

SOMMAIRE

INTRODUCTION	24
Symboles utilisés dans ce mode d'emploi	24
Lettres entre parenthèses	24
Problèmes et réparations	24
SECURITE	24
Consignes fondamentales de sécurité	24
UTILISATION CONFORME A LA DESTINATION	25
MODE D'EMPLOI	25
DESCRIPTION	25
Description de la machine	25
Description du panneau de contrôle	25
Description des accessoires	26
Description des voyants	26
Contrôle de la machine	26
Installation de la machine	26
Branchement de la machine	26
Première mise en marche de la machine	27
MISE EN MARCHE DE LA MACHINE	27
ARRET DE LA MACHINE	27
CONFIGURATIONS DU MENU	28
Détartrage	28
Arrêt automatique	28
Réglage de la température	28
Economie d'énergie	28
Réglage de la dureté de l'eau	28
Comment installer le filtre	28
Comment remplacer le filtre	28
Programmation Usine (reset)	29
Fonction de statistiques	29
PREPARATION DU CAFE	29
Sélection du goût du café	29
Sélection de la quantité de café dans la tasse	29
Personnalisation de la quantité de mon café	29
Réglage du moulin à café	30
Conseils pour obtenir un café plus chaud	30
Préparation du café en utilisant le café en grains	30
Préparation du café en utilisant le café en grains déjà moulu	31
PREPARATION DU CAPPUCCINO	31
Nettoyage de la buse à cappuccino après l'utilisation	31
PREPARATION DE L'EAU CHAUDE	32
NETTOYAGE	32
Nettoyage de la machine	32
Nettoyage du récipient de récupération des marcs à café	32
Nettoyage de l'égouttoir et du récipient de récupération de la condensation	33
Comment nettoyer l'intérieur de la machine	33
Nettoyage du réservoir à eau	33
Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu	33
Comment nettoyer l'infuseur	33
DETARTRAGE	34
REGLAGE DE LA DURETE DE L'EAU	35
Mesure de la dureté de l'eau	35
Réglage de la dureté de l'eau	35
FILTRE ADOUCISSEUR	35
Installation du filtre	35
Comment remplacer le filtre	36
Comment enlever le filtre	36
ELIMINATION	36
SIGNIFICATION DES VOYANTS	38
SOLUTIONS AUX PROBLEMES	40

INTRODUCTION

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

Nous vous souhaitons de bien profiter de votre nouvel appareil. 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 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 "Signification des voyants" de la page 38 et "Solutions aux problèmes" de la page 40.

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 les éventuelles réparations, adressez-vous à l'Assistance Technique De'Longhi. Les adresses sont reportées dans le certificat de garantie annexé à la machine.

SECURITE

Consignes fondamentales de sécurité



Danger!

La machine marche au courant électrique, il 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 prise les mains mouillées.
- Assurez-vous que la prise de courant utilisée soit 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 la machine, appuyez sur l'interrupteur général qui se trouve au dos de cette dernière, en pos. 0 (fig. 6).
- Si l'appareil est en panne, n'essayez pas de le réparer vous-même. Eteignez la machine, débranchez-la 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 pas l'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé) à la portée des enfants.



Attention!

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



Danger: Risques de brûlures

Cette machine produit de l'eau chaude et lorsqu'elle est en marche, il peut se former de la vapeur d'eau. Faites attention aux éclaboussures d'eau ou à la vapeur chaude.

UTILISATION CONFORME A LA DESTINATION

Cette machine est fabriquée pour préparer du café et réchauffer les boissons.

Toute autre utilisation n'est pas conforme.

Cette machine n'est pas appropriée pour les utilisations commerciales.

Le fabricant ne répond pas d'éventuels dégâts découlant d'un usage impropre de la machine.

Cette machine est destinée uniquement à un usage domestique. Son usage n'est pas prévu dans:

- les locaux aménagés en cuisine, pour le personnel des magasins, des bureaux ou d'autres milieux de travail
- 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 la machine

(page 3 - )

- A1. Tableau de contrôle
- A2. Poignée de réglage du degré de mouture
- A3. Plateau d'appui pour les tasses
- A4. Couvercle du réservoir à grains
- A5. Couvercle de l'entonnoir pour le café pré-moulu
- A6. Entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu
- A7. Réservoir à grains
- A8. Interrupteur général
- A9. Réservoir à eau
- A10. Volet infuseur
- A11. Infuseur
- A12. Bec verseur café (hauteur réglable)
- A13. Récipient pour les marcs de café
- A14. Récipient de récupération de la condensation
- A15. Plateau d'appui pour tasses
- A16. Indicateur de niveau de l'eau de l'égouttoir
- A17. Égouttoir
- A18. Buse à cappuccino
- A19. Manette vapeur/eau chaude

Description du panneau de contrôle

(page 2 - )

Certaines touches du tableau ont une double fonction: elle est signalée entre parenthèses, à l'intérieur de la description.

