

SOMMAIRE

INTRODUCTION	43
Symboles utilisés dans la notice	43
Lettres entre parenthèses	43
Problèmes et solutions	43
SÉCURITÉ	43
Consignes fondamentales de sécurité	43
Utilisation conforme	44
Mode d'emploi	44
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	44
Description de l'appareil	44
Description du pot à lait	44
Description du tableau de commande	44
Explication des témoins	45
OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	45
Contrôle du transport	45
Installation de l'appareil	45
Branchement de l'appareil	45
Première mise en service	45
MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL	46
ARRÊT DE L'APPAREIL	46
MODIFICATION DES PROGRAMMATIONS DU MENU	46
Programmation de la langue	46
Programmation de l'horloge	47
Programmation de l'heure de mise en marche automatique	47
Réglage de la température	47
Programmation de l'arrêt automatique	47
Retour aux réglages d'usine (RAZ)	48
Fonction Statistiques	48
PRÉPARATION DU CAFÉ	48
Sélection du goût du café	48
Sélection de la quantité de café	48
Réglage du moulin à café	48
Préparation du café avec du café en grains	49
Préparation du café avec du café prémoulu	49
Personnalisation de la quantité de « mon café »	49

PRÉPARATION DE BOISSONS AVEC DU LAIT

Remplir et accrocher le pot à lait	50
Préparation du cappuccino	50
Préparation du lait mousseux	50
Préparation du café au lait	50
Préparation du lait chaud	51
Nettoyage du pot à lait après usage	51
Programmer les quantités de café et de lait	51

PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE

Préparation	51
Modification de la quantité	52

NETTOYAGE

Nettoyage de la machine	52
Nettoyage du tiroir à marc	52
Nettoyage de l'égouttoir	52
Nettoyage du réservoir d'eau	52
Nettoyage des buses café	52
Pulizia dell'ugello acqua calda	53
Nettoyage de l'entonnoir pour introduire le café prémoulu	53
Nettoyage de l'intérieur de la machine	53
Nettoyage de l'infuseur	53
Nettoyage du pot à lait	53

DÉTARTRAGE

PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

Mesurage de la dureté de l'eau	54
Programmation de la dureté de l'eau	55

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

ÉLIMINATION

MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN

SOLUTION DES PROBLÈMES

INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir choisi cette machine automatique à café et à cappuccino „ESAM 5500“.

Nous vous souhaitons de savourer votre nouvel appareil

Prenez quelques minutes pour lire cette notice.

Vous éviterez ainsi de courir des dangers ou d'abîmer la machine.

Symboles utilisés dans la notice

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



Danger !

Risque mortel de lésions causées par une décharge électrique



Attention !

Risque de lésions ou d'endommagement de l'appareil



Danger Brûlures !

Risque mortel de lésions causées par une décharge électrique



Nota Bene :

Ce symbole indique les informations et les conseils importants pour l'utilisateur.

Lettres entre parenthèses

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

Problèmes et solutions

En cas de problème, essayez avant tout de les résoudre en suivant les consignes des paragraphes « Messages affichés à l'écran » page 56 et « Solutions des problèmes » page 58. Si ces instructions ne suffisent pas, nous vous conseillons d'appeler le numéro indiqué à la page "Assistance Clients". Si votre pays ne figure pas sur la liste, appelez le numéro indiqué sur la garantie.

Pour toute réparation, adressez-vous exclusivement à un Centre de service agréé De'Longhi. Les adresses figurent sur le certificat de garantie de la machine.

SÉCURITÉ

Consignes fondamentales de sécurité



Danger ! L'appareil marchant à l'électricité, il peut générer des décharges électriques.

Respectez les consignes de sécurité suivantes :

- Ne touchez pas l'appareil les mains mouillées
- Ne touchez pas la fiche les mains mouillées
- Assurez-vous que la prise de courant utilisée est toujours accessible, pour que vous puissiez débrancher l'appareil en cas de besoin.
- Pour débrancher l'appareil, saisissez directement la fiche. Ne tirez jamais le cordon, il pourrait s'abîmer.
Pour débrancher complètement l'appareil, appuyez sur le 0 de l'interrupteur général situé au dos de l'appareil (fig. 1).
- Si l'appareil est en panne, n'essayez pas de le réparer vous-même. Arrêtez-le, débranchez-le et adressez-vous au SAV.
- Afin d'éviter tout risque, si la fiche ou le cordon d'alimentation sont abîmés, faites-les remplacer exclusivement par le SAV De'Longhi.



Danger! Ne laissez pas les emballages (sacs en plastique, polystyrène expansé) à la portée des enfants !



Danger! L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychophysiques sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante et les instructions d'un responsable de leur sécurité. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



Attention : Danger de brûlures ! Cet appareil produit de l'eau chaude et, quand il est en marche, il peut se former de la vapeur. Évitez les éclaboussures d'eau chaude ou de vapeur. Quand l'appareil est en marche, la plaque chauffe-tasses (A6) est brûlante, n'y touchez pas !

Utilisation conforme

Cet appareil est fabriqué pour préparer du café et réchauffer des boissons.

Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Il n'est pas conçu pour travailler dans des

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

Toute autre utilisation doit être considérée impropre et donc dangereuse.

Le fabricant ne répond pas d'éventuels dégâts découlant d'un usage impropre de l'appareil.

Mode d'emploi

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

- L'inobservation de ce mode d'emploi peut causer des lésions ou endommager l'appareil. Le Fabricant ne répond pas de dommages découlant de l'inobservation de ce mode d'emploi.



Nota Bene : Conservez ce mode d'emploi soigneusement ! Si vous cédez l'appareil à d'autres personnes, remettez-leur également ce mode d'emploi.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Description de l'appareil

(page 3 - **A**)

- A1. Bouton de réglage finesse mouture
- A2. Couvercle réservoir grains de café
- A3. Réservoir de grains de café
- A4. Entonnoir pour verser le café prémoulu
- A5. Logement doseur
- A6. Plaque chauffe-tasses
- A7. Réservoir eau
- A8. Infuseur
- A9. Tiroir à marc
- A10. Plateau appui tasses
- A11. Égouttoir
- A12. Volet de service
- A13. Convoyeur café
- A14. Buse café (réglable en hauteur)
- A15. Tuyau eau chaude et vapeur
- A16. Tableau de commande
- A17. Interrupteur général
- A18. Cordon d'alimentation
- A19. Buse eau chaude
- A20. Doseur
- A21. Pinceau nettoyage (certain modèles)

Description du pot à lait

(page 3 - **B**)

- B1. Curseur émulsion lait
- B2. Poignée du pot à lait
- B3. Touche CLEAN
- B4. Plongeur lait
- B5. Buse lait
- B6. Couvercle avec dispositif émulsion lait

Description du tableau de commande

(page 3 - **C**)



Nota bene: Certaines touches ont une double fonction : celle-ci est signalée entre parenthèses, dans la description.

