

## CONTENTS

---

<b>1. MESURES DE SECURITE IMPORTANTES.....</b>	<b>20</b>
1.1 CORDON SPECIAL (soulement pour etats unis) .....	20
<b>2. INTRODUCTION.....</b>	<b>21</b>
2.1 Symboles utilisés dans ces instructions .....	21
2.2 Lettres entre parenthèses.....	21
2.3 Résolution des problèmes et réparations ....	21
<b>3. DESCRIPTION.....</b>	<b>21</b>
3.1 Description de l'appareil .....	21
3.2 Description du panneau de commande.....	22
<b>4. CONTRÔLES PRÉLIMINAIRES.....</b>	<b>22</b>
4.1 Contrôle de l'appareil .....	22
4.2 Installation de l'appareil.....	22
4.3 Branchement de l'appareil .....	22
4.4 Première utilisation de l'appareil.....	22
<b>5. PRÉPARATION DU CAFÉ (AVEC DU CAFÉ EN GRAINS) .....</b>	<b>23</b>
<b>6. RÉGLAGE DU MOULIN À CAFÉ .....</b>	<b>24</b>
<b>7. PRÉPARATION DU CAFÉ EXPRESSO AVEC DU CAFÉ PRÉMOULU (À LA PLACE DES GRAINS) 24</b>	
<b>8. SORTIE D'EAU CHAUDE .....</b>	<b>24</b>
<b>9. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO (AVEC LA VAPEUR) .....</b>	<b>25</b>
<b>10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....</b>	<b>25</b>
10.1 NETTOYAGE DE LA MACHINE .....	25
10.2 NETTOYAGE DE L'INFUSEUR .....	25
<b>11. DÉTARTRAGE .....</b>	<b>26</b>
<b>12. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU 27</b>	
<b>13. EXPLICATION DES VOYANTS DE FONCTIONNEMENT NORMAL.....</b>	<b>27</b>
<b>14. EXPLICATION DES VOYANTS D'ALARME ET QUE FAIRE QUAND ILS SONT ALLUMÉS? .....</b>	<b>28</b>
<b>15. PROBLÈMES SOLUBLES AVANT D'APPELER L'ASSISTANCE TECHNIQUE.....</b>	<b>29</b>
<b>16. GARANTIE LIMITÉE.....</b>	<b>31</b>

# 1. MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, il faut toujours prendre certaines précautions de base:

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes; se servir des poignées ou des boutons.
- Afin d'éviter les incendies, les chocs électriques et les blessures aux personnes, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas laisser utiliser l'appareil par des enfants ou par des personnes en état d'incapacité sans surveillance.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'installer ou d'enlever des pièces ou avant de le nettoyer.
- Il est déconseillé d'utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, défectueux ou s'ils ont subi des dommages. Il est en effet préférable de renvoyer l'appareil à un centre de service après-vente autorisé.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des incendies, des chocs électriques et des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une cuisinière à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
- Brancher la fiche du cordon à la prise. Pour débrancher l'appareil, éteindre l'appareil, puis enlever la fiche de la prise.
- Il ne faut utiliser l'appareil que pour les fonctions qui lui sont attribuées. Cet appareil ne doit être utilisé que pour un usage domestique. Toute autre utilisation est réputée impropre et, par conséquent, dangereuse.

**AVERTISSEMENT : POUR RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION, NE RETIREZ PAS LE COUVERCLE INFÉRIEUR. IL NE CONTIENT AUCUNE PIÈCE RÉPARABLE PAR L'UTILISATEUR. LES RÉPARATIONS DEVRAIENT ÊTRE EFFECTUÉES UNIQUEMENT PAR UN PERSONNEL AGRÉÉ.**

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

### 1.1 CORDON SPECIAL (seulement pour états unis)

- L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court (ou bien un cordon d'alimentation détachable) pour réduire les risques d'enchevêtrement et la possibilité de trébucher sur un cordon plus long.

- Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des fils de rallonge sont également disponibles; il faut cependant les utiliser avec précaution.
- Si l'on utilise un cordon long détachable ou une rallonge, les spécifications électriques du cordon ou de la rallonge doivent être au moins de la même valeur que celles de l'appareil. Si l'appareil est équipé d'une mise à terre, la rallonge doit être de même un cordon à trois fils avec terre, et le cordon long doit être rangé de telle façon qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou sur la table, où il pourrait être tiré par les enfants, ou sur lequel on pourrait trébucher.
- Votre produit est muni d'une fiche polarisée de courant alternatif (à savoir une fiche ayant une dent plus large que l'autre). Cette fiche ne peut être enfoncée dans la prise que dans une seule position. Il s'agit d'une mesure de sécurité. Si vous ne pouvez pas enfoncer complètement la fiche dans la prise essayez de la tourner. Si malgré tout vous ne pouvez pas encore la brancher, demandez à un électricien de remplacer la prise obsolète. Ne pas annuler la sécurité de la fiche polarisée.

## 2. INTRODUCTION

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

Nous vous souhaitons de bien profiter de votre nouvel appareil. Consacrez quelques minutes pour lire ces instructions.

Vous éviterez ainsi de courir des risques ou de détériorer la machine.

### 2.1 Symboles utilisés dans ces instructions

Les avertissements importants portent les symboles suivants.

Il faut impérativement respecter ces avertissements.



**Danger!**

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



**Important!**

Le non-respect peut être la cause de blessures ou d'un endommagement de l'appareil.



**Risque de brûlures !**

Le non-respect de l'avertissement peut être la cause de brûlures.



**Remarque :**

Ce symbole identifie les conseils ou informations importants pour l'utilisateur.

### 2.2 Lettres entre parenthèses

Les lettres entre parenthèses correspondent à la légende dans la description de l'appareil à la page 3.

### 2.3 Résolution des problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les instructions des paragraphes «13. EXPLICATION DES VOYANTS DE FONCTIONNEMENT NORMAL» et «15. PROBLÈMES SOLUBLES AVANT D'APPELER L'ASSISTANCE TECHNIQUE».

