
FEB296X - 298X

MAGNIFICA — EVO —

QUICK GUIDE

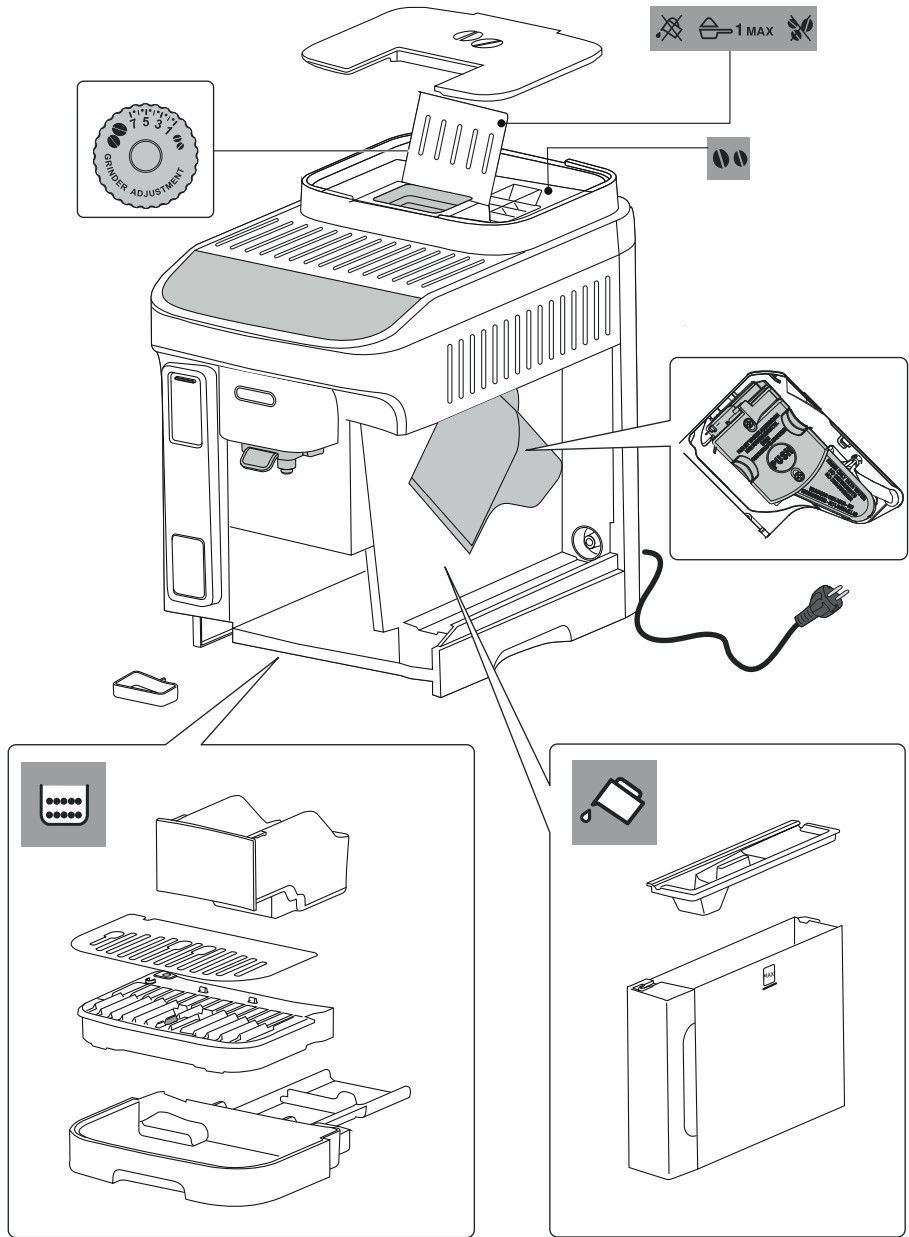
Instructions videos available at:
<http://magnifica-evo.delonghi.com>

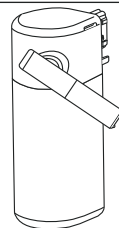
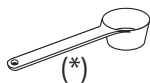
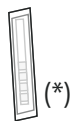
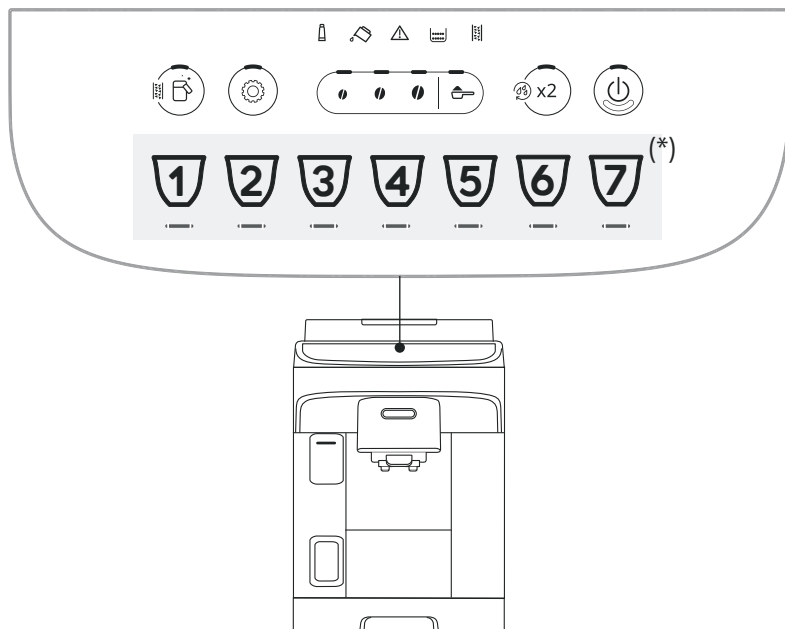


DeLonghi

FR- Avant d'utiliser l'appareil toujours lire les consignes de sécurité. Pour de plus amples indications sur le fonctionnement, se référer aux indications dans le "Mode d'emploi".

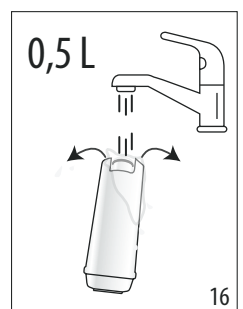
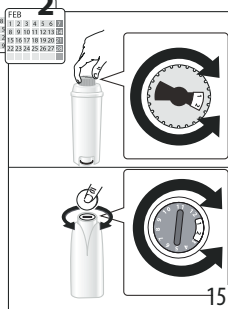
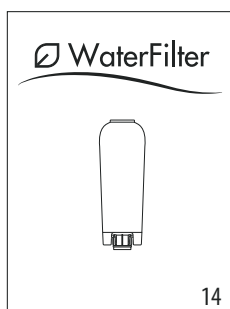
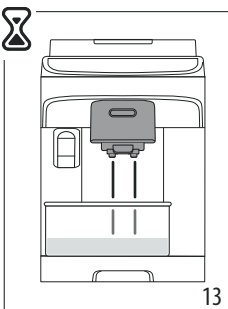
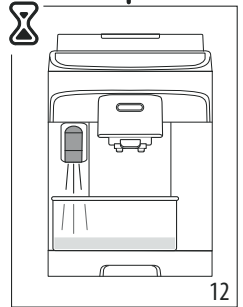
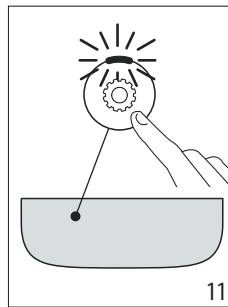
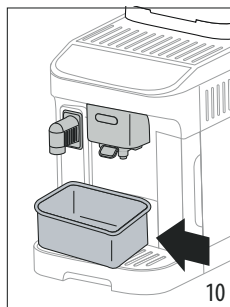
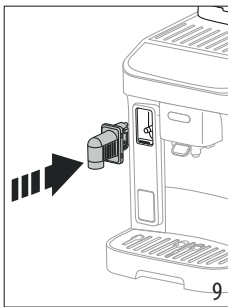
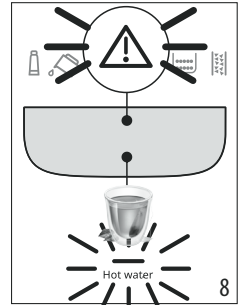
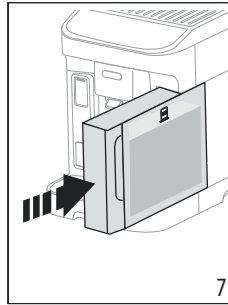
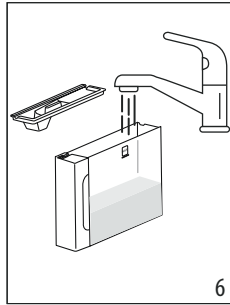
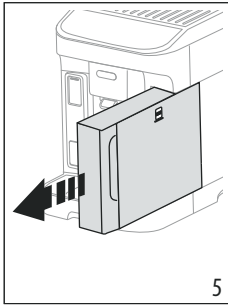
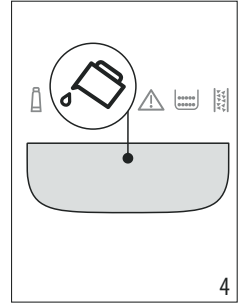
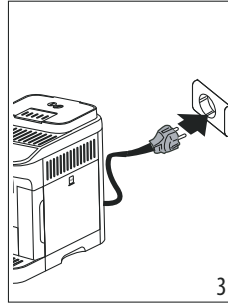
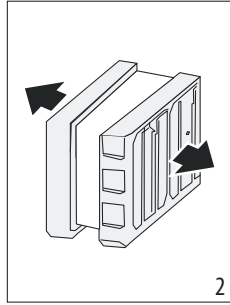
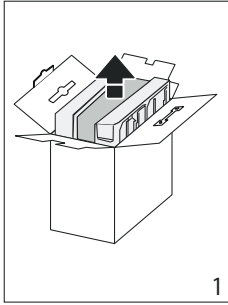
EN- Always read the safety warnings before using the appliance. For more instructions, read the Instruction for use .

