUR DÉMARRER</p>  <p>↳ESC OK✓</p>	<p>Le filtre adoucisseur (C4) est usagé.</p>	<p>Appuyer sur OK pour remplacer le filtre ou l'enlever, ou ESC si l'on a l'intention de le faire à un autre moment. Suivre les instructions du chap. "18. Filtre adoucisseur".</p>
<p>DYSFONCTION : CONSULTER LA NOTICE OU VOTRE APP CAFÉ</p> 	<p>L'intérieur de la machine est très sale.</p>	<p>Nettoyer soigneusement la machine de la façon décrite dans le chap. "15. Nettoyage". Si après le nettoyage, la machine affiche encore le message, s'adresser à un centre d'assistance.</p>
	<p>Rappelle qu'il est nécessaire d'effectuer le détartrage de la machine et/ou de remplacer le filtre (C4).</p>	<p>Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le chap. "16. Détartrage" et/ou remplacer le filtre ou le retirer en suivant les instructions du chap. "18. Filtre adoucisseur".</p>
	<p>Rappelle qu'il est nécessaire de nettoyer les conduits internes du pot à lait (D)</p>	<p>Tourner le bouton de réglage de la mousse (D1) sur CLEAN (fig. 20).</p>

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
	Rappelle qu'il est nécessaire de remplacer le filtre (C4).	Remplacer le filtre ou le retirer en suivant les instructions du chapitre "18. Filtre adoucisseur".
	Rappelle qu'il est nécessaire de détartrer la machine.	Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le chap. "16. Détartrage". Toute éventuelle demande de la machine de deux cycles de détartrage à court terme est normale, cela dépend du système de contrôle avancé installé sur la machine.
	Indique que la fonction démarrage auto est active.	Pour désactiver la fonction, procéder comme décrit au par. "8.6 Démarrage auto 
	Indique que l'économie d'énergie est activée.	Pour désactiver l'économie d'énergie, procéder comme décrit au par. "8.9 Économie d'énergie 
	Indique que la machine est en connexion Bluetooth avec un dispositif.	
NETTOYAGE EN COURS VEUILLEZ PATIENTER	L'appareil relève des impuretés à l'intérieur.	Attendre que l'appareil soit à nouveau prêt à l'emploi et sélectionner de nouveau la boisson souhaitée. Si le problème persiste, s'adresser au Centre d'Assistance Agréé.

22. 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).
	L'infuseur s'est refroidi car 2/3 minutes se sont écoulées depuis le dernier café.	Avant de faire le café, chauffer l'infuseur avec un rinçage, en utilisant la fonction prévue à cet effet (voir par. "8.1 Rinçage 
	La température du café réglée est trop basse.	Régler à partir du menu une température de café plus élevée (voir par. "8.10 Température du café 
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 (A5) 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. 10). Procéder 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 "9.5 Réglage du moulin à café").
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour machines à café espresso.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
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 (A5) d'un cran, vers le numéro 7 dans le sens des aiguilles d'une montre, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 10). Procéder 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 "9.5 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 (A8) sont bouchés.	Nettoyer les becs verseurs à l'aide d'un cure-dents (fig. 28B).
La machine ne distribue pas le café	L'appareil relève des impuretés à l'intérieur : l'écran affiche le message "Nettoyage en cours".	Attendre que l'appareil soit à nouveau prêt à l'emploi et sélectionner de nouveau la boisson souhaitée. Si le problème persiste, s'adresser au Centre d'Assistance Agréé.
L'appareil ne s'allume pas.	Le connecteur du cordon d'alimentation (C8) n'est pas bien inséré.	Insérer le connecteur à fond dans son logement à l'arrière de l'appareil (fig. 1).
	La fiche n'est pas branchée à la prise.	Brancher la fiche à la prise (fig. 1).
	L'interrupteur général (A21) n'est pas allumé.	Appuyer sur l'interrupteur général (fig. 2).
L'infuseur ne peut pas être extrait	L'arrêt n'a pas été correctement effectué	Arrêter la machine en appuyant sur la touche  (A7) (voir chap. "7. Arrêt de l'appareil").
Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un troisième rinçage	Durant les deux cycles de rinçage, le réservoir (A16) n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Procéder comme requis par l'appareil, mais en vidant d'abord l'égouttoir (A14), pour éviter que l'eau ne déborde.
Le lait ne sort pas du tube de distribution (D5).	Le couvercle (D2) du pot à lait (D) est sale	Nettoyer le couvercle du pot à lait de la façon décrite dans le par. "15.10 Nettoyage du pot à lait".
Le lait contient des grosses bulles, sort par jets du tube de distribution du lait (D5) ou est peu mousseux	Le lait n'est pas suffisamment froid, demi-écrémé ou écrémé.	Utiliser de préférence du lait écrémé ou demi-écrémé, à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas encore le résultat souhaité, essayer de changer de marque de lait.
	Le bouton de réglage de la mousse (D1) est mal réglé.	Régler selon les indications du chap. "10. préparation de boissons au lait".
	Le couvercle (D2) ou le bouton de réglage de la mousse (D1) du pot à lait est sale	Nettoyer le couvercle et le bouton du pot à lait de la façon décrite dans le par. "15.10 Nettoyage du pot à lait".
	Le gicleur eau chaude/vapeur (A9) est sale	Nettoyer le gicleur de la façon décrite dans le paragraphe "15.11 Nettoyage du gicleur eau chaude/vapeur".
Le chauffe-tasses est chaud tout en étant désactivé.	Plusieurs boissons ont été préparées à la suite	
La machine n'est pas utilisée et émet des bruits ou des petites sorties de vapeur.	La machine est prête à l'emploi ou a été éteinte depuis peu et certaines gouttes de condensation tombent à l'intérieur du vaporisateur encore chaud.	Ce phénomène fait partie du fonctionnement normal de l'appareil ; vider l'égouttoir, pour limiter ce phénomène.