

TABLE DES MATIÈRES

MESURES DE SECURITE IMPORTANTES	25
1 DESCRIPTION DE L' APPAREIL (voir page 3)	26
2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ	26
3 INSTALLATION	27
4 PREMIÈRE MISE EN SERVICE	27
5 MISE EN MARCHÉ ET PRÉCHAUFFAGE	28
6 PRÉPARATION DU CAFÉ (AVEC DU CAFÉ EN GRAINS)	28
7 MODIFICATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ EN TASSE	30
8 RÉGLAGE DU MOULIN À CAFÉ	30
9 PRÉPARATION DU CAFÉ EXPRESSO AVEC DU CAFÉ PRÉMOULU (À LA PLACE DES GRAINS)	31
10 SORTIE D'EAU CHAUDE	31
11 MODIFICATION DE LA QUANTITÉ D' EAU CHAUDE	32
12 PRÉPARATION DU CAPPUCCINO (LAIT MOUSSEUX ET CAFÉ)	32
13 PRÉPARATION DU LAIT MOUSSEUX (SANS CAFÉ)	33
14 MODIFICATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ ET DE LAIT POUR LE CAPPUCCINO	33
15 NETTOYAGE ET ENTRETIEN	33
15.1 NETTOYAGE DE LA MACHINE	34
15.2 NETTOYAGE DE L' INFUSEUR	34
15.3 NETTOYAGE DU RÉSERVOIR DE LAIT	35
16 MODIFICATION ET PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES DU MENU	35
16.1 PROGRAMMATION DE L' HORLOGE	36
16.2 PROGRAMMATION DE L' HEURE DE MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE	36
16.3 DÉTARTRAGE	36
16.4 MODIFICATION DE LA TEMPÉRATURE DU CAFÉ	37
16.5 MODIFICATION DE LA DURÉE DE LA MISE EN MARCHÉ	37
16.6 PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L' EAU	37
16.7 RETOUR AUX PROGRAMMATIONS D' USINE	38
17 MODIFICATION DE LA LANGUE	38
18 EXPLICATION DU MESSAGE AFFICHÉ ET QUE FAIRE	38
19 PROBLÈMES SOLUBLES AVANT D' APPELER L' ASSISTANCE TECHNIQUE	39

MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, il faut toujours prendre certaines précautions de base:

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes; se servir des poignées ou des boutons.
- Afin d'éviter les incendies, les chocs électriques et les blessures aux personnes, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas laisser utiliser l'appareil par des enfants ou par des personnes en état d'incapacité sans surveillance.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'installer ou d'enlever des pièces ou avant de le nettoyer.
- Il est déconseillé d'utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, défectueux ou s'ils ont subi des dommages. Il est en effet préférable de renvoyer l'appareil à un centre de service après-vente autorisé.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des incendies, des chocs électriques et des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une cuisinière à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
- Brancher la fiche du cordon à la prise. Pour débrancher l'appareil, éteindre l'appareil, puis enlever la fiche de la prise.
- Il ne faut utiliser l'appareil que pour les fonctions qui lui sont attribuées. Cet appareil ne doit être utilisé que pour un usage domestique. Toute autre utilisation est réputée impropre et, par conséquent, dangereuse.

AVERTISSEMENT : POUR RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION, NE RETIREZ PAS LE COUVERCLE INFÉRIEUR. IL NE CONTIENT AUCUNE PIÈCE RÉPARABLE PAR L'UTILISATEUR. LES RÉPARATIONS DEVRAIENT ÊTRE EFFECTUÉES UNIQUEMENT PAR UN PERSONNEL AGRÉÉ.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CORDON SPECIAL

(seulement pour états unis)

- L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court (ou bien un cordon d'alimentation détachable) pour réduire les risques d'enchevêtrement et la possibilité de trébucher sur un cordon plus long.
- Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des fils de rallonge sont également disponibles; il faut cependant les utiliser avec précaution.
- Si l'on utilise un cordon long détachable ou une rallonge, les spécifications électriques du cordon ou de la rallonge doivent être au moins de la même valeur que celles de l'appareil. Si l'appareil est équipé d'une mise à terre, la rallonge doit être de même un cordon à trois fils avec terre, et le cordon long doit être rangé de telle façon qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou sur la table, où il pourrait être tiré par les enfants, ou sur lequel on pourrait trébucher.
- Votre produit est muni d'une fiche polarisée de courant alternatif (à savoir une fiche ayant une dent plus large que l'autre). Cette fiche ne peut être enfoncée dans la prise que dans une seule position. Il s'agit d'une mesure de sécurité. Si vous ne pouvez pas enfoncer complètement la fiche dans la prise essayez de la tourner. Si malgré tout vous ne pouvez pas encore la brancher, demandez à un électricien de remplacer la prise obsolète. Ne pas annuler la sécurité de la fiche polarisée.

1 DESCRIPTION DE L' APPAREIL (VOIR PAGE 3)

- A. Bouton de réglage du degré de mouture
- B. Réservoir de grains de café
- C. Couvercle du réservoir de grains
- D. Couvercle central du café moulu
- E. Range-doseur
- F. Appui chauffe-tasses
- G. Entonnoir pour verser le café prémoulu
- H. Couvercle réservoir lait avec l'inscription "FROTHED MILK – CAPPUCCINO"
- I. Tubes sortie lait
- J. Plongeur lait pour le couvercle avec l'inscription "FROTHED MILK – CAPPUCCINO"
- K. Gicleur
- L. Réservoir d'eau (amovible)
- M. Réservoir de lait
- N. Cordon d'alimentation électrique
- O. Plateau appui-tasses
- P. Doseur café prémoulu
- Q. Égouttoir (amovible)
- R. Buse eau chaude
- S. Volet de service
- T. Tiroir à marc (amovible)
- U. Buse café (réglable en hauteur)
- V. Tiroir mobile
- W. Infuseur
- X. Tableau de commande
- Y. Couvercle réservoir lait avec l'inscription "STEAMED MILK – LATTE"
- Z. Plongeur lait pour le couvercle avec l'inscription "STEAMED MILK – LATTE"

Tableau de commande

1. Écran
2. Voyant MENU.
3. Touche pour activer ou désactiver la modalité de programmation des paramètres du menu
4. Touche sélection café prémoulu ou, si le voyant MENU est allumé, pour afficher le paramètre suivant du menu
5. Touche pour exécuter le rinçage ou, si le voyant MENU est allumé, pour modifier les paramètres du menu
6. Touche sélection eau chaude ou, si le voyant MENU est allumé, pour confirmer les paramètres du menu
7. Touche marche/ arrêt
8. Touche sélection goût du café
9. Touche pour une ou deux tasses de café court
10. Touche pour une ou deux tasses de café normal
11. Touche pour une ou deux tasses de café allongé
12. Touche pour un cappuccino ou un lait mousseux

2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MODE D' EMPLOI ET CONSERVEZ - LE !

