

<b>SOMMAIRE</b>	
<b>INTRODUCTION</b>	<b>27</b>
Symboles utilisés dans ce mode d'emploi	27
Lettres entre parenthèses	27
Problèmes et réparations	27
<b>SÉCURITÉ</b>	<b>27</b>
Consignes fondamentales de sécurité	27
Utilisation conforme à la destination d'utilisation	28
Mode d'emploi	28
<b>DESCRIPTION</b>	<b>28</b>
Description de l'appareil	28
Description du panneau de contrôle	28
Description du pot à lait	28
Description des accessoires	29
<b>OPÉRATIONS PRÉALABLES</b>	<b>29</b>
Contrôle de la machine	29
<b>INSTALLATION DE LA MACHINE</b>	<b>29</b>
Branchement de la machine	29
Première mise en marche de la machine	29
<b>ALLUMAGE DE LA MACHINE</b>	<b>30</b>
<b>ARRÊT DE LA MACHINE</b>	<b>30</b>
<b>CONFIGURATIONS DU MENU</b>	<b>30</b>
Rinçage	30
Détartrage	30
Installer le filtre	30
Remplacement du filtre (si installé)	30
Régler l'heure	30
Allumage automatique	31
Arrêt auto (standby)	31
Économie d'énergie	31
Réglage de la température	31
Réglage de la dureté de l'eau	32
Sélectionner la langue	32
Signal sonore	32
Valeurs par défaut (réinitialisation)	32
Statistiques	32
<b>PRÉPARATION DU CAFÉ</b>	<b>32</b>
Sélection du goût du café	32
Sélection de la quantité de café dans la tasse	32
Personnalisation de la quantité de mon café	33
Réglage du moulin à café	33
Conseils pour obtenir un café plus chaud	33
Préparation du café avec du café en grains	33
Préparation du café avec du café prémoulu	33
Préparation du café LONG avec du café en grains	34
Préparation du café LONG avec du café pré-moulu	34
Personnalisation de la quantité de café ALLONGE	34
<b>PRÉPARATION DE BOISSONS A BASE DE LAIT</b>	<b>34</b>
Remplir et remplacer le pot à lait	34
Régler la quantité de mousse	34
Préparation automatique de boissons à base de lait	35
Préparation des boissons "MILK MENU"	35
Nettoyage du pot à lait après chaque utilisation	35
Programmer les quantités de café et de lait dans la tasse pour la touché CAPPUCCINO	35
Programmer les quantités de café et de lait dans la tasse pour les boissons du bouton MILK MENU	36
<b>ÉCOULEMENT EAU CHAUDE ET VAPEUR</b>	<b>36</b>
Ecoulement d'eau chaude	36
Modification de la quantité d'eau distribuée automatiquement	36
<b>NETTOYAGE</b>	<b>36</b>
Nettoyage du tiroir à marc	36
Nettoyage de l'égouttoir et du récipient de récupération de la condensation	37
Nettoyage interne de la machine	37
Nettoyage du réservoir à eau	37
Nettoyage des becs verseurs	37
Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu	37
Nettoyage de l'infuseur	37
Petit Levier	38
Grand Levier	38
Nettoyage du pot à lait	38
Nettoyage de la buse eau chaude/vapeur	38
<b>DÉTARTRAGE</b>	<b>38</b>
<b>PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU</b>	<b>39</b>
Mesure de la dureté de l'eau	39
Réglage de la dureté de l'eau	40
<b>FILTRE ADOUCISSEUR</b>	<b>40</b>
Installation du filtre	40
Remplacer le filtre	41
Enlever le filtre	41
<b>DONNÉES TECHNIQUES</b>	<b>41</b>
<b>ÉLIMINATION</b>	<b>41</b>
<b>MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN</b>	<b>42</b>
<b>RÉSOLUTION DES PROBLÈMES</b>	<b>44</b>

## INTRODUCTION

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

Nous vous souhaitons de bien profiter de votre nouvelle machine. Consacrez quelques minutes à la lecture de ce mode d'emploi. Vous éviterez ainsi tout risque et détérioration de la machine.

### Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

Les consignes importantes sont accompagnées de ces symboles. Il faut impérativement respecter ces consignes.



**Danger!**

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



**Attention!**

Le non-respect peut être ou est la cause de lésions ou de dommages à la machine.



**Risque de Brûlures!**

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



**Nota Bene :**

Ce symbole donne des informations et des conseils importants à l'utilisateur.

### Lettres entre parenthèses

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

### Problèmes et réparations

En cas de problèmes, il faut tout d'abord essayer de les résoudre en suivant les instructions des paragraphes "Messages affichés à l'écran" à la page 42 et "Résolution des problèmes" à la page 44.

Si cela ne suffit pas ou si pour toute autre explication, il est conseillé de contacter le SAV (Service Après-Vente) au numéro indiqué sur le livret «Service Après-Vente» en annexe.

Si votre pays n'est pas mentionné, téléphonez au numéro indiqué dans la garantie. Pour toute réparation, il faut s'adresser au service d'assistance technique De'Longhi. Les adresses sont indiquées dans le certificat de garantie fourni avec la machine.

## SÉCURITÉ

### Consignes fondamentales de sécurité



**Danger!**

La machine fonctionne à l'électricité, elle peut donc produire des décharges électriques.

Respecter les consignes de sécurité suivantes :

- Ne pas Boutonner la machine avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas Boutonner la prise avec les mains mouillées.
- S'assurer que la prise de courant utilisée soit toujours parfaitement accessible, pour pouvoir débrancher la machine en cas de besoin..
- Pour débrancher la fiche de la prise, agir directement sur la fiche. Ne jamais tirer sur le câble, il pourrait s'abîmer.
- Pour débrancher complètement l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant.
- En cas de pannes de la machine, ne pas tenter de la réparer. Éteindre la machine, retirer la fiche de la prise et appeler le service d'assistance technique.

Afin de prévenir tout risque, si la fiche ou le cordon est abîmé, le faire remplacer exclusivement par le service d'assistance technique De'Longhi.

Au cours du nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique.

- Avant toute opération de nettoyage des parties extérieures de l'appareil, éteindre la machine, retirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir la machine.



**Attention :**

Ne pas laisser l'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé) à la portée des enfants.

L'appareil peut être utilisé par des enfants d'un âge inférieur à 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes sans l'expérience ou les connaissances nécessaires, pourvu qu'ils soient sous surveillance ou après que ces personnes ait reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des risques inhérents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance destinés à être effectués par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.



### Risque de Brûlures!

Cette machine produit de l'eau chaude et lorsqu'elle est en marche, de la vapeur d'eau peut se former.

Attention aux éclaboussures d'eau ou à la vapeur chaude.

Quand l'appareil est en marche, ne pas Bouton la plaque chauffe-tasses (A6) car elle pourrait être chaude.



Les surfaces indiquant ce symbole deviennent chaudes durant l'utilisation (le symbole est présent uniquement sur certains modèles)

### Utilisation conforme à la destination d'utilisation

Cet appareil est fabriqué pour préparer du café et réchauffer des boissons.

Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.

Son usage n'est pas prévu dans

- des endroits dédiés à la cuisine pour le personnel de magasins, bureaux et autres lieux de travail
- les agritourismes
- les hôtels, motels ou autres structures d'accueil
- les chambres meublées.

Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et donc dangereuse. Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant d'un usage impropre de l'appareil.

### Mode d'emploi

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures ou endommager l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts dérivant du non-respect de ce mode d'emploi.



#### Nota Bene :

Conserver soigneusement ce mode d'emploi. En cas de cession de la machine à d'autres personnes, il faut également leur remettre ce mode d'emploi.

## DESCRIPTION

### Description de l'appareil

(p. 3 - A )

- A1. Couvercle du réservoir à grains
- A2. Couvercle de l'entonnoir pour le café prémoulu
- A3. Réservoir à grains

- A4. Entonnoir pour café prémoulu
- A5. Bouton de réglage du degré de mouture
- A6. Réchauffe-tasses
- A7. Bec verseur café (hauteur réglable)
- A8. Buse eau chaude et vapeur
- A9. Bac de récupération de la condensation
- A10. Tiroir pour les marcs de café
- A11. Plateau d'appui pour tasses
- A12. Égouttoir
- A13. Indicateur de niveau de l'eau de l'égouttoir
- A14. Volet infuseur
- A15. Infuseur
- A16. Réservoir à eau
- A17. Logement pour filtre adoucisseur d'eau
- A18. Couvercle du réservoir d'eau
- A19. Logement du connecteur du cordon d'alimentation
- A20. Interrupteur général

### Description du panneau de contrôle

(p. 2 - B )

Certains boutons du panneau ont une double fonction : celle-ci est signalée entre parenthèses, au sein de la description.

