

SOMMAIRE

1. CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ	23
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	24
2.1 Symboles utilisés dans ce mode d'emploi	24
2.2 Utilisation conforme à la destination.....	24
2.3 Mode d'emploi	24
3. INTRODUCTION.....	24
3.1 Lettres entre parenthèses.....	24
3.2 Problèmes et réparations	24
4. DESCRIPTION.....	25
4.1 Description de l'appareil	25
4.2 Description du panneau de contrôle.....	25
4.3 Description des accessoires	25
5. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	25
5.1 Contrôle de la machine.....	25
5.2 Installation de l'appareil	25
5.3 Raccordement de l'appareil.....	25
5.4 Première mise en service de l'appareil	26
6. ALLUMAGE DE L'APPAREIL	26
7. ARRÊT DE L'APPAREIL.....	26
8. RÉGLAGES DU MENU	27
8.1 Détartrage	27
8.2 Réglage de l'heure	27
8.3 Arrêt automatique.....	27
8.4 Mise en marche automatique.....	27
8.5 Réglage de la température.....	27
8.6 Économie d'énergie.....	28
8.7 Réglage de la dureté de l'eau	28
8.8 Réglage de la langue.....	28
8.9 Installer le filtre.....	28
8.10 Remplacement du filtre	28
8.11 Valeurs d'usine (reset).....	28
8.12 Statistiques	28
9. PRÉPARATION DU CAFÉ	28
9.1 Sélection du goût du café.....	28
9.2 Sélection de la quantité de café dans la tasse..	29
9.3 Réglage du moulin à café.....	29
9.4 Conseils pour obtenir un café plus chaud	29
9.5 Préparation du café utilizzando il café : in	
chicchi.....	29
9.6 Préparation du café avec du café pré-moulu	30
10. PRÉPARATION DU CAFÉ LONG	30
11. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO ET DU LAIT CHAUD (NON ÉCRÉMÉ).....	30
11.1 Préparation du lait chaud (non écrémé).....	31
11.2 Nettoyage du dispositif à cappuccino dopo	
l'uso	31
12. PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE	31
13. NETTOYAGE	31
13.1 Nettoyage du circuit interne de la machine.	31
13.2 Nettoyage du bac à marcs de café	32
13.3 Nettoyage de l'égouttoir et du bac de	
récupération de la condensation	32
13.4 Nettoyage interne de la machine	32
13.5 Nettoyage du réservoir d'eau	32
13.6 Nettoyage des becs verseurs de café	32
13.7 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction	
du café pré-moulu.....	32
13.8 Nettoyage de l'infuseur	32
14. DÉTARTRAGE	33
15. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU	34
15.1 Mesure de la dureté de l'eau	34
15.2 Réglage de la dureté de l'eau	34
16. FILTRE ADOUCISSEUR.....	34
16.1 Installation du filtre	34
17. DONNÉES TECHNIQUES.....	35
18. ÉLIMINATION.....	35
19. MESSAGES AFFICHÉS SUR L'ÉCRAN	36
20. RÉOLUTION DES PROBLÈMES	37

1. CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ

- L'appareil peut être utilisé par des personnes (enfants compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition d'être surveillées ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas 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.
- Pour le nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Son usage n'est pas prévu dans: locaux cuisine pour le personnel des magasins, bureaux et autres lieux de travail, agritourismes, hôtels, motels et autres structures de réception, chambres à louer.
- Afin de prévenir tout risque, si la prise ou le cordon sont abîmés, faites-les remplacer exclusivement par l'Assistance Technique.

SEULEMENT POUR LES MARCHÉS EUROPÉENS:

- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans à condition d'être surveillés ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des risques inhérents. Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par les enfants de moins de 8 ans et sans surveillance. Tenir l'appareil et son câble hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition d'être surveillées ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et compris les risques inhérents.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Toujours débrancher l'appareil du secteur s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.



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

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

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



Danger !

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



Attention!

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



Risque de brûlures !

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



Nota Bene :

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



Danger !

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

Respecter les consignes de sécurité suivantes :

- Ne pas toucher la machine avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas toucher la prise avec les mains mouillées.
- S'assurer que la prise de courant utilisée est 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.
- Avant de réaliser une quelconque opération de nettoyage, éteindre la machine, retirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir la machine.



Attention :

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



Risque de brûlures !

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

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

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

2.2 Utilisation conforme à la destination

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

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.

2.3 Mode d'emploi

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

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



Nota Bene :

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

3. INTRODUCTION

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

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

3.1 Lettres entre parenthèses

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

3.2 Problèmes et réparations

En cas de problèmes, chercher avant tout à les résoudre en suivant les consignes indiquées dans les chapitres „19. Messages visualisés sur l'écran et „20. Solution des problèmes“.

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

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

4. DESCRIPTION

4.1 Description de l'appareil

(page 3 - A)

- A1. Panneau de commande
- A2. Manette de réglage du degré de mouture
- A3. Plateau pour tasses
- A4. Couvercle du réservoir à grains
- A5. Couvercle de l'entonnoir pour le café pré-moulu
- A6. Entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu
- A7. Réservoir à grains
- A8. Interrupteur général
- A9. Logement du connecteur câble d'alimentation
- A10. Réservoir d'eau
- A11. Volet infuseur
- A12. Infuseur
- A13. Bec verseur café (hauteur réglable)
- A14. Bac à marcs de café
- A15. Bac de récupération de la condensation
- A16. Plateau d'appui pour tasses
- A17. Indicateur du niveau d'eau de l'égouttoir
- A18. Égouttoir
- A19. Buse à cappuccino
- A20. Embout de sélection de la buse à cappuccino
- A21. Manette vapeur/eau chaude

4.2 Description du panneau de contrôle

(pag. 2 - B)

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

- B1. Écran: guide de l'utilisateur dans l'utilisation de l'appareil
- B2. Touche  : pour allumer ou éteindre la machine
- B3. Touche MENU' pour accéder au menu (Lors de l'accès au MENU de programmation, elle a la fonction de la touche « ECHAP » : appuyer dessus pour quitter la fonction sélectionnée et revenir au menu principal)
- B4. Touche  pour distribuer la vapeur pour la préparation de boissons à base de lait.
(Lors de l'accès au MENU de programmation, elle a la fonction de la touche « ECHAP » : appuyer dessus pour revenir en arrière)
- B5. Touche  : pour faire un rinçage.
(Lors de l'accès au MENU de programmation, elle a la fonction de la touche > : appuyer dessus pour aller en avant)
- B6. Touche  : pour préparer du café avec du café pré-moulu.
(Lors de l'accès au MENU : touche « OK » pour confirmer la rubrique sélectionnée)

- B7. Touche de sélection de l'arôme  : appuyer dessus pour sélectionner le goût du café
- B8. Touche  : pour préparer 1 tasse de café "ristretto"
- B9. Touche  : pour préparer 2 tasses de café "ristretto"
- B10. Touche long : pour préparer 1 tasse de café "LONG"
- B11. Touche  : pour préparer 1 tasse de café "long"
- B12. Touche  : pour préparer 2 tasses de café "long"

4.3 Description des accessoires

(pag. 2 - C)

- C1. Bandelette réactive « Total hardness test »
- C2. Dosette pour café pré-moulu
- C3. Détartrage
- C4. Filtre adoucisseur (*présent sur certains modèles)
- C5. Pinceau pour la poussière
- C6. Cordon d'alimentation

5. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

5.1 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 l'appareil en présence de dommages évidents. S'adresser à l'Assistance Technique De'Longhi.

