

ECAM29X.6Y - 29X.8Y EX:1 - FEB296X - 298X EX:1

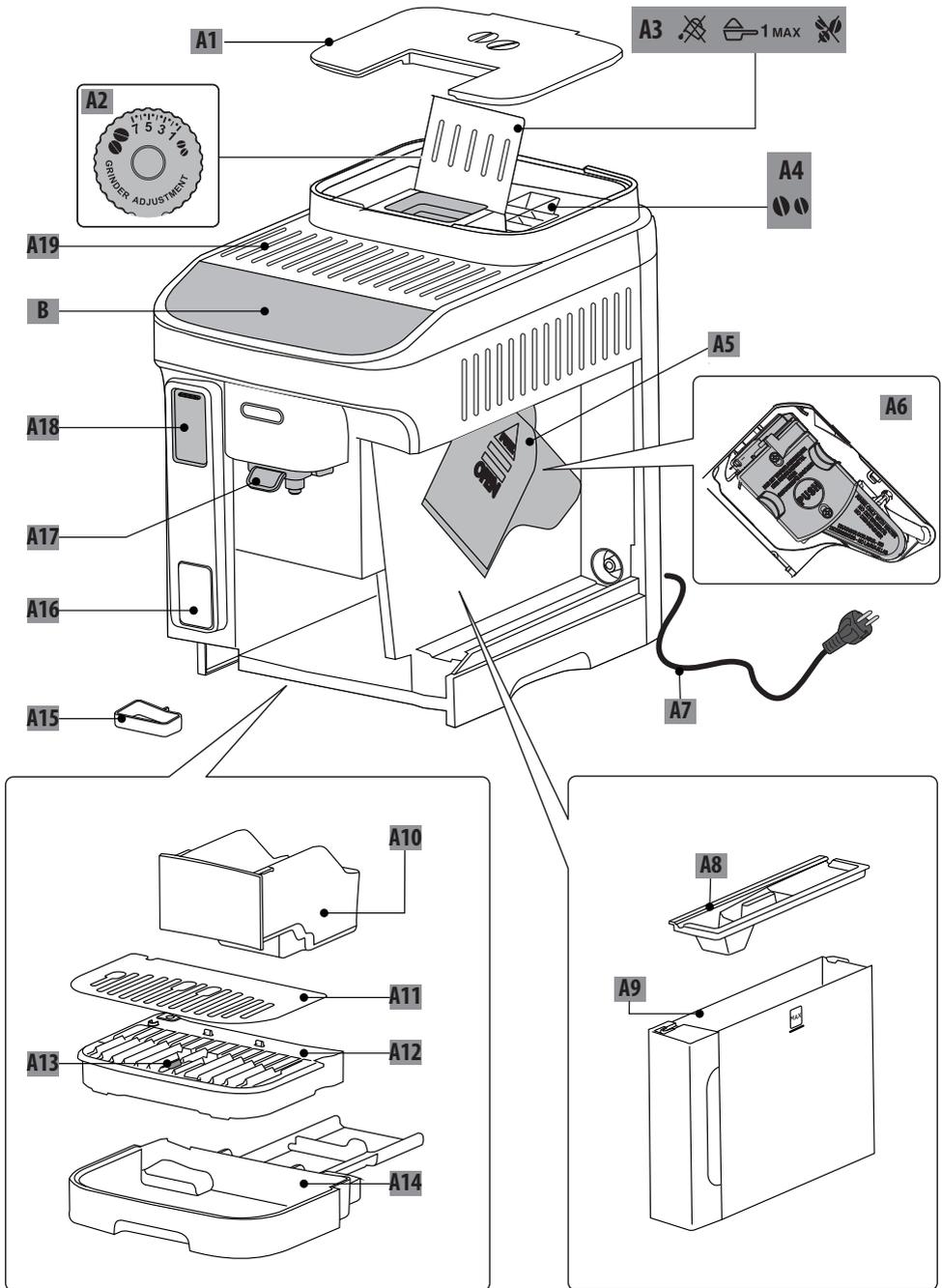
MAGNIFICA — EVO —

MACHINE À CAFÉ
Mode d'emploi

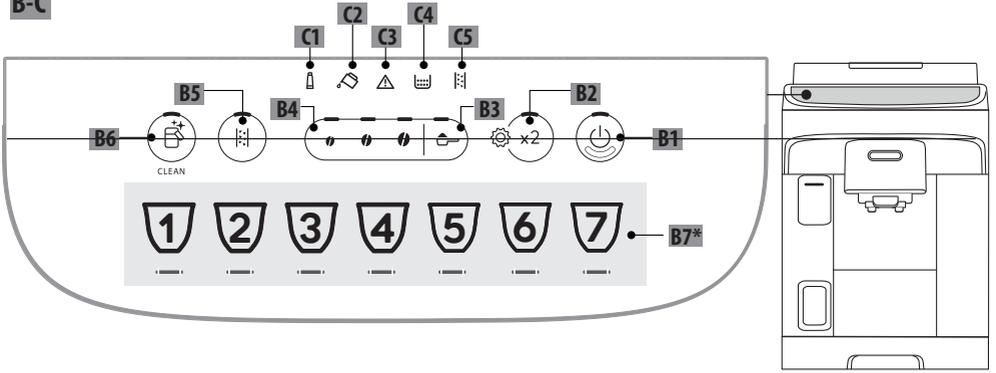


DeLonghi

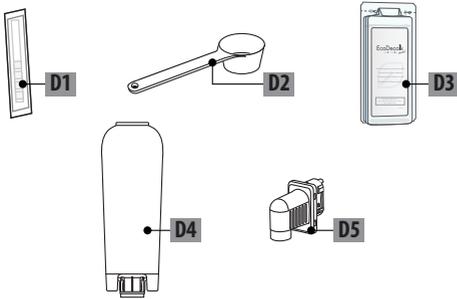
A



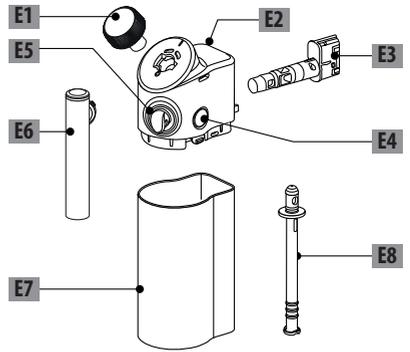
B-C



D*



E



50°C	×	×	×	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

SOMMAIRE

1. INTRODUCTION.....	5
1.1 Lettres entre parenthèses.....	5
1.2 Problèmes et réparations	5
2. DESCRIPTION	5
2.1 Description de l'appareil - A	5
2.2 Description panneau de contrôle - B	5
2.3 Description des voyants - C.....	5
2.4 Description des accessoires - D*	5
2.5 Description carafe à lait - E.....	5
3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ	
DE L'APPAREIL 	6
4. FILTRE ADOUCISSEUR.....	6
4.1 Remplacement du filtre	7
4.2 Enlever le filtre	7
5. MESURE DE LA DURETÉ DE L'EAU	8
6. ALLUMAGE DE L'APPAREIL	8
7. EXTINCTION DE L'APPAREIL	8
8. DISTRIBUTION DE BOISSONS	
À BASE DE CAFÉ	8
8.1 Préparation du café en utilisant du café en grains	8
8.2 Préparation de 2 tasses de café	9
8.3 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu	9
8.4 Indications générales pour la préparation de boissons au café	9
8.5 Variation de l'intensité du café	10
8.6 Rinçage	10
8.7 Conseils pour un café plus chaud.....	10
8.8 Réglage du moulin à café.....	10
8.9 Personnaliser la quantité en tasse.....	10
9. PRÉPARATION DE BOISSONS AU LAIT.....	10
9.1 Quel lait utiliser ?	11
9.2 Combien de lait faut-il verser ?.....	11
9.3 Remplir et accrocher la carafe à lait.....	11
9.4 Sélection de l'intensité du café ou utilisation de café prémoulu.....	11
9.5 Distribution de la boisson à base de lait	12
9.6 Préparer le My Latte	12
9.7 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation	12
9.8 Personnaliser la quantité en tasse.....	13
10. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE	13
10.1 Personnaliser la quantité d'eau chaude	13
11. CONSEILS POUR L'ÉCONOMI	
E D'ÉNERGIE	13
12. MENU PARAMÈTRES.....	13
12.1 Réinitialisation des valeurs d'usine	15
13. NETTOYAGE DE L'APPAREIL 	16
14. NETTOYAGE COMPLET DE LA	
CARAFE À LAIT	18
15. NETTOYAGE DE L'INFUSEUR	19
16. DÉTARTRAGE 	19
17. SIGNIFICATION DES VOYANTS	21
18. RÉOLUTION DES PROBLÈMES	23
19. DONNÉES TECHNIQUES.....	24

Avant d'utiliser l'appareil toujours lire la brochure des consignes de sécurité.

