

SOMMAIRE

1. INTRODUCTION	28
1.1 Lettres entre parenthèses.....	28
1.2 Problèmes et réparations	28
1.3 Téléchargez l'App !.....	28
2. DESCRIPTION	28
2.1 Description de l'appareil (page 3 - A)	28
2.2 Description de la page d'accueil (page-écran principale) (page 2 - B).....	28
2.3 Description du panneau de contrôle (page 2 - C) ...	28
2.4 Description des accessoires (page 2 - D)	29
2.5 Description du pot à lait (page 2 - E).....	29
3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE29	
4. ALLUMAGE DE L'APPAREIL	29
5. ARRÊT DE L'APPAREIL	29
6. RÉGLAGES DU MENU	30
6.1 Accéder au menu	30
6.2 Quitter le menu.....	30
6.3 Rinçage	30
6.4 Détartrage	30
6.5 Filtre à eau	30
6.6 Réglages boissons	30
6.7 Arrêt automatique (veille)	30
6.8 Économie d'énergie	30
6.9 Température café	31
6.10 Dureté de l'eau	31
6.11 Programmer langue	31
6.12 Signal sonore	31
6.13 Bluetooth	31
6.14 Valeurs d'usine	31
6.15 Statistiques	31
6.16 Personnaliser profil	31
7. PRÉPARATION DU CAFÉ	31
7.1 Préparation du café avec du café en grains.....	31
7.2 Sélection de l'arôme du café	32
7.3 Sélection de la quantité de café	32
7.4 Préparation du café en utilisant le café prémoulu ..	32
7.5 Réglage du moulin à café.....	32
7.6 Conseils pour un café plus chaud.....	33
8. PRÉPARATION DE BOISSONS CHAUDES AU LAIT 33	
8.1 Remplir et remplacer le pot à lait	33
8.2 Régler la quantité de mousse.....	33
8.3 Préparation automatique de boissons à base de lait33	
8.4 Nettoyage du pot à lait après chaque utilisation ...	34
9. CARAFE À CAFÉ.....	34

10. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE	34
11. PERSONNALISER LES BOISSONS	35
12. MÉMORISER SON PROPRE PROFIL UTILISATEUR.....	35
13. NETTOYAGE	35
13.1 Nettoyage de la machine	35
13.2 Nettoyage du circuit interne de la machine	36
13.3 Nettoyage du tiroir à marc de café	36
13.4 Nettoyage de l'égouttoir et de la coupelle de condensation	36
13.5 Nettoyage interne de la machine	36
13.6 Nettoyage du réservoir à eau	36
13.7 Nettoyage des bords verseurs de café	36
13.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café moulu	37
13.9 Nettoyage de l'infuseur.....	37
13.10 Nettoyage du pot à lait.....	37
13.11 Nettoyage du gicleur eau chaude.....	37
14. DÉTARTRAGE	37
15. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU .. 39	
15.1 Mesure de la dureté de l'eau	39
15.2 Réglage de la dureté de l'eau	39
16. FILTRE ADOUCISSEUR	39
16.1 Installation du filtre	39
16.2 Remplacement du filtre	40
16.3 Enlever le filtre.....	40
17. DONNÉES TECHNIQUES.....	40
18. MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN	41
19. RÉOLUTION DES PROBLÈMES	46

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 "18. Messages affichés à l'écran" et "19. 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 3 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. Couverture du réservoir à grains
- A2. Couverture 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. Range-tasses
- A7. Touche (☺) : pour allumer ou éteindre la machine (veille)
- A8. Gicleur eau chaude
- A9. Bec verseur de café (hauteur réglable)
- A10. Coupelle de condensation
- A11. Tiroir à marc
- A12. Plateau d'appui pour tasses
- A13. Flotteur indiquant le niveau de l'eau de l'égouttoir
- A14. Grille égouttoir
- A15. Égouttoir
- A16. Couverture réservoir à eau
- A17. Réservoir à 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 de la page d'accueil (page-écran principale) (page 2 - B)

- B1. Symbole bluetooth actif
- B2. Symbole économie d'énergie actif
- B3. Arôme sélectionné
- B4. Boissons à sélection directe
- B5. Flèche de défilement
- B6. Longueur sélectionnée
- B7. Alarme détartrage requis
- B8. Alarme nettoyage pot à lait requis
- B9. Alarme remplacement filtre requis

2.3 Description du panneau de contrôle (page 2 - C)

- C1. ☺☺ : sélection longueur boisson
- C2. 👤 : sélection profil
- C3. ⚙️ : menu réglages de l'appareil
- C4. ↶ : on la presse pour quitter la fonction sélectionnée et revenir au menu principal
- C5. (my) : Menu sélection boissons personnelles. À la première utilisation, si non programmées précédemment comme décrit au chapitre "11. Personnaliser les boissons", on procède directement à la personnalisation de la boisson
- C6. ☕ : sélection arôme boisson

2.4 Description des accessoires (page 2 - D)

- D1. Bande réactive "Total Hardness Test" (jointe à la page 2 des instructions en langue anglaise)
- D2. Cuillère-doseuse pour café prémoulu
- D3. Détartrant
- D4. Filtre adoucisseur (présent sur certains modèles)
- D5. Pinceau de nettoyage
- D6. Buse à eau chaude
- D7. Cordon d'alimentation

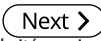
2.5 Description du pot à lait (page 2 - E)

- E1. Bouton de réglage de la mousse et fonction CLEAN
- E2. Couvercle du pot à lait
- E3. Pot à lait
- E4. Tube de prise du lait
- E5. Tube de distribution du lait mousseux (réglable)

3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

Nota Bene !