- C1. Écran : il guide l'utilisateur pour utiliser l'appareil.
- C2. Touche  : pour préparer 1 tasse de café avec affichage des programmations
- C3. Tasto  : pour préparer 2 tasses de café avec affichage des programmations
- C4. Touche  : pour produire de l'eau chaude. (Quand vous accédez au MENU

Programmation, elle a la fonction de touche "OK", on appuie pour confirmer le choix).

- C5. Témoins : ils signalent les programmations en cours, les messages d'alarme ou la nécessité d'entretien.
- C6. Touche CAPPUCCINO : pour produire un cappuccino ou un lait mousseux
- C7. Bouton de sélection : tournez pour sélectionner la quantité de café désirée. (Quand vous accédez au MENU programmation : tournez pour sélectionner la fonction désirée).
- C8. Touche sélection arôme  : appuyez pour sélectionner le goût du café
- C9. Touche  : pour effectuer un rinçage. (Quand vous accédez au MENU programmation, elle a la fonction de touche "ESC" : appuyez pour quitter la fonction sélectionnée et revenir au menu principal).
- C10. Touche P : pour accéder au menu programmation.
- C11. Touche  : pour allumer ou éteindre la machine.

Explication des témoins



Nécessité de détartrer l'appareil.



Le tiroir à marc est plein, il faut le vider.



Le réservoir d'eau est vide : il faut le remplir d'eau fraîche.



La fonction Mise en marche automatique est active.



Une alarme est affichée à l'écran.



Touche à presser pour confirmer la sélection dans le menu.



Touche à presser pour quitter le menu ou la fonction sélectionnée.

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

Contrôle du transport

Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il est intact et qu'il ne manque aucun accessoire. N'utilisez pas l'appareil s'il présente des dégâts évidents. Adressez-vous au SAV.

Installation de l'appareil



Attention !

En installant l'appareil, il faut observer les consignes de sécurité suivantes :

- L'appareil émet de la chaleur dans la pièce où il se trouve. Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, assurez-vous qu'il reste un espace d'au moins 3 cm de chaque côté et derrière l'appareil et 15 cm au-dessus.
- L'éventuelle pénétration d'eau dans l'appareil pourrait l'endommager. Évitez de placer l'appareil à proximité d'un robinet d'eau ou d'un évier.
- L'appareil peut se détériorer si l'eau qu'il contient gèle. Évitez de l'installer dans un endroit où la température peut descendre au-dessous du point de congélation.
- Rangez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne soit pas touché par des arêtes tranchantes ni par des surfaces chaudes (plaques électriques).

Branchement de l'appareil



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

Branchez l'appareil exclusivement sur une prise de courant installée dans les règles de l'art, ayant une intensité minimale de 10 A et munie d'une terre efficace. S'il y a incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, appelez un électricien pour qu'il remplace la prise.

Première mise en service



Nota Bene!

- La machine ayant été contrôlée à l'usine avec du café, il est normal d'en trouver des traces dans le moulin. Nous garantissons en tout cas que cette machine est neuve.
- Nous conseillons de mesurer tout de suite la dureté de l'eau, en suivant la procédure illustrée au paragraphe « Programmation de la

dureté de l'eau ». (page 54).

1. Branchez l'appareil et appuyez sur l'interrupteur général au dos de l'appareil pour le mettre sur I.

Il faut programmer la langue désirée (les langues s'alternent toutes les 2 secondes environ) :

2. quand le français apparaît, appuyez sur la touche **OK**  pendant 3 secondes (fig. 2). La langue étant mémorisée, l'écran affiche le message : "Français programmé".

Procédez en suivant les instructions de l'appareil :

3. "REMPLIR LE RÉSERVOIR !" Extrayez le réservoir d'eau, remplissez-le d'eau fraîche jusqu'à la ligne MAX et remettez-le en place (fig. 3).

4. «INSÉREZ BUSE EAU ET APPUYEZ SUR OK»: Vérifiez si la buse eau chaude est insérée sur le tuyau et placez un récipient au-dessous (fig. 4).

Appuyez sur la touche **OK**  (fig. 2). L'écran affiche le message "Veuillez patienter", pendant que l'appareil commence à produire de l'eau chaude.

La machine termine la procédure de premier démarrage, l'écran affiche le message "Arrêt en cours, Veuillez patienter" et l'appareil s'éteint.

La machine à café est prête à travailler.



Nota Bene! Lors de la première utilisation, il faudra faire 4-5 cafés et 4-5 cappuccinos avant d'obtenir de la machine un résultat satisfaisant.

MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL



Nota Bene! Avant d'allumer l'appareil, vérifiez si l'interrupteur général au dos de l'appareil, est sur I (fig. 5).

Chaque fois que vous allumez l'appareil, il effectue automatiquement un cycle de préchauffage et de rinçage qui ne peut pas être interrompu. L'appareil ne pourra fonctionner qu'après l'exécution de ce cycle.



Danger Brûlures ! Pendant le rinçage, un peu d'eau chaude sortira des bords et coulera dans l'égouttoir.

Attention à ne pas vous brûler avec les éclaboussures !

- Pour allumer l'appareil, appuyez sur la touche **I** (fig. 6). L'écran affiche le message "Chauffage Veuillez patienter".

Le chauffage étant terminé, l'appareil affiche un autre message : « RINÇAGE... ». Ainsi, non seulement il chauffe la chaudière, mais il fait couler l'eau chaude dans les conduits internes pour les chauffer. L'appareil est en température quand l'écran affiche le message "MACHINE PRÊTE Goût normal".

ARRÊT DE L'APPAREIL

Chaque fois que vous éteignez l'appareil, il effectue automatiquement un rinçage qui ne peut pas être interrompu.



Danger Brûlures ! Pendant le rinçage, un peu d'eau chaude sortira des bords café et coulera dans l'égouttoir. Attention à ne pas vous brûler avec les éclaboussures !

Pour arrêter l'appareil, appuyez sur la touche **I** (fig. 6). L'appareil exécute le rinçage puis il s'éteint.



