

CONTANTS

INTRODUCTION	8
Symboles utilisés dans ce mode d'emploi.....	8
Lettres entre parenthèses.....	8
Problèmes et réparations	8
Mode d'emploi	8
DESCRIPTION	9
Description de l'appareil	9
Description du panneau de contrôle	9
OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	9
Contrôle de l'appareil	9
Installation de l'appareil	9
Branchement de l'appareil	9
ALLUMAGE DE L'APPAREIL	10
EXTINCTION DE L'APPAREIL	10
PROGRAMMER L'ARRÊT AUTOMATIQUE (VEILLE)	10
ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	10
PRÉPARATION DU CAFÉ	11
Sélection du goût du café.....	11
Sélection de la quantité de café dans la tasse	11
Réglage du moulin à café.....	11
Conseils pour un café plus chaud.....	11
Préparation du café en utilisant le café en grains.....	11
Préparation du café en utilisant le café pré-moulu.....	12
PRÉPARATION DU CAPPUCINO	12
Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi.....	13
PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE	13
NETTOYAGE	13
Nettoyage de la machine	13
Nettoyage du bac à marcs de café.....	13
Nettoyage du bac de récupération des gouttes	14
Nettoyage interne de la machine	14
Nettoyage du réservoir d'eau	14
Nettoyage des becs verseurs de café	14
Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu.....	14
DÉTARTRAGE	15
PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU	15
Mesure de la dureté de l'eau	15
Réglage de la dureté de l'eau	16
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	16
DONNÉES TECHNIQUES.....	16
ÉLIMINATION	16
TROUBLESHOOTING	20

CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ

- L'appareil peut être utilisé par des personnes (enfants compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes 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 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 fabriqué pour la préparation de boissons à base de café, lait et eau chaude. Utiliser seulement de l'eau potable dans le réservoir. Ne pas utiliser les accessoires pour préparer des boissons autres que celles décrites dans les instructions. Toute autre utilisation est à considérer comme impropre et donc dangereuse. Le constructeur ne répond pas de dommages découlant d'une utilisation impropre de l'appareil.
- La surface de l'élément chauffant est sujette à une chaleur résiduelle après utilisation et les parties extérieures de l'appareil peuvent rester chaudes pendant plusieurs minutes, selon l'utilisation.
- Effectuer un nettoyage soigné de tous les composants en faisant particulièrement attention aux pièces en contact avec le café et le lait.
- 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 le nettoyage de l'appareil ne pas utiliser de détergents alcalins qui pourraient l'endommager: utiliser un chiffon doux et, lorsque prévu, un détergent neutre.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. L'utilisation n'est pas prévue dans : des locaux faisant office de cuisine pour le personnel de magasins, bureaux et autres milieux de travail, les gîtes ruraux, les hôtels, les pensions, 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 avec câble amovible : éviter toute éclaboussure d'eau sur le connecteur du cordon d'alimentation ou sur son logement à l'arrière de l'appareil.
- ATTENTION : Pour les modèles qui présentent des surfaces en verre, ne pas utiliser l'appareil si cette surface est fêlée.
- Durant l'utilisation, la machine à café ne doit pas être placée à l'intérieur d'un meuble

UNIQUEMENT POUR LES MARCHÉS EUROPÉENS :

- L'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 peuvent pas être effectués par les enfants de moins de 8 ans et sans 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 par des personnes 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 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).

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.

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

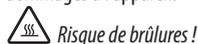
Les consignes Attention sont accompagnées de ces symboles. Il est absolument nécessaire de respecter ces consignes.



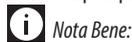
Le non-respect peut être, ou est, la cause de blessures par décharge électrique avec un risque pour la vie.



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 Attention pour l'utilisateur.

Lettres entre parenthèses

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

Problèmes et réparations

En cas de problèmes, chercher avant tout à les résoudre en suivant les consignes indiquées dans les paragraphes "Signification des voyants" à la page 17-18 et "Résolution des problèmes" page 20.

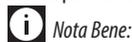
En cas d'inefficacité ou pour plus d'informations, il est conseillé de s'adresser au service client en téléphonant au numéro indiqué sur le feuillet « Service client » joint.

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.

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.

