
ECAM46.86X

ELETTA
CAPPUCINO
—EVO—

MACCHINA DA CAFFÈ

Istruzioni per l'uso

MACHINE À CAFÉ

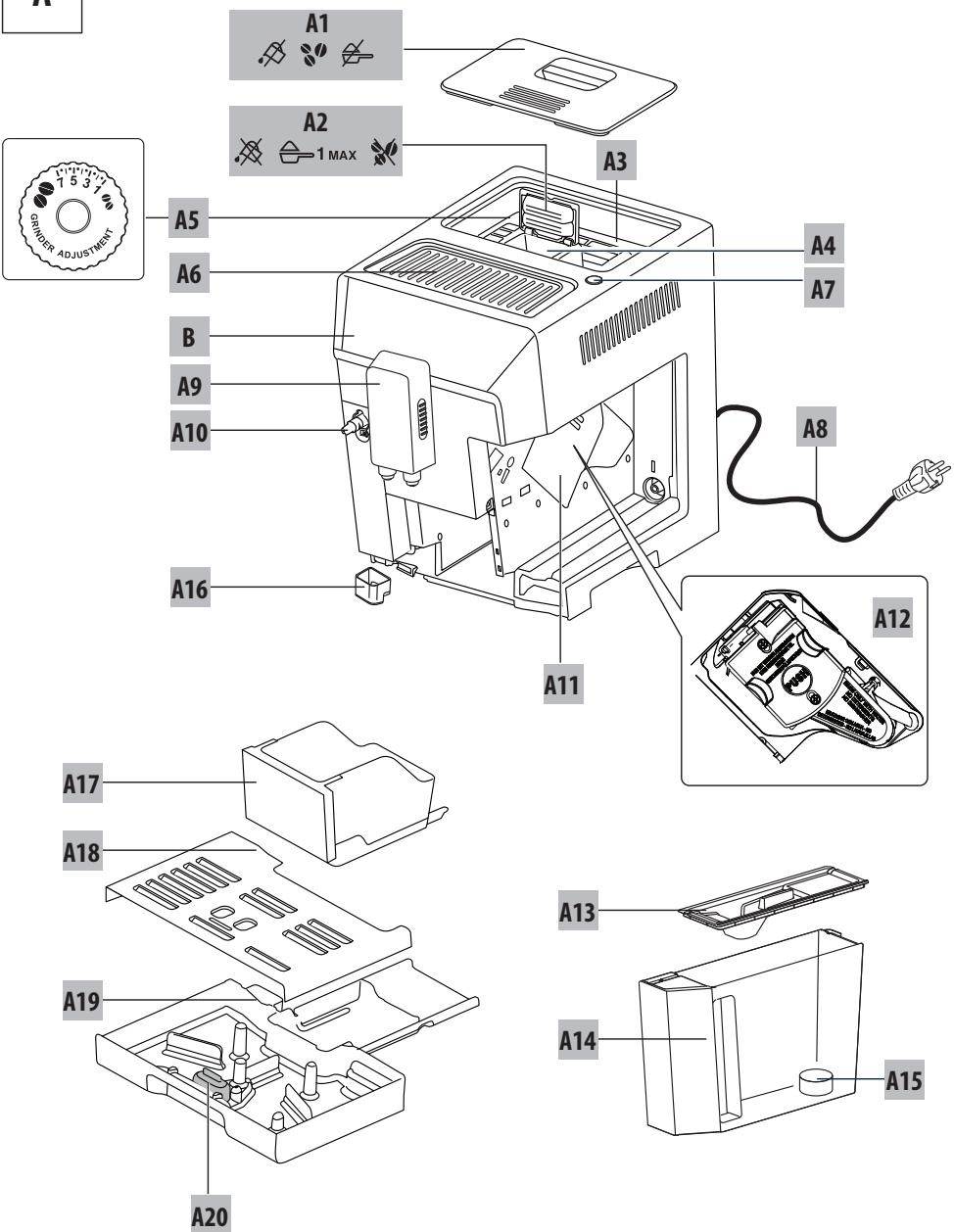
Mode d'emploi

Instructions videos available at:
<http://ECAM46080.delonghi.com>



DeLonghi

A



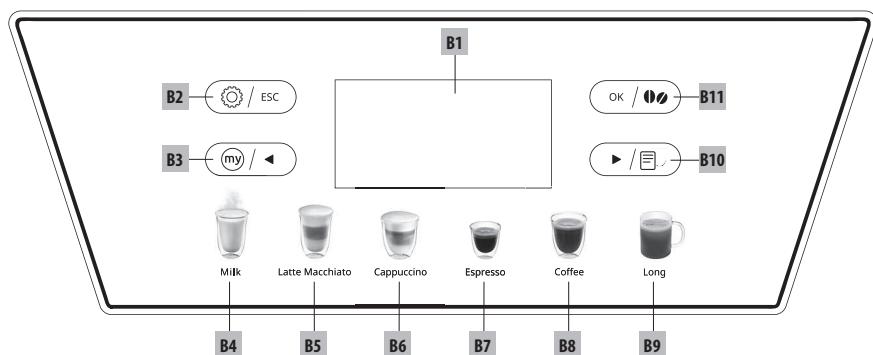
IT

pag. 6

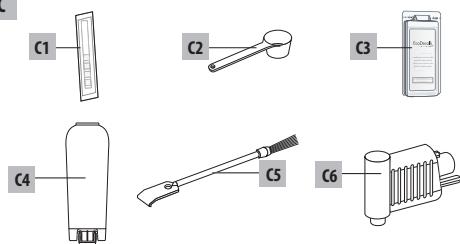
FR

pag. 24

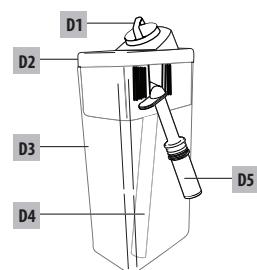
B



C



D



SOMMAIRE

| | |
|--|-----------|
| 1. INTRODUCTION..... | 25 |
| 1.1 Lettres entre parenthèses..... | 25 |
| 1.2 Problèmes et réparations | 25 |
| 2. DESCRIPTION..... | 25 |
| 2.1 Description de l'appareil | 25 |
| 2.2 Description du panneau de commande (écran tactile) | 25 |
| 2.3 Description des accessoires | 25 |
| 2.4 Description de la carafe à lait | 25 |
| 3. PREMIÈRE MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL | 26 |
| 4. ALLUMAGE DE L'APPAREIL | 26 |
| 5. ARRÊT DE L'APPAREIL..... | 27 |
| 6. RÉGLAGES DU MENU | 27 |
| 6.1 Rincage | 27 |
| 6.2 Langue | 27 |
| 6.3 Entretien | 27 |
| 6.4 Général | 27 |
| 6.5 Statistiques | 28 |
| 7. PRÉPARATION DU CAFÉ | 28 |
| 7.1 Variation temporaire de l'arôme du café | 28 |
| 7.2 Préparation de recettes automatiques avec du café en grains | 29 |
| 7.3 Préparation du café en utilisant le café prémoulu | 30 |
| 7.4 Réglage du moulin à café | 30 |
| 7.5 Conseils pour un café plus chaud..... | 31 |
| 8. PRÉPARATION DE BOISSONS À BASE DE LAIT ... | 31 |
| 8.1 Remplir et accrocher la carafe à lait..... | 31 |
| 8.2 Régler la quantité de mousse | 31 |
| 8.3 Préparation automatique de boissons à base de lait | 32 |
| 8.4 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation | 32 |
| 9. PROGRAMMATION ET SÉLECTION | 32 |
| 10. DISTRIBUTION D'EAU CHAude | 33 |
| 11. NETTOYAGE | 33 |
| 11.1 Nettoyage de la machine | 33 |
| 11.2 Nettoyage du circuit interne de la machine.. | 33 |
| 11.3 Nettoyage du tiroir à marc de café..... | 33 |
| 11.4 Nettoyage de l'égouttoir..... | 34 |
| 11.5 Nettoyage de l'intérieur de la machine..... | 34 |
| 11.6 Nettoyage du réservoir d'eau | 34 |
| 11.7 Nettoyage des becs verseurs de café | 34 |
| 11.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu | 34 |

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

1. INTRODUCTION

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

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

1.1 Lettres entre parenthèses

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

1.2 Problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les instructions fournies dans les chapitres "16. Messages affichés à l'écran" et "18. Résolution des problèmes".