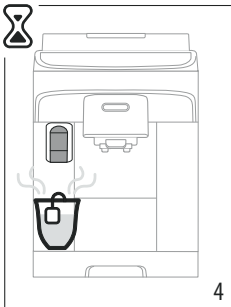
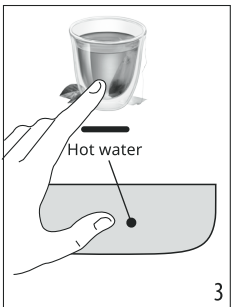
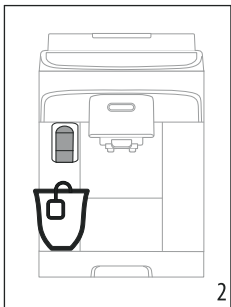
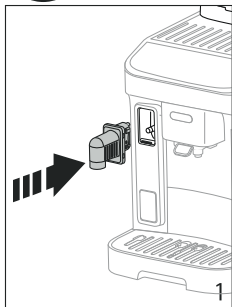
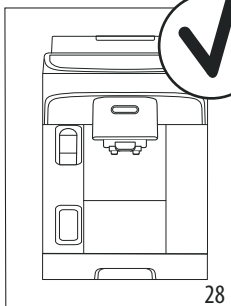
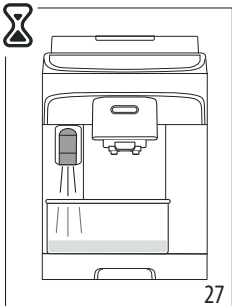
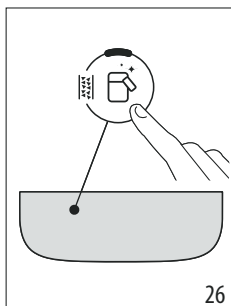
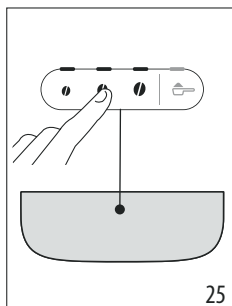
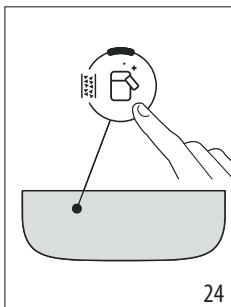
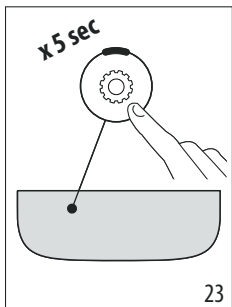
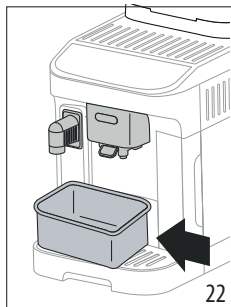
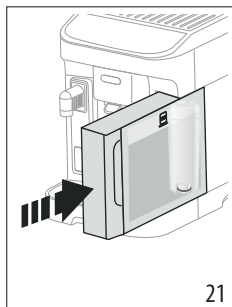
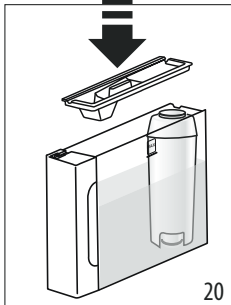
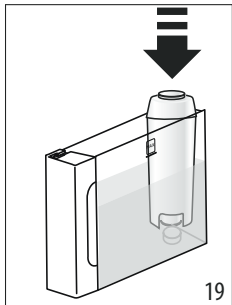
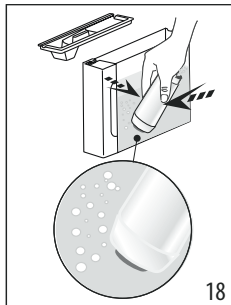
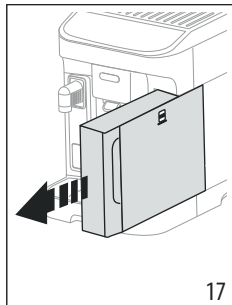


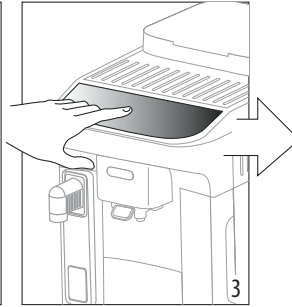
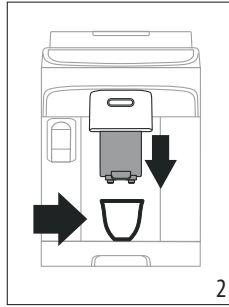
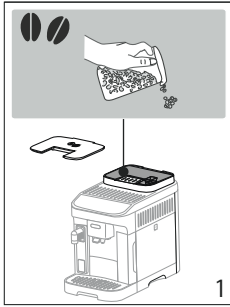


(*)
 FR Le type et le nombre de boissons et d'accessoires diffèrent suivant le modèle.

EN The type and number of beverages and accessories differ according to model.

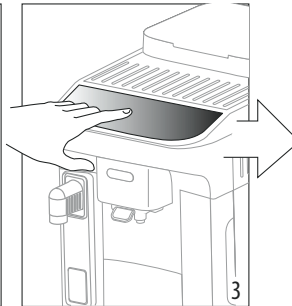
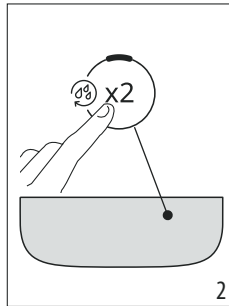
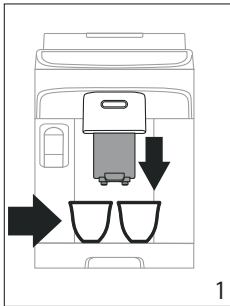
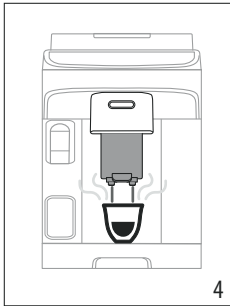




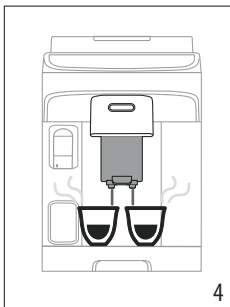


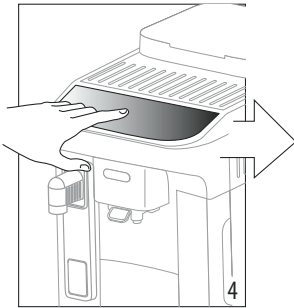
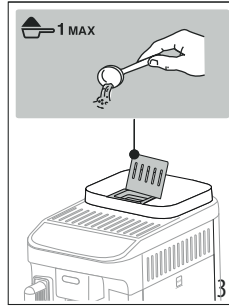
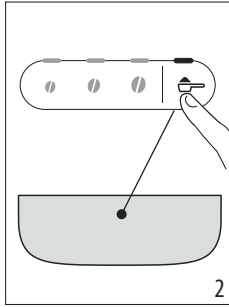
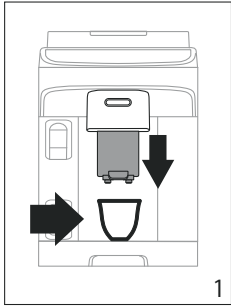
(*)

-  Espresso
-  Coffee
-  Long
-  Doppio+
-  Americano
-  Long Black



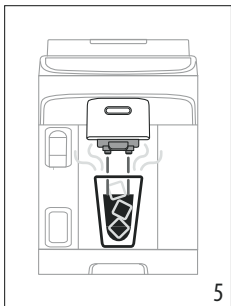
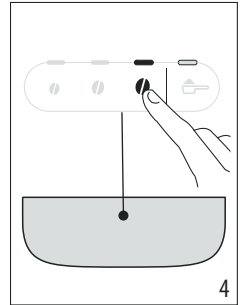
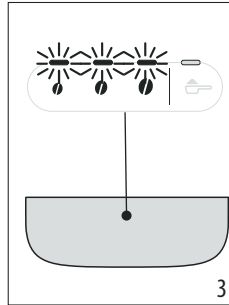
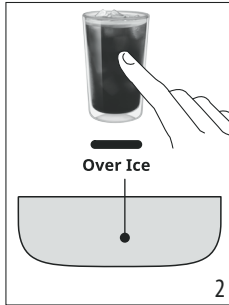
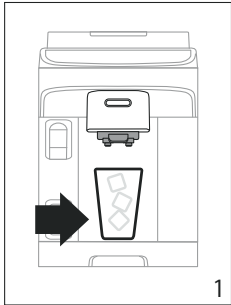
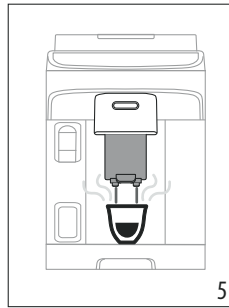
-  Espresso

