SOMMAIRE

INTRODUCTION 22
- Symboles utilisés dans ce mode d'emploi 22
- Lettres entre parenthèses 22
- Problèmes et réparations 22

SÉCURITÉ 22
- Consignes fondamentales de sécurité 22

UTILISATION CONFORME À LA DESTINATION 22

MODE D'EMPLOI 23

DESCRIPTION 23
- Description de l'appareil 23
- Description du pot à lait 23
- Description du panneau de commande 23

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES 24
- Contrôle de l'appareil 24
- Installation de l'appareil 24
- Branchement de l'appareil 24
- Première mise en marche de l'appareil 24

MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL 25

ARRÊT DE L'APPAREIL 25

CONFIGURATIONS DU MENU 25
- Détartrage 25
- Programmation de la langue 25
- Économie d'énergie 25
- Réglage de l'heure 26
- Marche automatique 26
- Arrêt automatique (Stand-by) 26
- Programmation de la température 26
- Programmation de la dureté de l'eau 26
- Fonction de statistiques 26
- Programmation Usine (reset) 27

PRÉPARATION DU CAFÉ 27
- Sélection du goût du café 27
- Sélection de la quantité de café dans la tasse 27
- Personnalisation de la quantité de « mon café » 27
- Réglage du moulin à café 27
- Conseils pour obtenir un café plus chaud 28
- Préparation du café en utilisant le café en grains 28
- Préparation du café en utilisant le café en grains pré-moulu . 28

PRÉPARATION DE BOISSONS AVEC DU LAIT 28
- Remplissez et replacez le pot à lait 28
- Préparation du cappuccino ou du lait avec du café 29
- Préparation du lait mousseux (sans café) 29
- Préparation du lait non mousseux (sans café) 29
- Nettoyage du dispositif d'émulsion avec la touche "CLEAN" 29
- Programmation des quantités de café et de lait dans la tasse 30

PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE 30
- Préparation 30
- Comment modifier la quantité d'eau débitée automatiquement 30

NETTOYAGE 30
- Nettoyage de la machine 30
- Nettoyage du récipient des marcs de café 30
- Nettoyage de l'égouttoir 31
- Nettoyage interne de la machine 31
- Nettoyage du réservoir à eau 31
- Nettoyage des becs de sortie du café 31
- Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu 31
- Nettoyage de l'infuseur 31
- Nettoyage du pot à lait 32
- Nettoyage de la buse à eau chaude/vapeur 32

DÉTARTRAGE 32

PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU 33
- Mesure de la dureté de l'eau 33
- Programmation de la dureté de l'eau 33
- La machine est désormais programmée selon la nouvelle configuration de la dureté de l'eau 33

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 33

ÉLIMINATION 33

MESSAGES AFFICHÉS SUR L'ÉCRAN 34

SOLUTIONS AUX PROBLÈMES 35

INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir choisi la machine à café et cappuccino automatique ESAM04.350.
Nous vous souhaitons de bien profiter de votre nouvelle machine.
Consacrez quelques minutes pour lire ce mode d'emploi.
Vous éviterez ainsi de courir des risques ou de détériorer la machine.

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi
Les avertissements importants portent les symboles suivants. Il faut impérativement respecter ces avertissements.

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

Attention!
L'inobservation peut être ou est la cause de lésions ou de dégâts matériels.

Danger de Brûlures !
L'inobservation peut être ou est la cause de brûlures même graves.

Nota Bene :
Symbole d'informations et de conseils importants pour l'utilisateur.

Lettres entre parenthèses
Les lettres entre parenthèses correspondent à la légende reportée dans la Description de l'appareil (page 3).

Problèmes et réparations
En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les instructions des paragraphes « Messages affichés sur l'écran » (page 34) et « Solutions aux problèmes » (page 35).
Si cela ne suffit pas ou si vous avez besoin d'autres explications, nous vous conseillons de contacter l'Assistance Clients au numéro indiqué sur le livret « Assistance clients » en annexe.
Si votre pays n'est pas mentionné, téléphonez au numéro indiqué dans la garantie. Pour d'éventuelles réparations, adressez-vous exclusivement à l'Assistance Technique De'Longhi. Les adresses sont reportées dans le certificat de garantie annexé à la machine.

SÉCURITÉ

Consignes fondamentales de sécurité

Danger!
La machine marche au courant électrique, elle peut donc produire des décharges électriques.

Respectez les consignes de sécurité suivantes :
- Ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées.
- Assurez-vous que la prise de courant utilisée est toujours parfaitement accessible, pour pouvoir débrancher l'appareil en cas de besoin.
- Si vous voulez débrancher l'appareil, saisissez directement la prise. Ne tirez jamais le cordon, il pourrait s'abîmer.
- Pour débrancher complètement l'appareil, appuyez sur l'interrupteur général qui se trouve au dos de ce dernier, en pos. 0 (fig. 6).
- Si l'appareil est en panne, n'essayez pas de le réparer vous-même.
  Éteignez l'appareil, débranchez-le et appelez l'Assistance Technique.
- Afin de prévenir tout risque, si la prise ou le cordon sont abîmés, faites-les remplacer exclusivement par l'Assistance Technique De'Longhi.

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

Danger de Brûlures !
Cet appareil produit de l'eau chaude et lorsqu'il est en marche, de la vapeur d'eau peut se produire.
Faites attention aux éclaboussures d'eau ou à la vapeur chaude.

UTILISATION CONFORME À LA DESTINATION

Cet appareil est fabriqué pour préparer du café et réchauffer des boissons.
Toute autre utilisation n'est pas conforme.
Cet appareil n'est pas approprié pour les utilisations commerciales.

Le fabricant ne répond pas d'éventuels dégâts découlant d'un usage impropre de l'appareil.
Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Son usage n'est pas prévu dans :

- les cuisines des magasins, bureaux ou autres milieux de travail, pour le personnel
- les agritourismes
- les hôtels, motels ou autres structures d'accueil
- les chambres meublées

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 d'éventuels dégâts découlant de l'inobservation de ce mode d'emploi.

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

DESCRIPTION

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

A1. Poignée de réglage du degré de mouture
A2. Interrupteur général
A3. Réservoir à grains
A4. Couvercle du réservoir à grains
A5. Couvercle de l'entonnoir et du logement de la mesure
A6. Logement de la mesure
A7. Surface d'appui pour les tasses (chauffe-tasses actif, lorsque le mode Économies d'énergie est désactivé)
A8. Entonnoir pour verser le café pré-moulu
A9. Gicleur eau chaude et vapeur
A10. Réservoir à eau
A11. Cordon d'alimentation
A12. Plateau d'appui pour les tasses
A13. Égouttoir
A14. Porte de service
A15. Égouttoir
A16. Bec de sortie du café (réglable en hauteur)
A17. Convoyeur café
A18. Infuseur
A19. Tableau de commande
A20. Buse eau chaude
A21. Doseur
A22. Pinceau pour le nettoyage
A23. Détartrant
A24. Bande réactive pour le relevé de la dureté de l'eau (Total hardness test)

Description du pot à lait
(page 3 - **B**)

B1. Couvercle avec dispositif d'émulsion
B2. Anse du récipient
B3. Touche CLEAN
B4. Tube de prise du lait
B5. Tube de sortie du lait mousseux
B6. Pot à lait

Description du panneau de commande
(page 3 - **C**)

Certaines touches du tableau ont une double fonction : celle-ci est indiquée entre parenthèses, à l'intérieur de la description.