5.2 Installation de l'appareil

Attention !

Au moment d'installer l'appareil, respecter les consignes de sécurité suivantes:

- La machine émet de la chaleur dans son environnement. Après avoir placé l'appareil sur le plan de travail, vérifier qu'il y ait un espace libre d'au moins 3 cm entre les surfaces de l'appareil, les parties latérales et la partie arrière, ainsi qu'un espace d'au moins 15 cm au-dessus de la machine à café.
- L'éventuelle introduction d'eau d'ans l'appareil pourrait l'endommager.
Ne pas positionner l'appareil à proximité d'un robinet d'eau ou d'un évier.
- L'appareil peut se détériorer si l'eau qu'il contient gèle. Eviter d'installer la machine dans un endroit où la température peut descendre au-dessous du point de congélation.
- Rangez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne soit pas touché par des arêtes tranchantes ni par des surfaces chaudes (plaques électriques).

5.3 Raccordement de l'appareil

Attention !

S'assurer que la tension du secteur corresponde à celle indiquée sur la plaquette située 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 l'appareil, contacter un électricien qualifié pour qu'il remplace la prise.

5.4 Première mise en service de l'appareil

Nota Bene :

- La machine a été contrôlée en usine en utilisant du café ; il est donc tout à fait normal de trouver des traces de café dans le moulin. Il est dans tous les cas garanti que cette machine est neuve.
 - Il est conseillé de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le chapitre .
1. Insérer le connecteur du câble d'alimentation (C6) dans son logement (A9) sur appareil au secteur (fig. 1); assurez-vous que l'interrupteur principal (A8), sur le dos de l'appareil est pressé (fig. 2).

Il est nécessaire de sélectionner la langue désirée (les langues changent toutes les 3 secondes environ) :

2. quand le français s'affiche, appuyer pendant quelques secondes sur la touche  (B6 - fig. 3) jusqu'à ce que le message : « français installé » s'affiche à l'écran (B1).

Procéder par conséquent en suivant les instructions indiquées sur l'écran de l'appareil :

3. « Remplir le réservoir d'eau » : extraire le réservoir de l'eau (A10), le remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau fraîche (fig. 4A), remettre ensuite le réservoir (fig.4B).
4. Placer un récipient d'une capacité minimum de 100 ml au-dessous de la buse à cappuccino (A19) (fig. 5).
5. « TOURNER LA MANETTE VAPEUR » : tourner la manette (A21) en position **I** (fig. 5). Sur l'écran s'affiche l'inscription « Eau chaude Confirmer ? » ;
6. Appuyer sur la touche  pour confirmer : l'appareil fait couler de l'eau par la buse à cappuccino puis s'éteint.
7. Remettre la manette vapeur sur la pos. **O**.

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.
- Pour savourer un café encore meilleur et obtenir des performances optimales de la machine, il est conseillé d'installer le filtre adoucisseur (C4) en suivant les indications du chapitre . Si le modèle n'est pas fourni avec le filtre, il est possible de le demander aux centres d'assistance agréés De'Longhi.

6. ALLUMAGE DE L'APPAREIL

Nota Bene :

Avant de mettre l'appareil en marche, s'assurer que l'interrupteur général (A8) placé sur l'arrière de ce dernier, soit pressé (fig. 2).

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

Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs de café (A13) elle sera récupérée dans le bac de récupération situé au-dessous (A18). Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour mettre l'appareil en marche, appuyer la touche  (B2- fig. 6): sur l'écran (B1) le message « Réchauffage Veuillez patienter » s'affiche.

Une fois le réchauffage terminé, l'appareil affiche un autre message : « Rinçage » ; de cette façon, en plus de chauffer la chaudière, l'appareil fait circuler de l'eau chaude dans les conduits internes pour qu'ils se réchauffent eux-aussi.

L'appareil est à température quand le message indiquant le goût et la quantité de café s'affiche.

7. ARRÊT DE L'APPAREIL

À chaque arrêt, l'appareil effectue un rinçage automatique, qui ne peut pas être interrompu.

Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs de café (A13). Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (B2 - fig. 6). L'appareil effectue un rinçage puis s'éteint.

Nota Bene :

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, débrancher l'appareil du secteur:

- éteindre l'appareil en appuyant sur la touche  ;
- Appuyer sur l'interrupteur général (A8 - fig.2).

Attention !

Ne jamais appuyer sur l'interrupteur général lorsque l'appareil est sous tension.

8. RÉGLAGES DU MENU

Le menu programmation est accessible en appuyant sur la touche **MENU** (B3); les rubriques sélectionnables à partir du menu sont : Détartrage, Réglage de l'heure, Arrêt automatique, Mise en marche automatique, Définir température, Économie d'énergie, Dureté de l'eau, Régler la langue, Installer le filtre, Élever le filtre, Valeurs d'usine, Statistiques.

8.1 Détartrage

Pour les instructions concernant le détartrage, consulter le chapitre «14. Détartrage».

8.2 Réglage de l'heure

Pour régler l'heure sur l'écran (B1), procéder comme suit :

1. Appuyer sur la touche **MENU'** (B3) pour entrer dans le menu ;
2. Appuyer sur la touche  (B4) ou  (B5) jusqu'à ce que « Régler l'heure » s'affiche sur l'écran ;
3. Appuyer sur la touche  (B6) ;
4. Appuyer sur la touche  ou  pour modifier l'heure;
5. Appuyer sur la touche  pour confirmer ;
6. Appuyer sur la touche  ou  pour modifier les minutes;
7. Appuyer sur la touche  pour confirmer.

L'heure est à présent réglée : appuyer ensuite sur la touche **MENU'** quitter le menu.

