

---

ECAM38X.7Y - ECAM38X.8Y - ECAM38X.9Y

**DINAMICA**  
**plus**

MACHINE À CAFÉ

Mode d'emploi

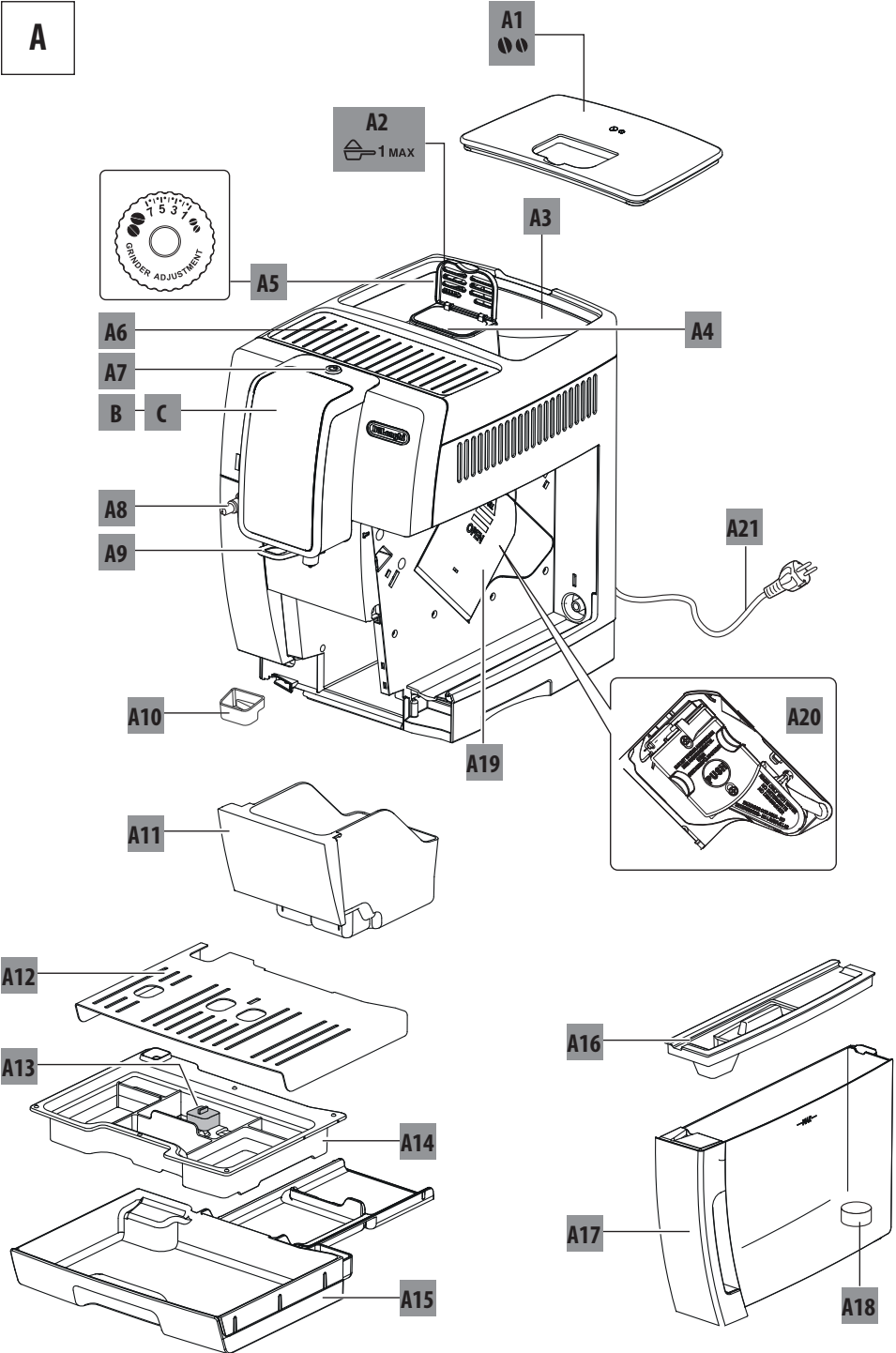
Instruction videos available at:  
<https://r.delonghi.com/video/dinamica-plus>

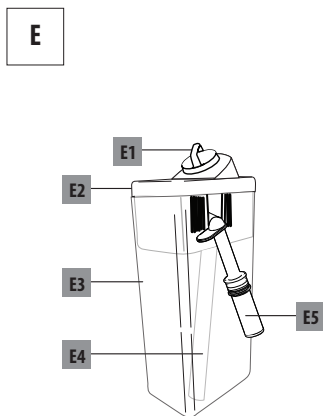
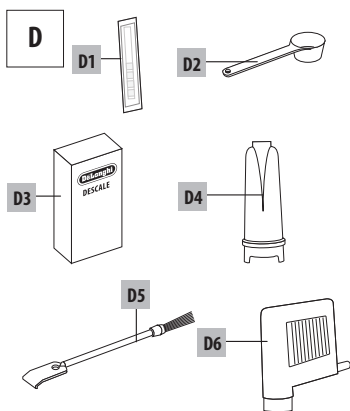
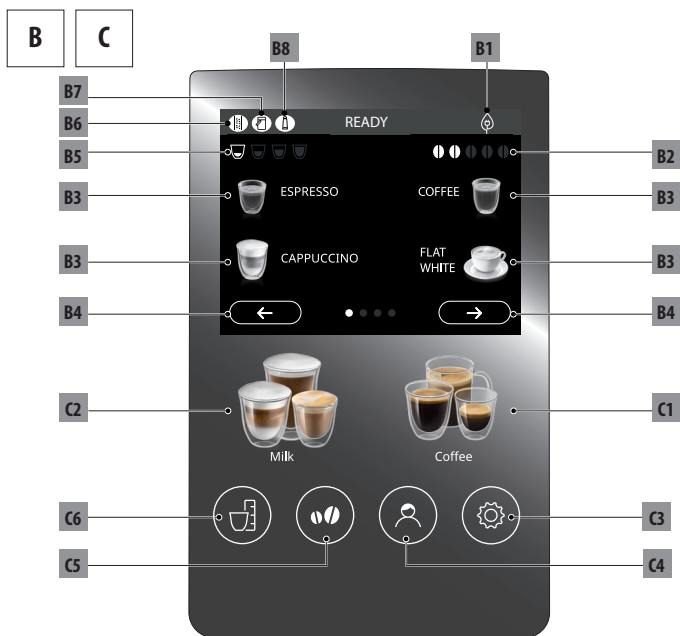


---

**DeLonghi**

**A**





## SOMMAIRE

<b>1. INTRODUCTION</b> .....	<b>5</b>
1.1 Lettres entre parenthèses.....	5
1.2 Problèmes et réparations .....	5
<b>2. DESCRIPTION</b> .....	<b>5</b>
2.1 Description de l'appareil (page 2 - A) .....	5
2.2 Description de la page d'accueil (page-écran principale) (page 3 - B) .....	5
2.3 Description du panneau de contrôle (page 3 - C) .....	5
2.4 Description des accessoires (page 3 - D) .....	5
2.5 Description de la carafe à lait (page 3 - E) .....	5
<b>3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL</b> ..	<b>5</b>
<b>4. ALLUMAGE DE L'APPAREIL</b> .....	<b>6</b>
<b>5. ARRÊT DE L'APPAREIL</b> .....	<b>6</b>
5.1 Arrêt pendant des périodes prolongées : .....	7
<b>6. MENU PARAMÈTRES</b> .....	<b>7</b>
6.1 Accéder au menu .....	7
6.2 Quitter le menu.....	7
6.3 Rinçage .....	7
6.4 Détartrage .....	7
6.5 Nettoyage de la carafe .....	7
6.6 Programme MY .....	7
6.7 Température café .....	7
6.8 Réglages boissons .....	7
6.9 Filtre à eau .....	8
6.10 Dureté de l'eau .....	8
6.11 Arrêt automatique (veille) .....	8
6.12 Programmer langue .....	8
6.13 Économie d'énergie .....	8
6.14 Signal sonore .....	8
6.15 Personnaliser profil .....	8
6.16 Statistiques .....	8
6.17 Info machine .....	8
6.18 Valeurs d'usine .....	8
<b>7. PRÉPARATION DU CAFÉ</b> .....	<b>8</b>
7.1 Préparation du café avec du café en grains.....	8
7.2 Sélection de l'intensité du café .....	9
7.3 Sélection de la quantité de café .....	9
7.4 Préparation du café en utilisant le café prémoulu ..	10
7.5 Réglage du moulin à café.....	10
7.6 Conseils pour un café plus chaud.....	11
<b>8. CARAFE DE CAFÉ</b> .....	<b>11</b>
<b>9. PRÉPARATION DE BOISSONS CHAUDES LACTÉES</b> .....	<b>11</b>
9.1 Quel lait utiliser ? .....	11
9.2 Remplir et accrocher la carafe à lait.....	11

9.3 Sélection de l'intensité du café ou utilisation de café prémoulu .....	12
9.4 Régler la quantité de mousse.....	12
9.5 Préparation automatique de cappuccino et de boissons à base de lait.....	12
9.6 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation	13

## **10. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE** .....

## **11. PERSONNALISER LES BOISSONS** .....

## **12. NETTOYAGE** .....

12.1 Nettoyage de la machine .....	14
12.2 Nettoyage du circuit interne de la machine.....	15
12.3 Nettoyage du tiroir à marc de café .....	15
12.4 Nettoyage de l'égouttoir et de la coupelle de condensation .....	15
12.5 Nettoyage interne de la machine .....	15
12.6 Nettoyage du réservoir d'eau .....	16
12.7 Nettoyage des becs verseurs de café .....	16
12.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu .....	16
12.9 Nettoyage de l'infuseur .....	16
12.10 Nettoyage de la carafe à lait.....	17
12.11 Nettoyage du gicleur eau chaude.....	18

## **13. DÉTARTRAGE** .....

## **14. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU** ..

14.1 Mesure de la dureté de l'eau .....	19
14.2 Réglage de la dureté de l'eau .....	19

## **15. FILTRE ADOUCISSEUR** .....

15.1 Installation du filtre .....	20
15.2 Remplacement du filtre .....	20
15.3 Enlever le filtre.....	21

## **16. DONNÉES TECHNIQUES**.....

16.1 Conseils pour l'Économie d'Énergie.....	21
--	----

## **17. MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN** .....

## **18. RÉOLUTION DES PROBLÈMES** .....

## 1. INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi la machine automatique pour café et cappuccino.

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

### 1.1 Lettres entre parenthèses

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


### 1.2 Problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les instructions fournies dans les chapitres « 17. Messages affichés à l'écran » et « 18. Résolution des problèmes ».