C1. Écran : il guide l'utilisateur durant l'utilisation de l'appareil
C2. Touche ☕☕ : pour obtenir 2 tasses de café *(Lorsque l'on accède au MENU : pour faire défiler en arrière dans le menu)*
C3. Touche ☕: pour obtenir 1 tasse de café *(Lorsque l'on accède au MENU : touche OK pour activer et confirmer la*

fonction sélectionnée.)

C4. Touche **MENU**: pour accéder au menu programmation.

C5. Touche : pour allumer ou éteindre la machine (stand-by)

C6. Touche : pour faire sortir de l'eau chaude.

C7. Touche **CAPPUCCINO**: pour obtenir un cappuccino ou un lait mousseux (double pression de touche).

C8. Touche : sélection de la quantité de café *(Lorsque l'on accède au MENU : pour faire défiler en avant dans le menu)*

C9. Touche : sélection du goût du café *(Lorsque l'on accède au MENU : ESC pour sortir du menu)*

C10. Touche : pour effectuer un rinçage

C11. Touche : pour sélectionner du café pré-moulu

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

Contrôle de l'appareil

Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il est intact et doté de tous ses accessoires. N'utilisez pas l'appareil s'il y a des dommages évidents. Adressez-vous à l'Assistance Technique De'Longhi.

Installation de l'appareil

Attention!

Au moment d'installer l'appareil, observez les consignes de sécurité suivantes :

- L'appareil émet de la chaleur dans ses alentours. Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, vérifiez qu'il reste au moins 3 cm entre les surfaces de l'appareil, les parties latérales et la partie supérieure, ainsi qu'un espace libre d'au moins 15 cm au-dessus de la machine à café.
- 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 d'installer l'appareil 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 (par ex. plaques électriques).

Branchement de l'appareil

Attention!

Attention !

Assurez-vous que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil.

Branchez l'appareil exclusivement à une prise de courant installée à règle d'art, ayant une intensité minimale de 10 A et munie d'une mise à la terre efficace.

En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, appelez un électricien qualifié pour qu'il remplace la prise.

Première mise en marche de l'appareil

Nota Bene :

- La machine a été contrôlée en usine en utilisant du café, il est par conséquent absolument normal que vous puissiez trouver du café à l'intérieur du moulin à café. Quoi qu'il en soit, nous vous garantissons que la machine est neuve.
- Nous vous conseillons de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau, en suivant la procédure décrite dans le paragraphe «Programmation de la dureté de l'eau» (page 33).

1. Branchez l'appareil au secteur et mettez l'interrupteur général, qui se trouve derrière l'appareil, en position I (fig. 1).

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

2. lorsque l'inscription « français » apparaît, appuyez pendant quelques secondes sur la touche **OK** (fig. 2). Après avoir mémorisé la langue, le message suivant apparaît sur l'écran : « français configuré ».

Procédez donc en suivant les instructions visualisées sur l'écran de l'appareil:

3. « REMPLIR LE RÉSERVOIR ! » : retirez le réservoir de l'eau, remplissez-le jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau courante, puis réinsérez le réservoir (fig. 3).
4. « INSÉRER LA BUSE À EAU » : contrôlez que la buse à eau chaude soit insérée sur le gicleur et placez en dessous un récipient (fig. 4) d'une capacité minimum de 100 ml.
5. « EAU CHAUDE APPUYER SUR OK » : appuyez sur la touche **OK** (fig. 2). Sur l'écran apparaît l'inscription « Veuillez patienter… », tandis que l'appareil commence à faire sortir l'eau de la buse à eau chaude.

La machine termine la procédure de première mise en marche, puis le message « Arrêt en cours, Veuillez patienter… » apparaît et l'appareil s'éteint.

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

Nota Bene:

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

MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL

Nota Bene:

Avant de mettre en marche votre machine, assurez-vous que l'interrupteur général (placé derrière) est en pos. **I** (fig. 1).

La machine effectue automatiquement, à chaque mise en marche, un cycle de préchauffage et de rinçage qui ne peut pas être interrompu. La machine est prête seulement après avoir effectué ce cycle.

Danger de Brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude sortira des becs de sortie du café et coulera dans l'égouttoir. Faites attention aux éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyez sur la touche ⏻ (fig. 5): l'inscription « Chauffage, Veuillez patienter… » apparaît sur l'écran.

Après avoir complété le chauffage, la machine affiche un autre message : « Rinçage », ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la sortie procède. De cette façon, la machine chauffe la chaudière et continue à faire couler l'eau chaude dans les tuyaux internes pour qu'ils se réchauffent.

La machine est en température lorsque l'écran affiche le message indiquant le goût et la quantité de café.

ARRÊT DE L'APPAREIL

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

Attention!

Pour éviter tout dommage à l'appareil, appuyez toujours sur la touche ⏻ pour éteindre l'appareil.

Danger de Brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude sort des becs de sortie du café (uniquement si l'on a fait sortir un café).

Faites attention aux éclaboussures d'eau.

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

Nota Bene:

Si l'appareil reste inutilisé pendant longtemps, mettez également l'interrupteur général en position **0** (fig. 6).

Ne positionnez jamais l'interrupteur général sur 0 quand l'appareil est allumé.

La machine n'effectue pas le rinçage si aucune boisson avec du café n'est sortie pendant que la machine est restée allumée.

CONFIGURATIONS DU MENU

Vous pouvez accéder au menu de configuration en appuyant sur la touche **MENU'** ; les options sélectionnables sont les suivantes : Détartrage, Prog. Langue, Économie d'énergie, Réglage Heure, Marche Automatique, Arrêt Automatique, Prog. Température, Dureté Eau, Statistiques, Programmation Usine.

Détartrage

En ce qui concerne les instructions pour effectuer le détartrage, veuillez consulter la page 32.

Programmation de la langue

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

1. Appuyez sur la touche **MENU'** pour accéder au menu programmation ;
2. Appuyez sur la touche **<** ou **>** jusqu'à l'affichage de l'inscription « Programmation langue » ;
3. Appuyez sur la touche **OK**;
4. Appuyez sur la touche **<** ou **>** jusqu'à l'affichage de la langue souhaitée ;
5. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer;
6. Puis, appuyez sur la touche **ESC** pour sortir du menu.