8.3 Arrêt automatique

Il est possible de régler l'arrêt automatique pour faire en sorte que l'appareil s'éteigne au bout de 15 ou 30 minutes ou bien au bout de 1, de 2 ou 3 heures.

1. Appuyer sur la touche **MENU'** (B3) pour entrer dans le menu ;
2. Appuyer sur la touche  (B4) ou  (B5) jusqu'à ce que « Arrêt automatique » s'affiche sur l'écran (B1) ;
3. Appuyer sur la touche  (B6) ;
4. Appuyer sur la touche  ou  jusqu'à ce que le chiffre des heures de fonctionnement voulu (15 ou 30 minutes, ou au bout de 1, 2 ou 3 heures) s'affiche ;
5. Appuyer sur la touche  pour confirmer.

L'arrêt automatique est à présent réglée : appuyer ensuite sur la touche **MENU** pour quitter le menu.

8.4 Mise en marche automatique

Il est possible de régler l'heure de la mise en marche automatique de manière à ce que l'appareil soit prêt à l'emploi à l'heure voulue (par exemple, le matin) et pouvoir tout de suite faire du café.

Nota Bene :

Parce que cette fonction s'active, il est nécessaire que l'heure soit bien réglée.

1. Appuyer sur la touche **MENU** (B3) pour entrer dans le menu ;
 2. Appuyer sur la touche  (B4) ou  (B5) jusqu'à ce que « Mise en marche automatique » s'affiche sur l'écran (B1) ;
 3. Appuyer sur la touche  (B6): « Activer ? » s'affiche sur l'écran ;
 4. Appuyer sur la touche  pour confirmer ;
 5. Appuyer sur la touche  ou  pour choisir l'heure;
 6. Appuyer sur la touche  pour confirmer ;
 7. Appuyer sur la touche  ou  pour modifier les minutes;
 8. Appuyer sur la touche  pour confirmer ;
 9. Appuyer ensuite sur la touche **MENU** pour quitter le menu.
- Une fois l'heure confirmée, l'activation de la mise en marche automatique est indiquée sur l'écran par le symbole  qui s'affiche à côté de l'heure et sous l'option du menu Mise en marche automatique.

Pour désactiver la fonction :

1. Sélectionner l'option « Mise en marche automatique » dans le menu ;
 2. appuyer sur la touche  (B9 - fig. 2) : « Désactiver ? » s'affiche sur l'écran ;
 3. Appuyer sur la touche  pour confirmer.
- L'écran n'affiche plus le symbole .

8.5 Réglage de la température

Pour modifier la température de l'eau (basse, moyenne ou haute) utilisée pour faire le café, procéder de la façon suivante :

1. Appuyer sur la touche **MENU'** (B3) pour entrer dans le menu;
2. Appuyer sur la touche  (B4) ou  (B5) jusqu'à ce que « Régler la température » s'affiche sur l'écran (B1);
3. Appuyer sur la touche  (B6);
4. Appuyer sur la touche  ou  jusqu'à ce que la température voulue (basse, moyenne ou haute) s'affiche sur l'écran ;

- Appuyer sur la touche  pour confirmer.
L'a température est à présent réglée : appuyer ensuite sur la touche **MENU** pour quitter le menu.

8.6 Économie d'énergie

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

L'activation du mode d'économie d'énergie est indiquée par un astérisque à la rubrique « Econ. D'énergie » dans le menu.

- Appuyer sur la touche **MENU'** (B3) pour entrer dans le menu ;
- Appuyer sur la touche  (B4) ou  (B5) jusqu'à ce que « Économie ; d'énergie » s'affiche sur l'écran ;
- Appuyer sur la touche  (B62) : « Activer ? » ou « Désactiver ? » s'affiche sur l'écran ;
- Appuyer sur la touche  pour activer ou pour désactiver la fonction d'économie d'énergie ;

Appuyer ensuite sur la touche **MENU** pour quitter le menu.

Quand la fonction est active, sur l'écran après une période d'inactivité, le message « Economie D'énergie » s'affiche sur l'écran ;

Nota Bene :

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

8.7 Réglage de la dureté de l'eau

Pour les instructions concernant le réglage de la dureté de l'eau, consulter le chapitre « Programmation de la dureté de l'eau ».

8.8 Réglage de la langue

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

- Appuyer sur la touche **MENU** (B3) pour entrer dans le menu ;
- Appuyer sur la touche  (B4) ou  (B5) jusqu'à ce que « Réglage de la langue » s'affiche ;
- Appuyer sur la touche  (B6) ;
- Appuyer sur la touche  ou  jusqu'à ce que la langue voulue s'affiche sur l'écran ;
- Appuyer sur la touche  pour confirmer ;

La langue est présente sélectionnée : Appuyer ensuite sur la touche **MENU** pour quitter le menu.

8.9 Installer le filtre

Pour les instructions concernant l'installation du filtre (C4), consulter le chapitre «16.1 Installation du filtre».

8.10 Remplacement du filtre

Pour les instructions concernant le remplacement du filtre (C4), consulter le chapitre «8.10 Remplacement du filtre».

8.11 Valeurs d'usine (reset)

Cette fonction permet de rétablir toutes les configurations du menu et toutes les programmations des quantités en revenant aux valeurs d'usine (except la lingua qui reste celle déjà réglée).

- Appuyer sur la touche **MENU'** (B3) pour entrer dans le menu ;
- Appuyer sur la touche  (B4) ou  (B5) jusqu'à ce que « Valeurs d'usine » s'affiche sur l'écran (B1) ;
- Appuyer sur la touche  (B6) ;
- « Confirmer ? » s'affiche sur l'écran ;
- Appuyer sur la touche  pour confirmer et quitter ;

8.12 Statistiques

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

- Appuyer sur la touche **MENU'** (B3) pour entrer dans le menu ;
- Appuyer sur la touche  (B4) ou  (B5) jusqu'à ce que « Statistique » s'affiche sur l'écran (B1) ;
- Appuyer sur la touche  (B6) ;
- En appuyant sur la touche  ou , vous pouvez vérifier :
 - le nombre de cafés préparés ;
 - le nombre de détartrages effectués ;
 - le nombre de litres d'eau total distribués ;
 - le nombre de fois que le filtre adoucisseur a été remplacé.
- Appuyer ensuite deux fois sur la touche  pour quitter le menu.

9. PRÉPARATION DU CAFÉ

9.1 Sélection du goût du café

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

Il est possible de sélectionner les goûts suivants :

Goût extra léger

Goût léger

Goût normal

Goût fort

Goût extra fort

Pour changer de goût, appuyer plusieurs fois sur la touche  (B7- fig. 7) jusqu'à ce que le goût voulu s'affiche sur l'écran (B1).