- Cette machine est fabriquée pour 'faire du café expresso' et pour 'réchauffer des boissons'. Attention aux brûlures provoquées par les jets d'eau chaude ou de vapeur ou par un usage impropre de l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage exclusivement domestique.
- Tout autre usage est à juger impropre et par conséquent dangereux.
- Le fabricant ne peut être tenu pour responsable d'éventuels dégâts découlant d'usages impropres, erronés et irraisonnés.
- Évitez de toucher les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les boutons ou les poignées.
- Ne touchez jamais l'appareil les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne laissez pas les enfants ni les personnes incapables utiliser l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, débranchez-le et n'y touchez plus.
- Pour toute réparation, adressez-vous exclusivement à un Centre de service agréé par le Fabricant et exigez des pièces détachées d'origine.
- Ne pas respecter ces conseils risque de compromettre la sécurité de l'appareil.

3 INSTALLATION

- Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il est intact. Si vous avez des doutes, ne l'utilisez pas et adressez-vous à un spécialiste.
- Les emballages de cet appareil (sacs en plastique, polystyrène expansé, etc.) sont des sources potentielles de danger. Ne les laissez pas à la portée des enfants !
- Placez l'appareil sur un plan de travail éloigné des robinets d'eau et des éviers et loin des sources de chaleur.
- **Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, laissez un espace d'environ 5 cm de chaque côté et derrière et au moins 20 cm au-dessus de la machine.**
- **N'installez jamais la machine dans une pièce où la température peut être égale ou inférieure à 0 °C (si l'eau gèle, l'appareil peut se détériorer).**
- Vérifiez si la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Branchez l'appareil exclusivement sur une prise de courant ayant une intensité minimale de 10 A et munie d'une terre efficace.
- Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des éventuels dégâts découlant du manque de mise à la terre.
- 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.
- Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur car l'opération exige des outils spéciaux.
- Si le cordon est abîmé ou s'il doit être remplacé, adressez-vous exclusivement à un Centre de Service agréé par le fabricant, afin d'éviter tout risque.
- Nous conseillons de mesurer tout de suite la dureté de l'eau, en suivant la procédure illustrée au paragraphe 16.6.

Pour apprendre à utiliser correctement la machine, il est nécessaire, la première fois, de suivre pas à pas les instructions fournies aux paragraphes suivants.

4 PREMIÈRE MISE EN SERVICE

1. Lors de la première mise en service, vous devez sélectionner la langue.
Pour programmer la langue française, branchez la fiche du cordon sur la prise de courant et attendez que le message suivant soit affiché :

APPUYER SUR OK POUR PROGRAMMER FRANÇAIS

Maintenez ensuite la pression pendant au moins 3 secondes sur la touche **OK** (fig. 1) jusqu'à ce qu'apparaisse le message

FRANÇAIS PROGRAMMÉ

La machine affichera en français le message de programmation advenue. Si vous vous trompez de langue, suivez les indications du chap. 17 pour programmer la bonne.

2. Au bout de 5 secondes, la machine affichera :

REMPLIR LE RÉSERVOIR

Pour ce faire, sortez le réservoir d'eau (fig. 2), rincez-le et remplissez-le d'eau fraîche sans dépasser la ligne MAX.

Remettez le réservoir à sa place en le poussant jusqu'au bout.

3. Posez une tasse sous la buse d'eau chaude (fig. 3) (Si la buse à eau n'est pas insérée, la machine affichera le message « INSÉRER BUSE EAU ». Accrochez-la en suivant la figure 4 et en veillant à ce que la flèche sur la buse et celle sur l'affichage de la machine coïncident, fig. 4)

La machine affiche le message :

APPUYER SUR OK

4. Appuyez sur la touche OK (fig. 1). (L'eau s'arrête de couler automatiquement).
5. Maintenant, la machine affiche le message :

ARRÊT VEUILLEZ PATIENTER

et elle s'arrête.

6. Remplissez le réservoir de café en grains (fig. 5)

ATTENTION : Pour prévenir les mauvais fonctionnements, évitez d'introduire du café prémoulu ou lyophilisé, des grains caramélisés et tout objet pouvant détériorer la machine.

5 MISE EN MARCHÉ ET PRÉCHAUFFAGE

1. Appuyez sur la touche  (fig. 6), la machine affichera le message :

CHAUFFAGE VEUILLEZ PATIENTER...

pour indiquer qu'elle est en préchauffage.

2. Le préchauffage étant accompli, la machine affiche

RINÇAGE VEUILLEZ PATIENTER...

et elle exécute automatiquement un rinçage (un peu d'eau chaude sortira des buses et coulera dans l'égouttoir).

Conseil : pour que le café court (moins de 60 CC) que vous demandez soit plus chaud, versez d'abord dans la tasse cette eau de rinçage. Laissez-la quelques secondes dans la tasse afin de préchauffer celle-ci et videz-la.

8. La machine affiche le message qu'elle est prête :

PRÊTE POUR LE GOÛT NORMAL

6 PRÉPARATION DU CAFÉ (AVEC DU CAFÉ EN GRAINS)

1. La machine est programmée en usine pour donner du café au goût normal. Vous pouvez demander du café au goût extra-léger, léger, fort ou extra-fort. Pour choisir le goût désiré, appuyez sur la touche  (fig. 7) : le goût désiré apparaîtra à l'écran.
2. Mettez sous les buses une tasse si vous désirez 1 café (fig. 8) ou 2 tasses pour 2 cafés (fig. 9). Pour obtenir une meilleure crème, approchez la buse café le plus possible des tasses en la baissant (fig. 10).
3. Appuyez sur la touche  si vous désirez un café court (fig. 11), sur la touche  pour un café normal ou sur la touche  pour un café allongé.

Si, en revanche, vous désirez faire 2 cafés, appuyez deux fois sur la touche (dans les 2 secondes).

Si vous désirez modifier les quantités de café que la machine fait couler automatiquement dans la tasse, suivez les instructions du chapitre 7.

(La machine va maintenant moulinier les grains et faire couler le café dans la tasse.

Dès que la quantité de café programmée est atteinte, la machine arrête automatiquement la sortie de café et éjecte la pastille usée dans le tiroir à marc).

4. Au bout de quelques secondes, la machine affichera à nouveau le message indiquant qu'elle est prête et vous pourrez faire un autre café.
5. Pour arrêter la machine, appuyez sur la touche .

(Avant de s'arrêter, la machine exécute automatiquement un rinçage : un peu d'eau chaude sortira des buses et coulera dans l'égouttoir. *Attention à ne pas vous brûler !*)

NOTA 1 : Si le café coule goutte à goutte ou s'il ne sort pas complètement, tournez le bouton de réglage de la mouture (fig. 12) d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre (voir chap. 8). Tournez d'un cran à la fois jusqu'à obtention d'un débit satisfaisant.

NOTA 2 : si le café coule trop vite et que la crème n'est pas satisfaisante, tournez le bouton de réglage de la mouture (fig. 12) d'un cran en sens inverse des aiguilles d'une montre (chap. 8).

Attention à ne pas trop tourner le bouton de réglage de la mouture car si vous devez faire 2 tasses de café, le café risquera de couler goutte à goutte.

