MAGNIFICA
START
Cappuccino
Espresso
Coffee+
Hot water
CLEAN
x2
DēLonghi

PERLÉO
ESPRESSO
FORTE
Arabica Robusta
CAFE EN GRAINS
5
PERLÉO
ESPRESSO
GRAN
ARABICA
100% Arabica
CAFE EN GRAINS
3
ARFIZE
Détartrant
POUR MACHINES À CAFÉ

CLEAN
x2
DēLonghi

FEB22XY

MAGNIFICA START

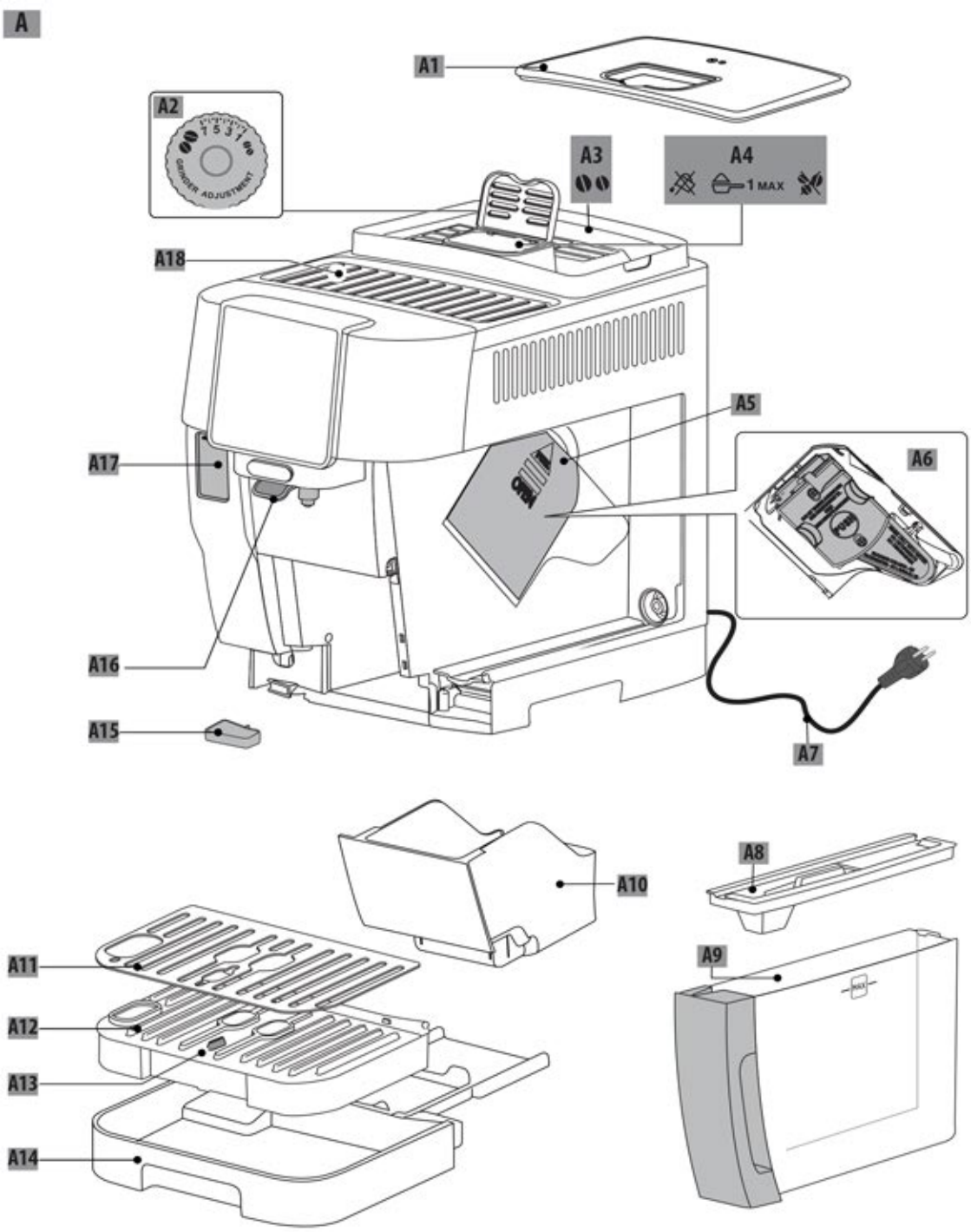
MACCHINA DA CAFFÈ

Istruzioni per l'uso

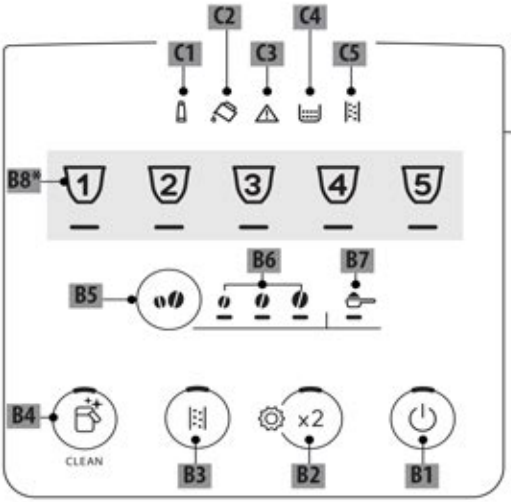
MACHINE À CAFÉ

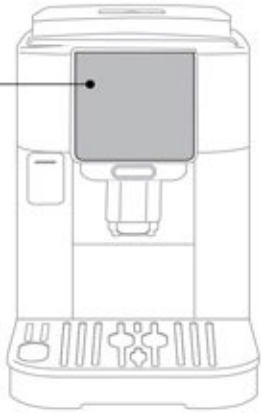
Mode d'emploi

DēLonghi

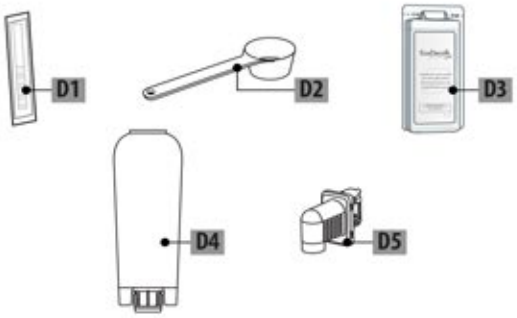

A
A1
A2
GRINDER ADJUSTMENT
A3
A4
1 MAX
A18
A5
A17
A6
A16
A15
A7
A10
A8
A11
A9
A12
A13
A14

B-C

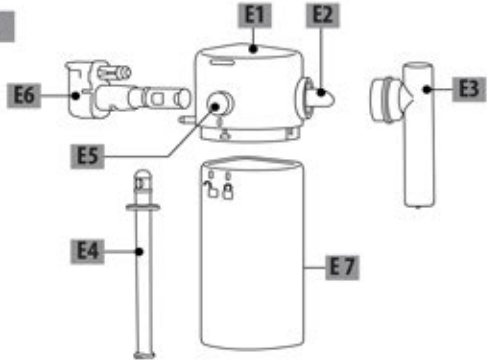

C2
C4
C1
C3
C5
B8*
1
2
3
4
5
B6
B7
B5
B4
CLEAN
B3
×2
B2
B1



D*


D1
D2
D3
D4
D5

E


E1
E2
E6
E3
E5
E4
E 7

50°C	×	×	×	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

SOMMAIRE

1. INTRODUCTION.....27
   1.1 Lettres entre parenthèses.....27
   1.2 Problèmes et réparations 27
2. DESCRIPTION 27
   2.1 Description de l'appareil - A 27
   2.2 Description panneau de contrôle - B 27
   2.3 Description des voyants - C.....27
   2.4 Description des accessoires - D* 27
   2.5 Description carafe à lait - E.....27
3. PREMIÈRE MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL 28
4. FILTRE ADOUCISSEUR.....28
   4.1 Remplacement du filtre 29
   4.2 Retrait du filtre.....29
5. MESURE DE LA DURETÉ DE L'EAU 30
6. ALLUMAGE DE L'APPAREIL 30
7. ARRÊT DE L'APPAREIL.....30
   7.1 Arrêt pendant des périodes prolongées :30
8. DISTRIBUTION DE BOISSONS À BASE DE CAFÉ 30
   8.1 Préparation du café en utilisant le café en grains 30
   8.2 Préparation de 2 tasses de café 31
   8.3 Préparation du café en utilisant le café prémoulu 31
   8.4 Indications générales pour la préparation de boissons au café 31
   8.5 Modification de l'intensité du café 32
   8.6 Rinçage 32
   8.7 Conseils pour un café plus chaud.....32
   8.8 Réglage du moulin à café.....32
   8.9 Personnaliser la quantité en tasse.....32
9. PRÉPARATION DE BOISSONS À BASE DE LAIT 33
   9.1 Quel lait utiliser ? 33
   9.2 Combien de lait faut-il verser ?.....33
   9.3 Remplir et accrocher la carafe à lait.....33
   9.4 Sélection de l'intensité du café ou utilisation de café prémoulu 34
   9.5 Distribution de la boisson à base de lait 34
   9.6 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation.....34
   9.7 Personnaliser la quantité en tasse.....35
10. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE 35
   10.1 Personnaliser la quantité d'eau chaude .35
11. CONSEILS POUR L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE .36
12. MENU PARAMÈTRES.....36
   12.1 Réinitialisation des valeurs d'usine 38
13. NETTOYAGE DE L'APPAREIL 39
14. NETTOYAGE COMPLET DE LA CARAFE À LAIT 40
15. NETTOYAGE DE L'INFUSEUR 41
16. DÉTARTRAGE 42
17. SIGNIFICATION DES VOYANTS 44
18. RÉSOLUTION DES PROBLÈMES 46
19. DONNÉES TECHNIQUES.....48

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

1. INTRODUCTION

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

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

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

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

1.1 Lettres entre parenthèses

Les lettres entre parenthèses correspondent à la description de l'appareil (pages 2-3).

1.2 Problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les instructions fournies dans les chapitres « 17. Signification des voyants » et « 18. Résolution des problèmes ».

Si celles-ci s'avèrent inefficaces ou pour des précisions supplémentaires, il est recommandé de consulter le service clients aux numéros indiqués sur le site www.delonghi.com.

Pour les éventuelles réparations, s'adresser exclusivement à l'Assistance Technique De'Longhi. Les adresses peuvent être consultées sur le site www.delonghi.com.

2. DESCRIPTION

2.1 Description de l'appareil - A

A1. Couvercle du réservoir à grains
A2. Bouton de réglage du moulin à café
A3. Réservoir à grains
A4. Entonnoir pour le café prémoulu
A5. Volet infuseur
A6. Infuseur extractible
A7. Cordon d'alimentation
A8. Couvercle réservoir d'eau
A9. Réservoir d'eau
A10. Tiroir à marc de café
A11. Plateau d'appui pour tasses
A12. Grille égouttoir
A13. Indicateur du niveau d'eau dans l'égouttoir
A14. Égouttoir
A15. Coupelle de condensation
A16. Buse à café réglable en hauteur
