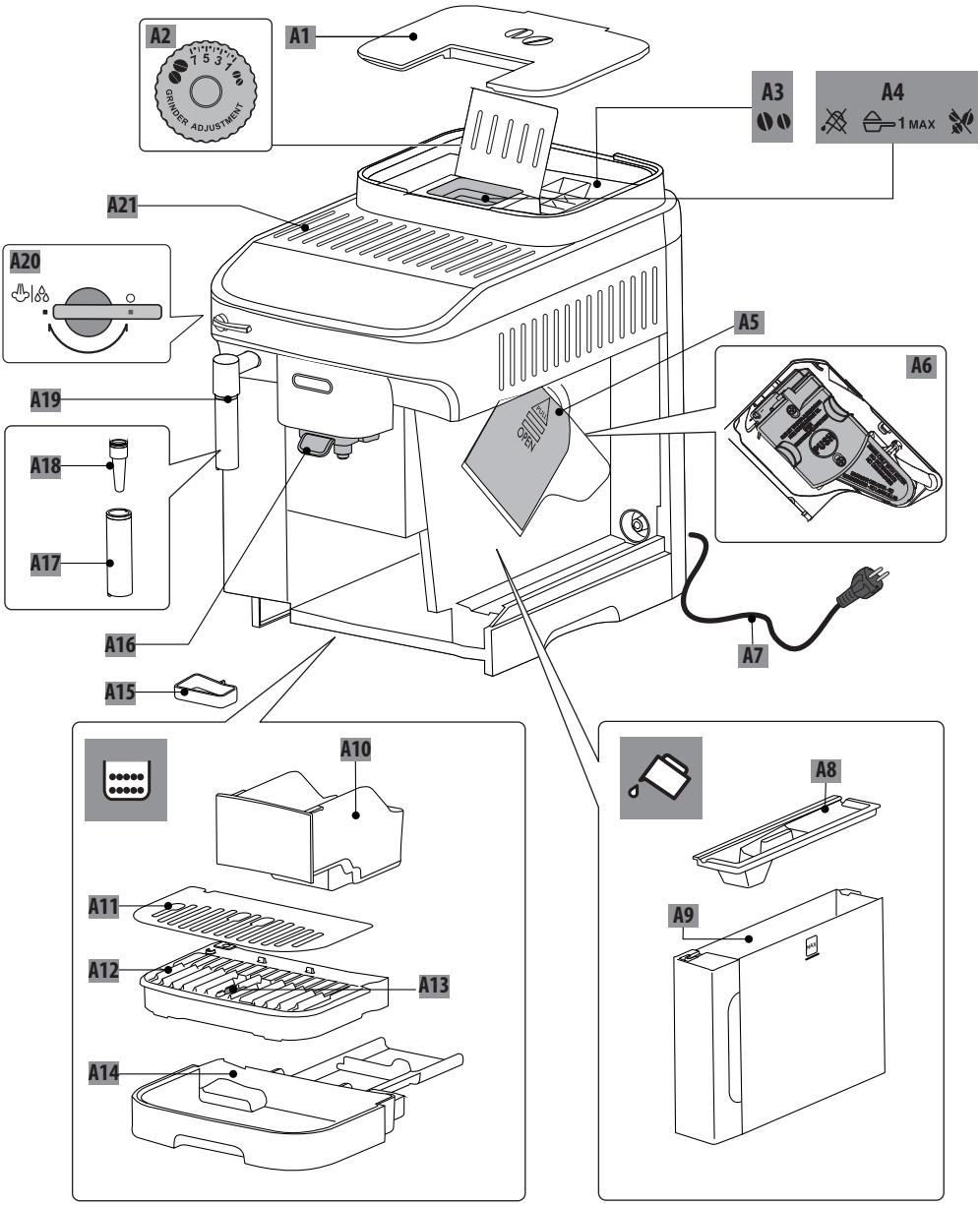
ECAM29X.2Y - 29X.3Y - 29X.4Y - FEB292X - 293X - 294X

MAGNIFICA
EVO

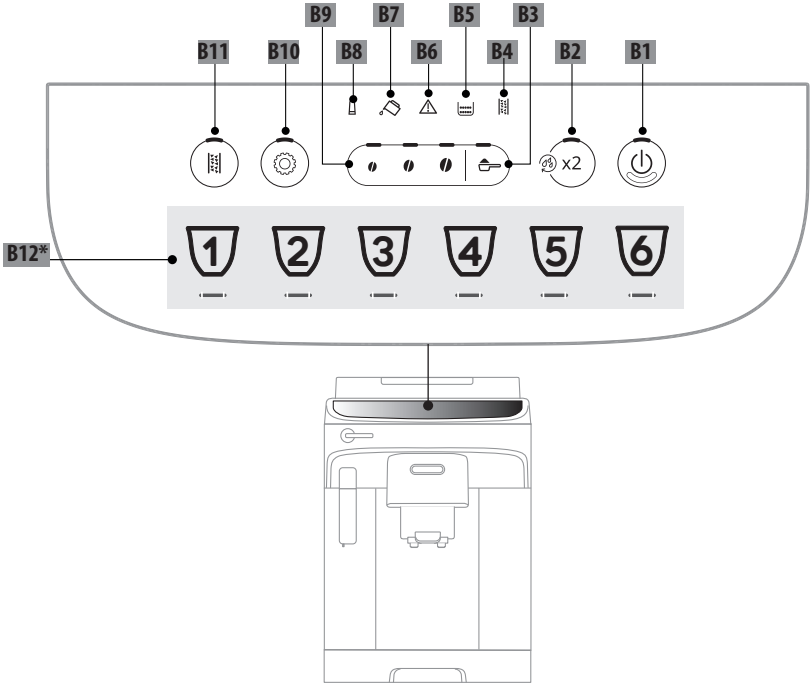
MACHINE À CAFÉ
Mode d'emploi

DēLonghi

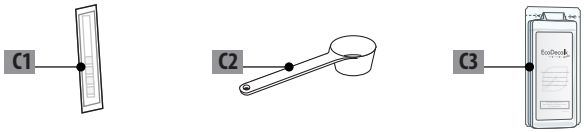
A

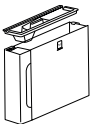
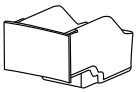

A1
A2
GRINDER ADJUSTMENT
A3
A4
1 MAX
A21
A20
A5
A6
OPEN
A19
A18
A17
A16
A7
A15
A10
A11
A12
A13
A14
A8
A9

B



C*



					
50°C	×	×	×	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

SOMMAIRE

1. INTRODUCTION 5
- 1.1 Lettres entre parenthèses 5
- 1.2 Problèmes et réparations 5

2. DESCRIPTION 5
- 2.1 Description de l'appareil - A 5
- 2.2 Description panneau de contrôle - B 5
- 2.3 Description des accessoires - C* 5

3. PREMIÈRE MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL 5

4. MESURE DE LA DURETÉ DE L'EAU 6

5. ALLUMAGE DE L'APPAREIL 7

6. ARRÊT DE L'APPAREIL 7

7. DISTRIBUTION DE BOISSONS À BASE DE CAFÉ 7
- 7.1 Préparation du café en utilisant le café en grains 7
- 7.2 Préparation de 2 tasses de café 8
- 7.3 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu 8
- 7.4 Indications générales pour la préparation de boissons au café 8
- 7.5 Modification de l'intensité du café 8
- 7.6 Rinçage 8
- 7.7 Conseils pour un café plus chaud 9
- 7.8 Réglage du moulin à café 9
- 7.9 Préparation de l'« Over ice » 9
- 7.10 Personnaliser la quantité en tasse 9

8. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO 9
- 8.1 Quel lait utiliser 9
- 8.2 Préparer le cappuccino 9
- 8.3 Nettoyage de la buse à vapeur/eau chaude après utilisation 10

9. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE 10

10. FILTRE ADOUCISSEUR 11
- 10.1 Remplacement du filtre 11
- 10.2 Retrait du filtre 11

11. CONSEILS POUR L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE 12

12. MENU PARAMÈTRES 12
- 12.1 Réinitialisation des valeurs d'usine 14

13. NETTOYAGE DE L'APPAREIL 15

14. NETTOYAGE DE L'INFUSEUR 16

15. DÉTARTRAGE 16

16. SIGNIFICATION DES VOYANTS 18

17. RÉSOLUTION DES PROBLÈMES 20

18. DONNÉES TECHNIQUES 21

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

1. INTRODUCTION

Prenez quelques minutes pour lire ce mode d'emploi. Vous éviterez ainsi de vous exposer à des risques ou d'endommager la machine.

Les leds et les voyants sur le panneau de votre machine vous aideront à interagir correctement avec la machine :

	Éteint	--
	Allumé	Fonction disponible
	Clignotant	Fonction en cours
	Clignotant rapide	L'appareil requiert l'intervention de l'utilisateur

Cette symbolique est aussi utilisée dans le Quick Guide joint au produit.

1.1 Lettres entre parenthèses

Les lettres entre parenthèses correspondent à la description de l'appareil (p. 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 « 16. Signification des voyants » et « 17. 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 d'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 - A

A1. Couvercle du réservoir à grains
A2. Bouton de réglage du moulin à café
A3. Réservoir à grains
A4. Entonnoir pour le café prémoulu
A5. Volet infuseur
A6. Infuseur extractible
A7. Cordon d'alimentation
A8. Couvercle du réservoir d'eau
A9. Réservoir d'eau
A10. Tiroir à marc de café
A11. Plateau d'appui pour tasses
A12. Grille égouttoir
A13. Indicateur du niveau d'eau dans l'égouttoir
A14. Égouttoir
A15. Bac de récupération de la condensation
A16. Buse à café réglable en hauteur
A17. Buse à cappuccino (amovible)
A18. Gicleur Vapeur/Eau chaude (amovible)
A19. Buse Vapeur/Eau chaude
A20. Manette Vapeur/Eau chaude
A21. Plateau d'appui tasses

2.2 Description panneau de contrôle - B

B1. Touche On/veille avec voyant led intégré
B2. Touche X2 avec voyant led intégré (si enfoncée pendant 5 secondes, elle active le rinçage du circuit café)
B3. Sélection pré-moulu avec voyant intégré
B4. Voyant fixe : il faut détartrer la machine
Voyant clignotant : détartrage en cours
B5. Voyant fixe : le tiroir à marc (A10) doit être vidé
Voyant clignotant : le tiroir à marc n'est pas inséré
B6. Voyant alarme générale
B7. Voyant fixe : l'eau dans le réservoir (A9) est insuffisante
Voyant clignotant : le réservoir n'est pas inséré
B8. Voyant fixe : il faut remplacer le filtre
Voyant clignotant : installation du filtre en cours
B9. Sélection Intensité avec voyant intégré : légère, moyenne, forte
B10. Touche Menu Paramètres avec voyant led intégré
B11. Touche Détartrage avec voyant led intégré
B12. Sélection directe boissons (*type et numéro en fonction du modèle)

2.3 Description des accessoires - C*

(ils différent par type et par nombre selon le modèle)

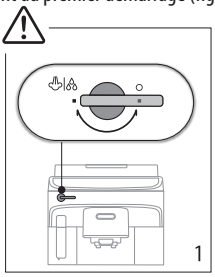
C1. Bande réactive "Total Hardness Test"
C2. Cuillère-doseuse pour café pré-moulu
C3. Détartrage

3. PREMIÈRE MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL

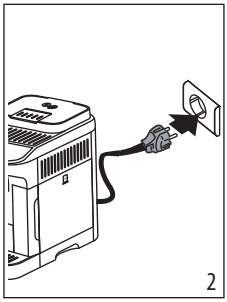
Nota Bene :

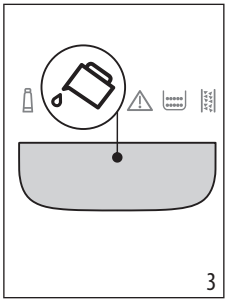
- À la première utilisation, rincer à l'eau chaude tous les accessoires amovibles qui sont destinés à entrer en contact avec du lait ou de l'eau.

- 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.
- 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.
- S'assurer que la manette vapeur (A20) soit sur **0** jusqu'à l'achèvement du premier démarrage (fig. 1).

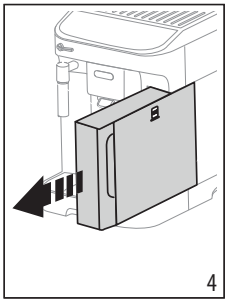

1

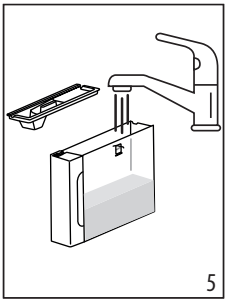
1. Brancher l'appareil sur secteur (fig. 2).


2

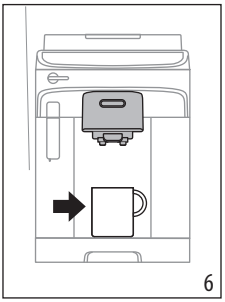

3

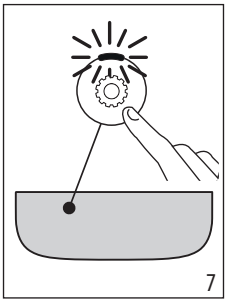
2. Le voyant (B7) s'allume sur le panneau de contrôle (B) (fig. 3) : extraire le réservoir d'eau (A9) (fig. 4), le remplir d'eau fraîche jusqu'à la ligne MAX (fig. 5), puis le réinsérer.


4


5

3. Le voyant led (B10)clignote rapidement sur le panneau de contrôle.
4. Mettre un récipient sous la buse à café (A16) (fig. 6).
5. Appuyer sur la touche (B10) (fig. 7) : l'appareil remplira d'eau les circuits internes et de l'eau chaude s'écoulera de la buse à café.


6


7

La machine est prête à l'emploi.

Nota bene :

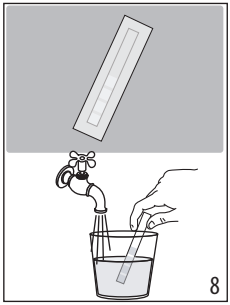
- À la première utilisation de la machine, il faut faire 4-5 distributions avant d'obtenir un résultat satisfaisant en tasse.
- Pour rincer le circuit vapeur, il est recommandé de faire couler de l'eau pendant quelques secondes en tournant la manette de distribution vapeur/eau chaude (A20) sur la position **I**.

