SOMMAIRE

INTRODUCTION 21
- Symboles utilisés dans ce mode d'emploi 21
- Lettres entre parenthèses 21
- Problèmes et réparations 21

SÉCURITÉ 21
- Consignes fondamentales de sécurité 21

UTILISATION CONFORME À LA DESTINATION 21

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION 22

DESCRIPTION 22
- Description de la machine 22
- Description du récipient pour le lait 22
- Description des accessoires 22
- Description du panneau de contrôle 22

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES 22
- Contrôle de la machine 22
- Adressez-vous à l'Assistance Technique De'Longhi. 22
- Installation de l'appareil 22
- Branchement de l'appareil 23
- Première mise en marche de la machine 23

ALLUMAGE DE L'APPAREIL 23

ARRÊT DE LA MACHINE 23

CONFIGURATIONS DU MENU 24
- Horloge 24
- Allumage 24
- Marche automatique 24
- Détartrage 24
- Température 24
- Eteindre après (Stand by) 24
- Programmation Usine (reset) 25
- Programmation de la langue 25

PRÉPARATION DU CAFÉ 25
- Sélection du goût du café 25
- Vous pouvez choisir parmi les goûts suivants: 25
- Sélection de la quantité de café dans la tasse 25
- Programmation de la quantité 25
- Réglage du moulin à café 25
- Rinçage manuel 25
- Conseils pour obtenir un café plus chaud 26
- Préparation du café en utilisant le café en grains 26
- Préparation du café en utilisant le café en grains déjà moulu . 26

PRÉPARATION DE BOISSONS AVEC DU LAIT 26
- Remplir et replacer le récipient à lait 26
- Préparer le cappuccino 27
- Prépare le lait moussé 27
- Nettoyage du récipient à lait après chaque utilisation 27
- Programmer les quantités de café et de lait dans la tasse 27

PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE 27
- Préparation 27
- Modification de la quantité 28

NETTOYAGE 28
- Nettoyage de la machine 28
- Il faut nettoyer périodiquement les parties suivantes de la machine: 28
- Nettoyage du récupérateur de café 28
- Nettoyage de l'égouttoir 28
- Nettoyage interne de la machine 28
- Nettoyage du réservoir à eau 29
- Nettoyage des becs verseurs de sortie café 29
- Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu 29
- Nettoyage de l'infuseur 29
- Nettoyage du pot à lait 29

DÉTARTRAGE 29

RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU 30
- Mesure de la dureté de l'eau 30
- Réglage de la dureté de l'eau 30

CONFIGURATION LANGUE 31

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 31

ÉLIMINATION 31

MESSAGES VISUALISÉS SUR L'ÉCRAN 31

SOLUTIONS AUX PROBLÈMES 32

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 dommages à la machine.

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, essayer avant tout de les résoudre en suivant les instructions des paragraphes "Messages affichés sur l'écran" (page 31 et "Solutions aux problèmes" de la page 32).
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.

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 pas toucher 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 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 l'appareil, appuyer sur l'interrupteur général qui se trouve à l'arrière, en pos. 0 (fig. 6).
- Si l'appareil est en panne, n'essayez pas de le réparer vous-même
- Éteignez la machine, débranchez-la et appelez l'Assistance Technique.
- Afin de prévenir tout risque, si la fiche ou le cordon est abîmé, faites-le 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 de Brûlures!
Cette machine produit de l'eau chaude et lorsqu'elle 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.
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 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

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

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 - A)

A1. Poignée de réglage de la finesse de la mouture
A2. Réservoir à grains
A3. Couvercle du réservoir à grains
A4. Couvercle de l'entonnoir et du logement de la mesure
A5. Logement du doseur
A6. Chauffe-tasse
A7. Entonnoir pour verser le café moulu pré-moulu
A8. Interrupteur général
A9. Buse eau chaude et vapeur
A10. Réservoir à eau
A11. Cordon d'alimentation
A12. Plateau d'appui pour tasses
A13. Egouttoir
A14. Volet de service
A15. Récipient pour les marcs de café
A16. Bec verseur de café (hauteur réglable)
A17. Passage du café
A18. Infuseur
A19. Tableau de commande

Description du récipient pour le lait

(page 3 - **B**)

B1. Couvercle avec dispositif d'émulsion
B2. Curseur émulsion
B3. Touche CLEAN
B4. Tube de prise du lait
B5. Tube arrivée du lait mousseux
B5. Récipient pour le 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 contrôle

