
ECAM35X.75

MACCHINA DA CAFFÈ

Istruzioni per l'uso

MACHINE À CAFÉ

Mode d'emploi

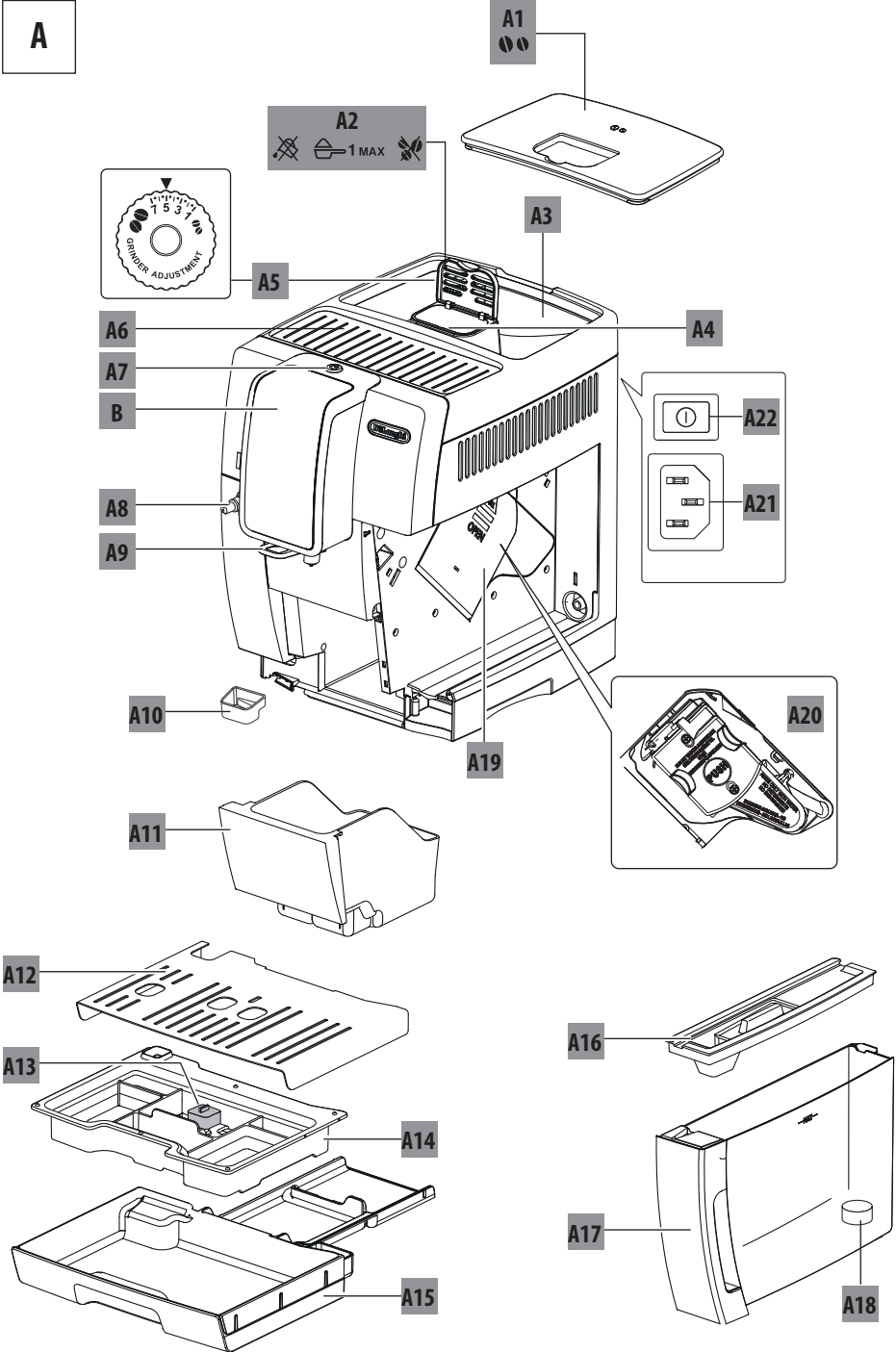
Instructions videos available at:

<http://ecam35075.delonghi.com>

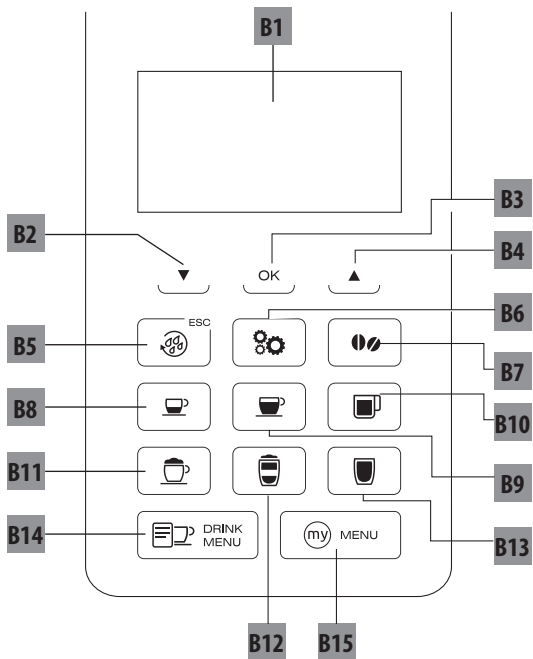


De'Longhi

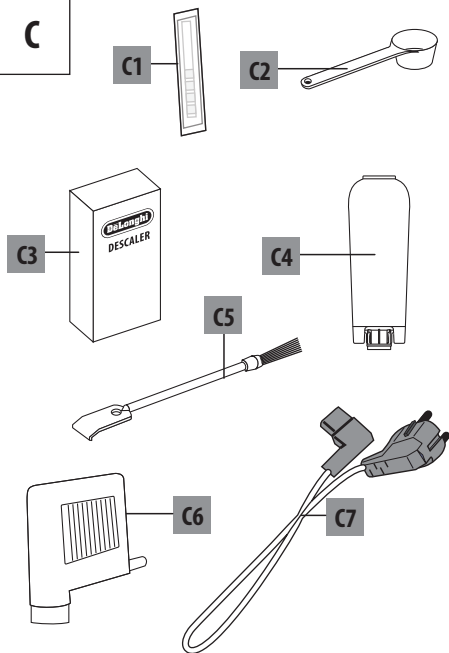
A



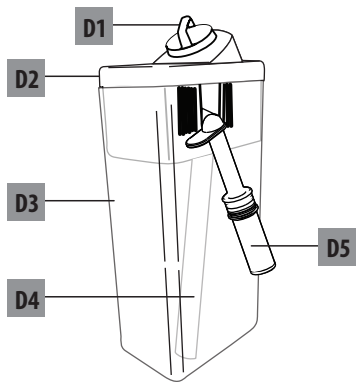
B




C



D



SOMMAIRE

1. INTRODUCTION.....	26
1.1 Lettres entre parenthèses.....	26
1.2 Problèmes et réparations	26
2. DESCRIPTION.....	26
2.1 Description de l'appareil	26
2.2 Description du panneau de contrôle.....	26
2.3 Description des accessoires	26
2.4 Description de la carafe à lait	27
3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL .	27
4. ALLUMAGE DE L'APPAREIL	28
5. ARRÊT DE L'APPAREIL	28
6. RÉGLAGES DU MENU	28
6.1 Langue.....	28
6.2 Entretien	28
6.3 Programme boissons.....	29
6.4 Programme My boissons.....	29
6.5 Général	29
6.6 Statistiques	30
7. RINÇAGE	30
8. PRÉPARATION DU CAFÉ	30
8.1 Réglage du moulin à café.....	30
8.2 Conseils pour un café plus chaud.....	31
8.3 Préparation de recettes automatiques avec du café en grains	31
8.4 Variation temporaire de l'arôme du café	32
8.5 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu	32
9. PRÉPARATION DE BOISSONS AU LAIT	33
9.1 Remplir et replacer la carafe à lait	33
9.2 Régler la quantité de mousse.....	33
9.3 Préparation automatique de boissons à base de lait	34
9.4 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation	34
10. «  MENU » PROGRAMMATION ET SÉLECTION	35
11. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE	35
12. NETTOYAGE	35
12.1 Nettoyage de la machine	35
12.2 Nettoyage du circuit interne de la machine.....	35
12.3 Nettoyage du tiroir à marc de café.....	35
12.4 Nettoyage de l'égouttoir et de la coupelle de condensation	36
12.5 Nettoyage interne de la machine	36
12.6 Nettoyage du réservoir d'eau	37
12.7 Nettoyage des becs verseurs de café	37
12.8 Entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu.....	37
12.9 Nettoyage de l'infuseur	37
12.10 Nettoyage de la carafe à lait	38
12.11 Nettoyage du gicleur eau chaude.....	38
13. DÉTARTRAGE	38
14. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU..	40
14.1 Mesure de la dureté de l'eau	40
14.2 Réglage de la dureté de l'eau	40
15. FILTRE ADOUCISSEUR	40
15.1 Installation du filtre	40
15.2 Remplacement du filtre	41
15.3 Enlever le filtre	41
16. DONNÉES TECHNIQUES.....	41
17. MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN	42
18. RÉOLUTION DES PROBLÈMES	44

1. INTRODUCTION

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

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

1.1 Lettres entre parenthèses

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

1.2 Problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les instructions fournies dans les chapitres « 17. Messages affichés à l'écran » et « 18. Résolution des problèmes ».