Si cela ne suffit pas ou si vous avez besoin d'autres informations, veuillez contacter l'assistance client au numéro indiqué sur le livret « Assistance client » en annexe.

Si votre pays n'est pas mentionné, téléphonez au numéro indiqué dans la garantie.

Pour les éventuelles réparations, contactez uniquement assistance clients De'Longhi.

Les adresses sont indiquées dans le certificat de garantie fourni avec l'appareil.

## 3. DESCRIPTION

### 3.1 Description de l'appareil

(page 3)

- Appui chauffe-tasses
- Manette vapeur
- Tube vapeur
- Buse à cappuccino
- Réservoir d'eau (amovible)
- Plateau appui tasses
- Égouttoir (amovible)
- Volet de service
- Sortie café (réglable en hauteur)
- Commandes
- Couvercle du réservoir de grains
- Couvercle central du café moulu
- Infuseur
- Cordon d'alimentation électrique
- Buse à cappuccino (amovible)
- Gicleur buse (amovible)
- Doseur pour café pré moulu
- Tiroir à marc (amovible)
- Bouton de réglage du degré de mouture
- Réservoir de grains de café

- U. Range-doseur
- V. Entonnoir pour verser le café prémoulu
- W. Tiroir mobile

### 3.2 Description du panneau de commande

(page 2)

- 1) Touche marche/ arrêt
- 2) Voyant 1 tasse et OK température café
- 3) Touche une tasse
- 4) Voyant 2 tasses et OK température café
- 5) Voyant deux tasses
- 6) Voyant sélection eau chaude ou production vapeur
- 7) Voyant sélection eau chaude
- 8) Bouton sélecteur quantité café (serré, normal ou allongé)
- 9) Bouton sélecteur quantité mouture (pour un café léger, normal ou fort)
- 10) Touche rinçage et détartrage
- 11) Touche sélection café prémoulu (moulin à café coupé)
- 12) Voyant café prémoulu (moulin à café coupé)
- 13) Voyant alarme calcaire
- 14) Voyant alarme générique
- 15) Voyant tiroir à marc plein ou tiroir à marc manquant
- 16) Voyant manque d'eau ou réservoir d'eau manquant

## 4. CONTRÔLES PRÉLIMINAIRES

### 4.1 Contrôle de l'appareil

Après avoir retiré l'emballage, assurez-vous que le produit est complet et intact et que tous les accessoires sont présents. N'utilisez pas l'appareil s'il est visiblement endommagé. Contactez l'assistance client De'Longhi.

### 4.2 Installation de l'appareil



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

- L'appareil émet de la chaleur. Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, laissez un espace d'au moins 1,18 po/3 cm entre les surfaces de l'appareil et les murs sur les côtés et à l'arrière, ainsi qu'un espace d'au moins 5,9 po/15 cm au-dessus de la machine à café.
- L'éventuelle pénétration d'eau dans la machine à café pourrait l'endommager. Ne placez pas l'appareil à proximité des robinets ou d'un évier.
- L'appareil peut se détériorer si l'eau qu'elle contient gèle. N'installez pas l'appareil dans une pièce où la température pourrait descendre au-dessous du point de congélation.
- Rangez le cordon d'alimentation de sorte qu'il ne puisse pas être endommagé par les arêtes vives ni toucher les surfaces chaudes (par ex. plaques chauffantes électriques).

### 4.3 Branchement de l'appareil



Vérifiez que la tension d'alimentation du secteur correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil.

Si la prise de courant ne correspond pas à la fiche sur l'appareil, demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise par une prise appropriée.

### 4.4 Première utilisation de l'appareil



- Du café a été utilisé pour effectuer un test en usine et il est donc tout à fait normal qu'il reste des traces de café à l'intérieur du moulin. Nous garantissons toutefois que la machine est neuve.
- Ne pas utiliser des grains de café verts, caramélisés ou confits, car ils peuvent se coller sur le moulin à café et le rendre inutilisable
- Nous vous conseillons de personnaliser au plus tôt la dureté de l'eau en suivant les instructions du paragraphe "12. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU".

1. Sortez le réservoir d'eau (fig. 1), rincez-le et remplissez-le d'eau fraîche sans dépasser la ligne MAX. Quand vous sortez le réservoir, la buse à cappuccino doit toujours être positionnée vers le centre de la machine, autrement elle empêcherait l'extraction. Remettez le réservoir à sa place en le poussant jusqu'au bout.
  2. Ouvrez le couvercle du réservoir de café en grains (fig.2) Remplissez-le de grains de café. Refermez le couvercle
  3. Branchez l'appareil dans la prise de courant.
  4. Tournez la buse à cappuccino vers l'extérieur, posez une tasse dessous (fig. 3) et mettez la machine en marche en appuyant sur la touche (fig.4).
  5. TOUT DE SUITE APRÈS, DANS LES 30 SECONDES, tournez complètement la manette vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig.5) (il est normal que la machine fasse du bruit).
  6. Attendez que les voyants et cessent de clignoter et restent allumés fixes. (Quand les voyants verts clignotent, ils indiquent que la machine est en préchauffage ; quand ils sont allumés fixes, ils indiquent que la machine a atteint la température idéale pour faire le café. Conseil si vous demandez un café serré (moins de 60 cc) : pour qu'il soit plus chaud, versez d'abord l'eau chaude de rinçage, laissez-la quelques secondes dans la tasse afin de préchauffer celle-ci, et videz-la.
- La machine est prête.