(page 3 - **D**)

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

D1. **Ecran: il guide l'utilisateur durant l'utilisation de l'appareil**
D2. Touche : pour effectuer le rinçage manuel. *(Lorsque l'on accède au MENU de programmation: touche CHANGE pour modifier le paramètre du menu).*
D3. Touche : pour obtenir de l'eau chaude pour la prèparation des boissones *(Quand on accède au MENU programmation elle a la fonction de touche "OK": on l'appuie pour confirmer l'option choisie).*
D4. Touche : pour obtenir une ou deux tasses (deux pressiones de la touche) de café long.
D5. Touche : pour obtenir une ou deux tasses (deux pressiones de la touche) de café normal.
D6. Touche : pour obtenir une ou deux tasses (deux pressiones de la touche) de café serré.
D7. Touche : pour obtenir un cappuccino ou un lait moussé (deux pressiones de la touche).
D8. Touche : pour sélectionner le goût du café souhaité.
D9. Touche : pour allumer ou éteindre la machine (stand by).
D10. Touche **MENU'**: pour accéder au menu programmation.
D11. Voyant menu: il s'allume lorsque l'on est à l'intérieur du menu programmation.
D12. Touche : pour sélectionner café pré-moulu *(Lorsque l'on accède au MENU de programmation, il prend la fonction de la touche "NEXT": on appuie pour afficher le paramètre suivant du menu).*

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

Contrôle de la machine

Après avoir déballé la machine, assurez-vous qu'elle soit est 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 l'appareil

Attention!

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

- La machine émet de la chaleur autour d'elle.
  Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, vérifier 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'elle 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 endommagé par des arêtes tranchantes ni par des surfaces chaudes (par ex. plaques électriques).

Branchement de l'appareil

Attention!

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

Branchez la machine exclusivement à 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 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 au paragraphe "Règlage de la dureté de l'eau" (page 30).

1. Brancher l'appareil au réseau électrique et mettre sur la pos. I (fig. 1) l'interrupteur général, qui se trouve derrière l'appareil.

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

2. quand le français apparaît, appuyer pendant quelques secondes sur la touche **OK** (fig. 2). Après avoir mémorisé la langue, le message suivant apparaît sur l'écran: "FRANÇAIS INSTALLE".

Procéder donc en suivant les instructions visualisées sur l'écran de la machine::

3. "REMPLIR LE RÉSERVOIR!": retirer le réservoir de l'eau, le remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau courante, puis réinsérer le réservoir (fig. 3).
4. "INSÉRER BUSE À EAU": Contrôler que la buse à eau chaude soit insérée sur le gicleur et placer un récipient en-dessus (fig. 4) d'une capacité minimum de 100 ml.
5. "APPUYER SUR OK": appuyez sur la touche OK (fig. 2). Sur l'écran apparaît l'inscription "VEUILLEZ PATIENTER SVP…", 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 SVP…" 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, vous devrez faire 4-5 cafés ou 4-5 cappuccinos avant d'obtenir un résultat satisfaisant.

ALLUMAGE DE L'APPAREIL

Nota Bene:
Avant de mettre en marche l'appareil, assurez-vous que l'interrupteur général qui se trouve à l'arrière soit 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 buses et coulera dans l'égouttoir.
Faites attention aux éclaboussures d'eau.

- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche ⏻ (fig. 5): l'inscription "CHAUFFAGE, VEUILLEZ PATIENTER…" apparaît sur l'écran.

Après avoir complété le chauffage, l'appareil affiche un autre message: "RINÇAGE, VEUILLEZ PATIENTER SVP…"; de cette façon, la machine chauffe l'eau et fait couler l'eau chaude dans les tuyaux internes pour qu'ils se réchauffent. L'appareil est à température quand l'écran affiche le message "PRÊT À L'UTILISATION GOÛT NORMAL".

ARRÊT DE LA MACHINE

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

Attention!

Pour éviter tout dommage à l'appareil, appuyer toujours sur la touche ⏻ pour éteindre l'appareil (fig. 5).

Danger de Brûlures!

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

Nota Bene:

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant de longues périodes, placer également l'interrupteur général en position **0** (fig. 6).
Ne jamais positionner l'interrupteur général sur 0 quand l'appareil est allumé.

