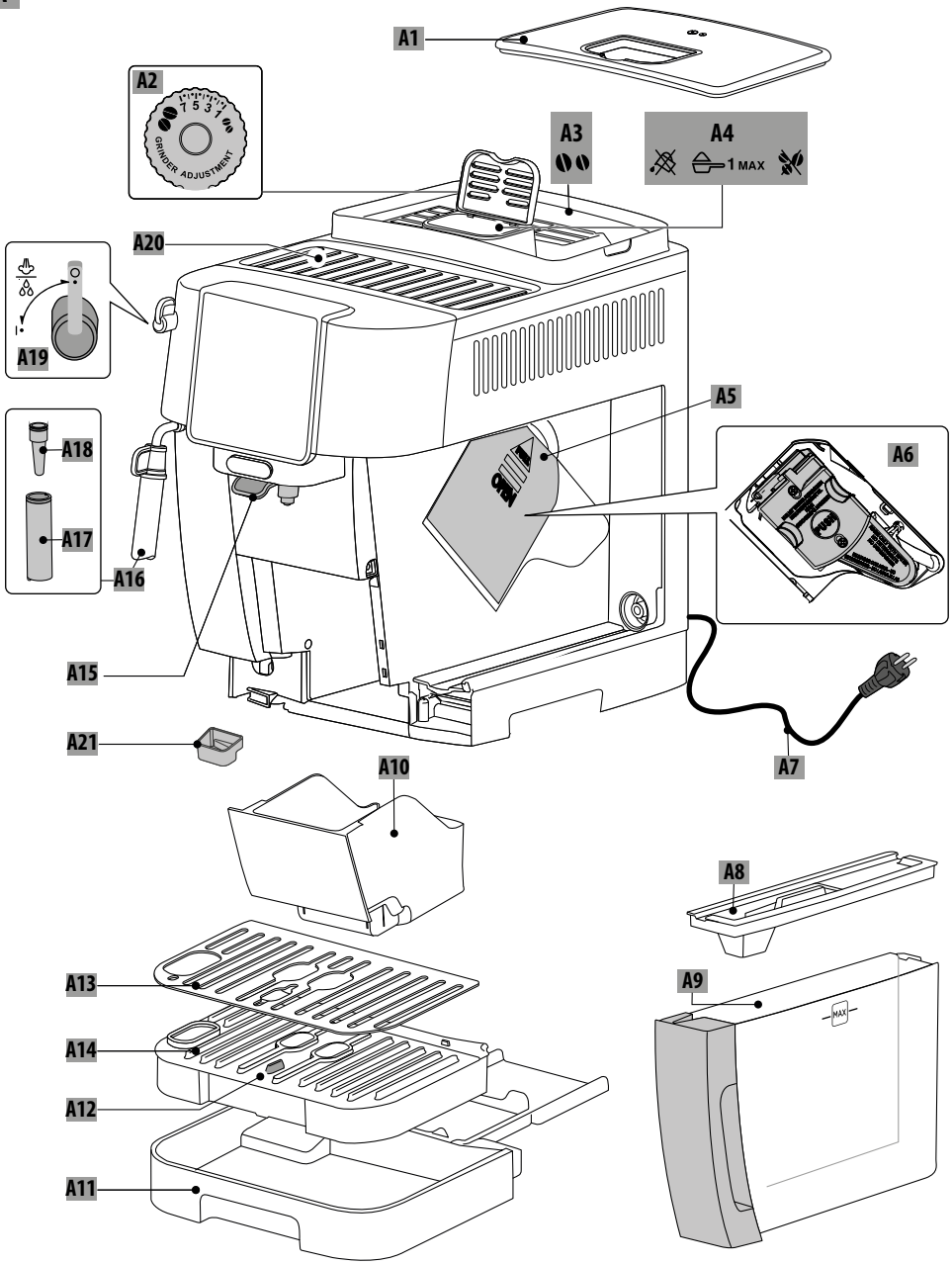
DēLonghi

MACHINE À ESPRESSO ET CAPPUCCINO DU GRAIN À LA TASSE

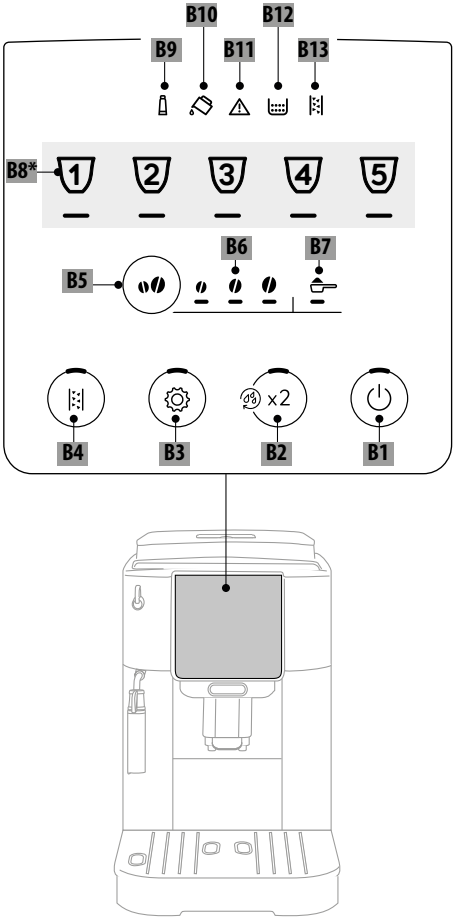
Mode d'emploi

DēLonghi

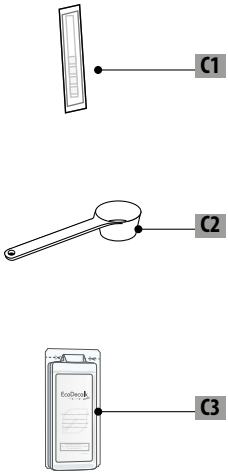
A


A1
A2
GRINDER ADJUSTMENT
A3
A4
1 MAX
A20
A19
A18
A17
A16
A5
A6
A15
A21
A7
A10
A8
A13
A9
MAX
A14
A12
A11

B



C*



40-50 °C	×	×	×	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

CONTENU

1. INTRODUCTION 4
- 1.1 Lettres entre parenthèses 4
- 1.2 Dépannage et réparations 4

2. DESCRIPTION 4
- 2.1 Description de l'appareil - A 4
- 2.2 Description du panneau de contrôle - B... 5
- 2.3 Description des accessoires - C* 5

3. INSTALLATION DE L'APPAREIL 5

4. MESURE DE DURETÉ DE L'EAU 6

5. MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL 6

6. ARRÊT DE L'APPAREIL 7

7. PRÉPARATION DE BOISSONS À BASE DE CAFÉ ..7
- 7.1 Préparation du café avec des grains de café . 7
- 7.2 Préparation de 2 tasses de café 7
- 7.3 Préparation du café avec du café pré-moulu 7
- 7.4 Indications générales pour la préparation des boissons à base de café 8
- 7.5 Variation de l'intensité du café 8
- 7.6 Rinçage 8
- 7.7 Astuces pour un café plus chaud 8
- 7.8 Réglage du moulin à café 9
- 7.9 Personnalisation de la quantité dans la tasse ...9
- 7.10 Préparation d'une boisson froide* 9

8. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO 9
- 8.1 Quel lait faut-il utiliser 9
- 8.2 Préparation du cappuccino 9
- 8.3 Nettoyer la buse de vapeur/eau chaude après utilisation 10

9. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE 10

10. FILTRE ADOUCISSEUR D'EAU 10
- 10.1 Remplacement du filtre 11
- 10.2 Extraction du filtre 11

11. CONSEILS POUR L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE .11

12. MENU DES RÉGLAGES 12
- 12.1 Réinitialisation aux valeurs d'usine 14

13. NETTOYAGE DE LA MACHINE 15

14. NETTOYAGE DE L'INFUSEUR 17

15. DÉTARTRAGE 17

16. EXPLICATION DES VOYANTS 19

17. DÉPANNAGE 21

18. DONNÉES TECHNIQUES 22

Avant la première utilisation, s'assurer d'avoir lu toutes les mises en garde de sécurité.