## **i** Remarque!

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

## **5. PRÉPARATION DU CAFÉ (AVEC DU CAFÉ EN GRAINS)**

- 1) Avant de faire couler le café, contrôlez toujours si les voyants verts et sont allumés fixes et si le réservoir de grains de café est plein.
- 2) Réglez le bouton de droite (fig. 7) pour programmer le goût désiré du café. Plus vous tournez dans le sens des aiguilles d'une montre et plus la quantité de grains à moulinner augmentera et donnera un café plus fort. Lors de la première utilisation, il faut procéder par tentatives et faire plusieurs cafés pour trouver la bonne position du bouton. Attention à ne pas trop tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, le café risquerait de couler trop lentement (goutte à goutte) surtout si vous devez faire deux tasses de café.
- 3) Réglez le bouton de gauche (fig. 8) pour programmer la quantité de café désirée. Plus vous tournez dans le sens des aiguilles d'une montre et plus le café obtenu sera allongé. Lors de la première utilisation, il faut procéder par tentatives et faire plusieurs cafés pour trouver la bonne position du bouton.
- 4) Mettez sous les buses de sortie une tasse si vous désirez 1 café (fig. 9) ou 2 tasses pour 2 cafés (fig. 10). Pour obtenir une meilleure crème, approchez la buse sortie café le plus possible des tasses en la baissant (fig. 11).
- 5) Appuyez sur la touche (fig. 12) si vous désirez faire un café ou sur la touche (fig. 13) si vous désirez faire 2 cafés. La machine va maintenant moulinner les grains et exécuter une brève pré-infusion avant de compléter la sortie de café dans la tasse. Dès que la quantité de café programmée est obtenue, la machine arrête automatiquement la sortie de café et éjecte la pastille usée dans le tiroir à marc.
- 6) Au bout de quelques secondes, dès que les deux voyants verts et sont de nouveau allumés fixes, vous pouvez faire un autre café.
- 7) Pour arrêter la machine, appuyez sur la touche. Avant de s'arrêter, la machine exécute automatiquement un rinçage: un peu d'eau chaude sortira des buses et coulera dans l'égouttoir. • Attention à ne pas vous brûler! Si vous n'arrêtez pas la machine avec la touche, elle s'éteindra toute seule 3 heures après le dernier usage et après avoir exécuté un bref rinçage.

**NOTA 1:** Si le café coule goutte à goutte ou s'il ne sort pas du tout, tournez le bouton de réglage de la mouture (fig. 17) d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre (voir § 6). Tournez d'un cran à la fois jusqu'à obtention d'un débit satisfaisant

**NOTA 2:** si le café coule trop vite et que la crème n'est pas satisfaisante, tournez légèrement le bouton de droite (fig.7) dans le sens des aiguilles d'une montre. Procédez par tentatives et faites plusieurs cafés pour trouver la bonne position du bouton. Attention à ne pas trop tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, le café risquerait de couler trop lentement (goutte à goutte) surtout si vous devez faire deux tasses de café. Si, au bout de quelques cafés la crème obtenue n'est pas satisfaisante, tournez également le bouton de réglage de la mouture (fig.17) d'un cran en sens inverse des aiguilles d'une montre (voir § 6).

### **NOTA 3: Conseils pour obtenir un café plus chaud:**

- 1) Si, la machine à peine en marche, vous devez faire une tasse de café serré (moins de 60 cc) utilisez l'eau chaude du rinçage pour préchauffer les tasses (voir conseil § 4.3 point 5). Si, en revanche, il s'est écoulé plus de 2/3 minutes depuis le dernier café fait, vous devrez préchauffer l'infuseur avant de faire un autre café, en appuyant sur la touche (fig. 14). Laissez couler l'eau dans l'égouttoir ou utilisez cette eau pour remplir (puis vider) la tasse que vous utiliserez ensuite pour le café, de manière à la préchauffer.
- 2) Évitez les tasses épaisses car elles absorbent trop de chaleur, à moins qu'elles ne soient préchauffées.
- 3) Utilisez des tasses que vous aurez préchauffées en les rinçant à l'eau chaude ou en les laissant pendant au moins 20 minutes posées sur le chauffe-tasses du couvercle de la machine en marche.

**NOTA 4:** pendant que la machine fait le café, vous pouvez interrompre la sortie à tout moment en appuyant sur la touche (fig. 12) ou (fig. 13) précédemment sélectionnée.

**NOTA 5:** dès que le café a fini de couler, si vous souhaitez augmenter la quantité, il suffit de maintenir la pression sur la touche (fig. 12) ou (fig. 13) précédemment sélectionnée jusqu'à obtenir la quantité désirée (cette opération doit être exécutée dans les 3 secondes après que le café a fini de sortir).

**NOTA 6:** si l'alarme s'allume (chap. 12 - point 1) et reste fixe, il faudra remplir le réservoir d'eau, autrement la machine ne pourra pas faire de café. Pour extraire le réservoir d'eau, il faut d'abord que la buse à cappuccino soit positionnée vers le centre de la machine. (Quand l'alarme s'allume, il reste toujours un peu d'eau dans le réservoir).

**NOTA 7:** la machine compte le nombre de cafés qu'elle fait. Tous les 14 cafés simples (ou 7 doubles), le voyant s'allume fixe (chap. 12 point 3) pour avertir que le tiroir est plein

de pastilles usées et qu'il faut le vider et le nettoyer. Tant que le tiroir n'est pas nettoyé, le voyant reste allumé et la machine ne peut pas faire de café. Pour effectuer le nettoyage, ouvrez le volet de service sur le devant en tirant la poignée (fig. 15); le voyant commencera à clignoter (voir § 12 point 9); sortez l'égoût-toir (fig. 16) videz-le et nettoyez-le. Videz et nettoyez soigneusement le tiroir à marc en éliminant tous les résidus déposés sur le fond. Essuyez également les éventuelles gouttes de condensation déposées à l'intérieur de la machine sous l'égoûttoir. **IMPORTANT:** quand vous sortez l'égoûttoir, **VIDEZ TOUJOURS** le tiroir à marc, même s'il n'est pas plein. Sans cela, il se peut qu'après, en faisant les cafés, le tiroir se remplisse plus que prévu et que la machine s'engorge de pastilles usées.

