
EPAM96X.75

MAESTOSA

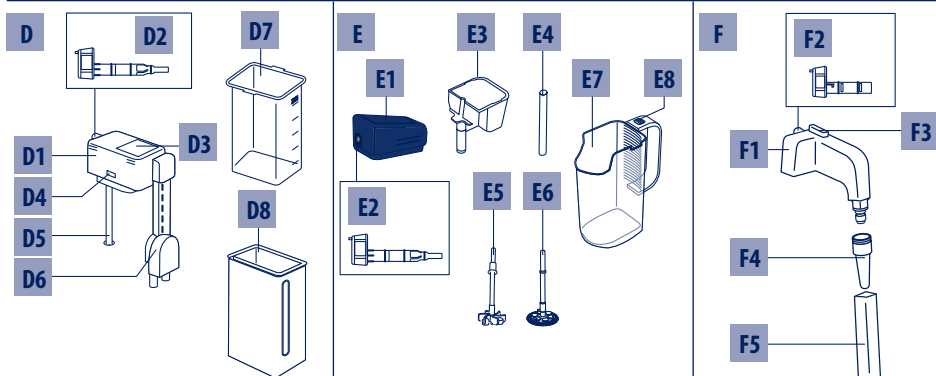
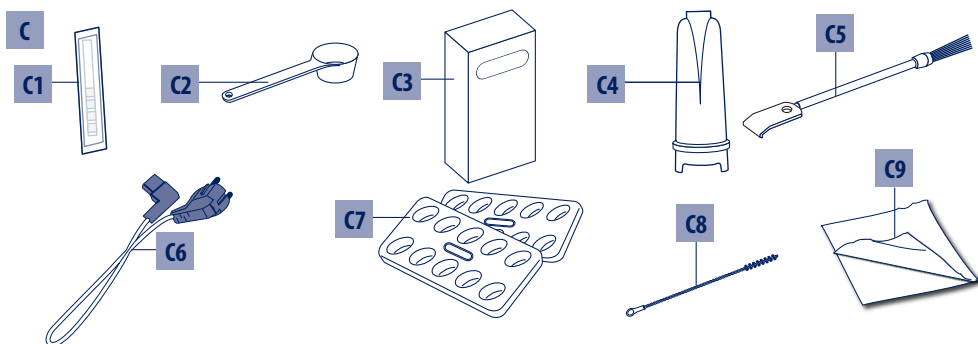
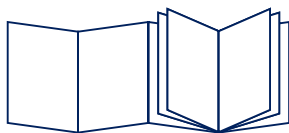
MACCHINA DA CAFFÈ
Istruzioni per l'uso

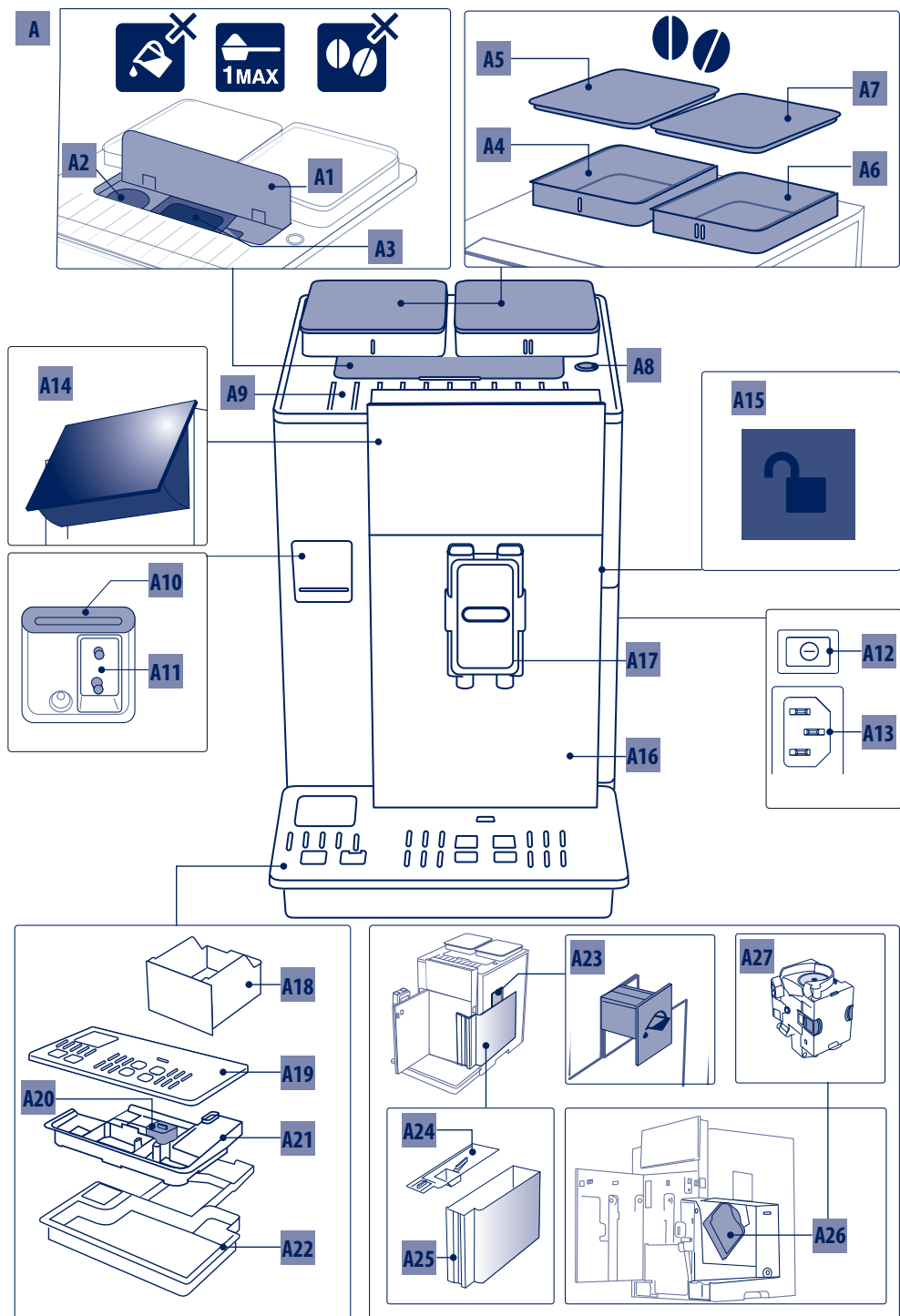
MACHINE À CAFÉ
Mode d'emploi

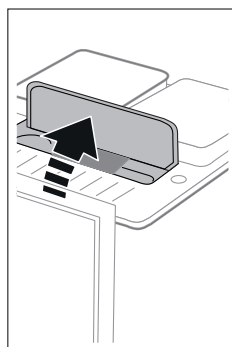
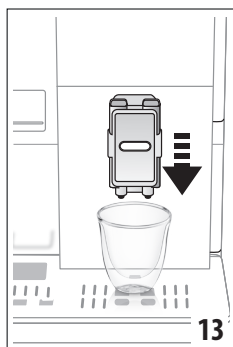
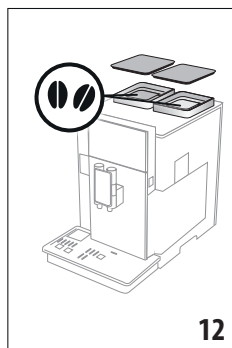
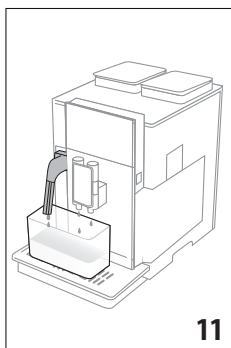
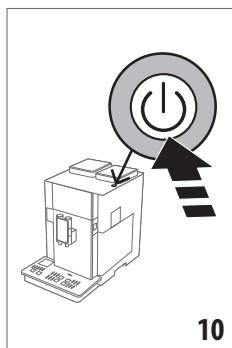
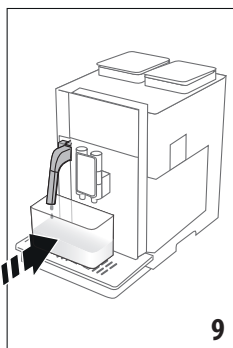
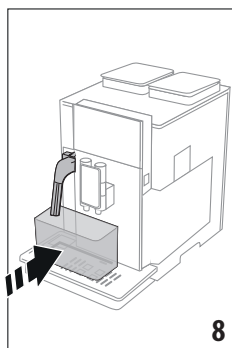
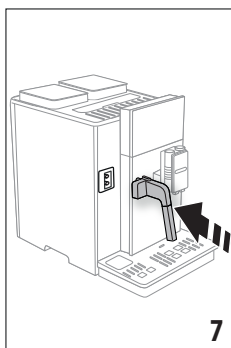
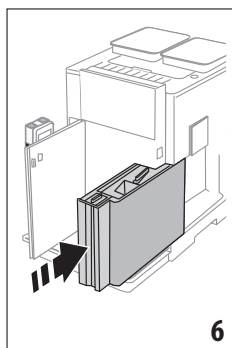
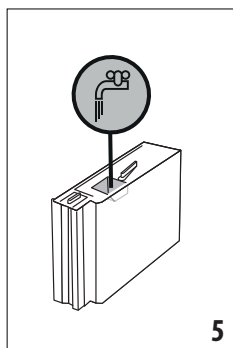
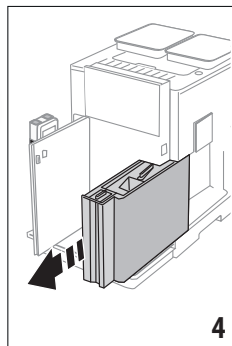
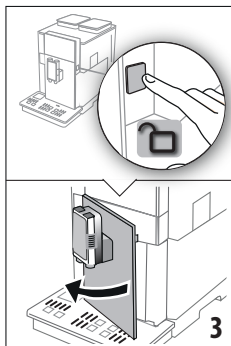
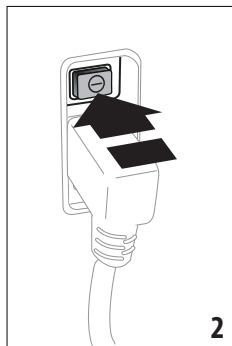
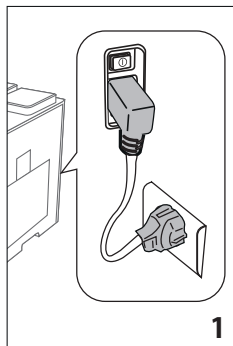
Instructions videos available at:
<http://epam96075.delonghi.com>

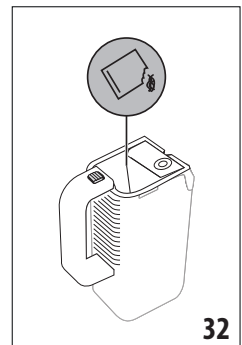
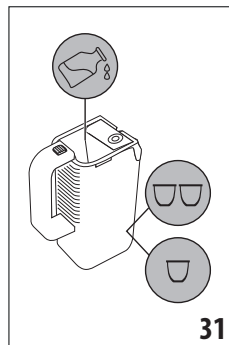
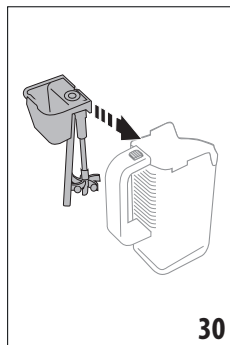
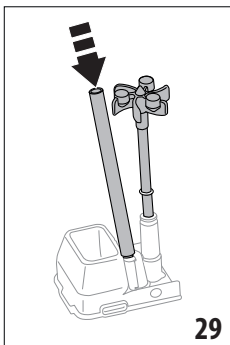
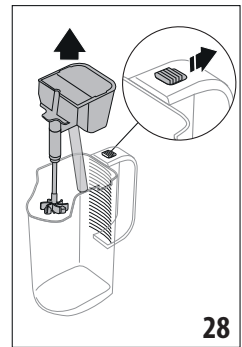
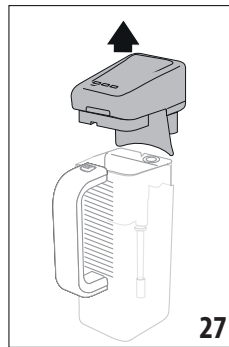
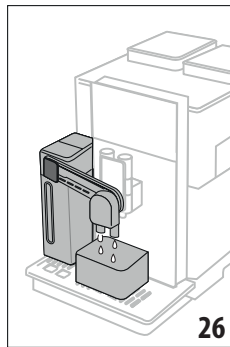
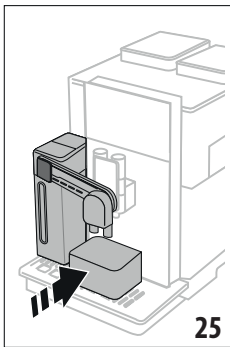
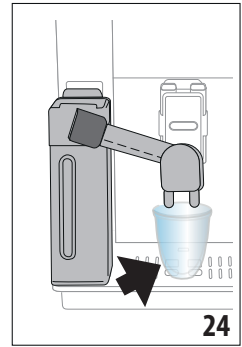
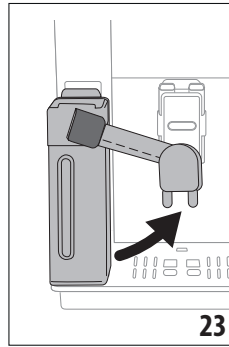
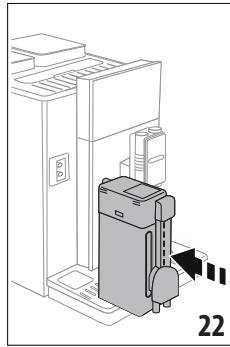
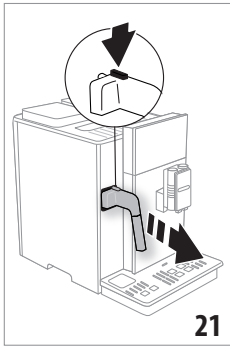
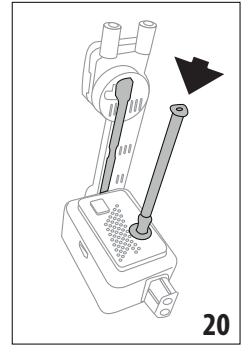
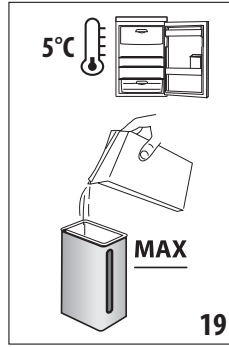
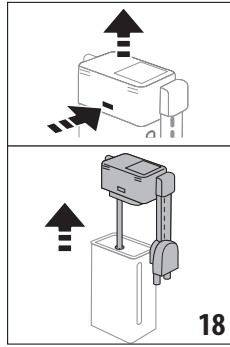
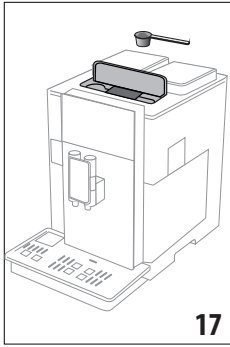