NOTA 3 : Conseils pour obtenir un café plus chaud

- **Si, la machine à peine en marche**, vous devez faire une tasse de café court (moins de 60cc/2oz.) utilisez l'eau chaude du rinçage pour préchauffer les tasses.

Si, en revanche, il s'est écoulé plus de 2/3 minutes depuis le dernier café fait, vous devrez préchauffer l'infuseur avant de faire un autre café, en appuyant sur la touche  (fig. 13).

Laissez couler l'eau dans l'égouttoir ou utilisez cette eau pour remplir (puis vider) la tasse que vous utiliserez ensuite pour le café, de manière à la préchauffer.

- Évitez les tasses épaisses car elles absorbent trop de chaleur, à moins qu'elles ne soient préchauffées.
- Utilisez des tasses que vous aurez préchauffées en les rinçant à l'eau chaude ou en les laissant pendant au moins 20 minutes posées sur le chauffe-tasses du couvercle de la machine en marche.

NOTA 4 : Pendant que la machine fait le café, vous pouvez interrompre la sortie à tout moment en appuyant sur la touche , ou , ou  précédemment sélectionnée.

NOTA 5 : Dès que le café a fini de couler, si vous souhaitez augmenter la quantité, il suffit de maintenir la pression sur la touche , ou , ou  précédemment sélectionnée jusqu'à obtenir la quantité désirée (cette opération doit être exécutée dans les 3 secondes après que le café a fini de sortir).

NOTA 6 : quand l'écran affiche le message :

REPLIR LE RÉSERVOIR

vous devez remplir le réservoir d'eau, autrement la machine ne pourra pas faire de café.
(Quand le message est affiché, il est normal qu'il reste encore un peu d'eau dans le réservoir)

NOTA 7 : Tous les 14 cafés simples (ou 7 doubles) la machine affiche le message :

VIDER LE TIROIR À MARC

pour avertir que le tiroir est plein et qu'il faut le vider et le nettoyer.

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, ouvrez le volet de service sur le devant, en tirant la poignée (fig. 14) sortez l'égouttoir (fig. 15) videz-le et nettoyez-le.

Videz et nettoyez soigneusement le tiroir à marc en éliminant tous les résidus déposés sur le fond.

IMPORTANT : quand vous sortez l'égouttoir, **VIDEZ TOUJOURS** le tiroir à marc, même s'il n'est pas plein. Sans cela, il se peut qu'après, en faisant les cafés suivants, le tiroir se remplisse plus que prévu et que la machine s'engorge.

NOTA 8 : Vous ne devez jamais extraire le réservoir d'eau pendant que le café coule. La machine ne parviendrait plus à faire de café et afficherait le message :

MOUTURE TROP FINE RÉGLER LE MOULIN ET
INSÉRER BUSE EAU APPUYER SUR OK

Pour redémarrer la machine, insérez la buse à eau (fig. 4), appuyez sur la touche **OK** et laissez couler l'eau pendant quelques secondes.

Lors de la première utilisation, il faudra faire 4 ou 5 cafés avant d'obtenir de la machine un résultat satisfaisant.

Quand une anomalie se présente, ne courez pas appeler le service assistance.

Le problème est presque toujours soluble en suivant les instructions fournies aux paragraphes 18 et 19.

Si ces instructions ne suffisent pas, nous vous conseillons d'appeler le numéro indiqué sur la garantie.

7 MODIFICATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ EN TASSE

La machine a été préprogrammée à l'usine pour produire automatiquement les quantités de café suivantes :

- café court (1.35 oz/40 ml), si vous appuyez sur la touche ☕
- café normal (2.7 oz/80 ml), si vous appuyez sur la touche ☕
- café allongé (4 oz/120 ml), si vous appuyez sur la touche ☕

Si vous désirez modifier ces quantités, procédez de la façon suivante :

- appuyez pendant au moins 8 secondes sur la touche (ou ☕, ☕ ou ☕) dont vous désirez modifier la quantité jusqu'à ce que l'écran affiche le message "PROGRAMM. QUANTITÉ" et que la machine commence à faire couler le café ;
- quand le café dans la tasse atteint le niveau désiré, appuyez encore une fois sur la même touche pour mémoriser la nouvelle quantité.

La machine est alors reprogrammée selon les nouvelles dispositions et l'écran affichera "MACHINE PRÊTE"

8 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.

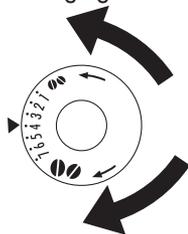
Cependant, si au bout des premiers cafés le café coule trop vite ou trop lentement (goutte à goutte) vous devrez agir sur le bouton de réglage du degré de mouture (fig. 12).

Pour obtenir une sortie plus rapide du café (sans gouttes) tournez le bouton d'un cran (égal à un chiffre) dans le sens des aiguilles d'une montre.

Pour une sortie plus lente qui produira une crème plus belle, tournez d'un cran en sens inverse.

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

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 en sens inverse des aiguilles d'une montre (=café moulu plus fin).

Pour que le café coule plus vite (et non goutte à goutte), tournez d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre (=café moulu plus gros).

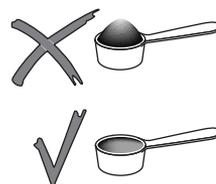
(La machine ayant été testée avec du café, il est normal d'en trouver des traces dans le moulin. Nous garantissons en tout cas que cette machine est neuve.)

9 PRÉPARATION DU CAFÉ EXPRESSO AVEC DU CAFÉ PRÉMOULU (À LA PLACE DES GRAINS)

- Appuyez sur la touche  (fig. 16) pour sélectionner la fonction café pré moulu (et commuter ainsi le fonctionnement du moulin à café). La machine affiche le message

PRÊTE POUR UTILISER DU PRÉMOULU

- Soulevez le couvercle central, versez dans l'entonnoir un doseur de café pré moulu (fig. 17) et procédez en suivant les indications du paragraphe 5 . N. B. : Vous ne pouvez faire qu'un seul café à la fois, en appuyant une fois seulement sur la touche , ou  ou .



- Si, après avoir fait fonctionner la machine avec du café pré moulu, vous désirez faire à nouveau du café en utilisant des grains, vous devrez désactiver la fonction café pré moulu en appuyant sur la touche  et le moulin à café pourra à nouveau fonctionner.

NOTA 1: évitez de verser du café pré moulu quand la machine est arrêtée, il se disperserait à l'intérieur.

NOTA 2: Ne versez jamais plus d'1 doseur ras, autrement la machine ne fera pas de café, la mouture se dispersera à l'intérieur de la machine et la salira ou alors le café coulera goutte à goutte et l'écran pourrait afficher le message « MOUTURE TROP FINE RÉGLER LE MOULIN ET TOURNER LE BOUTON VAPEUR ».



NOTA 3: pour doser la quantité de café, utilisez exclusivement le doseur fourni avec l'appareil.

NOTA 4: Versez dans l'entonnoir exclusivement du café pré moulu pour machines à café expresso. Ne versez jamais de café en grains, ni lyophilisé, ni rien qui pourrait détériorer la machine.

