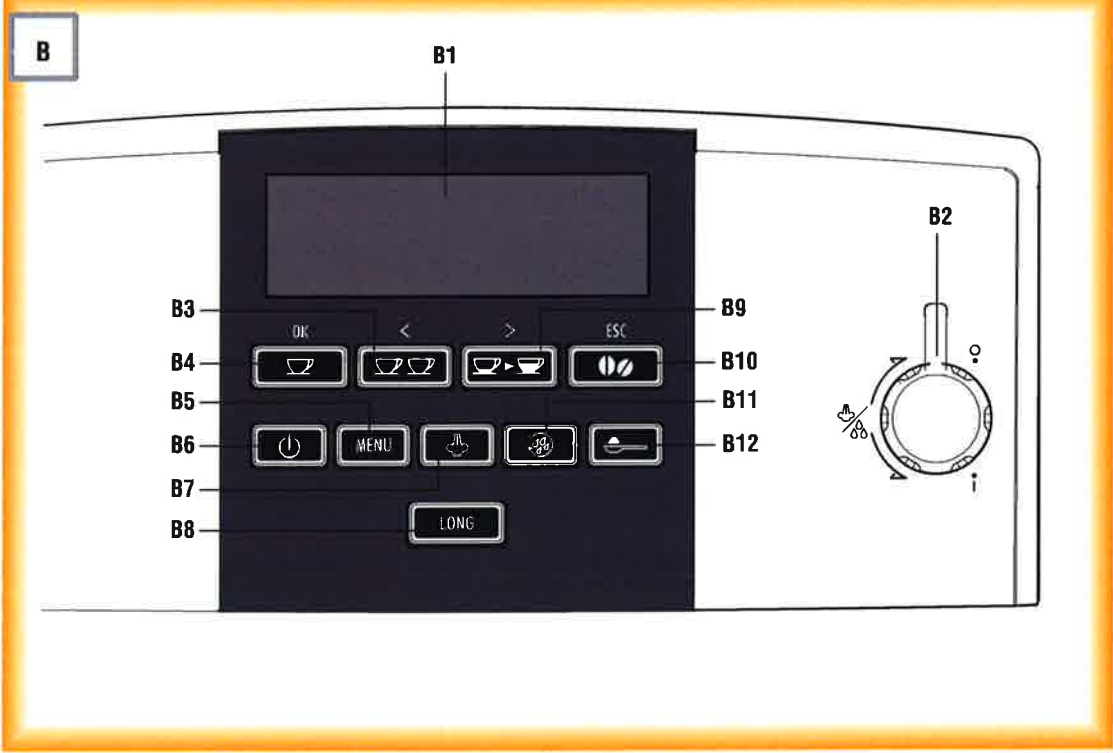
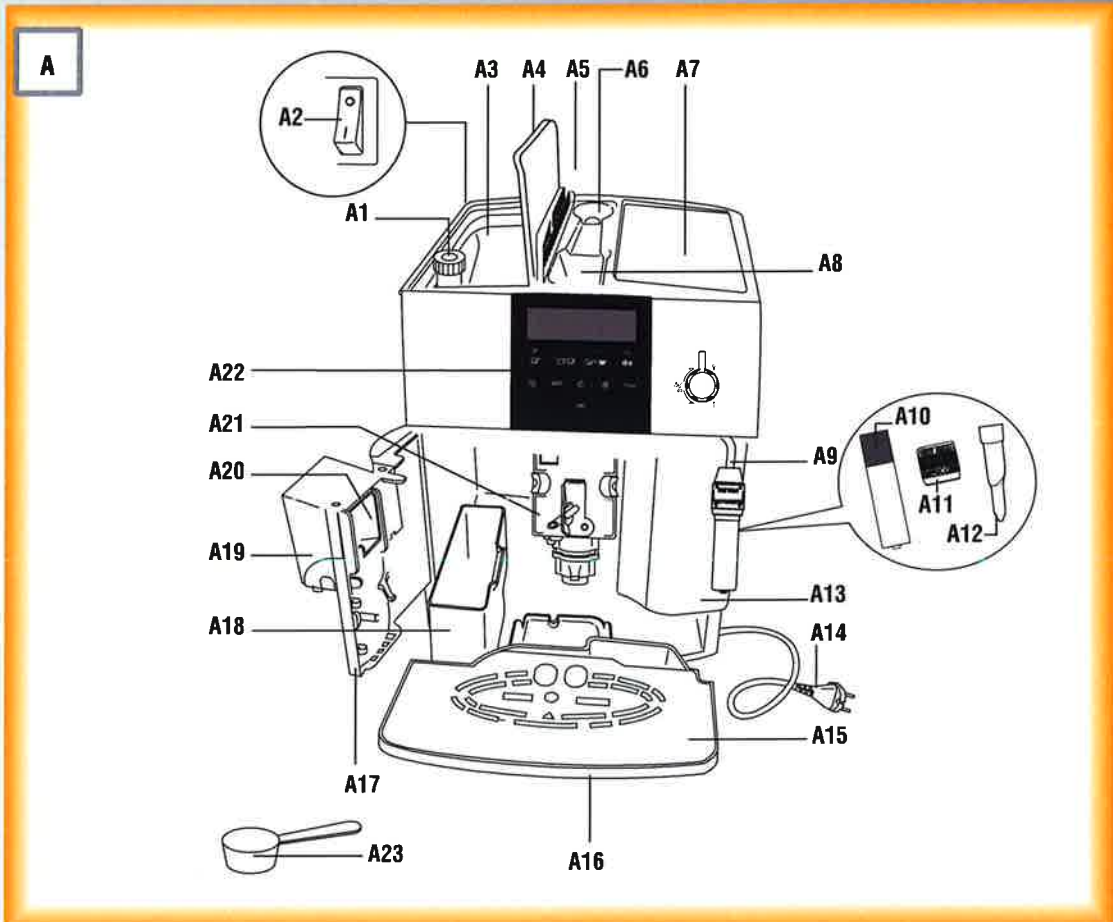


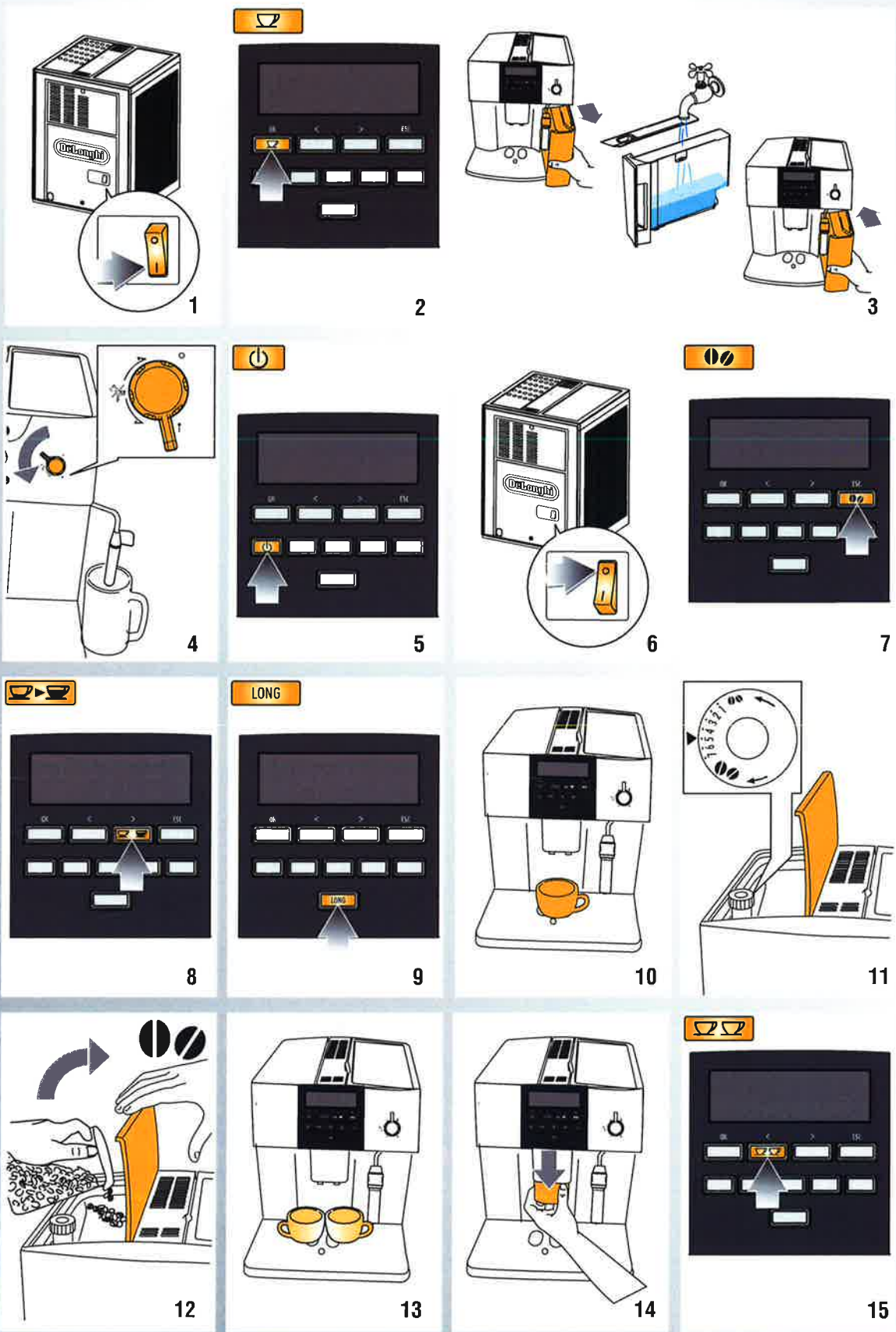
MACCHINA DA CAFFÈ IT
Istruzioni per l'uso