CONFIGURATIONS DU MENU

Les options que l'on peut sélectionner sont: Horloge, Allumage, Autoallumage, Détartrage, Température, Eteindre après, Dureté de l'eau, Valeurs d'usine.
Pour accéder au menu programmation, appuyer sur la touche **MENU'** pour entrer dans le menu programmation: le voyant au-dessus de la touche s'allume.

Horloge

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

1. Accéder au menu et appuyer sur la touche **NEXT** jusqu'à ce qu'apparaisse sur l'écran le texte "HORLOGE";
2. Appuyer sur la touche **CHANGE** pour modifier l'heure (en tenant appuyée la touche, l'heure se modifie rapidement); l'heure sélectionné clignote;
3. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer;
4. Pour sortir du menu, appuyer la touche **MENU'**: le voyant au-dessus de la touche s'éteint.

L'heure sera affichée quand l'appareil est éteint (stand-by).

Allumage

Lorsque la fonction "DEMARRAGE AUTO Oui" est selectionée, il faut selectioner l'heure d'allumage de la façon suivante:

1. Accéder au menu et appuyer sur la touche **NEXT** jusqu'à ce qu'apparaisse sur l'écran le texte "DEMARRAGE AUTO";
2. Appuyer sur la touche **CHANGE** pour modifier l'heure d'allumage (en tenant appuyée la touche, l'heure se modifie rapidement); l'heure sélectionnée clignote;
3. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer;
4. Pour sortir du menu, appuyer la touche **MENU'**: le voyant au-dessus de la touche s'éteint.

L'allumage est ainsi reprogrammé.

Marche automatique

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

Nota Bene!

Pour que cette fonction se mette en marche, **l'heure doit être correctement programmée** (voir "Horloge")**.**
Procédez de la façon suivante :

1. Accéder au menu et appuyer sur la touche **NEXT** jusqu'à ce qu'apparaisse sur l'écran le texte "AUTOALLUMAGE NON" ou "AUTOALLUMAGE OUI" (si la fonction a été déjà sélectionné;);
2. Appuyer sur la touche **CHANGE** pour modifier: sur l'écran la nouvelle sélection clignote;
3. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer;

L'écran montre le symbole près de l'horloge pour signaler que l'autoallumage a été programmé (en stand by).

Détartrage

En ce qui concerne les instructions pour effectuer le détartrage, consulter la page 29.

Température

Pour changer la température de l'eau du café, procédez de la façon suivante:

1. Accéder au menu et appuyer sur la touche **NEXT** jusqu'à ce qu'apparaisse sur l'écran le texte "TEMPERATURE Moyenne";
2. Appuyer sur la touche **CHANGE** jusqu'à visualiser sur l'écran la température souhaitée (basse, moyenne, haute, maximale);
3. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer;
4. Pour sortir du menu, appuyer la touche **MENU'**: le voyant au-dessus de la touche s'éteint.

Eteindre après (Stand by)

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. Accéder au menu et appuyer sur la touche **NEXT** jusqu'à ce qu'apparaisse sur l'écran le texte "ETEINDRE APRÈS...";
2. Appuyer la touche **CHANGE** pour sélectionner l'intervalle de temps souhaité; la sélection nouvelle clignote;
3. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer la sèlection;
4. Pour sortir du menu, appuyer la touche **MENU'**: le voyant au-dessus de la touche s'éteint.

L'arrêt automatique est ainsi reprogrammé.

Dureté de l'eau

Pour les instructions concernant la programmation de la dureté de l'eau, consultez la page 30.

Programmation Usine (reset)
Grâce à cette fonction, toutes les configurations du menu et toutes les programmations des quantités reviennent aux réglages d'usine (mise à part la langue qui reste programmée).

1. Accéder au menu et appuyer sur la touche **NEXT** jusqu'à ce qu'apparaisse sur l'écran le texte "VALEURS D'USINE NON";
2. Appuyer sur la touche **CHANGE** pour sélectionner "VALEURS D'USINE OUI": la nouvelle sélection clignote;
3. Appuyez sur **OK** rétablir les valeurs d'usine.

Programmation de la langue
En ce qui concerne les instructions pour programmer la langue, consulter la page 31.

PRÉPARATION DU CAFÉ

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 le goût souhaité.

Sélection de la quantité de café dans la tasse
Pour sélectionner la quantité de café, appuyer la touche correspondante (fig.8), selon les indications du tableau suivant:

Café Correspondant	QUANTITÉ (ml)
COURT	40 (programmable de 20 à 180)
NORMAL	90 (programmable de 20 à 180)
ALLONGE	120 (programmable de 20 à 180)

Nota Bene:
Si l'on souhaite faire deux tasses de café, appuyer sur la touche deux fois de suite rapidement.