1. INTRODUCTION

Prenez quelques minutes pour lire ce mode d'emploi. Vous éviterez ainsi de vous exposer à des risques ou d'endommager la machine.

Les leds et les voyants sur le panneau de votre machine vous aideront à interagir correctement avec la machine :

	Éteint	--
	Allumé	Fonction disponible
	Clignotant	Fonction en cours
	Clignotant rapide	L'appareil requiert l'intervention de l'utilisateur

Cette symbolique est aussi utilisée dans le Quick Guide joint au produit.

1.1 Lettres entre parenthèses

Les lettres entre parenthèses correspondent à la description de l'appareil (p. 2-3).

1.2 Problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les instructions fournies dans les chapitres « 17. Signification des voyants » et « 18. Résolution des problèmes ».

Si celles-ci s'avèrent inefficaces ou pour des précisions supplémentaires, il est recommandé de consulter le service clients aux numéros indiqués sur le site www.delonghi.com.

Pour d'éventuelles réparations, s'adresser exclusivement à l'Assistance Technique De'Longhi. Les adresses peuvent être consultées sur le site www.delonghi.com.

2. DESCRIPTION

2.1 Description de l'appareil - A

- A1. Couvercle du réservoir à grains
- A2. Bouton de réglage du moulin à café
- A3. Entonnoir pour le café prémoulu
- A4. Réservoir à grains
- A5. Volet infuseur
- A6. Infuseur extractible
- A7. Cordon d'alimentation

- A8. Couvercle réservoir d'eau
- A9. Réservoir d'eau
- A10. Tiroir à marc de café
- A11. Plateau d'appui pour tasses
- A12. Grille égouttoir
- A13. Indicateur du niveau d'eau dans l'égouttoir
- A14. Égouttoir
- A15. Coupelle de condensation
- A16. Fenêtre lait
- A17. Buse à café réglable en hauteur
- A18. Volet pour accéder au connecteur accessoires
- A19. Plateau d'appui tasses

2.2 Description panneau de contrôle - B

- B1. Touche On/veille avec voyant led intégré
- B2. Touche X2 avec voyant led intégré (si on appuie dessus pendant 5 secondes, on accède au menu paramètres)
- B3. Touche de sélection prémoulu
- B4. Touches de sélection intensité (légère, moyenne, forte)
- B5. Touche de sélection cycle de Détartrage
- B6. Touche Clean (nettoyage carafe à lait) avec voyant led intégré (si on appuie dessus pendant 5 secondes, elle active le Rinçage manuel)
- B7. Touches de sélection boissons avec voyant led intégré (* les boissons diffèrent par type et par nombre selon les modèles)

2.3 Description des voyants - C

- C1. Voyant filtre épuisé
- C2. Voyant manque d'eau
- C3. Voyant alarme générale
- C4. Voyant tiroir à marc
- C5. Voyant détartrage

2.4 Description des accessoires - D*

(ils diffèrent par type et par nombre selon les modèles)

- D1. Bande réactive « Total Hardness Test »
- D2. Cuillère-doseuse pour café prémoulu
- D3. Détartrant
- D4. Filtre adoucisseur
- D5. Buse à eau

2.5 Description carafe à lait - E

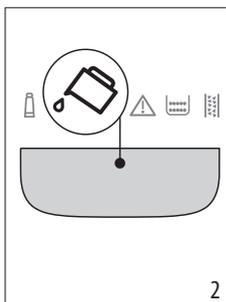
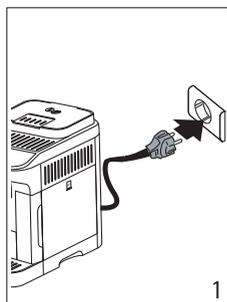
- E1. Bouton mousse
- E2. Couvercle avec mousseur à lait
- E3. Connecteur carafe à lait
- E4. Bouton de décrochage couvercle
- E5. Connecteur tube de distribution du lait (non amovible)
- E6. Tube de distribution du lait mousseux
- E7. Carafe à lait
- E8. Tube plongeur lait

3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

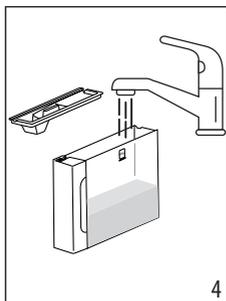
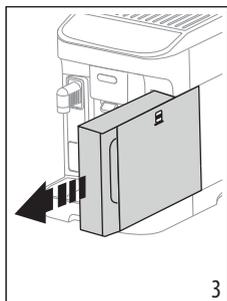


Nota Bene :

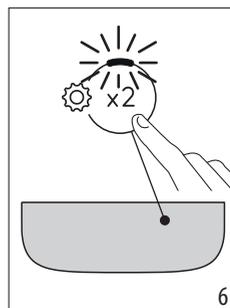
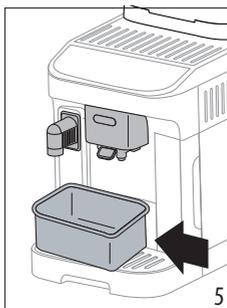
- À la première utilisation, rincer à l'eau chaude tous les accessoires amovibles qui sont destinés à entrer en contact avec du lait ou de l'eau.
 - Les traces dans le moulin à café sont dues aux tests de fonctionnement de la machine avant la mise en commerce et démontrent l'attention particulière que nous avons pour nos produits.
 - À la première utilisation le circuit d'eau est vide, c'est pourquoi la machine pourrait être très bruyante : le bruit s'atténuera au fur et à mesure que le circuit se remplira.
 - Pour effectuer le premier démarrage, s'assurer que la buse à eau (D5) est insérée dans la machine.
1. Brancher l'appareil sur secteur (fig. 1).



2. Le voyant (C2) s'allume sur le panneau de contrôle (B) (fig. 2) : extraire le réservoir d'eau (A9) (fig. 3), le remplir d'eau fraîche potable jusqu'à la ligne MAX (fig. 4), puis le réinsérer.



3. Le voyant led (B2) clignote rapidement sur le panneau de contrôle.
4. Mettre un récipient sous les buses à café (A17) et à eau (D5) (fig. 5).



5. Appuyer sur la touche (x2) (fig. 6) : l'appareil remplira d'eau les circuits internes et distribuera de l'eau chaude par la buse à eau ;
6. La distribution s'interrompt : après quelques secondes, la machine distribue de l'eau chaude par la buse à café.

Une fois la distribution terminée, la machine est prête à l'emploi.

Nota bene :

- À la première utilisation de la machine, il faut faire 4-5 cappuccinos avant d'obtenir un résultat satisfaisant en tasse.
- Il est recommandé d'installer immédiatement le filtre à eau fourni. Lorsque les deux mois de durée se sont écoulés (voir dateur), ou si l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, procéder au remplacement ou au retrait du filtre, même si le voyant correspondant (C1) n'est pas allumé.
- Personnaliser au plus tôt la dureté de l'eau (chapitre « 4. Filtre adoucisseur »).

4. FILTRE ADOUCISSEUR

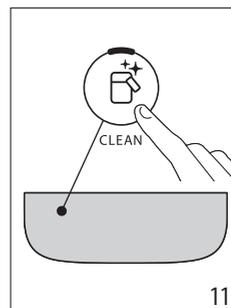
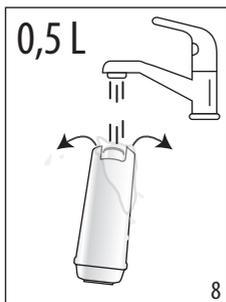
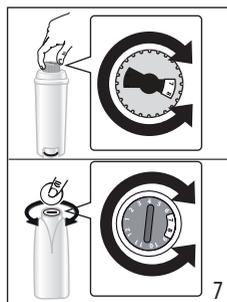
Pour maintenir les performances de la machine constantes dans le temps, nous vous recommandons d'utiliser le filtre adoucisseur De'Longhi.

Pour de plus amples informations consulter le site www.de-longhi.com.