DESCRIPTION

Description de l'appareil

(page 3 - A)

- A1. Manette de réglage du degré de mouture
- A2. Interrupteur général (au dos de la machine)
- A3. Réservoir à grains
- A4. Couvercle du réservoir à grains
- A5. Couvercle de l'entonnoir pour le café pré-moulu
- A6. Logement du doseur
- A7. Plan d'appui pour les tasses
- A8. Entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu
- A9. Tube vapeur
- A10. Buse à cappuccino (extractible)
- A11. Buse vapeur (extractible)
- A12. Réservoir d'eau
- A13. Cordon d'alimentation
- A14. Plateau d'appui pour tasses
- A15. Égouttoir
- A16. Volet infuseur
- A17. Bac à marcs de café
- A18. Bec verseur café (hauteur réglable)
- A19. Convoyeur à café
- A20. Infuseur
- A21. Panneau de contrôle

Description du panneau de contrôle

(page 2 - B)

- B1. Touche  : pour allumer ou éteindre la machine (veille)
- B2. Voyant 1 tasse et température café OK
- B3. Touche  : pour préparer 1 tasse de café
- B4. Voyant 2 tasses et température café OK
- B5. Touche  : pour préparer 2 tasses de café
- B6. Voyant vapeur et température vapeur OK
- B7. Touche  : pour sélectionner la fonction vapeur
- B8. Manette de sélection de la quantité de café (court, normal ou allongé)
- B9. Manette de sélection du type de café (pour obtenir un café léger, normal ou fort) ou de la préparation avec du café pré-moulu 
- B10. Poignée de distribution vapeur/eau chaude
- B11. Voyant  : manque d'eau ou réservoir manquant
- B12. Voyant  : bac à marcs de café plein ou manquant
- B13. Voyant  : alarme générale
- B14. Touche  : sélection rinçage ou détartrage
- B15. Touche **ECO** sélection du mode économie d'énergie avec voyant

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

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.

Installation de l'appareil



Attention !

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

- L'appareil émet de la chaleur dans l'environnement. Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, vérifier qu'il reste au moins 3 cm entre les surfaces de l'appareil, les parties latérales et la partie arrière et un espace libre d'au moins 15 cm au-dessus de la machine à café.
- L'éventuelle pénétration d'eau dans 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).

Branchement de l'appareil



Important !

S'assurer que la tension du secteur correspond 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.

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 paragraphe « Programmation de la dureté de l'eau » (page 15).

1. Extraire le réservoir d'eau, le remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau fraîche, remettre ensuite le réservoir (fig. 1).
2. Tourner la buse à cappuccino vers l'extérieur et placer un récipient au-dessous d'une capacité de 100 ml (fig. 2).
3. Brancher l'appareil au réseau électrique et positionner l'interrupteur général placé au dos de l'appareil sur I (fig. 3).
4. Appuyer sur le bouton  (fig. 4). Tourner la manette vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en fin de course, dans la pos. I (fig. 5): de l'eau sort de la buse à cappuccino (il est tout à fait normal que la machine devienne bruyante).
5. Wait for delivery of hot water to stop automatically. Les voyants clignotent pour signaler de fermer le robinet de vapeur en tournant la manette vapeur dans la pos. O.
6. Tourner la manette vapeur sur la pos. 0: la machine s'éteint automatiquement.

Pour utiliser l'appareil il faut l'éclairer.

 **Nota Bene:**

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

ALLUMAGE DE L'APPAREIL

 **Nota Bene:**

Avant de mettre l'appareil en marche, s'assurer que l'interrupteur général, placé sur l'arrière de ce dernier, soit sur I (fig. 3).

L'appareil effectue automatiquement et à chaque mise en marche, 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 becs verseurs de café ; elle sera récupérée dans le bac de récupération situé au-dessous. Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (fig. 4): les voyants  et  clignotent tant que l'appareil effectue le chauffage et le rinçage automatique (de cette façon, en plus de chauffer la chaudière, l'appareil fait circuler de l'eau chaude dans les conduits internes pour qu'ils se réchauffent eux-aussi).

L'appareil a atteint la bonne température quand les voyants  et  et restent éclairés en mode fixe.

EXTINCTION DE L'APPAREIL

À chaque extinction, l'appareil effectue un rinçage automatique qui ne peut être interrompu.

 **Risque de brûlures!**

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs de café.

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs de café.

Pour éteindre l'appareil, appuyer sur le bouton  L'appareil effectue le rinçage puis s'éteint.

 **Nota Bene:**

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, nous conseillons de positionner l'interrupteur général sur 0 (fig. 6).

 **Important!**

Pour éviter d'endommager l'appareil, il ne faut pas mettre l'interrupteur général illustré dans la fig. 6 en pos. 0 quand l'appareil est éclairé.