Nota Bene! Si l'appareil reste inutilisé pendant longtemps, mettez sur 0 l'interrupteur général situé au dos de l'appareil (fig. 1).

MODIFICATION DES PROGRAMMATIONS DU MENU

Programmation de la langue

Si vous désirez modifier la langue à l'écran, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu programmation
2. Tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que l'écran affiche le message "Réglage langue"
3. Appuyez sur la touche **OK**  pour confirmer ( <ESC pour quitter)
4. Tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que l'écran affiche la langue désirée
5. Appuyez sur la touche **OK**  pour confirmer (ou sur la touche  <ESC pour annuler l'opération)
6. Appuyez sur la touche  <ESC pour quitter le menu

Programmation de l'horloge

Pour régler l'horloge, procédez de la façon suivante :

1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu programmation
2. Tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que l'écran affiche le message "Réglage heure"
3. Appuyez sur la touche **OK** >  : les heures clignotent à l'écran
4. Tournez le bouton de sélection pour modifier les heures
5. Appuyez sur la touche **OK** >  pour confirmer (ou  < **ESC** pour annuler l'opération) : les minutes clignotent à l'écran
6. Tournez le bouton de sélection pour modifier les minutes
7. Appuyez sur la touche **OK** >  pour confirmer (ou sur la touche  < **ESC** pour annuler l'opération)
8. Appuyez sur la touche  < **ESC** pour quitter le menu

Programmation de l'heure de mise en marche automatique

Vous pouvez programmer l'heure de mise en marche automatique pour que l'appareil soit prêt à une certaine heure (par exemple le matin) et que vous puissiez faire votre café tout de suite.

1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu programmation
2. Tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que l'écran affiche le message "Marche automatique"
3. Appuyez sur la touche **OK** >  : les heures clignotent à l'écran
4. Tournez le bouton de sélection pour modifier les heures
5. Appuyez sur la touche **OK** >  pour confirmer (ou  < **ESC** pour annuler l'opération) : les minutes clignotent à l'écran
6. Tournez le bouton de sélection pour modifier les minutes
7. Appuyez sur la touche **OK** >  pour confirmer (ou sur la touche  < **ESC** pour annuler l'opération)
8. Appuyez sur la touche  < **ESC** pour quitter le menu



Nota Bene! Pour activer cette fonction, il faut que l'heure soit déjà programmée.

L'heure étant confirmée, le témoin rouge AUTO s'allume à l'écran pour indiquer que la fonction est active.

Pour désactiver la fonction :

1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu programmation
2. Tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que l'écran affiche le message "Marche automatique"
3. Appuyez sur la touche **OK** >  : les heures clignotent à l'écran
4. Pour désactiver la fonction, appuyez sur  < **ESC**

Réglage de la température

Si vous désirez modifier la température de l'eau (basse, moyenne, chaude) qui sert à faire le café, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche **P** pour entrer dans le menu.
2. Tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que l'écran affiche le message "Réglage température"
3. Appuyez sur la touche **OK** >  pour confirmer ( < **ESC** pour quitter)
4. Tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que l'écran affiche la température désirée (basse, moyenne, chaude);
5. Appuyez sur la touche **OK** >  pour confirmer (ou sur la touche  < **ESC** pour annuler l'opération)
6. Appuyez sur la touche  < **ESC** pour quitter le menu

Programmation de l'arrêt automatique

L'appareil est préréglé pour passer automatiquement en veille s'il reste inutilisé pendant 1 heure. Vous pouvez modifier ce laps de temps et faire en sorte que l'appareil s'éteigne après 2 ou 3 heures.

1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu programmation
2. Tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que l'écran affiche le message "Arrêt automatique"
3. Appuyez sur la touche **OK** >  pour confirmer.
4. Tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que l'écran affiche le nombre d'heures de marche désiré (1, 2 ou 3 heures) ;
5. Appuyez sur la touche **OK** >  pour confirmer (ou sur la touche  < **ESC** pour annuler l'opération) ;
6. Appuyez sur la touche  < **ESC** pour quitter le menu.

Retour aux réglages d'usine (RAZ)

Cette fonction permet de rétablir toutes les mises en place du menu et de faire revenir toutes les programmations des quantités aux réglages d'usine.

1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu programmation
2. Tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que l'écran affiche le message "Program. usine"
3. Appuyez sur la touche **OK** >  pour confirmer.
4. L'écran affiche le message "Confirmer ?";
5. Appuyez sur la touche **OK** >  pour confirmer et quitter (ou sur la touche  < **ESC** pour annuler l'opération)

Fonction Statistiques

Cette fonction permet d'afficher les données statistiques de la machine. Pour les afficher, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu programmation
2. Tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que l'écran affiche le message "Statistique"
3. Appuyez sur la touche  < **ESC** pour confirmer (**OK** >  pour quitter)
4. En tournant le bouton de sélection, vous pouvez vérifier :
 - combien de cafés ont été faits
 - combien de cappuccinos ont été faits
 - combien de détartrages ont été effectués
 - combien de litres d'eau ont été fournis globalement
 - combien de fois le filtre à eau a été remplacé.
5. Appuyez 2 fois sur la touche  < **ESC** pour quitter le menu programmation

PRÉPARATION DU CAFÉ

Sélection du goût du café

La machine a été programmée en usine pour faire du café au goût normal.

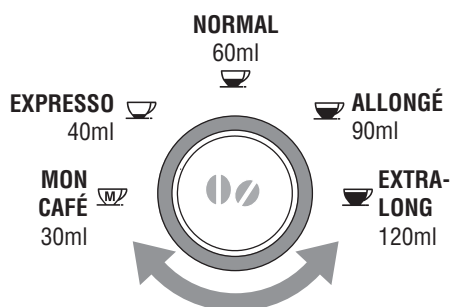
Vous pouvez choisir parmi les goûts suivants :

-  goût extraléger
-  goût léger
-  goût normal
-  goût fort
-  goût extra-fort

Pour changer de goût, appuyez à plusieurs reprises sur la touche  (fig. 7) jusqu'à ce que l'écran affiche le goût désiré.

Sélection de la quantité de café

Pour sélectionner la quantité de café, tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que le témoin correspondant à la quantité désirée s'allume :



Réglage du moulin à café

Le moulin ne doit pas être réglé, tout au moins au début, car il est préréglé en usine pour que le café coule correctement. Cependant, si au bout des premiers cafés, vous trouvez que le café coule trop vite ou trop lentement (goutte à goutte), vous devrez agir sur le bouton de réglage du degré de mouture (fig. 8).