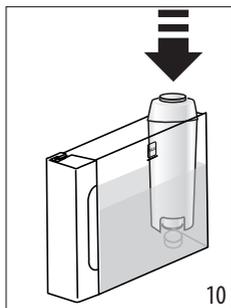
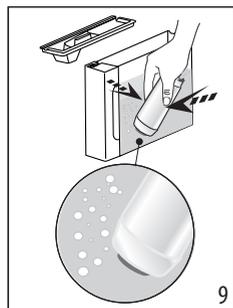
WATERFILTER  EAN : 8004399327252

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

1. Enlever le filtre (D4) de son emballage et tourner le dateur jusqu'à l'apparition des 2 prochains mois (fig. 7) ;



2. Pour activer le filtre, faire couler de l'eau potable dans l'orifice central du filtre jusqu'à ce que l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute (fig. 8) ;
3. Extraire le réservoir d'eau (A9) de la machine (fig. 4) et le remplir d'eau fraîche potable ; insérer le filtre dans le réservoir d'eau et le plonger entièrement pendant une dizaine de secondes, en l'inclinant et en appuyant légèrement dessus pour permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 9) ;



4. Insérer le filtre dans son logement et l'enfoncer à fond (fig. 10) ;
5. Refermer le réservoir à l'aide du couvercle (A8), puis réinsérer le réservoir dans la machine ;
6. Si elle n'est pas présente, insérer la buse à eau (D5).
7. Placer un récipient vide ayant une capacité minimale de 0,5 litres sous la buse à eau chaude (fig. 5).
8. Voir les instructions du chapitre « 12. Menu paramètres » pour installer le filtre ;
9. Sur le panneau de contrôle, le voyant du filtre (C1) clignote et le voyant led relatif à la touche nettoyage carafe/rinçage manuel (B6) clignote rapidement ;
10. Appuyer sur la touche nettoyage carafe/rinçage manuel (B6) (fig. 11) ;

11. L'appareil fait couler de l'eau chaude et s'interrompt automatiquement ;
12. Une fois la distribution terminée, le voyant filtre s'éteint, le filtre est activé et il est possible d'utiliser la machine.

Nota Bene :

- Si le voyant led relatif à la touche  (B6) clignote rapidement, appuyer sur la touche. De cette manière la machine remplit les circuits internes en éliminant les bulles d'air qui se sont créées et poursuit l'installation décrite ci-dessus.
- Au terme de l'installation, les voyants led des boissons clignotent pour indiquer que la machine est en chauffe pour être à nouveau prête à l'emploi.

4.1 Remplacement du filtre

Remplacer le filtre (D4) lorsque le voyant  (C1) s'allume.

1. Extraire le réservoir d'eau (A9) et le filtre usagé ;
2. Suivre les opérations illustrées au paragraphe précédent pour activer le filtre ;
3. Voir les instructions du chapitre « 12. Menu paramètres » pour programmer la machine et répéter les points de 9 à 12 du paragraphe précédent.

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.

4.2 Enlever le filtre

Pour continuer à utiliser l'appareil sans le filtre (D4), il faut le retirer et signaler son retrait.

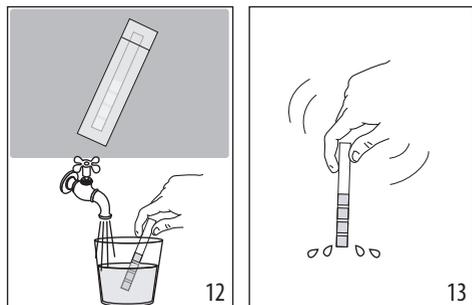
1. Extraire le réservoir d'eau (A9) et le filtre usagé ;
2. Voir les instructions du chapitre « 12. Menu paramètres » pour programmer la machine.

Nota Bene :

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

5. MESURE DE LA DURETÉ DE L'EAU

En programmant tout de suite la dureté de l'eau, la machine pourra réduire la fréquence du détartrage. Le voyant de détartrage (C5) s'allumera donc lorsque nécessaire, selon la dureté effective de l'eau distribuée dans les différentes régions. Procéder de la manière suivante :



1. Si fournie avec votre modèle, retirer la bande réactive (D1) de son emballage.
2. Plonger complètement la bande dans un verre d'eau pendant environ une seconde (fig. 12).
3. Extraire la bande de l'eau et la secouer légèrement (fig. 13). 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.

Total Hardness Test	Dureté
	1 Basse
	2 Moyenne
	3 Moyenne/Haute
	4 Haute

Voir les instructions du chapitre « 12. Menu paramètres » pour programmer la machine.

6. ALLUMAGE DE L'APPAREIL

Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des bacs verseurs de la buse à café (A17). Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau. Pour éviter de vider fréquemment l'égouttoir (A14), il est recommandé de récupérer l'eau des rinçages dans un récipient.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche (B1) : le voyant led de la touche s'allume et, sur le panneau de contrôle (B), les voyants led des boissons clignotent pour indiquer que la machine est en train de chauffer.

Pendant la phase de chauffage, la machine effectue un rinçage ; de cette manière, la chaudière chauffe et l'appareil fait couler l'eau chaude dans les tuyaux internes pour qu'ils se réchauffent.

L'appareil est prêt quand les voyants led de boissons et intensité restent allumés fixes.

7. EXTINCTION DE L'APPAREIL

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

Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des bacs verseurs de la buse à café (A17). Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau. Pour éviter de vider fréquemment l'égouttoir (A14), il est recommandé de récupérer l'eau des rinçages dans un récipient.

- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche (B1) ;
- les voyants led des touches boissons clignotent sur le panneau de contrôle : si prévu, l'appareil effectue le rinçage puis s'éteint (veille).

Nota Bene :

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

- éteindre d'abord l'appareil en appuyant sur la touche ;
- débrancher le cordon d'alimentation de la prise.

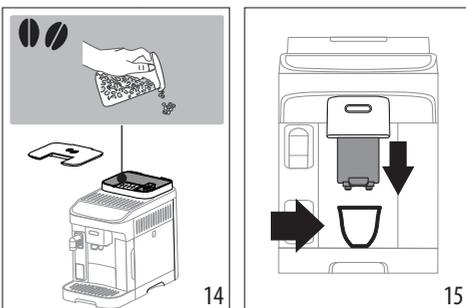
8. DISTRIBUTION DE BOISSONS À BASE DE CAFÉ

8.1 Préparation du café en utilisant du café en grains

Attention !

N'utilisez pas de grains de café verts, caramélisés ou confits, car ils peuvent se coller sur le moulin à café et le rendre inutilisable.

1. Introduire le café en grains dans le réservoir prévu à cet effet (A4) (fig. 14) ;



2. Placer une tasse sous les bacs verseurs de café (A17) (fig. 15) ;

- Baisser la buse de sorte à l'approcher le plus possible de la tasse : la crème sera ainsi meilleure (fig. 15) ;
- Sélectionner la boisson souhaitée :

Drink (*)		Quantité par défaut (ml)	Quantité programmable (ml)
	Espresso	40	de ≈ 20 à ≈ 180
	Café	180	de ≈ 100 à ≈ 240
	Long/ Filter Style	160	de ≈ 115 à ≈ 250
	Doppio+	120	de ≈ 80 à ≈ 180
	Americano	Espresso : 40 Eau : 110	Espresso : de ≈ 20 à ≈ 180 Eau : de ≈ 50 à ≈ 300
	Over ice/ Iced coffee	100	de ≈ 40 à ≈ 240
	Iced Americano	Espresso : 40 Eau : 90	de ≈ 40 à ≈ 240

(*) Le type et le nombre de boissons différent suivant le modèle.

- La préparation commence et le voyant led correspondant à la boisson en cours de préparation clignote sur le panneau de contrôle (B).

8.2 Préparation de 2 tasses de café

- Positionner les tasses sous les becs verseurs de la buse à café (A17) ;
- Baisser la buse pour l'approcher le plus possible des tasses : la crème obtenue sera ainsi meilleure ;
- Appuyer sur la touche  (B2) : le voyant led correspondant s'allume ;
- Appuyer sur la touche  Espresso (B7) ;
- La préparation commence et le voyant led correspondant à la touche Espresso clignote sur le panneau de contrôle (B).

8.3 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu

Attention !

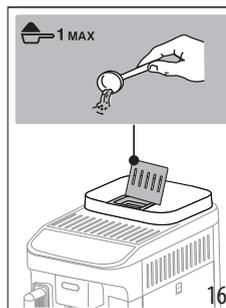
- Ne jamais introduire le café pré-moulu quand la machine est éteinte, pour éviter qu'il ne se répande à l'intérieur de la machine et qu'il ne la salisse. Dans ce cas, la machine pourrait s'abîmer.
- Ne jamais introduire plus d'une cuillère-doseuse rase (D2), l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir (A3) pourrait se boucher.



Nota Bene :

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

- Appuyer sur  (B3) : le voyant led correspondant s'allume ;
- S'assurer que l'entonnoir ne soit pas bouché, puis introduire une cuillère-doseuse rase de café pré-moulu (fig. 16).