- B1. Voyants
- B2. Touche  : pour allumer ou éteindre la machine
- B3. Touche P pour accéder au menu
- B4. Touche  pour effectuer un rinçage.
(Lorsque l'on accède au MENU de programmation, il prend la fonction de la touche "ESC": appuyez pour sortir de la fonction sélectionnée et revenir au menu principal)
- B5. Manette de sélection: tournez pour sélectionner la quantité de café souhaité. (Lorsque l'on accède au MENU de programmation: tournez pour sélectionner la fonction souhaitée).
- B6. Touche de sélection de l'arôme  appuyez pour sélectionner le goût du café
- B7. Touche  pour préparer 1 tasse de café avec les programmations affichées
- B8. Touche  pour préparer 2 tasses de café avec les programmations affichées.
- B9. Touche  pour obtenir de la vapeur pour

préparer des boissons à base de lait
(Lorsque l'on accède au MENU: touche "OK",
appuyez pour confirmer l'option choisie)

Description des accessoires

(page 2 - )

- C1. Doseur
- C2. Pinceau pour le nettoyage
- C3. Flacon de détartrant
- C4. Filtre adoucisseur (présents sur certains modèles)

Description des voyants

-  Voyant clignotant: il indique que la machine est en train de chauffer ou qu'elle est en train d'effectuer un rinçage.
-  Il indique que la machine est en train de faire deux cafés.
- E** Il indique que la modalité "Economie d'énergie" est activée.
-  Voyant fixe: il indique que la fonction "vapeur" a été sélectionnée;
Voyant clignotant: il indique qu'il faut tourner la manette à vapeur.
-  Il indique que le panneau de contrôle affiche une alarme (voir par. "Significato delle spie") ("Signification des voyants").
-  Voyant clignotant: il indique qu'il faut substituer le filtre adoucisseur.
-  Voyant fixe: ce voyant indique qu'il manque le récipient des marcs à café: il faut l'insérer;
Voyant clignotant: il indique que le récipient des marcs à café est plein et qu'il faut le vider.
-  Voyant fixe: il indique qu'il manque le réservoir à eau;
Voyant clignotant: Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir.
-  Voyant clignotant: il indique que la machine a besoin d'être détartrée (voir par. "Détartrage").
- <ESC** Il indique quelle touche appuyer pour sortir du menu programmation ou bien pour sortir de la fonction sélectionnée.

OK > Il indique quelle touche appuyer pour confirmer la fonction sélectionnée à l'intérieur du menu programmation.

OPERATIONS PRELIMINAIRES

Contrôle de la machine

Après avoir déballé la machine, assurez-vous qu'elle soit intacte et dotée de tous ses accessoires. N'utilisez pas la machine s'il présente des dommages évidents. Adressez-vous à l'Assistance Technique De'Longhi.

Installation de la machine



Attention!

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

- La machine 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 superficies de l'appareil, les parties latérales et la partie supérieure et un espace libre d'au moins 15 cm au-dessus de la machine.
- L'éventuelle pénétration d'eau dans l'appareil pourrait l'endommager. Évitez de placer la machine à proximité d'un robinet d'eau ou d'un évier.
- La machine peut se détériorer si l'eau qu'il contient gèle. Évitez d'installer la machine dans un endroit où la température peut descendre au-dessous du point de congélation.
- Rangez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne soit pas touché par des arêtes tranchantes ni par des surfaces chaudes (plaques électriques).

Branchement de la machine



Attention!

Vérifiez si la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique sur le fond de la machine. Branchez la machine exclusivement sur une prise de courant installée à règle d'art, ayant une intensité minimum 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 la machine

Nota Bene!

- La machine a été contrôlée en usine en utilisant du café, il est par conséquent absolument normal que vous puissiez trouver des traces de café à l'intérieur du moulin à café. Nous vous garantissons tout de même que la machine est neuve.
- Nous vous conseillons de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite au paragraphe "Réglage de la dureté de l'eau" (page 28).

Procédez en suivant les instructions indiquées:

1. Enlevez le réservoir à l'eau, remplissez-le jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau courante (fig. 1A) puis réinsérez le réservoir (fig. 1B).
2. Placez en-dessous de la buse à cappuccino, un récipient de 100 ml minimum (fig. 2).
3. Branchez la machine au réseau électrique et appuyez sur l'interrupteur général qui se trouve au dos de cette dernière, mettez-le en position I (fig. 3).
4. Sur le tableau de contrôle le voyant  (fig. 4) clignote.
5. Tournez la manette à vapeur en position "I" (fig. 5) et appuyez sur la touche  pour confirmer (fig. 6): la machine débite de l'eau par la buse à cappuccino puis elle s'éteint.
6. Remettez la manette à vapeur en position "0".

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

Nota Bene!

- La première fois que vous utilisez la machine, vous devrez faire 4-5 cafés ou 4-5 cappuccinos avant d'obtenir un résultat satisfaisant.
- Pour savourer un café encore meilleur et obtenir des performances optimales de votre machine, nous vous conseillons d'installer un filtre adoucisseur en suivant les indications du paragraphe "FILTRE ADOUCISSEUR". Si le modèle que vous possédez n'est pas fourni avec le filtre, vous pouvez en faire la demande aux Centres Assistance Autorisés De'Longhi.

MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

Nota Bene!