**NOTA 8:** à force d'utiliser la machine, il se peut que les meules s'usent et que le café sorte trop vite et sans crème parce qu'il est moulu trop gros. Pour résoudre ce problème, il faut régler le degré de mouture du moulin à café en tournant le bouton de réglage (fig.17) d'un cran en sens inverse des aiguilles d'une montre (voir chap. "6. RÉGLAGE DU MOULIN À CAFÉ")

**NOTA 9:** si la machine est restée longtemps inutilisée, il faudra nettoyer l'infuseur avant usage (voir § "10.2 NETTOYAGE DE L'INFUSEUR")

**NOTA 10:** Vous ne devez jamais extraire le réservoir d'eau pendant que le café coule. Le cas échéant, la machine ne parviendrait plus à faire de café et le voyant (manque d'eau) se mettrait à clignoter. À la demande d'un autre café, la machine deviendrait bruyante et ne le ferait pas. Pour remettre la machine en marche, vous devez tourner la manette vapeur jusqu'au bout en sens inverse des aiguilles d'une montre et laisser couler l'eau de la buse à cappuccino pendant quelques secondes.

## 6. RÉGLAGE DU MOULIN À CAFÉ

Le moulin à café ne doit pas être réglé, du moins au début, puisqu'il est préréglé en usine pour que le café coule correctement. Cependant, si après les premiers cafés le café coule trop vite ou trop lentement (goutte à goutte) vous devez régler le problème en agissant sur le bouton de réglage du degré de mouture (fig. 17). Pour obtenir une sortie plus rapide du café (sans gouttes) tournez le bouton d'un cran (égal à un chiffre) dans le sens des aiguilles d'une montre.

Pour une sortie plus lente qui produira une crème plus belle, tournez d'un cran en sens inverse.

Pour sentir l'effet de cette correction, il faudra attendre au moins 2 cafés. Le bouton de réglage doit être tourné seulement pendant que le moulin à café est en marche.



**NOTA 1:** La machine ayant été testée en usine avec du café, il est normal d'en trouver des traces dans le moulin. Nous garantissons en tout cas que cette machine est neuve.

## 7. PRÉPARATION DU CAFÉ EXPRESSO AVEC DU CAFÉ PRÉMOULU (À LA PLACE DES GRAINS)

- Appuyez sur la touche  pour sélectionner la fonction café pré-moulu (fig. 18). Le voyant dans le bouton s'allume pour indiquer que la fonction a été sélectionnée et que le fonctionnement du moulin à café est coupé.
- Soulevez le couvercle central, versez dans l'entonnoir un doseur de café pré moulu (fig. 19) et procédez en suivant les indications du paragraphe 5.

**Nota:** Vous ne pouvez faire qu'un seul café à la fois, en appuyant sur la touche .

**Nota 1:** Ne versez jamais de café pré moulu quand la machine est arrêtée, il se disperserait à l'intérieur.

**Nota 2:** Ne versez jamais plus de 1 doseur autrement la machine ne fera pas de café, et le café pré moulu se dispersera à l'intérieur de la machine et la salira, ou alors le café coulera goutte à goutte.

**Nota 3:** pour doser la quantité de café, utilisez exclusivement le doseur fourni avec l'appareil.

**Nota 4:** Versez dans l'entonnoir exclusivement du café pré moulu pour machines à café expresso : ne versez jamais de café en grains ni lyophilisé ni rien qui pourrait détériorer la machine.

**Nota 5:** Si vous avez versé plus d'un doseur de café pré moulu et qu'il bouche l'entonnoir, faites-le descendre à l'aide d'un couteau (fig. 20) puis retirez et nettoyez l'infuseur et la machine en suivant les indications du paragraphe "10.2 NETTOYAGE DE L'INFUSEUR".

- Si après avoir fait fonctionner la machine avec du café pré moulu vous désirez faire du café en utilisant des grains, vous devrez désactiver la fonction café pré moulu en appuyant de nouveau sur la touche  (le voyant s'éteindra et le moulin à café pourra fonctionner).

## 8. SORTIE D'EAU CHAUDE

- Contrôlez toujours si les voyants verts  et  sont allumés fixes.
- Tournez la buse à cappuccino vers l'extérieur de la machine (fig. 3).
- Posez une tasse sous la buse à cappuccino (fig. 3).
- Appuyez sur la touche  (fig. 21). Le voyant s'allume pour indiquer que la fonction a été sélectionnée
- Tournez le robinet vapeur d'un demi-tour en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 5) : l'eau chaude sortira de la buse à cappuccino et commencera à remplir la tasse.



- Pour arrêter la sortie d'eau chaude, tournez le robinet dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 6) et ramenez la buse à cappuccino dans sa position initiale vers le centre de la machine.
- Appuyez sur la touche  (fig. 21). (Il est conseillé de ne pas faire couler l'eau chaude pendant plus de 2 minutes.)

## 9. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO (AVEC LA VAPEUR)

- Poussez vers l'extérieur la buse à cappuccino (fig. 6).
- Posez une tasse sous la buse à cappuccino (fig. 3). Tournez le robinet vapeur d'un demi-tour en sens inverse des aiguilles d'une montre (le voyant  se met à clignoter fig. 22). Laissez couler un peu d'eau mélangée à la vapeur jusqu'à ce qu'il ne sorte que de la vapeur.
- Arrêtez la sortie de vapeur en tournant complètement la manette dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 6).
- Videz le pichet et versez-y environ 100 grammes de lait par cappuccino à préparer. Choisissez le récipient en tenant compte que le lait va doubler ou tripler de volume. Il est conseillé d'utiliser du lait demi-écrémé à température réfrigérateur.
- Plongez la buse à cappuccino dans le lait (fig. 23) en veillant à ne pas immerger la ligne en relief sur la buse (indiquée par la flèche fig. 24). Tournez le robinet vapeur d'un demi-tour en sens inverse des aiguilles d'une montre (Attention à ne pas vous brûler !) La vapeur qui sort de la buse à cappuccino donne au lait un aspect crémeux et va augmenter son volume. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, immergez la buse à cappuccino dans le lait et, dans un mouvement rotatoire, montez et descendez lentement le récipient. (Il est conseillé de ne pas faire sortir de vapeur pendant plus de 2 minutes à la fois.)
- Une fois la température désirée atteinte, arrêtez la sortie de vapeur en tournant complètement la manette dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 6).
- Préparez le café en suivant les indications des paragraphes précédents et en utilisant des tasses suffisamment grandes dans lesquelles vous verserez la mousse de lait à peine préparée. Le cappuccino est prêt : sucrez à volonté et, éventuellement, saupoudrez de cacao.