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

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

2. DESCRIPTION

2.1 Description de l'appareil

(page 2 - A)

- A1. Couvercle du réservoir à grains
- A2. Couvercle de l'entonnoir pour l'introduction du café pré moulu
- A3. Réservoir à grains
- A4. Entonnoir pour l'introduction du café pré moulu
- A5. Bouton de réglage du degré de mouture
- A6. Plateau range-tasses
- A7. Touche MARCHE/VEILLE
- A8. Cordon d'alimentation
- A9. Buse à café (réglable en hauteur)
- A10. Gicleur eau chaude et vapeur
- A11. Volet infuseur
- A12. Infuseur
- A13. Couvercle réservoir d'eau
- A14. Réservoir d'eau
- A15. Logement filtre adoucisseur
- A16. Coupelle de condensation
- A17. Tiroir à marc de café
- A18. Plateau d'appui pour tasses
- A19. Égouttoir
- A20. Flotteur indiquant le niveau de l'eau de l'égouttoir

2.2 Description du panneau de commande (écran tactile)

(page 3 - B)

B1. Écran

B2. : Menu réglages de l'appareil / presser pour quitter le menu

B3. : Pour personnaliser les boissons / flèche de défilement

Boissons à sélection directe :

| | | |
|---------------------|--|--|
| B4. Lait | | Pour préparer 1 tasse de lait |
| B5. Latte Macchiato | | Pour préparer 1 tasse de latte macchiato |
| B6. Cappuccino | | Pour préparer 1 tasse de cappuccino |
| B7. Espresso | | Pour préparer 1 tasse d'espresso |
| B8. Café | | Pour préparer 1 tasse de café |
| B9. Long | | Pour préparer 1 tasse de Long |

B10. : Flèche de défilement / Menu sélection boissons (autres que les boissons à sélection directe) :

- 2 Espresso
- Ristretto
- 2 Ristretto
- Espresso Lungo
- 2 Espresso Lungo
- Doppio+
- Caffelatte
- Eau chaude
- Flat White
- Cappuccino+
- Cappuccino mix

B11. : Pour confirmer la sélection / Sélection arôme

Nota Bene :

Pour activer les icônes, il suffit d'une touche légère.

2.3 Description des accessoires

(page3 - C)

- C1. Bande réactive « Total Hardness Test »
- C2. Cuillère-doseuse pour café pré moulu
- C3. Détartrant
- C4. Filtre adoucisseur (si prévu)
- C5. Pinceau de nettoyage
- C6. Buse à eau chaude

2.4 Description de la carafe à lait

(page 3 - D)

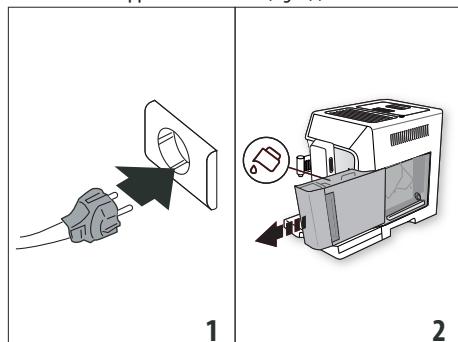
- D1. Bouton de réglage de la mousse et fonction CLEAN
- D2. Couvercle avec mousseur à lait
- D3. Tube de distribution du lait mousseux
- D4. Tube de prise du lait
- D5. Carafe à lait

3. PREMIÈRE MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL

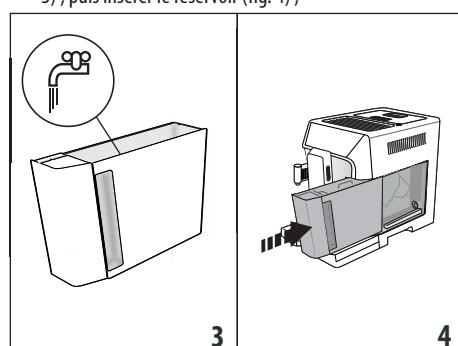
Nota Bene :

- À la première utilisation, rincer à l'eau chaude tous les accessoires amovibles qui sont destinés à entrer en contact avec du lait ou de l'eau.
- À la première utilisation le circuit d'eau est vide, c'est pourquoi la machine pourrait être très bruyante : le bruit s'atténuerà au fur et à mesure que le circuit se remplira.
- 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.

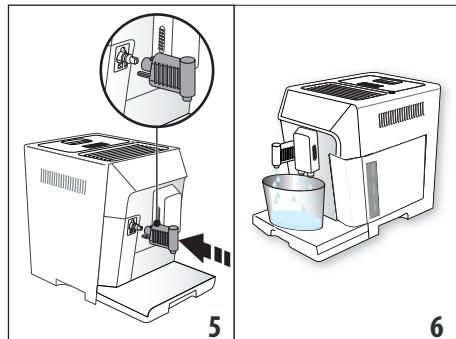
1. Brancher l'appareil sur secteur (fig. 1) ;



2. "Language" (langue) : appuyer sur les flèches de défilement / (B3) ou / (B10) jusqu'à afficher la langue souhaitée : puis appuyer sur / (B11) pour confirmer. Continuer en suivant les instructions affichées sur l'écran de l'appareil :
3. Extraire le réservoir de l'eau (A14) (fig. 2), le remplir d'eau fraîche jusqu'à la ligne MAX (imprimée sur le réservoir) (fig. 3) ; puis insérer le réservoir (fig. 4) ;



4. Contrôler que la buse à eau chaude (C6) soit insérée sur le gicleur (A10) (fig. 5) et positionner en dessous un récipient (fig. 6) d'une capacité minimale de 100 ml ;



5. Presser / (B11) pour confirmer : de l'eau s'écoule par la buse puis l'appareil s'éteint automatiquement.

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

Nota Bene :

- À la première utilisation de la machine, il faut faire 4 - 5 cappuccinos avant d'obtenir un résultat satisfaisant.
- Pour de meilleures performances de la machine, on conseille d'installer le filtre adoucisseur (C4) en suivant les indications au chapitre "14. Filtre adoucisseur". Si votre modèle n'est pas doté de filtre, il est possible de l'acheter auprès des Centres d'Assistance Agréés De'Longhi.

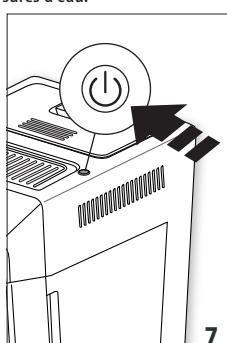
4. ALLUMAGE DE L'APPAREIL

Nota Bene :

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 ce cycle.

Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs de café (A9) ; elle sera récupérée dans l'égouttoir (A19) situé au-dessous. Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau.



- Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche (A7) (fig. 7).
- Une fois la chauffe terminée, l'appareil effectue automatiquement un rinçage ; de cette manière, outre chauffer la chaudière, l'appareil fait couler l'eau chaude dans les tuyaux internes afin qu'ils soient eux aussi chauffés.

L'appareil est prêt à l'emploi lorsque la page-écran principale s'affiche.

5. ARRÊT DE L'APPAREIL

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

1. Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (A7) (fig. 7).
2. Si prévu, l'appareil effectue le rinçage puis s'éteint (veille).

Nota Bene :

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

1. Éteindre auparavant l'appareil en appuyant sur la touche  (A7) (fig. 7) ;
2. Couper l'alimentation en débranchant la fiche de la prise de courant.

Attention !

Ne jamais enlever la fiche lorsque l'appareil est allumé.

6. RÉGLAGES DU MENU

Le menu a 5 options, certaines desquelles sont composées de sous-groupes :

- Rincage ;
- Langue ;
- Entretien :
 - Détartrage,
 - Installer filtre,
 - (si le filtre a été installé) : Remplacer filtre,
 - (si le filtre a été installé) : Retirer le filtre
- Général :
 - Programmer temp.,
 - Dureté de l'eau,
 - Arrêt automatique,
 - Économie d'énergie,
 - Signal sonore,
 - Boissons d'usine,
 - Valeurs d'usine ;
 - Statistiques.

6.1 Rincage

Cette fonction permet de faire sortir de l'eau chaude par la buse à café (A9) et par la buse à eau chaude (C6), si insérée, de sorte à nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine.

1. Placer un récipient d'une capacité min. 200ml sous la buse à café et la buse à eau chaude (fig. 6) ;
2. Appuyer sur  /  (B2) pour accéder au menu ;
3. Appuyer sur les flèches de défilement  /  (B3) ou  /  (B10) jusqu'à afficher l'option souhaitée ;
4. Appuyer sur  /  (B11) : après quelques secondes de l'eau chaude qui nettoie et chauffe le circuit interne de la machine s'écoule d'abord de la buse à café puis de la buse à eau chaude (si insérée) ;
5. Pour interrompre le rinçage appuyer sur  /  ou attendre l'interruption automatique.

Nota Bene :

- Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 3-4 jours, il est vivement conseillé d'effectuer, après avoir allumé la machine, 2/3 rinçage avant de l'utiliser ;
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué cette opération, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A17).

6.2 Langue

Pour modifier la langue de l'écran (D5), procéder comme suit :

1. Appuyer sur  /  (B2) pour accéder au menu ;
2. Appuyer sur les flèches de défilement  /  (B3) ou  /  (B10) jusqu'à afficher l'option souhaitée ;
3. Appuyer sur  /  (B11) ;
4. Appuyer sur les flèches de défilement  /  (B3) ou  /  (B10) jusqu'à afficher la langue souhaitée ;
5. Appuyer sur  /  (B11) : l'appareil revient au menu ;
6. Presser ensuite  /  (B2) pour quitter le menu.

6.3 Entretien

Cette option contient les opérations d'entretien que la machine demandera au fil du temps :

- **Détartrage** : Pour les instructions concernant le détartrage, consulter le chapitre "12. Détartrage".
- **Installer filtre/Remplacer filtre/Retirer le filtre** : Pour les instructions relatives à l'installation/remplacement/retrait du filtre (C4), se référer au chapitre "14. Filtre adoucisseur".

6.4 Général

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

1. Appuyer sur  /  (B2) pour accéder au menu ;
2. Appuyer sur les flèches de défilement  /  (B3) ou  /  (B10) jusqu'à afficher « Général » ;
3. Appuyer sur  /  (B11) pour confirmer ;
4. Appuyer sur les flèches de défilement  /  ou  /  jusqu'à afficher l'option souhaitée :

Programmer temp. :

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

- Appuyer sur  /  (B11). L'écran (D5) affiche la valeur actuellement programmée et le message « Nouveau » clignote ;
- Sélectionner la nouvelle valeur que l'on souhaite régler à l'aide des flèches de défilement  /  (B3) ou  /  (B10) ;
5. Après avoir sélectionné la valeur souhaitée (basse, moyenne, haute), appuyer sur  /  .