Avant de mettre en marche votre machine, assurez-vous que l'interrupteur général (placé derrière) en pos. I (fig. 3).

L'appareil 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 brûlures!

urant le rinçage un peu d'eau chaude sortira des buses et coulera dans l'égouttoir. Faites attention aux éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyez sur la touche  (fig. 7): le voyant  clignote jusqu'à ce que la machine effectue le chauffage et le rinçage automatique: de cette façon, la machine chauffe la chaudière et fait couler l'eau chaude dans les tuyaux internes pour qu'ils se réchauffent.

La machine est en température lorsque le voyant  s'éteint et que les voyants de sélection du goût et de quantité de café correspondant s'allument

ARRET DE LA MACHINE

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

Danger brûlures!

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude sort des becs à café.

Faites attention aux éclaboussures d'eau.

Pour allumer la machine, appuyez sur la touche  (fig. 7). La machine effectue le rinçage, puis s'éteint.

Nota Bene!

Si la machine ne doit pas être utilisée pendant quelques temps, placez l'interrupteur général en position 0 (fig. 3).

Attention!

Afin d'éviter tout dommage à la machine, il ne faut pas appuyer sur l'interrupteur général représenté en fig. 3 en pos. 0 quand la machine est allumée.

CONFIGURATIONS DU MENU

Vous pouvez accéder au menu de programmation en appuyant sur la touche **P**; les configurations sélectionnables à partir du menu sont les suivantes: Détartrage, Arrêt automatique, Réglage température, Economie d'énergie, Dureté de l'eau, Installer le filtre, Remplacer filtre, Programmation usine, Statistiques.

Détartrage

En ce qui concerne les instructions pour effectuer le détartrage, consultez la page 34.

Arrêt automatique

Nota Bene!

La machine est déjà programmée pour s'éteindre après 2 heures d'inutilisation. Vous pouvez modifier cet intervalle pour faire en sorte que la machine s'éteigne après 15 ou 30 minutes ou bien après 1, 2 ou 3 heures.

1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu;
2. Tournez la manette de sélection (fig. 8) jusqu'à ce que le voyant  s'allume;
3. Appuyez sur la touche  pour sélectionner la fonction;
4. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que les voyants, qui correspondent au nombre d'heures après lesquelles la machine doit s'éteindre automatiquement, s'allument:

15 minutes     

30 minutes     

1 heure     

2 heures     

3 heures     

5. Appuyez sur la touche  pour confirmer;
6. Appuyez sur la touche  pour sortir du menu.

L'arrêt automatique est ainsi reprogrammé.

Réglage de la température

Si vous souhaitez modifier la température de l'eau (basse, moyenne, élevée) avec laquelle faire le café procédez de la façon suivante:

1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu;
2. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que le voyant  s'allume;
3. Appuyez sur la touche ;
4. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce

que les voyants qui correspondent à la température souhaitée s'allument, c'est-à-dire:

BASSE     

MOYENNE     

ELEVÉE     

5. Appuyez sur la touche  pour confirmer;
6. Appuyez sur la touche  pour sortir du menu.

Economie d'énergie

Grâce à cette fonction vous pouvez activer ou désactiver la modalité d'économie d'énergie. La machine a déjà été réglée, en usine, en modalité activée, cela permet de garantir une consommation énergétique inférieure conformément aux normes européennes en vigueur.

1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu;
2. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que le voyant **E** s'allume;
3. Appuyez sur la touche : le voyant OK clignote.
4. Appuyez sur la touche  pour activer la modalité d'économie d'énergie ou  bien pour la désactiver;
5. Appuyez sur la touche  pour sortir du menu.

Lorsque la fonction est activée, le voyant **E** reste allumé.

Nota Bene!

En modalité d'économie d'énergie, la machine pourrait nécessiter quelques secondes d'attente avant de débiter le premier café, car elle a besoin de chauffer.

Réglage de la dureté de l'eau

Pour les instructions concernant la programmation de la dureté de l'eau, consultez la page 28.

Comment installer le filtre

En ce qui concerne les instructions relatives à l'installation du filtre, consultez le paragraphe "Filtre adoucisseur".

Comment remplacer le filtre

En ce qui concerne les instructions relatives à la substitution du filtre, consultez le paragraphe "Filtre adoucisseur".

Programmation Usine (reset)

Grâce à cette fonction, toutes les configurations du menu et toutes les programmations des quantités reviennent aux réglages d'usine.

1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu;
2. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que les voyants   s'allument;
3. Appuyez sur la touche , le voyant **OK** clignote;
4. Appuyez sur la touche  pour confirmer et sortir;

Fonction de statistiques

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

1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu;
2. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que le voyant  s'allume;
3. Appuyez sur la touche ;
4. En tournant la manette de sélection la machine affichera, en faisant clignoter le voyant correspondant, les informations suivantes:
 -  le nombre de cafés déjà débités;
 -  le nombre de détartrages déjà effectués;
 -  la quantité d'eau totale déjà débitée;
 -  le nombre de fois que vous avez substitué le filtre adoucisseur.
5. Les quantités sont signalées par le clignotement du voyant "grains de café", dans l'ordre suivant:

DIZAINES DE

MILLIERS

MILLIER

CENTAINES

DIZAINES

UNITES



Exemple: vous souhaitez savoir combien de cafés ont été faits. Entrez dans le menu et sélectionnez le voyant .