NOTA 5: Si l'entonnoir est bouché à cause de l'humidité à l'intérieur de la machine ou parce que vous avez versé plus d'un doseur de café pré moulu, utilisez un couteau pour faire descendre le café (fig. 18) puis retirez et nettoyez l'infuseur et la machine en suivant les indications du chapitre 15.2 "Nettoyage de l'infuseur".

10 SORTIE D'EAU CHAUDE

- Contrôlez toujours si la machine est prête.
- Assurez-vous que la buse à eau est accrochée au gicleur (fig. 4) ;
- Placez un récipient sous la buse (fig. 3).
- Appuyez sur la touche  (fig. 1).

La machine affichera le message :

EAU CHAUDE

et l'eau chaude coulera de sa buse dans le récipient (Il est conseillé de ne pas faire couler d'eau chaude pendant plus de 2 minutes). Pour arrêter, appuyez sur la touche  La machine coupera automatiquement l'eau, une fois qu'elle aura obtenu la quantité d'eau chaude programmée.

11 MODIFICATION DE LA QUANTITÉ D'EAU CHAUDE

La machine a été préprogrammée à l'usine pour faire couler automatiquement 250 ml d'eau chaude. Si vous désirez modifier ces quantités, procédez de la façon suivante :

- Accrochez la buse à eau (fig. 4).
- Placez une tasse dessous (fig. 3).
- Appuyez pendant au moins 8 secondes sur la touche  et relâchez-la. La machine affichera le message :

EAU CHAUDE PROGRAM. QUANTITÉ

et l'eau chaude coulera de la buse.

- Quand l'eau chaude dans la tasse atteint le niveau désiré, appuyez encore une fois sur la touche  pour mémoriser la nouvelle quantité. (Il est conseillé de ne pas faire couler d'eau chaude pendant plus de 2 minutes).

12 PRÉPARATION DU CAPPUCCINO OU DU LAIT AVEC UN NUAGE DE CAFÉ

- Sélectionnez le goût du café que vous désirez utiliser pour préparer le cappuccino, en appuyant sur la touche .
- Retirez le couvercle du réservoir de lait.
- Versez dans le pichet environ 3.5oz./100 grammes de lait par cappuccino à préparer (fig. 19), sans dépasser le niveau MAX (correspondant à 25oz/750 ml environ) imprimé sur le récipient. **Utilisez de préférence du lait écrémé ou demi-écrémé, à peine sorti du réfrigérateur (environ 41°F/5° C)**
- Si vous désirez préparer un cappuccino (lait mousseux + café), mettez le couvercle avec l'inscription "FROTHED MILK – CAPPUCCINO" sur le réservoir de lait. Si, en revanche, vous désirez préparer un lait avec un nuage de café (lait chaud + café), mettez le couvercle avec l'inscription "STEAMED MILK – LATTE" sur le réservoir de lait.
- Assurez-vous que le plongeur est bien introduit dans le caoutchouc (fig. 20) et le tube sortie lait poussé vers l'extérieur, comme en fig. 23.
- Retirez la buse eau chaude (fig. 21) et accrochez le réservoir de lait au gicleur en veillant à ce que la flèche sur le couvercle et celle sur l'affichage de la machine coïncident (fig. 22)
- Mettez le tube d'où sort le lait comme l'indique la fig. 23 et posez une tasse assez grande sous la buse à café et sous le tube à lait (fig. 23).
- Appuyez sur la touche  (fig. 24). La machine affichera le message :

CAPPUCCINO OU LATTE

et quelques secondes plus tard, le lait mousseux sortira du tube et remplira la tasse placée au-dessous. (Le lait s'arrête de couler automatiquement)

- ensuite, la machine moule les grains, fait couler le café et affiche à nouveau le message de 'prête'
- Le cappuccino est prêt : sucrez à volonté et, éventuellement, saupoudrez de cacao.

NOTA 1 : Pendant la préparation du cappuccino, vous pouvez arrêter la sortie de lait ou de café, en appuyant sur la touche .

NOTA 2 : Si, pendant la sortie de lait, le réservoir se vide complètement, décrochez-le et ajoutez du lait. Raccrochez-le et appuyez sur la touche  pour demander à nouveau un cappuccino.

NOTA 3 : Par souci d'hygiène et pour garantir un nettoyage complet, une fois que les cappuccini sont prêts, nettoyez toujours les conduits intérieurs du couvercle du réservoir de lait :

- Mettez un récipient sous la buse à lait
- Appuyez sur la touche **CLEAN** située sur le couvercle du réservoir de lait et maintenez la pression pendant au moins 8 secondes (fig. 25). La machine affichera le message :

NETTOYAGE

Le nettoyage étant terminé, décrochez le réservoir de lait et rangez-le au réfrigérateur. Il est déconseillé de laisser le lait hors du réfrigérateur plus de 15 minutes.

NOTA 4 : Si vous désirez modifier les quantités de café ou de lait que la machine fait couler automatiquement dans la tasse, procédez comme au chap. 14.

13 PRÉPARATION DU LAIT MOUSSEUX (SANS CAFÉ)

- Retirez le couvercle du réservoir de lait.
- Versez la quantité de lait que vous désirez préparer (fig. 19).
- - Si vous désirez préparer un lait chaud et mousseux, mettez le couvercle avec l'inscription "FROTHED

MILK –CAPPUCCINO” sur le réservoir de lait. Si, en revanche, vous désirez préparer un lait chaud (sans mousse), mettez le couvercle avec l’inscription “STEAMED MILK – LATTE” sur le réservoir de lait.

- Accrochez le réservoir de lait à la machine (fig. 22)
- Posez une tasse assez grande sous la buse à lait (fig. 23).
- Appuyez deux fois de suite (dans les 2 secondes) sur la touche  . La machine affichera le message :

LAIT MOUSSEUX

et au bout de quelques secondes, le lait mousseux sortira du tube et remplira la tasse placée au-dessous

- L’opération étant complétée, nettoyez les conduits intérieurs du réservoir de lait en appuyant sur le bouton **CLEAN** (voir nota 3 du chapitre précédent).

14 MODIFICATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ ET DE LAIT POUR LE CAPPUCCINO

La machine a été préprogrammée à l’usine pour faire couler automatiquement un cappuccino standard. Si vous désirez modifier ces quantités, procédez de la façon suivante :

- Versez du lait dans le réservoir jusqu’au niveau maximal indiqué à l’intérieur de celui-ci.
- Appuyez sur la touche  pendant au moins 8 secondes jusqu’à ce que la machine affiche le message

LAIT POUR CAPPUCCINO PROG. QUANTITÉ

Après quoi, relâchez la touche. La machine commencera à faire couler le lait.

- Dès que la quantité de lait désirée est obtenue, appuyez à nouveau sur la touche  pour la mémoriser. Le lait s’arrêtera de couler. (Il est conseillé de ne pas faire couler de lait mousseux pendant plus de 3 minutes).
- Quelques secondes après, la machine fera couler le café dans la tasse et affichera le message :

CAFÉ POUR CAPPUCCINO PROG. QUANTITÉ

- Dès que la quantité de café désirée est obtenue, appuyez à nouveau sur la touche  pour la mémoriser. Le café s’arrêtera de couler.

