

SOMMAIRE

1. CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ	31
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	32
2.1 Symboles utilisés dans ce mode d'emploi ...	32
2.2 Utilisation conforme à la destination.....	32
2.3 Mode d'emploi	33
3. INTRODUCTION.....	33
3.1 Lettres entre parenthèses.....	33
3.2 Problèmes et réparations	33
3.3 Téléchargez l'App !.....	33
4. DESCRIPTION.....	33
4.1 Description de l'appareil.....	33
4.2 Description du panneau de contrôle.....	33
4.3 Description des accessoires	34
4.4 Description du pot à lait	34
5. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	34
5.1 Contrôle de l'appareil	34
5.2 Installation de l'appareil	34
5.3 Branchement de l'appareil	34
5.4 Première mise en marche de la machine	34
6. ALLUMAGE DE L'APPAREIL	35
7. ARRÊT DE L'APPAREIL	35
8. RÉGLAGES DU MENU	35
8.1 Rinçage	36
8.2 Langue	36
8.3 Entretien	36
8.4 Programme boissons.....	37
8.5 Programme My boissons	37
8.6 Général	37
8.7 Bluetooth	38
8.8 Statistiques	39
9. PRÉPARATION DU CAFÉ	39
9.1 Variation temporaire de l'arôme du café	39
9.2 Préparation de recettes automatiques avec du café en grains	39
9.3 Préparation du café en utilisant le café prémoulu	40
9.4 Réglage du moulin à café.....	41
9.5 Conseils pour un café plus chaud.....	41
10. PRÉPARATION DE BOISSONS AU LAIT.....	41
10.1 Remplir et remplacer le pot à lait	41
10.2 Régler la quantité de mousse.....	41
10.3 Préparation automatique de boissons à base de lait	41
10.4 Nettoyage du pot à lait après chaque utilisation	42
11. PROGRAMMATION ET SÉLECTION ..	42
12. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE	43
13. DISTRIBUTION DE VAPEUR	43
13.1 Conseils pour l'utilisation de la vapeur pour émulsionner le lait	43
13.2 Nettoyage de la buse à eau chaude/vapeur après utilisation	43
14. NETTOYAGE	44
14.1 Nettoyage de la machine	44
14.2 Nettoyage du circuit interne de la machine	44
14.3 Nettoyage du tiroir à marc de café.....	44
14.4 Nettoyage de l'égouttoir et du bac de récupération de la condensation	44
14.5 Nettoyage interne de la machine	45
14.6 Nettoyage du réservoir à eau.....	45
14.7 Nettoyage des becs verseurs de café	45
14.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu	45
14.9 Nettoyage de l'infuseur	45
14.10 Nettoyage du pot à lait.....	45
14.11 Nettoyage du gicleur eau chaude	46
15. DÉTARTRAGE	46
16. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU	47
16.1 Mesure de la dureté de l'eau	47
16.2 Réglage de la dureté de l'eau	47
17. FILTRE ADOUCISSEUR	48
17.1 Installation du filtre	48
17.2 Remplacement du filtre	49
17.3 Enlever le filtre	49
18. DONNÉES TECHNIQUES.....	49
19. ÉLIMINATION.....	49
20. CONSEILS POUR L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE ...	49
21. MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN	50
22. RÉOLUTION DES PROBLÈMES	52

1. 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).

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

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



Danger !

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



Attention !

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



Risque de brûlures !

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



Nota Bene :

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



Danger !

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

Par conséquent, respecter les consignes de sécurité suivantes :

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- S'assurer que la prise de courant utilisée est toujours librement accessible, afin de garantir le débranchement en cas de besoin.

- Pour débrancher la fiche de la prise, agir directement sur la fiche. Ne jamais tirer le cordon, il pourrait s'abîmer.
- Pour débrancher complètement l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant.
- En cas de pannes de l'appareil, ne pas tenter de les réparer. Éteindre l'appareil, retirer la fiche de la prise et s'adresser à l'Assistance Technique.
- Avant de réaliser une quelconque opération de nettoyage, éteindre la machine, retirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir la machine.



Attention :

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



Risque de brûlures !

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

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

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

2.2 Utilisation conforme à la destination

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

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

2.3 Mode d'emploi

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

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



Nota Bene :

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

3. INTRODUCTION

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

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

3.1 Lettres entre parenthèses

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

3.2 Problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les instructions fournies dans les chapitres "20 Messages affichés à l'écran" et "21 Résolution des problèmes".

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

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

3.3 Téléchargez l'App !



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

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



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

Il est en outre possible de créer jusqu'à un maximum de 3 nouvelles boissons et de les sauvegarder sur votre machine.



Nota Bene :

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

4. DESCRIPTION

4.1 Description de l'appareil

(page 3 - A)

- A1.** couvercle du réservoir à grains
- A2.** couvercle supérieur
- A3.** bouton de réglage du degré de mouture
- A4.** réservoir à grains
- A5.** couvercle de l'entonnoir pour le café prémoulu
- A6.** entonnoir pour l'introduction de café prémoulu
- A7.** interrupteur général
- A8.** logement connecteur cordon d'alimentation
- A9.** infuseur
- A10.** volet infuseur
- A11.** chauffe-tasse
- A12.** Touche (L) : pour allumer ou éteindre la machine (veille)
- A13.** panneau de contrôle
- A14.** bec verseur café (hauteur réglable)
- A15.** gicleur eau chaude et vapeur
- A16.** bac de récupération de la condensation
- A17.** couvercle réservoir à eau
- A18.** réservoir à eau
- A19.** logement du filtre adoucisseur d'eau
- A20.** tiroir à marc de café
- A21.** plateau d'appui pour tasses
- A22.** indicateur du niveau de l'eau de l'égouttoir
- A23.** grille égouttoir
- A24.** égouttoir

4.2 Description du panneau de contrôle

(page 2 - B)

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

- B1.** Écran: il guide l'utilisateur durant l'utilisation de l'appareil.
- B2.** : menu réglages de l'appareil (En accédant au menu "Réglages", cette touche a la fonction "ESC": elle

permet de quitter la fonction sélectionnée et de revenir au menu principal)

- B3.**  : sélection arôme (En accédant au menu réglages, cette touche a la fonction "OK": la presser pour confirmer la sélection)
- B4.**  : Menu de sélection des boissons (différentes des boissons à sélection directe): Ristretto, Espresso Lungo, 2 Espresso, Flat white, Espresso Macchiato, Cappuccino+, Cappuccino Mix, Eau chaude, Vapeur (en pressant cette touche il est possible de défiler le menu vers le haut)
- B5.**  : Menu de sélection des boissons personnelles (my). Lors de la première utilisation, si non programmées précédemment depuis le menu réglages "8.5 Programme My boissons", on passe directement à la personnalisation de la boisson(en pressant cette touche il est possible de défiler le menu vers le bas)

Boissons à base de lait à sélection directe

- B6.**  : Cappuccino
- B8.**  : Milk (lait chaud)
- B7.**  : Latte macchiato
- B9.**  : Caffelatte

Boissons à base de café à sélection directe :

- B10.**  : Espresso
- B12.**  : Café
- B11.**  : Doppio+
- B13.**  : Long

4.3 Description des accessoires

(page 2 - C)

- C1.** Bande réactive (accompagnée des instructions en langue anglaise)
- C2.** Cuillère-doseuse pour café prémoulu
- C3.** Détartrant
- C4.** Filtre adoucisseur (présent sur certains modèles)
- C5.** Pinceau de nettoyage
- C6.** Buse à eau chaude
- C7.** Bouton de décrochage buse
- C8.** Cordon d'alimentation

4.4 Description du pot à lait

(page 2 - D)

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

5. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

5.1 Contrôle de l'appareil

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

5.2 Installation de l'appareil



Attention !

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

- La machine émet de la chaleur dans son environnement. Après avoir placé l'appareil sur le plan de travail, vérifier qu'il y ait un espace libre d'au moins 3 cm entre les surfaces de l'appareil, les parties latérales et la partie arrière, ainsi qu'un espace 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 (C8) afin qu'il ne soit pas abîmé par des arêtes tranchantes ou par le contact avec des surfaces chaudes (par ex. plaques électriques).

5.3 Branchement de l'appareil



Attention !

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

Brancher l'appareil exclusivement sur une prise de courant 10A installée selon les règles de l'art et disposant d'une mise à la terre efficace.

En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, contacter un électricien qualifié pour qu'il remplace la prise.

5.4 Première mise en marche de la machine



Nota Bene :

- La machine a été contrôlée en usine en utilisant du café ; il est donc tout à fait normal de trouver des traces de café dans le moulin. Il est dans tous les cas garanti que cette machine est neuve.
- Il est conseillé de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le chapitre "16. Programmation de la dureté de l'eau".

