
ECAM65X.85

PRIMADONNA
ELITE

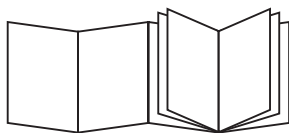
EXPERIENCE

MACCHINA DA CAFFÈ
Istruzioni per l'uso

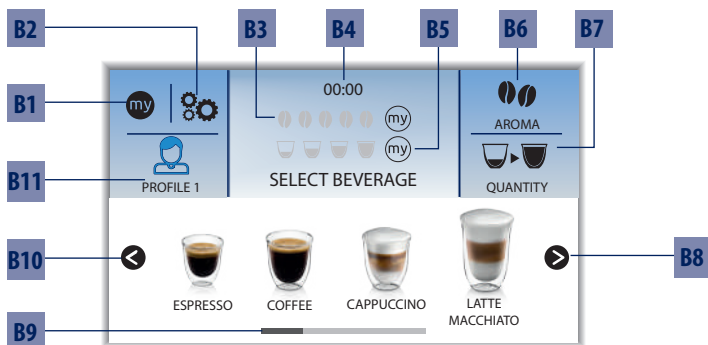
MACHINE À CAFÉ
Mode d'emploi



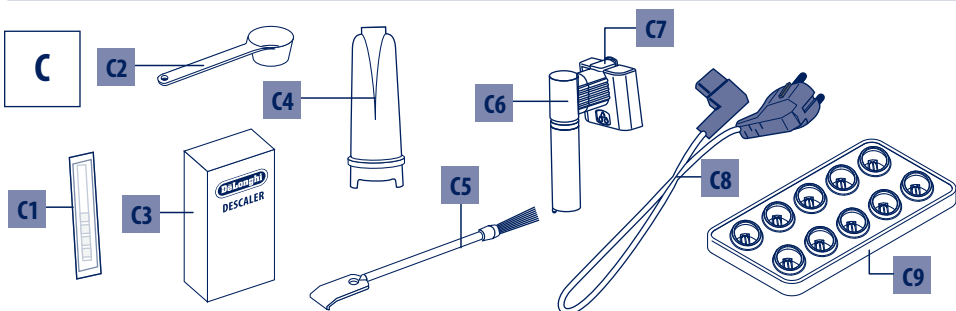
De'Longhi



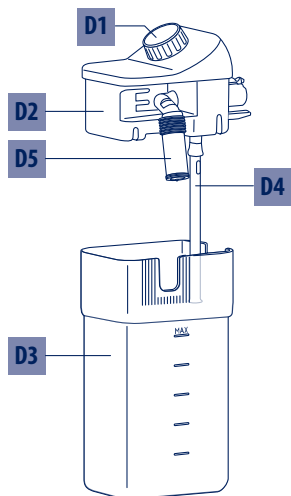
B



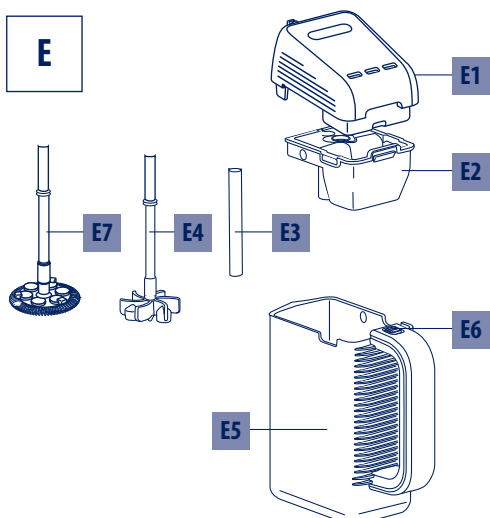
C



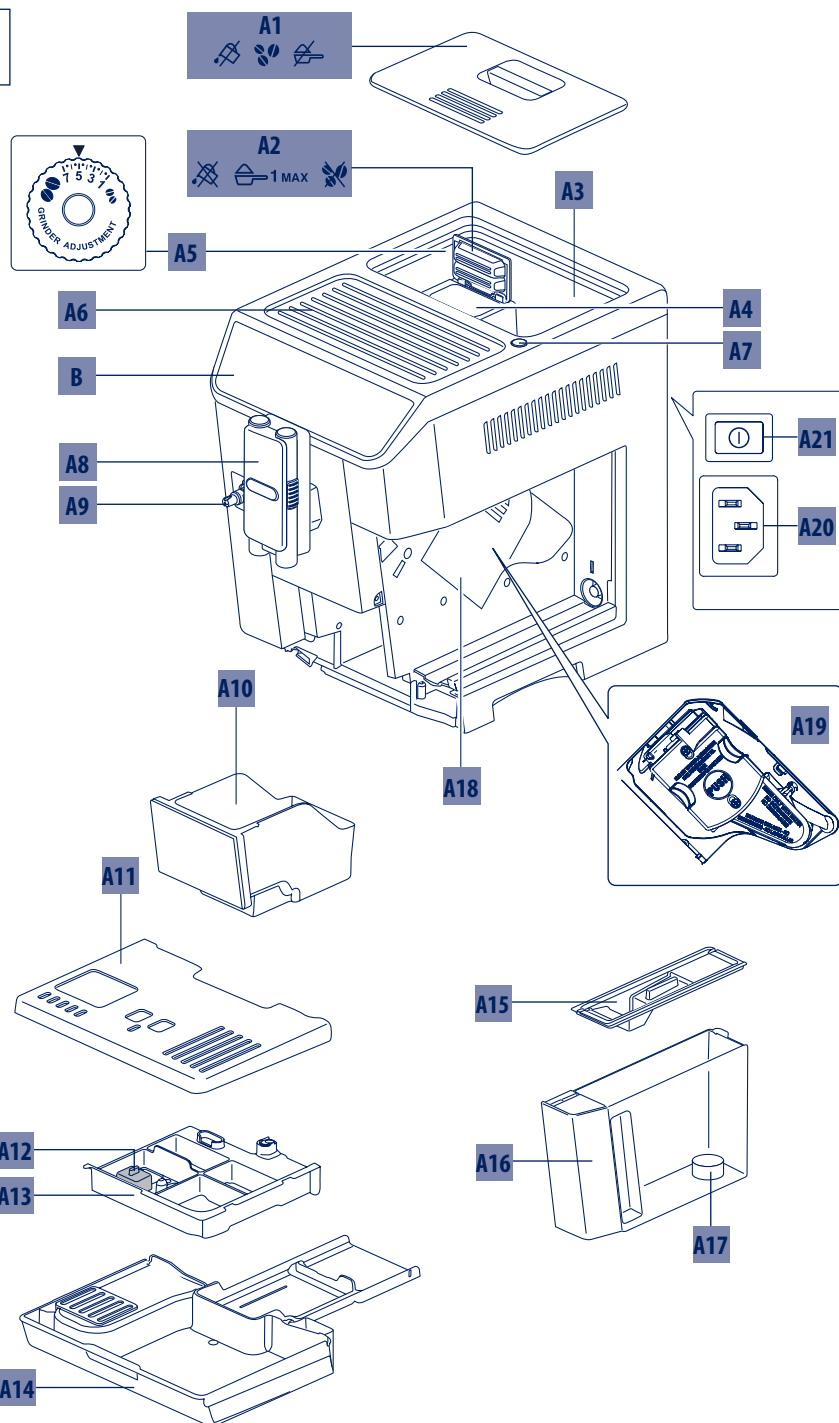
D

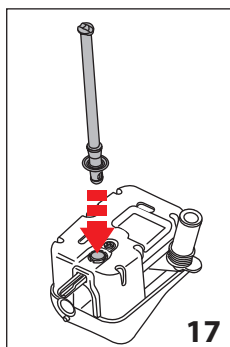
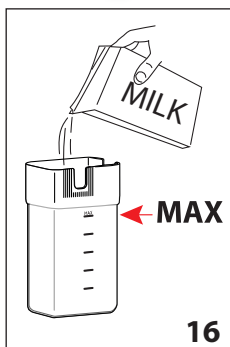
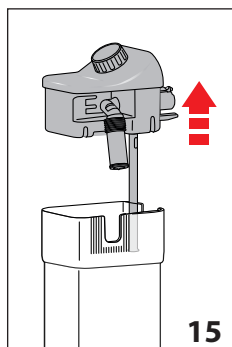
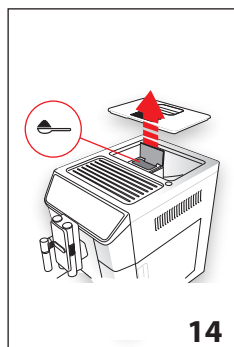
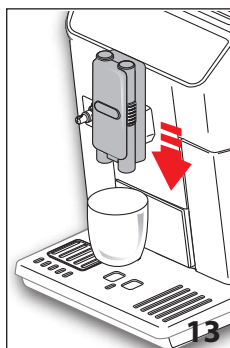
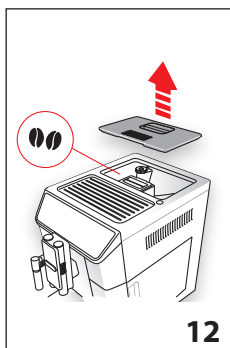
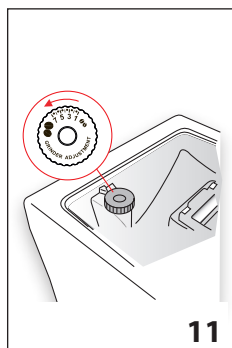
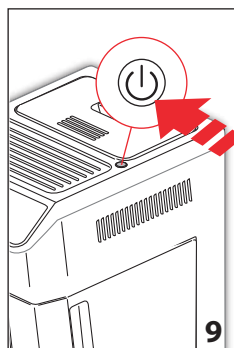
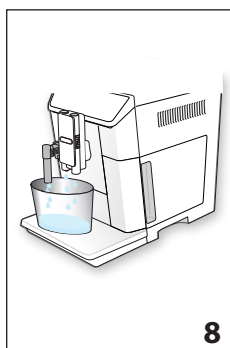
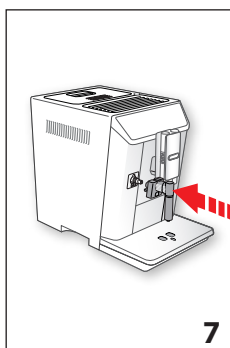
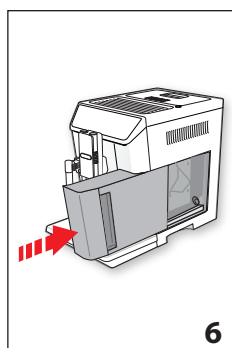
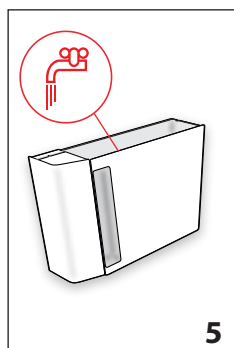
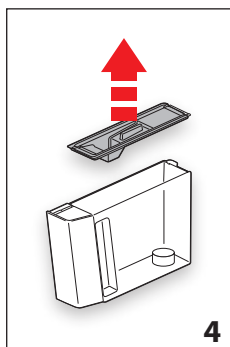
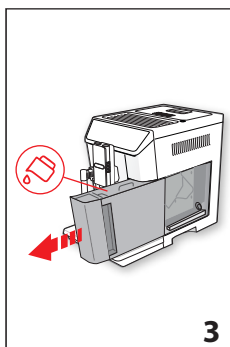
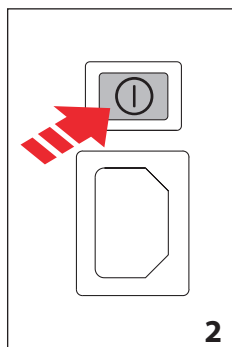
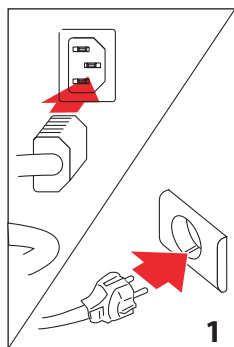