PROGRAMMER L'ARRÊT AUTOMATIQUE

(VEILLE)

Il est possible de modifier l'arrêt automatique pour faire en sorte que l'appareil s'éteigne après 15 ou 30 minutes ou bien après 1, 2 ou 3 heures.

1. Avec la machine éteinte mais avec l'interrupteur général en pos. I (fig. 3), appuyer sur la touche ECO et la maintenir appuyée jusqu'à l'éclairage des voyants situés dans la partie inférieure du panneau de contrôle (voir image sous le point 2).
2. Sélectionner l'intervalle de temps souhaité (15 ou 30 minutes ou bien après 1, 2 ou 3 heures) en appuyant sur la touche  ; (voir relation voyant/temps indiquée dans le tableau suivant).

15min	30min	1h	2h	3h
				
				
				

3. Appuyer sur la touche ECO pour confirmer la sélection. L'arrêt automatique est ainsi reprogrammé.

 **Nota Bene:**

Pour débrancher complètement l'appareil, mettre l'interrupteur général (au dos de ce dernier) sur la pos. 0 (fig. 6).

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver la modalité économie d'énergie. La machine est pré-configurée en usine

en modalité active (voyant ECO éclairé).
 Pour désactiver la fonction, appuyer sur la touche ECO: le voyant s'éteint. Pour réactiver la fonction, appuyer à nouveau sur la touche **ECO**: le voyant s'éclaire.

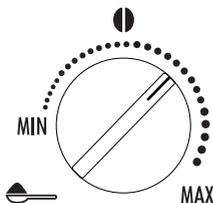
i *Nota Bene:*

En modalité d'économie d'énergie, la machine nécessite quelques secondes d'attente avant de faire couler le premier café car elle doit préchauffer.

PRÉPARATION DU CAFÉ

Sélection du goût du café

Régler la poignée de sélection du goût du café (B8) pour définir le goût souhaité : plus la poignée est tournée dans le sens horaire, plus la quantité de café en grains que la machine moudra sera importante, et donc, plus le goût du café obtenu sera fort.



À la première utilisation, il est nécessaire de procéder à des tentatives et de faire plus d'un café pour déterminer la bonne position de la poignée.

Faire attention à ne pas trop tourner la poignée dans le sens horaire au risque d'obtenir une distribution trop lente (au goutte à goutte), surtout pour la distribution de deux tasses de café en même temps.

Sélection de la quantité de café dans la tasse

Régler la manette de sélection de la quantité de café (B9) pour programmer la quantité souhaitée: Plus on la tourne dans le sens horaire et plus le café obtenu sera long.



À la première utilisation, il est nécessaire de procéder à des tentatives et de faire plus d'un café pour déterminer la bonne position de la poignée.

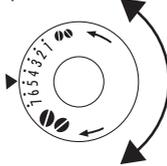
Réglage du moulin à café

Le moulin à café ne doit pas être réglé, du moins au début, car il est 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 de la manette de réglage du degré de mouture (fig. 7).

i *Nota Bene:*

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



Pour éviter d'obtenir un débit de café au goutte à goutte, 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 la manette d'un autre cran.

Conseils pour un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud il est conseillé de :

- effectuer un rinçage avant le débit en appuyant sur la touche ☉/☂ : de l'eau chaude sort du bec verseur pour chauffer le circuit interne de la machine et faire couler un café plus chaud;
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude).

Préparation du café en utilisant le café en grains

! *Attention !*

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

1. Introduire le café en grains dans le bac prévu à cet effet (fig. 8).
2. Placer sous les bacs verseurs :
 - 1 tasse, pour obtenir un café (fig. 9) ;
 - 2 tasses, pour avoir 2 cafés.
3. Baisser les bacs verseurs de sorte à les rapprocher le plus possible des tasses ; la crème sera ainsi meilleure (fig. 10).
4. Appuyer sur la touche correspondant à la distribution souhaitée (1 tasse ☉ ou 2 tasses ☉☉, fig. 11 et 12).
5. La préparation commence et le voyant ☉ et ☉☉ reste éclairé pendant toute la distribution.

i *Nota Bene:*

- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut

être interrompue à tout moment en appuyant sur une des deux touch-es de distribution ( ou ).

- Dès que la distribution est terminée, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir enfoncée (pendant 3 secondes) l'une des touches de distribution du café ( ou .