- 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.
- La machine a été contrôlée en usine en utilisant du café ; il est donc tout à fait normal de trouver des traces de café dans le moulin. Il est dans tous les cas garanti que cette machine est neuve.
- Il est conseillé de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le chapitre "15. Programmation de la dureté de l'eau".

1. Insérer le connecteur du cordon d'alimentation (D7) dans son logement au dos de l'appareil (A21), brancher l'appareil au secteur (fig. 1) et vérifier que l'interrupteur général (A22), au dos de l'appareil, soit enfoncé (fig. 2) ;
2. "SELECT LANGUAGE" (programmer langue) : Appuyer sur  jusqu'à ce que l'écran affiche la langue souhaitée : puis appuyer sur le drapeau correspondant à 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 (A17) (fig. 3), remplir d'eau fraîche (fig. 4) jusqu'à la ligne MAX (imprimée sur le réservoir) ; puis insérer le réservoir (fig. 5) ;
4. "INSÉRER LA BUSE À EAU" : Contrôler que la buse à eau chaude (D6) soit insérée sur le gicleur (A8) (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 COMMENCER" : appuyer sur  pour confirmer : l'appareil distribue de l'eau par la buse (fig. 8) 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.
- 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 (D4) en suivant les indications du chapitre "16. 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 l'appareil vérifier que l'interrupteur général (A22) soit enfoncé (fig. 2).

À chaque allumage, l'appareil effectue automatiquement un cycle de préchauffe et de rinçage.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche  (A7) (fig. 8) : l'écran affiche le message "CHAUFFE EN COURS" "VEUILLEZ PATIENTER".
- Une fois la chauffe terminée, 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 conduits internes afin qu'ils chauffent eux aussi.

L'appareil est prêt à l'emploi 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. 8).
- 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 :

- éteindre auparavant l'appareil en appuyant sur la touche  (fig. 8) ;

- relâcher l'interrupteur général (A22) placé à l'arrière de l'appareil (fig. 2).

Attention !

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

6. RÉGLAGES DU MENU

6.1 Accéder au menu

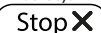
1. Appuyer sur la touche  (C3) pour accéder au menu ;
2. Parcourir les options du menu en appuyant sur  jusqu'à afficher l'option souhaitée ;
3. Appuyer sur l'option du menu que l'on souhaite sélectionner.

6.2 Quitter le menu

Après avoir effectué les réglage souhaités, appuyer sur  jusqu'à revenir à la page d'accueil.

6.3 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 (D6), si insérée, de sorte à nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine.

1. Placer un récipient d'une capacité min. 100ml sous le bec verseur de café et la buse à eau chaude (fig. 8).
2. Une fois l'option "RINÇAGE" sélectionnée, après quelques secondes, de l'eau chaude qui nettoie et chauffe le circuit interne de la machine (fig. 7) s'écoule d'abord du bec verseur de café puis de la buse à eau chaude (si insérée).
3. Pour interrompre le rinçage appuyer sur  ou attendre l'interuption 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 (A11).

6.4 Détartrage

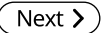
Pour les instructions concernant le détartrage, consulter le chapitre "14. Détartrage".

6.5 Filtre à eau

Pour les instructions relatives à l'installation du filtre (D4), consulter le chapitre "16. Filtre adoucisseur".

6.6 Réglages boissons

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

1. Une fois entrés dans le menu réglages, appuyer sur "RÉGLAGES BOISSON" : l'écran affiche le panneau des réglages de la première boisson ;
2. 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 ;
3. Pour revenir au menu réglages, appuyer sur  Esc
Pour défiler et afficher les boissons, appuyer sur  Next > ;
4. Pour ramener la boisson affichée à l'écran aux valeurs d'usine, appuyer sur  Reset ;
5. "VALIDER RÉINITIALIS ?" : pour confirmer, appuyer sur  Ok ✓ (pour annuler,  Esc) ;
6. "VALEURS D'USINE" "REPROGRAMMÉES" : appuyer sur  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  Esc.

Nota Bene !

Pour modifier les boissons d'un autre profil, revenir à la page d'accueil, sélectionner le profil souhaité et répéter la procédure.

6.7 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 "ARRÊT AUTO" ;
2. Sélectionner l'intervalle de temps souhaité en appuyant sur les flèches de sélection  (augmentation) ou  (diminution) de la valeur ;
3. Pour confirmer, appuyer sur  Ok ✓.

L'arrêt automatique est ainsi reprogrammé.

