FEB296X - 298X

MAGNIFICA EVO



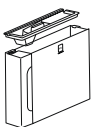
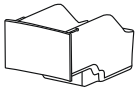
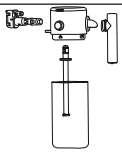
MACHINE À CAFÉ
Mode d'emploi

BEAN TO CUP ESPRESSO AND CAPPUCCINO MACHINE
Instruction for use

DēLonghi

FR page 3

EN page 18

					
50°C	×	×	×	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

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. RÉSOLUTION 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.

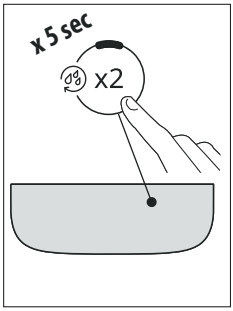
Nota bene :

- 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

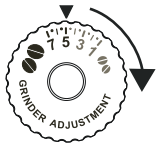
Pour obtenir un café plus chaud, il est conseillé de :

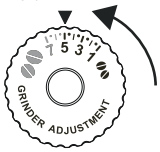
- effectuer un rinçage (voir paragraphe « 4.4 Rinçage ») ;
- Chauffer les tasses avec de l'eau chaude en utilisant la fonction eau chaude ;
- augmenter la température du café (voir chapitre « 10. Menu paramètres »).

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 

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.	Tourner d'un cran vers le numéro 1 

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 voir 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 :

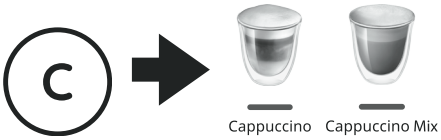
1. Décrocher le couvercle en le tournant dans les sens des aiguilles d'une montre : la ligne sur le couvercle doit coïncider avec le symbole ;
2. Soulever ensuite le couvercle.

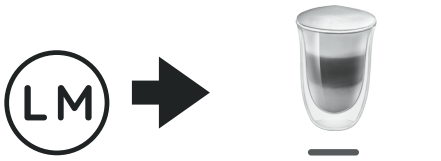
Quel lait utiliser ?

- 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 ?

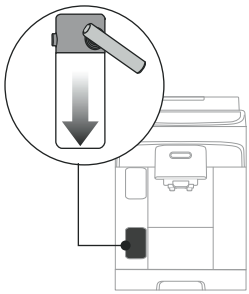
La carafe à lait est munie d'une échelle graduée qui vous aidera à verser la quantité idéale pour la préparation de la recette. Tenir compte du fait que :





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 voir 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 voir 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

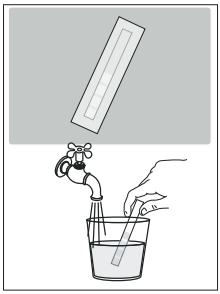
Nota Bene !

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

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 !

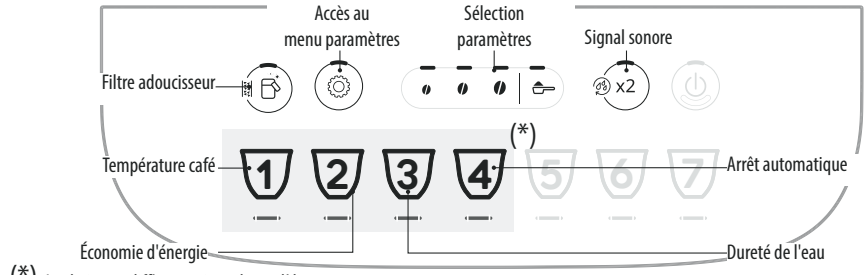
Quand les deux mois de durée se sont écoulés (voir dateur), ou si l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, procéder au retrait du filtre même si la machine ne l'exige pas encore.

9. CONSEILS POUR L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

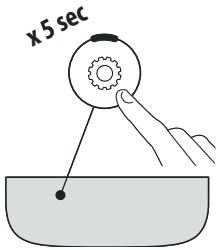
- Pour réduire la consommation d'énergie, après la préparation d'une ou plusieurs boissons, enlever la carafe à lait.
- Programmer l'arrêt automatique à 15 minutes (voir « 10. Menu paramètres ») ;
- Activer l'Économie d'Énergie (voir « 10. Menu paramètres ») ;
- Quand la machine l'exige, effectuer le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

10. MENU PARAMÈTRES

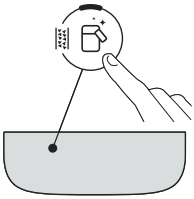
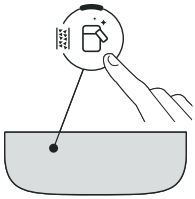
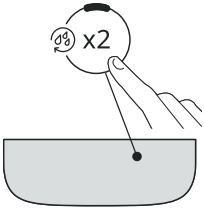
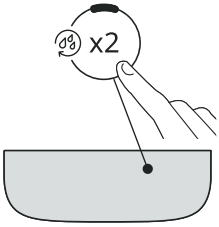
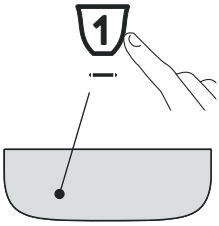
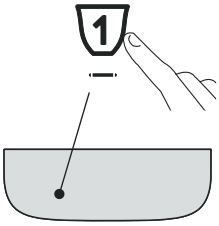
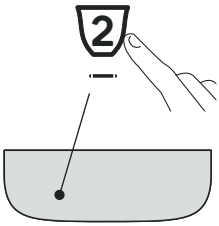
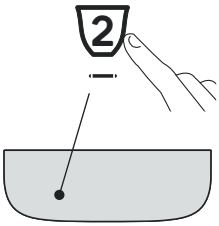
Une fois entrés dans le menu, les touches qui restent actives permettent de sélectionner les fonctions correspondantes :



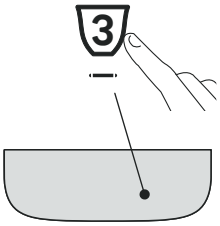
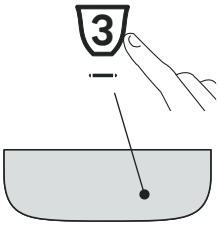
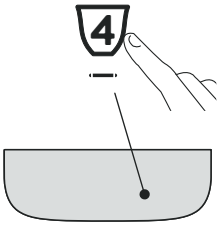
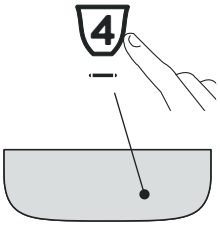
(*) Les boissons diffèrent suivant le modèle