- B1. Bouton : pour allumer ou éteindre la machine (stand-by)
- B2. Bouton **MENU/ESC** pour accéder au menu (Dans le menu programmation: appuyer pour quitter le menu)
- B3. Bouton **OK**: pour activer et confirmer la fonction sélectionnée
- B4. Afficheur : il guide l'utilisateur durant l'utilisation de l'appareil
- B5. Bouton : pour sélectionner la longueur du café
- B6. Bouton de sélection de l'arôme : appuyer pour sélectionner le goût du café
- B7. Bouton : pour faire couler de l'eau chaude
- B8. Bouton : pour préparer 1 tasse de café LONG
- B9. Bouton **CAPPUCCINO**: pour faire couler un cappuccino (Dans le menu programmation < elle sert à faire défiler les options du menu)
- B10. Bouton **MILK MENU**: pour accéder à la préparation de CAFÉ AU LAIT, LAIT AVEC DU CAFÉ, FLAT WHITE, LAIT (Dans le menu programmation > elle sert à faire défiler les options du menu)
- B11. Bouton : pour préparer 1 tasse de café avec les paramètres affichés à l'écran
- B12. Bouton : pour préparer 2 tasses de café avec les paramètres affichés à l'écran

### Description du pot à lait

(p. 2 - C )

- C1. Bouton de réglage de la mousse et fonction CLEAN

- C2. Couverture du pot à lait
- C3. Pot à lait
- C4. Tube d'aspiration du lait
- C5. Tube de distribution du lait mousseux (réglable)

## Description des accessoires

(p. 2 - D )

- D1. Doseur du café prémoulu
- D2. Pinceau pour le nettoyage
- D3. Filtre adoucisseur (présent sur certains modèles)
- D4. Buse eau chaude
- D5. Cordon d'alimentation
- D6. Bande réactive "Total Hardness test"
- D7. Détartrant

## OPÉRATIONS PRÉALABLES

### Contrôle de la machine

Après avoir déballé la machine, il faut s'assurer qu'elle est intacte et dotée de tous les accessoires. Ne pas utiliser la machine en cas de présence de dommages apparents. S'adresser à l'assistance technique De'Longhi.

## INSTALLATION DE LA MACHINE



### Attention!

Au moment d'installer la machine, il faut respecter les consignes de sécurité suivantes :

- La machine émet de la chaleur dans son environnement. Après avoir placé la machine sur le plan de travail, vérifier qu'il reste un espace dégagé d'au moins 3 cm entre les surfaces de cette dernière, les parties latérales et la partie arrière, et un espace libre d'au moins 15 cm au-dessus de la machine à café.
- L'éventuelle pénétration d'eau dans la machine pourrait l'endommager. Éviter de placer la machine à proximité de robinets d'eau ou d'éviers.
- La machine peut se détériorer si l'eau qu'elle contient gèle. Ne pas installer la machine dans un endroit où la température peut descendre au-dessous du point de congélation.
- Ranger le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne soit pas en contact avec des bords tranchants ni avec des surfaces chaudes (par exemple des plaques électriques).

## Branchement de la machine



### Attention!

Vérifier si la tension d'alimentation correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique au-dessous de l'appareil.

Brancher l'appareil exclusivement à une prise de courant convenablement installée, ayant une intensité minimale de 10 A et munie d'une mise à la terre efficace.

En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de la machine, il faut contacter un électricien qualifié pour faire remplacer la prise.

## Première mise en marche de la machine



### Nota Bene!

- La machine a été contrôlée en usine en utilisant du café, il est donc tout à fait normal de trouver du café à l'intérieur du moulin à café. Nous vous garantissons dans tous les cas que la machine est neuve.
- Il est conseillé de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite au paragraphe "Réglage de la dureté de l'eau" (p. 39).

1. Introduire le connecteur du cordon d'alimentation dans son logement à l'arrière de la machine et brancher la machine au secteur (fig. 1) et s'assurer que l'interrupteur général (placé à l'arrière de cette dernière) soit enfoncé (fig. 2).

Il faut sélectionner la langue souhaitée en avançant ou en reculant avec les flèches < ou > (fig. 9) ou bien en laissant que les langues s'alternent automatiquement (toutes les 3 secondes environ):

2. quand le français apparaît, maintenir enfoncé pendant quelques secondes le bouton **OK** (fig. 3) jusqu'à ce que l'écran affiche le message suivant : "Français installé".

Continuer en suivant les instructions affichées sur l'écran de la machine :

4. "REPLIR LE RÉSERVOIR" : extraire le réservoir à eau (fig. 4), ouvrir le couvercle (fig. 5), remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau fraîche (fig. 6); refermer le couvercle et replacer ensuite le réservoir.
4. "INSÉRER LA BUSE À EAU" : Contrôler que la buse à eau chaude est insérée sur la buse et placer un récipient (fig. 7) d'une capacité minimum de 100mL au-dessous.
5. L'écran affiche "EAU CHAUDE, Appuyer sur OK";
6. Appuyer sur le bouton **OK** pour confirmer (fig. 3) : la machine fait couler de l'eau par la buse puis s'éteint automatiquement.

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



### Nota Bene!

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

- Durant la préparation des 5-6 premiers cappuccinos, il est absolument normal que vous entendiez l'eau en ébullition: le bruit s'atténuera par la suite.
- Pour savourer un café encore meilleur et obtenir des performances optimales de la machine, il est conseillé d'installer le filtre adoucisseur en suivant les indications dans le paragraphe "FILTRE ADOUCISSEUR" (p. 40). Si le modèle que vous possédez n'est pas doté de le filtre, vous pouvez en faire la demande aux centres d'assistance agréés De'Longhi.

## ALLUMAGE DE LA MACHINE


### **Nota Bene!**

Avant de mettre en marche votre machine, assurez-vous que l'interrupteur général soit enfoncé (fig. 2).

La machine effectue automatiquement, à chaque mise en marche, un cycle de préchauffage et de rinçage qui ne peut pas être interrompu. L'appareil est prêt seulement après avoir effectué ce cycle.

### **Risque de Brûlures!**

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude sort des becs verseurset coule dans l'égouttoir. Faites attention aux éclaboussures d'eau.

- Pour allumer la machine, appuyer sur le bouton  (fig. 8) : l'écran affiche le message "Chauffage, veuillez patienter".


Lorsque le chauffage est terminé, la machine affiche un autre message : "RINÇAGE"; de cette façon, l'appareil chauffe l'eau et la fait circuler dans les tuyaux internes pour qu'ils se réchauffent. L'appareil est à température lorsque l'écran affiche le message indiquant le goût et la quantité de café.

## ARRÊT DE LA MACHINE

A chaque arrêt, la machine effectue un rinçage automatique, au cas où un café aurait été préparé.


### **Risque de Brûlures!**

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude sort des becs verseurs. Faire attention aux éclaboussures d'eau.

- Pour éteindre la machine, appuyer sur le bouton  (fig. 8).
- L'écran affiche l'inscription "Arrêt en cours, veuillez patienter" : si prévu, la machine effectue un rinçage puis s'éteint (stand-by).

### **Nota Bene!**

Si la machine n'est pas utilisée pendant quelques temps, il faut la débrancher du secteur :

- éteindre d'abord la machine en appuyant sur le bouton  (fig. 8);
- appuyer sur l'interrupteur général placé sur le côté de la machine (fig. 2).

### **Attention!**

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

## CONFIGURATIONS DU MENU

Le menu programmation est accessible en appuyant sur le bouton **MENU/ESC** : faire défiler les rubriques du menu en appuyant < ou > (fig. 9).

### Rinçage

Avec cette fonction il est possible de faire sortir de l'eau chaude de la buse qui, en chauffant le circuit à l'intérieur de la machine, fait en sorte que le café distribué soit plus chaud ;

Pour activer cette fonction, procéder comme suit :

1. Appuyer sur le bouton **MENU/ESC** (B2) pour entrer dans le menu;
2. Appuyer sur < ou > (fig. 9) jusqu'à ce que l'écran affiche "Rinçage";
3. Appuyer sur le bouton **OK** (fig. 3): l'écran affiche "Confirmer?";
4. Appuyer sur le bouton **OK**: au bout de quelques secondes, de l'eau chaude sort de la buse et chauffe le circuit à l'intérieur de la machine et fait en sorte que le café distribué soit plus chaud.

### **Nota Bene!**

Il est possible d'arrêter à tout moment la distribution en appuyant sur n'importe quel bouton.

### Détartrage

Pour les instructions concernant le détartrage, consulter la p. 38.

### Installer le filtre

Pour les instructions concernant l'installation du filtre, consulter le paragraphe "Filtre adoucisseur" (p. 40).