9.2 Sélection de la quantité de café dans la tasse

La machine est réglée par défaut pour distribuer des quantités de café suivants:

- café ristretto, si on appui la touche  (B8) (≈40ml);
- café allongé, si on appui la touche  (B11) (≈120ml);
- deux cafés ristretto, si on appui la touche  (B9);
- deux café sallongés, si on appui la touche  (B12).

Si vous souhaitez modifier la quantité de café (que l'appareil délivre automatiquement dans la tasse), procédez comme suit :

- Maintenir enfoncée la touche dont vous voulez changer la longueur jusqu'à ce que sur l'écran (B1) s'affiche « PROGRAMME DE QUANTITÉ » : Relâchez ensuite la touche;
- lorsque le café dans la tasse atteint le niveau désiré, appuyez à nouveau sur la même touche pour mémoriser la nouvelle quantité.

À ce stade, en appuyant sur la touche, la machine a mémorisé les nouveaux réglages.

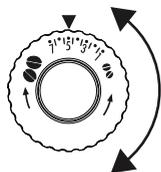
9.3 Réglage du moulin à café

La machine à café ne doit pas être réglée, du moins au début, car elle a déjà été réglée en usine de manière à obtenir une distribution correcte de café.

Toutefois, si après avoir fait les premiers cafés, la distribution est trop dense et avec peu de crème ou trop lente (par gouttes), il est nécessaire d'effectuer une correction avec la manette de réglage du degré de mouture (A2 - fig. 8).

Nota Bene :

La manette de réglage doit être tournée uniquement lorsque le moulin à café est en marche.



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

Pour obtenir, au contraire, une distribution du café plus dense et un meilleur aspect de la crème, tourner d'un

cran dans le sens horaire vers le numéro 1 (pas plus d'un cran à la fois, sinon le café sortira par gouttes).

L'effet de cette correction ne se voit qu'après la distribution d'au moins 2 café successifs. Si après ce réglage le résultat voulu n'est

pas obtenu, il est nécessaire de répéter la correction en tournant la manette d'un autre cran.

9.4 Conseils pour obtenir un café plus chaud

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

- Effectuer un rinçage, avant la distribution, en appuyant sur la touche  (B5) du distributeur (A13) sort de l'eau chaude qui réchauffe le circuit interne de la machine et fait en sorte que le café distribué soit plus chaud ;
- Chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude).
- Augmenter la température du café dans le menu de programmation (voir le chapitre «8.5 Réglage de la température»).

9.5 Préparation du café utilizzando il café : in chicchi

Attention !

Ne pas utiliser de grains de café torréfiés ou caramélisés car ils peuvent coller sur la machine à café et l'endommager.

1. Introduire le café en grains dans le conteneur prévu à cet effet (A7 - fig. 9).
2. Poser sous les bacs verseurs de café (A13):
 - 1 tasse, si l'on veut 1 café (fig. 10) ;
 - 2 tasses, si l'on veut 2 cafés (fig. 11) ;
3. Baisser le plus possible le distributeur de manière à le rapprocher le plus possible de la tasse (fig. 12) : on obtient ainsi une meilleure crème.
4. Appuyer sur la touche pour la livraison souhaitée



5. La préparation commence et sur l'écran (B1) s'affiche le message du café choisi.

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

Nota Bene :

- Alors que la machine fait le café, la distribution peut être arrêtée à tout moment en appuyant sur l'un des deux boutons de distribution .
- Une fois que la distribution est terminée, si vous souhaitez augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de tenir enfoncée (pendant 3 secondes) l'une des touches de distribution de café.
- Pour obtenir un café plus chaud, voir le chapitre «9.4 Conseils pour obtenir un café plus chaud» .

Attention !

- Si le café sort en gouttes plutôt grosses avec peu de crème ou trop froid, veuillez lire les conseils donnés dans le chapitre «20. Résolution des problèmes».
- Pendant l'utilisation, certains messages d'alarme pourront s'afficher sur l'écran (B1) (dont la signification est décrite dans le chapitre «19. Messages affichés sur l'écran.»

9.6 Préparation du café avec du café pré-moulu

Attention !

- Ne jamais introduire de café en grains dans l'entonnoir du café pré-moulu (A6) sinon la machine pourrait être endommagée.
- Ne jamais introduire le café pré-moulu lorsque l'appareil est éteint, pour éviter qu'il s'éparpille à l'intérieur de la machine et la salisse. Dans ce cas la machine peut être endommagée.
- Ne jamais insérer plus d'une dose rase (C1), sinon l'intérieur de la machine pourrait s'encrasser ou l'entonnoir pourrait se boucher.



Nota Bene :

Quand du café pré-moulu est utilisé, on ne peut préparer qu'une seule tasse de café à la fois.

1. S'assurer que l'appareil soit allumé ;
2. Appuyer sur le bouton  (B6).
3. S'assurer que l'embout ne soit pas obstrué, insérer une dose rase de café pré-moulu (fig. 13) ;
4. Placez une tasse sous les buses du distributeur de café (A13) .
5. Appuyer sur la touche distribution 1 tasse choisie  -B8 ou  -B11).
6. La préparation commence.

10. PRÉPARATION DU CAFÉ LONG

Le café «LONG» peuvent être préparés en utilisant soit des grains de café que le café moulu.

Suivre les indications aux paragraphes précédents pour préparer la machine et appuyez sur la touche **LONG** (B10).

11. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO ET DU LAIT CHAUD (NON ÉCRÉMÉ)

Risque de brûlures !

Pendant ces préparations de la vapeur sort : veiller à ne pas s'éclabousser.

1. Pour un cappuccino, préparer le café dans une grande tasse;

2. Remplir un récipient avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino que vous souhaitez préparer. Lors du choix de la taille du récipient, tenir compte que le volume du lait va augmenter de 2 ou 3 fois ;

Nota Bene :

Pour obtenir une mousse plus dense et riche, utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé et à la température du réfrigérateur (environ 5 °C). Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux ou avec de grosses bulles, nettoyer toujours la buse à cappuccino (A19) comme indiqué au paragraphe suivant « Nettoyage de la buse à cappuccino après utilisation ».