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.
	→

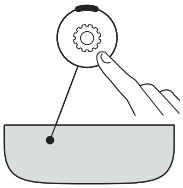
2. Régler les paramètres de la machine :

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

→

Dureté de l'eau 	**Appuyer sur le symbole correspondant au niveau à programmer**	**NIVEAU 1** **NIVEAU 2** **NIVEAU 3** **NIVEAU 4**	**Confirmer la sélection** 
Arrêt automatique 	**Appuyer sur le symbole correspondant au temps à programmer**	**15 MINUTES** **30 MINUTES** **1 HEURE** **3 HEURES**	**Confirmer la sélection** 

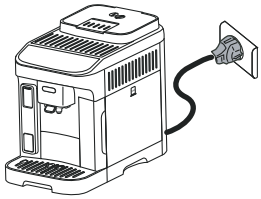
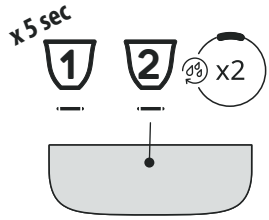
3. Quitter le menu :

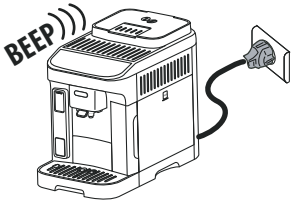


Appuyer sur la touche ⚙ :
La machine est à nouveau prête à l'emploi.

Nota Bene !
La machine quitte automatiquement le menu paramètres après 30 secondes d'inutilisation.

10.1 Réinitialisation des valeurs d'usine

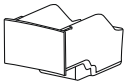
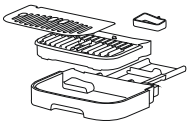
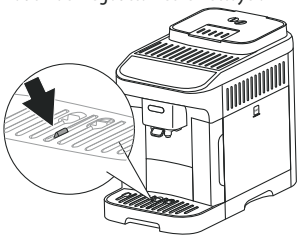
Vérifier que la machine est en veille (éteinte, mais branchée sur secteur).	
Maintenir enfoncées pendant 5 secondes les touches relatives aux boissons **1**, **2** et ☕ x2 : tous les paramètres, ainsi que les quantités des boissons, reviennent aux valeurs d'usine.	
	→

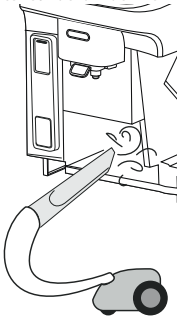
La machine émet un bip prolongé et tous les voyants clignotent pour confirmer la réinitialisation	

11. NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyants 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.

<table>
<tr><th>Composant</th><th>Fréquence</th><th>Procédure</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Tiroir à marc
</td><td>Quand le voyant s'allume il faut vider le tiroir à marc : la machine ne peut pas faire le café.</td><td>• 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.</td></tr>
<tr><td colspan="2">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).</td></tr>
<tr><td>Composants égouttoir
</td><td>L'égouttoir est pourvu d'un flotteur (rouge) qui indique le niveau d'eau présent.
Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau d'appui pour tasses, il faut vider l'égouttoir et le nettoyer.
</td><td>• 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.
Pour extraire l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc de café même s'il est peu rempli.</td></tr>
<tr><td colspan="3">• • •▶</td></tr>
</table>

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. • 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	• 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.

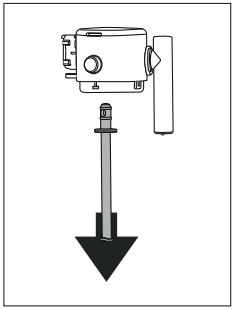
12. NETTOYAGE DE LA CARAFE À LAIT

Attention !

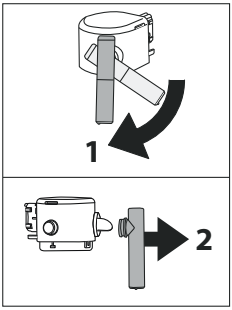
- Pour le nettoyage de la carafe à lait ne pas utiliser de détergents ni d'éponges abrasives, ni d'objets métalliques pour éliminer d'éventuels dépôts de lait.

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

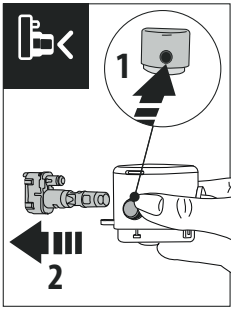
1. Retirer le couvercle de la carafe à lait et démonter tous les composants amovibles ;
2. Ôter le tube de prise du lait ;



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

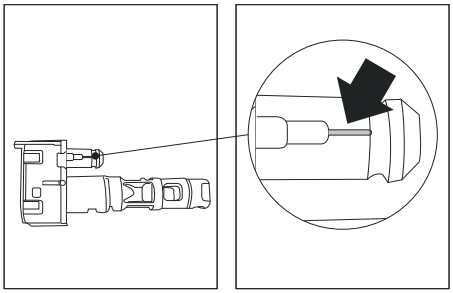


4. Appuyer sur le bouton pour extraire le connecteur ;



5. **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 démarrer 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.



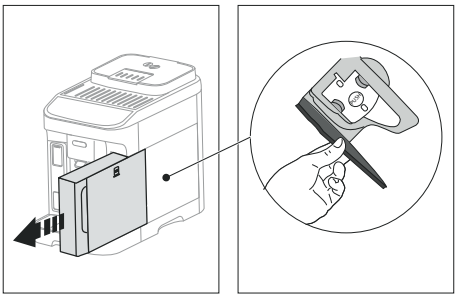
6. Vérifier que le conduit air (dans l'agrandissement) est propre ;
7. Réassembler tous les composants du couvercle : pour réinsérer le connecteur, appuyer sur le bouton spécifique ;
8. Remettre le couvercle sur la carafe à lait.

13. NETTOYAGE DE L'INFUSEUR

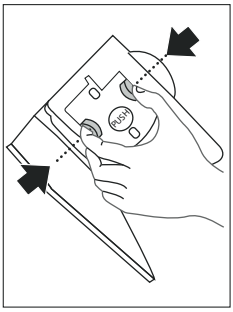
Attention !

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 !