### Remplacement du filtre (si installé)

Pour les instructions concernant le remplacement du filtre, consulter le paragraphe "Remplacer filtre" (p. 41).

### Régler l'heure

Pour régler l'heure à l'écran, procéder comme suit :

1. Appuyer sur le bouton **MENU/ESC** (B2) pour entrer dans le menu;
2. Appuyer sur < ou > (fig. 9) jusqu'à ce que l'écran affiche l'inscription "Réglage heure";
3. Appuyer sur le bouton **OK** (fig. 3): les heures clignotent;
4. Appuyer sur < ou > pour modifier les heures;

- Appuyer sur le bouton **OK** pour confirmer: les minutes clignotent;
- Appuyer sur < ou > pour modifier les minutes;
- Appuyer sur le bouton **OK** pour confirmer.

L'heure est ainsi réglée : appuyer ensuite sur le bouton **MENU/ESC** pour quitter le menu.

### Allumage automatique


Il est possible de programmer l'heure de démarrage automatique de façon à ce que la machine soit prête à l'emploi à une certaine heure (par exemple le matin) et pouvoir immédiatement faire le café.

#### **Nota Bene!**

Pour que cette fonction se mette en marche, l'heure doit être correctement configurée.

Pour activer le démarrage automatique, procéder comme suit :

- Appuyer sur le bouton **MENU/ESC** (B2) pour entrer dans le menu;
- Appuyer sur < ou > (fig. 9) jusqu'à ce que l'écran affiche l'inscription "Démarrage auto";
- Appuyer sur le bouton **OK** (fig. 3): l'écran affiche l'inscription "Activer?";
- Appuyer sur le bouton **OK** pour confirmer;
- Appuyer sur < ou > pour choisir les heures;
- Appuyer sur le bouton **OK** pour confirmer;
- Appuyer sur < ou > pour modifier les minutes;
- Appuyer sur le bouton **OK** pour confirmer;
- Appuyer ensuite sur le bouton **MENU/ESC** pour quitter le menu.

Après avoir confirmé l'horaire, l'activation de l'allumage automatique est signalée à l'écran par le symbole  qui est présent à côté de l'heure.

Pour désactiver la fonction :

- Sélectionner la rubrique allumage auto dans le menu;
- Appuyer sur le bouton **OK** : l'écran affiche l'inscription "Désactiver?";
- Appuyer sur le bouton **OK** pour confirmer.

L'écran n'affiche plus le symbole .

### Arrêt auto (standby)

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

Pour programmer l'arrêt automatique, procéder comme suit :

- Appuyer sur le bouton **MENU/ESC** pour entrer dans le menu;
- Appuyer sur < ou > (fig. 9) jusqu'à ce que l'écran affiche l'inscription "Arrêt automatique";
- Appuyer sur le bouton **OK** (fig. 3);

- Appuyer sur < ou > jusqu'à ce que la durée de fonctionnement souhaitée s'affiche (15 ou 30 minutes, ou bien après, 1, 2 ou 3 heures);
- Appuyer sur le bouton **OK** pour confirmer;
- Appuyer ensuite sur le bouton **MENU/ESC** pour quitter le menu. L'arrêt automatique est ainsi reprogrammée.

### Économie d'énergie

Grâce à cette fonction, il est possible d'activer ou de désactiver le mode économie d'énergie. Lorsque la fonction est activée, elle garantit une consommation d'énergie moindre, conformément aux normes européennes.

Pour désactiver (ou activer) la modalité "économie d'énergie", procéder comme suit :

- Appuyer sur le bouton **MENU/ESC** (B2) pour entrer dans le menu;
- Appuyer sur < ou > (fig. 9) jusqu'à ce que l'écran affiche l'inscription "Economie d'énergie";
- Appuyer sur le bouton **OK** (fig. 3): l'écran affiche l'inscription "Désactiver?" (ou "Activer?"; si la fonction a été désactivée);
- Appuyer sur le bouton **OK** pour désactiver (ou activer) la modalité d'économie d'énergie;
- Appuyer ensuite sur le bouton **MENU/ESC** pour quitter le menu.

Lorsque la fonction est activée, l'écran affiche, après un moment d'inactivité, «Économie d'énergie».

#### **Nota Bene!**

- En modalité économie d'énergie, la machine a besoin de quelques secondes d'attente avant de préparer le premier café ou le premier cappuccino car elle doit chauffer.
- Pour préparer n'importe quel boisson, appuyer sur n'importe quel bouton pour quitter la modalité économie d'énergie, puis appuyer sur le bouton correspondant à la boisson souhaitée.
- Si le pot à lait est inséré, la fonction «économie d'énergie» n'est pas activée.

### Réglage de la température

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

- Appuyer sur le bouton **MENU/ESC** (B2) pour entrer dans le menu;
- Appuyer sur < ou > (fig. 9) jusqu'à ce que l'écran affiche l'inscription "Réglage température";
- Appuyer sur le bouton **OK** (fig. 3);
- Appuyer sur < ou > jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche à l'écran (●=basse; ●●●●=maximum);
- Appuyer sur le bouton **OK** pour confirmer;

- Appuyer ensuite sur le bouton **MENU/ESC** pour quitter le menu.

### Réglage de la dureté de l'eau

Pour les instructions concernant le réglage de la dureté de l'eau, consulter la p. 40.

### Sélectionner la langue

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

- Appuyer sur le bouton **MENU/ESC (B2)** pour entrer dans le menu;
- Appuyer sur < ou > (fig. 9) jusqu'à ce que l'écran affiche l'inscription "Programmer langue";
- Appuyer sur le bouton **OK** (fig. 3);
- Appuyer sur < ou > jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche à l'écran;
- Appuyer sur le bouton **OK** pour confirmer;
- L'écran affiche l'inscription qui confirme la langue installée;
- Appuyer ensuite sur le bouton **MENU/ESC** pour quitter le menu.

### Signal sonore

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver le signal sonore que la machine émet à chaque pression des boutons et à chaque insertion/retrait des accessoires. Pour désactiver ou activer à nouveau le signal sonore, procéder comme suit :

- Appuyer sur le bouton **MENU/ESC (B2)** pour entrer dans le menu;
- Appuyer sur le bouton < ou > (fig. 9) jusqu'à ce que l'écran affiche l'inscription "Signal sonore";
- Appuyer sur le bouton **OK** (fig. 3): l'écran affiche "Désactiver?" (ou "Activer?", si désactivé);
- Appuyer sur le bouton **OK** pour activer ou désactiver le signal sonore;
- Appuyer ensuite sur le bouton **MENU/ESC** pour quitter le menu.

### Valeurs par défaut (réinitialisation)

Cette fonction permet de rétablir toutes les configurations du menu et toutes les programmations des quantités reviennent aux réglages d'usine (mise à part la langue qui reste programmée).

Pour rétablir les valeurs d'usine, procéder de la façon suivante:

- Appuyer sur le bouton **MENU/ESC (B2)** pour entrer dans le menu;
- Appuyer sur le bouton < ou > (fig. 9) jusqu'à ce que l'écran affiche l'inscription "Valeurs d'usine";
- Appuyer sur le bouton **OK** (fig. 3);
- L'écran affiche le message «Confirmer ?»;

- Appuyer sur le bouton **OK** pour confirmer et sortir..

### Statistiques

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

- Appuyer sur le bouton **MENU/ESC (B2)** pour entrer dans le menu;
- Appuyer sur le bouton < ou > (fig. 9) jusqu'à ce que l'écran affiche l'inscription "Statistiques";
- Appuyer sur le bouton **OK** (fig. 3);
- En appuyant sur < ou >, il est possible de vérifier :
  - le nombre de cafés déjà préparés;
  - le nombre de préparations au lait déjà faites;
  - le nombre de litres d'eau totale déjà distribués;
  - le nombre de détartrages déjà effectués;
  - le nombre de fois que le filtre adoucisseur a été remplacé.
- Appuyer ensuite 2 fois sur le bouton **MENU/ESC** pour quitter le menu.

### PRÉPARATION DU CAFÉ

#### Sélection du goût du café

La machine est réglée en usine pour faire du café au goût normal.

Il est possible de choisir parmi les goûts suivants :


Goût extra-Léger

Goût léger


Goût normal

Goût fort

Goût extra-fort

Pour changer de goût, il faut appuyer plusieurs fois sur le bouton  (fig. 10) jusqu'à ce que le goût souhaité s'affiche.