De'Longhi









SOMMAIRE

1. INTRODUCTION.....	37
1.1 Lettres entre parenthèses.....	37
1.2 Problèmes et réparations	37
1.3 Téléchargez l'App !.....	37
2. DESCRIPTION.....	37
2.1 Description de l'appareil (page 3 - A)	37
2.2 Description de la page d'accueil (page-écran principale) (page 2 - B)	37
2.3 Description des accessoires (page 2 - C)	37
2.4 Description de la carafe à lait	38
2.5 Description de la "Mix carafe"	38
2.6 Description buse à eau chaude/vapeur.....	38
3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE. 38	
4. ALLUMAGE DE L'APPAREIL	38
5. ARRÊT DE L'APPAREIL.....	39
6. PARAMÈTRES DU MENU.....	39
6.1 Ringage	39
6.2 Détartrage	39
6.3 Nettoyage lait	39
6.4 Réglage mouture	39
6.5 Filtre à eau	40
6.6 Dureté de l'eau	40
6.7 Général	40
6.8 Arrêt automatique.....	40
6.9 Bluetooth	40
6.10 Sélectionner la langue	40
6.11 Vidange du circuit	41
6.12 Modifier le profil	41
6.13 Valeurs d'usine	41
6.14 Statistiques	41
7. PRÉPARATION DU CAFÉ	41
7.1 Préparation du café avec du café en grains.....	41
7.2 Votre café d'une seule touche.....	42
7.3 Personnalisation de la boisson	42
7.4 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu	42
7.5 Indications générales pour la préparation de boissons au café	42
7.6 Conseils pour un café plus chaud	43
8. CARAFE DE CAFÉ	43
9. PRÉPARATION DE BOISSONS AU LAIT.....	43
9.1 Remplir et replacer la carafe à lait	43
9.2 Votre boisson au lait d'une seule touche	44
9.3 Personnalisation de la boisson	44
9.4 Quantité de mousse conseillée.....	44
9.5 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation	44
10. PRÉPARATION DE CHOCOLAT CHAUD.....	45
11. PRÉPARATION DES BOISSONS FROIDES.....	46
11.1 Préparation du café frappé.....	46
11.2 Préparation de la mousse de lait frappée X (froide).....	47
12. FONCTION THÉ.....	48
13. ÉCOULEMENT D'EAU CHAUDE	48
13.1 La boisson d'une seule touche.....	48
13.2 Personnalisation de la boisson	48
14. PRÉPARATION DE VAPEUR	49
14.1 Conseils pour l'utilisation de la vapeur pour émulsionner le lait	49
14.2 Nettoyage de la buse à eau chaude/vapeur après utilisation	49
15. PERSONNALISATION GUIDÉE DE LA BOISSON (MY)	49
16. SÉLECTIONNER SON PROPRE PROFIL.....	50
17. NETTOYAGE	50
17.1 Nettoyage de la machine	50
17.2 Nettoyage du circuit interne de la machine	51
17.3 Nettoyage du bac récupérateur de marcs de café.....	51
17.4 Nettoyage de l'égouttoir et de la grille égouttoir	51
17.5 Nettoyage interne de la machine	51
17.6 Nettoyage du réservoir d'eau	52
17.7 Nettoyage des bacs de la buse à café.....	52
17.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu.....	52
17.9 Nettoyage de l'infuseur	52
17.10 Nettoyage de la carafe à lait	53
17.11 Nettoyage de la "Mix Carafe" (E)	54
18. DÉTARTRAGE	54
19. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU 55	
19.1 Mesure de la dureté de l'eau	55
19.2 Réglage de la dureté de l'eau	55
20. FILTRE ADOUCISSEUR.....	55
20.1 Installation du filtre	55
20.2 Remplacement du filtre	56
20.3 Retrait du filtre.....	56
21. DONNÉES TECHNIQUES.....	57
22. MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN	57
23. RÉOLUTION DES PROBLÈMES	64

1. INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi la machine automatique pour café et cappuccino. Prenez quelques minutes pour lire ce mode d'emploi. Vous éviterez ainsi de vous exposer à des risques ou d'endommager la machine.

1.1 Lettres entre parenthèses

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

1.2 Problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les instructions fournies dans les chapitres «22. Messages affichés à l'écran» et «23. Résolution des problèmes».

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

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

1.3 Téléchargez l'App !



Grâce à l'App De'Longhi Coffee Link, il est possible de gérer à distance certaines fonctions.

Dans l'App on trouve aussi des informations, conseils, curiosités sur le monde du café et il est possible d'avoir à portée de main toutes les informations sur votre machine.



Ce symbole met en évidence les fonctions qu'il est possible de gérer ou consulter dans l'App.

Il est en outre possible de créer jusqu'à un maximum de 6 nouvelles boissons et de les sauvegarder sur votre machine.

Nota Bene !

Vérifier les dispositifs compatibles sur "compatibleddevices.delonghi.com".

2. DESCRIPTION

2.1 Description de l'appareil (page 3 - A)

- A1. Couvercle de l'entonnoir pour le café pré-moulu
- A2. Logement cuillère-doseuse café pré-moulu
- A3. Entonnoir café pré-moulu (extractible)
- A4. Bac à grains (I)

- A5. Couvercle bac à grains (I)
- A6. Bac à grains (II)
- A7. Couvercle bac à grains (II)
- A8. Touche (I) pour allumer ou éteindre la machine (veille)
- A9. Plateau range-tasses
- A10. Volet d'accès aux gicleurs
- A11. Gicleurs
- A12. Interrupteur général (ON/OFF)
- A13. Logement connecteur cordon d'alimentation
- A14. Panneau de contrôle orientable
- A15. Bouton d'ouverture volet frontal
- A16. Volet frontal
- A17. Buse à café réglable en hauteur
- A18. Bac récupérateur de marcs
- A19. Plateau d'appui pour tasses
- A20. Indicateur du niveau de l'eau de la grille égouttoir
- A21. Grille égouttoir
- A22. Égouttoir
- A23. Volet remplissage réservoir d'eau
- A24. Couvercle réservoir d'eau
- A25. Réservoir d'eau
- A26. Volet infuseur
- A27. Infuseur extractible

2.2 Description de la page d'accueil (page-écran principale) (page 2 - B)

- B1. Écran
- B2. Profils programmables (voir «16. SÉLECTIONNER SON PROPRE profil»)
- B3. Flèche de défilement
- B4. Pour afficher, et éventuellement personnaliser les paramètres de la boisson
- B5. Boissons sélectionnables (sélection directe)
- B6. Menu paramètres machine
- B7. Voyant détartrage nécessaire
- B8. Voyant nettoyage carafe à lait nécessaire
- B9. Voyant filtre usagé
- B10. Voyant avis manque grains de café

2.3 Description des accessoires (page 2 - C)

- C1. Bande réactive "Total Hardness Test" (jointe à la page 2 des instructions en langue anglaise)
- C2. Cuillère-doseuse du café pré-moulu (positionnée dans le logement (A2))
- C3. Détartrage
- C4. Filtre adoucisseur
- C5. Pinceau de nettoyage
- C6. Cordon d'alimentation
- C7. Bac à glaçons (2 pièces)
- C8. Écouvillon
- C9. Chiffon

2.4 Description de la carafe à lait

(page 2 - D)

- D1. Couvercle de la carafe à lait
- D2. Connecteur-accouplement carafe à lait (amovible pour le nettoyage)
- D3. Volet remplissage lait
- D4. Bouton de décrochage de la carafe à lait
- D5. Tube de prise du lait
- D6. Buse à lait (réglable en hauteur)
- D7. Carafe à lait
- D8. Récipient thermique

2.5 Description de la "Mix carafe"

(page 2 - E)

- E1. Couvercle "Mix carafe"
- E2. Connecteur-accouplement mix carafe (amovible pour le nettoyage)
- E3. Entonnoir
- E4. Tube de distribution vapeur (accessoire "choco")
- E5. Mélangeur choco (accessoire "choco")
- E6. Mélangeur aéro (accessoire "aéro")
- E7. Carafe "Mix carafe"
- E8. Curseur de décrochage pour l'entonnoir

2.6 Description buse à eau chaude/vapeur

(page 2 - F)

- F1. Corps buse
- F2. Connecteur accouplement buse (amovible pour le nettoyage)
- F3. Touche de décrochage buse
- F4. Gicleur eau chaude/vapeur
- F5. Buse à cappuccino

3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

Nota Bene !

- La machine a été contrôlée en usine en utilisant du café, il est donc tout à fait normal de trouver du café à l'intérieur du moulin à café. Il est dans tous les cas garanti que cette machine est neuve.
 - Il est conseillé de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le chapitre «19. Programmation de la dureté de l'eau».
 - Le panneau de contrôle (B) est orientable pour garantir la visibilité de la page d'accueil.
1. Insérer le connecteur du cordon d'alimentation (C6) dans son logement (A13) au dos de l'appareil, brancher l'appareil sur secteur (fig. 1) vérifier que l'interrupteur général (A12) au dos de l'appareil, soit enfoncé (fig. 2) ;
 2. "SÉLECTIONNER LA LANGUE" : Presser le drapeau correspondant à la langue désirée.

Continuer en suivant les instructions affichées sur l'écran (B1) de l'appareil :

3. "REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU. UTILISER LE BOUTON À DROITE POUR OUVRIR LE VOLET FRONTAL" :
 - Appuyer sur le bouton (A15) et ouvrir le volet (A16) (fig. 3) ;
 - Extraire le réservoir d'eau (A25) (fig. 4), remplir jusqu'à la ligne MAX (imprimée sur le côté interne du réservoir) avec de l'eau fraîche (fig. 5) ;
 - Réinsérer ensuite le réservoir (fig. 6) et fermer le volet ;
 - Contrôler que la buse à eau chaude/vapeur (F) soit insérée sur les gicleurs (A11) (fig. 7) et positionner en dessous un récipient (fig. 8) d'une capacité minimale de 100 ml ;
 - Appuyer sur "Suivant".
4. "REMPLIR LES BACS À GRAINS ET APPUYER SUR Suivant" : remplir le bac à grains (I) (A4) et, si l'on voulait aussi utiliser une autre qualité de café, le bac à grains (II) (A6) (fig. 12) après quoi confirmer en appuyant sur "Suivant".
5. "CIRCUIT VIDE. APPUYER SUR Ok POUR LANCER L'AMORÇAGE" : confirmer en appuyant sur "Ok" ;
6. "AMORÇAGE EN COURS. VEUILLEZ PATIENTER" : l'appareil fait couler de l'eau par la buse (fig. 9) ;
7. L'appareil s'éteint.

Maintenant, la machine à café est prête pour être utilisée normalement. Procéder à l'allumage selon les indications du chapitre «4. Allumage de l'appareil».

Nota Bene !

- 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.
- Durant la préparation des 5-6 premiers cappuccinos, il est normal d'entendre un bruit d'eau en ébullition : par la suite, le bruit s'atténuera.

4. ALLUMAGE DE L'APPAREIL

Nota Bene !

- Avant d'allumer l'appareil vérifier que l'interrupteur général (A12) soit enfoncé (fig. 2).
 - À chaque allumage, l'appareil effectue automatiquement un cycle de préchauffe et de rinçage qui ne peut pas être interrompu. L'appareil est prêt à l'emploi uniquement après l'exécution de ce cycle.
1. Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche  (A8) (fig. 10) : l'écran (B1) affiche le message "CHAUFFE EN COURS" ;
 2. Une fois la chauffe terminée, une phase de rinçage commence au cours de laquelle de l'eau chaude s'écoule de

la buse à café (A17) et le message "RINÇAGE EN COURS, DE L'EAU CHAUDE SORT DES BUSES" s'affiche ; de cette manière, en plus de chauffer la chaudière, l'appareil fait couler l'eau chaude dans les conduits internes pour qu'ils se réchauffent.

Nota Bene ! À la première utilisation :

3. "REGARDER LA DÉMO ET COMMENCER À UTILISER LA MACHINE" : appuyer sur "Ok" pour visualiser une brève vidéo de la page d'accueil ;
4. "LA MACHINE EST PRÊTE À L'EMPLOI. BONNE DÉGUSTATION !" : appuyer sur "OK" pour aller à la page d'accueil (page-écran principale) (ou appuyer sur "Répéter" pour revoir la démo).

L'appareil est à température lorsque la page-écran principale affiche "SÉLECTIONNER BOISSON".

5. ARRÊT DE L'APPAREIL

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

1. Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (A8) (fig. 10).
2. "ARRÊT EN COURS" : si prévu, l'appareil effectue le rinçage de la buse à café (A17) avec de l'eau chaude puis s'éteint (veille).

Nota Bene !

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

1. Éteindre auparavant l'appareil en appuyant sur la touche  (fig. 10) ;
2. Relâcher l'interrupteur général (A12) placé au dos de l'appareil (fig. 2).

Attention !

Ne jamais appuyer sur l'interrupteur général quand l'appareil est allumé.

6. PARAMÈTRES DU MENU

6.1 Rinçage

Cette fonction permet de faire sortir de l'eau chaude par la buse à café (A17) et par la buse à eau chaude/vapeur (F), si insérée, de sorte à nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine. Placer un récipient d'une capacité min. 100ml sous la buse à café et la buse à eau chaude (fig. 8).

Pour activer cette fonction, procéder comme suit :

1. Appuyer sur le menu paramètres (B6) ;
2. Sélectionner l'option "Rinçage" ;
3. "Positionner un récipient de 0,5l. Appuyer sur Ok pour lancer". Appuyer sur Ok pour lancer le rinçage : après quelques secondes de l'eau chaude, qui nettoie et chauffe le circuit interne de la machine, s'écoule d'abord de la buse à café et successivement de la buse à eau chaude/vapeur (si insé-

rée), (fig. 11) ; l'écran (B1) affiche le message "Rinçage en cours. De l'eau chaude sort des buses" ;

4. Pour interrompre le rinçage appuyer sur "Annuler" ou attendre l'arrêt automatique.

Nota Bene !

- Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 3-4 jours, il est vivement conseillé, après avoir allumé la machine, d'effectuer 2-3 rinçages avant de l'utiliser ;
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué cette opération, de trouver de l'eau dans le bac récupérateur de marcs de café (A18).

6.2 Détartrage

Pour les instructions concernant le détartrage, consulter le chapitre «18. Détartrage».

6.3 Nettoyage lait

Cette fonction permet de nettoyer la carafe à lait (D) avant de la remettre au réfrigérateur. Pour effectuer le nettoyage procéder comme suit :

1. Accrocher la carafe à lait aux gicleurs (A11) (fig. 22) en la poussant à fond : la machine émet un signal sonore (si la fonction signal sonore est active) ;
2. Régler la buse à lait (D6) en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'un montre (fig. 23) ;
3. Placer un récipient sous la buse à lait (fig. 26) ;
4. Appuyer sur le menu paramètres ;
5. Sélectionner l'option "Nettoyage lait" ;
6. "Placer un récipient sous la buse à lait. Appuyer sur Ok pour lancer nettoyage de la carafe à lait" ;
7. Appuyer sur "Ok" pour lancer le cycle de nettoyage : "NETTOYAGE DE LA CARAFE À LAIT EN COURS. PLACER UN RÉCIPIENT SOUS LA BUSE À LAIT" (fig. 26) : de l'eau chaude s'écoule de la buse à lait et s'interrompt automatiquement une fois le nettoyage terminé.
8. Remettre la buse à lait en position de non-utilisation, en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, avant d'extraire la carafe à lait.

Nota bene !

- Ne jamais extraire la carafe à lait en la saisissant par la buse à lait.
- Il est possible d'interrompre le cycle de nettoyage à tout moment en appuyant sur "Stop" ;
- Dans certains cas, pour effectuer le nettoyage, il faut attendre que la machine se réchauffe ;
- Le lait resté dans la carafe à lait peut être conservé au réfrigérateur.

6.4 Réglage mouture

La machine est dotée de 2 moulins à café qui se trouvent au niveau des bacs à grains (I) (A4) et (II) (A6). Les moulins à café ne

doivent pas être réglés, du moins au début, car ils ont déjà été pré-réglés en usine de manière à obtenir un bon débit de café. Toutefois, si après avoir préparé les premiers cafés, la préparation s'avère peu dense et avec peu de crème ou trop lente (au goutte à goutte), il est possible d'effectuer une correction.