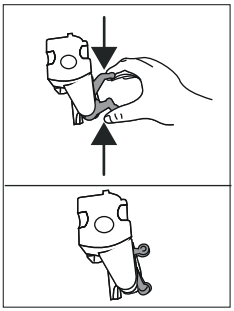
RINCER UNIQUEMENT À L'EAU

PAS DE NETTOYANTS - PAS DE LAVE-VAISSELLE

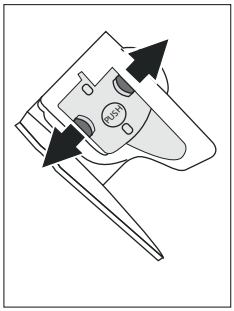
6. Nettoyer l'infuseur sans utiliser de nettoyants, il pourrait s'abîmer.
7. En utilisant le pinceau, nettoyez éventuellement les résidus de café présents dans le logement de l'infuseur que vous remarquez en ouvrant le volet infuseur ;
8. Après le nettoyage, remettre l'infuseur en place en l'enfilant 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.



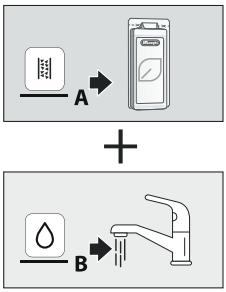
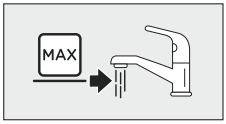
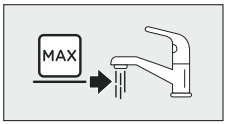
9. Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons rouges aient joué vers l'extérieur ;



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

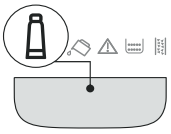
Attention :
Si le filtre adoucisseur est installé, il faut l'enlever avant de verser la solution détartrante.
Par la suite, réinsérer le filtre à la fin du premier réservoir de rinçage.

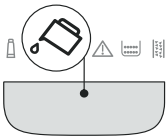
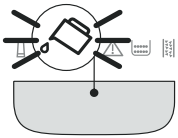
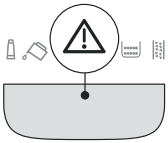
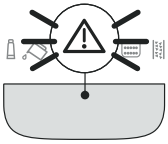
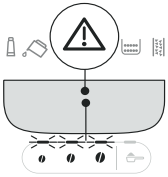
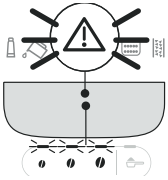
La procédure pour le détartrage est illustrée dans le « Quick Guide ».

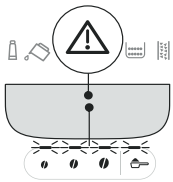
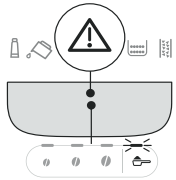
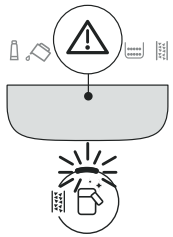
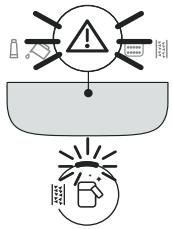
Nota Bene :

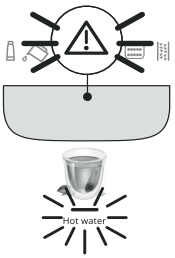
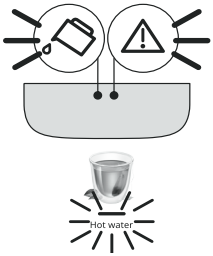
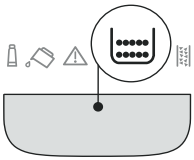
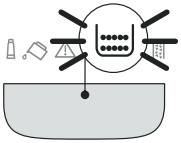
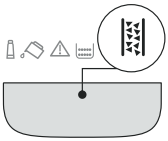
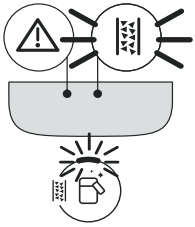
- Une fois le cycle de détartrage lancé, il n'est pas possible de l'interrompre et il doit être complété par le cycle de rinçage complet.
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué le détartrage, de trouver de l'eau dans le bac récupérateur de marcs de café.
- L'appareil a besoin d'un troisième 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 paramétrages 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 prémoulu» a été sélectionnée mais aucun café prémoulu n'a été versé dans l'entonnoir. Introduire le café prémoulu dans l'entonnoir et répéter la distribution
	• 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.
	• 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
	De l'eau chaude doit être distribuée, mais la buse n'est pas insérée : insérer la buse à eau chaude.
	Le circuit hydraulique est vide. Distribuer de l'eau chaude en appuyant sur la touche correspondante 
	Il faut vider le tiroir à marc
	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
	Il faut procéder au détartrage (« 14. Détartrage » et la section dédiée du Quick Guide)
	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.

16. 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
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 becs 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.

CONTENTS

1. INTRODUCTION.....18
2. SETTING UP THE APPLIANCE 18
3. TURNING THE MACHINE ON AND OFF 18
4. MAKING COFFEE BEVERAGES 19
   - 4.1 Making coffee using coffee beans 19
   - 4.2 Making coffee using pre-ground coffee 19
   - 4.3 Varying the coffee aroma 19
   - 4.4 Rinsing 19
   - 4.5 Tips for a hotter coffee.....19
   - 4.6 Adjusting the coffee mill 19
   - 4.7 Customising the quantity in the cup.....19
5. MAKING MILK-BASED BEVERAGES 20
   - 5.1 Preparing the milk container.....20
   - 5.2 Select the coffee aroma or pre-ground coffee 20
   - 5.3 At the end of preparation 21
   - 5.4 Customising the quantity in the cup.....21
6. CUSTOMISING THE HOT WATER QUANTITY21
7. MEASURING WATER HARDNESS 21
8. WATER SOFTENER FILTER 21
   - 8.1 Replacing the filter 21
   - 8.2 Removing the filter 21
9. TIPS FOR ENERGY SAVING.....22
10. SETTINGS MENU 22
    - 10.1 Reset default values 24
11. CLEANING THE MACHINE 25
12. CLEANING THE MILK CONTAINER 26
13. CLEANING THE INFUSER 26
14. DESCALING 27
15. EXPLANATION OF INDICATOR LIGHTS.....28
16. TROUBLESHOOTING 30

1. INTRODUCTION

The principal functions of the machine are illustrated step by step in the Quick Guide.

Take a few minutes to read this Instruction for Use. This will avoid all risks and damage to the appliance.

The LEDs and indicator lights on the panel will help you interact with the machine and use the various functions correctly:

	Off	--
	On steadily	Function available
	Flashing	Function underway
	Flashing quickly	User action required

The same symbols are also used in the Quick Guide provided with the product.