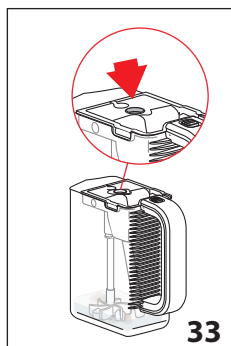
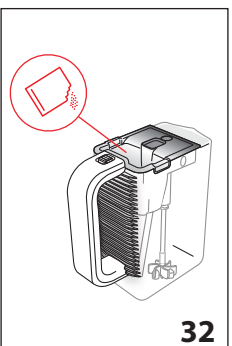
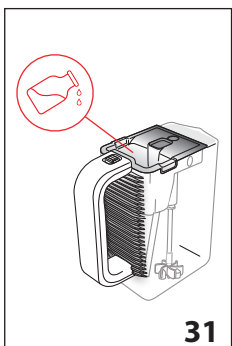
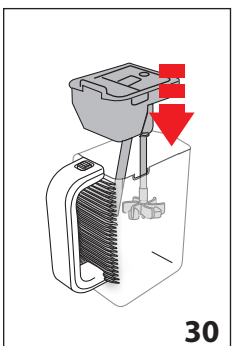
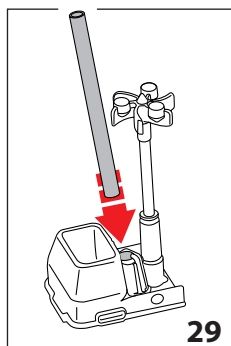
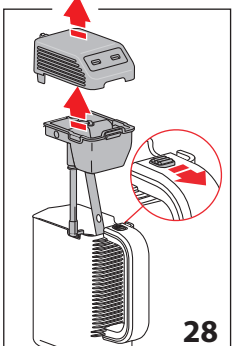
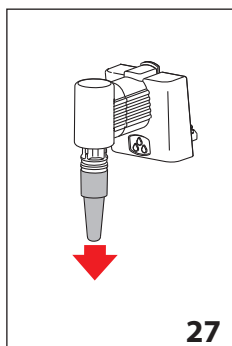
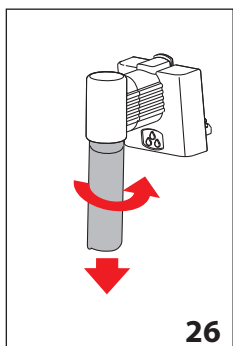
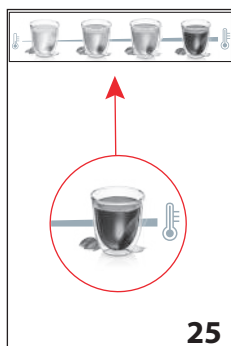
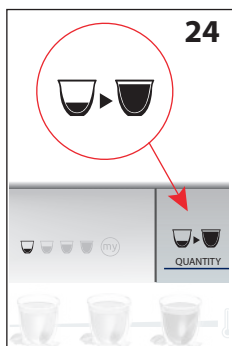
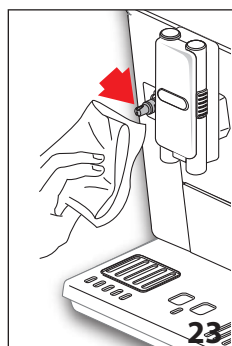
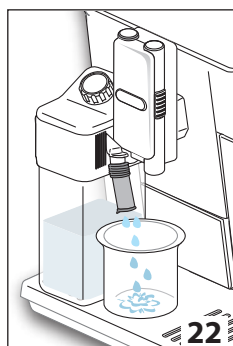
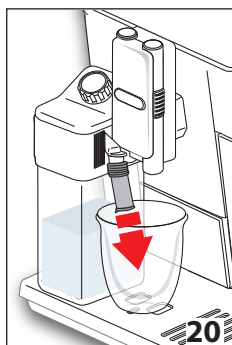
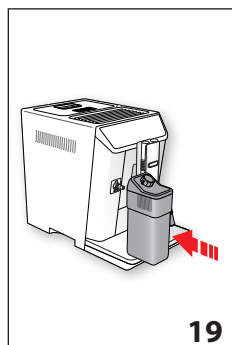
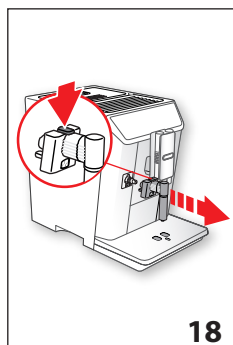
E



A







SOMMAIRE

1. CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ	36
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	37
2.1 Symboles utilisés dans ce mode d'emploi	37
2.2 Utilisation conforme à la destination.....	37
2.3 Mode d'emploi	37
3. INTRODUCTION.....	37
3.1 Lettres entre parenthèses.....	37
3.2 Problèmes et réparations	37
3.3 Téléchargez l'App !.....	38
4. DESCRIPTION.....	38
4.1 Description de l'appareil (page 3 - A)	38
4.2 Description de la page d'accueil (page-écran principale) (page 2 - B)	38
4.3 Description des accessoires	38
4.4 Description du pot à lait	38
4.5 Description "Mix carafe"	38
5. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	39
5.1 Contrôle de l'appareil	39
5.2 Installation de l'appareil	39
5.3 Branchement de l'appareil	39
6. ALLUMAGE DE L'APPAREIL	39
7. ARRÊT DE LA MACHINE	40
8. RÉGLAGES DU MENU	40
8.1 Rinçage	40
8.2 Détartrage	40
8.3 Filtre à eau	40
8.4 Réglages boissons	40
8.5 Réglage heure	41
8.6 Démarrage auto	41
8.7 Arrêt automatique (veille)	41
8.8 Chauffe-tasses	41
8.9 Économie d'énergie	41
8.10 Température café	41
8.11 Dureté de l'eau	42
8.12 Sélectionner langue	42
8.13 Signal sonore	42
8.14 Éclairage tasse	42
8.15 Fond	42
8.16 Bluetooth	42
8.17 Vidange circuit	42
8.18 Valeurs d'usine	43
8.19 Statistiques	43
9. PRÉPARATION DU CAFÉ	43
9.1 Sélection de l'arôme du café	43
9.2 Sélection de la quantité de café	43
9.3 Réglage du moulin à café.....	44
9.4 Conseils pour un café plus chaud.....	44
9.5 Préparation du café avec du café en grains..	44
9.6 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu	44
10. PRÉPARATION DE BOISSONS À BASE DE LAIT ..	45
10.1 Remplir et replacer le pot à lait	45
10.2 Régler la quantité de mousse	45
10.3 Préparation automatique de boissons à base de lait.....	45
10.4 Nettoyage du pot à lait après chaque utilisation	46
11. FONCTION THÉ.....	46
12. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE	47
13. DISTRIBUTION VAPEUR	47
13.1 Conseils pour l'utilisation de la vapeur pour émulsionner le lait	47
13.2 Nettoyage de la buse à eau chaude/vapeur après utilisation	47
14. PRÉPARATION DE CHOCOLAT CHAUD.....	47
15. PRÉPARATION DES BOISSONS FROIDES.....	48
15.1 Préparation du café froid	48
15.2 Préparation de la mousse lait froid.....	49
16. PERSONNALISER LES BOISSONS	50
17. MÉMORISER SON PROPRE PROFIL.....	50
18. NETTOYAGE	50
18.1 Nettoyage de la machine	50
18.2 Nettoyage du circuit interne de la machine ..	51
18.3 Nettoyage du tiroir à marc de café.....	51
18.4 Nettoyage de l'égouttoir	51
18.5 Nettoyage interne de la machine	51
18.6 Nettoyage du réservoir à eau.....	52
18.7 Nettoyage des bords verseurs de café	52
18.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu.....	52
18.10 Nettoyage du pot à lait.....	53
18.11 Nettoyage du gicleur eau chaude/vapeur....	53
18.12 Nettoyage de la "Mix Carafe" (E)	53
19. DÉTARTRAGE	53
20. RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU	55
20.1 Mesure de la dureté de l'eau	55
20.2 Réglage de la dureté de l'eau	55
21. FILTRE ADOUCISSEUR.....	55
21.1 Installation du filtre	55
21.2 Remplacement du filtre	56
21.3 Enlever le filtre	56
22. DONNÉES TECHNIQUES.....	57
23. ÉLIMINATION.....	57
24. MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN	57
25. RÉOLUTION DES PROBLÈMES	62

1. CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ

- L'appareil peut être utilisé par des personnes (enfants compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition d'être surveillées ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance destinée à être effectuée par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Pour le nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Son utilisation n'est pas prévue dans : des locaux faisant office de cuisine pour le personnel de magasins, bureaux et autres milieux de travail, les gîtes ruraux, les hôtels, les chambres à louer, les motels et autres structures d'hébergement.
- En cas de dommages au niveau de la fiche ou du cordon d'alimentation, les faire remplacer exclusivement par l'Assistance Technique afin de prévenir tout risque.

UNIQUEMENT POUR LES MARCHÉS EUROPÉENS :

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans à condition d'être surveillés ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et avoir compris les risques inhérents. Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants à moins que ces derniers ne soient âgés de plus de 8 ans et sous surveillance. Tenir l'appareil et son câble hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition d'être surveillées ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et avoir compris les risques inhérents.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Toujours débrancher l'appareil du secteur s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.



Les surfaces présentant ce symbole deviennent chaudes pendant l'utilisation (le symbole est présent seulement sur certains modèles).

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

Les consignes importantes sont accompagnées de ces symboles. Il est absolument nécessaire de respecter ces consignes.



Danger !

Le non-respect peut être, ou est, la cause de blessures par décharge électrique avec un risque pour la vie.



Attention !

Le non-respect peut être, ou est, la cause de blessures ou de dommages à l'appareil.



Risque de brûlures !

Le non-respect peut être ou est la cause de brûlures.



Nota Bene :

Ce symbole met en évidence des recommandations et des informations importantes pour l'utilisateur.



Danger !

Étant donné que l'appareil fonctionne à l'électricité, il n'est pas à exclure qu'il génère des décharges électriques.

Par conséquent, respecter les consignes de sécurité suivantes :

- Ne pas toucher la machine avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas toucher la prise avec les mains mouillées.
- S'assurer que la prise de courant utilisée est toujours parfaitement accessible, pour pouvoir débrancher la machine en cas de besoin.
- Pour débrancher la fiche de la prise, agir directement sur la fiche. Ne jamais tirer le cordon, il pourrait s'abîmer.
- Pour débrancher complètement l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant.
- En cas de pannes de la machine, ne pas tenter de la réparer.
- Éteindre l'appareil, retirer la fiche de la prise et s'adresser à l'Assistance Technique.
- Avant de réaliser une quelconque opération de nettoyage, éteindre la machine, retirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir la machine.



Attention :

Conserver le matériel d'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé) hors de la portée des enfants.



Risque de brûlures !

Cet appareil produit de l'eau chaude et, quand il est en marche, de la vapeur d'eau peut se former.

Éviter tout contact avec les éclaboussures d'eau ou la vapeur chaude.

Quand l'appareil est en marche, le plateau d'appui des tasses pourrait chauffer.

2.2 Utilisation conforme à la destination

Cet appareil est construit pour la préparation à base de café, lait, chocolat et pour chauffer des boissons.

Toute autre utilisation est à considérer comme impropre et donc dangereuse. Le constructeur ne répond pas des dommages découlant d'une utilisation impropre de l'appareil.

2.3 Mode d'emploi

Lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures et des dommages à l'appareil.

Le constructeur ne répond pas des dommages découlant du non-respect de ce mode d'emploi.



Nota Bene :

Conserver soigneusement ce mode d'emploi. En cas de cession de l'appareil à d'autres personnes, leur remettre également ce mode d'emploi.

3. 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.

3.1 Lettres entre parenthèses

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

3.2 Problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les instructions fournies dans les chapitres "24 Messages affichés à l'écran" et "25 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.

3.3 Téléchargez l'App!



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

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



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

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



Nota Bene :

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

4. DESCRIPTION

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

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

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

- B1. my: menu pour personnaliser les paramètres des boissons
- B2. : menu réglages de l'appareil
- B3. Arôme sélectionné
- B4. Horloge
- B5. Quantité sélectionnée
- B6. : sélection arôme
- B7. : sélection quantité
- B8. > : flèche de défilement
- B9. Boissons sélectionnables (presser les flèches de défilement < ou > pour afficher toutes les boissons : la barre inférieure indique quelle page-écran est affichée)
- B10. < : flèche de défilement
- B11. Profils programmables (voir "17. Mémoriser son propre profil")

4.3 Description des accessoires

(page 2 - C)

- C1. Bande réactive "Total Hardness Test"
- C2. Cuillère-doseuse pour café pré-moulu
- C3. Détartrant
- C4. Filtre adoucisseur (présent sur certains modèles)
- C5. Pinceau de nettoyage
- C6. Buse à eau chaude/vapeur
- C7. Touche de décrochage buse
- C8. Cordon d'alimentation
- C9. Bac à glaçons (2 pièces)

4.4 Description du pot à lait

(page 2 - D)

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

4.5 Description "Mix carafe"

(page 2 - E)

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

5. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

5.1 Contrôle de l'appareil

Après avoir retiré l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil et de la présence de tous les accessoires. Ne pas utiliser l'appareil en présence de dommages évidents. S'adresser à l'Assistance Technique De'Longhi.

5.2 Installation de l'appareil



Attention !

Lors de l'installation de l'appareil, respecter les consignes de sécurité suivantes :

- La machine émet de la chaleur dans son environnement. Après avoir placé l'appareil sur le plan de travail, vérifier qu'il y ait un espace libre d'au moins 3 cm entre les surfaces de l'appareil, les parties latérales et la partie arrière, ainsi qu'un espace libre d'au moins 15 cm au-dessus de la machine à café.
- L'éventuelle pénétration d'eau dans la machine pourrait l'endommager.
- Ne pas placer l'appareil à proximité de robinets d'eau ou d'éviers.
- La machine peut se détériorer si l'eau qu'elle contient gèle.
- Ne pas installer l'appareil dans un lieu où la température peut descendre en dessous du point de congélation.
- Ranger le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne soit pas en contact avec des arêtes tranchantes ni avec des surfaces chaudes (par exemple des plaques électriques).