1. INTRODUCTION

Prenez quelques minutes pour lire ce mode d'emploi. Cela permettra d'éviter des risques et des dommages à l'appareil.

Les voyants et indicateurs présents sur le panneau facilitent l'interaction avec la machine et l'utilisation correcte des différentes fonctions :

	Off	--
	Lumière fixe	Fonction disponible
	Clignotement	Fonction en cours
	Clignotement rapide	Action de l'utilisateur nécessaire

Les mêmes symboles sont également utilisés dans le Guide rapide fourni avec le produit.

1.1 Lettres entre parenthèses

Les lettres entre parenthèses font référence à la description de l'appareil aux pages 2-3.

1.2 Dépannage et réparations

En cas de problème, essayez d'abord de le résoudre en lisant les informations données aux sections «16. Explication des voyants» et «17. Dépannage».

Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème ou pour obtenir plus d'informations, contactez le service client en appelant le numéro indiqué sur la fiche « Service client » jointe.

Si votre pays ne fait pas partie de la liste, appelez le numéro indiqué dans la garantie. Si des réparations sont nécessaires, contactez uniquement les services clients De'Longhi. Les adresses sont indiquées dans le certificat de garantie fourni avec la machine.

2. DESCRIPTION

2.1 Description de l'appareil - A

A1. Couvercle du réservoir à grains
A2. Bouton de réglage du moulin à café
A3. Réservoir à grains
A4. Entonnoir de café pré-moulu
A5. Porte de l'infuseur
A6. Infuseur amovible

A7. Cordon d'alimentation
A8. Couvercle du réservoir d'eau
A9. Réservoir d'eau
A10. Bac à marc de café
A11. Bac égouttoir (varie en fonction du modèle)
A12. Indicateur de niveau d'eau dans le bac égouttoir
A13. Grille pour tasse (varie en fonction du modèle)
A14. Grille du bac égouttoir (uniquement sur certains modèles)
A15. Becs verseurs (hauteur réglable)
A16. Buse vapeur/eau chaude
A17. Embout à cappuccino (amovible)
A18. Buse de raccordement vapeur/eau chaude (amovible)
A19. Bouton vapeur/eau chaude
A20. Étagère à tasses
A21. Bac à condensat

2.2 Description du panneau de contrôle - B

B1. Bouton On/veille avec voyant intégré
B2. Bouton X2 avec voyant intégré (appuyer et maintenir enfoncé pendant 5 secondes pour activer le rinçage du circuit de café)
B3. Bouton du menu des réglages avec voyant intégré
B4. Bouton de détartrage avec voyant intégré
B5. Bouton de sélection de l'intensité ou du pré-moulu
B6. Voyant de sélection de l'intensité
B7. Voyant de sélection de pré-moulu
B8. Différents chiffres et types de boissons, selon le modèle.
B9. Indicateur allumé en permanence : le filtre doit être remplacé
Indicateur clignotant : le remplacement du filtre est en cours
B10. Indicateur allumé en permanence : l'eau dans le réservoir est insuffisante (A9)
Indicateur clignotant : le réservoir n'est pas en position
B11. Indicateur d'alarme générale
B12. Indicateur allumé en permanence : le bac à marc de café (A10) doit être vidé
Indicateur clignotant : le bac à marc de café n'est pas en position
B13. Indicateur allumé en permanence : la machine doit être détartrée
Indicateur clignotant : détartrage en cours

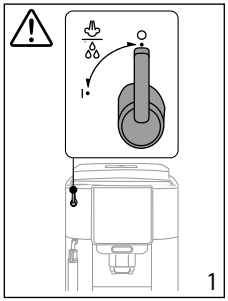
2.3 Description des accessoires - C*

(le nombre et le type peut varier selon le modèle)
C1. Papier indicateur « Test dureté totale »
C2. Mesurette pour le café pré-moulu
C3. Détartrant

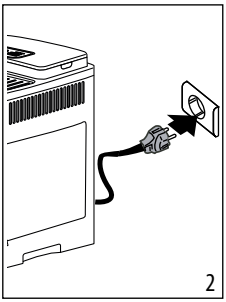
3. INSTALLATION DE L'APPAREIL

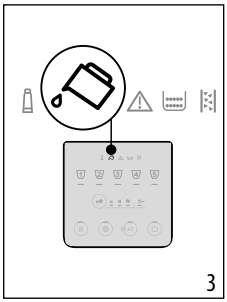
Remarque :

- Lors de la première utilisation, tous les accessoires amovibles entrant en contact avec l'eau ou le lait doivent être rincés à l'eau chaude.
- D'éventuels résidus de café dans le moulin sont dus aux essais de fonctionnement exécutés avant la vente, et prouve le soin et l'attention que nous investissons dans nos produits.
- Lors de la première utilisation, le circuit d'eau est vide et l'appareil peut être très bruyant. Le bruit s'atténue au fur et à mesure que le circuit se remplit.
- S'assurer que le bouton de vapeur (A19) est maintenu en position **0** jusqu'à ce que le premier cycle de démarrage soit terminé (fig. 1).

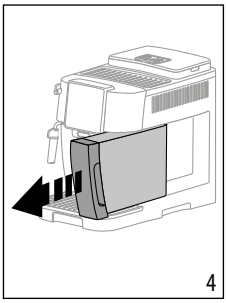


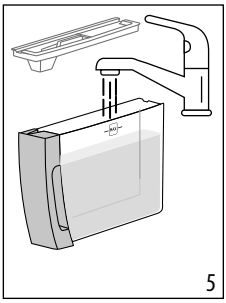
1. Brancher l'appareil à la prise secteur (fig. 2).



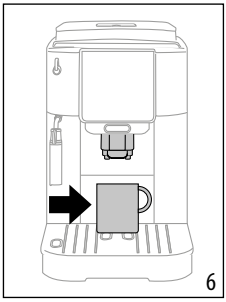


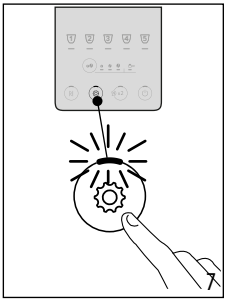
2. L'indicateur (B10) s'allume sur le panneau de commande (B) (fig. 3) : extraire le réservoir d'eau (A9) (fig. 4), le remplir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX (fig. 5), puis le remettre en place sur l'appareil.





3. Le voyant (B3) sur le panneau de commande clignote rapidement.
4. Placer un récipient sous le bec verseur (A15) (fig. 6).
5. Appuyer sur le bouton (B3) (fig. 7) : les circuits d'eau internes commencent à se remplir et l'appareil distribue de l'eau chaude par les becs verseurs.





La machine est maintenant prête à l'emploi.

Remarque :

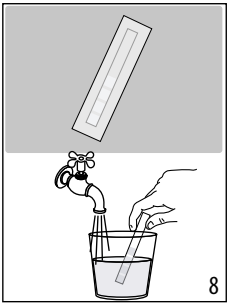
- Lors de la première utilisation, un résultat satisfaisant ne sera obtenu qu'après avoir préparé 4-5 cafés.
- Lorsque l'on rince le circuit de vapeur, il est recommandé de faire s'écouler de l'eau chaude pendant quelques secondes en tournant le bouton de vapeur/eau chaude (A19) en position **I**.