#### Sélection de la quantité de café dans la tasse

La machine est réglée en usine pour distribuer une quantité normale de café. Pour sélectionner la quantité de café, appuyer sur le bouton  (fig. 11) jusqu'à l'affichage à l'écran du message relatif à la quantité de café souhaité :

Café sélectionné	Quantité dans la tasse (ml)
MON CAFE	Programmable: da ≈20 a ≈180
COURT	≈40
NORMAL	≈60
ALLONGE	≈90
EXTRA-LONG	≈120

## Personnalisation de la quantité de mon café

La machine est pré-réglée en usine pour faire couler environ 30ml de "MON CAFÉ". Pour modifier cette quantité, procéder comme suit :

1. Placer une tasse sous les becs verseurs (fig. 12).
2. Appuyer sur le bouton  (fig.11) jusqu'à l'affichage du message "MON CAFE"
3. Maintenir enfoncé le bouton  (fig. 16) jusqu'à ce que l'écran affiche le message "1 MON CAFE Programme quantité" et que la machine commence à faire couler le café; relâcher ensuite le bouton;
4. Dès que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyer de nouveau sur le bouton  (fig. 16).

La quantité de café dans la tasse est alors programmée selon le nouveau réglage.

## Réglage du moulin à café

Le moulin à café n'a pas besoin d'être réglé, du moins au début, car il est configuré en usine pour que le café sorte correctement. Toutefois, si après les premiers cafés, le débit est trop liquide, pas assez crémeux ou s'il coule trop lentement (goutte à goutte), il faut corriger le degré de mouture à l'aide de la bouton de réglage du degré de mouture (fig. 13).

### **Nota Bene!**

Le bouton de réglage doit être tourné uniquement quand le moulin à café est en marche.



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

En revanche, pour obtenir un café plus dense et crémeux, il faut tourner d'un cran dans le sens antihoraire vers le

numéro 1 (pas plus d'un cran à la fois autrement le café risque de sortir par gouttes).

L'effet de cette correction s'obtient seulement après au moins 2 cafés. Si après ce réglage le résultat souhaité n'est pas obtenu, il faut refaire la correction en tournant le bouton d'un autre cran.

## Conseils pour obtenir un café plus chaud



Pour obtenir un café plus chaud, il est conseillé :

- d'effectuer un rinçage, en sélectionnant la fonction "Rinçage" dans le menu programmation (p. 30).
- de chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude);
- d'augmenter la température du café dans le menu programmation (p. 31).



## Préparation du café avec du café en grains

### **Attention!**

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

1. Introduire le café en grains dans le récipient prévu à cet effet (fig. 14).
2. Placer sous les becs verseurs :
  - 1 tasse, pour avoir 1 café (fig. 12);
  - 2 tasses, pour avoir 2 cafés (fig. 15).
3. Baisser les bec verseurs de sorte à l'approcher le plus possible de la tasse (fig. 15): ceci permet d'obtenir une meilleure crème.
4. Appuyer sur le bouton relatif à la distribution souhaitée (1 tasse  ou 2 tasses ).
5. La préparation commence et l'écran affiche la longueur sélectionnée ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.

### **Nota Bene:**

- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être arrêtée à n'importe quel moment en appuyant sur n'importe quel bouton.
- Dès que la distribution est terminée, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir enfoncé (dans les 3 secondes) l'un des boutons de distribution du café ( ou ) (fig. 16).

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

### **Nota Bene!**

- Pendant l'utilisation, l'écran affiche des messages (REMPLIR RÉSERVOIR, VIDER LE TIROIR À MARC, etc.) dont la signification est indiquée dans le paragraphe "Messages affichés à l'écran" (p. 42).
- Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe "Conseils pour un café plus chaud" (p. 33).
- Si le café sort au compte-gouttes ou s'il est n'est pas dense, a peu de crème ou s'il est trop froid, il faut lire les conseils figurant dans le chapitre «Résolution des problèmes» (p. 44).

## Préparation du café avec du café prémoulu

### **Attention!**



- Ne jamais introduire le café prémoulu lorsque la machine est éteinte, pour éviter qu'il ne finisse à l'intérieur de la machine et qu'il la salisse. De cette façon, la machine risque de s'endommager.



- N'insérer jamais plus d'une dose rase car l'intérieur de la machine pourrait se salir ou bien l'entonnoir risquerait de s'obstruer.

### **Nota Bene!**


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

1. Appuyer plusieurs fois sur le bouton  (fig. 10) jusqu'à ce que l'écran affiche "Prémoulu".
2. Ouvrir le couvercle de l'entonnoir à café pré-moulu (A2).
3. Vérifier que l'entonnoir ne soit pas bouché, puis insérer une dose avec du café prémoulu à ras-bord (fig. 17).
4. Placer une tasse sous les becs verseurs (fig. 12).
5. Appuyer sur le bouton de distribution 1 tasse  (fig. 16).
6. La préparation commence et l'écran affiche la longueur sélectionnée ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.


### **Nota Bene!**

Si la modalité "Economie d'énergie" est activée, la distribution du premier café peut exiger quelques secondes d'attente.

## Préparation du café LONG avec du café en grains

Suivre les indications du paragraphe "Préparation du café avec du café en grains" pour préparer la machine et appuyer sur le bouton  (fig. 18).

## Préparation du café LONG avec du café pré-moulu



Suivre les instructions comme indiqué aux points 1-2-3-4 du paragraphe "Préparation du café avec du café pré-moulu", puis appuyer sur le bouton  (fig. 18).


La machine commence à faire couler le café et une barre de progression apparaît; à la moitié de la préparation, le message "INTRODUIRE LE CAFE PREMOULU, Appuyer sur OK". Verser une cuillère rase de café pré-moulu et appuyer sur **OK** (fig. 3).

La préparation reprend et l'appareil affiche la barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation se poursuit.

## Personnalisation de la quantité de café ALLONGE

La machine est préconfigurée en usine pour faire couler environ 200ml de café LONG. Pour modifier ce choix, procéder comme suit :

1. Placer une tasse ou un verre suffisamment grand sous les becs verseurs de café (fig. 12).
2. Appuyer et maintenir enfoncé le bouton  (fig.18) jusqu'à l'affichage du message "Programme quantité".
3. Relâcher le bouton : la machine commence à faire couler le café;

4. Dès que le café atteint le niveau souhaité dans la tasse, appuyer de nouveau sur le bouton .

La quantité de café dans la tasse est maintenant programmée selon le nouveau réglage.

### **Nota Bene!**

Si la programmation est effectuée avec du café pré-moulu, la machine nécessitera le versement d'une deuxième cuillère rase de café.

## PRÉPARATION DE BOISSONS A BASE DE LAIT

### **Nota Bene!**

- Pour éviter d'avoir un lait peu mousseux ou avec de grosses bulles, il faut toujours nettoyer le couvercle du pot à lait et la buse eau chaude comme décrit dans le paragraphe «Nettoyage du pot à lait», p. 35 et 38.

## Remplir et replacer le pot à lait




1. Enlever le couvercle (fig. 19);
2. Remplir le pot à lait avec une quantité de lait suffisante, mais en ne dépassant pas le niveau MAX inscrit sur le pot (fig. 20). Garder à l'esprit que chaque cran imprimé sur le côté du réservoir correspond à 100 ml de lait.

### **Nota Bene!**

- Pour obtenir une mousse plus dense et homogène, il faut utiliser du lait écrémé ou partiellement écrémé et à la température du réfrigérateur (environ 5° C).
  - Si la modalité "Economie d'énergie" est activée, la distribution de la boisson pourrait nécessiter quelques secondes d'attente.
3. S'assurer que le tube d'aspiration du lait est bien inséré dans le logement prévu sur le fond du couvercle du pot à lait (fig. 21).
  4. Replacer le couvercle du pot à lait.
  5. Extraire la buse à eau chaude (D4) (fig. 22).
  6. Clipser en poussant à fond le pot à lait au niveau de la buse (fig. 23) : la machine émet un signal sonore (si la fonction signal sonore est active).
  7. Placer une tasse suffisamment grande sous les becs verseurs et sous le tube de distribution du lait mousseux; régler la longueur du tube de distribution du lait, pour l'approcher de la tasse, en le tirant simplement vers le bas (fig. 24).
  8. Suivre les indications reportées ci-après pour chaque fonction spécifique.

## Régler la quantité de mousse

En tournant le bouton de réglage de la mousse, il est possible de sélectionner la quantité de mousse du lait qui sera distribuée pendant la préparation des boissons à base de lait.