5.3 Branchement de l'appareil



Attention !

S'assurer que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaquette située au-dessous de l'appareil.

Branchez l'appareil exclusivement sur une prise de courant 10A installée correctement et disposant d'une mise à la terre efficace. En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, contacter un électricien qualifié pour qu'il remplace la prise.



5.4 Première mise en marche de la machine



Nota Bene !

- La machine a été contrôlée en usine en utilisant du café, il est donc tout à fait normal de trouver du café à l'intérieur du moulin à café. Il est dans tous les cas garanti que cette machine est neuve.
- Il est conseillé de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le chapitre "20. Programmation de la dureté de l'eau".

1. Insérer le connecteur du cordon d'alimentation (C8) dans son logement au dos de l'appareil (A20), brancher l'appareil au secteur (fig. 1) et vérifier que l'interrupteur général (A21), au dos de l'appareil, soit enfoncé (fig. 2) ;
2. "SELECT LANGUAGE" (programmer langue) : presser le bouton correspondant à la langue souhaitée ;
Continuer en suivant les instructions affichées sur l'écran de l'appareil ;
3. "REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU FRAÎCHE" : extraire le réservoir à eau (A16) (fig. 3), ouvrir le couvercle (A15) (fig. 4), remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau fraîche (fig. 5) ; refermer le couvercle et réinsérer ensuite le réservoir (fig. 6) ;
4. "Insérer la buse à eau" : Contrôler que la buse à eau chaude/vapeur (C6) soit insérée sur le gicleur (A9) (fig. 7) et positionner en dessous un récipient (fig. 8) d'une capacité minimale de 100 ml ;
5. Le message "CIRCUIT D'EAU VIDE PRESSER OK POUR AMORCER LA POMPE" s'affiche sur l'écran ;
6. Appuyer sur la touche "OK" pour confirmer : l'appareil fait couler 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 cafés ou 4-5 cappuccinos avant d'obtenir un résultat satisfaisant.
- Durant la préparation des 5-6 premiers cappuccinos, il est normal d'entendre un bruit d'eau en ébullition : par la suite, le bruit s'atténuera.
- Pour obtenir des performances optimales de la machine, nous conseillons d'installer le filtre adoucisseur (C4) en suivant les indications du chapitre "21. 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.

6. ALLUMAGE DE L'APPAREIL



Nota Bene !

Avant d'allumer l'appareil vérifier que l'interrupteur général (A21) soit enfoncé (fig. 2).

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



Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs de café (A8) ; elle sera récupérée dans l'égouttoir (A14) situé au-dessous. Éviter tout contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche  (A7-fig. 9) : l'écran affiche le message "CHAUFFE EN COURS VEUILLEZ PATIENTER".

Lorsque la chauffe est terminée, la machine affiche un autre message : "RINÇAGE EN COURS, DE L'EAU CHAUDE S'ÉCOULE"; de cette façon, en plus de chauffer la chaudière, l'appareil fait couler l'eau chaude dans les tuyaux internes pour qu'ils se réchauffent.

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

7. ARRÊT DE LA MACHINE

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 bacs verseurs de café (A8). Éviter tout contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (A7-fig. 9).
- L'écran affiche le message "Arrêt en cours, Veuillez patienter" : si prévu, l'appareil effectue le rinçage puis s'éteint (veille).

Nota Bene !

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

- éteindre auparavant l'appareil en appuyant sur la touche  (fig. 9) ;
- relâcher l'interrupteur général (A21) placé à l'arrière de l'appareil (fig. 2).

Attention !

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

8. RÉGLAGES DU MENU

8.1 Rinçage

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

Placer un récipient d'une capacité min. 100ml sous le bec verseur de café et la buse à eau chaude (fig. 8).

Pour activer cette fonction, procéder comme suit :

1. Appuyer sur  (B2) pour entrer dans le menu ;
2. Appuyer sur <(B10) ou >(B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche "  RINÇAGE";
3. Appuyer sur  pour lancer le rinçage.

Attention ! Risque de brûlures.

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

4. Au bout de quelques secondes, de l'eau chaude sort d'abord du bec verseur de café puis de la buse à eau chaude/vapeur (si insérée), pour nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine : l'écran affiche le message "RINÇAGE EN COURS, DE L'EAU CHAUDE S'ÉCOULE" ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue;
5. Pour interrompre le rinçage presser  STOP" ou attendre l'arrêt 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 rinçage 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).

8.2 Détartrage

Pour les instructions concernant le détartrage, consulter le chapitre "19. -Détartrage".

8.3 Filtre à eau

Pour les instructions concernant l'installation du filtre (C4), consulter le chapitre "21. Filtre adoucisseur".

8.4 Réglages boissons

Dans cette section il est possible de consulter les paramètres personnalisés et éventuellement réinitialiser aux valeurs d'usine chaque boisson, à l'exception du café froid, du lait froid et du chocolat.

1. Appuyer sur  (B2) pour entrer dans le menu ;
2. Appuyer sur <(B10) ou >(B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche "  RÉGLAGES BOISSONS";
3. Appuyer sur  : le panneau des valeurs de la première boisson s'affiche sur l'écran ;
4. Le profil de référence est mis en évidence sur l'écran. Les valeurs sont affichées sur des barres verticales : la valeur d'usine est indiquée par le symbole  alors que la valeur actuellement réglée est mise en évidence par le remplissage de la barre verticale.
5. Pour revenir au menu réglages, presser  ESC". Pour défiler et afficher les boissons, presser  NEXT;
6. Pour réinitialiser aux valeurs d'usine la boisson visualisée sur l'écran, presser  RÉINITIALISATION";
7. "VALIDER RÉINITIALIS.?" : pour confirmer, presser  OK" (pour annuler, presser  ESC") ;

8. "VALEURS D'USINE REPROGRAMMÉES": presser  "OK". La boisson est reprogrammée aux valeurs d'usine. Continuer avec les autres boissons, ou revenir au menu réglages.

8.5 Réglage heure

Pour régler l'heure sur l'écran (B), procéder comme suit :

1. appuyer sur  (B2) pour accéder au menu ;
2. Appuyer sur < (B10) ou > (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche " RÉGLAGE HEURE" ;
3. Presser " " : l'écran affiche le panneau de réglage de l'heure ;
4. Presser < ou > au niveau des heures et des minutes jusqu'à ce que l'heure actuelle s'affiche ;
5. Pour confirmer, presser  "OK" (pour annuler, presser  "ESC") et appuyer sur  "ESC" pour revenir à la page d'accueil.

L'heure est ainsi réglée.

8.6 Démarrage auto

Il est possible de programmer l'heure de démarrage automatique afin que l'appareil soit prêt à l'emploi à une certaine heure (par exemple le matin) et afin de pouvoir immédiatement faire le café.



Nota Bene !

Pour que cette fonction s'active, l'heure doit être réglée correctement (voir paragraphe "8.5 Réglage heure ").

Pour activer le démarrage auto, procéder comme suit :

1. Appuyer sur  (B2) pour accéder au menu ;
2. Appuyer sur < (B10) ou > (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche " démarrage auto" ;
3. Sélectionner la fonction en appuyant sur " " : l'écran affiche le panneau de réglage de l'heure ;
4. Presser < ou > au niveau des heures et des minutes jusqu'à ce que l'heure de démarrage auto souhaitée s'affiche ;
5. Appuyer sur  ou sur  pour activer ou désactiver le démarrage auto.
6. Pour confirmer, appuyer sur  "OK" (pour annuler et revenir au menu réglages, presser  "ESC") et appuyer sur  "ESC" pour revenir à la page d'accueil.

L'heure de démarrage auto est ainsi programmée et l'écran, à côté de l'heure, affiche le symbole relatif indiquant que la fonction a été activée.



Nota Bene !

Lorsque la machine est éteinte avec l'interrupteur général (A21) le réglage du démarrage auto, si activé précédemment, est perdu.

8.7 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 d'inutilisation.

Pour programmer l'arrêt automatique, procéder comme suit :

1. Appuyer sur  (B2) pour accéder au menu ;
2. Appuyer sur < (B10) ou > (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche " ARRÊT AUTOMATIQUE" avec la sélection actuelle (15 ou 30 minutes, ou 1 ou 2 ou 3 heures) ;
3. Appuyer sur " " jusqu'à sélectionner la valeur souhaitée ;
4. Appuyer sur  "ESC" pour revenir à la page d'accueil.

L'arrêt automatique est ainsi reprogrammé.

8.8 Chauffe-tasses

Pour chauffer les tasses avant de faire du café, il est possible d'activer le chauffe-tasses (A6) et d'y mettre les tasses dessus.

1. Appuyer sur  (B2) pour accéder au menu ;
2. Appuyer sur < (B10) ou > (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche " chauffe-tasses" ;
3. Appuyer sur " " pour activer-  ON ou désactiver -  OFF le chauffe-tasses.
4. Appuyer sur  "ESC" pour revenir à la page d'accueil.

8.9 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  (B2) pour accéder au menu ;
2. Appuyer sur < (B10) ou > (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche " ÉCONOMIE D'ÉNERGIE" ;
3. Appuyer sur " " pour activer-  ON ou désactiver-  OFF l'économie d'énergie.
4. Appuyer sur  "ESC" pour revenir à la page d'accueil.

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

8.10 Température café

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

1. Appuyer sur  (B2) pour accéder au menu ;
2. Appuyer sur < (B10) ou > (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche " TEMPÉRATURE CAFÉ" avec la sélection actuelle (BASSE, MOYENNE, HAUTE, MAXI) ;

3. Appuyer sur  jusqu'à la sélection de la température souhaitée ;
4. Appuyer sur  "ESC" pour revenir à la page d'accueil.

Nota Bene !

Il est possible de régler une température différente pour chaque profil (voir chapitre "17. Mémoriser son propre profil")

8.11 Dureté de l'eau

Pour les instructions concernant le réglage de la dureté de l'eau, consulter le chapitre "20. Programmation de la dureté de l'eau".

8.12 Sélectionner langue

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

1. Appuyer sur  (B2) pour entrer dans le menu ;
2. Appuyer sur < (B10) ou > (B8) jusqu'à ce que l'écran affiche  "SÉLECTIONNER LANGUE";
3. Appuyer sur  : appuyer sur < (B10) ou > (B8) jusqu'à ce que le drapeau relatif à la langue souhaitée s'affiche et le sélectionner ;
4. Appuyer 2 fois sur  "ESC" pour revenir à la page d'accueil.

8.13 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  (B2) pour accéder au menu ;
2. Appuyer sur < (B10) ou > (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche  "SIGNAL SONORE";
3. Appuyer sur  pour activer- ou désactiver- le signal sonore ;
4. Appuyer sur  "ESC" pour revenir à la page d'accueil.
- 5.

8.14 Éclairage tasse

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver l'éclairage de la tasse : la machine est préconfigurée avec l'éclairage activé.

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

Pour désactiver ou réactiver cette fonction, procéder comme suit :

1. Appuyer sur  (B2) pour accéder au menu ;
2. Appuyer sur < (B10) ou > (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche  "éclairage tasse";
3. Appuyer sur  pour activer- ou désactiver- l'éclairage de la tasse ;
4. Appuyer sur  "ESC" pour revenir à la page d'accueil.

8.15 Fond

Il est possible de changer le fond de l'écran de votre appareil en choisissant parmi les 4 disponibles : "SHADED BLUE", "STAINLESS STEEL", "COFFEE BROWN", "DARK BLUE". Procéder de la manière suivante :

1. Appuyer sur  (B2) pour accéder au menu ;
2. Appuyer sur < (B10) ou > (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche  "FOND";
3. Appuyer sur  : l'écran affiche les fonds disponibles ;
4. Sélectionner le fond souhaité en appuyant sur l'encadré choisi : l'appareil revient au menu réglages avec le nouveau fond sélectionné ;
5. Appuyer sur  "ESC" pour revenir à la page d'accueil.

8.16 Bluetooth

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

1. Appuyer sur  (B2) pour accéder au menu ;
2. Appuyer sur < (B10) ou > (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche  "BLUETOOTH";
3. Activer ou désactiver le code protection en appuyant sur - ou  ;
4. Appuyer sur  "ESC" pour revenir à la page d'accueil.

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

Nota Bene !

Le numéro de série de l'appareil vous permet d'identifier avec certitude la machine au moment où l'on crée l'association avec l'APP.

