

## SOMMAIRE

<b>1. INTRODUCTION.....</b>	<b>24</b>
1.1 Lettres entre parenthèses.....	24
1.2 Problèmes et réparations.....	24
<b>2. DESCRIPTION.....</b>	<b>24</b>
2.1 Description de l'appareil.....	24
2.2 Description du panneau de contrôle.....	24
2.3 Description des accessoires.....	24
<b>3. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES.....</b>	<b>25</b>
3.1 Contrôle de l'appareil.....	25
3.2 Installation de l'appareil.....	25
3.3 Branchement de l'appareil.....	25
3.4 Première mise en marche de l'appareil.....	25
<b>4. ALLUMAGE DE L'APPAREIL.....</b>	<b>25</b>
<b>5. ARRÊT DE L'APPAREIL.....</b>	<b>26</b>
<b>6. RÉGLAGES DU MENU.....</b>	<b>26</b>
6.1 Rinçage.....	26
6.2 Langue.....	26
6.3 Entretien.....	26
6.4 Programme boissons.....	27
6.5 Programme My boissons.....	27
6.6 Général.....	27
6.7 Statistiques.....	28
<b>7. PRÉPARATION DU CAFÉ.....</b>	<b>28</b>
7.1 Réglage du moulin à café.....	28
7.2 Conseils pour un café plus chaud.....	28
7.3 Préparation de recettes automatiques avec du café en grains.....	28
7.4 Variation temporaire de l'arôme du café.....	29
7.5 Préparation du café en utilisant le café prémoulu.....	30
<b>8. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO ET DU LAIT CHAUD (NON MOUSSEUX).....</b>	<b>30</b>
8.1 Préparation du lait chaud (non mousseux).....	31
8.2 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi.....	31
<b>9. "my MENU" PROGRAMMATION ET SÉLECTION.....</b>	<b>31</b>
<b>10. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE.....</b>	<b>31</b>
<b>11. NETTOYAGE.....</b>	<b>32</b>
11.1 Nettoyage de la machine.....	32
11.2 Nettoyage du circuit interne de la machine.....	32
11.3 Nettoyage du tiroir à marc de café.....	32
11.4 Nettoyage de l'égouttoir et du bac de récupération de la condensation.....	32
11.5 Nettoyage interne de la machine.....	32
11.6 Nettoyage du réservoir à eau.....	33
11.7 Nettoyage des becs verseurs de café.....	33
11.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu.....	33
11.9 Nettoyage de l'infuseur.....	33
<b>12. DÉTARTRAGE.....</b>	<b>33</b>
<b>13. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU.....</b>	<b>34</b>
13.1 Mesure de la dureté de l'eau.....	34
13.2 Réglage de la dureté de l'eau.....	35
<b>14. FILTRE ADOUCISSEUR.....</b>	<b>35</b>
14.1 Installation du filtre.....	35
14.2 Remplacement du filtre.....	35
14.3 Enlever le filtre.....	35
<b>15. DONNÉES TECHNIQUES.....</b>	<b>36</b>
<b>16. CONSEILS POUR L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.....</b>	<b>36</b>
<b>17. MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN.....</b>	<b>36</b>
<b>18. RÉOLUTION DES PROBLÈMES.....</b>	<b>38</b>

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

## 1. 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.

### 1.1 Lettres entre parenthèses

Les lettres entre parenthèses correspondent à la légende indiquée dans la Description de l'appareil (pages 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 "19 Messages affichés à l'écran" et "20 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.

## 2. DESCRIPTION

### 2.1 Description de l'appareil

(page 3 - A)




- A1. Couverture du réservoir à grains
- A2. Couverture de l'entonnoir pour le café prémoulu
- A3. Réservoir à grains
- A4. Entonnoir pour l'introduction de café prémoulu
- A5. Manette de réglage du degré de mouture
- A6. Interrupteur général
- A7. Volet infuseur
- A8. Infuseur
- A9. Cordon d'alimentation
- A10. Bac de récupération de la condensation
- A11. Tiroir à marc de café
- A12. Plateau d'appui pour tasses
- A13. Indicateur du niveau de l'eau de l'égouttoir
- A14. Grille égouttoir
- A15. Égouttoir
- A16. Couverture réservoir à eau
- A17. Réservoir à eau
- A18. Logement du filtre adoucisseur d'eau

- A19. Bec verseur café (hauteur réglable)
- A20. Buse à cappuccino
- A21. Bouton de sélection de la buse à cappuccino
- A22. Buse eau chaude et vapeur (amovible)
- A23. Touche  : pour allumer ou éteindre la machine (veille)
- A24. Plateau à tasses







### 2.2 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. L'option centrale entre les deux lignes de tirets est celle sélectionnée.
- B2. ▼ Flèche de défilement (presser "ESC" pendant la programmation des boissons pour quitter sans mémoriser)
- B3. **OK**: pour confirmer la sélection (Durant les premières secondes de préparation des cafés "espresso", "court", "espresso allongé", cette touche permet de demander 2 tasses)
- B4. ▲ Flèche de défilement (presser "STOP" pour interrompre/programmer pendant la préparation/programmation des boissons)
- B5. /ESC: 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)
- B6. : distribution d'eau chaude
- B7. : sélection arôme

#### Boisson à sélection directe:

- B8.  : Espresso
- B9.  : Café
- B10.  : Long
- B11.  : Doppio+
- B12.  DRINK MENU : Menu de sélection des boissons (différentes des boissons à sélection directe): Espresso Lungo, Ristretto, Vapeur, 2 Espresso, 2 Espresso lungo, 2 Ristretto.
- B13.  MY MENU : Menu de sélection des boissons personnelles (my). À la première utilisation, si elles n'ont pas été déjà programmées depuis le menu "Réglages" "8.5 Programme My boissons", il faut procéder directement à la personnalisation de la boisson.