- Placer une tasse sous les becs verseurs de café (A17) (fig. 15).
- Sélectionner la boisson souhaitée (B7) ;
- La préparation commence et le voyant led correspondant à la boisson en cours de préparation clignote sur le panneau de contrôle (B).

8.4 Indications générales pour la préparation de boissons au café

- Durant l'utilisation, des voyants pourront s'éclairer sur le panneau de contrôle (B) ; leur signification est détaillée dans le chapitre « 17. Signification des voyants ».
- Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe « 8.7 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 « 18. Résolution des problèmes ».

- Pour personnaliser les boissons selon ses propres goûts, consulter les paragraphes « 8.5 Variation de l'intensité du café » et « 8.9 Personnaliser la quantité en tasse ».

Nota Bene :

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

8.5 Variation de l'intensité du café

1. Appuyer sur la touche (B4) relative à l'intensité souhaitée :

	Légère
	Moyenne
	Forte

2. Sélectionner la boisson à base de café souhaitée.

Nota bene :

- Lors de la prochaine préparation, la machine proposera la dernière intensité sélectionnée.
- En cas de coupure du courant, la machine repasse au niveau moyen par défaut.

8.6 Rinçage

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

1. Placer un récipient ayant une capacité minimale de 100ml sous la buse à café (A17) (fig. 5).

2. Maintenir la touche  (B6) enfoncée pendant au moins 5 secondes : la distribution commence et s'interrompt automatiquement (pour l'interrompre avant, appuyer sur la même touche).

Nota Bene :

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

8.7 Conseils pour un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud, il est conseillé de :

- effectuer un rinçage (voir paragraphe « 8.6 Rinçage  »),
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude en distribuant de l'eau chaude (Hot water) ;
- augmenter la température du café (voir chapitre « 12. Menu paramètres »).

8.8 Réglage du moulin à café

Le moulin à café ne doit pas être réglé, du moins au début, car il a été déjà préréglé en usine pour obtenir une distribution correcte de café.

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.

Pour effectuer une correction, durant le fonctionnement du moulin à café, régler le bouton (A2) comme suit :

Si le café sort trop lentement ou ne sort pas du tout. L'effet de cette correction se remarque uniquement après la préparation d'au moins 2 cafés.	Tourner d'un cran vers le numéro 7 
Pour une distribution du café plus dense et améliorer l'aspect de la crème L'effet de cette correction se remarque uniquement après la préparation d'au moins 2 cafés.	Tourner d'un cran vers le numéro 1 

8.9 Personnaliser la quantité en tasse

1. Maintenir enfoncée pendant quelques secondes la touche relative à la boisson à programmer : quand le voyant led de la boisson sélectionnée clignote rapidement, la machine est en mode programmation. La distribution commence ;
2. Après avoir atteint la quantité souhaitée dans la tasse, presser à nouveau la touche de la boisson : la distribution s'interrompt et la quantité est mémorisée.

Nota Bene :

Pour annuler la programmation en cours, appuyer sur une touche relative à une autre boisson.

9. PRÉPARATION DE BOISSONS AU LAIT

Nota Bene :

- Pour utiliser la carafe, vérifier que tous les composants sont propres et réinsérés comme indiqué au chapitre « 14. Nettoyage complet de la carafe à lait ».
- Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou avec de grosses bulles, toujours nettoyer le couvercle du lait (E2) et le connecteur de la carafe (E3) comme décrit dans les paragraphes « 9.7 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation », et « 14. Nettoyage complet de la carafe à lait ».

9.1 Quel lait utiliser ?

La qualité de la mousse peut varier en fonction de :

- la température du lait ou de la boisson végétale (pour de meilleurs résultats, utilisez toujours du lait ou des boissons végétales à la température du réfrigérateur, 5 °C) ;
- type de lait ou boisson végétale ;
- marque utilisée ;
- ingrédients et valeurs nutritives.

LatteCrema HOT 	
Lait de vache	
Entier (matières grasses >3,5%)	✓
Demi-écrémé (matières grasses entre 1,5 et 1,8%)	
Écrémé (Graisse <0,5 %)	
Boissons végétales	
Soja	✓
Amande	✓
Avoine	✓

Nota Bene :

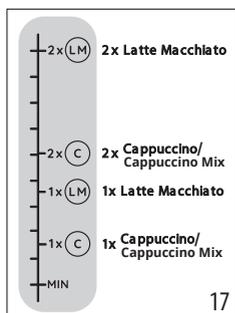
En cas de boissons végétales, il est recommandé d'utiliser des versions « Barista » pour optimiser la qualité de la mousse.

9.2 Combien de lait faut-il verser ?

Sur la carafe à lait (E7) il y a une échelle graduée (fig. 17) qui vous aidera à verser la quantité idéale pour la préparation de la boisson.

Les graduations intermédiaires correspondent à \approx 20ml.

La graduation « MIN » correspond à la quantité minimale programmable (voir paragraphe « 9.8 Personnaliser la quantité en tasse »).

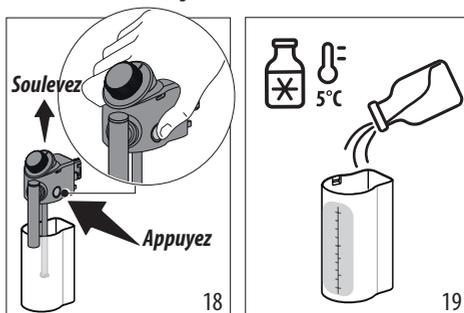


Nota bene :

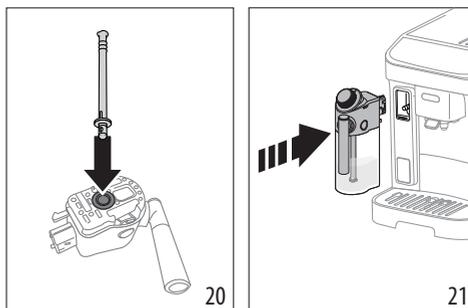
- Selon le type et la température du lait utilisé, la recette peut s'avérer légèrement différente.
- Si le lait dans la carafe est insuffisant, une bouffée s'échappera du tube de distribution du lait.

9.3 Remplir et accrocher la carafe à lait

1. Appuyer sur le bouton de décrochage (E4) et soulever le couvercle (E2) (fig. 18) ;



2. Remplir la carafe à lait (E7) avec une quantité suffisante de lait (fig. 17 et 19) ;
3. S'assurer que le tube d'aspiration du lait (E8) est bien inséré dans le logement prévu au fond du couvercle de la carafe à lait (fig. 20) ;



4. Raccrocher le couvercle à la carafe à lait ;
5. Abaisser le volet et accrocher à fond la carafe à la machine (fig. 21). La machine émet un signal sonore (si la fonction est active).
6. S'assurer que le bouton (E2) est sur  (mousse).

9.4 Sélection de l'intensité du café ou utilisation de café pré moulu

Après avoir préparé la carafe à lait, et avant de sélectionner la boisson lactée souhaitée, il est possible de personnaliser l'intensité du café comme indiqué au paragraphe « 8.5 Variation de l'intensité du café » ou de sélectionner l'utilisation de café pré moulu et, par conséquent, d'introduire une cuillère-doseuse

de café comme indiqué au paragraphe « 8.3 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu »

9.5 Distribution de la boisson à base de lait

1. Placer une tasse suffisamment grande sous les buses à café (A17) et sous le tube de sortie du lait (E6) (fig. 22).



2. Sélectionner la boisson à base de lait depuis le panneau de contrôle.

Nota Bene :

Si le mode « Économie d'énergie » est activé (voir chapitre « 12. Menu paramètres »), la distribution de la boisson pourrait demander quelques secondes d'attente.

9.6 Préparer le My Latte

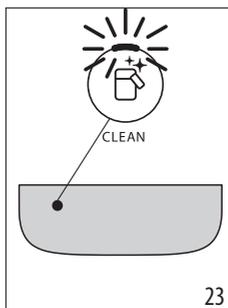
1. Remplir la carafe à lait (E7) avec la quantité de lait ou de boisson végétale souhaitée, en gardant à l'esprit que la machine distribue toute la quantité ;
2. Refermer et insérer la carafe à lait comme indiqué aux paragraphes précédents ;
3. Sélectionner la boisson « My Latte » : la distribution commence et s'interrompt une fois que tout le lait dans la carafe a été utilisé ;
4. La machine procède donc à la distribution du café.

Nota Bene :

La quantité minimale relevable par la fenêtre lait (A16) correspond au niveau MIN de l'échelle graduée sur la carafe à lait.