La machine est maintenant reprogrammée selon les nouvelles définitions et affiche le message “MACHINE PRÊTE”.

15 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute opération de nettoyage, débranchez la machine et laissez-la refroidir.

Ne plongez jamais la machine dans l’eau : c’est un appareil électrique!

Pour nettoyer la machine, évitez les solvants et les détergents abrasifs. Un chiffon doux et humide suffira. L’infusore, il contenitore dei fondi, il serbatoio dell’acqua e la vaschetta raccogli gocce non devono essere MAI puliti in lavastoviglie.

15.1 Nettoyage de la machine

Nettoyez le tiroir à marc (voir chapitre 6, nota 7) chaque fois qu’il doit être vidé.

Il est recommandé de nettoyer fréquemment aussi le réservoir d’eau.

L’égouttoir est doté d’un indicateur (rouge) de niveau d’eau.

Quand l’indicateur commence à se voir (quelques millimètres sous l’égouttoir) il faut vider le bac et le nettoyer.

Vérifiez de temps en temps si les trous de la buse d’où sort le café ne sont pas bouchés.

Pour les déboucher, raclez avec une épingle le dépôt de café séché qui s’est accumulés (fig. 27).

Nettoyez régulièrement le gicleur avec une éponge (fig. 26)

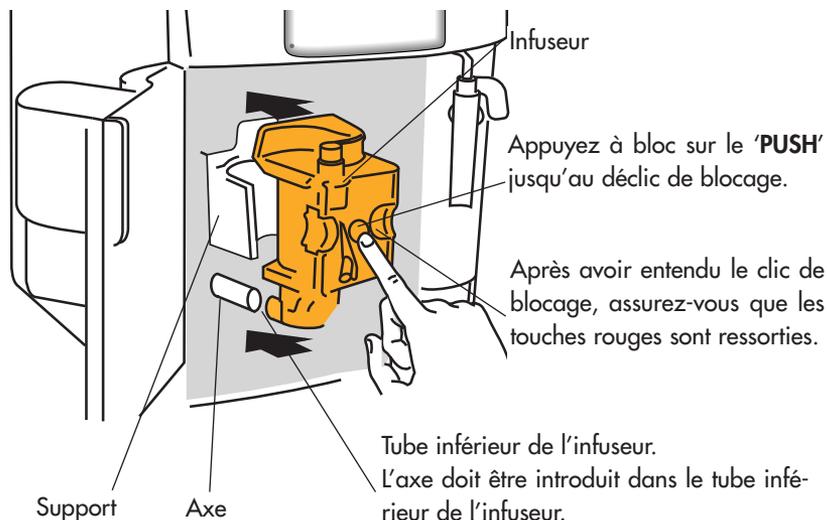
15.2 Nettoyage de l’infuseur

L’infuseur doit être nettoyé périodiquement pour éviter qu’il ne se remplisse de dépôts de café (pouvant provoquer des dysfonctionnements). Pour le nettoyage, procédez de la façon suivante :

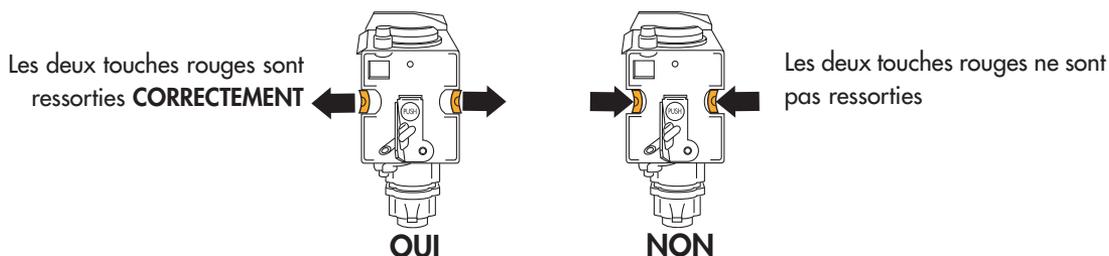
- arrêtez la machine en appuyant sur la touche  (fig. 6) (sans la débrancher) et attendez que l’écran

s'éteigne ;

- ouvrez le volet de service (fig. 14) ;
- retirez l'égouttoir et le tiroir à marc (fig. 15) et lavez-les ;
- appuyez de chaque côté et vers le centre sur les deux touches rouges de déblocage de l'infuseur (fig. 28) et tirez vers l'extérieur pour l'extraire ;
- **ATTENTION : VOUS NE POUVEZ EXTRAIRE L'INFUSEUR QUE SI LA MACHINE EST ARRÊTÉE. SI VOUS ESSAYEZ DE LE RETIRER QUAND LA MACHINE EST EN MARCHÉ, VOUS RISQUEZ DE LA DÉTÉRIORER GRAVEMENT.**



- Lavez l'infuseur sous le robinet, sans détergent. Ne le passez jamais au lave-vaisselle ;



- nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine. Pour retirer le café déposé à l'intérieur, grattez avec une fourchette en bois ou en plastique (fig. 29) et aspirez tous les résidus (fig. 30).
- Remontez l'infuseur en l'introduisant sur les parois latérales du support interne et sur l'axe en bas puis appuyez à bloc sur le symbole PUSH jusqu'au dé clic de blocage.

Assurez-vous que les deux touches rouges sont ressorties, autrement, le volet ne pourra pas se refermer.

- remettez en place l'égouttoir et le tiroir à marc
- refermez le volet de service.

NOTA 1: Si l'infuseur n'est pas inséré correctement jusqu'au dé clic de blocage et si les touches rouges ne sont pas ressorties correctement, le volet de service ne se refermera pas

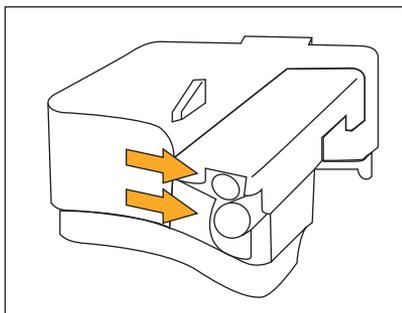
NOTA 2: si l'infuseur est difficile à insérer, il faut (avant de l'insérer) l'amener à la bonne dimension en appuyant fort sur le bas et sur le haut en même temps (voir figure 31).

NOTA 3: si l'infuseur est encore difficile à insérer, laissez-le hors de la machine, refermez le volet de servi-

ce, débranchez le cordon d'alimentation et rebranchez-le. Attendez que l'écran s'éteigne, après l'autodiagnostic, ouvrez le volet et réinsérez l'infuseur.