Si cela ne permet pas de résoudre le problème, ou pour obtenir de plus amples informations, contacter le Service Client. Plus d'informations sur delonghi.com.

## 2. DESCRIPTION

### 2.1 Description de l'appareil (page 2 - A)

- A1. Couvercle du réservoir à grains
- A2. Couvercle de l'entonnoir pour le café prémoulu
- A3. Réservoir à grains
- A4. Entonnoir pour l'introduction du café prémoulu
- A5. Bouton de réglage du degré de mouture
- A6. Plateau à tasses
- A7. Touche  : pour allumer ou éteindre la machine (veille)
- A8. Gicleur eau chaude ou vapeur
- A9. Buse à café (hauteur réglable)
- A10. Coupelle de condensation
- A11. Tiroir à marc
- A12. Plateau d'appui pour tasses
- A13. Indicateur du niveau de l'eau de l'égouttoir
- A14. Grille égouttoir
- A15. Égouttoir
- A16. Couvercle réservoir d'eau
- A17. Réservoir d'eau
- A18. Logement du filtre adoucisseur d'eau
- A19. Volet infuseur
- A20. Infuseur
- A21. Cordon d'alimentation

### 2.2 Description de la page d'accueil (page-écran principale) (page 3 - B)

- B1. Symbole économie d'énergie active
- B2. Intensité sélectionnée
- B3. Boissons à sélection directe
- B4. Flèche de défilement
- B5. Longueur sélectionnée
- B6. Alarme détartrage

B7. Alarme carafe à lait

B8. Alarme filtre usagé

### 2.3 Description du panneau de contrôle (page 3 - C)

- C1. Menu boissons à base de café
- C2. Menu boissons à base de lait
- C3.  : menu paramètres de l'appareil
- C4.  : menu sélection profils
- C5.  : sélection intensité boisson
- C6.  : sélection longueur boisson

### 2.4 Description des accessoires (page 3 - D)

- D1. Bande réactive « Total Hardness Test »
- D2. Cuillère-doseuse pour café prémoulu
- D3. Détartrant (présent sur certains modèles)
- D4. Filtre adoucisseur (présent sur certains modèles)
- D5. Pinceau de nettoyage (présent sur certains modèles)
- D6. Buse à eau chaude

### 2.5 Description de la carafe à lait (page 3 - E)

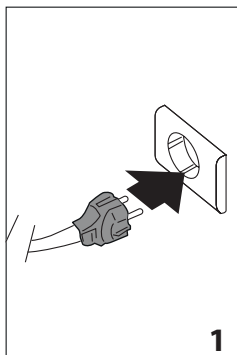
- E1. Bouton de réglage de la mousse et fonction CLEAN
- E2. Couvercle de la carafe à lait
- E3. Carafe à lait
- E4. Tube plongeur lait
- E5. Tube d'écoulement du lait mousseux (réglable)

## 3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

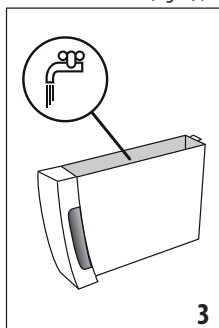
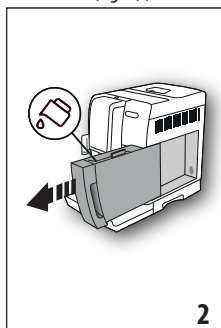
### Nota Bene !

- À la première utilisation le circuit d'eau est vide, c'est pourquoi la machine pourrait être très bruyante : le bruit s'atténuera au fur et à mesure que le circuit se remplira.
- La machine a été contrôlée en usine en utilisant du café ; il est donc tout à fait normal de trouver des traces de café dans le moulin. Il est dans tous les cas garanti que cette machine est neuve. Lors de la première utilisation de l'appareil, tous les accessoires amovibles (carafe à lait (E3-E2), réservoir d'eau (A17) et (A16) destinés à entrer en contact avec l'eau ou le lait doivent être rincés à l'eau chaude.
- Il est conseillé de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le chapitre « 14. Programmation de la dureté de l'eau ».

1. Brancher l'appareil au secteur électrique « fig. 1 ».



2. L'écran affichera les langues disponibles et les drapeaux correspondants. Sélectionner la langue souhaitée.
3. Extraire le réservoir d'eau (A17) (fig. 2), remplir jusqu'à la ligne MAX (gravée sur le réservoir) avec de l'eau potable fraîche (fig. 3) ; et réinsérer ensuite le réservoir (fig. 4) ;



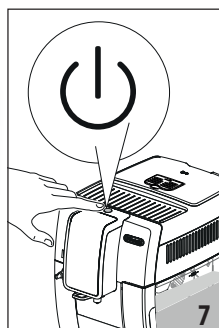
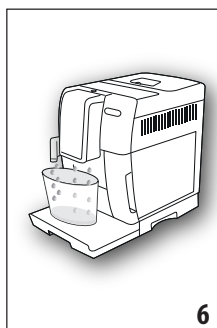
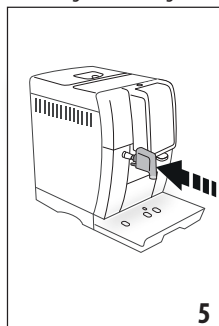
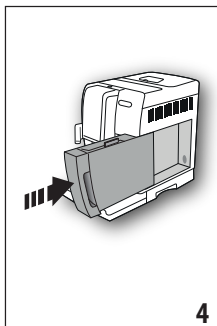
4. Contrôler que la buse à eau chaude (D6) est insérée sur le gicleur (A8) (fig. 5) et positionner un récipient ayant une capacité minimale de 200 ml sous la buse à café (A9) et la buse à eau chaude (fig. 6) ;
5. Appuyer sur **Ok ✓** pour confirmer. L'appareil distribue de l'eau par la buse pour remplir le circuit d'eau.
6. Une fois la distribution terminée, la machine procède au chauffage en effectuant un rinçage à l'eau chaude par la buse à café.

Maintenant, la machine à café est prête pour être utilisée normalement.

#### Nota Bene !

- Lors de la première utilisation, il faut préparer 4 - 5 cappuccinos avant d'obtenir un résultat satisfaisant. IL EST normal d'entendre un bruit d'eau en ébullition : par la suite le bruit s'atténuera.
- Pour obtenir des performances optimales de la machine, nous conseillons d'installer le filtre adoucisseur (D4) en suivant les indications du chapitre « 15. Filtre adoucisseur ». Si

le modèle n'est pas fourni avec le filtre, il est possible de le demander aux centres d'assistance agréés De'Longhi.



#### 4. ALLUMAGE DE L'APPAREIL

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

1. Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche **⏻** (A7) (fig. 7).
2. Quand le chauffage est terminé, une phase de rinçage commence avec de l'eau chaude sortant de la buse à café (A9) ; en plus de chauffer la chaudière, cela permet de chauffer aussi les circuits internes en faisant circuler de l'eau chaude.

L'appareil est prêt à être utilisé lorsque les recettes apparaissent (page d'accueil).


#### 5. 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 bacs verseurs de la buse à café (A9). Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau. Pour éviter de vider fréquemment

l'égouttoir (A15), placer un récipient sous la buse à café pour récupérer l'eau de rinçage.

1. Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (A7) (fig. 7).
2. Si prévu, l'appareil effectue le rinçage puis s'éteint (veille).

### 5.1 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  (fig. 7) ;
- vider et nettoyer le tiroir à marc (A11), l'égouttoir (A15) et le réservoir d'eau (A17) ;
- déconnecter le cordon d'alimentation (A21) de la prise.

#### **Nota bene :**



Au rallumage de la machine et avant de préparer n'importe quel type de boisson, remplir le réservoir d'eau et effectuer 1 cycle de rinçage comme indiqué dans le paragraphe « 7.3 Rinçage » (pour nettoyer le circuit interne).

#### **Attention !**


- Toujours éteindre l'appareil avec le bouton  (standby).
- Ne jamais débrancher la fiche tant que l'appareil est allumé.

## 6. MENU PARAMÈTRES

### 6.1 Accéder au menu


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

### 6.2 Quitter le menu

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

### 6.3 Rinçage

Cette fonction permet de faire sortir de l'eau chaude par la buse à café (A9) 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 (fig. 8).
2. Quelques secondes après avoir sélectionné l'option « RINÇAGE », de l'eau chaude, servant à nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine, sort de la buse à café (fig. 8).
3. Pour interrompre le rinçage appuyer sur  ou attendre l'interruption automatique.

#### **Nota Bene !**

Après le rinçage, il est normal, après avoir exécuté cette fonction, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc (A11).


### 6.4 Détartrage

Pour les instructions concernant le détartrage, consulter le chapitre « 13. Détartrage ».

### 6.5 Nettoyage de la carafe

Pour les instructions relatives au nettoyage de la carafe à lait (E3), consulter le chapitre « 15. Filtre adoucisseur ».

### 6.6 Programme MY

En appuyant sur la touche  il est possible de choisir sur quel profil personnaliser sa boisson (voir chapitre « 11. Personnaliser les boissons »).

### 6.7 Température café

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







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


#### **Nota Bene :**

Le changement de température est plus efficace dans les boissons allongées.

### 6.8 Réglages boissons

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

1. Une fois entrés dans le menu réglages, appuyer sur "RÉGLAGES BOISSON" : l'écran affiche le panneau des réglages de la première boisson ;
2. Les valeurs sont affichées sur des barres verticales : la valeur d'usine est indiquée par le symbole , alors que la valeur actuellement réglée est mise en évidence par le remplissage de la barre verticale ;
3. Pour afficher les boissons, appuyer sur  ;
4. Pour ramener la boisson affichée à l'écran aux valeurs d'usine, appuyer sur  ;
5. « VALIDER RÉINITIALIS ? » : pour confirmer, appuyer sur  (pour annuler,  ) ;
6. «VALEURS D'USINE REPROGRAMMÉES»: presser  .

La boisson est reprogrammée aux valeurs d'usine. Continuer avec les autres boissons, ou revenir à la page d'accueil en appuyant 2 fois sur  .

## 6.9 Filtre à eau

Pour les instructions concernant l'installation du filtre (D4), consulter le chapitre « 15. Filtre adoucisseur ».




## 6.10 Dureté de l'eau

Pour les instructions concernant le réglage de la dureté de l'eau, consulter le chapitre « 14. Programmation de la dureté de l'eau ».