### 2.3 Description des accessoires

(page 2 - C)

- C1. Bande réactive
- C2. Cuillère-doseuse pour café prémoulu
- C3. Détartrant
- C4. Filtre adoucisseur (présent sur certains modèles)
- C5. Pinceau de nettoyage

### 3. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

#### 3.1 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.

#### 3.2 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 (A9) afin qu'il ne soit pas abîmé par des arêtes tranchantes ou par le contact avec des surfaces chaudes (par ex. plaques électriques).

#### 3.3 Branchement de l'appareil



##### **Attention !**

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

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

#### 3.4 Première mise en marche de l'appareil



##### **Nota Bene :**

- La machine a été contrôlée en usine en utilisant du café ; il est donc tout à fait normal de trouver des traces de café dans le moulin. Il est dans tous les cas garanti que cette machine est neuve.
- Il est conseillé de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le chapitre "15. Programmation de la dureté de l'eau".

1. Brancher la machine au secteur (fig. 1) et s'assurer que l'interrupteur général (A6), placé sur l'arrière de cette dernière, soit enfoncé (fig. 1);
2. "Language" (langue): presser la flèche de défilement (B2) jusqu'à lire la langue souhaitée entre les deux lignes de tirets: puis presser **OK** (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 (A17 - fig. 2), le remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau courante (fig. 3A), puis réinsérer le réservoir (fig. 3B);
4. Placer au-dessous de la buse à cappuccino (A20) un récipient (fig. 4) 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 l'icône **OK** pour confirmer: l'appareil fait couler de l'eau par la buse à cappuccino 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 cafés avant que la machine ne commence à donner un résultat satisfaisant.
- Pour savourer un café encore meilleur et obtenir des performances optimales de la machine, nous conseillons d'installer le filtre adoucisseur (C4) en suivant les indications du chapitre "21. 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.

### 4. ALLUMAGE DE L'APPAREIL



##### **Nota Bene:**


Avant d'allumer la machine, vérifier que l'interrupteur général (A6) situé au dos de cette dernière soit enfoncé (fig. 1).

À chaque allumage, l'appareil effectue automatiquement un cycle de préchauffe et de rinçage qui ne peut pas être interrompu. L'appareil est prêt à l'emploi uniquement après l'exécution de ce cycle.



##### **Risque de brûlures !**

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des bacs verseurs de café (A19) ; elle sera récupérée dans l'égouttoir (A15) situé au-dessous. Éviter tout contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche  (A23) (fig. 5): l'écran (B1) affiche le message "Chauffage, 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".


## 5. 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 bacs verseurs de café (A19). Éviter tout contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (A23-fig. 5);
- L'écran (B1) affiche le message « Arrêt en cours. Veuillez patienter » : si cela est prévu, l'appareil effectue le rinçage puis s'éteint (stand-by).



### **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 le bouton  (fig. 5);
- relâcher l'interrupteur général (A6) (fig. 1).



### **Attention !**

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

## 6. RÉGLAGES DU MENU

Le menu a 6 options, certaines desquelles sont composées de sous-groupes:

- **Rinçage;**
- **Langue;**
- **Entretien:**
  - Détartrage,
  - Installer filtre,
  - (si le filtre a été installé): Remplacer filtre,
  - (si le filtre a été installé): Retirer le filtre;
- **Prg. boissons;**
- **Prg. My boissons;**
- **Général:**
  - Programmer temp.,
  - Dureté de l'eau,
  - Arrêt automatique,
  - Économie d'énergie,

- Signal sonore,
- Boissons d'usine,
- Valeurs d'usine;

### • **Statistiques.**

### 6.1 Rinçage

Cette fonction permet de faire sortir de l'eau chaude par le bec verseur de café (A19), de sorte à nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine.


Placer un récipient d'une capacité min. 100ml sous le bec verseur de café.



### **Attention ! Risque de brûlures.**

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

Pour lancer un rinçage, procéder comme suit :

1. Presser  (B5) pour accéder au menu "Réglages";
2. Presser **OK** (B3) pour confirmer "Rinçage";
3. Au bout de quelques secondes, de l'eau chaude sort du bec verseur de café pour nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine : l'écran affiche une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation avance;
4. Pour interrompre la fonction, presser la flèche correspondant à "STOP" (B4).





### **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 (A11).

### 6.2 Langue

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

1. Presser  (B5) pour accéder au menu "Réglages";
2. Presser les flèches de sélection (B2 et B4) jusqu'à lire entre les deux lignes de tirets "Langue";
3. Presser **OK** (B3). L'écran affiche les langues disponibles;
4. Presser les flèches de sélection jusqu'à lire la langue souhaitée entre les deux lignes de tirets;
5. Presser **OK** pour confirmer;
6. L'appareil revient au menu "Réglages";
7. Appuyer sur le bouton /ESC pour quitter le menu.