2. SETTING UP THE APPLIANCE

- The instructions for setting up the appliance are given in the QUICK GUIDE.
- The first time you use the appliance, you need to make 4-5 cappuccinos before the results in the cup will be satisfactory.
- The first time you use the machine, the water circuit is empty and the appliance could be very noisy.The noise becomes less as the circuit fills.
- Possible traces of coffee in the mill are the result of settings tests performed on the appliance before sale, proof of the meticulous care and attention we invest in our products.
- We recommend you install the water filter supplied immediately. After two months (see date indicator) or when the appliance has not been used for 3 weeks, the filter should be replaced even if the message has not yet appeared.
- Customise water hardness as soon as possible (section "7. Measuring water hardness").

3. TURNING THE MACHINE ON AND OFF

- Each time the appliance is turned on, it performs an automatic preheat and rinse cycle which cannot be interrupted. The appliance is not ready for use until the cycle has been completed.

- Whenever the machine is turned off after being used to make coffee, it performs an automatic rinse cycle.

Danger of scalding!

During rinsing, a little hot water flows from the coffee spouts. Take care to avoid contact with splashes of water.

- To turn the appliance on or off, press the ⏻ button.

If you will not be using the appliance for some time, unplug from the mains socket.

4. MAKING COFFEE BEVERAGES

4.1 Making coffee using coffee beans

- Do not use green, caramelised or candied coffee beans as they could stick to the coffee mill and make it unusable.
- If "Energy Saving" mode is activated, there may be a few seconds delay before the first coffee is delivered.

4.2 Making coffee using pre-ground coffee

- Never add pre-ground coffee when the machine is off or it could spread through the inside of the machine and dirty it. This could damage the machine.
- Never use more than one level measure as it could dirty the inside of the machine or block the funnel.
- Making **LONG** coffee: halfway through preparation, when the ⚠ + lights come on, add one level measure of pre-ground coffee and press the Long button again.
- You cannot make **Doppio+** coffee using pre-ground coffee.

4.3 Varying the coffee aroma

1. Press the button corresponding to the preferred aroma:

	Mild
	Medium
	Strong

2. Select the desired coffee beverage.

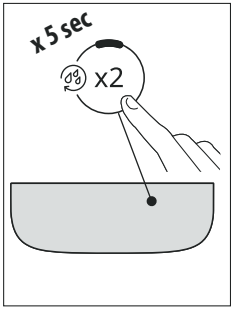
Please note:

- When the next coffee is made, the machine will propose the last aroma selected.
- In the event of power failure, the machine will revert to the medium default setting.

4.4 Rinsing

Use this function to deliver hot water from the coffee spouts to clean and heat the appliance's internal circuit.

To perform the rinse cycle, just press and hold the x2 button for about 5 seconds. Delivery stops automatically (to interrupt delivery earlier, press the same button again).



4.5 Tips for a hotter coffee

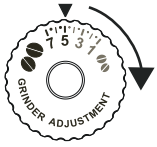
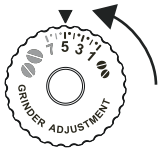
To make a hotter coffee, proceed as follows:

- perform a rinse cycle (see paragraph "4.4 Rinsing");
- warm the cups by rinsing them first using the hot water function;
- increase the coffee temperature (see section "10. Settings menu").

4.6 Adjusting the coffee mill

The coffee mill is set by default to prepare coffee correctly and should not require regulating initially.

To adjust, while the coffee mill is in operation, turn the dial as follows:

If the coffee is delivered too slowly, or not at all. This adjustment will not take effect until at least 2 cups of coffee have been delivered.	Turn one click towards "7" 
For a fuller bodied creamier coffee This adjustment will not take effect until at least 2 cups of coffee have been delivered.	Turn one click towards "1" 

Please note:

The grinding adjustment dial must only be turned when the coffee mill is in operation during the initial phase of coffee preparation.

4.7 Customising the quantity in the cup

1. Press the button relative to the beverage being programmed and hold for a few seconds: the programming

menu is accessed when the indicator switches to fast blink. Delivery begins;

2. Once the cup is filled to the desired level, press the beverage button again. Delivery stops and the quantity is memorised.

Beverage*		Default (ml)	Programmable (ml)
	Espresso	40	from ≃ 20 to ≃ 180
	Coffee	180	from ≃ 100 to ≃ 240
	Long	160	from ≃ 115 to ≃ 250
	Doppio+	120	from ≃ 80 to ≃ 180
	Americano	Espresso: 40 Water: 110	Espresso: da ≃ 20 a ≃ 180 Water: da ≃ 50 a ≃ 300
	Long Black	Water: 120 Espresso: 80	Water: da ≃ 50 a ≃ 300 Espresso: da ≃ 40 a ≃ 360
	Over ice	100	from ≃ 40 to ≃ 240

(*) The numbers and types of beverages differ according to model.

Please note!

To cancel the current programme, press a button corresponding to another beverage

5. MAKING MILK-BASED BEVERAGES

LatteCrema SYSTEM

5.1 Preparing the milk container

To open the milk container lid:

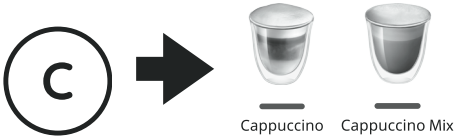
1. Release the lid by turning it clockwise. The line on the lid must be aligned with the symbol;
2. Then lift the lid.

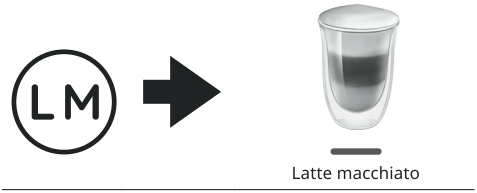
Which milk to use?

- For a richer, denser froth, use skimmed or partially skimmed milk at refrigerator temperature (about 5°C). To avoid producing milk with poor froth or large bubbles, always clean the Lattecrema System after use.
- The quality of the froth may vary depending on:
  - the type of milk or vegetable beverage;
  - the brand used;
  - the ingredients and nutritional values.

How much milk to add to make the directly selected beverages?

There is a graduated scale on the milk container to help you add the ideal quantity for the recipe. Remember that:

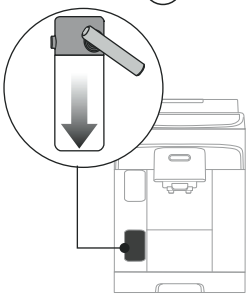


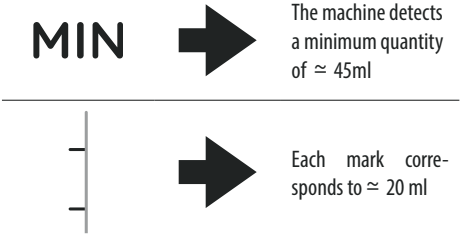


How much milk to add to make My Latte?

Your machine is fitted with a system to detect and use all the milk poured into the milk container. You can then deliver your My Latte using the exact amount of milk you want.

