

SOMMAIRE

1. INTRODUCTION.....	30
1.1 Lettres entre parenthèses.....	30
1.2 Problèmes et réparations.....	30
1.3 Téléchargez l'App !.....	30
2. DESCRIPTION.....	30
2.1 Description de l'appareil (page 3 - A)	30
2.2 Description de la page d'accueil (page-écran principale) (page 2 - B)	30
2.3 Description des accessoires (page 2 - C)	31
2.4 Description du pot à lait (page 2 - D).....	31
3.  PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE.....	31
4.  ALLUMAGE DE L'APPAREIL.....	31
5. ARRÊT DE L'APPAREIL.....	31
6.  RÉGLAGES DU MENU.....	32
6.1 Rinçage	32
6.2 Détartrage	32
6.3 Filtre à eau	32
6.4 Réglages boissons	32
6.5 Arrêt automatique (veille)	32
6.6 Économie d'énergie	33
6.7 Température café	33
6.8 Dureté de l'eau	33
6.9 Sélectionner langue	33
6.10 Signal sonore	33
6.11 Éclairage tasse	33
6.12 Bluetooth	33
6.13 Valeurs d'usine	34
6.14 Statistiques	34
6.15 Personnaliser profil	34
7.  PRÉPARATION DU CAFÉ.....	34
7.1 Sélection de l'arôme du café	34
7.2 Sélection de la quantité de café	34
7.3 Préparation du café avec du café en grains..	35
7.4 Préparation du café en utilisant le café prémoulu	35
7.5 Réglage du moulin à café.....	36
7.6 Conseils pour un café plus chaud.....	36
8.  PRÉPARATION DE BOISSONS CHAUDES AU LAIT.....	36
8.1 Remplir et replacer le pot à lait	36
8.2 Régler la quantité de mousse.....	37
8.3 Préparation automatique de boissons à base de lait.....	37
8.4 Nettoyage du pot à lait après chaque utilisation	37
9.  DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE.....	37
10.  DISTRIBUTION VAPEUR	38
10.1 Conseils pour l'utilisation de la vapeur pour émulsionner le lait	38
10.2 Nettoyage de la buse à eau chaude/vapeur après utilisation	38
12.  PERSONNALISER LES BOISSONS	39
13.  MÉMORISER SON PROPRE PROFIL	39
14.  NETTOYAGE.....	40
14.1 Nettoyage de la machine	40
14.2 Nettoyage du circuit interne de la machine ..	40
14.3 Nettoyage du tiroir à marc de café.....	40
14.4 Nettoyage de l'égouttoir et de la coupelle de condensation	40
14.5 Nettoyage interne de la machine	40
14.6 Nettoyage du réservoir à eau.....	41
14.7 Nettoyage des becs verseurs de café	41
14.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café moulu	41
14.9 Nettoyage de l'infuseur.....	41
14.10 Nettoyage du pot à lait.....	41
14.11 Nettoyage du gicleur eau chaude/vapeur....	42
15.  DÉTARTRAGE	42
16.  PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU.....	43
16.1 Mesure de la dureté de l'eau	43
16.2 Réglage de la dureté de l'eau	43
17.  FILTRE ADOUCISSEUR	44
17.1 Installation du filtre	44
17.1 Remplacement du filtre	44
17.2 Enlever le filtre	45
18. DONNÉES TECHNIQUES.....	45
19.  MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN.....	45
20.  RÉOLUTION DES PROBLÈMES.....	50

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

1. INTRODUCTION

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

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 "20. Messages affichés à l'écran" et "21. 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 du réservoir à grains
- A2. couvercle de l'entonnoir pour le café prémoulu
- A3. réservoir à grains
- A4. entonnoir pour le café prémoulu
- A5. bouton de réglage du degré de mouture
- A6. plateau d'appui des tasses
- A7. Touche  : pour allumer ou éteindre la machine (veille)
- A8. bec verseur café (hauteur réglable)
- A9. gicleur eau chaude et vapeur
- A10. tiroir à marc de café
- A11. plateau d'appui pour tasses
- A12. flotteur indiquant le niveau de l'eau de l'égouttoir
- A13. grille égouttoir
- A14. égouttoir
- A15. couvercle réservoir à eau
- A16. réservoir à eau
- A17. logement du filtre adoucisseur d'eau
- A18. volet infuseur
- A19. infuseur
- A20. cordon d'alimentation
- A21. bac de récupération de la condensation

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

- B1. Écran
- B2. Sélecteur
- B3. Menu sélection boissons (autres que les boissons à sélection directe) :

DOPPIO+	FLAT WHITE
AMERICANO	ESPRESSO MACCHIATO
2X ESPRESSO	FONCTION THÉ
CAPPUCCINO+	EAU CHAUDE
CAPPUCCINO MIX	VAPEUR ;
CAFFELATTE	
- B4. Profils programmables (voir "13. Mémoriser son propre profil")
- B5.  : menu réglages de l'appareil
- B6.  : menu pour personnaliser les paramètres des boissons

Boissons à sélection directe :

- B7. Espresso
- B8. Coffee
- B9. Long
- B14. Cappuccino
- B13. Latte macchiato
- B12. Milk (lait chaud)
- B10. Arôme sélectionné (standard ou personnel)
- B11. Quantité sélectionnée (standard ou personnelle)

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 pour café prémoulu
- C3. Détartrant
- C4. Filtre adoucisseur (*présent sur certains modèles)
- C5. Pinceau de nettoyage
- C6. Buse à eau chaude/vapeur
- C7. Bouton de décrochage buse
- C8. Cordon d'alimentation

2.4 Description du pot à lait (page 2 - D)

- D1. Bouton de réglage de la mousse et fonction CLEAN
- D2. Couvercle du pot à lait
- D3. Pot à lait
- D4. Tube de prise du lait
- D5. Tube de distribution du lait mousseux (réglable)

3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

Nota Bene !

- À la première utilisation, rincer à l'eau chaude tous les accessoires amovibles qui sont destinés à entrer en contact avec du lait ou de l'eau.
- D'éventuelles traces de café dans le moulin à café sont dues aux tests de fonctionnement de la machine avant la mise en commerce et démontrent l'attention particulière que nous avons pour nos produits.
- Il est conseillé de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le chapitre "16. Programmation de la dureté de l'eau".

1. Brancher l'appareil sur secteur (fig. 1).
2. "SELECT LANGUAGE" : Appuyer sur le sélecteur (B2) le sélecteur correspondant à "NEXT>" jusqu'à ce que l'écran (B1) affiche la langue souhaitée : appuyer donc sur le sélecteur au niveau de la langue.

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

3. "REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU FRAÎCHE" : extraire le réservoir à eau (A16) (fig. 2), ouvrir le couvercle (A15) (fig. 3), remplir jusqu'à la ligne MAX (imprimée sur le côté interne du réservoir) avec de l'eau fraîche (fig. 4) ; refermer le couvercle et réinsérer ensuite le réservoir (fig. 5) ;
4. "INSÉRER LA BUSE À EAU" : Contrôler que la buse à eau chaude/vapeur (C6) soit insérée sur le gicleur (A9) (fig. 6) et positionner en dessous un récipient (fig. 7) d'une capacité minimale de 100 ml ;

5. "CIRCUIT D'EAU VIDE PRESSER OK POUR DÉMARRER" : appuyer sur le sélecteur correspondant à "OK ✓" pour confirmer : l'appareil distribue de l'eau chaude par la buse (fig. 7) puis s'éteint automatiquement.

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

Nota Bene !

- À la première utilisation de la machine, il faut faire 4-5 cappuccinos avant d'obtenir un résultat satisfaisant.
- 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.
- Pour obtenir des performances optimales de la machine, nous conseillons d'installer le filtre adoucisseur (C4) en suivant les indications du chapitre "17. Filtre adoucisseur". Si le modèle n'est pas fourni avec le filtre, il est possible de le demander aux centres d'assistance agréés De'Longhi.

4. ALLUMAGE DE L'APPAREIL

Nota Bene !

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.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche  (A7-fig. 8) : l'écran affiche le message "CHAUFFE EN COURS VEUILLEZ PATIENTER".
- Une fois le chauffage terminé, l'appareil affiche un autre message : "RINÇAGE EN COURS, VEUILLEZ PATIENTER" ; de cette manière outre chauffer la chaudière, l'appareil fait couler l'eau chaude dans les tuyaux internes pour qu'ils se réchauffent.

L'appareil est à température lorsque la page-écran principale s'affiche (page d'accueil).

5. ARRÊT DE L'APPAREIL

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

- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (A7-fig. 9).
- L'écran affiche le message "ARRÊT EN COURS, VEUILLEZ PATIENTER" : si prévu, l'appareil effectue le rinçage puis s'éteint (veille).

Nota Bene !

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

Attention !

Ne jamais débrancher la fiche avant d'avoir éteint l'appareil à l'aide de la touche  (veille).

6. RÉGLAGES DU MENU

6.1 Rinçage

Cette fonction permet de faire sortir de l'eau chaude par le bec verseur de café (A8) et par la buse à eau chaude/vapeur (C6), si insérée, de sorte à nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine.

Placer un récipient d'une capacité min. 100ml sous le bec verseur de café et la buse à eau chaude (fig. 7).