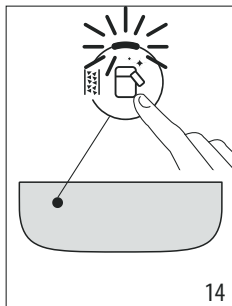
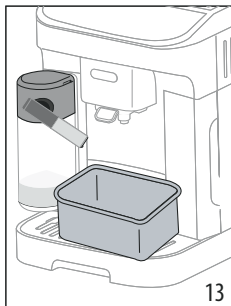
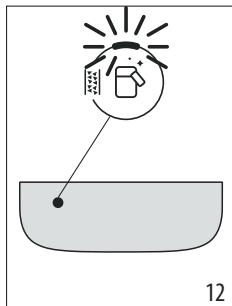
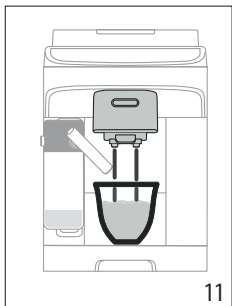
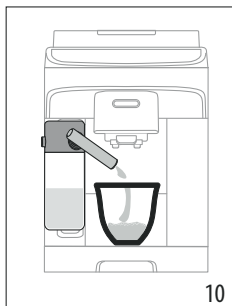
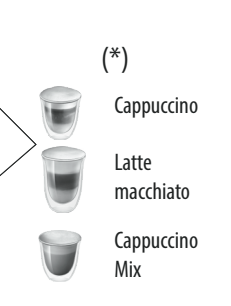
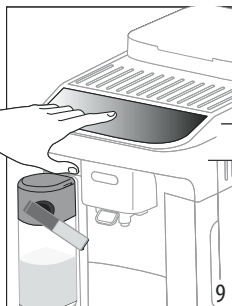
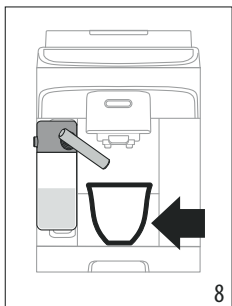
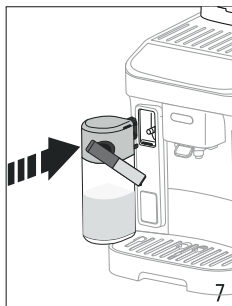
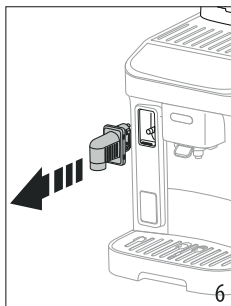
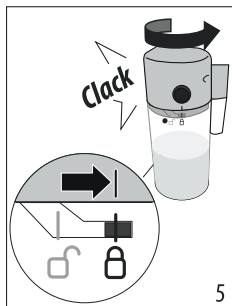
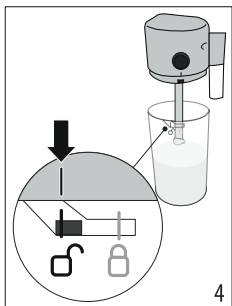
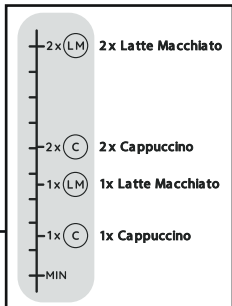
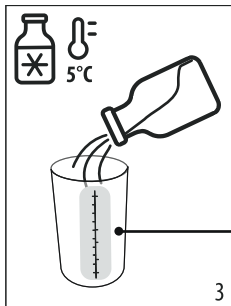
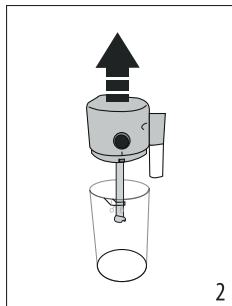
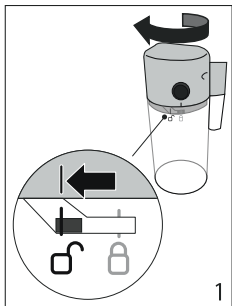


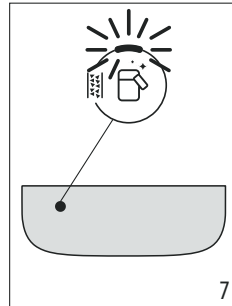
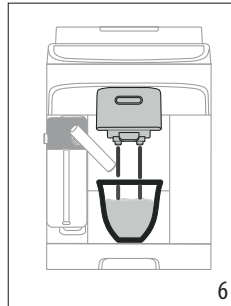
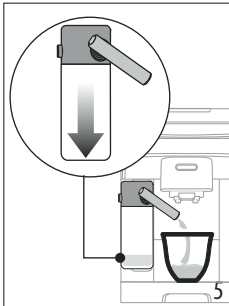
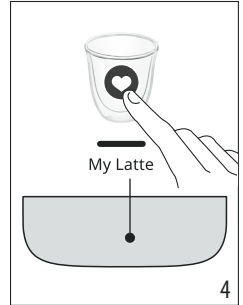
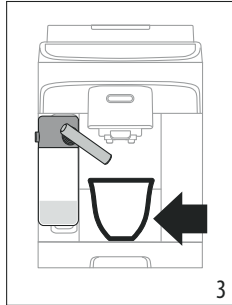
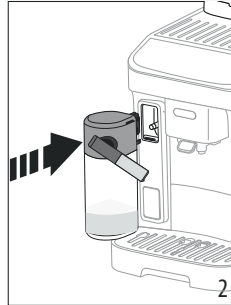
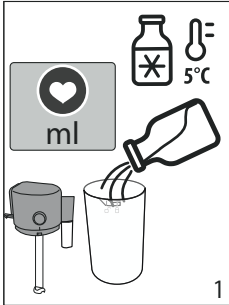
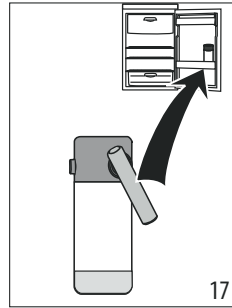
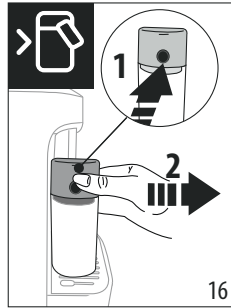
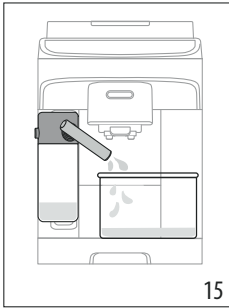


(*)

-  Espresso
-  Coffee
-  Long
-  Americano
-  Long Black

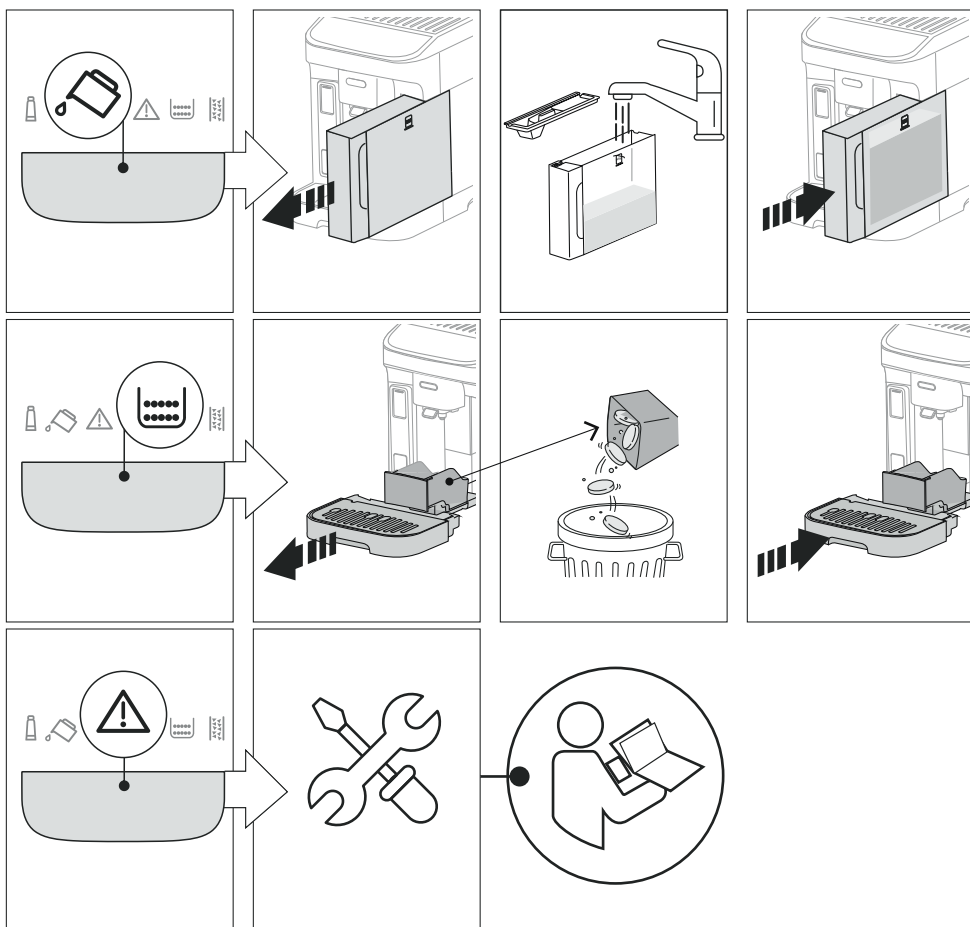


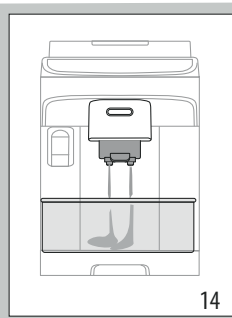
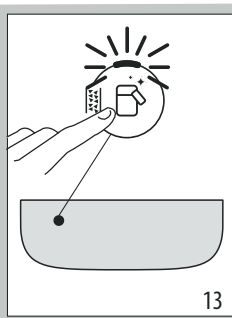
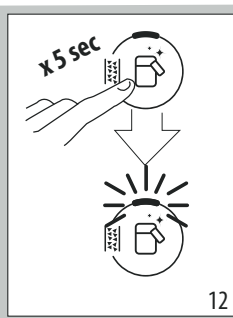
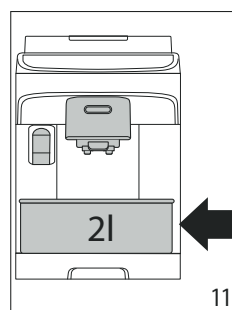
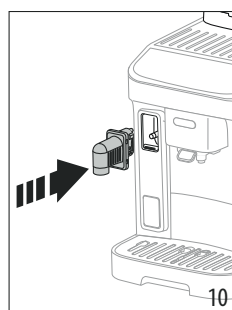
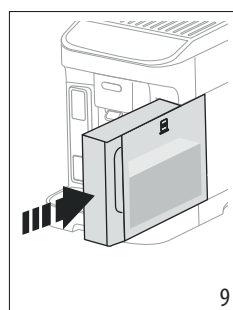
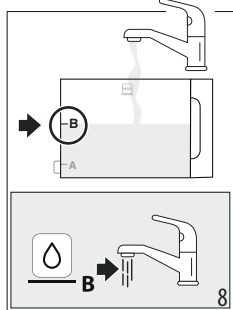
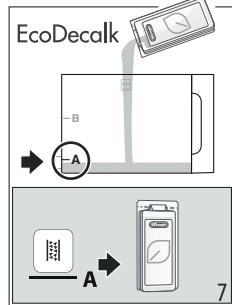
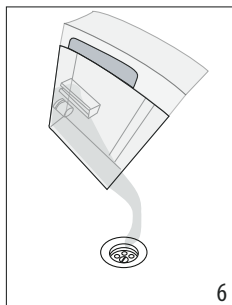
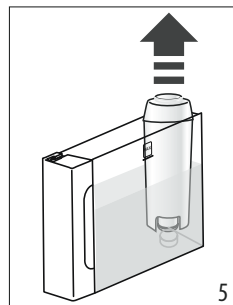
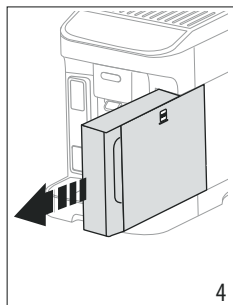
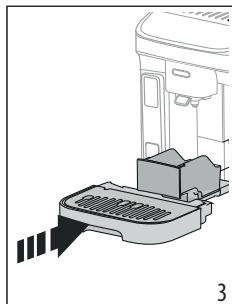
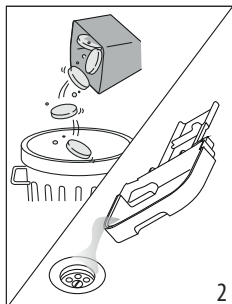
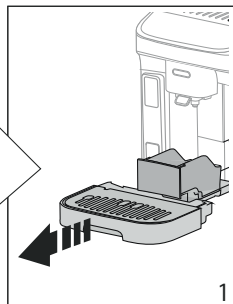
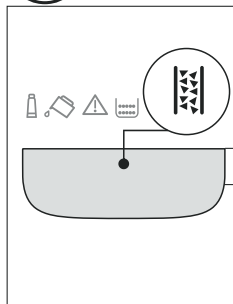