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

 **Nota Bene:**

Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe **“Conseils pour un café plus chaud”**

 **Attention !**

- 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 « Résolution des problèmes (page 20).
- Durant l'utilisation, des voyants pourront s'allumer sur le panneau de contrôle ; leur signification est indiquée dans le para-graphe “Signification des voyants” (page 17).

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 dose rase, l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir pourrait se boucher.



 **Nota Bene:**

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

1. Turn the coffee taste selection knob to the  position.
2. Make sure the funnel is not blocked, then add one level measure of pre-ground coffee (fig. 13).
3. Place a cup under the coffee spouts.
4. Press the  1 cup coffee button (fig. 11).

To deactivate the pre-ground coffee function, turn the knob to one of the other positions.

 **Nota Bene:**

A few seconds may elapse between energy saving mode and delivery of the first coffee.

PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

 **Attention ! Risque de brûlures**

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

1. Pour un cappuccino, préparer le café dans une grande tasse ;
2. Remplir un récipient avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino que l'on souhaite préparé. Dans le choix des dimensions du récipient, tenir 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 (envi-ron 5°C). Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou bien avec des grosses bulles, toujours nettoyer la buse à cappuccino de la façon décrite dans le paragraphe « Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi ».

3. Appuyer sur la touche  : le voyant respectif clignote pour signaler que la machine est en cours de chauffage ;
5. Tourner la buse à cappuccino vers l'extérieur et la plonger dans le récipient à lait (fig. 13) ;
6. Une fois que le voyant passe du mode clignotant au mode fixe, tourner la manette vapeur sur la pos. I. De la vapeur sort de la buse à cappuccino, ce qui donne un aspect crémeux au lait et en augmentera le volume ;
7. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, faire tourner le récipient avec de lents mouvements du bas vers le haut. (Il est conseil-lé de ne pas distribuer de la vapeur plus de 3 minutes de suite) ;
8. Une fois la mousse souhaitée préparée, interrompre la distribution de vapeur en remettant la manette vapeur sur 0.

 **Attention ! Risque de brûlures**

Tourner toujours la manette vapeur sur la position 0 avant d'extraire le récipient avec le lait émulsionné pour éviter des brû-lures causées par les éclaboussures de lait bouillant.

9. Ajouter à la tasse de café préalablement préparée le lait émulsionné. Le cappuccino est prêt : sucrer et éventuellement saupoudrer un peu de cacao en poudre sur la mousse.

 **Nota Bene:**

- Immédiatement après avoir préparé le cappuccino et une fois désactivée la fonction vapeur par le biais de la touche vapeur  si l'on appuie sur la touche  ou  pour demander à nouveau du café, la ma-

chine a une température trop élevée pour distribuer le café (les voyants  et  clignotent pour signaler que la température n'est pas appropriée): il faudra donc attendre une dizaine de minutes pour permettre à la machine de refroidir.

Pour la faire refroidir plus rapidement, après avoir désactivé la fonction vapeur, ouvrir la manette vapeur et faire couler de l'eau par la buse à cappuccino dans un récipient jusqu'à que les voyants  et  arrêtent de clignoter.

Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi

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

Important! 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 pendant quelques secondes en tournant la manette vapeur sur la position I. Puis replacer la manette vapeur sur 0 pour interrompre le débit d'eau chaude.
2. Attendre quelques minutes que la buse à cappuccino refroidisse; tenir d'une main la languette du tube de la buse à cappuccino et de l'autre tourner cette dernière dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 15) puis tirer vers le bas pour l'extraire (fig. 16).
3. Laver soigneusement les éléments de la buse à cappuccino avec une éponge et de l'eau tiède.
4. Contrôler que les trous indiqués par la flèche en fig. 17 ne soient pas bouchés. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une épingle.
5. Laver soigneusement les éléments de la buse à cappuccino avec une éponge et de l'eau tiède.
6. Réinsérer la buse et l'accessoire à cappuccino sur la buse en le tournant et en le poussant vers le haut, jusqu'à ce qu'il s'accroche.

PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE

Important! Risque de brûlures.

Ne jamais laisser la machine sans surveillance durant la distribution d'eau chaude. Interrompre le débit d'eau chaude comme décrit plus bas quand la tasse est pleine. La buse à cappuccino chauffe durant la distribution et il faut donc la tenir par l'intermédiaire de la poignée.

1. Placer un récipient sous la buse à cappuccino (le plus près possible pour éviter les éclaboussures).

2. Contrôler que les voyants  et  soient éclairés en mode fixe.
3. Tourner la manette vapeur d'un demi-tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en fin de course: la distribution commence.
4. Interrompre la distribution en tournant la manette vapeur dans la pos. 0.