A17. Volet pour accéder au connecteur accessoires
A18. Plateau range-tasses

2.2 Description panneau de contrôle - B

B1. Touche On/veille avec voyant led intégré
B2. Touche X2 avec voyant led intégré (si on appuie dessus pendant 5 secondes, on accède au menu paramètres)
B3. Touche de sélection cycle de Détartrage
B4. Touche Clean (nettoyage carafe à lait) avec voyant led intégré (si on appuie dessus pendant 5 secondes, elle active le Rinçage manuel)
B5. Touche de sélection Intensité ou prémoulu
B6. Voyant led sélection Intensité
B7. Led sélection prémoulu
B8. Touche de sélection boisson (*Le type et le nombre de boissons diffèrent suivant le modèle)

2.3 Description des voyants - C

C1. Voyant filtre usagé :
Voyant fixe : il faut remplacer le filtre
Voyant clignotant : installation du filtre en cours
C2. Voyant manque d'eau :
Voyant fixe : l'eau dans le réservoir (A9) est insuffisante
Voyant clignotant : le réservoir n'est pas inséré
C3. Voyant alarme générale
C4. Voyant tiroir à marc :
Voyant fixe : le tiroir à marc (A10) doit être vidé
Voyant clignotant : le tiroir à marc n'est pas inséré
C5. Voyant détartrage :
Voyant fixe : il faut détartrer la machine
Voyant clignotant : détartrage en cours

2.4 Description des accessoires - D*

(ils diffèrent par type et par nombre selon les modèles)

D1. Bande réactive « Total Hardness Test »
D2. Cuillère-doseuse pour café prémoulu
D3. Détartrant
D4. Filtre adoucisseur
D5. Buse à eau

2.5 Description carafe à lait - E

E1. Couvercle avec mousseur à lait
E2. Connecteur tube de distribution du lait (non amovible)
E3. Tube de distribution du lait mousseux

E4. Tube de prise du lait
E5. Bouton d'extraction carafe/extraction connecteur carafe
E6. Connecteur carafe à lait
E7. Carafe à lait

3. PREMIÈRE MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL

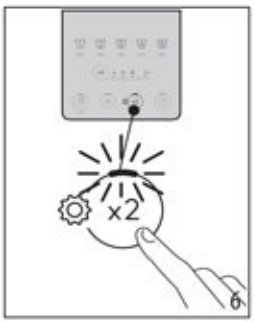
Nota Bene :

- À la première utilisation, rincer à l'eau chaude tous les accessoires amovibles qui sont destinés à entrer en contact avec du lait ou de l'eau. Il est recommandé de laver la carafe à lait (E) (voir chapitre« 14. Nettoyage complet de la carafe à lait »).
- Les traces dans le moulin à café sont dues aux tests de fonctionnement de la machine avant la mise en commerce et démontrent l'attention particulière que nous avons pour nos produits.
- À la première utilisation le circuit d'eau est vide, c'est pourquoi la machine pourrait être très bruyante : le bruit s'atténuera au fur et à mesure que le circuit se remplira.
- Pour effectuer le premier démarrage, s'assurer que la buse à eau (D5) est insérée dans la machine.

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

2. Le voyant (C2) s'allume sur le panneau de contrôle (B) (fig. 2) : extraire le réservoir d'eau (A9) (fig. 3), le remplir d'eau fraîche potable jusqu'à la ligne MAX (fig. 4), puis le réinsérer.

3. Le voyant led ×2 (B2)clignote rapidement sur le panneau de contrôle.
4. Mettre un récipient sous les buses à café (A16) et à eau (D5) (fig. 5).



5. Appuyer sur la touche ×2 (fig. 6) : l'appareil remplira d'eau les circuits internes et distribuera de l'eau chaude par la buse à eau ;
6. La distribution s'interrompt : après quelques secondes, la machine distribue de l'eau chaude par la buse à café.

Une fois la distribution terminée, la machine est prête à l'emploi.

Nota bene :

- À la première utilisation de la machine, il faut faire 4-5 cappuccinos avant d'obtenir un résultat satisfaisant en tasse.
- Il est recommandé d'installer immédiatement le filtre à eau fourni. Lorsque les deux mois de durée se sont écoulés (voir dateur), ou si l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, procéder au remplacement ou au retrait du filtre, même si le voyant correspondant (C1) n'est pas allumé.
- Personnaliser au plus tôt la dureté de l'eau (chapitre « 5. Mesure de la dureté de l'eau »).

4. FILTRE ADOUCISSEUR

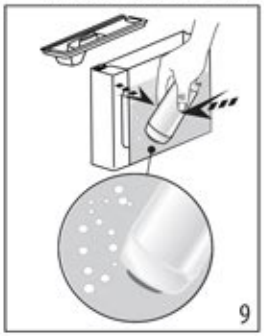
Pour maintenir les performances de la machine constantes dans le temps, nous vous recommandons d'utiliser le filtre adoucisseur De'Longhi.
Pour de plus amples informations consulter le site www.delonghi.com.

WaterFilter EAN : 8004399327252

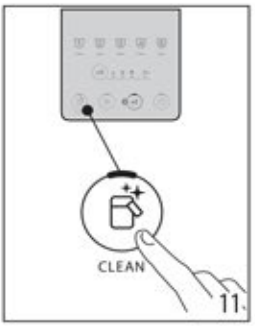
Pour une utilisation correcte du filtre, suivre les instructions indiquées ci-après.