Comptez le nombre de fois que les grains clignotent: la machine a fait 137 cafés.

6. Puis appuyez 2 fois sur la touche  pour sortir du menu.

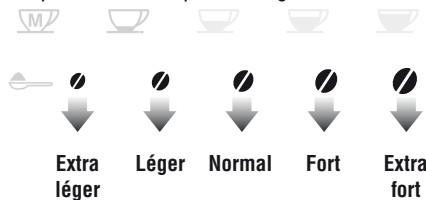
PREPARATION DU CAFE

FR

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:



Pour changer de goût, appuyez plusieurs fois sur la touche  (fig. 9) tant que l'écran n'affiche pas le goût souhaité.

Sélection de la quantité de café dans la tasse

La machine est réglée en usine pour donner une quantité normale de café. Pour sélectionner la quantité de café, tournez la manette de sélection (fig.8) jusqu'à ce que le voyant correspondant à la quantité de café souhaitée s'allume:



Personnalisation de la quantité de mon café

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

1. Placez une tasse sous les becs verseurs (fig. 10).
2. Tournez la manette de sélection (fig. 8) jusqu'à ce que le voyant  s'allume;
3. Maintenez la touche "1 tasse"  appuyée (fig. 11) jusqu'à ce que le voyant  commence à clignoter et que la machine commence à débiter le café: relâcher donc la touche;
4. Dès que le café dans la tasse atteint le niveau

souhaité, appuyez à nouveau sur la touche “1 tasse”  (fig. 11).

La quantité de café est maintenant configurée selon la nouvelle programmation.

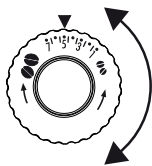
Réglage du moulin à café

Le moulin à café ne doit pas être réglé, tout au moins au début, car il est préréglé en usine pour que le café coule correctement.

Toutefois, si après les premiers cafés, le café est trop liquide ou pas assez crémeux ou bien s'il coule trop lentement (goutte à goutte) vous devrez corriger le degré de mouture à l'aide de la manette de réglage (fig. 12).

Nota Bene!

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



Si le café sort trop lentement ou ne sort pas du tout, tournez d'un cran en sens horaire en direction du numéro 7. Plus obtenir un café plus dense et crémeux, tourner en sens anti-horaire d'un cran

en direction du numéro 1 (pas plus d'un cran à la fois autrement le café risque de sortir par gouttes). L'effet de cette correction s'obtient seulement après avoir fait au moins 2 cafés. Si après ce réglage vous n'avez pas obtenu le résultat souhaité, répétez la correction en tournant la manette d'un autre cran.

Conseils pour obtenir un café plus chaud

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

- effectuez un rinçage, avant que le café coule, en appuyant sur la touche  de l'eau chaude, qui réchauffe le circuit interne de la machine, sort du bec verseur et fait en sorte que le café en sortie soit plus chaud;
- chauffez les tasses avec de l'eau chaude (utilisez la fonction eau chaude);
- sélectionnez, à partir du menu, la température du café “élevée”.

Préparation du café en utilisant le café en grains



Attention!

N'utilisez pas de grains de café caramélisés ou

confits, car ceux-ci risquent de coller sur le moulin à café et de l'endommager.

1. Introduisez le café en grains dans le récipient prévu à cet effet (fig. 13).
2. Positionnez sous les bacs verseurs:
 - 1 tasse, si vous désirez 1 seul café (fig. 10);
 - 2 tasses, si vous en souhaitez 2.
3. Abaissez le bec verseur de façon à le rapprocher le plus possible à la tasse: de cette façon vous obtenez une meilleure crème (fig. 14).
4. Appuyez sur la touche relative à la sortie de café souhaitée (1 tasse  ou 2 tasses ) (fig. 11 et 15).
5. La préparation commence et les voyants relatifs au goût et à la quantité de café sélectionnés restent affichés sur le panneau de contrôle.

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

Nota Bene:

- Pendant que la machine est en train de faire le café, le débit peut être arrêté à n'importe quel moment en appuyant sur une des deux touches de sortie café  ou .
- Dès que le débit du café est complété, si vous souhaitez augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir (dans les 3 secondes qui suivent) une des touches de production du café  ou  appuyée.



Nota Bene!

Pour obtenir un café plus chaud, consultez le paragraphe “**Conseils pour obtenir un café plus chaud**”.



Attention!

- Si le café sort goutte à goutte ou bien s'il est trop liquide, pas assez crémeux ou trop froid, consultez les conseils mentionnés dans le chapitre “Solutions aux problèmes” (page 40).
- Durant l'utilisation, le panneau de contrôle pourra afficher des voyants dont la signification est reportée dans le paragraphe “Signification des voyants” (page 38).