Économie d'énergie

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

1. Appuyez sur la touche **MENU'** pour accéder au menu programmation ;
2. Appuyez sur la touche **<** ou **>** jusqu'à l'affichage de l'inscription « Économie d'énergie » ;
3. Appuyez sur la touche **OK**; l'inscription « Désactiver ? » apparaît sur l'écran (ou « Activer ? » si la fonction a déjà été désactivée) ;
4. Appuyez sur la touche **OK** pour désactiver ou activer la fonction ou appuyez sur **ESC** pour sortir du menu.

Lorsque la fonction est activée, après environ 1 minute d'inactivité, l'écran affiche « Économies d'énergie ».

Nota Bene!

- Pour sortir du mode « économie d'énergie », appuyez sur n'importe quelle touche, puis appuyez la touche correspondante à la préparation souhaitée.
- Entre le mode « Économie d'énergie » et la distribution de la boisson demandée, la machine peut demander quelques secondes d'attente : cette attente est indiquée par le message « Préparation en cours ».

Réglage de l'heure
Si vous souhaitez régler l'heure sur l'écran, procédez de la façon suivante :

1. Appuyez sur la touche **MENU'** pour accéder au menu programmation ;
2. Appuyez sur la touche < ou > finché appare sul display la scritta "Regola ora";
3. Appuyez sur la touche **OK**: sul display lampeggiano le ore;
4. Appuyez sur la touche < ou > per modificare le ore;
5. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer: sul display lampeggiano i minuti;
6. Appuyez sur la touche < ou > per modificare i minuti;
7. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer;
8. Puis, appuyez sur la touche **ESC** pour sortir du menu programmation.

Nota Bene!
L'heure est affichée sur l'écran lorsque l'appareil est en standby ou en mode économie d'énergie : si l'heure n'est pas réglée, l'écran affichera « 0:00 » clignotant.

Marche automatique
Vous pouvez programmer l'heure de marche automatique de façon à ce que la machine soit prête à l'utilisation à une certaine heure (par exemple le matin) et puisse faire immédiatement votre café.

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

Pour activer la marche automatique, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche **MENU'** pour accéder au menu programmation ;
2. Appuyez sur la touche < ou > jusqu'à l'affichage de l'inscription « Marche automatique » ;
3. Appuyez sur la touche **OK**: l'inscription « Activer ? » apparaît sur l'écran ;
4. Appuyez sur la touche **OK**: les heures clignotent sur l'écran;
5. Appuyez sur la touche < ou > pour modifier les heures ;
6. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer: les minutes clignotent sur l'écran ;
7. Appuyez sur la touche < ou > pour modifier les minutes;
8. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer: sur l'écran, sous l'inscription « Marche automatique » apparaît le symbole .
9. Puis, appuyez sur la touche **ESC** pour sortir du menu : lorsque l'appareil est en stand-by, l'écran montre le symbole près de l'horloge pour signaler que la marche automatique a été programmée.

Pour désactiver la fonction :

1. Appuyez sur la touche **MENU'** pour accéder au menu programmation ;
2. Appuyez sur la touche < ou > jusqu'à l'affichage de l'inscription « Marche automatique » ;
3. Appuyez sur la touche **OK**: l'inscription « Désactiver ? » apparaît sur l'écran ;
4. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer;
5. Puis, appuyez sur la touche **ESC** pour sortir du menu : en stand-by, l'écran ne montre plus le symbole .

Arrêt automatique (Stand-by)
La machine est déjà programmée pour s'éteindre automatiquement après 2 heures d'inutilisation. Vous pouvez modifier cet intervalle pour faire en sorte que la machine s'éteigne après 15 ou 30 minutes ou bien après 1, 2 ou 3 heures. Pour programmer de nouveau l'arrêt automatique, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche **MENU'** pour accéder au menu programmation ;
2. Appuyez sur la touche < ou > jusqu'à l'affichage de l'inscription « Marche automatique » ;
3. Appuyez sur la touche **OK**;
4. Appuyez sur la touche < ou > jusqu'à ce que la sélection souhaitée n'apparaisse (15 ou 30 minutes, ou bien après 1, 2 ou 3 heures) ;
5. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer;
6. Puis, appuyez sur la touche **ESC** pour sortir du menu.

L'arrêt automatique est ainsi reprogrammé.

Programmation de la température
Si vous souhaitez modifier la température de l'eau avec laquelle faire le café, procédez de la façon suivante :

1. Appuyez sur la touche **MENU'** pour accéder au menu programmation ;
2. Appuyez sur la touche < ou > jusqu'à l'affichage de l'inscription « Réglage température » ;
3. Appuyez sur la touche **OK**;
4. Appuyez sur la touche < ou > jusqu'à l'affichage de la température souhaitée (● = basse; ●●●● = haute);
5. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer ;
6. Puis, appuyez sur la touche **ESC** pour sortir du menu.

Programmation de la dureté de l'eau
Pour les instructions concernant la programmation de la dureté de l'eau, veuillez consulter la page 33.

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

1. Appuyez sur la touche **MENU'** pour accéder au menu programmation ;
2. Appuyez sur la touche < ou > jusqu'à l'affichage de l'inscription « Statistiques » ;
3. Appuyez sur la touche **OK**;
4. En appuyant sur la touche < ou >, il est possible de vérifier :

- le nombre de cappuccinos déjà débités ;
- le nombre de détartrages déjà effectués ;
- la quantité d'eau totale déjà débitée ;

5. Puis, appuyez 2 fois sur la touche **ESC** pour sortir du menu.

Programmation Usine (reset)

Grâce à cette fonction, toutes les configurations du menu et toutes les programmations des quantités reviennent aux réglages d'usine (mise à part la langue qui reste programmée). Pour mettre à zero les configurations, procédez de la façon suivante :

1. Appuyez sur la touche **MENU'** pour accéder au menu;
2. Appuyez sur la touche < ou > jusqu'à l'affichage de l'inscription « Programmation usine » ;
3. Appuyez sur la touche **OK**;
4. L'écran affiche l'inscription « Confirmer ? »
5. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer et sortir.

PRÉPARATION DU CAFÉ

Nota Bene!

Entre le mode économie d'énergie et le premier café, la machine peut nécessiter de quelques secondes d'attente.

Sélection du goût du café

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

Vous pouvez choisir parmi les goûts suivants :

Goût Extra-Léger
Goût Léger
Goût Normal
Goût Fort
Goût Extra-Fort

Pour changer de goût, appuyez plusieurs fois sur la touche (fig. 7) tant que l'écran n'affiche pas le goût souhaité.

Sélection de la quantité de café dans la tasse

La machine est déjà réglée en usine pour donner une quantité normale de café.