8.17 Vidange circuit

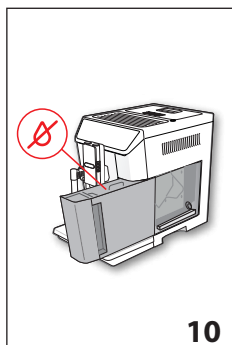
Nous conseillons, avant toute période d'inutilisation ou avant d'amener l'appareil à un centre d'assistance, de vider le circuit hydraulique de la machine.

Procéder de la manière suivante :

1. "VIDER LE TIROIR À MARC ET L'ÉGOUTTOIR" : extraire le tiroir à marc (A10) et l'égouttoir (A14). Appuyer sur  "NEXT" ;
2. "INSÉRER LE TIROIR À MARC ET L'ÉGOUTTOIR" : insérer l'égouttoir avec le tiroir à marc ;
3. "METTRE UN RÉCIPIENT 0,5L SOUS BUSES, APPUYER SUR OK POUR DÉMARRER" : mettre un récipient sous les buses à café (A8) et sous la buse à eau chaude (C6). Appuyer sur  "OK" (fig. 8) ;

Risque de brûlures !

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



4. "RINÇAGE EN COURS, VEUILLEZ PATIENTER": l'appareil effectue un rinçage;
5. "VIDER LE RÉSERVOIR À EAU": extraire le réservoir (A16) et le vider complètement, puis appuyer sur "➤ NEXT" (fig. 10);
6. (Si le filtre est installé) "RETIRER LE FILTRE À EAU": enlever le filtre du réservoir. Appuyer sur "➤ NEXT";
7. "INSÉRER LE RÉSERVOIR À EAU, APPUYER SUR OK POUR CONTINUER": insérer le réservoir à eau et appuyer sur "✓ OK" (fig. 6);
8. "VIDANGE CIRCUIT HYDRAULIQUE EN COURS": attendre que la machine effectue la vidange; (Attention : de l'eau chaude s'écoule!);
9. "VIDER L'ÉGOUTTOIR": extraire, vider et remettre l'égouttoir, puis appuyer sur "➤ NEXT";
10. "VIDANGE TERMINÉE: APPUYER SUR OK POUR ÉTEINDRE": presser "✓ OK". L'appareil s'éteint.

Nota Bene !

À la prochaine mise en marche, la machine demande le remplissage du circuit: suivre les instructions du point 3 du paragraphe "5.4 Première mise en marche de la machine".

8.18 Valeurs d'usine

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

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

1. Appuyer sur "⚙️" (B2) pour accéder au menu ;
2. Appuyer sur < (B10) ou > (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche  VALEURS D'USINE" Appuyer sur "▶️";;
3. Appuyer sur  REINITIALISATION COMPLETE" pour rappeler tous les profils aux paramètres d'usine ou sélectionner le profil souhaité;
4. "RÉINITIALISER VALEURS D'USINE": presser "✓ OK" pour confirmer (ou "⏮️ ESC" pour laisser les paramètres inchangés);
5. "VALEURS D'USINE REPROGRAMMÉES": presser "✓ OK" pour confirmer et "⏮️ ESC" pour revenir à la page d'accueil.

8.19 Statistiques

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

1. Appuyer sur "⚙️" (B2) pour accéder au menu ;
2. Appuyer sur < (B10) ou > (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche  STATISTIQUES";
3. Appuyer sur "⬇️" : il est possible de vérifier toutes les données statistiques en appuyant sur < ou > ;
4. Appuyer sur "⏮️ ESC" : l'appareil revient à la page d'accueil.



9. PRÉPARATION DU CAFÉ

9.1 Sélection de l'arôme du café

Sélectionner l'arôme souhaité depuis la page d'accueil en appuyant sur "☕ ARÔME" (B6):

	(Consulter le chapitre "9.6 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu")
     	ARÔME X-LÉGER
     	ARÔME LÉGER
     	ARÔME MOYEN
     	ARÔME FORT
     	ARÔME X-FORT
     	Personnel (si programmé) / Standard

9.2 Sélection de la quantité de café

Sélectionner la quantité de café dans la tasse souhaitée en appuyant sur "☕ QUANTITÉ" (B7):

    	QUANTITÉ SMALL
    	QUANTITÉ MEDIUM
    	QUANTITÉ LARGE
    	QUANTITÉ X-LARGE
    	Quantité personnelle (si programmée) / Quantité standard

9.3 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. 11).



Nota Bene !

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



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

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

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

L'effet de cette correction se remarque uniquement après la préparation d'au moins 2 cafés. Si après ce réglage, le résultat souhaité n'a pas été obtenu, il est nécessaire de répéter la correction en tournant le bouton d'un autre cran.

9.4 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 "8.1 Rinçage ☕");
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude, voir chapitre "12. Distribution d'eau chaude");
- augmenter la température du café dans le menu réglages (paragraphe "8.10 Température café ☕").

9.5 Préparation du café avec du café en grains



Attention !

Ne pas utiliser des grains de café 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. 12) ;
2. Placer une tasse sous le bec verseur de café (A8) ;
3. Baisser la buse de sorte à l'approcher le plus possible de la tasse (fig. 13) : la crème sera ainsi meilleure ;
4. Appuyer sur < (B10) ou > (B8) jusqu'à ce que le café souhaité s'affiche ;
5. Sélectionner donc le café souhaité sur la page d'accueil:
 - ESPRESSO
 - DOPPIO+

- COFFEE
- LONG
- AMERICANO
- 2X ESPRESSO

6. La préparation commence et l'écran (B) affiche l'image de la boisson 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 aussi sur "2X ☕" durant la préparation de 1 ESPRESSO (l'image reste affichée pendant quelques secondes au début de la préparation).
- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant sur "⊗ STOP".
- Dès que la distribution sera terminée, si l'on souhaite augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de presser "⊕ EXTRA": une fois la quantité désirée atteinte, appuyer sur "⊗ STOP".

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



Nota Bene !

- Pendant l'utilisation, l'écran affiche certains messages ((REMPLIR LE RÉSERVOIR, VIDER LE TIROIR À MARC, etc.) dont la fonction est indiquée dans le chapitre "24. Messages affichés à l'écran".
- Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe "9.4 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 du paragraphe "9.3 Réglage du moulin à café" et dans le chapitre "25. Résolution des problèmes".
- La préparation de chaque café est personnalisable (voir chapitres "16. Personnaliser les boissons " et "17. Mémoriser son propre profil").

9.6 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu



Attention !

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



Nota Bene !

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

1. Presser plusieurs fois "  ARÔME" (B6) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche "  " (café pré-moulu).
2. Ouvrir le couvercle de l'entonnoir à café pré-moulu (A2).
3. S'assurer que l'entonnoir (A4) ne soit pas bouché, puis introduire une cuillère-doseuse rase de café pré-moulu (fig. 14).
4. Placer une tasse sous les becs verseurs de café (A8) (fig. 13).
5. Sélectionner depuis la page d'accueil le café souhaité (ESPRESSO, COFFEE, LONG, AMERICANO);
6. La préparation commence et l'écran affiche l'image de la boisson et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.



Attention ! En préparant le café LONG :

Au milieu de la préparation, le message "INTRODUIRE LE CAFÉ PRÉMOULU, UNE CUILLÈRE-DOSEUSE MAXIMUM" S'AFFICHE. ". Insérer ensuite une cuillère-doseuse rase de café pré-moulu et appuyer sur "  OK".



Nota Bene !

Si la modalité «Économie d'énergie» est activée, la distribution du premier café peut exiger quelques secondes d'attente.

10. PRÉPARATION DE BOISSONS À BASE DE LAIT



Nota Bene !

Pour éviter d'avoir un lait peu mousseux ou avec de grosses bulles, il faut toujours nettoyer le couvercle du pot à lait (D2) et le gicleur d'eau chaude (A9) comme décrit dans les paragraphes "10.4 Nettoyage du pot à lait après chaque utilisation", "18.10 Nettoyage du pot à lait" et "18.11 Nettoyage du gicleur eau chaude".

10.1 Remplir et replacer le pot à lait

1. Enlever le couvercle (D2) (fig. 15) ;
2. Remplir le pot à lait (D3) avec une quantité de lait suffisante, mais sans dépasser le niveau MAX inscrit sur le pot (fig. 16). Se rappeler que chaque cran imprimé sur le côté du réservoir correspond environ 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 (D4) soit bien inséré dans le logement prévu sur le fond du couvercle du pot à lait (fig. 17) ;
4. Remettre le couvercle du pot à lait en place ;
5. Si présente, extraire la buse à eau chaude/vapeur (C6) en appuyant sur le bouton de décrochage (C7) (fig. 18);
6. Accrocher le pot à lait (D) au gicleur (A9) (fig. 19) en le poussant à fond : la machine émet un signal sonore (si la fonction signal sonore est active) ;
7. Placer une tasse suffisamment grande sous les becs verseurs de café (A8) et sous le tube de distribution du lait mousseux (D5) ; régler la longueur du tube de distribution du lait pour l'approcher de la tasse, en le tirant simplement vers le bas (fig. 20).
8. Suivre les indications reportées ci-après pour chaque fonction spécifique.

10.2 Régler la quantité de mousse

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

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



10.3 Préparation automatique de boissons à base de lait

1. Remplir et accrocher le pot à lait (D) de la façon illustrée précédemment.
2. Sélectionner la boisson souhaitée depuis la page d'accueil :
 - CAPPUCCINO
 - LATTE MACCHIATO
 - CAFFELATTE
 - LAIT CHAUD
 - CAPPUCCINO+
 - ESPRESSO MACCHIATO
 - FLAT WHITE
 - CAPPUCCINO MIX
3. Sur l'écran (B) la machine conseille de tourner le bouton de réglage de la mousse (D1) en fonction de la mousse que la recette originale prévoit : tourner donc le bouton situé sur

le couvercle du pot à lait (D2) et confirmer la sélection en appuyant sur "✓ OK".

- Après quelques secondes, l'appareil commence automatiquement la préparation et l'écran affiche l'image de la boisson et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.



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

- "ESC" : presser si l'on désire interrompre complètement la préparation et revenir à la page d'accueil.
- "STOP" : presser pour interrompre la distribution du lait ou du café et passer à la distribution suivante pour achever la boisson.
- Dès que la distribution sera terminée, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, presser "EXTRA".
- La préparation de chaque boisson à base de lait est personnalisable (voir chapitres "16 Personnaliser les boissons" et "17. Mémoriser son propre profil").
- Ne pas laisser le pot à lait trop longtemps hors du réfrigérateur : plus la température du lait monte (5°C idéale), plus la qualité de la mousse baisse.

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

10.4 Nettoyage du pot à lait après chaque utilisation



Attention! Risque de brûlures

Durant le nettoyage des conduits internes du pot à lait, un peu d'eau chaude et de vapeur sortent du tube de distribution du lait mousseux (D5). Éviter tout contact avec les éclaboussures d'eau. Après chaque utilisation des fonctions lait, la requête "TOURNER LE BOUTON SUR <CLEAN> POUR COMMENCER LE NETTOYAGE" s'affiche et il faut procéder au nettoyage du couvercle mousseur à lait :

- Laisser le pot à lait (D) dans la machine (il n'est pas nécessaire de le vider) ;
- Placer une tasse ou un autre récipient sous le tube de sortie du lait mousseux (fig. 20) ;
- Tourner le bouton de réglage mousse (D1) sur "CLEAN" (fig. 21) : l'écran (B) affiche "NETTOYAGE POT À LAIT EN COURS METTRE RÉCIPIENT SOUS BUSE À LAIT" (fig. 22) ainsi qu'une barre qui se remplit au fur et à mesure que le nettoyage s'effectue. 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 vapeur (A9) avec une éponge (fig. 23).



Nota Bene !

- Si l'on doit préparer plusieurs tasses de boissons à base de lait, nettoyer le pot à lait après la dernière boisson. Pour passer aux préparations suivantes, appuyer sur "ESC".
- Si le nettoyage n'est pas effectué, l'écran affiche le symbole  pour rappeler qu'il faut procéder au nettoyage.
- Le lait resté dans le pot à lait peut être conservé au réfrigérateur.
- Dans certains cas, pour effectuer le nettoyage, il faut attendre que la machine se réchauffe.



11. FONCTION THÉ



Attention! Risque de brûlures.

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

- Contrôler que le buse à eau chaude/vapeur (C6) soit accrochée correctement au gicleur eau chaude/vapeur (A9) ;
- Mettre le sachet de thé dans une tasse puis positionner cette dernière sous la buse (le plus près possible afin d'éviter les éclaboussures) ;
- Sélectionner depuis la page d'accueil "FONCTION THÉ" ;
- "EAU CHAUDE POUR" ; sélectionner :
 - la quantité d'eau souhaitée en appuyant sur  (fig. 24) ;
 - la température de l'eau souhaitée en appuyant sur les propositions de thé : à chaque thé (blanc, vert, oolong, noir) correspond une température d'eau (fig. 25) ;
- L'écran (B) affiche l'image relative ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.
- La machine fait couler la quantité d'eau chaude puis interrompt automatiquement la distribution. Pour interrompre manuellement la distribution d'eau chaude, appuyer sur "STOP".