### 6.3 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 "14. Détartrage".



- **Installer filtre:** Pour les instructions concernant l'installation du filtre (C4), consulter le paragraphe "16.1 Installation du filtre".

Pour sélectionner l'opération souhaitée, procéder comme suit :


1. Presser  (B5) pour accéder au menu "Réglages";
2. Presser les flèches de sélection (B2 et B4) jusqu'à lire entre les deux lignes de tirets le message "Entretien";
3. Presser **OK** (B3) pour confirmer;
4. Presser les flèches de sélection jusqu'à visualiser l'opération souhaitée;
5. Presser **OK** pour confirmer et effectuer les opérations comme illustré dans les paragraphes dédiés.

## 6.4 Programme boissons

La machine est pré-réglée en usine pour débiter des quantités standards. Pour modifier cette quantité et personnaliser les boissons directes et du  DRINK MENU (B12), procéder ainsi:


1. Presser  (B5) pour accéder au menu "Réglages";
  2. Presser les flèches de sélection (B2 et B4) jusqu'à lire entre les deux lignes de tirets "Prg. Boissons";
  3. Presser **OK** (B3) pour confirmer: l'appareil énumère les boissons qui peuvent être personnalisées;
  4. Presser les flèches de sélection jusqu'à lire la boisson à personnaliser: presser **OK** pour confirmer;
  5. **Boissons à base de café:** l'écran affiche le message "Programme arôme": presser les flèches de sélection (B2 et B4) ou  (B7) jusqu'à sélectionner l'arôme souhaité (consulter le paragraphe "9.4 Variation temporaire de l'arôme du café"), presser **OK**. L'écran affiche le message "Programme café" et une barre progression se remplit au fur et à mesure que la préparation avance: une fois la quantité souhaitée atteinte, presser **OK**;
- Eau chaude :** presser **OK**. La distribution commence: presser **OK** une fois atteint la quantité souhaitée.
6. Enregistrer param.?: pour sauvegarder la programmation, presser **OK** (ou bien /ESC - B2 ou B5).
  7. "Param.enregistrés" (ou "Param. non enregistr."): l'appareil est à nouveau prêt à l'emploi.

## 6.5 Programme My boissons

Suivre les procédures illustrées dans le parape précédent "8.4 Programme boissons" pour personnaliser les boissons du  MENU " (B13) ou procéder avec la programmation directe, comme décrit dans le chapitre "11. Programmation et sélection".

## 6.6 Général

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

1. Presser  (B5) pour accéder au menu "Réglages";

2. Presser les flèches de sélection (B2 et B4) jusqu'à lire entre les deux lignes de tirets "Général";
3. Presser **OK** (B3) pour confirmer et sélectionner l'option souhaitée avec les flèches de sélection. Suivre les instructions pour chaque réglage.

### • Programmer temp.:

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

4. Presser **OK** (B3). L'écran (B1) affiche la valeur actuellement programmée et le message "Nouveau" clignote;
5. Sélectionner la nouvelle valeur avec les flèches de sélection (B2 ou B4);
6. Après avoir sélectionné la valeur souhaitée (basse, moyenne, haute, maxi), presser **OK**.

L'appareil revient à l'affichage précédent.

### **Nota Bene :**

Le changement de température est plus efficace dans les boissons allongées.

### • Dureté de l'eau:

Pour les instructions concernant la définition et le réglage de la dureté de l'eau, consulter le chapitre "15. 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 **OK**. L'écran (B1) affiche la valeur actuellement programmée et le message "Nouveau" clignote;
5. Sélectionner la nouvelle valeur avec les flèches de sélection (B2 ou B4);
6. Après avoir sélectionné la valeur souhaitée, presser **OK**.

L'appareil revient à l'affichage précédent.

### • Économie d'énergie:

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

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

4. Presser **OK**. L'écran affiche l'état actuel ("Actif" ou "Non actif") et l'opération qui sera effectuée en confirmant avec **OK** ("Désactiver?" ou "Activer?");
  5. Presser **OK** 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.

- **Signal sonore:**

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


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

L'appareil revient à l'affichage précédent.

- **Boissons d'usine:**

Cette fonction permet de revenir aux réglages d'usine pour toutes les boissons ou pour chaque boisson programmée. Après avoir sélectionné la boisson, procéder ainsi:


4. 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 **OK**;
5. "Réinitialiser?": pour revenir aux valeurs d'usine, presser **OK**.
6. "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 /ESC (B5).

- **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). Après avoir sélectionné l'option, procéder ainsi:

4. "Réinitialiser?": presser **OK**;
5. "Réinitial. terminée": l'appareil confirme la réinitialisation et revient à l'affichage précédent.

Pour quitter cette fonction, presser /ESC (B5).

## 6.7 Statistiques

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

1. Presser  (B5) pour accéder au menu "Réglages";
2. Presser les flèches de sélection (B2 et B4) jusqu'à lire entre les deux lignes de tirets "Statistiques";
3. Presser **OK** (B3): l'écran affiche les données statistiques de la machine: faire défiler les options avec les flèches de sélection;
4. Presser ensuite /ESC (B5) pour quitter le menu.