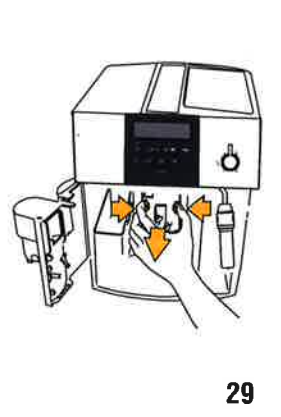
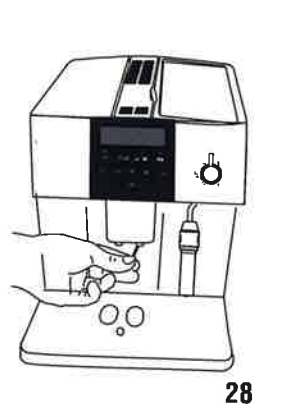
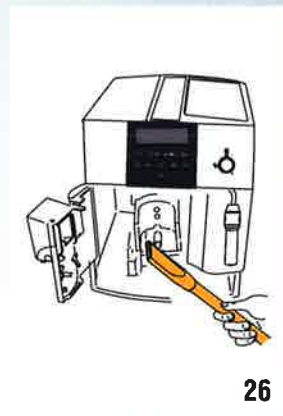
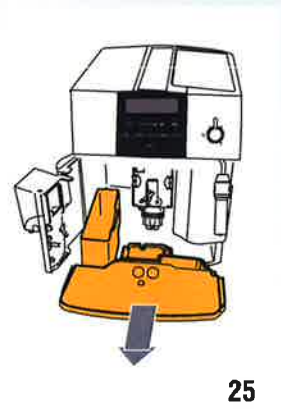
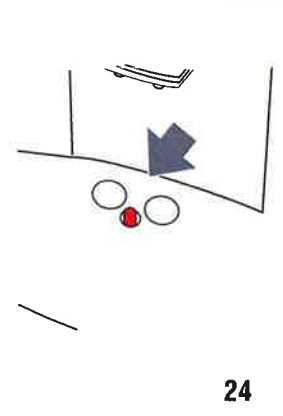
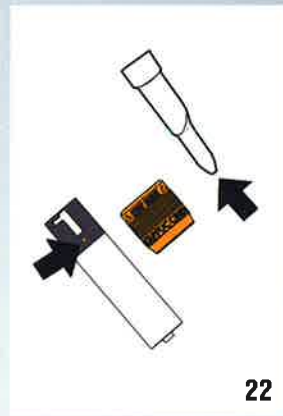
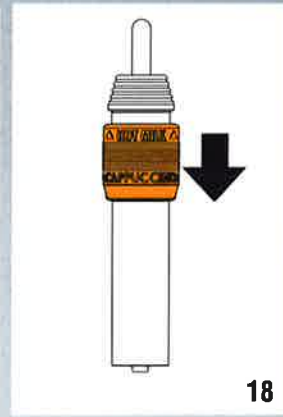
MACHINE A CAFE FR
Mode d'emploi



ESAM 04.320







SOMMAIRE

INTRODUCTION	22
Symboles utilisés dans ce mode d'emploi.....	22
Lettres entre parenthèses.....	22
Problèmes et réparations	22
SÉCURITÉ	22
Consignes fondamentales de sécurité	22
UTILISATION CONFORME À LA DESTINATION	22
MODE D'EMPLOI	23
DESCRIPTION	23
Description de l'appareil	23
Description du tableau de commande	23
OPERATIONS PRELIMINAIRES	24
Contrôle de l'appareil	24
Installation de l'appareil	24
Branchement de l'appareil	24
Première mise en marche de l'appareil	24
ALLUMAGE DE L'APPAREIL	24
EXTINCTION DE L'APPAREIL	25
CONFIGURATIONS DU MENU	25
Détartrage	25
Programmation de la langue	25
Economie d'énergie.....	25
Chauffe-tassess.....	25
Réglage de l'heure	25
Marche automatique	26
Auto-extinction (Stand by)	26
Réglage de la température.....	26
Programmation de la dureté de l'eau	26
Fonction de statistiques	26
Programmation Usine (reset).....	27
PREPARATION DU CAFE	27
Sélection du goût du café.....	27
Sélection de la quantité de café dans la tasse	27
Personnalisation de la quantité de "mon café" expresso.....	27
Programmer la quantité du "mon café" allongé	27
Réglage du moulin à café.....	27
Conseils pour obtenir un café plus chaud	28
Préparation du café expresso en utilisant le café en grains	28
Préparation du café allongé en utilisant le café en grains	28
Préparation du café expresso ou allongé en utilisant le café pré-moulu.....	29
PREPARATION DE LA MOUSSE DE LAIT (POUR LE CAPPUCCINO) ET DU LAIT CHAUD (HOT MILK)	29
Préparation du lait chaud (HOT MILK)	29
Nettoyage de la buse à cappuccino après chaque emploi.....	30
PREPARATION DE L'EAU CHAUDE	30
Préparation	30
NETTOYAGE	30
Nettoyage de la machine	30
Nettoyage du bac à marcs	30
Nettoyage de l'égouttoir	30
Nettoyage de l'intérieur de la machine	31
Nettoyage du réservoir à eau	31
Nettoyage des becs verseurs de sortie café	31
Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu.....	31
Nettoyage de l'infuseur	31
DETARTRAGE	31
PROGRAMMATION DE LA DURETE DE L'EAU	32
Mesurage de la dureté de l'eau	32
Réglage de la dureté de l'eau	32
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	33
ELIMINATION	33
MESSAGES VISUALISES SUR L'ECRAN	34
RÉSOLUTION DES PROBLÈMES	35

FR

INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir choisi la machine automatique à café et cappuccino „ESAM04.320.

Nous vous souhaitons de bien profiter de votre nouvelle machine.

Prenez votre temps pour lire les instructions d'emploi.

Vous éviterez ainsi de courir des risques ou de détériorer la machine.

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

Les avertissements importants portent ces symboles. Il est absolument nécessaire de respecter ces avertissements



Danger!

L'observation peut être ou est la cause de lésions dues à une décharge électrique dangereuse, voire mortelle.



Attention!

L'observation peut être ou est la cause de lésions ou de dommages à l'appareil.



Danger de Brûlures!

L'observation peut être ou est la cause de brûlures même graves.



Nota Bene :

ce symbole met en évidence des conseils et informations importantes pour l'utilisateur.

Lettres entre parenthèses

Les lettres en parenthèses correspondent à la légende rapportée dans la Description de l'appareil (page 3).

Problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayez tout d'abord de les résoudre en suivant les avertissements des paragraphes « Messages affichés sur l'écran » page 34 et « Résolution des problèmes » page 35.

S'ils ne sont pas efficaces ou pour de plus amples informations, veuillez vous adresser au service après-vente en téléphonant au numéro indiqué sur la feuille "Assistance clients" annexée.

Si votre pays n'est pas mentionné, téléphonez au numéro indiqué dans la garantie. Pour toute réparation, s'adresser exclusivement au service après-vente De'Longhi. Les adresses sont reportées dans le certificat de garantie annexé à la machine.