6.8 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 "ÉCONOMIE D'ÉNERGIE" pour désactiver  (OFF) ou activer  (ON) la fonction ;

Le symbole correspondant (B2) s'affiche sur la barre supérieure de la page d'accueil, pour indiquer que la fonction a été activée.

Nota Bene :

Lorsque l'économie d'énergie est active, la distribution pourrait demander quelques secondes d'attente.

6.9 Température café

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

1. Appuyer sur "TEMPÉRATURE CAFÉ" : l'écran affiche les valeurs sélectionnables (la valeur courante est soulignée) ;
2. Appuyer sur la valeur que l'on souhaite régler (BASSE, MOYENNE, HAUTE, MAXI).

6.10 Dureté de l'eau

Pour les instructions concernant le réglage de la dureté de l'eau, consulter le chapitre "15. Programmation de la dureté de l'eau".

6.11 Programmer langue

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

1. Appuyer sur "PROGRAMMER LANGUE" ;
2. Appuyer sur le drapeau correspondant à la langue que l'on souhaite sélectionner (appuyer sur  pour afficher toutes les langues disponibles).

6.12 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 ""SIGNAL SONORE"" pour désactiver () ou activer () la fonction ;

6.13 Bluetooth

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

1. Appuyer sur "BLUETOOTH" : l'écran affiche le numéro de série identificateur de la machine (19 chiffres) et un numéro à 4 chiffres (CODE) ;
2. Appuyer sur () pour activer ou () pour désactiver la demande du code lorsqu'on se connecte via App ;

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.

6.14 Valeurs d'usine

Grâce à cette fonction on restaure tous les paramètres du menu et toutes les programmations des quantités pour tous les profils, en revenant aux valeurs d'usine (sauf la langue, qui reste celle déjà programmée).

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

1. Appuyer sur "VALEURS D'USINE" : l'écran affiche "RÉINITIALISER""VALEURS D'USINE" : appuyer sur  pour confirmer (ou appuyer sur  pour annuler l'opération) ;
2. "VALEURS D'USINE REPROGRAMMÉES" : appuyer sur  pour confirmer.

6.15 Statistiques

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

1. Appuyer sur "STATISTIQUES" et vérifier toutes les données statistiques en parcourant les options avec .

6.16 Personnaliser profil

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

1. Appuyer sur "PERSONNALISER PROFIL" ;
2. Appuyer sur l'icône souhaitée : la bande supérieure s'affiche sur la page d'accueil avec la couleur de l'icône .

7. PRÉPARATION DU CAFÉ

7.1 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 (A9) ;
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 :
 - ESPRESSO
 - LONG
 - CAFÉ
 - DOPPIO+
 - 2X ESPRESSO
5. 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 :

- Il est possible de préparer simultanément 2 tasses d'ESPRESSO en appuyant sur "2X  " durant la préparation de 1 Espresso (l'image reste affichée pendant quelques secondes au début de la préparation).
- Durant la préparation du café, la distribution peut être arrêtée à tout moment en appuyant sur .

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 "18. 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 "19. Résolution des problèmes".
- La préparation de chaque café est personnalisable (voir chapitres "11. Personnaliser les boissons " et "12. Mémoriser son propre profil utilisateur").

7.2 Sélection de l'arôme du café

Appuyer sur la touche  (C6) :

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

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

7.3 Sélection de la quantité de café

Appuyer sur la touche  (C1) :

	Personnel (si programmée) / Standard
	QUANTITÉ SMALL
	QUANTITÉ MEDIUM
	QUANTITÉ LARGE
	QUANTITÉ X-LARGE

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

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 (D2), 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 la touche  (C6) jusqu'à ce que l'écran affiche " " (café 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 becs verseurs de café (A9).
5. Sélectionner le café souhaité :
 - ESPRESSO
 - LONG
 - CAFÉ
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.

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

Attention ! Durant la préparation du café LONG :

À mi-préparation, on visualise le message "INTRODUIRE LE CAFÉ MOULU" "UNE CUILLÈRE-DOSEUSE MAXI". Introduire donc une cuillère-doseuse rase de café prémoulu et appuyer sur .

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. 13).

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 souhaité 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 "6.3 Rinçage") ;
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude, voir chapitre "10. Distribution d'eau chaude") ;
- augmenter la température café dans le menu réglages "C3" (paragraphe "6.9 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 (E2) et le gicleur eau chaude (A8) comme décrit dans les paragraphes "8.4 Nettoyage du pot à lait après chaque utilisation", "13.10 Nettoyage du pot à lait" et "13.11 Nettoyage du gicleur eau chaude".

8.1 Remplir et remplacer le pot à lait

1. Enlever le couvercle (E2) (fig. 14) ;
2. Remplir le pot à lait (E3) avec une quantité de lait suffisante, mais sans dépasser le niveau MAX imprimé sur le pot (fig. 15). 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 demander quelques secondes d'attente.