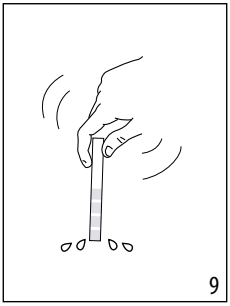
4. MESURE DE DURETÉ DE L'EAU

Régler la dureté de l'eau dès que possible pour permettre à la machine d'optimiser la fréquence du détartrage. Cela signifie que l'indicateur de détartrage (B13) s'allume lorsque cela est nécessaire en fonction de la dureté réelle de l'eau locale.

Procéder comme suit :

1. Si un papier indicateur pour test de dureté totale (C1) est fourni avec le modèle de machine en question, le retirer de son emballage.
2. Immerger entièrement le papier dans un verre d'eau pendant environ une seconde (fig. 8).





3. Retirer le papier de l'eau et le secouer légèrement (fig. 9). Au bout d'environ une minute, 1, 2, 3 ou 4 carrés rouges apparaissent, en fonction de la dureté de l'eau. Chaque carré correspond à un niveau.

Test de dureté totale	Dureté
	1 Faible
	2 Moyenne
	3 Moyenne/Haute
	4 Haute

Voir les instructions à la section «12. Menu des réglages» pour régler la machine.

5. MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL

Remarque :

S'assurer que le bouton de vapeur/eau chaude (A19) est fermé, en position **0** (fig. 1).

Danger de brûlures !

Au cours du rinçage, un peu d'eau chaude s'écoule des becs verseurs (A15). Veiller à éviter le contact avec les éclaboussures d'eau. Pour éviter d'avoir besoin de vider fréquemment le bac égouttoir (A11), placer un récipient sous les becs verseurs pour recueillir l'eau de rinçage.

- Pour mettre l'appareil en marche, appuyer sur le bouton (B1) : le voyant du bouton s'allume et l'indicateur de boissons clignote sur le panneau de commande (B), indiquant que la machine se réchauffe.

Au cours de cette étape, la machine procède à un cycle de rinçage. En plus de chauffer la chaudière, cela sert également à faire circuler l'eau chaude à travers les circuits internes afin de les porter à la bonne température.

L'appareil est prêt à l'emploi lorsque les voyants de boissons et d'intensité restent allumés de manière fixe.

6. ARRÊT DE L'APPAREIL

Si la machine à café est arrêtée après avoir été utilisée pour préparer du café, elle exécute un cycle de rinçage automatique.

Danger de brûlures !

Au cours du rinçage, un peu d'eau chaude s'écoule des becs verseurs (A15). Veiller à éviter le contact avec les éclaboussures d'eau. Pour éviter d'avoir besoin de vider fréquemment le bac égouttoir (A11), placer un récipient sous les becs verseurs pour recueillir l'eau de rinçage.

- Pour arrêter l'appareil, appuyer sur le bouton (B1) ;
- le voyant indicateur de boissons sur le panneau de commande clignote : l'appareil exécute un cycle de rinçage, si cela est prévu, puis s'éteint (veille).

Remarque :

S'il est prévu que l'appareil ne soit pas utilisé pendant un certain temps, le débrancher de la prise secteur :

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

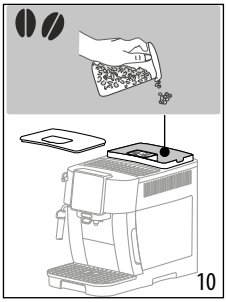
7. PRÉPARATION DE BOISSONS À BASE DE CAFÉ

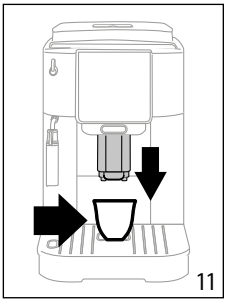
7.1 Préparation du café avec des grains de café

Important !

Ne pas utiliser de grains de café verts, caramélisés ou confits, ils pourraient rester collés dans le moulin à café et le rendre inutilisable.

1. Remplir le réservoir (A3) de grains de café (fig. 10) ;





2. Placer une tasse sous les becs verseurs (A15) (fig. 11) ;
3. Abaisser les becs verseurs pour les approcher autant que possible de la tasse : le café sera plus crémeux (fig. 11) ;
4. Sélectionner la boisson à base de café désirée :

Boisson (*)	Quantité par défaut (ml)	Quantité programmable (ml)
Espresso	≃ 40	entre ≃20 et ≃ 80
Café	≃ 180	entre ≃100 et ≃240
Long/ Filtre	≃ 160	entre ≃115 et ≃250
Café américain	Café : ≃ 40 Eau : ≃ 110	Café : entre ≃ 20 et ≃ 180 Eau : entre ≃ 50 et ≃ 300
Double+	≃ 120	entre ≃ 80 et ≃ 180
Café glacé	100	entre ≃40 et ≃ 240
Café américain glacé	Café : 40 Eau : 90	Café : entre ≃30 et ≃240 Eau : entre ≃50 et ≃300

(*) Les nombres et le types de boissons varient selon le modèle.

5. La préparation commence et le voyant correspondant à la sélection clignote sur le panneau de commande (B).

7.2 Préparation de 2 tasses de café

1. Placer les tasses sous les becs verseurs (A15) ;
2. Abaisser les becs verseurs pour les approcher autant que possible des tasses : le café sera plus crémeux ;
3. Appuyer sur le bouton ×2 (B2) : le voyant correspondant s'allume ;
4. Appuyer sur le bouton Espresso (B8) ;
5. La préparation commence et le voyant correspondant au bouton Espresso clignote sur le panneau de commande (B).

7.3 Préparation du café avec du café pré-moulu

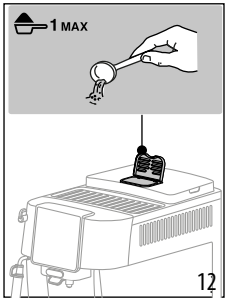
Important !

- Ne jamais ajouter le café pré-moulu lorsque la machine est éteinte, il risquerait de se répandre à l'intérieur de la machine et de la salir. Cela pourrait endommager la machine.

- Ne jamais utiliser plus d'une mesurette (C2), cela pourrait salir l'intérieur de la machine ou bloquer l'entonnoir (A4).

Remarque :
Avec le café pré-moulu, on ne peut préparer qu'une tasse à la fois.

1. Appuyer plusieurs fois sur le bouton (B5) jusqu'à ce que le voyant s'allume (B7).
2. S'assurer que l'entonnoir n'est pas bouché, puis ajouter une mesurette de café pré-moulu (fig. 12).



3. Placer une tasse sous les becs verseurs (A15) (fig. 11) ;
4. Sélectionner la boisson désirée (B8) ;
5. La préparation commence et le voyant correspondant à la sélection clignote sur le panneau de commande (B).

Important !

- Préparation du café Long/Filtre : en cours de préparation, lorsque le voyant (B7) commence à clignoter, ajouter une autre mesurette de café pré-moulu et appuyer à nouveau sur le bouton Long.
- Il n'est pas possible de préparer un café Double+ avec du café pré-moulu.