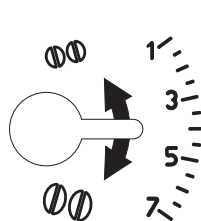
Pour sentir l'effet de cette correction, il faudra attendre au moins 2 cafés.



Nota Bene! Le bouton de réglage doit être tourné seulement quand le moulin à café est en marche.

Pour que le café coule plus lentement et que la crème soit plus belle, tournez d'un cran vers le

numéro 1 (=café moulu plus fin).



Pour que le café coule plus vite (et non goutte à goutte), tournez d'un cran vers le numéro 7 (=café moulu plus gros).

Préparation du café avec du café en grains



Attention! Évitez les grains de café caramélisés ou confits car ils pourraient coller au moulin à café et le rendre inutilisable.

1. Versez les grains de café dans le réservoir prévu (A3) (fig. 9).
2. Posez sous les becs café :
- 1 tasse, si vous désirez 1 café (fig. 10)
- 2 tasses, si vous désirez 2 cafés
3. Abaissez la buse de manière à l'approcher le plus possible des tasses : la crème sera meilleure (fig. 11).
4. Appuyez sur la touche choisie (1 tasse ☒ ou 2 tasses ☒☒) (fig. 12 et 13).
5. La préparation commence et l'écran affiche la barre d'avancement qui se remplit au fur et à mesure que le café coule (fig. 14).

L'opération étant terminée, l'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.



Nota Bene :

- Pour obtenir un café plus chaud, il est conseillé d'effectuer un rinçage, avant de le faire couler, en appuyant sur la touche ☒☒ (l'eau chaude qui sort de la buse chauffe le circuit interne de la machine, ce qui fait que le café qui coule est plus chaud).
- Pour obtenir un café chaud est recommandé de chauffer les tasses en avec de l'eau chaude.
- Pendant que la machine fait le café, vous pouvez à tout moment arrêter la sortie café en appuyant sur l'une des touches correspondantes (☒ ou ☒☒).
- Une fois que le café est fait, si vous voulez en augmenter la quantité dans la tasse, il suffit de maintenir la pression sur l'une des touches sortie café (☒ ou ☒☒) jusqu'à obtenir

la quantité désirée (cette opération doit être exécutée dans les 3 secondes)

- Si le café coule goutte à goutte ou trop vite, avec peu de crème, ou s'il est trop froid, lisez les conseils fournis au chapitre "Solution des problèmes" (page 58)

Préparation du café avec du café prémoulu



Attention !

- Ne versez jamais de café prémoulu quand la machine est arrêtée, il se disperserait à l'intérieur et il la salirait. La machine pourrait alors se détériorer.
- Ne versez jamais plus de 1 doseur ras, autrement la machine pourrait se salir à l'intérieur ou l'entonnoir se boucher.



Nota Bene! Si vous utilisez du café prémoulu, vous ne pourrez préparer qu'une tasse à la fois.

1. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche ☒☒ (fig. 7) jusqu'à ce que l'écran affiche le message clignotant "MACHINE PRÊTE prémoulu".
 2. Versez dans l'entonnoir un doseur ras de café prémoulu (fig. 15).
 3. Posez une tasse sous les becs café.
 4. Appuyez sur la touche sortie 1 tasse ☒ (fig. 12).
 5. La préparation commence et l'écran affiche la barre d'avancement qui se remplit au fur et à mesure que le café coule (fig. 14).
- Si le café coule goutte à goutte ou trop vite, avec peu de crème, ou s'il est trop froid, lisez les conseils fournis au chapitre "Solution des problèmes" (pag. 22).

Personnalisation de la quantité de « mon café »

La machine est pré réglée en usine pour fournir ≈ 30 ml environ de café. Si vous désirez modifier cette quantité, procédez de la façon suivante : ≈

1. Posez une tasse sous les becs café (fig. 10).
2. Tournez le bouton de sélection (C7) jusqu'à ce que le témoin ☒ s'allume.
3. Appuyez sur la touche sortie 1 tasse ☒ (fig. 6) jusqu'à ce que l'écran affiche le message "1 MON CAFÉ Progr. Quantité" et la machine commence à produire le café ; relâchez la touche.

4. Dès que le café dans la tasse atteint le niveau désiré, appuyez de nouveau sur la touche 1 tasse .

La quantité est maintenant réglée sur celle de la nouvelle programmation.

PRÉPARATION DE BOISSONS AVEC DU LAIT

Remplir et accrocher le pot à lait

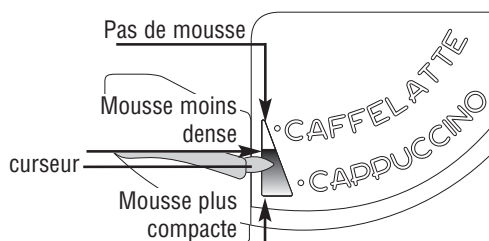
1. Tournez le couvercle du pot à lait dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au-delà du déclic et retirez-le (fig. 16).
2. Versez une quantité suffisante de lait dans le pot, sans dépasser le niveau MAX imprimé sur la poignée (fig. 17).

i Nota Bene! Évitez le lait entier, utilisez du lait écrémé ou demi-écrémé, à peine sorti du réfrigérateur (5 °C environ). Pour éviter d'avoir du lait peu mousseux ou avec de grosses bulles, nettoyez toujours le couvercle du pot à lait et le tuyau eau chaude, comme décrit au paragraphe «Nettoyage du pot à lait».

3. Veillez à ce que le plongeur soit bien introduit dans le siège prévu sur le fond du couvercle du pot à lait (fig. 18).
4. Remettez le couvercle sur le pot à lait et tournez à fond en sens inverse des aiguilles d'une montre.
5. Retirez la buse eau chaude du tuyau (fig. 19)
6. Accrochez le pot à lait en poussant jusqu'au bout (fig. 20)
7. Posez une tasse assez grande sous les becs café (A14) et sous la buse lait (B5). Au besoin poussez légèrement vers l'extérieur la buse lait (fig.21).

Préparation du cappuccino

1. Après avoir accroché le pot à lait (par. « Remplir et accrocher le pot à lait »), mettez le curseur émulsion lait entre CAPPUCCINO et CAFFELATTE estampillés sur le couvercle du pot à lait.



Vous pouvez régler la quantité de mousse : en déplaçant légèrement le curseur vers CAFFELATTE vous obtiendrez une mousse plus compacte et vers CAPPUCCINO une mousse moins dense.