3. S'assurer que le tube de prise du lait (E4) soit bien inséré dans le logement prévu sur le fond du couvercle du pot à lait (fig. 16) ;
4. Remettre le couvercle du pot à lait en place ;
5. Si présente, extraire la buse à eau chaude (D6) ;
6. Accrocher le pot à lait (E) au gicleur (A8) (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 (A9) et sous le tube de distribution du lait mousseux (E5) ; régler la longueur du tube de distribution du lait pour l'approcher de la tasse, en le tirant simplement vers le bas (fig. 18).
8. 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 (E1), 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

1. Remplir et accrocher le pot à lait (E) comme illustré précédemment.
2. Sélectionner la boisson souhaitée :
 - CAPPUCCINO
 - LATTE MACCHIATO
 - MILK (LAIT CHAUD)
 - CAPPUCCINO+
 - CAPPUCCINO MIX
 - CAFFELATTE
 - FLAT WHITE
 - ESPRESSO MACCHIATO
3. Sur l'écran la machine conseille de tourner le bouton de réglage mousse (E1) en fonction de la mousse que la recette originale prévoit : tourner donc le bouton situé sur le couvercle du pot à lait.

- 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.

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

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

-  : presser si l'on souhaite interrompre complètement la préparation et revenir à la page d'accueil.
-  : presser pour interrompre la distribution du lait ou du café et passer à la distribution suivante (si prévue) pour compléter la boisson.
- La préparation de chaque boisson lait est personnalisable (voir chapitres "11. Personnaliser les boissons " et "12. Mémoriser son propre profil utilisateur").
- 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.

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 :

- Laisser le pot à lait (E) dans la machine (il n'est pas nécessaire de le vider) ;
- Placer une tasse ou un autre récipient sous le tube de distribution du lait mousseux ;
- Tourner le bouton de réglage mousse (E1) sur "CLEAN" (fig. 19) : l'écran affiche "NETTOYAGE EN COURS" "POSER RÉCIPIENT SOUS BUSE" ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que le nettoyage s'effectue (fig. 20). De la vapeur mélangée à de l'eau chaude sort du tube de distribution du lait mousseux. Le nettoyage s'interrompt automatiquement ;
- Remettre le bouton de réglage sur l'une des sélections de la mousse ;
- Enlever le pot à lait et toujours nettoyer la buse à eau chaude (A8) avec une éponge (fig. 21).

Nota Bene !

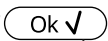
- Pour préparer plusieurs tasses de boissons à base de lait, nettoyer le pot à lait après la dernière préparation. Pour passer aux préparations suivantes, lorsqu'on visualise le message pour la fonction CLEAN, appuyer sur .
- Si le nettoyage n'est pas effectué, l'écran affiche le symbole  pour rappeler 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. CARAFE À CAFÉ

- Placer une carafe sous le bec verseur de café (A9) : lors du choix de la carafe à utiliser, tenir compte de la quantité qui sera distribuée, c'est à-dire :

Dose sélectionnée	Quantité (ml)
	250
	500
	750

- Appuyer sur "CARAFE À CAFÉ" ;
 - "SÉLECTIONNER VOTRE ARÔME" "ET VOTRE NOMBRE DE TASSES" ;
 - Appuyer sur .
 - 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.
- Une fois la préparation terminée, l'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.

Nota Bene :

-  : presser si l'on souhaite interrompre complètement la préparation et revenir à la page d'accueil.

CONSIGNE DE SÉCURITÉ :

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

10. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

- Contrôler que la buse à eau chaude (D6) soit accrochée correctement au gicleur eau chaude (A8) ;
- Placer un récipient sous la buse (le plus près possible afin d'éviter les éclaboussures) ;
- Appuyer sur "EAU CHAUDE" ; l'écran affiche l'image correspondante 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 ma-

nuellement la distribution d'eau chaude appuyer sur

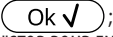
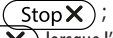
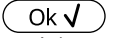
Stop X.

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 "11. Personnaliser les boissons" et "12. Mémoriser son propre profil utilisateur").

11. 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 utilisateur pour lequel on souhaite personnaliser la boisson est actif : il est en effet possible de sélectionner les boissons "MY" pour chacun des profils ;
2. Appuyer sur  (C5) ;
3. Sélectionner la boisson que l'on souhaite personnaliser 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 "-" ou "+" et appuyer sur  ;
5. "QUANTITÉ DE CAFÉ" "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 minimale programmable, l'écran affiche  ;
7. Appuyer sur  lorsque l'on atteint la quantité souhaitée dans la tasse ;
8. "ENREGISTRER" "NOUVEAUX RÉGLAGES ?" : Appuyer sur  pour enregistrer (ou  pour annuler).

L'appareil confirme si les valeurs sont été enregistrées ou non (selon la sélection précédente) : appuyer sur .

L'appareil revient à la page d'accueil.

Nota Bene !

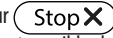
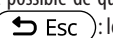
- **Boissons à base de lait** : on mémorise l'arôme du café et par la suite on mémorise individuellement les quantités de lait et de café ;
- **Eau chaude** : l'appareil distribue de l'eau chaude : appuyer sur  pour mémoriser la quantité souhaitée.
- Il est possible de personnaliser les boissons même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

Tableau quantités boissons

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

12. MÉMORISER SON PROPRE PROFIL UTILISATEUR

Avec cet appareil il est possible de mémoriser 3 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 "11. Personnaliser les boissons") et l'ordre dans lequel toutes les boissons sont visualisées est en fonction de la fréquence de sélection.