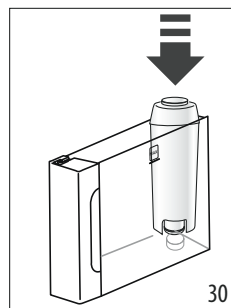
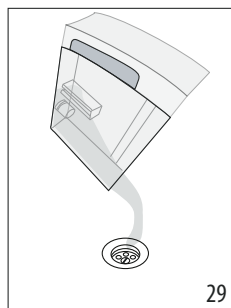
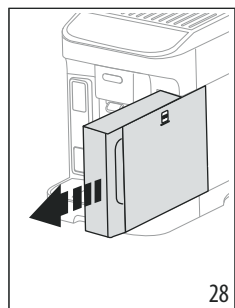
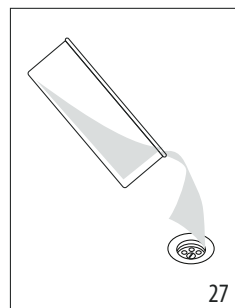
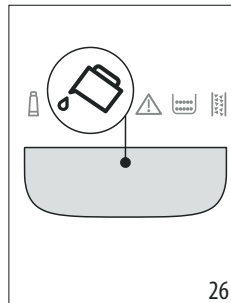
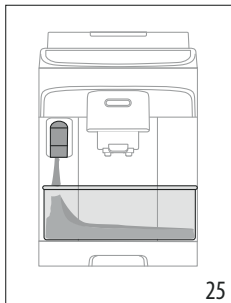
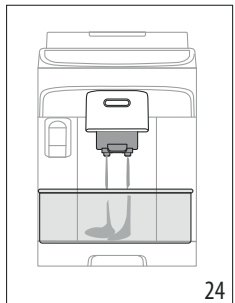
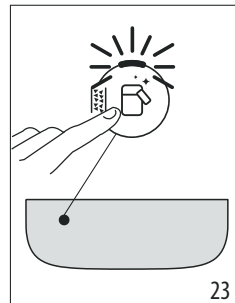
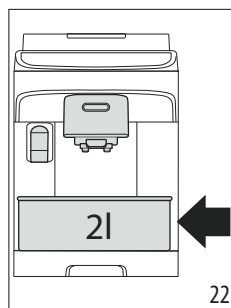
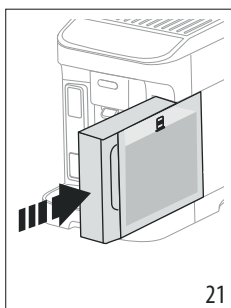
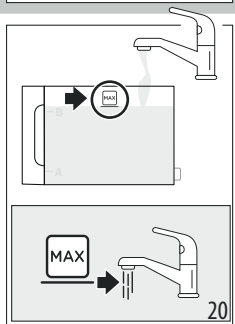
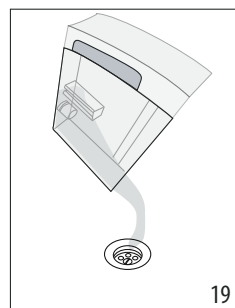
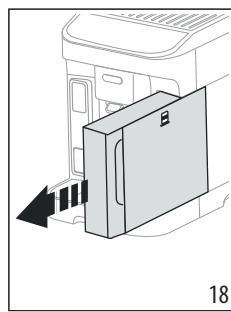
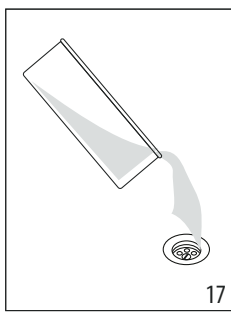
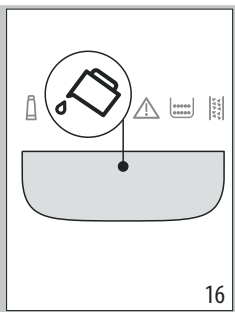
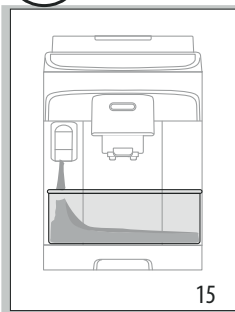


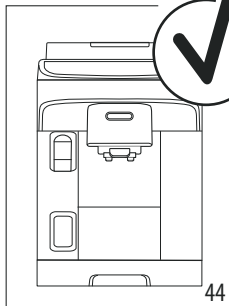
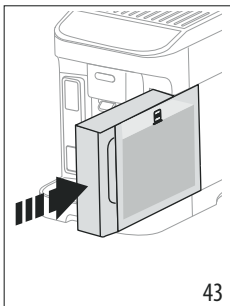
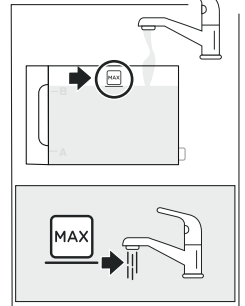
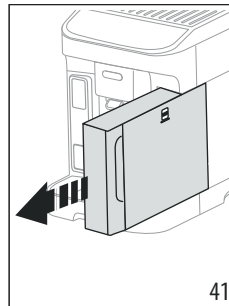
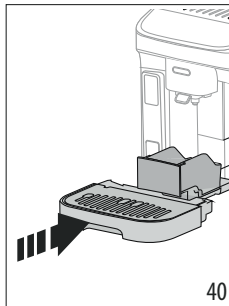
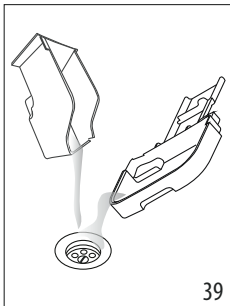
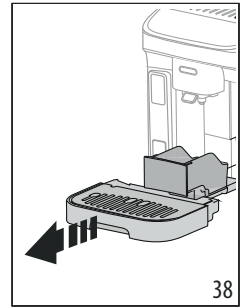
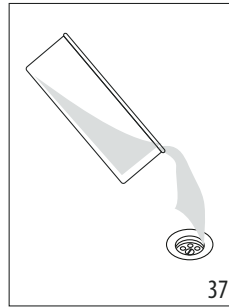
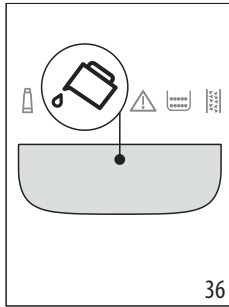
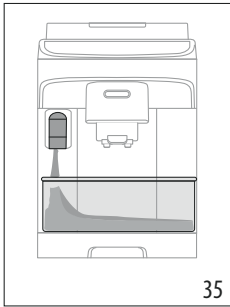
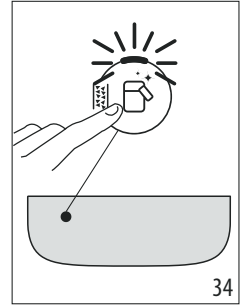
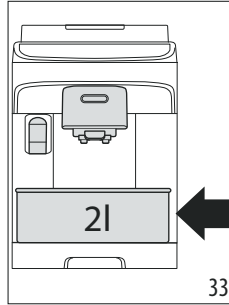
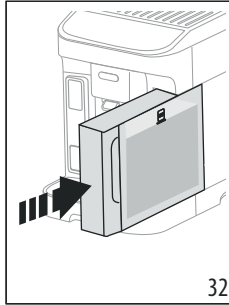
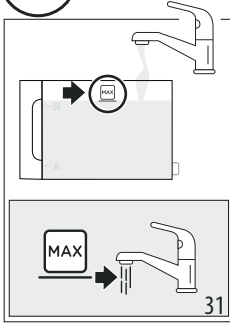