2. Appuyez sur la touche CAPPUCCINO (fig. 22). La machine affiche le message : « Cappuccino... » et quelques secondes plus tard, le lait mousseux coule par la buse et remplit la tasse. Le lait arrête automatiquement de couler et le café commence à sortir.

i Nota Bene! Si vous voulez suspendre la préparation, appuyez deux fois sur la touche CAPPUCCINO : la première pression interrompt la sortie de lait mousseux, la seconde celle de café.

Préparation du lait mousseux

1. Après avoir accroché le pot à lait, positionnez le curseur émulsion lait selon la quantité de mousse désirée (Indications au paragraphe précédent).
2. Appuyez deux fois sur la touche CAPPUCCINO (fig. 22). L'écran affiche le message : « Lait mousseux... » et quelques secondes plus tard, le lait mousseux coule par la buse et remplit la tasse.

i Nota Bene! Si vous voulez suspendre la préparation de lait mousseux, appuyez une fois sur la touche CAPPUCCINO.

Préparation du café au lait

1. Après avoir accroché le pot à lait (par. « Remplir et accrocher le pot à lait »), positionnez le curseur émulsion lait (B1) sur CAFFELATTE.
2. Appuyez sur la touche CAPPUCCINO (fig. 22). L'écran affiche le message : « Cappuccino... » et quelques secondes plus tard, le lait mousseux coule par la buse et remplit la tasse. Le lait arrête automatiquement de couler et le café commence à sortir.

i Nota Bene! Si vous voulez suspendre la préparation du café au lait, appuyez deux fois sur la touche CAPPUCCINO : la première pression interrompt la sortie de lait mousseux, la seconde celle de café.

Préparation du lait chaud

1. Après avoir accroché le pot à lait (par. « Remplir et accrocher le pot à lait »), positionnez le curseur émulsion lait (B1) sur CAFFELATTE.
2. Appuyez deux fois sur la touche CAPPUCCINO (fig. 22). L'écran affiche le message : « Lait mousseux... » et quelques secondes plus tard, le lait mousseux coule par la buse et remplit la tasse.



Nota Bene! Si vous voulez suspendre la préparation de lait chaud, appuyez une fois sur la touche CAPPUCCINO.

Nettoyage du pot à lait après usage



Attention ! Danger de brûlures ! Pendant le nettoyage des conduits internes du pot à lait, un peu d'eau chaude sort de la buse lait (B5). Attention à ne pas vous brûler avec les éclaboussures !

Quand l'écran affiche le message clignotant « Appuyer sur CLEAN » (après chaque utilisation de la fonction lait) :

1. Laissez le pot à lait dans la machine (il n'est pas nécessaire de le vider)
2. Posez une tasse ou autre récipient sous la buse à lait.
3. Appuyez sur la touche "CLEAN" (fig. 23) et maintenez la pression jusqu'à remplissage de la barre de progression affichée à l'écran avec le message "Nettoyage en cours"
4. Retirez le pot à lait et nettoyez le tuyau à l'aide d'une éponge (fig. 24)



Nota Bene !

- Quand l'écran affiche le message clignotant "Appuyer sur CLEAN" vous pouvez toujours faire couler du café ou du lait. Si vous devez préparer plusieurs tasses de boisson à base de lait, nettoyez le pot à lait après la dernière préparation
- Le lait resté dans le pot peut être conservé au réfrigérateur.

Programmer les quantités de café et de lait

La machine a été préprogrammée à l'usine pour produire des quantités standard. Si vous désirez

modifier ces quantités, procédez comme suit :

1. Posez une tasse sous les becs café et sous la buse lait : (fig. 21).
2. Appuyez sur la touche CAPPUCCINO (fig. 22) jusqu'à ce que l'écran affiche le message "Lait pour Cappuccino Prog. Quantité"
3. Relâchez la touche. Le lait commence à couler.
4. Dès que la quantité désirée de lait a coulé dans la tasse, appuyez de nouveau sur la touche CAPPUCCINO.
5. Après quelques secondes, la machine commence à faire couler le café dans la tasse et l'écran affiche le message "Café pour Cappucc. Prog. Quantité".
6. Dès que le café dans la tasse atteint la quantité désirée, appuyez à nouveau sur la touche CAPPUCCINO. Le café cesse de couler et l'écran affiche le message "MACHINE PRÊTE".

La machine est maintenant réglée sur les nouvelles quantités.

PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE

Préparation



Attention ! Danger de brûlures Ne laissez pas la machine sans surveillance pendant la sortie d'eau chaude. Le tuyau de la buse eau chaude chauffe pendant que l'eau coule : saisissez l'élément uniquement par la poignée.

1. Vérifiez si la buse eau chaude (A19) est accroché correctement (fig. 4).
2. Placez un récipient sous la buse (le plus près possible pour éviter les éclaboussures)
3. Appuyez sur la touche  (fig. 2). L'écran affiche le message "Eau chaude...".
4. L'eau coule de la buse et s'arrête automatiquement après 250 ml.
5. Pour interrompre manuellement la sortie d'eau chaude, appuyez de nouveau sur la touche .



Attention : Évitez de faire couler de l'eau chaude pendant plus de 2 minutes.

Modification de la quantité

La machine est préréglée en usine pour fournir environ 250 ml. Si vous désirez modifier cette quantité, procédez comme suit :

1. Posez un récipient sous la buse.
 2. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que l'écran affiche le message "Eau chaude Progr. Quantité".
- Quand l'eau chaude dans la tasse atteint le niveau désiré, appuyez encore une fois sur la touche .

La machine est maintenant réglée sur la nouvelle quantité.

NETTOYAGE

Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes doivent être nettoyées périodiquement

- le tiroir à marc (A3)
- l'égouttoir (A11)
- le réservoir eau (A7)
- le tuyau eau chaude (A15),
- les becs café (A14),
- l'entonnoir pour introduire le café prémoulu (A4),
- l'intérieur de la machine, accessible après avoir ouvert le volet de service (A12),
- l'infuseur (A8),
- le pot à lait (B)



Attention !

- Pour nettoyer la machine, évitez les solvants, les détergents abrasifs et l'alcool. Les super automatiques De'Longhi n'ont pas besoin d'additifs chimiques pour le nettoyage. Le détartrant préconisé par De'Longhi est à base de composants naturels et entièrement biodégradable.
- Aucun composant de l'appareil ne peut passer au lave-vaisselle, sauf le pot à lait (B).
- Évitez d'utiliser des objets métalliques pour retirer les dépôts de calcaire ou de café, vous risqueriez de rayer les surfaces en métal ou en plastique.