1. Insérer le connecteur du cordon d'alimentation (C8) dans son logement au dos de l'appareil (A8), brancher l'appareil au secteur (fig. 1) et vérifier que l'interrupteur général (A7), au dos de l'appareil, est enfoncé (fig. 2) ;
 2. "Language" (langue) : presser les flèches de défilement  (B4) ou  (B5) jusqu'à lire la langue souhaitée entre les deux lignes de tirets : puis presser  (B3) pour confirmer.
- Continuer en suivant les instructions affichées sur l'écran (B1) de l'appareil :
3. "Remplir le réservoir" : extraire le réservoir à eau (A18), le remplir jusqu'à la ligne MAX (imprimée sur le côté interne du réservoir) avec de l'eau courante (fig. 3A), puis réinsérer le réservoir (fig. 3B) ;
 4. "Insérer la buse à eau" : contrôler que la buse à eau chaude (C6) est insérée sur le gicleur (A15) (fig. 4) et positionner en dessous un récipient (fig. 5) d'une capacité minimale de 100 ml ;
 5. L'écran affiche le message "Circuit d'eau vide, Remplir circuit, Eau Chaude, Confirmer?" ;
 6. Appuyer sur  pour confirmer : l'appareil fait couler de l'eau par la buse à eau chaude puis s'éteint automatiquement.

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

Nota Bene :

- À la première utilisation, il est nécessaire de faire 4-5 cappuccinos avant que la machine ne commence à donner un résultat satisfaisant.
- À la première utilisation le circuit à eau est vide, c'est pourquoi la machine pourrait être très bruyante : le bruit diminuera au fur et à mesure que le circuit se remplira.
- Durant la préparation des 5-6 premiers cappuccinos, il est normal d'entendre un bruit d'eau en ébullition : par la suite, le bruit s'atténuera.
- Pour obtenir un café encore meilleur et des performances optimales de la machine, nous conseillons d'installer le filtre adoucisseur (C4) en suivant les indications du chapitre "17. Filtre adoucisseur". Si le modèle n'est pas fourni avec le filtre, il est possible de le demander aux centres d'assistance agréés De'Longhi.

6. ALLUMAGE DE L'APPAREIL

Nota Bene :

Avant d'allumer la machine, vérifier que l'interrupteur général (A7) situé au dos de cette dernière soit enfoncé (fig. 2).

À chaque allumage, l'appareil effectue automatiquement un cycle de préchauffage et de rinçage qui ne peut pas être inter-

rompu. 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 (A14) ; elle sera récupérée dans l'égouttoir (A24) situé au-dessous. Éviter tout contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche  (A12) (fig. 6) : l'écran (B1) affiche le message "Chauffe, Veuillez patienter".
- Après avoir complété le chauffage, l'écran affiche le message "Rinçage" et une barre de progression se remplit au fur et à mesure que la préparation avance ; de cette manière, l'appareil chauffe la chaudière et fait circuler de l'eau chaude dans les tuyaux internes pour qu'ils se réchauffent. L'appareil est à la bonne température quand l'écran affiche le message "Sélectionnez votre boisson".

7. ARRÊT DE L'APPAREIL

À chaque arrêt, l'appareil effectue un rinçage automatique, si un café a été préparé.

Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs de café (A14). Éviter tout contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (A12-fig. 6) ;
- L'écran (B1) affiche le message "Arrêt en cours, Veuillez patienter" : si cela est prévu, l'appareil effectue le rinçage puis s'éteint (veille).

Nota Bene !

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant des périodes prolongées, procéder d'abord à la "vidange" (voir paragraphe "8.3 Entretien" - "Vidange circuit") et par la suite débrancher l'appareil du secteur comme suit :

- Éteindre auparavant l'appareil en appuyant sur la touche  (fig. 6) ;
- Relâcher l'interrupteur général (A7) (fig. 2).

Attention !

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

8. RÉGLAGES DU MENU

Le menu a 8 options, certaines desquelles sont composées de sous-groupes :

- Rinçage ;
- Langue ;
- Entretien ;
- Détartrage,

- Installer filtre,
- (si le filtre a été installé): Remplacer le filtre,
- (si le filtre a été installé): Retirer le filtre;
- Vidan. circuit ;
- Prg. Boissons ;
- Prg. My boissons;
- Général :
 - Programmer temp.,
 - Dureté de l'eau,
 - Arrêt automatique,
 - Économie d'énergie,
 - Signal sonore,
 - Chauffe-tasse,
 - Éclairage tasse,
 - Boissons d'usine,
 - Valeurs d'usine;
- Bluetooth
- Statistiques.

8.1 Rinçage

Cette fonction permet de faire sortir de l'eau chaude par le bec verseur de café (A14) et par la buse à eau chaude/vapeur (C6), si insérée, de sorte à nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine.

Placer un récipient d'une capacité minimale de 100 ml sous le bec verseur de café et d'eau chaude.

Pour activer cette fonction, procéder comme suit :

1. Presser  (B2) pour accéder au menu ;
2. Presser les flèches de défilement  (B4) ou  (B5) jusqu'à lire entre les deux lignes de tirets "Rinçage";
3. Presser  (B3) pour lancer le rinçage.



Attention ! Risque de brûlures.

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

4. Au bout de quelques secondes, de l'eau chaude sort d'abord du bec verseur de café puis de la buse à eau chaude/vapeur (si insérée), pour nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine : l'écran affiche le message "Rinçage" et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation avance ;
5. Pour interrompre le rinçage presser  (B5) ou  (B2) ou attendre l'interruption automatique.



Nota Bene !

- Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 3-4 jours, il est vivement conseillé d'effectuer, après avoir allumé la machine, 2/3 rinçage avant de l'utiliser ;
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué cette opération, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A20).

8.2 Langue

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

1. Presser  (B2) pour accéder au menu "Réglages";
2. presser les flèches de défilement  (B4) ou  (B5) jusqu'à lire entre les deux lignes de tirets "Langue";
3. Presser  (B3). L'écran affiche les langues disponibles;
4. Presser les flèches de défilement  ou  jusqu'à lire la langue souhaitée entre les deux lignes de tirets;
5. Presser  pour confirmer ;
6. L'appareil revient au menu "Réglages";
7. Presser ensuite  pour quitter le menu.

8.3 Entretien

Cette option contient les opérations d'entretien que la machine demandera au fil du temps:

- **Détartrage** : Pour les instructions concernant le détartrage, consulter le chapitre "15. Détartrage".
- **Installer filtre/Remplacer filtre/Retirer le filtre** : Pour les instructions concernant l'installation/remplacement/retrait du filtre (C4), consulter le chapitre "17. Filtre adoucisseur".
- **Vidange circuit** :

Pour sélectionner l'opération, procéder comme suit :

1. Presser  (B2) pour accéder au menu "Réglages";
2. Presser les flèches de défilement  (B4) ou  (B5) jusqu'à lire entre les deux lignes de tirets "Entretien";
3. Presser  (B3) pour confirmer ;
4. Presser les flèches de défilement  ou  jusqu'à lire entre les deux lignes de tirets "Vidan. circuit";
5. Presser  ;
6. "Confirmer ?" : Presser  pour confirmer ou  pour revenir à l'affichage précédent ;
7. "Vider le tiroir à marc" : retirer et vider le tiroir à marc (A20). Presser  ;
8. "Vider égouttoir" : vider l'égouttoir (A24) et le remettre en place avec le tiroir à marc de café et la grille (A23). Presser  ;
9. "Récip. 0,5l vide sous les buses" : positionner un récipient sous le bec verseur de café (A14) et sous la buse à eau chaude (C6). Presser  ;



Attention ! Risque de brûlures

Ne jamais laisser la machine sans surveillance durant la vidange du circuit.

10. "Rinçage, Veuillez patienter" : l'appareil effectue un rinçage par le bec verseur de café ;
11. "Vider le réservoir à eau" : retirer le réservoir (A18), le vider complètement, puis presser  ;

12. (Si le filtre est installé) "Retirer le filtre" : retirer le filtre du réservoir, puis presser  ;
13. "Insérer le réservoir, Presser OK" : réinsérer le réservoir, puis presser  ;
14. "Vidange circuit hydraulique en cours" : attendre que la machine effectue la vidange (Attention : de l'eau chaude s'écoule !). Au fur et à mesure que le circuit se vide, l'appareil pourrait faire davantage de bruit : il s'agit du fonctionnement normal de la machine.
15. "Vider égouttoir" : retirer, vider et repositionner l'égouttoir, puis presser  ;
16. "Vidange terminée Press.OK pour term." : presser  . L'appareil s'éteint.



Nota Bene !

À l'allumage suivant la machine demande le remplissage du circuit : suivre les indications au point 3 du paragraphe "5.4 Première mise en marche de l'appareil".

8.4 Programme boissons

La machine est préréglée en usine pour débiter des quantités standards. Pour modifier cette quantité et personnaliser les boissons directes et du "DRINK MENU"  (B4), procéder ainsi :

1. Préparer l'appareil pour la préparation de la boisson comme indiqué au paragraphe "9.2 Préparation de recettes automatiques avec du café en grains" ou aux paragraphes "10.1 Remplir et remplacer le pot à lait" et "10.2 Régler la quantité de mousse";
2. Presser  (B2) pour accéder au menu "Réglages";
3. Presser les flèches de défilement  (B4) ou  (B5) jusqu'à lire entre les deux lignes de tirets "Prg.Boissons";
4. Presser  (B3) pour confirmer : l'appareil énumère les boissons qui peuvent être personnalisées ;
5. Presser les flèches de défilement  ou  jusqu'à lire la boisson que l'on a l'intention de personnaliser entre les deux lignes de tirets : presser  pour confirmer ;
6. **Boissons à base de café** : l'écran affiche le message "Programme arôme" : presser les flèches de défilement  ou  jusqu'à sélectionner l'arôme souhaité (consulter le paragraphe "9.1 Variation temporaire de l'arôme du café"), presser  pour confirmer la sélection. La préparation commence et l'écran affiche le message "Programme café" et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation avance : dans la tasse, une fois atteinte la quantité souhaitée, presser  ou  ;
Boissons à base de lait : après avoir sélectionné l'arôme, la préparation commence et l'écran affiche le message

"Programme lait" et une barre de progression se remplit au fur et à mesure que la préparation du lait avance : une fois la quantité souhaitée atteinte, presser  ou  . L'appareil continue la préparation du café : presser  ou  pour interrompre le débit une fois que la quantité de café souhaitée aura été atteinte.