L'appareil revient à l'affichage précédent.

Nota Bene :

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

Dureté de l'eau

Pour les instructions concernant la définition et le réglage de la dureté de l'eau, consulter le chapitre « 16. Programmation de la dureté de l'eau ».

Arrêt automatique (veille) :

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

- Appuyer sur **OK / OK** (B11). L'écran (B1) affiche la valeur actuellement programmée et le message « Nouveau » clignote ;
- Sélectionner la nouvelle valeur que l'on souhaite régler à l'aide des flèches de défilement **OK / ▲** (B3) ou **OK / ▼** (B10) ;
- Après avoir sélectionné la valeur souhaitée (15 min, 30 min, 1 heure, 2 ou 3 heures), appuyer sur **OK / OK**.

L'appareil revient à l'affichage précédent.

Économie d'énergie :

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

- Appuyer sur **OK / OK** (B11). L'écran (D5) affiche l'état actuel (« Actif » ou « Non actif ») et l'opération qui sera effectuée en confirmant avec **OK / OK** (« Désactiver ? » ou « Activer ? ») ;
- Appuyer sur **OK / OK** pour désactiver ou activer la fonction.

L'appareil revient à l'affichage précédent.

Nota Bene :

- quand la fonction est activée l'écran affiche « ECO ».
- En mode économie d'énergie la machine demande quelques secondes avant de débiter le premier café ou la première boisson à base de lait car elle doit d'abord chauffer.
- Si la carafe à lait (D) est insérée, la fonction « économie d'énergie » n'est pas efficace.

Signal sonore :

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

- Appuyer sur **OK / OK** (B11). L'écran (D5) affiche l'état actuel (« Actif » ou « Non actif ») et l'opération qui sera effectuée en confirmant avec **OK / OK** (« Désactiver ? » ou « Activer ? ») ;
- Appuyer sur **OK / OK** pour désactiver ou activer la fonction.

L'appareil revient à l'affichage précédent.

Boissons d'usine

Cette fonction permet de revenir aux réglages d'usine pour toutes les boissons ou pour chaque boisson personnalisée.

- Appuyer sur **OK / OK** (B11). L'écran (D5) affiche les boissons qui ont été personnalisées et l'option « Toutes » ;
- Sélectionner « Toutes » pour revenir aux réglages d'arôme et de quantité standards programmés en usine pour toutes

les boissons ou bien sélectionner la boisson souhaitée puis presser **OK / OK** ;

- Pour revenir aux valeurs d'usine, appuyer sur **OK / OK**.
- L'appareil confirme la réinitialisation et revient à l'affichage précédent.

Procéder à la réinitialisation d'une autre boisson ou appuyer sur **OK / ESC** (B2) pour quitter le menu.

Valeurs d'usine :

Cette fonction permet de réinitialiser tous les réglages de la machine et des boissons (à l'exception de la langue qui reste celle sélectionnée à la première mise en marche).

- Appuyer sur **OK / OK** (B11) ;
- Appuyer sur **OK / OK** pour réinitialiser tous les réglages ;
- L'appareil confirme la réinitialisation et revient à l'affichage précédent.

Appuyer sur **OK / ESC** (B2) pour quitter le menu.

6.5 Statistiques

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

- Appuyer sur **OK / ESC** (B2) pour accéder au menu ;
- Appuyer sur les flèches de défilement **OK / ▲** (B3) ou **OK / ▼** (B10) jusqu'à afficher l'option « Statistiques » ;
- Appuyer sur **OK / OK** (B11) : l'écran (D5) affiche les données statistiques de la machine : parcourir les options à l'aide des flèches de défilement **OK / ▲** ou **OK / ▼** ;
- Presser donc **OK / ESC** pour quitter.

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

7. PRÉPARATION DU CAFÉ

7.1 Variation temporaire de l'arôme du café

Pour personnaliser temporairement l'arôme du café des recettes automatiques, appuyer sur **OK / OK** (B11) :

| | |
|--|--|
| | Personnel (si programmé) / Standard |
| | EXTRA-LÉGER |
| | LÉGER |
| | MOYEN |
| | FORT |
| | EXTRA-FORT |
| | (voir "7.3 Préparation du café en utilisant le café prémoulu") |

Nota Bene:

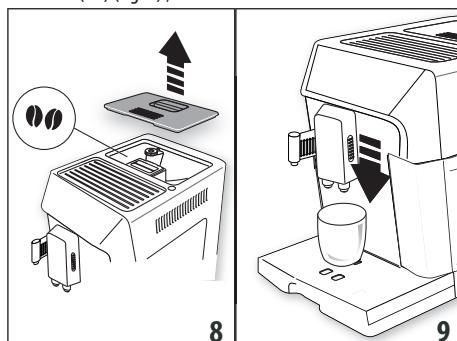
- La variation d'arôme n'est pas mémorisée et, à la prochaine préparation automatique, l'appareil sélectionne la valeur prédefinie (● my).
 - Si la distribution ne se fait pas quelques secondes après la personnalisation temporaire de l'arôme, celui-ci revient à la valeur prédefinie (● my).

7.2 Préparation de recettes automatiques avec du café en grains

Attention !

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

1. Introduire le café en grains dans le réservoir prévu à cet effet (A3) (fig. 8) :



2. Placer sous les becs verseurs de café (A9) :
 - 1 tasse, pour 1 café ;
 - 2 tasses, pour 2 cafés (voir remarque à la fin du paragraphe).
 3. Baisser la buse de sorte à l'approcher le plus possible de la tasse : la crème sera ainsi meilleure (fig. 9) ;
 4. Sélectionner le café souhaité :

Boissons à base de café à sélection directe

| Boissons à base de café à sélection directe | | | | |
|---|-----------------|----------------------------------|---|--|
| Recette | Quantité | Quantité programmable | Arôme prédefini | |
|  Espresso (B7) | \simeq 40 ml | de \simeq 30 à \simeq 80ml |      | |
|  Café (B8) | \simeq 180 ml | de \simeq 100 à \simeq 240ml |      | |
|  Long (B9) | \simeq 160 ml | de \simeq 115 à \simeq 250ml |      | |

Boissons à base de café à sélection directe

Boissons à base de café sélectionnables depuis ► / (B10) et en confirmant avec OK / ☑ (B11)

| (B10) et en communiqué avec | | (B11) |
|-----------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Ristretto | $\simeq 30$ ml | de $\simeq 20$ à $\simeq 40$ ml |
| Espresso Lungo | $\simeq 120$ ml | de $\simeq 80$ à $\simeq 180$ ml |
| Doppio+ | $\simeq 120$ ml | de $\simeq 80$ à $\simeq 180$ ml |
| 2 Espresso | $\simeq 40$ ml pour 2 tasses | -- |
| 2 Espresso Lungo | $\simeq 120$ ml pour 2 tasses | -- |
| 2 Ristretto | $\simeq 30$ ml pour 2 tasses | -- |

5. La préparation commence et l'écran (D5) affiche la boisson et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.

Nota Bene:

- Il est possible de préparer simultanément 2 tasses d'ESPRESSO, RISTRETTO, ESPRESSO LUNGO en appuyant sur « X2 » ► / ☒ (B10) durant la préparation de chaque boisson (le message reste affiché pendant quelques secondes au début de la préparation).
 - Pendant que la machine fait le café, il est possible d'interrompre la préparation à tout moment en appuyant sur « STOP » - ☰ / ▲ (B3) ou ☰ / ESC (B2).
 - Une fois la préparation terminée, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit d'appuyer (dans les 3 secondes) sur « EXTRA » - ► / ☒ . Une fois la quantité souhaitée atteinte, interrompre en appuyant sur "STOP" - ☰ / ▲ (B3).

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

Nota Bene:

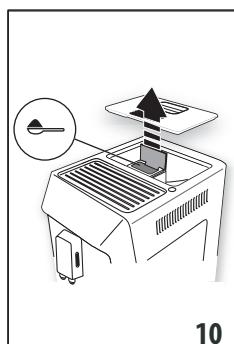
- Pendant l'utilisation, l'écran affichera certains messages (Remplir le réservoir, Vider le tiroir à marc, etc.) dont la signification est indiquée dans le chapitre "18. Résolution des problèmes".
 - Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe "7.5 Conseils pour un café plus chaud".

- Si le café sort au goutte-à-goutte ou s'il est trop liquide, pas assez crémeux ou trop froid, consulter les conseils indiqués dans le chapitre "18. Résolution des problèmes".
 - Pour personnaliser les boissons selon ses propres goûts, se référer au chapitre "9. Programmation et sélection".

7.3 Préparation du café en utilisant le café prémoulu

Attention!

- Ne jamais introduire le café prémoulu avec la machine éteinte, pour éviter qu'il ne se répande à l'intérieur de la machine et qu'il ne la salisse. Dans ce cas, la machine pourrait s'abîmer.
 - Ne jamais introduire plus d'une cuillère-doseuse rase (C2), l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir (A4) pourrait se boucher.
 - L'utilisation du café prémoulu, ne permet pas de préparer plus d'une tasse de café à la fois.