**Nota 1: Il est important de toujours nettoyer la buse à cappuccino après usage.** Procédez de la façon suivante :

- Tournez complètement le robinet vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 5) et laissez sortir un peu d'eau ou de vapeur pendant quelques secondes. Cette opération permet de vider le lait qui serait resté à l'intérieur du tuyau vapeur. IMPORTANT : Par mesure d'hygiène, il est recommandé de toujours exécuter cette opération, afin

d'éviter que le lait ne stagne dans les circuits intérieurs de la buse à cappuccino.

- Tournez le bouton jusqu'au bout dans le sens des aiguilles d'une montre, puis tenez d'une main la poignée du tube de la buse à cappuccino et, de l'autre, dévissez la buse en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, puis retirez-la par le bas (fig. 25).
- Lavez soigneusement à l'eau tiède la buse à cappuccino et le gicleur.
- Carefully wash the cappuccino frother and the steam nozzle in warm water.
- Vérifiez si les deux trous indiqués par les flèches fig. 27 sont bien dégagés. Si nécessaire, débouchez-les avec une épingle.
- Remontez le gicleur vapeur en l'introduisant et en tournant franchement vers le haut dans le tuyau vapeur.
- Remontez la buse à cappuccino en l'introduisant vers le haut et en la tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.

## 10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant toute opération de nettoyage, débranchez la machine et laissez-la refroidir.
- Ne plongez jamais la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique!
- Pour nettoyer la machine, évitez les solvants et les détergents abrasifs. Un chiffon doux et humide suffit.
- Ne passez JAMAIS aucun composant de la machine au lave-vaisselle.

### 10.1 NETTOYAGE DE LA MACHINE

- Nettoyez le tiroir à marc (voir chapitre 5, note 7) chaque fois que le voyant  s'allume fixe (chap. 12 – point 3).
- Il est recommandé de nettoyer fréquemment aussi le réservoir d'eau.
- L'égouttoir est doté d'un indicateur (rouge) de niveau d'eau. Quand l'indicateur commence à se voir (quelques millimètres sous de l'égouttoir) il faut vider le bac et le nettoyer.
- Vérifiez de temps en temps si les trous de la buse d'où sort le café ne sont pas bouchés. Pour les déboucher, raclez avec une épingle le dépôt de café séché qui s'est accumulé (fig. 28).

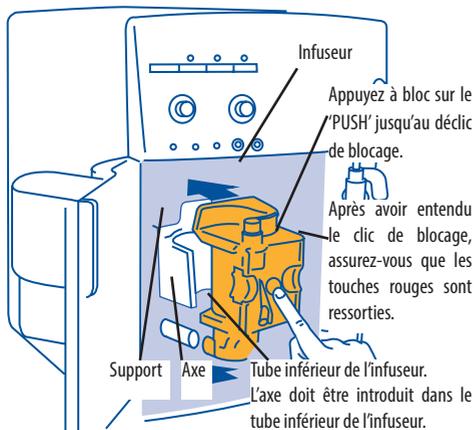
### 10.2 NETTOYAGE DE L'INFUSEUR

L'infuseur doit être nettoyé périodiquement pour éviter qu'il ne se remplisse de dépôts de café (pouvant provoquer des dysfonctionnements). Pour le nettoyage, procédez de la façon suivante :

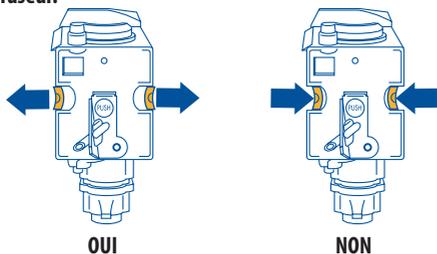
- arrêtez la machine en appuyant sur la touche (fig. 4) (sans la débrancher) et attendez que tous les voyants s'éteignent;
- ouvrez le volet de service (fig. 15);
- retirez l'égouttoir et le tiroir à marc (fig. 16) et lavez-les;
- appuyez de chaque côté et vers le centre sur les deux touches rouges de déblocage de l'infuseur (fig. 29) et tirez vers l'extérieur pour l'extraire ;

**ATTENTION : vous ne pouvez extraire l'infuseur que si la machine est arrêtée. Si vous essayez de le retirer quand la machine est en marche, vous risquez de détériorer gravement la machine. Lavez l'infuseur sous le robinet, sans détergent. Ne le passez jamais au lave-vaisselle;**

- wash the infuser under running water, without using detergents.  
Never wash the infuser in the dishwasher;
- nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine. Pour éliminer le café déposé à l'intérieur, grattez avec une fourchette en bois ou en plastique (fig. 30) et aspirez tous les résidus (fig. 31);
- Remontez l'infuseur en l'introduisant sur les parois latérales du support interne sur l'axe en bas puis appuyez à bloc et fort sur le symbole PUSH jusqu'au dé clic de blocage.