Eau chaude : presser  . La distribution commence : presser  ou  une fois atteint la quantité souhaitée.

7. "Enregistrer param.?" : pour sauvegarder la programmation, presser  ou  (autrement presser  ou ).
8. "Param.enregistrés" (ou "Param. non enregistr."). L'appareil est à nouveau prêt à l'emploi.

Presser  ou  pour interrompre la préparation à tout moment.



Nota Bene !

L'écran affiche "OK ▲" -  (B5) lorsque la longueur atteint la quantité minimale programmable.

8.5 Programme My boissons

Suivre les procédures illustrées au paragraphe précédent "8.4 Programme boissons" pour personnaliser les boissons du  (B5) en sélectionnant "Prg. My boissons" sur le menu réglages ou passer à la programmation directe, comme décrit au chapitre "11. Programmation et sélection".

8.6 Général

Cette option contient les réglages pour personnaliser les fonctions de base de la machine :

1. Presser  (B2) pour accéder au menu "Réglages";
2. Presser les flèches de défilement  (B4) ou  (B5) jusqu'à lire entre les deux lignes de tirets "Général" : presser  (B3) pour confirmer ;
3. Presser les flèches de défilement  (B4) ou  (B5) jusqu'à lire l'option souhaitée entre les deux lignes de tirets, puis suivre les indications spécifiques pour chaque réglage :

• Programmer temp.:

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

4. Presser  . L'écran (B1) affiche la valeur actuellement programmée et le message "Nouveau" clignote;
5. Sélectionner la nouvelle valeur que l'on souhaite régler avec les flèches de défilement  (B4) ou  (B5) ;
6. Après avoir sélectionné la valeur souhaitée (basse, moyenne, haute, maxi), presser  .

L'appareil revient à l'affichage précédent.

- **Dureté de l'eau:**

Pour les instructions concernant la définition et le réglage de la dureté de l'eau, consulter le chapitre "16. Programmation de la dureté de l'eau".

- **Arrêt automatique (veille):**

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

4. Presser . L'écran (B1) affiche la valeur actuellement programmée et le message "Nouveau" clignote;
5. Sélectionner la nouvelle valeur que l'on souhaite régler avec les flèches de défilement  (B4) ou  (B5);
6. Après avoir sélectionné la valeur souhaitée (15 min, 30 min, 1 heure, 2 ou 3 heures), appuyer sur .

L'appareil revient à l'affichage précédent.

- **Économie d'énergie:**

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

4. Presser . L'écran (B1) affiche l'état actuel ("Actif" ou "Non actif") et l'opération qui sera effectuée en confirmant avec  ("Désactiver?" ou "Activer?");
5. Presser  pour désactiver ou activer la fonction.

L'appareil revient à l'affichage précédent.



Nota Bene !

- quand la fonction est activée l'écran affiche "ECO".
- En mode économie d'énergie la machine demande quelques secondes avant de débiter le premier café ou la première boisson à base de lait car elle doit d'abord chauffer.
- Si le pot à lait (D) est inséré, la fonction "économie d'énergie" ne s'active pas.

- **Signal sonore:**

Cette fonction permet d'activer/désactiver le signal sonore. Procéder de la manière suivante :

4. Presser . L'écran (B1) affiche l'état actuel ("Actif" ou "Non actif") et l'opération qui sera effectuée en confirmant avec  ("Désactiver?" ou "Activer?");
5. Presser  pour désactiver ou activer la fonction.

L'appareil revient à l'affichage précédent.

- **Chauffe-tasse**

Pour chauffer les tasses avant de faire le café, il est possible d'activer le chauffe-tasse (A11) et d'y mettre les tasses dessus.

4. Presser . L'écran (B1) affiche l'état actuel ("Non actif" ou "Actif") et l'opération qui sera effectuée en confirmant avec  ("Activer?" ou "Désactiver?");
5. Presser  pour activer ou désactiver la fonction.

L'appareil revient à l'affichage précédent.

- **Éclairage tasse**

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver l'éclairage de la tasse. Les lumières s'allument à chaque distribution de café, de boissons à base de lait et à chaque rinçage.

Pour désactiver ou réactiver cette fonction, procéder comme suit :

4. Presser . L'écran (B1) affiche l'état actuel ("Actif" ou "Non actif") et l'opération qui sera effectuée en confirmant avec  ("Désactiver?" ou "Activer?");
5. Presser  pour désactiver ou activer la fonction.

- **Boissons d'usine**

Cette fonction permet de revenir aux réglages d'usine pour toutes les boissons ou pour chaque boisson personnalisée.

4. Presser  (B3). L'écran (B1) affiche les boissons qui ont été personnalisées et l'option "Toutes";
5. Sélectionner "Toutes" pour revenir aux réglages d'arôme et de quantité standards programmés en usine pour toutes les boissons ou bien sélectionner la boisson souhaitée puis presser  (B3) ou  (B5);
6. "Réinitialiser ?" : pour revenir aux valeurs d'usine, presser  (B3) ou  (B5).
7. "Réinitial. terminée": l'appareil confirme la réinitialisation et revient à l'affichage précédent.

Pour réinitialiser une autre boisson, procéder à nouveau à partir du point 4 ou bien, pour quitter cette fonction, presser  (B2).

- **Valeurs d'usine:**

Cette fonction permet de réinitialiser tous les réglages de la machine et des boissons (à l'exception de la langue qui reste celle sélectionnée à la première mise en marche).

4. Presser  (B3);
5. L'écran affiche "Réinitialiser ?" : presser  (B3) ou  (B5) pour réinitialiser tous les réglages;
6. "Réinitial. terminée": l'appareil confirme la réinitialisation et revient à l'affichage précédent.

Pour quitter, presser  (B2).

8.7 Bluetooth

Ce menu contient le numéro de série nécessaire pour identifier la machine depuis votre téléphone portable et il est possible d'activer la protection de la machine avec le code protection.

1. Presser  (B2) pour accéder au menu "Réglages";
2. Presser les flèches de défilement  (B4) ou  (B5) jusqu'à lire entre les deux lignes de tirets "Bluetooth";
3. Presser  (B3) pour confirmer et sélectionner l'option souhaitée avec les flèches de défilement  (B4) ou  (B5).

• **Numéro de série :**

- Presser . L'écran (B1) affiche le numéro de série : avec ce numéro de série vous identifierez avec certitude la machine à laquelle vous connecter via bluetooth depuis l'App ;
- Presser  pour revenir à l'affichage précédent.

• **Code protection :**

- Presser . L'écran (B1) affiche le code configuré et "Actif, Désactiver ?" (ou "Non actif, Activer?);
- Presser  pour confirmer l'opération. L'écran revient à l'affichage précédent.

8.8 Statistiques

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

- Presser  (B2) pour accéder au menu "Réglages";
 - Presser les flèches de défilement  (B4) ou  (B5) jusqu'à lire entre les deux lignes de tirets "Statistiques";
 - Presser  (B3) : l'écran (B1) affiche les données statistiques de la machine: faire défiler les options avec les flèches de défilement  (B4) ou  (B5) ;
 - Presser ensuite  (B2) pour quitter le menu.
- Pour revenir à l'affichage principal, presser à nouveau .

9. PRÉPARATION DU CAFÉ

9.1 Variation temporaire de l'arôme du café

Pour personnaliser temporairement l'arôme du café des recettes automatiques, presser  (B3) :

	Personnel (si programmé) / Standard
	X-LÉGER
	LÉGER
	MOYEN
	FORT
	X-FORT
	(Consulter le chapitre 9.3 "Préparation du café en utilisant le café prémoulu")

 Nota Bene :

- La variation d'arôme n'est pas mémorisée et à la prochaine préparation automatique l'appareil sélectionne la valeur prédéfinie ( AUTO).

- Si la distribution ne se fait pas quelques secondes après la personnalisation temporaire de l'arôme, celui-ci revient à la valeur prédéfinie ( AUTO).

9.2 Préparation de recettes automatiques avec du café en grains

 Attention !