1. Enlever le filtre (D4) de son emballage et tourner le dateur jusqu'à l'apparition des 2 prochains mois (fig. 7) ;

2. Pour activer le filtre, faire couler de l'eau potable dans l'orifice central du filtre jusqu'à ce que l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute (fig. 8) ;
3. Extraire le réservoir d'eau (A9) de la machine (fig. 4) et le remplir d'eau fraîche potable ; insérer le filtre dans le réservoir d'eau et le plonger entièrement pendant une dizaine de secondes, en l'inclinant et en appuyant légèrement dessus pour permettre aux bulles d'air de sorti (fig. 9) ;



4. Insérer le filtre dans son logement et l'enfoncer à fond (fig. 10) ;
5. Refermer le réservoir à l'aide du couvercle (A8), puis réinsérer le réservoir dans la machine ;
6. Si elle n'est pas présente, insérer la buse à eau (D5).
7. Placer un récipient vide ayant une capacité minimale de 0,5 litres sous la buse à eau chaude (fig. 5).
8. Voir les instructions du chapitre « 12. Menu paramètres » pour installer le filtre ;
9. Sur le panneau de contrôle, le voyant du filtre (C1) clignote et le voyant led relatif à la touche nettoyage carafe/rinçage manuel (B4) clignote rapidement ;
10. Appuyer sur la touche nettoyage carafe/rinçage manuel (fig. 11) ;



11. L'appareil fait couler de l'eau chaude et s'interrompt automatiquement ;
12. Une fois la distribution terminée, le voyant filtre s'éteint, le filtre est activé et il est possible d'utiliser la machine.

Nota Bene :

- Si le voyant led relatif à la touche (B4) clignote rapidement, appuyer sur la touche. De cette manière la machine remplit les circuits internes en éliminant les bulles d'air qui se sont créées et poursuit l'installation décrite ci-dessus.
- Au terme de l'installation, les voyants led des boissons clignotent pour indiquer que la machine est en chauffe pour être à nouveau prête à l'emploi.

4.1 Remplacement du filtre

Remplacer le filtre (D4) lorsque le voyant (C1) s'allume.

1. Extraire le réservoir d'eau (A9) et le filtre usagé ;
2. Suivre les opérations illustrées au paragraphe précédent pour activer le filtre ;
3. Voir les instructions du chapitre « 12. Menu paramètres » pour programmer la machine et répéter les points de 9 à 12 du paragraphe précédent.

Nota Bene :

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

4.2 Retrait du filtre

Pour continuer à utiliser l'appareil sans le filtre (D4), il faut le retirer et signaler son retrait.

1. Extraire le réservoir d'eau (A9) et le filtre usagé ;
2. Voir les instructions du chapitre « 12. Menu paramètres » pour programmer la machine.

Nota Bene :

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

5. MESURE DE LA DURETÉ DE L'EAU

En programmant tout de suite la dureté de l'eau, la machine pourra réduire la fréquence du détartrage. Le voyant de détartrage (C5) s'allumera donc lorsque nécessaire, selon la dureté effective de l'eau distribuée dans les différentes régions. Procéder de la manière suivante :

12

13

1. Si fournie avec votre modèle, retirer la bande réactive (D1) de son emballage.
2. Plonger complètement la bande dans un verre d'eau pendant environ une seconde (fig. 12).
3. Extraire la bande de l'eau et la secouer légèrement (fig. 13). Après une minute, 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouges se forment, en fonction de la dureté de l'eau ; chaque petit carré correspond à 1 niveau.

Total Hardness Test	Dureté
	1 Basse
	2 Moyenne
	3 Moyenne/Haute
	4 Haute

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

6. ALLUMAGE DE L'APPAREIL

Risque de brûlures !

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

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

Pendant la phase de chauffage, la machine effectue un rinçage ; de cette manière, la chaudière chauffe et l'appareil fait couler l'eau chaude dans les tuyaux internes pour qu'ils se réchauffent.

L'appareil est prêt quand les voyants led de boissons et intensité restent allumés fixes.

7. ARRÊT DE L'APPAREIL

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

Risque de brûlures !

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

- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche (B1) ;
- les voyants led des touches boissons clignotent sur le panneau de contrôle : si prévu, l'appareil effectue le rinçage puis s'éteint (veille).

7.1 Arrêt pendant des périodes prolongées :

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant des périodes prolongées (ex. avant des vacances), procéder de la manière suivante :

- éteindre l'appareil en appuyant sur la touche (B1) ;
- vider et nettoyer le tiroir à marc (A10) et le réservoir d'eau (A9) ;
- débrancher le cordon d'alimentation (A7) de la prise.

Nota bene :

Lors du rallumage de la machine, remplir le réservoir d'eau et, avant de distribuer la boisson, effectuer 3 rinçages comme indiqué au paragraphe « 8.6 Rinçage »

8. DISTRIBUTION DE BOISSONS À BASE DE CAFÉ

8.1 Préparation du café en utilisant le café en grains

Attention !

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

1. Introduire le café en grains dans le réservoir prévu à cet effet (A3) (fig. 14) ;

2. Placer une tasse sous les becs verseurs de café (A16) (fig. 15) ;
3. Baisser la buse de sorte à l'approcher le plus possible de la tasse : la crème sera ainsi meilleure (fig. 15) ;
4. Sélectionner la boisson souhaitée :

Boisson (*)	Quantité par défaut (ml)	Quantité programmable (ml)
Espresso	40	de ≃ 20 à ≃ 180
Coffee	180	de ≃ 100 à ≃ 240
Doppio +	120	de ≃ 80 à ≃ 180

(*) Le type et le nombre de boissons diffèrent suivant le modèle.

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

8.2 Préparation de 2 tasses de café

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

8.3 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 (D2), l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir (A4) pourrait se boucher.

Nota Bene :

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

1. Appuyer à maintes reprises sur la touche (B5) jusqu'à ce que le voyant led s'allume (B7).
2. S'assurer que l'entonnoir ne soit pas bouché, puis introduire une cuillère-doseuse rase de café pré-moulu (fig. 16).

3. Placer une tasse sous les becs verseurs de café (A16) (fig. 15).
4. Sélectionner la boisson souhaitée (B8) ;
5. La préparation commence et le voyant led correspondant à la boisson en cours de préparation clignote sur le panneau de contrôle (B).

Attention !

- Il n'est pas possible de préparer le café Doppio+ en utilisant le café pré-moulu.

8.4 Indications générales pour la préparation de boissons au café

- Durant l'utilisation, des voyants pourront s'éclairer sur le panneau de contrôle (B) ; leur signification est détaillée dans le chapitre « 17. Signification des voyants ».
- Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe « 8.7 Conseils pour un café plus chaud ».

- Si le café sort au goutte-à-goutte ou s'il est trop liquide, pas assez crémeux ou trop froid, consulter les conseils indiqués dans le chapitre « 18. Résolution des problèmes ».
- Pour personnaliser les boissons selon ses propres goûts, consulter les paragraphes « 8.5 Modification de l'intensité du café » et « 8.9 Personnaliser la quantité en tasse ».

Nota Bene :

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

8.5 Modification de l'intensité du café

1. Appuyer sur la touche (B5) jusqu'à allumer les voyants led correspondants à l'intensité souhaitée (B6):

	Légère
	Moyenne
	Fort

2. Sélectionner la boisson à base de café souhaitée.

Nota bene :

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

8.6 Rinçage

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

1. Placer un récipient ayant une capacité minimale de 100ml sous la buse à café (A16) (fig. 5).
2. Maintenir la touche (B4) enfoncée pendant environ 5 secondes : la distribution commence et s'interrompt automatiquement (si l'on souhaite interrompre avant, presser à nouveau la même touche).

Nota Bene :

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

8.7 Conseils pour un café plus chaud

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

- effectuer un rinçage (voir paragraphe « 8.6 Rinçage ») ;
- chauffer les tasses en préparant la boisson Hot water (eau chaude) ;
- Programmer un niveau de température plus élevée (voir chapitre « 12. Menu paramètres »).

8.8 Réglage du moulin à café

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

Nota Bene :

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

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

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

Nota Bene :

- Pour interrompre la distribution : appuyer sur une touche de boisson quelconque.
- Dès la fin de la distribution, si l'on souhaite augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir enfoncée (dans les 3 secondes) la touche boisson qui clignote rapidement.