## 6.11 Arrêt automatique (veille)

Il est possible de configurer l'arrêt automatique pour faire en sorte que la machine s'éteigne au bout de 15 ou 30 minutes ou bien au bout de 1, 2 ou 3 heures.


Pour programmer l'arrêt automatique, procéder comme suit :

1. Appuyer sur « ARRÊT AUTO » ;
2. Sélectionner l'intervalle de temps souhaité en appuyant sur les flèches de sélection  (augmentation) ou  (diminution) de la valeur ;
3. Pour confirmer, appuyer sur .

L'arrêt automatique est ainsi reprogrammé.

## 6.12 Programmer langue

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

1. Appuyer sur « PROGRAMMER LANGUE » ;
2. Appuyer sur le drapeau relatif à la langue à sélectionner (appuyer sur  pour annuler l'opération).

## 6.13 Économie d'énergie

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver le mode d'économie d'énergie. Lorsque la fonction est active, elle garantit une consommation d'énergie moindre, conformément aux normes européennes en vigueur.

Pour désactiver ou réactiver le mode « économie d'énergie », procéder comme suit :

Appuyer sur « ÉCONOMIE D'ÉNERGIE » pour désactiver  ou activer  la fonction ;



Le symbole correspondant (B1) s'affiche sur la barre supérieure de la page d'accueil, pour indiquer que la fonction a été activée.

### Nota Bene :

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


## 6.14 Signal sonore

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver le signal sonore que la machine émet à chaque pression des icônes et à chaque insertion et retrait d'un accessoire. Pour désactiver ou activer à nouveau le signal sonore, procéder comme suit :

1. Appuyer sur « SIGNAL SONORE » pour désactiver  ou activer  la fonction ;


## 6.15 Personnaliser profil

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


1. Appuyer sur « PERSONNALISER PROFIL » ;
2. Sélectionner l'icône souhaitée (appuyer sur  pour afficher toutes les icônes disponibles).

## 6.16 Statistiques

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

Appuyer sur « STATISTIQUES » et vérifier toutes les données statistiques en parcourant les options à l'aide de .




## 6.17 Info machine

Cette fonction permet de visualiser le numéro de série de la machine. Pour l'afficher, appuyer sur « INFO MACHINE ». (appuyer sur  pour annuler l'opération).

## 6.18 Valeurs d'usine

Cette fonction permet de réinitialiser tous les paramètres du menu et toutes les personnalisations effectuées par l'utilisateur en revenant aux valeurs d'usine (sauf pour la langue, qui reste celle déjà programmée).

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

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

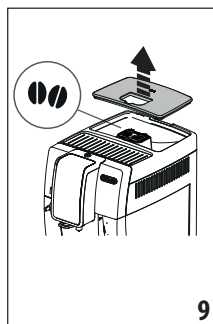
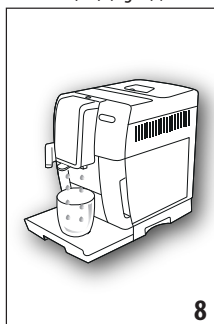
## 7. PRÉPARATION DU CAFÉ

### 7.1 Préparation du café avec du café en grains

#### Attention !

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

1. Introduire le café en grains dans le réservoir prévu à cet effet (A3) (fig. 9) ;




- Positionner une tasse sous la buse à café (A9) (fig.8) ;
- Baisser la buse de sorte à l'approcher le plus possible de la tasse (fig. 10) : la crème sera ainsi meilleure ;
- Sélectionner le café souhaité :

Recette	Quantité	Quantité programmable	Intensité prédéfinie
ESPRESSO	≈ 40 ml	de ≈ 20 à ≈ 180ml	● ● ● ●
CAFÉ	≈ 180 ml	de ≈ 100 à ≈ 240ml	● ● ● ● ●
LONG	≈ 160 ml	de ≈ 115 à ≈ 250 ml	● ● ● ● ●
<b>2X</b> ESPRESSO	≈ 40 ml x 2 tasses	--	● ● ● ● ●
ESPRESSO LUNGO	≈ 120 ml	≈ 20 -180 ml	● ● ● ● ●
CAFÉ COURT	≈ 30 ml	≈ 20-40 ml	● ● ● ● ●
DOPPIO+	≈ 120 ml	≈ 80-180 ml	● ● ● ● ●
COFFEE POT	≈ 250 ml	-	● ● ● ● ●
ICED COFFEE	≈ 100 ml	-	-
VERLÄN- GERTER	≈ 80 ml	≈ 50-480 ml	● ● ● ● ●
AMERICANO	≈ 150 ml	≈ 70- 480 ml	● ● ● ● ●
EAU CHAUDE	≈ 250 ml	≈ 20-420 ml	-

- La préparation commence et l'écran affiche l'image de la boisson sélectionnée et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.

#### Nota Bene :

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

- Dès la fin de la distribution, pour augmenter la quantité de café distribué il suffit d'appuyer sur (Extra +) : après avoir atteint la quantité souhaitée, appuyer sur (Stop X).








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

#### Nota Bene !

- Pendant l'utilisation, l'écran affichera certains messages (REMPLIR LE RÉSERVOIR, VIDER LE TIROIR À MARC, etc.) dont la signification est indiquée dans le chapitre « 17. Messages affichés à l'écran ».
- Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe « 7.6 Conseils pour un café plus chaud ».
- Si le café sort au goutte à goutte ou s'il est trop liquide, pas assez crémeux ou trop froid, consulter les conseils du paragraphe « 7.5 Réglage du moulin à café » et du chapitre « 18. Résolution des problèmes ».
- La préparation de chaque café est personnalisable (voir chapitre « 11. Personnaliser les boissons »).

## 7.2 Sélection de l'intensité du café



Appuyer sur la touche  (C5) :


my 	Intensité prédéfinie ou programmée
	X-LÉGER
	LÉGER
	MOYEN
	FORT
	X-FORT
	(voir « 7.4 Préparation du café en utilisant le café prémoulu »)

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

## 7.3 Sélection de la quantité de café

Appuyer sur la touche  (C6) :

my 	Quantité prédéfinie ou programmée (voir tableau dans le chapitre « 11. Personnaliser les boissons »)
	QUANTITÉ SMALL



	QUANTITÉ MEDIUM
	QUANTITÉ LARGE
	QUANTITÉ X-LARGE

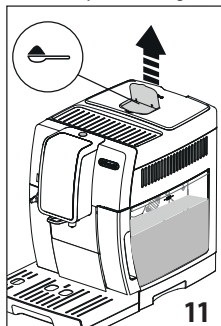
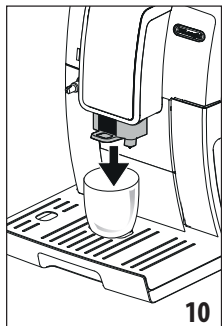
Après la distribution, le réglage de la quantité revient à la valeur my .


## 7.4 Préparation du café en utilisant le café prémoulu

### Attention !

- Ne jamais introduire le café prémoulu quand la machine est éteinte, pour éviter qu'il ne se répande à l'intérieur de la machine et qu'il ne la salisse. Dans ce cas, la machine pourrait s'abîmer.
  - Ne jamais introduire plus d'une cuillère-doseuse rase (D2), l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir (A4) pourrait se boucher.
- D1. Si l'on utilise du café *prémoulu*, il n'est possible de préparer qu'une seule tasse de café à la fois.


1. Appuyer sur la touche  (C5) jusqu'à l'apparition de «  » à l'écran (prémoulu).
2. Sélectionner le café souhaité :
  - ESPRESSO
  - LONG
  - CAFÉ
  - 2X ESPRESSO
  - ESPRESSO LUNGO
  - CAFÉ COURT
  - DOPPIO+
  - VERLÄNGERTER
  - AMERICANO
3. «INTRODUIRE LE CAFÉ MOULU UNE CUILLÈRE-DOSEUSE MAXI » : ouvrir le couvercle de l'entonnoir pour le café prémoulu (A2).
4. S'assurer que l'entonnoir(A4) ne soit pas bouché, puis introduire une cuillère-doseuse rase de café prémoulu (fig. 11).



5. Placer une tasse sous les becs verseurs de café (A9) (fig. 10).
6. Appuyer sur  : la préparation commence et l'écran affiche l'image de la boisson sélectionnée et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.

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

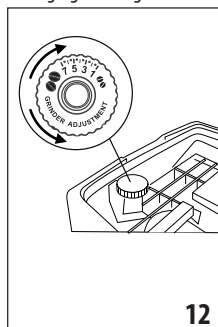
### Attention ! Durant la préparation du café LONG :

Au milieu de la préparation, la machine requiert l'introduction d'une autre cuillère-doseuse rase de café prémoulu : procéder et appuyer sur .

## 7.5 Réglage du moulin à café

Au début de son utilisation il n'est pas nécessaire de régler le moulin à café car il est déjà pré-réglé en usine pour obtenir une distribution correcte du café.

Toutefois, si après avoir préparé les premiers cafés, la distribution s'avère peu dense et avec peu de crème ou trop lente (au goutte à goutte), il est nécessaire d'effectuer une correction à l'aide du bouton de réglage du degré de mouture (A5) (fig. 12).



### Nota Bene !

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

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

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

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

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


## 7.6 Conseils pour un café plus chaud

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




- effectuer un rinçage en sélectionnant « Rinçage » (paragraphe « 6.3 Rinçage »);
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude, voir chapitre « 10. Distribution d'eau chaude »);
- augmenter le réglage de la température du café (paragraphe « 6.7 Température café »). Le changement de température est plus efficace dans les boissons allongées.

## 8. CARAFE DE CAFÉ




Cette boisson, à base de café espresso, est une recette légère et équilibrée, avec une mince couche de crème, idéale à partager en compagnie.

Accessoire en option sur certains modèles :	
	Carafe à café (Capacité : 750ml)
	Modèle : Model: DLSC021
	EAN : 8004399333642

Pour préparer la boisson procéder de la manière suivante :


Dose sélectionnée	Quantité (ml) *
	≈ 250
	≈ 500
	≈ 750

(\*) Les quantités indiquées sont approximatives et peuvent varier en fonction du type de café.