Pour activer cette fonction, procéder comme suit :

1. Appuyer sur le sélecteur (B2) au niveau du symbole  (B5) pour entrer dans le menu ;
2. Appuyer sur le sélecteur au niveau de  "RINÇAGE" ;
3. Au bout de quelques secondes, de l'eau chaude sort d'abord du bec verseur de café puis de la buse à eau chaude/vapeur (si insérée), pour nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine : l'écran affiche le message "RINÇAGE EN COURS, VEUILLEZ PATIENTER" ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue ;
4. Pour interrompre le rinçage appuyer sur le sélecteur correspondant à "STOP  " ou attendre l'interruption automatique.

Nota Bene !

- Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 3-4 jours, il est vivement conseillé d'effectuer, après avoir allumé la machine, 2/3 rinçages avant de l'utiliser ;
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué cette opération, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A10).

6.2 Détartrage

Pour les instructions concernant le détartrage, consulter le chapitre "15. Détartrage".

6.3 Filtre à eau

Pour les instructions concernant l'installation du filtre (C4), consulter le chapitre "17. Filtre adoucisseur".

6.4 Réglages boissons

Dans cette section il est possible de consulter les paramètres personnalisés et éventuellement ramener aux valeurs d'usine chaque boisson.

1. Appuyer sur le sélecteur (B2) au niveau du symbole  (B5) pour entrer dans le menu ;
2. Défiler les rubriques du menu en appuyant sur le sélecteur au niveau de "NEXT>" jusqu'à afficher  "RÉGLAGES BOISSONS" ;
3. Appuyer sur le sélecteur correspondant à  "RÉGLAGES BOISSONS" : l'écran affiche le panneau des réglages de la première boisson ;
4. Le profil de référence est mis en évidence sur l'écran. Les valeurs sont affichées sur des barres verticales : la valeur d'usine est indiquée par le symbole  alors que la valeur actuellement réglée est mise en évidence par le remplissage de la barre verticale ;
5. Pour revenir au menu réglages, appuyer sur le sélecteur correspondant à  "ESC". Pour défiler et afficher les boissons, appuyer sur le sélecteur correspondant à "NEXT>" ;
6. Pour remettre aux valeurs d'usine la boisson visualisée sur l'écran, presser le sélecteur correspondant à  "RÉINITIALISATION" ;
7. "VALIDER RÉINITIALIS?" : pour confirmer, appuyer sur le sélecteur correspondant à "OK ✓" (pour annuler, appuyer sur le sélecteur correspondant à  "ESC") ;
8. "VALEURS D'USINE REPROGRAMMÉES" : presser "OK ✓".

La boisson est reprogrammée aux valeurs d'usine. Continuer avec les autres boissons, ou revenir à la page d'accueil en appuyant 2 fois sur la flèche correspondant à  "ESC".

Nota Bene !

- Pour modifier les boissons d'un autre profil, revenir à la page d'accueil, sélectionner le profil souhaité (B11) et répéter la procédure.
- Pour ramener toutes les boissons du profil aux valeurs d'usine, voir le paragraphe "6.13 Valeurs d'usine".

6.5 Arrêt automatique (veille)

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

Pour programmer l'arrêt automatique, procéder comme suit :

1. Appuyer sur le sélecteur (B2) au niveau du symbole  (B5) pour entrer dans le menu ;
2. Défiler les rubriques du menu en appuyant sur le sélecteur correspondant à "NEXT>" jusqu'à afficher "ARRÊT AUTO  " ;
3. Appuyer sur le sélecteur au niveau de "ARRÊT AUTO  " ;

4. Sélectionner l'intervalle de temps souhaité en appuyant sur les flèches de sélection correspondant à  (augmentation) ou  (diminution) de la valeur ;
5. Pour confirmer, appuyer sur le sélecteur correspondant à "OK ✓" ;
6. Appuyer sur le sélecteur correspondant à " ESC" pour revenir à la page d'accueil.

L'arrêt automatique est ainsi reprogrammé.

6.6 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 désactiver ou réactiver le mode "économie d'énergie", procéder comme suit :

1. Appuyer sur le sélecteur (B2) au niveau du symbole " (B5) pour entrer dans le menu ;
2. Défiler les rubriques du menu en appuyant sur le sélecteur correspondant à "ÉCONOMIE D'ÉNERGIE" ;
3. Appuyer sur le sélecteur au niveau de "ÉCONOMIE D'ÉNERGIE" pour désactiver () ou activer () la fonction.
4. Appuyer sur le sélecteur correspondant à " ESC" pour revenir à la page d'accueil.

L'écran à côté affiche le symbole relatif pour indiquer que la fonction a été activée.

6.7 Température café

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

1. Appuyer sur le sélecteur (B2) au niveau du symbole " (B5) pour entrer dans le menu ;
2. Défiler les rubriques du menu en appuyant sur le sélecteur correspondant à "NEXT>" jusqu'à visualiser  TEMPÉRATURE CAFÉ ;
3. Appuyer sur le sélecteur au niveau de  TEMPÉRATURE CAFÉ : l'écran (B1) affiche les valeurs sélectionnables (la valeur courante est soulignée) ;
4. Appuyer sur le sélecteur au niveau de la valeur que l'on souhaite régler (BASSE, MOYENNE, HAUTE, MAXI) ;
5. Appuyer 2 fois sur le sélecteur correspondant à " ESC" pour revenir à la page d'accueil.

6.8 Dureté de l'eau

Pour les instructions concernant le réglage de la dureté de l'eau, consulter le chapitre "16.

Programmation de la dureté de l'eau".

6.9 Sélectionner langue

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

1. Appuyer sur le sélecteur (B2) au niveau du symbole " (B5) pour entrer dans le menu ;
2. Défiler les rubriques du menu en appuyant sur le sélecteur correspondant à "NEXT>" jusqu'à visualiser "PROGRAMMER LANGUAGE  ;
3. Appuyer sur le sélecteur au niveau de "PROGRAMMER LANGUAGE  ;
4. Appuyer sur le sélecteur au niveau de la langue que l'on souhaite sélectionner (appuyer sur le sélecteur correspondant à "NEXT>" pour afficher toutes les langues disponibles) ;
5. Appuyer 2 fois sur le sélecteur correspondant à " ESC" pour revenir à la page d'accueil.

6.10 Signal sonore

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver le signal sonore que la machine émet à chaque pression des icônes et à chaque insertion et retrait d'un accessoire. Pour désactiver ou activer à nouveau le signal sonore, procéder comme suit :

1. Appuyer sur le sélecteur (B2) au niveau du symbole " (B5) pour entrer dans le menu ;
2. Défiler les rubriques du menu en appuyant sur le sélecteur correspondant à "SIGNAL SONORE" ;
3. Appuyer sur le sélecteur au niveau de "SIGNAL SONORE" pour désactiver () ou activer () la fonction ;
4. Appuyer sur le sélecteur correspondant à " ESC" pour revenir à la page d'accueil.

6.11 Éclairage tasse

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver l'éclairage de la tasse.

Les lumières s'allument à chaque distribution de café, de boissons à base de lait et à chaque rinçage.

Pour désactiver ou réactiver cette fonction, procéder comme suit :

1. Appuyer sur le sélecteur (B2) au niveau du symbole " (B5) pour entrer dans le menu ;
2. Défiler les rubriques du menu en appuyant sur le sélecteur correspondant à "NEXT>" jusqu'à afficher "ÉCLAIRAGE TASSE" ;
3. Appuyer sur le sélecteur correspondant à "ÉCLAIRAGE TASSE" pour désactiver () ou activer () la fonction ;
4. Appuyer sur le sélecteur correspondant à " ESC" pour revenir à la page d'accueil.

6.12 Bluetooth

Avec cette fonction on active ou désactive le code protection pour se connecter depuis un dispositif à l'appareil.

1. Appuyer sur le sélecteur (B2) au niveau du symbole " (B5) pour entrer dans le menu ;

2. Défiler les rubriques du menu en appuyant sur le sélecteur correspondant à "NEXT>" jusqu'à afficher "BLUETOOTH";
3. Appuyer sur le sélecteur au niveau de "BLUETOOTH": l'écran (B1) affiche le numéro de série d'identification de la machine (19 chiffres) et un numéro à 4 chiffres (CODE) ;
4. Appuyer sur le sélecteur pour désactiver () ou activer () la demande du code lorsqu'on se connecte via App ;
5. Appuyer 2 fois sur le sélecteur correspondant à "ESC" pour revenir à la page d'accueil.

Le code préconfiguré sur la machine est "0000" : on conseille de personnaliser le code 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 l'on crée l'association avec l'APP.

6.13 Valeurs d'usine

Cette fonction permet de rétablir toutes les configurations du menu et toutes les programmations des quantités qui reviennent aux valeurs d'usine (mise à part la langue qui reste programmée).

Pour rétablir les valeurs d'usine, procéder de la façon suivante :

1. Appuyer sur le sélecteur (B2) au niveau du symbole (B5) pour entrer dans le menu ;
2. Défiler les rubriques du menu en appuyant sur le sélecteur correspondant à "VALEURS D'USINE" ;
3. Appuyer sur le sélecteur correspondant à "VALEURS D'USINE" : l'écran (B1) affiche "RÉINITIALISER VALEURS D'USINE ?" : appuyer sur le sélecteur correspondant à "OK ✓" pour confirmer (ou appuyer sur le sélecteur correspondant à "ESC" pour annuler l'opération) ;
4. "VALEURS D'USINE REPROGRAMMÉES" : appuyer sur le sélecteur correspondant à "OK ✓" pour confirmer ;
5. Appuyer sur le sélecteur correspondant à "ESC" pour revenir à la page d'accueil.