Préparation du café en utilisant le café en grains déjà 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 plusieurs fois sur la touche  (fig. 9) tant que l'écran n'affiche pas le symbole .
2. Insérez une dose rase de café pré-moulu dans l'entonnoir (fig. 16).
3. Placez une tasse sous les becs verseurs.
4. Appuyez sur la touche de sortie café 1 tasse  (fig. 11).
5. La préparation commence.

PREPARATION DU CAPPUCCINO



Attention! Danger de brûlures

Durant ce type de préparation une sortie de vapeur se produit: faites attention à ne pas vous brûler.

1. Pour un cappuccino, préparez le café dans une grande tasse;
2. Entre-temps, remplissez un récipient avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino que vous devez préparer. Pour choisir un récipient de dimensions adéquates, n'oubliez pas que le volume de lait augmentera de 2 ou 3 fois.



Nota Bene!

Pour obtenir une mousse plus dense et onctueuse, utilisez du lait écrémé ou demi-écrémé sorti du réfrigérateur (environ 5° C). Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou bien avec de grosses bulles, nettoyez

toujours la buse à cappuccino comme décrit dans le paragraphe "Nettoyage buse à cappuccino après l'utilisation".

3. Appuyez sur la touche : le voyant  clignote.
4. Après quelques secondes, le voyant  clignote pour indiquer qu'il faut tourner la manette vapeur.
Plongez la buse à cappuccino dans le lait (fig. 17) en veillant à ne pas plonger la ligne en relief sur la buse (indiquée par la flèche de la fig. 18).
5. Tournez la manette à vapeur en pos. I (fig. 4). De la vapeur sort de la buse à cappuccino et donne un aspect crémeux au lait qui augmente de volume;
7. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, faites tourner le récipient avec des mouvements lents du bas vers le haut. (Nous vous conseillons de ne pas débiter la vapeur pendant plus de 3 minutes de suite).
8. Après avoir obtenu la mousse souhaitée, interrompez la sortie de vapeur en remettant la manette de vapeur en position 0.



Attention! Danger de brûlures

Eteignez la vapeur avant d'extraire le récipient avec le lait mousseux, afin d'éviter de vous brûler à cause des éclaboussures de lait bouillant.

9. Versez le lait mousseux dans la tasse de café déjà préparé. Le cappuccino est prêt: sucrez à volonté, et au besoin, saupoudrez la mousse avec un peu de chocolat en poudre.

Nettoyage de la buse à cappuccino après l'utilisation

Nettoyez la buse à cappuccino à chaque fois que vous l'utilisez afin d'éviter que des résidus de lait ne se déposent ou qu'elle ne s'obture.



Attention! Danger de brûlures

Durant le nettoyage, un peu d'eau chaude sort de la buse à cappuccino. Faites attention aux éclaboussures d'eau.

1. Faites couler, pendant quelques secondes, un peu d'eau en tournant la manette à vapeur en position I. Puis remettez la manette à vapeur en position 0 pour interrompre la sortie

d'eau chaude.

2. Attendez quelques minutes pour la buse à cappuccino se refroidisse: tournez la buse à cappuccino vers l'extérieur et enlevez-la en la tirant vers le bas (fig. 19).
3. Enlevez le gicleur en le tirant vers le bas (fig. 20).
4. Contrôlez que les orifices indiqués par les flèches en fig. 21 ne soient pas bouchés. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une épingle.
5. Nettoyez soigneusement les éléments de la buse à cappuccino avec une éponge et de l'eau tiède.
6. Insérez à nouveau le gicleur et réinsérez la buse à cappuccino sur le gicleur (fig. 22) en la tournant et la poussant vers le haut, jusqu'à ce qu'elle s'accroche.

PREPARATION DE L'EAU CHAUDE



Attention! Danger de brûlures.

Ne laissez jamais la machine sans surveillance lorsqu'elle débite de l'eau chaude. Interrompez la sortie d'eau chaude, comme décrit plus bas, quand la tasse est pleine. Le tube de la buse à eau chaude chauffe durant la production, saisissez donc saisir la buse uniquement par la poignée.

1. Placez un récipient sous la buse à cappuccino (le plus près possible afin d'éviter les éclaboussures):
2. Tournez la manette à vapeur en position I: le débit commence.
3. Interrompez en remettant la manette à vapeur en position 0.



Nota Bene!

Si la modalité "Économie d'énergie" est activée, la sortie d'eau chaude nécessite quelques secondes d'attente.

NETTOYAGE

Nettoyage de la machine

Il faut nettoyer périodiquement les parties de la machine suivantes:

- le récipient pour les marcs de café (A13),
- l'égouttoir (A17) et le récipient de récupéra-

tion de la condensation (A14),

- le réservoir à eau (A9),
- les becs verseurs de sortie café (A12),
- l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu (A6),
- l'intérieur de la machine, accessible après avoir ouvert le volet de l'infuseur (A10),
- l'infuseur (A11).



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. Le détartrant que De'Longhi vous recommande d'utiliser est à base de composants naturels et complètement biodégradable.
- Aucune partie de la machine ne peut être lavée en lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'objets métalliques pour enlever les incrustations ou les dépôts de café pour ne pas risquer de rayer les surfaces en métal ou en plastique.