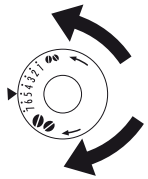
Programmation de la quantité
Si vous souhaitez modifier cette quantité de café, procédez de la façon suivante:

1. Placez une tasse sous les becs verseurs (fig. 9).
2. Appuyer et maintenir appuyée la touche dont on souhaite modifier la quantité jusqu'à ce que l'écran affiche le message "PROGRAM. QUANTITÉ" et la machine commence à débiter le café; puis relâcher la touche;
3. Dès que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyez à nouveau sur la même touche.

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

Réglage du moulin à café
Le moulin à café n'a pas besoin d'être réglé, du moins au début, car il est configuré en usine pour que le café sorte correctement.
Toutefois, si après les premiers cafés, le dé¬bit est trop liquide, 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. 10).

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.
En revanche, pour obtenir un café plus dense et crémeux, tournez en sens anti-horaire d'un cran vers le 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 au moins 2 cafés.
Si le débit devrait être encore trop rapide ou trop lent, il faut répéter la correction en tournant de nouveau la manette de réglage d'un cran.

Rinçage manuel

Danger de brûlures!
Durant le rinçage un peu d'eau chaude sortira des buses et coulera dans l'égouttoir. Faites attention aux éclaboussures d'eau.

Pour obtenir un café plus chaud, nous conseillons d'effectuer un rinçage, auparavant, en appuyant sur la touche : de l'eau chaude sort du bec verseur, qui réchauffe le circuit interne de la machine, et fait en sorte que le café en sortie est plus chaud.

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: voir paragraphe précédent "Rinçage manuel".**
- appuyer les tasses sur la surface pour tasses jusqu'à ce qu'elles sont chauds
- chauffez les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude);
- selectioner la tèmperature plus haute .

Préparation du café en utilisant le café en grains

Attention!

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

1. Introduisez le café en grains dans le récipient prévu à cet effet (fig. 11).
2. Positionnez sous les becs verseurs du café:
   - 1 tasse, si vous désirez 1 seul café (fig. 9);
   - 2 tasses, si vous souhaitez 2 cafés (fig. 12).
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. 13).
4. Appuyer une ou deux fois sur la touche correspondante aux choix. (fig. 8).
5. La préparation commence et sur l'écran apparaissent la quantité et le goût choisis.

Nota Bene:

- Quand la machine fait le café, la sortie peut être arrêtée à n'importe quel moment en appuyant sur l'une des touches de service (fig. 8).
- Dès que la sortie du café est terminée, si vous souhaitez augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir appuyée (dans les 3 secondes qui suivent) l'icône précédemment sélectionnée.

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 32).

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 31).

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 sur la touche (fig. 14): l'écran affiche "PRÊT À L'UTILISATION PRÉ-MOULU"
2. Insérez une dose rase de café pré-moulu dans l'entonnoir (fig. 15).
3. Placez une tasse sous les becs verseurs (fig. 9).
4. Appuyez sur une des touches de sortie café (fig. 8).
5. La préparation commence.

Une fois la préparation terminée, la machine est prête pour une nouvelle utilisation: pour désactiver le fonctionnement avec du café pré-moulu, appuyer de nouveau sur la touche .

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" de la page 27 et 29.

Remplir et replacer le récipient à lait

1. Enlever le couvercle (fig. 16);
2. Remplir le récipient à lait avec une quantité suffisante de lait, ne pas dépasser le niveau MAX indiqué sur le récipient (fig. 17).

Nota Bene!

- Pour obtenir une mousse plus dense et onctueuse, utilisez du lait écrémé ou demi-écrémé sorti du réfrigérateur (environ à 5º C).

3. S'assurer que le tube de prise du lait soit bien inséré dans le logement prévu sur le fond du couvercle du récipient à lait (fig. 18).
4. Remettez le couvercle du récipient à lait.
5. Enlever la buse à eau chaude du gicleur (fig. 19).
6. Accrocher le récipient en le poussant à fond sur le gicleur (fig. 20).
7. Positionner le **curseur émulsionn (B2) sur l'inscription de**sirée (CAPPUCCINO o CAFFELATTE).