6.14 Statistiques

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

1. Appuyer sur le sélecteur (B2) au niveau du symbole (B5) pour entrer dans le menu ;
2. Défiler les rubriques du menu en appuyant sur le sélecteur correspondant à "NEXT>" jusqu'à afficher "STATISTIQUES" ;
3. Appuyer sur le sélecteur au niveau de "STATISTIQUES" et vérifier toutes les données statistiques en défilant les rubriques avec le sélecteur correspondant à "NEXT>" ;
4. Appuyer 2 fois sur "ESC" : l'appareil revient à la page d'accueil.

6.15 Personnaliser profil

Pour personnaliser l'icône du profil, procéder comme suit :

1. Appuyer sur le sélecteur (B2) au niveau du symbole (B5) pour entrer dans le menu ;
2. Défiler en appuyant sur le sélecteur correspondant à "NEXT>" jusqu'à afficher "PERSONNALISER PROFIL" ;
3. Appuyer sur le sélecteur au niveau de "PERSONNALISER PROFIL" ;
4. Appuyer sur le sélecteur correspondant à l'icône que l'on souhaite sélectionner (appuyer sur le sélecteur correspondant à "NEXT>" pour afficher toutes les icônes disponibles) ;
5. Appuyer 2 fois sur le sélecteur correspondant à "ESC" pour revenir à la page d'accueil.

7. PRÉPARATION DU CAFÉ

7.1 Sélection de l'arôme du café

Sélectionner depuis la page d'accueil l'arôme souhaité en appuyant sur le sélecteur (B2) au niveau de "ARÔME" (B10) :

	(voir "7.4 Préparation du café en utilisant le café prémoulu")
	X-LÉGER
	LÉGER
	MOYEN
	FORT
	X-FORT
	Personnel (si programmé) / Standard

Après la distribution, le réglage de l'arôme revient à la valeur

7.2 Sélection de la quantité de café

Sélectionner depuis la page d'accueil la quantité de café en tasse souhaitée en appuyant sur le sélecteur (B2) au niveau de "QUANTITÉ" (B11) :

	QUANTITÉ SMALL
	QUANTITÉ MEDIUM
	QUANTITÉ LARGE

	QUANTITÉ X-LARGE
	Personnel (si programmée) / Standard

Après la distribution, le réglage de la quantité revient à la valeur .

7.3 Préparation du café avec du café en grains

Attention !

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

1. Introduire le café en grains dans le réservoir prévu à cet effet (A3) (fig. 10) ;
2. Placer une tasse sous le bec verseur de café (A8) ;
3. Baisser la buse de sorte à l'approcher le plus possible de la tasse (fig. 11) : la crème sera ainsi meilleure ;
4. Sélectionner le café souhaité :

À sélection directe :

- Espresso (B7)
- Coffee (B8)
- Long (B9)

Sélectionnable depuis le menu "sélection boissons" (B3)

- DOPPIO+
- AMERICANO
- 2X ESPRESSO

5. La préparation commence et l'écran (B1) affiche l'image de la boisson sélectionnée et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.

Nota Bene :

- Il est possible de préparer simultanément 2 tasses d'ESPRESSO en appuyant sur le sélecteur correspondant à "2X



" durant la préparation de 1 ESPRESSO (l'image reste affichée pendant quelques secondes au début de la préparation).

- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant sur le sélecteur (B2) correspondant à "STOP X".
- Dès que la distribution sera terminée, si l'on veut augmenter la quantité de café en tasse, il suffit de presser le sélecteur (B2) correspondant à "EXTRA +": une fois la quantité souhaitée atteinte, appuyer sur le sélecteur correspondant à "STOP X".

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

Nota Bene !

- Pendant l'utilisation, l'écran affichera certains messages (REMPLIR LE RÉSERVOIR, VIDER LE TIROIR À MARC, etc.)

dont la signification est indiquée dans le chapitre "20. Messages affichés à l'écran".

- Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe "7.6 Conseils pour un café plus chaud".
- Si le café sort au goutte à goutte ou s'il est trop liquide, pas assez crémeux ou trop froid, consulter les conseils indiqués dans le paragraphe "7.5 Réglage du moulin à café" et dans le chapitre "21. Résolution des problèmes".
- La préparation de chaque café est personnalisable (voir chapitres "12. Personnaliser les boissons" et "13. Mémoire son propre profil").
- Si le mode "Économie d'énergie" est activé, la distribution du premier café pourrait demander quelques secondes d'attente

7.4 Préparation du café en utilisant le café prémoulu

Attention !

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

1. Appuyer sur le sélecteur (B2) au niveau de "ARÔME" (B10) jusqu'à ce que l'écran (B1) affiche "☕" (moulu).
2. Ouvrir le couvercle de l'entonnoir pour le café prémoulu (A2).
3. S'assurer que l'entonnoir (A4) ne soit pas bouché, puis introduire une cuillère-doseuse rase de café prémoulu (fig. 12).
4. Placer une tasse sous les bacs verseurs de café (A8) (fig. 11).
5. Sélectionner le café souhaité :

À sélection directe :

- Espresso (B7)
- Coffee (B8)
- Long (B9)

Sélectionnable depuis le menu "sélection boissons" (B3):

- AMERICANO

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

Nota Bene :

- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant sur le sélecteur (B2) correspondant à "STOP **X**".
- Dès que la distribution sera terminée, si l'on veut augmenter la quantité de café en tasse, il suffit de presser le sélecteur (B2) correspondant à "EXTRA **+**" : une fois la quantité souhaitée atteinte, appuyer sur le sélecteur correspondant à "STOP **X**".

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

Attention ! En préparant le café LONG :

Au milieu de la préparation, le message "INTRODUIRE LE CAFÉ MOULU, UNE CUILLÈRE-DOSEUSE MAXI" s'affiche. Introduire donc une cuillère-doseuse rase de café prémoulu et appuyer sur le sélecteur (B2) correspondant à "OK **✓**".

Nota Bene !

- Pendant l'utilisation, l'écran affichera certains messages (REMPLIR LE RÉSERVOIR, VIDER LE TIROIR À MARC, etc.) dont la signification est indiquée dans le chapitre "20. Messages affichés à l'écran".
- Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe "7.6 Conseils pour un café plus chaud".
- Si le mode "Économie d'énergie" est activé, la distribution du premier café pourrait demander quelques secondes d'attente.

7.5 Réglage du moulin à café

Le moulin à café ne doit pas être réglé, du moins au début, car il est déjà préréglé en usine de sorte à obtenir une bonne distribution de café.

Toutefois, si après avoir préparé les premiers cafés, la distribution s'avère peu dense et avec peu de crème ou trop lente (au goutte à goutte), il est nécessaire d'effectuer une correction à l'aide du bouton de réglage du degré de mouture (A5 - fig. 9).

Nota Bene !

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



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

Pour obtenir en revanche une distribution de café plus dense et améliorer

l'aspect de la crème, tourner d'un cran dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers le numéro 1 (pas plus d'un cran à la fois, au risque que le café sorte au goutte à goutte).

L'effet de cette correction se remarque uniquement après la préparation d'au moins 2 cafés. Si après ce réglage, le résultat sou-

haité n'a pas été obtenu, il est nécessaire de répéter la correction en tournant le bouton d'un autre cran.

7.6 Conseils pour un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud il est conseillé de :

- effectuer un rinçage en sélectionnant la fonction "Rinçage" dans le menu réglages (paragraphe "6.1 Rinçage") ;
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude, voir chapitre "9. Distribution d'eau chaude") ;
- augmenter la température café dans le menu réglages "⚙️" (B5) (paragraphe "6.7 Température café").

8. PRÉPARATION DE BOISSONS CHAUDES AU LAIT

Nota Bene !

- Pour éviter d'avoir un lait peu mousseux ou avec de grosses bulles, il faut toujours nettoyer le couvercle du pot à lait (D2) et le gicleur eau chaude (A9) comme décrit dans les paragraphes "8.4 Nettoyage du pot à lait après chaque utilisation", "14.10 Nettoyage du pot à lait" et "14.11 Nettoyage du gicleur eau chaude/vapeur".

8.1 Remplir et replacer le pot à lait

1. Enlever le couvercle (D2) (fig. 13) ;
2. Remplir le pot à lait (D3) avec une quantité de lait suffisante, mais sans dépasser le niveau MAX imprimé sur le pot (fig. 14). Se rappeler que chaque cran imprimé sur le côté du réservoir correspond à 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, la distribution de la boisson pourrait nécessiter quelques secondes d'attente.
3. S'assurer que le tube de prise du lait (D4) soit bien inséré dans le logement prévu sur le fond du couvercle du pot à lait (fig. 15) ;
 4. Remettre le couvercle du pot à lait en place ;
 5. Si présente, extraire la buse à eau chaude/vapeur (C6) en appuyant sur le bouton de décrochage (C7) (fig. 16) ;
 6. Accrocher le pot à lait (D) au gicleur (A9) (fig. 17) en le poussant à fond : la machine émet un signal sonore (si la fonction signal sonore est active) ;
 7. Placer une tasse suffisamment grande sous les becs verseurs de café (A8) et sous le tube de distribution du lait mousseux (D5) ; régler la longueur du tube de distribution du lait pour l'approcher de la tasse, en le tirant simplement vers le bas (fig. 18).