Nettoyage du récipient de récupération des marcs à café

Lorsque le voyant  clignote, vous devez vider et nettoyer le récipient des marcs à cafés. Le voyant continu à clignoter et la machine ne peut pas faire de café tant que le récipient n'est pas nettoyé. Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée):

- Enlevez l'égouttoir (fig. 23), videz-le et nettoyez-le.
- Videz et nettoyez soigneusement le récipient des marcs à café en ayant soin d'enlever tous les résidus qui se déposent sur le fond:
- Contrôlez le récipient de récupération de la condensation (rouge), et éventuellement videz-le.



Attention!

Lorsque vous enlevez l'égouttoir, vous devez **obligatoirement** toujours vider le récipient des marcs 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 à café se remplisse plus que prévu et que la machine s'obstrue.

Nettoyage de l'égouttoir et du récipient de récupération de la condensation



Attention!

Si le récipient de récupération de la condensation 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) qui indique le niveau de l'eau contenue (fig. 24). 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. Retirez l'égouttoir et le récipient de marcs à café (fig. 23);
2. Videz l'égouttoir et le récipient de marcs à café puis lavez-les;
3. Contrôlez le récipient de récupération de la condensation, et éventuellement videz-le.
4. Réinsérez l'égouttoir avec le récipient de marcs à café.

Comment nettoyer l'intérieur de la machine



Danger de secousses électriques!

Avant de nettoyer les parties internes de la machine, celle-ci doit être éteinte (consulter "Arrêt") et débranchée du réseau électrique. Ne plongez jamais la machine dans l'eau.

1. Contrôlez périodiquement (environ une fois par semaine) que l'intérieur de la machine (accessible après avoir extrait l'égouttoir) ne soit pas sale. Dans le cas contraire, enlevez les dépôts de café avec le pinceau fourni en dotation et une éponge.
2. Aspirez tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 25).

Nettoyage du réservoir à eau

1. Nettoyez périodiquement (environ une fois par mois) et à chaque substitution du filtre adoucisseur (si prévu) le réservoir à eau (A9) avec un chiffon humide et un peu de détergent délicat.
2. Enlevez le filtre (si présent) et rincez-le sous

l'eau courante.

3. Réinsérez le filtre (si prévu), remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche et réinsérez le réservoir.

Nettoyage des becs verseurs de sortie café

1. Nettoyez les becs verseurs au moyen d'une éponge ou d'un chiffon (fig. 26A).
2. Contrôlez que les orifices du bec verseur à café ne soient pas obstrués. Si nécessaire, enlevez les dépôts de café à l'aide d'un cure-dents (fig. 26B).

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. Dans le cas contraire, enlevez les dépôts de café avec le pinceau fourni en dotation.

Comment nettoyer l'infuseur

L'infuseur (A11) 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 ait effectué correctement l'arrêt (voir "Arrêt de la machine", page 61).
2. Enlevez le réservoir à eau.
3. Ouvrez le volet infuseur (fig. 27) placé sur le côté droit.
4. Appuyez vers l'intérieur les deux touches rouges de décrochage et retirez simultanément l'infuseur en le tirant vers l'extérieur (fig. 28).



Attention!

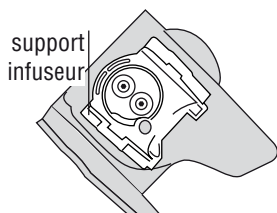
**RINCEZ UNIQUEMENT AVEC DE L'EAU
N'UTILISEZ PAS DE DETERGENTS NI DE
LAVE-VAISSELLE**

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 (C2), nettoyez éventuellement les résidus de café présents dans le logement de l'infuseur que vous remar-

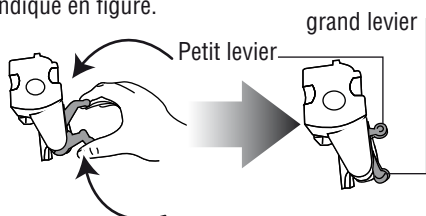
quez en ouvrant le volet infuseur..

- Après le nettoyage, réinsérez l'infuseur en l'enfilant dans le support; puis appuyez sur l'inscription PUSH jusqu'à entendre le clic d'accrochage.

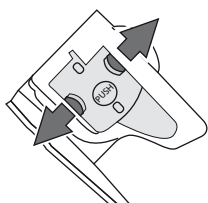


Nota Bene!

Si l'infuseur est difficile à insérer, il est nécessaire (avant de l'insérer) de le placer à la bonne dimension en appuyant les deux leviers comme indiqué en figure.



- Après l'avoir inséré, assurez-vous que les deux touches rouges soient emboîtées.



- Refermez le volet infuseur.
- Réinsérez le réservoir à eau.

DETARTRAGE

Détartrez la machine lorsque le voyant clignote sur le panneau de contrôle.



Attention!

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



Nota Bene!

Utilisez exclusivement le détartrant De'Longhi. Il ne faut absolument pas utiliser du détartrant à base de sulfamique ou acétique, dans ce cas la garantie n'est pas valable. De plus, la garantie n'est pas valable si le détartrage n'est pas régulièrement effectué.