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

- Introduire le café en grains dans le réservoir prévu à cet effet (A4) (fig. 8) ;
- Positionner sous les bacs verseurs de café (A14) :
 - 1 tasse, pour 1 café (fig. 9) ;
 - 2 tasses, pour 2 cafés (voir remarque à la fin du paragraphe).
- Baisser la buse de sorte à l'approcher le plus possible de la tasse: la crème sera ainsi meilleure (fig. 10);
- Sélectionner le café souhaité :

Boissons à base de café à sélection directe			
Recette	Quantité	Quantité programmable	Arôme prédéfini
 Espresso (B10)	≈ 40 ml	de ≈30 à ≈ 80ml	
 Café (B12)	≈ 180 ml	de ≈100 à ≈240ml	
 Doppio+ (B11)	≈ 120 ml	de ≈80 à ≈180ml	
 Long (B13)	≈ 160 ml	de ≈115 à ≈250ml	
Boissons à base de café pouvant être sélectionnées avec  (B4)			
Espresso	≈ 120 ml	de ≈80 à ≈180ml	
Lungo	≈ 30 ml	de ≈20 à ≈40ml	
2 Espresso	≈ 40 ml pour 2 tasses	--	

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



Nota Bene :

- Il est possible de préparer simultanément 2 tasses de RISTRETTO, ESPRESSO, ESPRESSO LUNGO en appuyant sur "X2" (B4) durant la préparation de chaque boisson (le message reste affiché pendant quelques secondes au début de la préparation).
- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant sur (B5) ou (B2).
- Une fois la distribution terminée, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir enfoncé (dans les 3 secondes) "▲ EXTRA" - (B4) . Une fois atteinte la quantité souhaitée, interrompre avec (B5) .

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



Nota Bene :

- Pendant l'utilisation, l'écran affiche certains messages (Remplir le réservoir, vider le tiroir à marc, etc.) dont la fonction est indiquée dans le chapitre "21. Résolution des problèmes".
- Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe "9.5 Conseils pour un café plus chaud".
- Si le café sort au goutte-à-goutte ou s'il est trop liquide, pas assez crémeux ou trop froid, consulter les conseils indiqués dans le chapitre "21. Résolution des problèmes".
- Pour personnaliser chaque boisson, consulter les paragraphes "8.4 Programme boissons" et "8.5 Programme My boissons".

9.3 Préparation du café en utilisant le café prémoulu



Attention !

- Ne jamais introduire le café prémoulu avec la machine éteinte, pour éviter qu'il ne se répande à l'intérieur de la machine et qu'il ne la salisse. Dans ce cas, la machine pourrait s'abîmer.
- Ne jamais introduire plus d'une cuillère-doseuse rase (C2), car l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir (A6) pourrait se boucher.



Nota Bene :

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

- Presser plusieurs fois la touche (B3) jusqu'à ce que l'écran (B1) affiche "☕".

- S'assurer que l'entonnoir ne soit pas bouché, puis introduire une cuillère-doseuse rase de café pré-moulu (fig. 11).
- Placer une tasse sous les becs verseurs de café (A14) (fig. 9).
- Sélectionner le café souhaité :

Boissons à base de café à sélection directe	
Recette	Quantité
Espresso (B10)	≈ 40 ml
Café (B12)	≈ 180 ml
Long (B13)	≈ 160 ml
Boissons à base de café pouvant être sélectionnées avec (B4)	
Espresso Lungo	≈ 120 ml
Ristretto	≈ 30 ml

- La préparation commence et l'écran affiche la boisson et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.



Nota Bene :

Une fois la distribution terminée, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir enfoncé (dans les 3 secondes) "▲ EXTRA" - (B4) . Une fois atteinte la quantité souhaitée, interrompre avec (B5) .



Attention ! En préparant le café LONG :

Au milieu de la préparation, l'écran affiche le message "Introduire le café prémoulu". Verser ensuite une cuillère-doseuse rase de café prémoulu et presser (B3) ou (B5).



Nota Bene :

- Si le mode "Économie d'énergie" est activé, la distribution du premier café pourrait demander quelques secondes d'attente
- Pendant l'utilisation, l'écran affiche certains messages (Remplir le réservoir, vider le tiroir à marc, etc.) dont la fonction est indiquée dans le chapitre "21. Résolution des problèmes".
- Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe "9.5 Conseils pour un café plus chaud".
- Si le café sort au goutte-à-goutte ou s'il est trop liquide, pas assez crémeux ou trop froid, consulter les conseils indiqués dans le chapitre "21. Résolution des problèmes".

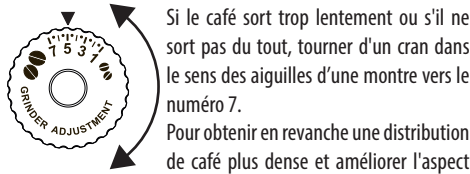
9.4 Réglage du moulin à café

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

Toutefois, si après avoir préparé les premiers cafés, la distribution s'avère peu dense et avec peu de crème ou trop lente (au goutte-à-goutte), il est nécessaire d'effectuer une correction à l'aide du bouton de réglage du degré de mouture (A3) (fig. 7).

Nota Bene :

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



de la crème, tourner d'un cran dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers le numéro 1 (pas plus d'un cran à la fois, au risque que le café sorte au goutte-à-goutte).

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

9.5 Conseils pour un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud il est conseillé de :

- effectuer un rinçage, en sélectionnant la fonction "Rinçage" dans le menu réglages (paragraphe "8.1 Rinçage") ;
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude en utilisant la fonction eau chaude (voir chapitre "12. Distribution d'eau chaude") ;
- augmenter la température du café dans le menu "Réglages" (consulter le paragraphe "8.6 Général").

10. PRÉPARATION DE BOISSONS AU LAIT

Nota Bene :

- Pour éviter d'avoir un lait peu mousseux ou avec de grosses bulles, il faut toujours nettoyer le couvercle du pot à lait (D2) et le gicleur eau chaude (A15) comme décrit dans les paragraphes "10.4 Nettoyage du pot à lait après chaque utilisation", "14.10 Nettoyage du pot à lait" et "14.11 Nettoyage du gicleur eau chaude".

10.1 Remplir et replacer le pot à lait

1. Enlever le couvercle (D2) (fig. 12) ;
2. Remplir le pot à lait (D3) avec une quantité de lait suffisante, mais sans dépasser le niveau MAX inscrit sur le pot (fig. 13).

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

3. S'assurer que le tube de prise du lait (D4) soit bien inséré dans le logement prévu sur le fond du couvercle du pot à lait (fig. 14) ;
4. Remettre le couvercle du pot à lait en place ;
5. Si présente, extraire la buse à eau chaude/vapeur (C6) en appuyant sur le bouton de décrochage (C7) (fig. 15) ;
6. Accrocher le pot à lait au gicleur (fig. 16) en le poussant à fond : la machine émet un signal sonore (si la fonction est active) ;
7. Placer une tasse suffisamment grande sous les becs verseurs de café (A14) et sous le tube de distribution du lait mousseux (D5) ; régler la longueur du tube de distribution du lait pour l'approcher de la tasse, en le tirant simplement vers le bas (fig. 17) ;
8. Suivre les indications reportées ci-après pour chaque fonction spécifique.

Nota Bene :

- Pour obtenir une mousse plus dense et homogène, utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé et à la température du réfrigérateur (environ 5°C).
- Si le mode "Économie d'énergie" est activé, la distribution des boissons pourrait demander quelques secondes d'attente.

10.2 Régler la quantité de mousse

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

Position du bouton	Description	Conseillé pour...
	Pas de mousse	LAIT CHAUD (non mousseux) / CAFFELATTE
	Peu de mousse	LATTE MACCHIATO / FLAT WHITE
	Max. mousse	CAPPUCCINO / CAPPUCINO+ / CAPPUCINO MIX / ESPRESSO MACCHIATO / LAIT CHAUD (mousseux)

10.3 Préparation automatique de boissons à

base de lait

1. Remplir et accrocher le pot à lait (D) de la façon illustrée précédemment.
2. Sélectionner la boisson souhaitée :

À sélection directe:

-  : Cappuccino (B6)

- : Latte Macchiato (B7)
- : Milk (B8 - lait chaud)
- : Caffelatte (B9)

Sélectionnable en appuyant sur (B4) et en confirmant avec (B3) :

- Flat white
- Cappuccino+
- Cappuccino Mix ;
- Espresso macchiato

3. Après quelques secondes, l'appareil commence automatiquement la préparation et l'écran affiche la boisson sélectionnée et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.
4. Après avoir préparé le lait la machine prépare automatiquement le café (pour les boissons qui le prévoient).

Nota Bene :

- (B2) : presser si l'on souhaite interrompre complètement la préparation et revenir à l'affichage principal.
- "STOP" (B5) : presser pour interrompre la distribution du lait ou du café et passer à la distribution suivante (si prévue) pour compléter la boisson.
- Une fois la distribution terminée, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, presser "▲ EXTRA" - (B4).
- Ne pas laisser le pot à lait trop longtemps hors du réfrigérateur : plus la température du lait monte (5°C idéale), plus la qualité de la mousse baisse.
- Les boissons peuvent être personnalisées (consulter les paragraphes "8.4 Programme boissons" et "8.5 Programme My boissons").

10.4 Nettoyage du pot à lait après chaque utilisation

Attention ! Risque de brûlures

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

Après chaque utilisation des fonctions lait, l'écran (B1) affiche le message clignotant "Bouton sur CLEAN, ESC pour annuler". Lancer un nettoyage pour éliminer les résidus de lait de la façon suivante (ou presser (B2) pour retarder l'opération) :

1. Laisser le pot à lait (D) dans la machine (il n'est pas nécessaire de le vider) ;
2. Placer une tasse ou un autre récipient sous le tube de sortie du lait mousseux (fig.19) ;
3. Positionner le bouton mousse (D1) sur "CLEAN" (fig. 18): l'écran affiche une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue et le message

"Nettoyage en cours". Le nettoyage s'interrompt automatiquement ;

4. Remettre le bouton de réglage sur l'une des sélections de la mousse ;
5. Enlever le pot à lait et toujours nettoyer le gicleur vapeur (A15) avec une éponge (fig. 20).