1. Appuyer sur "CARAFE À CAFÉ";
2. Sélectionner l'intensité et le nombre de tasses ;
3. Presser  pour passer à l'étape suivante.
4. « REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU ET LE RÉSERVOIR À GRAINS » : remplir le réservoir d'eau (A17) et le réservoir à grains (A3) (fig. 9) comme indiqué à l'écran : après avoir vérifié que la quantité d'eau et de café sont suffisantes pour la préparation, appuyer sur .
5. « PLACER LA CARAFE SOUS LES BUSES ». Placer une carafe sous le bec verseur de café (A9) : lors du choix de la carafe à utiliser, tenir compte de la quantité qui sera distribuée.
6. Appuyer sur  : après quelques secondes, l'appareil commence automatiquement la préparation et l'écran affiche l'image de la boisson sélectionnée et une

barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.

### Nota Bene :

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ :

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

## 9. PRÉPARATION DE BOISSONS CHAUDES LACTÉES

### Nota Bene !

Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou avec de grosses bulles, toujours nettoyer le couvercle de la carafe à lait (E2) et la buse à eau chaude (A8) comme décrit dans les paragraphes « 12.10 Nettoyage de la carafe à lait » et « 12.11 Nettoyage du gicleur eau chaude ».

### 9.1 Quel lait utiliser ?

La qualité de la mousse peut varier en fonction de :

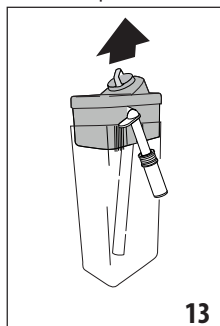
- la température du lait ou de la boisson végétale (pour de meilleurs résultats, toujours utiliser du lait ou des boissons végétales à la température de réfrigérateur, + 5°C) ;
- type de lait ou boisson végétale ;
- marque utilisée ;
- ingrédients et valeurs nutritives.

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	✓

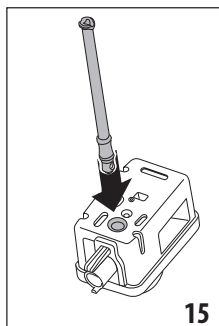
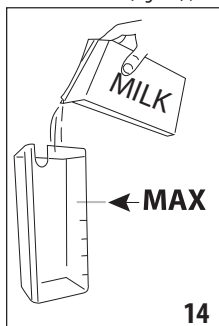
### 9.2 Remplir et accrocher la carafe à lait

1. Enlever le couvercle (E2) (fig. 13) ;
2. Remplir la carafe à lait (E3) en versant une quantité suffisante de lait, ne pas dépasser le niveau MAX imprimé sur la

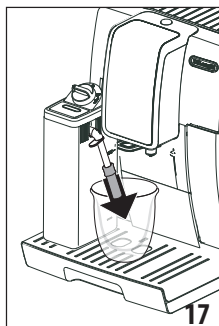
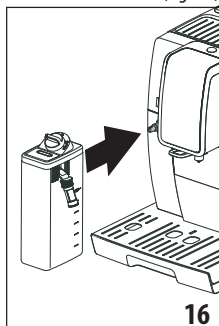
carafe (fig. 14). Noter que chaque graduation imprimée sur le côté de la carafe correspond à environ 100 ml de lait ;



3. S'assurer que le tube d'aspiration du lait (E4) est bien inséré dans le logement prévu sur le fond du couvercle de la carafe à lait (fig. 15) ;



4. Remettre le couvercle sur la carafe à lait ;
5. Si présente, extraire la buse à eau chaude (D6) ;
6. Accrocher la carafe à lait (E) à la buse (A8) en la poussant à fond (fig. 16) : la machine émet un signal sonore (si la fonction signal sonore est active) ;
7. Placer une tasse suffisamment grande sous les becs verseurs de café (A9) et sous le tube d'écoulement du lait mousseux (E5) ; régler la longueur du tube d'écoulement du lait, pour l'approcher de la tasse, en le tirant simplement vers le bas (fig. 17).



8. Suivre les indications reportées ci-après pour chaque fonction spécifique.

**Nota Bene !**




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

**9.3 Sélection de l'intensité du café ou utilisation de café prémoulu**

Une fois que la carafe à lait est prête, et avant de sélectionner la boisson à base de lait souhaitée, il est possible de varier l'intensité du café personnalisé comme décrit dans le paragraphe « 7.2 Sélection de l'intensité du café » (et dans ce cas ajouter une dose de café comme indiqué dans le paragraphe « 7.4 Préparation du café avec du café prémoulu »).

**9.4 Régler la quantité de mousse**

En tournant le bouton de réglage de la mousse (E1), il est possible de sélectionner la quantité et le type de mousse de lait qui s'écoulera pendant la préparation des boissons lactées.

Position du bouton	Description	Conseillé pour...
	DÉLICATE	LAIT CHAUD (non mousseux) /CAFFELATTE/ CAFE' CON LECHE /CAFÉ' AU LAIT
	CRÉMEUSE	LATTE MACCHIATO/ FLAT WHITE/ CORTADO
	DENSE	CAPPUCCINO/ CAPPUCCINO+ / CAPPUCCINO MIX / ESPRESSO MACCHIATO / LAIT CHAUD (mousseux)

**9.5 Préparation automatique de cappuccino et de boissons à base de lait**

1. Remplir et accrocher la carafe à lait (E) comme illustré précédemment.
2. Sélectionner la boisson souhaitée :
  - CAPPUCCINO
  - LATTE MACCHIATO
  - LAIT CHAUD
  - CAPPUCCINO+
  - CAPPUCCINO MIX
  - CAFFELATTE
  - FLAT WHITE
  - ESPRESSO MACCHIATO
  - CAFE' CON LECHE
  - CAFÉ' AU LAIT
  - CORTADO
  - GALAO

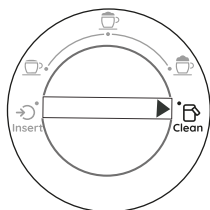
3. Sur l'écran la machine conseille de tourner le bouton de réglage de la mousse (E1) en fonction de la mousse que la recette originale prévoit : tourner le bouton sur le couvercle de la carafe à lait dans la position affichée à l'écran.
4. Après quelques secondes, l'appareil commence automatiquement la préparation et l'écran affiche l'image de la boisson sélectionnée et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.

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

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

- **Esc** : presser si l'on souhaite interrompre complètement la préparation et revenir à la page d'accueil.
- **Stop X** : presser pour interrompre la distribution du lait ou du café et passer à la distribution suivante (si prévue) pour compléter la boisson.
- La préparation de chaque boisson à base de lait est personnalisable (voir chapitres « 11. Personnaliser les boissons »).

**9.6 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation**

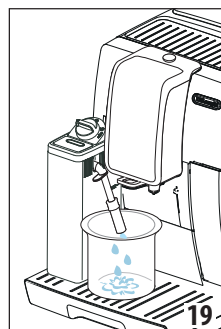
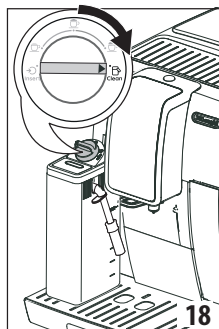


Après chaque utilisation des fonctions lait, la demande « **TOURNER BOUTON SUR CLEAN** » s'affiche et il est nécessaire de nettoyer le couvercle de la carafe à lait :

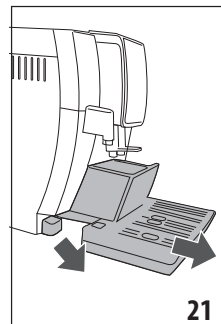
1. Laisser la carafe à lait (E) insérée dans la machine (il n'est pas nécessaire de vider la

carafe à lait) ;

2. Placer une tasse ou un autre récipient sous le tube d'écoulement du lait mousseux ;
3. Tourner le bouton de réglage mousse (E1) sur « **CLEAN** » (fig. 18) : l'écran affiche « **NETTOYAGE EN COURS POSER RÉCIPIENT SOUS BUSE** » ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que le nettoyage s'effectue. De la vapeur mélangée à de l'eau chaude sort du tube d'écoulement du lait mousseux (fig. 19). Le nettoyage s'interrompt automatiquement ;



4. Remettre le bouton de réglage sur l'une des sélections de la mousse ;
5. Enlever la carafe à lait et toujours nettoyer le gicleur eau chaude (A8) avec une éponge (fig. 20).



**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 en tournant le bouton de réglage de la mousse (E1) sur « **CLEAN** », démonter la carafe à lait et nettoyer tous les composants selon la procédure indiquée au paragraphe « 12.10. Nettoyage de la carafe à lait »

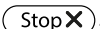
**À la fin des préparations, il y a encore suffisamment de lait dans la carafe pour d'autres recettes**

- Une fois la phase de nettoyage effectuée avec le bouton de réglage mousse (E1) réglé sur la position « **CLEAN** », extraire la carafe à lait et la placer immédiatement au réfrigérateur. La carafe ne peut pas être conservée au réfrigérateur plus de 2 jours ; il faut donc nettoyer tous les composants en procédant comme décrit dans le paragraphe « 12.10. Nettoyage de la carafe à lait »

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

- Important ! Si la carafe à lait reste en dehors du réfrigérateur pendant plus de 30 minutes, démonter et nettoyer tous les composants, en procédant comme décrit dans le paragraphe « 13.10. Nettoyage de la carafe à lait ».
- Si la carafe à lait n'est pas nettoyée, le symbole  (B7) apparaît sur la page d'accueil pour rappeler que le nettoyage est nécessaire.
- Dans certains cas, la machine devra chauffer avant de pouvoir effectuer le nettoyage.
- Pour garantir un nettoyage correct, attendre la fin de la fonction de nettoyage. La fonction est automatique et ne doit pas être interrompue pendant la navigation.

## 10. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

1. Contrôler que la buse à eau chaude (D6) soit accrochée correctement au gicleur eau chaude (A8) ;
2. Mettre une tasse sous la buse ;
3. Appuyer sur « EAU CHAUDE » ; l'écran affiche l'image correspondante ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue ;
4. La machine fait couler de l'eau chaude puis interrompt automatiquement la distribution. Pour interrompre manuellement la distribution d'eau chaude appuyer sur .

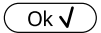
### Nota Bene !

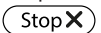

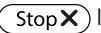
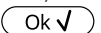

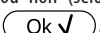
- Si le mode "Économie d'énergie" est activé, la préparation d'eau chaude pourrait demander quelques secondes d'attente.
- La préparation d'eau chaude est personnalisable (voir chapitres « 11. Personnaliser les boissons »).

## 11. PERSONNALISER LES BOISSONS

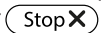

L'intensité (pour les boissons qui le prévoient) et la durée des boissons peuvent être personnalisées comme suit :

Pour accéder appuyer sur le bouton  (C3). Parcourir jusqu'à sélectionner .