SÉCURITÉ

Consignes fondamentales de sécurité



Danger!

Étant donné que l'appareil fonctionne à l'électricité, il peut produire des décharges électriques.

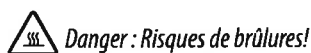
Respectez les consignes de sécurité suivantes:

- Ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées.
- Assurez-vous que la prise de courant utilisée est toujours parfaitement accessible pour pouvoir débrancher l'appareil en cas de besoin.
- Si vous voulez débrancher l'appareil, saisissez directement la fiche. Ne tirez jamais le cordon, il pourrait s'abîmer.
- Pour débrancher complètement l'appareil, appuyez sur l'interrupteur général situé au dos de l'appareil, en pos. 0 (fig. 6).
- En cas de panne de l'appareil, n'essayez pas de le réparer. Éteignez l'appareil, détachez la fiche de la prise et adressez-vous au service après-vente.
- Si la fiche ou le cordon d'alimentation sont endommagés, faites-les remplacer exclusivement par le service après-vente De'Longhi, de manière à prévenir tout risque.



Attention!

- Ne laissez pas l'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé) à la portée des enfants.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychophysiques sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance et les instructions d'un responsable de leur sécurité. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



Danger : Risques de brûlures!

Cette machine produit de l'eau chaude et lorsqu'elle est en marche, de la vapeur d'eau peut se produire.

Attention aux éclaboussures d'eau et à la vapeur chaude.

UTILISATION CONFORME À LA DESTINATION

Cette machine est fabriquée pour préparer du café et réchauffer les boissons. Toute autre utilisation n'est pas conforme.

Cette machine n'est pas appropriée pour les utilisations commerciales. Le fabricant ne répond pas des dommages dérivant d'un usage impropre de l'appareil.

Cet appareil est exclusivement destiné à un emploi domestique.

Ne pas l'utiliser dans des :

- pièces servant de cuisine pour le personnel de magasins, bureaux et autres zones de travail
- agritourismes
- hôtels, motels et autres structures d'accueil
- chambres à louer

MODE D'EMPLOI

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

- Le non-respect de ces instructions peut causer des lésions ou endommager l'appareil.
Le fabricant ne répond des éventuels dommages dérivant du non-respect de ce mode d'emploi.



Nota Bene:

Conservez soigneusement cette notice. Si vous cédez l'appareil à d'autres personnes, remettez-leur également ce mode d'emploi.

DESCRIPTION

Description de l'appareil

(page 3 - **A**)

- A1. Poignée de réglage du degré de mouture
- A2. Interrupteur général
- A3. Réservoir à grains
- A4. Couvercle du réservoir à grains
- A5. Couvercle de l'entonnoir et du logement de la cuiller mesure
- A6. Logement cuiller mesure
- A7. Plaque d'appui pour tasses (chauffe-tasses activable depuis le menu de programmation)
- A8. Entonnoir pour l'introduction du café moulu
- A9. Tuyau vapeur
- A10. Buse à Cappuccino (amovible)
- A11. Bague de sélection cappuccino/hot milk
- A12. Buse vapeur (amovible)
- A13. Réservoir à eau
- A14. Cordon d'alimentation
- A15. Plateau d'appui pour tasses
- A16. Égouttoir
- A17. Volet de service
- A18. Bac à marcs
- A19. Buse de sortie du café (réglable en hauteur)
- A20. Passage du café
- A21. Infuseur
- A22. Tableau de commande



FR

Description du tableau de commande

(page 3 - **B**)

Certaines touches du tableau ont une double fonction: elle est signalée entre parenthèses à l'intérieur de la description.

- B1. Ecran: guide l'utilisateur lors de l'emploi de la machine
- B2. Manette sortie vapeur/eau chaude
- B3. Touche : pour distribuer 2 cafés (lorsque l'on accède au MENU: pour modifier les postes et les paramètres du menu)
- B4. Touche : pour distribuer 1 café (lorsque l'on accède au MENU: OK pour confirmer les paramètres du menu)
- B5. Touche **MENU**: pour accéder au menu de programmation.
- B6. Touche : pour allumer ou éteindre la machine (stand by)
- B7. Touche : pour sélectionner la fonction vapeur.
- B8. Touche **LONG**: pour distribuer 1 café LONG.
- B9. Touche : sélection de la quantité de café (lorsque l'on accède au MENU: pour modifier les postes et les paramètres du menu)
- B10. Touche : sélection du goût du café (lorsque l'on accède au MENU: ESC pour quitter le menu)

- B11. Touche  : pour effectuer un rinçage
 B12. Touche  : pour préparer une tasse en utilisant du café pré-moulu

OPERATIONS PRELIMINAIRES

Contrôle de l'appareil

Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il est intact et doté de tous ses accessoires. N'utilisez pas l'appareil s'il présente des dommages évidents. Adressez-vous au service après-vente De'Longhi.

Installation de l'appareil



Attention!

Lorsque vous installez l'appareil, respectez les avertissements de sécurité suivants :

- L'appareil émet de la chaleur. Après l'avoir positionné sur le plan de travail, vérifiez qu'il reste au moins 3 cm entre les surfaces de l'appareil, les parties latérales et la partie supérieure et un espace libre d'au moins 15 cm au-dessus de la machine.
- L'éventuelle pénétration d'eau dans l'appareil pourrait l'endommager.
Évitez de placer l'appareil à proximité de robinets d'eau ou d'éviers.
- L'appareil s'abîme si l'eau qu'il contient gèle.
Évitez d'installer l'appareil dans un endroit où la température peut descendre en dessous du point de congélation.
- Rangez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne soit pas touché par des arêtes tranchantes ni par des surfaces chaudes (plaques électriques).

Branchement de l'appareil



Attention!

Vérifiez si la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique située sur le fond de l'appareil.

Branchez l'appareil exclusivement à une prise de courant installée selon les règles de l'art, ayant une portée minimum de 10A et munie d'une mise à la terre efficace.

En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise.

Première mise en marche de l'appareil



Nota Bene :

- La machine a été contrôlée en usine en utilisant du café, il est par conséquent absolument normal que vous puissiez trouver du café à l'intérieur du moulin à café. Quoi qu'il en soit, nous vous garantissons que la machine est neuve.

- Nous vous conseillons de personnaliser immédiatement la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le paragraphe "Programmation de la durée de l'eau" (page 32).

1. Branchez l'appareil au secteur et mettez en pos. I (fig. 1) l'interrupteur général situé au dos de l'appareil.

Il est nécessaire de sélectionner la langue désirée (les langues s'alternent toutes les 3 secondes environ) :

2. lorsque le français apparaît, appuyez pendant quelques secondes sur la touche **OK** (fig. 2), jusqu'à l'apparition sur l'écran du message : "FRANÇAIS INSTALLÉ".

Procédez ensuite en suivant les instructions indiquées sur l'appareil :

3. "RIEMPIRE SERBATOIO!" (REMPLEZ RÉSERVOIR) : extrayez le réservoir de l'eau, remplissez-le jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau fraîche, remettez le réservoir à sa place (fig. 3).
4. Tournez la buse à cappuccino vers l'extérieur et mettez dessous un récipient (fig. 4) pouvant contenir au moins 100 ml de liquide.
5. L'écran montre "RUOTARE MANOPOLA VAPORE" (TOURNER MANETTE VAPEUR). Une fois la manette tournée en position I (fig. 4), l'écran montre "AEau chaude Appuyer **OK**".
6. Appuyez sur la touche **OK** (fig. 2). L'écran montre "(Attendez SVP" alors que l'eau chaude commence à sortir de l'appareil.

L'appareil termine la procédure de première mise en marche et le message "Spegnimento in corso, Attendere prego. . ." (Extinction en cours, Attendez SVP) apparaît ; l'appareil s'éteint. Maintenant la machine à café est prête à être utilisée normalement.



Nota Bene:

- La première fois que vous utilisez la machine, vous devez faire 4-5 cafés ou 4-5 cappuccinos avant d'obtenir un résultat satisfaisant.

ALLUMAGE DE L'APPAREIL



Nota Bene:

Avant d'allumer l'appareil, vérifiez que l'interrupteur général situé au dos de l'appareil est en pos. I (fig. 1).

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




Danger de Brûlures!

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude sort des bords verseurs de sortie du café ; elle sera récoltée dans l'égouttoir. Faites at-

tention aux éclaboussures d'eau chaude.