Pour sélectionner la quantité de café, appuyez plusieurs fois sur la touche :(fig. 8) tant que l'écran n'affiche pas le message correspondant à la quantité de café souhaité :

Café correspondant	EXPRESSO (ml)
MON CAFÉ	program. de ≃20 à ≃180
COURT	≃40
NORMAL	≃60
ALLONGÉ	≃90
EXTRA LONG	≃120

Personnalisation de la quantité de « mon café »

La machine est déjà réglée en usine pour débiter environ 30 ml de « mon café ». Si vous souhaitez modifier cette quantité, procédez de la façon suivante :

1. Placez une tasse sous les becs de sortie du café (fig.9).
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche (fig. 8) tant que l'écran n'affiche pas « Mon café ».
3. Maintenez appuyée la touche jusqu'à ce que le message « Programme quantité » ne s'affiche sur l'écran, puis relâcher la touche: la machine commence à débiter le café;
4. Dès que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyez à nouveau sur la touche .

La quantité de café est à présent configurée selon la nouvelle programmation.

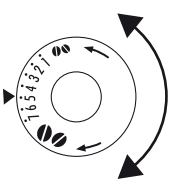
Réglage du moulin à café

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

Toutefois, si après les premiers cafés, le café sort trop rapidement ou trop lentement (goutte à goutte), vous devrez effectuer une correction du degré de mouture à l'aide de la manette de réglage (fig. 10).

Nota Bene!

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



Pour que le café ne coule pas goutte à goutte, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre d'un cran (pas plus) vers le numéro 7 (=café moulu moins finement).

Pour obtenir un café plus dense et crémeux, tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre d'un cran vers le numéro 1 (=café moulu plus finement).

L'effet de cette correction s'obtient seulement après au moins 2 cafés. Si le débit devrait être encore trop rapide ou trop lent,

il faut répéter la correction en tournant la manette de réglage d'un autre cran.

Conseils pour obtenir un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud, nous vous conseillons de :

- effectuer un rinçage, avant de faire sortir le café : appuyez sur la touche pour sélectionner la fonction « Rinçage » ; de l'eau chaude, qui réchauffe le circuit interne de la machine, sort de la buse et fait en sorte que le café en sortie soit plus chaud ;
- placer les tasses sur le chauffe-tasses tant qu'elles ne sont pas chaudes ;
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude) ;
- configurez, depuis le menu, la température du café « élevée » (●●●●).

Préparation du café en utilisant le café en grains

Attention!

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

1. Introduisez le café en grains dans le récipient prévu à cet effet (fig. 11).
2. Positionnez sous les becs de sortie du café :
   - 1 tasse, si vous souhaitez 1 café (fig. 9) ;
   - 2 tasses, si vous souhaitez 2 cafés (fig. 12).
3. Abaissez le bec de sortie de façon à le rapprocher le plus possible à la tasse : de cette façon, vous obtenez une meilleure crème (fig. 13).
4. Appuyez sur la touche relative à la sortie de café souhaitée (1 tasse ou 2 tasses) (fig. 2 et 14).
5. La préparation commence, l'écran affiche la longueur sélectionnée et la barre de progression se remplit au fur et à mesure que la préparation procède.

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

Nota Bene:

- pendant que la machine fait le café, la sortie peut être arrêtée à n'importe quel moment en appuyant sur l'une des deux touches de sortie café (ou).
- Une fois la sortie du café terminée, si vous souhaitez augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir appuyée (dans les 3 secondes qui suivent) l'une des touches de production du café (ou).

Une fois la préparation terminée, la machine est prête pour une nouvelle utilisation.

Attention!

Si le café sort goutte à goutte ou bien trop rapidement, pas assez crémeux ou trop froid, consultez les conseils mentionnés dans le chapitre « Solutions aux problèmes » (page 35).

Durant l'utilisation, certains messages d'alarme peuvent s'afficher sur l'écran; la signification de chaque message est détaillée dans le paragraphe « Messages affichés sur l'écran » (page 34).

Préparation du café en utilisant le café en grains pré-moulu

Attention!

- N'introduisez jamais le café pré-moulu quand la machine est éteinte, de façon à éviter que celui-ci ne s'éparpille à l'intérieur de la machine en la salissant. De cette façon, la machine risque de s'endommager.
- N'insérez jamais plus d'une dose rase, car l'intérieur de la machine pourrait se salir ou bien l'entonnoir risquerait de s'obturer.

Nota Bene!

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

1. Appuyez sur la touche (C11): l'écran affiche le message Pré-moulu clignotant.
2. Insérez une dose rase de café pré-moulu dans l'entonnoir (fig. 14).
3. Placez une tasse sous les becs de sortie du café (fig.9).
4. Appuyez sur la touche de sortie (fig. 2).
5. La préparation commence et une barre se remplit au fur et à mesure que la préparation procède.

Une fois la préparation terminée, l'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation : pour désactiver le fonctionnement avec café pré-moulu, appuyer à nouveau sur la touche ou .

PRÉPARATION DE BOISSONS AVEC DU LAIT

Nota Bene!

Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou bien avec de grosses bulles, nettoyez toujours le couvercle du lait et la buse à eau chaude comme dans le paragraphe "Nettoyage du pot à lait" et "Comment nettoyer la buse d'eau chaude/vapeur" (page 32).

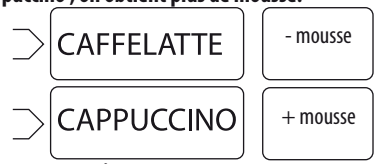
Remplissez et replacez le pot à lait

1. Enlevez le couvercle (fig. 16);
2. Remplissez le pot à lait avec une quantité suffisante de

lait, ne dépassant pas le niveau MAX indiqué sur le récipient (fig. 17).

Nota Bene!

- Pour obtenir une mousse plus dense et onctueuse, utilisez du lait écrémé ou demi-écrémé sorti du réfrigérateur (environ 5º C).
  Il est possible de régler la mousse durant le débit: en déplaçant légèrement le curseur vers "caffelatte", vous obtiendrez moins de mousse.
  Par contre, en le déplaçant vers l'inscription "cappuccino", on obtient plus de mousse.



- Si le mode « Économie d'énergie » est activé, le débit du cappuccino pourrait nécessiter quelques secondes d'attente. Cette attente est indiquée par le message « Préparation en cours ».

3. S'assurer que le tube de prise du lait est bien inséré dans le logement prévu sur le fond du couvercle du pot à lait (fig. 18).
4. Remettez le couvercle du pot à lait.
5. Enlevez la buse à eau chaude du gicleur (fig. 19).
6. Accrochez le pot en le poussant à fond sur le gicleur (fig. 20).
7. Suivre les indications reportées ci-après pour chaque fonction spécifique.

