

SOMMAIRE

INTRODUCTION	23
Symboles utilisés dans ce mode d'emploi.....	23
Lettres entre parenthèses.....	23
Problèmes et réparations	23
SÉCURITÉ	23
Consignes fondamentales de sécurité	23
UTILISATION CONFORME À LA DESTINATION	23
MODE D'EMPLOI	24
DESCRIPTION	24
Description de l'appareil	24
Description du pot à lait.....	24
Description des accessoires	24
Description du panneau de commande.....	24
OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	25
Contrôle de l'appareil	25
Installation de l'appareil	25
Branchement de l'appareil.....	25
Première mise en marche de l'appareil	25
MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL.....	26
ARRÊT DE L'APPAREIL.....	26
CONFIGURATIONS DU MENU	26
Programmation de l'horloge.....	26
Programmation de l'heure de mise en marche automatique ..	26
Activation de la mise en marche automatique	26
Détartrage	27
Réglage de la température.....	27
Arrêt automatique	27
Programmation de la dureté de l'eau	27
Valeurs d'usine (reset)	27
Procédure de lavage.....	27
Bip ON/OFF (activer et désactiver le signal sonore)	27
PRÉPARATION DU CAFÉ	28
Sélection du goût du café.....	28
Sélection de la quantité de café en tasse.....	28
Personnalisation de la quantité de « mon café »	28
Réglage du moulin à café.....	28
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 ..	29
PRÉPARATION DE BOISSONS AVEC DU LAIT	29
Remplissez et remplacez le pot à lait.....	29
Préparation du cappuccino.....	29
Préparation du italien macchiato	30
Préparation du LATTE.....	30
Préparation du lait mousseux et du lait chaud (SANS CAFÉ)....	30
Nettoyage du dispositif d'émulsion avec la touche "CLEAN".....	30
Programmation des quantités de café et de lait dans la tasse .	30
PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE	31
Préparation	31
Comment modifier la quantité d'eau débitée a	
utomatiquement	31
NETTOYAGE	31
Nettoyage de la machine	31
Nettoyage du récipient des marcs de café	31
Nettoyage de l'égouttoir	32
Nettoyage interne de la machine	32
Nettoyage du réservoir à eau	32
Nettoyage des bords de sortie du café	32
Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café	
pré-moulu.....	32
Nettoyage de l'infuseur.....	32
Nettoyage du pot à lait	33
Nettoyage de la buse à eau chaude/vapeur	33
DÉTARTRAGE	33
PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU	34
Mesure de la dureté de l'eau	34
Programmation de la dureté de l'eau	34
PROGRAMMATION DE LA LANGUE	34
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	34
ÉLIMINATION	34
MESSAGES AFFICHÉS SUR L'ÉCRAN	35
SOLUTIONS AUX PROBLÈMES.....	36

INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir choisi la machine à café et cappuccino automatique.

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 35) et « Solutions aux problèmes » (page 36).

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. Couvrecl de 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 des accessoires

(pag. 3 - **C**)

- C1. Bec verseur d'eau chaude
- C2. Doseur
- C3. Pinceau pour le nettoyage
- C4. Détartrant
- C5. Bande réactive pour le relevé de la dureté de l'eau (Total hardness test)

Description du panneau de commande

(page 3 - **D**)

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

- D1.  Touche ON/STAND -BY
- D2. Écran
- D3.  Touche sortie 1 café court
- D4.  Touche sortie 2 cafés courts
- D5.  Touche sortie 1 café allongé
- D6.  Touche sortie 2 cafés allongés
- D7. Touche ITALIAN MACCHIATO sortie 1 ITALIAN MACCHIATO (ou lait mousseux en appuyant 2 fois de suite)
- D8. Touche CAPPUCCINO: sortie 1 cappuccino (ou lait mousseux en appuyant 2 fois de suite)
- D9. Touche LATTE: sortie 1 latte (ou lait chaud en appuyant 2 fois de suite)
- D10.  Touche pour sélectionner le goût du café ou la préparation avec du café prémoulu. (Touche OK pour confirmer les modifications de programmation du menu).
- D11.  Touche sortie eau chaude. (Touche SET pour modifier les programmations du menu)
- D12.  Touche pour effectuer le rinçage (Touche > pour modifier les programmations du menu)
- D13. Touche P : pour accéder au menu ou pour sortir.

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

Contrôle de l'appareil

Après avoir débarrassé 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 MARCHÉ 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 ». 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.