Pour revenir à l'affichage principal, presser /ESC.

## 7. PRÉPARATION DU CAFÉ

### 7.1 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 (A5) (fig. 6).



#### Nota Bene:

Le bouton de réglage doit être tourné uniquement pendant que le moulin est en marche.




Si le café sort trop lentement ou s'il ne sort pas du tout, tourner d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre vers le numéro 7.

Pour obtenir en revanche une distribution de café plus dense et améliorer l'aspect de la crème, tourner d'un cran dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers le numéro 1 (pas plus d'un cran à la fois, au risque que le café sorte au goutte-à-goutte).

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

### 7.2 Conseils pour un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud il est conseillé de :

- effectuer un rinçage en pressant /ESC (B5);
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude utiliser 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").















### 7.3 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.

1. Introduire le café en grains dans le réservoir prévu à cet effet (A3) (fig. 7);
2. Positionner sous les becs verseurs de café (A9) :
  - 1 tasse, pour 1 café (fig. 8);
  - 2 tasse, pour 2 cafés.
3. Baisser les becs verseurs de sorte à les rapprocher le plus possible des tasses ; la crème sera ainsi meilleure (fig. 9);
4. Sélectionner le café souhaité :

Boissons à base de café a sélection directe			
Recette	Quantité	Quantité programmable	Arôme prédéfini
 Espresso (B8)	≈ 40 ml	de ≈20 à ≈ 180ml	
 Café (B9)	≈ 180 ml	de ≈ 100 à ≈240 ml	
 Allongé (B10)	≈ 160 ml	de ≈115 à ≈250 ml	
 Doppio+ (B11)	≈ 120 ml	de ≈80 à ≈180 ml	
Boissons à base de café pouvant être sélectionnées avec  DRINK MENU (B12)			
Espresso Allongé	≈ 120 ml	de ≈80 à ≈180 ml	
Court	≈ 30 ml	de ≈20 à ≈40 ml	
2 Espresso pour 2 tasses	≈ 40 ml	--	
2 Espresso Allongés pour 2 tasses	≈ 120 ml	--	
2 Courts pour 2 tasses	≈ 30 ml	--	

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

**i** **Nota Bene :**

- Il est possible de préparer simultanément 2 tasses de COURT, ESPRESSO, ESPRESSO ALLONGÉ en appuyant sur "2X" (B3) 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 la flèche correspondant à "STOP" (B4).
- Une fois la distribution terminée, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir une

des touches de distribution du café appuyée au moins 3 secondes (B8 - B11).








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

**i** **Nota Bene:**



- Pendant l'utilisation, l'écran affiche certains messages (Remplir le réservoir, vider le tiroir à marc, etc.) dont la fonction est indiquée dans le chapitre "19. Messages affichés à l'écran".
- Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe "9.2 Conseils pour un café plus chaud".
- Si le café sort au goutte-à-goutte ou s'il est trop liquide, pas assez crémeux ou trop froid, consulter les conseils indiqués dans le paragraphe et dans le chapitre "20. Résolution des problèmes".
- Pour personnaliser chaque boisson, consulter les paragraphes "8.4 Programme boissons" et "8.5 Programme My boissons".

### 7.4 Variation temporaire de l'arôme du café

Pour personnaliser temporairement l'arôme du café des recettes automatiques, presser  (B7):

	Personnel (si programmé) / Standard
	X-LÉGER
	LÉGER
	MOYEN
	FORT
	X-FORT
	(Consulter le chapitre 9.5 "Préparation du café en utilisant le café prémoulu")

**i** **Nota Bene:**

- La variation d'arôme n'est pas mémorisée et à la prochaine préparation automatique l'appareil sélectionne la valeur prédéfinie ().
- Si la distribution ne se fait pas quelques secondes après la personnalisation temporaire de l'arôme, celui-ci revient à la valeur prédéfinie ().



## 7.5 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 dose rase (C2), car l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir (A4) pourrait se boucher.

### **Nota Bene :**

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

1. Presser plusieurs fois  (B7) jusqu'à ce qu'à lire (B1) sur l'écran "".
2. S'assurer que l'entonnoir n'est pas obstrué, puis introduire une dose rase de café prémoulu (fig. 10).
3. Placer une tasse sous les becs verseurs de café (A19) (fig. 8).
4. Sélectionner le café souhaité :

Boissons à base de café à sélection directe	
Recette	Quantité
 Espresso (B8)	≈ 40 ml
 Café (B9)	≈ 180 ml
 Long (B10)	≈ 160 ml
Boissons à base de café pouvant être sélectionnées avec  DRINK MENU (B12)	
Espresso Allongé	≈ 120 ml
Court	≈ 30 ml

5. 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.

### **Attention ! En préparant le café LONG :**

Au milieu de la préparation, l'écran (B1), affiche le message "Introduire le café prémoulu". Verser ensuite une cuillère-doseuse rase de café prémoulu et presser **OK** (B3).

### **Nota Bene :**

Si le mode "Économie d'énergie" est activé, la distribution du premier café pourrait demander quelques secondes d'attente.