Position bouton	Description	Conseillé pour...
	Pas de mousse	CAPÉ AU LAIT / LAIT (lait chaud)
	Pas beaucoup de mousse	LAIT AVEC DU CAFÉ / FLAT WHITE
	Max. mousse	CAPPUCCINO / MILK (lait moussieux)

## Préparation automatique de boissons à base de lait

Sur le panneau de contrôle se trouve la touche (B9) permettant de préparer automatiquement le CAPPUCCINO. Pour ce faire, procéder ainsi:

1. De remplir et de clipser le pot à lait de la façon précédemment illustrée.
2. De tourner le bouton de réglage de la mousse situé sur le couvercle du pot à lait, sur la position relative à la quantité de mousse souhaitée.
3. Appuyer sur le bouton CAPPUCCINO: l'écran affiche le nom de la boisson ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.
4. Au bout de quelques secondes, le lait sort du tube de distribution du lait et remplit la tasse qui se trouve au-dessous. La machine prépare ensuite automatiquement le café après avoir distribué le lait.

## Préparation des boissons "MILK MENU"

En plus des boissons décrites ci-dessus, la machine prépare automatiquement: CAPÉ AU LAIT, LAIT AVEC DU CAFÉ, FLAT WHITE et MILK (lait chaud).

Pour préparer l'une de ces boissons, il suffit :

1. De remplir et de clipser le pot à lait de la façon précédemment illustrée.
2. De tourner le bouton de réglage de la mousse situé sur le couvercle du pot à lait, sur la position relative à la quantité de mousse souhaitée.
3. D'appuyer sur le bouton **MILK MENU (B10)**.
4. Appuyer sur < ou > (fig. 9) jusqu'à ce que l'écran affiche l'inscription relative à la boisson souhaitée (CAPÉ AU LAIT, LAIT AVEC DU CAFÉ, FLAT WHITE ou MILK).
5. Appuyer sur le bouton **OK** (fig. 3) pour commencer la distribution.
6. Au bout de quelques secondes, le lait sort du tube de lait et remplit la tasse qui se trouve au-dessous. Si la boisson le prévoit, la machine prépare automatiquement le café après avoir distribué le lait.

## **Nota Bene : indications générales pour toutes les préparations à base de lait**

- Pour interrompre la préparation durant la distribution, appuyer sur n'importe quel bouton.
- Dès que la distribution est terminée, pour augmenter la quantité de lait ou de café dans la tasse, il suffit de maintenir enfoncé (pendant 3 secondes) l'un des boutons relatifs aux préparations à base de lait ou de café.
- Ne pas laisser longtemps le pot à lait hors du réfrigérateur: plus la température du lait augmente (5°C idéal), plus la qualité de la mousse empire.

## Nettoyage du pot à lait après chaque utilisation

### **Attention! Risque de brûlures**

Durant le nettoyage des conduits internes du pot à lait, un peu d'eau chaude et de vapeur sortent du tube de distribution du lait moussieux. Faire attention aux éclaboussures d'eau.

Après chaque utilisation des fonctions lait, l'écran affiche le message clignotant «BOUTON SUR CLEAN». Effectuer le nettoyage pour éliminer les résidus de lait de la façon suivante :

1. Laisser le pot à lait dans la machine (il n'est pas nécessaire de le vider);
2. Placer une tasse ou un autre récipient au-dessous du tube de distribution du lait moussieux (fig. 24);
3. Tourner le bouton de réglage de la mousse sur «CLEAN» (fig. 25): l'écran affiche une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que l'opération s'effectue et le message «Nettoyage en cours». Le nettoyage s'interrompt automatiquement.
4. Remettre le bouton de réglage sur l'une des sélections de la mousse.
5. Enlever le pot à lait et toujours nettoyer la buse vapeur avec une éponge (fig. 26).

### **Nota Bene!**

- Pour préparer plusieurs tasses de boissons à base de lait, procéder au nettoyage du pot à lait après la dernière préparation.
- Le pot à lait peut être gardé dans le réfrigérateur.
- Dans certains cas, pour effectuer le nettoyage, il faut attendre le chauffage de la machine.

## Programmer les quantités de café et de lait dans la tasse pour la touché CAPPUCCINO

La machine a été réglée en usine pour produire des quantités standard. Pour modifier ces quantités, procéder de la façon suivante :

1. Placer une tasse au-dessous des becs verseurs et au-dessous du tube de distribution du lait.

- Maintenir le bouton CAPPUCINO (B9) appuyée jusqu'à visualiser le nom de la boisson et "PROGRAMME LAIT" sur l'afficheur.
- Relâcher le bouton. La machine commence à faire couler le lait.
- Dès que le lait dans la tasse atteint la quantité souhaitée, appuyer de nouveau sur le bouton.
- La machine arrête de faire couler le lait et, si prévu par la préparation, au bout de quelques secondes elle commence à faire couler le café : l'écran affiche le nom de la boisson et «PROGRAMME CAFE».
- Dès que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyer de nouveau sur le bouton. La distribution de café s'interrompt.

La machine est maintenant reprogrammée selon les nouvelles quantités de lait et de café.

### Programmer les quantités de café et de lait dans la tasse pour les boissons du bouton MILK MENU

La machine a été réglée en usine pour produire des quantités standard. Pour modifier ces quantités, procéder de la façon suivante :

- Appuyer sur le bouton **MILK MENU (B10)**.
- Appuyer sur < ou > jusqu'à ce que l'écran affiche l'inscription relative à la boisson à programmer (MILK, FLAT WHITE, ESPRESSO MACCHIATO ou MY MILK).
- Maintenir le bouton **OK** (fig. 3) enfoncé jusqu'à ce que l'écran affiche le nom de la boisson et "PROGRAMME LAIT".
- Relâcher le bouton. La machine commence à faire couler le lait.
- Dès que le lait atteint le niveau souhaité dans la tasse, appuyer sur **OK**.
- La machine arrête de faire couler le lait et, si prévu par la préparation, au bout de quelques secondes elle commence à faire couler le café : l'écran affiche le message «Programme quantité PROGRAMME CAFE».
- Dès que le café atteint le niveau souhaité dans la tasse, appuyer de nouveau sur le bouton **OK**. L'écoulement du café s'interrompt.

La machine est maintenant reprogrammée selon les nouvelles quantités de lait et de café.

### ÉCOULEMENT EAU CHAUDE ET VAPEUR



**Attention! Risque de brûlures.**



Ne jamais laisser la machine sans surveillance lors de la distribution d'eau chaude. La buse chauffe et il ne faut donc que toucher la poignée.



**Nota Bene!**




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

### Écoulement d'eau chaude

- Contrôler que la buse à eau chaude soit correctement clip-sée (fig. 7).
- Placer un récipient sous la buse (le plus près possible afin d'éviter les éclaboussures).
- Appuyer sur le bouton  (**B7**). L'écran affiche l'inscription "EAU CHAUDE" ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.
- La machine distribue environ 250 ml d'eau chaude puis interrompt automatiquement la distribution. Pour interrompre manuellement la distribution d'eau chaude, appuyer de nouveau sur le bouton .

### Modification de la quantité d'eau distribuée automatiquement

La machine a été programmée en usine pour faire couler automatiquement environ 250 ml d'eau chaude. Pour modifier cette quantité, procéder comme suit :

- Placer un récipient sous la buse.
- Maintenir le bouton enfoncé  (**B7**) jusqu'à ce que l'écran affiche le message "EAU CHAUDE Programme quantité"; puis relâcher le bouton .
- Quand l'eau chaude dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyer une nouvelle fois sur le bouton .

La machine est maintenant reprogrammée selon les nouvelles quantités.

### NETTOYAGE



**Attention!**

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de détergents abrasifs ou de l'alcool. Avec les machines «superautomatiques» De'Longhi, il n'est pas nécessaire d'utiliser d'additifs chimiques pour nettoyer la machine.
- Aucun composant de la machine peut être lavé au lave-vaisselle, à l'exception du pot à lait (C).
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour enlever les incrustations ou dépôts de café, car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.

### Nettoyage du tiroir à marc

Lorsque l'écran affiche le message "VIDER TIROIR À MARC", il faut le vider et le nettoyer. Tant que le tiroir à marc n'est pas nettoyé, la machine ne peut pas faire le café. La machine signale la nécessité de vider le bac, même s'il n'est pas plein, 72 heures après la première préparation effectuée (pour que le décompte des 72 heures soit correctement effectué, la machine ne doit jamais être éteinte avec l'interrupteur général).

### **Attention! Risque de brûlures**

Après la distribution de plusieurs cappuccinos à la suite, le plan d'appui pour les tasses devient chaud. Il faut attendre qu'il refroidisse avant de le toucher, et le prendre uniquement par la partie avant.

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :

- Extraire l'égouttoir (fig. 27), le vider et le nettoyer.
- Vider et nettoyer soigneusement le tiroir à marc (A10) en prenant soin d'enlever tous les résidus pouvant se déposer sur le fond: le pinceau (D2) est doté d'une brosse adaptée à cette opération.
- Contrôler le bac de récupération de la condensation (A9) et, s'il est plein, le vider (fig. 28).