Refer to the graduated scale on the milk container to add the correct quantity, bearing in mind that:





The volume of milk you add increases 2/3 times after delivery. Make sure your glass or cup is sufficiently large to hold all the milk and coffee delivered afterwards.

To close the milk container lid again:

1. Insert the lid (the line on the lid must be aligned with the symbol);
2. Turn the lid towards the symbol until it clicks in place.

5.2 Select the coffee aroma or pre-ground coffee

Once the milk container has been prepared, before selecting the desired milk beverage, you can customise the coffee aroma as described in paragraph "4.3 Varying the coffee aroma". Al-

ternatively, you can select pre-ground coffee and then add one measure of coffee as indicated in the Quick Guide ( ).

5.3 At the end of preparation

- 
To prepare a number of cappuccinos and milk based coffees, only clean the milk container after you have prepared the last beverage.
  - If there is some milk left, place the container in the refrigerator immediately after cleaning.
- For optimum results over time, clean the Lattecrema system thoroughly as described in chapter "12. Cleaning the milk container".

5.4 Customising the quantity in the cup

1. Press and hold the button corresponding to the milk beverage to programme for a few seconds. The light flashes quickly to indicate you are in the settings menu. Delivery begins;
2. Once the cup is filled to the desired level, press the beverage button again. Delivery of the first ingredient stops and delivery of the second ingredient begins;
3. Once the cup is filled to the desired level, press the beverage button again. Delivery stops and the quantity is memorised.

Please note!

- To cancel the current programme, press a button corresponding to another beverage
- For the My Latte beverage, only the quantity of coffee can be programmed, while all the milk will be used as in the recipe.

6. CUSTOMISING THE HOT WATER QUANTITY

1. Press and hold the Hot water button for a few seconds. The light flashes quickly to indicate you are in the settings menu. Delivery begins;
2. Once the cup is filled to the desired level, press the beverage button again. Delivery stops and the quantity is memorised.

		Default (ml)	Programmable (ml)
	Hot water	250	from ≃ 20 to ≃ 420

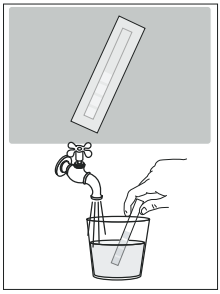
Please note!

To cancel the current programme, press a button corresponding to another beverage

7. MEASURING WATER HARDNESS

The descaling alarm is displayed after a period of time established according to water hardness. The machine is set by default for a hardness value of "4". The machine can also be programmed according to the hardness of the water supply in the various regions, so that descaling is required less often.

1. Remove the indicator paper from its packaging. If provided with your model, you will find it attached to the Quick Guide.
2. Immerse the paper completely in a glass of water for about one second.



3. Remove the strip from the water and shake lightly. After about a minute, 1, 2, 3, or 4 red squares appear, depending on the hardness of the water. Each square corresponds to one level.

Total Hardness Test	Hardness
	**1** Low
	**2** Medium
	**3** Medium/High
	**4** High

See instructions in section "10. Settings menu" to set the machine.

8. WATER SOFTENER FILTER

To ensure the performance of the machine remains constant over time, we recommend using a De'Longhi water softener filter and replacing it regularly. To purchase the filter, consult the www.delonghi.com website.

WaterFilter EAN: 8004399327252

8.1 Replacing the filter

Please note!

After two months (see date indicator) or when the appliance has not been used for 3 weeks, the filter should be replaced even if the message has not yet appeared.

8.2 Removing the filter

If you want to use the appliance without the filter, you must remove it and notify the appliance of its removal.

1. Extract the water tank and exhausted filter;

2. See instructions in section "10. Settings menu" to set the machine.

Please note!

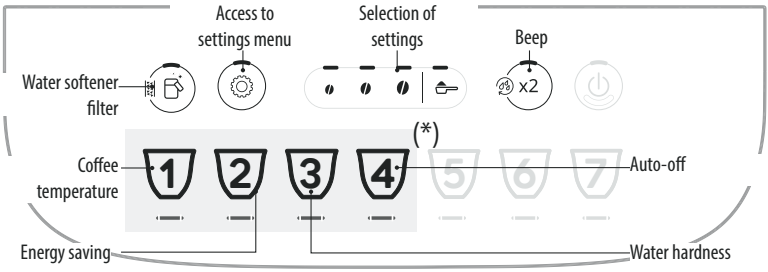
After two months (see date indicator) or when the appliance has not been used for 3 weeks, you should replace the filter even if the message has not yet been displayed.

9. TIPS FOR ENERGY SAVING

- To reduce energy consumption, after delivering one or more beverages, remove the milk container.
- Set auto-off to 15 minutes (see "10. Settings menu");
- Enable Energy Saving (see "10. Settings menu");
- Always carry out the descaling cycle when prompted by the machine.

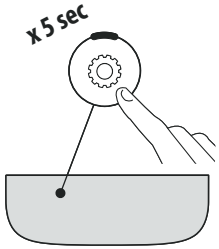
10. SETTINGS MENU

When in the menu, use the active buttons to select the corresponding functions:



(*) Beverages differ according to model

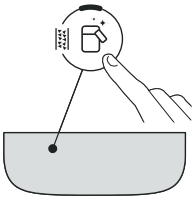
1. Access the menu:



Press and hold the button for a few seconds:
the settings buttons light up.
Proceed by pressing the button for the setting to be adjusted.

2. Adjust the machine settings:

Water softener filter



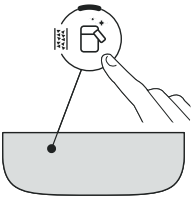
Press one of the bean symbols to install or replace the water softener filter



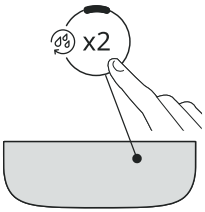
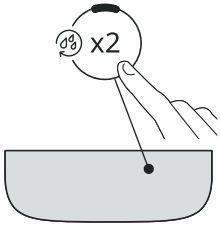
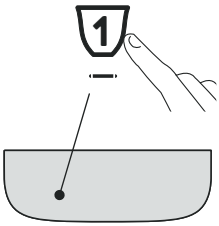
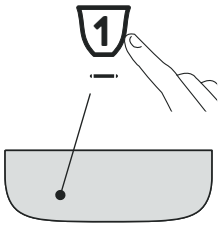
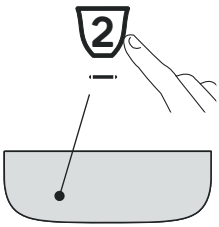
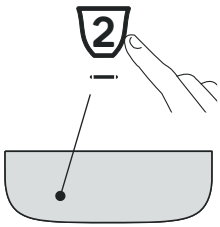
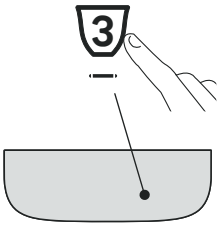
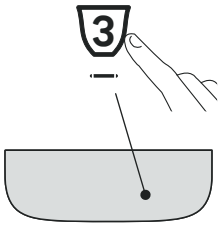
Press the pre-ground symbol to remove the water softener filter