Procéder de la manière suivante :

1. Appuyer sur le menu paramètres (B6);
2. Sélectionner l'option "Réglage mouture" : l'écran propose un tutoriel avec des conseils sur le degré de mouture : si l'on souhaite sauter cette présentation appuyer sur "Passer" autrement appuyer sur "Suivant" pour avancer dans le tutoriel ;
3. "Sélectionner mouture [I] ou [II] et régler le niveau de mouture dans la valeur disponible" :
 - Sélectionner le moulin à café que l'on souhaite régler ( ou ) ;
 - Sélectionner le niveau de mouture souhaité, en suivant les indications précédentes du tutoriel, en appuyant directement sur l'un des numéros sélectionnables dans l'intervalle mis en évidence ;
4. Appuyer sur "Ok" : "La variation de la qualité du café en tasse sera effective après 5 cafés" ;
5. Appuyer sur "Ok" et préparer 5 boissons à base de café, en utilisant le moulin à café sélectionné au point 3, pour rendre le réglage opérationnel.
- 6.

Nota Bene !

- On recommande d'effectuer d'autres modifications seulement après avoir préparé au moins 5 cafés à la suite de la procédure décrite. Au cas où l'on remarquerait à nouveau une préparation non-correcte du café, répéter la procédure.
- Il n'est pas possible d'effectuer plus d'un pas de réglage à la fois si auparavant on n'a pas préparé au moins deux boissons à base de café en utilisant le moulin à café sélectionné au point 3.
- Si l'on souhaite revenir aux paramètres d'usine du moulin à café (indiqués par une étoile), appuyer sur "Pré-défini" et préparer 5 boissons à base de café.

6.5 Filtre à eau

Pour les instructions relatives au filtre (C6), consulter le chapitre «20. Filtre adoucisseur».

6.6 Dureté de l'eau

Pour les instructions concernant le réglage de la dureté de l'eau, consulter le chapitre «19. Programmation de la dureté de l'eau».

6.7 Général

1. Appuyer sur le menu paramètres (B6);
2. Sélectionner l'option "GÉNÉRAL" ;

Cette option permet d'activer ou désactiver, par une simple touche, les fonctions suivantes :

- "Signal sonore" : lorsqu'actif, la machine émet un signal sonore à chaque opération.
- "Éclairage de la tasse" : cette fonction permet d'activer ou désactiver les lumières d'éclairage tasse situées sous la buse à café (A17).
- "Économie d'énergie" : cette fonction permet d'activer ou de désactiver le mode d'économie d'énergie. Lorsque la fonction est active, elle garantit une consommation d'énergie moindre, conformément aux normes européennes en vigueur. Pour signaler qu'il est actif, l'icône du menu paramètres (B6) affiche .

6.8 Arrêt automatique

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

Pour programmer l'arrêt automatique, procéder comme suit :

1. Appuyer sur le menu paramètres (B6);
2. Sélectionner l'option "Arrêt automatique" ;
3. Sélectionner l'intervalle de temps souhaité (15, 30 minutes ou bien 1 heure ou 3 heures).
4. Appuyer sur "←" pour revenir à la page d'accueil avec la nouvelle sélection mémorisée.

6.9 Bluetooth

Avec cette fonction on active ou désactive le code PIN pour se connecter depuis un dispositif mobile à l'appareil. Procéder de la manière suivante :

1. Appuyer sur le menu paramètres (B6);
2. Sélectionner l'option "Bluetooth" ;
3. "Téléchargez l'app COFFEE LINK. Pour plus de sécurité, activer le code PIN et modifier le PIN sur l'app " : activer ou désactiver le PIN de protection en appuyant sur le curseur au niveau de "Protection PIN".
4. Appuyer sur "←" pour revenir à la page d'accueil avec la nouvelle sélection mémorisée.

Le PIN préconfiguré sur la machine est "0000" : on conseille de personnaliser le PIN directement depuis l'App.

Nota Bene !

Le numéro de série de l'appareil, visible à l'intérieur de la fonction "Bluetooth", vous permet d'identifier avec certitude la machine au moment où vous vous connectez à la machine moyennant l'App.

6.10 Sélectionner la langue

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

1. Appuyer sur le menu paramètres (B6);
2. Sélectionner l'option "Sélectionner la langue" ;

3. Appuyer sur le drapeau correspondant à la langue que l'on souhaite sélectionner (appuyer sur la touche "Suivant" ou "Précédent" pour voir toutes les langues disponibles) : l'écran s'actualise immédiatement avec la langue sélectionnée.
4. Appuyer sur "←" pour revenir à la page d'accueil avec la nouvelle sélection mémorisée.

6.11 Vidange du circuit

Nous conseillons, avant toute période d'inutilisation, pour éviter que l'eau ne gèle dans les circuits internes ou avant d'amener l'appareil à un centre d'assistance, de vider le circuit hydraulique de la machine.

Procéder de la manière suivante :

1. Appuyer sur le menu paramètres (B6);
2. Sélectionner l'option "Vider circuit";
3. "Appuyer Ok pour lancer la vidange du circuit" : appuyer sur "Ok";
4. "Vider le bac récupérateur de marcs" : après avoir exécuté les indications requises, appuyer sur "Suivant";
5. "Positionner un récipient de 0,5l. Appuyer sur Ok pour lancer" : après avoir exécuté les instructions, appuyer sur "Ok";
6. "Rinçage en cours. De l'eau chaude sort des buses" : l'appareil effectue un rinçage par la buse à café (A17);
7. "Vider le réservoir d'eau" : un fois le réservoir complètement vidé, appuyer sur "Suivant";
8. "Retirer le filtre à eau" : une fois le filtre retiré appuyer sur "Suivant";
9. "Insérer le réservoir d'eau. Appuyer sur Ok pour vider le circuit" : réinsérer le réservoir et appuyer sur "Ok";
10. Vidange du circuit à eau en cours" : attendre que la machine effectue la vidange ; (Attention : de l'eau chaude sort des buses !). Au fur et à mesure que le circuit se vide, l'appareil pourrait devenir plus bruyant : il s'agit du fonctionnement normal de la machine.
11. "Vider la grille égouttoir" : extraire, vider et réinsérer l'égouttoir puis appuyer sur "Suivant";
12. "Vidange terminée. Appuyer sur Ok pour éteindre" : appuyer sur "Ok". L'appareil s'éteint.

Au prochain allumage de l'appareil procéder selon les instructions du chapitre «3. Première mise en marche de la machine».

6.12 Modifier le profil

Cette fonction permet de modifier l'image et la couleur de l'icône de chaque profil. Pour personnaliser l'icône procéder de la manière suivante :

1. Appuyer sur le menu paramètres (B6);
2. Sélectionner l'option "Modifier le profil";
3. "Sélectionner le profil à modifier" : sélectionner le profil et appuyer sur "Suivant";

4. "Choisir l'icône et la couleur. Utiliser l'app COFFEELINK pour personnaliser le nom du profil" : personnaliser à discrétion et appuyer sur "Ok" pour confirmer.
5. Appuyer sur "←" pour revenir à la page d'accueil avec la nouvelle sélection mémorisée.

6.13 Valeurs d'usine

Cette fonction permet de réinitialiser tous les paramètres du menu et toutes les personnalisations effectuées par l'utilisateur en revenant aux valeurs d'usine (sauf pour la langue, qui reste celle déjà programmée et les statistiques).

Procéder de la manière suivante :

1. Appuyer sur le menu paramètres (B6);
2. Sélectionner l'option "Valeurs d'usine";
3. "Appuyer Ok pour réinitialiser les valeurs d'usine ou pour passer à la page suivante pour réinitialiser un seul profil" :
 - Pour réinitialiser la machine aux valeurs d'usine appuyer sur "Ok";
 - Pour réinitialiser chaque profil aux valeurs d'usine presser la flèche pour aller à la page-écran suivante, sélectionner le profil à réinitialiser et appuyer sur "Ok".
4. "Appuyer Ok pour confirmer réinitialisation des valeurs d'usine" : appuyer sur "Ok";
5. "Valeurs d'usine reprogrammées" : appuyer sur "Ok" pour quitter le menu et revenir à la page d'accueil (page-écran principale).

Nota Bene !

Après avoir réinitialisé la machine (pas chaque profil) aux valeurs d'usine, l'appareil propose la démo.

6.14 Statistiques

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

1. Appuyer sur le menu paramètres (B6);
2. Sélectionner l'option "Statistiques" : afficher les données en parcourant les pages-écrans en appuyant sur "Suivant" ou "Précédent".
3. Appuyer sur "←" pour revenir à la page-écran.

7. PRÉPARATION DU CAFÉ

7.1 Préparation du café avec du café en grains

Attention !

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

1. Introduire le café en grains dans les bacs (I) (A4) et/ou (II) (A6) (fig. 12);
2. Positionner 1 ou 2 tasses sous la buse à café (A17);
3. Baisser la buse de sorte à l'approcher le plus possible de la tasse (fig. 13) : la crème sera ainsi meilleure.
4. Sélectionner le café souhaité comme spécifié dans les paragraphes suivants.

7.2 Votre café d'une seule touche

Pour préparer les boissons au café, presser l'image relative au café souhaité (ex. Espresso, fig. 14) directement sur la page d'accueil (B) : l'appareil commence la préparation. L'écran (B1) affiche l'image de la boisson sélectionnée avec une barre de progression qui se remplit au fur et mesure que la préparation s'effectue ainsi qu'une description de chaque phase (mouture, préparation café).

Une fois la préparation terminée, le panneau de contrôle affiche le message "Votre boisson est prête !" : l'appareil est maintenant prêt pour une nouvelle utilisation.

7.3 Personnalisation de la boisson

Pour préparer les boissons au café avec les paramètres personnalisés, procéder de la manière suivante :

1. Appuyer sur (+) à la base de l'image relative au café souhaité (ex. Espresso, fig. 15) : l'écran (B1) affiche les paramètres qu'il est possible de personnaliser selon ses propres goûts :

"Quantité"	
"Arôme"	
"Bac à grains"	
"Tempér."	

Nota Bene !

Lorsqu'on sélectionne "café pré-moulu" mais que la boisson souhaitée n'est pas adaptée à ce mode, on visualise le message "LE MODE PRÉ-MOULU N'EST PAS DISPONIBLE POUR CETTE BOISSON".

2. Une fois les paramètres réglés, appuyer sur 1X  pour préparer 1 tasse ou, pour les boissons prévues, 2X  pour préparer 2 tasses : l'appareil commence la préparation et l'écran affiche l'image de la boisson sélectionnée avec une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue ainsi qu'une description de chaque phase (mouture, préparation café) ;
3. Une fois la préparation terminée, l'écran affiche : "Votre boisson est prête ! Sauvegarder les paramètres ?" ;
4. Appuyer sur "Mémoriser" pour sauvegarder ou sur ou "Annuler" pour maintenir les paramètres précédents.

Nota bene !

Si sauvegardés, les nouveaux paramètres restent en mémoire SEULEMENT dans le profil sélectionné.

5. "Nouvelles valeurs sauvegardées sur le profil actif" : appuyer sur "OK" pour revenir à la page d'accueil (page-écran principale).

L'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.

7.4 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu

Attention !

- 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 (C2), l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir (A3) pourrait se boucher.
- L'utilisation du café pré-moulu, ne permet pas de préparer plus d'une tasse de café à la fois.
- En préparant le café **LONG** : au milieu de la préparation le message "VERSER LE CAFÉ PRÉ-MOULU, UNE DOSE MAXIMUM" s'affiche : verser donc une dose rase de café pré-moulu et appuyer sur "Ok".
- Il n'est pas possible de préparer le café **DOPPIO+** en utilisant le café pré-moulu.

1. Soulever le couvercle de l'entonnoir du café pré-moulu (A1) (fig. 16) ;
2. **VOLET CAFÉ PRÉ-MOULU OUVERT. SOUHAITEZ-VOUS UTILISER DU CAFÉ PRÉ-MOULU ?** : Appuyer sur "Suivant" pour continuer (ou "Annuler" pour interrompre et revenir à la page d'accueil) ;
3. "VERSER LE CAFÉ PRÉ-MOULU, UNE DOSE MAXIMUM" : s'assurer que l'entonnoir (A3) n'est pas bouché, puis insérer une dose rase de café pré-moulu (fig. 13).
 - Appuyer sur "Ok" pour commencer la préparation ;
4. La page d'accueil apparaît à l'écran en affichant "MODE PRÉ-MOULU" : procéder comme indiqué aux paragraphes précédents «7.2 Votre café d'une seule touche» ou «7.3 Personnalisation de la boisson».

Nota Bene !

Si l'on souhaite quitter le mode pré-moulu, après le point 4, rouvrir le volet du café pré-moulu et appuyer sur "Annuler".

7.5 Indications générales pour la préparation de boissons au café

- Pendant que la machine fait le café, la préparation peut être arrêtée à tout moment en appuyant sur "Stop" ou "Annuler".
- Durant l'utilisation, l'écran affichera plusieurs messages ("REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU", "VIDER LE BAC RÉCUPÉRATEUR DE MARCS", "VIDER LA GRILLE ÉGOUTTOIR", etc.) dont la signification est indiquée dans le chapitre «2.2. Messages affichés à l'écran».

- Si le café sort au goutte à goutte ou s'il est trop liquide, pas assez crémeux ou trop froid, consulter les conseils du paragraphe «6.4 Réglage mouture» et du chapitre «23. Résolution des problèmes».
- Si le mode «Économie d'énergie» est activé, la préparation du premier café pourrait demander quelques secondes d'attente

7.6 Conseils pour un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud il est conseillé de :

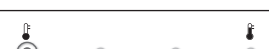
- effectuer un rinçage, en sélectionnant «Rinçage» dans le menu paramètres (B6)(paragraphe «6.1 Rinçage») ;
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude, voir chapitre «13. Écoulement d'eau chaude») ;
- augmenter la température café (paragraphe «7.3 Personnalisation de la boisson»).

8. CARAFE DE CAFÉ

Pour préparer la boisson, presser l'image relative à la carafe de café

directement sur la page d'accueil et procéder de la manière suivante :

1. «PARAMÈTRES BOISSON» : l'écran affiche les paramètres qu'il est possible de personnaliser selon ses propres goûts :

Tasses	 2X  4X  6X
«Arôme»	
Bac à grains	 
«Tempér.»	

2. Placer une carafe sous les gicleurs de la buse à café (A11) : lors du choix de la carafe à utiliser tenir compte de la quantité qui sera préparée, à savoir :

Dose sélectionnée	Quantité (ml)
2X 	250
4X 	500
6X 	750

3. Appuyer sur «Suivant» pour passer à la phase suivante ;
4. Si l'on sélectionne 4 tasses ou 6 tasses, l'écran affiche : «Préparation pour 4 (ou 6) personnes. Remplir le réservoir d'eau et le bac à grains, si nécessaire» : après avoir établi que l'eau et le café sont suffisants, appuyer sur «Ok» ;
5. L'appareil commence la préparation et le panneau de contrôle affiche l'image de la boisson sélectionnée avec une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue ainsi qu'une description de chaque phase (mouture, préparation café).

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

Nota Bene !

- «Annuler» ou «Stop» : presser si l'on souhaite interrompre complètement la préparation et revenir à la page d'accueil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ :

après avoir préparé la carafe de café, laisser refroidir la machine pendant 5 minutes avant de préparer une autre boisson. Risque de surchauffe !

9. PRÉPARATION DE BOISSONS AU LAIT

Nota Bene !

Pour éviter d'avoir un lait peu mousseux ou avec de grosses bulles, il faut toujours nettoyer le couvercle de la carafe à lait (D) comme décrit dans les paragraphes «9.5 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation» et «17.10 Nettoyage de la carafe à lait».