**L'axe doit être introduit dans le tube inférieur de l'infuseur.**



Les deux touches rouges sont ressorties CORRECTEMENT

Les deux touches rouges NE SONT PAS ressorties

**Nota 1:** Si l'infuseur n'est pas inséré correctement jusqu'au dé clic de blocage et si les touches rouges ne sont pas ressorties correctement, le volet ne se fermera pas et vous ne pourrez pas faire marcher la machine (si vous la mettez en marche, le voyant restera allumé et clignotera). (chap. 13. EXPLICATION DES VOYANTS DE FONCTIONNEMENT NORMAL" - point 9)

**NOTA 2:** si l'infuseur est difficile à insérer, il faut (avant de l'insérer) l'amener à la bonne dimension en appuyez fort sur le bas et sur le haut en même temps (voir figure 32).

**NOTA 3:** si l'infuseur est encore difficile à insérer, laissez-le hors de la machine, refermez le volet de service, débranchez et rebranchez le cordon d'alimentation sur la prise de courant. Attendez que tous les voyants s'éteignent, ouvrez le volet et réinsérez l'infuseur.

- remettez en place l'égouttoir et le tiroir à marc ;
- refermez le volet de service

## 11. DÉTARTRAGE

L'eau utilisée pour faire le café étant continuellement chauffée, il est normal qu'avec le temps les conduits intérieurs de la machine s'entartrent. Quand le voyant commence à clignoter (chap. 12- point 5) il signale qu'il est temps d'effectuer un détartrage.

**Nota:** Quand le voyant est allumé, la machine peut toujours préparer le café.

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

**Nota:** évitez de faire tomber des gouttes de détartrant sur des surfaces sensibles aux acides, comme le marbre, la pierre calcaire et l'émail.

- posez sous la buse à cappuccino un récipient d'une capacité minimale de 1,5 l (fig.3);
- mettez la machine en marche en appuyant sur la touche (Fig. 4).
- attendez que les voyants verts et restent allumés fixes.
- appuyez sur la touche for at least 5 seconds (Fig.14) et maintenez la pression pendant au moins 5 secondes (fig. 14). Le voyant dans la touche s'allume (chap. 11 – point 8) pour indiquer que le programme de détartrage a démarré. (Les voyants et restent éteints pour indiquer que vous ne pouvez pas faire de café).
- tournez la manette vapeur d'un demi-tour en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 5). La solution détartrante va couler de la buse à cappuccino et remplir le récipient.
- pendant que de la solution coule, le programme de détartrage exécute automatiquement une série de pauses pour éliminer les dépôts de tartre à l'intérieur de la machine.

- au bout de 30 minutes environ, quand le voyant s'allume (chap. 12 – point 1), tournez la manette d'un demi-tour dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 6).

Le rinçage est maintenant nécessaire pour chasser de la machine les résidus de solution détartrante. Procédez de la façon suivante :

- retirez le réservoir d'eau, rincez-le et remplissez-le d'eau claire.
- remettez le réservoir à sa place.
- videz le récipient (sous la buse à cappuccino) plein de liquide et remettez-le sous la buse à cappuccino.
- tournez la manette vapeur d'un demi-tour en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 5). De l'eau chaude sort de la buse et va remplir le récipient.
- quand le réservoir est vide, le voyant  s'éteint et le voyant  s'allume (chap. 12 – point 1).
- tournez complètement la manette vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre (fig.6) et remplissez d'eau claire le réservoir d'eau
- le programme de détartrage est terminé et la machine peut faire du café.

**Nota:** si la procédure de détartrage est interrompue avant la fin, l'alarme (chap. 12 – point 5) ne se désactivera pas et il faudra tout recommencer.

**IMPORTANT : SI LE DÉTARTRAGE N'EST PAS EFFECTUÉ RÉGULIÈREMENT, LA GARANTIE SERA NULLE.**

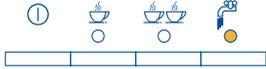
## 12. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

Le voyant   (chap. 12 – point 5) s'allume au bout d'un certain temps de fonctionnement qui a été programmé en usine en tenant compte de la quantité maximale de calcaire que peut contenir l'eau du robinet. Il est possible d'allonger cette période de fonctionnement, donc de réduire la fréquence de détartrage, en programmant la machine selon le contenu réel de calcaire dans l'eau utilisée. Procédez de la façon suivante :

- après avoir retiré de son emballage la bande réactive "Total hardness test" (ci-jointe page 2) immergez-la dans l'eau pendant quelques secondes. Ensuite, ressortez-la et attendez 30 secondes environ (jusqu'à ce qu'elle change de couleur et qu'il se forme de petits carrés rouges);
- assurez-vous que la machine est arrêtée (tous les voyants éteints) ;
- Appuyez sur la touche   (fig. 14) et maintenez la pression pendant au moins 5 secondes. Les quatre voyants , ,  et  s'allument.
- appuyez sur la touche  (Fig.18) à plusieurs reprises jusqu'à faire s'allumer autant de voyants que de carrés rouges qui se sont formés sur la bande réactive (exemple : si 3 carrés rouges se sont formés sur la bande réactive, il faudra appuyer trois fois sur la touche  bpour faire s'allumer ensemble les 3 voyants (,  et ).
- Appuyez sur la touche   (Fig. 14) pour mémoriser la donnée. La machine est programmée pour avertir quand il est nécessaire d'effectuer un détartrage, selon le contenu réel de calcaire dans l'eau.

## 13. EXPLICATION DES VOYANTS DE FONCTIONNEMENT NORMAL

	VOYANTS	DESCRIPTION	EXPLICATION
1		Les voyants  ,  ,  clignotent	La machine n'est pas prête (l'eau n'a pas encore atteint la température idéale pour faire le café) Attendez que les voyants s'allument fixes avant de faire du café.
2		Les voyants  ,  sont allumés fixes	La machine a atteint la bonne température et elle est prête pour faire le café.
3		Le voyant  est allumé fixe	La machine fait couler une tasse de café.
4		Le voyant  ,  est allumé fixe	La machine fait couler deux tasses de café.
5		The  clignote	La machine est en train de produire de la vapeur.