1. Sélectionner le profil souhaité ;
2. Sélectionner la boisson que l'on souhaite personnaliser : les accessoires relatifs doivent être insérés ;
3. Pour les boissons à base de café uniquement, sélectionner l'intensité souhaitée en appuyant sur « - » ou « + » et appuyer sur  ;
4. La préparation commence et l'écran affiche la boisson avec une barre verticale. L'étoile à côté de la barre représente la longueur actuellement programmée ;

5. Lorsque la longueur atteint la quantité minimale programmable, l'écran affiche  ; (appuyer sur  pour annuler).
6. Appuyer sur  lorsque l'on atteint la quantité souhaitée dans la tasse ;
7. Appuyer sur  pour enregistrer (ou sur  pour annuler).
8. L'appareil confirme si les valeurs ont été enregistrées ou non (selon la sélection précédente) : appuyer sur .
9. L'appareil revient à la page d'accueil.

### Nota Bene !

- **Boissons à base de lait** : régler d'abord l'intensité du café, puis la quantité de lait (barre de gauche), et enfin la quantité de café (barre de droite) ;
- **Eau chaude** : l'appareil distribue de l'eau chaude : appuyer sur  pour mémoriser la quantité souhaitée.
- Il est possible de quitter la programmation en appuyant sur  : les valeurs ne seront pas enregistrées.

## 12. NETTOYAGE



### 12.1 Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- le circuit interne de la machine ;
- le tiroir à marc de café (A11) ;
- l'égouttoir (A15), la coupelle de condensation (A10), la grille égouttoir (A14) et le flotteur d'égouttoir plein (A13) ;
- le réservoir d'eau (A17) ;
- les becs verseurs de café (A9) ;
- l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu (A4) ;
- l'infuseur (A20), accessible après avoir ouvert le volet de service (A19) ;
- la carafe à lait (E) ;
- le gicleur eau chaude (A8) ;
- le panneau de contrôle (C).


### Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyeurs abrasifs ou de l'alcool. Avec les super-automatiques De'Longhi, il n'est pas nécessaire d'utiliser d'adjuvants chimiques pour le nettoyage de la machine.
- Aucun composant de l'appareil ne peut être lavé au lave-vaisselle à l'exception de la grille égouttoir (A14), de la carafe à lait (E) et de l'égouttoir (A15).

lavables au lave-vaisselle 	lavage à la main uniquement 
grille égouttoir (A14)	plateau d'appui pour tasses (A12)
carafe à lait (E)	réservoir d'eau (A17)
égouttoir (A15)	infuseur extractible (A20)
	tiroir à marc de café (A11)

- 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.

## 12.2 Nettoyage du circuit interne de la machine

Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 3/4 jours, il est vivement conseillé, avant de la réutiliser, de vider le réservoir d'eau et de le remplir d'eau fraîche potable, d'allumer la machine et d'effectuer 1 rinçage en sélectionnant la fonction « Rinçage » (paragraphe « 6.3 Rinçage  »);

### **Nota Bene !**

Il est tout à fait normal, après avoir effectué ce nettoyage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A11).

## 12.3 Nettoyage du tiroir à marc de café

Lorsque l'écran affiche le message "VIDER LE TIROIR À MARC", il faut le vider et le nettoyer. Tant que le tiroir à marc (A11) n'est pas inséré, la machine ne peut pas faire le café. L'appareil signale le besoin de vider le récipient même s'il n'est pas plein, si 72 heures se sont écoulées depuis la première préparation (pour que le décompte des 72 heures soit effectué correctement, la machine ne doit jamais être débranchée du réseau électrique).

### **Attention ! Risque de brûlures**

Si l'on prépare plusieurs boissons à base de lait à la suite, le plateau métallique d'appui des tasses (A12) devient chaud. Attendre qu'il refroidisse avant de le toucher, et le saisir uniquement par l'avant.

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :

1. Extraire l'égouttoir (A15) et le tiroir à marc (A11) (fig. 21).
2. Vider et nettoyer soigneusement l'égouttoir et le tiroir à marc en veillant à éliminer tous les résidus pouvant se déposer sur le fond : le pinceau fourni (D5) est doté d'une spatule adaptée à cette opération.
3. Contrôler la coupelle de condensation (A10) (de couleur rouge) et, si elle est pleine, la vider.
4. Remettre en place l'égouttoir, la grille et le bac à marc de café.

### **Attention !**

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

## 12.4 Nettoyage de l'égouttoir et de la coupelle de condensation

### **Attention !**

L'égouttoir (A15) est doté d'un flotteur (A13) (rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 22). Avant que ce flotteur ne dépasse du plateau d'appui pour tasses (A12), il est nécessaire de vider l'égouttoir et de le nettoyer, autrement l'eau peut déborder et endommager la machine, le plan d'appui ou la zone autour.

Pour retirer l'égouttoir, procéder comme suit :

1. Extraire l'égouttoir et le tiroir à marc de café (A11) (fig. 21) ;
2. Retirer le plateau d'appui pour tasses (A12), la grille égouttoir (A14), ensuite vider l'égouttoir et le tiroir à marc et laver tous les composants.
3. Contrôler la coupelle de condensation de couleur rouge (A10) et, si elle est pleine, la vider ;
4. Remettre en place l'égouttoir, la grille, le plateau et le tiroir à marc de café.

### **Attention !**

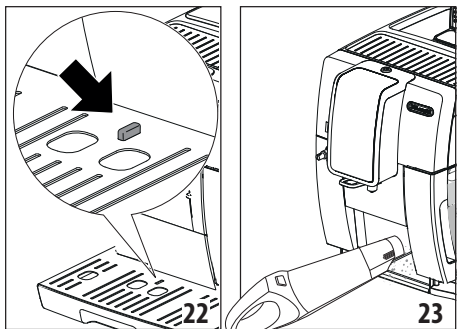
Lors de l'extraction de l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc de café même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le tiroir à marc de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.

## 12.5 Nettoyage interne de la machine

### **Risque de décharges électriques !**

Avant de réaliser les opérations de nettoyage des parties internes, la machine doit être éteinte (consulter « 5. Arrêt de l'appareil ») et débranchée du secteur. Ne jamais plonger la machine dans l'eau.

1. Contrôler périodiquement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible après avoir extrait l'égouttoir et le tiroir à marc de café (A11) n'est pas sale. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide du pinceau fourni (D5) et d'une éponge.
2. Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur à main (fig. 23).



3. Remettre en place l'égouttoir, la grille, le plateau et le tiroir à marc de café.

### 12.6 Nettoyage du réservoir d'eau

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

1. Extraire le réservoir d'eau (fig. 2) ;
2. Retirer le filtre (si présent) et le rincer à l'eau claire ;
3. Vider le réservoir d'eau et le nettoyer avec de l'eau tiède et un chiffon humide non abrasif. Rincer abondamment à l'eau.
4. Réinsérer le filtre (si prévu), remplir le réservoir avec de l'eau potable fraîche jusqu'au niveau MAX et réinsérer le réservoir ;
5. (Modèles avec filtre adoucisseur uniquement) Faire couler environ 100 ml d'eau chaude pour réactiver le filtre.

#### **Nota Bene :**

Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 3-4 jours il est recommandé de nettoyer le réservoir comme décrit ci-dessus.

### 12.7 Nettoyage des becs verseurs de café

1. Nettoyer périodiquement la buse à café (A9) avec une éponge ou un chiffon propres (fig. 24A) ;
2. 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 (fig. 24B).

### 12.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu

Nettoyer périodiquement (environ une fois par mois) l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu (A4). Procéder de la manière suivante :

1. Arrêter la machine (voir chapitre « 5. Arrêt de l'appareil » ;
2. Ouvrir le volet de l'entonnoir (A2) ;
3. Nettoyer l'entonnoir à l'aide du pinceau fourni (D5) (si prévu) ;
4. Ouvrir le volet (A19) (fig. 25) du côté droit ;

#### **Attention !**

Après le nettoyage, veiller à ne laisser aucun accessoire dans l'entonnoir : la présence de corps étrangers à l'intérieur de l'entonnoir pendant le fonctionnement peut provoquer des dommages à la machine.

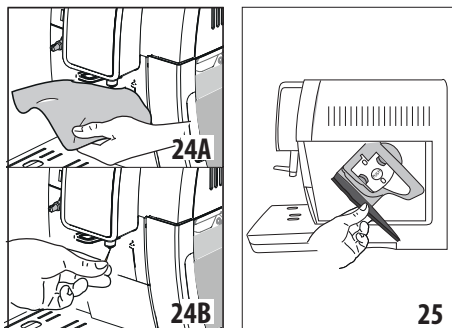
### 12.9 Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur (A20) doit être nettoyé au moins une fois par mois.

#### **Attention !**

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

1. S'assurer que la machine ait effectué correctement l'arrêt (voir chapitre « 5. Arrêt de l'appareil ») ;
2. Extraire le réservoir à eau (A17) (fig. 2) ;
3. Ouvrir le volet (A19) (fig. 25) présent sur le côté droit ;



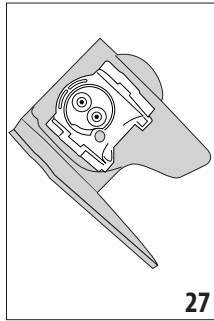
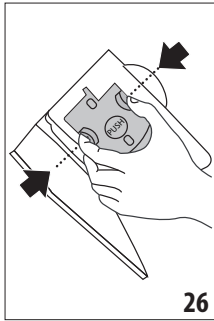
4. Pousser vers l'intérieur les deux boutons de décrochage tout en tirant l'infuseur vers l'extérieur pour l'extraire (fig. 26) ;
5. Plonger l'infuseur dans l'eau pendant environ 5 minutes, puis le rincer sous le robinet ;

#### **Attention !**

**RINCER UNIQUEMENT À L'EAU**

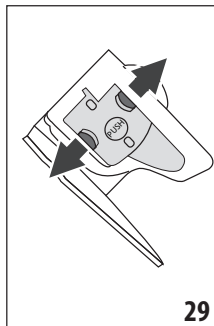
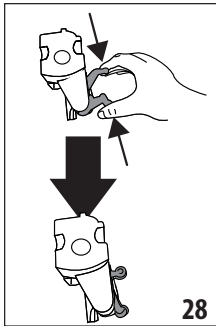
**PAS DE NETTOYANTS - PAS DE LAVE-VAISSELLE**

6. Nettoyer l'infuseur sans utiliser de nettoyants, il pourrait s'abîmer.
7. À l'aide du pinceau (D5) (si prévu), nettoyer les résidus de café sur le logement de l'infuseur, visibles à travers le volet (A19) ;
8. Après le nettoyage, remettre l'infuseur en place en l'enfilant dans le support (fig. 27) ; puis appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'au « clic » d'accrochage ;



### Nota Bene !

Si l'infuseur est difficile à insérer, il est nécessaire (avant l'insertion) de le mettre à la bonne dimension en appuyant sur les deux leviers comme indiqué sur la fig. 28.