8.9 Personnaliser la quantité en tasse

1. Maintenir enfoncée pendant quelques secondes la touche relative à la boisson à programmer : quand le voyant led de la boisson sélectionnée clignote rapidement, la machine est en mode programmation. La distribution commence ;

2. Après voir atteint la quantité souhaitée dans la tasse, presser à nouveau la touche de la boisson : la distribution s'interrompt et la quantité est mémorisée.

Nota Bene :

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

9. PRÉPARATION DE BOISSONS À BASE DE LAIT

Nota Bene :

- Pour utiliser la carafe, vérifier que tous les composants sont propres et réinsérés comme indiqué au chapitre « 14. Nettoyage complet de la carafe à lait ».
- Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou avec de grosses bulles, toujours nettoyer le couvercle du lait (E1) et le connecteur de la carafe (E6) comme décrit dans les paragraphes « 9.6 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation », et « 14. Nettoyage complet de la carafe à lait ».

9.1 Quel lait utiliser ?

La qualité de la mousse peut varier en fonction de :

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

	LatteCrema HOT
Lait de vache	
Entier (matières grasses >3,5%)	✓
Demi-écrémé (matières grasses entre 1,5 et 1,8%)	
Écrémé (matières grasses < 0,5%)	
Boissons végétales	
Soja	✓
Amande	✓
Avoine	✓

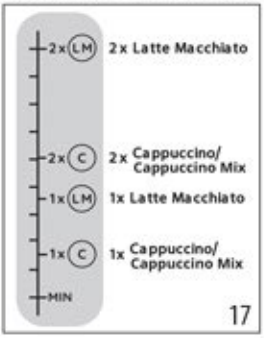
Nota Bene :

En cas de boissons végétales, il est recommandé d'utiliser des versions « Barista » pour optimiser la qualité de la mousse.

9.2 Combien de lait faut-il verser ?

Sur la carafe à lait (E7) il y a une échelle graduée (fig. 17) qui vous aidera à verser la quantité idéale pour la préparation de la boisson.

Les graduations intermédiaires correspondent à ≃ 20ml.

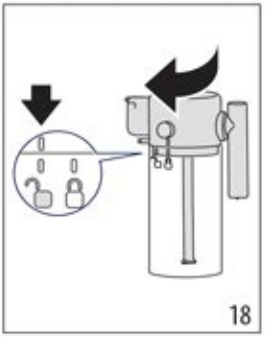


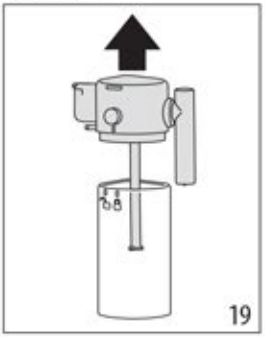
Nota bene :

- Selon le type et la température du lait utilisé, la recette peut s'avérer légèrement différente.
- Si le lait dans la carafe est insuffisant, une bouffée s'échappera du tube de distribution du lait.

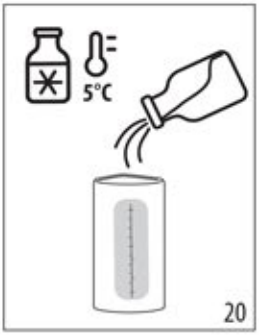
9.3 Remplir et accrocher la carafe à lait

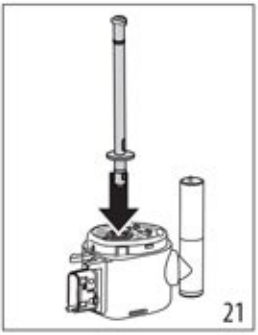
1. Décrocher le couvercle (E1) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre : la ligne sur le couvercle doit être positionnée sur le symbole (fig. 18) ;
2. Ensuite soulever le couvercle (fig.19).



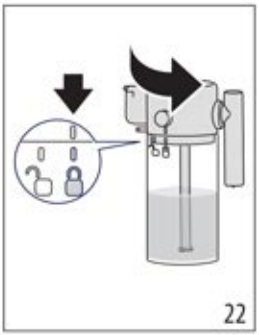


3. Remplir la carafe à lait (E7) avec une quantité suffisante de lait (fig. 17 et 20) ;
4. S'assurer que le tube plongeur du lait (E4) est bien inséré dans le logement prévu au fond du couvercle de la carafe à lait (fig. 21) ;





5. Refermer la carafe : réinsérer le couvercle (la ligne sur le couvercle doit coïncider avec le symbole) et le tourner vers le symbole jusqu'à l'accrochage (fig. 22) ;
6. Abaisser le volet et fixer la carafe au connecteur en la poussant à fond (fig. 23). La machine émet un signal sonore (si la fonction est active).



9.4 Sélection de l'intensité du café ou utilisation de café prémoulu

Après avoir préparé la carafe à lait, et avant de sélectionner la boisson lactée souhaitée, il est possible de personnaliser l'intensité du café comme indiqué au paragraphe « 8.5 Modification de l'intensité du café » ou de sélectionner l'utilisation de café prémoulu (dans ce cas introduire une cuillère-doseuse de café comme indiqué au paragraphe « 8.3 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu »).

9.5 Distribution de la boisson à base de lait

1. Positionner une tasse suffisamment grande sous les becs verseurs de café (A16) et sous le tube de distribution du lait (E3) (fig. 24).
2. Sélectionner la boisson à base de lait depuis le panneau de contrôle.

Nota Bene :

Si le mode « Économie d'énergie » est activé (voir chapitre « 12. Menu paramètres »), la distribution de la boisson pourrait demander quelques secondes d'attente.

9.6 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation

Après chaque distribution de boissons à base de lait, le voyant led relatif à la touche (B4) clignote sur le panneau de contrôle (fig. 25).

1. Laisser la carafe à lait insérée dans la machine (il n'est pas nécessaire de vider la carafe à lait) ;
2. Positionner une tasse ou un autre récipient sous la buse à lait (fig. 26) ;
3. Appuyer sur la touche : de l'eau chaude et de la vapeur sortent du tube de distribution du lait. Le nettoyage s'interrompt automatiquement ;
4. Presser la touche d'extraction (E5) sur le couvercle (E1) et tirer la carafe pour l'extraire (fig. 27).

En cas de plusieurs préparations à la suite :

- Procéder au nettoyage de la carafe à lait après la dernière préparation.

À la fin des préparations, la carafe à lait est vide ou le lait est insuffisant pour d'autres recettes

- Après avoir effectué le nettoyage avec la touche , démonter la carafe à lait et nettoyer tous les composants selon la procédure illustrée au paragraphe « 14. Nettoyage complet de la carafe à lait ».

À la fin des préparations, il y a encore suffisamment de lait dans la carafe pour d'autres recettes

- Après avoir effectué le nettoyage avec la touche , extraire la carafe à lait et la mettre tout de suite au réfrigérateur. La carafe peut être conservée au réfrigérateur au maximum pendant 2 jours, ensuite nettoyer tous les composants selon la procédure illustrée au paragraphe « 14. Nettoyage complet de la carafe à lait ».

Attention :

Si la carafe à lait reste hors du réfrigérateur pendant plus de **30 minutes**, démonter et nettoyer tous les composants conformément à la procédure indiquée au § « 14. Nettoyage complet de la carafe à lait ».

Notes générales après la préparation des boissons à base de lait :

- Dans certains cas, pour effectuer le nettoyage, il faut attendre que la machine se réchauffe.
- Attendre la fin du nettoyage. La fonction s'arrête automatiquement. Celle-ci ne doit pas être arrêtée quand elle est en cours.

9.7 Personnaliser la quantité en tasse

1. Maintenir enfoncée pendant quelques secondes la touche correspondante à la boisson à base de lait à programmer : on est dans le menu programmation lorsque voyant clignote rapidement. La distribution du premier ingrédient commence ;
2. Lorsque la quantité souhaitée aura été atteinte dans la tasse, appuyer à nouveau sur la touche de la boisson : la distribution du premier ingrédient s'interrompt et celle du second commence ;
3. Après voir atteint la quantité souhaitée dans la tasse, presser à nouveau la touche de la boisson : la distribution s'interrompt et la quantité est mémorisée.

Nota Bene !

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

10. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

Risque de brûlures !