Préparation du cappuccino ou du lait avec du café

1. Après avoir accroché le pot à lait (voir paragraphe précédent), placez une tasse suffisamment grande en dessous des becs de sortie du café et en dessous du tube de sortie du lait mousseux.
2. Mettez le curseur entre la pos. "CAPPUCCINO" et la pos. "CAFFELATTE" (fig. 21).
3. Appuyez sur la touche **CAPPUCCINO** (fig. 22). Sur l'écran s'affiche le message « CAPPUCCINO », ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation procède.
4. Après quelques secondes, le lait mousseux sort du tube du lait et remplit la tasse qui se trouve en dessous. En déplaçant légèrement le curseur vers "caffelatte", vous obtiendrez moins de mousse.Par contre, en le déplaçant vers l'inscription "cappuccino", on obtient plus de mousse. La sortie du lait s'interrompt automatiquement, puis le café commence à sortir.
5. Le cappuccino est prêt : sucrez à volonté, et au besoin, saupoudrez la mousse avec un peu de chocolat en poudre.

Nota Bene!

- Si, durant le débit, vous souhaitez interrompre la préparation, appuyez sur la touche **CAPPUCCINO.**
- Une fois le débit terminé, si vous souhaitez prolonger le débit, appuyez sur la touche "CAPPUCCINO" (dans les 3 secondes qui suivent l'interruption automatique du débit).
- Il laissez jamais trop longtemps le pot à lait hors du réfrigérateur: plus la température du lait augmente (5°C idéale), plus la qualité de la mousse diminue.

Préparation du lait mousseux (sans café)

Procédez comme décrit dans le paragraphe précédent (Préparation du lait mousseux), en mettant le curseur sur CAPPUCCINO et en appuyant deux fois de suite (dans les deux secondes qui suivent) sur la touche **CAPPUCCINO** (fig.22). La machine affiche le message « LAIT MOUSSEUX ».

Nota Bene!

Si, durant le débit, vous souhaitez interrompre la préparation du lait, appuyez une fois sur la touche "**CAPPUCCINO**".

Préparation du lait non mousseux (sans café)

Procédez comme décrit dans le paragraphe précédent (Préparation du lait mousseux), en mettant le curseur sur "CAFFELATTE".

Nettoyage du dispositif d'émulsion avec la touche "CLEAN"

Attention! Danger de brûlures

Durant le nettoyage des conduits internes du pot à lait, un peu d'eau chaude sort du tube du lait mousseux (B5). Faites attention aux éclaboussures d'eau.

Lorsque l'afficheur visualise le message "Appuyer sur CLEAN" clignotant (après chaque utilisation des fonctions "lait"); procéder comme suit pour effectuer le nettoyage en éliminant les résidus de lait:

1. Laissez le pot à lait dans la machine (il n'est pas nécessaire de vider le pot à lait) ;
2. Placez une tasse ou un autre récipient en dessous du tube de sortie du lait mousseux ;
3. Appuyez sur la touche « CLEAN » (fig. 23) et maintenez la touche appuyée tant que la barre de progression qui apparaît sur l'écran accompagnée du message « Nettoyage en cours » n'est pas complète.
4. Enlevez le pot à lait et nettoyez toujours la buse avec une éponge (fig. 24).

Nota Bene!

- Quand le message « Appuyez sur CLEAN » clignote sur l'écran, il est encore possible de produire du café ou du lait ; pour préparer plusieurs tasses de boissons à base de lait, il faut nettoyer le pot à lait après la dernière préparation.
- Le lait resté dans le pot à lait peut être conservé au réfrigérateur.
- Dans certains cas, pour effectuer le nettoyage, il faut attendre que la machine se réchauffe, en maintenant la touche CLEAN appuyée.

Programmation des quantités de café et de lait dans la tasse

La machine est configurée en usine pour produire des quantités standard. Si vous souhaitez modifier ces quantités, procédez de la façon suivante :

1. Placez une tasse en dessous des becs de sortie du café et en dessous du tube de sortie du lait.
2. Appuyez sur la touche **CAPPUCCINO** et maintenez-la appuyée pendant au moins 8 secondes, jusqu'à ce que l'écran n'affiche « Lait pour CAPPUCCINO Programme quantité ».
3. Relâchez la touche. La machine commence à débiter le lait.
4. Dès que le lait dans la tasse atteint la quantité souhaitée, appuyez de nouveau sur la touche **CAPPUCCINO**.
5. Après quelques secondes, la machine commence à débiter le café dans la tasse et sur l'écran apparaît le message « Café pour CAPPUCCINO Programme quantité ».
6. Dès que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyez à nouveau sur la touche **CAPPUCCINO**. La production de café s'interrompt.

La machine est maintenant reprogrammée selon les nouvelles quantités.

PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE

Nota Bene:

Si le mode « Économie d'énergie » est activé, la sortie d'eau chaude nécessite quelques secondes d'attente, indiquée par le message « Préparation en cours ».

Préparation

Attention! Danger de brûlures.

Ne laissez jamais la machine sans surveillance lorsqu'elle débite de l'eau chaude. Le tube de la buse à eau chaude chauffe durant la production, saisissez donc la buse uniquement par la poignée.

1. Contrôler que la buse à eau soit correctement accrochée.
2. Placez un récipient sous la buse (le plus près possible afin d'éviter des éclaboussures) (fig. 4).
3. Appuyez sur la touche . L'inscription « Eau chaude... » apparaît sur l'écran ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la sortie procède.
4. L'eau sort de la buse : la production s'interrompt automatiquement après environ 250 ml.
5. Pour interrompre manuellement le débit d'eau chaude, appuyez de nouveau sur la touche .

Comment modifier la quantité d'eau débitée automatiquement

La machine est réglée en usine pour produire 250 ml. Si vous souhaitez modifier cette quantité, procédez de la façon suivante :

1. Posez un récipient sous la buse.
2. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le message « Eau chaude Programme Quantité » ne s'affiche sur l'écran.
3. Dès que l'eau chaude dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyez de nouveau sur la touche .

La machine est maintenant reprogrammée selon les nouvelles quantités.

NETTOYAGE

Attention!

- N'utilisez pas de solvants, d'alcool ou de détergents abrasifs pour nettoyer la machine. Avec les machines « superautomatiques » De'Longhi, vous n'avez pas besoin d'utiliser des additifs chimiques pour nettoyer la machine.
- Aucune partie de la machine ne peut être lavée en lave-vaisselle, à l'exception du pot à lait (B)
- N'utilisez pas d'objets métalliques pour enlever les incrustations ou les dépôts de café, afin de ne pas rayer les surfaces en métal ou en plastique.