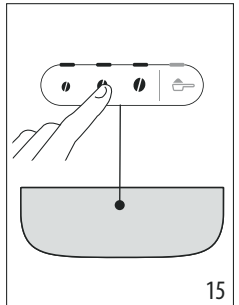
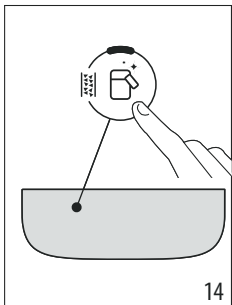
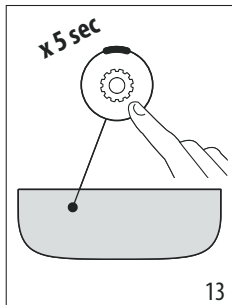
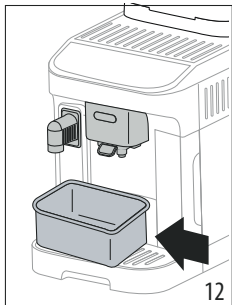
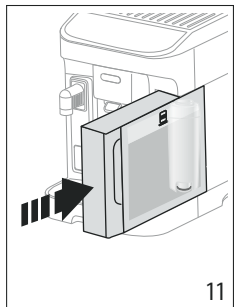
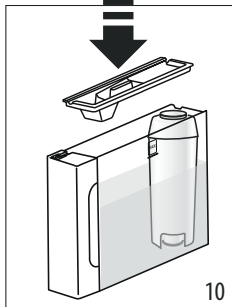
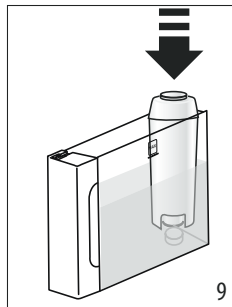
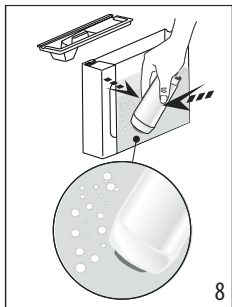
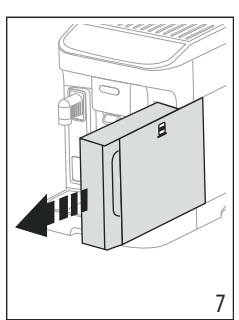
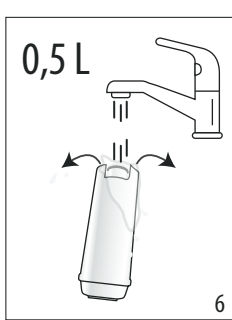
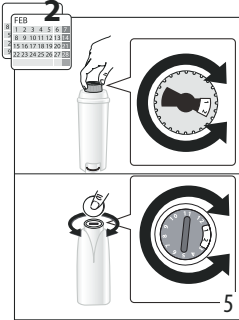
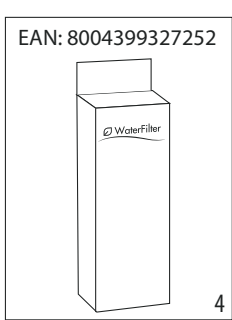
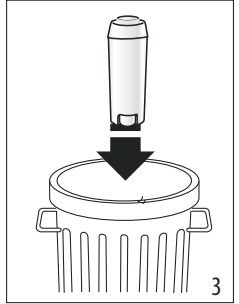
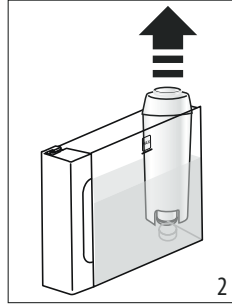
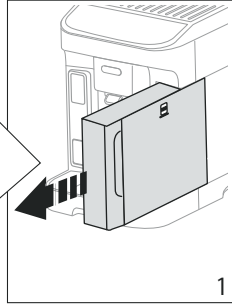
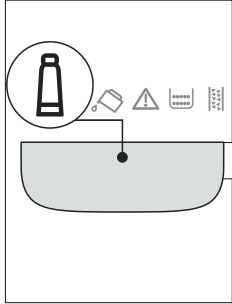
| | | | | | |
|------|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| 50°C | × | × | × | ✓ | ✓ |
| | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

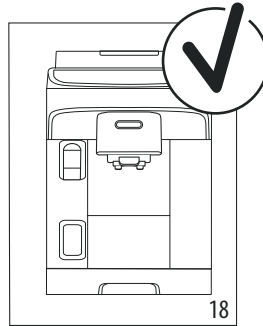
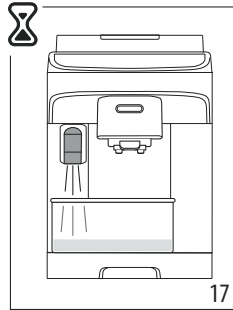
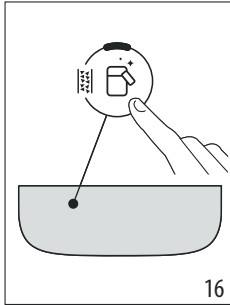




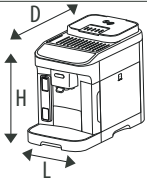








~ 220-240 V 50-60 Hz 1450 W



(LxHxD): 240 x 360 x 440 mm

 9,6 Kg

FR

page 3

EN

page 18



| | × | × | × | ✓ | ✓ |
|--|---|---|---|---|---|
| | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

SOMMAIRE





| | |
|--|-----------|
| 1. INTRODUCTION | 3 |
| 2. À LA PREMIÈRE UTILISATION | 3 |
| 3. ALLUMAGE ET ARRÊT | 3 |
| 4. DISTRIBUTION DE BOISSONS À BASE DE CAFÉ | 4 |
| 4.1 Préparation du café en utilisant le café en grains | 4 |
| 4.2 Préparation du café en utilisant le café pré- moulu | 4 |
| 4.3 Variation de l'arôme du café..... | 4 |
| 4.4 Rinçage | 4 |
| 4.5 Conseils pour un café plus chaud..... | 4 |
| 4.6 Réglage du moulin à café..... | 4 |
| 4.7 Personnaliser la quantité en tasse..... | 5 |
| 5. PRÉPARATION DES BOISSONS À BASE DE LAIT | 5 |
| 5.1 Préparation de la carafe à lait..... | 5 |
| 5.2 Sélection de l'arôme du café ou utilisation de café pré-moulu | 6 |
| 5.3 À la fin de la préparation | 6 |
| 5.4 Personnaliser la quantité en tasse..... | 6 |
| 6. PERSONNALISER LA QUANTITÉ D'EAU CHAUDE | 6 |
| 7. MESURE DE LA DURETÉ DE L'EAU | 6 |
| 8. FILTRE ADOUCISSEUR | 7 |
| 8.1 Remplacement du filtre | 7 |
| 8.2 Retrait du filtre..... | 7 |
| 9. CONSEILS POUR L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE .. | 7 |
| 10. MENU PARAMÈTRES | 7 |
| 10.1 Réinitialisation des valeurs d'usine | 9 |
| 11. NETTOYAGE DE L'APPAREIL | 10 |
| 12. NETTOYAGE DE LA CARAFE À LAIT | 11 |
| 13. NETTOYAGE DE L'INFUSEUR | 12 |
| 14. DÉTARTRAGE | 13 |
| 15. SIGNIFICATION DES VOYANTS | 13 |
| 16. RÉOLUTION DES PROBLÈMES | 16 |

1. INTRODUCTION

Les principales opérations de la machine sont illustrées pas à pas dans le Quick Guide.

Prenez quelques minutes pour lire ce mode d'emploi. Vous éviterez ainsi de vous exposer à des risques ou d'endommager la machine.

Les leds et les voyants sur le panneau de votre machine vous aideront à interagir correctement avec la machine :

| | | |
|---|-------------------|---|
|  | Éteint | -- |
|  | Allumé | Fonction disponible |
|  | Clignotant | Fonction en cours |
|  | Clignotant rapide | L'appareil requiert l'intervention de l'utilisateur |

Cette symbolique est aussi utilisée dans le Quick Guide joint au produit.

2. À LA PREMIÈRE UTILISATION

- Les instructions pour la mise en marche de la machine sont reportées dans le QUICK GUIDE.
- À la première utilisation de la machine, il faut faire 4-5 cappuccinos avant d'obtenir un résultat satisfaisant en tasse.
- À la première utilisation le circuit d'eau est vide, c'est pourquoi la machine pourrait être très bruyante : le bruit s'atténuera au fur et à mesure que le circuit se remplira.
- Les traces dans le moulin à café sont dues aux tests de paramétrage de la machine avant la mise en commerce et démontrent l'attention particulière que nous avons pour nos produits.
- Il est recommandé d'installer immédiatement le filtre à eau fourni. 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.
- Personnaliser au plus tôt la dureté de l'eau (chapitre « 7. Mesure de la dureté de l'eau »).

3. ALLUMAGE ET ARRÊT

- 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.

- À chaque arrêt, l'appareil effectue un rinçage automatique, à condition qu'un café ait été préparé.

Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs de la buse à café. Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour allumer ou éteindre l'appareil, appuyer sur la touche .





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

4. DISTRIBUTION DE BOISSONS À BASE DE CAFÉ

4.1 Préparation du café en utilisant le café en grains




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

4.2 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu

- Ne jamais introduire le café pré-moulu avec la machine éteinte, pour éviter qu'il ne se répande à l'intérieur de la machine et qu'il ne la salisse. Dans ce cas, la machine pourrait s'abîmer.
- Ne jamais introduire plus d'une dose rase, l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir pourrait se boucher.
- En préparant le café  **Long** : au milieu de la préparation, lorsque les voyants  +  s'allument, verser une autre dose rase de café pré-moulu et appuyer à nouveau sur la touche Long.
- Il n'est pas possible de préparer le café  **Doppio+** en utilisant le café pré-moulu.

4.3 Variation de l'arôme du café

1. Appuyer sur la touche relative à l'arôme souhaité :

| | |
|---|-------|
|  | Léger |
|  | Moyen |
|  | Fort |

2. Sélectionner la boisson à base de café souhaitée.


Nota bene :

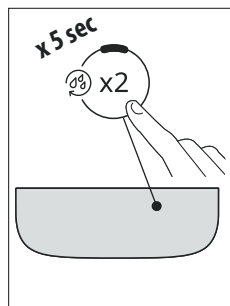
- Lors de la préparation suivante, la machine propose le dernier arôme sélectionné.

- En cas de coupure du courant, la machine repasse au niveau moyen par défaut.

4.4 Rinçage


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

Pour lancer le rinçage, il suffit de maintenir enfoncée la touche  x2 pendant environ 5 secondes : la distribution s'interrompt automatiquement (si l'on souhaite interrompre avant, appuyer à nouveau sur la même touche).



4.5 Conseils pour un café plus chaud


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


- effectuer un rinçage (voir paragraphe « 4.4 Rinçage  ») ;
- Chauffer les tasses avec de l'eau chaude en utilisant la fonction eau chaude ;
- augmenter la température du café (voir chapitre « 10. Menu paramètres »).


4.6 Réglage du moulin à café

Le moulin à café ne doit pas être réglé, du moins au début, car il a été déjà préréglé en usine pour obtenir une distribution correcte de café.