- #### 4 Sélectionner le café souhaité :

| Recette | Quantité |
|--|----------|
|  Espresso (B7) | ≈ 40 ml |
|  Café (B8) | ≈ 180 ml |
|  Long (B9) | ≈ 160 ml |
| Boissons à base de café sélectionnables depuis ▶ / ☐ (B10) et en confirmant avec ☒ / ☑ (B4) | |
| Ristretto | ≈ 30 ml |
| Espresso Lungo | ≈ 120 ml |

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

Nota Bene:

Une fois la préparation terminée, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit d'appuyer (dans les 3 secondes) sur « EXTRA » - ► / ☒ (B10). Une fois la quantité souhaitée atteinte, interrompre avec ☑ / ▲ (B3).

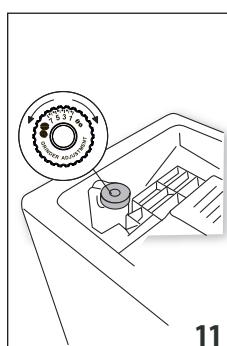
Attention ! Durant la préparation du café LONG

Au milieu de la préparation, la machine requiert l'introduction d'une autre cuillère-doseuse rase de café prémoulu : procéder et appuyer sur **OK / 00** (B11).

Nota Bene:

- Si le mode « Économie d'énergie » est activé, la distribution du premier café pourrait demander quelques secondes d'attente.
 - Pendant l'utilisation, l'écran affichera certains messages (Remplir le réservoir, Vider le tiroir à marc, etc.) dont la signification est indiquée dans le chapitre "18. Résolution des problèmes".
 - Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe "7.5 Conseils pour un café plus chaud".
 - Si le café sort au goutte-à-goutte ou s'il est trop liquide, pas assez crémeux ou trop froid, consulter les conseils indiqués dans le chapitre "18. Résolution des problèmes".

7.4 Réglage du moulin à café



The image shows a close-up of a coffee grinder's adjustment dial on the left, which has a scale from 1 to 7 and the text 'DEGREES ADJUST.' around its perimeter. To the right is a schematic cross-section of the grinder's internal mechanism, showing the burrs and the path of the coffee beans as they are ground.

ture (A5) (fig

Nota Bene :
Le bouton de réglage doit être tourné uniquement pendant que le moulin est en marche durant la phase initiale de préparation



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

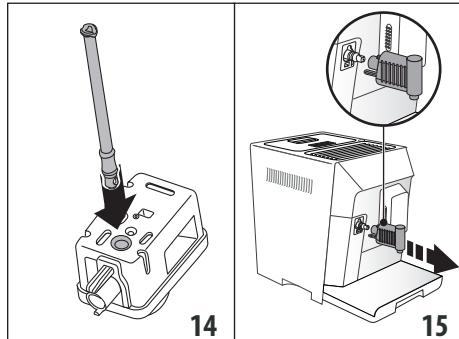
Pour obtenir en revanche une distribution de café plus dense et améliorer l'aspect de la crème, tourner d'un cran dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers le numéro 1 (pas plus d'un cran à la fois, au risque que le café sorte au goutte-à-goutte).

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

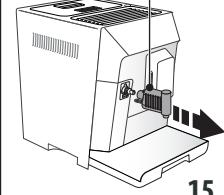
7.5 Conseils pour un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud il est conseillé de :

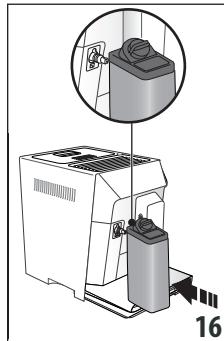
- effectuer un rinçage en sélectionnant la fonction "Rinçage" dans le menu réglages (paragraphe "6.1 Rinçage") ;
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude en utilisant la fonction eau chaude (voir chapitre "10. Distribution d'eau chaude") ;
- augmenter la température du café dans le menu « Réglages » (voir paragraphe "6.4 Général"). Le changement de température est plus efficace dans les boissons allongées.



14



15



16

4. Remettre le couvercle de la carafe à lait en place ;
5. Si présente, extraire la buse à eau chaude (C6) (fig. 15) ;
6. Accrocher la carafe à lait au gicleur (A10) (fig. 16) en la poussant à fond : la machine émet un signal sonore (si la fonction est active) ;

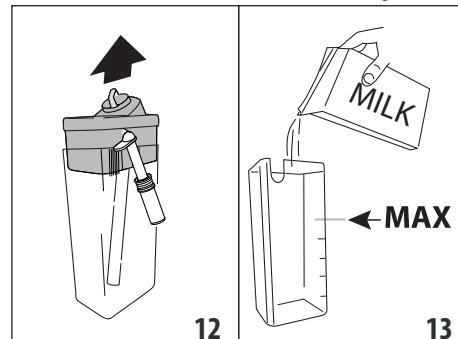
8. PRÉPARATION DE BOISSONS À BASE DE LAIT

Nota Bene :

Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou avec de grosses bulles, toujours nettoyer le couvercle de la carafe à lait (D2) et le gicleur eau chaude (A10) comme décrit aux paragraphes "8.4 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation", "11.10 Nettoyage de la carafe à lait" et "11.11 Nettoyage du gicleur eau chaude".

8.1 Remplir et accrocher la carafe à lait

1. Soulever le couvercle de la carafe à lait (D2) (fig. 12) ;



12

13

2. Remplir la carafe à lait (D5) avec une quantité de lait suffisante, mais sans dépasser le niveau MAX imprimé sur la carafe (fig. 13) ;
3. S'assurer que le tube de prise du lait (D4) soit bien inséré dans le logement prévu à cet effet sur le fond du couvercle de la carafe à lait (fig. 14), en l'enfilant à fond ;

7. Placer une tasse suffisamment grande sous les becs verseurs de café (A9) et sous le tube de distribution du lait mousseux (D3) ;
8. Suivre les indications reportées ci-après pour chaque fonction spécifique.

Nota Bene :

- Pour obtenir une mousse plus dense et homogène, utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé et à la température du réfrigérateur (environ 5° C).
- La qualité de la mousse peut varier en fonction de :
 - type de lait ou boisson végétale ;
 - marque utilisée ;
 - ingrédients et valeurs nutritives.
- Si le mode « Économie d'énergie » est activé, la distribution des boissons pourrait demander quelques secondes d'attente.

8.2 Régler la quantité de mousse

En tournant le bouton de réglage de la mousse (D1), il est possible de sélectionner la quantité de mousse de lait qui s'écoulera pendant la préparation des boissons lactées.

| Position du bouton | Description | Conseillé pour... |
|--------------------|-------------|-------------------|
|--------------------|-------------|-------------------|

| | | |
|--|---------------|---|
| | Pas de mousse | LAIT CHAUD (non mousseux) /CAFFELATTE |
| | Peu de mousse | LATTE MACCHIATO/ FLAT WHITE |
| | Max. mousse | CAPPUCCINO/ CAPPUCCINO+ / CAPPUCCINO MIX/ LAIT CHAUD (mousseux) |

8.3 Préparation automatique de boissons à base de lait

1. Remplir et accrocher la carafe à lait (D) de la façon illustrée précédemment ;
2. Sélectionner la boisson souhaitée :
 - À sélection directe :
 - : Milk (B4) (Lait chaud)
 - : Latte Macchiato (B5)
 - : Cappuccino (B6)
 - Sélectionnable en appuyant sur **► / ☐** (B10) et en confirmant avec **OK / □** (B11) :
 - Flat white
 - Cappuccino+
 - Cappuccino Mix
3. Après quelques secondes, l'appareil commence automatiquement la préparation et l'écran affiche la boisson sélectionnée et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue ;
4. Après avoir préparé le lait la machine prépare automatiquement le café (pour les boissons qui le prévoient).

Nota Bene :

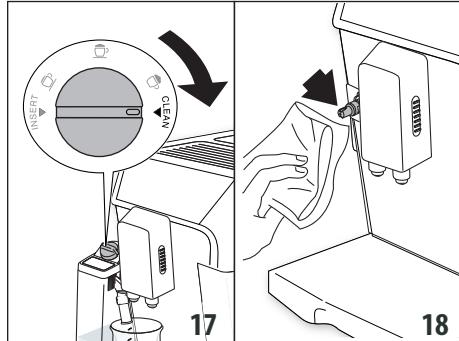
- **◎ / esc** (B2): presser si l'on souhaite interrompre complètement la préparation et revenir à l'affichage principal.
- « STOP » **my / ▲** (B3) : presser pour interrompre la distribution du lait ou du café et passer à la distribution suivante (si prévue) pour compléter la boisson.
- Une fois la préparation terminée, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, appuyer sur la touche correspondant à « EXTRA » **- ► / ☐** (B10).
- Ne pas laisser la carafe à lait trop longtemps hors du réfrigérateur : plus la température du lait monte (5°C idéale), plus la qualité de la mousse baisse.
- Les boissons peuvent être personnalisées (voir chapitre "9. Programmation et sélection").

8.4 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation

Après chaque utilisation des fonctions lait il faut procéder au nettoyage du couvercle mousseur à lait :

1. Laisser la carafe à lait (D) dans la machine (il n'est pas nécessaire de la vider) ;

2. Placer une tasse ou un autre récipient sous le tube de distribution du lait mousseux ;



3. Positionner le bouton de réglage de la mousse (D1) sur « CLEAN » (fig. 17) : l'écran affiche une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue et le message « Nettoyage en cours ». Le nettoyage s'interrompt automatiquement ;
4. Remettre le bouton de réglage sur l'une des sélections de la mousse ;
5. Enlever la carafe à lait et toujours nettoyer le gicleur vapeur (A10) avec une éponge (fig. 18).