L'appareil est en température quand l'écran affiche le message "MACHINE PRÊTE".

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 : horloge, heure, Marche automatique, Détartrage, Température, Arrêt automatique, Dureté de l'eau, Program. usine, Procédure lavage, Bip ON/OFF.

Programmation de l'horloge

Pour régler l'horloge de l'écran, procédez comme suit :

- Appuyez sur la touche **P**.
- Appuyez à plusieurs reprises sur la touche  (qui à l'écran correspond au symbole  clignotant) jusqu'à ce que la flèche du menu indique le message : "HORLOGE"
- Appuyez sur la touche  (correspondant au symbole **SET** clignotant à l'écran) pour programmer l'heure de l'horloge. (Si vous maintenez la pression sur la touche l'heure sera modifiée rapidement).
- Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
- Appuyez sur la touche **P** (correspondant au symbole **ESC** clignotant à l'écran) pour quitter le mode programmation ou sur  pour modifier d'autres paramètres.

Nota Bene:

pour afficher l'heure quand la machine est éteinte, appuyez sur une touche quelconque : l'heure sera affichée pendant 5 minutes.

Programmation de l'heure de mise en marche automatique

Assurez-vous que l'horloge de la machine a été programmée conformément au paragraphe précédent.

- Assurez-vous que l'horloge de la machine a été programmée conformément au paragraphe précédent.
- Appuyez sur la touche **P**, puis à plusieurs reprises sur la touche  (correspondant sur l'écran au symbole  clignotant) jusqu'à ce que la flèche du menu pointe sur "MARCHÉ".
- Appuyez sur la touche  (correspondant au symbole **SET** clignotant à l'écran) pour programmer l'heure de mise en marche automatique. (Si vous maintenez la pression sur la touche SET, l'heure sera modifiée rapidement).
- Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.

Activation de la mise en marche automatique

- Appuyez une fois sur la touche **SET**, la machine affichera "AUTOMATIQUE NON"
- Appuyez sur la touche  (correspondant au symbole **SET** clignotant à l'écran) 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.
- Appuyez sur la touche **P** (correspondant au symbole **ESC**

clignotant à l'écran) pour quitter le mode programmation ou sur  pour modifier d'autres paramètres.

Nota Bene:

une fois que vous avez programmé l'heure de mise en marche automatique, l'écran affiche aussi, à côté de l'heure, le symbole



Détartrage

Pour les instructions de détartrage, consultez la page 36.

Réglage de la température

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

- Appuyez sur la touche **P**, puis à plusieurs reprises sur la touche  (correspondant sur l'écran au symbole > clignotant) jusqu'à ce que la flèche du menu pointe sur "TEMPÉRATURE CHAUDE".
- Appuyez sur la touche  (correspondant au symbole **SET** clignotant à l'écran), 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 **P** (correspondant au symbole **ESC** clignotant à l'écran) pour quitter le mode programmation ou sur  pour modifier d'autres paramètres.

Arrêt automatique

La machine est programmée pour passer automatiquement en stand-by après 1 heure d'inactivité. Vous pouvez modifier ce laps de temps et faire en sorte que l'appareil s'éteigne après 1, 2 ou 3 heures.

- Appuyez sur la touche **P** puis à plusieurs reprises sur la touche  (correspondant au symbole > clignotant à l'écran) jusqu'à ce que la flèche du menu pointe sur : ARRÊT APRÈS 1H.
- Appuyez sur la touche  (correspondant au symbole **SET** clignotant à l'écran) pour modifier le nombre d'heures que la machine doit rester allumée.
- Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
- Appuyez sur la touche **P** (correspondant au symbole **ESC** clignotant à l'écran) pour quitter le mode programmation ou sur  pour modifier d'autres paramètres.

Programmation de la dureté de l'eau

Pour les instructions de programmation de la dureté de l'eau, consultez la page 37.

Valeurs d'usine (reset)

Cette fonction permet de rétablir toutes les mises en place du menu et de faire revenir toutes les programmations des

quantités aux réglages d'usine (sauf la langue qui reste celle en cours).