9.1 Remplir et replacer la carafe à lait

1. Appuyer sur les boutons de décrochage (D4) et soulever le couvercle (D1) (fig.18) ;
2. Remplir la carafe à lait (D7) avec une quantité de lait suffisante, mais sans dépasser le niveau MAX imprimé sur la carafe (fig. 19). Tenir compte du fait que chaque cran imprimé sur la carafe correspond à environ 100 ml de lait ;

Nota Bene !

- Pour obtenir une mousse plus dense et homogène, utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé et à la température du réfrigérateur (environ 5°C).
- Si le mode «Économie d'énergie» est activé (voir paragraphe «6.7 Général»), la préparation de la boisson pourrait demander quelques secondes d'attente.

3. S'assurer que le tube de prise du lait (D5) soit bien inséré dans le logement prévu sur le fond du couvercle de la carafe à lait (fig. 20) ;
4. Remettre le couvercle de la carafe à lait en place ;

Nota Bene !

Il y a sur le couvercle un volet (D3) pour remettre à niveau le lait : si durant la préparation l'on voit que le lait commence à manquer, ajouter le lait par le volet sans extraire la carafe et compléter la préparation de la boisson.

5. Extraire, si présente, la buse à eau chaude/vapeur (F1) en appuyant sur le bouton de décrochage (F3) (fig. 21) ;
6. Accrocher la carafe à lait (D) aux gicleurs (A11) (fig. 22) en la poussant à fond : la machine émet un signal sonore (si la fonction signal sonore est active) ;

- Régler la buse à lait (D6) en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'un montre (fig. 23) ;
- Placer une tasse suffisamment grande sous les becs verseurs de la buse à café (A17) et sous la buse à lait (fig. 24) ;
- Sélectionner la boisson souhaitée comme indiqué aux paragraphes suivants.

9.2 Votre boisson au lait d'une seule touche

Pour préparer les boissons au lait, presser l'image relative à la boisson souhaitée directement sur la page d'accueil (B) : l'appareil commence la préparation et le panneau de contrôle affiche l'image de la boisson sélectionnée avec un barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue ainsi qu'une description de chaque phase (mouture, préparation café, préparation lait, etc...).

Une fois la préparation terminée, le panneau de contrôle affiche le message "Votre boisson est prête ! : l'appareil est maintenant prêt pour une nouvelle utilisation.

Nota Bene !

Une fois la préparation terminée, si l'on souhaite augmenter la quantité de café, il suffit d'appuyer sur "Extra" : après avoir atteint la quantité souhaitée, appuyer sur "Stop".

9.3 Personnalisation de la boisson

Pour préparer une boisson au lait personnalisée procéder de la manière suivante :

- Appuyer sur  à la base de l'image relative à la boisson souhaitée : l'écran affiche les paramètres qu'il est possible de personnaliser selon ses propres goûts :

"Quantité"	
"Mousse de lait"	 NO MIN MED MAX
"Arôme"	
"Bac à grains"	
"Tempér."	

- Après avoir réglé les paramètres, appuyer sur 1X  pour préparer une tasse ou, pour les boissons prévues, 2X  pour préparer 2 tasses ;
- L'appareil commence la préparation et le panneau de contrôle affiche l'image de la boisson sélectionnée avec une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue ainsi qu'une description de chaque phase (mouture, préparation lait, préparation café, etc...).

- Une fois la préparation terminée, l'écran affiche : "Votre boisson est prête ! Sauvegarder les paramètres ?" ;
- Appuyer sur "Mémoriser" pour sauvegarder ou sur ou "Annuler" pour maintenir les paramètres précédents.

Nota bene !

Si sauvegardés, les nouveaux paramètres restent en mémoire SEULEMENT dans le profil sélectionné.

- "Nouvelles valeurs sauvegardées sur le profil actif" : appuyer sur "Ok" pour revenir à la page d'accueil (page-écran principale).

L'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.

9.4 Quantité de mousse conseillée

Pour chaque boisson au lait, un niveau de mousse prédéfini (voir tableau suivant) est préréglé en usine.

Description	Conseillé pour...
PAS DE MOUSSE ("NO") 	CAFFELATTE
Mousse "MIN" 	FLAT WHITE
Mousse "MED" 	LATTE MACCHIATO / 2X LATTE MACCHIATO
Mousse "MAX" 	CAPPUCCINO/ 2X CAPPUCCINO / CAPPUCCINO+ / ESPRESSO MACCHIATO / CAPPUCCINO MIX / 2X CAPPUCCINO MIX / LAIT CHAUD (mousseux)

Il est possible de régler un niveau de mousse différent, selon les préférences, en suivant les instructions du paragraphe «9.3 Personnalisation de la boisson».

Nota Bene !

Les performances du système lait et qualité de la mousse dépendent de la typologie de lait ou boisson végétale, au cas où le système n'émulsionnerait pas correctement réduire \ modifier la quantité de mousse depuis l'écran de la recette sélectionnée (voir indications paragraphe précédent).

9.5 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation

Après chaque préparation de boisson au lait, l'écran affiche "APPUYER SUR OK POUR LANCER LE NETTOYAGE OU Annuler POUR SÉLECTIONNER UNE NOUVELLE BOISSON". Pour lancer le nettoyage procéder de la manière suivante :

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

- Placer une tasse ou un autre récipient sous le tube d'écoulement du lait mousseux (D6) (fig. 25) ;
- Appuyer sur "Ok" pour lancer le nettoyage ;
- "NETTOYAGE DE LA CARAFE À LAIT EN COURS. PLACER UN RÉCIPIENT SOUS LA BUSE À LAIT" (fig. 26) : de l'eau chaude (D6) s'écoule de la buse à lait et s'interrompt automatiquement une fois le nettoyage terminé.
- Remettre la buse à lait en position de non-utilisation en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, avant d'extraire la carafe à lait.

Nota Bene !

- Si l'on doit préparer plusieurs tasses de boissons à base de lait, nettoyer la carafe à lait après la dernière boisson. Pour procéder aux préparations suivantes, lorsque le message pour la fonction "Nettoyage lait" s'affiche, appuyer sur "Annuler".
- Si le nettoyage n'est pas effectué, l'écran affiche le symbole  (B8) pour rappeler qu'il faut procéder au nettoyage de la carafe à lait. Pour effectuer le nettoyage consulter le paragraphe «6.3 Nettoyage lait».
- Le lait resté dans la carafe à lait peut être conservé au réfrigérateur.
- Dans certains cas, pour effectuer le nettoyage, il faut attendre que la machine se réchauffe.
- Il est possible d'interrompre le nettoyage de la carafe à lait en appuyant sur "Stop".
- Ne jamais extraire la carafe à lait en la saisissant par la buse à lait (D6).

10. PRÉPARATION DE CHOCOLAT CHAUD

Pour préparer la boisson, presser l'image relative au chocolat directement sur la page d'accueil (B) et procéder de la manière suivante :

- "PARAMÈTRES BOISSON" : l'écran affiche les paramètres qu'il est possible de personnaliser selon ses propres goûts :

"Tasses"	 1X  2X
"Densité"	  

Nota Bene !

si la préparation en poudre pour chocolat chaud utilisée ne contient pas d'épaississant, en réglant la densité il n'y aura aucune différence ;

- Appuyer sur "Suivant" pour accéder à la procédure guidée ;
- "Insérer le mélangeur choco dans la mix carafe (phase 1/3)". Soulever le couvercle de la carafe (E1) (fig. 27), agir sur le curseur de décrochage (E8) et extraire l'entonnoir de la carafe (E3) (fig. 28). S'assurer que le tube de distribution de la vapeur (E4) et le mélangeur choco (E5) sont insérés (fig. 29) puis insérer l'entonnoir assemblé à la carafe (fig.

30). Appuyer sur "Suivant" (ou "Précédent" pour revenir à la page d'accueil) ;

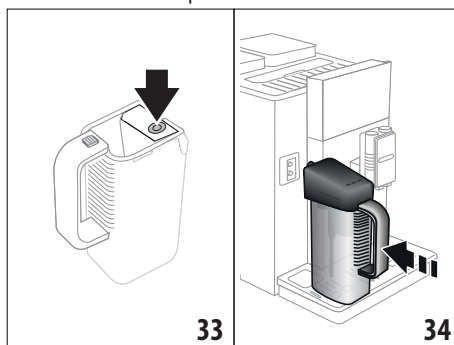
- "Verser la quantité souhaitée d'eau ou de lait (phase 2/3)" (fig. 31). Pour préparer 1 tasse : verser dans l'entonnoir le lait à la température du réfrigérateur (ou de l'eau fraîche) jusqu'au niveau . Pour préparer 2 tasses ou un "mug" : verser le lait (o l'eau) jusqu'au niveau . Appuyer sur "Suivant" (ou "Précédent" pour revenir à la page-écran précédente) ;
- "Ajouter du cacao en poudre (phase 3/3)" (fig. 32). Pour préparer 1 tasse : ajouter deux doses (C2) (25 g) de préparation pour chocolat chaud. Pour préparer deux tasses ou un mug : ajouter 4 doses de préparation pour chocolat chaud. Appuyer sur "Suivant" ;

Attention

S'assurer que le trou de l'entonnoir indiqué sur la fig. 33 soit propre.

Nota Bene !

- Le lait doit être versé lorsque l'entonnoir avec le tube distribution vapeur et le mélangeur sont déjà insérés et ne doit pas dépasser le niveau  indiqué sur la carafe ; augmenter ou diminuer la quantité de préparation pour chocolat chaud selon les goûts.
- Pour utiliser de l'eau à la place du lait, suivre les mêmes indications fournies pour le lait.



- Pour une préparation correcte du chocolat chaud, verser dans l'entonnoir d'abord le lait (ou l'eau) puis la préparation ou le cacao.
- "Fermer le couvercle et insérer la carafe. Presser OK pour lancer la préparation" : refermer le couvercle et accrocher la carafe aux gicleurs (A11) (fig. 34) : la machine émet un signal sonore (si la fonction signal sonore est active) ;
 - Appuyer sur "Ok" pour lancer la fonction : l'appareil commence à mélanger la préparation et successivement débite de la vapeur pour la réchauffer.

Nota Bene !

Si l'on souhaite interrompre la préparation du chocolat, appuyer sur "Stop" et "Annuler".

8. "Votre boisson est prête !": appuyer sur "OK" pour revenir à la page d'accueil (page-écran principale).

Le chocolat est prêt à être versé dans la tasse.

Nota Bene !

- Si la sélection tasses ou densité a été modifiée on visualisera le message : "Sauvegarder les paramètres ?"
- Durant la préparation du chocolat, la carafe et son couvercle deviennent très chauds : utiliser exclusivement la poignée de la carafe pour l'extraire et verser le chocolat.
- Durant la préparation du chocolat, il est normal que de la vapeur sorte des trous du couvercle de la carafe chocolat.
- Il est normal que, à cause du chauffage du lait, il y ait des éclaboussures à l'intérieur de la carafe.
- La quantité de chocolat dans la tasse, varie selon la densité sélectionnée : si l'on sélectionne la densité élevée, la quantité sera inférieure par rapport à la préparation avec la densité basse.
- Il est recommandé de procéder au plus tôt au nettoyage de la carafe (voir paragraphe «17.11 Nettoyage de la "Mix Carafe" (E)»).

11. PRÉPARATION DES BOISSONS FROIDES

11.1 Préparation du café frappé

Pour préparer la boisson, presser l'image relative au café frappé directement sur la page d'accueil (B) et procéder de la manière suivante :

1. "PARAMÈTRES BOISSON" : l'écran affiche les paramètres qu'il est possible de personnaliser selon ses propres goûts :

"Tasses"	☒ 1X  ☐ 2X 
"Mousse de lait"	    (Position MAX conseillée)
"Arôme"	     (Position MAX conseillée)
"Bac à grains"	☒  ☐  ☐ 

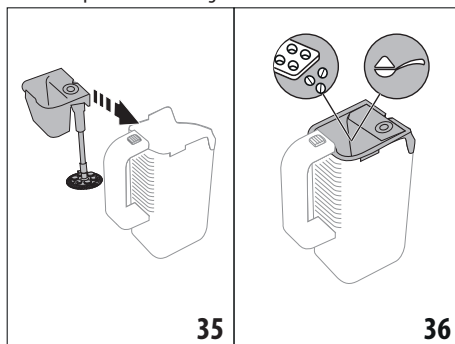
Nota Bene !

En utilisant le café pré-moulu il est possible de préparer seulement la dimension 1 tasse (1X ) ;

2. Appuyer sur "Suivant" pour accéder à la procédure guidée ;
3. "Insérer le mélangeur aéro dans la mix carafe (phase 1/4)" (fig. 35) : soulever le couvercle de la carafe (E1), agir sur le curseur de décrochage (E8) (fig.27) et extraire l'entonnoir de la carafe (E3)(fig.28). S'assurer que le mélangeur aéro (E6) soit inséré (fig. 35) puis accrocher l'entonnoir assemblé à la carafe ;

Nota Bene !

- Pour une bonne préparation de la boisson, s'assurer que le tube de distribution vapeur (E4) ne soit pas inséré.
- Ne jamais insérer le couvercle (E1) avec l'entonnoir (E3) et le mélangeur aéro (E6) aux gicleurs(A11) sans la carafe (E7), car un contact direct avec le mélangeur en mouvement pourrait être dangereux.

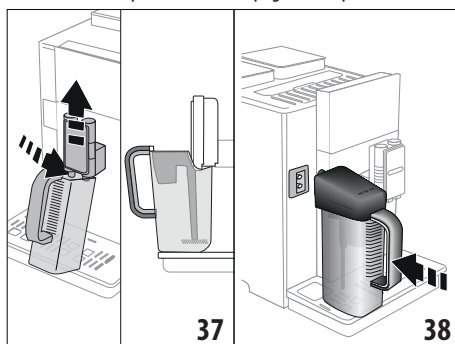


4. Appuyer sur "Suivant" pour passer à la phase suivante (ou "Précédent" pour revenir à la page-écran précédente) ;
5. "Verser 9 (ou 18) glaçons et le sucre (phase 2/4)" (fig. 36) : verser les glaçons préparés avec les bacs à glaçons fournis (C7) et ajouter le sucre à discrétion ;

Nota bene !

Si l'on prépare 2 tasses, il est nécessaire de verser 18 glaçons comme requis par l'appareil.

6. Appuyer sur "Suivant" pour passer à la phase suivante (ou "Précédent" pour revenir à la page-écran précédente) ;



7. "Positionner la carafe sous les buses à café (phase 3/4)" : relever la buse à café (A17) et positionner la carafe (E) afin que le café soit préparé directement dans la carafe (fig. 37) ;
8. Appuyer sur "Ok" pour lancer la préparation : l'appareil commence la préparation du café et l'écran affiche l'image de la boisson avec une barre de progression qui se remplit

au fur et à mesure que la préparation s'effectue ainsi que la description de chaque phase (mouture, préparation café, etc...). La préparation s'interrompt automatiquement.

Nota bene !

Appuyer sur "Annuler" pour annuler complètement la préparation.

9. "Fermer le couvercle et insérer la carafe. Presser OK pour lancer la préparation"; extraire la carafe de la buse à café, fermer le couvercle et accrocher la carafe (E) aux gicleurs (A11) (fig. 38) : la machine émet un signal sonore (si la fonction signal sonore est active).
10. Appuyer sur "Ok" pour lancer le mélange : l'appareil commence la préparation et le panneau de contrôle affiche l'image de la boisson avec un barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue ainsi qu'une description de la phase (mélange).
11. La préparation s'interrompt automatiquement et l'écran affiche le message "Finir la préparation ?", appuyer sur "Oui" si l'on souhaite interrompre autrement "Non" pour reprendre le mélange.

Nota Bene !

- Le mélange peut être interrompu à tout moment en appuyant sur Stop et en confirmant par "Oui". Si l'on appuie sur
- "Non", le mélange reprend.
- Au terme de la préparation, si la mousse n'est pas satisfaisante, il est possible de continuer le mélange en appuyant sur "Extra". Après avoir atteint la quantité souhaitée, appuyer sur "Stop". Le mélange peut être répété 2 fois, pour une durée maximale d'une minute.