- Allumez la machine.
- Accédez au menu en appuyant sur la touche **P**.
- Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que le voyant s'allume.
- Appuyez sur la touche : le voyant **OK** clignote; appuyez à nouveau sur la touche pour confirmer.
- Videz complètement le réservoir à eau (A9) et enlevez le filtre adoucisseur (si présent).
- Versez le détartrant dans le réservoir à eau jusqu'au niveau **A** (qui correspond à un sachet de 100ml) imprimé au dos du réservoir (fig. 29A); puis ajoutez de l'eau (11) jusqu'à atteindre le niveau **B** (fig. 29B).
- Placez en-dessous de la buse à cappuccino (A19) un récipient vide de 1,5l minimum (fig. 3).



Attention! Danger de brûlures

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

- Appuyez sur la touche pour confirmer l'introduction de la solution: le voyant clignote pour indiquer qu'il faut tourner la manette à vapeur.
- Tournez la manette à vapeur en position I. Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant sort de la buse à eau. Le programme de détartrage effectue automatiquement toute une série de rinçages et d'intervalles, pour enlever les résidus de calcaire qui se trouvent à l'intérieur de la machine à café.

Après environ 30 minutes, le réservoir à eau est vide: les voyants OK s'allument et le voyant clignote.

- Videz le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante et le remettre, une fois vidé, sous la buse à cappuccino.
- Enlevez le réservoir à eau, videz-le, rincez-le

avec de l'eau courante, remplissez-le avec de l'eau propre puis réinsérez-le: le voyant  s'éteint.

13. L'eau chaude sort de la buse à cappuccino.
14. Lorsque le récipient à eau est complètement vide, les voyants  **OK** s'allument.
15. Placez la manette en position 0, insérez le filtre (si celui-ci était présent), remplissez le réservoir à eau, la machine est maintenant prête pour l'utilisation.

REGLAGE DE LA DURETE DE L'EAU

Le voyant  s'affiche après une période de fonctionnement pré-établie qui dépend de la dureté de l'eau. La machine est réglée en usine sur 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. Sortez de son emballage la tige fournie en dotation "TOTAL HARDNESS TEST" annexée à ce livret.
2. Plongez complètement la tige dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
3. Enlevez la tige de l'eau et secouez-la légèrement. Après environ une minute se forment, selon la dureté de l'eau, 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouge; chaque carré correspond à 1 niveau.

Niveau 1 

Niveau 2 

Niveau 3 

Niveau 4 

Réglage de la dureté de l'eau

1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu.
2. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que le voyant  s'allume.
3. Confirmez la sélection en appuyant sur la touche .
4. Tournez la manette de sélection et configurez

le niveau relevé par la tige réactive (voir fig. du paragraphe précédent).

NIVEAU 1    

NIVEAU 2    

NIVEAU 3    

NIVEAU 4    

5. Appuyez sur la touche  pour confirmer la configuration.

6. Appuyez sur la touche  pour sortir du menu.

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

FILTRE ADOUCISSEUR

Certains modèles ont un filtre adoucisseur fourni en dotation: si votre modèle n'en est pas doté, nous vous conseillons de l'acheter dans une des centres assistance autorisés De'Longhi.

Pour une bonne utilisation du filtre, suivez les instructions sousmentionnées.

Installation du filtre

1. Retirez le filtre de son emballage.
2. Tournez le disque du dateur (voir fig. 30) jusqu'à visualiser les 2 prochains mois d'utilisation.

Nota Bene

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

3. Enlevez le réservoir de la machine et remplissez-le d'eau.
4. Insérez le filtre à l'intérieur du réservoir à eau et plongez-le complètement en l'inclinant afin de permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 31);
5. Insérez le filtre dans son logement (fig. 32A) et appuyez-le à fond.
6. Refermez le réservoir avec le couvercle (fig. 32B), puis réinsérez-le dans la machine.

A partir du moment où vous installez le filtre, vous devez en signaler la présence à la machine.

7. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu;
8. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que les voyants  et  s'allument.

9. Appuyez sur la touche  : le voyant **OK** clignote.
10. Appuyez sur la touche  pour confirmer la sélection.
11. Placez un récipient en-dessous de la buse à cappuccino (ayant une capacité: min. 100ml).
11. Tournez la manette à vapeur et appuyez sur la touche .
12. Après avoir complété le débit, le voyant  clignote; en fermant la manette, la machine se remet automatiquement en mode "Pronto caffè" ("Café prêt").

Maintenant le nouveau filtre est activé et vous pouvez utiliser la machine.

Comment remplacer le filtre

Lorsque le voyant  clignote ou bien lorsque plus de deux mois se sont écoulés (voir dateur) ou bien si la machine n'est pas utilisée pendant plus de 3 semaines, il faut absolument remplacer le filtre:

1. Enlevez le réservoir et le filtre usé;
2. Retirez le nouveau filtre de son emballage.
3. Tournez le disque du dateur (voir fig. 30) jusqu'à visualiser les 2 mois successifs d'utilisation (le filtre à une durée de deux mois);
4. Remplissez le réservoir;
5. Insérez le filtre à l'intérieur du réservoir à eau et plongez-le complètement en l'inclinant afin de permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 31);
6. Insérez le filtre dans son logement (fig. 32A) et appuyez à fond, refermez le réservoir avec le couvercle (fig. 32B) puis réinsérez-le dans la machine;
7. Placez un récipient en-dessous de la buse à cappuccino (ayant une capacité: min. 100ml).
8. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu;
9. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que les voyants  et  s'allument.
10. Appuyez sur la touche  : le voyant **OK** clignote.
11. Appuyez sur la touche  pour confirmer la sélection.
12. Tournez la manette à vapeur et appuyez sur la touche .