3. S'assurer que l'embout de la buse à cappuccino (A20) soit positionné vers le bas sur la fonction « CAPPUCCINO » (fig. 14) ;
4. Appuyer sur la touche  (B4): l'écran (B1) affiche « Réchauffage Veuillez patienter » et, après quelques secondes, « TURNER LA MANETTE VAPEUR » ;
5. Tourner la buse à cappuccino vers l'extérieur, l'immerger dans le récipient de lait (fig. 15) en faisant attention de ne jamais immerger l'embout de couleur noire ;
6. Tourner la manivelle vapeur (A21) sur la pos. **I** (fig. 5). De la buse à cappuccino sort la vapeur qui donne son aspect crémeux au lait et qui augmente son volume ;
7. Pour obtenir une mousse plus crémeuse faire tourner le récipient en faisant des mouvements lents du bas vers le haut. (Il est recommandé de distribuer de la vapeur pendant pas plus de 3 minutes) ;
8. Une fois la mousse voulue obtenue, interrompre en replaçant la manette vapeur sur la position **O**.

Risque de brûlures !

Toujours arrêter la vapeur avant de retirer le récipient avec le lait écrémé pour éviter les brûlures causées par les éclaboussures.

9. Ajouter le lait écrémé à la tasse de café précédemment préparée. Le cappuccino est prêt : sucrer selon votre goût, saupoudrer la mousse avec un peu de poudre de cacao.

11.1 Préparation du lait chaud (non écrémé)

Pour préparer un lait chaud non écrémé, procéder comme décrit dans le paragraphe précédent, s'assurer que l'embout de la buse à cappuccino (A20) soit tournée vers le haut, en mode « LAIT CHAUD ».

11.2 Nettoyage du dispositif à cappuccino dopo l'uso

Nettoyer la buse à cappuccino (A19) après chaque utilisation, afin d'éviter l'accumulation de résidus de lait ou le colmatage.

Risque de brûlures !

Durante la nettoyage du dispositif à cappuccino sort un peu d'eau chaude. Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

1. Faire couler un peu d'eau pendant quelques secondes en tournant la manette vapeur (A21) sur la position **I**. Replacer donc la manette vapeur sur la position **0** pour interrompre la distribution d'eau chaude.
2. Attendre quelques minutes que la buse à cappuccino refroidisse : tourner la buse à cappuccino vers l'extérieur et faire glisser la buse à cappuccino vers le bas pour l'extraire (fig. 16).
3. Déplacer l'embout (A20) vers le haut (fig. 17).
4. Faire glisser vers le bas le gicleur (fig. 18).
5. Vérifier que les trous indiqués dans la fig. 19, ne soient pas obstrués. Si nécessaire, nettoyer à l'aide d'une aiguille si besoin est.
6. Réinsérer le gicleur, déplacer l'embout vers le bas et réinsérer la buse à cappuccino sur le gicleur (fig. 20) en la tournant et en la poussant vers le haut, jusqu'au crochet de fixation.

12. PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE

Risque de brûlures !

Ne laissez jamais la machine sans surveillance lors de la distribution de l'eau chaude. Interrompre la distribution en eau chaude, comme décrit ci-dessous, lorsque la tasse est pleine. La buse à capuccino (A19) se réchauffe pendant la distribution et alors vous ne devriez saisir que l'anneau noir (A20).

1. Positionner un conteneur sous la buse à cappuccino (le plus près possible pour éviter les éclaboussures) (fig. 15);
2. Tourner la manivelle vapeur (A19) sur la position **I** (fig. 4) : « Eau chaude » s'affiche sur l'écran (B1) et la distribution commence;
3. Interrompre en replaçant la manette vapeur sur la position **0**.

Nota Bene :

Si le mode "Économie d'énergie" est activé, la distribution d'eau chaude peut mettre plusieurs secondes.

13. NETTOYAGE

Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- le circuit interne de la machine ;
- le bac à marcs de café (A14) ;

- l'égouttoir (A18) et le bac de récupération de la condensation (A15) ;
- le réservoir de l'eau (A10) ;
- les becs verseurs de café (A13) ;
- la buse à cappuccino (A19) ;
- l'entonnoir pour l'introduction de café pré-moulu (A6) ;
- l'infuseur (A12), accessible après avoir ouvert le volet de service (A11) ;
- le panneau de contrôle (A1).

Attention !

- Pour nettoyer la machine ne pas utiliser de solvants, de nettoyeurs abrasifs ou de l'alcool. Avec les super-automatiques De'Longhi, il n'est pas nécessaire d'utiliser d'adjuvants chimiques pour le nettoyage de la machine.
- Aucune pièce de la machine ne peut être lavée au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour éliminer les incrustations ou les dépôts de café, car ils peuvent rayer les surfaces de métal ou en plastique.

13.1 Nettoyage du circuit interne de la machine

Pour les périodes d'inutilisation supérieures à 3/4 jours il est fortement recommandée avant de l'utiliser, de l'allumer et de la faire marcher :

- 2/3 rinçage en appuyant sur la touche  (B5);
- de l'eau chaude, pendant quelques secondes, en tournant la manette d'eau chaude/vapeur (A21) sur la position **I**.

Nota Bene :

E'normal qu'après avoir effectué un tel nettoyage, il y a de l'eau nel bac à marcs de café (A14).

13.2 Nettoyage du bac à marcs de café

Quand « VIDER CONTENEUR DE MARCS » s'affiche sur l'écran (B1), il faut le vider et le nettoyer. Le précédent message reste affiché et la machine ne peut pas faire de café tant que le récipient de marcs (A14) n'est pas nettoyé.

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :

- Extraire l'égouttoir (A18 - fig. 21), le vider et le nettoyer ;
- Vider et nettoyer soigneusement le bac à marcs en prenant soin de retirer tous les résidus qui peuvent se déposer au fond.
- Contrôler le bac de récupération de la condensation (A15) (rouge) et, le cas échéant, le vider.

Attention!

Lors de l'extraction de l'égouttoir, il est **obligatoire** de toujours vider le bac à marcs de café même s'il est rempli seulement en partie.

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

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



Attention !

Si le bac de récupération des gouttes (A18) n'est pas régulièrement vidé, l'eau peut déborder et pénétrer à l'intérieur de la machine ou sur le côté. Ceci peut endommager la machine, le plan d'appui ou la zone autour.

Le bac de récupération est doté d'un flotteur (A17) (rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 22). Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau repose-tasses (A16), il faut vider le bac et le nettoyer.

Pour retirer l'égouttoir :

1. Extraire l'égouttoir et le bac à marcs de café (A14) (fig. 21) ;
2. Vider l'égouttoir et le bac à marcs de café, puis les laver ;
3. Contrôler le bac de récupération de la condensation (A15) (rouge) et, s'il est plein, le vider.
4. Remettre en place l'égouttoir ainsi que le bac à marcs de café.

13.4 Nettoyage interne de la machine



Danger!