- Suivre les indications reportées ci-après pour chaque fonction spécifique.

8.2 Régler la quantité de mousse

En tournant le bouton de réglage de la mousse (D1), il est possible de sélectionner la quantité de mousse de lait qui sera distribuée pendant la préparation des boissons au lait.

Position du bouton	Description	Conseillé pour...
	PAS DE MOUSSE	LAIT CHAUD (non mousseux) / CAFFELATTE
	MOUSSE MINI	LATTE MACCHIATO / FLAT WHITE
	MOUSSE MAXI	CAPPUCCINO / CAPPUCCINO+ / CAPPUCCINO MIX / ESPRESSO MACCHIATO / LAIT CHAUD (mousseux)

8.3 Préparation automatique de boissons à base de lait

- Remplir et accrocher le pot à lait (D) de la façon illustrée précédemment.
- Sélectionner la boisson souhaitée :

À sélection directe :

- Cappuccino (B14)
- Latte Macchiato (B13)
- Milk (latte caldo) (B12)

Sélectionnable depuis le menu "sélection boissons" (B3) :

- CAPPUCCINO+ • FLAT WHITE
- CAPPUCCINO MIX • ESPRESSO MACCHIATO
- CAFFELATTE

- Sur l'écran (B1) la machine conseille de tourner le bouton de réglage mousse (D1) en fonction de la mousse que la recette originale prévoit : tourner donc le bouton situé sur le couvercle du pot à lait (D2) .
- Après quelques secondes, l'appareil commence automatiquement la préparation et l'écran affiche l'image de la boisson sélectionnée et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.

Nota Bene : indications générales pour toutes les préparations à base de lait

- "↺ ESC" : presser si l'on souhaite interrompre complètement la préparation et revenir à la page d'accueil.
- "STOP X" : presser pour interrompre la distribution du lait ou du café et passer à la distribution suivante (si prévue) pour compléter la boisson.
- Dès la fin de la distribution, si l'on souhaite augmenter la quantité de café dans la tasse, appuyer sur "EXTRA +".

- La préparation de chaque boisson à base de lait est personnalisable (voir chapitres "12. Personnaliser les boissons" et "13. Mémoriser son propre profil").
- Ne pas laisser le pot à lait trop longtemps hors du réfrigérateur : plus la température du lait monte (5°C idéale), plus la qualité de la mousse baisse.

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

8.4 Nettoyage du pot à lait après chaque utilisation

Après chaque utilisation des fonctions lait, la requête "TOURNER LE BOUTON SUR CLEAN" s'affiche et il faut procéder au nettoyage du couvercle mousseur à lait :

1. Laisser le pot à lait (D) dans la machine (il n'est pas nécessaire de le vider) ;
2. Placer une tasse ou un autre récipient sous le tube de distribution du lait mousseux (fig. 20) ;
3. Tourner le bouton de réglage mousse (D1) sur "CLEAN" (fig. 19) : l'écran (B1) affiche "NETTOYAGE EN COURS POSER RÉCIPIENT SOUS BUSE" ainsi qu'une barre qui se remplit au fur et à mesure que le nettoyage s'effectue. Le nettoyage s'interrompt automatiquement ;
4. Remettre le bouton de réglage sur l'une des sélections de la mousse ;
5. Enlever le pot à lait et toujours nettoyer le gicleur vapeur (A9) avec une éponge (fig. 21).

Nota Bene !

- Pour préparer plusieurs tasses de boissons à base de lait, nettoyer le pot à lait après la dernière préparation. Pour continuer avec les préparations suivantes, lorsque le message pour la fonction CLEAN s'affiche, appuyer sur le sélecteur correspondant à "↺ ESC".
- Si le nettoyage n'est pas effectué, l'écran affiche le symbole  pour rappeler qu'il faut procéder au nettoyage du pot à lait.
- Le lait resté dans le pot à lait peut être conservé au réfrigérateur.
- Dans certains cas, pour effectuer le nettoyage, il faut attendre la chauffe de la machine.

9. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

1. Contrôler que la buse à eau chaude/vapeur (C6) soit accroché correctement au gicleur eau chaude/vapeur (A9) ;
2. Placer un récipient sous la buse (le plus près possible afin d'éviter les éclaboussures) ;
3. Appuyer sur le sélecteur (B2) au niveau du symbole  (B3) pour entrer dans le menu ;
4. Appuyer sur le sélecteur au niveau du symbole "NEXT>" jusqu'à afficher "EAU CHAUDE" ;

- Appuyer sur le sélecteur au niveau de "EAU CHAUDE". L'écran (B1) affiche l'image relative ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.
- La machine fait couler de l'eau chaude puis interrompt automatiquement la distribution. Pour interrompre manuellement la distribution d'eau chaude appuyer sur le sélecteur correspondant à "STOP ✕".

Nota Bene !

- Si le mode "Économie d'énergie" est activé, la sortie d'eau chaude pourrait nécessiter quelques secondes d'attente.
- La préparation d'eau chaude est personnalisable (voir chapitres "12. Personnaliser les boissons" et "13. Mémoriser son propre profil").

10. DISTRIBUTION VAPEUR

- Contrôler que la buse à eau chaude/vapeur (C6) soit accroché correctement au gicleur eau chaude/vapeur (A9) ;
- Remplir un récipient avec le liquide à chauffer ou émulsionner et immerger la buse à eau chaude/vapeur dans le liquide ;
- Appuyer sur le sélecteur (B2) au niveau du symbole " " (B3) pour entrer dans le menu ;
- Appuyer sur le sélecteur (B2) au niveau du symbole "NEXT>" jusqu'à afficher "VAPEUR" ;
- Appuyer sur le sélecteur au niveau de "VAPEUR" ; L'image relative s'affiche sur l'écran (B1) ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue et après quelques secondes, de la vapeur chauffant le liquide sort de la buse à cappuccino ;
- Une fois la température ou le niveau de mousse souhaités atteints, interrompre la distribution de la vapeur en appuyant sur le sélecteur correspondant à "STOP ✕".

Attention !

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

Nota Bene !

Si le mode "Économie d'énergie" est activé, la sortie d'eau chaude pourrait nécessiter quelques secondes d'attente.

10.1 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 (C6) de la façon décrite dans le paragraphe suivant.

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

Nettoyer la buse à eau chaude/vapeur (C6) à chaque utilisation, pour éviter que des résidus de lait ne se déposent ou que la buse ne se bouche.

- Placer un récipient sous la buse à eau chaude/vapeur, et faire s'écouler un peu d'eau (voir chapitre "9. Distribution d'eau chaude"). Interrompre donc manuellement la distribution d'eau chaude en appuyant sur le sélecteur (B2) correspondant à "STOP ✕".
- Attendre quelques minutes que la buse à eau chaude/vapeur refroidisse ; puis l'extraire (fig. 16) en appuyant sur le bouton de décrochage (C7). Tenir d'une main la buse et de l'autre, tourner la buse à cappuccino puis tirer vers le bas pour l'extraire (fig. 22).
- Enlever aussi le gicleur vapeur en le tirant vers le bas (fig. 23).
- Contrôler que le trou du gicleur ne soit pas bouché. Si nécessaire, le nettoyer à l'aide d'un cure-dent.
- Laver soigneusement les éléments de la buse avec une éponge et de l'eau tiède.
- Insérer le gicleur et la buse à cappuccino sur la buse en la poussant vers le haut et en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à son accrochage.

11. FONCTION THÉ

- Contrôler que la buse à eau chaude/vapeur (C6) soit accroché correctement au gicleur eau chaude/vapeur (A9) ;
- Mettre le sachet de thé dans la tasse et la placer sous la buse (le plus près possible afin d'éviter les éclaboussures) ;
- Sélectionner depuis la page d'accueil la quantité d'eau souhaitée en appuyant sur le sélecteur (B2) au niveau de "QUANTITÉ" (B1) ;
- Appuyer sur le sélecteur (B2) au niveau du symbole " " (B3) pour entrer dans le menu ;
- Appuyer sur le sélecteur (B2) au niveau du symbole "NEXT>" jusqu'à afficher "FONCTION THÉ" ;
- Sélectionner la température d'eau souhaitée en appuyant sur le sélecteur correspondant au thé souhaité : une température spécifique d'eau chaude correspond à chaque thé (blanc, vert, oolong, noir). L'écran (B1) affiche l'image relative ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.
- La machine fait couler la quantité d'eau chaude sélectionnée puis interrompt automatiquement la distribution.

Pour interrompre manuellement appuyer sur le sélecteur correspondant à "STOP X".

Nota Bene !

- Si le mode "Économie d'énergie" est activé, la sortie d'eau chaude pourrait nécessiter quelques secondes d'attente.
- La quantité d'eau chaude dans la tasse est personnalisable (voir chapitres "12. Personnaliser les boissons" et "13. Mémoriser son propre profil").
- Il est possible d'interrompre à tout moment la distribution en appuyant sur "STOP X";
- Dès que la distribution sera terminée, si l'on veut augmenter la quantité d'eau dans la tasse, il suffit de presser "EXTRA +": une fois la quantité souhaitée atteinte, appuyer sur "STOP X".

12. PERSONNALISER LES BOISSONS

L'arôme (pour les boissons pour lesquelles il est prévu) et la longueur des boissons peuvent être personnalisés.