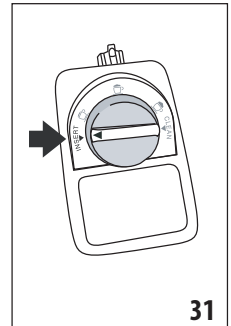
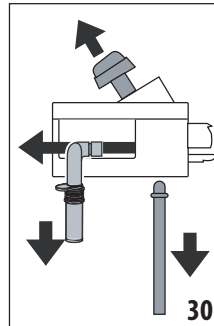


9. Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons rouges aient joué vers l'extérieur (fig. 29) ;
10. Fermer le volet infuseur ;
11. Réinsérer le réservoir d'eau.

### 12.10 Nettoyage de la carafe à lait

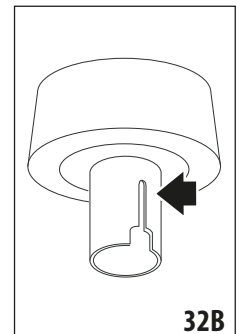
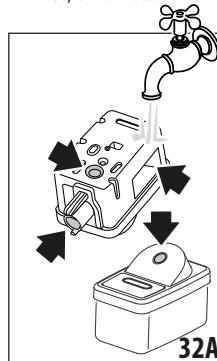
Nettoyer la carafe à lait (E) comme décrit ci-dessous :

1. Extraire le couvercle (E2) ;
2. Extraire le tube d'écoulement du lait et l'extension (E5) ainsi que le tube plongeur (E4) (fig. 30) ;
3. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton de réglage de la mousse (E1) jusqu'à la position "INSERT" (fig. 31) et l'extraire en le tirant vers le haut ;



4. Laver au lave-vaisselle (conseillé) ou à la main, selon les modalités indiquées ci-après :

- **Au lave-vaisselle** : Rincer tous les composants décrits avant et la carafe à lait à l'eau courante potable chaude (au moins 40°C) : les positionner donc 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 la carafe à lait à l'eau courante potable chaude (au moins 40°C) de sorte à éliminer tout résidu visible de lait, en veillant à faire passer l'eau à travers tous les trous du couvercle (fig. 32A) : puis plonger pendant au moins 30 minutes, tous les composants dans de l'eau potable chaude (au moins 40°C) avec du liquide vaisselle. Ensuite, rincer soigneusement tous les composants à l'eau chaude potable comme décrit ci-dessus, en les frottant individuellement à la main.



5. Faire particulièrement attention à ce qu'aucun résidu de lait ne reste sur l'encoche ou sur la rainure située sous le bouton : racle éventuellement la rainure à l'aide d'un cure-dent (fig. 32B) ;
6. Vérifier également que le tube plongeur et le tube d'écoulement ne sont pas bouchés par des résidus de lait ;
7. Essuyer tous les composants avec un chiffon sec et propre ;
8. Ré-assembler tous les composants du couvercle ;
9. Remettre en place le couvercle sur la carafe à lait.

### Nota bene :

La machine rappelle une fois par semaine qu'il est nécessaire de nettoyer soigneusement la carafe à lait en repropoant la séquence de nettoyage correcte.

## 12.11 Nettoyage du gicleur eau chaude

Nettoyer le gicleur (A8) après chaque préparation de lait à l'aide d'une éponge, en éliminant les résidus de lait déposés sur les joints (fig. 20).

## 13. DÉTARTRAGE

### Attention !

- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant, reportées sur l'emballage du détartrant (fourni avec certains modèles et/ou disponible auprès des centres d'assistance agréés).
- Il est recommandé d'utiliser exclusivement du détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants non appropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, peut entraîner l'apparition de défauts non couverts par la garantie du producteur.
- Le détartrant peut abîmer les surfaces délicates. Si le produit est renversé accidentellement, essuyer immédiatement.

Pour effectuer le détartrage	
Détartrant	Détartrant De'Longhi
Récipient	Capacité conseillée : 2,0 Litres
Temps	~30min

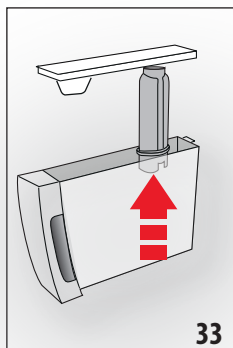
Détartrer la machine lorsque l'écran affiche « DÉTARTRAGE NÉCESSAIRE OK POUR DÉMARRER (~30min) » : si l'on désire procéder tout de suite au détartrage, appuyer sur **Ok ✓** et suivre les opérations depuis le point 3.

Pour remettre le détartrage à un autre moment, presser **Esc** : le symbole (B6) sur l'écran rappelle que l'appareil a besoin d'être détartré. (Le message sera reproposé à chaque allumage).

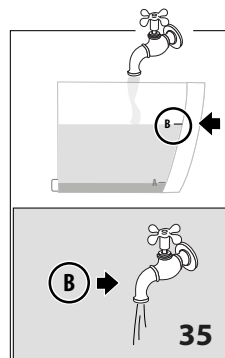
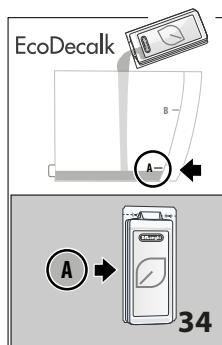
Pour accéder au menu détartrage :

1. Appuyer sur la touche **(C3)** pour entrer dans le menu ;
2. Appuyer sur « DÉTARTRAGE » et suivre les indications sur l'écran ;

3. « RETIRER LE FILTRE À EAU » (fig. 33) ; extraire le réservoir d'eau (A17), enlever le filtre à eau (D4) (si présent).



4. Insérer la buse à eau chaude (D6) fig.5.
5. Vider le réservoir d'eau. Appuyer sur **Next >** ;
6. « DÉTARTRANT (NIVEAU A) ET EAU (NIVEAU B) ». Verser le détartrant dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau A (correspondant à un emballage de 100 ml) imprimé sur le côté interne du réservoir (fig. 34) ; ajouter donc de l'eau (un litre) jusqu'à atteindre le niveau B (fig. 35) ; réinsérer le réservoir d'eau. Appuyer sur **Next >** ;
7. « VIDER ÉGOUTTOIR » (fig. 21) ;
8. Enlever, vider et réinsérer l'égouttoir (A15) et le tiroir à marc (A11). Appuyer sur **Next >** ;
9. « METTRE UN RÉCIPIENT 2L PRESSER OK POUR DÉMARRER » : Placer r un récipient vide ayant une capacité minimale de 2 litres sous la buse à eau chaude (D6) et sous le bec verseur de café (A9) ;



### Attention ! Risque de brûlures

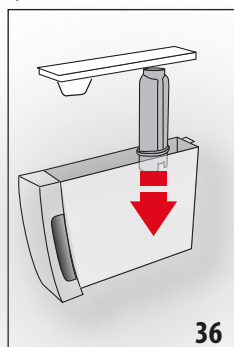
De l'eau chaude contenant des acides sort de la buse à eau chaude et du bec verseur de café. Éviter tout contact avec cette solution.

10. Appuyer sur **Ok ✓** pour confirmer l'introduction de la solution détartrante. L'écran affiche « DÉTARTRAGE

EN COURS, VEUILLEZ PATIENTER” : Le programme de détartrage commence et le détartrant coule aussi bien de la buse à eau chaude que du bec verseur de café et effectue automatiquement toute une série de rinçages à intervalles pour éliminer les résidus de calcaire de l'intérieur de la machine ;

Après environ 30 minutes, l'appareil interrompt le détartrage ;

11. « RINCER ET REMPLIR D'EAU JUSQU'AU NIVEAU MAX » (fig. 3) : l'appareil est maintenant prêt pour un processus de rinçage avec de l'eau potable fraîche. Vider le récipient utilisé pour collecter la solution détartrante et extraire le réservoir d'eau, le vider, le rincer à l'eau claire, le remplir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau potable fraîche et l'insérer dans la machine ;
12. “METTRE UN RÉCIPIENT 2l OK POUR LANCER LE RINÇAGE” : Remettre le récipient vide utilisé pour récupérer la solution détartrante sous la buse à café et la buse à eau chaude et appuyer sur **Ok ✓** ;
13. L'eau chaude sort d'abord de la buse à café et ensuite de la buse à eau chaude et l'écran affiche « RINÇAGE EN COURS VEUILLEZ PATIENTER » ;
14. Lorsque l'eau dans le réservoir est finie, vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage ;
15. (Si le filtre était installé) “INSÉRER LE FILTRE DANS SON LOGEMENT” (fig. 36). Appuyer sur **Next >** et extraire le réservoir d'eau, réinsérer, si enlevé précédemment, le filtre adoucisseur ;



16. “RINCER ET REMPLIR D'EAU JUSQU'AU NIVEAU MAX” (fig. 3) : Remplir le réservoir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau potable fraîche ;
17. “INSÉRER LE RÉSERVOIR À EAU” (fig. 4) : Réinsérer le réservoir à eau ;
18. “METTRE UN RÉCIPIENT 2l OK POUR LANCER LE RINÇAGE” : Après l'avoir vidé, replacer le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante sous la buse à eau chaude (fig. 8) et appuyer sur **Ok ✓**.

19. L'eau chaude sort de la buse à eau chaude/vapeur et l'écran affiche “RINÇAGE EN COURS, VEUILLEZ PATIENTER” ;
20. “VIDER ÉGOUTTOIR” (fig. 21) : À la fin du second rinçage, vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage, enlever, vider et réinsérer l'égouttoir (A15) et le tiroir à marc (A11) : appuyer sur **Next >** ;
21. « DÉTARTRAGE TERMINÉ » : appuyer sur **Ok ✓** ;
22. « REMPLIR RÉSERVOIR D'EAU FRAÎCHE » : extraire et remplir le réservoir avec de l'eau potable fraîche jusqu'au niveau MAX et le réinsérer dans la machine.

L'opération de détartrage est terminée.