Une fois la préparation terminée le café frappé est prêt pour être versé dans la tasse.

RECETTE POUR UN RÉSULTAT OPTIMAL :

- **GLAÇONS** : 9 glaçons (45 g) pour une tasse ou 18 glaçons (90 g) pour 2 tasses. Nous conseillons d'utiliser le bac (C7) fourni, étudié pour la bonne dimension de glaçons ;
- **CAFÉ** : utiliser du café avec un pourcentage consistant de "robusta" pour obtenir une bonne crème/mousse.
- **SUCRE** : une petite cuillère de sucre par tasse. Nous conseillons d'utiliser du sucre en poudre.

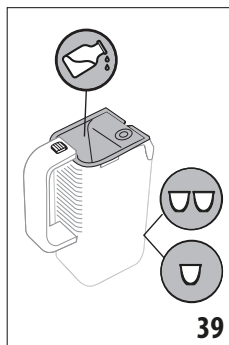
11.2 Préparation de la mousse de lait frappée X (froide)

Pour préparer la boisson, presser l'image relative à la mousse de lait frappée directement sur la page d'accueil et procéder de la manière suivante :

1. "PARAMÈTRES BOISSON" : l'écran affiche les paramètres qu'il est possible de personnaliser selon ses propres goûts :

Tasses	☒ 1X  ☐ 2X 
"Mousse de lait"	

2. Appuyer sur "Suivant" pour accéder à la procédure guidée ;
3. "Insérer le mélangeur aéro dans la mix carafe (phase 1/2) (fig. 35) : soulever le couvercle de la carafe (E1), agir sur le curseur de décrochage (E8) (fig.27) et extraire l'entonnoir de la carafe (E3)(fig.28). S'assurer que le mélangeur aéro (E6) soit inséré (fig. 35) puis accrocher l'entonnoir assemblé à la carafe ;



4. Appuyer sur "Suivant" pour passer à la phase suivante (ou "Précédent" pour revenir à la page-écran précédente) ;
5. "Verser le lait jusqu'au niveau souhaité (phase 2/2)" (fig. 39) : verser le lait froid en quantité adaptée pour préparer la quantité sélectionnée (100ml petite tasse ou 200ml grande tasse).

On recommande d'utiliser du lait UHT conservé au réfrigérateur à non plus de 6°C et ouvert depuis moins de 3/4 jours) ;

6. Appuyer sur "Suivant" pour passer à la phase suivante (ou "Précédent" pour revenir à la page-écran précédente) ;
7. "Fermer le couvercle et insérer la carafe. Presser Ok pour lancer la préparation" : refermer le couvercle et accrocher la carafe aux gicleurs (A11) (fig. 34) : la machine émet un signal sonore (si la fonction signal sonore est active) ;
8. Appuyer sur "Ok" pour lancer le mélange : l'appareil commence la préparation et le panneau de contrôle affiche l'image de la boisson avec un barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue ainsi qu'une description de la phase (mélange).
9. La préparation s'interrompt automatiquement et l'écran affiche le message "Votre boisson est prête" et le lait froid est prêt à être versé dans la tasse. Consommer toute la boisson préparée et éviter de remettre l'éventuel résidu au réfrigérateur.

Nota Bene !

- Il est possible d'interrompre la préparation à tout moment en appuyant sur "Stop".

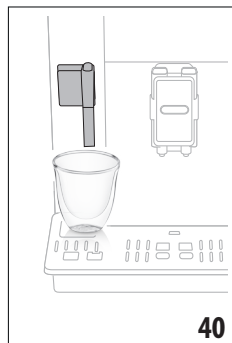
12. FONCTION THÉ



Attention ! Risque de brûlures.

Ne jamais laisser la machine sans surveillance durant l'écoulement d'eau chaude.

Pour préparer le thé, procéder de la manière suivante :



1. Contrôler que la buse à eau chaude/vapeur (F) soit accrochée correctement aux gicleurs (A11) ;
2. Mettre le sachet de thé dans la tasse et la positionner sous la buse (le plus près possible pour éviter des éclaboussures) (fig. 40) ;
3. Pour préparer la boisson, presser l'image relative à la fonction thé directement sur la page d'accueil ;

4. "PARAMÈTRES BOISSON" : l'écran affiche les paramètres qu'il est possible de personnaliser selon ses propres goûts :

"Quantité"	
"Tempér."	 <i>Un type de thé différent (blanc, vert, oolong, noir) s'affiche à chaque température</i>

5. Appuyer sur "Ok" pour lancer la préparation : l'appareil commence la préparation et le panneau de contrôle affiche l'image de la boisson avec une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue ainsi qu'une description de la phase (préparation eau) et l'écran affiche le message "Votre boisson est prête !" ;
6. La machine fait couler la quantité d'eau chaude puis interrompt automatiquement l'écoulement.

Nota Bene !

- Si le mode "Économie d'énergie" est activé, la préparation d'eau chaude pourrait demander quelques secondes d'attente.
- Pour interrompre manuellement la préparation appuyer sur "Stop".
- Dès la préparation terminée, si l'on veut augmenter la quantité d'eau dans la tasse, il suffit d'appuyer sur "Extra" : après avoir atteint la quantité souhaitée, appuyer sur "Stop".

13. ÉCOULEMENT D'EAU CHAUDE

Pour préparer de l'eau chaude, procéder de la manière suivante :

1. Accrocher la buse à eau chaude/vapeur (F) aux gicleurs (A11) (fig.7) : la machine émet un signal sonore (si la fonction signal sonore est active) ;
2. Placer une tasse sous la buse (le plus près possible pour éviter des éclaboussures) (fig. 40).
3. Sélectionner la fonction comme spécifié dans les paragraphes suivants.

13.1 La boisson d'une seule touche

Presser l'image relative à l'eau chaude directement sur la page d'accueil : l'appareil commence la préparation et l'écran affiche l'image de la boisson avec une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue ainsi qu'une description de la phase (préparation eau).

Une fois la préparation terminée, l'écran affiche le message "Votre boisson est prête !" : l'appareil est maintenant prêt pour une nouvelle utilisation.

Nota Bene !

Dès la préparation terminée, si l'on veut augmenter la quantité d'eau dans la tasse, il suffit d'appuyer sur "Extra" : après avoir atteint la quantité souhaitée, appuyer sur "Stop".

13.2 Personnalisation de la boisson

Pour préparer la quantité souhaitée d'eau chaude, procéder de la manière suivante :

1. Appuyer sur (+) à la base de l'image relative à l'eau chaude : l'écran (B1) affiche les quantités sélectionnables :

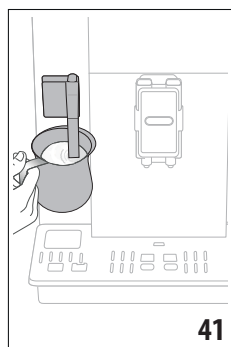
"Quantité"	
------------	--

2. Une fois la quantité sélectionnée, appuyer sur 1X : l'appareil commence la préparation et l'écran affiche l'image de la boisson avec une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue ainsi qu'une description de la phase (préparation eau).
3. Une fois la préparation terminée, l'écran affiche : "Votre boisson est prête ! Sauvegarder les paramètres ?" ;
4. Appuyer sur "Mémoriser" pour sauvegarder (ou "Annuler" pour maintenir les paramètres précédents).

Nota Bene !

- Si le mode "Économie d'énergie" est activé, la préparation d'eau chaude pourrait demander quelques secondes d'attente.
- Pour interrompre manuellement la préparation d'eau chaude appuyer sur "Stop" et "Annuler".

14. PRÉPARATION DE VAPEUR



41

Pour préparer la vapeur, procéder de la manière suivante :

1. Accrocher la buse à eau chaude/vapeur (F) aux gicleurs (A11) (fig.7) : la machine émet un signal sonore (si la fonction signal sonore est active) ;
2. Remplir un récipient avec le liquide à chauffer ou émulsionner et immerger la buse à eau chaude/vapeur dans le liquide (fig. 41) ;
3. Presser l'image relative à la vapeur directement sur la page d'accueil : l'appareil commence la préparation et l'écran affiche l'image de la boisson avec une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue ainsi qu'une description de la phase (préparation vapeur) ;
4. Une fois la préparation terminée, l'écran affiche le message "Votre boisson est prête !" : l'appareil est maintenant prêt pour une nouvelle utilisation.

Attention !

Toujours interrompre la distribution de vapeur avant d'extraire le récipient avec le liquide, pour éviter des brûlures causées par les éclaboussures.

L'écran affiche le message "Votre boisson est prête !" : l'appareil est maintenant prêt pour une nouvelle utilisation.

Nota Bene !

- Si le mode "Économie d'énergie" est activé, la préparation de la vapeur pourrait demander quelques secondes d'attente.
- Pour interrompre manuellement la préparation appuyer sur "Stop" ou "Annuler"

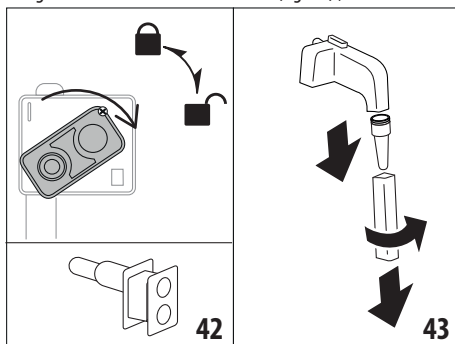
14.1 Conseils pour l'utilisation de la vapeur pour émulsionner le lait

- Dans le choix des dimensions du récipient, tenir compte que le volume du liquide augmentera de 2 à 3 fois.
- 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 obtenir une mousse plus crémeuse, faire tourner le récipient avec de lents mouvements du bas vers le haut.
- Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou bien avec des grosses bulles, toujours nettoyer la buse (F) de la façon décrite dans le paragraphe suivant.

14.2 Nettoyage de la buse à eau chaude/vapeur après utilisation

Nettoyer la buse à eau chaude/vapeur (F) à chaque utilisation, pour éviter que des résidus de lait ne se déposent ou que la buse ne se bouche.

1. Placer un récipient sous la buse à eau chaude/vapeur, et faire s'écouler un peu d'eau (voir chapitre «13. Écoulement d'eau chaude»). Interrompre donc la préparation d'eau chaude en appuyant sur "Stop" ;
2. Attendre quelques minutes que la buse à eau chaude/vapeur refroidisse ; puis l'extraire (fig. 21) en appuyant sur le bouton de décrochage (F3) ;
3. Tourner le connecteur (F2) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et l'extraire (fig. 42) ;



42

43

4. Tenir fermement la buse (F1) d'une main et, de l'autre tourner la buse à cappuccino et tirer (F5) vers le bas pour l'enlever (fig. 43). Ôter aussi le gicleur vapeur (F4) en le tirant vers le bas ;
5. Contrôler que le trou du gicleur ne soit pas bouché. Si nécessaire, le nettoyer à l'aide d'un cure-dent.
6. Laver soigneusement tous les éléments de la buse avec une éponge et de l'eau tiède. Utiliser l'écouvillon (C8) pour racleur d'éventuels résidus de lait.
7. Ensuite assembler à nouveau tous les composants de la buse.

15. PERSONNALISATION GUIDÉE DE LA BOISSON (MY)

Grâce à cette fonction il est possible de personnaliser toutes les boissons qui, à l'intérieur des paramètres boissons, ont le symbole MY à la base de l'image (sur la page d'accueil, appuyer sur ⊕ à la base de l'image relative à la boisson souhaitée). Pour personnaliser procéder de la manière suivante :

1. S'assurer que le profil (B2) pour lequel on souhaite personnaliser la boisson est actif ;
2. Appuyer sur ⊕ (B4) à la base de l'image relative à la boisson souhaitée ;

3. Appuyer sur  à la base de l'image relative à la boisson ;
4. "Appuyer sur Ok pour personnaliser la boisson" : appuyer sur "Ok" et suivre les indications à l'écran.
5. "Sélectionner préférence" : sélectionner la préférence et appuyer sur "Suivant" pour passer à la phase suivante (ou "Précédent" pour revenir à la page-écran précédente) ;
6. "Appuyer Ok pour personnaliser la longueur en tasse de la boisson" : appuyer sur "Ok" pour lancer la préparation ;
7. "Appuyer sur Stop une fois la quantité souhaitée atteinte" : la préparation commence et l'appareil propose la page-écran de personnalisation de la quantité illustrée par une barre verticale (en cas de boissons au lait avec café, on procède à la personnalisation des deux ingrédients).
8. Lorsque la quantité atteint la quantité minimale programmable, l'écran affiche "Stop".
9. Appuyer sur "Stop" lorsqu'on atteint la quantité souhaitée en tasse.
10. "Votre boisson est prête ! Sauvegarder les paramètres ?" : si le résultat en tasse est celui souhaité, appuyer sur "Mémoriser" autrement appuyer sur "Annuler".
11. "Nouvelles valeurs sauvegardées sur le profil actif" : appuyer sur "Ok" pour revenir à la page d'accueil.

L'appareil revient à la page d'accueil.

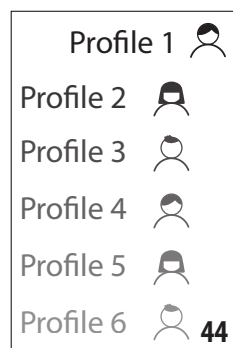
Nota Bene !

- En personnalisant une boisson monodose (1 tasse) on personnalise automatiquement aussi sa boisson double dose (2 tasses) et la machine affiche le message "Les valeurs sont sauvegardées pour 1 et 2 tasses" ;
- Il est possible de personnaliser les boissons même en se connectant avec la DeLonghi Coffee Link App.
- Il est possible de quitter la programmation à tout moment en appuyant sur "Annuler" : les valeurs ne seront pas sauvegardées.
- Une fois la boisson personnalisée, à l'intérieur des paramètres, on voit s'afficher "Réinitialiser" (sous l'image) et "my" (parmi les sélections de la quantité). En appuyant sur "Réinitialiser" les paramètres de la boisson reviennent aux valeurs d'usine.

Tableau quantités boissons		
Boisson	Quantité standard	Quantité programmable
ESPRESSO	40 ml	20-180 ml
CAFÉ	180 ml	100-240 ml
LONG	160 ml	115-250 ml
DOPPIO+	120 ml	80-180 ml
AMERICANO	150 ml	70-480 ml

THÉ	150 ml	20-420 ml
EAU CHAUDE	250 ml	20-420 ml

16. SÉLECTIONNER SON PROPRE PROFIL



Avec cet appareil il est possible de mémoriser 6 profils différents (B2) , chacun desquels est associé à une icône différente.

Les personnalisations des boissons sont mémorisées pour chaque profil (voir chap. "15. PERSONNALISATION GUIDÉE DE LA BOISSON (MY)") et l'ordre dans lequel toutes les boissons sont visualisées est basé sur la fréquence de

sélection.

Pour sélectionner un profil procéder de la manière suivante :

1. Sur la page d'accueil, appuyer sur le profil actuellement utilisé (B2) : la liste des profils sélectionnables s'affichera ;
2. Sélectionner donc le profil souhaité.

Nota Bene !

- Une fois la sélection effectuée, les couleurs des barres présentes dans les paramètres boisson seront de la même couleur que le profil ;
- Il est possible de renommer son propre profil en se connectant à la DeLonghi Coffee Link App ;
- Pour personnaliser l'icône du profil, consulter le paragraphe «6.12 Modifier le profil».