Pour sélectionner un profil, appuyer sur  : sélectionner donc le profil souhaité.

Nota Bene !

- Profil " INVITÉ" : en sélectionnant ce profil, il est possible de distribuer les boissons avec les réglages d'usine.
- 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 "6.16 Personnaliser profil".

13. NETTOYAGE

13.1 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), la coupelle de condensation (A10), la grille égouttoir (A14) et le flotteur d'égouttoir plein (A13) ;
- le réservoir à 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) ;
- le pot à lait (E) ;
- le gicleur eau chaude (A8) ;
- 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'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 du pot à lait (E).
- 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.

13.2 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 "6.3 Rinçage") ;
- sortir de l'eau chaude, pendant quelques secondes (chapitre "10. 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).

13.3 Nettoyage du tiroir à marc de café

Lorsque l'écran 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 métallique d'appui pour les 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) :

1. Extraire l'égouttoir (A15) (fig. 22), le vider et le nettoyer.
2. 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 fourni (D5) est doté d'une brosse adaptée à cette opération.
3. Contrôler la coupelle de condensation (A10) (de couleur rouge) et, si elle est pleine, la vider.

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.

13.4 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. 23). Avant que ce flotteur ne dépasse du plateau d'appui pour tasses (A12), il est nécessaire de vider l'égouttoir et de 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 (A11) (fig. 22) ;
2. Retirer le plateau d'appui pour tasses (A12), la grille égouttoir (A14), ensuite vider l'égouttoir et le tiroir à marc et laver tous les composants.
3. Contrôler la coupelle de condensation de couleur rouge (A15) et, si elle est pleine, la vider ;
4. Remettre en place l'égouttoir ainsi que la grille et le tiroir à marc de café.

13.5 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) (A15) n'est pas sale. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide du pinceau fourni (D5) et d'une éponge.
2. Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 24).

13.6 Nettoyage du réservoir à eau

1. Nettoyer régulièrement (environ une fois par mois) et à chaque remplacement du filtre adoucisseur (D4) (si prévu) le réservoir à eau (A17) 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.

13.7 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. 25A) ;

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. 25B).

13.8 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 (D5) fourni.

13.9 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 à eau (A17) (fig. 3) ;
3. Ouvrir le volet infuseur (A19) (fig. 26) 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. 27) ;
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 (D5), 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. 28) ; 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. 29.

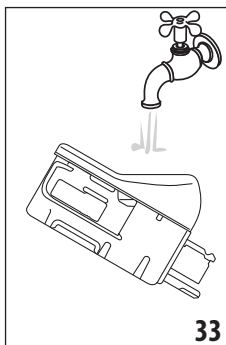
8. Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons rouges aient joué vers l'extérieur (fig. 30) ;
9. Fermer le volet infuseur ;
10. Réinsérer le réservoir à eau.

13.10 Nettoyage du pot à lait

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

1. Extraire le couvercle (E2) ;

2. Retirer le tube de distribution du lait (E5) et le tube de prise (E4) (fig. 31) ;
3. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton de réglage de la mousse (E1) jusqu'à la position "INSERT" (fig. 31) 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. 32) : 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. 33) ;
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 du lait ;
8. Remettre le couvercle du pot à lait en place (E2).

13.11 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. 21).

14. 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.

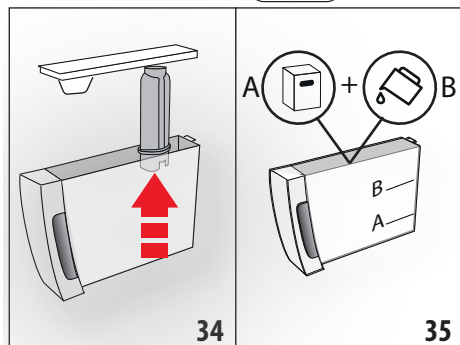
Détartrer la machine lorsque l'écran affiche "DÉTARTRAGE NÉCESSAIRE""OK POUR DÉMARRER (~45min)" : si l'on désire procéder tout de suite au détartrage, appuyer sur  et suivre les opérations à partir du point 3.

Pour remettre le détartrage à un autre moment, presser  : le symbole  sur l'écran rappelle que l'ap-

pareil a besoin d'être détartré. (Le message sera reproposé à chaque allumage).