Nota Bene !

- Pour préparer plusieurs tasses de boissons à base de lait, procéder au nettoyage du pot à lait après la dernière préparation : dans ce cas, presser , lorsque le message de demande s'affiche, pour revenir au menu principal.
- Si le nettoyage n'est pas effectué, l'écran affiche le symbole pour rappeler qu'il faut procéder au nettoyage du pot à lait.
- Le lait resté dans le pot à lait peut être conservé au réfrigérateur.
- Dans certains cas, pour effectuer le nettoyage, il faut attendre la chauffe de la machine.

11. **PROGRAMMATION ET SÉLECTION**

La fonction permet de sélectionner les boissons personnalisées selon ses propres goûts. Si les boissons n'ont jamais été programmées, l'appareil en demande la personnalisation avant de procéder à la préparation :

Boissons non programmées:

1. Presser (B5) ;
2. Presser les flèches de défilement (B4) ou (B5) jusqu'à lire la boisson souhaitée entre les deux lignes de tirets ;
3. Presser (B3) pour sélectionner la boisson ;
4. • **Boissons à base de café** : l'écran (B1) affiche le message "Programme arôme" : presser les flèches de défilement ou jusqu'à sélectionner l'arôme souhaité. Presser pour confirmer la sélection : la préparation commence et l'écran affiche le message "Programme café" et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation avance : dans la tasse, une fois atteinte la quantité souhaitée, presser ou .
- **Boissons à base de lait** : après avoir sélectionné et confirmé l'arôme, la préparation commence et l'écran affiche le message "Programme lait" et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation du lait avance : une fois la quantité souhaitée atteinte, presser ou .

L'appareil continue la préparation du café : presser ou pour interrompre le débit une fois que la quantité de café souhaitée aura été atteinte.

5. "Enregistrer param.?" : pour sauvegarder la programmation, presser  ou  (autrement presser  ou  (B3)).
6. "Param.enregistrés" ou "Param. non enregistr.". L'appareil est à nouveau prêt à l'emploi.



Nota Bene !

L'écran affiche "OK ▲" -  (B5) lorsque la longueur atteint la quantité minimale programmable.

Boissons programmées:

1. Presser  (B5) ;
2. Presser les flèches de défilement  (B4) ou  (B5) jusqu'à lire la boisson souhaitée entre les deux lignes de tirets ;
3. Presser  (B3) pour sélectionner ;
4. L'appareil commence la préparation selon les réglages précédemment effectués.



Nota Bene:

- "2 My Espresso" peut être sélectionné seulement si "My Espresso" a déjà été programmé.
- "STOP"  (B5) : presser pour interrompre la distribution du lait ou du café et passer à la distribution suivante (si prévue) pour compléter la boisson.
- Une fois la distribution terminée, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, presser "▲ EXTRA" -  (B4).

12. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE



Attention ! Risque de brûlures.

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

1. Contrôler que la buse à eau chaude/vapeur (C6) soit accrochée correctement au gicleur eau chaude/vapeur (A15) ;
2. Placer un récipient sous la buse (le plus près possible afin d'éviter les éclaboussures) (fig. 5) ;
3. Presser  (B4) et faire défiler les boissons du menu en appuyant sur les flèches de défilement  (B4) ou  (B5) jusqu'à lire entre les deux lignes de tirets "Eau chaude" ;
4. Presser  (B3) : l'écran affiche une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue ;
5. La machine fait couler de l'eau chaude puis interrompt automatiquement la distribution. Pour interrompre manuellement la distribution d'eau presser  ou  (B3).



Nota Bene:

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

- La quantité d'eau débitée peut être personnalisée (consulter le paragraphe "8.4 Programme boissons").



13. DISTRIBUTION DE VAPEUR



Attention ! Risque de brûlures.

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

1. Contrôler que la buse à eau chaude/vapeur (C6) soit accrochée correctement au gicleur eau chaude/vapeur (A15) ;
2. Remplir un récipient avec le liquide à chauffer ou émulsionner et immerger la buse à eau chaude/vapeur dans le liquide ;
3. Presser  (B4) et faire défiler les boissons du menu à l'aide des flèches de défilement  ou  (B5) jusqu'à lire entre les deux lignes de tirets "Vapeur" ;
4. Presser  (B3) : l'écran affiche une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue ;
5. Après avoir atteint la température ou le niveau de mousse souhaités, interrompre la distribution de la vapeur en appuyant sur  ou  (B3).



Attention !

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



Nota Bene !

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

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

- Dans le choix des dimensions du récipient, prendre en compte que le volume du liquide augmentera de 2 à 3 fois.
- Pour obtenir une mousse plus dense et riche, utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé et à la température du réfrigérateur (environ 5°C).
- Pour obtenir une mousse plus crémeuse, faire tourner le récipient avec de lents mouvements du bas vers le haut.
- Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou bien avec des grosses bulles, toujours nettoyer la buse (C6) de la façon décrite dans le paragraphe suivant.

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

Nettoyer la buse à eau chaude/vapeur (C6) après chaque utilisation, pour éviter que des résidus de lait ne se déposent ou qu'elle ne s'obstrue.

1. Placer un récipient sous la buse à eau chaude/vapeur, et faire s'écouler un peu d'eau (voir chapitre "12. Distribution d'eau chaude"). Puis interrompre la distribution d'eau chaude en appuyant sur  (B5) ou  (B3).
2. Attendre quelques minutes que la buse à eau chaude/vapeur refroidisse ; puis l'extraire (fig. 15) en appuyant sur le bouton de décrochage (C7). Tenir d'une main la buse et de l'autre, tourner la buse à cappuccino puis tirer vers le bas pour l'extraire (fig. 21).
3. Enlever aussi le gicleur vapeur en le tirant vers le bas (fig. 22).
4. Contrôler que le trou du gicleur ne soit pas bouché. Si nécessaire, le nettoyer à l'aide d'un cure-dent.
5. Laver soigneusement les éléments de la buse avec une éponge et de l'eau tiède.
6. Insérer le gicleur et la buse à cappuccino sur le gicleur en la poussant vers le haut et en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'accroche.

14. NETTOYAGE

14.1 Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- circuit interne de la machine;
- le tiroir à marc de café (A20) ;
- l'égouttoir (A24), le bac de récupération de la condensation (A16) et la grille égouttoir (A23) ;
- le réservoir à eau (A18) ;
- les becs verseurs de café (A14) ;
- l'entonnoir pour l'introduction de café prémoulu (A6) ;
- l'infuseur (A9), accessible après avoir ouvert le volet de service (A10) ;
- le pot à lait (D) ;
- le gicleur eau chaude/vapeur (A15) ;
- la buse eau chaude/vapeur (C6 - voir paragraphe "13.2 Nettoyage de la buse à eau chaude/vapeur après utilisation")



Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyeurs abrasifs ou de l'alcool. Avec les super-automatiques De'Longhi, il n'est pas nécessaire d'utiliser d'adjuvants chimiques pour le nettoyage de la machine.
- Aucune partie de l'appareil ne peut être lavée au lave-vaisselle, à l'exception de la grille égouttoir (A23) et du pot à lait (D).
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour retirer les incrustations ou les dépôts de café car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.

14.2 Nettoyage du circuit interne de la machine

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

- 2/3 rinçages (voir paragraphe "8.1 Rinçage") ;
- couler de l'eau chaude, pendant quelques secondes (chapitre "12. Distribution d'eau chaude").



Nota Bene:

Il est tout à fait normal, après avoir effectué ce nettoyage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A20).

14.3 Nettoyage du tiroir à marc de café

Lorsque l'écran (B1) affiche le message "Vider le tiroir à marc", il faut le vider et le nettoyer. Tant que le tiroir à marc (A20) n'est pas nettoyé, la machine ne peut pas faire de café. L'appareil signale la nécessité de vider le tiroir à marc de café même s'il n'est pas plein, si 72 heures se sont écoulées depuis la première préparation effectuée (pour que le décompte des 72 heures soit effectué correctement, la machine ne doit jamais être éteinte avec l'interrupteur général - A7).



Attention ! Risque de brûlures

Après la distribution de plusieurs cappuccinos consécutifs, le plateau métallique d'appui des tasses (A21) devient chaud. Attendre qu'il refroidisse avant de le toucher, et le saisir uniquement par l'avant.

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :

- Extraire l'égouttoir (A24) (fig. 23), le vider et le nettoyer.
- Vider et nettoyer soigneusement le tiroir à marc (A20) en prenant soin de retirer tous les résidus qui peuvent se déposer au fond : le pinceau fourni (C5) est doté d'une brosse adaptée à cette opération.
- Contrôler le bac de récupération de la condensation (A16) (rouge) et le vider s'il est plein.



Attention !

Lors de l'extraction de l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc de café même s'il est peu rempli.

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

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



Attention !

L'égouttoir (A24) est doté d'un flotteur (A22 - rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 24). Avant que cet indicateur ne

commence à dépasser du plateau d'appui des tasses (A21), il faut vider l'égouttoir et le nettoyer car dans le cas contraire l'eau peut déborder et endommager la machine, le plateau d'appui et la zone tout autour.