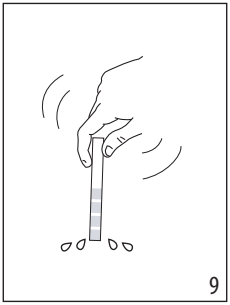
4. MESURE DE LA DURETÉ DE L'EAU

En programmant tout de suite la dureté de l'eau, la machine pourra réduire la fréquence du détartrage. Le voyant de détartrage (B4) s'allumera donc lorsque nécessaire, selon la dureté effective de l'eau distribuée dans les différentes régions.

Procéder de la manière suivante :

1. Si fournie avec votre modèle, retirer la bande réactive (C1) de son emballage.
2. Plonger complètement la bande dans un verre d'eau pendant environ une seconde (fig. 8).


8


9

3. Extraire la bande de l'eau et la secouer légèrement (fig. 9). Après une minute, 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouges se forment, en fonction de la dureté de l'eau ; chaque petit carré correspond à 1 niveau.

Total Hardness Test	Niveau de dureté
	1 Basse
	2 Moyenne
	3 Moyenne/Haute
	4 Haute

Voir les instructions du chapitre « 12. Menu paramètres » pour programmer la machine.

5. ALLUMAGE DE L'APPAREIL

Nota Bene :

S'assurer que la manette de distribution vapeur/eau chaude (A20) est en position fermée sur **0** (fig. 1).

Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs de la buse à café (A16). Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau. Pour éviter de vider fréquemment l'égouttoir (A14), il est recommandé de récupérer l'eau des rinçages dans un récipient.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche (⏻) (B1) : le voyant led de la touche s'allume et, sur le panneau de contrôle (B), les voyants led des boissons clignotent pour indiquer que la machine est en train de chauffer.

Pendant la phase de chauffage, la machine effectue un rinçage ; de cette manière, la chaudière chauffe et l'appareil fait couler l'eau chaude dans les tuyaux internes pour qu'ils se réchauffent. L'appareil est prêt quand les voyants led de boissons et intensité restent allumés fixes.

6. ARRÊT DE L'APPAREIL

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

Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs de la buse à café (A16). Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau. Pour éviter de vider fréquemment l'égouttoir (A14), il est recommandé de récupérer l'eau des rinçages dans un récipient.

- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche (⏻) (B1) ;
- les voyants led des touches boissons clignotent sur le panneau de contrôle : 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 d'abord l'appareil en appuyant sur la touche (⏻) ;
- débrancher le cordon d'alimentation de la prise.

7. DISTRIBUTION DE BOISSONS À BASE DE CAFÉ

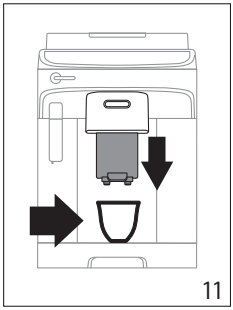
7.1 Préparation du café en utilisant le café en grains

Attention !

N'utilisez pas de 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) ;

10


11

2. Placer une tasse sous les becs verseurs de café (A16) (fig. 11) ;
3. Baisser la buse de sorte à l'approcher le plus possible de la tasse : la crème sera ainsi meilleure (fig. 11) ;
4. Sélectionner la boisson souhaitée :

Boisson (*)	Quantité par défaut (ml)	Quantité programmable (ml)
Espresso	≃ 40	de ≃20 à ≃ 80
Café	≃ 180	de ≃100 à ≃240
Long	≃ 160	de ≃115 à ≃250
Americano	Espresso : ≃ 40 Eau : ≃ 110	Espresso : de ≃ 20 à ≃ 180 Eau : de ≃ 50 à ≃ 300
Doppio+	≃ 120	de ≃ 80 à ≃ 180
Over ice	100	de ≃ 40 à ≃ 240

(*) Type et numéro des boissons différents en fonction du modèle

5. La préparation commence et le voyant led correspondant à la boisson en cours de préparation clignote sur le panneau de contrôle (B).

7.2 Préparation de 2 tasses de café

1. Positionner les tasses sous les becs verseurs de la buse à café (A16) ;
2. Baisser la buse pour l'approcher le plus possible des tasses : la crème obtenue sera ainsi meilleure ;
3. Appuyer sur la touche (×2) (B2) : le voyant led correspondant s'allume ;
4. Appuyer sur Espresso (B8) ;
5. La préparation commence et le voyant led correspondant à la touche Espresso clignote sur le panneau de contrôle (B).

7.3 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu

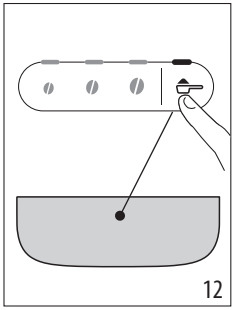
Attention !

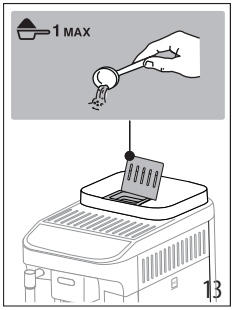
- Ne jamais introduire le café pré-moulu quand la machine est éteinte, pour éviter qu'il ne se répande à l'intérieur de la machine et qu'il ne la salisse. Dans ce cas, la machine pourrait s'abîmer.
- Ne jamais introduire plus d'une cuillère-doseuse rase (C2), l'intérieur de la machine pourrait se salir 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 sur (B3) : le voyant correspondant s'allume (fig. 12).
2. S'assurer que l'entonnoir ne soit pas bouché, puis introduire une cuillère-doseuse rase de café pré-moulu (fig. 13).





3. Placer une tasse sous les becs verseurs de café (A16) (fig. 11).
4. Sélectionner la boisson souhaitée (B12) ;
5. La préparation commence et le voyant led correspondant à la boisson en cours de préparation clignote sur le panneau de contrôle (B).

Attention !

- En préparant le café **Long** : au milieu de la préparation, lorsque les voyants + s'allument, verser une autre dose rase de café pré-moulu et appuyer à nouveau sur la touche Long.
- Il n'est pas possible de préparer le café **Doppio+** en utilisant le café pré-moulu.

7.4 Indications générales pour la préparation de boissons au café

- Durant l'utilisation, des voyants pourront s'éclairer sur le panneau de contrôle (B) ; leur signification est détaillée dans le chapitre « 16. Signification des voyants ».
- Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe « 7.7 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 « 17. Résolution des problèmes ».
- Pour personnaliser les boissons selon ses propres goûts, consulter les paragraphes « 7.5 Modification de l'intensité du café » et « 7.9 Préparation de l'« Over ice » ».

Nota Bene :

En mode d'économie d'énergie, la machine nécessite quelques secondes d'attente avant de faire couler le premier café car elle doit chauffer.

7.5 Modification de l'intensité du café

1. Appuyer sur la touche correspondante à l'intensité souhaitée :

	Légère
	Moyenne
	Forte

2. Sélectionner la boisson à base de café souhaitée.

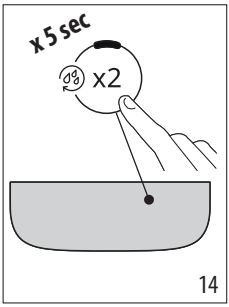
Nota bene :

- Lors de la prochaine préparation, la machine proposera la dernière intensité sélectionnée.
- En cas de coupure du courant, la machine repasse au niveau moyen par défaut.

7.6 Rinçage

Cette fonction permet de faire sortir de l'eau chaude par le bec verseur de café, de façon à nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine.