Nettoyage de la machine

Il faut nettoyer périodiquement les parties suivantes de la machine :

- le récipient pour les marcs de café (A15),
- l'égouttoir (A13),
- l'intérieur de la machine, accessible après avoir ouvert le volet de service (A14),
- le réservoir à eau (A10),
- les becs de sortie du café (A16) et la buse à eau chaude (A9),
- l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu (A7),
- l'infuseur (A18),
- le pot à lait (B).

Nettoyage du récipient des marcs de café

Lorsque l'écran affiche l'inscription « VIDER LE TIROIR À MARCS ! », il faut le vider et le nettoyer. Ce message reste affiché et la machine n'effectue pas de café tant que le récipient des marcs

n'est pas nettoyé.
Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :

1. Ouvrez le volet de service à l'avant (fig. 25), retirez l'égouttoir (fig. 26), le vider et le nettoyer.
2. Videz et nettoyez soigneusement le récipient des marcs de café en ayant soin d'enlever tous les résidus qui se déposent sur le fond : le pinceau fourni en dotation est doté de spatule spécialement prévue pour cette opération.
3. Réinsérez l'égouttoir avec le récupérateur de café.
4. Refermer le volet de service.

⚠ *Attention!*
Lorsque vous enlevez l'égouttoir, vous devez **obligatoirement** toujours vider le récipient des marcs de café même s'il est à moitié vide. Si cette opération n'est pas effectuée, il se peut qu'en faisant d'autres cafés, le récipient des marcs de café se remplisse plus que prévu et que la machine s'obstrue.

Nettoyage de l'égouttoir

⚠ *Attention!*
Si l'égouttoir n'est pas vidé régulièrement, l'eau peut déborder et pénétrer à l'intérieur ou sur le côté de la machine. Ceci peut endommager la machine, le plan d'appui ou la zone environnante.

L'égouttoir est doté d'un flotteur (rouge) indicateur de niveau d'eau (fig. 26). Il faut absolument vider l'égouttoir et le nettoyer, avant que cet indicateur commence à sortir du plateau d'appui pour les tasses.
Pour enlever l'égouttoir:

1. Ouvrez le volet de service (fig. 25);
2. Extrayez l'égouttoir et le récipient de marcs de café (fig. 26);
3. Videz l'égouttoir et le récipient de marcs de café, puis lavez-les ;
4. Réinsérez l'égouttoir avec le récipient des marcs de café ;
5. Refermez le volet de service.

Nettoyage interne de la machine

⚠ *Danger de décharges électriques !*
Avant d'effectuer les opérations de nettoyage des parties internes, il faut éteindre la machine (voir « Arrêt » à la page 25) et la débrancher du secteur. Ne plongez jamais la machine dans l'eau.

1. Contrôlez périodiquement (après environ 100 cafés) que l'intérieur de la machine (accessible après avoir retiré l'égouttoir) ne soit pas sale. Si nécessaire, enlevez les dépôts de café avec le pinceau fourni en dotation (A22).
2. Aspirez tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 28).

Nettoyage du réservoir à eau

1. Nettoyez périodiquement (environ une fois par mois) le réservoir d'eau (A10) à l'aide d'un chiffon imbibé de détergent délicat.
2. Après avoir lavé le réservoir à eau, rincez-le soigneusement pour enlever toute trace de détergent résiduel.
3. Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche et réinsérez le réservoir.

Nettoyage des becs de sortie du café

1. Nettoyez les becs de sortie du café au moyen d'une éponge ou d'un chiffon (fig. 29).
2. Contrôlez que les orifices du bec de sortie du café ne soient pas obstrués. Si nécessaire, enlevez les dépôts de café à l'aide d'un cure-dents (fig. 30).

Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu
Contrôlez périodiquement (environ une fois par mois) que l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu (A7) ne soit pas obstrué. Si nécessaire, enlevez les dépôts de café avec le pinceau fourni en dotation.

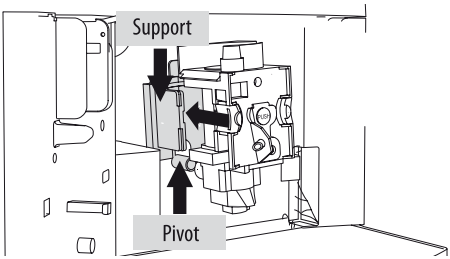
Nettoyage de l'infuseur
L'infuseur (A18) doit être nettoyé au moins une fois par mois.

⚠ *Attention!*
L'infuseur ne peut pas être extrait quand la machine est allumée.

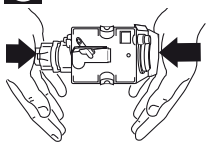
1. Assurez-vous que la machine a exécuté l'arrêt correctement (voir « Arrêt » à la page 25).
2. Ouvrez le volet de service (fig. 24).
3. Extrayez l'égouttoir et le récipient des marcs de café (fig. 26).
4. Appuyez vers l'intérieur sur les deux touches rouges tout en tirant l'infuseur vers l'extérieur pour l'extraire (fig. 31).

⚠ *Attention!*
RINCEZ UNIQUEMENT AVEC DE L'EAU
SANS DÉTERGENTS – SANS LAVE-VAISSELLE
Nettoyez l'infuseur sans utiliser de détergents car ceux-ci risqueraient de l'endommager.

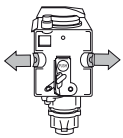
5. Laissez l'infuseur dans l'eau pendant environ 5 minutes, puis rincez-le sous le robinet.
6. En utilisant le pinceau (A22), nettoyez éventuellement les résidus de café présents dans le logement de l'infuseur.
7. Après l'avoir nettoyé, réinsérez l'infuseur dans le support et sur le pivot placé en bas ; puis appuyez sur l'inscription PUSH jusqu'à entendre le clic d'encastrement.



Nota Bene!



Si l'infuseur ne rentre pas facilement, il est nécessaire (avant de l'insérer) de le placer à la bonne dimension en appuyant avec force simultanément du côté inférieur et du côté supérieur comme indiqué sur la figure.

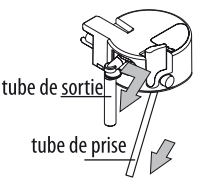


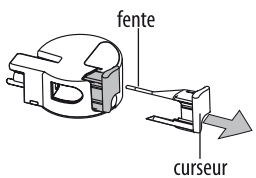
8. Après quoi, assurez-vous que les deux touches rouges sont ressorties.
9. Remettez l'égouttoir et le récipient des marcs de café.
10. Refermez le volet de service.

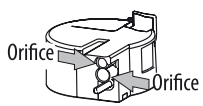
Nettoyage du pot à lait

Nettoyer le pot à lait après chaque préparation de lait, comme décrit ci-après :

1. Retirez le couvercle du pot à lait.
2. Retirez le tube de sortie et le tube de prise.
3. Lavez soigneusement tous les composants à l'eau chaude et avec un détergent délicat. **Tous les composants peuvent être lavés au lave-vaisselle, à condition de les placer dans le panier supérieur.** Contrôlez soigneusement qu'il n'y ait plus de résidus de lait à l'intérieur des orifices.