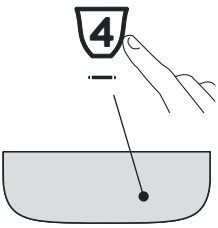
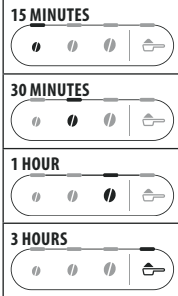
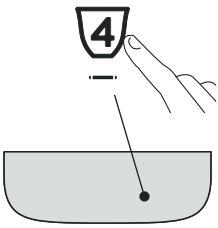


Confirm selection

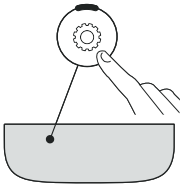


→

Beep 	**Press one of the bean symbols to enable the beep**	**ON** 	**Confirm selection** 
	Press the pre-ground symbol to disable the beep	**OFF** 	
Coffee temperature 	**Press the bean symbol corresponding to the required temperature**	**LOW** 	**Confirm selection** 
		MEDIUM 	
		HIGH 	
Energy saving 	**Press one of the bean symbols to enable energy saving**	**ON** 	**Confirm selection** 
	Press the pre-ground symbol to disable energy saving	**OFF** 	
Water hardness 	**Press the symbol corresponding to the level to set**	**LEVEL 1** 	**Confirm selection** 
		LEVEL 2 	
		LEVEL 3 	
		LEVEL 4 	
			→

Auto-off 	**Press the symbol corresponding to the time to set**	**15 MINUTES** **30 MINUTES** **1 HOUR** **3 HOURS** 	**Confirm selection** 

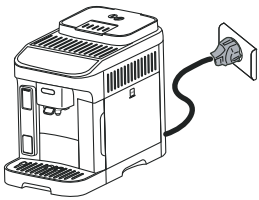
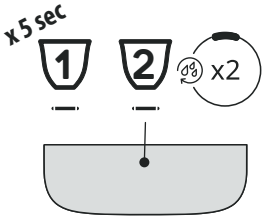
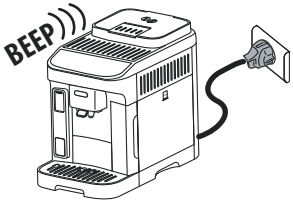
3. Exit the menu:



Press the ⚙ button:
The machine is ready for use.

Please note!
The machine exits the settings menu automatically if there is no activity for 30 seconds.

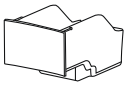
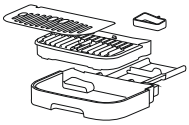
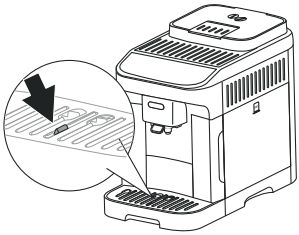
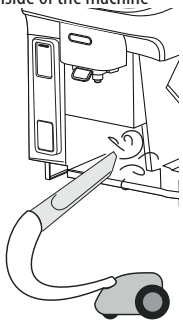
10.1 Reset default values

Make sure the machine is in stand-by (off, but connected to the mains power supply).	
Press the buttons corresponding to beverages **1**, **2** and ☕x2 and hold for 5 seconds. All the settings and beverage quantities are reset to the default values.	
The machine emits a long beep and all the indicator lights flash to confirm the reset	

11. CLEANING THE MACHINE

Important!

- Do not use solvents, abrasive detergents or alcohol to clean the coffee machine. With De'Longhi superautomatic coffee machines, no chemical products are required for cleaning purposes.
- Do not use metal objects to remove encrustations or coffee deposits as they could scratch metal or plastic surfaces.

Component	Frequency	Procedure
Grounds container 	When the light comes on, the grounds container must be emptied and the machine can no longer make coffee.	• Remove the drip tray, empty and clean. • Empty the grounds container and clean thoroughly to remove all residues left on the bottom. • Check the red condensate tray and empty if necessary.
	The appliance cannot be used to make coffee until you have cleaned the grounds container. Even if not full, the empty grounds container message is displayed 72 hours after the first coffee has been prepared. For the 72 hours to be calculated correctly, the machine must never be disconnected from the mains power supply.	
Drip tray components 	The drip tray is fitted with a level indicator (red) showing the level of water it contains. Before the indicator protrudes from the cup tray, the drip tray must be emptied and cleaned 	• Remove the drip tray and grounds container; • Remove the cup tray and drip tray grille, then empty the drip tray and grounds container and wash all the components; • Check the red condensate tray and empty if necessary; • Replace the drip tray complete with grille and the grounds container. When removing the drip tray, the grounds container must be emptied, even if it contains only a few grounds.
Inside of the machine 	Check periodically (about once a month) that the inside of the appliance (accessible by removing the drip tray) is not dirty.	Switch the machine off and disconnect from the power supply. Never immerse the machine in water. • Remove coffee deposits with a brush or sponge; • Remove all residues with a vacuum cleaner

• • •►

Component	Frequency	Procedure
Coffee spouts 	Clean the coffee spouts regularly (once a month)	• Clean the coffee spouts regularly with a sponge or cloth; • Check the holes in the coffee spout are not blocked. If necessary, remove coffee deposits with a toothpick.

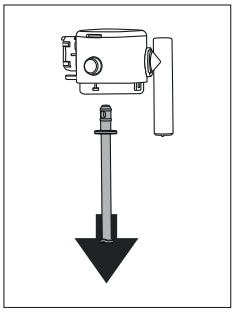
12. CLEANING THE MILK CONTAINER

Important!

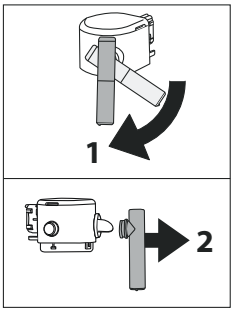
- When cleaning the milk container, do not use detergents, abrasive sponges or metal objects to remove any milk deposits.