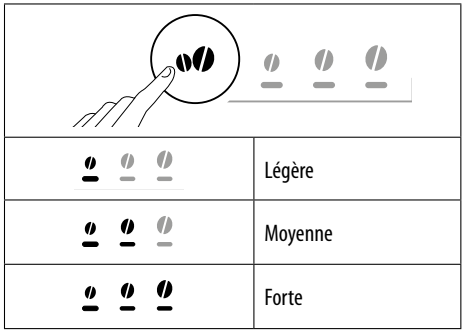
7.4 Indications générales pour la préparation des boissons à base de café

- Les voyants indicateurs peuvent s'allumer sur le panneau de commande (B) en cours d'utilisation. Leurs significations sont données à la section «16. Explication des voyants».
- Pour obtenir du café plus chaud, consulter la section «7.7 Astuces pour un café plus chaud».
- Si le café s'écoule au compte-goutte, s'il est trop léger, pas assez crémeux ou trop froid, lire les conseils à la section «17. Dépannage».
- Pour personnaliser les boissons selon ses goûts, voir les sections «7.5 Variation de l'intensité du café» et «7.9 Personnalisation de la quantité dans la tasse».

Remarque :
En mode Économie d'énergie, quelques secondes peuvent s'écouler avant la distribution du premier café, car l'appareil doit se réchauffer.

7.5 Variation de l'intensité du café

1. Appuyer plusieurs fois sur le bouton (B5) jusqu'à ce que les voyants correspondant à l'intensité désirée s'allument (B6) :



2. Sélectionner la boisson à base de café désirée.

Remarque :

- Lors de la préparation du prochain café, la machine affiche la dernière intensité sélectionnée.
- En cas de coupure de courant, la machine revient au réglage moyen par défaut.

7.6 Rinçage

Utiliser cette fonction pour distribuer de l'eau chaude par les becs verseurs de café, pour le nettoyage et le chauffage du circuit interne de l'appareil.

1. Placer un récipient d'une capacité minimale de 100 ml sous les becs verseurs (A15) (fig. 6).
2. Pour exécuter le cycle de rinçage, il suffit d'appuyer sur le bouton ×2 (B2) et de le maintenir enfoncé pendant 5 secondes. Le cycle commence et s'arrête automatiquement (pour arrêter le cycle plus tôt, appuyer une deuxième fois sur le même bouton).

Remarque :

- Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant plus de 3-4 jours, à sa remise en marche il est fortement recommandé de procéder à 2/3 rinçages avant l'utilisation ;
- Il est normal que le bac à marc de café (A10) contienne de l'eau à la suite d'un cycle de rinçage.

7.7 Astuces pour un café plus chaud

Pour préparer un café plus chaud, procéder comme suit :

- exécuter un cycle de rinçage (voir section «7.6 Rinçage ») ;

- chauffer les tasses en les rinçant à l'aide de la fonction eau chaude ;
- augmenter la température du café (voir section «12. Menu des réglages»).

7.8 Réglage du moulin à café

Le moulin à café ne nécessite aucun réglage, en tout cas au début, car il a été réglé en usine pour garantir que le café soit préparé correctement.

Pour procéder à un réglage pendant le fonctionnement du moulin à café, tourner le bouton (A2) comme indiqué ci-dessous :

Si le café est distribué trop lentement, ou pas du tout. Ce réglage ne sera effectif qu'après la préparation d'au moins 2 tasses de café.	Tourner d'un clic vers « 7 »
Pour un café crémeux plus corsé Ce réglage ne sera effectif qu'après la préparation d'au moins 2 tasses de café.	Tourner d'un clic vers « 1 »

Remarque :

Le bouton de réglage ne doit être tourné que lorsque le moulin à café est en cours de fonctionnement, au cours de la phase initiale de la préparation du café.

7.9 Personnalisation de la quantité dans la tasse

1. Appuyer sur le bouton correspondant à la boisson en cours de programmation et le maintenir enfoncé pendant quelques secondes : lorsque le voyant correspondant à la sélection commence à clignoter rapidement, la machine se trouve en mode programmation. La distribution démarre ;
2. Une fois la tasse remplie au niveau désiré, appuyer à nouveau sur le bouton de boisson. La distribution cesse et la quantité est mémorisée.

Remarque :

Pour supprimer le réglage actuel, appuyer sur un bouton correspondant à une autre boisson

7.10 Préparation d'une boisson froide*

1. Mettre des glaçons dans la tasse et placer celle-ci sous les becs verseurs (A15) ;
2. Appuyer sur le bouton boisson froide* ;
3. Les voyants de sélection de l'intensité (B6) commencent à clignoter ;
4. Appuyer plusieurs fois sur le bouton (B5) jusqu'à ce que les voyants correspondant à l'intensité désirée s'allument (nous recommandons l'intensité Forte) ;
5. Appuyer à nouveau sur le bouton de boisson (le voyant clignote) pour lancer la préparation.

8. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

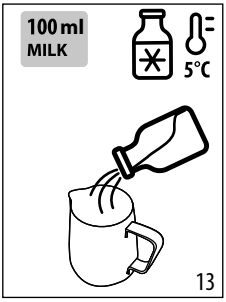
8.1 Quel lait faut-il utiliser

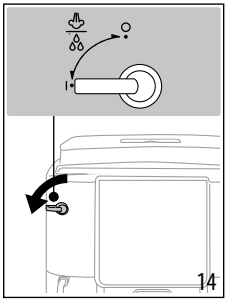
La qualité de la mousse dépend de :

- la température du lait ou de la boisson végétale que l'on utilise (pour de meilleurs résultats, toujours utiliser du lait ou une boisson végétale à peine sortis du frigo : 5 °C) ;
- le type de lait ou de boisson végétale ;
- la marque utilisée ;
- les ingrédients et leur valeur nutritionnelle.

8.2 Préparation du cappuccino

1. Remplir un récipient d'environ 100 ml de lait pour chaque cappuccino à préparer (13). Lors du choix de la taille du récipient, tenir compte du fait que le lait peut doubler ou tripler de volume.





2. Plonger l'embout à cappuccino (A17) dans le récipient de lait.
3. Appuyer sur le bouton : Vapeur (B8).
4. Attendre que le voyant correspondant au bouton de vapeur commence à clignoter rapidement : puis tourner le bouton de vapeur/eau chaude (A19) en position **I** (fig. 14).
5. Au bout de quelques secondes, la vapeur est distribuée par l'embout à cappuccino, donnant au lait une apparence crémeuse et mousseuse, et augmentant son volume. Pour une mousse plus crémeuse, faire pivoter le récipient en exerçant des mouvements lents vers le haut.
6. Une fois la consistance de la mousse désirée atteinte, stopper la distribution de vapeur en tournant le bouton en position **0**.
7. Préparer le café dans une grande tasse.

8. Ajouter le lait mousseux au café. Le cappuccino est prêt. Sucrer selon son goût et, si on le souhaite, saupoudrer la mousse de cacao.

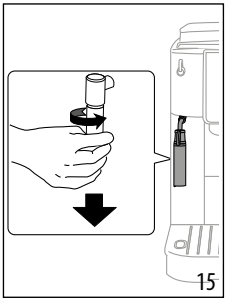
8.3 Nettoyer la buse de vapeur/eau chaude après utilisation

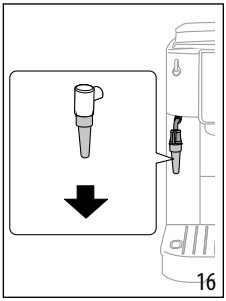
Nettoyer la buse de vapeur/eau chaude (A16) après chaque utilisation pour empêcher que le lait ne s'incruste et que la buse ne se bouche.

Danger de brûlures !

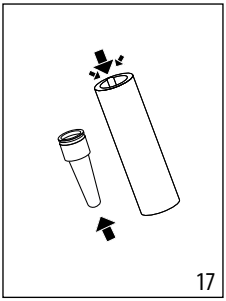
Lors du nettoyage de la buse de vapeur/eau chaude, un peu d'eau chaude s'écoule. Veiller à éviter le contact avec les éclaboussures d'eau.