Nota Bene :

- Pour préparer plusieurs tasses de boissons à base de lait, procéder au nettoyage de la carafe à lait après la dernière préparation : dans ce cas, presser **◎ / esc** (B2), lorsque le message de demande s'affiche, pour revenir au menu principal.
- Si le nettoyage n'est pas effectué, l'écran affiche le symbole pour rappeler qu'il faut procéder au nettoyage de la carafe à lait.
- Le lait resté dans la carafe à lait peut être conservé au réfrigérateur.
- Dans certains cas, pour effectuer le nettoyage, il faut attendre la chauffe de la machine.

9. PROGRAMMATION ET SÉLECTION

Dans « my menu » il est possible de programmer les boissons selon ses propres goûts.

1. Appuyer sur **my / ▲** (B3) ;
2. Appuyer sur les flèches de défilement **my / ▲** ou **► / ☐** (B10) jusqu'à afficher la boisson souhaitée ;
3. Appuyer sur **OK / □** (B11) pour sélectionner la boisson ;
4. **• Boissons à base de café :** l'écran (D5) affiche « Programme arôme » : appuyer sur les flèches de défilement **my / ▲** ou **► / ☐** jusqu'à sélectionner l'arôme souhaité. Appuyer sur **OK / □** pour confirmer la sélection : la préparation commence et l'écran affiche « Programme café » ainsi qu'une barre qui se remplit au fur et à mesure

que la préparation s'effectue : après avoir atteint la quantité en tasse souhaitée, appuyer sur **OK / ▶** (STOP).

- **Boissons à base de lait** : après avoir sélectionné et confirmé l'arôme, la préparation commence et l'écran affiche le message « Programme lait » ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation du lait s'effectue : une fois la quantité souhaitée atteinte, presser **OK / ▶**.

L'appareil continue la préparation du café : presser **OK / ▶** pour interrompre la préparation une fois que la quantité de café souhaitée aura été atteinte.

5. Enregistrer la programmation en appuyant sur **OK / ▶** (autrement, appuyer sur **OK / ESC** (B2)).
6. « Param.enregistrés » ou « Param. non enregistr. ». L'appareil est à nouveau prêt à l'emploi.

Nota Bene :

- L'écran affiche « STOP » lorsque la longueur atteint la quantité minimale programmable.
- « STOP » : appuyer sur la touche correspondante pour interrompre la préparation du lait ou du café et passer à la préparation suivante (si prévue) pour compléter la boisson.

10. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

Attention ! Risque de brûlures.

Ne pas laisser la machine sans surveillance lorsque l'eau chaude s'écoule.

1. Contrôler que la buse à eau chaude (C6) soit accrochée correctement au gicleur eau chaude (A10) ;
2. Placer un récipient sous la buse (le plus près possible afin d'éviter les éclaboussures) (fig. 6) ;
3. Appuyer sur **▶ / ▷** (B10) et parcourir les boissons du menu en appuyant sur les flèches de défilement **OK / ▶** (B3) ou **▶ / ▷** (B10) jusqu'à afficher « Eau chaude » ;
4. Presser **OK / ▶** (B11) : l'écran affiche une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue ;
5. La machine fait couler de l'eau chaude puis interrompt automatiquement la distribution. Pour interrompre manuellement la distribution d'eau chaude appuyer sur **OK / ▶** (STOP).

Nota Bene :

- Si le mode « Économie d'Énergie » est activé, la sortie d'eau chaude pourrait demander quelques secondes d'attente.
- La quantité d'eau débitée peut être personnalisée (voir paragraphe "9. Programmation et sélection").

11. NETTOYAGE

11.1 Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- le circuit interne de la machine ;
- le tiroir à marc de café (A17) ;
- l'égouttoir (A19) et la coupelle de condensation (A16) ;
- le réservoir d'eau (A14) ;
- les becs verseurs de café (A9) ;
- l'entonnoir pour l'introduction de café prémoulu (A4) ;
- l'infuseur (A12), accessible après avoir ouvert le volet (A11) ;
- la carafe à lait (D) ;
- le gicleur eau chaude/vapeur (A10) ;
- la buse à eau chaude (C6).

Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyants abrasifs ou de l'alcool. Avec les super-automatiques De'Longhi, il n'est pas nécessaire d'utiliser d'adjuncts chimiques pour le nettoyage de la machine.
- Aucune partie de l'appareil ne peut être lavée au lave-vaisselle, à l'exception de la carafe à lait (D).
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour retirer les incrustations ou les dépôts de café car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.

11.2 Nettoyage du circuit interne de la machine

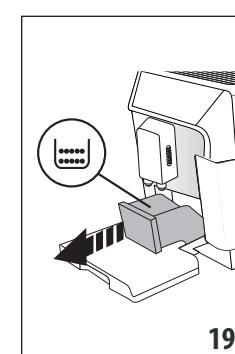
Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 3/4 jours, il est vivement conseillé, avant de l'utiliser, d'allumer la machine et de faire :

- 2/3 rinçages (voir paragraphe "6.1 Rinçage") ;
- sortir de l'eau chaude, pendant quelques secondes (chapitre "10. Distribution d'eau chaude").

Nota Bene :

Il est tout à fait normal, après avoir effectué ce nettoyage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A17).

11.3 Nettoyage du tiroir à marc de café



L'écran signale que le tiroir à marc de café (A17) est plein. Tant que le tiroir à marc de café n'est pas nettoyé, la machine ne peut pas faire de café. Au cas où 72 heures se seraient écoulées depuis la première préparation effectuée, l'appareil signale la nécessité de vider le tiroir même s'il n'est pas plein, (pour que le décompte des 72 heures soit effectué correctement, la machine doit toujours être branchée sur secteur).

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :

- Extraire l'égouttoir (A19) (fig. 19), le vider et le nettoyer.

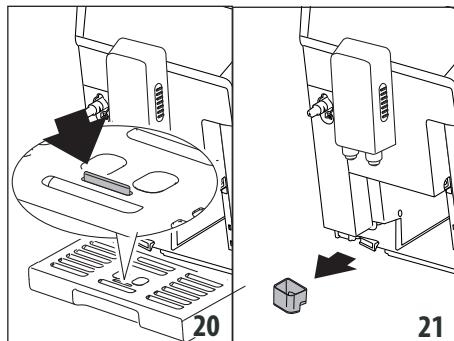
- Vider et nettoyer soigneusement le tiroir à marc en prenant soin de retirer tous les résidus qui peuvent se déposer au fond : le pinceau (C5) fourni est doté d'une brosse adaptée à cette opération.

Attention !

Pour extraire l'égouttoir, il est **obligatoire** de toujours vider le tiroir à marc de café même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le tiroir à marc de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.

11.4 Nettoyage de l'égouttoir

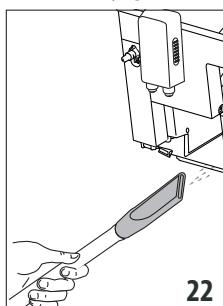
L'égouttoir (A19) est doté d'un flotteur (A20) (rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 20). Avant que ce flotteur ne commence à dépasser du plateau d'appui pour tasses (A18), il faut vider l'égouttoir et le nettoyer, autrement l'eau peut déborder et endommager la machine, le plateau d'appui ou la zone environnante.



Pour retirer l'égouttoir :

1. Extraire l'égouttoir et le tiroir à marc de café (A17) (fig. 19) ;
2. Retirer le plateau d'appui pour tasses, puis vider l'égouttoir et le tiroir à marc et laver tous les composants ;
3. Contrôler la coupelle de condensation (A16) et, si elle est pleine, la vider (fig. 21).
4. Remettre en place l'égouttoir ainsi que la grille et le tiroir à marc de café.

11.5 Nettoyage de l'intérieur de la machine



Risque de décharges électriques !

Avant de nettoyer les composants internes, la machine doit être éteinte (voir chapitre "5. 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-(A19) enlevé) n'est pas sale. Si nécessaire, enlever les dépôts de café à l'aide du pinceau (C5) fourni et d'une éponge ;

2. Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 22).

11.6 Nettoyage du réservoir d'eau

1. Nettoyer régulièrement (environ une fois par mois) et à chaque changement de filtre adoucisseur (C4) (si prévu) le réservoir d'eau (A14) avec un chiffon humide et un peu de savon délicat ;
2. Retirer le filtre (C4) (si présent) et le rincer à l'eau courante ;
3. Remettre le filtre (si prévu), remplir le réservoir (A14) avec de l'eau fraîche et remettre le réservoir ;
4. (seulement pour les modèles équipés de filtre adoucisseur) Faire couler 100 ml d'eau pour réactiver le filtre.

11.7 Nettoyage des becs verseurs de café

1. Nettoyer périodiquement les becs verseurs de café (A9) à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon (fig. 23) ;
2. Contrôler que les trous des becs verseurs de café ne sont pas bouchés. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'un cure-dent (fig. 23).

11.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu

Contrôler périodiquement (environ une fois par mois) que l'entonnoir pour l'introduction du café (A4) prémoulu n'est pas bouché. Si nécessaire, enlever les dépôts de café à l'aide du pinceau (C5) fourni.