### **Attention!**

Lors du retrait de l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc, même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, il se peut qu'en faisant d'autres cafés, le tiroir à marc se remplisse plus que prévu et que la machine s'obstrue.

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

### **Attention!**

L'égouttoir (A12) est équipé d'un flotteur (rouge) indicateur du niveau d'eau contenue (fig. 29). Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau repose-tasses, il faut vider le bac et le nettoyer car dans le cas contraire l'eau peut déborder et endommager la machine, le plateau d'appui et la zone tout autour.

Pour enlever l'égouttoir :

1. Extraire l'égouttoir (A12) et le tiroir à marc (fig. 27);
2. Vider l'égouttoir et le tiroir à marc (A10), puis les laver;
3. Contrôler le bac de récupération de la condensation (A9) et, s'il est plein, le vider.
4. Remettre en place l'égouttoir ainsi que le tiroir à marc.

## **Nettoyage interne de la machine**

### **Risques de décharges électriques!**

Avant d'effectuer les opérations de nettoyage des parties internes, il faut éteindre la machine (voir «arrêts») et la débrancher du secteur. Ne jamais plonger la machine dans l'eau.

1. Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible une fois l'égouttoir enlevé) n'est pas sale. Dans le cas contraire, il faut enlever les dépôts de café avec le pinceau fourni (D2) et une éponge.
2. Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 30).

## **Nettoyage du réservoir à eau**

1. Nettoyer périodiquement (environ une fois par mois) et à chaque remplacement du filtre adoucisseur (si prévu) le réservoir à eau (A16) avec un chiffon humide et un peu de détergent doux.
2. Enlever le filtre (si présent) et le rincer à l'eau courante.
3. Replacer le filtre (si prévu), remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et replacer le réservoir.

## **Nettoyage des becs verseurs**

1. Nettoyer régulièrement les becs verseurs à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon (fig. 31).
2. Contrôler que les trous des becs verseurs ne sont pas bouchés. Si nécessaire, enlever les dépôts de café à l'aide d'un cure-dents (fig. 31).

## **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 (A4) prémoulu n'est pas bouché. Si nécessaire, enlever les dépôts de café avec le pinceau (D2) fourni.

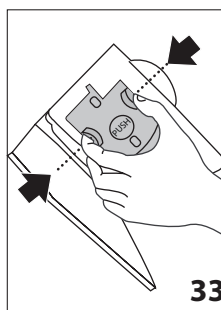
## **Nettoyage de l'infuseur**

L'infuseur (A15) 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 a effectué correctement l'arrêt (voir "Arrêt de la machine", p. 30).
2. Extraire le réservoir à eau (fig. 4).
3. Ouvrir le volet infuseur (fig. 32) placé sur le côté droit.



### **Attention!**

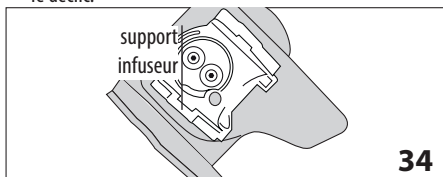
**RINCER UNIQUEMENT À L'EAU**

**NE PAS UTILISER DE DÉTERGENTS NI DE LAVE-VAISSELLE**

Nettoyer l'infuseur sans utiliser de détergents car ceux-ci risqueraient de l'endommager.

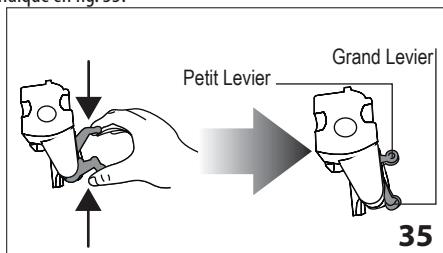
4. Appuyer vers l'intérieur sur les deux boutons rouges de déclipsage tout en tirant l'infuseur vers l'extérieur pour l'extraire (fig. 33).
5. Plonger pendant environ 5 minutes l'infuseur dans l'eau puis le rincer sous le robinet

- En utilisant le pinceau (D2), nettoyer les éventuels restes de café sur le logement de l'infuseur, visibles par le volet infuseur.
- Après le nettoyage, remettre l'infuseur en l'enfilant dans le support (fig. 34); puis appuyer sur PUSH jusqu'à entendre le dé clic.

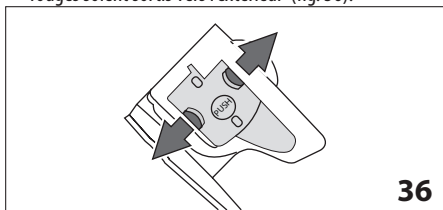


**i Nota Bene!**

Si l'infuseur est difficile à insérer, il faut (avant de l'insérer) ajuster sa dimension en appuyant sur les deux leviers comme indiqué en fig. 35.



- Une fois inséré, il faut s'assurer que les deux boutons rouges soient sortis vers l'extérieur (fig. 36).

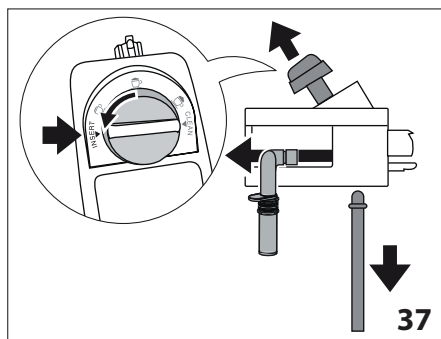


- Refermer le volet infuseur.
- Réinsérer le réservoir à eau.

### Nettoyage du pot à lait

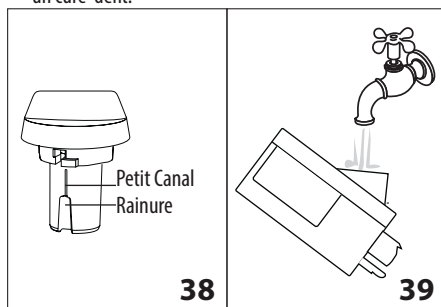
Pour que le mousser à lait reste en bon état, nettoyer le pot à lait tous les deux jours de la façon suivante :

- Extraire le couvercle.
- Retirer le tube de distribution du lait et le tube d'aspiration (fig. 37).
- Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton de réglage de la mousse jusqu'à "INSERT" (fig. 37) et l'extraire en la tirant vers le haut.



- Laver soigneusement tous les composants à l'eau chaude et avec un détergent doux. Tous les composants peuvent être lavés au lave-vaisselle, à condition de les placer dans le panier du haut.

Prêter particulièrement attention qu'il n'y ait aucun résidu de lait sur la rainure et sur le petit canal au-dessous du bouton (fig. 38) : éventuellement racle le petit canal avec un cure-dent.



- Rincer l'intérieur du logement du bouton de réglage de la mousse à l'eau courante (fig. 39).
- Vérifier également que le tube d'aspiration et le tube de distribution du lait ne sont pas bouchés par des résidus de lait.
- Remonter le bouton en l'insérant en face de «INSERT», le tube de distribution et le tube d'aspiration de lait.
- Replacer le couvercle du pot à lait.

### Nettoyage de la buse eau chaude/vapeur

Nettoyer la buse après chaque préparation de lait à l'aide d'une éponge, en éliminant les résidus de lait déposés sur les joints (fig. 26).

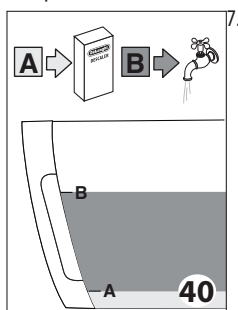
### DÉTARTRAGE

Détartre la machine quand l'écran affiche le message (dignotant) "DÉTARTRE".



- Le détartrant contient des acides qui peuvent irriter la peau et les yeux. Il faut impérativement respecter les consignes de sécurité du fabricant reportées sur le récipient du détartrant, ainsi que les instructions concernant les mesures à adopter en cas de contact avec la peau ou les yeux.
- Il est conseillé d'utiliser exclusivement un détartrant De'Longhi. L'utilisation d'un détartrant inapproprié, ainsi qu'un détartrage mal effectué, peuvent entraîner l'apparition de défauts qui ne sont pas couverts par la garantie du fabricant.

1. Allumer la machine.
2. Entrer dans le menu en appuyant sur le bouton **MENU/ESC (B2)**.
3. Appuyer sur < ou > (fig. 9) jusqu'à l'affichage de la rubrique "Décalcification".
4. Sélectionner en appuyant sur le bouton **OK** (fig. 3): l'écran affiche "Confirmer?". Appuyer sur le bouton **OK** pour confirmer;
5. L'écran affiche "VIDER L'EGOUTTOIR" alterné avec "RETIRER FILTRE" (si le filtre est présent) et avec "Introduire détartrant, Appuyer sur OK".
6. Vider complètement le réservoir à eau (A16) et enlever le filtre adoucisseur (D3) (si présent) ; vider ensuite l'égouttoir (fig. 27) et le tiroir à marc (A10) puis les remettre en place.