Nota Bene:

- Si la modalité « Économie d'énergie » est activée, la sortie d'eau chaude pourrait nécessiter quelques secondes d'attente.
- Nous conseillons, pour produire de la vapeur immédiatement après avoir distribué de l'eau chaude, d'ouvrir la manette vapeur pendant quelques secondes pour vider les tuyaux d'eau.

NETTOYAGE

Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement ::

- bac à marcs de café (A17),
- bac de récupération des gouttes (A15),
- réservoir d'eau (A12),
- becs verseurs de café (A18),
- entonnoir pour introduction de café pré-moulu (A8),
- partie interne de la machine accessible après avoir ouvert le volet infuseur (A16),
- infuseur (A20).

Important!

- 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. Le détartrant recommandé par De'Longhi est à base de composants naturels et complètement biodégradable.
- 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.

Nettoyage du bac à marcs de café

Le voyant  clignote pour signaler de vider le bac à marcs de café. Le voyant continue à clignoter et la machine ne peut distribuer aucun café avant d'avoir nettoyé le bac à marcs de café. Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :

- Ouvrir le volet de service sur la partie antérieure, extraire le bac de récupération des gouttes (fig. 17), le vider et le nettoyer.

- Vider et nettoyer soigneusement le bac à marcs en prenant soin de retirer tous les résidus qui peuvent se déposer au fond.



Lors de l'extraction de l'égouttoir, il est **obligatoire** de toujours vider le bac à marcs de café même s'il est rempli seulement en partie.

Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le bac à marcs de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.

Nettoyage du bac de récupération des gouttes



Si le bac de récupération des gouttes n'est pas régulièrement vidé, l'eau peut déborder et pénétrer à l'intérieur de la machine ou sur le côté. Ceci peut endommager la machine, le plan d'appui ou la zone autour.

Le bac de récupération est doté d'un flotteur (rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 18). Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau repose-tasses, il faut vider le bac et le nettoyer.

Pour retirer l'égouttoir :

1. Extraire l'égouttoir et le bac à marcs de café (fig. 17) ;
2. Vider l'égouttoir et le bac à marcs de café, puis les laver ;
3. Remettre en place l'égouttoir ainsi que le bac à marcs de café.

Nettoyage interne de la machine



Avant de réaliser les opérations de nettoyage des parties internes, la machine doit être éteinte (voir « Extinction 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) n'est pas sale. Dans le cas contraire, il faut enlever les dépôts de café à l'aide du pinceau fourni et d'une éponge.
2. Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 19).

Nettoyage du réservoir d'eau

1. Nettoyer périodiquement (environ une fois par mois et à chaque remplacement du filtre adoucisseur (si prévu)) le réservoir d'eau (A12) à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de nettoyant doux.
2. Remplir le réservoir d'eau fraîche et remettre le réservoir en place.

Nettoyage des becs verseurs de café

1. Nettoyer périodiquement les becs verseurs de café à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon (fig. 21).
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. 22)..

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

Contrôler périodiquement (environ une fois par mois) que l'entonnoir pour l'introduction du café (A6) pré-moulu n'est pas bouché. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'un pinceau.

Nettoyage de l'infuseur

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



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

1. S'assurer que la machine ait correctement effectué l'extinction (voir « Extinction de l'appareil »).
2. Ouvrir le volet de service.
3. Extraire l'égouttoir et le bac à marcs de café (fig. 17) ;
4. Enfoncer vers l'intérieur les deux boutons de décrochage de couleur rouge et extraire en même temps l'infuseur vers l'extérieur (fig. 22).

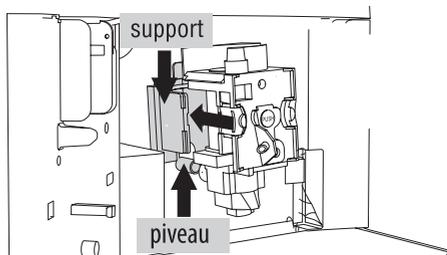


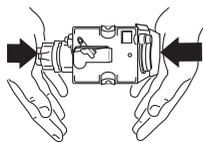
RINCER UNIQUEMENT À L'EAU

PAS DE NETTOYANTS - PAS DE LAVE-VAISSELLE

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

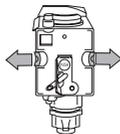
5. Plonger pendant environ 5 minutes l'infuseur dans l'eau puis le rincer sous le robinet.
6. Après le nettoyage, remettre l'infuseur en place en l'enfilant dans le support et sur le pivot en bas ; puis appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'au "clac" d'accrochage.