15.3 Nettoyage du réservoir de lait

Procédez de la façon suivante :



- Passez le réservoir et le couvercle au lave-vaisselle ou lavez-les à l'eau chaude+ produit vaisselle. Assurez-vous que dans les deux trous du couvercle du réservoir de lait, indiqués par les flèches aux figures suivantes, il n'y pas de résidus de lait.
- Assurez-vous que dans les deux trous du couvercle du réservoir de lait et dans le plongeur, indiqués par les flèches aux figures suivantes, il n'y pas de résidus de lait.
- Pour remonter les composants du couvercle avec l'inscription "STEAMED MILK – LATTE", insérez le tube sortie lait et le plongeur (le plus mou) dans le trou du couvercle (voir fig. 20).
- Pour remonter les composants du couvercle avec l'inscription "FROTHED MILK – CAPPUCCINO", insérez le tube sortie lait et le plongeur (le plus dur) dans le trou du couvercle (voir fig. 20)

NOTA: Vous ne pouvez pas vous tromper de plongeur car celui du "STEAMED MILK –LATTE" n'entre pas dans le couvercle "FROTHED MILK – CAPPUCCINO" et celui du "FROTHED MILK – CAPPUCCINO" n'entre pas dans le couvercle "STEAMED MILK – LATTE".

16 MODIFICATION ET PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES DU MENU

Après avoir appuyé sur  et attendu que la machine soit prête, vous pouvez opérer dans le menu pour modifier les fonctions et les paramètres suivants :

- Horloge
- Heure de mise en marche automatique
- Procédure de détartrage
- Température du café
- Durée de la mise en marche
- Dureté de l'eau
- Valeurs d'usine
- Procédure de lavage

16.1 Programmation de l'horloge

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

- Appuyez sur la touche **MENU** (le voyant au-dessus de la touche s'allumera) et appuyez à plusieurs reprises sur la touche **NEXT** jusqu'à ce que la machine affiche le message :

HORLOGE 00:00

- Appuyez sur la touche **CHANGE** pour programmer l'heure. (Si vous maintenez la pression sur la touche **CHANGE**, l'heure sera modifiée rapidement).
- Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer la donnée.
- Appuyez sur la touche **MENU** pour quitter la modalité de programmation ou sur **NEXT** pour modifier d'autres paramètres.

16.2 Programmation de l'heure de mise en marche automatique

Cette fonction permet de programmer l'heure à laquelle la machine se mettra en marche automatiquement pour être prête.

- Assurez-vous que l'horloge de la machine a été programmée conformément au paragraphe précédent.
- Appuyez sur la touche **MENU** puis à plusieurs reprises sur la touche **NEXT** jusqu'à ce que la machine affiche le message :

MARCHE 00:00

- Appuyez sur la touche **CHANGE** pour programmer l'heure de mise en marche automatique. (Si vous maintenez la pression sur la touche **CHANGE**, l'heure sera modifiée rapidement).
- Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer la donnée.
- Appuyez une fois sur la touche **NEXT** et la machine affichera le message :

AUTOMATIQUE NON

Appuyez sur la touche **CHANGE** pour modifier la fonction (la machine affichera le message "AUTOMATIQUE OUI);

- Appuyez sur la touche **OK** pour activer la fonction de mise en marche automatique.
- NOTA** : quand la machine est arrêtée et que vous avez programmé l'heure de marche automatique, l'écran non éclairé affiche aussi, à côté de l'heure, le symbole 
- Appuyez sur la touche **MENU** pour quitter la modalité de programmation ou sur **NEXT** pour modifier d'autres paramètres.

16.3 Détartrage

L'eau utilisée pour faire le café étant continuellement chauffée, il est normal qu'avec le temps les conduits intérieurs de la machine s'entartrent.

Quand la machine affiche le message :

DÉTARTRE

il est temps d'effectuer un détartrage.

Procédez de la façon suivante :

- assurez-vous que la machine est prête.
- appuyez sur la touche **MENU** (le voyant au-dessus de la touche s'allumera) et appuyez sur la touche **NEXT** jusqu'à ce que l'écran affiche le message :

DÉTARTRAGE NON

- Appuyez sur la touche **CHANGE**, la machine affichera le message :

DÉTARTRAGE OUI

- Appuyez sur la touche **OK** pour démarrer le programme de détartrage.
- Versare nel serbatoio (preventivamente svuotato) il contenuto di un flacone di decalcificante DURGOL (125ml) più un litro di acqua. Per le successive operazioni di decalcificazione, richiedere il flacone di decalcificante ai centri di assistenza tecnica autorizzati dal costruttore.

NOTA: Evitare che gli spruzzi di decalcificante cadano su superfici sensibili agli acidi come, per esempio, marmo, pietra calcarea e smalto.

- Posizionare sotto l'erogatore acqua calda, un contenitore in plastica oppure in vetro avente capacità minima di 1,5 litri (fig. 3);
- appuyez sur la touche [OK]. La solution détartrante sortira par la buse à eau chaude et commencera à remplir le récipient.

MACHINE EN DÉTARTRAGE

- Pendant que de la solution coule, le programme de détartrage exécute automatiquement une série de pauses pour éliminer les dépôts de tartre à l'intérieur de la machine.
- Au bout de 30 minutes environ, la machine affichera le message :

RINÇAGE REMPLIR LE RÉSERVOIR

Le rinçage est maintenant nécessaire pour chasser de la machine les résidus de solution détartrante. Procédez de la façon suivante :

- videz le réservoir d'eau, rincez-le et remplissez-le d'eau claire.
- Remettez le réservoir à sa place.
- Videz le récipient plein de liquide et remettez-le sous la buse à eau chaude.

- Appuyez sur la touche **OK** . De l'eau chaude sort de la buse et remplit le récipient. La machine affiche le message :

RINÇAGE

- Une fois que la machine a vidé le réservoir d'eau, elle affiche le message :

RINÇAGE TERMINÉ APPUYER SUR OK

- Appuyez sur la touche **OK** et remplissez à nouveau le réservoir avec de l'eau claire.
- le programme de détartrage est terminé et la machine peut faire du café.

NOTA : si la procédure de détartrage est interrompue avant la fin, la machine affichera encore le message de détartrage et il faudra tout recommencer. Videz le réservoir, rincez-le, remplissez-le d'eau claire et faites couler une tasse d'eau chaude.

IMPORTANT : SI LE DÉTARTRAGE N' EST PAS EFFECTUÉ RÉGULIÈREMENT, LA GARANTIE SERA NULLE.

16.4 Modification de la température du café

Pour modifier la température du café, procédez de la façon suivante :

- Appuyez sur la touche **MENU** (le voyant au-dessus de la touche s'allumera) et appuyez à plusieurs reprises sur la touche **NEXT** jusqu'à ce que la machine affiche le message :

TEMPÉRATURE CHAUDE

- Appuyez sur la touche **CHANGE** jusqu'à ce que la machine affiche la température du café désirée.
- Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer la température choisie.
- Appuyez sur la touche **MENU** pour quitter la modalité de programmation ou sur **NEXT** pour modifier d'autres paramètres.

16.5 Modification de la durée de la mise en marche

La machine a été préprogrammée à l'usine pour s'arrêter automatiquement 1 heure après la dernière utilisation. Si vous désirez augmenter le nombre d'heures que la machine doit rester allumée (max. 3), procédez de la façon suivante :

- Appuyez sur la touche **MENU** (le voyant au-dessus de la touche s'allumera) et appuyez à plusieurs reprises sur la touche **NEXT** jusqu'à ce que la machine affiche le message :

ARRÊT APRÈS 1 HEURE.