1. S'assurer que le profil (B4) pour lequel on souhaite personnaliser la boisson est actif : il est en effet possible de sélectionner les boissons "MY" pour chacun des 6 profils ;
2. Depuis la page d'accueil, appuyer sur le sélecteur (B2) correspondant à  (B6) ;
3. Sélectionner la boisson que l'on souhaite personnaliser (aussi bien les boissons à sélection directe qu'à l'intérieur du menu boissons -B3) pour accéder aux pages-écrans de personnalisation : les accessoires relatifs doivent être insérés ;
4. (Seulement boissons à base de café) "CHOISIR L'ARÔME DU CAFÉ" : Sélectionner l'arôme souhaité en appuyant sur les flèches de sélection correspondant à "-" ou "+" et appuyer sur le sélecteur correspondant à "OK✓" ;
5. "QUANTITÉ DE CAFÉ (OU EAU), STOP POUR ENREGISTRER" : La préparation commence et l'appareil propose la page-écran de personnalisation de la longueur illustrée par une barre verticale. L'étoile à côté de la barre représente la longueur actuellement programmée.
6. Lorsque la longueur atteint la quantité minimum programmable, l'écran (B1) affiche "STOP X".
7. Appuyer sur le sélecteur correspondant à "STOP X" lorsque la quantité souhaitée est atteinte dans la tasse.
8. "ENREGISTRER NOUVEAUX RÉGLAGES?" : Appuyer sur le sélecteur correspondant à "OK✓" pour enregistrer (ou le sélecteur correspondant à  pour annuler).

L'appareil confirme si les valeurs ont été enregistrées ou non (selon la sélection précédente) : appuyer sur le sélecteur correspondant à "OK✓".

L'appareil revient à la page d'accueil.

Nota Bene !

- **Boissons à base de lait** : on mémorise l'arôme du café et par la suite on mémorise individuellement les quantités de lait et de café ;
- **Americano** : on mémorise l'arôme du café et par la suite on mémorise individuellement la quantité de café et d'eau chaude ;
- **Eau chaude** : l'appareil distribue de l'eau chaude: appuyer sur le sélecteur (B2) correspondant à "STOP X" pour enregistrer la quantité souhaitée.
- Il est possible de personnaliser les boissons même en se connectant avec la DeLonghi Coffee Link App.
- Il est possible de quitter la programmation en appuyant sur  "ESC" : les valeurs ne seront pas enregistrées.

Tableau quantités boissons

Boisson	Quantité standard	Quantité programmable
ESPRESSO	40 ml	20-80 ml
LONG	160 ml	115-250 ml
CAFÉ	180 ml	100-240 ml
DOPPIO+	120 ml	80-180 ml
AMERICANO	150 ml	70-480 ml
THÉ	150 ml	30-420 ml
EAU CHAUDE	250 ml	20-420 ml

13. MÉMORISER SON PROPRE PROFIL

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

Les personnalisations d'ARÔME et LONGUEUR des boissons "MY" sont enregistrées dans chaque profil (voir chapitre "12. Person-

naliser les boissons ) et l'ordre dans lequel toutes les boissons sont visualisées est en fonction de la fréquence de sélection.

Pour sélectionner ou entrer dans un profil, appuyer sur le profil actuellement utilisé (B4) : appuyer sur le sélecteur (B2) au niveau du symbole "NEXT>" jusqu'à ce que le profil souhaité s'affiche et le presser.

Nota Bene !

- Profil  "INV" (INVITÉ) : en sélectionnant ce profil, il est possible de distribuer les boissons avec les réglages d'usine. La fonction  n'est pas active.
- Il est possible de renommer son propre profil en se connectant avec la DeLonghi Coffee Link App (seuls les 3 premiers caractères s'afficheront).

- Pour personnaliser l'icône du profil, se référer au paragraphe "6.15 Personnaliser profil".

14. NETTOYAGE

14.1 Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- le circuit interne de la machine ;
- le tiroir à marc de café (A10) ;
- l'égouttoir (A14), le bac de récupération de la condensation (A21) et la grille égouttoir (A13) ;
- le réservoir à eau (A16) ;
- les becs verseurs de café (A8) ;
- l'entonnoir pour l'introduction de café prémoulu (A4) ;
- l'infuseur (A19), accessible après avoir ouvert le volet de service (A18) ;
- le pot à lait (D) ;
- le gicleur eau chaude/vapeur (A9) ;
- 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.
- Aucune partie de l'appareil ne peut être lavée au lave-vaisselle, à l'exception de la grille égouttoir (A13) et du pot 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.

14.2 Nettoyage du circuit interne de la machine

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

- 2/3 rinçages en sélectionnant la fonction "Rinçage" (paragraphe "6.1 Rinçage ") ;
- sortir de l'eau chaude, pendant quelques secondes (chapitre "9. Distribution d'eau chaude").

Nota Bene !

Il est tout à fait normal, après avoir effectué ce nettoyage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A10).

14.3 Nettoyage du tiroir à marc de café

Lorsque l'écran (B1) affiche le message "VIDER LE TIROIR À MARC", il faut le vider et le nettoyer. Tant que le tiroir à marc (A10) n'est pas nettoyé, la machine ne peut pas faire de café. L'appareil signale la nécessité de vider le tiroir à marc de café 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 débranchée du secteur).

Attention ! Risque de brûlures

Après la distribution de plusieurs cappuccinos à la suite, le plateau métallique d'appui pour les tasses (A11) 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) :

- Extraire l'égouttoir (A14) (fig. 24), le vider et le nettoyer.
- Vider et nettoyer soigneusement le tiroir à marc (A10) en prenant soin de retirer tous les résidus qui peuvent se déposer au fond : le pinceau fourni (C5) est doté d'une brosse adaptée à cette opération.

Attention !

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

14.4 Nettoyage de l'égouttoir et de la coupelle de condensation

Attention !

L'égouttoir (A14) est doté d'un flotteur (A12) (rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 25). Avant que ce flotteur ne commence à dépasser du plateau métallique d'appui pour les tasses (A11), il faut vider l'égouttoir 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 comme suit :

1. Extraire l'égouttoir et le tiroir à marc de café (A10) (fig. 24) ;
2. Retirer le plateau d'appui pour tasses (A11), la grille égouttoir (A13), ensuite vider l'égouttoir et le tiroir à marc et laver tous les composants.
3. Contrôler le récipient de récupération de la condensation (A21) et, s'il est plein, le vider.
4. Remettre en place l'égouttoir ainsi que la grille et le tiroir à marc de café.

14.5 Nettoyage interne de la machine

Risque de décharges électriques !

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

1. Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible une fois l'égouttoir enlevé - A14) n'est pas sale. Si nécessaire, retirer 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. 26).

14.6 Nettoyage du réservoir à eau

1. Nettoyer régulièrement (environ une fois par mois) et à chaque remplacement du filtre adoucisseur (C4) (si prévu) le réservoir à eau (A16) à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de nettoyant doux : rincer soigneusement avant de remplir et réinsérer le réservoir.
2. Retirer le filtre (si présent) et le rincer à l'eau claire ;
3. Remettre le filtre (si prévu), remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et remettre le réservoir ;
4. (Modèles avec filtre adoucisseur uniquement) Faire couler environ 100 ml d'eau chaude pour réactiver le filtre.

14.7 Nettoyage des becs verseurs de café

1. Nettoyer régulièrement les becs verseurs de la buse à café (A8) en utilisant une éponge ou un chiffon (fig. 27A) ;
2. Contrôler que les trous des becs verseurs de café ne soient pas bouchés. Si nécessaire, enlever les dépôts de café à l'aide d'un cure-dents (fig. 27B).

14.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café moulu

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

14.9 Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur (A19) doit être nettoyé au moins une fois par mois.

Attention !

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

1. S'assurer que la machine ait effectué correctement l'arrêt (voir chapitre "5. Arrêt de l'appareil") ;
2. Extraire le réservoir à eau (A16) (fig. 2) ;
3. Ouvrir le volet infuseur (A18) (fig. 28) 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. 29) ;
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

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

6. À l'aide du pinceau (C5), nettoyer les éventuels résidus de café sur le logement de l'infuseur, visibles par le volet infuseur ;
7. Après le nettoyage, remettre l'infuseur en place en l'enfiant dans le support (fig. 30) ; puis appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'au « clic » d'accrochage ;

Nota Bene !

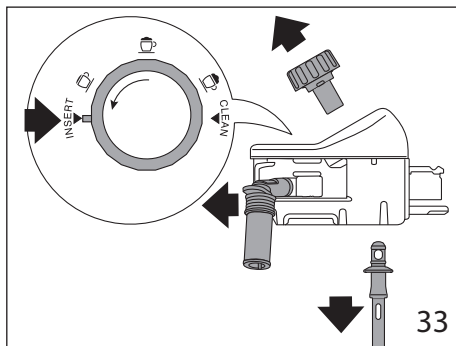
Si l'infuseur est difficile à insérer, il est nécessaire (avant l'insertion) de le mettre à la bonne dimension en appuyant sur les deux leviers comme indiqué sur la fig. 31.

8. Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons rouges aient joué vers l'extérieur (fig. 32) ;
9. Fermer le volet infuseur.
10. Réinsérer le réservoir à eau

14.10 Nettoyage du pot à lait

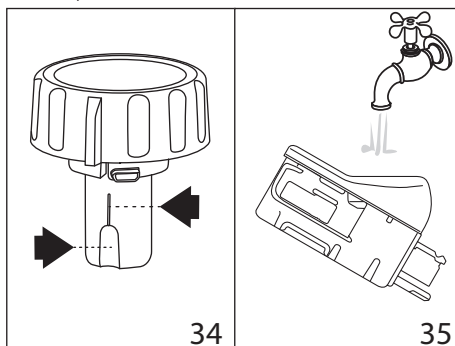
Pour que le mousser à lait fonctionne bien, nettoyer le pot à lait (D) de la façon décrite ci-après, tous les deux jours :

1. Extraire le couvercle (D2) ;
2. Retirer le tube de distribution du lait (D5) et le tube de prise (D4 - fig. 33) ;
3. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton de réglage de la mousse (D1) jusqu'à la position "INSERT" (fig. 33) et l'extraire en le tirant vers le haut.



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.**

Faire particulièrement attention à ce qu'il n'y ait pas de résidus de lait sur le creux et le tube situés sous le bouton (fig. 34) : éventuellement raclez le tube à l'aide d'un cure-dent ;



5. Rincer l'intérieur du logement du bouton de réglage de la mousse à l'eau courante (fig. 35) ;
6. Vérifier également que le tube de prise et le tube de distribution du lait ne soient pas bouchés par des résidus de lait ;
7. Remonter le bouton en l'insérant au niveau de "INSERT", le tube de distribution et le tube de prise de lait ;
8. Remettre le couvercle du pot à lait en place (D3).

14.11 Nettoyage du gicleur eau chaude/vapeur

Nettoyer le gicleur (A9) après chaque préparation de lait à l'aide d'une éponge, en éliminant les résidus de lait déposés sur les joints (fig. 21).

15. DÉTARTRAGE

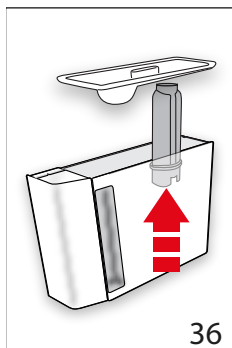
Attention !

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

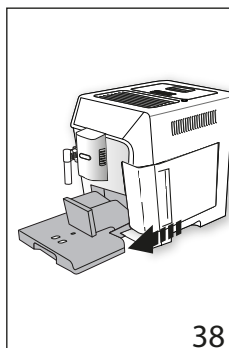
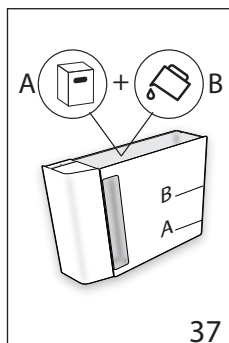
Détartrer la machine lorsque l'écran (B1) affiche "DÉTARTRAGE NÉCESSAIRE - OK POUR DÉMARRER (~45min) ": si l'on désire procéder tout de suite au détartrage, appuyer sur le sélecteur correspondant (B2) "OK✓" et suivre les opérations depuis le point 3.

Pour remettre le détartrage à un autre moment, presser le sélecteur correspondant (B2) "ESC" : le symbole  sur l'écran rappelle que l'appareil a besoin d'être détartré. (Le message sera reproposé à chaque allumage).

Pour accéder au menu de détartrage :



1. Appuyer sur le sélecteur (B2) au niveau du symbole  (B5) pour entrer dans le menu ;
2. Appuyer sur le sélecteur au niveau de "DÉTARTRAGE  " et suivre les indications sur l'écran ;
3. "RETIRER LE FILTRE À EAU " (fig. 36) ; extraire le réservoir à eau (A16), enlever le filtre à eau (C4) (si présent), vider le réservoir à eau. Appuyer sur le sélecteur correspondant à "NEXT>" ;



4. "DÉTARTRANT (NIVEAU A) ET EAU (NIVEAU B)" (fig. 37) ; Verser dans le réservoir à eau le détartrant jusqu'au niveau A (correspondant à un emballage de 100ml) imprimé sur le côté interne du réservoir ; ajouter donc de l'eau (un litre) jusqu'à atteindre le niveau B ; réinsérer le réservoir à eau. Appuyer sur le sélecteur correspondant à "NEXT>" ;
5. "VIDER ÉGOUTTOIR" (fig. 38) ;
6. Enlever, vider et réinsérer l'égouttoir (A14) et le tiroir à marc de café (A10) . Appuyer sur le sélecteur correspondant à "NEXT>" ;
7. "METTRE UN RÉCIPIENT 2L PRESSER OK POUR DÉMARRER" :

Placer un récipient vide ayant une capacité minimale de 2 litres (fig. 7) sous la buse à eau chaude/vapeur (C6) et sous le bec verseur de café (A8) ;

Attention ! Risque de brûlures

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

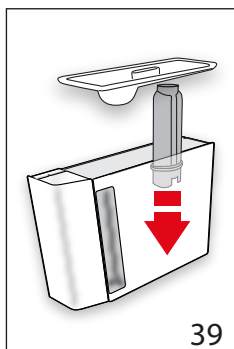
7. Appuyer sur le sélecteur correspondant à "OK ✓" pour confirmer l'introduction de la solution détartrante. L'écran affiche "DÉTARTRAGE EN COURS, VEUILLEZ PATIENTER" : Le programme de détartrage commence et le détartrant coule aussi bien de la buse à eau chaude/vapeur que du bec verseur de café et effectue automatiquement toute une série de rinçages à intervalles pour éliminer les résidus de calcaire de l'intérieur de la machine ;

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

8. "RINCER ET REMPLIR D'EAU JUSQU'AU NIVEAU MAX" (fig. 4) : l'appareil est maintenant prêt pour un processus de rinçage à l'eau fraîche. Vider le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante et extraire le réservoir d'eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et l'insérer dans la machine ;
9. "METTRE UN RÉCIPIENT 2L 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. 7) et appuyer sur le sélecteur correspondant à "OK ✓";

10. L'eau chaude sort d'abord du bec verseur de café et ensuite de la buse à eau chaude/vapeur et l'écran affiche "RINÇAGE EN COURS";
11. Lorsque l'eau dans le réservoir est finie, vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage;



12. (Si le filtre était installé) "INSÉRER LE FILTRE DANS SON LOGEMENT" (fig. 39). Appuyer sur le sélecteur correspondant à "NEXT>" et extraire le réservoir à eau, réinsérer, si enlevé précédemment, le filtre adoucisseur;

13. "RINCER ET REMPLIR D'EAU JUSQU'AU NIVEAU MAX" (fig. 4) : Remplir le réservoir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche;

14. "INSÉRER LE RÉSERVOIR À EAU" (fig. 5) : Réinsérer le réservoir à eau;
15. "METTRE UN RÉCIPIENT 21 OK POUR LANCER LE RINÇAGE" : Après l'avoir vidé, replacer le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante sous la buse à eau chaude/vapeur (fig. 7) et appuyer sur le sélecteur correspondant à "OK ✓";
16. L'eau chaude sort de la buse à eau chaude/vapeur et l'écran affiche "RINÇAGE EN COURS, VEUILLEZ PATIENTER";
17. "VIDER ÉGOUTTOIR" (fig. 38) : Au terme du second rinçage, enlever, vider et réinsérer l'égouttoir (A14) et le tiroir à marc de café (A10) : appuyer sur le sélecteur correspondant à "NEXT>";
18. "DÉTARTRAGE TERMINÉ" : appuyer sur le sélecteur correspondant à "OK ✓";
19. "REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU FRAÎCHE" : vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage, extraire et remplir le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX et le réinsérer dans la machine.

L'opération de détartrage est terminée.

Nota Bene !

- Si le cycle de détartrage ne se termine pas correctement (ex. coupure de courant), nous conseillons de répéter le cycle.
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué le détartrage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A10).
- L'appareil a besoin d'un troisième rinçage, si le réservoir à 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;

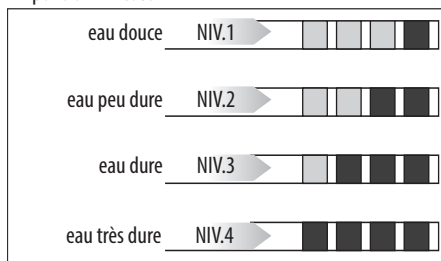
- L'éventuelle demande de la machine de deux cycles de détartrage à court terme est normale, cela dépend du système de contrôle avancé installé sur la machine.

16. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

Le message "DÉTARTRAGE NÉCESSAIRE - OK POUR DÉMARRER (~ 45MIN) !" s'affiche uniquement après une période de fonctionnement préréglée 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.

16.1 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.



16.2 Réglage de la dureté de l'eau

1. Appuyer sur le sélecteur (B2) au niveau du symbole "⚙️" (B5) pour entrer dans le menu;
2. Défiler les rubriques du menu en appuyant sur le sélecteur correspondant à "NEXT>" jusqu'à afficher "DURETÉ DE L'EAU";
3. Appuyer sur le sélecteur au niveau de "⚙️" DURETÉ DE L'EAU;
4. DURETÉ DE L'EAU, ACTUEL SOULIGNÉ Appuyer sur le sélecteur correspondant au niveau souhaité (Niveau 1 = eau douce ; Niveau 4 = eau très dure) ;
4. Appuyer sur le sélecteur correspondant à "↶ ESC" pour revenir à la page d'accueil.