## 8. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO ET DU LAIT CHAUD (NON MOUSSEUX)

### **Risque de brûlures !**

Pendant ces opérations de la vapeur sort : faire attention à ne pas se brûler.


1. Pour un cappuccino, préparer le café dans une grande tasse;
2. Remplir un récipient, de préférence muni d'une poignée pour ne pas se brûler, avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino à préparer. Dans le choix des dimensions du récipient, tenir compte que le volume augmentera de 2 à 3 fois ;

### **Nota Bene :**

- Pour obtenir une mousse plus dense et riche, utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé et à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou bien avec des grosses bulles, toujours nettoyer la buse à cappuccino (A20) de la façon décrite dans le paragraphe "10.2 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi".
  - La qualité de la mousse peut varier selon :
    - le type de lait ou boissons végétales utilisés
    - la marque utilisée, les ingrédients et valeurs nutritionnelles.
3. Vérifier que l'embout de la buse à cappuccino (A21) soit vers le bas, sur la fonction "CAPPUCCINO" (fig. 11);
  4. La buse à cappuccino peut être légèrement tournée vers l'extérieur, pour pouvoir utiliser des récipients de toute taille.

### **Attention !**

Ne pas forcer la rotation de la buse à cappuccino (fig. 12) : pour éviter qu'elle ne casse!

5. Plonger la buse à cappuccino dans le récipient du lait en faisant attention à ne jamais plonger la bague noire;
6. Presser  DRINK MENU (B12);
7. Presser les flèches de sélection (B2 et B4) jusqu'à lire entre les deux lignes de tirets "Vapeur";
8. Presser **OK** (B5) : l'écran affiche "Vapeur". Au bout de quelques secondes, de la vapeur sort de la buse à cappuccino, ce qui donne un aspect crémeux au lait et en augmente le volume ;
9. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, faire tourner le récipient avec de lents mouvements du bas vers le haut.
10. Après avoir obtenu la mousse souhaitée, interrompre la distribution de vapeur en appuyant de nouveau sur le bouton "STOP".



### **Risque de brûlures !**

Éteindre la vapeur, avant d'extraire le récipient avec le lait mousseux pour éviter des brûlures causées par les éclaboussures de lait bouillant.

11. Ajouter la crème de lait au café précédemment préparé. Le cappuccino est prêt : sucrer et éventuellement saupoudrer un peu de cacao en poudre sur la mousse.

### **Nota Bene !**

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

## 8.1 Préparation du lait chaud (non mousseux)


Pour préparer du lait chaud non mousseux, procéder de la façon décrite dans le paragraphe précédent, en s'assurant que l'embout de la buse à cappuccino (A21) soit vers le haut, sur la fonction « HOT MILK »

## 8.2 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi


Nettoyer la buse à cappuccino (A20) à chaque utilisation, pour éviter que des résidus de lait ne se déposent ou qu'elle ne s'obstrue.


### **Risque de brûlures !**

Durant le nettoyage, un peu d'eau chaude sort de la buse à cappuccino. Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.


1. Faire couler un peu d'eau en appuyant sur le bouton  (B6- fig. 13). Puis interrompre en appuyant sur la flèche de sélection (B4) correspondant à "STOP".
2. Attendre quelques minutes que la buse à cappuccino refroidisse : tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et tirer la buse à cappuccino vers le bas pour l'extraire (fig. 14).
3. Déplacer l'embout (A21) vers le haut (fig. 15).
4. Tirer la buse vers le bas (A22- fig. 16).
5. Contrôler que les trous indiqués par la flèche en fig. 17 ne sont pas bouchés. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une épingle.
6. Réinsérer la buse, déplacer l'embout vers le bas et réinsérer la buse à cappuccino sur la buse (fig. 18) en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et en la poussant vers le haut, jusqu'à ce qu'elle s'accroche.

## 9. "my MENU" 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:

1. Presser  (B13);
2. Presser les flèches de sélection (B2 et B4) jusqu'à lire la boisson souhaitée entre les deux lignes de tirets;

### Boissons non programmées:

3. Presser **OK** (B3) pour sélectionner;
4. L'écran affiche le message "Programme arôme": presser les flèches de sélection (B2 et B4) ou  (B7) jusqu'à sélectionner l'arôme souhaité. Presser **OK**: L'écran affiche le message "Programme café" et une barre progression se remplit au fur et à mesure que la préparation avance: une fois la quantité souhaitée atteinte, presser **OK**.
5. L'appareil continue la préparation du café: presser **OK** pour interrompre le débit une fois atteint la quantité de café souhaitée.
6. "Enregistrer param.?" : pour sauvegarder la programmation, presser **OK** (ou bien **ESC** - B2 ou B5).
8. "Param.enregistrés" ou "Param. non enregistrés.". L'appareil est à nouveau prêt à l'emploi.

### Boissons programmées:

3. Presser **OK** (B3) pour sélectionner;
4. L'appareil commence la préparation selon les réglages précédemment effectués.


### **Nota Bene:**

Les boissons pour 2 tasses pourront être sélectionnées seulement quand après avoir programmé les boissons simples leur correspondant.

## 10. 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. La buse à cappuccino (A20) se réchauffe durant la sortie de l'eau chaude et il faut donc toucher uniquement la bague noire. (A21).