1. Placer un récipient ayant une capacité minimale de 100ml sous la buse à café (A16) (fig. 6).
2. Maintenir la touche (×2) (B2) enfoncée pendant environ 5 secondes (fig. 14) : la distribution commence et s'interrompt automatiquement (pour l'interrompre avant, rappuyer sur la même touche).



Nota Bene :

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

7.7 Conseils pour un café plus chaud

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

- effectuer un rinçage(voir paragraphe « 7.6 Rinçage » ;
- Chauffer les tasses avec de l'eau chaude en utilisant la fonction eau chaude ;
- augmenter la température du café (voir chapitre « 12. Menu paramètres »).

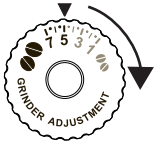
7.8 Réglage du moulin à café

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

Nota Bene :

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

Pour effectuer une correction, durant le fonctionnement du moulin à café, régler le bouton (A2) comme suit :

Si le café sort trop lentement ou ne sort pas du tout. L'effet de cette correction se remarque uniquement après la préparation d'au moins 2 cafés.	Tourner d'un cran vers le numéro 7 
Pour une distribution du café plus dense et améliorer l'aspect de la crème L'effet de cette correction se remarque uniquement après la préparation d'au moins 2 cafés.	Tourner d'un cran vers le numéro 1

7.9 Préparation de l'« Over ice »

1. Placer un verre avec 3 glaçons sous la buse à café (A16) ;
2. Appuyer sur Over ice : les voyants relatifs aux touches intensité clignotent ;
3. Sélectionner l'intensité (B9) (il est conseillé de sélectionner L'intensité « forte ») : la préparation commence et s'interrompt automatiquement.
4. Ajouter 3 autres glaçons et sucrer selon vos envies.

Attention :

Utiliser des verres adaptés au choc thermique.

7.10 Personnaliser la quantité en tasse

1. Maintenir enfoncée pendant quelques secondes la touche correspondante à la boisson à programmer : on est dans le menu programmation lorsque le voyant clignote rapidement. La distribution commence ;
2. Après avoir atteint la quantité souhaitée dans la tasse, presser à nouveau la touche de la boisson : la distribution s'interrompt et la quantité est mémorisée.

Nota Bene !

Pour annuler la programmation en cours, appuyer sur une touche relative à une autre boisson

8. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

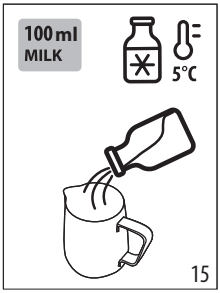
8.1 Quel lait utiliser

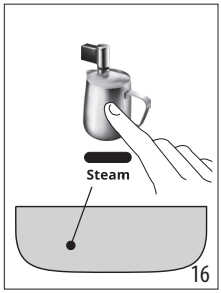
La qualité de la mousse peut varier en fonction de :

- température du lait ou de la boisson végétale (pour d'excellents résultats, toujours utiliser du lait ou des boissons végétales à la température réfrigérateur : 5°C) ;
- type de lait ou boisson végétale ;
- marque utilisée ;
- ingrédients et valeurs nutritives.

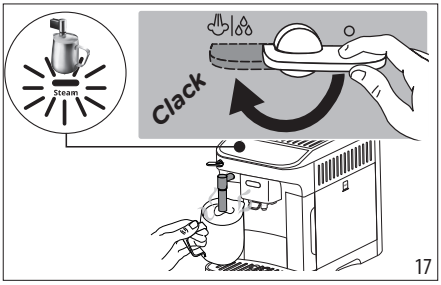
8.2 Préparer le cappuccino

1. Remplir un récipient avec environ 100 ml de lait pour chaque cappuccino que l'on souhaite préparer (fig. 15). Dans le choix des dimensions du récipient, prendre en compte que le volume augmentera de 2 à 3 fois.





2. Plonger la buse à cappuccino (A17) dans le récipient du lait.
3. Appuyer sur la touche Steam (B12) (fig. 16).
4. Attendre que le voyant relatif à la touche Steam clignote rapidement : tourner ensuite la manette vapeur/eau chaude (A20) sur (fig. 17).



5. Au bout de quelques secondes, de la vapeur sort de la buse à cappuccino, ce qui donne un aspect crémeux au lait et en augmente le volume. Pour obtenir une mousse plus crémeuse faire tourner le récipient avec de lents mouvements du bas vers le haut.
6. Après avoir obtenu la mousse souhaitée, interrompre la distribution de vapeur en tournant la manette sur **0**.
7. Préparer le café dans une grande tasse.
8. Ajouter la crème de lait au café. Le cappuccino est prêt : sucrer et éventuellement saupoudrer un peu de cacao en poudre sur la mousse.

Nota bene :

Pour distribuer de la vapeur, s'assurer de tourner la manette vapeur à fond.

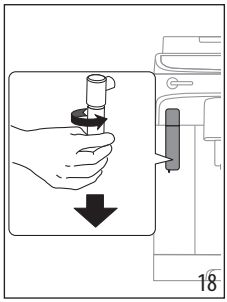
8.3 Nettoyage de la buse à vapeur/eau chaude après utilisation

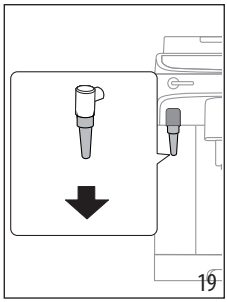
Nettoyer la buse à vapeur/eau chaude (A19) chaque fois qu'on l'utilise, pour éviter que des résidus de lait ne se déposent ou qu'elle ne se bouche.

Risque de brûlures !

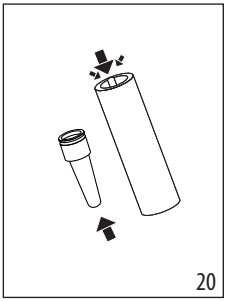
Durant le nettoyage, un peu d'eau chaude s'écoule de la buse à vapeur/eau chaude. Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau.

1. Faire couler un peu d'eau en tournant la manette vapeur/eau chaude (A20) sur . Interrompre ensuite la distribution en positionnant le bouton sur **0**.
2. Attendre quelques minutes que la buse refroidisse : tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et enlever la buse à cappuccino (A17) en la tirant vers le bas pour l'extraire (fig. 18).
3. Enlever le gicleur en le tirant vers le bas (A18) (fig. 19).





4. Contrôler que les trous indiqués par la flèche sur la fig. 20 ne sont pas obstrués. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'un cure-dent.



5. Remettre le gicleur et remettre la buse à cappuccino sur le gicleur en la poussant vers le haut et en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit accrochée.

9. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

Risque de brûlures !

Ne jamais laisser la machine sans surveillance durant la distribution d'eau chaude. Le tube de la buse à vapeur/eau chaude (A19) devient chaud durant la distribution.

1. Placer un récipient sous la buse à vapeur/eau chaude (le plus près possible pour éviter les éclaboussures).
2. Tourner la manette vapeur/eau chaude (A16) sur (fig. 17).
3. Pour interrompre manuellement la distribution d'eau chaude, tourner la manette vapeur/eau chaude sur **0**.

Nota Bene :

Lorsque la machine est en mode d'économie d'énergie elle nécessite quelques secondes d'attente avant de commencer la distribution.