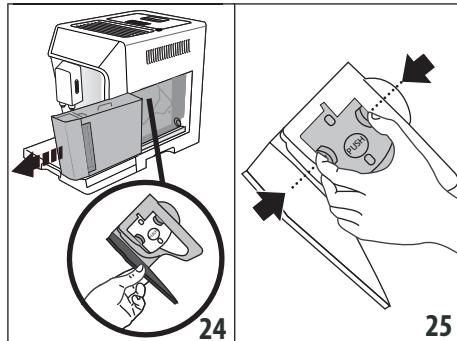
11.9 Nettoyage de l'infuseur

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 effectué correctement l'arrêt (voir "5. Arrêt de l'appareil") ;
2. Extraire le réservoir d'eau (fig. 2).



3. Ouvrir le volet infuseur (fig. 24) situé sur le côté droit.
4. Pousser vers l'intérieur les deux boutons de décrochage de couleur rouge tout en tirant l'infuseur vers l'extérieur pour l'extraire (fig. 25) ;

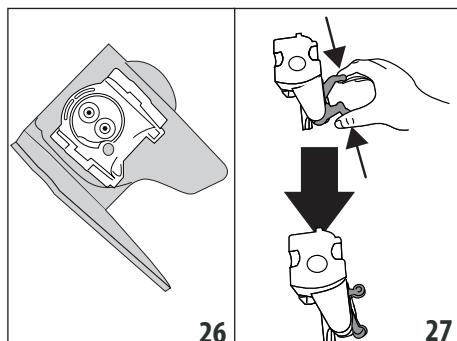
Attention !

RINCIER 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. À l'aide du pinceau (C5), nettoyer les éventuels résidus de café sur le logement de l'infuseur, visibles par le volet infuseur.
7. Après le nettoyage, remettre l'infuseur en place en l'enfilant dans le support (fig. 26) ; puis appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'au "clic" d'accrochage.

Nota Bene :

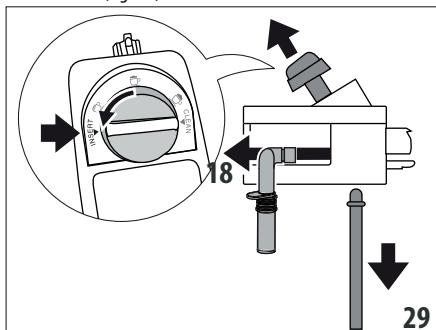
Si l'infuseur est difficile à insérer, il est nécessaire (avant l'insertion) de le mettre à la bonne dimension en appuyant sur les deux leviers comme indiqué sur la fig. 27.

8. Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons rouges aient joué vers l'extérieur (fig. 28).
9. Fermer le volet infuseur.
10. Réinsérer le réservoir d'eau.

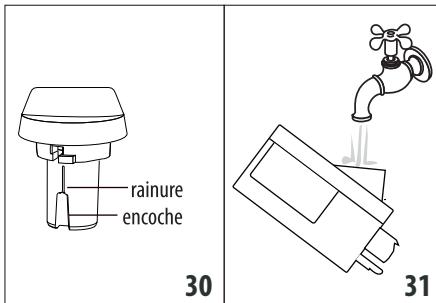
11.10 Nettoyage de la carafe à lait

Pour que le mousseur à lait fonctionne bien, nettoyer la carafe à lait de la façon décrite ci-après, tous les deux jours :

1. Retirer le couvercle (D2).
2. Retirer le tube de distribution du lait (D3) et le tube de prise (D4) (fig. 29).
3. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton de réglage de la mousse (D1) jusqu'à la position "INSERT" (fig. 29) et l'extraire en le tirant vers le haut.



4. Laver au lave-vaisselle tous les composants et la carafe, en les positionnant sur le panier supérieur du lave-vaisselle. Si l'on ne dispose pas d'un lave-vaisselle, laver à la main comme indiqué dans la note à la fin du paragraphe. Faire particulièrement attention à ce qu'il n'y ait pas de résidus de lait sur le creux et le tube situés sous le bouton (fig. 30) : éventuellement racler le tube à l'aide d'un cure-dent.



5. Rincer l'intérieur du logement du bouton de réglage de la mousse à l'eau courante (fig. 31).
6. Vérifier également que le tube de prise et le tube de distribution du lait ne soient pas bouchés par des résidus de lait.
7. Remonter le bouton en l'insérant au niveau de «INSERT», le tube de distribution et le tube de prise du lait.
8. Remettre le couvercle de la carafe à lait en place.

Nota Bene : lavage à la main

Le lavage au lave-vaisselle assure une hygiène parfaite de tous les composants de la carafe à lait : en cas de lavage à la main, laver soigneusement tous les composants de la carafe à lait à l'eau chaude et les plonger dans une cuvette d'eau chaude, les y laisser pendant environ 30 minutes, avant de procéder comme indiqué à partir du point 5.

11.11 Nettoyage du gicleur eau chaude

De temps en temps, nettoyer le gicleur (A10) avec une éponge, en éliminant d'éventuels dépôts sur les joints (fig. 18).

12. DÉTARTRAGE

Attention !

- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant reportées sur l'emballage du détartrant.
- Il est conseillé d'utiliser exclusivement un 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.
- Le détartrant peut endommager les surfaces délicates. Si le produit est renversé accidentellement, essuyer immédiatement.

Pour effectuer le détartrage

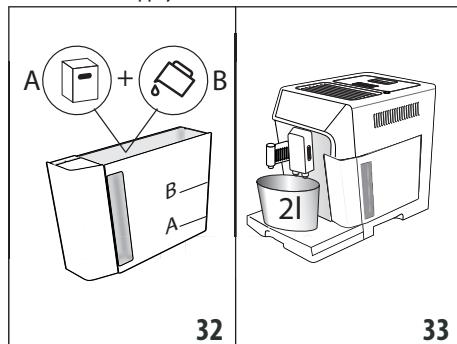
| | |
|------------|---------------------------|
| Détartrant | Détartrant De'Longhi |
| Récipient | Capacité conseillée : 2 l |
| Temps | ~45min |

Détartrer la machine lorsque l'écran (D5) affiche le message relatif. Si l'on souhaite procéder tout de suite au détartrage, appuyer sur **OK / OFF** (B11) et suivre les opérations à partir du point 6. Pour remettre le détartrage à un autre moment, presser **OK / ESC** (B2) : le symbole  sur l'écran rappelle que l'appareil a besoin d'être détartré.

Pour accéder au menu de détartrage :

1. Allumer la machine et attendre qu'elle soit prête à l'emploi ;
2. Presser **OK / ESC** pour accéder au menu « Réglages » ;
3. Appuyer sur les flèches de défilement **OK / ▶** (B3) ou **▶ / ▷** (B10) jusqu'à afficher « Entretien » : presser **OK / OFF** ;
4. Appuyer sur les flèches de défilement **OK / ▶** ou **▶ / ▷** jusqu'à afficher « Détartrage » : presser **OK / OFF** ;

5. Confirmer en appuyant sur **OK / OFF** ;
6. (Si le filtre est installé) : extraire le réservoir d'eau (A14), enlever le filtre à eau (C4), vider le réservoir d'eau. Appuyer sur **OK / OFF** ;
7. Verser dans le réservoir d'eau le détartrant jusqu'au niveau A (correspondant à un emballage de 100 ml) imprimé sur le côté interne du réservoir ; ajouter donc de l'eau (un litre) jusqu'à atteindre le niveau B (fig. 32) ; réinsérer le réservoir d'eau. Appuyer sur **OK / OFF** ;
8. Enlever, vider et réinsérer l'égouttoir (A19) et le tiroir à marc (A17). Appuyer sur **OK / OFF** ;



9. Mettre un récipient vide avec une capacité recommandée de 2 litres sous la buse à eau chaude (C6) et sous la buse à café (A9) (fig. 33). Appuyer sur **OK / ▶** ;

Attention ! Risque de brûlures

De l'eau chaude contenant des acides sort de la buse à café et de la buse à eau chaude. Éviter tout contact avec cette solution.

10. Le programme de détartrage commence et le détartrant coule aussi bien de la buse à eau chaude que de la buse à café et effectue automatiquement toute une série de rinçages et de pauses à intervalles pour éliminer les résidus de calcaire de l'intérieur de la machine ;

Après environ 25 minutes, l'appareil interrompt le détartrage ;

11. L'appareil est maintenant prêt pour un processus de rinçage avec de l'eau fraîche. Vider le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante et 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 : presser **OK / OFF** ;
12. Après l'avoir vidé, replacer le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante sous la buse à café et la buse à eau chaude (fig. 33) et appuyer sur **OK / OFF** ;
13. Confirmer en appuyant sur **OK / OFF** ;
14. L'eau chaude sort d'abord de la buse à café et par la suite de la buse à eau chaude ;

15. Lorsque l'eau dans le réservoir est finie, vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage ;
16. Extraire le réservoir d'eau et le remplir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX. Appuyer sur **OK / 00** ;
17. (Si le filtre était installé) Réinsérer, si ôté précédemment, le filtre adoucisseur dans le logement du réservoir d'eau (A15), réinsérer le réservoir et appuyer sur **OK / 00** ;
18. Replacer le récipient vide utilisé pour récupérer la solution détartrante sous la buse à eau chaude. Appuyer sur **OK / 00** ;
19. « Rinçage Confirmer ? » : appuyer sur **OK / 00** ;
20. « Rinçage en cours ». L'eau chaude coule de la buse à eau chaude ;
21. « Vider égouttoir » : Au terme du second rinçage, enlever, vider et réinsérer l'égouttoir (A19) et le tiroir à marc (A17). Appuyer sur **OK / 00** ;
22. Lorsque le détartrage est terminé, appuyer sur **OK / 00** ;
23. Vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage, extraire et remplir le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX et le réinsérer dans la machine.