Nettoyage du tiroir à marc

Quand l'écran affiche le message « VIDER LE TIROIR À MARC! », il faut le vider et le laver. Tant que le tiroir n'est pas nettoyé, le message reste affiché et la machine ne peut pas faire de café. Pour effectuer le nettoyage (la machine étant allumée):

- ouvrez le volet de service sur le devant (fig. 25), sortez l'égouttoir (fig. 26) videz-le et nettoyez-le.
- Videz et nettoyez soigneusement le tiroir à marc en éliminant tous les résidus déposés sur le fond.
- Remettez l'égouttoir et le tiroir à marc (A9);
- Refermez le volet de service.



Attention ! quand vous sortez l'égouttoir, vous devez toujours vider le tiroir à marc, même s'il n'est pas plein. Sans cela, il se peut qu'après, en faisant les cafés, le tiroir se remplisse plus que prévu et que la machine s'engorge.

Nettoyage de l'égouttoir



Attention ! Si l'égouttoir n'est pas vidé périodiquement, l'eau risque de déborder et de pénétrer à l'intérieur de la machine ou de couler à côté. Cela peut endommager la machine, le plan d'appui et la zone alentour.

L'égouttoir est doté d'un flotteur (rouge) indicateur de niveau d'eau (fig. 27). Videz et nettoyez l'égouttoir avant que l'indicateur rouge ne soit visible dans le plateau appui tasses.

Pour retirer l'égouttoir :

1. Ouvrez le volet de service (fig. 25)
2. Extrayez l'égouttoir et le tiroir à marc (fig. 26)
3. Videz l'égouttoir et le tiroir à marc (A9) et lavez-les
4. Remettez l'égouttoir et le tiroir à marc (fig. A9)
5. Refermez le volet de service.

Nettoyage du réservoir d'eau

1. Nettoyez périodiquement (environ une fois par mois) le réservoir d'eau (A7) à l'aide d'un chiffon imbibé de détergent délicat.
2. Rincez soigneusement le réservoir d'eau après l'avoir débarrassé de tous les résidus de détergent

Nettoyage des buses café

1. Nettoyez le tuyau périodiquement, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon (fig. 24).
2. Contrôlez périodiquement si les trous de la buse café ne sont pas bouchés. Au besoin, grattez les dépôts de café avec une épingle (fig. 28).

Nettoyage du tuyau eau chaude

1. Nettoyez le tuyau eau chaude périodiquement, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon (fig. 24).
2. Pour éliminer les résidus sur le tuyau, utilisez le pinceau en dotation (seulement certains modèles) (fig. 29).

Nettoyage de l'entonnoir pour introduire le café prémoulu

- Contrôlez périodiquement (environ une fois par mois) si l'entonnoir pour le café prémoulu n'est pas bouché. Au besoin, grattez les dépôts de café avec un couteau



Danger de décharges électriques ! Avant toute opération de nettoyage, arrêtez et débranchez la machine. N'immergez jamais la machine dans l'eau !

Nettoyage de l'intérieur de la machine

1. Contrôlez périodiquement (environ une fois par semaine) si l'intérieur de la machine n'est pas sale. Au besoin, grattez les dépôts de café avec un couteau ou passez une éponge.
2. Aspirez tous les résidus (fig. 30).

Nettoyage de l'infuseur

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



Attention ! L'infuseur (A8) ne peut pas être extrait quand la machine est allumée. N'essayez pas de retirer l'infuseur de force, vous pourriez abîmer la machine.

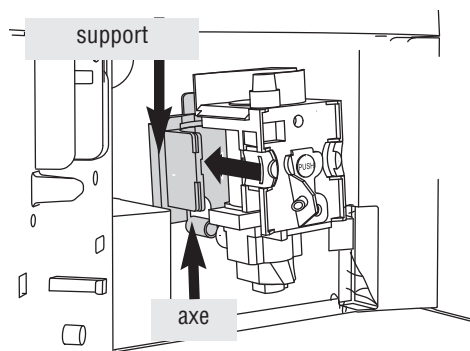
1. Assurez-vous que la machine a exécuté l'arrêt correctement (voir "Arrêt").
2. Ouvrez le volet de service (fig. 25).
3. Extrayez l'égouttoir et le tiroir à marc (fig. 26).
4. Appuyez vers l'intérieur sur les deux boutons rouges tout en tirant l'infuseur vers l'extérieur pour l'extraire (fig. 31).



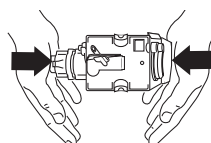
Attention ! Nettoyez l'infuseur sans détergent, car l'intérieur du piston est traité avec un lubrifiant qui partirait avec, l'infuseur serait alors collé et inutilisable.

5. Immergez l'infuseur dans l'eau pendant environ 5 minutes et rincez-le.
6. Remontez l'infuseur (A8) en l'introduisant

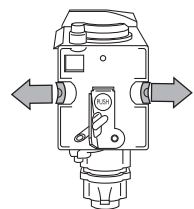
dans le support interne et sur l'axe en bas puis appuyez sur le symbole PUSH jusqu'au déclic de blocage.



Nota Bene! Si l'infuseur est difficile à insérer, vous devez d'abord l'amener à la bonne dimension en appuyant fort sur le bas et sur le haut en même temps (voir figure).



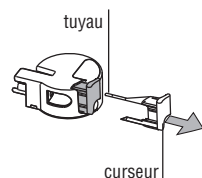
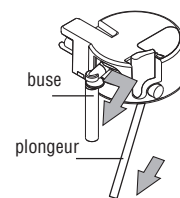
7. Après quoi, assurez-vous que les touches rouges sont ressorties.
8. Remettez l'égouttoir et le tiroir à marc.
9. Refermez le volet de service.



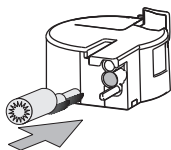
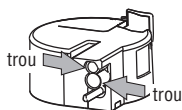
Nettoyage du pot à lait

Nettoyez le pot à lait après chaque préparation de lait, comme suit :

1. Tournez le couvercle du pot à lait dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le.
2. Retirez la buse à lait et le plongeur.
3. Retirez le curseur en le tirant vers l'extérieur.
4. Lavez soigneusement tous les composants à l'eau chaude + détergent délicat. Tous les composants passent au lave-vaisselle,



mais positionnez-les sur le panier supérieur. Veillez en particulier à ce qu'il ne reste aucun résidu de lait dans les trous ni sur le tuyau à l'extrémité mince du curseur.