10. FILTRE ADOUCISSEUR

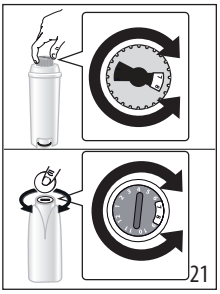
Pour maintenir les performances de la machine constantes dans le temps, il est conseillé d'utiliser le filtre adoucisseur De'Longhi.

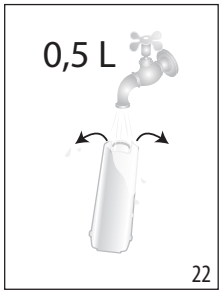
Pour de plus amples informations consulter le site www.delonghi.com.

WATERFILTER EAN : 8004399327252

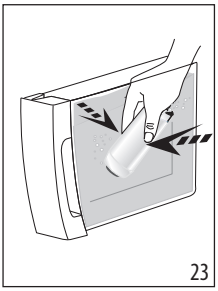
Pour une utilisation correcte du filtre, suivre les instructions indiquées ci-après.

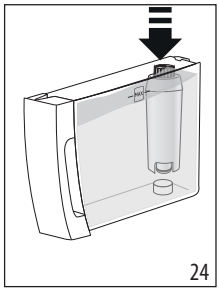
1. Enlever le filtre de son emballage et tourner le dateur jusqu'à l'apparition des 2 prochains mois (fig. 21) ;



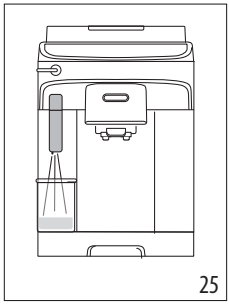


2. Pour activer le filtre, faire couler de l'eau du robinet dans l'orifice central du filtre jusqu'à ce que l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute (fig. 22) ;
3. Extraire le réservoir d'eau de la machine et le remplir d'eau ; insérer le filtre dans le réservoir d'eau et le plonger complètement pendant une dizaine de secondes, en l'inclinant et en appuyant dessus légèrement pour permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 23) ;





4. Insérer le filtre dans son logement et l'enfoncer à fond (fig. 24) ;
5. Refermer le réservoir à l'aide du couvercle, puis réinsérer le réservoir dans la machine ;
6. Placer un récipient ayant une capacité minimale de 0,5 litre sous la buse à vapeur/eau chaude (fig. 25).



7. Voir les instructions du chapitre « 12. Menu paramètres » pour installer le filtre ;
8. Le voyant relatif à la touche Steam clignote rapidement : tourner ensuite la manette vapeur/eau chaude (A20) sur (fig. 17) ;
9. L'appareil fait couler de l'eau chaude et s'interrompt automatiquement ;
10. Le voyant relatif à la touche Steam clignote rapidement : tourner ensuite la manette vapeur/eau chaude sur **0** ;
11. Le filtre est maintenant actif et il est possible de continuer à utiliser la machine.

Nota Bene :

Si le voyant led relatif à la touche (B4) clignote rapidement appuyer sur la touche. De cette manière la machine remplit les circuits internes en éliminant les bulles d'air qui se sont créées et poursuit l'installation décrite ci-dessus.

10.1 Remplacement du filtre

Remplacer le filtre lorsque le voyant (B8) s'allume.

1. Extraire le réservoir d'eau et le filtre usagé ;
2. Suivre les opérations illustrées au paragraphe précédent pour activer le filtre ;
3. Voir les instructions du chapitre « 12. Menu paramètres » pour programmer la machine. et répéter les points de 8 à 11 du paragraphe précédent.

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.

10.2 Retrait du filtre

Pour continuer à utiliser l'appareil sans le filtre, il faut le retirer et signaler son retrait.

1. Extraire le réservoir d'eau et le filtre usagé ;
2. Voir les instructions du chapitre « 12. Menu paramètres » pour programmer la machine.

Nota Bene :

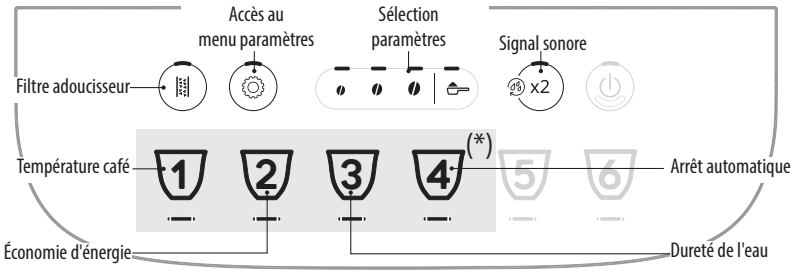
Quand les deux mois de durée se sont écoulés (voir dateur), ou si l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, procéder au retrait du filtre même si la machine ne l'exige pas encore.

11. CONSEILS POUR L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

- Programmer l'arrêt automatique à 15 minutes (voir « 12. Menu paramètres ») ;
- Activer l'Économie d'Énergie (voir « 12. Menu paramètres ») ;
- Quand la machine l'exige, effectuer le cycle de détartrage.

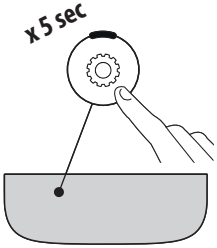
12. MENU PARAMÈTRES

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



(*) Les boissons diffèrent suivant le modèle

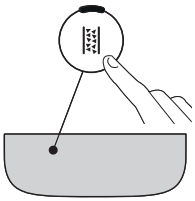
1. Entrer dans le menu :



Maintenir enfoncée la touche pendant quelques secondes : les touches relatives aux paramètres s'allument.
Appuyer sur la touche relative au paramètre à régler.

2. Régler les paramètres de la machine :

Filtre adoucisseur



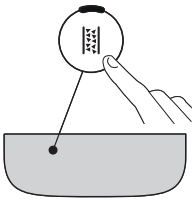
Appuyer sur l'un des grains pour installer ou remplacer le filtre adoucisseur

INSÉRÉ

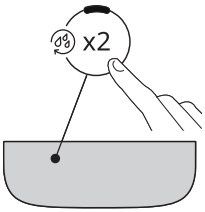
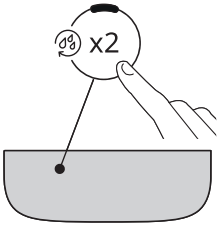
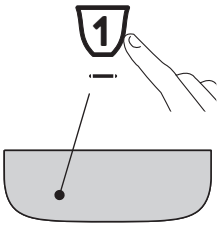
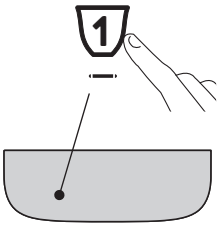
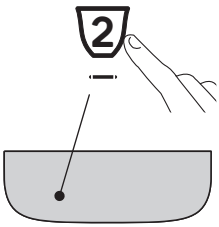
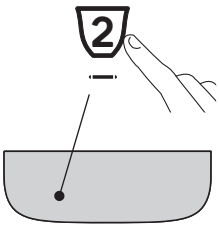
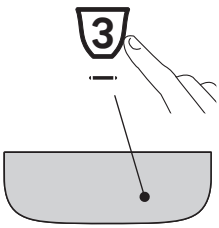
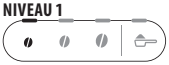
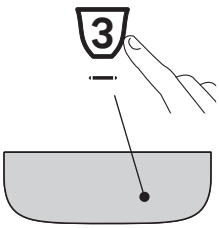
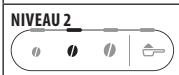
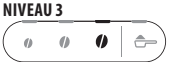
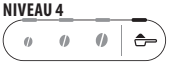
Appuyer sur le symbole du café pré-moulu pour retirer le filtre adoucisseur