7. Verser dans le réservoir à eau le détartrant jusqu'au niveau **A** (correspondant à un emballage de 100 ml) imprimé sur le côté du réservoir (fig.40); puis ajouter de l'eau (un litre) jusqu'au niveau **B** (fig. 40); replacer le réservoir à 'eau.

8. Placer sous la buse à eau chaude un récipient vide ayant une capacité minimale de 2 l (fig. 7)

### **Attention! Risque de brûlures**

De l'eau chaude contenant des acides sort de la buse. Faire attention aux éclaboussures d'eau.

9. Appuyer sur le bouton **OK** pour confirmer l'introduction de la solution. Le programme de détartrage effectue automatiquement et à intervalles toute une série de rinçages, pour enlever les résidus de calcaire qui se trouvent à l'intérieur de la machine à café.

L'écran affiche le message "Détartrage en cours". Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant sort de la buse eau.

Au bout d'environ 30 minutes, l'écran affiche "RINÇAGE, RETIRE FILTRE" (si précédemment retiré) alterné avec "REMPLIR LE RÉSERVOIR".

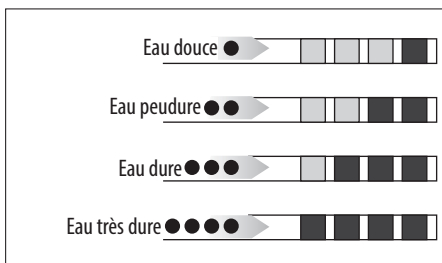
10. L'appareil est maintenant prêt pour la procédure de rinçage à l'eau froide. Extraire le réservoir d'eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir jusqu'au niveau **MAX** avec de l'eau fraîche, replacer le filtre (si précédemment enlevé) et insérer dans la machine le réservoir à eau : l'écran affiche «RINÇAGE, Appuyer sur OK»
11. Vider le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante et le remettre, une fois vidé, sous la buse à eau chaude.
12. Appuyer sur le bouton **OK** pour commencer le rinçage. L'eau chaude sort du bec verseur et l'écran affiche le message "RINÇAGE, veuillez patienter".
13. Quand le réservoir d'eau est entièrement vidé, l'écran affiche le message "Rinçage Terminé, Appuyer sur OK".
14. Appuyer sur le bouton **OK**.
15. L'écran affiche d'abord le message "REMPLIR LE RÉSERVOIR"; une fois ce dernier rempli et réintroduit l'écran affiche le message " Chauffage, veuillez patienter" après lequel la machine est prête à l'emploi.

## **PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU**

Le message DÉTARTRE s'affiche uniquement après une période de fonctionnement prédéfinie qui dépend de la dureté de l'eau. La machine est réglée en usine sur le niveau de dureté 4. Il est possible de programmer la machine en fonction de la dureté effective de l'eau du réseau des différentes régions, ce qui permet d'effectuer moins fréquemment le détartrage.

### **Mesure de la dureté de l'eau**

1. Extraire de son emballage la bande réactive fournie "TOTAL HARDNESS TEST" accompagnée du mode d'emploi en anglais.
2. Plonger entièrement la bande dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
3. Retirer la bande de l'eau et la secouer légèrement. Après environ une minute, suivant la dureté de l'eau, 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouges se forment; chaque carré correspond à 1 niveau.



## Réglage de la dureté de l'eau

1. Appuyer sur le bouton **MENU/ESC (B2)** pour entrer dans le menu.
2. Appuyer sur < ou > (fig. 9) jusqu'à l'affichage de la rubrique "Dureté de l'eau".
3. Confirmer la sélection en appuyant sur le bouton **OK** (fig. 3).
4. Appuyer sur < ou > et définir le niveau détecté par la bande réactive (voir fig. du paragraphe précédent).
5. Appuyer sur le bouton **OK** pour confirmer le réglage.
6. Appuyer sur le bouton **MENU/ESC** pour quitter le menu.

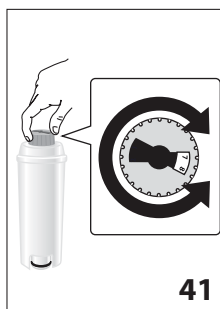
La machine est maintenant programmée selon la nouvelle configuration de la dureté de l'eau.

## FILTRE ADOUCISSEUR

Certains modèles sont dotés d'un filtre adoucisseur (D3): si ce n'est pas le cas du vôtre, nous vous conseillons de l'acheter dans l'un des centres assistance autorisés De'Longhi.

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

## Installation du filtre

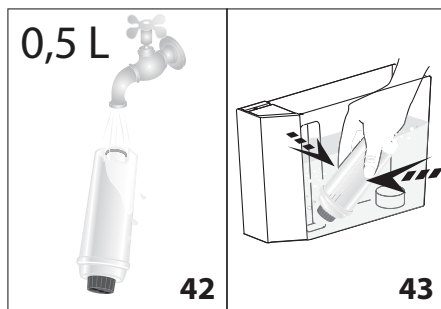


1. Sortir le filtre de son emballage.
2. Tourner le disque du dateur (fig. 41) afin de voir les 2 prochains mois d'utilisation.

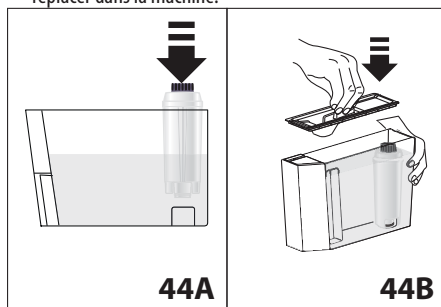
**i Nota Bene**

le filtre a une durée de deux mois si la machine est utilisée normalement, par contre si la machine n'est pas utilisée avec le filtre installé, celui-ci a une durée maximum de 3 semaines.

3. Pour activer le filtre, faire couler de l'eau du robinet dans l'orifice du filtre comme indiqué sur la figure, jusqu'à ce que l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute (fig. 42).



4. Extraire le réservoir de la machine et le remplir d'eau.
5. Insérer le filtre à l'intérieur du réservoir et le plonger entièrement pendant une dizaine de secondes, en l'inclinant et en l'appuyant légèrement afin de permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 43).
6. Placer le filtre dans son logement (fig. 44A) et l'enfoncer à fond.
7. Refermer le réservoir avec le couvercle (fig. 44B), puis le replacer dans la machine.



À partir du moment où le filtre est installé, il faut en signaler la présence à la machine.

8. Appuyer sur le bouton **MENU/ESC (B2)** pour entrer dans le menu;
9. Appuyer sur < ou > (fig. 9) jusqu'à ce que l'écran affiche l'inscription "Installer filtre".
10. Appuyer sur le bouton **OK** (fig. 3).
11. L'écran affiche le message "Activer?".
12. Appuyer sur le bouton **OK** pour confirmer la sélection : l'écran affiche "EAU CHAUDE Appuyer sur OK".
13. Placer sous la buse à eau chaude un récipient (capacité : min 500ml).
14. Appuyer sur le bouton **OK** pour confirmer la sélection: l'appareil commence à faire couler de l'eau et l'écran affiche l'inscription "Veuillez patienter".
15. Une fois la distribution terminée, la machine revient automatiquement en "Prêt pour Café".

Le nouveau filtre est activé et il est maintenant possible d'utiliser la machine.

## Remplacer le filtre

Lorsque l'écran affiche l'inscription "REPLACER FILTRE", quand deux mois se sont écoulés (voir dateur) ou si la machine n'est pas utilisée pendant 3 semaines, il faut remplacer le filtre :

1. Enlever le réservoir et le filtre usé;
2. Sortir le nouveau filtre de l'emballage et procéder de la façon illustrée aux points 2-3-4-5-6-7 du paragraphe précédent.
3. Placer sous la buse à eau chaude un récipient (capacité : min 500ml).
4. Appuyer sur le bouton **MENU/ESC (B2)** pour entrer dans le menu;
5. Appuyer sur < ou > (fig. 9) jusqu'à ce que l'écran affiche l'inscription "Remplacer filtre?".
6. Appuyer sur le bouton **OK** (fig. 3);
7. L'écran affiche le message «Confirmer ?»
8. Appuyer sur le bouton **OK** pour confirmer la sélection;
9. L'écran affiche "Ecoulement eau Appuyer sur OK";
10. Appuyer sur le bouton **OK** pour confirmer la sélection : l'appareil commence à faire couler de l'eau et l'écran affiche l'inscription "Veuillez patienter".
11. Une fois que la distribution est terminée, l'appareil revient automatiquement en "Prêt pour Café".