Pour retirer l'égouttoir :

1. Extraire l'égouttoir et le tiroir à marc de café (A20) (fig. 23) ;
2. Retirer le plateau d'appui des tasses (A21), la grille égouttoir (A23), vider ensuite l'égouttoir et le tiroir à marc de café et laver tous les éléments ;
3. Contrôler le bac de récupération de la condensation rouge (A16) et le vider s'il est plein.
4. Remettre en place l'égouttoir, la grille et le tiroir à marc de café.

14.5 Nettoyage interne de la machine



Risque de décharges électriques !

Avant de réaliser les opérations de nettoyage des parties internes, la machine doit être éteinte (consulter le chapitre "7. Arrêt de l'appareil") et débranchée du réseau électrique. Ne jamais plonger la machine dans l'eau.

1. Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible après avoir enlevé l'égouttoir) (A24) n'est pas sale. Si nécessaire, enlever les dépôts de café à l'aide du pinceau (C5) fourni et d'une éponge.
2. Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 25).

14.6 Nettoyage du réservoir à eau

1. Nettoyer régulièrement (environ une fois par mois) et à chaque remplacement du filtre adoucisseur (C4) (si prévu) le réservoir à eau (A18) à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de nettoyant doux.
2. Retirer le filtre (C4) (si présent) et le rincer à l'eau courante ;
3. Remettre le filtre (si prévu), remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et remettre le réservoir ;
4. (seulement pour les modèles équipés de filtre adoucisseur) Faire couler 100 ml d'eau pour réactiver le filtre.

14.7 Nettoyage des becs verseurs de café

1. Nettoyer régulièrement les becs verseurs de café (A14) en utilisant une éponge ou un chiffon (fig. 26A) ;
2. Contrôler que les trous des becs verseurs de café ne soient pas bouchés. Si nécessaire, enlever les dépôts de café à l'aide d'un cure-dents (fig. 26B).

14.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu

Contrôler périodiquement (environ une fois par mois) que l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu (A6) ne soit pas bouché. Si nécessaire, enlever les dépôts de café à l'aide du pinceau (C5) fourni.



14.9 Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur (A9) doit être nettoyé au moins une fois par mois.



Attention !

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

1. S'assurer que la machine ait effectué correctement l'arrêt (voir chapitre "7. Arrêt de l'appareil") ;
2. Extraire le réservoir à eau (A18) ;
3. Ouvrir le volet infuseur (A10) (fig. 27) situé sur le côté droit ;
4. Pousser vers l'intérieur les deux boutons de décrochage tout en tirant l'infuseur vers l'extérieur pour l'extraire (fig. 28) ;
5. Plonger pendant environ 5 minutes l'infuseur dans l'eau puis le rincer sous le robinet ;



Attention !

Rincer uniquement à l'eau

Pas de nettoyants - Pas de lave-vaisselle

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

6. À l'aide du pinceau (C5), nettoyer les éventuels résidus de café sur le logement de l'infuseur, visibles par le volet infuseur.
7. Après le nettoyage, remettre l'infuseur en l'enfilant dans le support puis appuyer sur PUSH jusqu'à entendre le clic d'accrochage ;



Nota Bene :

Si l'infuseur est difficile à insérer, il est nécessaire (avant l'insertion) de le mettre à la bonne dimension en appuyant sur les deux leviers (fig. 29).

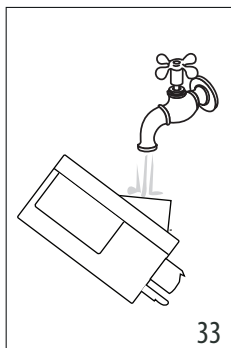
8. Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons rouges aient joué vers l'extérieur ;
9. Fermer le volet infuseur.
10. Réinsérer le réservoir à eau.

14.10 Nettoyage du pot à lait

Nettoyer le pot à lait (D) après chaque préparation du lait, en suivant les instructions suivantes :

1. Extraire le couvercle (D2) ;
2. Retirer le tube de distribution du lait (D5) et le tube de prise (D4 - fig. 30) ;

3. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton de réglage de la mousse (D1) jusqu'à la position "INSERT" (fig. 31) et l'extraire en le tirant vers le haut.
4. Laver soigneusement tous les composants à l'eau chaude et avec un nettoyant doux. **Tous les composants peuvent être lavés au lave-vaisselle, à condition de les placer dans le panier supérieur.**
5. Faire particulièrement attention à ce qu'il n'y ait pas de résidus de lait sur le creux et le tube situés sous le bouton (voir fig. 32) : éventuellement racler le tube à l'aide d'un cure-dent ;



6. Rincer l'intérieur du logement du bouton de réglage de la mousse à l'eau courante (voir fig. 33) ;
7. Vérifier également que le tube de prise et le tube de distribution du lait ne soient pas bouchés par des résidus de lait ;
8. Remonter le bouton en l'insérant au niveau de "INSERT", le tube de distribution et le tube de prise de lait ;

9. Remettre le couvercle du pot à lait en place (D3).

14.11 Nettoyage du gicleur eau chaude

Nettoyer le gicleur (A15) après chaque préparation de lait à l'aide d'une éponge, en éliminant les résidus de lait déposés sur les joints (fig. 20).

15. DÉTARTRAGE

⚠ Attention !

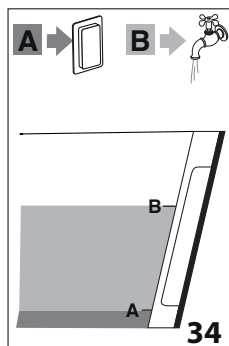
- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant reportées sur l'emballage du détartrant.
- Il est recommandé d'utiliser exclusivement du détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants non appropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, peuvent entraîner l'apparition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

Pour effectuer le détartrage	
Détartrant	Détartrant De'Longhi
Récipient	Capacité conseillée : 2 l
Temps	~45min

Détartrer la machine lorsque l'écran (B1) affiche "Détartrer, ESC pour annuler, OK pour détartrer (≈45 minutes)". Si l'on souhaite procéder tout de suite au détartrage, appuyer sur  (B3)

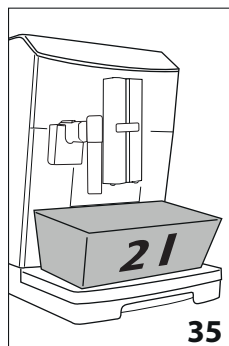
et suivre les opérations à partir du point 6. Pour remettre le détartrage à un autre moment, presser  (B2) : sur l'écran le symbole  rappelle que l'appareil a besoin d'être détartré. Pour accéder au menu de détartrage :

1. Allumer la machine et attendre qu'elle soit prête à l'emploi ;
2. Presser  (B2) pour accéder au menu "Réglages" ;
3. Presser les flèches de défilement  (B4) ou  (B5) jusqu'à lire entre les deux lignes de tirets "Entretien" : presser  ;
4. Presser les flèches de défilement  ou  jusqu'à lire entre les deux lignes de tirets "Détartrage" : presser  ;
5. "Confirmer? (≈45 minutes)" : confirmer en pressant  ;
6. (Si le filtre est installé) "Retirer le filtre" : extraire le réservoir à eau (A18), enlever le filtre à eau (C4), vider le réservoir à eau. Presser  ou  (B5) ;



7. "Verser détartrant et eau dans le réservoir" : Verser dans le réservoir à eau le détartrant jusqu'au niveau A (correspondant à un emballage de 100 ml) imprimé sur le côté interne du réservoir ; ajouter donc de l'eau (un litre) jusqu'à atteindre le niveau B (fig. 34) ; réinsérer le réservoir à eau. Presser  ;

8. "Vider égouttoir" : Enlever, vider et réinsérer l'égouttoir (A24) et le tiroir à marc de café (A20) . Presser  ;
9. "Récipient 2l vide sous les buses" : Placer un récipient vide ayant une capacité minimale de 2 litres (fig. 35) sous la buse à eau chaude (C6) et sous le bec verseur de café (A14) ; Presser  ;



⚠ Attention ! Risque de brûlures

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

10. "Détartrage en cours" : le programme de détartrage commence et le détartrant coule aussi bien de la buse à eau chaude que du bec verseur de café et effectue automatiquement toute une série de rinçages et pauses à intervalles pour éliminer les résidus de calcaire de l'intérieur de la machine ;

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

11. "Rincer le réservoir et le remplir d'eau" : l'appareil est maintenant prêt pour un processus de rinçage à l'eau fraîche. Vider le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante et extraire le réservoir à eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et l'insérer dans la machine : presser  ;

12. "Récipient 2l vide sous les buses" : replacer, après l'avoir vidé, le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante sous le bec verseur de café et la buse à eau chaude (fig. 35) et presser  ;

13. "Rinçage Confirmer ?" : presser  ;

14. "Rinçage en cours" : l'eau chaude coule d'abord du bec verseur de café puis de la buse à eau chaude ;

15. Lorsque l'eau dans le réservoir est finie, vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage ;

16. "Rincer le réservoir et le remplir d'eau" : extraire le réservoir à eau et le remplir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche. Presser  ;

17. (Si le filtre était installé) "Insérer le filtre" : réinsérer, si enlevé précédemment, le filtre adoucisseur dans son logement dans le réservoir à eau, remettre le réservoir puis presser  ;

18. "Récipient 2l vide sous les buses" : replacer, après l'avoir vidé, le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante sous la buse à eau chaude. Presser  ;

19. "Rinçage Confirmer ?" : presser  ;

20. "Rinçage en cours". L'eau chaude coule de la buse à eau chaude ;

21. "Vider égouttoir" : Au terme du rinçage, enlever, vider et réinsérer l'égouttoir (A24) et le tiroir à marc de café (A20). Presser  ;

22. "Détartrage terminé" : presser  ;

23. "Remplir le réservoir" : vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage, extraire et remplir le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX et le réinsérer dans la machine.