1. Faire s'écouler un peu d'eau en tournant le bouton de vapeur/eau chaude (A19) en position **I**. Puis arrêter l'écoulement en replaçant le bouton en position **0**.
2. Laisser refroidir la buse pendant quelques minutes. Tourner l'embout à cappuccino (A17) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le tirer vers le bas pour le retirer (fig. 15).





3. Tirer la buse (A18) vers le bas (fig. 16).
4. S'assurer que les deux trous indiqués par les flèches à la fig. 17 ne sont pas bouchés. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'un cure-dents.



5. Réinsérer la buse et reconnecter l'embout à cappuccino à la buse, en poussant vers le haut et en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce les deux éléments ne s'emboîtent.

9. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

Danger de brûlures !

Ne jamais laisser la machine sans surveillance lorsque de l'eau chaude s'écoule. Le tuyau de la buse de vapeur/eau chaude (A16) chauffe lorsqu'il est utilisé.

1. Placer un récipient sous la buse de vapeur/eau chaude (aussi près que possible pour éviter les éclaboussures).
2. Tourner le bouton de vapeur/eau chaude (A19) en position **I** (fig. 14).
3. Pour stopper manuellement le débit d'eau chaude, tourner le bouton de vapeur/eau chaude en position **0**.

Remarque :

En mode Économie d'énergie, quelques secondes peuvent s'écouler avant l'écoulement d'eau chaude, car l'appareil doit se réchauffer.

10. FILTRE ADOUCISSEUR D'EAU

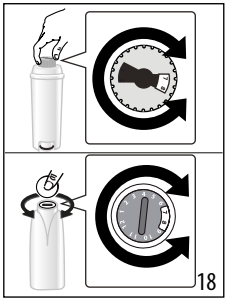
Pour garantir des performances constantes de la machine au cours du temps, il est recommandé d'utiliser un filtre adoucisseur d'eau De'Longhi.

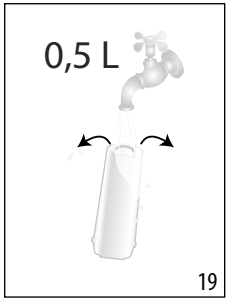
Pour plus d'informations, visiter le site www.delonghi.com.

WaterFilter EAN : 8004399327252

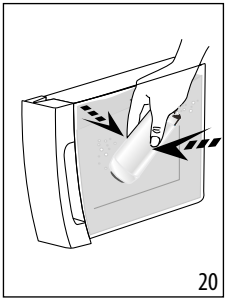
Pour une utilisation correcte du filtre, respecter les instructions ci-dessous.

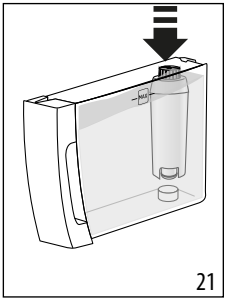
1. Extraire le filtre de son emballage et tourner l'indicateur de date pour afficher les deux prochains mois (fig. 18) ;



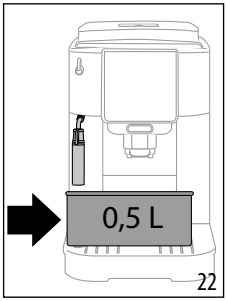


2. Pour activer le filtre, faire couler de l'eau du robinet par le trou au centre du filtre jusqu'à ce que l'eau ne ressorte par les ouvertures sur le côté pendant plus d'un minute (fig. 19) ;
3. Extraire le réservoir de la machine et le remplir d'eau ; insérer le filtre dans le réservoir d'eau en l'immergeant complètement pendant environ dix secondes, tout en l'inclinant et en y exerçant une légère pression afin que les bulles d'air puissent s'échapper (fig. 20) ;





4. Insérer le filtre dans son logement et appuyer à fond (fig. 21) ;
5. Fermerle réservoir avec le couvercle puis le remettre en place sur la machine ;
6. Placer un récipient vide d'une capacité minimale de 0,5 litres sous la buse de vapeur/eau chaude (fig. 22).



7. Voir les instructions de la section «12. Menu des réglages» pour l'installation du filtre ;
8. Le voyant correspondant au bouton de vapeur commence à clignoter rapidement : tourner le bouton de vapeur/eau chaude (A19) en position **I** (fig. 12) ;
9. L'appareil distribue l'eau chaude, puis s'arrête automatiquement ;
10. Le voyant correspondant au bouton de vapeur commence à clignoter rapidement : tourner le bouton de vapeur/eau chaude en position **0** ;
11. Le filtre est maintenant activé et la machine est prête à l'emploi.

Remarque :

Si le voyant correspondant au bouton (B4) clignote rapidement, appuyer sur le bouton. Cela provoque le lancement du remplissage des circuits internes de la machine et l'expulsion des bulles d'air formées et permet la poursuite de l'installation.

10.1 Remplacement du filtre

Remplacer le filtre lorsque l'indicateur (B9) s'allume.

1. Extraire le réservoir d'eau et le filtre usagé ;
2. Suivre les opérations décrites à la section précédente pour activer le filtre ;
3. Voir les instructions à la section «12. Menu des réglages» pour régler la machine et répéter les étapes 8 à 11 de la section précédente.

Remarque :

Au bout de deux mois (voir l'indicateur de date) ou lorsque l'appareil n'a pas été utilisé pendant 3 semaines, le filtre doit être remplacé, même si le message n'a pas encore été affiché.

10.2 Extraction du filtre

Pour continuer à utiliser l'appareil sans filtre, celui-ci doit être retiré et l'appareil doit être averti de son retrait.

1. Extraire le réservoir d'eau et le filtre usagé ;
2. Voir les instructions à la section «12. Menu des réglages» pour régler la machine.

Remarque :

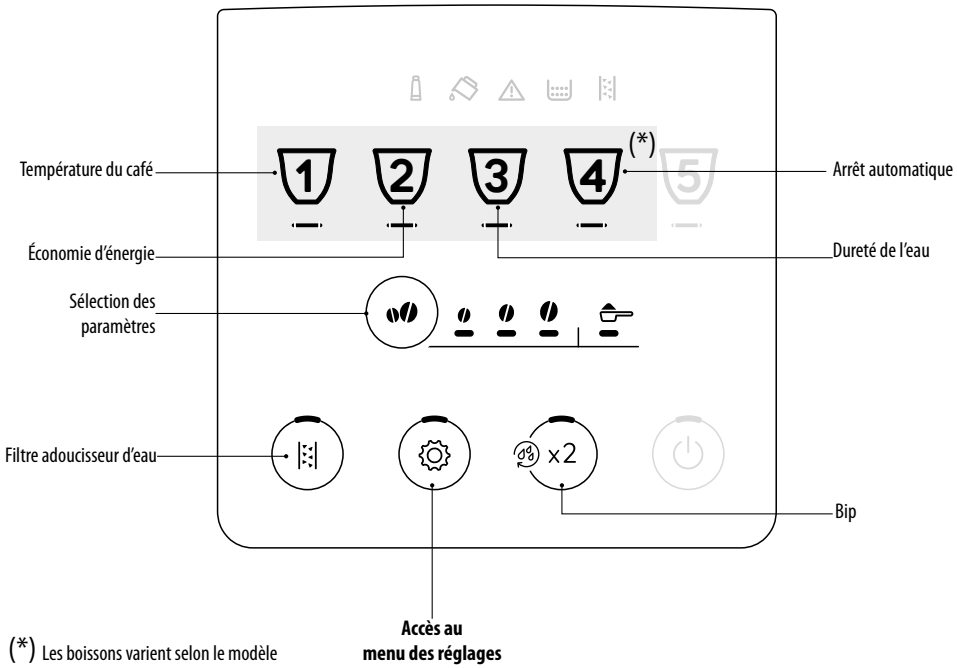
Au bout de deux mois (voir l'indicateur de date) ou lorsque l'appareil n'a pas été utilisé pendant 3 semaines, le filtre doit être remplacé, même si le message n'a pas encore été affiché.