Préparer le cappuccino

1. Après avoir accroché le pot à lait **(voir paragraph précedent)**, positionner une tasse suffisamment grande sous l'erogateur et le tuyau erogation lait moussé.
2. Appuyez sur la touche (fig. 21). La machine affiche le message "CAPPUCCINO, VEUILLEZ PATIENTER".
   Après quelques secondes, le lait sort du tube et remplit la tasse qui se trouve en-dessous.
   La sortie du lait s'interrompt automatiquement, puis le café commence à sortir.

Nota Bene!

Si, pendant la sortie, on veut interrompre la préparation du lait, appuyer sur la touche , autrement interrompre la préparation du café en appuyant une des touches de la sortie du café.

Le cappuccino est prêt : sucrez à volonté, et au besoin, saupoudrez la mousse avec un peu de chocolat en poudre.

Prépare le lait moussé

Pour préparer du lait chaud sans crème, procéder comme cela est décrit au paragraphe précédent, en appuyant deux fois de suite (avant deux secondes) sur la touche (fig.21). La machine affiche le message "LAIT MOUSSE".

Nettoyage du récipient à lait après chaque utilisation

Attention! Danger de brûlures

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

Quand l'inscription "APPUYER SUR CLEAN" clignote sur l'écran (après chaque utilisation des fonctions lait):

1. Laisser le récipient à lait dans la machine (il n'est pas nécessaire de vider le récipient à lait);
2. Placer une tasse ou un autre récipient en-dessous du tube du lait mousseux;
3. Appuyez sur la touche "CLEAN" (fig. 22) et maintenez-la appuyée pendant au moins 8 secondes: la machine affiche le message "NETTOYAGE EN COURS";
4. Enlever le récipient à lait et nettoyer toujours la buse avec une éponge (fig. 23).

Nota Bene!

- Quand le message "APPUYER 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 récipient à lait après la dernière préparation.
- Le lait resté dans le récipient 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.

Programmer les 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. Placer une tasse en-dessous des becs de sortie du café et en-dessous du tuyau de sortie du lait.
2. Appuyer sur la touche et la maintenir appuyée pendant au moins 8 secondes, jusqu'à l'apparition du texte "LAIT POUR CAPPUCCINO PROGRAM. QUANTITÉ".
3. Relâcher 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 .
5. Après quelques secondes la machine commence à fournir le café dans la tasse et sur l'écran apparaît le message "CAFÉ POUR CAPPUCCINO PROGRAM, QUANTITÉ".
6. Dès que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyez de nouveau sur la même touche . La production de café s'interrompt.

La machine est maintenant reprogrammée selon les nouvelles quantités.

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 le service, saisissez donc la buse uniquement par la poignée.

1. Placer un récipient sous la buse (le plus près possible afin d'éviter les éclaboussures) (fig. 4).
2. Appuyez sur la touche (fig. 2) . 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 la production d'eau chaude, appuyer de nouveau sur la touche .

Nota Bene!

- Évitez de faire couler de l'eau chaude pendant plus de 3 minutes.

Modification de la quantité

La machine est réglée en usine pour produire 250 ml. Si vous

souhaitez modifier cette quantité, procédez de la façon suivante:

1. Positionner un récipient en-dessous de la buse.
2. Appuyer sur la touche jusqu'à ce qu'apparaisse le message "EAU CHAUDE PROGRAM. QUANTITÉ".

• Dès que l'eau chaude dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyer de nouveau sur la touche .

La machine est maintenant reprogrammée selon les nouvelles quantités.

NETTOYAGE

Nettoyage de la machine

Il faut nettoyer périodiquement les parties suivantes de la machine:

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

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.
- 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 récupérateur de café

Lorsque l'écran affiche l'inscription «VIDER LE TIROIR DES MARCS», il faut le vider et le nettoyer. 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).

Per eseguire la pulizia (a macchina accesa):

- Ouvrir le volet de service à l'avant (fig. 24), retirer l'égouttoir (fig. 25), le vider et le nettoyer.
- Videz et nettoyez soigneusement le récupérateur de café en ayant soin d'enlever tous les résidus qui se déposent sur le fond.

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 récupérateur de café se remplisse plus que prévu et que la machine s'obstrue.

Nettoyage de l'égouttoir

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) indicateur de niveau d'eau (fig. 26).

Il faut absolument vider l'égouttoir et le nettoyer, avant que cet indicateur commence à sortir du plateau d'appui pour les tasses.