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

1. Abaisser le volet et insérer la buse à eau chaude (fig. 28).

2. Mettre une tasse sous la buse à eau chaude (fig. 29) (le plus près possible pour éviter les éclaboussures).
3. Appuyer sur la touche Hot water.
4. La préparation s'interrompt automatiquement. Si l'on souhaite interrompre avant, appuyer à nouveau sur la touche .

Nota Bene :

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

10.1 Personnaliser la quantité d'eau chaude

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

	Par défaut (ml)	Programmable (ml)
Hot water	250	de ≃ 20 à ≃ 420

Nota Bene!

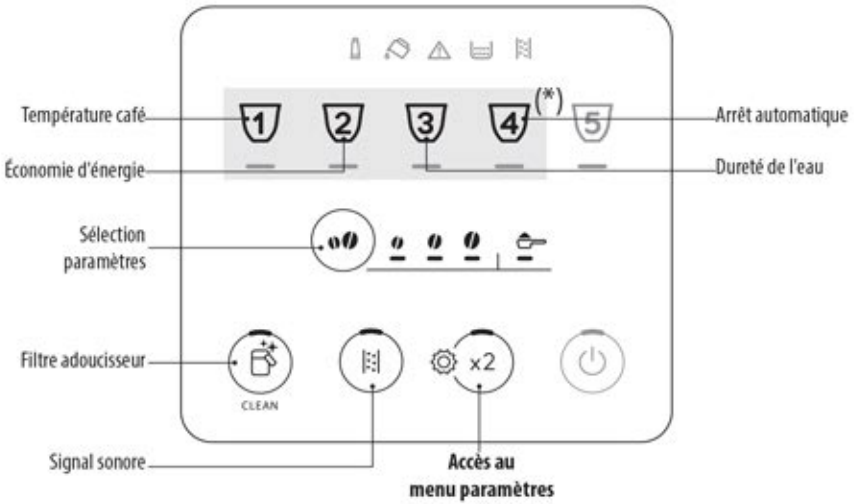
Pour annuler la programmation en cours, appuyer sur une touche relative à une autre boisson

11. CONSEILS POUR L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

- Pour réduire la consommation d'énergie, après la distribution d'une ou plusieurs boissons, enlever la carafe à lait ;
- Programmer l'arrêt automatique à 15 minutes (voir « 12. Menu paramètres ») ;
- Activer l'Économie d'Énergie (voir « 12. Menu paramètres ») ;
- Quand la machine l'exige, effectuer le cycle de détartrage.

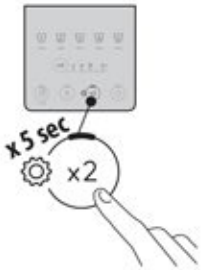
12. MENU PARAMÈTRES

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



(*) Les boissons diffèrent suivant le modèle

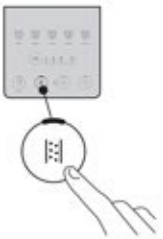
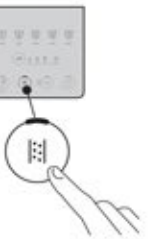
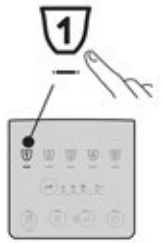
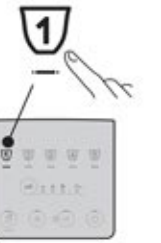
1. Entrer dans le menu :



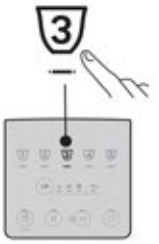
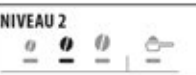
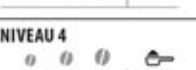
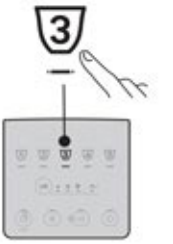
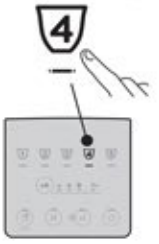
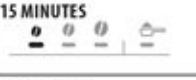
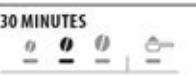
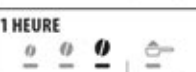
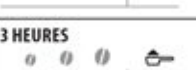
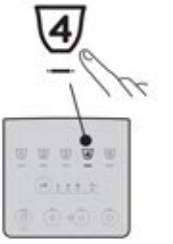
Maintenir enfoncée la touche ⚙ x2 pendant quelques secondes :
les touches relatives aux paramètres s'allument.
Procéder en appuyant sur la touche relative à la programmation à modifier.

→

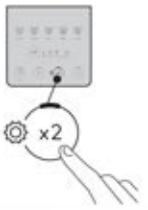
2. Modifier les paramètres de la machine :

Filtre adoucisseur 	**Appuyer sur la touche intensité jusqu'à allumer les voyants relatifs à la programmation souhaitée.** 	**FILTRE INSÉRÉ** (Réf : « 4. Filtre adoucisseur » et « 4.1 Remplacement du filtre ») **FILTRE RETIRÉ** (Réf. « 4.2 Retrait du filtre »)	**Confirmer la sélection**
Signal sonore 	**Appuyer sur la touche intensité jusqu'à allumer les voyants relatifs à la programmation souhaitée.** 	**ACTIVÉ** **NON ACTIVÉ** 	**Confirmer la sélection** 
Température café 	**Appuyer sur la touche intensité jusqu'à allumer les voyants relatifs à la programmation souhaitée.** 	**BASSE** **MOYENNE** **ÉLEVÉE** 	**Confirmer la sélection** 
Économie d'énergie 	**Appuyer sur la touche intensité jusqu'à allumer les voyants relatifs à la programmation souhaitée.** 	**ACTIVÉE** **NON ACTIVÉE** 	**Confirmer la sélection**

→

Dureté de l'eau 	**Appuyer sur la touche intensité jusqu'à allumer le voyant led correspondant au niveau à programmer** 	**NIVEAU 1** **NIVEAU 2**  **NIVEAU 3** **NIVEAU 4** 	**Confirmer la sélection** 
Arrêt automatique 	**Appuyer sur la touche intensité jusqu'à allumer le voyant led correspondant au temps à programmer** 	**15 MINUTES**  **30 MINUTES**  **1 HEURE**  **3 HEURES** 	**Confirmer la sélection** 

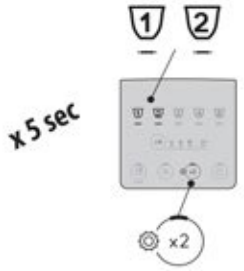
3. Quitter le menu :



Appuyer sur la touche ⚙ ×2 :
La machine est à nouveau prête à l'emploi.

Nota Bene !
La machine quitte automatiquement le menu paramètres après 30 secondes d'inutilisation.

12.1 Réinitialisation des valeurs d'usine

Vérifier que la machine est en veille (éteinte, mais branchée sur secteur).	
Maintenir enfoncées pendant 5 secondes les touches relatives aux boissons **1**, **2** et ⚙ ×2 : tous les paramètres et les quantités des boissons sont réinitialisés aux valeurs d'usine.	

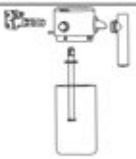
→

La machine émet un bip prolongé et tous les voyants clignotent pour confirmer la réinitialisation	

13. NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyants abrasifs ou de l'alcool. Avec les super-automatiques De'Longhi, il n'est pas nécessaire d'utiliser d'adjuvants chimiques pour le nettoyage de la machine.
- 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.

					
50°C	×	×	×	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

Composant	Fréquence	Procédure
Tiroir à marc	Quand le voyant s'allume il faut vider le tiroir à marc : la machine ne peut pas faire le café.	• Extraire l'égouttoir, le vider et le nettoyer. • Vider et nettoyer soigneusement le tiroir à marc en prenant soin d'enlever tous les résidus qui peuvent se déposer au fond. • Contrôler la coupelle de condensation (rouge) et, si elle est pleine, la vider.
	Tant que le tiroir à marc de café n'est pas nettoyé, la machine ne peut pas faire de café. Au cas où 72 heures se seraient écoulées depuis la première préparation effectuée, l'appareil signale la nécessité de vider le tiroir même s'il n'est pas plein, (pour que le décompte des 72 heures soit effectué correctement, la machine ne doit jamais être débranchée du secteur).	