Le nettoyage s'interrompt automatiquement.



Nota Bene !

- Si le mode "Économie d'énergie" est activé, la sortie d'eau chaude pourrait demander quelques secondes d'attente.
- La quantité d'eau dans la tasse est personnalisable (voir chapitres "16 Personnaliser les boissons" et "17. Mémoriser son propre profil").
- La distribution d'eau peut être interrompue à tout moment en appuyant sur "STOP" ;
- Dès que la distribution sera terminée, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de presser "EXTRA" : une fois la quantité désirée atteinte, appuyer sur "STOP".



12. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE



Attention! Risque de brûlures.

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

1. Contrôler que le buse à eau chaude/vapeur (C6) soit accrochée correctement au gicleur eau chaude/vapeur (A9) ;
2. Placer un récipient sous la buse (le plus près possible afin d'éviter les éclaboussures) ;
3. "  EAU CHAUDE". L'écran (B) affiche l'image relative ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.
4. La machine fait couler environ 250 ml d'eau chaude puis interrompt automatiquement la distribution. Pour interrompre manuellement la distribution d'eau chaude, appuyer sur "⊗ STOP".



Nota Bene !

- Si le mode "Économie d'énergie" est activé, la sortie d'eau chaude pourrait demander quelques secondes d'attente.
- La préparation d'eau chaude est personnalisable (voir chapitres "16. Personnaliser les boissons" et "17. Mémoriser son propre profil").



13. DISTRIBUTION VAPEUR



Attention ! Risque de brûlures.

Ne jamais laisser la machine sans surveillance quand de la vapeur est en cours de distribution.

1. Contrôler que le buse à eau chaude/vapeur (C6) soit accrochée correctement au gicleur eau chaude/vapeur (A9) ;
2. Remplir un récipient avec le liquide à chauffer ou émulsionner et immerger la buse à eau chaude/vapeur dans le liquide ;
3. Appuyer sur "  VAPEUR". L'image relative s'affiche sur l'écran (B) ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue et après quelques secondes, de la vapeur chauffant le liquide sort de la buse à eau chaude/vapeur ;
4. Après avoir atteint la température ou le niveau de mousse souhaités, interrompre la distribution de la vapeur en appuyant sur "⊗ STOP" ;



Attention !

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



Nota Bene !

Si le mode "Économie d'énergie" est activé, la distribution de la vapeur pourrait demander quelques secondes d'attente.

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

- Dans le choix des dimensions du récipient, tenir compte que le volume du liquide augmentera de 2 à 3 fois.
- Pour obtenir une mousse plus dense et riche, utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé et à la température du réfrigérateur (environ 5°C).
- Pour obtenir une mousse plus crémeuse, faire tourner le récipient avec de lents mouvements du bas vers le haut.
- Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou bien avec des grosses bulles, toujours nettoyer la buse (C6) de la façon décrite dans le paragraphe suivant.

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

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

5. Placer un récipient sous la buse à eau chaude/vapeur, et faire s'écouler un peu d'eau (voir chapitre "12. Distribution d'eau chaude") ; Puis interrompre la distribution d'eau chaude en appuyant sur "⊗ STOP".
6. Attendre quelques minutes que la buse à eau chaude/vapeur refroidisse ; puis l'extraire (fig. 18) en appuyant sur le bouton de décrochage (C7). Tenir d'une main la buse et de l'autre, tourner la buse à cappuccino puis tirer vers le bas pour l'extraire (fig. 26).
7. Enlever aussi le gicleur en le tirant vers le bas (fig. 27).
8. Contrôler que le trou du gicleur ne soit pas bouché. Si nécessaire, le nettoyer à l'aide d'un cure-dent.
9. Laver soigneusement les éléments de la buse avec une éponge et de l'eau tiède.
10. Insérer le gicleur et 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 s'accroche.



14. PRÉPARATION DE CHOCOLAT CHAUD

Sélectionner CHOCOLAT sur la page d'accueil et procéder comme suit :

1. "CHOISIR TASSES ET DENSITÉ (ÉTAPE 1 SUR 5)" : appuyer sur les flèches de sélection pour sélectionner 1 tasse () ou 2 tasses () et la densité souhaitée (min =  ; max = ) ;

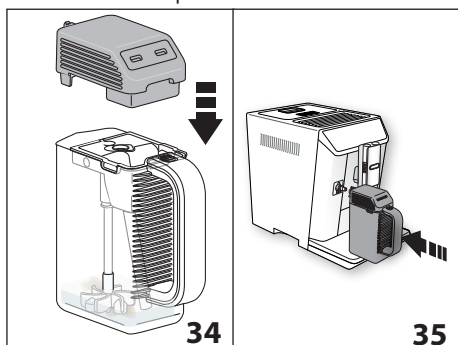
- , puis presser " NEXT" pour confirmer la sélection et passer à la phase suivante;
- "INSÉRER LE MÉLANGEUR CHOCO DANS LA CARAFE (ÉTAPE 2 SUR 5)": soulever le couvercle de la carafe (E1) (fig. 28), agir sur le curseur de décrochage (E7) et extraire l'entonnoir de la carafe (E2) (fig. 28). S'assurer que le tube de distribution de la vapeur (E3) et le mélangeur (E4) sont insérés (fig. 29) puis insérer l'entonnoir assemblé (fig. 30);
 - Presser " NEXT" pour passer à l'étape suivante;
 - "VERSER LAIT OU EAU AU NIVEAU SOUHAITÉ (ÉTAPE 3 SUR 5)" (fig. 31) : pour préparer une tasse de chocolat, verser dans l'entonnoir le lait à la température du réfrigérateur (ou de l'eau fraîche) jusqu'au niveau . Si, au contraire, l'on désire préparer 2 tasses ou un "mug" de chocolat, verser le lait (ou l'eau) jusqu'au niveau . Après avoir versé le lait (ou l'eau), presser " NEXT";
 - "AJOUTER DU CACAO EN POUDRE PAR L'ENTONNOIR (ÉTAPE 4 SUR 5)" (fig. 32): pour préparer une tasse de chocolat, ajouter deux cuillères-doseuses (C2) (25 g) de préparation pour chocolat chaud. Pour préparer deux tasses ou un mug de chocolat chaud, ajouter 4 cuillères-doseuses de préparation pour chocolat chaud. Une fois la préparation pour chocolat versée, appuyer sur " NEXT";

Attention !

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

Nota Bene !

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



- "REFERMER LE COUVERCLE ET INSÉRER LA CARAFE, APPUYER SUR OK POUR DÉMARRER": Refermer le couvercle (fig. 34) et accrocher la carafe à la buse en la poussant à fond (fig. 35) : la machine émet un signal sonore (si la fonction signal sonore est active) : presser " OK" pour lancer la fonction;

Nota Bene !

- Si la préparation en poudre pour chocolat chaud utilisée ne contient pas d'épaississant, en réglant la densité il n'y aura aucune différence.
- Si l'on désire interrompre la préparation du chocolat, appuyer sur " STOP".

Lorsque la préparation est terminée, l'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation. Le chocolat est prêt à être versé dans la tasse.

Risque de brûlures !

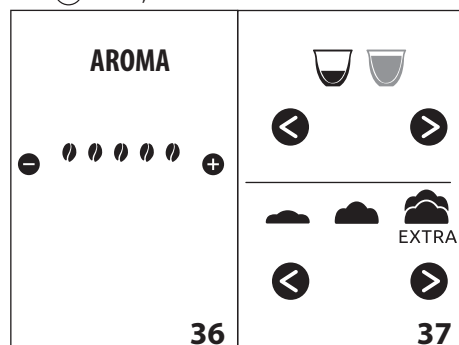
- Durant la préparation du chocolat, la carafe et son couvercle deviennent très chauds : utiliser exclusivement la poignée de la carafe pour l'extraire et verser le chocolat.
- Durant la préparation du chocolat, il est normal que de la vapeur sorte des trous du couvercle de la carafe chocolat.
- Il est normal que, à cause du chauffage du lait, il y ait des éclaboussures à l'intérieur de la carafe.
- La quantité de chocolat dans la tasse, varie selon la densité sélectionnée : si l'on sélectionne la densité élevée, la quantité sera inférieure par rapport à la préparation avec la densité basse.

15. PRÉPARATION DES BOISSONS FROIDES

15.1 Préparation du café froid

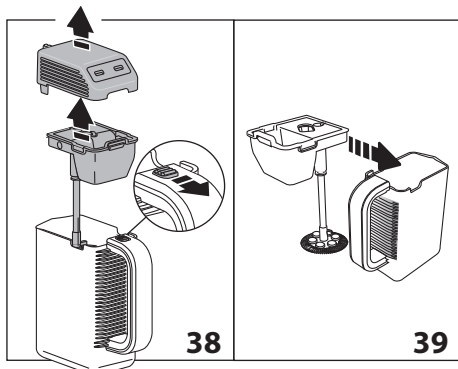
Sélectionner depuis la page d'accueil " CAFÉ FROID" et procéder comme suit :

- "SÉLECTIONNER ARÔME (ÉTAPE 1 SUR 7)" (fig. 36): sélectionner l'arôme souhaité (pour un résultat optimal, nous conseillons de sélectionner "ARÔME X-FORT"), puis presser " NEXT";

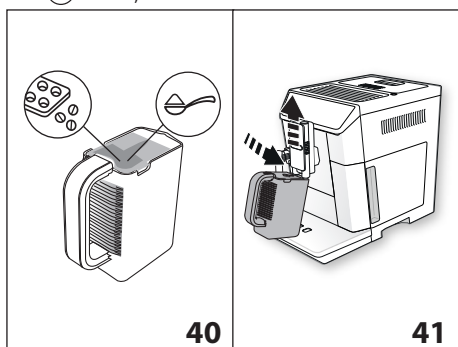


- "SÉLECTIONNER DIMENSION TASSE ET MOUSSE (ÉTAPE 2 SUR 7)" (fig. 37): sélectionner la quantité dans la tasse

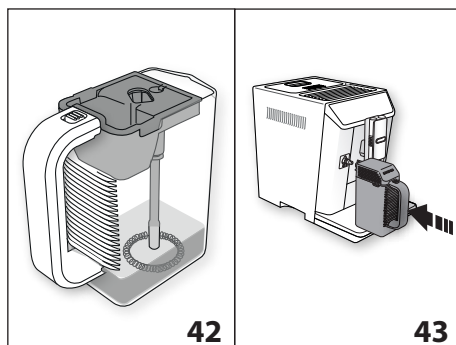
- ("small" ou "large") et un des niveaux de mousse ( min,  med,  extra); puis presser " NEXT";
3. "INSÉRER LE MÉLANGEUR AERO DANS LA CARAFE (ÉTAPE 3 SUR 7)" (fig. 38): soulever le couvercle de la carafe (E1) (fig. 38), agir sur le curseur de décrochage (E6) et extraire l'entonnoir de la carafe (E2) (fig. 38), puis contrôler que le mélangeur aéro (E7) est inséré et accrocher l'entonnoir assemblé à la carafe (fig. 39);
4. Presser " NEXT" pour passer à l'étape suivante;



5. "VERSER 9 (ou 18) GLAÇONS ET DU SUCRE (ÉTAPE 4 SUR 7)" (fig. 40): verser les glaçons préparés avec le bac (C9) fourni et le sucre selon la quantité "small" ou "large", puis presser " NEXT";



6. "METTRE LA CARAFE SOUS BUSE À CAFÉ (ÉTAPE 5 SUR 7)" (fig. 41): soulever la buse à café (A8) et positionner la carafe de sorte que celui-ci coule directement dans la carafe (E): presser " OK" pour lancer la fonction;
7. Le café commencer à couler dans la carafe (fig. 42). L'écran affiche le message "ÉCOULEMENT ESPRESSO, ARÔME X-FORT" et une barre progression se remplit au fur et à mesure que la préparation avance : la distribution s'interrompt automatiquement



8. "REFERMER LE COUVERCLE ET INSÉRER LA CARAFE, APPUYER SUR OK POUR DÉMARRER" (fig. 43). Extraire la carafe (E), refermer le couvercle (E1) et accrocher en poussant la carafe à fond contre la buse (A9). Presser " OK" pour lancer la fonction: l'appareil commence à mélanger le café et les glaçons et l'écran (B) affiche le message "CAFÉ FROID" et une barre progression se remplit au fur et à mesure que la préparation avance.

Le nettoyage s'interrompt automatiquement.

Nota Bene !

Le mélange peut être interrompu à tout moment en appuyant sur " STOP" et en confirmant avec "OUI". L'écran affiche "REPRENDRE LE MELANGE?": presser "OUI" jusqu'à obtenir la mousse souhaitée et/ou jusqu'à ce que tous les glaçons n'aient fondu puis presser " STOP". Le mélange peut être répété 2 fois, pour une durée maximale d'une minute.