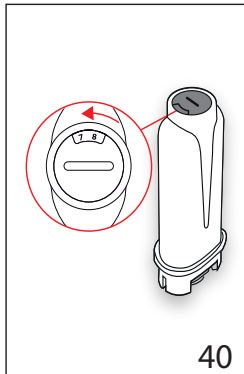
La machine est maintenant reprogrammée selon le nouveau réglage de la dureté de l'eau.

17. **FILTRE ADOUCISSEUR**

Certains modèles sont dotés d'un filtre adoucisseur (C4) : si votre modèle n'en est pas doté, nous vous conseillons de l'acheter auprès des centres d'assistance agréés De'Longhi.

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

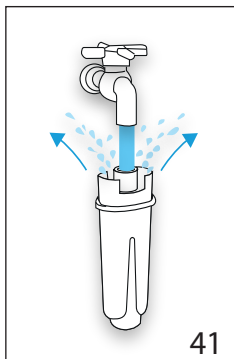
7.1 Installation du filtre



1. Retirer le filtre (C4) de l'emballage ;
 2. Appuyer sur le sélecteur (B2) au niveau du symbole  (B5) pour entrer dans le menu ;
 3. Défiler les rubriques du menu en appuyant sur le sélecteur correspondant à "NEXT>" jusqu'à afficher  "FILTRE À EAU" ;
 4. Appuyer sur la flèche de sélection au niveau de  "FILTRE À EAU" ;
5. "TOURNER LE DATEUR JUSQU'ÀUX 2 PROCHAINS MOIS" (fig. 40) : tourner le disque du dateur afin de visualiser les 2 prochains mois d'utilisation. Appuyer sur le sélecteur au niveau de "NEXT>" ;

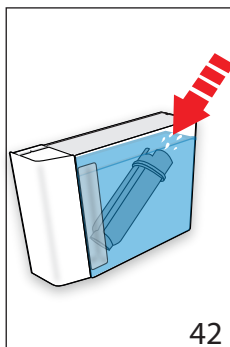
Nota Bene

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.



6. "FAIRE COULER EAU JUSQU'À CE QU'ELLE SORTE" (fig. 41) : Pour activer le filtre, faire couler de l'eau du robinet dans l'orifice du filtre comme indiqué sur la figure, jusqu'à ce que l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute. Appuyer sur le sélecteur au niveau de "NEXT>" ;

7. Extraire le réservoir (A16) de la machine et le remplir d'eau.



8. "PLONGER LE FILTRE ET FAIRE SORTIR LES BULLES D'AIR" (fig. 42) : Insérer le filtre à l'intérieur du réservoir et le plonger complètement pendant une dizaine de secondes, en l'inclinant et en appuyant légèrement dessus afin de permettre aux bulles d'air de sortir. Appuyer sur le sélecteur au niveau de "NEXT>" ;

9. "INSÉRER LE FILTRE DANS SON LOGEMENT" : Insérer le filtre dans le logement prévu à cet effet (A17-fig. 39) et l'enfoncer à fond. Appuyer sur le sélecteur au niveau de "NEXT>" ;
10. "INSÉRER LE RÉSERVOIR À EAU" : Refermer le réservoir avec le couvercle (A15), puis réinsérer le réservoir dans la machine (fig. 5) ;
11. "METTRE UN RÉCIPIENT 0,5L OK POUR ACTIVER LE FILTRE" (fig. 7) : mettre le récipient sous la buse à eau chaude/vapeur (C6) et appuyer sur "OK✓" : la distribution commence et s'interrompt automatiquement.

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

17.1 Remplacement du filtre

Remplacer le filtre (C4) lorsque l'écran (B1) affiche "REPLACER LE FILTRE À EAU, PRESSER OK POUR DÉMARRER  " : si l'on désire procéder tout de suite au remplacement, appuyer sur le sélecteur (B2) correspondant à "OK✓" et suivre les opérations depuis le point 5.

Pour remettre le remplacement à un autre moment, presser le sélecteur correspondant à  "ESC" : le symbole  sur l'écran rappelle qu'il faut remplacer le filtre.. Pour le remplacement, procéder comme suit :

1. Retirer le réservoir (A16) et le filtre usagé ;
2. Retirer le nouveau filtre de son emballage ;
3. Appuyer sur le sélecteur (B2) correspondant au symbole  (B5) pour entrer dans le menu ;
4. Appuyer sur le sélecteur correspondant à  "FILTRE À EAU" ;
5. Appuyer sur la flèche de sélection au niveau de  "REPLACER LE FILTRE À EAU" ;
6. Procéder en suivant les opérations illustrées au paragraphe précédent depuis le point 5.

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

Nota Bene !

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

17.2 Enlever le filtre

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

1. Retirer le réservoir (A16) et le filtre usagé ;
2. Appuyer sur le sélecteur (B2) au niveau du symbole  (B5) pour entrer dans le menu ;
3. Appuyer sur le sélecteur correspondant à  "FILTRE À EAU" ;
4. Appuyer sur le sélecteur correspondant à "RETIRER LE FILTRE À EAU ";
5. "❗ RETRAIT FILTRE CONFIRMER ?" : appuyer sur le sélecteur correspondant à "OK✓" (si au contraire l'on veut revenir au menu réglages, appuyer sur le sélecteur correspondant à "↩ ESC") ;
6. "✓ FILTRE RETIRÉ" : l'appareil a enregistré la modification. Appuyer sur "OK✓" pour revenir à la page d'accueil.

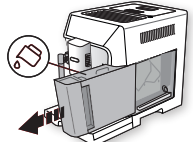
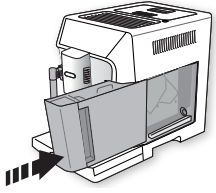
Nota Bene !

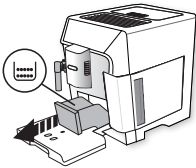
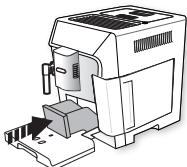
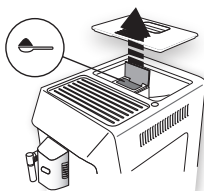
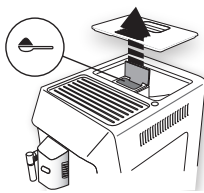
Quand les deux mois de durée se sont écoulés (voir dateur), ou si l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, procéder au retrait du filtre même si la machine ne l'exige pas encore.

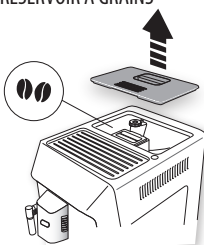
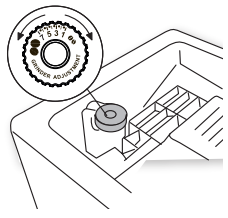
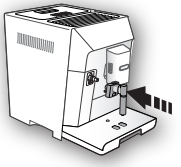
18. DONNÉES TECHNIQUES

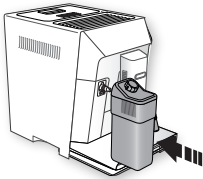
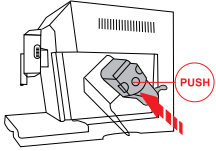
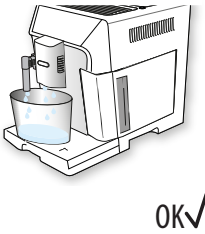
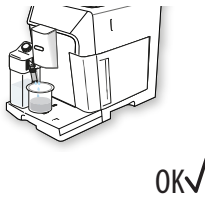
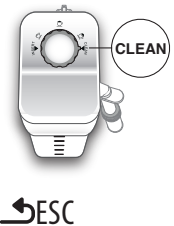
Tension :	220-240 V ~ 50-60 Hz max. 10 A
Puissance :	1450 W
Pression :	1,9 MPa (19 bars)
Capacité du réservoir à eau :	2 l
Dimensions LxPxH :	260x470x360 mm
Longueur du cordon :	1200 mm
Poids :	11,4 kg
Capacité max. du réservoir à grains :	380 g
Bande de fréquence:	2400 - 2483,5 MHz
Puissance maximale d'émission:	10 mW

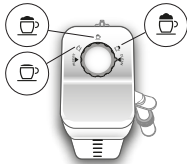
19. MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU FRAÎCHE 	L'eau dans le réservoir (A16) est insuffisante.	Remplir le réservoir à eau et/ou l'insérer correctement, en l'enfonçant à fond jusqu'à son accrochage.
INSÉRER LE RÉSERVOIR À EAU 	Le réservoir (A16) n'est pas inséré correctement.	Insérer correctement le réservoir en l'enfonçant à fond.

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
VIDER LE TIROIR À MARC 	Le tiroir à marc (A10) de café est plein.	Vider le tiroir à marc, l'égouttoir (A14) et effectuer le nettoyage, puis les réinsérer. Important : lors de l'extraction de l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc de café même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le tiroir à marc de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.
INSÉRER LE TIROIR À MARC 	Après le nettoyage le tiroir à marc n'a pas été inséré (A10).	Extraire l'égouttoir (A14) et insérer le tiroir à marc de café.
INTRODUIRE LE CAFÉ MOULU UNE CUILLÈRE-DOSEUSE MAXI  DESC	La fonction "café prémoulu" a été sélectionnée mais aucun café prémoulu n'a été versé dans l'entonnoir (A4).	Introduire le café prémoulu dans l'entonnoir (fig. 12) et répéter la distribution
INTRODUIRE LE CAFÉ MOULU UNE CUILLÈRE-DOSEUSE MAXI  OK✓	Un café LONG avec café prémoulu a été demandé	Introduire le café prémoulu dans l'entonnoir (A4) (fig. 12) et appuyer sur le sélecteur correspondant à "OK✓" pour continuer et terminer la distribution.