• • •►

Composant	Fréquence	Procédure
Composants de l'égouttoir	L'égouttoir est pourvu d'un flotteur (de couleur rouge) indiquant le niveau d'eau présent. Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau d'appui pour tasses, il faut vider l'égouttoir et le nettoyer.	• Extraire l'égouttoir et le tiroir à marc de café ; • Retirer le plateau d'appui pour tasses, la grille égouttoir, vider ensuite l'égouttoir et le tiroir à marc de café et laver tous les éléments ; • Contrôler la coupelle de condensation (rouge) et, si elle est pleine, la vider ; • Remettre en place l'égouttoir, la grille et le tiroir à marc de café. Lorsqu'on extrait l'égouttoir, il faut toujours vider le tiroir à marc de café même s'il est peu rempli.
Intérieur de la machine	Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible une fois l'égouttoir enlevé) n'est pas sale.	Éteindre et débrancher la machine du secteur. Ne jamais plonger la machine dans l'eau. • Éliminer les dépôts de café à l'aide d'un pinceau et d'une éponge ; • Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur
Becs verseurs de café	Nettoyer périodiquement (une fois par mois) les becs verseurs de café	• Nettoyer périodiquement les becs verseurs de café à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon ; • Contrôler que les trous des becs verseurs de café ne soient pas bouchés. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'un cure-dent.

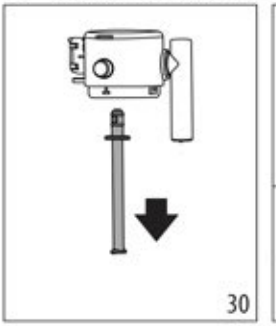
14. NETTOYAGE COMPLET DE LA CARAFE À LAIT

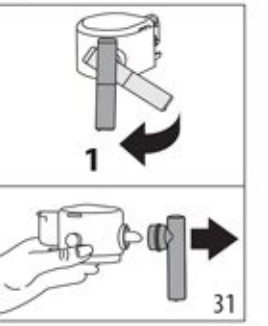
TRÈS IMPORTANT

Pour que le système Lattecrema maintienne des résultats optimaux dans le temps, procéder régulièrement au nettoyage complet de la carafe.

Nettoyer la carafe à lait comme décrit ci-dessous :

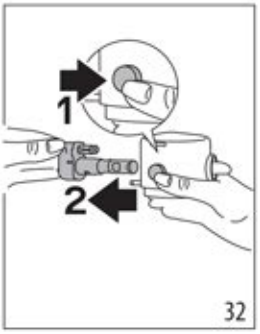
1. Décrocher le couvercle (E1) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre : la ligne sur le couvercle doit être positionnée sur le symbole (fig. 18) ;
2. Ensuite soulever le couvercle (fig. 19).
3. Ôter le tube plongeur (fig. 30) ;





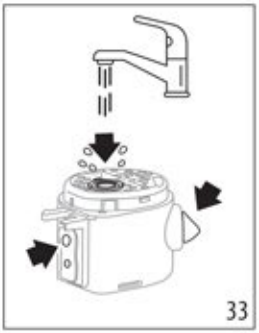
4. Tourner le tube de distribution du lait en position verticale et tirer jusqu'à l'extraire (fig. 31).

5. Appuyer sur le bouton (E5) pour extraire le connecteur (fig. 32).

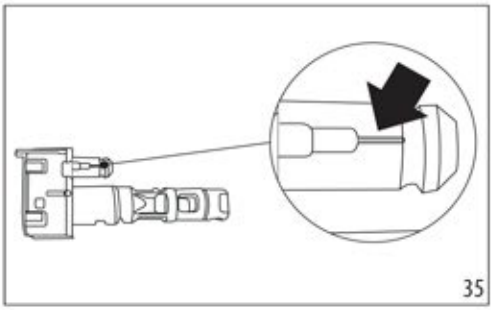


6. Laver au lave-vaisselle (recommandé) ou à la main, comme indiqué ci-dessous :

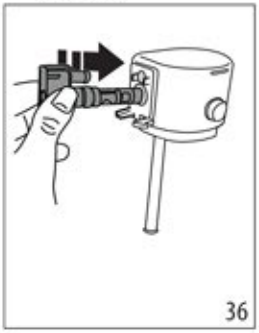
- **Au lave-vaisselle :** Rincer tous les composants décrits ci-dessus et la carafe à lait à l'eau courante potable chaude (au moins 40°C) : les placer ensuite sur le panier supérieur du lave-vaisselle et lancer un programme de lavage à 50°C, par exemple ECO standard.
- **À la main :** Rincer soigneusement tous les composants et le récipient à lait à l'eau chaude du robinet (au moins 40 °C) afin d'éliminer tout résidu de lait visible, en prenant soin de faire passer l'eau par tous les trous du couvercle (fig. 33). Laisser tremper les composants dans de l'eau chaude (minimum 40 °C) avec du liquide vaisselle pendant au moins 30 minutes. Ensuite, rincer soigneusement tous les composants sous l'eau chaude du robinet comme décrit ci-dessus, en les frottant individuellement à la main.

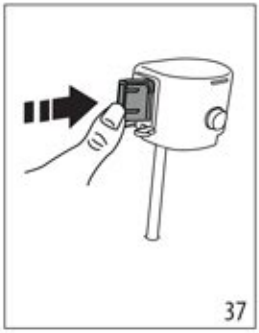


7. Rincer soigneusement le connecteur de la carafe à lait (E6) (fig. 34). Veiller à ce qu'il n'y ait pas de résidus de lait sur le tube d'air (dans l'agrandissement) (fig. 35) : le cas échéant, les éliminer à l'aide d'un cure-dent ;



8. Essuyer tous les composants avec un chiffon sec et propre ;
9. Réinsérer le connecteur en le poussant à fond (fig. 36 et 37) : une fois bien inséré, il ne sera possible de l'extraire qu'en appuyant sur le bouton prévu à cet effet sur le couvercle.





10. Réassembler tous les composants du couvercle :
11. Refermer la carafe : remettre le couvercle (la ligne sur le couvercle doit coïncider avec le symbole imprimé sur la carafe à lait (E7)) et le tourner vers le symbole jusqu'à l'enclenchement (fig. 22).

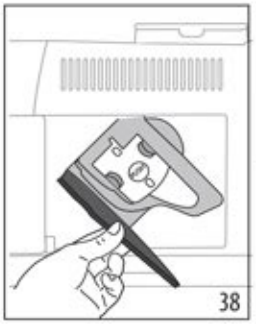
15. NETTOYAGE DE L'INFUSEUR

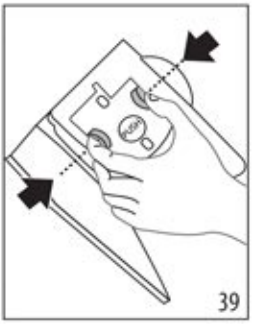
Nettoyer régulièrement l'infuseur (A6) au moins une fois par mois.

Attention !

L'infuseur (A6) ne peut pas être extrait quand la machine est allumée.

1. Appuyer sur la touche (B1) pour éteindre la machine ;
2. Extraire le réservoir d'eau (A9) ;
3. Ouvrir le volet infuseur positionné sur le côté droit (fig. 38) ;
4. Presser simultanément vers l'intérieur les deux touches de déclenchement colorées (fig. 39) et extraire l'infuseur en le tirant vers l'extérieur ;





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

Attention !

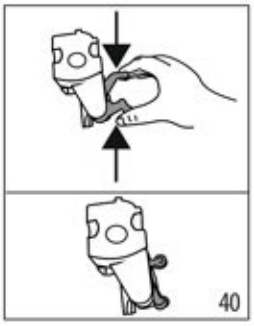
RINCER UNIQUEMENT À L'EAU

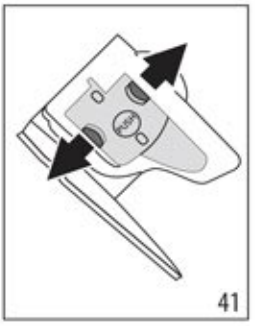
PAS DE NETTOYANTS - PAS DE LAVE-VAISSELLE

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

Nota Bene :

Si l'infuseur est difficile à insérer, il est nécessaire (avant l'insertion) de le mettre à la bonne position en appuyant sur les deux leviers (fig. 40).





9. Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons rouges aient joué vers l'extérieur (fig. 41) ;
10. Fermer le volet infuseur ;
11. Réinsérer le réservoir d'eau.