9.7 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation

Après chaque distribution de boissons à base de lait, le voyant led relatif à la touche  (B5) (fig. 23) clignote sur le panneau de contrôle.



Laisser la carafe à lait en place dans la machine (il n'est pas nécessaire de vider la carafe à lait) ;

5. Placer une tasse ou un autre récipient sous la buse à lait (fig. 24) ;
6. Appuyer sur la touche  : de l'eau chaude et de la vapeur sortent du tube de distribution du lait. Le nettoyage s'interrompt automatiquement ;

En cas de plusieurs préparations à la suite :

- Procéder au nettoyage de la carafe à lait après la dernière préparation.

À la fin des préparations, la carafe à lait est vide ou le lait est insuffisant pour d'autres recettes

- Après avoir effectué le nettoyage avec la touche  , démonter la carafe à lait et nettoyer tous les composants en suivant la procédure du paragraphe « 14. Nettoyage complet de la carafe à lait ».

À la fin des préparations, il y a encore suffisamment de lait dans la carafe pour d'autres recettes

- Après avoir effectué le nettoyage avec la touche  , extraire la carafe à lait et la mettre tout de suite au réfrigérateur. La carafe peut être conservée au réfrigérateur au maximum 2 jours ; procéder ensuite au nettoyage de tous les composants en suivant la procédure illustrée dans le paragraphe « 14. Nettoyage complet de la carafe à lait ».

Attention :

Si la carafe à lait est restée hors du réfrigérateur plus de **30 minutes**, démonter et nettoyer tous les composants en suivant la procédure du paragraphe « 14. Nettoyage complet de la carafe à lait ».

Notes générales après la préparation des boissons à base de lait :

- Dans certains cas, pour effectuer le nettoyage, il faut attendre que la machine se réchauffe.
- Attendre la fin de l'opération. La fonction est automatique. Celle-ci ne doit pas être arrêtée quand elle est en cours.

9.8 Personnaliser la quantité en tasse

1. Maintenir enfoncée pendant quelques secondes la touche correspondante à la boisson à base de lait à programmer : on est dans le menu programmation lorsque voyant clignote rapidement. La distribution commence ;
2. Lorsque la quantité souhaitée aura été atteinte dans la tasse, appuyer à nouveau sur la touche de la boisson : la distribution du premier ingrédient s'interrompt et celle du second ingrédient commence ;
3. Après avoir atteint la quantité souhaitée dans la tasse, presser à nouveau la touche de la boisson : la distribution s'interrompt et la quantité est mémorisée.

Nota Bene !

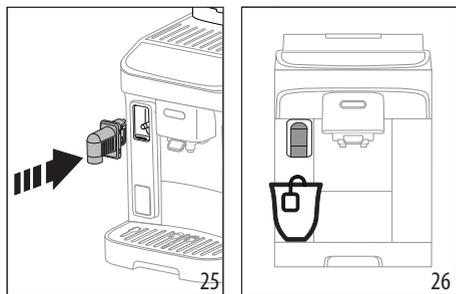
- Pour annuler la programmation en cours, appuyer sur une touche relative à une autre boisson.
- Pour la boisson My Latte seule la quantité de café est programmable, alors que le lait sera utilisé entièrement comme prévu par la recette.

10. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

Risque de brûlures !

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

1. Insérer la buse à eau chaude (fig. 25).



2. Placer une tasse sous la buse à eau chaude (fig. 26) (le plus près possible pour éviter les éclaboussures).
3. Appuyer sur la touche Eau chaude .
4. La distribution s'interrompt automatiquement. Si l'on souhaite interrompre avant, appuyer à nouveau sur la touche .

Nota Bene :

Lorsque la machine est en mode d'économie d'énergie elle nécessite quelques secondes d'attente avant de commencer la distribution.

10.1 Personnaliser la quantité d'eau chaude

1. Maintenir la touche  Hot water enfoncée pendant quelques secondes : lorsque le voyant clignote rapidement on est dans le menu programmation. La distribution commence ;
2. Après avoir atteint la quantité souhaitée dans la tasse, presser à nouveau la touche de la boisson : la distribution s'interrompt et la quantité est mémorisée.

		Par défaut (ml)	Programmable (ml)
	Eau chaude	250	de ≈ 20 à ≈ 420

Nota Bene !

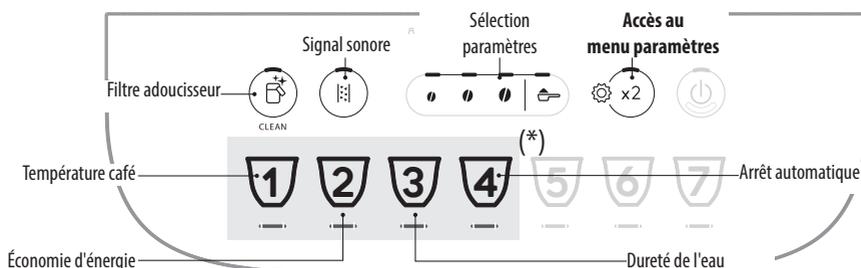
Pour annuler la programmation en cours, appuyer sur une touche relative à une autre boisson

11. CONSEILS POUR L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

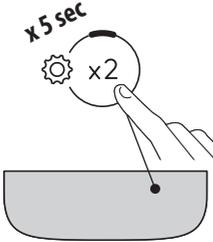
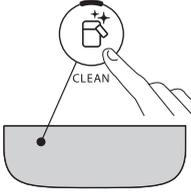
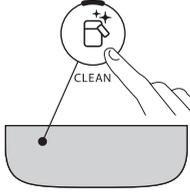
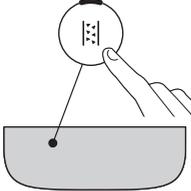
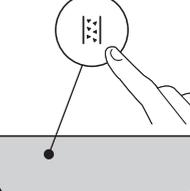
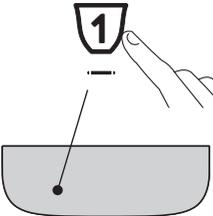
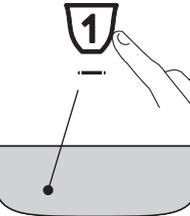
- Pour réduire la consommation d'énergie, après la distribution d'une ou plusieurs boissons, enlever la carafe à lait ;
- Programmer l'arrêt automatique à 15 minutes (voir « 12. Menu paramètres ») ;
- Activer l'Économie d'Énergie (voir « 12. Menu paramètres ») ;
- Quand la machine l'exige, effectuer le cycle de détartrage.

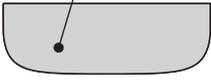
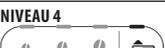
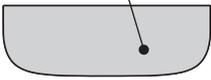
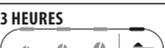
12. MENU PARAMÈTRES

Une fois entrés dans le menu, les touches qui restent actives permettent de sélectionner les fonctions correspondantes :



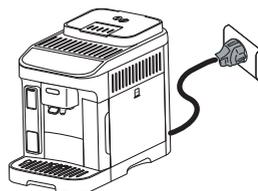
(*) Les boissons diffèrent suivant le modèle

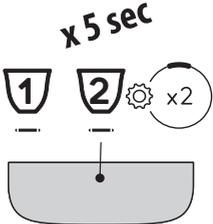
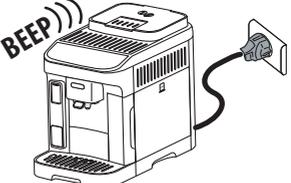
1. Entrer dans le menu :			
	<p>Maintenir enfoncée la touche  pendant quelques secondes : les touches relatives aux paramètres s'allument. Appuyer sur la touche relative au paramètre à régler.</p>		
2. Régler les paramètres de la machine :			
<p>Filtre adoucisseur</p> 	<p>Appuyer sur l'un des grains pour installer ou remplacer le filtre adoucisseur</p>	<p>INSÉRÉ</p> 	<p>Confirmer la sélection</p> 
	<p>Appuyer sur le symbole du café pré-moulu pour retirer le filtre adoucisseur</p>	<p>RETIRÉ</p> 	
<p>Signal sonore</p> 	<p>Appuyer sur l'un des grains pour activer le signal sonore</p>	<p>ON</p> 	<p>Confirmer la sélection</p> 
<p>Température café</p> 	<p>Appuyer sur le grain correspondant à la température souhaitée</p>	<p>BASSE</p> 	<p>Confirmer la sélection</p> 
<td data-bbox="318 1066 557 1166"></td> <td data-bbox="557 1066 799 1166"> <p>MOYENNE</p>  </td> <td data-bbox="799 1066 1041 1166"></td>		<p>MOYENNE</p> 	
		<p>ÉLEVÉE</p> 	
→			