Clean the milk container each time you prepare milk as described below:

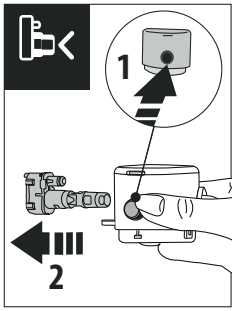
1. Remove the milk container lid and extract all removable components;
2. Extract the milk intake tube;



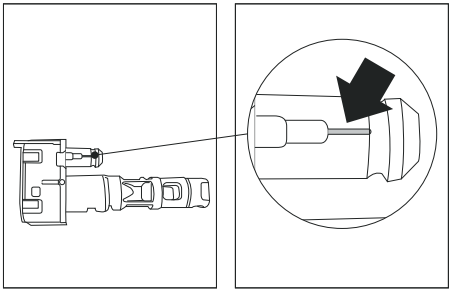
3. Turn the milk spout into the vertical position and pull to extract;



4. Press the button to extract the connector;



5. **In a dishwasher (recommended):** Rinse all components and the container with hot running water (at least 40°C), then place them in the top basket of the dishwasher and run a programme at 50°C, e.g. standard ECO.
   By hand: Rinse all components and the container with hot running water (at least 40°C), then immerse all the components in hot tap water (at least 40°C) with a mild/neutral washing-up liquid for at least 30 minutes. Rinse thoroughly with hot tap water.



6. Make sure the air groove (in enlargement) is clean;
7. Reassemble all the lid components. To reinsert the connector, press the corresponding button;
8. Attach the lid back on the milk container.

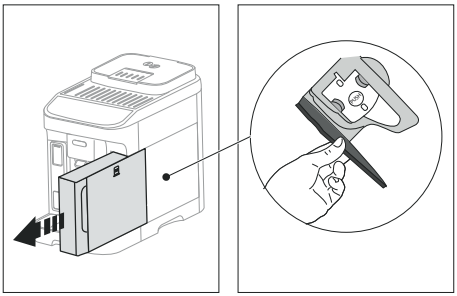
13. CLEANING THE INFUSER

Important!

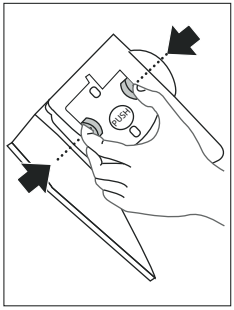
The infuser cannot be extracted while the machine is on.

1. Press the ⏻ button to turn the machine off;
2. Remove the water tank;

3. Open the infuser door on the right side of the machine;



4. Press the two coloured release buttons inwards, at the same time pulling the infuser outwards;



5. Soak the infuser in water for about 5 minutes, then rinse under the tap;

Important!

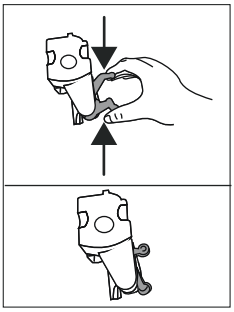
RINSE WITH WATER ONLY

NO DETERGENTS - NO DISHWASHER

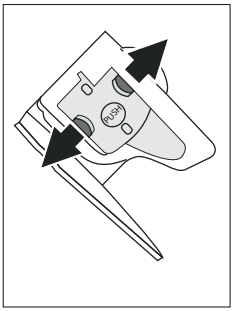
6. Do not use detergents when cleaning the infuser, as they could damage it.
7. Use the brush to remove any coffee residues left in the infuser housing, visible through the infuser door;
8. After cleaning, replace the infuser by sliding it onto the internal support, then push the PUSH symbol fully in until it clicks into place;

Please note:

If the infuser is difficult to insert, before insertion, adapt it to the right position by pressing the two levers.



9. Once inserted, make sure the two coloured buttons have snapped out;

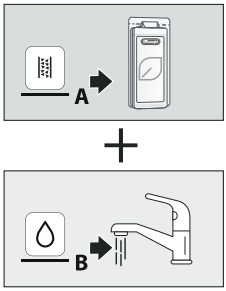


10. Close the infuser door;
11. Put the water tank back.

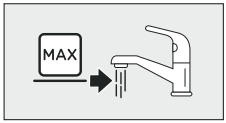
14. DESCALING

To complete the descaling cycle correctly, pay close attention to the quantities required in the water tank for each step:

Step 1: Descaling action



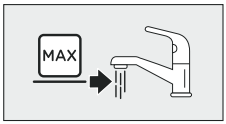
Step 2: First rinse



• • •▶

To complete the descaling cycle correctly, pay close attention to the quantities required in the water tank for each step:

Step 3: Second rinse



- Before use, read the instructions and the labelling on the descaler pack.
- Use De'Longhi descaler only. Using unsuitable descaler and/or performing descaling incorrectly may result in faults not covered by the manufacturer's guarantee.
- Descaler can cause damage to delicate surfaces. If the product is accidentally spilt, dry immediately.

To descale	
Descaler	De'Longhi descaler
Container	Recommended capacity: 2 l
Time	~45min

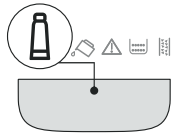
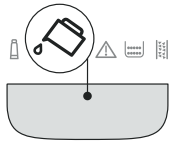
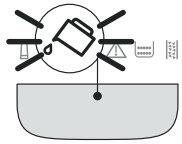
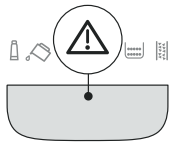
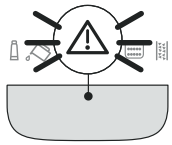
Important:
If the water softener filter is installed, it must be removed before adding the descaler solution.
Put the filter back in the machine after the first tank of rinsing has been completed.

The descaling procedure is described in the Quick Guide.

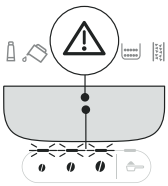
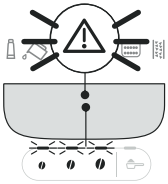
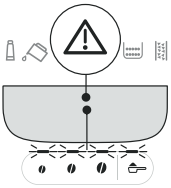
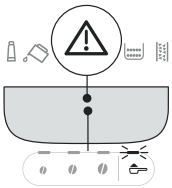
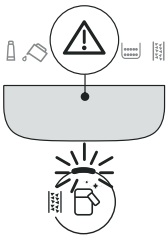
Please note:

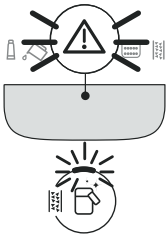
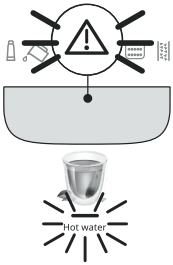
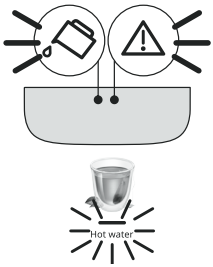
- Once the descaling cycle has begun, it cannot be interrupted and must be completed with the entire rinse cycle.
- After descaling, it is normal for the grounds container to contain water.
- If the water tank has not been filled to the MAX level after descaling, the appliance prompts for a third rinse to ensure that the descaler solution has been completely eliminated from the machine's internal circuits. Before starting rinsing, remember to empty the drip tray.