1. Placer un récipient sous la buse à cappuccino (A20) (le plus près possible pour éviter les éclaboussures).
2. Presser  (B6- fig. 13). L'écran (B1) affiche le message "EAU CHAUDE" ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.
4. La machine fait couler environ 250 ml d'eau chaude puis interrompt automatiquement la distribution. Pour interrompre manuellement la distribution d'eau chaude, appuyer sur la flèche de sélection (B4) correspondant à "STOP".

## **Nota Bene !**

Si la modalité "Économie d'énergie" est activée, la distribution d'eau chaude et de vapeur pourrait demander quelques secondes d'attente.

## **11. NETTOYAGE**

### **11.1 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 (A11) ;
- l'égouttoir(A15) et le bac de récupération de la condensation (A10);
- le réservoir à eau (A17) ;
- les becs verseurs de café (A19) ;
- l'entonnoir pour l'introduction de café prémoulu (A4) ;
- l'infuseur (A8), accessible après avoir ouvert le volet de service (A7) ;
- la buse à cappuccino (A20 - S "10.2 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi") ;
- panneau de contrôle (B).

### **Attention !**

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyeurs abrasifs ou de l'alcool. Avec les super-automatiques De'Longhi, il n'est pas nécessaire d'utiliser d'adjuvants chimiques pour le nettoyage de la machine.
- Aucune partie de l'appareil ne peut être lavée au lave-vaisselle, à l'exception de la grille égouttoir (A14).
- 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.

### **11.2 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 (A11).

### **11.3 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 (A11) 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 - A6).

### **Attention ! Risque de brûlures**

Après la distribution de plusieurs cappuccinos consécutifs, le plateau métallique d'appui des tasses (A12) 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 (A15) (fig. 19), vider et le nettoyer.
- Vider et nettoyer soigneusement le tiroir à marcs (A11) en prenant soin d'enlever tous les résidus qui peuvent se déposer au fond;
- Contrôler le bac de récupération de la condensation (A10) (rouge) et le vider s'il est plein.

### **11.4 Nettoyage de l'égouttoir et du bac de récupération de la condensation**

#### **Attention !**

L'égouttoir (A15) est doté d'un flotteur (A13 - rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 20). Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau métallique d'appui des tasses (A12), il faut vider l'égouttoir et le nettoyer, autrement l'eau peut déborder et endommager la machine, le plan d'appui ou la zone autour.

Pour retirer l'égouttoir:

1. Extraire l'égouttoir et le tiroir à marc de café (A11) (fig. 19);
2. Retirer le plateau d'appui des tasses (A12), la grille égouttoir (A14), 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 (A10) et le vider s'il est plein.
4. Remettre en place l'égouttoir, la grille et le tiroir à marc de café.

#### **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.

### **11.5 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 - A15) n'est pas sale. Si nécessaire, enlever les dépôts de café à l'aide du pinceau (C5) et d'une éponge.
2. Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 21).

### 11.6 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 (A17) 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.

### 11.7 Nettoyage des becs verseurs de café

1. Nettoyer régulièrement les becs verseurs de café (A19) en utilisant une éponge ou un chiffon (fig. 22A);
2. Contrôler que les trous des becs verseurs de café ne sont pas bouchés. Si nécessaire, enlever les dépôts de café à l'aide d'un cure-dents (fig. 22B).

### 11.8 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 (A4) ne soit pas bouché. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide du pinceau (C5).

### 11.9 Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur (A8) 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 (A17);
3. Ouvrir le volet infuseur (A7) (fig. 23) 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. 24);
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. En utilisant le pinceau (C5), nettoyez éventuellement les résidus de café présents dans le logement de l'infuseur que vous remarquez en ouvrant 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. 25).


8. Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons rouges se sont déclenchés vers l'extérieur;
9. Fermer le volet infuseur.
10. Réinsérer le réservoir d'eau.

## 12. 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.

Détartrer la machine quand 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 **OK** (B3) et suivre les opérations depuis le point 6. Pour remettre le détartrage à un autre moment, presser **ESC** (B5): sur l'écran le symbole  rappelle que l'appareil a besoin d'être détartré.

Pour accéder au menu de détartrage :

1. Éclairer la machine et attendre qu'elle soit prête à l'emploi;
2. Presser  (B5) pour accéder au menu "Réglages";
3. Presser les flèches de sélection (B2 et B4) jusqu'à lire entre les deux lignes de tirets "Entretien": presser **OK** (B3);
4. Presser **OK** pour sélectionner "Détartrage";
5. "Confirmer? (~45 minutes)": confirmer en pressant **OK**;
6. "Retirer le filtre": extraire le réservoir à eau (A17), enlever le filtre à eau (C4) (si présente), vider le réservoir à eau. Presser **OK**.
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. 26); réinsérer le réservoir à eau. Presser **OK**.

8. "Vider égouttoir": Enlever, vider et réinsérer l'égouttoir (A15) et le tiroir à marc de café (A11). Presser **OK**.

**i** **Nota Bene :**

Dans certains cas, il se peut qu'un processus de refroidissement de quelques secondes démarre avant de passer à l'étape successive.