- Appuyez sur la touche **CHANGE** pour modifier le nombre d'heures que la machine doit rester allumée.
- Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer la donnée.
- Appuyez sur la touche **MENU** pour quitter la modalité de programmation ou sur **NEXT** pour modifier d'autres paramètres.

16.6 Programmation de la dureté de l'eau

Le message de détartrage de la machine est affiché au bout d'un temps prédéfini de fonctionnement qui a été programmé en usine en tenant compte de la quantité maximale de calcaire que peut contenir l'eau du robinet.

Il est possible d'allonger cette période de fonctionnement et de réduire du même coup la fréquence de détartrage, en programmant la machine selon le contenu réel de calcaire dans l'eau utilisée. Procédez de la façon suivante :

- après avoir retiré de son emballage la bande réactive "Total hardness test" (ci-jointe page 2) immergez-la dans l'eau pendant quelques secondes ressortez-la et attendez 30 secondes environ (jusqu'à ce qu'elle change de couleur et qu'il se forme de petits carrés rouges).
- Mettez la machine en marche en appuyant sur la touche **1** (fig. 6)
- Appuyez sur la touche **MENU** puis, à plusieurs reprises sur la touche **NEXT** jusqu'à ce que la machine affiche le message :

DURETÉ EAU 4

- Appuyez sur **CHANGE** le nombre de fois correspondant au nombre de carrés rouges qui se sont formés sur la bande réactive (exemple : si 3 carrés rouges se sont formés sur la bande réactive, il faudra appuyer trois fois sur la touche pour que s'affiche le message "DURETÉ EAU 3").
- Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer. La machine est maintenant programmée pour avertir dès qu'il sera nécessaire d'effectuer un détartrage, selon le contenu réel de calcaire dans l'eau.

16.7 Retour aux programmations d'usine (reset)

Pour éventuellement revenir aux programmations d'origine de la machine (une fois que l'utilisateur les a modifiées) procédez de la façon suivante :

- Appuyez sur la touche **MENU** puis sur la touche **NEXT**, à plusieurs reprises, jusqu'à ce que la machine affiche le message :

PROGRAM. USINE NON

- Appuyez sur la touche **CHANGE**, la machine affichera le message : "PROGRAM. USINE OUI"
- Appuyez sur la touche **OK** pour revenir aux programmations d'usine.
- La machine revient aux programmations d'usine et affiche le message MACHINE PRÊTE

17 MODIFICATION DE LA LANGUE

Si vous désirez changer de langue, appuyez sur la touche **CHANGE** pendant au moins 5 secondes jusqu'à ce que la machine affiche le message d'installation en plusieurs langues. Choisissez la langue que vous désirez en suivant les instructions du par. 4.1 .:

18 EXPLICATION DU MESSAGE AFFICHÉ ET QUE FAIRE ?

MESSAGE	EXPLICATION	QUE FAIRE ?
REPLIR LE RÉSERVOIR	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir d'eau est vide ou mal inséré. • Le réservoir est sale ou entartré. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplissez le réservoir d'eau comme au chap. 6 nota 6 et insérez-le à bloc. • Rincez ou détartrez le réservoir.
MOUTURE TROP FINE / RÉGLER LE MOULINET INSÉRER BUSE EAU ET / APPUYER SUR OK	<ul style="list-style-type: none"> • La machine ne parvient pas à faire du café. • Le café coule trop lentement. 	<ul style="list-style-type: none"> • Insérez la buse à eau chaude, appuyez sur la touche  et faites couler l'eau pendant quelques secondes. • Tournez le bouton de réglage de la mouture (fig. 12) d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre (chap. 8).
VIDER LE TIROIR À MARC	<ul style="list-style-type: none"> • Le tiroir à marc est plein ou il n'a pas été introduit 	<ul style="list-style-type: none"> • Videz le tiroir à marc, effectuez le nettoyage décrit au chap. 6 - nota 7, et remettez-le en place.
INSÉRER LE TIROIR / À MARC	<ul style="list-style-type: none"> • Après le nettoyage, le tiroir à marc n'a pas été remis à sa place. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ouvrez le volet d'accès et insérez le tiroir à marc.
INTRODUIRE LA MOUTURE	<ul style="list-style-type: none"> • La fonction a été sélectionnée mais le café prémoulu n'a pas été versé dans l'entonnoir. 	<ul style="list-style-type: none"> • Versez le café prémoulu comme l'indique le par. 9.

MESSAGE	EXPLICATION	QUE FAIRE ?
<i>REEMPLIR LE RÉSERVOIR DE GRAINS</i>	<ul style="list-style-type: none"> Il n'y a plus de café en grains. Si le moulin à café est très bruyant cela veut dire qu'un petit caillou contenu dans les grains de café l'a bloqué. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplissez le réservoir de grains. Adressez-vous à un Centre de service De' Longhi.
<i>DÉTARTREZ</i>	<ul style="list-style-type: none"> Il indique que la machine est entartrée. 	<ul style="list-style-type: none"> Il faut exécuter au plus vite le programme de détartrage décrit au chapitre 16.3.
<i>APPUYER NEXTCHANGE</i>	<ul style="list-style-type: none"> L'infuseur, une fois nettoyé, a été probablement oublié hors de la machine. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le volet de service fermé et l'infuseur hors de la machine et suivez les instructions affichées par la machine.
<i>REFERMER LE VOLET</i>	<ul style="list-style-type: none"> Le volet de service est ouvert 	<ul style="list-style-type: none"> Si vous ne parvenez pas à le refermer, assurez-vous que l'infuseur a été inséré correctement (chap. 15.2 - nota 1).
<i>INSÉRER LE GROUPE INFUSEUR</i>	<ul style="list-style-type: none"> L'infuseur, une fois nettoyé, a été probablement oublié hors de la machine. 	<ul style="list-style-type: none"> Insérez l'infuseur (voir chap. 15.2)
<i>RÉDUIRE LA DOSE DE CAFÉ</i>	<ul style="list-style-type: none"> L'entonnoir pour le café prémoulu est bouché. È stato utilizzato troppo caffè in chicchi o caffè pre-macinato. 	<ul style="list-style-type: none"> Vous avez utilisé trop de café en grains ou de mouture. Selezionare un gusto più leggero oppure ridurre la quantità di caffè ère-macinato e poi richiedere nuovamente l'erogazione di caffè.
<i>ALARME GÉNÉRIQUE</i>	<ul style="list-style-type: none"> L'intérieur de la machine est très sale. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez soigneusement la machine (voir chap. 15.2). Après quoi, si la machine affiche encore le message, adressez-vous à un centre de service.