L'opération de détartrage est terminée.



Nota Bene !

- Si le cycle de détartrage ne se termine pas correctement (ex. coupure de courant), nous conseillons de répéter le cycle.
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué le détartrage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A20).
- L'appareil a besoin d'un troisième rinçage, si le réservoir à eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX : ceci pour s'assurer que la solution détartrante a complètement été vidée des circuits internes de l'appareil. Avant de lancer le rinçage, se rappeler de vider l'égouttoir.
- L'éventuelle demande de la machine de deux cycles de détartrage à court terme est normale, cela dépend du système de contrôle avancé installé sur la machine.

16. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

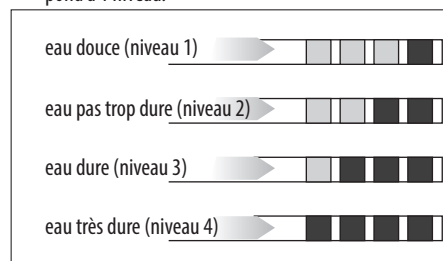
La demande de détartrage s'affiche uniquement après une période de fonctionnement préreglée qui dépend de la dureté de l'eau.

La machine est préconfigurée en usine sur le niveau de dureté

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

16.1 Mesure de la dureté de l'eau

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



16.2 Réglage de la dureté de l'eau

1. Presser  (B2) pour accéder au menu "Réglages" ;
2. Presser les flèches de sélection (B4 et B5) jusqu'à lire entre les deux lignes de tirets "Général" : presser  (B3) ;

3. Presser les flèches de sélection jusqu'à visualiser le message "Dureté de l'eau" : presser  ;
4. L'écran (B1) affiche la sélection actuelle et la nouvelle sélection clignote : appuyer sur les flèches de sélection jusqu'à visualiser la nouvelle sélection souhaitée. Presser  pour confirmer la sélection.

Le nouveau niveau est mémorisé et l'appareil revient au menu "Général".

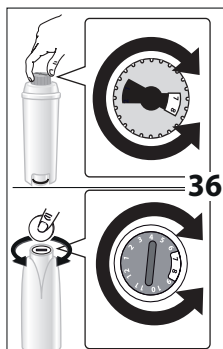
Appuyer ensuite 2 fois sur  pour revenir à l'affichage principal.

17. FILTRE ADOUCISSEUR

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

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

17.1 Installation du filtre



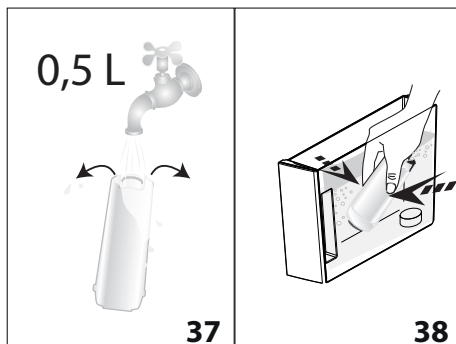
1. Retirer le filtre (C4) de l'emballage. Le type de dateur dépend du filtre fourni.
2. Tourner le disque du calendrier (fig. 36) afin de visualiser les 2 prochains mois d'utilisation.

Nota Bene

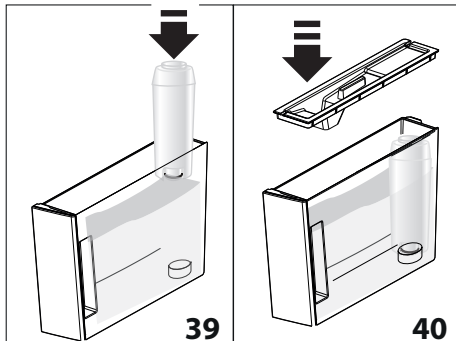
Le filtre a une durée de deux mois si l'appareil est utilisé normalement, en revanche, si la machine n'est pas utilisée

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

3. Pour activer le filtre, faire couler de l'eau du robinet dans l'orifice du filtre comme indiqué sur la fig. 37, jusqu'à ce que l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute ;



4. Extraire le réservoir (A18) de la machine et le remplir d'eau ;
5. Insérer le filtre à l'intérieur du réservoir et le plonger complètement pendant une dizaine de secondes, en l'inclinant et en appuyant légèrement dessus afin de permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 38) ;
6. Insérer le filtre dans le logement prévu à cet effet (A19) et l'enfoncer à fond (fig. 39).
7. Refermer le réservoir avec le couvercle (A17 - fig. 40), puis réinsérer le réservoir dans la machine ;



Après avoir installé le filtre il faut en signaler la présence à la machine.

8. Presser  (B2) pour accéder au menu "Réglages" ;
9. Presser les flèches de sélection (B4 et B5) jusqu'à lire entre les deux lignes de tirets "Entretien" : presser  (B3) ;
10. Presser les flèches de sélection jusqu'à visualiser le message "Installer filtre" : presser  ;
11. "Confirmer ?" : presser  (B5) ou  pour confirmer ;
12. "Eau chaude, Confirmer ?" : positionner sous la buse à eau chaude (C6) un récipient (d'une capacité minimale de 500 ml), puis presser  ou  pour commencer la distribution ;
13. L'appareil fait couler de l'eau et l'écran affiche le message "Veuillez patienter" ;

14. Après avoir complété l'opération, l'appareil revient automatiquement en mode "Café prêt".

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

17.2 Remplacement du filtre

Le filtre (C4) doit être remplacé quand l'écran (B1) affiche le message "Remplacer filtre, ESC pour annuler, OK pour remplacer". Si l'on souhaite procéder tout de suite au remplacement, appuyer sur  (B3) et suivre les opérations du point 8. Pour remettre le remplacement à un autre moment, presser  (B2) : le symbole  s'affiche pour rappeler qu'il faut remplacer le filtre.

Pour le remplacement, procéder comme suit :

1. Retirer le réservoir (A18) et le filtre usagé ;
2. Retirer le nouveau filtre de l'emballage et procéder en suivant les instructions des points 2-3-4-5-6-7 du paragraphe précédent;
3. Presser  pour accéder au menu "Réglages";
4. Presser les flèches de sélection (B4 et B5) jusqu'à lire entre les deux lignes de tirets "Entretien": presser  ;
5. Presser les flèches de sélection jusqu'à visualiser le message "Remplacer le filtre" : presser  ;
6. "Confirmer ?" : presser  (B5) ou  pour confirmer ;
7. "Eau chaude, Confirmer?" : positionner sous la buse à eau chaude (C6) un récipient (d'une capacité minimale de 500 ml), puis presser  ou  (fig.5) pour commencer la distribution ;
8. L'appareil fait couler de l'eau et l'écran affiche le message "Veuillez patienter";
9. Après avoir complété l'opération, l'appareil revient automatiquement en mode "Café prêt".

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

Nota Bene !

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

17.3 Enlever le filtre

Pour continuer à utiliser l'appareil sans filtre (C4) il faut l'enlever et le signaler à la machine. Procéder de la manière suivante :

1. Retirer le réservoir (A18) et le filtre usagé ;
2. Presser  (B2) pour accéder au menu "Réglages";
3. Presser les flèches de sélection (B4 et B5) jusqu'à lire entre les deux lignes de tirets "Entretien": presser  (B3) ;

4. Presser les flèches de défilement  (B4) ou  (B5) jusqu'à afficher "Retirer le filtre" : presser  ;
 5. "Confirmer ?" : presser  ou  pour confirmer le retrait : l'appareil revient au menu "Entretien";
- Presser ensuite 2 fois  pour quitter le menu.

Nota Bene !

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

18. DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V ~ 50/60 Hz max. 10A
Puissance absorbée:	1450W
Pression :	1,9MPa (19 bars)
Capacité max. du réservoir à eau :	2 l
Dimensions LxPxH :	240x465x350 mm
Longueur du cordon :	1750 mm
Poids :	11.8 kg
Capacité max. du réservoir à grains :	250 g
Bande de fréquence:	2400 - 2483,5 MHz
Puissance maximale d'émission:	10 mW



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.

19. ÉLIMINATION



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

20. CONSEILS POUR L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

- Pour réduire la consommation énergétique après la préparation d'une ou plusieurs boissons, enlever la carafe à lait (D) ou les accessoires.
- Programmer l'arrêt automatique à 15 minutes (voir paragraphe «8.6 Général»);
- Activer l'Économie d'Énergie (voir paragraphe «8.6 Général»);
- Quand la machine l'exige, effectuer le cycle de détartrage.

21. MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN



MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Remplir le réservoir	L'eau dans le réservoir (A18) est insuffisante.	Remplir le réservoir à eau et/ou l'insérer correctement, en l'enfonçant au maximum jusqu'à son accrochage (fig. 3B).
Insérer le réservoir	Le réservoir (A18) n'est pas inséré correctement.	Insérer correctement le réservoir en l'enfonçant à fond (fig. 3B).
Vider le tiroir à marc	Le tiroir à marc (A20) de café est plein.	Vider le tiroir à marc, l'égouttoir (A24) et effectuer le nettoyage, puis les réinsérer. Important : lors de l'extraction de l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc de café même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le tiroir à marc de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.
insérer le tiroir à marc	Après le nettoyage le tiroir à marc n'a pas été inséré (A20).	Extraire l'égouttoir (A24) et insérer le tiroir à marc de café.
Introduire le café prémoulu ESC pour annuler	La fonction "café prémoulu" a été sélectionnée mais aucun café prémoulu n'a été versé dans l'entonnoir (A6).	Introduire le café prémoulu dans l'entonnoir (fig. 11) ou désélectionner la fonction prémoulu.
Introduire le café prémoulu ▲ ESC OK ▼	Un café LONG avec café prémoulu a été demandé	Verser dans l'entonnoir (A6) une cuillère-doseuse rase de café prémoulu et presser  (B3) pour continuer et compléter la préparation.
Remplir le réservoir à grains ESC pour annuler	Le café en grains est terminé.	Remplir le réservoir à grains (A4 - fig. 8).
	L'entonnoir pour le café prémoulu (A6) est bouché.	Vider l'entonnoir à l'aide du pinceau (C5), de la façon décrite dans le § "14.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu".
Mouture trop fine Régler le moulin ESC pour annuler	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.	Répéter la distribution du café et tourner d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre vers le numéro 7 le bouton de réglage de la mouture (A3) (fig. 7) pendant que le moulin à café est en marche. Si après avoir fait au moins 2 cafés, la distribution est encore trop lente, répéter la correction en tournant le bouton de réglage d'un autre cran (voir § "9.4 Réglage du moulin à café"). Si le problème persiste, vérifier que le réservoir à eau (A18) soit inséré à fond.
	En présence du filtre adoucisseur (C4) une bulle d'air a pu être relâchée à l'intérieur du circuit et en a bloqué la distribution.	Insérer la buse à eau chaude (C6) dans la machine et débiter un peu d'eau jusqu'à ce que le flux soit régulier.
→		

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Réduire dose café ESC pour annuler	Trop de café a été utilisé.	Sélectionner un arôme plus léger en appuyant sur  (B3) ou diminuer la quantité de café prémoulu.
Insérer buse à eau	La buse à eau (C6) n'est pas insérée ou est mal insérée.	Insérer la buse à eau à fond (fig. 4).
Insérer pot à lait	Le pot à lait (D) n'est pas inséré correctement.	Insérer le pot à lait à fond (fig. 16).
Insérer le groupe infuseur	Après le nettoyage, l'infuseur (A9) n'a pas été réinséré.	Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le par. "14.9 Nettoyage de l'infuseur".
Circuit d'eau vide Remplir circuit Eau chaude Confirmer?	Le circuit hydraulique est vide.	Presser  (B3) et faire couler l'eau par la buse (C6) jusqu'à obtenir un débit régulier. Si le problème persiste, vérifier que le réservoir à eau (A18) soit inséré à fond.
Presser OK pour CLEAN	Le pot à lait (D) a été inséré avec le bouton de réglage de la mousse (D1) positionné sur "CLEAN".	Pour utiliser la fonction CLEAN, presser  (B3) ou tourner le bouton de réglage mousse sur une autre position.
Bouton sur CLEAN ESC pour annuler	Juste après la distribution du lait, il est nécessaire d'effectuer le nettoyage des conduits internes du pot à lait (D).	Tourner le bouton de réglage de la mousse (D1) sur CLEAN (fig. 19).
Tourner le bouton de réglage mousse	Le pot à lait (D) a été inséré avec le bouton de réglage de la mousse (D1) positionné sur "CLEAN".	Tourner le bouton de réglage de la mousse dans une des positions de réglage de la mousse du lait.
Détartre ESC pour annuler OK pour détartre (~45 minutes)	Indique qu'il est nécessaire de détartre la machine.	Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le chap. "15. Détartrage".
Remplacer le filtre ESC pour annuler OK pour remplacer	Le filtre adoucisseur (C4) est usagé.	Remplacer le filtre ou le retirer en suivant les instructions du chapitre "17. Filtre adoucisseur".
Disfonctionnement :	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyer soigneusement la machine de la façon décrite dans le chap. "14. Nettoyage". Si après le nettoyage, la machine affiche encore le message, s'adresser à un centre d'assistance.
	Rappelle qu'il est nécessaire de nettoyer les conduits internes du pot à lait (D).	Tourner le bouton de réglage de la mousse (D1) sur CLEAN (fig. 19).
	Rappelle que le filtre adoucisseur (C4) est épuisé et qu'il doit être remplacé ou enlevé.	Remplacer le filtre ou le retirer en suivant les instructions du chapitre "17. Filtre adoucisseur".
→		

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
	Rappelle qu'il est nécessaire de détartre la machine.	Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartage décrit dans le chap. "15. Détartage". L'éventuelle demande de la machine de deux cycles de détartage à court terme est normale, cela dépend du système de contrôle avancé installé sur la machine.
ECO	Le mode économie d'énergie est activé.	Pour désactiver le mode économie d'énergie, procéder en suivant les instructions du § "8.6 Général" - "• Économie d'énergie"
	Indique que la machine est en connexion bluetooth avec un dispositif.	

22. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements possibles.

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

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud.	Les tasses n'ont pas été préalablement chauffées.	Chauffer les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude (N.B. il est possible d'utiliser la fonction eau chaude).
	2 à 3 minutes se sont écoulées depuis le dernier café et les circuits internes de la machine ont refroidi.	Avant de faire le café, chauffer les circuits internes avec un rinçage (voir § "8.1 Rinçage").
	La température du café définie est trop basse.	Régler à partir du menu une température plus élevée (voir par. "8.6 Général" - Programmer temp., "").
Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème.	Le café est moulu trop grossièrement.	Tourner le bouton de réglage de la mouture (A3) d'un cran vers le numéro 1 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 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 "9.4 Réglage du moulin à café").
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour machines à café espresso.
→		

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café sort trop lentement ou bien au goutte-à-goutte.	Le café est moulu trop finement.	Tourner le bouton de réglage de la mouture (A3) d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre vers le numéro 7, 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 "9.4 Réglage du moulin à café").
Le café ne coule pas.	L'appareil détecte des impuretés : l'écran affiche "Veuillez patienter".	Attendre que l'appareil soit prêt à l'emploi et sélectionner à nouveau la boisson souhaitée. Si le problème persiste, s'adresser au Centre d'Assistance Agréé.
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs verseurs de la buse.	Les becs verseurs de la buse à café (A14) sont bouchés.	Nettoyer les becs verseurs à l'aide d'un cure-dents (fig. 24B).
L'appareil ne s'allume pas	La fiche n'est pas branchée à la prise.	Brancher la fiche à la prise (fig. 1).
	L'interrupteur général (A7) n'est pas enfoncé.	Appuyer sur l'interrupteur général positionné sur I (fig. 2).
	Le connecteur du cordon d'alimentation (C8) n'est pas bien inséré.	Insérer le connecteur à fond dans son logement à l'arrière de l'appareil (fig. 1).
L'infuseur ne peut pas être extrait	L'arrêt n'a pas été effectué correctement	Arrêter la machine en pressant la touche  (A12) (fig. 6) (consulter le chap. "7. Arrêt de l'appareil").
Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un troisième rinçage	Durant les deux cycles de rinçage, le réservoir (A18) n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX.	Procéder comme requis par l'appareil, mais en vidant d'abord l'égouttoir (A24) pour éviter que l'eau ne déborde.
Le lait ne sort pas du tube de distribution (D5).	Le couvercle (D2) du pot à lait est sale	Nettoyer le couvercle du pot à lait de la façon décrite dans le par. "14.10 Nettoyage du pot à lait".
Le lait contient des grosses bulles, sort par jets du tube de distribution du lait (D5) ou est peu mousseux	Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé ou écrémé.	Utiliser de préférence du lait écrémé ou demi-écrémé, à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas encore le résultat souhaité, essayer de changer de marque de lait.
	Le bouton de réglage de la mousse (D1) est mal réglé.	Régler en suivant les instructions du § "10.2 Régler la quantité de mousse".
	Le couvercle (D2) ou le bouton de réglage de la mousse (D1) du pot à lait est sale	Nettoyer le couvercle et le bouton du pot à lait de la façon décrite dans le par. "14.10 Nettoyage du pot à lait".
	Le gicleur eau chaude (A15) est sale	Nettoyer soigneusement le gicleur de la façon décrite dans le paragraphe "14.11 Nettoyage du gicleur eau chaude".
→		

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le chauffe-tasse est chaud bien qu'il soit désactivé	Plusieurs boissons ont été préparées à la suite	
La machine n'est pas utilisée et émet des bruits ou de petits nuages de vapeur	La machine est prête à l'emploi ou a été éteinte depuis peu et quelques gouttes de condensation tombent à l'intérieur du vaporisateur encore chaud	Ce phénomène fait partie du fonctionnement normal de l'appareil ; pour limiter le phénomène, vider l'égouttoir.
La app ne fonctionne pas	Dysfonctionnement de la app	Fermer et redémarrer la app