L'opération de détartrage est terminée.

Nota Bene :

- Si le cycle de détartrage ne se termine pas correctement (ex. coupure de courant), nous conseillons de répéter le cycle ;
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué le détartrage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A17) ;
- L'appareil a besoin d'un troisième rinçage, si le réservoir d'eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX : ceci pour s'assurer que la solution détartrante a complètement été vidée des circuits internes de l'appareil. Avant de lancer le rinçage, se rappeler de vider l'égouttoir.

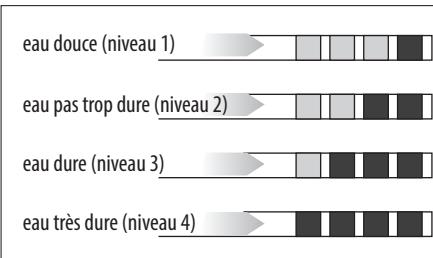
13. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

La demande de détartrage s'affiche uniquement après une période de fonctionnement pré-réglée qui dépend de la dureté de l'eau.

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.

13.1 Mesure de la dureté de l'eau

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



13.2 Réglage de la dureté de l'eau

1. Appuyer sur **OK / ESC** (B2) pour accéder au menu ;
2. Appuyer sur les flèches de défilement **▼ / ▲** (B10) jusqu'à afficher « Général » ;
3. Appuyer sur **OK / 00** (B11) pour confirmer ;
4. Appuyer sur les flèches de défilement **▼ / ▲** ou **► / □** jusqu'à afficher « Dureté de l'eau » ;
5. Appuyer sur **OK / 00**. L'écran (D5) affiche la valeur actuellement programmée et le message « Nouveau » clignote ;
6. Sélectionner la nouvelle valeur que l'on souhaite programmer à l'aide des flèches de défilement **▼ / ▲** ou **► / □** ;
7. Après avoir sélectionné le niveau souhaité, appuyer sur **OK / 00**.

L'appareil revient à l'affichage précédent.

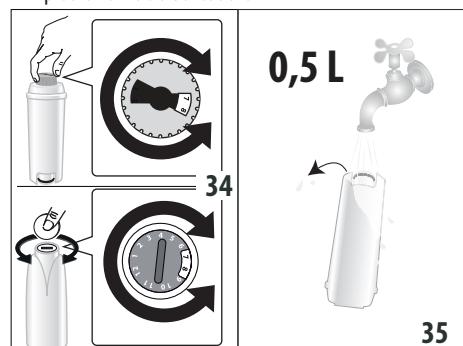
Appuyer ensuite 2 fois sur **OK / ESC** pour revenir à l'affichage principal.

14. FILTRE ADOUCISSEUR

Certains modèles sont dotés d'un filtre adoucisseur (C4) : si votre modèle n'en est pas doté, nous vous conseillons de l'acheter auprès des centres d'assistance agréés De'Longhi. Pour une utilisation correcte du filtre, suivre les instructions indiquées ci-après.

14.1 Installation du filtre

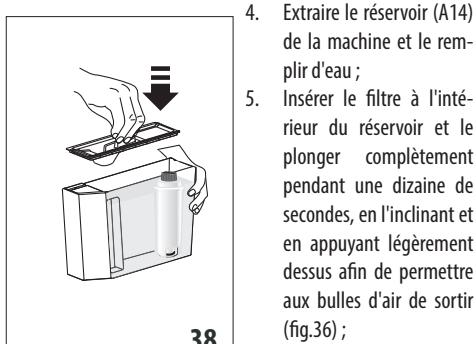
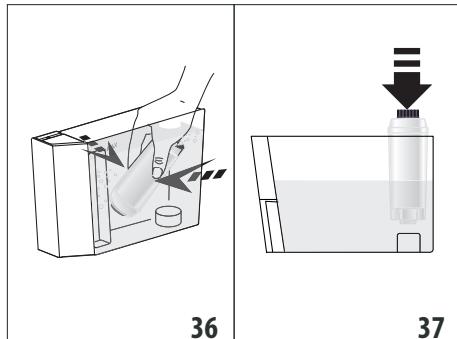
1. Retirer le filtre (C4) de l'emballage. Le type de dateur dépend du filtre fourni.
2. Tourner le disque du dateur (fig. 34) afin de visualiser les 2 prochains mois d'utilisation.



Nota Bene

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

3. Pour activer le filtre, faire couler de l'eau du robinet dans l'orifice du filtre comme indiqué sur la fig. 35, jusqu'à ce que l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute ;



6. Insérer le filtre dans son logement (A15) et l'enfoncer à fond (fig. 37) ;
7. Refermer le réservoir avec le couvercle (A13) (fig. 38), puis réinsérer le réservoir dans la machine ;
8. Après avoir installé le filtre il faut en signaler la présence à la machine.
9. Presser \odot / esc (B2) pour accéder au menu « Réglages » ;
10. Appuyer sur les flèches de défilement $\text{m} \text{y} / \blacktriangle$ (B3) ou $\blacktriangleright / \text{m}$ (B10) jusqu'à afficher « Entretien » : appuyer sur ok / ff (B11) ;
11. Presser les flèches de sélection jusqu'à visualiser le message « Installer filtre » : presser ok / ff ;
12. Appuyer sur ok / ff pour confirmer ;

13. Positionner un récipient (capacité : min. 500 ml) sous la buse à eau chaude (C6) puis appuyer sur ok / ff pour lancer la distribution ;
14. L'appareil commence à débiter de l'eau ;
15. Une fois la distribution terminée, l'appareil redevient automatiquement prêt à l'emploi.

Maintenant le filtre est activé et il est possible d'utiliser la machine.

14.2 Remplacement du filtre

Remplacer le filtre (C4) lorsque requis par l'appareil. Si l'on souhaite procéder toute de suite au remplacement, appuyer sur ok / ff (B11) et suivre les opérations à partir du point 8. Pour remettre le remplacement à un autre moment, presser \odot / esc (B2) : le symbole  sur l'écran rappelle qu'il est nécessaire de remplacer le filtre.

Pour le remplacement, procéder comme suit :

1. Retirer le réservoir (A14) et le filtre usagé ;
2. Retirer le nouveau filtre de l'emballage et procéder en suivant les instructions des points 2-3-4-5-6-7 du paragraphe précédent ;
3. Presser \odot / esc pour accéder au menu « Réglages » ;
4. Appuyer sur les flèches de sélection $\text{m} \text{y} / \blacktriangle$ (B3) ou $\blacktriangleright / \text{m}$ (B10) jusqu'à afficher « Entretien » : appuyer sur ok / ff ;
5. Appuyer sur les flèches de sélection jusqu'à afficher « Remplacer filtre » : presser ok / ff ;
6. Appuyer sur ok / ff pour confirmer ;
7. Positionner (C6) un récipient (capacité : min. 500ml) sous la buse à eau chaude, puis appuyer sur ok / ff (fig. 8) pour lancer la distribution ;
8. Une fois la distribution terminée, l'appareil redevient automatiquement prêt à l'emploi.

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

Nota Bene :

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

14.3 Enlever le filtre

Pour continuer à utiliser l'appareil sans filtre (C4) il faut l'enlever et signaler son retrait. Procéder de la manière suivante :

1. Retirer le réservoir (A14) et le filtre usagé ;
2. Presser \odot / esc (B2) pour accéder au menu « Réglages » ;
3. Appuyer sur les flèches de défilement $\text{m} \text{y} / \blacktriangle$ (B3) ou $\blacktriangleright / \text{m}$ (B10) jusqu'à afficher « Entretien » : appuyer sur ok / ff (B11) ;
4. Appuyer sur les flèches de défilement $\text{m} \text{y} / \blacktriangle$ ou $\blacktriangleright / \text{m}$ jusqu'à afficher « Retirer le filtre » : appuyer sur ok / ff ;

5. Presser  pour confirmer le retrait : l'appareil revient à l'affichage précédent ;
6. Presser ensuite 2 fois  /  pour quitter le menu.