RECETTE POUR UN RÉSULTAT OPTIMAL :

- **GLAÇONS** : 9 glaçons (45 g) pour une tasse ou 18 glaçons (90 g) pour 2 tasses. Nous conseillons d'utiliser le bac (C9) fourni, étudié pour la bonne dimension de glaçons;
- **CAFÉ** : utiliser du café avec un pourcentage consistant de "robusta" pour obtenir une bonne crème/mousse.
- **SUCRE** : une petite cuillère de sucre par tasse. Nous conseillons d'utiliser du sucre en poudre

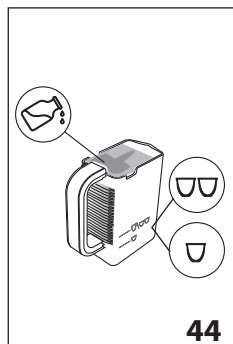
15.2 Préparation de la mousse lait froid

Sélectionner depuis la page d'accueil " MOUSSE LAIT FROID" et procéder ainsi :

1. "SÉLECTIONNER TASSE ET QUANTITÉ MOUSSE (ÉTAPE 1 SUR 4)" (fig. 37): sélectionner la quantité dans la tasse ("small" ou "large") et un des niveaux de mousse ( min,  med,  extra); puis presser " NEXT";
2. "INSÉRER LE MÉLANGEUR AERO DANS LA CARAFE (ÉTAPE 2 SUR 7)" (fig. 39): soulever le couvercle de la carafe (E1) (fig. 38), agir sur le curseur de décrochage (E6) et extraire

l'entonnoir de la carafe (E2) (fig. 38), puis contrôler que le mélangeur aéro (E7) est inséré et accrocher l'entonnoir assemblé à la carafe (fig. 39);

3. Presser "➤ NEXT" pour passer à l'étape suivante;



4. "VERSER DU LAIT JUSQU'AU NIVEAU SOUHAITÉ (ÉTAPE 3 SUR 4)" (fig. 44): verser la bonne quantité de lait froid (100 ml petite tasse; 200 ml grande tasse), et presser "➤ NEXT";
5. "REFERMER LE COUVERCLE ET INSÉRER LA CARAFE; APPUYER SUR OK POUR DÉMARRER":

refermer le couvercle

(E) et accrocher en poussant la carafe à fond contre la buse (A9);

6. Presser "✓ OK": le mélangeur commencer à fonctionner et l'écran (B) affiche "MOUSSE LAIT FROID" et une barre progression se remplit au fur et à mesure que la préparation avance;

Le nettoyage s'interrompt automatiquement.

i Nota Bene !

- Le mélange peut être interrompu à tout moment en appuyant sur "⊗ STOP" et en confirmant avec "OUI";
- Au terme de la préparation, l'écran affiche "REPRENDRE LE MÉLANGE?": presser "OUI" jusqu'à obtenir la mousse souhaitée, puis presser "⊗ STOP". Le mélange peut être répété 2 fois, pour une durée maximale d'une minute. Si en revanche, au terme de la préparation la mousse est satisfaisante, appuyer sur "NON".

16. PERSONNALISER LES BOISSONS

L'arôme (pour les boissons pour lesquelles cela est prévu) et la longueur des boissons (à l'exception du café froid et du lait froid) peuvent être personnalisés.

1. S'assurer que le profil pour lequel l'on désire personnaliser la boisson soit actif ;
2. Depuis la page d'accueil, appuyer sur  (B1) ;
3. Sélectionner la boisson que l'on désire personnaliser pour accéder aux pages-écrans de personnalisation ;
4. "CHOISIR L'ARÔME DU CAFÉ": Sélectionner l'arôme souhaité en appuyant sur  ou  et presser "✓ OK";
5. "PERSONNALISATION QUANTITÉ CAFÉ (OU EAU), APPUYER SUR STOP POUR ENREGISTRER": La préparation commence et l'appareil propose la page-écran de personnalisation de la longueur illustrée par une barre verticale. L'étoile

à côté de la barre représente la longueur actuellement programmée.

6. Lorsque la longueur atteint la quantité minimum programmable, l'écran affiche "⊗ STOP".
7. Appuyer sur "⊗ STOP" lorsque la quantité souhaitée est atteinte dans la tasse.
8. "ENREGISTRER NOUV. RÉGLAGES?": Appuyer sur "OUI" ou "NON".

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

L'appareil revient à la page d'accueil.

i Nota Bene !

- Boissons à base de lait: on mémorise l'arôme du café et successivement on mémorise individuellement les quantités de lait et de café ;
- Eau chaude: l'appareil distribue de l'eau chaude: appuyer sur "⊗ STOP" pour mémoriser la quantité souhaitée.
- Il est possible de personnaliser les boissons même en se connectant avec la DeLonghi Coffee Link App.

17. MÉMORISER SON PROPRE PROFIL

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

Chaque profil affiche les boissons les plus sélectionnées du profil et mémorise les sélections d'arôme et longueur pour chaque boisson

Pour sélectionner son propre profil, depuis la page d'accueil appuyer sur 

PROFIL 1" (B11): sélectionner donc un autre profil numéroté.

Pour entrer dans un autre profil, appuyer sur le profil actuellement utilisé et par la suite appuyer sur un autre profil.

i Nota Bene !

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

18. NETTOYAGE

18.1 Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- le circuit interne de la machine ;
- le tiroir à marc de café (A10) ;
- l'égouttoir (A14) ;
- le réservoir à eau (A16) ;
- les becs verseurs de café (A8) ;
- l'entonnoir pour l'introduction de café pré-moulu (A4) ;
- l'infuseur (A19), accessible après avoir ouvert le volet de service (A18) ;

- le pot à lait (D) ;
- la "Mix carafe" (E) ;
- la buse à eau chaude/vapeur (A9) ;
- le panneau de contrôle (B).

⚠ Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyeurs abrasifs ou de l'alcool. Avec les super-automatiques De'Longhi, il n'est pas nécessaire d'utiliser d'additifs chimiques pour le nettoyage de la machine.
- Aucune partie de l'appareil ne peut être lavée au lave-vaisselle, à l'exception du pot à lait (D), de la carafe chocolat (E) et des carafes pour boissons froides (F).
- 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.

18.2 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 :

1. 2/3 rinçages en sélectionnant la fonction "Rinçage" (paragraphe "8.1 Rinçage" );
2. de l'eau chaude, pendant quelques secondes (chapitre "12. Distribution d'eau chaude").

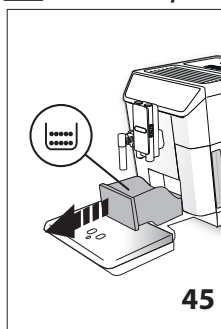
Nota Bene !

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

18.3 Nettoyage du tiroir à marc de café

Lorsque l'écran (B) affiche le message "vider le tiroir à marc", il faut le vider et le nettoyer. Tant que le tiroir à marc (A10) n'est pas nettoyé, la machine ne peut pas faire de café. L'appareil signale la nécessité de vider le tiroir à marc de café même s'il n'est pas plein, si 72 heures se sont écoulées depuis la première préparation effectuée (pour que le décompte des 72 heures soit effectué correctement, la machine ne doit jamais être éteinte avec l'interrupteur général).

⚠ Attention ! Risque de brûlures



Après la distribution de plusieurs cappuccinos à la suite, le plateau métallique d'appui des tasses (A11) devient chaud. Attendre qu'il refroidisse avant de le toucher, et le saisir uniquement par l'avant. Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :

1. Extraire l'égouttoir (A14) (fig. 45), le vider et le nettoyer.
2. Vider et nettoyer soigneusement le tiroir à marc (A10) en prenant soin de retirer tous les résidus qui peuvent se déposer au fond : le pinceau fourni (C5) est doté d'une brosse adaptée à cette opération.

⚠ Attention !

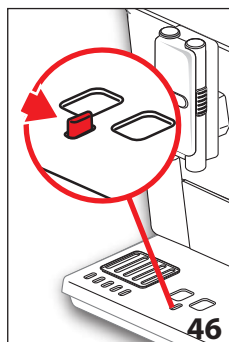
Lors de l'extraction de l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc de café même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le tiroir à marc de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.

18.4 Nettoyage de l'égouttoir

⚠ Attention !

L'égouttoir (A14) est doté d'un flotteur (A12) (rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 46). Avant que cet indicateur commence à dépasser du plan d'appui pour les tasses (A11), il faut vider l'égouttoir et le nettoyer car dans le cas contraire l'eau peut déborder et endommager la machine, le plan d'appui et la zone tout autour.

Pour retirer l'égouttoir, procéder comme suit :

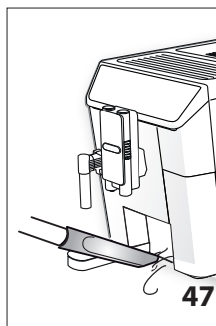


1. Extraire l'égouttoir et le tiroir à marc de café (A10) (fig. 45) ;
2. Vider l'égouttoir et le tiroir à marc de café, puis les laver ;
3. Remettre en place l'égouttoir ainsi que le tiroir à marc de café.

18.5 Nettoyage interne de la machine

la machine

⚠ Risque de décharges électriques !



Avant de réaliser les opérations de nettoyage des parties internes, la machine doit être éteinte (consulter le chapitre "7. Arrêt de l'appareil") et débranchée du réseau électrique. Ne jamais plonger la machine dans l'eau.

1. Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible une

fois l'égouttoir enlevé -
A14) n'est pas sale.

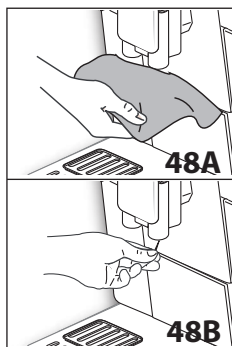
Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide du pinceau fourni (C5) et d'une éponge.

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

18.6 Nettoyage du réservoir à eau

1. Nettoyer régulièrement (environ une fois par mois) et à chaque remplacement du filtre adoucisseur (C4)(si prévu) le réservoir à eau (A16) à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de nettoyant doux.
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.

18.7 Nettoyage des becs verseurs de café



1. Nettoyer régulièrement les becs verseurs de café (A8) en utilisant une éponge ou un chiffon (fig. 48A) ;
2. Contrôler que les trous des becs verseurs de café ne sont pas bouchés. Si nécessaire, enlever les dépôts de café à l'aide d'un cure-dents (fig. 48B).

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

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



18.9 Nettoyage de l'infuseur

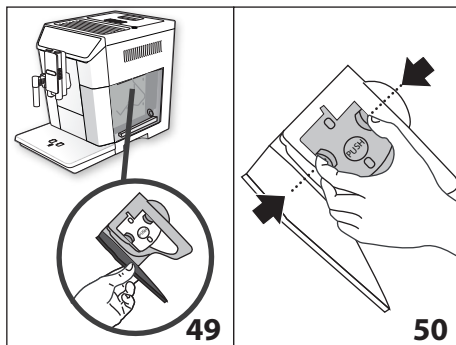
L'infuseur (A19) doit être nettoyé au moins une fois par mois.



Attention !

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

1. S'assurer que la machine ait effectué correctement l'arrêt (voir chapitre "7. Arrêt de l'appareil") ;
2. Extraire le réservoir à eau (A16) (fig. 3) ;



3. Ouvrir le volet infuseur (A18) (fig. 49) 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. 50) ;
5. Plonger pendant environ 5 minutes l'infuseur dans l'eau puis le rincer sous le robinet ;



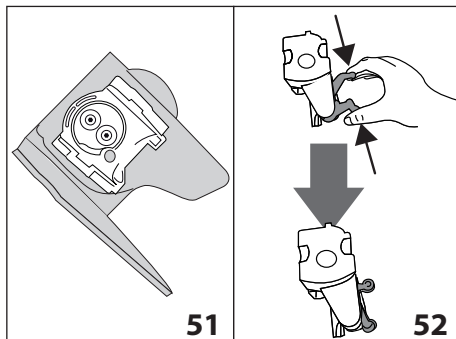
Attention !

RINCER UNIQUEMENT À L'EAU

PAS DE NETTOYANTS - PAS DE LAVE-VAISSELLE

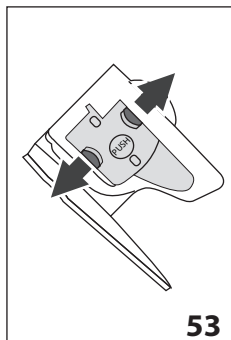
Nettoyer l'infuseur sans utiliser de nettoyants, il pourrait s'abîmer.

6. À l'aide du pinceau (C5), nettoyer les éventuels résidus de café sur le logement de l'infuseur, visibles par le volet infuseur.
7. Après le nettoyage, remettre l'infuseur en place en l'enfilant dans le support (fig. 51) ; puis appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'au « clic » d'accrochage

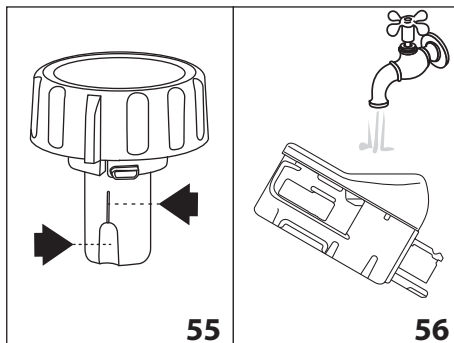


Nota Bene !