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

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

2. DESCRIPTION

2.1 Description de l'appareil




(page 2 - A)

- A1. Couvercle du réservoir à grains
- A2. Couvercle de l'entonnoir pour le café prémoulu
- A3. Réservoir à grains
- A4. Entonnoir pour l'introduction du café prémoulu
- A5. Bouton de réglage du degré de mouture
- A6. Plateau à tasses
- A7. Touche  : pour allumer ou éteindre la machine (veille)
- A8. Gicleur eau chaude et vapeur
- A9. Bec verseur de café (hauteur réglable)
- A10. Coupelle de condensation
- A11. Tiroir à marc de café
- A12. Plateau d'appui pour tasses
- A13. Flotteur indiquant le niveau de l'eau de l'égouttoir
- A14. Grille égouttoir
- A15. Égouttoir
- A16. Couvercle réservoir d'eau
- A17. Réservoir d'eau
- A18. Logement du filtre adoucisseur d'eau
- A19. Volet infuseur
- A20. Infuseur
- A21. Logement connecteur cordon d'alimentation
- A22. Interrupteur général









2.2 Description du panneau de contrôle

(page 3 - B)

Certaines touches du panneau ont une double fonction : celle-ci est signalée entre parenthèses, à l'intérieur de la description.

- B1. Écran : il guide l'utilisateur durant l'utilisation de l'appareil. L'option centrale entre les deux lignes de tirets est celle sélectionnée.
- B2. ▼ Flèche de défilement (presser « ESC » pendant la programmation des boissons pour quitter sans mémoriser)
- B3. **OK** : pour confirmer la sélection (Durant les premières secondes de préparation des cafés « espresso », « ristretto », « espresso lungo », cette touche permet de demander 2 tasses)
- B4. ▲ Flèche de défilement (presser « STOP » pour interrompre/programmer pendant la préparation/programmation des boissons)
- B5. /ESC : pour effectuer un rinçage. (En accédant au menu « Réglages », cette touche a la fonction « ESC » : elle permet de quitter la fonction sélectionnée et de revenir au menu principal)
- B6.  : menu réglages de l'appareil
- B7.  : sélection arôme

Boissons à sélection directe :

- B8.  : Espresso
- B9.  : Café
- B10.  : Long
- B11.  : Cappuccino
- B12.  : Latte Macchiato
- B13.  : Lait Chaud
- B14.  DRINK MENU : Menu de sélection des boissons (différentes des boissons à sélection directe) : Espresso Lungo, Ristretto, Doppio+, Cappuccino+, Caffe latte, Flat white, Espresso macchiato, 2 Espresso, 2 Ristretto, 2 Espresso lungo, Eau chaude
- B15.  MY MENU : Menu de sélection des boissons personnelles (my). À la première utilisation, si non programmées précédemment depuis le menu réglages « 6.4 Programme My boissons », on procède directement à la personnalisation de la boisson.

2.3 Description des accessoires

(page 3 - C)

- C1. Bande réactive
- C2. Cuillère-doseuse pour café prémoulu
- C3. Détartrant
- C4. Filtre adoucisseur (présent sur certains modèles)
- C5. Pinceau de nettoyage
- C6. Buse à eau chaude
- C7. Cordon d'alimentation

2.4 Description de la carafe à lait

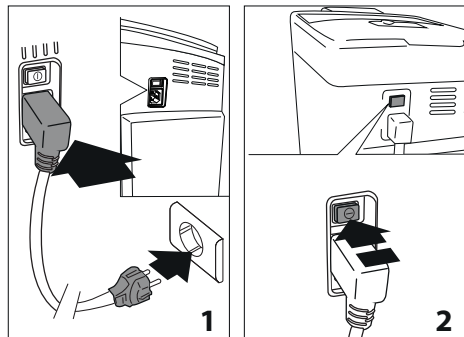
(page 3 - D)

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

3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

Nota Bene :

- À la première utilisation, rincer à l'eau chaude tous les accessoires amovibles qui sont destinés à entrer en contact avec du lait ou de l'eau.
 - Les traces 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 « 14. Programmation de la dureté de l'eau ».
1. Insérer le connecteur du cordon d'alimentation (C7) dans son logement au dos de l'appareil (A21), brancher l'appareil sur secteur (fig. 1) ; vérifier que l'interrupteur général (A22), au dos de l'appareil, soit enfoncé (fig. 2) ;

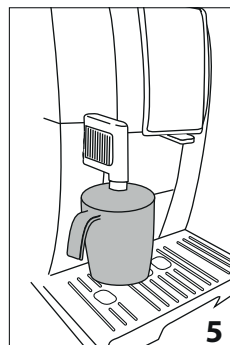
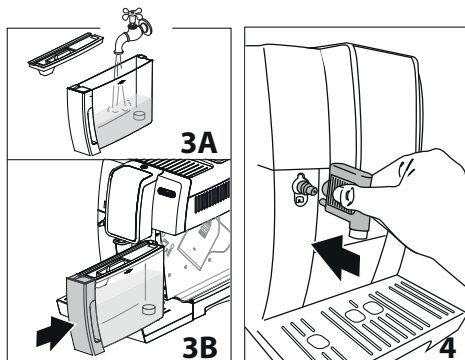


2. « Langage » (langue) : presser la flèche de défilement (B2) jusqu'à lire la langue souhaitée entre les deux lignes de tirets : puis presser **OK** (B3) pour confirmer.

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

3. Extraire le réservoir de l'eau (A17), le remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau fraîche (fig. 3A), puis le réinsérer (fig. 3B) ;

4. Contrôler que la buse à eau chaude (C6) soit insérée sur le gicleur (A8) (fig. 4) et positionner en dessous un récipient (fig. 5) d'une capacité minimale de 100 ml ;



5. L'écran affiche le message « Circuit d'eau vide, Remplir circuit, Eau Chaude, Confirmer? » ;
6. Appuyer sur la touche OK pour confirmer : l'appareil fait couler de l'eau par la buse à eau chaude 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 cafés ou 4-5 cappuccinos avant d'obtenir un résultat satisfaisant.
- 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 un café encore meilleur et des performances optimales de la machine, nous conseillons d'installer le filtre adoucisseur (C4) en suivant les indications du chapitre « 15. 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 :

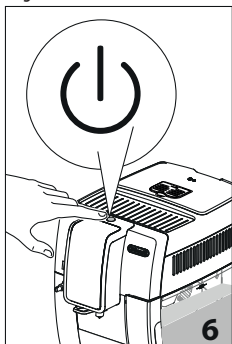
Avant d'allumer la machine, vérifier que l'interrupteur général (A22), situé au dos de cette dernière, soit enfoncé (fig. 2).

À chaque allumage, l'appareil effectue automatiquement un cycle de préchauffage et de rinçage qui ne peut pas être interrompu. L'appareil est prêt à l'emploi uniquement après l'exécution de ce cycle.

Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des bacs verseurs de café (A9) ; elle sera récupérée dans l'égouttoir (A15) situé au-dessous. Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche  (A7) (fig. 6).



Une fois le chauffage terminé, la machine procède à un rinçage et l'écran affiche une barre qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue ; de cette manière, outre chauffer la chaudière, l'appareil fait couler l'eau chaude dans les conduits internes afin qu'eux aussi chauffent.


L'appareil est à la bonne température lorsque l'écran visualise l'affichage principal.

5. ARRÊT DE L'APPAREIL

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


Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des bacs verseurs de la buse à café (A9). Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (A7) (fig. 6) ;
- 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 :

- éteindre auparavant l'appareil en appuyant sur la touche  (fig. 6) ;
- relâcher l'interrupteur général (A22) (fig. 2).

Attention !