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
REEMPLIR LE RÉSERVOIR À GRAINS  	Le café en grains est terminé. L'entonnoir (A4) pour le café prémoulu est bouché.	Remplir le réservoir à grains (A3 - fig. 10). Vider l'entonnoir à l'aide du pinceau (C5), de la façon décrite dans le par. "14.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café moulu".
MOUTURE TROP FINE. RÉGLER LE MOULIN  	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout. En présence du filtre adoucisseur (C4) une bulle d'air a pu être relâchée à l'intérieur du circuit et en a bloqué la distribution.	Répéter la distribution du café et tourner d'un cran, vers le numéro 7 dans le sens des aiguilles d'une montre, le bouton de réglage de la mouture (A5) (fig. 9) pendant que le moulin à café est en marche. Si après avoir fait au moins 2 cafés, la distribution est encore trop lente, répéter la correction en tournant le bouton de réglage d'un autre cran (par. "7.5 Réglage du moulin à café"). Si le problème persiste, vérifier que le réservoir à eau (A16) soit inséré à fond. Insérer la buse à eau chaude/vapeur (C6) dans la machine et débiter un peu d'eau jusqu'à ce que le flux soit régulier.
CHOISIR UN GOÛT PLUS LÉGER OU RÉDUIRE QUANTITÉ DE  CAFÉ 	Trop de café a été utilisé.	Sélectionner un arôme plus léger en appuyant sur le sélecteur (B2) correspondant à "ARÔME" (B10) ou diminuer la quantité de café moulu (une cuillère-doseuse maximum).
INSÉRER LA BUSE À EAU 	La buse à eau (C6) n'est pas insérée ou est mal insérée	Insérer la buse à eau en la poussant à fond.

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
INSÉRER POT À LAIT 	Le pot à lait (D) n'est pas inséré correctement.	Insérer le pot à lait en le poussant à fond (fig. 17).
INSÉRER LE GROUPE INFUSEUR 	Après le nettoyage, l'infuseur n'a pas été réinséré (A19).	Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le S "14.9 Nettoyage de l'infuseur".
CIRCUIT D'EAU VIDE PRESSER OK POUR DÉMARRER 	Le circuit hydraulique est vide	Appuyer sur le sélecteur correspondant à "OK ✓" et faire s'écouler l'eau de la buse (C6) : la distribution s'interrompt automatiquement. Si le problème persiste, vérifier que le réservoir à eau (A16) soit inséré à fond.
PRESSER OK POUR CLEAN OU BIEN TOURNER LE BOUTON 	Le pot à lait a été inséré avec le bouton de réglage mousse (D1) sur la position "CLEAN".	Si l'on souhaite utiliser la fonction CLEAN, appuyer sur le sélecteur correspondant à "OK✓", ou tourner le bouton de réglage mousse sur l'une des positions lait.
TOURNER LE BOUTON SUR CLEAN 	Juste après la distribution du lait, il est nécessaire d'effectuer le nettoyage des conduits internes du pot à lait (D).	Tourner le bouton de réglage de la mousse (D1) sur CLEAN (fig. 19).

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
TOURNER LE BOUTON DE RÉGLAGE MOUSSE 	Le pot à lait a été inséré avec le bouton de réglage mousse (D1) sur la position "CLEAN".	Tourner le bouton sur la position relative à la mousse souhaitée.
DÉTARTRAGE NÉCESSAIRE OK POUR DÉMARRER (~45MIN)  ↩ESC OK✓	Indique qu'il est nécessaire de détartrer la machine.	Appuyer sur le sélecteur correspondant à "OK✓" pour lancer le détartrage ou "↩ESC" si l'on a l'intention de l'effectuer à un autre moment. Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le chap. "15. Détartrage".
REEMPLACER LE FILTRE À EAU PRESSER OK POUR DÉMARRER  ↩ESC OK✓	Le filtre adoucisseur (C4) est usagé.	Appuyer sur le sélecteur correspondant à "OK✓" pour remplacer le filtre ou l'enlever, ou ESC si l'on a l'intention de le faire à un autre moment. Suivre les instructions du chap. "17. Filtre adoucisseur".
DYSFONCTION : CONSULTER LA NOTICE OU VOTRE APP CAFÉ 	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyer soigneusement la machine de la façon décrite dans le chap. "14. Nettoyage". Si après le nettoyage, la machine affiche encore le message, s'adresser à un centre d'assistance.
	Rappelle qu'il est nécessaire d'effectuer le détartrage de la machine et/ou de remplacer le filtre (C4).	Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le chap. "15. Détartrage" et/ou remplacer le filtre ou le retirer en suivant les instructions du chap. "17. Filtre adoucisseur".
	Rappelle qu'il est nécessaire de nettoyer les conduits internes du pot à lait (D)	Tourner le bouton de réglage de la mousse (D1) sur CLEAN (fig. 19).
	Rappelle qu'il est nécessaire de remplacer le filtre (C4).	Remplacer le filtre ou le retirer en suivant les instructions du chapitre "17. Filtre adoucisseur".
	Rappelle qu'il est nécessaire de détartrer la machine.	Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le chap. "15. Détartrage". L'éventuelle demande de la machine de deux cycles de détartrage à court terme est normale, cela dépend du système de contrôle avancé installé sur la machine.

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
	Indique que l'économie d'énergie est activée.	Pour désactiver l'économie d'énergie, procéder comme décrit au par. "6.6 Économie d'énergie".
	Indique que la machine est en connexion bluetooth avec un dispositif.	
NETTOYAGE EN COURS VEUILLEZ PATIENTER	L'appareil relève des impuretés à l'intérieur.	Attendre que l'appareil soit à nouveau prêt à l'emploi et sélectionner de nouveau la boisson souhaitée. Si le problème persiste, s'adresser au Centre d'Assistance Agréé.

20. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements possibles.

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

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud.	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Chauffer les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude (N.B. il est possible d'utiliser la fonction eau chaude).
	L'infuseur s'est refroidi car 2/3 minutes se sont écoulées depuis le dernier café.	Avant de faire le café, chauffer l'infuseur avec un rinçage, en utilisant la fonction prévue à cet effet (voir par. "6.1 Rinçage").
	La température du café réglée est trop basse.	Régler à partir du menu une température de café plus élevée (voir par. "6.7 Température café").
Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème.	Le café est moulu trop grossièrement.	Tourner le bouton de réglage de la mouture (A5) d'un cran vers le numéro 1 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 10). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir paragraphe "7.5 Réglage du moulin à café").
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour machines à café espresso.
Le café sort trop lentement ou bien au goutte à goutte.	Le café est moulu trop finement.	Tourner le bouton de réglage de la mouture (A5) d'un cran, vers le numéro 7 dans le sens des aiguilles d'une montre, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 9). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir paragraphe "7.5 Réglage du moulin à café").

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs verseurs de la buse.	Les becs verseurs de la buse à café (A8) sont bouchés.	Nettoyer les becs verseurs à l'aide d'un cure-dents (fig. 27B).
Le café ne coule pas.	L'appareil relève des impuretés à l'intérieur : l'écran affiche "Nettoyage en cours".	Attendre que l'appareil soit à nouveau prêt à l'emploi et sélectionner de nouveau la boisson souhaitée. Si le problème persiste, s'adresser au Centre d'Assistance Agréé.
L'appareil ne s'allume pas	La fiche n'est pas branchée à la prise.	Brancher la fiche à la prise (fig. 1).
L'infuseur ne peut pas être extrait	L'arrêt n'a pas été effectué correctement	Arrêter la machine en appuyant sur la touche  (A7) (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 (A16) n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Procéder comme requis par l'appareil, mais en vidant d'abord l'égouttoir (A14), pour éviter que l'eau ne déborde.
Le lait ne sort pas du tube de distribution (D5).	Le couvercle (D2) du pot à lait (D) est sale	Nettoyer le couvercle du pot à lait de la façon décrite dans le par. "14:10 Nettoyage du pot à lait".
Le lait contient des grosses bulles, sort par jets du tube de distribution du lait (D5) ou est peu mousseux	Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé ou écrémé.	Utiliser de préférence du lait écrémé ou demi-écrémé, à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas encore le résultat souhaité, essayer de changer de marque de lait.
	Le bouton de réglage de la mousse (D1) est mal réglé.	Régler selon les indications du chap. "8. préparation de boissons chaudes au lait".
	Le couvercle (D2) ou le bouton de réglage de la mousse (D1) du pot à lait est sale	Nettoyer le couvercle et le bouton du pot à lait de la façon décrite dans le par. "14:10 Nettoyage du pot à lait".
	Le gicleur eau chaude/vapeur (A9) est sale	Nettoyer le gicleur de la façon décrite dans le paragraphe "14:11 Nettoyage du gicleur eau chaude/vapeur".
Le chauffe-tasse est chaud bien qu'il soit désactivé	Plusieurs boissons ont été préparées à la suite	
La machine n'est pas utilisée et émet des bruits ou de petits nuages de vapeur	La machine est prête à l'emploi ou a été éteinte depuis peu et quelques gouttes de condensation tombent à l'intérieur du vaporisateur encore chaud	Ce phénomène fait partie du fonctionnement normal de l'appareil ; pour limiter le phénomène, vider l'égouttoir