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. 52.



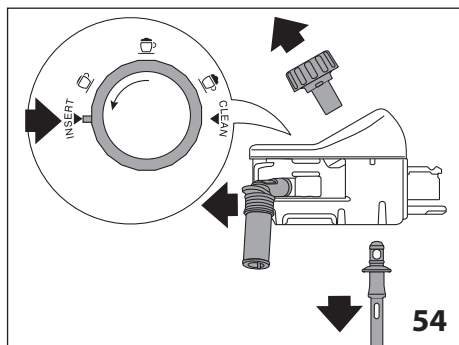
8. Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons rouges aient joué (fig. 53);
9. Fermer le volet infuseur.
10. Réinsérer le réservoir à eau.



18.10 Nettoyage du pot à lait

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

1. Extraire le couvercle (D2) ;
2. Retirer le tube de distribution du lait (D5) et le tube de prise (D4 - fig. 54) ;
3. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton de réglage de la mousse (D1) jusqu'à la position "INSERT" (fig. 54) 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. 55) : 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. 56) ;
6. Vérifier également que le tube de prise et le tube de distribution du lait ne soient pas bouchés par des résidus de lait ;
7. Remonter le bouton en l'insérant au niveau de "INSERT", le tube de distribution et le tube de prise de lait ;
8. Remettre le couvercle du pot à lait en place (D3).

18.11 Nettoyage du gicleur eau chaude/vapeur

Nettoyer le gicleur (A9) après chaque préparation de lait à l'aide d'une éponge, en éliminant les résidus de lait déposés sur les joints (fig. 23).

18.12 Nettoyage de la "Mix Carafe" (E)

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

1. Soulever le couvercle (E1) et enlever l'entonnoir (E2) en pressant le bouton de décrochage (E6) et en le soulevant (fig. 28) ;
2. Extraire le tube de distribution vapeur (D3) et le mélangeur "choco" ou "aéro" ;
3. 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.**
4. Remonter donc tous les composants.



Nota Bene !

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

19. DÉTARTAGE



Attention !

- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant reportées sur l'emballage du détartrant.

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

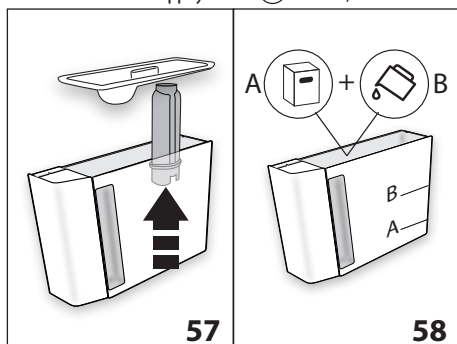
Détartrer la machine lorsque l'écran (B) affiche "DÉTARTRAGE NÉCESSAIRE - PRESSER OK POUR DÉMARRER (~45 min) !"

Si l'on souhaite procéder tout de suite au détartrage, appuyer sur "✓ OK" et suivre les opérations depuis le point 4.

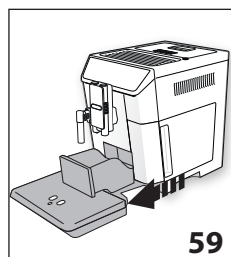
Pour remettre le détartrage à un autre moment, presser "ESC": le symbole  sur l'écran rappelle que l'appareil a besoin d'être détartré.

Pour accéder au menu de détartrage :

1. Appuyer sur  (B2) pour accéder au menu ;
2. Appuyer sur < (B10) ou > (B8) jusqu'à ce que l'écran affiche  "détartrage";
3. Appuyer sur  pour lancer le cycle de détartrage et suivre les instructions sur l'écran ;
4. "RETIRER LE FILTRE À EAU" (fig. 57) ; extraire le réservoir à eau (A16), enlever le filtre à eau (C4) (si présent), vider le réservoir à eau. Appuyer sur  "NEXT";



5. "VERSER LE DÉTARTRANT (NIVEAU A) ET L'EAU (JUSQU'AU NIVEAU B)" (fig. 58) ; Verser dans le réservoir à eau le détartrant jusqu'au niveau A (correspondant à un emballage de 100 ml) 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";



6. "VIDER ÉGOUTTOIR" (fig. 59) : Enlever, vider et réinsérer l'égouttoir (A14) et le tiroir à marc de café (A10) . Appuyer sur  "NEXT";

7. "METTRE UN RÉCIPENT 2L SOUS LA BUSE PRESSER OK POUR LANCER DÉTARTRAGE" :

Placer sous la buse à eau chaude/vapeur (C6) et sous le bec verseur de café un récipient vide ayant une capacité minimale de 2 litres (fig. 8) ;

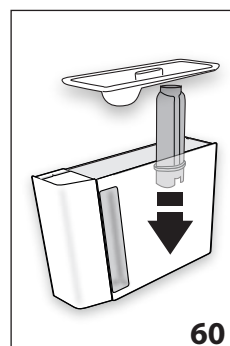
 **Attention ! Risque de brûlures**

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

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

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

9. "RINCER ET REMPLIR AVEC DE L'EAU JUSQU'AU NIVEAU MAX" (fig. 5) : 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 à 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 RÉCIPENT 2L SOUS LA BUSE PRESSER OK POUR LANCER LE RINÇAGE" : Après l'avoir vidé, replacer le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante sous le bec verseur de café et la buse à eau chaude/vapeur (fig. 8) et presser  "OK" ;
11. L'eau chaude sort d'abord du bec verseur de café et ensuite de la buse à eau chaude/vapeur et l'écran affiche "RINÇAGE EN COURS" ;
12. Lorsque l'eau dans le réservoir est finie, vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage ;



13. "INSÉRER LE FILTRE DANS SON LOGEMENT" (fig. 60). Appuyer sur  "NEXT" et extraire le réservoir à eau, réinsérer, si enlevé précédemment, le filtre adoucisseur ;
14. "RINCER ET REMPLIR AVEC DE L'EAU JUSQU'AU NIVEAU MAX" (fig. 5) : Remplir le réservoir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche ;

15. "INSÉRER LE RÉSERVOIR À EAU" (fig. 6) : Réinsérer le réservoir à eau ;
16. "METTRE UN RÉCIPENT 2L SOUS LA BUSE PRESSER OK POUR LANCER LE RINÇAGE" : Après l'avoir vidé, replacer le réci-

- pient utilisé pour récupérer la solution détartrante sous la buse à eau chaude/vapeur (fig. 8) et presser "✓ OK";
17. L'eau chaude sort de la buse à eau chaude/vapeur et l'écran affiche "RINÇAGE EN COURS".
 18. "VIDER ÉGOUTTOIR" (fig. 45) : Au terme du rinçage, enlever, vider et réinsérer l'égouttoir (A14) et le tiroir à marc de café (A10) : 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 avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX et le réinsérer dans la machine.

L'opération de détartrage est terminée.

Nota Bene !

- Si le cycle de détartrage ne se termine pas correctement (ex. coupure de courant), nous conseillons de répéter le cycle;
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué le détartrage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A10).
- L'appareil a besoin d'un troisième rinçage, si le réservoir à eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX: ceci pour s'assurer que la solution détartrante a complètement été vidée des circuits internes de l'appareil.
- 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.

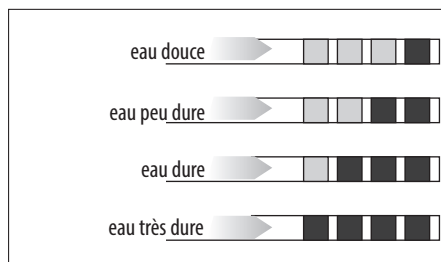
20. RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU

Le message "DÉTARTRAGE" 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, rendant ainsi l'opération de détartrage moins fréquente.

20.1 Mesure de la dureté de l'eau

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



20.2 Réglage de la dureté de l'eau

1. Appuyer sur "⚙️" (B2) pour accéder au menu ;
 2. Appuyer sur < (B10) ou > (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche "⚙️ DURETÉ DE L'EAU";
 3. Pour changer le niveau sélectionné, appuyer sur le symbole en question jusqu'à ce que le niveau souhaité soit visualisé (Niveau 1 = eau douce; Niveau 4 = eau très dure) ;
 4. Appuyer sur "⏮️ ESC" pour revenir à la page d'accueil.
- La machine est maintenant reprogrammée selon le nouveau réglage de la dureté de l'eau.

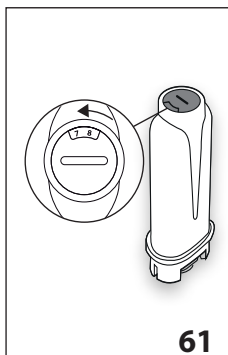
21. FILTRE ADOUCISSEUR

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

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

21.1 Installation du filtre

1. Retirer le filtre (C4) de l'emballage ;
2. Appuyer sur "⚙️" (B2) pour accéder au menu ;
3. Appuyer sur < (B10) ou > (B8) jusqu'à ce que l'écran affiche "⏸️ FILTRE À EAU ;
4. Appuyer sur "▶️" ;

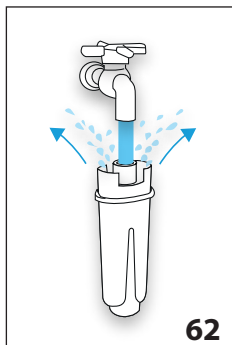


5. "TOURNER LE DATEUR JUSQU'À L'AFFICHAGE DES 2 PROCHAINS MOIS" (fig. 61): tourner le disque du dateur afin de visualiser les 2 prochains mois d'utilisation. Appuyer sur "➤ NEXT";

Nota Bene

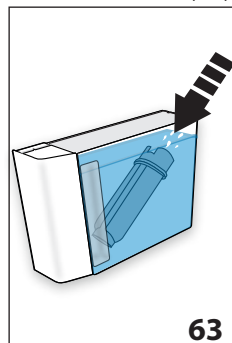
Le filtre a une durée de deux mois si l'appareil est utilisé normalement, en revanche, si

la machine n'est pas utilisée tout en ayant le filtre installé, celui-ci a une durée de 3 semaines maximum.



6. "FAIRE COULER EAU DANS TROUS JUSQU'À CE QU'ELLE SORTE PAR LES FENTES" (fig. 62): 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 "➤ NEXT";

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



8. "PLONGER LE FILTRE DANS LE RÉSERVOIR ET LAISSER SORTIR LES BULLES D'AIR" (fig. 63): 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 "➤ NEXT";

9. "INSÉRER LE FILTRE

DANS SON LOGEMENT ET L'ENFONCER JUSQU'AU FOND " : Insérer le filtre dans le logement prévu à cet effet (A17-fig. 48) et l'enfoncer à fond. Appuyer sur "➤ NEXT";

10. "INSÉRER LE RÉSERVOIR À EAU" : Refermer le réservoir avec le couvercle (A15), puis réinsérer le réservoir dans la machine.
11. "Mettre un récipient 0,5 l sous buses, presser OK pour remplir le filtre" (fig. 8) : mettre le récipient sous la buse à eau chaude (C6) et appuyer sur "✓ OK" : la distribution commence et s'interrompt automatiquement.

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

21.2 Remplacement du filtre

Remplacer le filtre (C4) lorsque l'écran (B) affiche "REPLACER LE FILTRE À EAU, APPUYER SUR OK POUR DÉMARRER" (!) : Si l'on souhaite procéder tout de suite au détartrage, appuyer sur "✓ OK" et suivre les opérations depuis le point 4.

Pour remettre cette opération à un autre moment, presser "⤷ ESC" : le symbole (🚰) sur l'écran rappelle qu'il faut remplacer le filtre.

Pour le remplacement, procéder comme suit :

1. Retirer le réservoir à eau (A16) et le filtre usagé ;

2. Retirer le nouveau filtre de son emballage ;
3. Appuyer sur "⚙️" (B2) pour accéder au menu ;
4. Appuyer sur < (B10) ou > (B8) jusqu'à ce que l'écran affiche "🚰 FILTRE À EAU ;
5. Appuyer sur "▶️" ;
6. L'écran affiche "🚰 REMPLACER FILTRE" ;
7. Appuyer sur "▶️" ;
8. Procéder en suivant les opérations illustrées au paragraphe précédent depuis le point 5.

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

! Nota Bene !

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

21.3 Enlever le filtre

Remplacer le filtre (C4) quand l'écran (B) affiche le message "REPLACER LE FILTRE À EAU, APPUYER SUR OK POUR DÉMARRER" (!) : pour procéder tout de suite au détartrage, appuyer sur "✓ OK" et suivre les opérations depuis le point 3.