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

- Une fois inséré, il faut s'assurer que les deux touches rouges soient sorties vers l'extérieur.
- Remettre en place l'égouttoir et le bac à marcs de café.
- Fermer le volet de service.



DÉTARTRAGE

Détartrer la machine quand le voyant clignote sur le panneau.



Important!

Le détartrant contient des acides qui peuvent irriter la peau et les yeux. Il est absolument nécessaire de respecter les consignes de sécurité du producteur indiquées sur le récipient du détartrant, et les consignes relatives à la conduite à adopter en cas de contact avec la peau ou les yeux.



Nota Bene:

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.

- Allumer la machine.
- Vider le réservoir d'eau (A12).
- Verser le détartrant dilué dans l'eau (en respectant les doses indiquées sur l'emballage du détartrant) dans le réservoir.

Placer un récipient vide ayant une capacité minimale de 1,5 l sous le bec verseur d'eau chaude.

- Attendre que les voyants et s'éclairent en mode fixe.



Attention ! Risque de brûlures

De l'eau chaude contenant des acides sort de la buse à cappuccino. Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Maintenir la touche appuyée pendant quelques secondes pour confirmer l'introduction de la solution et lancer le détartrage. Le voyant à l'intérieur de la touche reste éclairé pour signaler le lancement du programme de détartrage et les voyants et clignotent simultanément pour indiquer de tourner la manette vapeur sur la position I (on ne peut pas faire de café).
- Tourner la manette vapeur dans le sens inverse des ai-

guilles d'une montre sur la position I: la solution détartrante coule de la buse à cappuccino et commence à remplir le récipient placé en-dessous.

Le programme de détartrage effectue 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 30 minutes le réservoir de l'eau est vide, le voyant s'éclaire et le voyant . Tourner la manette vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en fin de course.

L'appareil est maintenant prêt pour un processus de rinçage à l'eau fraîche.

- Vider le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante et le remettre, une fois vidé, sous la buse à cappuccino.
- Extraire le réservoir d'eau, le vider, le rincer à l'eau claire, le remplir d'eau propre et le remettre en place.
- Tourner la manette vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'un montre d'un demi-tour en position I. L'eau chaude coule de la buse.
- Lorsque le réservoir d'eau est complètement vidé, le voyant s'éteint, le voyant s'éclaire et le voyant clignote.
- Positionner la manette sur 0, remplir à nouveau le réservoir d'eau et la machine s'éteint automatiquement.

Pour l'utiliser, éclairer la machine en appuyant sur la touche .

PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

Le voyant s'éclaire après une période de fonctionnement prédéfinie qui dépend de la dureté de l'eau.

La machine est pré-configurée en usine sur le niveau de dureté 4 (eau très dure). 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.

Mesure de la dureté de l'eau

- Retirer la bande réactive fournie « TOTAL HARDNESS TEST » de son emballage jointe à ce mode d'emploi.
- 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.





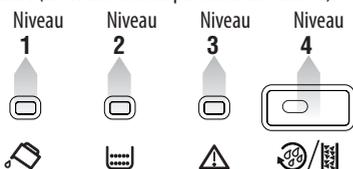
Dimensions LxHxP: 280x364x400 mm
 Longueur du cordon : 1,5 m
 Poids : 10,8 kg

Ce produit est conforme au Règlement (CE) N. 1935/2004 concernant les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.



Réglage de la dureté de l'eau

1. S'assurer que la machine soit éteint (mais branchée au réseau électrique et avec l'interrupteur général positionné sur I);
2. Maintenir la touche appuyée pendant au moins 6 secondes: les voyants s'éclairent simultanément;
3. Appuyer sur la touche **ECO** pour programmer la dureté réelle (le niveau détecté par la bande réactive).



4. Appuyer sur la touche pour quitter le menu. La machine est maintenant programmée selon la nouvelle configuration de la dureté de l'eau.