- Appuyez sur la touche **P**, puis à plusieurs reprises sur la touche  (correspondant sur l'écran au symbole > clignotant) jusqu'à ce que la flèche du menu pointe sur PROGRAMM. USINE NON.
- Appuyez sur la touche  (correspondant au symbole SET clignotant à l'écran) la machine affichera le message "PROGRAM. USINE OUI"
- Appuyez sur la touche **OK** pour revenir aux programmations d'usine.
- Appuyez sur la touche **P** (correspondant au symbole **ESC** clignotant à l'écran) pour quitter le mode programmation ou sur  pour modifier d'autres paramètres.

La machine revient aux programmations d'usine et affiche le message MACHINE PRÊTE

Procédure de lavage

Cette fonction est utilisable exclusivement par le personnel SAV.

Bip ON/OFF (activer et désactiver le signal sonore)

- Appuyez sur la touche **P**, puis à plusieurs reprises sur la touche  (correspondant sur l'écran au symbole > clignotant) jusqu'à ce que la flèche du menu pointe sur "BIP ON".
- Appuyez sur la touche  (correspondant au symbole **SET** clignotant à l'écran), la machine affichera le message "BIP OFF".
- Appuyez sur la touche **OK** pour supprimer le signal sonore.
- Appuyez sur la touche **P** (correspondant au symbole **ESC** clignotant à l'écran) pour quitter le mode programmation ou sur  pour modifier d'autres paramètres.
- La machine est maintenant programmée pour n'émettre aucun signal sonore et elle affiche le message MACHINE PRÊTE.

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 en tasse

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

- café court, si vous appuyez sur la touche  ;
- café allongé, si vous appuyez sur la touche  ;
- deux cafés courts, si vous appuyez sur la touche  ;
- deux cafés allongés, si vous appuyez sur la touche  .

Personnalisation de la quantité de « mon café »

Si vous désirez modifier la quantité de café que la machine fait couler automatiquement dans la tasse, procédez comme suit :

- appuyez pendant au moins 8 secondes sur la touche dont vous désirez modifier la quantité jusqu'à ce que l'écran affiche le message "PROG. 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 émettra un double bip pour confirmer.

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

Nota Bene!

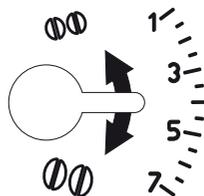
vous pouvez personnaliser les quatre touches de sortie café.

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, une température du café plus 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. 8).
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. 10).
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. 11).
4. Appuyez sur la touche relative à la sortie de café souhaitée.
5. La préparation commence. L'opération étant terminée,

l'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation. 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 touches de sortie café.
- 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.

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 à plusieurs reprises sur la touche  (fig. 2) jusqu'à l'affichage du message clignotant "MACHINE PRÊTE – PRÉMOULU".
2. Insérez une dose rase de café pré-moulu dans l'entonnoir (fig. 13).
3. Placez une tasse sous les bords de sortie du café (fig.9).
4. Appuyez sur la touche sortie 1 tasse  ou .
5. La préparation commence.

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 prémoulu en appuyant sur la touche  et le moulin à café pourra à nouveau fonctionner.

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 remplacez le pot à lait

1. Tournez le couvercle du pot à lait dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au-delà du déclic et retirez-le (fig. 14).
2. Versez une quantité suffisante de lait dans le pot, sans dépasser le niveau MAX imprimé sur la poignée (fig. 15)

Nota Bene!

- Pour obtenir une mousse plus dense et onctueuse, utilisez du lait écrémé ou demi-écrémé sorti du réfrigérateur (environ 5° C).
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. 16).
 4. Remettez le couvercle sur le pot à lait et tournez à fond en sens inverse des aiguilles d'une montre.
 5. Enlevez la buse à eau chaude du gicleur (fig. 17).
 6. Accrochez le pot au gicleur en poussant jusqu'au bout (fig. 18) : la machine émet un signal sonore (si la fonction bip est active).
 7. Posez une tasse assez grande sous les bords café et sous la buse lait mousseux.

Pour utiliser des tasses/verres particulièrement hauts, soulevez le couvercle du compartiment prévu sur le plateau appui tasses (fig. 19).

Préparation du cappuccino

1. Après avoir accroché le pot à lait, mettez le curseur émulsion lait sur 2 estampillé sur le couvercle du pot à lait (fig. 20).

Vous pouvez régler la qualité de la mousse pendant la sortie : en déplaçant légèrement le curseur vers 1 CAPPUCCINO, vous obtiendrez une mousse plus compacte. En revanche, si vous le déplacez vers 2 LATTE MACCHIATO, vous obtiendrez une mousse moins dense.