Pour enlever l'égouttoir:

1. Ouvrir le volet de service (fig. 24);
2. Retirez l'égouttoir et le récipient de marcs à café (fig. 25);
3. Videz l'égouttoir et le récipient de marcs à café puis lavez-les;
4. Réinsérer l'égouttoir avec le récipient de marcs à café;
5. Refermer le volet de service.

Nettoyage interne de la machine

Danger de décharges électriques!

Avant de nettoyer les parties internes de la machine, celle-ci doit être éteinte (voir par. "Arrêt", page 23) et débranchée du réseau électrique.

Ne plongez jamais la machine dans l'eau.

1. Contrôler périodiquement (environ après 100 cafés) que l'intérieur de la machine (accessible après avoir retiré l'égouttoir) ne soit pas sale.
   Si nécessaire, enlever les dépôts de café avec un cure-dent.
2. Aspirer tous les résidus avec un aspirateur (fig. 27).

Nettoyage du réservoir à eau

1. Nettoyer périodiquement (environ une fois par mois) le réservoir à eau (A10) avec un chiffon humide et un peu de détergent délicat.
2. Après avoir lavé le réservoir, rincez-le soigneusement pour enlever toute trace de détergent résiduel.

Nettoyage des becs verseurs de sortie café

1. Nettoyez les becs verseurs au moyen d'une éponge ou d'un chiffon (fig. 28).
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. 29).

Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu

Contrôlez périodiquement (environ une fois par mois) que l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu (A7) ne soit pas obstrué.

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

Nettoyage de l'infuseur

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

⚠ *Attention!*

L'infuseur ne peut pas être extrait quand la machine est allumée.

1. Assurez-vous que la machine se soit correctement arrêtée (voir "Arrêt", page 23).
2. Ouvrir le volet de service (fig. 24).
3. Retirer l'égouttoir et le récipient de marcs à café (fig. 25).
4. Appuyez vers l'intérieur les deux touches rouges de décrochage et retirez simultanément l'infuseur en le tirant vers l'extérieur (fig. 30).

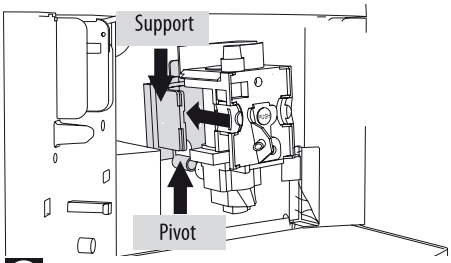
⚠ *Attention!*

RINCEZ UNIQUEMENT AVEC DE L'EAU

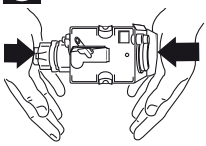
N'UTILISEZ PAS DE DÉTERGENTS NI DE LAVE-VAISSELLE

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. 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.

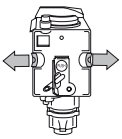


ⓘ *Nota Bene!*



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 en figure.

7. Après l'avoir inséré, assurez-vous que les deux touches rouges soient enclenchées vers l'extérieur.
8. Réinsérer l'égouttoir avec le récipient de marcs à café.
9. Refermer le volet de service.



Nettoyage du pot à lait

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

1. Retirer le couvercle du récipient à lait.
2. Retirer le tube de sortie et le tube de prise.
3. Laver soigneusement tous les composants avec de l'eau et un détergent délicat.
   Tous les composants peuvent être lavés au lave-vaisselle, à condition de les placer dans le panier supérieur.
   Veiller particulièrement à ce qu'il ne reste à l'intérieur des tous des résidus de lait.
5. Contrôler également que des résidus de lait n'obstruent pas le tube d'entrée et le tube de sortie.
6. Remonter le tube de sortie et le tube de prise du lait.
7. Replacer le couvercle sur le récipient à lait

DÉTARTRAGE

Détartrer la machine lorsque l'écran affiche (clignotant) le message "DÉTARTRER!".

⚠ *Attention!*

Le détartrant contient des acides qui peuvent irriter la peau et les yeux.

Il est absolument nécessaire de respecter les mesures de sécurité fournies par le fabricant, celles mentionnées sur le récipient

du détartrant ainsi que les instructions concernant les mesures à adopter en cas de contact avec la peau ou les yeux.

Nota Bene!

Utiliser 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, si le détartrage n'est pas effectué régulièrement, la garantie sera nulle.