5. Vérifiez également que le tube de prise et le tube de sortie du lait ne sont pas bouchés par des résidus de lait.
6. Remontez le tube de sortie du lait et le tube de prise.
7. Remettez le couvercle du pot à lait.

Nettoyage de la buse à eau chaude/vapeur

Nettoyez la buse après chaque préparation de lait à l'aide d'une éponge, en éliminant les résidus de lait déposés sur les joints (fig. 24).

DÉTARTRAGE

Détartrez la machine lorsque l'écran affiche (clignotant) le message « DÉTARTRER ! ».

Attention!

Le détartrant contient des acides qui peuvent irriter la peau et les yeux. Il est absolument nécessaire de respecter les mesures de sécurité fournies par le fabricant, celles mentionnées sur le récipient du détartrant, ainsi que les instructions concernant les mesures à adopter en cas de contact avec la peau ou les yeux.

Nota Bene!

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

1. Allumez la machine.
2. Accédez au menu programmation en appuyant sur la touche **MENU'**. Appuyez sur la touche **<** ou **>**] jusqu'à l'affichage de l'inscription « Détartrage » ;
3. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer : l'écran affiche l'inscription « Verser détartrant ». Appuyez sur « OK ».
4. Avant de confirmer, videz complètement le réservoir à eau (A10). Versez dans le réservoir à eau le détartrant dilué avec de l'eau (en respectant les proportions indiquées sur l'emballage du détartrant), puis insérez-le à nouveau.

Attention! Danger de brûlures

De l'eau chaude contenant des acides sort de la buse à eau chaude. Attention aux éclaboussures d'eau.

5. Positionnez en dessous de la buse à eau chaude un récipient ayant une capacité minimale de 1,5 l.
6. Confirmez en appuyant sur la touche **OK**.
7. Une fois confirmé avec OK, le message « Détartrage en cours… » s'affichera sur l'écran. Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant sort de la buse à eau. Le programme de détartrage effectue automatiquement à intervalles toute une série de rinçages, pour enlever les résidus de calcaire qui se trouvent à l'intérieur de la machine à café.

Après environ 30 minutes, l'écran affiche le message « Rinçage REMPLIR LE RÉSERVOIR ! ».

8. La machine est désormais prête pour le processus de rinçage avec l'eau froide. Retirez le réservoir à eau, videz-

le, rincez-le à l'eau courante, remplissez-le avec de l'eau propre, puis réinsérez-le : L'écran affiche « Rinçage... Appuyer sur OK ».

9. Videz le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante et remettez-le sous la buse à cappuccino.
10. Appuyez sur la touche **OK** pour commencer le rinçage. L'eau chaude sort de la buse et l'écran affiche le message « Rinçage, veuillez patienter… ».
11. Lorsque le réservoir à eau est complètement vide, l'écran affiche le message « Rinçage Terminé... Appuyer sur OK ».
12. Appuyez sur la touche **OK** : l'appareil s'éteint automatiquement.

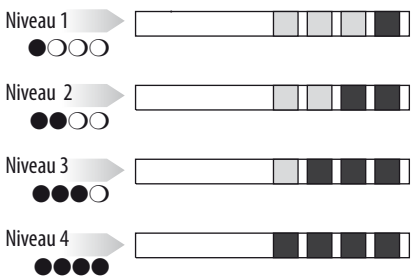
Pour éteindre la machine, appuyez sur la touche ⏻.

PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

Le message « DÉTARTRER » s'affiche après une période de fonctionnement établie en fonction de la dureté de l'eau.
La machine est réglée en usine sur le niveau de dureté 4. Si vous le souhaitez, vous pouvez programmer la machine en fonction de la dureté effective de l'eau fournie dans les différentes régions, ce qui permet d'effectuer moins fréquemment le détartrage.

Mesure de la dureté de l'eau

1. Enlevez de l'emballage le papier indicateur fourni en dotation « TOTAL HARDNESS TEST ».
2. Plongez entièrement le papier indicateur dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
3. Retirez le papier de l'eau et secouez-le légèrement. Après environ une minute, suivant la dureté de l'eau, 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouge se forment; chaque carré correspond à 1 niveau.



Programmation de la dureté de l'eau

1. Appuyez sur la touche **MENU'** pour accéder au menu programmation.
2. Premere il touche < ou > pour choisir l'option « Dureté eau ».
3. Confirmez votre choix en appuyant sur la touche **OK**.
4. Appuyez sur < ou > pour programmer le niveau de dureté relevé par le papier indicateur (voir la fig. du paragraphe précédent).
5. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer la configuration.
6. Appuyez sur la touche **ESC** pour sortir du menu.

La machine est désormais programmée selon la nouvelle configuration de la dureté de l'eau.

FR

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Puissance absorbée :	1350W
Pression :	15 bar
Capacité réservoir à eau :	1,8 L
Dimensions LxHxP :	282x364x425 mm
Longueur cordon :	1,5 m
Poids :	11 Kg
Capacité max. récipient à grains :	200 g

CE L'appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- Directive Stand-by 1275/2008
- Directives Basse Tension 2006/95/CE et modifications successives ;
- Directive CEM 2004/108/CE et modifications successives ;
- Les accessoires et les objets destinés au contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement Européen 1935/2004.

ÉLIMINATION

Consignes pour une élimination correcte du produit conformément à la Directive Européenne 2002/96/ÉCU et au Décret Législatif n. 151 du 25 juillet 2005.
À la fin de sa vie utile, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.
Il peut être remis aux centres de récolte différenciée prévus par les administrations municipales ou aux revendeurs qui offrent ce service.
L'élimination séparée d'un électroménager permet d'éviter les éventuelles répercussions négatives sur l'environnement et sur la santé dues à une élimination inadéquate et permet de récupérer les matériaux dont il est composé afin d'obtenir une économie d'énergie et de ressources importante.
Pour souligner l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte la marque du conteneur de poubelle mobile barré. L'élimination abusive de l'appareil de part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives prévues par la norme en vigueur.