19 PROBLÈMES SOLUBLES AVANT D' APPELER L' ASSISTANCE TECHNIQUE

Si la machine ne fonctionne pas, vous pouvez facilement identifier la cause en consultant le chap. 18. Si, en revanche, la machine n'affiche aucun message, contrôlez les points suivants avant d'appeler l'assistance technique.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud	<ul style="list-style-type: none"> Les tasses n'ont pas été préchauffées L'infuseur est trop froid 	<ul style="list-style-type: none"> Réchauffez les tasses en les rinçant à l'eau chaude ou en les laissant pendant au moins 20 minutes posées sur le chauffe-tasses du couvercle (voir nota 3 chap. 6). Avant de faire le café, chauffez l'infuseur en appuyant sur la touche  (fig. 13) (voir nota 3, chap. 6)
Le café est peu crémeux	<ul style="list-style-type: none"> Le café est moulu trop gros Le mélange de café ne va pas. 	<ul style="list-style-type: none"> Tournez le bouton de réglage de la mouture d'un cran en sens inverse des aiguilles d'une montre (chap. 8). Utilisez un mélange pour machines à café expresso.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le café sort trop lentement	<ul style="list-style-type: none"> Le café est moulu trop fin 	<ul style="list-style-type: none"> Tournez le bouton de réglage de la mouture d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre (voir chap. 8)
Le café sort trop vite	<ul style="list-style-type: none"> Le café est moulu trop gros. 	<ul style="list-style-type: none"> Tournez le bouton de réglage de la mouture d'un cran en sens inverse des aiguilles d'une montre (voir chap. 8)
Une des deux buses, ou les deux, ne laisse(nt) pas couler le café.	<ul style="list-style-type: none"> Les trous des buses sont bouchés. 	<ul style="list-style-type: none"> Raclez avec une épingle le dépôt de café séché (fig. 27)
Vous appuyez sur la touche   et  mais la machine ne donne que de l'eau.	<ul style="list-style-type: none"> Le café moulu pourrait être resté bloqué dans l'entonnoir. 	<ul style="list-style-type: none"> Retirez, à l'aide d'un couteau, le café moulu bloqué dans l'entonnoir (voir chap. 9 – nota 5) puis nettoyez l'infuseur et l'intérieur de la machine (voir indications chap. 11.2).
Vous appuyez sur la touche  , mais la machine ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> La machine n'est pas sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez si la fiche du cordon est branchée sur la prise de courant
Vous ne parvenez pas à extraire l'infuseur pour effectuer le nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> La machine est encore allumée. Vous ne pouvez extraire l'infuseur que si la machine est arrêtée. 	<ul style="list-style-type: none"> Arrêtez la machine et extrayez l'infuseur (voir chap. 15.2). ATTENTION : vous ne pouvez extraire l'infuseur que si la machine est arrêtée. Si vous essayez de le retirer quand la machine est en marche, vous risquez de détériorer gravement celle-ci.
Vous avez utilisé du café prémoulu (à la place des grains) et la machine ne fait pas de café.	<ul style="list-style-type: none"> Vous avez versé trop de café prémoulu. Vous n'avez pas appuyé sur la touche  et la machine a utilisé du café prémoulu et du café en grains moulu par le moulin. Vous avez versé du café prémoulu quand la machine était arrêtée. 	<ul style="list-style-type: none"> Retirez l'infuseur et nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine (voir chap. 15.2). Répétez l'opération en utilisant au maximum 1 doseur de café moulu. Nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine (chap. 15.2) et répétez l'opération en appuyant d'abord sur la touche  comme l'indique le chapitre 9. Retirez l'infuseur et nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine (par. 15.2). Répétez l'opération mais en allumant d'abord la machine.
Au lieu de sortir par les buses, le café coule le long du volet de service.	<ul style="list-style-type: none"> Les trous de la buse sont bouchés par du café séché. Le tiroir mobile dans le volet de service est coincé et ne peut pas osciller. 	<ul style="list-style-type: none"> Raclez les trous avec une épingle (voir chap. 15.1, fig. 27). Nettoyez bien le tiroir mobile, surtout à proximité des charnières, pour qu'il puisse osciller.
Le lait ne sort pas de la buse à lait.	<ul style="list-style-type: none"> Le plongeur n'est pas introduit ou il est mal introduit 	<ul style="list-style-type: none"> Introduisez bien le plongeur dans le caoutchouc du couvercle du réservoir de lait (fig. 20).
Le lait mousse peu.	<ul style="list-style-type: none"> Le couvercle du réservoir de lait est sale 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez le couvercle du lait en suivant les instructions du chapitre 15.3.
Le lait mousse à grosses bulles ou il gicle de la buse	<ul style="list-style-type: none"> Le lait n'est pas assez froid ou ce n'est pas du lait demi-écrémé/écrémé 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez du lait écrémé ou demi-écrémé, à peine sorti du réfrigérateur. Si le résultat ne vous satisfait toujours pas, essayez du lait d'une autre marque.



Garantie limitée

Cette garantie s'applique à tous les appareils ménagers de marques De'Longhi ou Kenwood.

Qu'est-ce qui est couvert par la garantie?

Nous garantissons que chaque appareil est exempt de vices de matériaux et de fabrication. Notre obligation, dans le cadre de cette garantie, est limitée à la réparation, à notre usine ou dans un centre de réparation agréé, de toutes les pièces défectueuses ou leurs composants. En cas de remplacement ou retour d'un produit, il doit être retourné tout port payé. Le modèle neuf ou réparé sera retourné aux frais de la société.

Cette garantie ne s'applique que dans les cas où l'appareil est utilisé conformément aux instructions de l'usine qui l'accompagnent et sur un circuit électrique à courant alternatif (c.a.).

Combien de temps dure la garantie?

Cette garantie dure deux (2) années à partir de la date d'achat indiquée sur votre reçu et s'applique uniquement à l'acheteur initial pour l'utilisation.

Qu'est ce qui n'est pas couvert par cette garantie?

Cette garantie ne couvre ni les défauts ou dégâts résultant de réparations ou altérations apportées à l'appareil en dehors de notre usine ou des centres de réparation agréés ni les appareils qui ont été soumis à un mauvais traitement, une mauvaise utilisation, une négligence ou des accidents. En outre, les dommages-intérêts directs ou indirects résultant de l'utilisation de ce produit ou de la rupture d'un contrat ou du non-respect de cette garantie ne sont pas recouvrables dans le cadre de cette garantie. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages-intérêts directs ou indirects. Par conséquent, la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.

Comment faire réparer l'appareil?

Si des réparations s'avèrent nécessaires, consultez les informations ci-dessous:

Résidents des États-Unis: Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-866-528-8323 (1-866-Latte-Best) ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com.

Résidents du Canada: Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-888-335-6644 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com.

Résidents du Mexique: Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 01-800-711-8805 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com.

La garantie ci-dessus remplace toutes les autres garanties et représentations explicites. Toutes les garanties implicites sont limitées à la période de garantie applicable établie ci-dessus. Cette limitation ne s'applique pas si vous concluez un contrat d'extension de garantie avec De'Longhi. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur la durée des garanties implicites. Par conséquent, les exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. De'Longhi n'autorise aucune personne ni société à assumer des responsabilités en association avec la vente ou l'utilisation de ses appareils.

Comment s'appliquent les lois du pay ou de la province?

Cette garantie vous donne des droits juridiques précis et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un pay à un autre ou d'une province à une autre.