Pour remettre cette opération à un autre moment, presser "⤷ ESC" : le symbole (🚰) sur l'écran rappelle qu'il faut remplacer le filtre.

Pour utiliser la machine sans filtre, procéder comme suit :

1. Retirer le réservoir à eau (A16) et le filtre usagé ;
2. Appuyer sur "⚙️" (B2) pour accéder au menu ;
3. Appuyer sur < (B10) ou > (B8) jusqu'à ce que l'écran affiche "🚰 FILTRE À EAU ;
4. Appuyer sur "▶️" ;
5. L'écran affiche "🚰 RETIRER LE FILTRE" ;
6. Appuyer sur "⬇️" ;
7. "(!) RETRAIT FILTRE CONFIRMER?" : presser "✓ OK" (au contraire, pour revenir au menu réglages, appuyer sur "⤷ ESC") ;
8. "(!) 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 à l'enlèvement du filtre même si la machine ne l'exige pas encore.

22. DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10 A
Puissance :	1450 W
Pression :	1,9 MPa (19 bars)
Capacité du réservoir à eau :	2 l
Dimensions LxPxH :	260x480x375 mm
Longueur du cordon :	1750 mm
Poids :	12,4 kg
Capacité max. du réservoir à grains :	400 g



Le présent appareil est conforme au règlement européen 1935/2004 sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

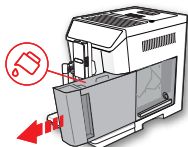
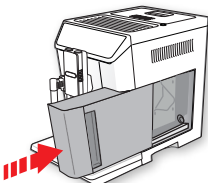
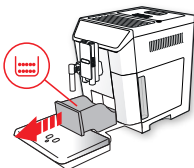
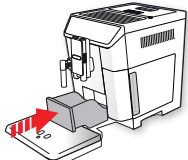
23. ÉLIMINATION

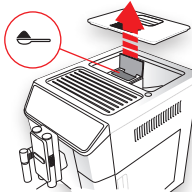
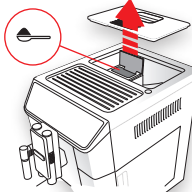
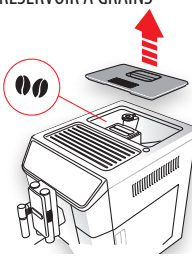
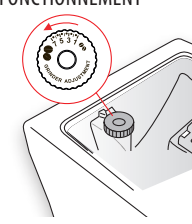


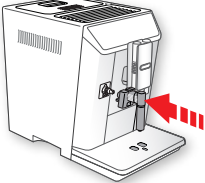
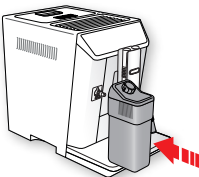
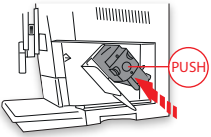
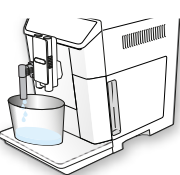
Ne pas jeter l'appareil avec les déchets ménagers, mais le remettre à un centre de collecte agréé.

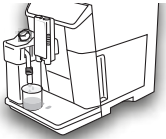
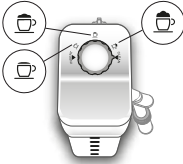


24. MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
REMPILIR LE RÉSERVOIR D'EAU FRAÎCHE 	L'eau dans le réservoir (A16) est insuffisante.	Remplir le réservoir à eau et/ou l'insérer correctement, en l'enfonçant au maximum jusqu'à son accrochage.
INSÉRER LE RÉSERVOIR À EAU 	Le réservoir (A16) n'est pas inséré correctement.	Insérer correctement le réservoir en l'enfonçant à fond.
VIDER LE TIROIR À MARC 	Le tiroir à marc (A10) de café est plein.	Vider le tiroir à marc, l'égouttoir (A14) et effectuer le nettoyage, puis les réinsérer. Important : lors de l'extraction de l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc de café même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le tiroir à marc de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.
INSÉRER LE TIROIR À MARC 	Après le nettoyage le tiroir à marc n'a pas été inséré (A10).	Extraire l'égouttoir (A14) et insérer le tiroir à marc de café.

INTRODUIRE LE CAFÉ PRÉ-MOULU UNE CUILLÈRE-DOSEUSE MAXIMUM  ESC	La fonction "café pré-moulu" a été sélectionnée mais aucun café pré-moulu n'a été versé dans l'entonnoir (A4).	Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir (fig. 14) et répéter la distribution
INTRODUIRE LE CAFÉ PRÉ-MOULU UNE CUILLÈRE-DOSEUSE MAXIMUM  OK	Un café LONG avec café pré-moulu a été demandé	Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir (A4) (fig. 13) et appuyer "✓ 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 pré-moulu est bouché.	Remplir le réservoir à grains (A3 - fig. 12). Vider l'entonnoir à l'aide du pinceau (C5), de la façon décrite dans le § "18.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu".
MOUTURE TROP FINE. RÉGLER LE MOULIN DE 1 CRAN PENDANT LE FONCTIONNEMENT  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 (C4) une bulle d'air a pu être relâchée à l'intérieur du circuit et en a bloqué la distribution.	Répéter la distribution du café et tourner d'un cran le bouton de réglage de la mouture (A5) (fig. 11) vers le numéro 7 dans le sens des aiguilles d'une montre, pendant que le moulin 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. "9.3 Réglage du moulin à café"). Si le problème persiste, vérifier que le réservoir à eau (A16) soit inséré à fond. Insérer la buse à eau chaude/vapeur (C6) dans la machine et débiter un peu d'eau jusqu'à ce que le flux soit régulier.

SÉLECTIONNER UN GOÛT PLUS LÉGER OU RÉDUIRE QUANTITÉ DE CAFÉ PRÉMOULU  	Trop de café a été utilisé.	Sélectionner un arôme plus léger en appuyant sur “ ARÔME” (B6) ou diminuer la quantité de café pré-moulu (une cuillère-doseuse maximum).
INSÉRER BUSE À EAU 	La buse à eau (C6) n'est pas insérée ou est mal insérée	Insérer la buse à eau en la poussant à fond.
INSÉRER POT À LAIT 	Le pot à lait (D) n'est pas inséré correctement.	Insérer le pot à lait à fond (fig. 19).
INSÉRER LE GROUPE INFUSEUR 	Après le nettoyage, l'infuseur (A19)n'a pas été réinséré.	Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le par. “18.9 Nettoyage de l'infuseur”.
CIRCUIT D'EAU VIDE PRESSER OK POUR AMORCER LA POMPE  	Le circuit hydraulique est vide	Presser “ OK” et faire s'écouler l'eau de la buse (C6): la distribution s'interrompt automatiquement. Si le problème persiste, vérifier que le réservoir à eau (A16) soit inséré à fond.

PRESSER OK POUR LANCER LE NETTOYAGE TOURNER LE BOUTON DE RÉGLAGE MOUSSE  ✓ OK	Le pot à lait a été inséré avec le bouton de réglage mousse (D1) sur la position "CLEAN".	Si l'on désire utiliser la fonction CLEAN, appuyer sur "✓ OK" ou tourner le bouton de réglage mousse sur l'une des positions lait.
TOURNER LE BOUTON SUR <CLEAN> POUR COMMENCER LE NETTOYAGE  ↺ ESC	Juste après la distribution du lait, il est nécessaire d'effectuer le nettoyage des conduits internes du pot à lait (D).	Tourner le bouton de réglage de la mousse (D1) sur CLEAN (fig. 21).
TOURNER LE BOUTON DE RÉGLAGE MOUSSE SUR LAIT 	Le pot à lait a été inséré avec le bouton de réglage mousse (D1) sur la position "CLEAN".	Tourner le bouton sur la position relative à la mousse souhaitée.
DÉTARTAGE NÉCESSAIRE PRESSER OK POUR DÉMARRER (~40MIN) ! ↺ ESC ✓ OK	Indique qu'il est nécessaire de détartrer la machine.	Appuyer sur "✓ 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. "19. Détartrage".
REPLACER LE FILTRE À EAU APPUYER SUR OK POUR DÉMARRER ! ↺ ESC ✓ OK	Le filtre adoucisseur (C4) est usagé.	Presser "✓ OK" pour remplacer le filtre ou "↺ ESC" si l'on a l'intention de le faire à un autre moment. Suivre les instructions du chap. "21. Filtre adoucisseur".

DISFONCTIONNEMENT : CONSULTER LA NOTICE / SMART COFFEE APP 	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyer soigneusement la machine de la façon décrite dans le chap. "18. Nettoyage". Si après le nettoyage, la machine affiche encore le message, s'adresser à un centre d'assistance.
	Rappelle qu'il est nécessaire d'effectuer le détartrage de la machine et/ou de remplacer le filtre (C4).	Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le chap. "19. Détartrage" et/ou remplacer le filtre ou le retirer en suivant les instructions du chapitre "21. Filtre adoucisseur".
	Rappelle qu'il est nécessaire de nettoyer les conduits internes du pot à lait (C).	Tourner le bouton de réglage de la mousse (D1) sur CLEAN (fig. 21).
	Rappelle qu'il est nécessaire de remplacer le filtre (C4).	Remplacer le filtre ou le retirer en suivant les instructions du chapitre "21. 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. "19. Détartrage".
	Indique que la fonction démarrage auto est active.	Pour désactiver la fonction, procéder comme décrit au par. "8.6 Démarrage auto" .
	Indique que l'économie d'énergie est activée.	Pour désactiver l'économie d'énergie, procéder comme décrit au par. "8.9 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 de la machine.	Attendre que l'appareil soit prêt à l'emploi et sélectionner à nouveau la boisson souhaitée. Si le problème persiste, s'adresser au Centre d'Assistance Agréé.



25. 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. "8.1 Rinçage  ").
	La température du café définie est trop basse.	Régler à partir du menu une température de café plus élevée (voir par. "8.10 Température du 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. 11). 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 "9.3 Réglage du moulin à café").
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour machines à café espresso.
Le café sort trop lentement ou bien au goutte-à-goutte.	Le café est moulu trop finement.	Tourner le bouton de réglage de la mouture (A5) d'un cran, vers le numéro 7 dans le sens des aiguilles d'une montre, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 11). 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 "9.3 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 (A8) sont bouchés.	Nettoyer les becs verseurs à l'aide d'un cure-dents (fig. 49B).
L'appareil ne s'allume pas	Le connecteur du cordon d'alimentation (C8) 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 (A21) 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. "7 Arrêt de l'appareil");
Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un troisième rinçage	Durant les deux cycles de rinçage, le réservoir (A16) n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Procéder comme requis par l'appareil, mais en vidant d'abord l'égouttoir (A14), pour éviter que l'eau ne déborde.

Le lait ne sort pas du tube de distribution (D5).	Le couvercle (D2) du pot à lait (D) est sale	Nettoyer le couvercle du pot à lait de la façon décrite dans le par. "18:10 Nettoyage du pot à lait".
Le lait contient des grosses bulles, sort par jets du tube de distribution du lait (D5) ou est peu mousseux	Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé.	Utiliser de préférence du lait écrémé ou demi-écrémé, à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas encore le résultat souhaité, essayer de changer de marque de lait.
	Le bouton de réglage de la mousse (D1) est mal réglé.	procéder au réglage en suivant les instructions du chap. "10.2 Régler la quantité de mousse".
	Le couvercle (D2) ou le bouton de réglage de la mousse (D1) du pot à lait est sale	Nettoyer le couvercle et le bouton du pot à lait de la façon décrite dans le par. "18:10 Nettoyage du pot à lait".
	Le gicleur eau chaude/vapeur (A9) est sale	Nettoyer soigneusement le gicleur de la façon décrite dans le paragraphe "18.11 Nettoyage de la buse d'eau chaude/vapeur".
Le chauffe-tasses est chaud, bien qu'il soit désactivé	Plusieurs boissons ont été préparées à la suite	
Le chocolat n'est pas suffisamment dense	La préparation en poudre pour chocolat chaud utilisée ne contient pas d'épaississant.	Changer de type de préparation.
	La densité la plus élevée n'a pas été sélectionnée.	Sélectionner la densité maximum dans la page-écran dédiée.
	Les quantités de lait et préparation pour chocolat chaud ne sont pas correctes.	Respecter les instructions reportées dans le chap. "14. préparation de chocolat chaud"
Le chocolat est froid ou des grumeaux se sont formés	Le mélangeur (E4) et le tube de distribution vapeur (E3) n'ont pas été insérés correctement dans l'entonnoir (E2).	Insérer sur l'entonnoir le mélangeur et le tube de distribution vapeur.
	Les instructions n'ont pas été suivies.	Verser dans l'entonnoir (E2) d'abord le lait/eau et ensuite la préparation en poudre.
Durant le nettoyage, il y a des traces noires sur le mélangeur (E4)	Les aimants du mélangeur attirent les traces de fer qui sont naturellement présentes dans le cacao.	Nettoyer comme indiqué dans le par. "18.12 Nettoyage de la carafe pour chocolat chaud (E)".