1. Allumez la machine.
2. Accéder au menu et appuyer sur la touche **NEXT** jusqu'à ce qu'apparaisse sur l'écran le texte "DECALCIFICATION NON";
2. Appuyez sur la touche **CHANGE**;
3. L'écran affiche l'inscription "DETARTRAGE OUI".
4. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer: l'écran affiche l'inscription "DECALCIF. APPUYER SUR OK".
5. Avant de confirmer vider complètement le réservoir de l'eau (A10); puis vider l'égouttoir (A13) et le récipient des marcs et les replacer.
   Verser dans le réservoir à eau le détartrant dilué avec de l'eau (en respectant les proportions indiquées sur l'emballage du détartrant) et l'insérer à nouveau.
   Positionnez en-dessous de la buse à eau chaude un récipient vide d'une capacité minimum de 1,5 l.

Attention! Danger de brûlures

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

6. Appuyez sur la touche ok;
7. L'écran affiche le message "DÉTARTRAGE EN COURS...". Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant sort de la buse à eau. Le programme de détartrage effectue automatiquement à intervalles toute une série de rinçages, pour enlever les résidus de calcaire qui se trouvent à l'intérieur de la machine à café.

Après environ 30 minutes, l'écran affiche le message "RINÇAGE REMPLIR LE RESERVOIR!".

8. La machine est maintenant prête pour le processus de rinçage avec l'eau froide.
   Extraire le réservoir à eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir avec de l'eau propre puis le réinsérer: L'écran affiche "RINÇAGE...APPUYER SUR OK".
9. Videz le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante et le remettre, une fois vidé, sous la buse à cappuccino.
10. Appuyez sur la touche **OK** pour commencer le rinçage. L'eau chaude sort de la buse et l'écran affiche le message "RINÇAGE…".
11. Lorsque le réservoir à eau sera complètement vide, l'écran affichera le message "RINÇAGE TERMINÉ APPUYER SUR OK".
12. Appuyez sur la touche **OK.**

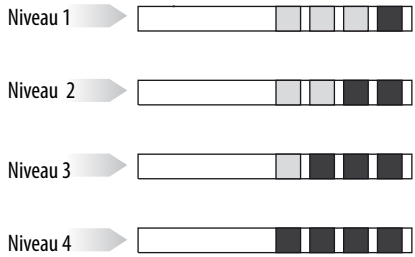
L'appareil est prêt à être utilisé.

RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU

Le message DÉTARTRER 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. Enlever de l'emballage le papier indicateur fourni en dotation "TOTAL HARDNESS TEST".
2. Plongez complètement la tige 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.



Réglage de la dureté de l'eau

1. Accéder au menu et appuyer sur la touche **NEXT** jusqu'à ce qu'apparaisse sur l'écran le texte "DURETÉ DE L'EAU 4";
2. Appuyer sur la touche **CHANGE** jusqu'à sélectionner le niveau de dureté relevé par la carte réactive (voir paragraphe précédent): la nouvelle sèlectione clignote:
3. Appuyer sur la touche **OK** pour confirmer la configuration.
4. Pour sortir du menu, appuyer la touche **MENU'**: le voyant au-dessus de la touche s'éteint.

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

CONFIGURATION LANGUE

Pour changer la langue, lorsque l'appareil est allumé, appuyer sur la touche **CHANGE** pour 5 secondes, jusque l'écran affiche le texte d'installation des langues.
Ensuite choisissez la langue désirée en opérant comme au paragraphe "Première mise en service de l'appareil".

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension:	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Puissance absorbée:	1350W
Pression:	15 bar
Capacité réservoir eau:	1,8 L
Dimensions LxHxP:	280x365x380 mm
Longueur cordon:	1,5 m
Poids:	10,5 Kg
Capacité max. récipient à grains	200 g

CE L'appareil est conforme aux directives CE suivantes:

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

ÉLIMINATION

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 appareil électroménager 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 électroménagers, 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.