Pour effectuer une correction, durant le fonctionnement du moulin à café, régler le bouton comme suit :

| | |
|---|--|
| Si le café sort trop lentement ou ne sort pas du tout. L'effet de cette correction se remarque uniquement après la préparation d'au moins 2 cafés. | Tourner d'un cran vers le numéro 7  |
|---|--|




| | |
|---|---|
| <p>Pour une distribution du café plus dense et améliorer l'aspect de la crème L'effet de cette correction se remarque uniquement après la préparation d'au moins 2 cafés.</p> | <p>Tourner d'un cran vers le numéro 1</p>  |
|---|---|

Nota Bene :

Le bouton de réglage doit être tourné uniquement pendant que le moulin est en marche durant la phase initiale de préparation des boissons à base de café.

4.7 Personnaliser la quantité en tasse

1. Maintenir enfoncée pendant quelques secondes la touche correspondante à la boisson à programmer : on est dans le menu programmation lorsque le voyant clignote rapidement. La distribution commence ;
2. Après avoir atteint la quantité souhaitée dans la tasse, presser à nouveau la touche de la boisson : la distribution s'interrompt et la quantité est mémorisée.

| Boisson* | | Par défaut (ml) | Programmable (ml) |
|---|------------|----------------------------|---|
|  | Espresso | 40 | de ≈ 20 à ≈ 180 |
|  | Café | 180 | de ≈ 100 à ≈ 240 |
|  | Long | 160 | de ≈ 115 à ≈ 250 |
|  | Doppio+ | 120 | de ≈ 80 à ≈ 180 |
|  | Americano | Espresso: 40 Eau: 110 | Espresso: de ≈ 20 à ≈ 180 Eau: de ≈ 50 à ≈ 300 |
|  | Long Black | Acqua: 120 Espresso: 80 | Acqua: de ≈ 50 à ≈ 300 Espresso: de ≈ 40 à ≈ 360 |
|  | Over ice | 100 | de ≈ 40 à ≈ 240 |

(*) Le type et le nombre de boissons diffèrent suivant le modèle.

Nota Bene !

Pour annuler la programmation en cours, appuyer sur une touche relative à une autre boisson


5. PRÉPARATION DES BOISSONS À BASE DE LAIT



LatteCrema SYSTEM 

5.1 Préparation de la carafe à lait

Pour ouvrir le couvercle de la carafe à lait :

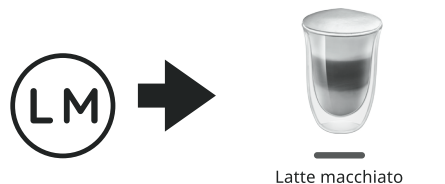
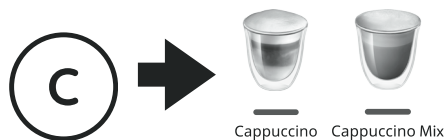
1. Décrocher le couvercle en le tournant dans les sens des aiguilles d'une montre : la ligne sur le couvercle doit coïncider avec le symbole  ;
2. Soulever ensuite le couvercle.

Quel lait utiliser ?

- 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, toujours nettoyer le Lattecrema System après chaque utilisation.
- La qualité de la mousse peut varier en fonction de :
 - type de lait ou boisson végétale ;
 - marque utilisée ;
 - ingrédients et valeurs nutritionnelles.

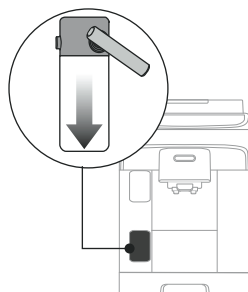
Combien de lait faut-il verser pour préparer les boissons à sélection directe ?

La carafe à lait est munie d'une échelle graduée qui vous aide à verser la quantité idéale pour la préparation de la recette. Tenir compte du fait que :



Combien de lait verser pour préparer le My Latte ?

⊕
 Votre machine est dotée d'un système qui relève et utilise tout le lait versé dans la carafe à lait. Vous pouvez donc préparer votre My Latte en utilisant la quantité exacte de lait que vous souhaitez.



Pour verser la quantité correcte, référez-vous à l'échelle graduée sur la carafe à lait, en tenant compte du fait que :

MIN



Quantité minimale relevée par la machine (≈ 45ml)



Chaque graduation correspond à ≈ 20 ml

Le volume du lait versé augmente de 2/3 fois après la distribution : assurez-vous que votre verre ou votre tasse est suffisamment grand pour contenir tout le lait et le café distribué par la suite.


Pour refermer le couvercle de la carafe à lait :

1. Insérer le couvercle (la ligne sur le couvercle doit être à hauteur du symbole ☐) ;
2. Tourner le couvercle vers le symbole 🔒 jusqu'à l'accrochage.

5.2 Sélection de l'arôme du café ou utilisation de café pré-moulu

Une fois la carafe à lait prête, avant de sélectionner la boisson à base de lait souhaitée, il est possible de personnaliser l'arôme du café comme indiqué au paragraphe « 4.3 Variation de l'arôme du café » ou de sélectionner l'utilisation de café pré-moulu et, par conséquent, de verser une cuillère-doseuse de café comme indiqué dans le Quick Guide (☑ ☐).

5.3 À la fin de la préparation

-  Si l'on doit préparer plusieurs tasses de boissons à base de lait, nettoyer la carafe à lait après la dernière préparation.
- S'il reste du lait, mettre la carafe au réfrigérateur tout de suite après le nettoyage.
- Pour obtenir des résultats optimaux dans le temps, nettoyer soigneusement le Lattecrema System comme indiqué au chapitre « 12. Nettoyage de la carafe à lait ».

5.4 Personnaliser la quantité en tasse

1. Maintenir enfoncée pendant quelques secondes la touche correspondante à la boisson à base de lait à programmer : on est dans le menu programmation lorsque voyant clignote rapidement. La distribution commence ;
2. Lorsque la quantité souhaitée aura été atteinte dans la tasse, appuyer à nouveau sur la touche de la boisson : la distribution du premier ingrédient s'interrompt et celle du second ingrédient commence ;


3. Après avoir atteint la quantité souhaitée dans la tasse, presser à nouveau la touche de la boisson : la distribution s'interrompt et la quantité est mémorisée.

Nota Bene !

- Pour annuler la programmation en cours, appuyer sur une touche relative à une autre boisson
- Pour la boisson My Latte seule la quantité de café est programmable, alors que le lait sera utilisé entièrement comme prévu par la recette.

6. PERSONNALISER LA QUANTITÉ D'EAU CHAUDE

1. Maintenir enfoncée pendant quelques secondes la touche Hot water : on est dans le menu programmation lorsque le voyant clignote rapidement. La distribution commence ;
2. Après avoir atteint la quantité souhaitée dans la tasse, presser à nouveau la touche de la boisson : la distribution s'interrompt et la quantité est mémorisée.

| | Par défaut (ml) | Programmable (ml) |
|---|-----------------|-------------------|
|  Hot water | 250 | de ≈ 20 à ≈ 420 |

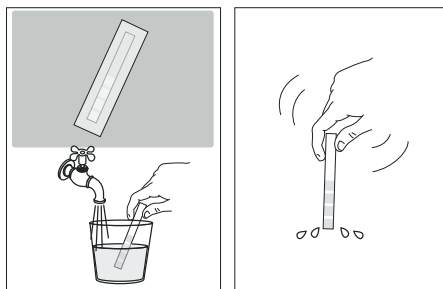
Nota Bene !

Pour annuler la programmation en cours, appuyer sur une touche relative à une autre boisson

7. MESURE DE LA DURETÉ DE L'EAU

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

1. Retirer la bande réactive de son emballage : si votre modèle en est pourvu, vous la trouverez jointe au Quick Guide.
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.

| Total Hardness Test | Niveau de dureté |
|---------------------|---------------------------|
| | 1 Basse |
| | 2 Moyenne |
| | 3 Moyenne/Haute |
| | 4 Haute |

Voir les instructions du chapitre « 10. Menu paramètres » pour programmer la machine.

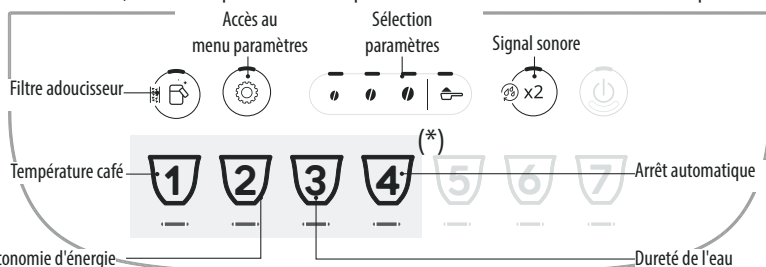
8. FILTRE ADOUCISSEUR

Pour maintenir les performances de la machine constantes dans le temps, il est conseillé d'utiliser et de remplacer régulièrement le filtre adoucisseur De'Longhi. Pour acheter le filtre, consulter le site www.delonghi.com.

WaterFilter EAN : 8004399327252

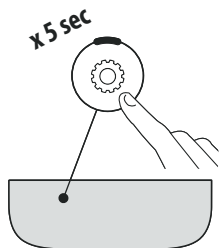
10. MENU PARAMÈTRES

Une fois entrés dans le menu, les touches qui restent actives permettent de sélectionner les fonctions correspondantes :



(*) Les boissons diffèrent suivant le modèle

1. Entrer dans le menu :



Maintenir enfoncée la touche pendant quelques secondes : les touches relatives aux paramètres s'allument. Appuyer sur la touche relative au paramètre à régler.



8.1 Remplacement du filtre

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.

8.2 Retrait du filtre

Pour continuer à utiliser l'appareil sans le filtre, il faut le retirer et signaler son retrait.

1. Extraire le réservoir d'eau et le filtre usagé ;
2. Voir les instructions du chapitre « 10. Menu paramètres » pour programmer la machine.




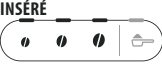















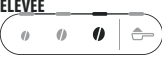






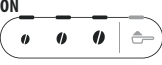





Nota Bene !