- Pour allumer l'appareil, appuyez sur la touche

 (fig. 5): l'écran montre le message "Chauffage, Attendez".

Une fois le chauffage terminé, l'appareil montre un autre message : "Rinçage" ; ainsi, outre chauffer la chaudière, l'appareil fait couler l'eau chaude dans les conduits intérieurs pour qu'ils se réchauffent également.

L'appareil est à température lorsque l'écran montre le message indiquant goût et quantité de café.

EXTINCTION DE L'APPAREIL

À chaque extinction, l'appareil effectue un rinçage automatique qui ne peut être interrompu.


 **Attention!**

Pour ne pas endommager l'appareil, appuyez toujours sur la touche  (fig. 5) pour l'éteindre.

 **Danger de Brûlures!**

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude sort des becs verseurs de sortie du café.

Faites attention aux éclaboussures d'eau chaude.

Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche  (fig. 5). L'appareil exécute le rinçage puis s'éteint.

 **Nota Bene:**

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant des périodes prolongées, mettez l'interrupteur général en position 0 (fig. 6).

Ne mettez jamais l'interrupteur général en pos. 0 lorsque l'appareil est allumé.

CONFIGURATIONS DU MENU

On accède au menu de programmation en appuyant sur la touche MENU ; les postes sélectionnables depuis le menu sont: Détartrage, Programmation langue, Économie d'énergie, Chauffe-tasses, Réglage heure, Auto-allumage, Auto-extinction, Programmation température, Dureté eau, Statistiques, Valeurs d'usine.

Détartrage

En ce qui concerne les instructions pour effectuer le détartrage, consultez la page 31.

Programmation de la langue

Si vous souhaitez modifier la langue sur l'écran, procédez de la façon suivante:

1. Appuyez sur la touche **MENU** pour entrer dans le menu de programmation;
2. Appuyez sur la touche **<ou>** jusqu'à ce que l'appareil montre "Programmation langue";

3. Appuyez sur la touche **OK**;
4. Appuyez sur la touche **<ou>** jusqu'à l'apparition de la langue désirée sur l'écran;
5. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer ;
6. Appuyez sur la touche **ESC** pour quitter le menu.

Economie d'énergie

Grâce à cette fonction vous pouvez activer ou désactiver la modalité d'économie d'énergie. Lorsque la fonction est insérée, elle garantit une consommation d'énergie moindre, conformément aux normes européennes en vigueur. Pour activer ou désactiver la fonction, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche **MENU** pour entrer dans le menu de programmation ;
2. Appuyez sur la touche **<ou>** jusqu'à ce que l'appareil montre "Économie d'énergie";
3. Appuyez sur la touche **OK**; l'écran montre "Désactiver ?" (ou "Activer?" si la fonction a déjà été désactivée);
4. Appuyez sur la touche **OK** pour désactiver ou activer la fonction ou appuyez sur **ESC** plusieurs fois pour quitter le menu.

Lorsque la fonction est activée, après 1 minute environ d'inactivité, le message "Économie d'énergie" apparaît sur l'écran.

 **Nota Bene!**

- Pour sortir de la modalité "Economie d'énergie", appuyer sur une touche quelconque, puis appuyer sur la touche qui correspond à la préparation souhaitée.
- De la modalité de "Économie d'énergie" à la distribution de la boisson demandée, la machine peut mettre quelques secondes : cette attente est signalée par le message "Préparation en cours".

Chauffe-tasses

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver le chauffe-tasses. Procédez de la façon suivante :

1. Appuyez sur la touche **MENU** pour entrer dans le menu de programmation;
2. Appuyez sur la touche **<ou>** jusqu'à ce que l'appareil montre "Chauffe-tasses";
3. Appuyez sur la touche **OK**; l'écran montre le message "Activer?" (ou "Désactiver" si la fonction a déjà été activée);
4. Appuyez sur la touche **OK** pour activer ou désactiver la fonction ou appuyez plusieurs fois sur **ESC** pour quitter le menu.

Chauffer les tasses est utile pour bien conserver la chaleur du café.

Réglage de l'heure

Si vous désirez régler l'heure sur l'écran, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche **MENU** pour entrer dans le menu de

- programmation;
- Appuyez sur la touche **<ou>** jusqu'à-ce-que l'appareil montre "Réglage heure";
 - Appuyez sur la touche **OK**: les heures clignotent sur l'écran;
 - Appuyez sur la touche **<ou>** pour modifier les heures ;
 - Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer ; les minutes clignotent sur l'écran ;
 - Appuyez sur la touche **<ou>** pour modifier les minutes ;
 - Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer ;
 - Appuyez sur la touche **ESC** pour quitter le menu de programmation.

i *Nota Bene!*

L'heure est visualisée sur l'afficheur lorsque l'appareil est en mode veille ou économie d'énergie: si l'heure n'est pas réglée, l'afficheur visualisera l'inscription "0:00" en mode clignotant.



Marche automatique

Il est possible de programmer l'heure d'auto-allumage de manière à ce que l'appareil soit prêt à l'emploi à l'heure désirée (par exemple le matin) pour pouvoir préparer le café immédiatement.

i *Nota Bene!*

Pour que cette fonction s'active, **l'heure doit être programmée correctement.**


Pour activer l'auto-allumage, procédez comme suit :

- Appuyez sur la touche **MENU** pour entrer dans le menu de programmation;
- Appuyez sur la touche **<ou>** jusqu'à-ce-que l'appareil montre "Auto-allumage";
- Appuyez sur la touche **OK**: le message "Activer ?" apparaît sur l'écran ;
- Appuyez sur la touche **OK**: les heures clignotent sur l'écran;
- Appuyez sur la touche **<ou>** pour choisir les heures ;
- Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer : les minutes clignotent sur l'écran ;
- Appuyez sur la touche **<ou>** per modificare i minuti;
- Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer : le symbole apparaît sur l'écran  sous l'inscription "Auto-allumage".
- Appuyez sur la touche **ESC** pour quitter le menu : lorsque l'appareil est en stand-by, le symbole  apparaît sur l'écran près de l'horloge pour signaler que l'auto-allumage a été programmé.

Pour désactiver la fonction:

- Appuyez sur la touche **MENU** pour entrer dans le menu de programmation;
- Appuyez sur la touche **<ou>** jusqu'à-ce-que l'appareil

montre "Auto-allumage";

- Appuyez sur la touche **OK** : le message "Désactiver ?" apparaît sur l'écran ;
- Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer ;
- Appuyez sur la touche **ESC** pour quitter le menu ; en stand-by, le symbole  n'est plus affiché sur l'écran.

Auto-extinction (Stand by)

La machine est programmée pour effectuer l'auto-extinction après 2 heures d'inutilisation. Il est possible de modifier cet intervalle de temps pour que l'appareil s'éteigne après 15 ou 30 minutes ou bien après 1, 2 ou 3 heures. Pour reprogrammer l'auto-extinction, procédez comme suit :

- Appuyez sur la touche **MENU** pour entrer dans le menu de programmation;
 - Appuyez sur la touche **<ou>** jusqu'à-ce-que l'appareil montre "Auto-extinction";
 - Appuyez sur la touche **OK**;
 - Appuyez sur la touche **<ou>** jusqu'à l'apparition de la sélection désirée (15 ou 30 minutes ou bien 1, 2 ou 3 heures);
 - Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer ;
 - Appuyez sur la touche **ESC** pour quitter le menu.
- L'auto-extinction est ainsi reprogrammée.

Réglage de la température

Si vous souhaitez modifier la température de l'eau (basse, moyenne, élevée) avec laquelle faire le café, procédez de la façon suivante:

- Appuyez sur la touche **MENU** pour entrer dans le menu de programmation;
- Appuyez sur la touche **<ou>** jusqu'à-ce-que l'appareil montre "Programmation température";
- Appuyez sur la touche **OK**;
- Appuyez sur la touche **<ou>** jusqu'à l'apparition de la sélection de la température désirée sur l'écran (● = basse; ●●●● = haute);
- Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer;
- Appuyez sur la touche **ESC** pour quitter le menu.

Programmation de la dureté de l'eau

Pour les instructions relatives à la programmation de la dureté de l'eau, se référer à la page 32.