MESSAGES AFFICHÉS SUR L'ÉCRAN

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
REMPLIR LE RÉSERVOIR !	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir à eau et/ou insérez-le correctement en l'appuyant à fond jusqu'à l'enclenchement.
MOULU TROP FIN RÉGLER MOUTURE	La mouture du café est trop fine, par conséquent le café sort trop lentement ou ne sort pas du tout	Répétez la sortie de café et tournez la manette de réglage de la mouture, dans le sens des aiguilles d'une montre, d'un cran vers le numéro 7, pendant que le moulin à café est en marche. Si, après avoir fait au moins 2 cafés, le débit devrait être encore trop lent, répétez la correction en tournant la manette de réglage d'un autre cran.
INSÉRER BUSE À EAU !	La buse à eau n'est pas insérée ou mal insérée	Insérez à fond la buse à eau (fig. 4).
VIDER LE TIROIR À MARCS !	Le récipient des marcs de café est plein.	Dévissez le récipient des marcs de café et nettoyez-le, puis remontez-le. Important : lorsque vous enlevez l'égouttoir, vous devez obligatoirement toujours vider le récipient des marcs de café, même s'il est à moitié vide. Si cette opération n'est pas effectuée, il se peut qu'en faisant d'autres cafés, le récipient des marcs se remplisse plus que prévu et que la machine s'obstrue. (Pour que le compte des 72 heures se fasse correctement, n'éteignez jamais l'appareil en utilisant l'interrupteur général en position 0).
	72 heures se sont écoulées après le premier café depuis le vidage précédent.	
INSÉRER LE TIROIR À MARCS !	Le tiroir à marcs n'a pas été inséré après le nettoyage.	Ouvrez le volet de service, retirez l'égouttoir et insérez le tiroir à marcs (A15).
INTRODUIRE LE CAFÉ PRÉ-MOULU	La fonction « café pré-moulu » a été sélectionnée, mais il n'y a pas de café pré-moulu dans l'entonnoir.	Introduisez le café pré-moulu dans l'entonnoir ou désélectionnez la fonction pré-moulu.
DÉTARTRER !	Il indique qu'un détartrage de la machine est nécessaire.	Il faut effectuer le plus rapidement possible le programme de détartrage décrit au chap. « Détartrage ».
MOINS DE CAFÉ!	Vous avez utilisé trop de café.	Sélectionnez un goût plus léger ou bien réduire la quantité de café pré-moulu.
REMPLIR LE RÉSERVOIR DE GRAINS !	Le café en grains est terminé.	Remplissez le récipient à grains.
	L'entonnoir pour le café pré-moulu est obstrué.	Videz l'entonnoir comme décrit au paragraphe « Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café ».
INSÉRER GROUPE INFUSEUR !	L'infuseur n'a pas été réinséré après le nettoyage.	Insérez l'infuseur comme décrit au paragraphe « Nettoyage de l'infuseur ».
FERMER LE VOLET !	Le volet de service est ouvert.	Fermez le volet de service.
INSÉRER LE POT À LAIT !	Le pot à lait n'est pas inséré correctement.	Insérez à fond le pot à lait.
APPUYER SUR CLEAN !	Le lait vient juste de sortir et il faut donc effectuer le nettoyage des tuyaux internes du pot à lait.	Appuyez sur la touche CLEAN et maintenez-la appuyée tant que la barre de progression ne soit pas complète : l'écran affiche le message « Détartrage en cours... ».
Économie d'énergie	La fonction est active et permet de réduire la consommation d'énergie électrique.	Désactivez la fonction au menu (voir paragraphe « Économie d'énergie ».
ALARME GÉNÉRALE !	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyez soigneusement la machine comme décrit dans le paragraphe « Nettoyage et maintenance ». Si après le nettoyage la machine affiche encore le message, adressez-vous à un centre d'assistance.
CIRCUIT VIDE REMPLIR CIRCUIT *alterné à* Eau chaude appuyer sur OK	Le circuit hydraulique est vide.	Appuyez sur OK et faites couler de l'eau de la buse, jusqu'à ce que le débit soit régulier.

SOLUTIONS AUX PROBLÈMES

Ci-après sont indiqués certains dysfonctionnements qui peuvent se produire. Si le problème ne peut pas être résolu de la façon décrite, veuillez contacter l'Assistance Technique.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud.	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Chauffez les tasses avec de l'eau chaude (en utilisant la fonction eau chaude).
	L'infuseur s'est refroidi parce que 2/3 minutes se sont écoulées depuis la sortie du dernier café.	Avant de faire le café, réchauffez l'infuseur avec la fonction rinçage .
	La température du café configurée est trop basse.	Configurez, depuis le menu, la température maximale du café (●●●●).
Le café n'a pas assez de crème.	La mouture du café est trop grosse.	Tournez la manette de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 1, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, quand le moulin à café est en marche (fig. 8). Tournez d'un cran à la fois jusqu'à obtenir un débit satisfaisant. L'effet est visible seulement après avoir fait 2 cafés.
	Le mélange de café n'est pas adéquat.	Utilisez un mélange de café pour les machines à café expresso.
Le café sort trop lentement ou bien goutte à goutte.	La mouture du café est trop fine.	Tournez la manette de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 7, dans le sens des aiguilles d'une montre, quand le moulin à café est en marche (fig. 11). Tournez d'un cran à la fois jusqu'à obtenir un débit satisfaisant. L'effet est visible seulement après avoir fait 2 cafés.
Le café ne sort pas des becs de sortie, mais le long du volet de service.	Les orifices des becs sont obstrués par le café moulu séché.	Nettoyez les becs avec un cure-dents, une éponge ou une brosse de cuisine à poils durs.
	Le passage du café dans le volet de service est bloqué.	Nettoyez soigneusement le passage du café, surtout près des charnières.
Le lait a de grandes bulles ou sort par jets depuis le tube de sortie du lait.	Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé.	Utilisez de préférence du lait écrémé ou bien demi-écrémé, sorti du réfrigérateur (environ 5ºC). Si le résultat n'est pas celui souhaité, essayez un lait d'une autre marque.
	Le couvercle du pot à lait est sale.	Nettoyez le couvercle du pot à lait comme décrit au paragraphe « Nettoyage du pot à lait ».
	La buse à eau chaude/vapeur est sale.	Nettoyez la buse comme décrit au paragraphe « Nettoyage
Le lait n'est pas mousseux.	Le couvercle du pot à lait est sale.	Nettoyez le couvercle du pot à lait comme décrit au paragraphe « Nettoyage du pot à lait ».
	La buse à eau chaude/vapeur est sale.	Nettoyez la buse comme décrit au paragraphe « Nettoyage
	Le curseur (B1) du pot à lait est en position "caffelatte".	Mettez le curseur sur "cappuccino".
La machine ne s'allume pas.	La fiche n'est pas branchée à la prise.	Branchez la fiche à la prise.
	L'interrupteur général n'est pas allumé.	Mettez l'interrupteur général en position I (fig. 29).
Il latte non esce dal tubo erogazione	Le couvercle du pot à lait est sale.	Nettoyez le couvercle du pot à lait comme décrit au paragraphe « Nettoyage du pot à lait ».
Le mode « Économies d'énergie » est actif, mais le chauffe-tasses est chaud.	Différentes boissons ont été préparées rapidement l'une à la suite de l'autre.	