<p>6</p> 	<p>Le voyant  est allumé fixe</p>	<p>La machine est prête pour produire de l'eau chaude.</p>
<p>7</p> 	<p>Le voyant  est allumé fixe</p>	<p>La machine est programmée pour travailler avec du café pré moulu (voir chap. "7. PRÉPARATION DU CAFÉ EXPRESSO AVEC DU CAFÉ PRÉMOULU (À LA PLACE DES GRAINS)").</p>
<p>8</p> 	<p>Le voyant   est allumé fixe</p>	<p>Le programme automatique de détartrage est en cours (voir § "11. DÉTARTRAGE")</p>

#### 14. EXPLICATION DES VOYANTS D'ALARME ET QUE FAIRE QUAND ILS SONT ALLUMÉS?

VOYANTS	DESCRIPTION	EXPLICATION	QUE FAIRE ?
<p>1</p> 	<p>Le voyant  est allumé fixe</p>	<p>Le réservoir d'eau est vide ou mal inséré</p> <p>Le réservoir est sale ou entartré</p>	<p>Remplissez le réservoir d'eau (voir § 5, nota 6) et insérez-le jusqu'au bout.</p> <p>Rincez ou détartrez le réservoir.</p>
<p>2</p> 	<p>Le voyant  light flashes</p>	<p>La machine ne parvient pas à faire le café et elle est bruyante.</p> <p>Le café sort trop lentement</p>	<p>Tournez la manette vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 5) comme l'indique le § 9 note 10</p> <p>Tournez le bouton de réglage de la mouture (fig. 17) d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre (§ "6. RÉGLAGE DU MOULIN À CAFÉ")</p>
<p>3</p> 	<p>Le voyant  est allumé fixe</p>	<p>Le tiroir à marc est plein ou il n'a pas été inséré.</p> <p>Après le nettoyage, le tiroir à marc n'a pas été inséré.</p>	<p>Videz le tiroir à marc, exécutez le nettoyage décrit au § 5, nota 7 et réinsérez-le</p> <p>Ouvrez le volet d'accès et insérez le tiroir à marc.</p>
<p>4</p> 	<p>Le voyant  clignote</p>	<p>La fonction  a été sélectionnée mais la mouture n'a pas été versée dans l'entonnoir.</p> <p>Il n'y a plus de café en grains</p> <p>Le volet de service est ouvert Si vous ne parvenez pas à refermer le volet, assurez-vous que l'infuseur est inséré correctement (§ 10.2 – nota 1)</p>	<p>Versez la mouture comme l'indique le § 7. PRÉPARATION DU CAFÉ EXPRESSO AVEC DU CAFÉ PRÉMOULU.</p> <p>Remplissez le réservoir de grains (voir § "4.2 Installation de l'appareil")</p> <p>Adressez-vous à un Centre de service De'Longhi</p>
<p>5</p> 	<p>Le voyant   clignote</p>	<p>Il indique que la machine est entartrée.</p>	<p>Il faut exécuter au plus vite le programme de détartrage décrit au § 11.</p>

LIGHT	DESCRIPTION	MEANING	ACTION
6 	La machine a fait un bruit anormal et les quatre voyants clignotent en s'alternant.	L'infuseur, une fois nettoyé, a été probablement oublié hors de la machine.	Laissez le volet de service fermé et l'infuseur hors de la machine. Appuyez simultanément sur la touche 1 TASSE et 2 TASSES jusqu'à ce que les quatre voyants s'éteignent. Une fois que les quatre voyants seront éteints, vous pourrez ouvrir le volet et insérer l'infuseur (voir § 10.2)
7 	Les voyants et clignotent en s'alternant	La machine vient d'être mise en marche et l'infuseur n'a pas été inséré correctement, par conséquent le volet est mal fermé.	Appuyez sur le symbole PUSH de l'infuseur jusqu'au dé clic de blocage. Assurez-vous que les deux touches rouges sont ressorties (§ 10.2). Refermez le volet de service et appuyez sur la touche ①
8 	Les voyants et clignotent	La machine a été mise en marche le robinet de vapeur ouvert.	Turn the steam knob clockwise all the way round (Fig. 6).
9 	Le voyant clignote	Le volet de service est ouvert	Si vous ne parvenez pas à refermer le volet, assurez-vous que l'infuseur est inséré correctement (§ 10.2 – nota 1)
10 	Le voyant est allumé fixe et le voyant vert clignote	L'infuseur, une fois nettoyé, a été probablement oublié hors de la machine	Insérez l'infuseur (voir § 10.2)
		L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyez soigneusement la machine (voir § 10.2)
11 	Le voyant clignote	L'entonnoir pour le café prémoulu est bouché.	Videz l'entonnoir à l'aide d'un couteau comme l'indique le § 7 nota 5 (fig.20).

## 15. PROBLÈMES SOLUBLES AVANT D'APPELER L'ASSISTANCE TECHNIQUE

Si la machine ne fonctionne pas et qu'il y a un voyant d'alarme allumé, vous pouvez facilement identifier la cause et résoudre le problème en consultant le chap. 12. Si, en revanche, aucune alarme n'est allumée, vérifiez les points suivants avant d'appeler l'assistance technique.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud	Les tasses n'ont pas été pré-chauffées	Chauffez les tasses en les rinçant à l'eau chaude ou en les laissant au moins 20 minutes posées sur le chauffe-tasses, sur le couvercle (voir § 5, nota 3).
	L'infuseur est trop froid	Avant de faire le café, chauffez l'infuseur en appuyant sur la touche (fig. 14) (voir nota 1 du chap. 5).