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



6. RÉGLAGES DU MENU

Le menu a 6 options, certaines desquelles sont composées de sous-groupes :

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

6.1 Langue

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


1. Presser  (B6) pour accéder au menu « Réglages » ;
2. Presser **OK** (B3) pour sélectionner « Langue ». L'écran affiche les langues disponibles ;
3. Presser les flèches de sélection (B2) et (B4) jusqu'à visualiser la langue souhaitée entre les deux lignes de tirets ;
4. Presser **OK** pour confirmer ;
5. L'appareil revient au menu « Réglages » ;
6. Appuyer donc sur /ESC (B5) pour quitter le menu.

6.2 Entretien


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



- **Détartrage :** Pour les instructions concernant le détartrage, consulter le chapitre « 13. Détartrage ».
- **Installer filtre :** Pour les instructions concernant l'installation du filtre (C4), consulter le paragraphe « 15.1 Installation du filtre ».

Pour sélectionner l'opération souhaitée, procéder comme suit :

1. Presser  (B6) pour accéder au menu « Réglages » ;
2. Presser les flèches de sélection (B2) et (B4) jusqu'à afficher « Entretien » entre les deux lignes de tirets ;
3. Presser **OK** (B3) pour confirmer ;
4. Presser les flèches de sélection jusqu'à visualiser l'opération souhaitée ;
5. Presser **OK** pour confirmer et effectuer les opérations comme illustré dans les paragraphes dédiés.


6.3 Programme boissons

La machine est préréglée en usine pour débiter des quantités standards. Pour modifier cette quantité et personnaliser les boissons directes et du  (B14), procéder ainsi :


1. Presser  (B6) pour accéder au menu « Réglages » ;
2. Presser les flèches de sélection (B2) et (B4) jusqu'à afficher « Prg. boissons » entre les deux lignes de tirets ;
3. Presser **OK** (B3) pour confirmer : l'appareil énumère les boissons qui peuvent être personnalisées ;
4. Presser les flèches de sélection jusqu'à lire la boisson à personnaliser: presser **OK** pour confirmer;
5. **Boissons à base de café** : l'écran affiche « Programme arôme »: presser les flèches de sélection (B2) et (B4) ou  (B7) jusqu'à sélectionner l'arôme souhaité (voir paragraphe « 8.4 Variation temporaire de l'arôme du café »), presser **OK**. L'écran affiche le message « Programme café » et une barre progression se remplit au fur et à mesure que la préparation avance : une fois la quantité souhaitée atteinte, presser **OK** ;

Boissons à base de lait : après avoir sélectionné l'arôme, l'écran affiche le message « Programme lait » et une barre de progression se remplit au fur et à mesure que la préparation du lait avance : une fois la quantité souhaitée atteinte, presser **OK**. L'appareil continue la préparation du café: presser **OK** pour interrompre le débit une fois atteint la quantité de café souhaitée.

Eau chaude : appuyer sur **OK**. La distribution commence: presser **OK** une fois atteint la quantité souhaitée.


6. « Enregistrer les paramètres ? » : pour enregistrer la programmation, presser **OK** (autrement presser /ESC - (B2) ou (B5).
7. « Param.enregistrés » (ou « Param. non enregistr. »). L'appareil est à nouveau prêt à l'emploi.

6.4 Programme My boissons

Suivre les procédures illustrées dans le paragraphe précédent « 6.3 Programme boissons » pour personnaliser les boissons du «  MENU » (B14) ou procéder à la programmation directe, comme décrit dans le chapitre « 10. Programmation et sélection ».

6.5 Général

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

1. Presser  (B6) pour accéder au menu « Réglages » ;
2. Presser les flèches de sélection (B2) et (B4) jusqu'à afficher « Général » entre les deux lignes de tirets ;
3. Presser **OK** (B3) pour confirmer et sélectionner l'option souhaitée avec les flèches de sélection. Suivre les instructions pour chaque réglage.

• Programmer temp.:

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

4. Presser **OK** (B3). L'écran (B1) affiche la valeur actuellement programmée et le message « Nouveau » clignote ;
5. Sélectionner la nouvelle valeur que l'on souhaite programmer à l'aide des flèches de sélection (B2) ou (B4) ;
6. Après avoir sélectionné la valeur souhaitée (basse, moyenne, haute, maxi), presser **OK**.

L'appareil revient à l'affichage précédent.

• Dureté de l'eau:

Pour les instructions concernant la définition et le réglage de la dureté de l'eau, consulter le chapitre « 14. Programmation de la dureté de l'eau ».

• Arrêt automatique (veille):

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

4. Presser **OK**. L'écran (B1) affiche la valeur actuellement programmée et le message « Nouveau » clignote ;
5. Sélectionner la nouvelle valeur que l'on souhaite programmer à l'aide des flèches de sélection (B2) ou (B4) ;
6. Après avoir sélectionné la valeur souhaitée (basse, moyenne, haute, maxi), presser **OK**.

L'appareil revient à l'affichage précédent.

• 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 :

4. Presser **OK**. L'écran affiche l'état actuel (« Actif » ou « Non actif ») et l'opération qui sera effectuée en confirmant avec **OK** (« Désactiver? » ou « Activer? ») ;
5. Presser **OK** pour désactiver ou activer la fonction.

L'appareil revient à l'affichage précédent.

Nota Bene !

- quand la fonction est activée, l'écran affiche « **ECO** ».

- En mode économie d'énergie la machine demande quelques secondes avant de débiter le premier café ou la première boisson à base de lait car elle doit d'abord chauffer.
- Si la carafe à lait (D) est insérée, la fonction « économie d'énergie » ne s'active pas.

• **Signal sonore:**

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

1. Presser **OK**. L'écran (B1) affiche l'état actuel (« Actif » ou « Non actif ») et l'opération qui sera effectuée en confirmant avec **OK** (« Désactiver? » ou « Activer? ») ;
5. Presser **OK** pour désactiver ou activer la fonction.

L'appareil revient à l'affichage précédent.

• **Boissons d'usine:**

Cette fonction permet de revenir aux réglages d'usine pour toutes les boissons ou pour chaque boisson programmée. Après avoir sélectionné la boisson, procéder ainsi :

4. Sélectionner « Toutes » pour revenir aux réglages d'arôme et de quantité standards programmés en usine pour toutes les boissons ou bien sélectionner la boisson souhaitée puis presser **OK** ;
5. « Réinitialiser? » : pour revenir aux valeurs d'usine, presser **OK**.
6. « Réinitial. terminée » : l'appareil confirme la réinitialisation et revient à l'affichage précédent.

Pour réinitialiser une autre boisson, procéder à nouveau à partir du point 4 ou bien, pour quitter cette fonction, presser **ESC** (B5).

• **Valeurs d'usine:**

Cette fonction permet de réinitialiser tous les réglages de la machine et des boissons (à l'exception de la langue qui reste celle sélectionnée à la première mise en marche). Après avoir sélectionné l'option, procéder ainsi :

4. « Réinitialiser? » : presser **OK** ;
5. « Réinitial. terminée » : l'appareil confirme la réinitialisation et revient à l'affichage précédent.

Pour quitter, appuyer sur **ESC** (B5).

6.6 Statistiques

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

1. Presser **⚙️** (B6) pour accéder au menu « Réglages » ;
2. Presser les flèches de sélection (B2) et (B4) jusqu'à afficher « Statistiques » entre les deux lignes de tirets ;
3. Presser **OK** (B3) : l'écran affiche les données statistiques de la machine : faire défiler les options avec les flèches de sélection ;
4. Appuyer ensuite sur **ESC** (B5) pour quitter.

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

7. RINÇAGE

Cette fonction permet de faire sortir de l'eau chaude par le bec verseur de café (A9) et par la buse à eau chaude (C6), si insérée, de sorte à nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine. Placer un récipient d'une capacité minimale de 100 ml sous le bec verseur de café et d'eau chaude.

Attention ! Risque de brûlures.

Ne jamais laisser la machine sans surveillance quand de l'eau chaude est en cours de distribution.

1. Pour activer cette fonction appuyer sur **⊕** (B5) : l'écran (B1) affiche le message « Rinçage » ;
2. Au bout de quelques secondes, de l'eau chaude sort d'abord de la buse à café puis de la buse à eau chaude (si insérée), pour nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine : l'écran affiche une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue ;
3. Pour interrompre la fonction, presser la flèche correspondant à « STOP » (B4).

Nota Bene !