Avant de réaliser les opérations de nettoyage des parties internes, la machine doit être éteinte (voir chapitre «7. Arrêt de l'appareil») et débranchée 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 - A18) n'est pas sale. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'une brosse (C5) et une éponge
2. Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 23).

13.5 Nettoyage du réservoir d'eau

1. Nettoyer périodiquement (environ une fois par mois et à chaque remplacement du filtre adoucisseur (C4si prévu) le réservoir d'eau (A10) à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de nettoyant doux.
2. Retirer le filtre (si présent) et le rincer à l'eau claire ;
3. Remettre le filtre (si prévu), remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et remettre le réservoir ;
4. (Seulement pour les modèles avec le filtre adoucisseur) Distribuer 100 ml d'eau chaude pour réactiver le filtre.

13.6 Nettoyage des bacs verseurs de café

1. Nettoyer les buses de distribution de café (A13) en utilisant une éponge ou un linge (fig. 24A) ;
2. Vérifier que les trous du distributeur de café ne soient pas obstrués. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'un cure-dents (fig. 24B).

13.7 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu

Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'entonnoir pour l'introduction de café pré-moulu (A6) ne soit pas obstrué ; Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'une brosse (C5).

13.8 Nettoyage de l'infuseur

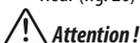
L'infuseur (A12) doit être nettoyé au moins une fois par mois.



Attention!

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

1. S'assurer que la machine ait correctement effectué l'arrêt (voir chapitre «7. Arrêt de l'appareil»);
2. Extraire le réservoir d'eau (A10) ;
3. Ouvrir le volet de l'infuseur (A11) (fig. 25) positionné sur le côté droit ;
4. Enfoncer vers l'intérieur les deux boutons de décrochage colorés et extraire en même temps l'infuseur vers l'extérieur (fig. 26) ;



Attention !

RINCER UNIQUEMENT À L'EAU

PAS DE NETTOYANTS - PAS DE LAVE-VAISSELLE

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

5. Plonger pendant environ 5 minutes l'infuseur dans l'eau puis le rincer sous le robinet ;
6. En utilisant une brosse (C5), nettoyer tout résidu de café sur l'e logement de l'infuseur, visibles du volet infuseur ;
7. Après le nettoyage, remettre l'infuseur en l'enfilant dans le support (fig.27); puis appuyer sur PUSH jusqu'à entendre le clic d'accrochage.



Nota Bene :

Si l'infuseur est difficile à insérer, il faut (avant de l'insérer) le mettre à la bonne taille en appuyant sur les deux leviers (fig. 28).

8. Une fois inséré, il faut s'assurer que les deux touches de couleur soient sorties vers l'extérieur (fig. 29) ;
9. Fermer le volet infuseur.
10. Réinsérer le réservoir d'eau

14. DÉTARTRAGE

Détartrer la machine lorsque « DÉTARTRAGE » S'AFFICHE (EN CLIGNOTANT) SUR L'ÉCRAN (B1).



Attention !

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

1. Mettre la machine en marche et attendre qu'elle soit prête à l'emploi ;
2. Entrer dans le menu en appuyant sur la touche MENU (B3) ;
3. Appuyer sur la touche  (B4) ou  (B8) jusqu'à ce que « Détartrage » s'affiche ;
4. Sélectionner, en appuyant sur la touche  (B6), « Détartrage Confirmer ? » s'affiche sur l'écran : rappeler pré-moulu (B6) pour activer la fonction ;
5. « Insérer détartr. » s'affiche sur l'écran. Confirmer ? » ;
6. Vider complètement le réservoir d'eau (A10) et retirer le filtre adoucisseur (C4 - si présent) ;
7. Verser le détartrant (C3) dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau A (correspondant à un emballage de 100 ml) marqué sur le côté du réservoir et ajouter ensuite un litre d'eau jusqu'à atteindre le niveau B (fig. 30) ; réinsérer ensuite le réservoir d'eau dans la machine ;
8. Placer un récipient vide ayant une capacité minimale de 1,8 litres (fig. 31) sous la buse à cappuccino (A19) et le distributeur de café (A13) ;



Attention ! Risque de brûlures

De l'eau chaude contenant des acides sort de la buse à cappuccino et du distributeur de café. Prêter attention à ne pas venir en contact avec une telle solution.

9. Appuyer sur la touche  (B6) pour confirmer l'insertion de la solution détartrage : l'écran affiche « TOURNER LA MANETTE VAPEUR » ;
10. Tourner la manette vapeur de l'eau chaude/vapeur à la position I (fig. 5) ; Le programme de détartrage démarre et la solution de détartrage sort de la buse à cappuccino ou du distributeur de café exécutant automatiquement toute une série de rinçages à des intervalles pour éliminer les résidus de tartre de l'intérieur de la machine à café ;

Au bout d'environ 25 minutes, l'appareil interrompt le détartrage et « REMPLIR RÉSERVOIR » s'affiche sur l'écran : tourner

la manette eau chaude/vapeur sur la position 0 et vider le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante ;

11. L'appareil est maintenant prêt pour un processus de rinçage à l'eau fraîche. Extraire le réservoir d'eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et l'insérer dans la machine : « TOURNER MANETTE VAPEUR » s'affiche sur l'écran ;
12. Repositionner le conteneur vide utilisé pour récupérer la solution détartrante sous la buse à cappuccino et le distributeur de café (fig. 31) ;
13. Tourner la manette d'eau chaude/vapeur sur la position I pour lancer le rinçage : l'eau chaude sort en premier de la buse à cappuccino puis continuer et terminer la distribution du café ;
14. Quand le réservoir d'eau est vidé, « REMPLIR RÉSERVOIR » s'affiche sur l'écran : tourner la manette eau chaude/vapeur sur la position 0 et vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage ;
15. Extraire le réservoir d'eau, le réinsérer, s'il a été retiré, le filtre adoucisseur, remplir le réservoir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et l'insérer dans la machine : « TOURNER MANETTE VAPEUR » s'affiche sur l'écran ;
16. Repositionner le conteneur utilisé pour récupérer l'eau du rinçage vide sous la buse à cappuccino ;
17. Tourner la manette d'eau chaude/vapeur sur la position I : l'appareil reprend uniquement le rinçage de la buse à cappuccino ;
18. À la fin le message « TOURNER MANIVELLE VAPEUR » s'affiche sur l'écran : tourner la manivelle eau chaude/vapeur sur la position 0 ;
19. « TOURNER MANETTE VAPEUR » s'affiche sur l'écran ; extraire et le réinsérer le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et le réinsérer dans la machine.

L'opération de détartrage est donc terminée.