MESSAGES VISUALISÉS SUR L'ÉCRAN

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
REMPLIR LE RÉSERVOIR!	• Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir.	• Remplir le réservoir à eau et/ou l'insérer correctement en l'appuyant à fond jusqu'à l'encastrement..
MOULU TROP FIN REGLER LA MOUTURE ET *alterné à...* INSÉRER LE BEC VERSEUR DE L'EAU ET APPUYER OK	• 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 tourner la manette de réglage de la mouture, 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, répéter la correction en tournant la manette de réglage d'un autre cran. Si le problème persiste, appuyer sur la touche **OK** et faire couler un peu d'eau de la buse, jusqu'à ce que le débit soit régulier.
INSERER BUSE A EAU	• La buse à eau n'est pas insérée ou est mal insérée.	• Insérez à fond la buse à eau.
VIDER LE TIROIR À MARC	• Le récipient de marcs à café est plein ou plus de 3 jours se sont écoulés depuis la première production (cette fonction garantit une hygiène correcte de la machine).	• Dévisser le récipient des marcs à café et le nettoyer, puis le remonter. Important: Lorsque vous enlevez l'égouttoir, vous devez obligatoirement toujours vider le récipient des marcs 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 récupérateur de café se remplisse plus que prévu et que la machine s'obstrue.
INSÉRER LE TIROIR À MARCS	• Le récupérateur de marcs n'a pas été inséré après le nettoyage.	• Ouvrir le volet de service, retirer l'égouttoir et insérer le récipient des marcs à café.
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.	• Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir ou désélectionner la fonction pré-moulu.

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
DÉTARTRER	• Il indique qu'un détartrage de la machine est nécessaire.	• Il faut effectuer le plus rapidement possible le programme de détartrage décrit au chap. "Détartrage".
RÉDUIRE DOSES CAFÉ	• Vous avez utilisé trop de café.	• Sélectionner un goût plus léger ou bien réduire la quantité de café pré-moulu.
REMPLIR LE RESERVOIR DE GRAINS	• Le café en grains est terminé.	• Remplissez le récipient à grains.
	• L'entonnoir pour le café pré-moulu est obstrué.	• Vider l'entonnoir comme cela est décrit au par. "Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café".
INSERER GROUPE INFUSEUR	• L'infuseur n'a pas été réinséré après le nettoyage.	• Insérer l'infuseur comme décrit au paragraphe "Nettoyage de l'infuseur".
REFERMER LE VOLET	• Le volet de service est ouvert.	• Refermez le volet de service.
INSÉRER LE RÉCIPIENT À LAIT	• Le récipient à lait n'est pas inséré correctement.	• Insérez à fond le récipient à lait.
APPUYER SUR LA TOUCHE CLEAN	• Le lait vient juste de sortir et il faut donc effectuer le nettoyage des tuyaux internes du récipient à lait.	• Appuyez sur la touche CLEAN et maintenez-la appuyée pendant au moins 8 secondes: la machine affiche le message "NETTOYAGE EN COURS";
ALARME GÉNÉRALE	• L'intérieur de la machine est très sale.	• Nettoyez soigneusement la machine comme décrit au par. "nettoyage et maintenance". Si après le nettoyage la machine affiche encore le message, adressez-vous à un centre d'assistance.

SOLUTIONS AUX PROBLÈMES

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

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud.	• Les tasses n'ont pas été préchauffées.	• Laisser les tasses sur le chauffe-tasses pendant au moins 20 minutes pour qu'elles soient chaudes. • Chauffer les tasses avec de l'eau chaude (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 avec la fonction rinçage.
	• La température du café configurée est trop basse.	• Configurer au menu, la température du café chaude.
Le café n'a pas assez de crème.	• La mouture du café est trop grosse.	• Tourner 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.
	• 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.	• Tourner la manette de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 7 en sens horaire pendant que 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.

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
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.	• Nettoyer 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.	• Nettoyer soigneusement le passage du café, surtout près des charnières.
Le café ne sort pas du bec ou des deux becs verseurs.	• Les becs verseurs sont bouchés.	• Nettoyez les becs avec un cure-dent (fig. 29).
Le lait a de grandes bulles ou bien sort par jets du 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 à 5° C). Si le résultat n'est pas celui souhaité, essayer un lait d'une autre marque.
	• Le couvercle du récipient à lait est sale	• Nettoyez le couvercle du récipient à lait comme décrit au par. "Nettoyage du récipient à lait".
Le lait n'est pas mousseux	• Le couvercle du récipient à lait est sale	• Nettoyez le couvercle du récipient à lait comme décrit au par. "Nettoyage du récipient à lait".
La machine ne s'allume pas	• La fiche n'est pas branchée à la prise.	• Brancher la fiche à la prise.
	• 'interrupteur général n'est pas allumé.	• Mettre l'interrupteur général en position I (fig. 1).
Le lait ne sort pas du tube de sortie	• Le couvercle du récipient à lait est sale.	• Nettoyez le couvercle du récipient à lait comme décrit au par. "Nettoyage du récipient à lait".