Pour accéder au menu de détartrage :

1. Appuyer sur la touche "⚙️" (C3) pour entrer dans le menu ;
2. Appuyer sur "DÉTARTRAGE" et suivre les indications sur l'écran ;
3. "RETIRER LE FILTRE À EAU" (fig. 34) ; extraire le réservoir à eau (A17), enlever le filtre à eau (D4) (si présent), vider le réservoir à eau. Appuyer sur (Next >) ;



4. "DÉTARTRANT (NIVEAU A) ET EAU (NIVEAU B)" (fig. 35) ; 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 (Next >) ;
5. "VIDER ÉGOUTTOIR" (fig. 22) :
6. Enlever, vider et réinsérer l'égouttoir (A15) et le tiroir à marc de café (A11). Appuyer sur (Next >) ;
7. "METTRE UN RÉCIPIENT 2L PRESSER OK POUR DÉMARRER" : Placer un récipient vide ayant une capacité minimale de 2 litres (fig. 9) sous la buse à eau chaude (D6) et sous le bec verseur de café (A9) ;

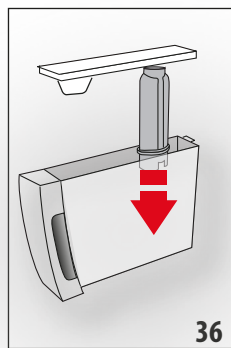
Attention ! Risque de brûlures

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

8. Appuyer sur (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 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.

9. "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 ;
10. "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 (fig. 9) et appuyer sur (Ok ✓) ;
11. L'eau chaude sort d'abord du bec verseur de café et ensuite de la buse à eau chaude et l'écran affiche "RINÇAGE EN COURS" ;



12. Lorsque l'eau dans le réservoir est finie, vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage ;
13. (Si le filtre était installé) "INSÉRER LE FILTRE DANS SON LOGEMENT" (fig. 36). Appuyer sur (Next >) et extraire le réservoir à eau, réinsérer, si enlevé précédemment, le filtre adoucisseur ;
14. "RINCER ET REMPLIR D'EAU JUSQU'AU NIVEAU MAX" (fig. 4) : Remplir le réservoir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche ;
15. "INSÉRER LE RÉSERVOIR À EAU" (fig. 5) : Réinsérer le réservoir à eau ;
16. "METTRE UN RÉCIPIENT 2L OK POUR LANCER LE RINÇAGE" : Après l'avoir vidé, replacer le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante sous la buse à eau chaude (fig. 9) et presser (Ok ✓) ;
17. L'eau chaude sort de la buse à eau chaude/vapeur et l'écran affiche "RINÇAGE EN COURS, VEUILLEZ PATIENTER" ;
18. "VIDER ÉGOUTTOIR" (fig. 22) : Au terme du second rinçage, enlever, vider et réinsérer l'égouttoir (A15) et le tiroir à marc de café (A11) : presser (Next >) ;
19. "DÉTARTRAGE TERMINÉ" : appuyer sur (Ok ✓) ;
20. "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 (A11).
- 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.

15. 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.

15.1 Mesure de la dureté de l'eau

1. Retirer la bande réactive fournie "TOTAL HARDNESS TEST" (D1) 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.

Bande réactive	Dureté de l'eau
	Niveau 1 = eau douce
	Niveau 2 = eau peu dure
	Niveau 3 = eau dure
	Niveau 4 = eau très dure

15.2 Réglage de la dureté de l'eau

1. Accéder au menu comme indiqué au paragraphe "6.1 Accéder au menu" ;
2. Appuyer sur "DURETÉ DE L'EAU" ;
3. "DURETÉ DE L'EAU, ACTUEL SOULIGNÉ" : Appuyer sur le niveau souhaité (Niveau 1 = eau douce ; Niveau 4 = eau très dure) ;
4. Appuyer sur  pour revenir à la page d'accueil.

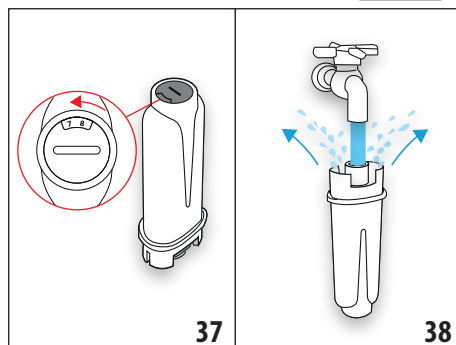
La machine est maintenant reprogrammée selon le nouveau réglage de la dureté de l'eau.

16. FILTRE ADOUCISSEUR

Certains modèles sont dotés d'un filtre adoucisseur (D4) : 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.

16.1 Installation du filtre

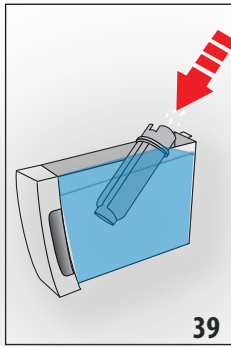
1. Retirer le filtre (D4) de l'emballage ;
2. Accéder au menu comme indiqué au paragraphe "6.1 Accéder au menu" ;
3. Appuyer sur "FILTRE À EAU" ;
4. "TOURNER LE DATEUR JUSQU'ÀUX 2 PROCHAINS MOIS" (fig. 37) : tourner le disque du dateur afin de visualiser les 2 prochains mois d'utilisation. Appuyer sur  ;



Nota Bene

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

5. "FAIRE COULER EAU JUSQU'À CE QU'ELLE SORTE" (fig. 38) : 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  ;
6. Extraire le réservoir (A17) de la machine et le remplir d'eau.
7. "PLONGER LE FILTRE ET FAIRE SORTIR LES BULLES D'AIR" (fig. 39) : 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  ;



8. "INSÉRER LE FILTRE DANS SON LOGEMENT" : Insérer le filtre (D4) dans son logement (fig. 36) et le presser à fond. Appuyer sur **Next >** ;
9. "INSÉRER LE RÉSERVOIR À EAU" : Refermer le réservoir avec le couvercle (A16), puis réinsérer le réservoir dans la machine (fig. 5) ;

10. "METTRE UN RÉCIPIENT 0,5L OK POUR ACTIVER LE FILTRE" (fig. 7) : mettre le récipient sous la buse à eau chaude (D6) 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.