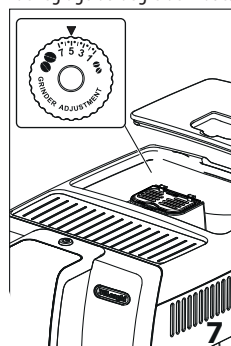
- Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 3-4 jours, il est vivement conseillé d'effectuer, après avoir allumé la machine, 2/3 rinçages avant de l'utiliser ;
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué cette opération, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A11).

8. PRÉPARATION DU CAFÉ

8.1 Réglage du moulin à café

Le moulin à café ne doit pas être réglé, du moins au début, car il a été déjà pré-réglé en usine pour obtenir une distribution correcte 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. 7).



Nota Bene :

Le bouton de réglage doit être tourné uniquement pendant que le moulin à café est en marche.



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

8.2 Conseils pour un café plus chaud

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

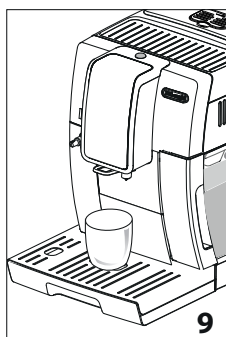
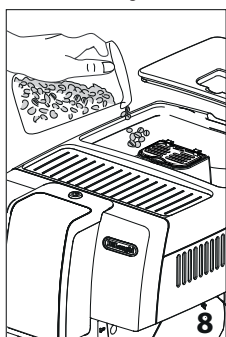
- effectuer un rinçage en appuyant sur /ESC (B5) ;
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude en utilisant la fonction eau chaude (voir chapitre « 11. Distribution d'eau chaude ») ;
- augmenter la température du café dans le menu « Réglages » (voir paragraphe « 6.5 Général »).

8.3 Préparation de recettes automatiques avec du café en grains

Attention !

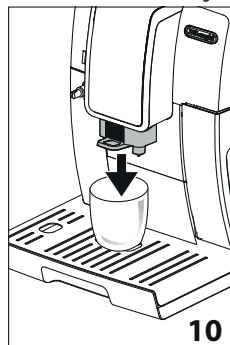
Ne pas utiliser des grains de café verts, caramélisés ou confits, car ils peuvent se coller sur le moulin à café et le rendre inutilisable.

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



2. Placer sous les becs verseurs de café (A9) :
 - 1 tasse, pour 1 café (fig. 9) ;
 - 2 tasses, pour 2 cafés.

3. Baisser la buse de sorte à l'approcher le plus possible de la tasse: la crème sera ainsi meilleure (fig. 10) ;



4. Sélectionner le café souhaité :

Boissons à base de café à sélection directe			
Recette	Quantité	Quantité programmable	Arôme prédéfini
Espresso (B8)	≈ 40 ml	de ≈ 30 à ≈ 80ml	
Café (B9)	≈ 180 ml	de ≈ 100 à ≈ 240ml	
Long (B10)	≈ 160 ml	de ≈ 115 à ≈ 250ml	
Boissons à base de café sélectionnables depuis (B14)			
Espresso	≈ 120 ml	de ≈ 80 à ≈ 180ml	
Lungo	≈ 30 ml	de ≈ 20 à ≈ 40ml	
Doppio+	≈ 120 ml	de ≈ 80 à ≈ 180ml	
2 Espresso	≈ 40 ml x 2 tasses	--	
2 Espresso Lungo	≈ 120 ml x 2 tasses	--	
2 Ristretto	≈ 30 ml x 2 tasses	--	

5. La préparation commence et l'écran (B1) affiche 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 de RISTRETTO, ESPRESSO, ESPRESSO LUNGO en appuyant sur « 2X » (B3) durant la préparation de chaque boisson (le message reste affiché pendant quelques secondes au début de la préparation).
- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant sur la flèche correspondant à « STOP » (B4).
- Dès que la distribution est terminée, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir enfoncée (dans les 3 secondes) l'une des touches de distribution du café (B8) - (B10).








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 « 17. Messages affichés à l'écran ».
- Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe « 8.2 Conseils pour un café plus chaud ».
- Si le café sort au goutte-à-goutte ou s'il est trop liquide, pas assez crémeux ou trop froid, consulter les conseils indiqués dans le chapitre « 18. Résolution des problèmes ».
- Pour personnaliser les boissons selon ses propres goûts, consulter les paragraphes « 6.3 Programme boissons » et « 6.4 Programme My boissons ».

8.4 Variation temporaire de l'arôme du café

Pour personnaliser temporairement l'arôme du café des recettes automatiques, appuyer sur  (B7) :

	Personnel (si programmé) / Standard
	X-LÉGER
	LÉGER
	MOYEN
	FORT
	X-FORT
	(voir « 8.5 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu »)

Nota Bene :

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

8.5 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu



Attention !

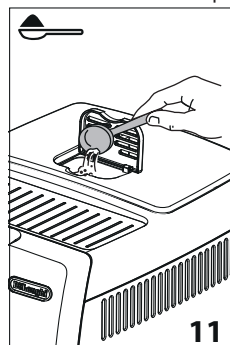
- Ne jamais introduire le café pré-moulu avec la machine éteinte, pour éviter qu'il ne se répande à l'intérieur de la machine et qu'il ne la salisse. Dans ce cas, la machine pourrait s'abîmer.
- Ne jamais introduire plus d'une cuillère-doseuse rase (C2), l'intérieur de la machine pourrait se salir ou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






Nota Bene :


L'utilisation du café pré-moulu, ne permet pas de préparer plus d'une tasse de café à la fois.

1. Appuyer plusieurs fois sur la touche  (B7) jusqu'à ce que l'écran (B1) affiche «  ».
2. S'assurer que l'entonnoir ne soit pas bouché, puis introduire une cuillère-doseuse rase de café pré-moulu (fig. 11).



3. Placer une tasse sous les becs verseurs de café (A9) (fig. 9).
4. Sélectionner le café souhaité :

Boissons à base de café à sélection directe	
Recette	Quantité
 Espresso (B8)	≈ 40 ml
 Café (B9)	≈ 180 ml
 Long (B10)	≈ 160 ml

Boissons sélectionnables depuis  DRINK MENU (B14)	
Espresso Lungo	≈ 120 ml
Ristretto	≈ 30 ml

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

Attention ! En préparant le café LONG  :

Au milieu de la préparation, la machine demande d'introduire le café prémoulu. Introduire donc une cuillère-doseuse rase de café prémoulu et appuyer sur **OK** (B3).

Nota Bene :

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

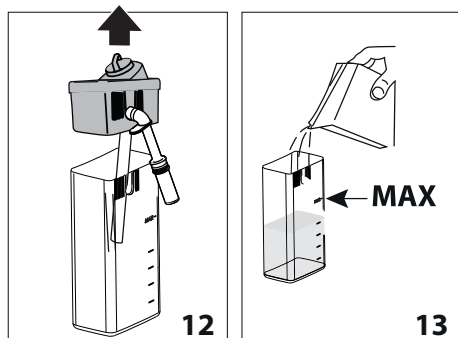
9. PRÉPARATION DE BOISSONS AU LAIT

Nota Bene :

- Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou avec de grosses bulles, toujours nettoyer le couvercle de la carafe à lait (D2) et le gicleur eau chaude (A8) comme décrit aux paragraphes « 9.4 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation », « 12.10 Nettoyage de la carafe à lait » et « 12.11 Nettoyage du gicleur eau chaude ».

9.1 Remplir et replacer la carafe à lait

- Enlever le couvercle (D2) (fig. 12) ;

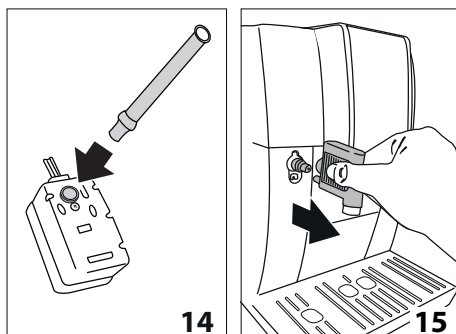


- Remplir la carafe à lait (D3) avec une quantité de lait suffisante, mais sans dépasser le niveau MAX imprimé sur la carafe (fig. 13). Se rappeler que chaque cran imprimé sur le côté du réservoir correspond à 100 ml de lait ;

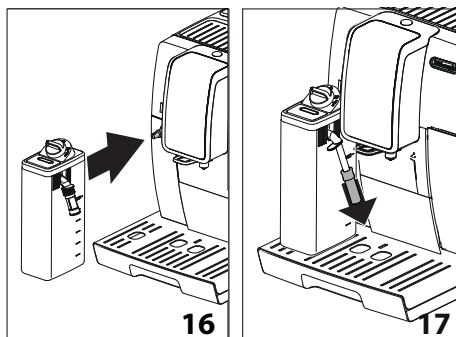
Nota Bene :

- 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 du cappuccino peut demander quelques secondes d'attente.
- S'assurer que le tube de prise du lait (D4) soit bien inséré dans le logement prévu sur le fond du couvercle de la carafe à lait (fig. 14) ;



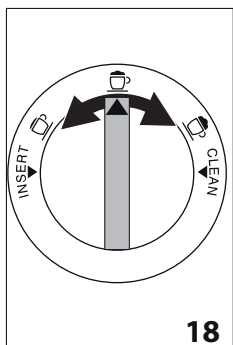
- Remettre le couvercle de la carafe à lait en place ;
- Enlever la buse à eau chaude (C6) du gicleur (A8) (fig. 15) ;
- Accrocher la carafe à lait au gicleur (fig. 16) en la poussant à fond : la machine émet un signal sonore (si la fonction est active) ;



- Placer une tasse suffisamment grande sous les béc verseurs de café (A9) et sous le tube de distribution du lait mousseux (D5) ; régler la longueur du tube de distribution du lait pour l'approche de la tasse, en tirant simplement vers le bas (fig. 17) ;
- Suivre les indications reportées ci-après pour chaque fonction spécifique.