2. Appuyez sur la touche **CAPPUCCINO** (fig. 21). L'écran affiche le message "CAPPUCCINO CURSEUR POT SUR POSITION

1". (Quelques secondes plus tard, le lait mousseux coule par la buse et remplit la tasse. Le lait arrête automatiquement de couler et le café commence à sortir).

i *Nota Bene!*

Si vous voulez interrompre la préparation du café au lait ou du café, appuyez sur la touche **CAPPUCCINO**.

Préparation du italien macchiato

1. Après avoir accroché le pot à lait, mettez le curseur émulsion lait (B1) sur 2 (fig. 22) estampillé sur le couvercle du pot à lait.
2. Appuyez sur la touche ITALIAN MACCHIATO (fig. 23). L'écran affiche le message "ITALIAN MACCHIATO CURSEUR POT SUR POSITION 2". (Quelques secondes plus tard, le lait mousseux coule par la buse et remplit la tasse. Le lait s'arrête de couler automatiquement et le café commence à sortir).

i *Nota Bene!*

Si vous voulez interrompre la préparation du lait ou du café, appuyez sur la touche **ITALIAN MACCHIATO**.

Préparation du LATTE

1. Après avoir accroché le pot à lait, mettez le curseur émulsion lait (B1) sur 1 (fig. 24) estampillé sur le couvercle du pot à lait.
2. Appuyez sur la touche **LATTE** (fig. 25). L'écran affiche le message "LATTE CURSEUR POT SUR POSITION 1". (quelques secondes plus tard, le lait coule par la buse et remplit la tasse. Le lait s'arrête de couler automatiquement et le café commence à sortir.).

i *Nota Bene!*

Si vous voulez interrompre la préparation du lait ou du café, appuyez sur la touche **LATTE**.

Préparation du lait mousseux et du lait chaud (SANS CAFÉ)

1. Après avoir accroché le pot à lait, positionnez le curseur émulsion lait (B1) selon la quantité de mousse que vous désirez (pos. 1= peu de mousse ; pos. 2 = beaucoup de mousse).
2. Appuyez deux fois de suite (dans les 2 secondes) sur la touche cappuccino ou italien macchiato ou latte.

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 atten-

tion 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. 26) et maintenez la pression pendant au moins 8 secondes. L'écran affiche le message "Nettoyage.
4. Retirez le pot à lait et nettoyez toujours le gicleur à l'aide d'une éponge (fig. 24).

i *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** jusqu'à ce que l'écran affiche le message: "LAIT POUR CAPPUCCINO PROG. 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.

Vous pouvez également reprogrammer les quantités de café et de lait pour préparer le latte et le italien macchiato.

PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE

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 (fig. 4).
2. Placez un récipient sous la buse (le plus près possible afin d'éviter des éclaboussures).
3. Appuyez sur la touche . L'inscription « Eau chaude... » apparaît sur l'écran.
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 .



Attention!

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

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 (A18),
- le réservoir à eau (A12),
- les becs de sortie du café (A19) et la buse à eau chaude (A10),
- l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu (A8),
- l'infuseur (A11),
- 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. Ce message reste affiché et la machine n'effectue pas de café tant que le récupérateur n'est pas nettoyé. L'appareil signalera la nécessité de vider le récupérateur, même si celui-ci n'est pas plein, si 72 heures se sont écoulées après la première préparation effectuée (pour que le compte des 72 heures se fasse correctement, on ne doit jamais éteindre l'appareil en utilisant l'interrupteur général en position 0).

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :

1. Ouvrez le volet de service à l'avant (fig. 28), retirez l'égouttoir (fig. 29), 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. Refermez 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. 30). 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. 28);
2. Extrayez l'égouttoir et le récipient de marcs de café (fig. 29);
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 (C2).
2. Aspirez tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 32).

Nettoyage du réservoir à eau

1. Nettoyez périodiquement (environ une fois par mois) le réservoir d'eau (A12) 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. 31).
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. 32).

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 ne soit pas obstrué. Si nécessaire, enlevez les dépôts de café avec le pinceau fourni en dotation.

Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur 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 10).
2. Ouvrez le volet de service (fig. 28).
3. Extrayez l'égouttoir et le récipient des marcs de café (fig. 29).
4. Appuyez vers l'intérieur sur les deux touches rouges tout en tirant l'infuseur vers l'extérieur pour l'extraire (fig. 34).