16. DÉTARTRAGE

- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant reportées sur l'emballage du détartrant.
- Il est recommandé 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.
- Le détartrant peut abîmer les surfaces délicates. Si le produit est renversé accidentellement, essuyer immédiatement.

Pour effectuer le détartrage	
Détartrant	Détartrant De'Longhi
Récipient	Capacité conseillée : 2 l
Temps	~30min
Accessoire	Buse à eau chaude (D5)

Attention :
Si le filtre adoucisseur est installé, il faut l'enlever avant de verser la solution détartrante.
Ensuite, réinsérer le filtre au début de la phase 3.

Détartrer la machine lorsque le voyant (C4) s'allume sur le panneau de contrôle. Le même voyant clignotera pour indiquer que le cycle de détartrage est en cours.

Nota Bene :

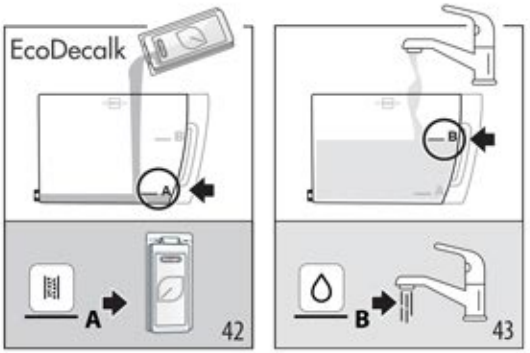
- Une fois le cycle de détartrage lancé, il n'est pas possible de l'interrompre et il doit être complété par le cycle de rinçage complet. C'est pourquoi il faut s'assurer d'avoir le détartrant.

Procéder de la manière suivante :

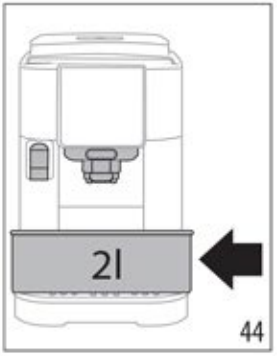
1. S'assurer que la buse à eau (D5) est insérée ;

Phase 1 : Action détartrante	

2. Maintenir enfoncée pendant au moins 5 secondes la touche (B5), jusqu'à ce que le voyant led correspondant clignote rapidement. Le voyant (C5) clignotant confirme que le programme de détartrage est en cours. Le voyant led relatif à l'intensité légère s'allume pour indiquer la phase 1 du détartrage ;
3. Vider l'égouttoir (A14) et le tiroir à marc (A10) et les réinsérer ; vider complètement le réservoir d'eau (A9) et enlever le filtre adoucisseur (si présent) ;
4. Verser le détartrant dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau **A** (correspondant à un paquet de 100ml) imprimé sur le côté interne du réservoir (fig. 42) ; ajouter ensuite de l'eau (un litre) jusqu'au niveau **B** (fig. 43) ; remettre le réservoir d'eau en place ;



5. Placer un récipient ayant une capacité minimale de 2 litres sous les buses à café (A16) et à eau (D5) (fig. 44).

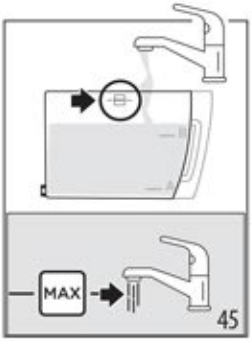


6. Appuyer sur la touche pour lancer le programme de détartrage ; le voyant clignote pour indiquer que la phase 1 est en cours ;
7. Pendant environ 15 minutes la machine alterne automatiquement des pauses et des distributions par la buse à eau chaude et par la buse à café.

Une fois la première phase du cycle de détartrage achevée, le voyant du manque d'eau (C2) s'allume.

Phase 2 : Premier rinçage	

8. Vider le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante et extraire le réservoir d'eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir d'eau fraîche potable jusqu'au niveau MAX (fig. 45) et l'insérer dans la machine : remettre le récipient sous les buses ;



9. Appuyer sur la touche (qui clignote rapidement) pour lancer le rinçage : le voyant led relatif à l'intensité moyenne clignote pour indiquer que la phase 2 du détartrage est en cours ;
10. La machine procède automatiquement au rinçage des buses à café et à eau chaude ;

Une fois la seconde phase du cycle de détartrage achevée, le voyant du manque d'eau (C2) s'allume.

Phase 3 : Second rinçage	

11. Vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau du premier rinçage, extraire le réservoir d'eau, le remplir d'eau fraîche potable jusqu'au niveau MAX (fig. 44) et, si utilisé, réinsérer le filtre adoucisseur ; réinsérer le réservoir dans la machine et remettre le récipient sous les buses ;
12. Appuyer sur la touche (qui clignote rapidement) pour lancer le rinçage : le voyant led relatif à l'intensité forte clignote pour indiquer que la phase 3 du détartrage est en cours : le rinçage s'effectue par les buses ; (*)

Phase 4 : Achèvement du détartrage	

13. Quand le voyant led relatif à la fonction prémoulu s'allume, le détartrage s'est achevé correctement ;
14. Le voyant tiroir à marc (C4) s'allume : enlever et vider le récipient de récupération de l'eau de rinçage, extraire l'égouttoir et vider le tiroir à marc, où s'accumule une partie de l'eau du rinçage. Tout réinsérer dans la machine ;
15. Le voyant manque d'eau (C2) s'allume : enlever et remplir le réservoir d'eau potable fraîche. Remettre le réservoir dans la machine.

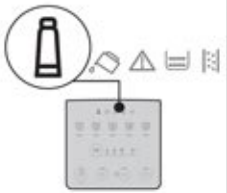
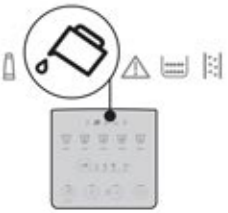
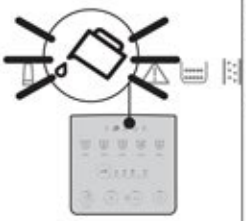
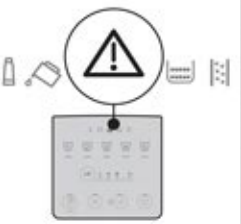
La machine est prête à l'emploi.

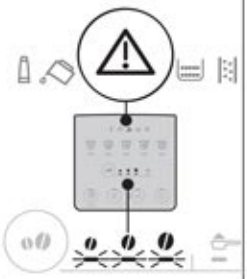
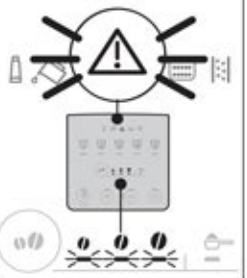
Nota Bene :

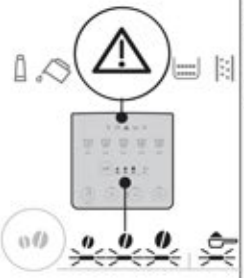
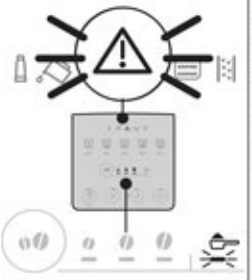
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué le détartrage, de trouver de l'eau dans le bac récupérateur de marcs de café.
- (*) L'appareil a besoin d'un troisième rinçage, si le réservoir d'eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX : ceci

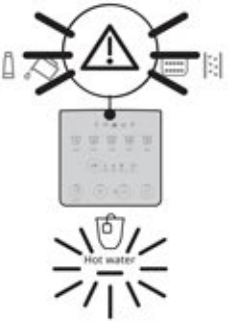
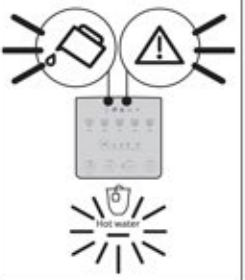
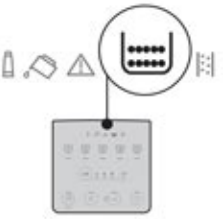
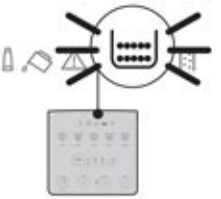
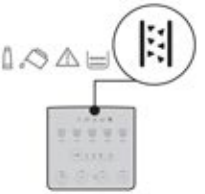
pour s'assurer que la solution détartrante a été complètement éliminée des circuits internes de l'appareil. Dans ce cas, répéter à partir du point 11 de la phase 3.