ÉLIMINATION



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

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

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

1. Avec la machine éteinte mais avec l'interrupteur général en pos. I (fig. 3), appuyer sur la touche et la maintenir appuyée jusqu'à l'éclairage des voyants sur le panneau de contrôle;
2. Appuyer sur la touche jusqu'à sélectionner la température souhaitée:



3. Appuyer sur la touche pour confirmer la sélection; les voyants s'éteignent.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension : 220-240 V ~ 50/60 Hz max. 10 A
 Puissance absorbée : 1450 W
 Pression : 15 bar
 Capacité du réservoir d'eau: 1,7 L

SIGNIFICATION DES VOYANTS LUMINEUX PENDANT LE FONCTIONNEMENT NORMAL

VOYANT	DESCRIPTION	SIGNIFICATION
1 	Les voyants clignotent	La machine n'est pas encore prête, la température de l'eau n'a pas atteint la bonne température pour préparer le café. Attendre que les voyants s'éclairent en mode fixe avant de préparer le café
2 	Les voyants s'éclairent en mode fixe.	La machine est à la bonne température et prête pour préparer le café.
3 	Le voyant s'éclaire en mode fixe.	La machine est en train de préparer une tasse de café.
4 	Le voyant s'éclaire en mode fixe.	La machine est en train de préparer une tasse de café.
5 	Le voyant vapeur clignote	La machine est en cours de chauffage à la température idéale pour la production de café. Attendre que le voyant reste éclairé en mode fixe avant de tourner la manette vapeur
6 	Le voyant vapeur s'éclaire en mode fixe.	La machine est prête pour la production de vapeur
7 	Les voyants clignotent en mode alterné	L'appareil est en phase d'arrêt (voir paragraphe "Extinction de l'appareil")
8 	Les voyants clignotent	L'appareil signale que la manette vapeur doit être positionnée sur I
9 	Les voyants clignotent en mode alterné	L'appareil signale que la manette vapeur doit être positionnée sur 0
10 	Le voyant s'éclaire en mode fixe.	La machine est en modalité économie d'énergie
11 	Le voyant s'éclaire en mode fixe.	Le programme automatique de détartrage est en cours

SIGNIFICATION DES VOYANTS D'ALARME

VOYANT	DESCRIPTION	SIGNIFICATION	SOLUTION
1       ECO	Le voyant s'éclaire en mode fixe.	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir ou ce dernier est mal inséré	Remplir le réservoir d'eau et/ou l'insérer correctement, en l'enfonçant au maximum jusqu'au "clac" d'accrochage.
		Le réservoir est sale et/ou obstrué	Rincer ou détartrer le réservoir
2       ECO	Le voyant clignote	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement	Répéter la distribution du café et tourner d'un cran, vers le numéro 7 et dans le sens horaire, la manette de réglage de la mouture (fig. 10), 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 la manette de réglage d'un autre cran (voir réglage du moulin à café).
		La machine ne produit pas de café	Si le problème persiste, tourner la manette vapeur sur la pos. I et faire couler un peu d'eau par la buse à cappuccino
3       ECO	Le voyant s'éclaire en mode fixe.	Le bac à marcs est plein ou mal inséré	Vider le bac à marcs, l'égouttoir, effectuer le nettoyage, puis les réinsérer (fig. 18). Important : 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 bac à marcs de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.
4       ECO	Le voyant clignote	La fonction « café pré-moulu »  a été sélectionnée mais l'entonnoir est vide.	Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir ou désélectionner la fonction pré-moulu.
		Le café en grains est terminé.	Remplir le bac à grains
		Si le moulin à café est très bruyant, un petit caillou contenu dans le café en grain a bloqué ce dernier	S'adresser au centre d'assistance

	Le voyant clignote	Indique qu'il est nécessaire de détartrer la machine.	Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le paragraphe « Détartrage »
	On entend un bruit anormal et les voyants clignent en mode alterné	L'infuseur n'a pas été ré-inséré après le nettoyage.	Laisser le volet de service fermé et l'infuseur à l'extérieur de la machine. Appuyer simultanément sur les touches  ,  jusqu'à l'extinction des voyants. On peut ouvrir le volet et insérer l'infuseur seulement quand les quatre voyants sont éteints.
	Les voyants clignent en mode alterné	La machine a été à peine éclairée, l'infuseur n'a pas été inséré correctement et le volet est mal fermé	Appuyer sur l'inscription PUSH de l'infuseur jusqu'au "clac" d'accrochage. S'assurer que les deux touches rouge soient sorties vers l'extérieur. Fermer le volet de service et éclairer l'appareil
	Les voyants clignent	L'entonnoir pour le café pré-moulu est obstrué	Vider l'entonnoir à l'aide du pinceau, de la façon décrite dans le par. « Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café ».
	Le voyant s'éclaire en mode fixe.	L'infuseur n'a pas été ré-inséré après le nettoyage.	Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le paragraphe « Nettoyage de l'infuseur ».
	Le voyant clignote	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyer soigneusement la machine
	Le voyant clignote en mode alterné	Le volet de service est ouvert.	En cas de difficultés pour fermer le volet s'assurer que l'infuseur soit bien inséré
		La machine a été éclairée avec la manette vapeur en position de distribution ouverte	Tourner la manette vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à fermer la distribution

RÉSOLUTION 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 en appuyant sur la touche  .