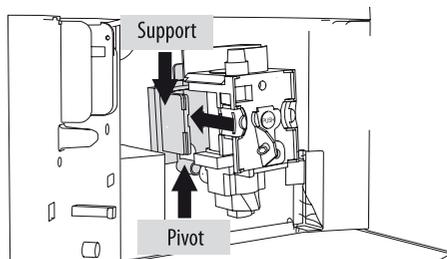
Attention!

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.

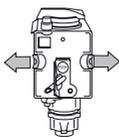


Nota Bene!



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.

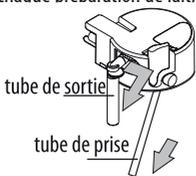
8. Après quoi, assurez-vous que les deux touches rouges sont ressorties.
9. Remettez l'égouttoir et le récipient des marcs de café.
10. Refermez le volet de service.



Nettoyage du pot à lait

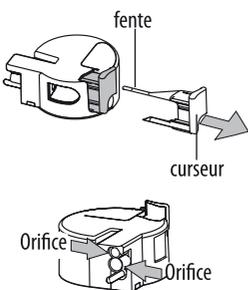
Nettoyer le pot à lait après chaque préparation de lait, comme décrit ci-après :

1. Tournez le couvercle du pot à lait dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le.
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.

4. 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 sur le pot à lait et tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre pour le fixer.



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. 27).

DÉTARTRAGE

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

! 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.

i 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. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu programmation.
3. Appuyez sur la touche (correspondant sur l'écran au symbole > clignotant) jusqu'à ce que la flèche du menu pointe sur 'DÉTARTRAGE NON'.
4. Appuyez sur la touche (correspondant sur l'écran au symbole **SET** clignotant). L'écran affiche 'DÉTARTRAGE OUI'. Appuyez sur **OK** pour activer la fonction.
5. L'écran affiche "VERSER DÉTARTRANT".
6. Avant de confirmer, videz le réservoir d'eau (A12). Versez dans le réservoir d'eau le détartrant dilué dans l'eau (en respectant les proportions indiquées sur le flacon de détartrant). Posez sous la buse eau chaude un récipient vide d'une capacité minimale de 1,5 l.

SS Attention! Danger de brûlures

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

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

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

9. 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 ».
10. Videz le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante et remettez-le sous la buse à cappuccino.
11. Appuyez sur la touche **OK** pour commencer le rinçage. L'eau chaude sort de la buse et l'écran affiche le message « RINÇAGE ».
12. Lorsque le réservoir à eau est complètement vide, l'écran affiche le message « RINÇAGE TERMINÉ... APPUYER SUR OK ».
13. Appuyez sur la touche **OK** et remplissez le réservoir d'eau. La machine est prête.

PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

Le message « DÉTARTREZ » 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.

Niveau 1 

Niveau 2 

Niveau 3 

Niveau 4 

Programmation de la dureté de l'eau

1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu.
2. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche  (qui à l'écran correspond au symbole  clignotant) jusqu'à ce que la flèche du menu indique le message : " DURETÉ EAU "
3. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
4. Appuyez sur la touche  (correspondant au symbole **SET** clignotant à l'écran) le nombre de fois correspondant au nombre de carrés rouges qui se sont formés sur la bande réactive.
5. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
6. Appuyez sur la touche **P** (correspondant au symbole **ESC** clignotant à l'écran) pour quitter le mode programmation ou sur  pour modifier d'autres paramètres.

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

PROGRAMMATION DE LA LANGUE

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

- Appuyez sur la touche **OK** pendant au moins 5 secondes jusqu'à ce que la machine affiche le message d'installation en plusieurs langues.
- Quand la langue désirée apparaît, appuyez sur **OK** pendant 3 secondes.

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 :	282x374x441 mm
Longueur cordon :	1,5 m
Poids :	11,4 Kg
Capacité max. récipient à grains :	200 g

 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
REPLIR 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.
	L'entonnoir (A8) est bouché.	Videz l'entonnoir à l'aide d'un couteau (voir par. "Nettoyage de l'entonnoir pour introduire le café prémoulu").
DÉTARTREZ !	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.
REPLIR 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 l'écran affiche le message « Détartrage en cours... ».
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 REPLIR CIRCUIT <i>alterné à</i> 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 5°C). 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).
Le lait ne sort pas du bec	Le couvercle du pot à lait est sale.	Nettoyez le couvercle du pot à lait comme décrit au paragraphe « Nettoyage du pot à lait ».