11. CONSEILS POUR L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

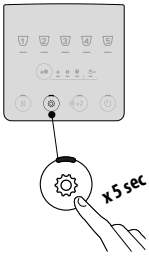
- Régler l'arrêt automatique sur 15 minutes (voir «12. Menu des réglages») ;
- Activer Économie d'énergie (voir «12. Menu des réglages») ;
- Toujours effectuer le cycle de détartrage lorsque la machine le demande.

12. MENU DES RÉGLAGES

Une fois dans le menu, utiliser les boutons activés pour sélectionner les fonctions correspondantes :



(*) Les boissons varient selon le modèle

1. Accès au menu :	
	Appuyer sur le bouton ⚙ et le maintenir enfoncé pendant quelques secondes : les boutons de paramètres s'allument. Appuyer sur le bouton correspondant au paramètre à régler.
	→

2. Réglage des paramètres de la machine :

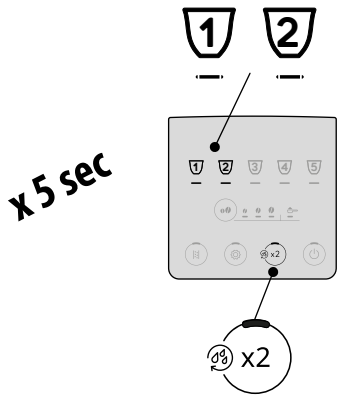
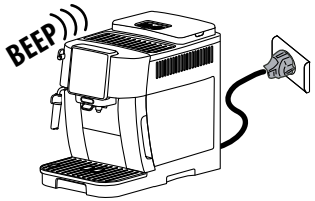
Filtre adoucisseur d'eau	**Appuyer plusieurs fois sur le bouton d'intensité jusqu'à ce que les voyants correspondant au paramètre désiré s'allume**	**FILTRE EN PLACE** **FILTRE RETIRÉ**	**Confirmer la sélection**
Bip	**Appuyer plusieurs fois sur le bouton d'intensité jusqu'à ce que les voyants correspondant au paramètre désiré s'allume**	**ON** **OFF**	**Confirmer la sélection**
Température du café	**Appuyer plusieurs fois sur le bouton d'intensité jusqu'à ce que les voyants correspondant au paramètre désiré s'allume**	**FAIBLE** **MOYENNE** **ÉLEVÉE**	**Confirmer la sélection**
Économie d'énergie	**Appuyer plusieurs fois sur le bouton d'intensité jusqu'à ce que les voyants correspondant au paramètre désiré s'allume**	**ON** **OFF**	**Confirmer la sélection**

Dureté de l'eau	**Appuyer plusieurs fois sur le bouton d'intensité jusqu'à ce que le voyant correspondant au niveau désiré s'allume**	**NIVEAU 1** **NIVEAU 2** **NIVEAU 3** **NIVEAU 4**	**Confirmer la sélection**
Arrêt automatique	**Appuyer plusieurs fois sur le bouton d'intensité jusqu'à ce que le voyant correspondant au temps désiré s'allume**	**15 MINUTES** **30 MINUTES** **1 HEURE** **3 HEURES**	**Confirmer la sélection**

3. Quitter le menu :	
	Appuyer sur le bouton ⚙ : La machine est à nouveau prête à l'emploi. ***Remarque :*** La machine quitte le menu des réglages automatiquement si aucune activité n'a lieu pendant 30 secondes.

12.1 Réinitialisation aux valeurs d'usine

S'assurer que la machine est en veille (éteinte mais branchée à l'alimentation secteur).	
	→

Appuyer sur les boutons correspondant aux boissons **1**, **2** et x2 et les maintenir enfoncés pendant 5 secondes. Tous les paramètres et les quantités de boissons sont réinitialisés aux valeurs d'usine.	
La machine émet un long bip et tous les voyants clignotent pour confirmer la réinitialisation	

13. NETTOYAGE DE LA MACHINE

Important !

- Ne pas utiliser de solvants, de détergents abrasifs ou d'alcool pour nettoyer la machine à café. Aucun produit chimique n'est nécessaire pour le nettoyage des machines à café superautomatiques De'Longhi.
- 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.

40-50 °C	×	×	×	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

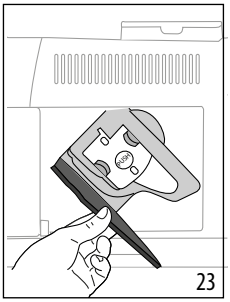
Composant	Fréquence	Procédure
Bac à marc de café (A10)	Lorsque l' indicateur (B12) s'allume, le bac à marc de café doit être vidé : la machine ne peut pas préparer de café.	• Retirer le bac égouttoir (A11), le vider et le nettoyer. • Vider le bac à marc de café et le nettoyer en profondeur pour éliminer tous les résidus qui ont pu s'accumuler sur le fond. • Contrôler le bac à condensat (A14) (rouge) et le vider si nécessaire.
	L'appareil ne peut plus être utilisé pour préparer du café tant que le bac à marc de café n'a pas été nettoyé. Même si le bac à marc de café n'est pas plein, le message indiquant qu'il faut le vider s'affiche 72 heures après la préparation du premier café. Pour que les 72 heures soit correctement calculées, la machine ne doit jamais être débranchée de l'alimentation secteur.	
Composants du bac égouttoir	Le bac égouttoir est équipé d'un indicateur flottant, de couleur rouge (A14), indiquant le niveau d'eau qu'il contient. Le bac égouttoir doit être vidé et nettoyé avant que l'indicateur ne commence à dépasser du plateau pour la tasse (A13)	• Retirer le bac égouttoir et le bac à marc de café ; • Retirer le plateau pour la tasse et la grille du bac égouttoir, puis vider le bac égouttoir et le bac à marc de café et nettoyer tous les composants ; • Contrôler le bac à condensat, de couleur rouge, et le vider si nécessaire ; • Remettre le bac égouttoir avec sa grille et le bac à marc de café en place sur l'appareil. Lors du retrait du bac égouttoir, le bac à marc de café doit toujours être vidé, même s'il n'est pas complètement plein.
Intérieur de la machine	Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de l'appareil (accessible après avoir retiré le bac égouttoir) n'est pas sale.	Éteindre la machine et la débrancher de l'alimentation électrique. Ne jamais immerger la machine dans l'eau. • Éliminer les dépôts de café à l'aide d'une brosse et d'une éponge ; • Éliminer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur manuel
Becs verseurs de café (A15)	Nettoyer régulièrement les becs verseurs de café (une fois par mois)	• Nettoyer régulièrement les becs verseurs de café à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon ; • Contrôler que les trous des becs verseurs de café ne sont pas bouchés. Si nécessaire, éliminer les dépôts de café avec un cure-dents.

14. NETTOYAGE DE L'INFUSEUR

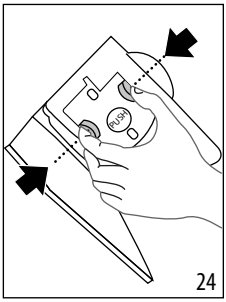
Important !