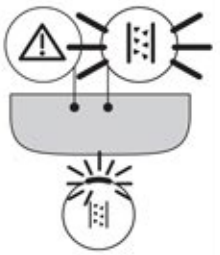
17. SIGNIFICATION DES VOYANTS

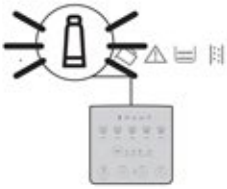
Voyant/Led	Description
Les voyants relatifs aux boissons clignotent	La machine est en train de chauffer : attendre
Les voyants relatifs aux boissons et à leurs paramétrages sont allumés fixes	La machine est prête à l'emploi : sélectionner la boisson à préparer et les options correspondantes
	Remplacer le filtre (voir chapitre « 4. Filtre adoucisseur »)
	L'eau dans le réservoir n'est pas suffisante : remplir le réservoir
	Le réservoir d'eau n'est pas inséré dans la machine ou n'est pas inséré correctement : insérer correctement le réservoir
	Alarme générique : l'intérieur de la machine est très sale. Nettoyer soigneusement la machine. Si après le nettoyage la machine affiche encore le message, contacter le service clients et/ou un Centre d'Assistance agréé
	→

Voyant/Led	Description
	L'infuseur n'a pas été inséré après le nettoyage : insérer l'infuseur comme indiqué dans le chapitre « 15. Nettoyage de l'infuseur »
	Manque de grains de café : remplir le réservoir à grains, puis appuyer sur une touche quelconque pour acquitter l'alarme.
	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout. Régler le moulin à café (A2) (par. « 8.8 Réglage du moulin à café »).
	La préparation avec le café prémoulu a été sélectionnée sans verser le café dans l'entonnoir (A4) prévu à cet effet
	→

Voyant/Led	Description
	Trop de café a été utilisé. Sélectionner une intensité plus légère ou réduire la quantité de café prémoulu
	Le café sort trop lentement ou bien au goutte-à-goutte. Le café est moulu trop finement. Utiliser du café pour machines à café espresso.
	• Une boisson à base de lait doit être préparée, mais le connecteur (E6) n'est pas inséré correctement : vérifier que la carafe à lait est munie de tous les composants correctement insérés (voir par. « 14. Nettoyage complet de la carafe à lait ») • La carafe à lait a été extraite durant la distribution de lait. Réinsérer la carafe à lait : la machine est à nouveau prête à l'emploi • Une boisson à base de lait doit être préparée, mais la quantité de lait dans la carafe est insuffisante (voir par. « 9.2 Combien de lait faut-il verser ? »)
	→

Voyant/Led	Description
	De l'eau chaude doit être distribuée, mais la buse n'est pas insérée : insérer la buse à eau
	Le circuit hydraulique est vide. Distribuer de l'eau chaude en appuyant sur la touche correspondante Hot Water
	Il faut vider le tiroir à marc (A10)
	Le tiroir à marc (A10)n'est pas inséré ou n'est pas inséré correctement : insérer l'égouttoir muni de tiroir à marc en pressant à fond
	Il est nécessaire de procéder au détartrage(« 16. Détartrage »)
	→

Voyant/Led	Description
	Le détartrage a été interrompu. Compléter le cycle en reprenant depuis la phase indiquée par les voyants led relatifs à la sélection intensité.
	Détartrage en cours
	→

Voyant/Led	Description
	Installation/Remplacement filtre adoucisseur en cours

18. RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements possibles.
Si le problème ne peut pas être résolu de la façon décrite, contacter le service d'assistance technique.

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	La fiche n'est pas branchée sur la prise.	Brancher la fiche à la prise.
Le café n'est pas chaud.	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Chauffer les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude (N.B. il est possible d'utiliser la fonction eau chaude).
	Les circuits internes de la machine ont refroidi parce que 2-3 minutes se sont écoulées depuis la préparation du dernier café.	Avant de faire le café, chauffer les circuits internes par un rinçage, en maintenant enfoncée la touche (B4) pendant quelques secondes.
	La température du café réglée est trop basse.	Programmer une température du café plus élevée dans le menu paramètres (voir « 12. Menu paramètres »).
	Il est nécessaire de détartrer la machine	Effectuer un détartrage. Successivement vérifier le niveau de dureté de l'eau (« 5. Mesure de la dureté de l'eau ») et vérifier que l'appareil soit programmé selon la dureté réelle (« 12. Menu paramètres »).
		→

Problème	Cause	Solution
Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème.	Le café est moulu trop grossièrement.	Régler la mouture (« 8.8 Réglage du moulin à café »). L'effet n'est visible qu'après la préparation d'au moins 2 cafés.
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour machines à café espresso.
	Le café n'est pas frais.	L'emballage du café est ouvert depuis trop longtemps et a perdu son goût.
Le café sort trop lentement ou bien au goutte-à-goutte.	Le café est moulu trop finement.	Régler la mouture (« 8.8 Réglage du moulin à café »). L'effet n'est visible qu'après la préparation d'au moins 2 cafés.
La machine ne distribue pas de café.	La machine relève des impuretés à l'intérieur	Attendre que la machine soit à nouveau prête à l'emploi et sélectionner la boisson souhaitée. Si le problème persiste, s'adresser au Centre d'Assistance Agréé.
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs de la buse.	Les gicleurs de la buse à café sont bouchés.	Nettoyer les gicleurs à l'aide d'un chiffon. Si nécessaire, utiliser un cure-dent pour éliminer d'éventuelles incrustations.
Le café préparé est trop liquide.	L'entonnoir pour le café pré-moulu est bouché.	Ouvrir le volet, nettoyer l'entonnoir à l'aide d'un pinceau.
L'infuseur ne peut pas être extrait.	L'arrêt n'a pas été effectué.	Éteindre en appuyant sur la touche .
Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un troisième rinçage	Durant les deux cycles de rinçage, le réservoir d'eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Reprendre l'opération de détartrage depuis la « Phase 3 : Second rinçage ».
Le lait contient des grosses bulles, sort par jets de la buse à lait (E3) ou bien est peu mousseux.	Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas partiellement écrémé ou entièrement écrémé.	Utiliser de préférence soit du lait écrémé soit demi-écrémé, à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas encore le résultat souhaité, essayer de changer de marque de lait.
	Le couvercle de la carafe à lait est sale.	Démonter les composants et les nettoyer soigneusement. comme indiqué au chap. « 9.6 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation ». Prêter une attention particulière au nettoyage du connecteur de la carafe à lait (E6).
	On utilise des boissons végétales.	Le résultat varie beaucoup en fonction des caractéristiques nutritionnelles des boissons. L'utilisation de versions « Barista » est recommandée.
		→

Problème	Cause	Solution
Les boissons à base de lait ne sont pas activées	La carafe à lait n'est pas insérée ou n'est pas insérée correctement.	Préparer la carafe à lait et l'insérer correctement dans la machine.
	De nombreuses boissons à base de lait ont été préparées à la suite et la machine doit revenir à la température idéale pour préparer les prochaines.	Attendre que les boissons à base de lait soient à nouveau activées sur le panneau de commande.
Le plan d'appui pour tasses sur la machine est chaud	Plusieurs boissons ont été préparées à la suite	
La machine n'est pas utilisée et émet des bruits ou des petits nuages de vapeur	La machine est prête à l'emploi ou a été éteinte depuis peu et des gouttes de condensation tombent à l'intérieur du vaporisateur encore chaud.	Ce phénomène fait partie du fonctionnement normal de l'appareil ; pour limiter le phénomène, vider l'égouttoir.
Des nuages de vapeur s'échappent de l'égouttoir et/ou il y a de l'eau sur la surface où est posé l'appareil.	Après le nettoyage, la grille de l'égouttoir n'a pas été réinsérée.	Remettre la grille égouttoir dans l'égouttoir.

19. DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V~ 50-60 Hz max. 10 A
Puissance :	1450W
Pression :	1,5 MPa (15 bars)
Capacité du réservoir d'eau :	1,8 l
Dimensions LxPxH :	240x440x350 mm
Longueur du cordon :	1250 mm
Poids (différent selon le modèle) :	8,8 kg
Capacité max. du réservoir à grains :	250 g

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