<b>PROBLÈME</b>	<b>CAUSE</b>	<b>SOLUTION</b>
Le café est peu crémeux	La machine utilise peu de café pendant l'infusion	Tournez légèrement le bouton de droite (fig. 7) dans le sens des aiguilles d'une montre (voir chap. 5, nota 2).
	Le café est moulu trop gros	Tournez le bouton de réglage de la mouture (fig. 17) d'un cran en sens inverse des aiguilles d'une montre (voir chap. 6)
	Le café en grains ne va pas	Utilisez du café en grains d'une autre marque.
Le café sort trop lentement	Le café est moulu trop fin	Tournez le bouton de réglage de la mouture (fig. 17) d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre (voir chap. 6)
	La machine utilise trop de café pour faire l'infusion	Tournez légèrement le bouton de droite (fig. 7) en sens inverse des aiguilles d'une montre
Le café sort trop vite	Le café est moulu trop gros.	Tournez le bouton de réglage de la mouture (fig. 17) d'un cran en sens inverse des aiguilles d'une montre (voir chap. 6)
	La machine utilise peu de café pendant l'infusion	Tournez légèrement le bouton de droite (fig. 7) en sens inverse des aiguilles d'une montre
Le café ne coule pas d'une des buses de sortie café.	Le trou est bouché.	Raclez avec une épingle le dépôt de café séché qui s'est accumulé (fig. 28)
Vous tournez la manette vapeur, mais la vapeur ne sort pas de la buse à cappuccino.	Les trous de la buse à cappuccino et du gicleur vapeur sont bouchés.	Nettoyez les trous de la buse à cappuccino et du gicleur vapeur (voir chap. 9-fig.27).
Vous appuyez sur la touche  et  mais au lieu du café la machine donne de l'eau.	La mouture est peut être bloquée dans l'entonnoir.	Retirez, à l'aide d'un couteau, le café moulu qui bouche l'entonnoir (voir chap. 7, nota 5) Nettoyez l'infuseur et l'intérieur de la machine (voir indications au §. 10.2).
Vous appuyez sur la touche  , mais la machine ne s'allume pas.	La machine n'est pas sous tension.	Vérifiez si la fiche du cordon est bien enfoncée dans la prise de courant.
Vous ne parvenez pas à extraire l'infuseur pour effectuer le nettoyage.	La machine est allumée. Vous ne pouvez extraire l'infuseur que si la machine est arrêtée.	Arrêtez la machine (voir § 10.2) ATTENTION : vous ne pouvez extraire l'infuseur que si la machine est arrêtée. Si vous essayez de le retirer quand la machine est en marche, vous risquez de détériorer gravement la machine.
Le café ne sort pas par les buses mais il coule le long du volet de service.	Les trous de la buse sont bouchés par du café séché.	Raclez les trous avec une épingle (voir § 10.1, fig. 28).
	Le tiroir mobile dans le volet de service est coincé et ne peut pas osciller.	Nettoyez bien le tiroir mobile sur-tout à proximité des charnières pour qu'il puisse osciller

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Vous avez utilisé du café prémoulu (à la place des grains) et la machine ne fait pas de café.	Vous avez versé trop de café prémoulu.	Retirez l'infuseur et nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine (voir § 10.2) Répétez l'opération en utilisant au maximum 1 doseur de café moulu. nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine (voir § 10.2)
	Vous n'avez pas appuyé sur la touche  et la machine a utilisé du café prémoulu et du café en grains moulu par le moulin.	Nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine (voir § 10.2) Répétez l'opération en appuyant d'abord sur la touche  , comme l'indique le chap. 7.
	Vous avez versé du café pré- moulu quand la machine était arrêtée.	Retirez l'infuseur et nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine (voir § 10.2). Répétez l'opération mais en mettant d'abord la machine en marche.

## 16. GARANTIE LIMITÉE

Cette garantie s'applique à tous les appareils ménagers de marques De'Longhi ou Kenwood.

### Qu'est-ce qui est couvert par la garantie?

Nous garantissons que chaque appareil est exempt de vices de matériaux et de fabrication. Notre obligation, dans le cadre de cette garantie, est limitée à la réparation, à notre usine ou dans un centre de réparation agréé, de toutes les pièces défectueuses ou leurs composants. En cas de remplacement ou retour d'un produit, il doit être retourné tout port payé. Le modèle neuf ou réparé sera retourné aux frais de la société. Cette garantie ne s'applique que dans les cas où l'appareil est utilisé conformément aux instructions de l'usine qui l'accompagnent et sur un circuit électrique à courant alternatif (c.a.).

### Combien de temps dure la garantie?

Cette garantie dure deux (2) années à partir de la date d'achat indiquée sur votre reçu et s'applique uniquement à l'acheteur initial pour l'utilisation.

### Qu'est ce qui n'est pas couvert par cette garantie?

Cette garantie ne couvre ni les défauts ou dégâts résultant de réparations ou altérations apportées à l'appareil en dehors de notre usine ou des centres de réparation agréés ni les appareils qui ont été soumis à un mauvais traitement, une mauvaise utilisation, une négligence ou des accidents. En outre, les dommages-intérêts directs ou indirects résultant de l'utilisation de ce produit ou de la rupture d'un contrat ou du non-respect de cette garantie ne sont pas recouvrables dans le cadre de cette garantie. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages-intérêts directs ou indirects. Par conséquent, la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.

### Comment faire réparer l'appareil?

Si des réparations s'avèrent nécessaires, consultez les informations ci-dessous:

**Résidents des États-Unis:** Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-866-528-8323 (1-866-Latte-Best) ou connectez-vous à notre site Web à [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com).

**Résidents du Canada:** Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-888-335-6644 ou connectez-vous à notre site Web à [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com).

**Résidents du Mexique:** Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 01-800-711-8805 ou connectez-vous à notre site Web à [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com).

La garantie ci-dessus remplace toutes les autres garanties et représentations explicites. Toutes les garanties implicites sont limitées à la période de garantie applicable établie ci-dessus. Cette limitation ne s'applique pas si vous concluez un contrat d'extension de garantie avec De'Longhi. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur la durée des garanties implicites. Par conséquent, les exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. De'Longhi n'autorise aucune personne ni société à assumer des responsabilités en association avec la vente ou l'utilisation de ses appareils.

### Comment s'appliquent les lois du pay ou de la province?

Cette garantie vous donne des droits juridiques précis et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un pay à un autre ou d'une province à une autre.