9.2 Régler la quantité de mousse

En tournant le bouton de réglage de la mousse (D1), il est possible de sélectionner la quantité de mousse de lait qui s'écoulera pendant la préparation des boissons lactées (fig. 18).



Position du bouton	Description	Conseillé pour...
	Pas de mousse	LAIT CHAUD (non mousseux) /CAFFELATTE
	Peu de mousse	LATTE MACCHIATO/ FLAT WHITE
	Max. mousse	CAPPUCCINO/ CAPPUCCINO+ / ESPRESSO MACCHIATO / LAIT CHAUD (mousseux)

9.3 Préparation automatique de boissons à base de lait

1. Remplir et accrocher la carafe à lait (D) de la façon illustrée précédemment ;
2. Sélectionner la boisson souhaitée :

À sélection directe :

- : Cappuccino (B11)
- : Latte Macchiato (B12)
- : Lait Chaud (B13)

Sélectionnable en appuyant sur DRINK MENU (B14) :

- Cappuccino+
- Caffelatte
- Flat white
- Espresso macchiato ;

3. Après quelques secondes, l'appareil commence automatiquement la préparation et l'écran affiche une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue ;
4. Après avoir distribué le lait la machine prépare automatiquement le café (pour les boissons qui le prévoient).

Nota Bene :

- Pour interrompre la préparation pendant la distribution, presser la flèche correspondant à « STOP » (B4).

- Ne pas laisser la carafe à lait trop longtemps hors du réfrigérateur : plus la température du lait monte (5°C idéale), plus la qualité de la mousse baisse.
- Les boissons peuvent être personnalisées (consulter les paragraphes « 6.3 Programme boissons » et « 6.4 Programme My boissons »).

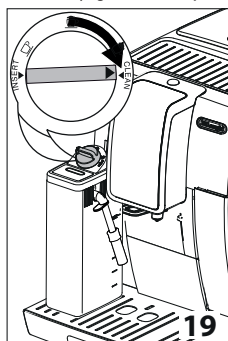
9.4 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation

Attention ! Risque de brûlures

Durant le nettoyage des conduits internes de la carafe à lait (D), un peu d'eau chaude et de vapeur sortent du tube de distribution du lait (D5). Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau.

Après chaque utilisation des fonctions lait, il faut nettoyer le couvercle de la carafe à lait (D2). Lancer un nettoyage pour éliminer les résidus de lait de la façon suivante (ou presser « /ESC » (B5) pour repousser l'opération) :

1. Laisser la carafe à lait (D) dans la machine (il n'est pas nécessaire de la vider) ;
2. Placer une tasse ou un autre récipient sous le tube de distribution du lait mousseux ;
3. Tourner le bouton de réglage mousse (D1) sur « CLEAN » (fig. 19) : l'écran affiche une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que l'opération s'effectue. Le nettoyage s'interrompt automatiquement ;





4. Remettre le bouton de réglage sur l'une des sélections de la mousse ;
5. Enlever la carafe à lait et toujours nettoyer le gicleur vapeur (A8) avec une éponge (fig. 20).

Nota Bene !


- S'il faut préparer plusieurs tasses de boissons à base de lait, nettoyer la carafe à lait après la dernière préparation : dans ce cas, presser /ESC (B5) pour revenir au menu principal.
- 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.

10. « MENU » PROGRAMMATION ET SÉLECTION

La fonction  MENU permet de sélectionner les boissons personnalisées selon ses propres goûts. Si les boissons n'ont jamais été programmées, l'appareil en demande la personnalisation avant de procéder à la préparation :

1. Appuyer sur  MENU (B15) ;
2. Presser les flèches de sélection (B2) et (B4) jusqu'à visualiser la boisson souhaitée entre les deux lignes de tirets ;

Boissons non programmées :

3. Presser **OK** (B3) pour sélectionner ;
4. **Boissons à base de café** : presser les flèches de sélection (B2) et (B4) ou  (B7) jusqu'à sélectionner l'arôme souhaité. Presser **OK** : l'écran (B1) affiche une barre se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue : une fois la quantité souhaitée atteinte, presser **OK**.
5. **Boissons à base de lait** : après avoir sélectionné l'arôme, l'écran (B1) affiche une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation du lait s'effectue : une fois la quantité souhaitée atteinte, presser **OK**.
6. L'appareil continue la préparation du café: presser **OK** pour interrompre le débit une fois atteint la quantité de café souhaitée.
7. Pour enregistrer la programmation, presser **OK** (autrement **ESC** (B2) ou (B5)).
8. L'appareil est à nouveau prêt à l'emploi.

Boissons programmées :

3. Presser **OK** (B3) pour sélectionner ;
4. L'appareil commence la préparation selon les réglages précédemment effectués.


Nota Bene :

Les boissons pour 2 tasses pourront être sélectionnées seulement quand après avoir programmé les boissons simples leur correspondant.

11. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

Attention ! Risque de brûlures.

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

1. Contrôler que la buse à eau chaude (C6) soit accrochée correctement ;
2. Placer un récipient sous la buse (le plus près possible afin d'éviter les éclaboussures) (fig. 5) ;
3. Presser  DRINK MENU (B4) et faire défiler les boissons du menu en appuyant sur les flèches de sélection (B2) ou (B4) jusqu'à sélectionner « Eau chaude » ;
4. Presser **OK** (B3) : l'écran affiche une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue ;
5. La machine fait couler environ 250 ml d'eau chaude puis interrompt automatiquement la distribution. Pour inter-

rompre manuellement la distribution d'eau chaude, appuyer sur la flèche correspondant à « STOP » (B4).

Nota Bene :

- Si le mode « Économie d'Énergie » est activé, la sortie d'eau chaude pourrait demander quelques secondes d'attente.
- La quantité d'eau débitée peut être personnalisée (voir paragraphe « 6.3 Programme boissons »).

12. NETTOYAGE

12.1 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 (A11) ;
- l'égouttoir (A15) et la coupelle de condensation (A10) ;
- le réservoir d'eau (A17) ;
- les becs verseurs de café (A9) ;
- l'entonnoir pour l'introduction de café prémoulu (A4) ;
- l'infuseur (A20), accessible après avoir ouvert le volet de service (A19) ;
- la carafe à lait (D) ;
- le gicleur eau chaude/vapeur (A8) ;

Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyants abrasifs ou de l'alcool. Avec les super-automatiques De'Longhi, il n'est pas nécessaire d'utiliser d'adjuvants chimiques pour le nettoyage de la machine.
- Aucune partie de l'appareil ne peut être lavée au lave-vaisselle à l'exception de la grille égouttoir (A14) et 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.

12.2 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 appuyant sur  (B5) ;
- sortir de l'eau chaude, pendant quelques secondes (chapitre « 11. 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 (A11).

12.3 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 (A11) 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

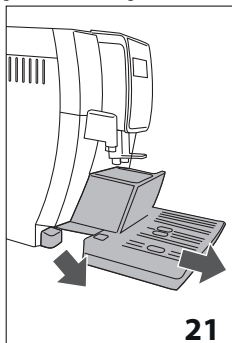
n'est pas plein, si 72 heures se sont écoulées depuis la première préparation effectuée (pour que le décompte des 72 heures soit effectué correctement, la machine ne doit jamais être éteinte avec l'interrupteur général (A22)).

Attention ! Risque de brûlures

Après la distribution de plusieurs cappuccinos à la suite, le plateau d'appui pour tasses (A12) 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 (A15) (fig. 21), le vider et le nettoyer.