TROUBLESHOOTING

Below is a list of some of the possible malfunctions.

If the problem cannot be resolved as described, contact Customer Services.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The coffee is not hot	• The cups were not preheated.	• Warm the cups by rinsing them with hot water (N.B. you can use the hot water function).
	• The infuser has cooled down because 2/3 minutes have elapsed since the last coffee was made.	• Before making coffee, heat the infuser by pressing the  button.
The coffee is weak or not creamy enough.	• The coffee is ground too coarsely.	• Turn the grinding adjustment knob one click anticlockwise towards "1" while the coffee mill is in operation (fig. 7). The effect is only visible after delivering 2 coffees (see the section: "Adjusting the coffee mill" on page 26).
	• The coffee is unsuitable.	• Use pre-ground coffee for espresso coffee makers.
The coffee is delivered too slowly or a drop at a time.	• The coffee is ground too finely.	• Turn the grinding adjustment knob one click clockwise towards "7" while the coffee mill is in operation (fig. 7). Continue one click at a time until coffee delivery is satisfactory. The effect is only visible after delivering 2 coffees (see the section: "Adjusting the coffee mill" on page 26).
Coffee does not come out of one of the spouts.	• The spouts are blocked.	• Clean the spouts with a toothpick.
The frothed milk has large bubbles	• The milk is not cold enough or is not semi-skimmed.	• You should ideally use skimmed or semi-skimmed milk at refrigerator temperature (about 5°C). If the result is not as you wished, try changing brand of milk.
The milk is not frothed	• Cappuccino maker dirty.	• Clean as described in the section "Cleaning the cappuccino maker after use"
Steam delivery stops	• A safety device stops steam delivery after 3 minutes.	• Wait, then activate the steam function again.
The appliance does not come on.	• It is not plugged into the mains socket.	• Plug into the mains socket.
	• The main switch is not turned on.	• Place the main switch in the I position (fig. 3).

Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème.	Le café est moulu trop grossièrement.	Tourner la manette de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 1 dans le sens anti-horaire, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 7). 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 « Réglage du moulin à café », page 26).
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour machines à café expresso.
Le café sort trop lentement ou au goutte à goutte.	Le café est moulu trop finement.	Tourner la manette de réglage de la mouture d'un cran, vers le numéro 7 et dans le sens horaire, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 7). 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 « Réglage du moulin à café », page 26).
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs verseurs.	Les becs verseurs sont bouchés.	Nettoyer les bacs à l'aide d'un cure-dent.
Le café ne coule pas des becs verseurs mais le long du volet de service.	Les orifices des becs verseurs sont obstrués par le café moulu séché.	Nettoyer les becs verseurs à l'aide d'un cure-dent, d'une éponge ou d'une petite brosse à poils durs.
	Le convoyeur à café placé à l'intérieur du volet de service est bloqué.	Nettoyer soigneusement le convoyeur à café en particulier à proximité des charnières.
Le lait émulsionné 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 est sale.	Procéder au nettoyage de la façon indiquée dans le paragraphe "Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi".
La distribution de vapeur s'interrompt	Un dispositif de sécurité interrompt la distribution de vapeur au bout de 3 minutes.	Attendre, puis réactiver la fonction vapeur.
L'appareil ne s'allume pas	La fiche n'est pas branchée à la prise.	Brancher la fiche à la prise.
	L'interrupteur général (A8) n'est pas allumé.	Mettre l'interrupteur général sur I (fig. 3).
La vapeur/eau ne coule pas de la buse à cappuccino lorsque l'on tourne la manette vapeur/eau	Les orifices de la buse à cappuccino et/ou de la buse vapeur sont obstrués.	Procéder au nettoyage de la façon indiquée dans le paragraphe "Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi".
Le groupe infuseur ne peut pas être extrait pour effectuer le nettoyage	La machine est éclairée ou n'a pas conclu la phase d'arrêt.	L'infuseur peut être extrait seulement si la machine a conclu correctement la phase d'arrêt (voir paragraphe "Arrêt").