<p>Économie d'énergie</p>  	<p>Appuyer sur l'un des grains pour activer l'économie d'énergie</p>	<p>ON</p> 	<p>Confirmer la sélection</p>  
<p>Dureté de l'eau</p>  	<p>Appuyer sur le symbole correspondant au niveau à programmer</p>	<p>NIVEAU 1</p>  <p>NIVEAU 2</p>  <p>NIVEAU 3</p>  <p>NIVEAU 4</p> 	<p>Confirmer la sélection</p>  
<p>Arrêt automatique</p>  	<p>Appuyer sur le symbole correspondant au temps à programmer</p>	<p>15 MINUTES</p>  <p>30 MINUTES</p>  <p>1 HEURE</p>  <p>3 HEURES</p> 	<p>Confirmer la sélection</p>  
<p>3. Quitter le menu :</p>			
 	<p>Appuyer sur la touche  x2 :</p> <p>La machine est à nouveau prête à l'emploi.</p> <p>Nota Bene !</p> <p>La machine quitte automatiquement le menu paramètres après 30 secondes d'inutilisation.</p>		

12.1 Réinitialisation des valeurs d'usine

Vérifier que la machine est en veille (éteinte, mais branchée sur secteur).



<p>Maintenir les touches relatives aux boissons 1, 2 et  enfoncées pendant 5 secondes : tous les réglages, et les quantités des boissons, reviennent aux valeurs par défaut.</p>	
<p>La machine émet un bip prolongé et tous les voyants clignotent pour confirmer la réinitialisation</p>	

13. NETTOYAGE DE L'APPAREIL

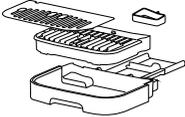
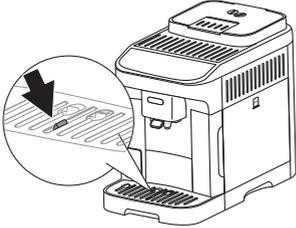
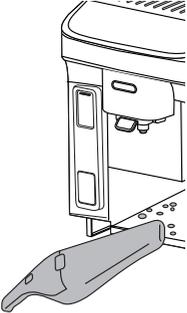
Attention!

- 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.
- N'utilisez pas d'objets métalliques pour éliminer les incrustations ou les dépôts de café car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.

					
 50°C	×	×	×	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

Composant	Fréquence	Procédure
Bac à marc 	Quand le voyant s'allume  il faut vider le tiroir à marc : la machine ne peut pas faire le café. Tant que le tiroir à marc de café n'est pas nettoyé, la machine ne peut pas faire de café. L'appareil signale le besoin de vider le bac même s'il n'est pas plein, si 72 heures se sont écoulées depuis la première préparation (pour que le décompte des 72 heures s'effectue correctement, la machine ne doit jamais être débranchée de l'alimentation).	<ul style="list-style-type: none"> • Extraire l'égouttoir, le vider et le nettoyer. • Vider et nettoyer soigneusement le tiroir à marc en prenant soin d'enlever tous les résidus qui peuvent se déposer au fond. • Contrôler la coupelle de condensation (rouge) et, si elle est pleine, la vider.



Composant	Fréquence	Procédure
<p>Composants de l'égouttoir</p> 	<p>L'égouttoir est pourvu d'un flotteur (de couleur rouge) indiquant le niveau d'eau présent.</p> <p>Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau d'appui pour tasses, il faut vider l'égouttoir et le nettoyer.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Extraire l'égouttoir et le tiroir à marc de café ; • Retirer le plateau d'appui pour tasses, la grille égouttoir, vider ensuite l'égouttoir et le tiroir à marc de café et laver tous les éléments ; • Contrôler la coupelle de condensation (rouge) et, si elle est pleine, la vider ; • Remettre en place l'égouttoir, la grille et le tiroir à marc de café. <p>Lorsqu'on extrait l'égouttoir, il faut toujours vider le tiroir à marc de café même s'il est peu rempli.</p>
<p>Intérieur de la machine</p> 	<p>Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible une fois l'égouttoir enlevé) n'est pas sale.</p>	<p>Éteindre et débrancher la machine du secteur. Ne jamais plonger la machine dans l'eau.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Éliminer les dépôts de café à l'aide d'un pinceau et d'une éponge ; • Aspirez tous les résidus avec un aspirateur à main
<p>Becs verseurs de café</p> 	<p>Nettoyer périodiquement (une fois par mois) les becs verseurs de café</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer périodiquement les becs verseurs de café à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon ; • Contrôler que les trous des becs verseurs de café ne soient pas bouchés. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'un cure-dent.

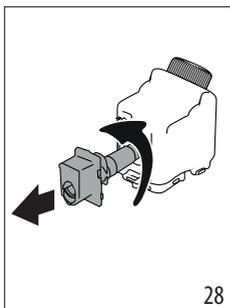
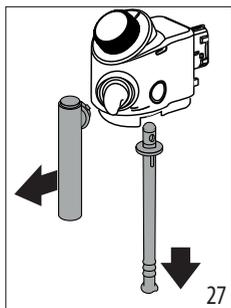
14. NETTOYAGE COMPLET DE LA CARAFE À LAIT

TRÈS IMPORTANT

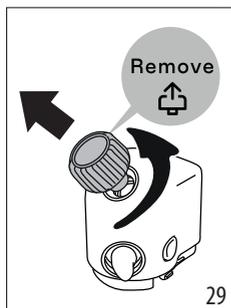
Pour garder au fil du temps des résultats optimaux avec le système Lattecrema, procéder régulièrement au nettoyage complet de la carafe, comme indiqué ci-dessous :

Nettoyer la carafe à lait comme suit :

1. Appuyer sur le bouton de décrochage (E4) et soulever le couvercle (E2) (fig. 18) ;
2. Tourner le tube de distribution du lait (E6) en position verticale et l'extraire (fig. 27) ; extraire le tube d'aspiration du lait (E8) (fig. 27).

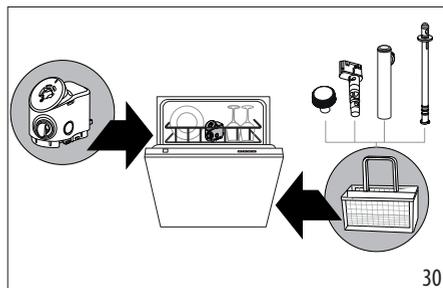


3. Retirer le connecteur (E3) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en l'extrayant sans forcer (fig. 28).
4. Tourner le bouton (E2) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et l'extraire sans forcer (fig. 29).

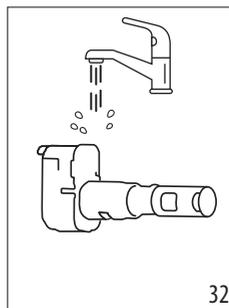
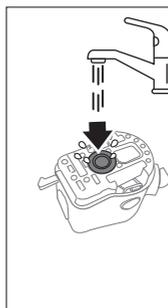


5. Laver au lave-vaisselle (conseillé) ou à la main, en respectant les modalités suivantes :

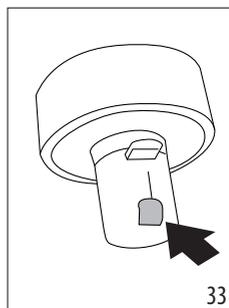
- **Au lave-vaisselle :** Rincer tous les composants avec de l'eau potable chaude (au moins 40°C) : placer le couvercle en position verticale dans le panier supérieur, et les petites pièces amovibles (tube de distribution, tube d'aspiration, connecteur, bouton) dans le panier à couverts (fig. 30). Lancez un programme à 50°C, ex : Eco Standard.



- **À la main :** Rincer soigneusement tous les composants avec de l'eau potable chaude (au moins 40°C) pour éliminer tous les résidus visibles : s'assurer que l'eau passe entre les trous (fig. 31). Plonger tous les composants (y compris la carafe à lait) dans de l'eau potable chaude (au moins 40°C) et du liquide vaisselle pendant au moins 30 minutes. Rincer soigneusement tous les composants à l'eau chaude potable, en les frottant un par un avec les mains.



6. Rincer soigneusement le connecteur de carafe (E3) (fig. 32).
7. Vérifier que le tube d'aspiration et le tube de sortie ne sont pas bouchés par des résidus de lait (fig. 33). Si nécessaire, les éliminer avec un cure-dent.