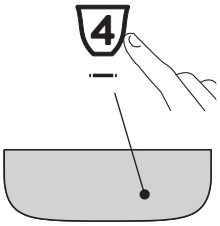
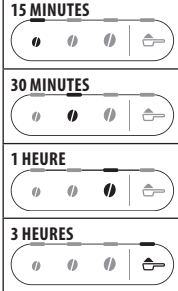
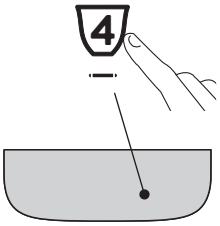
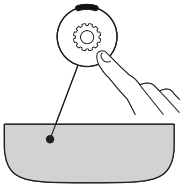
RETIRÉ

Confirmer la sélection

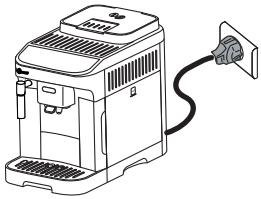
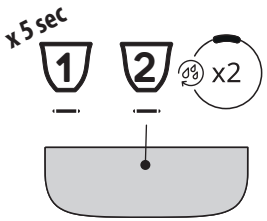
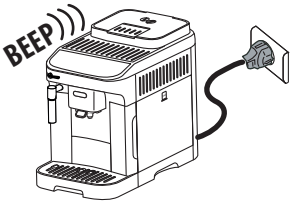


→

Signal sonore 	**Appuyer sur l'un des grains pour activer le signal sonore**	**ON** 	**Confirmer la sélection** 
	Appuyer sur le symbole du café pré-moulu pour désactiver le signal sonore	**OFF** 	
Température café 	**Appuyer sur le grain correspondant à la température souhaitée**	**BASSE** 	**Confirmer la sélection** 
		MOYENNE 	
		ÉLEVÉE 	
Économie d'énergie 	**Appuyer sur l'un des grains pour activer l'économie d'énergie**	**ON** 	**Confirmer la sélection** 
	Appuyer sur le symbole du café pré-moulu pour désactiver l'économie d'énergie	**OFF** 	
Dureté de l'eau 	**Appuyer sur le symbole correspondant au niveau à programmer**	**NIVEAU 1** 	**Confirmer la sélection** 
		NIVEAU 2 	
		NIVEAU 3 	
		NIVEAU 4 	
			→

Arrêt automatique 	**Appuyer sur le symbole correspondant au temps à programmer**	**15 MINUTES** **30 MINUTES** **1 HEURE** **3 HEURES** 	**Confirmer la sélection** 
3. Quitter le menu :			
	Appuyer sur la touche ⚙ : La machine est à nouveau prête à l'emploi. ***Nota Bene !*** La machine quitte automatiquement le menu paramètres après 30 secondes d'inutilisation.		

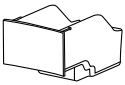
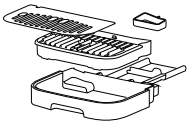
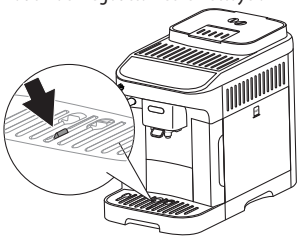
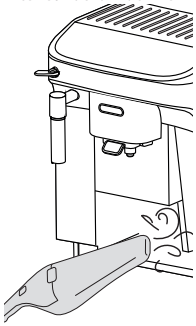
12.1 Réinitialisation des valeurs d'usine

Vérifier que la machine est en veille (éteinte, mais branchée sur secteur).	
Maintenir enfoncées pendant 5 secondes les touches relatives aux boissons **1**, **2** et ☕ x2 : tous les paramètres, ainsi que les quantités des boissons, reviennent aux valeurs d'usine.	
La machine émet un bip prolongé et tous les voyants clignotent pour confirmer la réinitialisation	

13. NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyants abrasifs ou de l'alcool. Avec les super-automatiques De'Longhi, il n'est pas nécessaire d'utiliser d'adjuvants chimiques pour le nettoyage de la machine.
- N'utilisez pas d'objets métalliques pour éliminer les incrustations ou les dépôts de café car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.

Composant	Fréquence	Procédure
Bac à marc 	Quand le voyant s'allume il faut vider le tiroir à marc : la machine ne peut pas faire le café.	• Extraire l'égouttoir, le vider et le nettoyer. • Vider et nettoyer soigneusement le tiroir à marc en prenant soin d'enlever tous les résidus qui peuvent se déposer au fond. • Contrôler la coupelle de condensation (rouge) et, si elle est pleine, la vider.
	Tant que le tiroir à marc de café n'est pas nettoyé, la machine ne peut pas faire de café. L'appareil signale le besoin de vider le bac même s'il n'est pas plein, si 72 heures se sont écoulées depuis la première préparation (pour que le décompte des 72 heures s'effectue correctement, la machine ne doit jamais être débranchée de l'alimentation).	
Composants égouttoir 	L'égouttoir est pourvu d'un flotteur (rouge) qui indique le niveau d'eau présent. Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau d'appui pour tasses, il faut vider l'égouttoir et le nettoyer. 	• Extraire l'égouttoir et le tiroir à marc de café ; • Retirer le plateau d'appui pour tasses, la grille égouttoir, vider ensuite l'égouttoir et le tiroir à marc de café et laver tous les éléments ; • Contrôler la coupelle de condensation (rouge) et, si elle est pleine, la vider ; • Remettre en place l'égouttoir, la grille et le tiroir à marc de café. Pour extraire l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc de café même s'il est peu rempli.
Intérieur de la machine 	Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible une fois l'égouttoir enlevé) n'est pas sale.	Éteindre et débrancher la machine du secteur. Ne jamais plonger la machine dans l'eau. • Éliminer les dépôts de café à l'aide d'un pinceau et d'une éponge ; • Aspirez tous les résidus avec un aspirateur à main

• • •▶

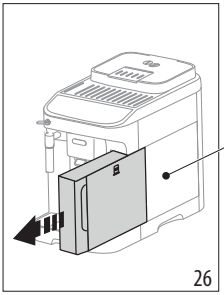
Composant	Fréquence	Procédure
Becs verseurs de café	Nettoyer périodiquement (une fois par mois) les becs verseurs de café	• Nettoyer périodiquement les becs verseurs de café à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon ; • Contrôler que les trous des becs verseurs de café ne soient pas bouchés. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'un cure-dent.

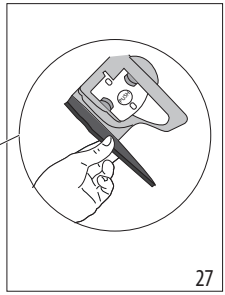
14. NETTOYAGE DE L'INFUSEUR

Attention !

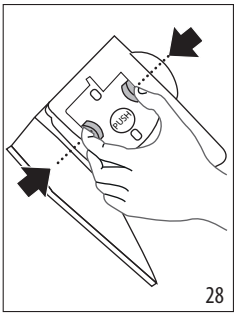
L'infuseur ne peut pas être extrait quand la machine est allumée.