Nota Bene :

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

15. DONNÉES TECHNIQUES

| | |
|---------------------------------------|------------------------------|
| Tension : | 220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A |
| Puissance absorbée : | 1450W |
| Pression : | 1,5MPa (15 bars) |
| Capacité max. réservoir d'eau : | 2 l |
| Dimensions LxPxH : | 260x470x360 mm |
| Longueur du cordon : | 1200 mm |
| Poids : | 11 kg |
| Capacité max. du réservoir à grains : | 380 g |

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

16. MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN

| MESSAGE AFFICHÉ | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|---|--|--|
| Remplir le réservoir | L'eau dans le réservoir (A14) est insuffisante. | Remplir le réservoir d'eau et/ou l'insérer correctement, en l'enfonçant au maximum, jusqu'à son accrochage (fig. 4). |
| Insérer le réservoir | Le réservoir (A14) n'est pas inséré correctement. | Insérer correctement le réservoir en l'enfonçant à fond (fig. 4). |
| Vider le tiroir à marc | Le tiroir à marc (A17) de café est plein. | Vider le tiroir à marc, l'égouttoir (A19) et effectuer le nettoyage, puis les réinsérer. Important : lors de l'extraction de l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc de café même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le tiroir à marc de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine. |
| Insérer le tiroir à marc | Après le nettoyage, le tiroir à marc (A17) n'a pas été inséré. | Extraire l'égouttoir (A19) et insérer le tiroir à marc. |
| Introduire le café prémoulu ESC pour annuler | La fonction « café prémoulu » a été sélectionnée mais aucun café prémoulu n'a été versé dans l'entonnoir (A4). | Introduire le café prémoulu dans l'entonnoir ou désélectionner la fonction prémoulu. |

→

| MESSAGE AFFICHÉ | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|--|---|---|
| Introduire le café prémoulu ESC OK | Un café LONG avec café prémoulu a été demandé | Introduire dans l'entonnoir (A4) une cuillère-doseuse rase de café prémoulu et appuyer sur  (B11) pour continuer et compléter la préparation. |
| Remplir le réservoir à grains ESC pour annuler | Le café en grains est terminé. | Remplir le réservoir à grains (A4) (fig. 8). |
| | L'entonnoir pour le café prémoulu (A4) est bouché. | Vider l'entonnoir à l'aide du pinceau (C5), de la façon décrite dans le par. "11.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu". |
| Mouture trop fine Régler le moulin ESC pour annuler | 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 dans le sens des aiguilles d'une montre, le bouton de réglage de la mouture (A5) (fig. 11) pendant que le moulin à café est en marche. Si après avoir fait au moins 2 cafés, la distribution est encore trop lente, répéter la correction en tournant le bouton de réglage d'un autre cran (voir par. "7.4 Réglage du moulin à café"). Si le problème persiste, s'assurer que le réservoir d'eau (A14) soit inséré à fond. |
| | En présence du filtre adoucisseur (C4) une bulle d'air a pu être relâchée à l'intérieur du circuit et en a bloqué l'écoulement. | Insérer la buse à eau chaude (C) dans la machine et débiter un peu d'eau jusqu'à ce que le flux soit régulier. |
| Réduire dose café ESC pour annuler | Trop de café a été utilisé. | Sélectionner un goût plus léger en appuyant sur  (B11) ou réduire la quantité de café prémoulu. |
| Insérer la buse à eau | La buse à eau (C6) n'est pas insérée ou est mal insérée. | Insérer la buse à eau à fond (fig. 5). |
| Insérer la carafe à lait | La carafe à lait (D) n'est pas insérée correctement. | Insérer la carafe à lait à fond (fig. 16). |
| Insérer le groupe infuseur | Après le nettoyage, l'infuseur n'a pas été réinséré. | Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le par. "11.9 Nettoyage de l'infuseur". |
| Circuit d'eau vide Remplir circuit Eau chaude Confirmer ? | Le circuit hydraulique est vide. | Appuyer sur  (B11) et faire s'écouler l'eau par la buse (C6). Si le problème persiste, vérifier que le réservoir d'eau (A14) soit inséré à fond. |
| Presser OK pour CLEAN | La carafe à lait (D) a été insérée avec le bouton de réglage de la mousse (D1) positionné sur « CLEAN ». | Pour utiliser la fonction CLEAN, appuyer sur  (B11) ou tourner le bouton de réglage de la mousse sur une autre position. |
| Bouton sur CLEAN ESC pour annuler | Juste après la préparation du lait, il est nécessaire d'effectuer le nettoyage des conduits internes de la carafe à lait (D). | tourner le bouton de réglage de la mousse (D1) sur CLEAN (fig. 20). |
| | | → |

| MESSAGE AFFICHÉ | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|---|--|--|
| Tourner le bouton de réglage de la mousse | La carafe à lait (D) a été insérée avec le bouton de réglage de la mousse (D1) positionné sur « CLEAN ». | Tourner le bouton de réglage de la mousse dans une des positions de réglage de la mousse du lait. |
| Détartrer ESC pour annuler OK pour détartrer (~45 minutes) | 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. "12. Détartrage". |
| Remplacer le filtre ESC pour annuler OK pour remplacer | Le filtre adoucisseur "C4. Filtre adoucisseur (si prévu)" est usagé. | Remplacer le filtre ou le retirer en suivant les instructions du chapitre "14. Filtre adoucisseur". |
| Dysfonctionnement | L'intérieur de la machine est très sale. | Nettoyer soigneusement la machine de la façon décrite dans le chap. "11. Nettoyage". Si après le nettoyage, la machine affiche encore le message, s'adresser à un centre d'assistance. |
|  | Rappelle qu'il est nécessaire de nettoyer les conduits internes de la carafe à lait (D). | tourner le bouton de réglage de la mousse (D1) sur CLEAN (fig. 17). |
|  | Rappelle que le filtre adoucisseur (C4) est épuisé et qu'il doit être remplacé ou enlevé. | Remplacer le filtre ou le retirer en suivant les instructions du chapitre "14. Filtre adoucisseur". |
|  | Rappelle qu'il est nécessaire de détartrer la machine. | Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le chap. "12. Détartrage". L'éventuelle demande de la machine de deux cycles de détartrage à court terme est normale, cela dépend du système de contrôle avancé installé sur la machine. |
| ECO | Le mode économie d'énergie est activé. | Pour désactiver le mode économie d'énergie, procéder en suivant les instructions du par. "6.4 Général" - "Économie d'énergie". |

17. RÉSOLUTION 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). |
| | 2 à 3 minutes se sont écoulées depuis le dernier café et les circuits internes de la machine ont refroidi. | Avant de faire le café, chauffer les circuits internes avec un rinçage (voir par. "6.1 Rinçage"). |
| | La température du café réglée est trop basse. | Régler à partir du menu une température plus élevée (voir par. "6.4 Général" "Programmer temp. :"). |
| → | | |

| PROBLÈME | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|--|---|--|
| Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème. | Le café est moulu trop grossièrement. | tourner le bouton de réglage de la mouture (A5) d'un cran vers le numéro 1 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 11). 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 par. "7.4 Réglage du moulin à café"). |
| | Le café n'est pas approprié. | Utiliser du café pour machines à café espresso. |
| Le café sort trop lentement ou bien au goutte à goutte. | Le café est moulu trop finement. | tourner le bouton de réglage de la mouture (A5) d'un cran, vers le numéro 7 dans le sens des aiguilles d'une montre, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 11). 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 par. "7.4 Réglage du moulin à café"). |
| Le café LONG a trop de crème | Le café est moulu trop finement. | tourner le bouton de réglage de la mouture "A5. Bouton de réglage du degré de mouture" d'un cran, vers le numéro 7 dans le sens des aiguilles d'une montre, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 11). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet n'est visible qu'après la préparation de 2 cafés. |
| Le café ne coule pas. | L'appareil détecte des impuretés : l'écran affiche « Veuillez patienter ». | Attendre que l'appareil soit prêt à l'emploi et sélectionner à nouveau la boisson souhaitée. Si le problème persiste, s'adresser au Centre d'Assistance Agréé. |
| Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs verseurs de la buse. | Les becs verseurs de café (A9) sont bouchés. | Nettoyer les becs à l'aide d'un cure-dent (fig. 23). |
| L'appareil ne s'allume pas | La fiche n'est pas branchée à la prise. | Brancher la fiche sur la prise (fig. 1). |
| L'infuseur ne peut pas être extrait | L'arrêt n'a pas été effectué correctement | Éteindre en appuyant sur la touche  (A7) (fig. 9) (voir chap. "5. Arrêt de l'appareil"). |
| Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un troisième rinçage | Durant les deux cycles de rinçage, le réservoir (A14) n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX. | Procéder comme requis par l'appareil, mais en vidant d'abord l'égouttoir (A19), pour éviter que l'eau ne déborde. |
| | | → |

| PROBLÈME | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|---|--|--|
| Le lait ne sort pas du tube de distribution (D3) | Le couvercle (D1) de la carafe à lait est sale | Nettoyer le couvercle de la carafe à lait de la façon décrite dans le par. "11.10 Nettoyage de la carafe à lait". |
| | S'assurer que le tube de prise du lait (D4) soit bien inséré dans le logement prévu sur le fond du couvercle de la carafe à lait (fig. 14) | Enfiler le tube de prise du lait jusqu'au fond |
| Le lait contient des grosses bulles, sort par jets du tube de distribution du lait (D3) ou est peu mousseux | Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé ou écrémé | Utiliser de préférence du lait écrémé ou demi-écrémé, à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas encore le résultat souhaité, essayer de changer de marque de lait. |
| | Le bouton de réglage de la mousse (D1) est mal réglé. | Régler en suivant les indications du par. "8.2 Régler la quantité de mousse". |
| | Le couvercle (D1) ou le bouton de réglage de la mousse (D1) de la carafe à lait ou le connecteur du tube de prise du lait (D4) sont sales | Nettoyer le couvercle, le bouton de la carafe à lait et le connecteur du tube de prise du lait comme décrit au par. "11.10 Nettoyage de la carafe à lait". |
| | Le gicleur eau chaude (A10) est sale | Nettoyer le gicleur de la façon décrite dans le par. "11.11 Nettoyage du gicleur eau chaude". |
| La machine n'est pas utilisée et émet des bruits ou de petits nuages de vapeur | La machine est prête à l'emploi ou a été éteinte depuis peu et quelques gouttes de condensation tombent à l'intérieur du vaporisateur encore chaud | Ce phénomène fait partie du fonctionnement normal de l'appareil ; pour limiter le phénomène, vider l'égouttoir. |



www.delonghi.com/register

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

5713246841_01_0820