L'infuseur (A6) ne peut être retiré pendant le fonctionnement de la machine.

1. Appuyer sur le bouton (B1) pour éteindre la machine ;
2. Extraire le réservoir d'eau (A9) ;
3. Ouvrir la porte de l'infuseur, située sur la droite (fig. 23) ;



23



24

4. Presser les deux boutons de libération colorés vers l'intérieur (fig. 24), tout en tirant l'infuseur vers l'extérieur ;
5. Faire tremper l'infuseur dans l'eau pendant environ 5 minutes, puis le rincer à l'eau courante ;

Important !

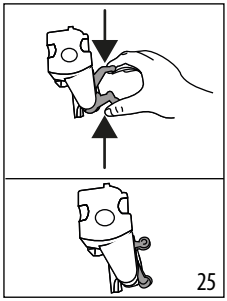
NE RINCER QU'À L'EAU

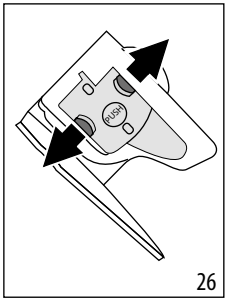
PAS DE DÉTERGENTS - PAS DE LAVE-VAISSELLE

6. Ne pas utiliser de détergents pour nettoyer l'infuseur, ils pourraient l'endommager.
7. À l'aide de la brosse, éliminer les résidus de café accumulés dans le logement de l'infuseur, visible par la porte de l'infuseur ;
8. Après le nettoyage, remettre l'infuseur en place en le faisant coulisser sur le support interne, puis pousser le symbole PUSH à fond jusqu'à entendre un clic ;

Remarque :

Si l'on a de la peine à insérer l'infuseur, l'adapter (avant l'insertion) à la bonne position en appuyant sur les deux leviers (fig. 25).


25



26

9. Une fois l'infuseur inséré, s'assurer que les deux boutons colorés sont ressortis (fig. 26) ;
10. Fermer la porte de l'infuseur ;
11. Remettre le réservoir d'eau en place.

15. DÉTARTRAGE

- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette sur l'emballage du détartrant.
- N'utiliser que du détartrant De'Longhi. L'utilisation d'un détartrant inapproprié et/ou une procédure de détartrage incorrecte peut entraîner des défaillances non couvertes par la garantie du fabricant.
- Le détartrant peut détériorer les surfaces délicates. Si le produit est renversé par inadvertance, l'essuyer immédiatement.

Pour le détartrage	
Produit de détartrage	Détartrant De'Longhi
Récipient	Capacité recommandée : 2 l
Durée	~30 min

Important :
Si le filtre adoucisseur d'eau est installé, il doit être retiré avant l'ajout de la solution de détartrage.
Rétablir ensuite le filtre au début de l'étape 3

Détartrer la machine lorsque l'indicateur (B13) s'allume sur le panneau de commande.

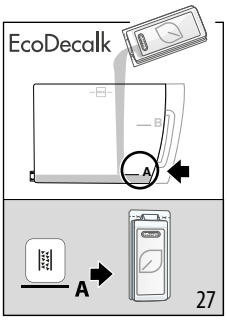
Remarque :

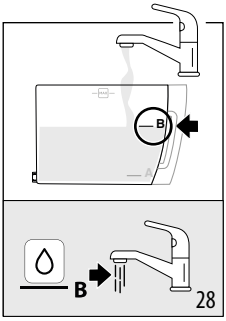
- Une fois le cycle de détartrage lancé, il ne peut être interrompu et doit se terminer par un cycle de rinçage complet. En gardant cela à l'esprit, s'assurer que le détartrant est suffisant.

Procéder comme suit :

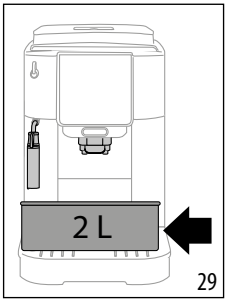
Étape 1 : Détartrage	

1. Appuyer sur le bouton (B4) et le maintenir enfoncé pendant au moins 5 secondes, jusqu'à ce que le voyant correspondant commence à clignoter rapidement. Le voyant d'intensité faible s'allume, indiquant que l'étape 1 du cycle de détartrage est en cours ;
2. Vider le bac égouttoir (A11) et le bac à marc de café (A10) et les remettre en place ; vider complètement le réservoir d'eau (A9) et retirer le filtre adoucisseur (le cas échéant) ;
3. Verser le détartrant dans le réservoir, en remplissant jusqu'au niveau **A** (correspondant à un paquet de 100 ml) marqué sur le côté (avant) du réservoir (fig. 27) ; puis ajouter de l'eau (un litre) jusqu'au niveau **B** (fig. 28) ; enfin, remettre le réservoir en place dans la machine ;





4. Placer un récipient vide d'une capacité minimale de 2 litres sous le bec verseur (A15) et sous l'embout à cappuccino (A17) (fig. 29).

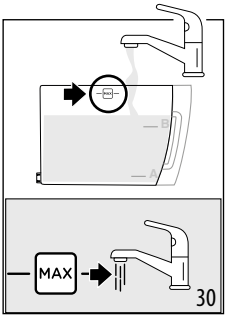


5. Appuyer sur le bouton pour lancer le cycle de détartrage.
6. Au bout de quelques secondes, le voyant correspondant à clignote rapidement, indiquant que le bouton de vapeur/eau chaude (A19) doit être tourné en position **I** (fig. 13).
7. Pendant près de dix minutes, la machine alterne automatiquement entre des pauses et la distribution de liquide par la buse de vapeur/eau chaude et le becs verseurs de café.

Une fois la première étape du cycle de détartrage terminée, l'indicateur de niveau d'eau bas (B10) s'allume.

Étape 2 : Premier rinçage	

8. Vider le récipient utilisé pour recueillir la solution de détartrage. Extraire et vider le réservoir d'eau, le rincer à l'eau courante, puis le remplir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX (fig. 30) et le remettre en place dans la machine ; replacer le récipient sous les becs verseurs ;



9. Appuyer sur le bouton (qui clignote rapidement) pour lancer le rinçage : le voyant d'intensité moyenne clignote, indiquant que l'étape 2 du cycle de détartrage est en cours ;
10. La machine procède automatiquement au rinçage : le voyant correspondant au vapeur clignote rapidement, indiquant que le bouton de vapeur/eau chaude (A19) doit être tourné en position **0** (fig. 1) ;
11. Au bout d'environ dix secondes, lorsque le voyant correspondant au vapeur clignote rapidement, tourner le bouton de vapeur/eau chaude en position **I** (fig. 14) : le fluide de rinçage s'écoule par le bec verseur et la buse de vapeur/eau chaude ;

Une fois la deuxième étape du cycle de détartrage terminée, l'indicateur de niveau d'eau bas (B10) s'allume.

Étape 3 : Deuxième rinçage	

12. Vider le récipient utilisé pour recueillir l'eau provenant du premier rinçage. Extraire et vider le réservoir d'eau, puis le remplir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX (fig. 30) et rétablir le filtre adoucisseur, le cas échéant ; replacer le réservoir sur la machine et remettre le récipient sous les buses ;
13. Appuyer sur le bouton (qui clignote rapidement) pour lancer le rinçage : le voyant d'intensité forte clignote, indiquant que l'étape 3 du cycle de détartrage est en cours ; le fluide de rinçage s'écoule par la buse de vapeur/eau chaude ;

Étape 4 : Fin de la procédure de détartrage	

14. Lorsque le voyant correspondant à la fonction pré-moulu s'allume, le cycle de détartrage s'est terminé correctement : le voyant correspondant au vapeur clignote, indiquant que le bouton de vapeur doit être tourné en position **0**.