Le nouveau filtre est activé et il est maintenant possible d'utiliser la machine.

## Enlever le filtre

Pour continuer à utiliser la machine sans le filtre, il faut le retirer et en signaler l'élimination. Procéder comme suit :

1. Extraire le réservoir, enlever le filtre et remettre le réservoir dans la machine.
2. Appuyer sur le bouton **MENU/ESC (B2)** pour entrer dans le menu;
3. Appuyer sur < ou > (fig. 9) jusqu'à ce que l'écran affiche l'inscription "Installer filtre, Activer";
4. Appuyer sur le bouton **OK** (fig. 3);
5. L'écran affiche le message "Désactiver ?"
6. Appuyer sur le bouton **OK** pour confirmer et sur le bouton **MENU/ESC** pour quitter le menu

## DONNÉES TECHNIQUES

Tension:	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Puissance absorbée:	1450W
Pression:	15 bar
Capacité max. réservoir d'eau:	2 l
Dimensions LxHxP:	260 x 360 x 460 mm
Longueur du cordon:	1,75 m
Poids:	10,9 kg
Capacité max. du récipient à grains:	400 g

**CE** L'appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- Directive Basse Tension 2006/95/CE et modifications successives;
- Directive CEM 2004/108/CE et modifications successives;
- Règlement européen Stand-by 1275/2008
- Les matériaux et les objets destinés à être en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.


## ÉLIMINATION



Conformément à la directive européenne 2002/96/CE, ne pas éliminer la machine avec les déchets domestiques mais la remettre à un centre officiel spécialisé dans le tri sélectif.



## MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN


MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
REEMPLIR LE RESERVOIR	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir (A16).	Remplir le réservoir à eau et/ou l'insérer correctement en l'enfonçant à fond jusqu'à entendre l'enclenchement.
VIDER LE TIROIR A MARC	Le tiroir à marc (A10) est plein.	Vider le tiroir à marc, l'égouttoir et effectuer le nettoyage, puis les remettre en place (fig. 30). Important : lors du retrait de l'égouttoir, il faut obligatoirement et toujours vider le tiroir à marc, même s'il est à moitié vide. Si cette opération n'est pas effectuée, il se peut qu'en faisant d'autres cafés, le tiroir à marc se remplisse plus que prévu et que la machine s'obstrue.
MOUTURE TROP FINE REGLER LE MOULIN	La mouture du café est trop fine, par conséquent le café s'écoule trop lentement ou ne s'écoule pas du tout.	Répéter la distribution de café et tourner le bouton de réglage de la mouture (fig. 13) dans le sens des aiguilles d'une montre, d'un cran vers le numéro 7 pendant que le moulin à café est en marche. Après avoir fait au moins 2 cafés, si l'écoulement est encore trop lent, répéter l'opération en agissant sur le bouton de réglage pour enclencher un autre cran (voir réglage moulin à café p.33).
INSERER LE TIROIR A MARC	Le tiroir à marc n'a pas été inséré après le nettoyage (A10).	Extraire l'égouttoir et insérer le bac à marc à café.
INTRODUIRE LE CAFE PREMOULU	La fonction "café prémoulu" a été sélectionnée, mais l'entonnoir (A4) est vide.	Introduire le café prémoulu dans l'entonnoir (fig. 17) ou désactiver la fonction prémoulu.
DÉTARTRE	Indique qu'un détartrage de la machine est nécessaire.	Il faut absolument et le plus rapidement possible effectuer le programme de détartrage décrit dans le paragraphe «Détartrage» (p. 38).
RÉDUIRE DOSES CAFÉ	Trop de café a été utilisé.	Sélectionner un goût plus léger en appuyant sur le bouton  (fig. 10) ou en réduisant la quantité de café prémoulu.
REEMPLIR LE RÉSERVOIR DE GRAINS	Le café en grains est terminé.	Remplir le récipient de grains (fig. 14).
	L'entonnoir (A4) pour le café prémoulu est obstrué.	Videz l'entonnoir à l'aide du pinceau comme décrit au par. "Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café" (p. 37).
INSÉRER GROUPE INFUSEUR	L'infuseur (A15) n'a pas été remis en place après le nettoyage.	Insérer l'infuseur comme décrit au paragraphe "Nettoyage de l'infuseur" (p. 37).
INSÉRER RÉSERVOIR	Le réservoir (A16) n'est pas correctement inséré.	Insérer correctement le réservoir en l'enfonçant à fond.

ALARME GÉNÉRALE	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyer soigneusement la machine comme décrit dans le paragraphe "nettoyage" (p. 36). Si après le nettoyage la machine affiche toujours le message, s'adresser à un centre d'assistance.
CIRCUIT VIDE REMPLIR LE CIRCUIT EAU CHAUDE Appuyer sur OK	Le circuit hydraulique est vide.	Appuyer sur <b>OK</b> (B3) et faire couler l'eau par la buse (D4) jusqu'à ce que la distribution soit régulière.
REEMPLACER LE FILTRE	Le filtre adoucisseur est usé.	Remplacer le filtre ou l'enlever en suivant les instructions du paragraphe "Filtre adoucisseur" (p. 20).
BOUTON SUR CLEAN	Le lait vient juste de couler et il faut donc effectuer le nettoyage des tuyaux internes du pot à lait.	Tourner le bouton de réglage de la mousse sur la position CLEAN (fig. 25).
INSÉRER BUSE À EAU	La buse à eau n'est pas insérée ou mal insérée	Insérer à fond la buse à eau (D4) .
INSÉRER POT À LAIT	Le pot à lait n'est pas correctement inséré.	Insérer le pot à lait à fond (fig. 23).

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Certains dysfonctionnements possibles sont énumérés en bas.

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

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud.	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Chauffer les tasses en les rinçant à l'eau chaude (N.B: il est possible d'utiliser la fonction eau chaude).
	L'infuseur s'est refroidi parce que 2/3 minutes se sont écoulées depuis l'écoulement du dernier café.	Avant de faire le café, chauffer l'infuseur avec un rinçage, à l'aide de la fonction prévue à cet effet (p. 30).
	La température du café configurée est trop basse.	A partir du menu, régler une température de café plus élevée (p.31).
Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème.	La mouture du café est trop grosse.	Tourner le bouton de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 1, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, quand le moulin à café est en marche (fig. 14). Tourner d'un cran à la fois jusqu'à obtenir un débit satisfaisant. L'effet est visible seulement après avoir fait 2 cafés (voir paragraphe «réglage du moulin à café», p. 33).
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour les machines à café espresso.
Le café s'écoule trop lentement ou bien goutte à goutte.	La mouture du café est trop fine.	Tourner le bouton de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 7, dans le sens des aiguilles d'une montre, quand le moulin à café est en marche (fig. 14). Tourner d'un cran à la fois jusqu'à obtenir un débit satisfaisant. L'effet est visible seulement après avoir fait 2 cafés (voir paragraphe «réglage du moulin à café», p. 33).
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs verseurs.	Les becs verseurs sont obstrués.	Nettoyer les becs verseurs avec un cure-dents (fig. 31).
La machine ne s'allume pas	Le connecteur n'est pas bien branché.	Insérer à fond le connecteur dans le logement à l'arrière de la machine (fig. 1).
	La fiche n'est pas branchée à la prise.	Brancher la fiche à la prise.
	L'interrupteur général (A20) n'est pas allumé.	Appuyer sur l'interrupteur général (fig. 2).
L'infuseur ne peut pas être extrait	L'arrêt n'a pas été effectuée correctement.	Effectuer l'arrêt en appuyant sur le bouton  (p. 30).
Le lait ne sort pas du tube de distribution	Le couvercle du pot à lait est sale	Nettoyer le couvercle du pot à lait comme décrit au par. "Nettoyage du pot à lait" (p. 38).

Le lait contient de grandes bulles, sort par jets du tube de distribution du lait ou est peu mousseux	Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé.	Utiliser de préférence du lait écrémé ou bien demi-écrémé, à température du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas celui souhaité, essayer un lait d'une autre marque.
	Le bouton de réglage de la mousse est mal réglé.	Régler en suivant les indications du par. "préparation de boissons à base de lait" (p. 34).
	Le couvercle ou le bouton de réglage de la mousse du pot à lait est sale.	Nettoyer le couvercle et la poignée du pot à lait comme décrit au par. "Nettoyage du pot à lait" (p. 38).
	La buse eau chaude/vapeur est sale.	Nettoyer la buse de la façon décrite au paragraphe «Comment nettoyer la buse eau chaude/vapeur» (p. 38).