- Vider et nettoyer soigneusement le tiroir à marc (A11) en prenant soin de retirer tous les résidus qui peuvent se déposer au fond : le pinceau (C5) fourni est doté d'une spatule adaptée à cette opération.
- Contrôler la coupelle de condensation (A10) (rouge) et, le cas échéant, la vider.

Attention !

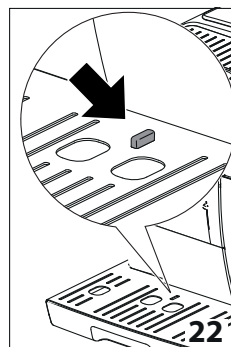
Pour extraire l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc de café même s'il est peu rempli.

Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le tiroir à marc de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.

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

Attention !

L'égouttoir (A15) est doté d'un flotteur (A13) (rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 22).



Avant que ce flotteur ne commence à dépasser du plateau d'appui pour tasses (A12), il faut vider l'égouttoir et le nettoyer, autrement l'eau peut déborder et endommager la machine, le plateau d'appui ou la zone environnante.

Pour retirer l'égouttoir :

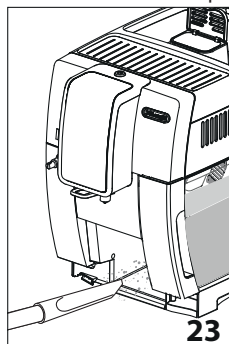
1. Extraire l'égouttoir et le tiroir à marc de café (A11) (fig. 21) ;
2. Retirer le plateau d'appui pour tasses (A12), la grille égouttoir* (A14), vider ensuite l'égouttoir et le tiroir à marc de café et laver tous les éléments ;
3. Contrôler la coupelle de condensation de couleur rouge (A10) et la vider si elle est pleine ;
4. Remettre en place l'égouttoir, la grille et le tiroir à marc de café.

12.5 Nettoyage interne de la machine

Risque de décharges électriques !

Avant de nettoyer les composants internes, la machine doit être éteinte (voir chapitre « 5. Arrêt de l'appareil ») et débranchée du secteur. Ne jamais plonger la machine dans l'eau.

1. Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible une fois l'égouttoir enlevé) (A15) n'est pas sale. Si nécessaire, enlever les dépôts de café à l'aide du pinceau (C5) fourni et d'une éponge ;
2. Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 23).



12.6 Nettoyage du réservoir d'eau

1. Nettoyer régulièrement (environ une fois par mois) et à chaque changement de filtre adoucisseur (C4) (si prévu) le réservoir d'eau (A17) avec un chiffon humide et un peu de savon délicat ;
2. Retirer le filtre (C4) (si présent) et le rincer à l'eau courante ;
3. Remettre le filtre (si prévu), remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et le replacer ;
4. (seulement pour modèles avec filtre adoucisseur) Distribuer 100ml d'eau.

12.7 Nettoyage des becs verseurs de café

1. Nettoyer régulièrement les becs verseurs de la buse à café (A9) en utilisant une éponge ou un chiffon (fig. 24A) ;



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. 24B).

12.8 Entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu

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

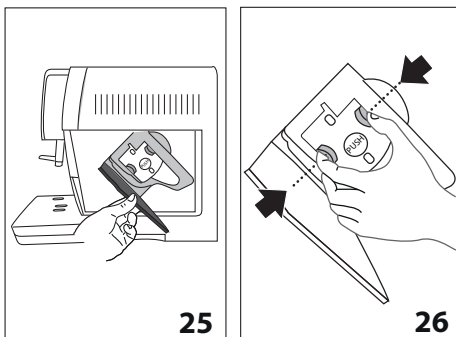
12.9 Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur (A20) 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 d'eau (A17) ;
3. Ouvrir le volet infuseur (A19) (fig. 25) 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. 26) ;
5. Plonger pendant environ 5 minutes l'infuseur dans l'eau puis le rincer sous le robinet ;

Attention !

RINCER UNIQUEMENT À L'EAU

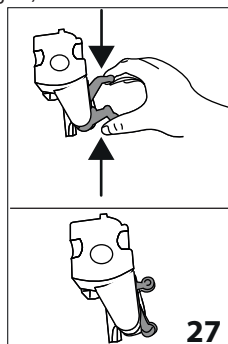
PAS DE NETTOYANTS - PAS DE LAVE-VAISSELLE

Nettoyer l'infuseur sans utiliser de nettoyeurs, 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'enfilant dans le support ; puis appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'au « clic » d'accrochage ;

Nota Bene :

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

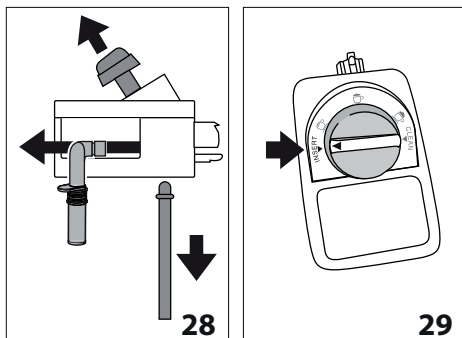


8. Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons rouges aient joué vers l'extérieur ;
9. Fermer le volet infuseur ;
10. Réinsérer le réservoir d'eau.

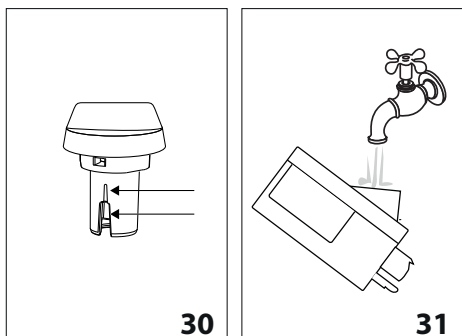
12.10 Nettoyage de la carafe à lait

Nettoyer la carafe à lait (D) après chaque préparation du lait, de la façon décrite ci-après :

1. Extraire le couvercle (D2) ;
2. Retirer le tube de distribution du lait (D5) et le tube de prise (D4) (fig. 28) ;



3. Tourner le bouton de réglage de la mousse (D1) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « INSERT » (fig. 29) 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 (voir fig. 30) : 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 (voir fig. 31) ;
6. Vérifier également que le tube de prise et le tube de distribution du lait ne soient pas bouchés par des résidus de lait ;
7. Remonter le bouton en l'insérant au niveau de « INSERT », le tube de distribution et le tube de prise de lait ;
8. Remettre le couvercle de la carafe à lait (D3) en place.

12.11 Nettoyage du gicleur eau chaude


Nettoyer le gicleur (A8) après chaque préparation de lait à l'aide d'une éponge, en éliminant les résidus de lait déposés sur les joints (fig. 20).

13. DÉTARTRAGE


Attention !

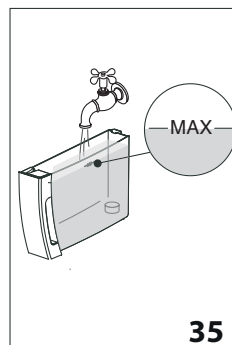
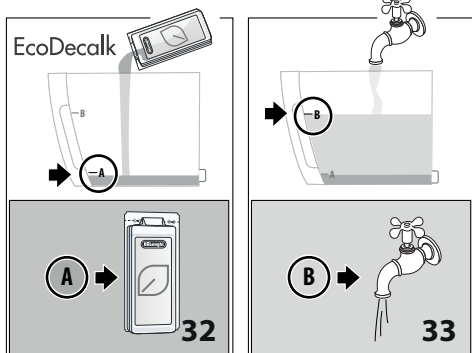
- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant indiquées sur l'emballage du détartrant.
- Il est recommandé d'utiliser exclusivement du détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants non appropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, peut entraîner l'apparition de défauts non couverts par la garantie du producteur.
- Le détartrant peut endommager les surfaces délicates. Si le produit est renversé accidentellement, essuyer immédiatement.

Pour effectuer le détartrage	
Détartrant	Détartrant De'Longhi
Récipient	Capacité conseillée : 1,8
Temps	~45min

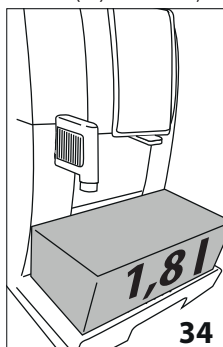
Détartrer la machine lorsque l'écran (B1) affiche « Détartrer, ESC pour annuler, OK pour détartrer (~45 minutes) ». Si l'on souhaite procéder tout de suite au détartrage, appuyer sur **OK** (B3) et suivre les opérations depuis le point 6. Pour remettre le détartrage à un autre moment, presser **ESC** (B5) : sur l'écran le symbole  rappelle que l'appareil a besoin d'être détartré.