15. Les indicateurs du bac à marc de café (B12) et de niveau d'eau bas(B10) s'allument. Vider le bac à marc de café et le bac égouttoir, dans lequel une partie de l'eau de rinçage a été recueillie ; enfin, remplir le réservoir d'eau.
16. Remettre tous les composants en place dans la machine.

La machine est prête à l'emploi.

Remarque :

- Après le détartrage, il est normal que le bac à marc de café contienne de l'eau.
- Si le réservoir d'eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX après le détartrage, l'appareil demande un troisième rinçage pour s'assurer que la solution détartrante a été complètement éliminée des circuits internes de la machine.

16. EXPLICATION DES VOYANTS

Indicateur/Voyant	Signification
Les voyants de boisson clignotent	La machine se réchauffe : patienter
Les voyants pour les boissons et les paramètres correspondants sont allumés en permanence	La machine est prête à l'emploi : sélectionner la boisson désirée et les options correspondantes
	Remplacer le filtre (voir section «10. Filtre adoucisseur d'eau»).
	Eau dans le réservoir (A9) insuffisante : remplir le réservoir.
	→

Indicateur/Voyant	Signification
	Le réservoir d'eau (A9) est absent, ou n'est pas correctement mis en place : insérer correctement le réservoir.
	Alarme générale : l'intérieur de la machine est très sale. Nettoyer la machine en profondeur. Si le message est encore affiché après le nettoyage, contacter le Service client De'Longhi.
	L'infuseur (A6) n'a pas été remis en place après le nettoyage : insérer l'infuseur comme indiqué à la section «14. Nettoyage de l'infuseur».
	Pas de grains de café : remplir le réservoir à grains (A3), puis appuyer sur n'importe quel bouton pour réinitialiser l'alarme.
	Les grains sont moulus trop finement, par conséquent le café s'écoule trop lentement ou pas du tout. Régler le moulin à café (A2) (section «7.8 Réglage du moulin à café»).
	→

Indicateur/Voyant	Signification
	Vous avez utilisé trop de café. Sélectionner une saveur plus douce ou réduire la quantité de café pré-moulu.
	On a effectué une sélection avec du café pré-moulu sans mettre le café dans l'entonnoir correspondant (A4).
	Le café s'écoule trop lentement ou il sort goutte à goutte. Le café est moulu trop fin. Utilisez du café pour machines espresso.
Steam	Le circuit d'eau est vide. Appuyer sur le bouton « Vapeur ».
	→

Indicateur/Voyant	Signification
	Le bac à marc de café doit être vidé (A10).
	Le bac à marc de café (A10) est absent ou n'est pas correctement inséré : insérer le bac égouttoir avec le bac à marc de café et appuyer à fond
	Le détartrage doit être effectué (voir section «15. Détartrage »).
	Le détartrage a été interrompu. Terminer le cycle en le reprenant de l'étape indiquée par l'intensité des voyants de sélection.

17. DÉPANNAGE

Ci-dessous, une liste de certains dysfonctionnements pouvant survenir.
Si le problème ne peut être résolu grâce à ce tableau, contacter le service client.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil ne s'allume pas.	Il n'est pas branché dans la prise secteur.	Brancher sur la prise secteur.
Le café n'est pas chaud.	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Chauffer les tasses en les rinçant à l'eau chaude (remarque : on peut utiliser la fonction eau chaude).
	Les circuits internes de l'appareil se sont refroidis car 2-3 minutes se sont écoulées depuis la préparation du dernier café.	Avant de faire le café, appuyer sur le bouton (B2) et le maintenir enfoncé pendant quelques secondes pour lancer un cycle de rinçage et chauffer les circuits internes.
	Réglage de la température du café trop basse.	Régler une température du café plus chaude dans le menu des réglages (voir «12. Menu des réglages»).
	Il faut détartrer la machine	Exécuter la procédure de détartrage. Ensuite, contrôler la dureté de l'eau («4. Mesure de dureté de l'eau») et s'assurer que le réglage de la machine correspond à la dureté de l'eau locale («12. Menu des réglages»).
Le café est faible ou pas assez crémeux.	Le café est moulu trop gros.	Régler le degré de mouture («7.8 Réglage du moulin à café»). L'effet n'est visible qu'après la préparation d'au moins 2 cafés.
	Le café n'est pas approprié.	Utilisez du café pour machines espresso.
	Le café n'est pas frais.	La paquet de café est ouvert depuis trop longtemps et a perdu sa saveur.
Le café coule trop lentement ou il sort goutte à goutte.	Le café est moulu trop fin.	Régler le degré de mouture («7.8 Réglage du moulin à café»). L'effet n'est visible qu'après la préparation d'au moins 2 cafés.
La machine ne fait pas le café	Des impuretés ont été détectées dans les circuits internes	Attendre que la machine soit à nouveau prête à l'emploi et sélectionner la boisson désirée. Contacter le service client si le problème persiste.
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs verseurs.	Les buses à café sont bouchées.	Nettoyer les buses avec un chiffon. Toute incrustation peut être éliminée à l'aide d'un cure-dents, si cela est nécessaire.
Le café distribué est aqueux.	L'entonnoir de café moulu est bouché.	Ouvrir la porte et nettoyer l'entonnoir à l'aide d'une brosse.
		→

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'infuseur ne peut être extrait.	La machine n'a pas été éteinte.	Éteindre la machine en appuyant sur le bouton ⏻.
À la fin du cycle de détartrage, la machine demande un rinçage supplémentaire	Pendant les deux cycles de rinçage, le réservoir d'eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Relancer la procédure de détartrage à partir de l'»Étape 3 : Deuxième rinçage».
Le lait contient de grosses bulles	Le lait n'est pas assez froid ou n'est pas semi-écrémé ou écrémé.	Utilisez du lait écrémé ou semi-écrémé à la température du réfrigérateur (environ 5 °C). Si le résultat n'est pas celui désiré, essayer de changer de marque de lait.
	Embout à cappuccino sale.	Retirer les composants et les nettoyer en profondeur.
	Des boissons végétales ont été utilisées.	L'effet varie largement selon les propriétés nutritionnelles des boissons.
Le plateau pour la tasse sur le dessus de la machine est chaud	Un grand nombre de boissons ont été préparées en peu de temps	
La machine émet des bruits ou de petits souffles ou de la vapeur lorsqu'elle n'est pas en usage	La machine est prête à l'emploi, ou a été récemment éteinte, et le condensat s'égoutte dans le vaporisateur d'eau chaude.	Ceci fait partie du fonctionnement normal. Pour limiter le phénomène, videz l'égouttoir.
La machine émet des jets de vapeur provenant du bac égouttoir et/ou de l'eau se trouve sur la surface où est posée la machine.	La grille du bac égouttoir n'a pas été remise en place après le nettoyage.	S'assurer que la grille est replacée dans le bac égouttoir.

18. DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V~ 50-60 Hz max. 10A
Puissance :	1450 W
Pression :	1,5 MPa (15 bar)
Capacité réservoir d'eau :	1,8 l
Dimensions LxPxh :	240x440x350 mm
Longueur du cordon :	1250 mm
Poids (varie selon le modèle) :	8,8 kg
Capacité du réservoir à grains :	250 g

De'Longhi se réserve le droit d'apporter des modifications aux caractéristiques techniques et au design de ses produits à tout moment, sans que leur fonctionnalité et leur qualité n'en soient compromises.

De'Longhi Appliances via Seitz, 47 31100 Treviso, Italie delonghi.com

57132C9506_00_0625