Fonction de statistiques

Grâce à cette fonction vous pouvez visualiser les données statistiques de la machine. Pour les visualiser, procédez comme suit:

- Appuyez sur la touche **MENU** pour entrer dans le menu de programmation;
- Appuyez sur la touche **<ou>** jusqu'à-ce-que l'appareil

- montre "Statistiques";
- Appuyez sur la touche **OK**;
 - En appuyant sur la touche **◀ou▶**, il est possible de vérifier :
 - combien de cafés ont été faits ;
 - combien de détartrages ont été effectués ;
 - combien de litres d'eau ont été distribués ;
 - Appuyez 2 fois sur la touche **ESC** pour quitter le menu.

Programmation Usine (reset)

Grâce à cette fonction, toutes les configurations du menu et toutes les programmations des quantités reviennent aux réglages d'usine (mise à part la langue qui reste programmée).

- Appuyez sur la touche **MENU** per entrare nel menù;
- Appuyez sur la touche **◀ou▶** jusqu'à ce que l'appareil montre "Valeurs d'usine";
- Appuyez sur la touche **OK**;
- L'écran affiche le message "Confirmer?";
- Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer et quitter.

PREPARATION DU CAFE



Nota Bene!

De la modalité d'économie d'énergie à la distribution du premier café, la machine peut requérir quelques secondes d'attente.

Sélection du goût du café

La machine est réglée en usine pour donner du café au goût normal.

Vous pouvez choisir parmi les goûts suivants:

Goût Extra-Léger

Goût Léger

Goût Normal

Goût Fort

Goût Extra-Fort

Pour changer de goût, appuyez plusieurs fois sur la touche



(fig. 7) jusqu'à l'apparition sur l'écran du goût désiré.

Sélection de la quantité de café dans la tasse

La machine est programmée en usine pour distribuer un café normal.

Pour sélectionner la quantité de café, appuyez plusieurs fois sur la touche (fig. 8) jusqu'à l'apparition sur l'écran du message relatif à la quantité de café désirée :

Café Correspondant	ESPRESSO (ml)	CAFÉ ALLONGÉ (ml)
MON CAFE	program. de 20 à 180	program. de 20 à 250
SERRE	≈40	≈ 125
NORMAL	≈60	≈ 175
ALLONGE	≈90	≈ 210
TRES ALLONGE	≈120	≈ 250

MON CAFE	program. de 20 à 180	program. de 20 à 250
SERRE	≈40	≈ 125
NORMAL	≈60	≈ 175
ALLONGE	≈90	≈ 210
TRES ALLONGE	≈120	≈ 250

FR

Personnalisation de la quantité de "mon café" expresso

La machine est programmée en usine pour distribuer environ 30 ml de "mon café" expresso. Si l'on désire modifier ce choix, procéder comme suit:

- Placez une tasse sous les bords verseurs de sortie café (fig. 10).
- Appuyez plusieurs fois sur la touche (fig. 8) jusqu'à l'apparition sur l'écran de "MON CAFE".
- Maintenez la touche enfoncée (fig. 2) jusqu'à l'apparition sur l'écran du message "Programma Quantità" (Programmer Quantité) puis relâchez-la : la machine commence à distribuer le café ;
- Dès que le café atteint le niveau désiré dans la tasse, appuyez à nouveau sur la touche .

La quantité de café est maintenant configurée selon la nouvelle programmation.

Programmer la quantité du "mon café" allongé

La machine est programmée en usine pour distribuer environ 100 ml de "mon café" LONG. Si l'on désire modifier ce choix, procéder comme suit :

- Placez une tasse sous les bords verseurs de sortie café (fig. 16).
- Appuyez plusieurs fois sur la touche (fig. 8) jusqu'à l'apparition sur l'écran de "MON CAFE".
- Maintenez la touche **LONG** (fig. 9) enfoncée jusqu'à l'apparition sur l'écran du message "Programm. Quantità" puis relâchez-la : la machine commence à distribuer le café et la touche **LONG** clignote ;
- Dès que le café atteint le niveau désiré dans la tasse, appuyez à nouveau sur la touche **LONG**.

La quantité de café est maintenant configurée selon la nouvelle programmation.

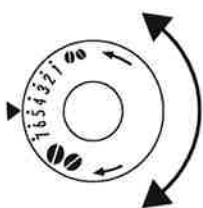
Réglage du moulin à café

Le moulin à café n'a pas besoin d'être réglé, du moins au début, car il est configuré en usine pour que le café sorte correctement.

Toutefois, si après avoir fait les premiers cafés, la distribution résulte trop rapide ou trop lente (goutte à goutte), il est nécessaire d'effectuer une correction avec la manette de réglage du degré de mouture (fig. 11).

i *Nota Bene!*

La manette de réglage doit être tournée uniquement quand le moulin à café est en marche.




Pour avoir une sortie du café plus rapide (non pas au goutte à goutte), tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre d'un cran à la fois vers le numéro 7 (= café moulu plus gros).

Pour avoir un café plus dense et pour améliorer l'aspect de la crème, tourner d'un cran à la fois dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers le numéro 1 (= café moulu plus fin).

Le résultat de cette correction n'est constaté qu'après avoir fait au moins 2 cafés de suite. Si la sortie du café est encore trop rapide ou trop lente, il est nécessaire de répéter la correction en tournant la manette d'un autre cran.

Conseils pour obtenir un café plus chaud



Pour obtenir un café plus chaud, nous vous conseillons :

- d'effectuer un rinçage, avant la sortie du café : appuyez sur la touche  pour sélectionner la fonction "Rinçage" : l'eau chaude qui réchauffe le circuit intérieur de la machine sort du distributeur et permet d'avoir un café plus chaud ;
- si la modalité "Chauffe-tasses" est activée, placez les tasses sur le chauffe-tasses jusqu'à ce qu'elles soient chaudes ;
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude) ;
- depuis le menu, programmez la température café "haute" (●●●●).

Préparation du café expresso en utilisant le café en grains

! *Attention!*





N'utilisez pas de grains de café caramélisés ou confits, car ils risquent de coller sur le moulin à café et de l'endommager.

1. Versez le café en grains dans le réservoir spécial (fig. 12).
2. Placez sous les becs verseurs de sortie café :
 - 1 tasse, si vous désirez 1 seul café (fig. 10);
 - 2 tasses, si vous souhaitez 2 cafés (fig. 13).
3. Abaissez le bec de manière à l'approcher le plus possible de la tasse : vous obtiendrez ainsi une meilleure crème (fig. 14).
4. Appuyez sur la touche relative à la distribution désirée (1 tasse  ou 2 tasses  (fig. 2 et 15).

5. La préparation commence ; vous aurez sur l'écran la longueur et le goût sélectionnés et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure de la préparation du café.

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

i *Nota Bene:*

- Lorsque la machine est en train de faire un café, la distribution peut être arrêtée à tout moment en appuyant sur l'une des icônes de sortie café ( ou ).
- Dès que la distribution est terminée, si l'on veut augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir (dans les 3 secondes qui suivent) l'une des touches de sortie du café appuyée ( ou ).

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

! *Attention!*

Si le café sort goutte à goutte ou trop vide, avec peu de crème ou trop froid, lisez les conseils du chapitre "Résolution des problèmes" (page 35).

Durant l'emploi, des messages d'alarme peuvent apparaître sur l'écran ; leur signification est rapportée dans le paragraphe "Messages affichés sur l'écran" (page 34).

Préparation du café allongé en utilisant le café en grains

i *Nota Bene!*

En activant cette fonction, on obtient un café allongé comme un café "américain".

! *Attention!*

N'utilisez pas de grains de café caramélisés ou confits, car ils risquent de coller sur le moulin à café et de l'endommager.

1. Introduisez le café en grains dans le réservoir spécial (fig. 12) ;
2. Réglez la hauteur du distributeur selon la tasse utilisée. Mettez la tasse pour café américain sous les becs de sortie café (fig. 16) ;
3. Appuyez sur la touche **LONG** (fig. 9) : la préparation commence et la barre de progression apparaît sur l'écran et se remplit au fur et à mesure que la préparation avance.

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

i *Nota Bene:*

- Lorsque la machine est en train de faire un café, la distribution peut être arrêtée à tout moment en appuyant sur la touche **LONG**.

- Il n'est possible de préparer qu'une seule tasse de café "long" (allongé) à la fois.
- Pour les distributions supérieures à 125 ml, l'appareil effectue automatiquement une nouvelle mouture à mi-distribution.

Préparation du café expresso ou allongé en utilisant le café pré-moulu



Attention!

- N'introduisez jamais de café pré-moulu lorsque la machine est éteinte pour éviter qu'il ne se disperse dans la machine en la salissant. De cette façon la machine risque de s'endommager.