Pour accéder au menu de détartrage :

1. Allumer la machine et attendre qu'elle soit prête à l'emploi ;
2. Presser  (B6) pour accéder au menu « Réglages » ;
3. Presser les flèches de sélection (B2) et (B4) jusqu'à afficher « Entretien » entre les deux lignes de tirets : presser **OK** (B3) ;
4. Presser **OK** pour sélectionner « Détartrage » ;
5. Confirmer en pressant **OK** ;
6. Extraire le réservoir d'eau (A17), enlever le filtre à eau (C4) (si présent), vider le réservoir d'eau. Presser **OK** ;
7. Verser dans le réservoir d'eau le détartrant jusqu'au niveau A (correspondant à un emballage de 100 ml) imprimé sur le côté interne du réservoir (fig. 32) ; ajouter donc de l'eau (un litre) jusqu'à atteindre le niveau **B** (fig. 33) ; réinsérer le réservoir d'eau. Presser **OK** ;



8. Enlever, vider et réinsérer l'égouttoir (A15) et le tiroir à marc (A11). Presser **OK** ;
9. Placer un récipient vide ayant une capacité minimale de 1,8 litres (fig. 34) sous la buse à eau chaude (C6) et sous le bec verseur de café (A9). Presser **OK** ;



Attention ! Risque de brûlures

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

10. Le programme de détartrage commence et le détartrant coule aussi bien de la buse à eau chaude que 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.

11. L'appareil est maintenant prêt pour un processus de rinçage avec de l'eau fraîche. Vider le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante et extraire le réservoir d'eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche (fig. 35) et l'insérer dans la machine : presser **OK** ;

12. Après l'avoir vidé, replacer le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante sous la buse à café et la buse à eau chaude (fig. 34) et appuyer sur **OK** ;
13. Presser **OK** ;
14. L'eau chaude sort d'abord de la buse à café et par la suite de la buse à eau chaude ;
15. Lorsque l'eau dans le réservoir est finie, vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage ;
16. Extraire le réservoir d'eau et le remplir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX. Presser **OK** ;
17. Réinsérer, si enlevé précédemment, le filtre adoucisseur dans son logement à l'intérieur du réservoir d'eau, remettre le couvercle et appuyer sur **OK** ;
18. Après l'avoir vidé, replacer le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante sous la buse à eau chaude. Presser **OK** ;
19. Presser à nouveau **OK**.
20. L'eau chaude coule de la buse à eau chaude ;
21. Au terme du second rinçage, enlever, vider et réinsérer l'égouttoir (A15) et le tiroir à marc (A11). Presser **OK** ;
22. Presser à nouveau **OK** ;
23. Vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage, extraire et remplir le réservoir à eau 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 (A11) ;
- 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.
- 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

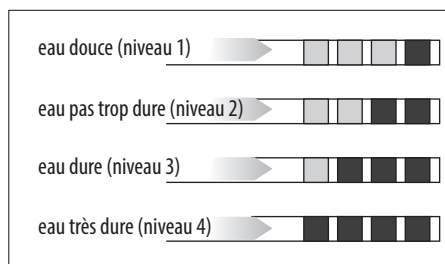
14. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

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

La machine est préconfigurée en usine sur le niveau de dureté 4. Il est possible de programmer la machine en fonction de la dureté réelle de l'eau courante dans les différentes régions, rendant ainsi l'opération de détartrage moins fréquente.

14.1 Mesure de la dureté de l'eau

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



14.2 Réglage de la dureté de l'eau

1. Presser (B6) pour accéder au menu « Réglages » ;
2. Presser les flèches de sélection (B2) et (B4) jusqu'à afficher « Général » entre les deux lignes de tirets : presser **OK** ;
3. Presser les flèches de sélection jusqu'à visualiser le message « Dureté de l'eau » : presser **OK** ;
4. L'écran affiche la sélection actuelle et la nouvelle sélection clignote : appuyer sur les flèches de sélection jusqu'à visualiser la nouvelle sélection. Presser **OK**.

Le nouveau niveau est mémorisé et l'appareil revient au menu « Général ».

Appuyer ensuite 2 fois sur /ESC (B5) pour revenir à l'affichage principal.

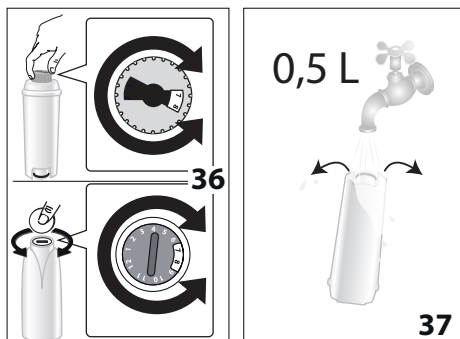
15. FILTRE ADOUCISSEUR

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.

15.1 Installation du filtre

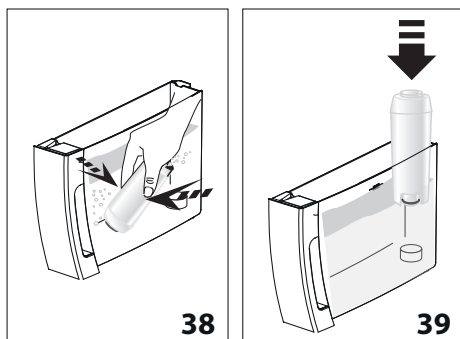
1. Retirer le filtre (C4) de l'emballage. Le type de dateur dépend du filtre fourni.
2. Tourner le disque du dateur (fig. 36) afin de visualiser les 2 prochains mois d'utilisation.



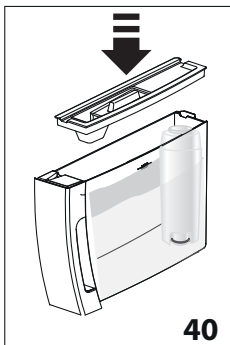
Nota Bene

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


3. Pour activer le filtre, faire couler de l'eau du robinet dans l'orifice du filtre comme indiqué sur la fig. 37, jusqu'à ce que l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute ;
4. Extraire le réservoir (A17) de la machine et le remplir d'eau ;
5. 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 (fig. 38).



6. Insérer le filtre dans son logement (A18) et l'enfoncer à fond (fig. 39) ;
7. Refermer le réservoir avec le couvercle (A16) (fig. 40), puis réinsérer le réservoir dans la machine ;




Après avoir installé le filtre il faut en signaler la présence à la machine.


8. Presser  (B6) pour accéder au menu « Réglages » ;
9. Presser les flèches de sélection (B2) et (B4) jusqu'à afficher « Entretien » entre les deux lignes de tirets : presser **OK** ;
10. Presser les flèches de sélection jusqu'à visualiser le message « Installer filtre » : presser **OK** ;
11. Presser à nouveau **OK** ;
12. Placer un récipient (capacité 500ml) sous la buse à eau chaude (C6) puis presser **OK** ;
13. L'appareil commence à débiter de l'eau ;
14. Après avoir complété l'opération, l'appareil revient automatiquement en mode « Café prêt ».

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

15.2 Remplacement du filtre

Remplacer le filtre (C4) lorsque l'écran (B1) affiche « Remplacer le filtre, presser ESC pour annuler, OK pour procéder ». Si l'on souhaite remplacer tout de suite le filtre, appuyer sur **OK** (B3) et suivre les opérations depuis le point 8. Pour remettre le remplacement à un autre moment, presser ESC (B5) : le symbole  s'affiche pour rappeler qu'il faut remplacer le filtre.

Pour le remplacement, procéder de la manière suivante :

1. Retirer le réservoir (A17) et le filtre usagé ;
2. Retirer le nouveau filtre de l'emballage et procéder en suivant les instructions des points 2-3-4-5-6-7 du paragraphe précédent ;
3. Presser  (B6) pour accéder au menu « Réglages » ;
4. Presser les flèches de sélection (B2) et (B4) jusqu'à afficher « Entretien » entre les deux lignes de tirets : presser **OK** ;
5. Presser les flèches de sélection jusqu'à visualiser le message « Remplacer filtre » : presser **OK** ;
6. Presser **OK** pour confirmer ;
7. Placer un récipient (capacité 500ml) sous la buse à eau chaude (C6) puis presser **OK** ;
8. L'appareil commence à débiter de l'eau ;

9. Après avoir complété l'opération, l'appareil revient automatiquement en mode « Café prêt ».


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

Nota Bene !