9. "Récipient 1,8 l vide sous les buses": Placer sous la buse à cappuccino (A20) et sous le bec verseur de café (A19) un récipient vide ayant une capacité minimale de 1,8 litres (fig. 27). Presser **OK**;

**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 cappuccino que du bec verseur de café et effectue automatiquement toute une série de rinçages à intervalles pour éliminer les résidus de calcaire de l'intérieur de la machine; Après environ 35 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 **OK**;
12. "Récipient 1,8 l vide sous les buses": replacer le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante sous le bec verseur de café et la buse à eau chaude (fig. 27) et presser **OK**;
13. "Rinçage Confirmer?": presser **OK**;
14. "Rinçage en cours": l'eau coule d'abord du bec verseur de café puis de la buse à cappuccino;
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 **OK**.
14. "Insérer le filtre": réinsérer, si enlevé précédemment, le filtre adoucisseur dans son logement dans le réservoir à eau, remettre le réservoir puis presser **OK**;
15. "Récipient 1,8 l vide sous les buses": replacer le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante sous la buse à cappuccino. Presser **OK**;
16. "Rinçage Confirmer?": presser **OK**;

17. "Rinçage en cours". L'eau chaude sortira de la buse à cappuccino;
18. "Vider égouttoir": Au terme du rinçage, enlever, vider et réinsérer l'égouttoir (A15) et le tiroir à marc de café (A11). Presser **OK**;
19. "Détartrage terminé": presser **OK**;
20. "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.

**i** **Nota Bene !**

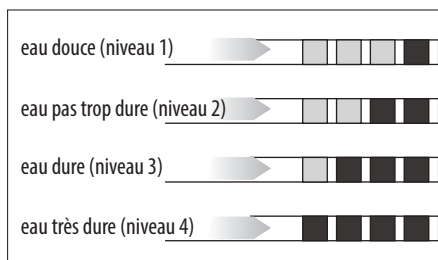
- Si le cycle de détartrage ne se termine pas correctement (ex. coupure de courant), nous conseillons de répéter le cycle.
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué le détartrage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A11).
- L'appareil a besoin d'un troisième rinçage, si le réservoir 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.

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


La demande de détartrage s'affiche uniquement après une période de fonctionnement prééglée qui dépend de la dureté de l'eau. La machine est préconfigurée en usine sur le "niveau 4" de dureté. Il est possible de programmer la machine en fonction de la dureté réelle de l'eau courante dans les différentes régions, rendant ainsi l'opération de détartrage moins fréquente.

#### 13.1 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.



### 13.2 Réglage de la dureté de l'eau

1. Presser  (B5) pour accéder au menu "Réglages";
2. Presser les flèches de sélection (B2 et B4) jusqu'à lire entre les deux lignes de tirets "Général": presser **OK** (B3);
3. Presser les flèches de sélection jusqu'à visualiser le message "Dureté de l'eau": presser **OK**;
4. L'écran affiche la sélection actuelle et la nouvelle sélection clignote: appuyer sur les flèches de sélection jusqu'à visualiser la nouvelle sélection. Presser **OK**.

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

Appuyer ensuite 2 fois /ESC (B5) pour revenir à l'affichage principal.

### 14. FILTRE ADOUCISSEUR

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

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

#### 14.1 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. 28) 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. 29, jusqu'à ce que l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute ;
4. Extraire le réservoir (A17) 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. 30).
6. Insérer le filtre dans le logement prévu à cet effet (A18) et l'enfoncer à fond (fig. 31);
7. Refermer le réservoir avec le couvercle (A16 - fig. 32) puis réinsérer le réservoir dans la machine;



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


8. Presser  (B5) pour accéder au menu "Réglages";
9. Presser les flèches de sélection (B2 et B4) jusqu'à lire entre les deux lignes de tirets "Entretien": presser **OK** (B3);

10. Presser les flèches de sélection jusqu'à visualiser le message "Installer filtre": presser **OK**;
11. "Confirmer?": presser **OK**;
12. "Eau chaude, Confirmer?": positionner sous la buse à eau chaude (A20) un récipient (d'une capacité minimale de 500 ml), puis presser **OK**;
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.

#### 14.2 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 remplace tout de suite le filtre, appuyer sur **OK** (B3) et suivre les opérations depuis le point 7. Pour remettre le remplacement à un autre moment, presser  ESC (B5): le symbole  s'affiche pour rappeler qu'il faut remplacer le filtre. Pour le remplacement, procéder comme suit :

1. Retirer le réservoir (A17) 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  (B5) pour accéder au menu "Réglages";
4. Presser les flèches de sélection (B2 et B4) jusqu'à lire entre les deux lignes de tirets "Entretien": presser **OK**;
5. Presser les flèches de sélection jusqu'à visualiser le message "Remplacer filtre": presser **OK**;
6. "Confirmer?": presser **OK**;
7. "Eau chaude, Confirmer?": positionner sous la buse à eau chaude (A20) un récipient (d'une capacité minimale de 500 ml), puis presser **OK**;
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.

#### 14.3 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 (A17) et le filtre usagé ;

2. Presser  (B5) pour accéder au menu "Réglages";
  3. Presser les flèches de sélection (B2 et B4) jusqu'à lire entre les deux lignes de tirets "Entretien": presser **OK** (B3);
  4. Presser les flèches de sélection jusqu'à visualiser le message "Retirer filtre": presser **OK**;
  5. "Confirmer?": presser **OK** pour confirmer l'élimination: l'appareil revient au menu "Entretien";
- Presser ensuite /ESC (B5) 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 du filtre même si la machine ne l'exige pas encore.