8. Sécher les composants avec un chiffon propre et sec ;
9. Remonter tous les composants de la carafe à lait.

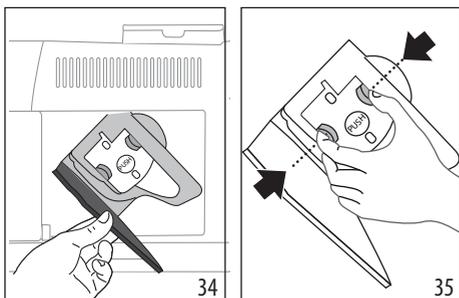
15. NETTOYAGE DE L'INFUSEUR

Pour nettoyer l'infuseur (au moins une fois par mois), procédez comme suit :

Important !

L'infuseur (A6) ne peut pas être retiré lorsque la machine est allumée.

1. Appuyer sur la touche  (B1) pour éteindre la machine
2. Extraire le réservoir d'eau (A9) ;
3. Ouvrir le volet infuseur positionné sur le côté droit (fig. 34) ;
4. Presser vers l'intérieur les deux boutons de décrochage colorés (fig. 35) et extraire en même temps l'infuseur vers l'extérieur ;



5. Rincer l'infuseur sous l'eau courante sans détergent. Si la saleté est tenace, laisser tremper l'infuseur dans de l'eau potable pendant 5 minutes et utiliser ensuite un pinceau pour éliminer la saleté restante ;

Attention !

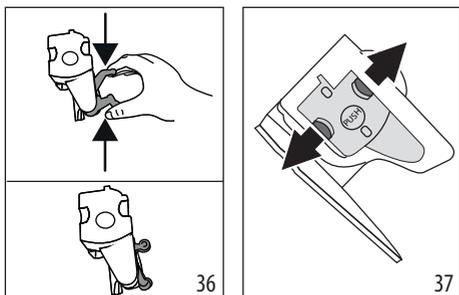
RINCER UNIQUEMENT À L'EAU

PAS DE NETTOYANTS - PAS DE LAVE-VAISSELLE

6. Utiliser un pinceau pour nettoyer les résidus de café sur le logement de l'infuseur visible par le volet infuseur ;
7. Après le nettoyage, remettre l'infuseur en place en l'enfilant dans le support ; puis appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'au « clic » d'accrochage ;

Nota Bene :

Si l'infuseur est difficile à insérer, il est nécessaire (avant l'insertion) de l'amener à la bonne position en appuyant sur les deux leviers (fig. 36).



8. Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons colorés sont vers l'extérieur (fig. 37) ;
9. Fermer le volet infuseur ;
10. Réinsérer le réservoir d'eau.

L'infuseur est propre et la machine est prête pour l'allumage et les préparations.

16. DÉTARTRAGE

- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant reportées sur l'emballage du détartrant.
- Il est recommandé d'utiliser exclusivement le détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants non appropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, peut entraîner l'apparition de défauts non couverts par la garantie du fabricant.
- Le détartrant peut abîmer les surfaces délicates. Si le produit est renversé accidentellement, essuyer immédiatement.

Pour effectuer le détartrage

Détartrant	Détartrant De'Longhi
Récipient	Capacité conseillée : 2 l
Temps	~30min
Accessoire	Buse à eau chaude (D5)

Attention :

Si le filtre adoucisseur est installé, il faut l'enlever avant de verser la solution détartrante. Ensuite, réinsérer le filtre au début de la phase 3.

Détartrer la machine lorsque le voyant  (C4) s'allume sur le panneau de contrôle. Le même voyant clignotera pour indiquer que le cycle de détartrage est en cours.

Nota Bene :

- Une fois le cycle de détartrage lancé, il n'est pas possible de l'interrompre et il doit être complété par le cycle de rinçage complet. C'est pourquoi il faut s'assurer d'avoir le détartrant.

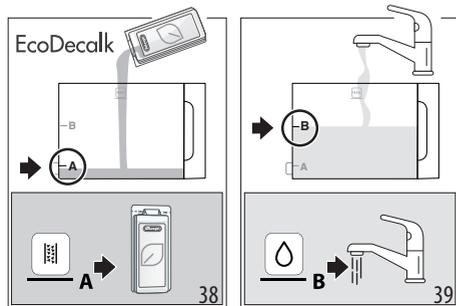
Procéder de la manière suivante :

1. S'assurer que la buse à eau (D5) est insérée ;

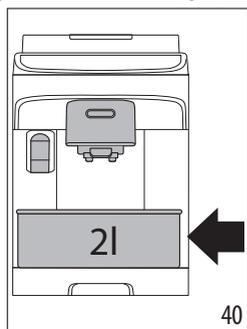


2. Maintenir enfoncée pendant au moins 5 secondes la touche  (B5), jusqu'à ce que le voyant led correspondant clignote rapidement. Le voyant led relatif à l'intensité légère s'allume pour indiquer la phase 1 du détartrage ;

- Vider l'égouttoir (A14) et le tiroir à marc (A10) et les réinsérer ; vider complètement le réservoir d'eau (A9) et enlever le filtre adoucisseur (si présent) ;
- Verser dans le réservoir d'eau le détartrant jusqu'au niveau **A** (correspondant à une bouteille de 100ml) imprimé sur le côté du réservoir (derrière) (fig. 38) ; ajouter ensuite de l'eau (un litre) jusqu'au niveau **B** (fig. 39) ; réinsérer le réservoir d'eau ;



- Placer sous les buses à café (A17) et à eau (D5) un récipient d'une capacité d'au moins 2 litres (fig. 40).

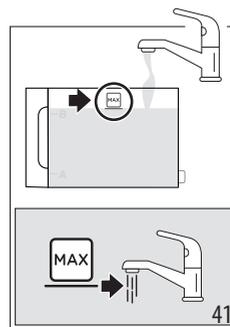


- Appuyer sur la touche pour lancer le programme de détartrage ; le voyant clignote pour indiquer que la phase 1 est en cours ;
- Pendant environ 15 minutes la machine alterne automatiquement des pauses et des distributions par la buse à eau chaude et par la buse à café.

Le voyant manque d'eau (C2) s'allume à la fin de la première phase du cycle de détartrage.



- Vider le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante et extraire le réservoir d'eau, le vider, le rincer à l'eau claire, le remplir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche potable (fig. 41) et l'insérer dans la machine : remettre le récipient sous les distributeurs ;

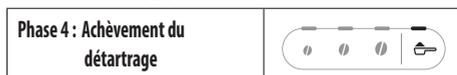


- Appuyer sur la touche (qui clignote rapidement) pour lancer le rinçage : le voyant led relatif à l'intensité moyenne clignote pour indiquer que la phase 2 du détartrage est en cours ;
- La machine procède automatiquement au rinçage des buses à café et à eau chaude ;

Le voyant manque d'eau (C2) s'allume à la fin de la deuxième phase du cycle de détartrage.



- Vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau du premier rinçage, extraire le réservoir d'eau, le remplir d'eau fraîche potable jusqu'au niveau MAX (fig. 41) et, si utilisé, réinsérer le filtre adoucisseur ; réinsérer le réservoir dans la machine et remettre le récipient sous les buses ;
- Appuyer sur la touche (qui clignote rapidement) pour lancer le rinçage : le voyant led relatif à l'intensité forte clignote pour indiquer que la phase 3 du détartrage est en cours : le rinçage se déroule à travers le distributeur d'eau chaude ; (*)



- Quand le voyant led relatif à la fonction prémoulu s'allume, le détartrage s'est achevé correctement ;
- Le voyant tiroir à marc (C4) s'allume : enlever et vider le récipient de récupération de l'eau de rinçage, extraire l'égouttoir et vider le tiroir à marc, où s'accumule une partie de l'eau du rinçage. Tout réinsérer dans la machine ;
- Le voyant manque d'eau (C2) s'allume : retirer et remplir le réservoir d'eau potable fraîche. Remettre le réservoir dans la machine.

La machine est prête à l'emploi.

Nota Bene :

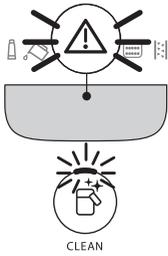
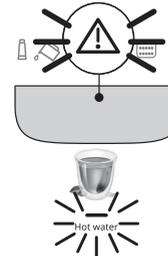
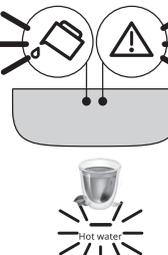
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué le détartrage, de trouver de l'eau dans le bac récupérateur de marcs de café.