16.2 Remplacement du filtre

Remplacer le filtre (D4) lorsque l'écran affiche "REPLACER LE FILTRE À EAU, PRESSER OK POUR DÉMARRER" : si l'on souhaite procéder toute de suite au remplacement, appuyer sur **Ok ✓** et suivre les opérations à partir du point 5.

Pour remettre le remplacement à plus tard, appuyer sur **↩ Esc** : le symbole  sur l'écran rappelle qu'il est nécessaire de remplacer le filtre. Pour le remplacement, procéder comme suit :

1. Retirer le réservoir (A17) et le filtre usagé ;
2. Retirer le nouveau filtre de son emballage ;
3. Accéder au menu comme indiqué au paragraphe "6.1 Accéder au menu" ;
4. Procéder en suivant les opérations illustrées au paragraphe précédent depuis le point 3.

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.

16.3 Enlever le filtre

Pour continuer à utiliser l'appareil sans filtre (D4) il faut l'enlever et le signaler à la machine. Procéder de la manière suivante :

1. Retirer le réservoir (A17) et le filtre usagé ;
2. Accéder au menu comme indiqué au paragraphe "6.1 Accéder au menu" ;
3. Appuyer sur "FILTRE À EAU" ;

4. Presser le sélecteur correspondant à "RETIRER LE FILTRE À EAU" ;
5. "RETRAIT FILTRE CONFIRMER ?" : appuyer sur **Ok ✓** (si en revanche on souhaite revenir au menu réglages, appuyer sur **↩ Esc**) ;
6. "FILTRE RETIRÉ" : l'appareil a enregistré la modification. Appuyer sur **Ok ✓** pour revenir à la page d'accueil.

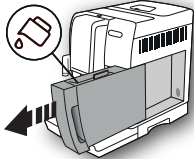
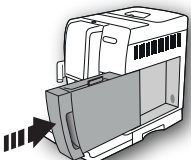
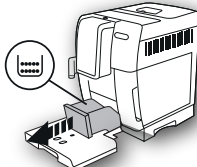
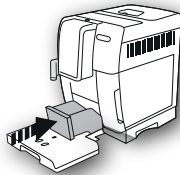
Nota Bene !

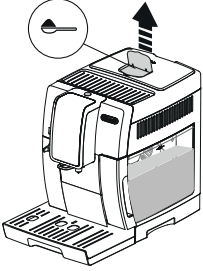
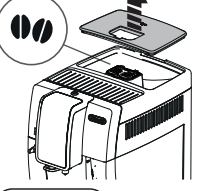
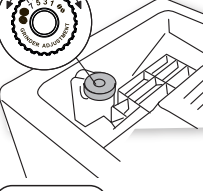
Quand les deux mois de durée se sont écoulés (voir dateur), ou si l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, procéder au retrait du filtre même si la machine ne l'exige pas encore.

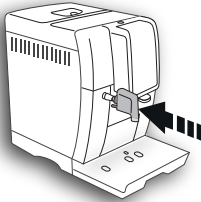
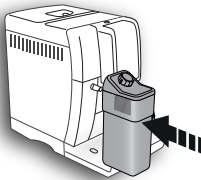
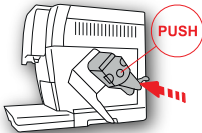
17. DONNÉES TECHNIQUES

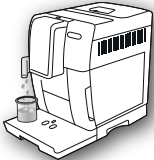
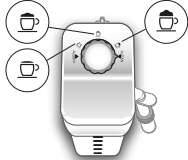
Tension :	220-240 V ~ 50-60 Hz max. 10 A
Puissance :	1450 W
Pression :	1,9 MPa (19 bars)
Capacité du réservoir à eau :	1,8 l
Dimensions LxPxH :	240x440x360 mm
Longueur du cordon :	1750 mm
Poids :	10 kg
Capacité max. du réservoir à grains :	300 g
Bande de fréquence :	2400 - 2483,5 MHz
Puissance maximum de transmission	10 mW

18. MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
REMPILIR LE RÉSERVOIR D'EAU FRAÎCHE 	L'eau dans le réservoir (A17) est insuffisante.	Remplir le réservoir à eau et l'insérer correctement, en l'enfonçant à fond jusqu'à son accrochage.
INSÉRER LE RÉSERVOIR À EAU 	Le réservoir (A17) n'est pas inséré correctement.	Insérer correctement le réservoir en l'enfonçant à fond.
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 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 (A11).	Extraire l'égouttoir (A15) et insérer le tiroir à marc de café.
INTRODUIRE LE CAFÉ MOULU UNE CUILLÈRE-DOSEUSE MAXI 	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

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
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.
REMPLIR LE RÉSERVOIR À GRAINS  ↩ Esc	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 (D5), de la façon décrite dans le par. "13.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café moulu".
MOUTURE TROP FINE. RÉGLER LE MOULIN  ↩ Esc	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout. En présence du filtre adoucisseur (D4) 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. 13) 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 (A17) soit inséré à fond. Insérer la buse à eau chaude (D6) 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  ↩ Esc	Trop de café a été utilisé.	Sélectionner un arôme plus léger en appuyant sur la touche "ARÔME" (C6) ou réduire la quantité de café moulu (une cuillère-doseuse maxi).