## 15. DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Puissance absorbée:	1450W
Pression :	1,5MPa (15 bars)
Capacité max. du réservoir à eau :	1,8 l
Dimensions LxPxH :	240x440x360 mm
Longueur du cordon :	1150 mm
Poids :	9,3 kg
Capacité max. du bac à grains :	300 g




## 16. CONSEILS POUR L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

- Programmer l'arrêt automatique à 15 minutes (voir paragraphe "6.6 Général"):
- Activer l'Économie d'Énergie (voir paragraphe "6.6 Général"):
- Quand la machine l'exige, effectuer le cycle de détartrage.

## 17. MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Remplir le réservoir	L'eau dans le réservoir (A17) 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 (A17) n'est pas correctement installé.	Insérer correctement le réservoir en l'enfonçant à fond (fig. 3B).
Vider le tiroir à marc	Le tiroir à marc (A11) de café est plein.	Vider le tiroir à marc, l'égouttoir (A15) 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 (A11).	Extraire l'égouttoir (A15) et insérer le tiroir à marc de café.
Introduire le café prémoulu	La fonction "café prémoulu" a été sélectionnée mais aucun café prémoulu n'a été versé dans l'entonnoir (A4).	Introduire le café prémoulu dans l'entonnoir (fig. 10) ou désélectionner la fonction prémoulu.
	Un café LONG avec café prémoulu a été demandé	Verser dans l'entonnoir (A4) une dose rase de café prémoulu, presser OK (B3) pour continuer et compléter la préparation.
Remplir le réservoir à grains	Le café en grains est terminé.	Remplir le réservoir à grains (A3) (fig. 7).
	L'entonnoir (A4) pour le café prémoulu est bouché.	Vider l'entonnoir à l'aide du pinceau (C5), de la façon décrite dans le § "13.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu".



MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Mouture trop fine Régler le moulin	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 6 le bouton de réglage de la mouture (A5) (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 § "9.1 Réglage du moulin à café"). Si le problème persiste, vérifier que le réservoir à eau (A17) 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.	Faire couler un peu d'eau chaude par la buse à cappuccino (A20) jusqu'à ce que le flux soit régulier.
Réduire dose café	Trop de café a été utilisé.	Sélectionner un arôme plus léger en appuyant sur  (B7) ou diminuer la quantité de café prémoulu
Insérer le groupe infuseur	Après le nettoyage, l'infuseur (A8) n'a pas été réinséré.	Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le § "13.9 Nettoyage de l'infuseur".
Circuit d'eau vide Remplir circuit Eau chaude Confirmer?	Le circuit hydraulique est vide.	Presser <b>OK</b> (B3) et faire couler l'eau par la buse à cappuccino (A20) jusqu'à obtenir un débit régulier. Si le problème persiste, vérifier que le réservoir à eau (A17) soit inséré à fond.
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. "14. Détartrage".
Remplacer 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 "16. Filtre adoucisseur".
Disfonctionnement :	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyer soigneusement la machine de la façon décrite dans le chap. "13. Nettoyage". Si après le nettoyage, la machine affiche encore le message, s'adresser à un centre d'assistance.
	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 "16. Filtre adoucisseur".
	Rappelle qu'il est nécessaire de détartre la machine.	Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le chap. "14. Détartrage".
<b>ECO</b>	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"


## 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 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 une température plus haute depuis à partir du menu. <b>Nota Bene :</b> Le changement de température est plus efficace dans les boissons allongées.
Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème.	Le café est moulu trop grossièrement.	Tourner le bouton de réglage de la mouture (A5) d'un cran vers le numéro 1 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 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 "9.1 Réglage du moulin à café").
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour machines à café espresso.
Le café sort trop lentement ou bien au goutte-à-goutte.	Le café est moulu trop finement.	Tourner le bouton de réglage de la mouture (A5) d'un cran 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 "9.1 Réglage du moulin à café").
Le café ne coule pas.	La machine 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 (A19) 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 (A6) n'est pas allumé.	Appuyer sur l'interrupteur général positionné sur I (fig. 2).
		→



PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'infuseur ne peut pas être extrait	L'arrêt n'a pas été effectué correctement	Arrêter la machine en pressant la touche  (A23) (fig. 5) (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 n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX.	Procéder comme requis par l'appareil, mais en vidant d'abord l'égouttoir pour éviter que l'eau ne déborde.
Le lait mousseux contient de grosses bulles	Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé.	Utiliser de préférence du lait totalement écrémé, ou bien demi-écrémé, à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas encore le résultat souhaité, tenter de changer de marque de lait.
Le lait n'est pas émulsionné.	La buse à cappuccino (A20) est sale.	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du § "10.2 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi".
	L'embout de la buse à cappuccino (A21) est sur "HOT MILK".	Mettre l'embout sur « CAPPUCCINO » (fig. 11).
La distribution de vapeur s'interrompt durant l'utilisation	Un dispositif de sécurité interrompt la distribution de vapeur	Attendre quelques minutes, puis réactiver la fonction vapeur.