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



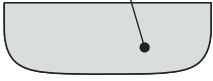









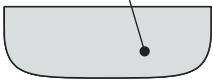







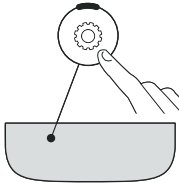

9. CONSEILS POUR L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

- Pour réduire la consommation d'énergie, après la préparation d'une ou plusieurs boissons, enlever la carafe à lait.
- Programmer l'arrêt automatique à 15 minutes (voir « 10. Menu paramètres ») ;
- Activer l'Économie d'Énergie (voir « 10. Menu paramètres ») ;
- Quand la machine l'exige, effectuer le cycle de détartrage.

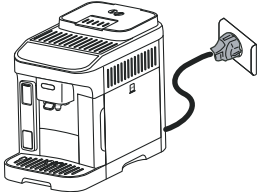

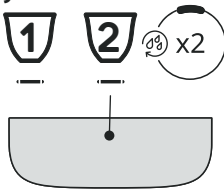
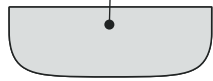
2. Régler les paramètres de la machine :

| | | | |
|---|--|---|--|
| <p>Filtre adoucisseur</p>    | <p>Appuyer sur l'un des grains pour installer ou remplacer le filtre adoucisseur</p> | <p>INSÉRÉ</p>  | <p>Confirmer la sélection</p>    |
| <p>Signal sonore</p>    | <p>Appuyer sur l'un des grains pour activer le signal sonore</p> | <p>ON</p>  | <p>Confirmer la sélection</p>    |
| <p>Température café</p>    | <p>Appuyer sur le grain correspondant à la température souhaitée</p> | <p>BASSE</p>  <p>MOYENNE</p>  <p>ÉLEVÉE</p>  | <p>Confirmer la sélection</p>    |
| <p>Économie d'énergie</p>    | <p>Appuyer sur l'un des grains pour activer l'économie d'énergie</p> | <p>ON</p>  | <p>Confirmer la sélection</p>    |
| <p>Appuyer sur le symbole du café pré-moulu pour désactiver l'économie d'énergie</p>  | | <p>OFF</p>  | |

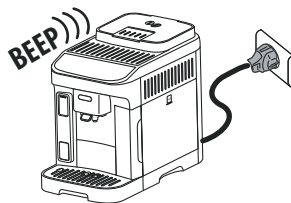


| | | | |
|--|---|---|--|
| <p>Dureté de l'eau</p>    | <p>Appuyer sur le symbole correspondant au niveau à programmer</p> | <p>NIVEAU 1</p>  <p>NIVEAU 2</p>  <p>NIVEAU 3</p>  <p>NIVEAU 4</p>  | <p>Confirmer la sélection</p>    |
| <p>Arrêt automatique</p>    | <p>Appuyer sur le symbole correspondant au temps à programmer</p> | <p>15 MINUTES</p>  <p>30 MINUTES</p>  <p>1 HEURE</p>  <p>3 HEURES</p>  | <p>Confirmer la sélection</p>    |
| <p>3. Quitter le menu :</p> | | | |
|  | <p>Appuyer sur la touche  :</p> <p>La machine est à nouveau prête à l'emploi.</p> <p>Nota Bene !</p> <p>La machine quitte automatiquement le menu paramètres après 30 secondes d'inutilisation.</p> | | |

10.1 Réinitialisation des valeurs d'usine

| | |
|---|---|
| <p>Vérifier que la machine est en veille (éteinte, mais branchée sur secteur).</p> |  |
| <p>Maintenir enfoncées pendant 5 secondes les touches relatives aux boissons 1, 2 et  : tous les paramètres, ainsi que les quantités des boissons, reviennent aux valeurs d'usine.</p> | <p>x 5 sec</p>   |
| <p style="text-align: right;">→</p> | |

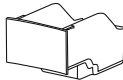

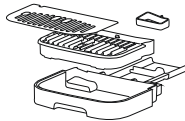
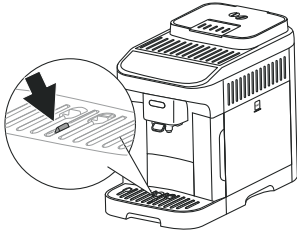
La machine émet un bip prolongé et tous les voyants clignotent pour confirmer la réinitialisation



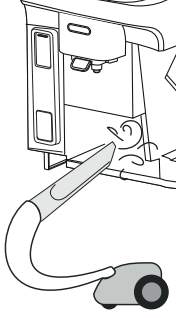

11. NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyeurs abrasifs ou de l'alcool. Avec les super-automatiques De'Longhi, il n'est pas nécessaire d'utiliser d'adjuvants chimiques pour le nettoyage de la machine.
- 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.

| Composant | Fréquence | Procédure |
|---|---|--|
| <p>Tiroir à marc</p>  | <p>Quand le voyant s'allume  il faut vider le tiroir à marc : la machine ne peut pas faire le café.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Extraire l'égouttoir, le vider et le nettoyer. • Vider et nettoyer soigneusement le tiroir à marc en prenant soin d'enlever tous les résidus qui peuvent se déposer au fond. • Contrôler la coupelle de condensation (rouge) et, si elle est pleine, la vider. |
| <p>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 ne doit jamais être débranchée du secteur).</p> | | |
| <p>Composants égouttoir</p>  | <p>L'égouttoir est pourvu d'un flotteur (rouge) qui indique le niveau d'eau présent.</p> <p>Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau d'appui pour tasses, il faut vider l'égouttoir et le nettoyer.</p>  | <ul style="list-style-type: none"> • Extraire l'égouttoir et le tiroir à marc de café ; • Retirer le plateau d'appui pour tasses, la grille égouttoir, vider ensuite l'égouttoir et le tiroir à marc de café et laver tous les éléments ; • Contrôler la coupelle de condensation (rouge) et, si elle est pleine, la vider ; • Remettre en place l'égouttoir, la grille et le tiroir à marc de café. <p>Pour extraire l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc de café même s'il est peu rempli.</p> |



| Composant | Fréquence | Procédure |
|---|--|--|
| Intérieur de la machine  | Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible une fois l'égouttoir enlevé) n'est pas sale. | Éteindre et débrancher la machine du secteur. Ne jamais plonger la machine dans l'eau. <ul style="list-style-type: none"> Éliminer les dépôts de café à l'aide d'un pinceau et d'une éponge ; Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur |
| Becs verseurs de café  | Nettoyer périodiquement (une fois par mois) les becs verseurs de café | <ul style="list-style-type: none"> Nettoyer périodiquement les becs verseurs de café à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon ; Contrôler que les trous des becs verseurs de café ne soient pas bouchés. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'un cure-dent. |

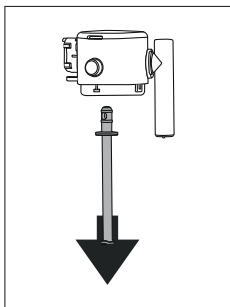
12. NETTOYAGE DE LA CARAFE À LAIT

Attention !

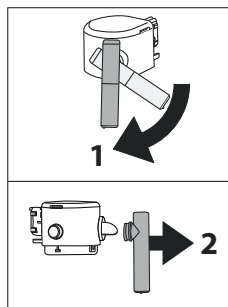
- Pour le nettoyage de la carafe à lait ne pas utiliser de détergents ni d'éponges abrasives, ni d'objets métalliques pour éliminer d'éventuels dépôts de lait.

Nettoyer la carafe à lait après chaque préparation de lait, de la façon suivante :

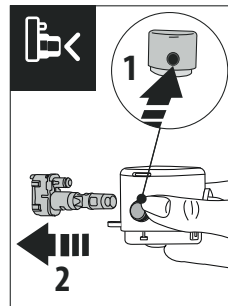
- Retirer le couvercle de la carafe à lait et démonter tous les composants amovibles ;
- Ôter le tube de prise du lait ;



- Tourner le tube d'écoulement du lait en position perpendiculaire et tirer jusqu'à l'extraire ;

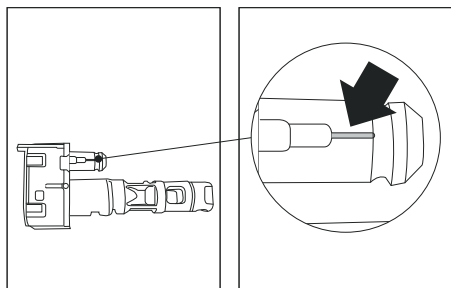


- Appuyer sur le bouton pour extraire le connecteur ;



- Au lave-vaisselle (conseillé) :** Rincer tous les composants et la carafe à l'eau courante chaude (au moins 40°C) : les positionner sur le panier supérieur du lave-vaisselle et démarquer un programme de 50°C, par exemple ECO standard.

À la main : Rincer tous les composants et la carafe à l'eau courante chaude (au moins 40°C) : plonger tous les composants dans de l'eau potable chaude (au moins 40°C) avec du détergent doux/neutre pendant au moins 30 minutes et rincer abondamment à l'eau potable chaude.




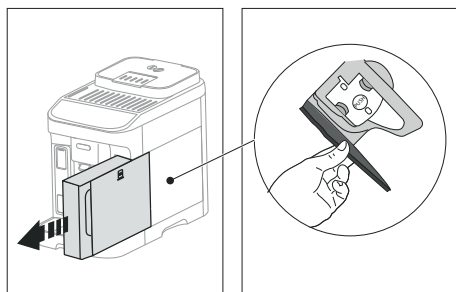
6. Vérifier que le conduit air (dans l'agrandissement) est propre ;
7. Réassembler tous les composants du couvercle : pour ré-insérer le connecteur, appuyer sur le bouton spécifique ;
8. Remettre le couvercle sur la carafe à lait.

13. NETTOYAGE DE L'INFUSEUR

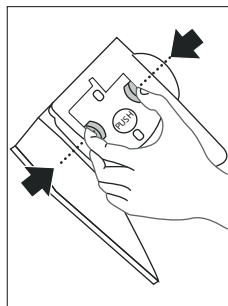
Attention !

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

1. Appuyer sur la touche  pour éteindre la machine ;
2. Extraire le réservoir d'eau ;
3. Ouvrir le volet infuseur situé 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 ;



5. Plonger l'infuseur dans l'eau pendant environ 5 minutes, puis le rincer sous le robinet ;

Attention !