Ne mettez jamais plus d'une cuiller mesure rase sinon l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir pourrait s'obstruer.



Nota Bene!

Si vous utilisez du café pré-moulu, vous ne pouvez préparer qu'une seule tasse de café à la fois.

1. Appuyez sur la touche : l'écran affiche "Pre-macinato" (Pré-moulu) clignotant.
2. Vérifiez que l'entonnoir n'est pas obstrué puis introduisez une cuiller mesure rase de café pré-moulu (fig. 17).
3. Placez une tasse sous les bords verseurs de sortie café.
4. Si vous désirez un café expresso, appuyez sur la touche distribution 1 tasse (fig. 2). Si vous désirez un café allongé, appuyez sur la touche **LONG** (fig. 9).
5. La préparation commence et la longueur sélectionnée apparaît sur l'écran ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation avance.

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

PREPARATION DE LA MOUSSE DE LAIT (POUR LE CAPPUCCINO) ET DU LAIT CHAUD (HOT MILK)



Nota Bene!

De la modalité d'économie d'énergie à la distribution de la boisson désirée, la machine peut requérir quelques secondes d'attente. Cette attente est signalée par le message "Préparation en cours".



Attention! Danger de brûlures

Durant ces préparations, de la vapeur s'échappe : faire attention aux risques de brûlures.

1. Pour un cappuccino, préparez le café dans une grande tasse ;
2. Remplissez un récipient avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino à préparer. Pour le choix des dimensions du récipient, sachez que le volume du lait augmentera de 2 ou 3 fois ;



Nota Bene:

Pour obtenir une mousse plus dense et onctueuse, utilisez du lait écrémé ou partiellement écrémé, froid (température du réfrigérateur environ 5° C). Pour avoir une belle mousse de lait, sans grosses bulles d'air, nettoyez toujours la buse à cappuccino comme décrit dans le paragraphe "Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi".

3. Vérifiez que la bague de la buse à cappuccino est en position "CAPPUCCINO" (Fig. 18).
4. Appuyez sur la touche : l'écran affiche "Riscaldamento Attendere prego" (Chauffage, Attendez SVP) et après quelques secondes, "TOURNER MANETTE VAPEUR" ;
5. Tournez la buse à cappuccino vers l'extérieur, plongez-la dans le récipient contenant le lait (fig. 19) en faisant attention à ne jamais immerger la bague de couleur noire ;
6. Tournez la manette vapeur en pos. I (fig. 4). La vapeur qui sort de la buse à cappuccino donne au lait un aspect crémeux et en augmente le volume ;
7. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, faites tourner le récipient avec des mouvements lents du bas vers le haut (Ne pas distribuer de vapeur pendant plus de 3 minutes de suite) ;
8. Lorsque la mousse de lait désirée est obtenue, interrompez la distribution de vapeur en remettant la manette vapeur en position 0.



Attention! Danger de brûlures

Tournez toujours la manette vapeur en position 0 avant d'extraire le récipient avec la mousse de lait, pour éviter les brûlures provoquées par les éclaboussures de lait bouillant.

9. Versez la mousse de lait dans la tasse contenant le café précédemment préparé. Le cappuccino est prêt : sucrez et, si vous le désirez, saupoudrez avec un peu de cacao en poudre.

Préparation du lait chaud (HOT MILK)

Pour préparer du lait chaud sans mousse, procédez comme décrit au paragraphe précédent, en vérifiant que la bague de la buse à cappuccino est positionnée vers le haut, en position "HOT MILK".

Nettoyage de la buse à cappuccino après chaque emploi

Nettoyez la buse à cappuccino chaque fois que vous l'utilisez afin d'éviter que des résidus de lait ne s'y déposent ou qu'elle ne s'obstrue.



Attention! Danger de brûlures

Durant le nettoyage, un peu d'eau chaude sort de la buse à cappuccino. Faire attention aux éclaboussures d'eau.

1. Laissez couler un peu d'eau pendant quelques secondes en tournant la manette vapeur en position I. Puis remettez la manette vapeur en position 0 pour interrompre la distribution d'eau chaude.
2. Attendez quelques minutes pour que la buse à cappuccino refroidisse puis d'une main, saisissez le tube de la buse à cappuccino et de l'autre tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig.20) pour dégager la buse vers le bas et pour l'extraire.
3. Retirez la bague vers le haut (fig. 21).
4. Lavez soigneusement tous les éléments de la buse à cappuccino avec de l'eau tiède.
5. Contrôlez que les orifices indiqués par la flèche sur la fig. 22 ne sont pas obstrués. Si nécessaire, nettoyez-les avec une aiguille.
6. Remontez la partie interne, en l'enfilant soigneusement sur le tube orientable puis enfitez également la buse vapeur et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la bloquer.

PREPARATION DE L'EAU CHAUDE



Nota Bene:

Si la modalité "Économie d'énergie" est activée, la distribution d'eau chaude pourrait requérir quelques secondes d'attente, signalées par le message "Préparation en cours".

Préparation



Attention! Danger de brûlures.

Ne laissez pas la machine sans surveillance lorsque l'eau chaude s'écoule. Le tube de sortie de l'eau chaude chauffe durant la distribution et il ne faut le saisir que par la poignée.

1. Placez un récipient ou une tasse sous la buse à cappuccino (le plus près possible pour éviter les éclaboussures) (fig. 4).
2. Tournez la manette vapeur en position I (fig. 4) : l'écran affiche "Eau chaude" et la distribution commence.
3. Interrompez en remettant la manette vapeur en position 0.

NETTOYAGE



Attention!

- Pour nettoyer la machine, ne pas utiliser de solvants, produits abrasifs ni alcool. Pour les machines super-automatiques De'Longhi, il n'est pas nécessaire d'utiliser des additifs chimiques pour le nettoyage.
- Ne laver aucune pièce de l'appareil au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour enlever les incrustations ou les dépôts de café pour ne pas risquer de rayer les surfaces en métal ou en plastique.

Nettoyage de la machine

Il faut nettoyer périodiquement les parties suivantes de la machine:

- le bac à marcs (A18),
- l'égouttoir (A16),
- l'intérieur de la machine, accessible après avoir ouvert le volet de service (A19),
- le réservoir à eau (A13),
- les becs verseurs de sortie du café (A20) et de la buse eau chaude (A11),
- l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu (A8),
- l'infuseur (A12)

Nettoyage du bac à marcs

Lorsque l'écran montre le message "VIDER BAC À MARCS", il est nécessaire de le vider et de le nettoyer. Ce message reste affiché et la machine n'effectue pas de café tant que le bac n'est pas nettoyé. L'appareil signale le besoin de vider le bac à marcs même s'il n'est pas plein lorsque 72 heures se sont écoulées à compter de la dernière préparation (pour que le calcul des 72 heures soit effectué correctement, la machine ne doit jamais être éteinte avec l'interrupteur général en pos. 0).

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :

- Ouvrez le volet de service sur le devant (fig. 23), extrayez l'égouttoir (fig. 24), videz-le et nettoyez-le.
- Videz et nettoyez soigneusement le bac à marcs en ayant soin d'éliminer tous les résidus qui peuvent s'être déposés sur le fond.



Attention!

Lorsque l'on extrait l'égouttoir, il est **obligatoire** de vider le bac à marcs, même s'il n'est pas plein. Si cette opération n'est pas effectuée, il se peut qu'en faisant d'autres cafés, le bac à marcs se remplisse plus que prévu et que la machine s'obstrue.

Nettoyage de l'égouttoir



Attention!

Si l'égouttoir n'est pas périodiquement vidé, l'eau peut débor-

der et pénétrer à l'intérieur ou sur les côtés de la machine. Ceci peut endommager la cafetière, le plateau d'appui ou la zone autour.

L'égouttoir est équipé d'un indicateur flottant (de couleur rouge) du niveau de l'eau contenue (fig. 24). Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau d'appui pour tasses, il est nécessaire de vider l'égouttoir et de le nettoyer.

Pour enlever l'égouttoir:

1. Ouvrez le volet de service (fig. 23);
2. Extrayez l'égouttoir et le bac à marcs (fig. 25);
3. Videz l'égouttoir et le bac à marcs (A18) et lavez-les;
4. Remettez en place l'égouttoir et le bac à marcs de café;
5. Refermez le volet de service.

Nettoyage de l'intérieur de la machine



Danger de décharges électriques!