1. Appuyer sur la touche ⏻ pour éteindre la machine ;
2. Extraire le réservoir d'eau (fig. 26) ;
3. Ouvrir le volet infuseur positionné sur le côté droit (fig. 27) ;


26


27

4. Enfoncer vers l'intérieur les deux boutons de décrochage colorés et extraire en même temps l'infuseur vers l'extérieur ;



28

5. Plonger pendant environ 5 minutes l'infuseur dans l'eau puis le rincer sous le robinet ;

Attention !

RINCEZ UNIQUEMENT À L'EAU

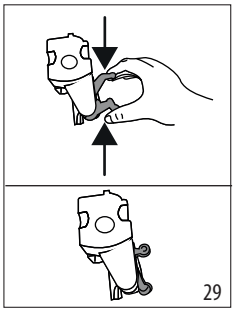
PAS DE NETTOYANTS - PAS DE LAVE-VAISSELLE

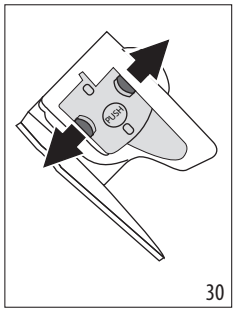
6. Nettoyez l'infuseur sans utiliser de détergents car il pourrait s'abîmer.
7. En utilisant le pinceau, nettoyez éventuellement les résidus de café présents dans le logement de l'infuseur que vous remarquez en ouvrant le volet infuseur ;
8. Après le nettoyage, remettre l'infuseur en place en l'enfilant dans le support ; puis appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'au « clic » d'accrochage ;

Nota Bene :

Si l'infuseur est difficile à insérer, il est nécessaire (avant l'insertion) de le mettre à la bonne position en appuyant sur les deux leviers (fig. 29).

9. Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons rouges aient joué vers l'extérieur (fig. 30) ;;


29



30

10. Fermer le volet infuseur ;
11. Réinsérer le réservoir d'eau.

15. DÉTARTRAGE

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

Pour effectuer le détartrage	
Détartrant	Détartrant De'Longhi
Récipient	Capacité conseillée : 2 l
Temps	~45min

Attention :
Si le filtre adoucisseur est installé, il faut l'enlever avant de verser la solution détartrante.
Ensuite, réinsérer le filtre au début de la phase de rinçage, au point 12.

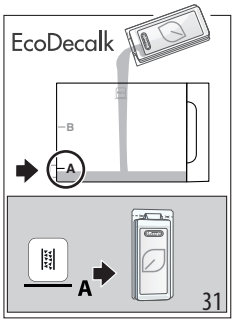
Détartrer la machine lorsque le voyant (B8) s'allume sur le panneau de contrôle.

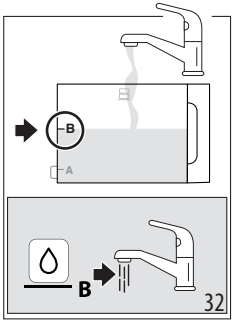
Nota Bene :

- Une fois le cycle de détartrage lancé, il n'est pas possible de l'interrompre et il doit être complété par le cycle de rinçage complet. C'est pourquoi il faut s'assurer d'avoir le détartrant.

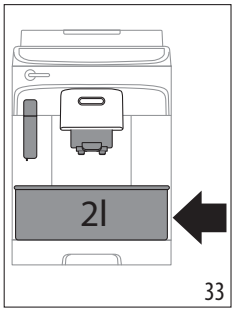
Procéder de la manière suivante :

1. Maintenir enfoncée pendant au moins 5 secondes la touche (B11), jusqu'à ce que le voyant led correspondant clignote rapidement;
2. Vider l'égouttoir (A14) et le tiroir à marc (A10) et les réinsérer ; vider complètement le réservoir d'eau (A9) et retirer le filtre adoucisseur (si présent) ;
3. Dans le réservoir d'eau, verser le détartrant jusqu'au niveau **A** (correspondant à une bouteille de 100ml) présent sur le côté du réservoir (devant) (fig. 31) ; ajouter ensuite de l'eau (un litre) jusqu'au niveau **B** (fig. 32) ; réinsérer le réservoir d'eau ;





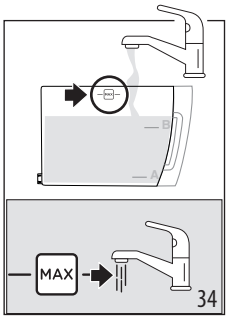
4. Placer un récipient ayant une capacité minimale de 2 litres sous la buse à café (A16) et sous la buse à cappuccino (A17) (fig. 33).



5. Appuyer sur la touche pour lancer le programme de détartrage.
6. Après quelques secondes, le voyant relatif à clignote rapidement pour indiquer de tourner la manette vapeur/eau chaude (A20) sur **I** (fig. 17).
7. Pendant environ 30 minutes, la machine alterne automatiquement des pauses et des distributions par la buse à vapeur/eau chaude et par la buse à café.

Une fois la première phase du cycle de détartrage achevée, le voyant du manque d'eau (B7) s'allume.

8. Vider le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante et extraire le réservoir d'eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX (fig. 34) et l'insérer dans la machine : repositionner le récipient sous les buses ;



9. Appuyer sur la touche (qui clignote rapidement) pour lancer le rinçage ;
10. La machine procède automatiquement au rinçage : le voyant relatif à steam clignote rapidement pour indiquer qu'il faut tourner la manette vapeur/eau chaude (A20) sur **0** (fig. 1) ;
11. Après quelques dizaines de secondes, quand le voyant relatif à steam clignote rapidement, tourner la manette vapeur/eau chaude sur **I** (fig. 17) : le rinçage s'effectue à travers les buses à café et vapeur/eau chaude ;

Une fois la seconde phase du cycle de détartrage achevée, le voyant du manque d'eau (B7) s'allume.

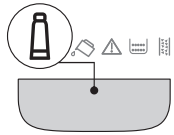
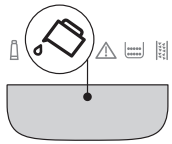
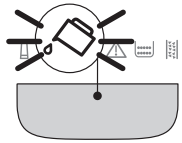
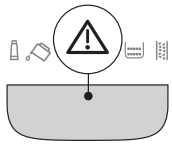
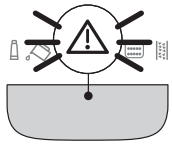
12. Vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau du premier rinçage, extraire le réservoir d'eau, le remplir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX (fig. 34) et, si utilisé, réinsérer le filtre adoucisseur ; réinsérer le réservoir dans la machine et repositionner le récipient sous les buses ;
13. Appuyer sur la touche (qui clignote rapidement) pour lancer le rinçage ;
14. Quand le voyant relatif à steam clignote, tourner la manette vapeur sur **0**.
15. Le voyant absence d'eau (B7) s'allume. Vider le tiroir à marc et l'égouttoir dans lequel est collectée l'eau de rinçage ; remplir ensuite le réservoir d'eau.
16. Réinsérer les composants dans la machine.