17. NETTOYAGE

17.1 Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- le circuit interne de la machine ;
- le bac récupérateur de marcs de café (A18) ;
- l'égouttoir (A22) et la grille égouttoir (A21) ;
- le réservoir de l'eau (A25) ;
- les becs de la buse à café (A17) ;
- l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu (A3) ;
- l'infuseur (A27), accessible après avoir ouvert le volet de service (A26) ;
- la carafe à lait (D) ;
- la Mix Carafe (E)
- la buse à eau chaude/vapeur (F) (voir paragraphe «14.2 Nettoyage de la buse à eau chaude/vapeur après utilisation»
- le panneau de contrôle (B).

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'additifs chimiques pour le nettoyage de la machine.
- Les composants de l'appareil peuvent être lavés au lave-vaisselle à l'exception du réservoir d'eau (A25), de son couvercle (A24) et du récipient thermique (D8) de la carafe à lait (D).
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour retirer les incrustations ou les dépôts de café car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.

17.2 Nettoyage du circuit interne de la machine

Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 3-4 jours, il est vivement conseillé avant d'utiliser la machine, de l'allumer et d'effectuer 2-3 rinçages en sélectionnant la fonction "Rinçage" (paragraphe «6.1 Rinçage») avec la buse à eau chaude/vapeur (F) accrochée à la machine.

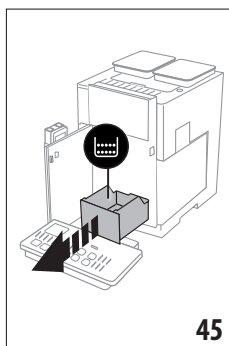
Nota Bene !

Il est normal que, après avoir effectué ce nettoyage, il y ait de l'eau dans le bac récupérateur de marc de café (A18).

17.3 Nettoyage du bac récupérateur de marc de café

Lorsque l'écran (B1) affiche "VIDER LE BAC RÉCUPÉRATEUR DE MARCS", il faut le vider et le nettoyer. Tant que le bac récupérateur de marc n'est pas nettoyé (A18) la machine ne peut pas préparer le café. L'appareil signale la nécessité de vider le bac récupérateur de marc même s'il n'est pas plein, si 72 heures se sont écoulées depuis la première préparation effectuée (pour que le décompte des 72 heures soit effectué correctement, la machine ne doit jamais être éteinte avec l'interrupteur général - (A12)).

Attention ! Risque de brûlures



Si l'on prépare à la suite plusieurs boissons à base de lait, le plateau métallique d'appui des tasses (A19) devient chaud. Attendre qu'il refroidisse avant de le toucher, et le saisir uniquement par l'avant. Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :

1. Appuyer sur le bouton (A15) et ouvrir le volet frontal (A16) (fig. 3) ;
2. Extraire l'égouttoir (A22) et le bac récupérateur de marc (A18) (fig. 45) ;

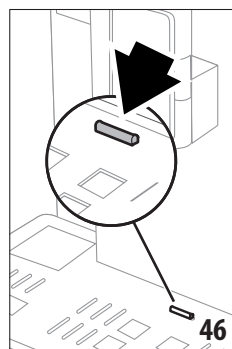
3. Vider et nettoyer soigneusement le bac récupérateur de marc en veillant à éliminer tous les résidus qui peuvent s'être déposés sur le fond : le pinceau fourni (C5) est doté d'une spatule adaptée à cette opération.
4. Remettre l'égouttoir avec la grille et le bac récupérateur de marc de café en place après quoi fermer le volet frontal.

Attention !

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

17.4 Nettoyage de l'égouttoir et de la grille égouttoir

Attention !



L'égouttoir (A22) est doté d'un flotteur (de couleur rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 46). Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau métallique d'appui pour les tasses (A19), il faut vider le bac et le nettoyer, autrement l'eau peut déborder et endommager la machine, le plan d'appui ou la zone autour. Pour retirer l'égouttoir, procéder de la ma-

nière suivante :

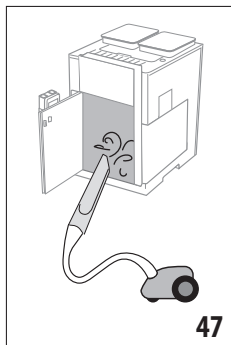
1. Appuyer sur le bouton (A15) et ouvrir le volet frontal (A16) (fig. 3) ;
2. Extraire l'égouttoir et le bac récupérateur de marc de café (A18) (fig. 45) ;
3. Enlever le plateau d'appui pour tasses (A19), la grille égouttoir (A21), puis vider l'égouttoir et le bac récupérateur de marc et laver tous les composants.
4. Remettre l'égouttoir avec la grille ainsi que le bac récupérateur de marc en place, puis refermer le volet frontal.

17.5 Nettoyage interne de la machine

Risque de décharges électriques !

Avant de réaliser les opérations de nettoyage des parties internes, la machine doit être éteinte (consulter «5. Arrêt de l'appareil») et débranchée du secteur. Ne jamais plonger la machine dans l'eau.

1. Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible après avoir enfoncé le bouton (A15), une fois le volet frontal ouvert (A16) (fig. 3) et une fois l'égouttoir extrait (A22) n'est pas sale.



47

Si nécessaire éliminer les dépôts de café à l'aide du pinceau fourni (C5) et d'une éponge.

2. Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 47).

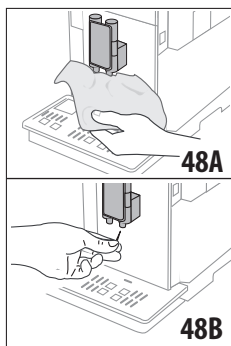
17.6 Nettoyage du réservoir d'eau

Nettoyer le réservoir d'eau (A25) périodiquement (environ une fois par mois) et à

chaque remplacement du filtre adoucisseur (C6).

1. Appuyer sur le bouton (A15) et ouvrir le volet (A16) (fig. 3) ;
2. Extraire le réservoir d'eau (fig. 4), retirer le filtre adoucisseur (si présent) et le rincer à l'eau courante ;
3. Vider le réservoir d'eau et le nettoyer avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle. Rincer soigneusement à l'eau ;
4. Réinsérer le filtre (fig. 63), remplir le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX (imprimé sur le côté interne) (fig. 5), réinsérer le réservoir (fig. 6) et fermer le volet ;
5. (seulement si le filtre adoucisseur a été inséré) Préparer 100ml d'eau chaude.

17.7 Nettoyage des becs de la buse à café



48A

48B

1. Nettoyer régulièrement les becs de la buse à café (A17) à l'aide d'une éponge ou du chiffon fourni (C9) (fig. 48A) ;
2. Contrôler que les trous de la buse à café ne soient pas bouchés. Si nécessaire enlever les dépôts de café à l'aide d'un cure-dents (fig. 48B).

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

Procéder régulièrement (environ une fois par mois) au nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café moulu (A3). Procéder de la manière suivante :

1. Ouvrir le couvercle (A1) (fig. 16) ;

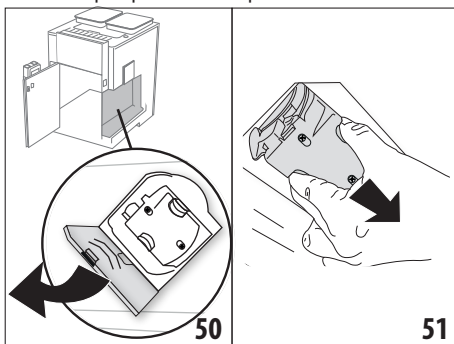
2. Extraire l'entonnoir (fig. 49) et le nettoyer avec le pinceau fourni (C5) ;
3. Si nécessaire nettoyer l'entonnoir à l'eau chaude et avec du liquide vaisselle ou au lave-vaisselle ;
4. Remettre l'entonnoir dans son logement ;
5. Refermer le couvercle.

17.9 Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur (A27) doit être nettoyé au moins une fois par mois.

Attention !

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



50

51

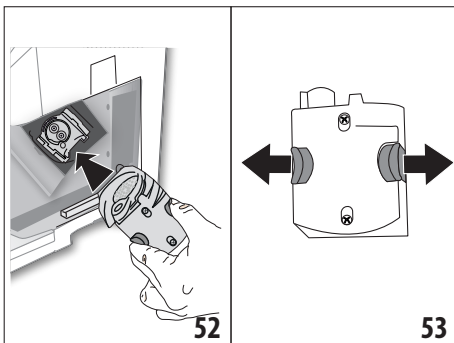
1. S'assurer que la machine ait effectué correctement l'arrêt (voir chapitre «5. Arrêt de l'appareil») ;
2. Appuyer sur le bouton (A15), ouvrir le volet (A16) et extraire le réservoir d'eau (A25) (fig. 4) ;
3. Ouvrir le volet infuseur (A26) (fig. 50) situé sur le côté droit ;
4. Pousser vers l'intérieur les deux boutons de décrochage tout en tirant l'infuseur vers l'extérieur pour l'extraire (fig. 51) ;
5. Plonger pendant environ 5 minutes l'infuseur dans l'eau 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.



52

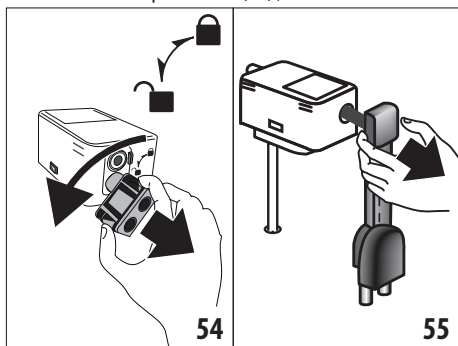
53

7. À l'aide du pinceau (C5), nettoyer d'éventuels résidus de café sur le logement de l'infuseur, visibles depuis le volet infuseur ;
8. Après le nettoyage, remettre l'infuseur en place en l'enfilant dans le support (fig. 52) ;
9. Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons rouges aient joué vers l'extérieur (fig. 53) ;
10. Fermer le volet infuseur ;
11. Remettre le réservoir d'eau en place et refermer le volet frontal.

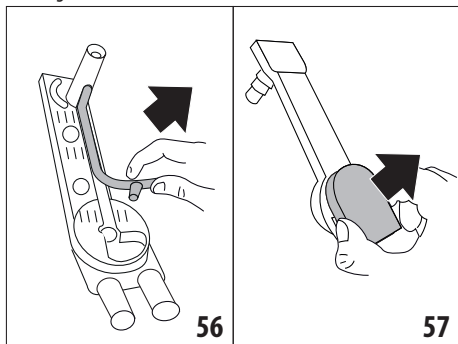
17.10 Nettoyage de la carafe à lait

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

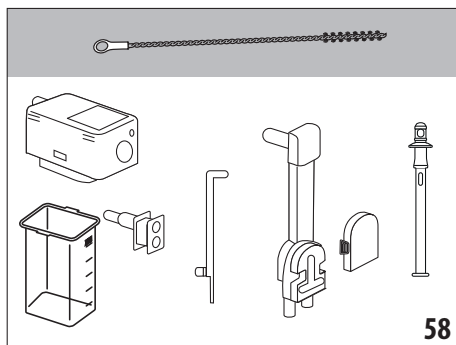
1. Appuyer sur les boutons de décrochage (D4) et extraire le couvercle (D1) (fig. 18) ;
2. Ôter le tube de prise du lait (D5) ;



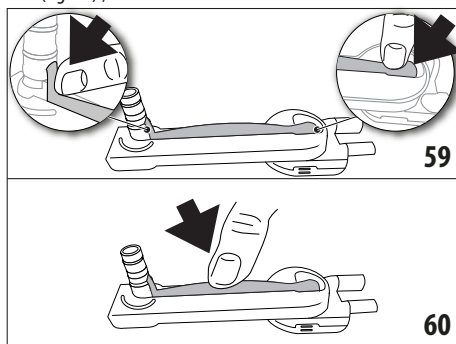
3. Tourner le connecteur accouplement (D2) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 54) et l'extraire ;
4. Extraire la buse à lait (D6) en la tirant (fig. 55). Une fois extraite, retirer le tube transparent qui se trouve à l'intérieur de celle-ci (fig. 56) et le couvercle situé sur les buses (fig. 57) ;



5. Extraire la carafe à lait (D7) du récipient thermique (D8) ;



6. Laver soigneusement tous les composants à l'eau chaude et avec un nettoyant doux. Il est possible de laver tous les composants au lave-vaisselle (**à l'exception du récipient thermique**), à condition de les placer dans le panier supérieur. Faire particulièrement attention à ce qu'il n'y ait pas de résidus de lait sur les composants : utiliser l'écouvillon (C8) pour racle d'éventuels résidus de lait (fig. 58) ;
7. Rincer les trous à l'eau courante ;
8. Vérifier aussi que le tube de prise de lait et la buse à lait ne soient pas bouchés par des résidus de lait : utiliser l'écouvillon pour les nettoyer soigneusement ;
9. Remettre la carafe à lait en place dans le récipient thermique ;
10. Insérer le tube transparent dans la buse à lait (D6) en l'insérant d'abord dans le logement près du connecteur, puis dans le logement près des buses (fig. 59). Une fois les extrémités insérées à fond, pousser à fond toute la longueur du tube en s'assurant qu'il soit bien inséré dans le logement (fig. 60) ;



11. Ensuite assembler à nouveau tous les composants du couvercle ;
12. Remettre le couvercle de la carafe à lait en place.

17.11 Nettoyage de la “Mix Carafe” (E)

Nettoyer la carafe après chaque préparation, de la façon décrite ci-après :

1. Soulever le couvercle (E1) et retirer l'entonnoir (E3) en appuyant sur le curseur de décrochage (E8) (fig. 27) et en le soulevant (fig. 28) ;
2. Tourner le connecteur-accouplement (E2) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et l'extraire ;
3. Extraire le tube de distribution vapeur (E4) et le mélangeur “choco” (E5) ou “aéro” (E6) ;
4. Laver soigneusement tous les composants à l'eau chaude et avec un nettoyant doux. **Tous les composants peuvent être lavés au lave-vaisselle, à condition de les placer dans le panier supérieur.**
5. Remonter donc tous les composants.



Nota Bene !

Il est normal de trouver des résidus sur le mélangeur durant le nettoyage : ce sont des traces de fer contenu dans le cacao, qui est attiré par les aimants du mélangeur.

18. DÉTARTRAGE

Attention !

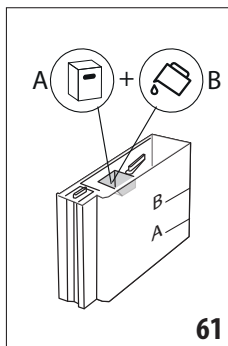
- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant reportées sur l'emballage du détartrant.
- Il est conseillé d'utiliser exclusivement un détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants non appropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, peut entraîner l'apparition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

Détartre la machine lorsque l'écran (B1) affiche “DÉTARTRAGE OBLIGATOIRE. APPUYER SUR OK POUR LANCER (~45MIN)” : si l'on souhaite procéder tout de suite au détartrage, appuyer sur “OK” et suivre les opérations à partir du point (6).

Pour remettre le détartrage à un autre moment, appuyer sur “Annuler” : sur la page d'accueil le symbole  (B7) rappelle que l'appareil a besoin d'être détartré. (Le message sera reproposé à chaque allumage).