Avant d'effectuer les opérations de nettoyage des parties internes, la machine doit être éteinte (voir "Extinction") et débranchée du secteur. N'immergez jamais la machine dans l'eau.

1. Contrôlez périodiquement (environ tous les 100 cafés) que l'intérieur de la machine (accessible après avoir extrait l'égouttoir) est propre. Si nécessaire, éliminez les dépôts de café à l'aide d'un pinceau et d'une éponge.
2. Aspirez tous les résidus avec un aspirateur (fig. 26).

Nettoyage du réservoir à eau

1. Nettoyez périodiquement (environ une fois par mois) le réservoir à eau (A13) avec un chiffon humide et un peu de produit vaisselle délicat.
2. Rincez soigneusement le réservoir à eau après l'avoir lavé pour enlever les résidus de produit vaisselle.

Nettoyage des becs verseurs de sortie café

1. Nettoyez les becs verseurs de sortie café à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon (fig. 27).
2. Contrôlez que les orifices de la sortie café ne sont pas obstrués. Si nécessaire, enlevez les dépôts de café à l'aide d'un cure-dents (fig. 28).

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

Contrôlez périodiquement (environ une fois par mois) que l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu (A8) n'est pas obstrué. Si nécessaire, éliminez les dépôts de café avec un pinceau.

Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur (A12) doit être nettoyé au moins une fois par mois.



Attention!

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

1. Vérifiez que la machine a été correctement éteinte (voir "Extinction").
2. Ouvrez le volet de service (fig. 23).
3. Extrayez l'égouttoir et le bac à marcs (fig. 25).
4. Appuyez vers l'intérieur sur les deux boutons de décrochage de couleur rouge et en même temps, tirez l'infuseur vers l'extérieur (fig. 29).

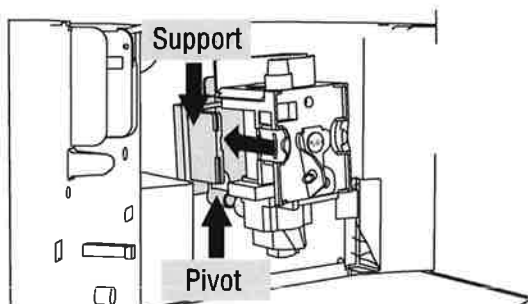


Attention!

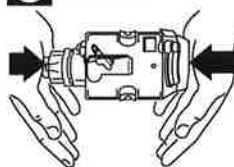
RINCER EXCLUSIVEMENT AVEC DE L'EAU SANS PRODUIT DE LAVAGE – PAS DE LAVE-VAISSELLE

Nettoyez l'infuseur sans utiliser de produits vaisselle afin de ne pas l'endommager.

5. Immergez l'infuseur dans de l'eau pendant 5 minutes environ puis rincez-le sous le robinet.
6. Après le nettoyage, réinsérez l'infuseur en l'enfilant dans le support et sur l'axe en bas; ensuite, appuyez sur l'inscription PUSH jusqu'au dé clic d'enclenchement.

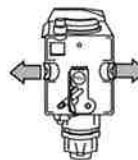


Nota Bene!



Si vous avez du mal à introduire l'infuseur, avant de l'enfiler il est nécessaire d'ajuster ses dimensions en le pressant fortement des deux côtés (dessus et dessous) comme le montre la figure.

7. Une fois inséré, vérifiez que les deux boutons rouges se sont déclenchés vers l'extérieur.
8. Réinsérez l'égouttoir et le bac à marcs.
9. Refermez le volet de service.



DETARTRAGE

Détartrez la machine lorsque l'écran montre le message clignotant "DETARTRER".



Attention!

Le détartrant contient des acides qui peuvent irriter la peau et les yeux. Il est absolument nécessaire de respecter les avertis-

sements de sécurité du producteur, présents sur le récipient du détartrant, ainsi que les avertissements concernant la manière d'agir en cas de contact avec la peau, les yeux.

i *Nota Bene!*

Utilisez exclusivement du détartrant De'Longhi. Il ne faut absolument pas utiliser du détartrant à base sulfamique ou acétique, dans ce cas la garantie n'est pas valable. De plus, si le détartrage n'est pas effectué régulièrement, la garantie sera nulle.

1. Allumez la machine.
2. Entrez dans le menu de programmation en appuyant sur la touche **MENU**. Appuyez sur la touche **<ou>** jusqu'à ce que l'appareil montre "Détartrage";
3. Appuyez sur la touche **OK**. L'écran montre "Détartrage Confirmer?": appuyez à nouveau sur **OK** pour activer la fonction.
4. L'écran montre le message "Insérer détartr. Appuyer sur OK".
5. Avant de confirmer, videz le réservoir à eau (A13). Versez le détartrant dilué avec de l'eau dans le réservoir à eau (en respectant les proportions indiquées sur l'emballage du détartrant); remettez le réservoir en place.
6. Placez sous la sortie d'eau chaude un récipient vide d'une capacité minimum de 1,5 l.

⚠ *Attention! Danger de brûlures*

De l'eau chaude contenant des acides sort du distributeur d'eau. Faites attention aux éclaboussures.

7. Confirmez en appuyant sur **OK**.
8. L'écran montre le message "TOURNER MANETTE VAPEUR".
9. Après avoir tourné la manette en position I (fig. 4), le message "Détartrage APPUYER SUR OK" apparaît sur l'écran.
10. Une fois confirmé avec OK, l'écran montre le message "Détartrage en cours". Le programme de détartrage est lancé et le liquide détartrant sort de la buse de l'eau. Le programme de détartrage exécute automatiquement toute une série de rinçages à intervalles réguliers pour éliminer les résidus de calcaire se trouvant à l'intérieur de la machine à café.

Après 30 minutes environ, l'écran montre le message "TOURNER MANETTE VAPEUR": une fois la manette vapeur en position 0, l'écran affiche le message "Rinçage REMPLIR RÉSERVOIR".

11. L'appareil est prêt pour le rinçage à l'eau fraîche. Retirez le réservoir à eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir avec de l'eau propre puis le réinsérer. L'écran montre "TOURNER MANETTE VAPEUR". Une fois la manette vapeur tournée en position I, l'écran affiche le message "Rinçage ... Appuyer sur OK".

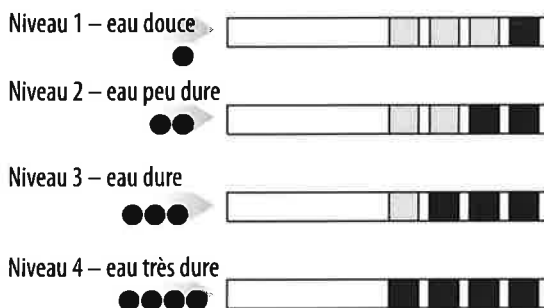
12. Videz le récipient utilisé pour récolter la solution de détartrage et repositionnez-le sous la sortie d'eau chaude.
13. Appuyez sur la touche **OK** pour commencer le rinçage. L'eau chaude sort de la buse et l'écran montre le message "Rinçage.. Attendez SVP".
14. Lorsque le réservoir à eau est complètement vide, l'écran affiche le message "TOURNER MANETTE VAPEUR".
15. Une fois la manette vapeur en pos. 0, l'appareil s'éteint. Pour l'utiliser, l'allumer en appuyant sur la touche **U**.

PROGRAMMATION DE LA DURETE DE L'EAU

Le message DÉTARTRE est affiché après une période de fonctionnement prédéterminée, qui dépend de la dureté de l'eau. La machine est programmée en usine sur le niveau 4 de dureté (eau très dure). Si vous le souhaitez, vous pouvez programmer la machine en fonction de la dureté effective de l'eau fournie dans les différentes régions, ce qui permet d'effectuer moins fréquemment le détartrage.

Mesurage de la dureté de l'eau

1. Enlevez de son emballage la bande réactive fournie "TOTAL HARDNESS TEST".
2. Immergez complètement la bande dans un verre d'eau pendant une seconde environ.
3. Retirez la bande de l'eau et secouez-la légèrement. Après une minute environ, on voit apparaître 1, 2, 3 ou 4 carrés de couleur rouge, selon la durée de l'eau; chaque carré correspond à un niveau.



Réglage de la dureté de l'eau

1. Appuyez sur la touche **MENU** pour entrer dans le menu de programmation.
2. Prenez la touche **<ou>** jusqu'à ce que l'appareil montre "Dureté eau".
3. Confirmez la sélection avec la touche **OK**.
4. Appuyez sur **<ou>** pour définir le niveau de dureté relevé sur la bande réactive (voir fig. du paragraphe précédent).
5. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
6. Appuyez sur la touche **ESC** pour quitter le menu.