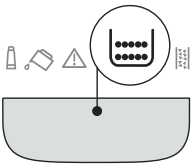
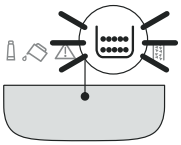
15. EXPLANATION OF INDICATOR LIGHTS

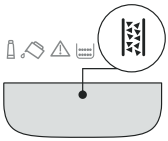
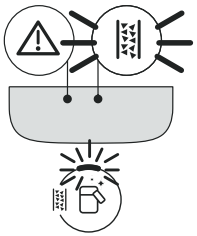
Light	**Meaning**
The beverage lights flash	The machine is warming up: wait
The beverage and settings lights are on steadily	The machine is ready for use: select the desired beverage and relative options
	Replace the filter (see section "8. Water softener filter")
	Insufficient water in tank: fill the tank
	The water tank is missing, or is not positioned correctly: insert the tank correctly
	General alarm: the inside of the machine is very dirty. Clean the machine thoroughly. If the message is still displayed after cleaning, contact De'Longhi Customer Services and/or an approved Service Centre
	The infuser has not been replaced after cleaning: insert the infuser as described in section "13. Cleaning the infuser"

→

Light	Meaning
	No coffee beans: fill the beans container, then press any button to reset the alarm.
	The grinding is too fine and the coffee is delivered too slowly or not at all. Adjust the coffee mill (section “4.6 Adjusting the coffee mill”)
	Too much coffee has been used. Select a milder taste or reduce the quantity of pre-ground coffee
	Preparation with pre-ground coffee has been selected without placing any pre-ground coffee in the funnel. Make sure the funnel is not blocked, then add one level measure of pre-ground coffee and repeat delivery.
	• The milk container was extracted during milk delivery. Reinsert the milk container: the machine is ready for use again. • The milk container was extracted during coffee delivery. Reinsert the milk container: the machine completes preparation and delivers the coffee.
	→

Light	Meaning
	• A milk beverage has been requested, but the milk container is incomplete or not inserted correctly: check that the milk container is complete with all components correctly inserted. • A milk beverage has been requested, but there is not enough milk in the container (see paragraphs “How much milk to add to make the directly selected beverages?” and “How much milk to add to make My Latte?  ”).
	Hot water has been requested, but the spout is not inserted: insert the water spout.
	The water circuit is empty. Deliver hot water by pressing the corresponding button 
	→

Light	Meaning
	The grounds container needs emptying
	The grounds container is missing or not inserted correctly: Insert the drip tray complete with grounds container and press as far as it will go
	→

Light	Meaning
	Descaling is required (“14. Descaling ” and the dedicated section of the Quick Guide)
	Descaling has been interrupted. To use the machine again, press the **BUTTON:** delivery will begin and descaling will resume from Fig. 15, page 13 of the quick guide.

16. TROUBLESHOOTING

Below is a list of some possible malfunctions.

If the problem cannot be resolved as described, contact customer services.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
The appliance does not come on.	It is not plugged into the mains socket.	Plug into the mains socket.
The coffee is not hot.	The cups were not preheated.	Warm the cups by rinsing them with hot water (Please note: you can use the hot water function).
	The internal circuits of the appliance have cooled down because 2-3 minutes have elapsed since the last coffee was made.	Before making coffee, press and hold the button for a few seconds to perform a rinse cycle and warm the internal circuits.
	Coffee temperature setting too low.	Set a hotter coffee temperature in the settings menu (see “10. Settings menu”).
	The machine must be descaled	Carry out the descale procedure. Next, check the water hardness (“7. Measuring water hardness”) and make certain the machine setting matches the local water supply hardness (“10. Settings menu”).
The coffee is weak or not creamy enough.	The coffee is ground too coarsely.	Adjust the grinding level (“4.6 Adjusting the coffee mill”). The effect is not visible until at least 2 coffees have been made.
	The coffee is unsuitable.	Use coffee for espresso machines.
	Coffee not fresh.	The coffee pack has been opened for too long and has lost its taste.
		→

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
The coffee is delivered too slowly or a drop at a time.	The coffee is ground too finely.	Adjust the grinding level ("4.6 Adjusting the coffee mill"). The effect is not visible until at least 2 coffees have been made.
The machine does not make coffee	Impurities have been detected in the internal circuits	Wait until the machine is ready for use again, and proceed to select the required beverage. Contact customer services if the problem persists.
Coffee does not come out of one or both spouts.	The coffee nozzles are blocked.	Clean the nozzles with a cloth. Any encrusted deposits can be removed with a toothpick, if necessary.
The coffee delivered is watery.	The pre-ground coffee funnel is clogged.	Open the door and clean the funnel with the help of a brush.
The infuser cannot be extracted.	The machine has not been turned off.	Turn the machine off by pressing the ⏻ button.
At the end of descaling, the appliance requests a third rinse	During the two rinse cycles, the water tank has not been filled to the MAX level	Empty the drip tray, fill the tank up to the MAX level and perform the third rinse cycle.
The milk has big bubbles	The milk is not cold enough, or is not semi-skimmed or skimmed.	Use skimmed or semi-skimmed milk at refrigerator temperature (about 5° C). If the result is not as expected, try a different brand of milk.
	The milk container lid is dirty.	Remove the components and clean them thoroughly as described in section "12. Cleaning the milk container".
	Vegetable beverages are being used.	The effect varies widely depending on the nutritional properties of the beverages.
Milk beverages are not enabled	The milk container is not correctly inserted, or there is not enough milk to prepare the requested beverage.	Prepare the milk container and insert it correctly in the machine.
	Several milk beverages have been prepared in succession and the machine needs to heat up to the ideal temperature before making the next beverages.	Wait until milk beverages are again enabled on the control panel.
The cup tray on top of the machine is hot	A number of beverages have been prepared in rapid succession	
The machine emits noises or small puffs of steam while not in use	The machine is ready for use, or has recently been turned off, and condensate is dripping into the hot vaporiser.	This is part of normal operation. To limit the phenomenon, empty the drip tray.
The appliance emits puffs of steam from the drip tray and/or there is water on the surface the appliance rests on.	The drip tray grille has not been replaced after cleaning.	Put the grille back in the drip tray.

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

5713250273_00_0421