Pour accéder au menu de détartrage :

1. Sur l'écran (B1) presser l'icône du menu paramètres (B6) ;
2. Sélectionner l'option “Détartrage” ;
3. “Appuyer sur Ok pour lancer le programme de détartrage (~ 45 MIN” : appuyer sur “Ok” pour accéder à la procédure guidée ;
4. “Vider le bac récupérateur de marcs et la grille égouttoir” : Appuyer sur le bouton (A15) et ouvrir le volet (A16) (fig. 3). Extraire et vider l'égouttoir (A22) et le bac récupérateur de marcs (A18) : puis réinsérer les deux et appuyer sur “Suivant” ;



5. (Si le filtre est installé) “Retirer le filtre à eau” : extraire le réservoir d'eau (A25), soulever le couvercle (A24) et enlever le filtre (C6), puis appuyer sur “Suivant” ;
6. “Verser le détartrant (niveau A) et l'eau (niveau B)” (fig. 61) : Verser dans le réservoir d'eau le détartrant jusqu'au niveau A (correspondant à un emballage de 100 ml) imprimé sur le côté interne du réservoir ;

ajouter ensuite de l'eau (un litre) jusqu'à atteindre le niveau B. Réinsérer le réservoir d'eau (avec le couvercle), fermer le volet frontal et appuyer sur “Suivant” ;

7. “Positionner un récipient de 2 l sous les buses. Appuyer sur Ok pour lancer le détartrage” : placer sous la buse à eau chaude/vapeur (F) et sous la buse à café (A17) un récipient vide avec une capacité minimale de 2 litres (fig. 8). Appuyer sur “Ok” pour lancer le programme (“Précédent” si l'on veut revenir à la page-écran précédente ou “Annuler” si l'on veut quitter la procédure mais sans oublier d'enlever la solution détartrante du réservoir)

Attention ! Risque de brûlures

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

8. “Détartrage en cours. Veuillez patienter” : Le programme de détartrage commence et le détartrant coule aussi bien de la buse à eau chaude/vapeur que de la buse à café (fig. 11) et effectue automatiquement toute une série de rinçages à intervalles pour éliminer les résidus de calcaire de l'intérieur de la machine ;

Après environ 30 minutes, l'appareil interrompt le détartrage ;

9. “Rincer le réservoir et le remplir d'eau jusqu'au niveau max” : l'appareil est maintenant prêt pour un processus de rinçage à l'eau fraîche. Vider le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante ouvrir le volet frontal en appuyant sur le bouton, extraire le réservoir d'eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX et l'insérer dans la machine. Fermer le volet frontal. Appuyer sur “Suivant” ;
10. “Positionner un récipient de 2 l sous les buses. Appuyer sur Ok pour lancer le rinçage” : Après l'avoir vidé, replacer le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante sous

le bec verseur de café et la buse à eau chaude/vapeur (fig. 8) et appuyer sur "Ok" pour lancer le processus de rinçage ;

11. L'eau chaude sort de la buse à café et ensuite de la buse à eau chaude/vapeur et l'écran affiche "Rinçage en cours. De l'eau chaude sort des buses" ;
12. Lorsque l'eau dans le réservoir est finie, vider le récipient utilisé pour recueillir l'eau de rinçage ;
13. (Si le filtre était installé) "Installer le filtre" : appuyer sur le bouton et ouvrir le volet frontal (fig. 3) , extraire le réservoir d'eau, réinsérer, si enlevé précédemment, le filtre adoucisseur. Appuyer sur "Suivant" pour continuer ;
14. "Rincer le réservoir et le remplir d'eau jusqu'au niveau max" : remplir le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX, le réinsérer dans la machine, fermer le volet frontal et appuyer sur "Suivant" pour continuer ;
15. "Positionner un récipient de 2 l sous les buses. Appuyer sur Ok pour lancer le rinçage" : Après l'avoir vidé, remettre le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante sous la buse à eau chaude/vapeur (fig. 8) et appuyer sur "Suivant" pour lancer un autre cycle de rinçage ;
16. Le rinçage commence et l'eau coule de la buse à eau chaude/vapeur : l'écran affiche "Rinçage en cours. De l'eau chaude sort des buses" ;
17. "Vider la grille égouttoir" : vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage, appuyer sur le bouton et ouvrir le volet frontal (fig.3), enlever, vider et réinsérer l'égouttoir (A14) et le bac récupérateur de marcs (A10) ;
18. "Programme de détartrage terminé" : extraire le réservoir de l'eau, le remplir jusqu'au niveau max, le réinsérer dans la machine et fermer le volet frontal, puis appuyer sur "Ok".

Le processus de détartrage est ainsi terminé.

Nota Bene !

- Si le cycle de détartrage ne se termine pas correctement (ex. coupure de courant), nous conseillons de répéter le cycle ;
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué le cycle de détartrage, de trouver de l'eau dans le bac récupérateur de marcs de café (A18).
- 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.

19. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

Le message "DÉTARTRAGE OBLIGATOIRE. APPUYER SUR OK POUR LANCER (~45MIN)" s'affiche après une période de fonctionnement prédéterminée 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, en rendant ainsi l'opération de détartrage moins fréquente.

19.1 Mesure de la dureté de l'eau

1. Retirer la bande réactive fournie "Total hardness test" (C1) de son emballage, accompagnée des instructions en langue anglaise.
2. Plonger entièrement la bande réactive dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
3. Extraire la bande de l'eau et la secouer légèrement. Après 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.

19.2 Réglage de la dureté de l'eau

1. Sur l'écran (B1) presser l'icône du menu paramètres (B6) ;
2. Sélectionner l'option "Dureté de l'eau" ;
3. "Progr. dureté de l'eau en utilisant le test fourni à l'intérieur du mode d'emploi" : effectuer la procédure indiquée au paragraphe précédent et relever le niveau de dureté de l'eau ;
4. Appuyer sur le rond correspondant au niveau de dureté relevé au point précédent comme spécifié dans le tableau suivant :

Total Hardness test (C1)	Dureté de l'eau
	Niveau 1
	Niveau 2
	Niveau 3
	Niveau 4

5. La machine est maintenant reprogrammée selon le nouveau réglage de la dureté de l'eau.
6. Appuyer sur "←" pour revenir à la page-écran.

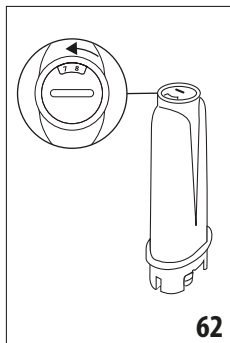
20. FILTRE ADOUCISSEUR

Certains modèles sont dotés d'un filtre adoucisseur (C6) : si votre modèle n'en est pas doté, nous vous conseillons de l'acheter auprès des centres d'assistance agréés De'Longhi.

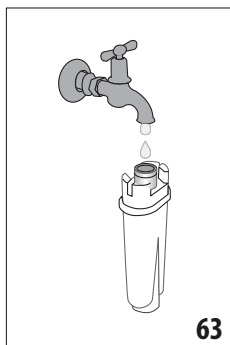
Pour une utilisation correcte du filtre, suivre les instructions indiquées ci-après.

20.1 Installation du filtre

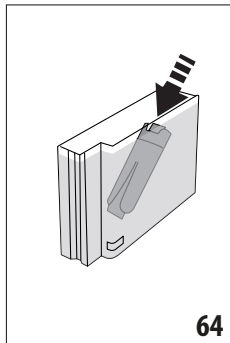
1. Appuyer sur le menu paramètres (B6) ;
2. Sélectionner l'option "Filtre à eau" ;
3. "Appuyer Ok pour installer le filtre à eau" : appuyer sur "Ok" pour accéder à la procédure guidée
4. "Tourner le disque pour visualiser 2 prochains mois" (fig. 63) ;



62



63



64

Nota Bene !

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

5. Appuyer sur "Suivant" pour continuer ("Précédent" pour revenir à la page-écran précédente ; "Annuler" pour annuler l'opération) ;
6. "Faire couler de l'eau dans les trous du filtre jusqu'à écoulement" (fig. 61) : pour activer le filtre, faire couler de l'eau de robinet dans le trou du filtre comme indiqué sur la figure jusqu'à ce que l'eau s'écoule des ouvertures latérales pendant plus d'une minute. Appuyer sur "Suivant" ;
7. "Plonger le filtre dans le réservoir et faire sortir les bulles d'air" (fig. 62) : appuyer sur le bouton (A15), ouvrir le volet frontal (A16) (fig.3) et extraire le réservoir d'eau (A25) de la machine (fig.4) et le remplir d'eau ; insérer le filtre dans le réservoir d'eau en le plongeant complètement pendant une dizaine de secondes, en l'inclinant et en appuyant légèrement dessus pour permettre aux bulles d'air de sortir.

Insérer le filtre dans le logement prévu à cet effet (fig. 63) et le presser à fond ; Appuyer sur "Suivant" ;

8. "Insérer le filtre à l'endroit prédéfini" (fig. 63). Appuyer sur "Suivant" ;
9. "Insérer le réservoir d'eau" (fig. 6) : refermer le réservoir avec le couvercle (A24), puis réinsérer le réservoir dans la machine en fermant le volet frontal. Appuyer sur "Suivant" ;

10. "Positionner un récipient de 0,5l. Appuyer Ok pour remplir le filtre" : positionner un récipient d'une capacité minimale de 0,5 litres (fig. 8) sous la buse à eau chaude/vapeur (F) et appuyer sur "Ok".
11. "Rinçage en cours. De l'eau chaude sort des buses" : la préparation commence et s'interrompt automatiquement à la fin ;
12. "Filtre à eau installé" : appuyer sur "Ok". Le filtre est maintenant actif et il est possible de continuer à utiliser la machine.

20.2 Remplacement du filtre

Remplacer le filtre (C6) l'écran (B1) affiche "REPLACER LE FILTRE À EAU. APPUYER SUR Ok POUR LANCER" : si l'on souhaite procéder tout de suite au remplacement, appuyer sur "Ok" et suivre les opérations à partir du point 6. Pour remettre le remplacement à un autre moment, appuyer sur "Annuler" : l'écran affiche le symbole (B9) pour rappeler qu'il faut remplacer le filtre.

Pour le remplacement, procéder de la manière suivante :

1. Retirer le nouveau filtre de son emballage ;
2. Appuyer sur le menu paramètres (B6) ;
3. Sélectionner l'option "Remplacer le filtre à eau" ;
4. "Appuyer Ok pour remplacer le filtre à eau" : appuyer sur "Ok" pour accéder à la procédure guidée ;
5. "Retirer le filtre actuel avant d'en installer un neuf" : appuyer sur le bouton (A15), ouvrir le volet frontal (A16) (fig. 3), extraire le réservoir d'eau (A25) et le filtre usagé. Appuyer sur "Suivant" pour continuer ("Précédent" pour revenir à la page-écran précédente ; "Annuler" pour annuler l'opération) ;
6. Procéder en suivant les opérations illustrées au paragraphe précédent à partir du point (4).

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.

20.3 Retrait du filtre

Pour continuer à utiliser l'appareil sans le filtre (C6), le retirer et signaler son retrait. Procéder de la manière suivante :

1. Appuyer sur le bouton (A15), ouvrir le volet frontal (A16) (fig. 3), extraire le réservoir d'eau (A25) et le filtre usagé ;
2. Appuyer sur le menu paramètres (B6) ;
3. Sélectionner l'option "Retirer le filtre à eau" ;
4. "Appuyer Ok pour confirmer le retrait du filtre à eau" : appuyer sur Ok pour confirmer ;
5. "Filtre retiré" : l'appareil a sauvegardé la modification. Appuyer sur "Ok" pour revenir à la page d'accueil (B).

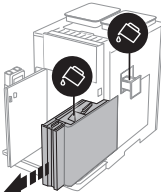
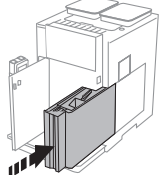
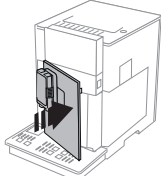
Nota Bene !

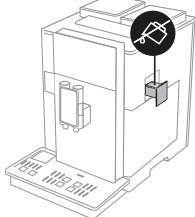
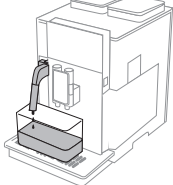
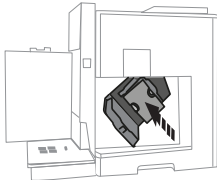
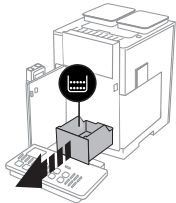
Quand les deux mois de durée se sont écoulés (voir dateur), ou si l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, procéder au retrait du filtre même si la machine ne l'exige pas encore.

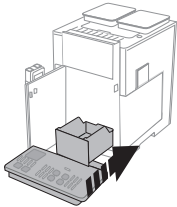
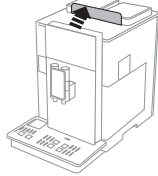
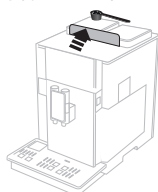
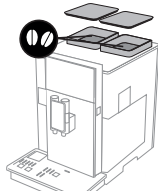
21. DONNÉES TECHNIQUES

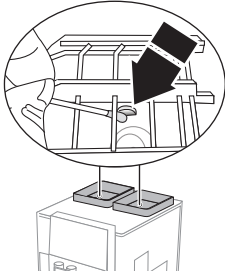
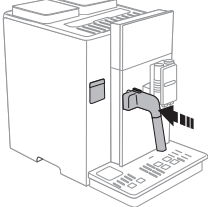
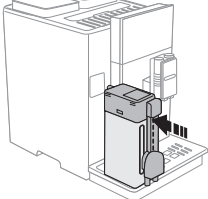
Tension :	220-240 V~ 50-60 Hz max. 10 A
Puissance :	1550 W
Pression :	1,9 MPa (19 bars)
Capacité du réservoir d'eau :	2,1 l
Dimensions LxPxH :	290x468x405mm
Longueur du cordon :	1750 mm
Poids :	16,8 kg
Capacité max. du bac à grains :	290g (x2)
Bande de fréquence :	2400 - 2483,5 MHz
Puissance maximale de transmission	10 mW

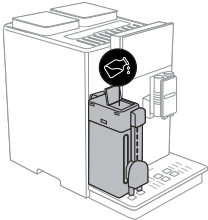
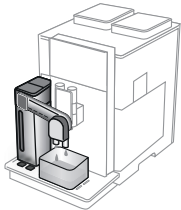
22. MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN

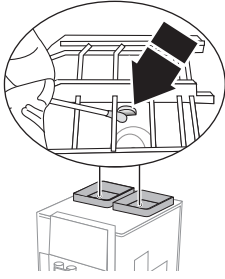
MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
REMPLIR LE RÉSER- VOIR D'EAU. UTILISER L'ENTONNOIR 	L'eau dans le réservoir (A25) n'est pas suffisante.	Appuyer sur le bouton (A15), ouvrir le volet (A16) (fig.3), extraire le réservoir et le remplir d'eau fraîche, le réinsérer dans la machine et fermer le volet. Autrement il est possible de remettre le réservoir à niveau en versant l'eau par le volet (A23) et en vérifiant le niveau par la fenêtre latérale transparente du réservoir. Attention : ne jamais verser l'eau par le volet lorsque le réservoir est extrait
INSÉRER LE RÉSERVOIR D'EAU 	Le réservoir (A25) n'est pas inséré correctement.	Insérer correctement le réservoir en l'enfonçant à fond.
FERMER LE VOLET FRONTAL 	Le volet frontal (A16) est ouvert ou n'est pas accroché correctement.	Fermer le volet frontal en pressant à fond jusqu'à entendre son accrochage, la machine émettra un signal sonore (si la fonction signal sonore est active).