La machine peut maintenant être reprogrammée selon la nouvelle définition de la dureté de l'eau.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Puissance absorbée :	1350W
Pression :	15 bar
Capacité réservoir à eau :	1,7 l
Dimensions LxHxP:	282x374x441 mm
Longueur cordon :	1,5 m
Poids :	11,4 Kg
Capacité maxi. réservoir à grains	250 g

FR

CE L'appareil est conforme aux directives CE suivantes:

- Directive Stand-by 1275/2008
- Directive Basse Tension 2006/95/CE et amendements successifs ;
- Directive EMC 2004/108/CE et amendements successifs ;
- Les matériaux et les objets destinés au contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.

ELIMINATION



Consignes pour une élimination correcte du produit conformément à la Directive Européenne 2002/96/ÉCU et au Décret Législatif n. 151 du 25 juillet 2005.

À la fin de sa vie utile, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Il peut être remis aux centres de récolte différenciée prévus par les administrations municipales ou aux revendeurs qui offrent ce service.

L'élimination séparée d'un électroménager permet d'éviter les éventuelles répercussions négatives sur l'environnement et sur la santé dues à une élimination inadéquate et permet de récupérer les matériaux dont il est composé afin d'obtenir une économie d'énergie et de ressources importante.

Pour souligner l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte la marque du conteneur de poubelle mobile barré. L'élimination abusive de l'appareil de part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives prévues par la norme en vigueur.

MESSAGES VISUALISÉS SUR L'ÉCRAN

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
REEMPLIR LE RÉSERVOIR!	L'eau dans le réservoir est insuffisante.	Remplir le réservoir d'eau et/ou l'insérer correctement en l'appuyant à fond jusqu'au déclic.
MOULU TROP FIN AJUSTEMENT MOUTURE! Tourner la manette vapeur	La mouture du café est trop fine, par conséquent le café sort trop lentement ou ne sort pas du tout.	Une fois la manette vapeur tournée en position I, comme le demande l'appareil, appuyez sur la touche OK et faites couler l'eau jusqu'à ce que la sortie soit régulière ; ensuite, interrompez et répétez l'opération en tournant la manette de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 7 dans le sens des aiguilles d'une montre, alors que le moulin à café est en marche. Si, après avoir fait au moins 2 cafés, la distribution est encore trop lente, répétez la correction en agissant sur la manette de réglage d'un autre cran.
VIDER LE TIROIR À MARCS!	Le tiroir à marcs est plein ou plus de 3 jours se sont écoulés depuis le dernier café (cette fonction garantit une hygiène correcte de la machine).	Dévisser le récipient des marcs à café et le nettoyer, puis le remonter. Important: lorsque vous enlevez l'égouttoir, vous devez obligatoirement toujours vider le récipient des marcs à café même s'il est à moitié vide. Si cette opération n'est pas effectuée, il se peut qu'en faisant d'autres cafés, le bac à marcs se remplisse plus que prévu et que la machine s'obstrue.
INSÉRER LE TIROIR À MARCS!	Le récipient à marcs n'a pas été inséré après le nettoyage.	Ouvrir le volet de service, retirer l'égouttoir et insérer le récipient des marcs à café.
METTRE DU CAFÉ PRÉ-MOULU	La fonction "café pré-moulu" a été sélectionnée mais le café moulu n'a pas été versé dans l'entonnoir.	Verser le café pré-moulu dans l'entonnoir ou désélectionner la fonction pré-moulu.
DÉTARTRER!	Il indique qu'un détartrage de la machine est nécessaire.	Il est nécessaire d'effectuer rapidement le programme de détartrage décrit au chapitre "Détartrage".
RÉDUIRE LA DOSE CAFÉ !	Vous avez utilisé trop de café.	Sélectionner un goût plus léger ou bien réduire la quantité de café pré-moulu.
REEMPLIR LE RÉSERVOIR À GRAINS!	Le café en grains est terminé.	Remplissez le récipient à grains.
	L'entonnoir pour le café pré-moulu s'est obstrué.	Vider l'entonnoir comme décrit dans le paragraphe "Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café".
INSERER GROUPE INFUSEUR!	Après le nettoyage, l'infuseur n'a pas été réinséré.	Insérer l'infuseur comme décrit dans le paragraphe "Nettoyage de l'infuseur".
FERMER LE VOLET !	Le volet de service est ouvert.	Refermez le volet de service.
AJOUTEZ LE CAFÉ PRÉ-MOULU	La fonction "café pré-moulu" a été sélectionnée mais le café moulu n'a pas été versé dans l'entonnoir.	Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir.
	L'entonnoir (A8) est obstrué.	Vider l'entonnoir à l'aide d'un couteau comme décrit dans le paragraphe "Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café".
INTRODUIRE DU CAFÉ PRÉ-MOULU Appuyer sur OK	Un café LONG a été fait d'une quantité supérieure à 125 ml avec du café pré-moulu.	Introduire le café pré-moulu et appuyer sur OK.
Économie d'énergie	La fonction est active et permet de réduire la consommation d'énergie électrique.	Désactiver la fonction dans le menu (voir paragraphe "Économie d'énergie".
ALARME GÉNÉRALE!	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyer soigneusement la machine comme décrit dans le par. "Nettoyage et entretien". Si après le nettoyage la machine affiche encore le message, adressez-vous à un centre d'assistance.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements qui peuvent se produire.

Si le problème ne peut être résolu de la manière décrite, contactez le service après-vente.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud.	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Activer le chauffe-tasses et y laisser les tasses pendant au moins 20 minutes pour qu'elles soient chaudes. Réchauffez les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude (en utilisant 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, réchauffer l'infuseur en appuyant sur la touche  (voir par. "Conseils pour un café plus chaud").
	La température du café configurée est trop basse.	Configurer au menu, la température du café chaude.
Le café n'a pas assez de crème.	La mouture du café est trop grosse.	Tourner la manette de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 1 en sens antihoraire quand le moulin à café est en marche (fig. 8). Procéder d'un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'un café satisfaisant. Le résultat est visible après 2 cafés.
	Le mélange de café n'est pas adéquat.	Utiliser un mélange de café pour les machines à café expresso.
Le café sort trop lentement ou bien goutte à goutte.	La mouture du café est trop fine.	Tourner la manette de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 7 en sens horaire quand le moulin à café est en marche (fig. 11). Procéder d'un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'un café satisfaisant. Le résultat est visible après 2 cafés.
Le café ne sort pas des becs de sortie du café mais le long du volet de service	Les orifices des becs sont obstrués par le café moulu séché.	Nettoyer les becs avec un cure-dents, une éponge ou une brosse de cuisine à poils durs.
	Le passage du café à l'intérieur du volet de service s'est bloqué.	Nettoyer soigneusement le passage du café, surtout près des charnières.
Le café sort trop rapidement.	La mouture du café est trop grosse.	Tourner la manette de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 1 en sens antihoraire quand le moulin à café est en marche (fig. 11). Ne pas trop tourner la manette de réglage de la mouture sinon, lorsque deux cafés sont demandés, la sortie peut avoir lieu goutte à goutte.
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs verseurs de sortie du café.	Les becs verseurs sont obstrués.	Nettoyez les becs avec un cure-dents (fig. 40).
De l'eau sort du bec au lieu du café.	Le café moulu est resté bloqué dans l'entonnoir (A8)	Vider l'entonnoir à l'aide d'un couteau comme décrit dans le par. "Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu".
Le lait n'est pas mousseux	Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé.	Utilisez de préférence du lait écrémé ou bien demi-écrémé, sorti du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas celui souhaité, essayer un lait d'une autre marque.
	La bague n'est pas en position "CAPPUCCINO"	Pousser la bague vers le bas.
L'appareil ne s'allume pas	La fiche n'est pas branchée à la prise.	Brancher la fiche à la prise.
	L'interrupteur général n'est pas allumé.	Appuyer sur l'interrupteur général en position I (fig. 29).
Le café LONG a trop de crème	La mouture du café est trop fine.	Tourner la manette de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 7 en sens horaire quand le moulin à café est en marche (fig. 11). Procéder d'un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'un café satisfaisant. Le résultat est visible après 2 cafés.

FR



De'Longhi Appliances
via Seitz, 47
31100 Treviso Italia