Nota Bene :

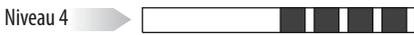
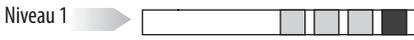
- Si le cycle de décalcification ne se termine pas correctement (par ex. manque de courant) il est recommandé de répéter le cycle ;
- Il est normal que, après avoir exécuté le cycle de détartrage, il y ait de l'eau dans le conteneur de marc de café (A14).

15. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

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

15.1 Mesure de la dureté de l'eau

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



15.2 Réglage de la dureté de l'eau

1. Appuyer sur la touche **MENU** (B3) pour entrer nel menu.
2. Appuyer sur la touche (B4) ou (B5) jusqu'à ce que « Dureté de l'eau » s'affiche sur l'écran (B1).
3. Confirmer la sélection en appuyant sur la touche (B6).
4. Appuyez plusieurs fois sur la touche ou et définir le niveau détecté par la bande réactive (voir fig. du paragraphe précédent).
5. Appuyer sur la touche pour confirmer le réglage. La machine est maintenant programmée selon la nouvelle configuration de la dureté de l'eau: Appuyer ensuite sur la touche **MENU** pour quitter le menu.

16. FILTRE ADOUCISSEUR

Certains modèles sont équipés avec filtre adoucisseur (C4) : si votre modèle ne l'a pas, nous vous recommandons de l'acheter dans les centres de service autorisés De'Longhi. Pour une utilisation correcte du filtre, suivre les instructions indiquées ci-après.

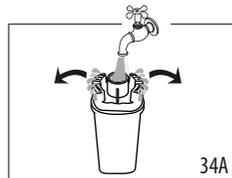
16.1 Installation du filtre

1. Retirer le filtre (C4) de son emballage ;
2. Tourner le disque du calendrier (fig. 32) afin de visualiser les 2 prochains mois d'utilisation;

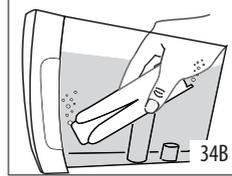


Nota Bene :

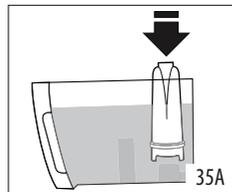
Le filtre a une durée de deux mois si l'appareil est utilisé normalement, en revanche, si la machine n'est pas utilisée tout en ayant le filtre installé, celui-ci a une durée de 3 semaines maximum.



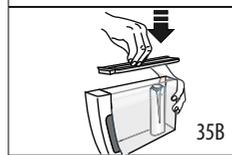
34A



34B



35A



35B

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. 34A) ;
 4. Retirez le réservoir d'eau (A10) et le remplir avec de l'eau;
 5. Insérez le filtre dans le réservoir d'eau et laissez tremper complètement pendant environ dix secondes, en l'inclinant pour permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 34B) ;
 6. Insérer le filtre dans son logement et l'enfoncer à fond (fig. 35A) ;
 7. Refermer le réservoir avec le couvercle (fig. 35B), puis l'insérer de nouveau dans la machine ;
- À partir du moment où le filtre est installé, il faut en signaler la présence à la machine.
8. Appuyer sur la touche **MENU** (B3) pour entrer dans le menu ;
 9. Appuyer plusieurs fois sur la touche (B4) ou (B5) jusqu'à ce que « Installer le filtre » s'affiche sur l'écran ;
 10. Appuyer sur la touche (B6) ;
 11. « Activer ? » s'affiche sur l'écran ;
 12. Appuyer sur la touche pour confirmer la sélection : l'écran affiche « TOURNER MANETTE VAPEUR » ;
 13. Placer un récipient (capacité min. 100 ml) sous la buse à cappuccino (A19).
 14. Tourner la manette d'eau chaude/vapeur (A21) sur la position **I** (fig. 5) ; « Eau chaude Confermer ? » s'affiche sur l'écran ;
 15. Appuyer sur la touche pour confirmer la sélection: l'appareil commence la distribution d'eau et « Veuillez patienter » s'affiche sur l'écran ;
 16. Une fois la distribution terminée, « TOURNER MANETTE VAPEUR » s'affiche sur l'écran ;
 17. Mettre la manette vapeur sur la position **0** (fig. 4), l'appareil se met automatiquement en mode « Café prêt ».

Maintenant, le filtre est activé et indiqué sur l'écran par un astérisque sous l'option « Installer filtre » du menu et vous pouvez utiliser la machine.

16.2 Remplacement du filtre

Lorsque « REMPLACER FILTRE ! » s'affiche sur l'écran (B1), ou quand deux mois se sont écoulés (voir dateur), ou si l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, il faut remplacer le filtre :

1. Retirer le réservoir (A10) et le filtre usagé ;
2. Retirer le nouveau filtre de l'emballage et procéder comme illustré aux points 3-4-5-6-7 du paragraphe précédent ;
3. Placer un récipient (capacité min. 100ml) sous la buse à cappuccino.
4. Appuyer sur la touche **MENU**(B3) pour entrer dans le menu ;
5. Appuyer plusieurs fois sur la touche  (B4) ou  (B5) jusqu'à ce que « Remplacer le filtre » s'affiche sur l'écran ;
6. Appuyer sur la touche  (B6) ;
7. « Confirmer ? » s'affiche sur l'écran ;
8. Appuyer sur la touche  pour confirmer la sélection : l'écran affiche « TOURNER MANETTE VAPEUR » ;
9. Tourner la manette d'eau chaude/vapeur (A21) sur la position I : « Eau chaude ...Confirmer ? » s'affiche sur l'écran ;
10. Appuyer sur la touche  pour confirmer la sélection : l'appareil commence la distribution d'eau et « Veuillez patienter » s'affiche sur l'écran ;
11. Une fois la distribution terminée, « tourner manette vapeur » s'affiche sur l'écran ; tourner la manette vapeur sur la position 0 : l'appareil se met automatiquement en mode « Café prêt ».

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

16.3 Enlever le filtre

Pour continuer à utiliser l'appareil sans le filtre, le retirer et en signaler le retrait. Procéder comme suit :

1. Extraire le réservoir (A10) et le filtre usagé (C4) ;
2. Appuyer sur la touche MENU (B3) pour entrer dans le menu ;
3. Appuyer plusieurs fois sur la touche  (B4) ou  (B5) jusqu'à ce que « Installer le filtre » s'affiche sur l'écran ;
4. Appuyer sur la touche  (B6) ;
5. « Désactiver ? » s'affiche sur l'écran ;
6. Appuyer sur la touche  pour confirmer et sur la touche **MENU** pour quitter le menu.