### Nota Bene !

- Si le cycle de détartrage ne se termine pas correctement (ex. coupure de courant) la machine demandera à le terminer lors de son rallumage.
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué le détartrage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A11).
- L'appareil a besoin d'un troisième rinçage, si le réservoir à eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX : ceci pour s'assurer que la solution détartrante a complètement été vidée des circuits internes de l'appareil. Avant de lancer le rinçage, se rappeler de vider l'égouttoir.

## 14. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

La demande de détartrage s'affiche après une période de fonctionnement préréglée qui dépend de la dureté de l'eau.

Il est possible de programmer la machine en fonction de la dureté réelle de l'eau utilisée, rendant ainsi l'opération de détartrage moins fréquente.

### 14.1 Mesure de la dureté de l'eau

1. Retirer la bande réactive fournie « TOTAL HARDNESS TEST » (D1) de son emballage.
2. Plonger entièrement la bande réactive dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
3. Extraire la bande de l'eau et la secouer légèrement. Au bout d'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.

### 14.2 Réglage de la dureté de l'eau

1. Accéder au menu comme indiqué au paragraphe « 6.1 Accéder au menu » ;
2. Appuyer sur **Next >** « DURETÉ DE L'EAU » ;
3. Effectuer la procédure indiquée au paragraphe précédent et relever le niveau de dureté de l'eau ;
4. “DURETÉ DE L'EAU, ACTUEL SOULIGNÉ” : Appuyer sur le niveau relevé au point précédent comme spécifié dans le tableau suivant : (Niveau 1 = eau douce ; Niveau 4 = eau très dure) ;

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

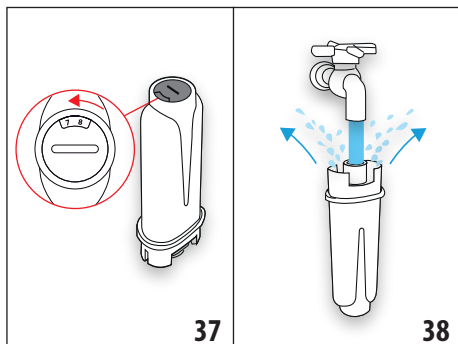
5. Appuyer sur pour revenir à la page d'accueil. La machine est maintenant reprogrammée selon le nouveau réglage de la dureté de l'eau.

## 15. FILTRE ADOUCISSEUR

Certains modèles sont dotés d'un filtre adoucisseur (D4) : si votre modèle n'en est pas doté, nous vous conseillons de l'acheter auprès des centres d'assistance agréés De'Longhi. Pour une utilisation correcte du filtre, suivre les instructions indiquées ci-après.

### 15.1 Installation du filtre

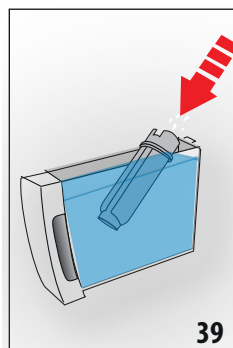
1. Accéder au menu comme indiqué au paragraphe « 6.1 Accéder au menu » ;
2. Appuyer sur « FILTRE À EAU » ;
3. « TOURNER LE DATEUR JUSQU'AUX 2 PROCHAINS MOIS » (fig. 37) : retirer le nouveau filtre (D4) de son emballage et tourner le disque du dateur de manière à visualiser les deux prochains mois d'utilisation. Appuyer sur ;



#### Nota Bene

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

4. "FAIRE COULER EAU JUSQU'À CE QU'ELLE SORTE" (fig. 38) : Pour activer le filtre, faire couler de l'eau du robinet dans le trou central du filtre comme indiqué en figure jusqu'à ce que l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute. Appuyer sur ;
5. Extraire le réservoir (A17) de la machine et le remplir d'eau.
6. « PLONGER FILTRE LAISSANT SORTIR BULLES D'AIR » (fig. 39) : Insérer le filtre à l'intérieur du réservoir et le plonger complètement pendant une dizaine de secondes, en l'inclinant et en appuyant légèrement dessus afin de permettre aux bulles d'air de sortir. Appuyer sur ;




7. "INSÉRER LE FILTRE DANS SON LOGEMENT" : Insérer le filtre (D4) dans son logement (fig. 36) et le presser à fond. Appuyer sur ;
8. "INSÉRER LE RÉSERVOIR À EAU" : Refermer le réservoir avec le couvercle (A16), puis réinsérer le réservoir dans la machine (fig. 4) ;
9. « METTRE UN RÉCIPIENT 0,5L, OK POUR ACTIVER LE FILTRE » (fig. 6) : positionner le récipient sous la buse à eau chaude (D6) et appuyer sur : « EAU CHAUDE VEUILLEZ PATIENTER » la distribution commence et s'interrompt automatiquement.

Maintenant le filtre est activé et il est possible d'utiliser la machine.

### 15.2 Remplacement du filtre

Remplacer le filtre (D4) lorsque l'écran affiche « REMPLACER LE FILTRE À EAU, APPUYER SUR OK POUR DÉMARRER » : pour procéder au immédiatement au remplacement, appuyer sur et suivre les opérations à partir du point 3 du chapitre précédent.

Pour remettre le remplacement à plus tard, appuyer sur : le symbole (B8) sur l'écran rappelle qu'il est nécessaire de remplacer le filtre. Pour le remplacement, procéder comme suit :





1. Accéder au menu comme indiqué dans le paragraphe « 6.1 Accéder au menu » et appuyer sur  ;
2. Appuyer sur « FILTRE À EAU » ;
3. Appuyer sur « REMPLACER FILTRE »
4. Suivre les opérations illustrées au paragraphe précédent depuis le point 3 en retirant d'abord le réservoir (A17) puis le filtre usagé.

### **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.

## **15.3 Enlever le filtre**

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

1. Retirer le réservoir (A17) et le filtre usagé ;
2. Accéder au menu comme indiqué dans le paragraphe « 6.1 Accéder au menu » et appuyer sur  ; Appuyer sur « FILTRE EAU » ;
3. Appuyer sur « RETIRER LE FILTRE À EAU » ;
4. « RETRAIT FILTRE CONFIRMÉ ? » : appuyer sur  (si en revanche on veut revenir au menu réglages, appuyer sur  ) ;
5. "FILTRE RETIRÉ" : l'appareil a enregistré la modification. Appuyer sur  pour revenir à la page d'accueil.



### **Nota Bene !**

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

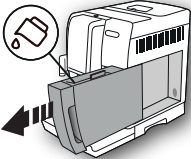
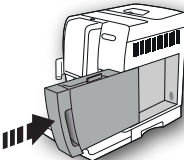
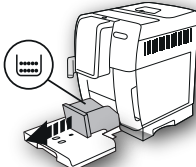
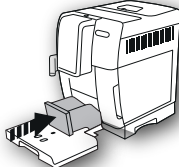
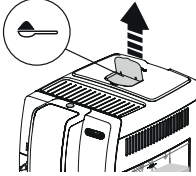
## **16. DONNÉES TECHNIQUES**

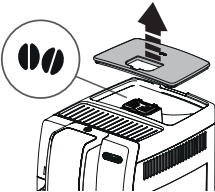
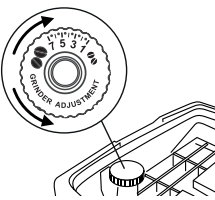
Tension :	220-240 V~ 50-60 Hz max. 10 A
Puissance :	1450W
Pression :	1,5 MPa (15 bar)
Capacité réservoir eau :	1,8 l
Dimensions LxPxH :	240x440x360 mm
Longueur du cordon :	1250 mm
Poids :	10 kg
Capacité maxi réservoir à grains :	300 g


### **16.1 Conseils pour l'Économie d'Énergie**





- Pour réduire la consommation d'énergie après la préparation d'une ou plusieurs boissons, enlever la carafe (E) ou les accessoires.
- Programmer l'arrêt automatique à 15 minutes (voir paragraphe « 6.11 Arrêt automatique (veille)  ») :
- Activer l'Économie d'Énergie (voir paragraphe « 6.13 Économie d'énergie  ») ;
- Quand la machine le demande, effectuer le cycle de détartrage (voir chapitre « 13. Détartrage »).

## 17. MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
<p>REPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU FRAÎCHE</p> 	<p>L'eau dans le réservoir (A17) est insuffisante.</p>	<p>Remplir le réservoir à eau et l'insérer correctement, en l'enfonçant à fond jusqu'à son accrochage.</p>
<p>INSÉRER LE RÉSERVOIR À EAU</p> 	<p>Le réservoir (A17) n'est pas inséré ou est mal inséré.</p>	<p>Insérer correctement le réservoir en l'enfonçant à fond.</p>
<p>VIDER LE TIROIR À MARC</p> 	<p>Le tiroir à marc (A11) de café est plein.</p>	<p>Vider le tiroir à marc, l'égouttoir (A15) et effectuer le nettoyage, puis les réinsérer. Important : lors de l'extraction de l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc de café même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le tiroir à marc peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.</p>
<p>INSÉRER LE TIROIR À MARC</p> 	<p>Après le nettoyage le tiroir à marc (A11) n'a pas été inséré.</p>	<p>Extraire l'égouttoir (A15) et insérer le tiroir à marc.</p>
<p>INTRODUIRE LE CAFÉ MOULU UNE CUILLÈRE-DOSEUSE MAXI</p> 	<p>La préparation avec du café de type prémoulu a été sélectionnée.</p>	<p>S'assurer que l'entonnoir (A4) n'est pas bouché, puis introduire une dose rase (D2) de café prémoulu et appuyer sur OK à l'écran en suivant les indications du paragraphe « 7.4 Préparation du café en utilisant le café prémoulu ».</p>

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
<b>REMPLEIR LE RÉSERVOIR À GRAINS.</b> 	Le café en grains est terminé.	Remplir le réservoir à grains (A3) (fig. 9).
	L'entonnoir (A4) pour le café prémoulu s'est bouché.	Vider l'entonnoir à l'aide du pinceau (D5), de la façon décrite dans le par. « 12.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu ».
<b>MOUTURE TROP FINE. RÉGLER LE MOULIN</b> 	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.	Répéter la distribution du café et tourner d'un cran, vers le numéro 7 dans le sens des aiguilles d'une montre, le bouton de réglage de la mouture (A5) (fig. 12) pendant que le moulin à café est en marche. Si après avoir fait au moins 2 cafés, la distribution est encore trop lente, répéter la correction en tournant le bouton de réglage d'un autre cran (par. « 7.5 Réglage du moulin à café »). Si le problème persiste, vérifier que le réservoir d'eau (A17) soit inséré à fond.
	En présence du filtre adoucisseur (D4) une bulle d'air a pu être relâchée à l'intérieur du circuit et en a bloqué l'écoulement.	Insérer la buse à eau chaude (D6) dans la machine et débiter un peu d'eau jusqu'à ce que le flux soit régulier. Si le problème persiste enlever le filtre (voir par. « 15.3 Enlever le filtre »).
<b>INSÉRER LA BUSE À EAU</b>	La buse à eau (D6) n'est pas insérée ou est mal insérée	Insérer la buse à eau en la poussant à fond.
<b>INSÉRER LA CARAFE À LAIT</b>	La carafe à lait (E) n'est pas insérée ou est mal insérée.	Insérer la carafe à lait en la poussant à fond.
<b>INSÉRER LE GROUPE INFUSEUR</b>	Après le nettoyage, l'infuseur (A20) n'a pas été réinséré.	Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le par. « 12.9 Nettoyage de l'infuseur ».
<b>CIRCUIT D'EAU VIDE PRESSER OK POUR DÉMARRER</b>	Le circuit hydraulique est vide	Appuyer sur le sélecteur correspondant à "OK" et faire s'écouler l'eau par la buse (D6) : la distribution s'interrompt automatiquement. Si le problème persiste, vérifier que le réservoir d'eau (A17) soit inséré à fond.
	Un nouveau filtre adoucisseur (D4) a été inséré	S'assurer d'avoir suivi correctement les indications pour l'insertion du nouveau filtre (par. « 15. Filtre adoucisseur »). Si le problème persiste enlever le filtre (voir par. « 15.3 Enlever le filtre »).



MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
PRESSER OK POUR CLEAN OU BIEN TOURNER LE BOUTON	La carafe à lait a été insérée avec le bouton de réglage de la mousse (E1) sur « CLEAN ».	Si l'on souhaite utiliser la fonction CLEAN, appuyer sur le sélecteur correspondant à « OK », ou tourner le bouton de réglage mousse sur l'une des positions lait.
DÉTARTRAGE INTERROMPU PRESSER NEXT POUR CONTINUER	Le détartrage a été interrompu ou n'a pas été complété correctement.	Appuyer sur NEXT pour reprendre le détartrage. Pour de plus amples informations consulter le chapitre « 13. Détartrage ».
TOURNER LE BOUTON SUR CLEAN	Du lait vient d'être distribué, il faut donc nettoyer les conduits internes de la carafe à lait (E).	Tourner le bouton de réglage de la mousse (E1) sur CLEAN (fig. 18).
TOURNER LE BOUTON DE RÉGLAGE MOUSSE	Une recette à base de lait a été sélectionnée	Tourner le bouton sur la position relative à la mousse souhaitée.
CHOISIR UN GOÛT PLUS LÉGER OU RÉDUIRE QUANTITÉ DE CAFÉ	Trop de café a été utilisé.	Sélectionner une intensité plus légère en appuyant sur la touche « Intensité » (C5) ou réduire la quantité de café moulu (1 cuillère-doseuse maximum).
DÉTARTRAGE NÉCESSAIRE OK POUR DÉMARRER (~30MIN)	Indique qu'il est nécessaire de détartrer la machine.	Appuyer sur le sélecteur correspondant à « OK » pour lancer le détartrage ou sur « ESC » si l'on a l'intention de l'effectuer à un autre moment. Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le chap. « 13. Détartrage ».
REPLACER LE FILTRE À EAU PRESSER OK POUR DÉMARRER	Le filtre adoucisseur (D4) est usagé.	Appuyer sur le sélecteur correspondant à « OK » pour remplacer le filtre ou le retirer, ou sur « ESC » si l'on a l'intention de le faire à un autre moment. Suivre les instructions du chap. « 15. Filtre adoucisseur ».
DYSFONCTION : CONSULTER LA NOTICE	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyer soigneusement la machine de la façon décrite dans le chap. « 12. Nettoyage ». Si après le nettoyage la machine affiche encore le message, contacter le service clients et/ou un centre d'assistance agréé.
	Rappelle qu'il est nécessaire de nettoyer les conduits internes de la carafe à lait (E).	Tourner le bouton de réglage de la mousse (E1) sur CLEAN (fig. 18).


MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
	rappelle qu'il est nécessaire de remplacer le filtre (D4).	Remplacer le filtre ou le retirer en suivant les instructions du chapitre « 15. Filtre adoucisseur ».
	Rappelle qu'il est nécessaire de détartrer la machine.	Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le chap. « 13. Détartrage ».
	Indique que l'économie d'énergie est activée.	Pour désactiver l'économie d'énergie, procéder comme décrit au par. « 6.13 Économie d'énergie  ».
VEUILLEZ PATIENTER	L'appareil est en train de chauffer pour atteindre la température optimale	
NETTOYAGE EN COURS VEUILLEZ PATIENTER	L'appareil relève des impuretés à l'intérieur de la machine	Attendre que l'appareil soit prêt à l'emploi et sélectionner à nouveau la boisson souhaitée. Si le problème persiste contacter le service clients et/ou un centre d'assistance agréé.

## 18. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements possibles.

Si le problème ne peut pas être résolu de la façon décrite, contacter l'Assistance Technique.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil ne s'allume pas.	La fiche n'est pas branchée sur secteur.	Brancher la fiche sur la prise (fig. 1).
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).
	2 à 3 minutes se sont écoulées depuis le dernier café et les circuits internes de la machine ont refroidi.	Avant de faire le café, chauffer l'infuseur avec un rinçage, en utilisant la fonction prévue à cet effet (voir par. « 6.3 Rinçage  »).
	La température du café définie est trop basse.	Régler à partir du menu une température de café plus élevée (voir par. « 6.7 Température café  »). <b>Nota Bene</b> : Le changement de température est plus efficace dans les boissons allongées.
	Il est nécessaire de détartre la machine	Procéder de la manière décrite au chap. « 13. Détartrage ». Ensuite vérifier le niveau de dureté de l'eau (« 14.1 Mesure de la dureté de l'eau ») et vérifier que l'appareil est programmé selon la dureté réelle (« 14.2 Réglage de la dureté de l'eau »).
Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème.	Le café est moulu trop grossièrement.	Tourner le bouton de réglage de la mouture (A5) d'un cran vers le numéro 1 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 12). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir par. « 7.5 Réglage du moulin à café »).
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour machines à café espresso.
	Le café n'est pas frais.	L'emballage du café est ouvert depuis trop longtemps et a perdu son goût.
Le café sort trop lentement ou bien au goutte-à-goutte.	Le café est moulu trop finement.	Tourner le bouton de réglage de la mouture (A5) d'un cran, vers le numéro 7 dans le sens des aiguilles d'une montre, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 12). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir par. « 7.5 Réglage du moulin à café »).
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs de la buse.	Les becs de la buse à café (A9) sont bouchés.	Nettoyer les becs verseurs à l'aide d'un cure-dents (fig. 24B).

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café préparé est trop liquide.	L'entonnoir (A4) est bouché.	Nettoyer l'entonnoir à l'aide du pinceau (D5), comme décrit au par. « 12.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu ».
L'appareil ne distribue pas de café	L'appareil relève des impuretés à l'intérieur de la machine : l'écran affiche "Nettoyage en cours".	Attendre que l'appareil soit prêt à l'emploi et sélectionner à nouveau la boisson souhaitée. Si le problème persiste, s'adresser au Centre d'Assistance Agréé.
L'infuseur ne peut pas être extrait	L'arrêt n'a pas été effectué correctement	Arrêter la machine en appuyant sur la touche  (A7) (voir chap. « 5. Arrêt de l'appareil »).
Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un troisième rinçage	Durant les deux cycles de rinçage, le réservoir (A17) n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Procéder comme requis par l'appareil, mais en vidant d'abord l'égouttoir (A15), pour éviter que l'eau ne déborde.
Le lait ne sort pas du tube d'écoulement (E5)	Le couvercle (E2) de la carafe à lait (E3) est sale	Nettoyer le couvercle de la carafe à lait de la façon décrite dans le par. « 12.10 Nettoyage de la carafe à lait ».
	Le couvercle (E2) n'est pas assemblé correctement.	Assembler correctement tous les composants comme indiqué au par. « 9.1 Remplir et accrocher la carafe à lait ».
Le lait contient des grosses bulles, sort par jets du tube d'écoulement du lait (E5) ou est peu mousseux	Le lait n'est pas suffisamment froid ou le type de lait ne convient pas à la boisson demandée.	Pour des résultats optimaux, veiller à utiliser le bon type de lait selon que l'on prépare des boissons chaudes ou froides (voir par. « 9.1 Quel lait utiliser ? »). Utiliser des boissons à la température du réfrigérateur (Environ 5°C).
	Le bouton de réglage de la mousse (E1) est mal réglé.	Régler selon les indications du chapitre « 9. préparation de boissons chaudes lactées ».
	Le couvercle (E2) ou le bouton de réglage de la mousse (E1) de la carafe à lait sont sales	Nettoyer le couvercle et le bouton de la carafe à lait comme décrit au par. « 12.10 Nettoyage de la carafe à lait ».
	Il y a de l'eau dans la tube situé sous le bouton de réglage de la mousse (E1)	Extraire le bouton et bien l'essuyer.
	On utilise des boissons végétales.	Pour améliorer le résultat, utiliser des boissons à la température du réfrigérateur (Env. 5°C). Régler la quantité de mousse comme indiqué au par. « 9.3 Sélection de l'intensité du café ou utilisation de café prémoulu »
	Le gicleur eau chaude (A8) est sale	Nettoyer soigneusement le gicleur de la façon décrite dans le par. « 12.11 Nettoyage du gicleur eau chaude ».
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.

<b>PROBLÈME</b>	<b>CAUSE POSSIBLE</b>	<b>SOLUTION</b>
Le plateau range-tasses (A12) est chaud.	Plusieurs boissons ont été préparées à la suite	
Il est impossible d'insérer l'égouttoir (A15) dans la machine après le nettoyage	La coupelle de condensation (A10) n'est pas positionnée correctement	Vérifier que la coupelle de condensation est insérée correctement
L'appareil émet des nuages de vapeur par l'égouttoir (A15) et/ou il y a de l'eau sur le plan où est placé l'appareil .	Après le nettoyage, la grille de l'égouttoir n'a pas été réinsérée (A14).	Réinsérer la grille égouttoir dans l'égouttoir.

**Register Now**

[www.delonghi.com/register](http://www.delonghi.com/register)



---

De'Longhi Appliances via Seitz, 47 31100 Treviso, Italy [delonghi.com](http://delonghi.com)

57132C9056\_00\_0324