5. En utilisant la brosse fournie (uniquement sur certains modèles) ou d'une autre brosse (pas en métal), supprimer tout les résidus de lait dans le trou (voir figure).
6. Vérifiez également que le plongeur et la buse à lait ne sont pas bouchés par des résidus de lait.
7. Remontez le curseur, la buse à lait et le plongeur.
8. Remettez le couvercle sur le pot à lait et tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre pour le fixer.

DÉTARTRAGE

Quand le témoin rouge  s'allume et clignote à l'écran et que le message "DÉTARTRE !" apparaît, détartrez la machine.



Attention ! Le détartrant contient des acides qui peuvent irriter la peau et les yeux. Il est impératif de respecter les consignes de sécurité du fabricant figurant sur le flacon de détartrant et de suivre le comportement indiqué en cas de contact avec la peau ou les yeux.



Nota Bene: Utilisez exclusivement le détartrant De'Longhi. Évitez absolument les détartrants à base sulphaminique ou acétique, car ils feraient cesser la garantie. De plus, si le détartrage n'est pas effectué régulièrement, la garantie sera nulle.

1. Allumez la machine.
2. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu.
3. Tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que l'écran affiche « Détartage... ».
4. Sélectionnez en appuyant sur la touche **OK**  : L'écran affiche "Détartage... Confirmer ?" : Appuyez de nouveau sur **OK**  pour activer la fonction.
5. L'écran affiche le message "Verser détartrant Confirmer ?"
6. Avant de confirmer, videz le réservoir d'eau (A7). Versez dans le réservoir d'eau le détar-

trant dilué dans l'eau (dans les proportions indiquées sur le flacon) et utilisez toujours le détartrant préconisé par De'Longhi (adressez-vous aux centres SAV agréés). Posez sous la buse eau chaude (B7) un récipient vide d'une capacité minimale de 1,5 l (fig. 4).



Attention! Danger Brûlures ! L'eau chaude qui sort du bec contient des acides. Attention aux éclaboussures !

7. Appuyez sur la touche **OK**  pour confirmer.
8. L'écran affiche le message : « Machine en détartrage... » Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant sort de la buse à eau. Le programme de détartrage exécute automatiquement une série de rinçages et de pauses pour éliminer les dépôts de tartre à l'intérieur de la machine.

Au bout de 30 minutes environ, l'écran affiche le message "Rinçage... REMPLIR LE RÉSERVOIR !".

9. L'appareil maintenant est prêt pour un rinçage avec de l'eau fraîche. Extrayez le réservoir d'eau, videz-le, rincez-le avec eau, remplissez-le avec eau fraîche: L'écran affiche le message "Rinçage... Appuyez sur Ok".
10. Videz le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante et remettez-le sous la buse d'eau chaude.
11. Appuyez sur la touche **OK**  pour démarrer le rinçage. L'eau chaude sort de la buse et l'écran affiche le message "Rinçage...".
12. Quand le réservoir d'eau est complètement vide, l'écran affiche le message « Rinçage terminé... Confirmer ? »
13. Appuyez sur la touche **OK**  ; remplissez le réservoir d'eau : la machine est prête.

PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

Le message DÉTARTRE est affiché au bout d'une période prédéfinie de fonctionnement qui dépend de la dureté de l'eau. La machine est préprogrammée en usine sur le niveau de dureté 4 (très dure). Éventuellement, la machine peut être programmée selon la dureté de l'eau utilisée dans les différentes régions, modifiant ainsi la fréquence d'affichage du message.

Mesurage de la dureté de l'eau

1. Sortez la bande réactive "TOTAL HARDNESS TEST" de son emballage.

2. Immergez la bande dans un verre d'eau pendant une seconde environ.
3. Ressortez-la et secouez-la légèrement. Environ une minute après, il se forme 1, 2, 3, ou 4 petits carrés rouges, selon la dureté de l'eau. Chaque carré correspond à 1 niveau.

Niveau 1 

Niveau 2 

Niveau 3 

Niveau 4 

Programmation de la dureté de l'eau

1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu programmation.
2. Tournez le bouton de sélection jusqu'à sélectionner "Dureté de l'eau"
3. Appuyez sur la touche **OK**  pour confirmer (ou **ESC**  pour quitter).
4. Tournez le bouton de sélection et programmez le niveau révélé par la bande réactive (voir fig. du paragraphe précédent).
5. Appuyez sur la touche **OK**  pour confirmer.
6. Appuyez sur la touche **ESC**  pour quitter le menu.

La machine est maintenant réglée sur la nouvelle programmation de la dureté de l'eau.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A

Puissance absorbée : 1350W

Pression : 15 bar

Capacité réservoir d'eau : 1,7 litres

Dimensions LxHxP: 272x374x441 mm

Poids : 11,4 Kg

CE L'appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- "Directive sur la basse tension" 2006/95/CE et modifications successives.
- "Directive EMC" 2004/108/CE et modifications successives.
- Les matériaux et les objets destinés au contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement Européen 1935/2004.

ÉLIMINATION



Les appareils électriques ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères. Les appareils portant ce symbole sont régis par la Directive européenne 2002/96/CE.

Les appareils électriques qui ne sont plus utilisés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Apportez-les dans une déchèterie. En évacuant correctement votre appareil, vous éviterez les retombées négatives pour l'environnement et les risques pour la santé des personnes. Pour plus d'informations sur l'élimination de l'appareil qui n'est plus utilisé, adressez-vous à l'Administration communale, au service élimination des déchets ou au magasin où vous avez acheté votre appareil.

MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
REPLIR LE RÉSERVOIR	Le réservoir d'eau est vide ou mal inséré.	Remplissez le réservoir d'eau et/ou insérez-le correctement, en poussant à bloc jusqu'au déclic.
MOUTURE TROP FINE RÉGLER LE MOULIN ! Insérez buse eau et appuyez sur OK	- La mouture est trop fine et le café coule trop lentement. - La machine ne parvient pas à faire du café.	- Tournez le bouton de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 7 dans le sens des aiguilles d'une montre pendant que le moulin est en marche. L'effet ne sera appréciable qu'au bout de 2 cafés. - Insérez la buse à eau chaude, appuyez sur la touche  et faites couler l'eau pendant quelques secondes.
INSÉRER BUSE EAU !	La buse à eau n'est pas insérée ou mal insérée.	Insérez la buse à eau.
VIDER LE TIROIR À MARC !	Le tiroir à marc (A9) est plein ou la dernière préparation remonte à 3 jours (cette fonction garantit une hygiène correcte de la machine).	Videz le tiroir à marc, nettoyez-le et remettez-le en place. Important : quand vous sortez l'égouttoir, VOUS DEVEZ toujours vider le tiroir à marc, même s'il n'est pas plein. Sans cela, il se peut qu'après, en faisant les cafés, le tiroir se remplisse plus que prévu et que la machine s'engorge.
INSÉRER LE TIROIR À MARC !	Après le nettoyage, le tiroir à marc n'a pas été remis en place.	Ouvrez le volet de service et insérez le tiroir à marc.
INSÉRER LE POT À LAIT !	Le pot à lait n'est pas inséré.	Insérez le pot à lait à fond
DÉTARTRE !	Il indique que la machine est entartrée.	Il faut exécuter au plus vite le programme de détartrage décrit au chap. «Détartrage».