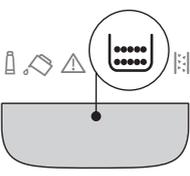
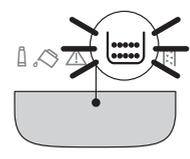
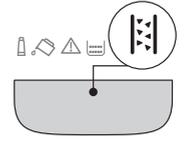
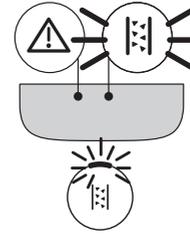
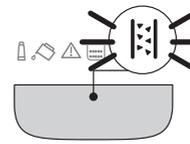
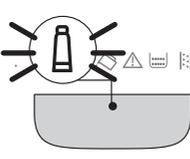
- (*) L'appareil a besoin d'un troisième rinçage, si le réservoir d'eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX : ceci pour s'assurer que la solution détartrante a été complètement éliminée des circuits internes de l'appareil. Dans ce cas, répéter à partir du point 11 de la phase 3.

17. SIGNIFICATION DES VOYANTS

Voyant/Led	Description
	Les voyants relatifs aux boissons d'ignotent
	La machine est en train de chauffer : attendre
	Les voyants relatifs aux boissons et à leurs paramètres sont allumés fixes
	La machine est prête à l'emploi : sélectionner la boisson à préparer et les options correspondantes
	Remplacer le filtre (voir chapitre « 4. Filtre adoucisseur »)
	L'eau dans le réservoir n'est pas suffisante : remplir le réservoir
	Le réservoir d'eau n'est pas inséré dans la machine ou n'est pas inséré correctement : insérer correctement le réservoir
	L'infuseur n'a pas été inséré après le nettoyage : insérer l'infuseur comme indiqué dans le chapitre « 15. Nettoyage de l'infuseur »
	Alarme générique : l'intérieur de la machine est très sale. Nettoyer soigneusement la machine. Si après le nettoyage la machine affiche encore le message, contacter le service clients et/ou un Centre d'Assistance agréé
→	

Voyant/Led	Description
	Manque de grains de café : remplir le réservoir à grains, puis appuyer sur une touche quelconque pour acquiescer l'alarme.
	La préparation avec le café prémoulu a été sélectionnée sans verser le café dans l'entonnoir (A3) prévu à cet effet
	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout. Régler le moulin à café (par. « 8.8 Réglage du moulin à café »)
	Trop de café a été utilisé. Sélectionner une intensité plus légère ou réduire la quantité de café prémoulu
	Le café sort trop lentement ou bien au goutte-à-goutte. Le café est moulu trop finement. Utiliser du café pour machines à café espresso.
→	

Voyant/Led	Description
	<ul style="list-style-type: none"> • Une boisson à base de lait doit être préparée, mais le connecteur (E3) n'est pas inséré correctement : vérifier que la carafe à lait est munie de tous les composants correctement insérés (voir par. « 14. Nettoyage complet de la carafe à lait ») • La carafe à lait a été extraite durant la distribution de lait. Réinsérer la carafe à lait : la machine est à nouveau prête à l'emploi • Une boisson à base de lait doit être préparée, mais la quantité de lait dans la carafe est insuffisante (voir par. « 9.2 Combien de lait faut-il verser ? » et « 9.6 Préparer le My Latte ☺ »).
	De l'eau chaude doit être distribuée, mais la buse n'est pas insérée : insérer la buse à eau
	Le circuit hydraulique est vide. Distribuer de l'eau chaude en appuyant sur la touche correspondante  Hot Water
→	

Voyant/Led	Description
	Il faut vider le tiroir à marc (A10)
	Le tiroir à marc (A10) n'est pas inséré ou n'est pas inséré correctement : insérer l'égouttoir muni de tiroir à marc en pressant à fond
	Il faut procéder au détartrage (« 16. Détartrage ☺ »)
	Le détartrage a été interrompu. Compléter le cycle en reprenant depuis la phase indiquée par les voyants led relatifs à la sélection intensifié.
	Détartrage en cours
	Installation/Remplacement filtre adoucisseur en cours

18. 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	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	La fiche n'est pas branchée sur la prise.	Brancher la fiche à la prise.
Le café n'est pas chaud.	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Chauffer les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude (N.B. il est possible d'utiliser la fonction eau chaude).
	Les circuits internes de la machine ont refroidi parce que 2-3 minutes se sont écoulées depuis la préparation du dernier café.	Avant de faire le café, chauffer les circuits internes par un rinçage, en maintenant enfoncée la touche  (B6) pendant quelques secondes.
	La température du café réglée est trop basse.	Programmer une température du café plus élevée dans le menu paramètres (voir « 12. Menu paramètres »).
	Il est nécessaire de détartrer la machine	Effectuer un détartrage. Successivement vérifier le niveau de dureté de l'eau (« 5. Mesure de la dureté de l'eau ») et vérifier que l'appareil soit programmé selon la dureté réelle (« 12. Menu paramètres »).
Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème.	Le café est moulu trop grossièrement.	Régler la mouture (« 8.8 Réglage du moulin à café »). L'effet n'est visible qu'après la préparation d'au moins 2 cafés.
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour machines à café espresso.
	Le café n'est pas frais.	L'emballage du café est ouvert depuis trop longtemps et a perdu son goût.
Le café sort trop lentement ou bien au goutte-à-goutte.	Le café est moulu trop finement.	Régler la mouture (« 8.8 Réglage du moulin à café »). L'effet n'est visible qu'après la préparation d'au moins 2 cafés.
La machine ne distribue pas de café.	La machine relève des impuretés à l'intérieur	Attendre que la machine soit à nouveau prête à l'emploi et sélectionner 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 de la buse.	Les gicleurs de la buse à café sont bouchés.	Nettoyer les gicleurs à l'aide d'un chiffon. Si nécessaire, utiliser un cure-dent pour éliminer d'éventuelles incrustations.
Le café préparé est trop liquide.	L'entonnoir pour le café pré-moulu est bouché.	Ouvrir le volet, nettoyer l'entonnoir à l'aide d'un pinceau.
L'infuseur ne peut pas être extrait.	L'arrêt n'a pas été effectué.	Éteindre en appuyant sur la touche  .
		→

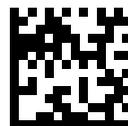
Problème	Cause	Solution
Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un troisième rinçage	Durant les deux cycles de rinçage, le réservoir d'eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Reprendre l'opération de détartrage depuis la « Phase 3 : Second rinçage ».
Le lait contient de grandes bulles ou sort par jets par la buse à lait (E6), ou est peu mousseux.	Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas partiellement écrémé ou entièrement écrémé.	Utiliser de préférence soit du lait écrémé soit 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 couvercle de la carafe à lait est sale.	Démonter les composants et les nettoyer soigneusement, comme indiqué au chap. « 9.7 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation ». Prêter une attention particulière au nettoyage du connecteur de la carafe à lait (E3).
	On utilise des boissons végétales.	Le résultat varie beaucoup en fonction des caractéristiques nutritionnelles des boissons. L'utilisation de versions « Barista » est recommandée.
Les boissons à base de lait ne sont pas activées	La carafe à lait n'est pas insérée ou n'est pas insérée correctement.	Préparer la carafe à lait et l'insérer correctement dans la machine.
	De nombreuses boissons à base de lait ont été préparées à la suite et la machine doit revenir à la température idéale pour préparer les prochaines.	Attendre que les boissons à base de lait soient à nouveau activées sur le panneau de commande.
Le plan d'appui pour tasses sur la machine est chaud	Plusieurs boissons ont été préparées à la suite	
La machine n'est pas utilisée et émet des bruits ou des petits nuages de vapeur	La machine est prête à l'emploi ou a été éteinte depuis peu et des 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.
Des nuages de vapeur s'échappent de l'égouttoir et/ou il y a de l'eau sur la surface où est posé l'appareil.	Après le nettoyage, la grille de l'égouttoir n'a pas été réinsérée.	Remettre la grille égouttoir dans l'égouttoir.

19. DONNÉES TECHNIQUES

Tension/Fréquence :	220-240 V~ 50-60 Hz max. 10 A
Puissance :	1450 W (max. 10A)
Pression :	1.5 MPa (15 bars)
Capacité du réservoir d'eau :	1,8 l
Dimensions LxPxH :	240x440x360 mm
Longueur du cordon :	1250 mm
Poids (différent selon le modèle) :	9,6 kg
Capacité maxi bac à grains :	250 g
Consommation en veille :	0,22W
Délai veille :	30 minutes

En augmentant l'intervalle de temps de veille, la consommation augmente.

De'Longhi se réserve le droit de varier, à tout moment, les caractéristiques techniques et esthétiques, sans pour autant altérer le fonctionnement et la qualité des produits.



57132C9283_00_0125