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

15.3 Enlever le filtre

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

1. Retirer le réservoir (A17) et le filtre usagé ;
2. Presser  (B6) pour accéder au menu « Réglages » ;
3. Presser les flèches de sélection (B2) et (B4) jusqu'à afficher « Entretien » entre les deux lignes de tirets : presser **OK** ;
4. Presser les flèches de sélection jusqu'à visualiser le message « Retirer filtre » : presser **OK** ;
5. Presser **OK** pour confirmer le retrait : l'appareil revient au menu « Entretien » ;

Appuyer donc sur /ESC (B5) pour quitter le menu.

Nota Bene !




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


16. DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V ~ 50/60 Hz max. 10A
Puissance absorbée :	1450W
Pression :	1,5MPa (15 bars)
Capacité max. réservoir d'eau :	1,8 l
Dimensions LxPxH :	240x440x360 mm
Longueur du cordon :	1750 mm
Poids :	9,9 kg
Capacité max. du réservoir à grains :	300 g

17. MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Remplir le réservoir	L'eau dans le réservoir (A17) est insuffisante.	Remplir le réservoir d'eau et/ou l'insérer correctement, en l'enfonçant à fond jusqu'à son accrochage (fig. 3B).
Insérer le réservoir	Le réservoir (A17) n'est pas inséré correctement.	Insérer correctement le réservoir en l'enfonçant à fond (fig. 3B).
Vider le tiroir à marc	Le tiroir à marc (A11) de café est plein.	Vider le tiroir à marc, l'égouttoir (A15) 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 peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.
insérer le tiroir à marc	Après le nettoyage, le tiroir à marc (A11) n'a pas été inséré.	Extraire l'égouttoir (A15) et insérer le tiroir à marc.
Introduire le café prémoulu	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. 11) ou désélectionner la fonction prémoulu.
	Un café LONG avec café prémoulu a été demandé	Verser dans l'entonnoir (A4) une cuillère-doseuse rase de café prémoulu, presser OK (B3) pour continuer et compléter la préparation.
Remplir le réservoir à grains	Les grains de café sont finis.	Remplir le réservoir à grains (A3) (fig. 8).
	L'entonnoir pour le café pré-moulu (A4) est bouché.	Vider l'entonnoir à l'aide du pinceau (C5), de la façon décrite dans le par. « 12.8 Entonnoir pour l'introduction du café pré-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.	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. 7) pendant que le moulin à café est en marche. Si après avoir fait au moins 2 cafés, la distribution est encore trop lente, répéter la correction en tournant le bouton de réglage d'un autre cran (voir par. « 8.1 Réglage du moulin à café »). Si le problème persiste, s'assurer que le réservoir d'eau (A17) soit inséré à fond.
	En présence du filtre adoucisseur (C4) une bulle d'air a pu être relâchée à l'intérieur du circuit et en a bloqué l'écoulement.	Insérer la buse à eau chaude (C6) dans la machine et débiter un peu d'eau jusqu'à ce que le flux soit régulier.
		→


MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Réduire dose café	Trop de café a été utilisé.	Sélectionner un arôme plus léger en appuyant sur  (B7) ou diminuer la quantité de café prémoulu.
Insérer la buse à eau	La buse à eau (C6) n'est pas insérée ou est mal insérée.	Insérer la buse à eau à fond (fig. 4).
Insérer la carafe à lait	La carafe à lait (D) n'est pas insérée correctement.	Insérer la carafe à lait à fond (fig.16).
Insérer le groupe infuseur	Après le nettoyage, l'infuseur (A20) n'a pas été réinséré.	Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le par. « 12.9 Nettoyage de l'infuseur ».
Circuit d'eau vide Remplir circuit Eau chaude Confirmer ?	Le circuit hydraulique est vide.	Presser OK (B3) et faire couler l'eau par la buse (C6) jusqu'à ce que la distribution soit régulière. Si le problème persiste, vérifier que le réservoir d'eau (A17) soit inséré à fond.
Presser OK pour CLEAN	La carafe à lait (D) a été insérée avec le bouton de réglage de la mousse (D1) positionné sur « CLEAN ».	Pour utiliser la fonction CLEAN, presser « OK » ou tourner le bouton de réglage mousse dans une autre position.
Bouton sur CLEAN ESC pour annuler	Juste après la préparation du lait, il est nécessaire d'effectuer le nettoyage des conduits internes de la carafe à lait (D).	Tourner le bouton de réglage de la mousse (D1) sur CLEAN (fig. 19).
Tourner le bouton de réglage de la mousse	La carafe à lait (D) a été insérée avec le bouton de réglage de la mousse (D1) positionné sur « CLEAN ».	Tourner le bouton de réglage de la mousse dans une des positions de réglage de la mousse du lait.
Détartre ESC pour annuler OK pour détartrer (~45 minutes)	Indique qu'il est nécessaire de détartrer la machine.	Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le chap. « 13. Détartrage ».
Remplacer le filtre ESC pour annuler OK pour remplacer	Le filtre adoucisseur (C4) est usagé.	Remplacer le filtre ou le retirer en suivant les instructions du chapitre « 15. Filtre adoucisseur ».
Disfonctionnement	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyer soigneusement la machine de la façon décrite dans le chap. « 12. Nettoyage ». Si après le nettoyage, la machine affiche encore le message, s'adresser à un centre d'assistance.
	Rappelle qu'il est nécessaire de nettoyer les conduits internes de la carafe à lait (D).	Tourner le bouton de réglage de la mousse (D1) sur CLEAN (fig. 19).
	Rappelle que le filtre adoucisseur (C4) est épuisé et qu'il doit être remplacé ou enlevé.	Remplacer le filtre ou le retirer en suivant les instructions du chapitre « 15. Filtre adoucisseur ».
→		


MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
	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. « 13. Détartrage ». L'éventuelle demande de la machine de deux cycles de détartrage à court terme est normale, cela dépend du système de contrôle avancé installé sur la machine.
ECO	Le mode économie d'énergie est activé.	Pour désactiver le mode économie d'énergie, procéder en suivant les instructions du par. « 6.5 Général » - « Économie d'énergie »

18. 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).
	2 à 3 minutes se sont écoulées depuis le dernier café et les circuits internes de la machine ont refroidi.	Il faut réchauffer les circuits internes avec un rinçage avant de préparer un café, presser la touche  (B5).
	La température du café programmée est trop basse.	Régler une température plus haute depuis à partir du menu.
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. 7). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir par. « 8.1 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. 7). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir par. « 8.1 Réglage du moulin à café »).
→		

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil ne distribue pas de café	L'appareil détecte des impuretés : l'écran affiche « Veuillez patienter ».	Attendre que l'appareil soit prêt à l'emploi et sélectionner à nouveau la boisson souhaitée. Si le problème persiste, s'adresser au Centre d'Assistance Agréé.
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs de la buse.	Les becs de la buse à café (A9) sont bouchés.	Nettoyer les becs verseurs à l'aide d'un cure-dents (fig. 24B).
L'appareil ne s'allume pas	La fiche n'est pas branchée sur la prise.	Brancher la fiche sur la prise (fig. 1).
	L'interrupteur général (A22) n'est pas allumé.	Appuyer sur l'interrupteur général positionné sur I (fig. 2).
	Le connecteur du cordon d'alimentation (C7) n'est pas bien inséré.	Insérer le connecteur à fond dans son logement à l'arrière de l'appareil (fig. 1).
L'infuseur ne peut pas être extrait	L'arrêt n'a pas été effectué correctement	Éteindre en appuyant sur la touche  (A7) (fig. 6) (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 n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX.	Suivre les instructions de l'appareil, en vidant d'abord l'égouttoir, pour éviter que l'eau ne déborde.
Le lait ne sort pas du tube de distribution (D5)	Le couvercle (D2) de la carafe à lait est sale	Nettoyer le couvercle de la carafe à lait de la façon décrite dans le par. « 12.10 Nettoyage de la carafe 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.	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, tenter de changer de marque de lait.
	Le bouton de réglage de la mousse (D1) est mal réglé.	Régler en suivant les instructions du § « 9.2 Régler la quantité de mousse ».
	Le couvercle (D2) ou le bouton de réglage de la mousse (D1) de la carafe à lait est sale	Nettoyer le couvercle et le bouton de la carafe à lait de la façon décrite dans le par. « 12.10 Nettoyage de la carafe à lait ».
	Le gicleur eau chaude (A8) est sale	Nettoyer soigneusement le gicleur de la façon décrite dans le par. « 12.11 Nettoyage du gicleur eau chaude ».

Register Now 
www.delonghi.com/register