13. Après avoir complété le débit, le voyant  clignote; en fermant la manette, la machine se remet automatiquement en mode "Pronto caffè" ("Café prêt").

Maintenant le nouveau filtre est activé et vous pouvez utiliser la machine.

Comment enlever le filtre

Si vous souhaitez continuer à utiliser la machine sans le filtre, vous devez l'enlever et en signaler l'élimination. Procédez de la façon suivante:

1. Enlevez le réservoir et le filtre usé;
2. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu;
3. Tournez la manette de sélection (fig. 8) jusqu'à ce que les voyants  et  s'allument.
4. Appuyez sur la touche  : le voyant **OK** clignote.
5. Appuyez sur la touche  pour confirmer l'utilisation de la machine sans le filtre;
6. Appuyez sur la touche  pour sortir du menu.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension:	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Puissance absorbée:	1450 W
Pression:	15 bar
Capacité max. réservoir à eau:	1,8 L
Dimensions LxHxP:	238x345x430 mm
Longueur cordon:	1,15 m
Poids:	9,1 kg
Capacité max. récipient à grains:	250 g

CE La machine 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 matériels et les objets destinés au contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement Européen 1935/2004.

ELIMINATION

Consignes pour une élimination correcte du produit conformément à la Directive Européenne 2002/96/EC et au Décret Législatif n. 151 du 25



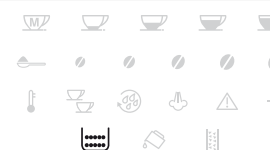
juillet 2005.

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 appareil électrodomestique permet d'éviter de possibles 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 électrodomestiques, le produit porte l'indication de poubelle mobile barrée. L'élimination abusive du produit par l'utilisateur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par les normes en vigueur.

SIGNIFICATION DES VOYANTS

VOYANT AFFICHE	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
	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.
	Le réservoir n'est pas inséré correctement.	Insérez correctement le réservoir en l'appuyant à fond.
	Le récipient de marc à café (A13) est plein.	Videz le récipient de marc et l'égouttoir, nettoyez-les puis réinsérez-les. Important: Lorsque vous enlevez l'égouttoir, vous devez obligatoirement toujours vider le récipient des marc à 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 marc à café se remplisse plus que prévu et que la machine s'obstrue.
	Le récipient à marc n'a pas été inséré après le nettoyage.	Enlevez l'égouttoir et insérez le récipient de marc à café.
	La mouture du café est trop fine, par conséquent le café sort trop lentement ou ne sort pas du tout.	Répétez la sortie du café et tournez la manette de réglage de la mouture (fig. 10) en sens horaire, 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 (voir réglage du moulin à café, page 30). Si le problème persiste, tournez la manette à vapeur en position I et faites couler un peu d'eau par la buse à cappuccino.
	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.

SOLUTIONS AUX PROBLEMES

Plus bas sont énumérés certains dysfonctionnements qui peuvent se produire.

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

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud.	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Réchauffez les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude (N.B: vous pouvez utiliser 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 en appuyant sur la touche  .
	La température du café configurée est trop basse.	Configurez à partir du menu, la température du café «élevée».
Le café est trop liquide ou 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 en sens antihoraire quand le moulin à café est en marche (fig. 10). Tournez d'un cran à la fois jusqu'à obtenir un débit satisfaisant. L'effet est visible seulement après avoir fait 2 cafés (voir paragraphe "réglage du moulin à café", page 30).
	Le café n'est pas approprié.	Utilisez du 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 en sens horaire quand le moulin à café est en marche (fig. 10). Tournez d'un cran à la fois jusqu'à obtenir un débit satisfaisant. L'effet est visible seulement après avoir fait 2 cafés (voir paragraphe "réglage du moulin à café" page 30).
Le café ne sort pas d'un des deux becs verseurs.	Les becs verseurs sont obstrués.	Nettoyez les becs verseurs à l'aide d'un cure-dents.
Le lait mousseux a de grandes bulles	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 lait n'est pas émulsionné	La buse à cappuccino est sale.	Nettoyez en respectant les indications du paragraphe "Nettoyage de la buse à cappuccino après l'utilisation" (page 31).
La sortie de vapeur s'est interrompue	Un dispositif de sécurité interrompt la sortie de la vapeur après 3 minutes.	Attendez puis réactivez la fonction vapeur.
La machine ne s'allume pas	La fiche n'est pas branchée à la prise.	Branchez la fiche à la prise.
	L'interrupteur général (A8) n'est pas allumé.	Mettez l'interrupteur général en position I (fig. 1).