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
INSÉRER LA BUSE À EAU 	La buse à eau (D6) n'est pas insérée ou est mal insérée	Insérer la buse à eau en la poussant à fond.
INSÉRER POT À LAIT 	Le pot à lait (E) n'est pas inséré correctement.	Insérer le pot à lait en le poussant à fond.
INSÉRER LE GROUPE INFUSEUR 	Après le nettoyage, l'infuseur n'a pas été réinséré (A20).	Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le § "13.9 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 (D6) : la distribution s'interrompt automatiquement. Si le problème persiste, vérifier que le réservoir à eau (A17) soit inséré à fond.

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
PRESSER OK POUR CLEAN OU BIEN TOURNER LE BOUTON  Ok ✓ :	Le pot à lait a été inséré avec le bouton de réglage mousse (E1) 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  ↩ Esc	Juste après la distribution du lait, il est nécessaire d'effectuer le nettoyage des conduits internes du pot à lait (E).	Tourner le bouton de réglage de la mousse (E1) sur CLEAN (fig. 19).
TOURNER LE BOUTON DE RÉGLAGE MOUSSE 	Le pot à lait a été inséré avec le bouton de réglage mousse (E1) 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. "14. Détartrage".
REPLACER LE FILTRE À EAU PRESSER OK POUR DÉMARRER  ↩ Esc Ok ✓	Le filtre adoucisseur (D4) est usagé.	Appuyer sur le sélecteur correspondant à "OK" pour remplacer le filtre ou l'enlever, ou sur "ESC" si l'on a l'intention de le faire à un autre moment. Suivre les instructions du chap. "16. Filtre adoucisseur".

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
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. "13. 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 du pot à lait (E).	Tourner le bouton de réglage de la mousse (E1) sur CLEAN (fig. 19).
	Rappelle qu'il est nécessaire de remplacer le filtre (D4).	Remplacer le filtre ou le retirer en suivant les instructions du chapitre "16. 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. "14. 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.
	Indique que l'économie d'énergie est activée.	Pour désactiver l'économie d'énergie, procéder comme décrit au par. "6.8 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.

19. 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. "6.3 Rinçage").
	La température du café réglée est trop basse.	Régler à partir du menu une température de café plus élevée (voir par. "6.9 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. 13). 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 n'est pas frais.	L'emballage du café est ouvert depuis trop longtemps et a perdu son goût.
Le café sort trop lentement ou bien au goutte à goutte.	Le café est moulu trop finement.	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. 13). 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 ne sort pas de l'un ou des deux becs verseurs de la buse.	Les becs verseurs de la buse à café (A9) sont bouchés.	Nettoyer les becs verseurs à l'aide d'un cure-dents (fig. 25B).
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	Le connecteur du cordon d'alimentation (D7) n'est pas bien inséré.	Insérer le connecteur à fond dans son logement à l'arrière de l'appareil (fig. 1).
	La fiche n'est pas branchée à la prise.	Brancher la fiche à la prise (fig. 1).
	L'interrupteur général (A22) n'est pas allumé.	Appuyer sur l'interrupteur général (fig. 2).
L'infuseur ne peut pas être extrait	L'arrêt n'a pas été effectué correctement	Arrêter la machine en appuyant sur la touche  (A7) (voir chap. "5. Arrêt de l'appareil").

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un troisième rinçage	Durant les deux cycles de rinçage, le réservoir (A17) n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Procéder comme requis par l'appareil, mais en vidant d'abord l'égouttoir (A15), pour éviter que l'eau ne déborde.
Le lait ne sort pas du tube de distribution (E5).	Le couvercle (E2) du pot à lait (E) est sale	Nettoyer le couvercle du pot à lait de la façon décrite dans le par. "13.10 Nettoyage du pot à lait".
Le lait contient des grosses bulles, sort par jets du tube de distribution du lait (E5) 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 (E1) est mal réglé.	Régler selon les indications du chapitre "8. Préparation de boissons chaudes avec du lait".
	Le couvercle (E2) ou le bouton de réglage de la mousse (E1) du pot à lait est sale	Nettoyer le couvercle et le bouton du pot à lait de la façon décrite dans le par. "13.10 Nettoyage du pot à lait".
	Le gicleur eau chaude (A8) est sale	Nettoyer le gicleur de la façon décrite dans le paragraphe "13.11 Nettoyage du gicleur eau chaude".
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.