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
INTRODUIRE LE CAFÉ PRÉMOULU !	- La fonction 'café prémoulu' a été sélectionnée mais le café prémoulu n'a pas été versé dans l'entonnoir. - L'entonnoir est bouché.	- Verser le café prémoulu dans l'entonnoir - Videz l'entonnoir à l'aide d'un couteau (voir par. "Nettoyage de l'entonnoir pour verser le café prémoulu").
RÉDUIRE DOSE CAFÉ	- L'entonnoir pour le café prémoulu est bouché. - Vous avez versé trop de café prémoulu.	- Videz l'entonnoir à l'aide d'un couteau (voir par. "Nettoyage de l'entonnoir pour verser le café"). - Sélectionnez un goût plus léger ou réduisez la quantité de café prémoulu et demandez à nouveau du café à la machine.
REMPLIR LE RÉSERVOIR DE GRAINS!	- Il n'y a plus de café en grains. - Entonnoir bouché	- Remplissez le réservoir de grains - Videz l'entonnoir à l'aide d'un couteau (voir par. "Nettoyage de l'entonnoir pour verser le café").
INSÉRER GROUPE INFUSEUR!	Après le nettoyage, l'infuseur n'a pas été remis en place.	Insérez l'infuseur comme indiqué au paragraphe "Nettoyage de l'infuseur".
REFERMER LE VOLET !	Le volet de service est ouvert	Refermez le volet de service.
ALARME GÉNÉRIQUE !	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyez soigneusement la machine comme indiqué au par. « Nettoyage ». Après quoi, si la machine affiche encore le message, adressez-vous à un centre de service.
APPUYER SUR CLEAN	Le lait vient de sortir et il faut nettoyer les conduits internes du pot à lait.	Appuyez sur la touche CLEAN et maintenez la pression jusqu'à remplissage de la barre de progression affichée à l'écran avec le message "Nettoyage en cours..."

SOLUTION DES PROBLÈMES

Voici une liste de dysfonctionnements possibles

Si le problème ne peut pas être résolu de la manière décrite, contactez le SAV.

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud	- Les tasses n'ont pas été préchauffées - L'infuseur a refroidi parce qu'il s'est écoulé plus de 2/3 minutes depuis le dernier café.	- Chauffez les tasses en les rinçant à l'eau chaude - Avant de faire le café, chauffez l'infuseur en appuyant sur la touche .
Le café est peu crémeux	- Le café est moulu trop gros - Le mélange de café ne va pas.	- Tournez le bouton de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 1 en sens inverse des aiguilles d'une montre pendant que le moulin est en marche (fig. 8). Tournez d'un cran à la fois jusqu'à obtention d'un débit satisfaisant. L'effet ne sera appréciable qu'au bout de 2 cafés. - Utilisez un mélange pour machines à café expresso.
Le café coule trop lentement ou il sort goutte à goutte.	Le café est moulu trop fin	Tournez le bouton de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 7 en sens inverse des aiguilles d'une montre pendant que le moulin est en marche (fig. 8). Tournez d'un cran à la fois jusqu'à obtention d'un débit satisfaisant. L'effet ne sera appréciable qu'au bout de 2 cafés.
Le café sort trop vite	Le café est moulu trop gros	Tournez le bouton de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 1 en sens inverse des aiguilles d'une montre pendant que le moulin est en marche (fig. 8). Attention à ne pas trop tourner le bouton de réglage de la mouture, autrement, quand vous demanderez deux cafés, il risquera de couler goutte à goutte.

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
Un des deux becs, ou les deux, ne laisse(nt) pas couler le café.	Les becs sont bouchés.	Nettoyez les becs avec une épingle
Au lieu de sortir par les becs, le café coule le long du volet de service (A12)	- Les trous des becs sont bouchés par de la poudre de café séchée. - Le convoyeur café (A13) dans le volet de service est coincé.	- Nettoyez les becs avec une épingle, une éponge ou une brosse de cuisine. - Nettoyez bien le convoyeur café (A13), surtout à proximité des charnières.
De l'eau sort de la buse à la place du café.	Le café prémoulu est resté bloqué dans l'entonnoir (A4)	Nettoyez l'entonnoir (A4) comme indiqué au par. « Nettoyage de l'entonnoir pour verser du café prémoulu ».
Le lait ne sort pas de la buse (B5)	Le plongeur n'est pas introduit ou il est mal introduit	Introduisez bien le plongeur (B4) dans le caoutchouc du couvercle du pot à lait (fig. 18).
Le lait mousse peu.	- Le couvercle du pot à lait est sale - Le curseur émulsion lait est mal réglé.	- Nettoyez le couvercle du lait en suivant les instructions du par. « Nettoyage du pot à lait ». - Réglez en suivant les indications du par. "Préparation de boissons avec du lait".
Le lait mousse à grosses bulles ou il gicle de la buse	- Le lait n'est pas assez froid ou ce n'est pas du lait demi-écrémé - Le curseur émulsion lait est mal réglé. - Le couvercle du pot à lait est sale	- Utilisez de préférence du lait écrémé ou demi-écrémé, à peine sorti du réfrigérateur (environ 5 °C). Si le résultat ne vous satisfait toujours pas, essayez du lait d'une autre marque. - Nettoyez le couvercle du lait en suivant les instructions du par. « Nettoyage du pot à lait ». - Nettoyez le couvercle du lait en suivant les instructions du par. « Nettoyage du pot à lait ».
L'appareil ne s'allume pas	- La fiche n'est pas branchée sur la prise. - L'interrupteur général n'est pas allumé	- Branchez la fiche sur la prise - Mettez l'interrupteur général, situé au dos, sur I