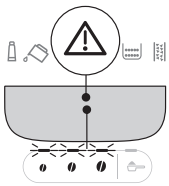
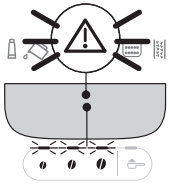
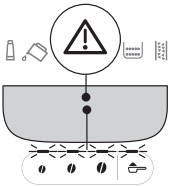
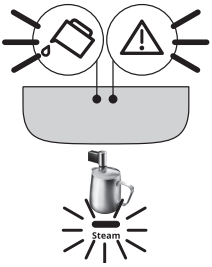
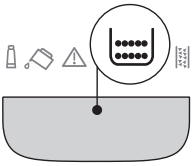
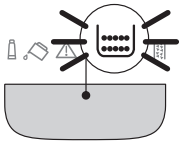
La machine est prête à l'emploi.

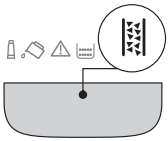
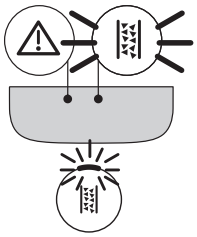
Nota Bene :

- Il est tout à fait normal, après avoir effectué le détartrage, de trouver de l'eau dans le bac récupérateur de marcs de café.
- L'appareil a besoin d'un troisième rinçage, si le réservoir d'eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX : ceci pour s'assurer que la solution détartrante a complètement été vidée des circuits internes de l'appareil.

16. SIGNIFICATION DES VOYANTS

Voyant	Description
Les voyants relatifs aux boissons clignotent	La machine est en train de chauffer : attendre
Les voyants relatifs aux boissons et à leurs paramétrages sont allumés fixes	La machine est prête à l'emploi : sélectionner la boisson à préparer et les options correspondantes
	Remplacer le filtre (voir chapitre « 10. Filtre adoucisseur »)
	L'eau dans le réservoir n'est pas suffisante : remplir le réservoir
	Le réservoir d'eau n'est pas inséré dans la machine ou n'est pas inséré correctement : insérer correctement le réservoir
	Alarme générique : l'intérieur de la machine est très sale. Nettoyer soigneusement la machine. Si après le nettoyage la machine affiche encore le message, contacter le service clients et/ou un Centre d'Assistance agréé
	L'infuseur n'a pas été inséré après le nettoyage : insérer l'infuseur comme indiqué dans le chapitre « 14. Nettoyage de l'infuseur »
	→

Voyant	Description
	Manque de grains de café : remplir le réservoir à grains, puis appuyer sur une touche quelconque pour acquitter l'alarme.
	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout. Régler le moulin à café (par. « 7.8 Réglage du moulin à café »)
	Trop de café a été utilisé. Sélectionner un goût plus léger ou réduire la quantité de café pré-moulu
	Le circuit hydraulique est vide.Appuyer sur la touche « Steam »
	Il faut vider le tiroir à marc
	Le tiroir à marc n'est pas inséré ou n'est pas inséré correctement : insérer l'égouttoir muni de tiroir à marc en pressant à fond
	→

Voyant	Description
	Il faut procéder au détartrage (« 15. Détartrage »)
	Le détartrage a été interrompu. Pour que la machine soit à nouveau prête à l'emploi : 1. Appuyer sur la touche ; 2. Si le bouton de distribution de la vapeur est sur la pos. **0**, le tourner sur la pos. : la machine commencera à distribuer et le détartrage reprendra à partir de la phase de rinçage.

17. RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements possibles.
Si le problème ne peut pas être résolu de la façon décrite, contacter l'Assistance Technique.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil ne s'allume pas.	La fiche n'est pas branchée sur la prise.	Brancher la fiche à la prise.
Le café n'est pas chaud.	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Chauffer les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude (N.B. il est possible d'utiliser la fonction eau chaude).
	Les circuits internes de la machine ont refroidi parce que 2-3 minutes se sont écoulées depuis la préparation du dernier café.	Avant de faire le café, chauffer les circuits internes par un rinçage, en maintenant enfoncée la touche (x2) pendant quelques secondes.
	La température du café programmée est trop basse.	Programmer une température du café plus élevée dans le menu paramètres (voir « 12. Menu paramètres »).
	Il est nécessaire de détartrer la machine	Effectuer un détartrage. Successivement vérifier le niveau de dureté de l'eau (« 4. Mesure de la dureté de l'eau ») et vérifier que l'appareil soit programmé selon la dureté réelle (« 12. Menu paramètres »).
Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème.	Le café est moulu trop grossièrement.	Régler la mouture (« 7.8 Réglage du moulin à café »). L'effet n'est visible qu'après la préparation d'au moins 2 cafés.
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour machines à café espresso.
	Le café n'est pas frais.	L'emballage du café est ouvert depuis trop longtemps et a perdu son goût.
Le café sort trop lentement ou bien au goutte-à-goutte.	Le café est moulu trop finement.	Régler la mouture (« 7.8 Réglage du moulin à café »). L'effet n'est visible qu'après la préparation d'au moins 2 cafés.
La machine ne distribue pas de café	La machine relève des impuretés à l'intérieur	Attendre que la machine soit à nouveau prête à l'emploi et sélectionner la boisson souhaitée. Si le problème persiste, s'adresser au Centre d'Assistance Agréé.
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs de la buse.	Les gicleurs de la buse à café sont bouchés.	Nettoyer les gicleurs à l'aide d'un chiffon. Si nécessaire, utiliser un cure-dent pour éliminer d'éventuelles incrustations.
Le café préparé est trop liquide.	L'entonnoir pour le café pré-moulu est bouché.	Ouvrir le volet, nettoyer l'entonnoir à l'aide d'un pinceau.
L'infuseur ne peut pas être extrait.	L'arrêt n'a pas été effectué.	Effectuer l'arrêt en appuyant sur la touche ⏻.
		→

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un troisième rinçage	Durant les deux cycles de rinçage, le réservoir d'eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Vider l'égouttoir, remplir le réservoir jusqu'au niveau MAX et effectuer le troisième rinçage.
Le lait présente de grosses bulles	Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé ou écrémé.	Utiliser de préférence soit du lait écrémé soit demi-écrémé, à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas encore le résultat souhaité, essayer de changer de marque de lait.
	La buse à cappuccino est sale.	Démonter les composants et les nettoyer soigneusement.
	On utilise des boissons végétales.	Le résultat varie beaucoup en fonction des caractéristiques nutritionnelles des boissons.
Le plan d'appui pour tasses sur la machine est chaud	Plusieurs boissons ont été préparées à la suite	
La machine n'est pas utilisée et émet des bruits ou des petits nuages de vapeur	La machine est prête à l'emploi ou a été éteinte depuis peu et des gouttes de condensation tombent à l'intérieur du vaporisateur encore chaud.	Ce phénomène fait partie du fonctionnement normal de l'appareil ; pour limiter le phénomène, vider l'égouttoir.
L'appareil émet des nuages de vapeur par l'égouttoir et/ou il y a de l'eau sur le plan où est placé l'appareil .	Après le nettoyage, la grille de l'égouttoir n'a pas été réinsérée.	Réinsérer la grille égouttoir dans l'égouttoir.

18. DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V~ 50-60 Hz max. 10 A
Puissance :	1450W
Pression :	1.5 MPa (15 bars)
Capacité du réservoir d'eau :	1,8 l
Dimensions LxPxH :	240x440x360 mm
Longueur du cordon :	1250 mm
Poids	9,4 kg
Capacité maxi du bac à grains :	250 g

De'Longhi se réserve le droit de varier, à tout moment, les caractéristiques techniques et esthétiques, sans pour autant altérer le fonctionnement et la qualité des produits.

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

57132C9221_00_0724