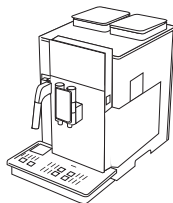
MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
INTERROMPRE LE REMPLISSAGE, RÉSERVOIR PLEIN 	Le réservoir d'eau (A25) est plein.	Interrompre immédiatement le remplissage pour éviter que l'eau ne déborde du réservoir d'eau. Appuyer sur "Ok" pour confirmer et revenir à la page d'accueil (B).
CIRCUIT VIDE. APPUYER SUR Ok POUR LANCER L'AMORÇAGE 	Le circuit hydraulique est vide	Positionner sous la buse à eau chaude/vapeur (F) un récipient d'une capacité minimale de 100ml et appuyer sur "Ok" pour faire couler l'eau : le débit s'interrompt automatiquement. Si le problème persiste vérifier que le réservoir d'eau (A25) est inséré à fond.
	Un nouveau filtre adoucisseur a été inséré (C6)	S'assurer d'avoir suivi correctement les indications pour l'insertion du nouveau filtre (par. «20.1 Installation du filtre» et «20.2 Remplacement du filtre»). Si le problème persiste, enlever le filtre (par. «20.3 Retrait du filtre»).
INSÉRER L'INFUSEUR 	Après le nettoyage l'infuseur n'a pas été réinséré (A27).	Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le par. «17.9 Nettoyage de l'infuseur»
VIDER LE BAC RÉCUPÉRATEUR DE MARCS 	Le bac récupérateur de marcs (A18) de café est plein.	Effectuer le nettoyage comme décrit au par. «17.3 Nettoyage du bac récupérateur de marcs de café»

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
INSÉRER LE BAC RÉCUPÉRATEUR DE MARCS ET LA GRILLE ÉGOUTTOIR 	Après le nettoyage le bac récupérateur de marcs n'a pas été réinséré (A18).	Appuyer sur le bouton (A15), ouvrir le volet (A16), extraire l'égouttoir (A22) et insérer le bac récupérateur de marcs : puis fermer le volet.
VOLET CAFÉ PRÉ-MOULU OUVERT. SOUHAITEZ-VOUS UTILISER DU CAFÉ PRÉ-MOULU ? 	Lorsque le couvercle (A1) est ouvert, l'appareil demande automatiquement si l'on a l'intention de préparer du café en utilisant le café pré-moulu.	Si l'on souhaite préparer le café avec du café pré-moulu, appuyer sur "Suivant" et suivre les indications du par. «7.4 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu», autrement refermer le couvercle ou appuyer sur "Annuler", pour revenir à la page d'accueil.
VERSER LE CAFÉ PRÉ-MOULU, UNE DOSE MAXIMUM 	La volonté de procéder à la préparation en utilisant du café pré-moulu a été confirmée.	S'assurer que l'entonnoir (A3) n'est pas bouché, puis verser une dose rase (C2) de café pré-moulu et, sur l'écran, appuyer sur "Suivant" en suivant les indications du par. «7.4 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu».
REMPLIR LES BACS À GRAINS 	Les grains de café sont finis.	Remplir un ou les deux bacs à grains ((A4) et (A6)). Si les grains sont finis seulement dans l'un des deux bacs, sélectionner l'autre "bac à grains".

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
QUANTITÉ CAFÉ MOULU INSUFFISANTE. CONSULTER LE MODE D'EMPLOI OU LE SERVICE CLIENTS 	Le capteur de présence grains ne fonctionne pas correctement parce qu'il est sale	Utiliser un coton-tige sec pour enlever la poussière des capteurs.  Si le problème persiste il faut contacter le service clients et/ou un centre d'assistance agréé.
MOUTURE TROP FINE. RÉGLER LA MOUTURE DEPUIS LE MENU PARAMÈTRES 	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout. Sil le filtre adoucisseur est présent (C6) il se peut qu'une bulle d'air ait été relâchée à l'intérieur du circuit ce qui a bloqué la préparation.	Procéder au réglage du moulin à café (voir «6.4 Réglage mouture»). Insérer la buse à eau chaude/vapeur (F) sur la machine et débiter un peu d'eau jusqu'à ce que le flux soit régulier. Si le problème persiste, enlever le filtre (voir par. «20.3 Retrait du filtre»)
SÉLECTIONNER UN GOÛT PLUS LÉGER OU RÉDUIRE LA QUANTITÉ DE CAFÉ PRÉ-MOULU 	Trop de café a été utilisé.	Sélectionner un "Arôme" plus léger (voir «7.3 Personnalisation de la boisson») ou réduire la quantité de café pré-moulu (1 dose maximum). Appuyer sur "Ok" pour revenir à la page d'accueil ou attendre que le message disparaisse.
INSÉRER LA BUSE À EAU 	La buse à eau (F) n'est pas insérée correctement.	Insérer la buse à eau en la poussant à fond (fig. 7) : la machine émet un signal sonore (si la fonction signal sonore est active).
INSÉRER LA CARAFE À LAIT 	La carafe à lait (D) n'est pas insérée correctement.	Insérer la carafe à lait en la poussant à fond (fig. 22) : la machine émet un signal sonore (si la fonction signal sonore est active).

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
SI NÉCESSAIRE, REMPLIR LA CARAFE À LAIT PAR LA TRAPPE 	Durant la préparation des boissons à base de lait, l'appareil conseille de remettre à niveau la carafe (D), sans devoir l'enlever, au cas où le lait dans la carafe ne serait pas suffisant pour préparer la boisson sélectionnée.	Ouvrir la trappe (D3) sur le couvercle (D1) et verser le lait sans dépasser le niveau MAX visible sur l'échelle graduée de la carafe à lait (D6).
APPUYER SUR Ok POUR LANCER LE NETTOYAGE OU Annuler POUR SÉLECTIONNER UNE NOUVELLE BOISSON 	Après chaque préparation d'une boisson au lait avec la carafe à lait (D), l'appareil requiert un cycle de nettoyage de la carafe.	Si l'on souhaite effectuer le nettoyage, appuyer sur "Ok", autrement appuyer sur "Annuler" : dans ce cas le voyant  (B8) apparaît sur la page d'accueil pour rappeler qu'il faut effectuer le nettoyage (voir par. «6.3 Nettoyage lait»).
DÉTARTRAGE OBLIGATOIRE. APPUYER SUR Ok POUR LANCER (~45MIN) 	Indique qu'il est nécessaire de détartrer la machine.	Si l'on souhaite procéder au détartrage appuyer sur "Ok" et suivre la procédure guidée, autrement appuyer sur "Annuler" : dans ce cas l'écran affiche le symbole  (B7) pour rappeler qu'il faut effectuer le détartrage (voir chap. «18. Détartrage»).
REPLACER LE FILTRE À EAU. APPUYER SUR Ok POUR LANCER 	Le filtre adoucisseur (C6) est usagé.	Appuyer sur "Ok" pour remplacer le filtre, ou sur "Annuler" si l'on a l'intention de le remettre à un autre moment. Suivre les instructions du chap. «20. Filtre adoucisseur».
MACHINE TROP CHAUDE 	L'utilisation continue et prolongée des mélangeurs peut provoquer une surchauffe de la machine.	Attendre que la machine refroidisse.

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
ALARME GÉNÉRALE : CONSULTER LE MODE D'EMPLOI OU L'APPLICATION COFFEE LINK 	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyer soigneusement la machine de la façon décrite dans le chap. «17. Nettoyage». Si après le nettoyage la machine affiche encore le message, contacter le service clients et/ou un Centre d'Assistance agréé
LE MODE PRÉ-MOULU N'EST PAS DISPONIBLE POUR CETTE BOISSON 	La fonction pré-moulu a été sélectionnée pour une boisson où l'utilisation du café pré-moulu n'est pas possible/prévue.	Appuyer sur "Ok" pour revenir à la page-écran précédente.
REEMPLIR LES BACS À GRAINS 	Le capteur de présence grains ne fonctionne pas correctement parce qu'il est sale	Utiliser un coton-tige sec pour enlever la poussière des capteurs. 
QUANTITÉ CAFÉ MOULU INSUFFISANTE. CONSULTER LE MODE D'EMPLOI OU LE SERVICE CLIENTS 		
	Rappelle qu'il est nécessaire de détartrer la machine et/ou remplacer le filtre (C6)	Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le chap. «18. Détartrage» et/ou de remplacer le filtre ou de l'enlever en suivant les instructions du chap. «20. Filtre adoucisseur».
	Indique que l'économie d'énergie est activée.	Pour désactiver l'économie d'énergie, procéder comme décrit au par. «6.7 Général».
	Rappelle qu'il est nécessaire de détartrer la machine.	Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le chap. «18. Détartrage».
	Rappelle qu'il faut remplacer le filtre (C6)	Remplacer le filtre ou l'enlever en suivant les instructions au chap. «20. Filtre adoucisseur».
	Indique qu'un ou les deux bacs à grains ((A4) et (A6)) sont vides	Remplir le/s bac/s à grains

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
	Indique que la machine est en liaison bluetooth avec un dispositif.	
NOUVELLES VALEURS NON SAUVEGARDÉES 	Durant la personnalisation de la boisson (voir chap. «15. Personnalisation guidée de la boisson (My)»), la préparation a été interrompue volontairement en appuyant sur "Annuler" ou une alarme s'est déclenchée.	Appuyer sur "Ok" pour revenir à la page d'accueil pour visualiser l'alarme qui en a causé l'interruption. Suivre les indications relatives à l'alarme visualisée (voir chap. «22. Messages affichés à l'écran»)
NETTOYAGE EN COURS 	L'appareil relève des impuretés à l'intérieur de la machine.	Attendre que l'appareil soit prêt à l'emploi et sélectionner à nouveau la boisson souhaitée. Si le problème persiste, s'adresser au Centre d'Assistance Agréé.
REFROIDISSEMENT MACHINE ANORMAL. CONSULTER LE MODE D'EMPLOI OU LE SERVICE CLIENTS 	À cause d'une anomalie le refroidissement de la machine ne s'effectue pas correctement.	Appuyer sur "Ok" pour revenir à la page d'accueil (B) et continuer à utiliser la machine. Au cas où le problème se représenterait contacter le service clients et/ou un Centre d'Assistance agréé, dans ce cas il est possible de continuer quand même à utiliser la machine mais il est recommandé de ne pas préparer plus de 10 cafés consécutifs.

23. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements possibles.

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

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud.	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Chauffer les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude (N.B. il est possible d'utiliser la fonction eau chaude).
	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 utilisant la fonction prévue à cet effet (voir par. «6.1 Rinçage»).
	La température du café définie est trop basse.	Programmer une température de café plus élevée (voir par. «7.3 Personnalisation de la boisson»).
	Il est nécessaire de détartrer la machine	Procéder de la manière décrite au chap. «18. Détartrage». Successivement vérifier le niveau de dureté de l'eau («19.1 Mesure de la dureté de l'eau») et vérifier que l'appareil soit programmé selon la dureté réelle («19.2 Réglage de la dureté de l'eau»).
Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème.	Le café est moulu trop grossièrement.	Entrer dans le menu paramètres (B6) et régler le moulin à café. L'effet est visible uniquement après la préparation de 2 cafés (voir par. «6.4 Réglage mouture»).
	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.	Entrer dans le menu paramètres (B6) et régler le moulin à café. L'effet est visible uniquement après la préparation de 5 cafés (voir par. «6.4 Réglage mouture»).
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs de la buse.	Les becs de la buse à café (A17) sont bouchés.	Nettoyer les becs à l'aide d'un cure-dents (fig. 48B).
La café préparé est trop liquide	L'entonnoir (A3) pour le café pré-moulu est bouché.	Ouvrir le volet (A1), extraire l'entonnoir et le nettoyer à l'aide du pinceau (C5) comme décrit au par. «17.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu».
L'appareil ne distribue pas de café	L'appareil relève des impuretés à l'intérieur de la machine : l'écran affiche "Nettoyage en cours".	Attendre que l'appareil soit prêt à l'emploi et sélectionner à nouveau la boisson souhaitée. Si le problème persiste, s'adresser au Centre d'Assistance Agréé.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil ne s'allume pas	Le connecteur du cordon d'alimentation (C6) n'est pas bien inséré.	Insérer le connecteur à fond dans son logement à l'arrière de l'appareil (fig. 1).
	La fiche n'est pas branchée sur la prise.	Brancher la fiche sur la prise (fig. 1).
	L'interrupteur général (A12) n'est pas allumé.	Appuyer sur l'interrupteur général (fig. 2).
L'infuseur ne peut pas être extrait	L'arrêt n'a pas été effectué correctement	Éteindre l'appareil en appuyant sur la touche  (A8) (voir chap. «5. Arrêt de l'appareil»).
Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un troisième rinçage	Durant les deux cycles de rinçage, le réservoir (A25) n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Procéder comme requis par l'appareil, mais en vidant d'abord l'égouttoir (A22), pour éviter que l'eau ne déborde.
La vapeur ou l'eau chaude ne sortent pas de la buse (F)	La buse est sale ou bouchée	Nettoyer la buse comme décrit au par. «14.2 Nettoyage de la buse à eau chaude/vapeur après utilisation»
Le lait ne sort pas des buses à lait (D6)	Le couvercle (D1) de la carafe à lait (D) est sale	Nettoyer le couvercle de la carafe à lait de la façon décrite dans le par. «17.10 Nettoyage de la carafe à lait».
Le lait contient des grosses bulles, sort par jets des buses à lait (D6) ou est peu mousseux	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.
	Changer le paramètre de réglage de la mousse	Régler la quantité de mousse comme indiqué au par. «9.3 Personnalisation de la boisson»
	Le couvercle (D1) de la carafe à lait est sale	Nettoyer la carafe à lait comme indiqué au par. «17.10 Nettoyage de la carafe à lait»
	On utilise des boissons végétales.	Pour améliorer le résultat, utiliser des boissons à la température du réfrigérateur (Env. 5°C). Régler la quantité de mousse comme indiqué au par. «9.3 Personnalisation de la boisson»
Le plateau range-tasses (A9) 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 (A22) 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 (A21).	Réinsérer la grille égouttoir dans l'égouttoir.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le chocolat est froid ou des grumeaux se sont formés	Le mélangeur choco (E5) et le tube de distribution vapeur (E4) n'ont pas été insérés correctement sur l'entonnoir (E3).	Insérer sur l'entonnoir le mélangeur et le tube de distribution vapeur.
	Les instructions n'ont pas été suivies.	Verser dans l'entonnoir (E3) d'abord le lait/eau et ensuite la préparation en poudre.
Le chocolat n'est pas suffisamment dense	La préparation en poudre pour chocolat chaud utilisée ne contient pas d'épaississant.	Changer de type de préparation.
	La densité la plus élevée n'a pas été sélectionnée.	Sélectionner la densité maximale dans la page-écran dédiée (voir chap. «10. préparation de chocolat chaud»)
	Les quantités de lait et préparation pour chocolat chaud ne sont pas correctes.	Respecter les instructions fournies au chap. «10. préparation de chocolat chaud»
	Le mauvais mélangeur a été inséré	Retirer le mélangeur aéro (E6) et insérer le mélangeur choco (E5)
Durant le nettoyage, il y a des traces noires sur le mélangeur (E4)	Les aimants du mélangeur attirent les traces de fer qui sont naturellement présentes dans le cacao.	Nettoyer comme indiqué dans le par. «17.11 Nettoyage de la "Mix Carafe" (E)».
Le café frappé n'est pas mousseux ou est peu mousseux	Un niveau de mousse bas a été sélectionné.	Sélectionner le niveau de mousse maximum (voir par. «11.1 Préparation du café frappé»)
	Le mélangeur n'est pas présent ou le mauvais mélangeur a été inséré	Insérer le mélangeur aéro(E6)
	Trop de glaçons ont été utilisés ou des glaçons de la mauvaise mesure	Suivre les indications fournies au chap. «11.1 Préparation du café frappé»
	Le café n'est pas approprié ou est ouvert depuis trop longtemps	Utiliser du café "frais" et de préférence de qualité robusta
Le café frappé est chaud	Trop peu de glaçons ont été utilisés et/ou des glaçons de la mauvaise mesure	Suivre les indications fournies au chap.»11.1 Préparation du café frappé»
L'intérieur de la machine est mouillé et il y a du condensat	Le circuit de refroidissement de la machine ne fonctionne pas correctement. On continue à utiliser la machine malgré l'affichage de l'alarme "REFROIDISSEMENT MACHINE ANORMAL"	Éteindre la machine et la faire refroidir. Contacter le service clients et/ou un Centre d'Assistance agréé

Register Now 
www.delonghi.com/register