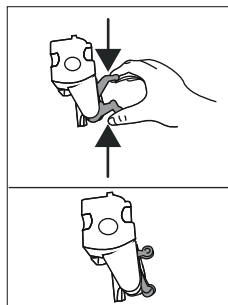
RINCER UNIQUEMENT À L'EAU

PAS DE NETTOYANTS - PAS DE LAVE-VAISSELLE

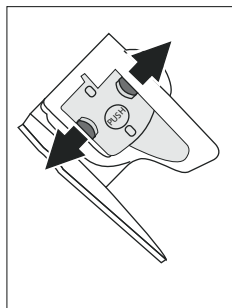
6. Nettoyer l'infuseur sans utiliser de nettoyants, il pourrait s'abîmer.
7. En utilisant le pinceau, nettoyez éventuellement les résidus de café présents dans le logement de l'infuseur que vous remarquez en ouvrant le volet infuseur ;
8. Après le nettoyage, remettre l'infuseur en place en l'enfiant dans le support ; 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 l'adapter à la bonne position en appuyant sur les deux leviers.



9. Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons rouges aient joué vers l'extérieur ;



10. Fermer le volet infuseur ;
11. Réinsérer le réservoir d'eau.

14. DÉTARTRAGE

Pour compléter correctement le cycle de détartrage faire très attention aux quantités nécessaires dans le réservoir d'eau pour chaque phase :

| | |
|-------------------------------------|--|
| Phase 1 : Action détartrante | |
| Phase 2 : Premier rinçage | |
| Phase 3 : Second rinçage | |

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

- Le détartrant peut abîmer 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 |

Attention :

Si le filtre adoucisseur est installé, il faut l'enlever avant de verser la solution détartrante.

Par la suite, réinsérer le filtre à la fin du premier réservoir de rinçage.

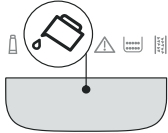
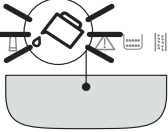
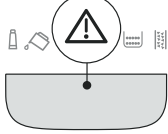


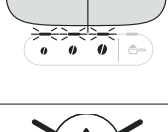
La procédure pour le détartrage est illustrée dans le « Quick Guide ».



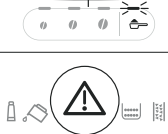

Nota Bene :

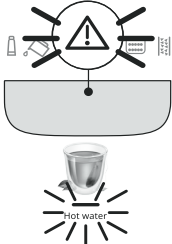
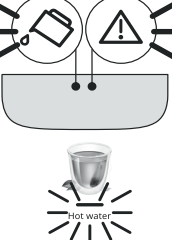

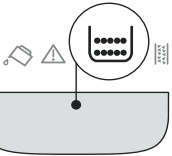


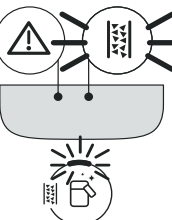

- Une fois le cycle de détartrage lancé, il n'est pas possible de l'interrompre et il doit être complété par le cycle de rinçage complet.
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué le détartrage, de trouver de l'eau dans le bac récupérateur de marcs de café.
- L'appareil a besoin d'un troisième 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.

15. SIGNIFICATION DES VOYANTS

| Voyant | Description |
|--|---|
| Les voyants relatifs aux boissons clignotent | La machine est en train de chauffer : attendre |
| Les voyants relatifs aux boissons et à leurs paramètres sont allumés fixes | La machine est prête à l'emploi : sélectionner la boisson à préparer et les options correspondantes |
| | Remplacer le filtre (voir chapitre « 8. Filtre adoucisseur ») |
| → | |

| Voyant | Description |
|--|--|
|  | L'eau dans le réservoir n'est pas suffisante : remplir le réservoir |
|  | Le réservoir d'eau n'est pas inséré dans la machine ou n'est pas inséré correctement : insérer correctement le réservoir |
|  | Alarme générique : l'intérieur de la machine est très sale. Nettoyer soigneusement la machine. Si après le nettoyage la machine affiche encore le message, contacter le service clients et/ou un Centre d'Assistance agréé |
|  | L'infuseur n'a pas été inséré après le nettoyage : insérer l'infuseur comme indiqué dans le chapitre « 13. Nettoyage de l'infuseur » |
|  | Manque de grains de café : remplir le réservoir à grains, puis appuyer sur une touche quelconque pour acquitter l'alarme. |
|  | La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout. Régler le moulin à café (par. « 4.6 Réglage du moulin à café ») |
| | → |

| Voyant | Description |
|---|--|
|  | Trop de café a été utilisé. Sélectionner un goût plus léger ou réduire la quantité de café pré-moulu |
|  | La fonction «café pré-moulu» a été sélectionnée mais aucun café pré-moulu n'a été versé dans l'entonnoir. Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir et répéter la distribution |
|  | <ul style="list-style-type: none"> La carafe à lait a été retirée durant la distribution du lait. Réinsérer la carafe à lait : la machine est à nouveau prête à l'emploi. La carafe à lait a été retirée durant la distribution du café. Réinsérer la carafe à lait : la machine complète la préparation en distribuant le café. |
|  | <ul style="list-style-type: none"> Une boisson à base de lait doit être préparée, mais la carafe à lait n'est pas complète ou n'est pas bien insérée : vérifier que la carafe à lait est complète, avec tous les composants correctement insérés. Une boisson à base de lait doit être préparée, mais la quantité de lait dans la carafe est insuffisante (voir par. « Combien de lait faut-il verser pour préparer les boissons à sélection directe ? » et « Combien de lait verser pour préparer le My Latte ? »). |
| | → |

| Voyant | Description |
|---|---|
|  | <p>De l'eau chaude doit être distribuée, mais la buse n'est pas insérée : insérer la buse à eau chaude.</p> |
|  | <p>Le circuit hydraulique est vide. Distribuer de l'eau chaude en appuyant sur la touche correspondante</p>  |
|  | <p>Il faut vider le tiroir à marc</p> |
|  | <p>Le tiroir à marc n'est pas inséré ou n'est pas inséré correctement : insérer l'égouttoir muni de tiroir à marc en pressant à fond</p> |
|  | <p>Il faut procéder au détartrage (« 14. Détartrage » et la section dédiée du Quick Guide)</p> |
|  | <p>Le détartrage a été interrompu. Pour que la machine soit à nouveau prête à l'emploi appuyer sur la touche  : la machine commencera à distribuer et le détartrage reprendra à partir de la fig. 15 page 13 du Quick Guide.</p> |

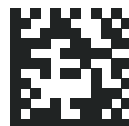
16. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

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 |
|---|--|--|
| L'appareil ne s'allume pas. | La fiche n'est pas branchée sur la prise. | Brancher la fiche à la prise. |
| 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). |
| | Les circuits internes de la machine ont refroidi parce que 2-3 minutes se sont écoulées depuis la préparation du dernier café. | Avant de faire le café, chauffer les circuits internes par un rinçage, en maintenant enfoncée la touche  pendant quelques secondes. |
| | La température du café programmée est trop basse. | Programmer une température du café plus élevée dans le menu paramètres (voir « 10. Menu paramètres »). |
| | Il est nécessaire de détartrer la machine | Effectuer un détartrage. Successivement vérifier le niveau de dureté de l'eau (« 7. Mesure de la dureté de l'eau ») et vérifier que l'appareil soit programmé selon la dureté réelle (« 10. Menu paramètres »). |
| Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème. | Le café est moulu trop grossièrement. | Régler la mouture (« 4.6 Réglage du moulin à café »). L'effet n'est visible qu'après la préparation d'au moins 2 cafés. |
| | Le café n'est pas approprié. | Utiliser du café pour machines à café espresso. |
| | Le café n'est pas frais. | L'emballage du café est ouvert depuis trop longtemps et a perdu son goût. |
| Le café sort trop lentement ou bien au goutte à goutte. | Le café est moulu trop finement. | Régler la mouture (« 4.6 Réglage du moulin à café »). L'effet n'est visible qu'après la préparation d'au moins 2 cafés. |
| La machine ne distribue pas de café | La machine relève des impuretés à l'intérieur | Attendre que la machine soit à nouveau prête à l'emploi et sélectionner 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 bords de la buse. | Les gicleurs de la buse à café sont bouchés. | Nettoyer les gicleurs à l'aide d'un chiffon. Si nécessaire, utiliser un cure-dent pour éliminer d'éventuelles incrustations. |
| Le café préparé est trop liquide. | L'entonnoir pour le café pré-moulu est bouché. | Ouvrir le volet, nettoyer l'entonnoir à l'aide d'un pinceau. |
| L'infuseur ne peut pas être extrait. | L'arrêt n'a pas été effectué. | Effectuer l'arrêt en appuyant sur la touche  . |
| | | → |

| PROBLÈME | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|--|---|---|
| Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un troisième rinçage | Durant les deux cycles de rinçage, le réservoir d'eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX | Vider l'égouttoir, remplir le réservoir jusqu'au niveau MAX et effectuer le troisième rinçage. |
| Le lait présente de grosses bulles | Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé ou écrémé. | Utiliser de préférence soit du lait écrémé soit 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 couvercle de la carafe à lait est sale. | Démonter les composants et les nettoyer soigneusement, comme indiqué au chap. « 12. Nettoyage de la carafe à lait ». |
| | On utilise des boissons végétales. | Le résultat varie beaucoup en fonction des caractéristiques nutritionnelles des boissons. |
| Les boissons à base de lait ne sont pas activées | La carafe à lait n'est pas insérée ou n'est pas insérée correctement ou bien le lait n'est pas suffisant pour préparer la boisson demandée. | Préparer la carafe à lait et l'insérer correctement dans la machine. |
| | De nombreuses boissons à base de lait ont été préparées à la suite et la machine doit revenir à la température idéale pour préparer les prochaines. | Attendre que les boissons à base de lait soient à nouveau activées sur le panneau de commande. |
| Le plan d'appui pour tasses sur la machine est chaud | Plusieurs boissons ont été préparées à la suite | |
| La machine n'est pas utilisée et émet des bruits ou des petits nuages de vapeur | La machine est prête à l'emploi ou a été éteinte depuis peu et des 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. |
| L'appareil émet des nuages de vapeur par l'égouttoir et/ou il y a de l'eau sur le plan où est placé l'appareil . | Après le nettoyage, la grille de l'égouttoir n'a pas été réinsérée. | Réinsérer la grille égouttoir dans l'égouttoir. |



5713250273_00_0421