17. DONNÉES TECHNIQUES

Tension	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10 A
Puissance	1450 W
Pression	1,5 MPa (15 bars)
Capacité du réservoir d'eau	1,8 L
Dimensions LxPxH	240x430x350 mm
Longueur du cordon	1750 mm
Poids	8,8 Kg
Capacité max. du bac à grains	250 g



L'appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- Règlement européen Mode veille 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.

18. ÉLIMINATION



Ne pas jeter l'appareil avec les ordures ménagères mais le remettre à un agent de centre de recyclage.

19. MESSAGES AFFICHÉS SUR L'ÉCRAN

MESSAGE VISUALISÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
REEMPLIR LE RÉSERVOIR	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir (A10).	Remplir le réservoir d'eau et/ou l'insérer correctement, en l'enfonçant au maximum jusqu'à son accrochage (fig. 4).
VIDER LE RÉCIPIENT DE MARCS	Le récipient de marcs à café (A14) est plein.	Vider le récipient à marc, l'égouttoir (A18) et effectuer le nettoyage (fig. 21), puis les réinsérer. Important : lors de l'extraction de l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le bac à marcs de café même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le bac à marcs de café peut se remplir plus que prévu et boucher la machine.
MOULU TROP FINEMENT MOULU NORMALEMENT alterné à... TOURNER LA MANETTE VAPEUR	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.	Répéter la distribution du café et tourner d'un cran, vers le numéro 7 et dans le sens horaire, la manette de réglage de la mouture (A2 - fig. 8), pendant que le moulin à café est en marche. Si après avoir fait au moins 2 cafés, la distribution est encore trop lente, répéter la correction en tournant la poignée de réglage d'un autre cran (voir le chapitre «9.3 Réglage du moulin à café»). Si le problème persiste, tourner la manette vapeur (A21) sur la pos. I et faire couler un peu d'eau par la buse à cappuccino.
	Si un filtre adoucisseur (C4) est installé, une bulle d'air a peut-être été relâchée dans le circuit bloquant ainsi la distribution	Faire couler un peu d'eau en tournant la manette vapeur (A21) sur la pos. I jusqu'à ce que le flux soit régulier.
INSÉRER LE RÉCIPIENT DE MARCS	Après le nettoyage, le bac à marcs n'a pas été inséré (A14).	Extraire l'égouttoir (A18) et insérer le bac à marcs de café.
INTRODUIRE LE CAFÉ PRÉ-MOULU	La fonction « café pré-moulu » a été sélectionnée mais le café pré-moulu n'a pas été versé dans l'entonnoir (A6).	Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir ou désélectionner la fonction pré-moulu.
DÉTARTRAGE	Indique qu'il est nécessaire de détartrer la machine.	Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le chap. «14. Détartrage».
RÉDUIRE LES DOSES DE CAFÉ	Trop de café a été utilisé.	Sélectionner un goût plus léger ou bien réduire la quantité de café pré-moulu.
REEMPLIR LE RÉSERVOIR À GRAINS	Le café en grains est terminé.	Remplir le réservoir à grains (A7).
	L'entonnoir (A6) pour le café pré-moulu s'est bouché.	Vider l'entonnoir à l'aide d'un couteau de la façon (C5) décrite dans le chap. «13.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu ».

INSÉRER LE GROUPE INFUSEUR	L'infuseur (A12) n'a pas été réinséré après le nettoyage.	Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le chap. «13.9 Nettoyage de l'infuseur» .
INSÉRER LE RÉSERVOIR	Le réservoir (A10) n'est pas inséré correctement.	Insérer correctement le réservoir en l'enfonçant à fond.
ALARME GÉNÉRIQUE	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyer soigneusement la machine de la façon décrite dans le chap. «13. Nettoyage». Si après le nettoyage, la machine affiche encore le message, s'adresser à un centre d'assistance.
REPLACER LE FILTRE	Le filtre adoucisseur (C4) est usagé.	Remplacer le filtre ou l'enlever en suivant les instructions du chap. «16. Filtre adoucisseur».
CIRCUIT VIDE REMPLIR LE CIRCUIT <i>alterné à...</i> EAU CHAUDE PREMIERE OK	Le circuit hydraulique est vide.	Appuyer sur la touche  (B6) et faire couler de l'eau de la buse à cappuccino (A19) jusqu'à ce que la distribution devient régulière. Si le problème persiste, vérifiez si le réservoir de l'eau (A10) est complètement inséré.

20. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements possibles.

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

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Chauffer les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude (N.B. il est possible d'utiliser la fonction eau chaude ou rinçage).
	Les circuits internes de la machine se sont refroidis car 2/3 minutes se sont écoulées depuis le dernier café.	Avant de faire le café, chauffer l'infuseur en appuyant sur la touche de rinçage  (B5).
	La température café réglée est basse.	Régler du menu la température du café Haute (Voir le chap. «8.5 Réglage de la température»).
Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème.	Le café est moulu trop grossièrement.	Tourner la manette de réglage de la mouture (A2) d'un cran vers le numéro 1 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pendant que le moulin à café est en marche (fig. 8). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir le chap. «9.3 Réglage du moulin à café»).
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour machines à café expresso.

Le café sort trop lentement ou bien au goutte à goutte.	Le café est moulu trop finement.	Tourner la manette de réglage de la mouture (A2) d'un cran vers le numéro 7 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pendant que le moulin à café est en marche (fig. 10). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir le chap. «9.3 Réglage du moulin à café»).
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs verseurs (A13).	Les becs verseurs sont bouchés.	Nettoyer les bacs à l'aide d'un cure-dent.
Le lait émulsionné contient de grosses bulles	Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé.	Utiliser de préférence du lait totalement écrémé, ou bien demi-écrémé, à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas encore le résultat souhaité, tenter de changer de marque de lait.
Le lait n'est pas émulsionné	La buse à cappuccino (A19) est sale.	Procéder au nettoyage de la façon indiquée dans le chap. «11.2 Nettoyage du dispositif à cappuccino dopo l'uso».
	La bague de la buse à cappuccino (A20) N'est pas en position cappuccino.	Régler la bague en position cappuccino.
La distribution de vapeur s'interrompt.	Un dispositif de sécurité interrompt la distribution de vapeur au bout de 3 minutes.	Attendre, puis réactiver la fonction vapeur.
L'appareil ne s'allume pas	La fiche n'est pas branchée à la prise.	Brancher la fiche à la prise.
	L'interrupteur général (A8) n'est pas allumé.	Mettre l'interrupteur général sur I (fig. 2).