

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
MODE D'EMPLOI	22
DESCRIPTION	22
Description de l'appareil	22
Description du panneau de contrôle	22
Description des accessoires	22
OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	22
Contrôle de l'appareil	22
Installation de l'appareil	22
Branchement de l'appareil	23
Première mise en marche de l'appareil	23
MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE	23
ARRÊT DE LA MACHINE	23
CONFIGURATIONS DU MENU	24
Détartrage	24
Réglage heure.....	24
Arrêt automatique	24
Démarrage auto.....	24
Réglage température.....	24
Économie d'énergie.....	24
Réglage dureté de l'eau.....	25
Programmation de la langue	25
Installer le filtre.....	25
Remplacer le filtre.....	25
Valeurs d'usine (reset)	25
Statistiques.....	25
PRÉPARATION DU CAFÉ	25
Sélection du goût du café.....	25
Sélection de la quantité de café dans la tasse	25
Réglage du moulin à café.....	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 pré-moulu.....	26
PRÉPARATION DU CAFÉ LONG	26
PRÉPARATION DU CAPPUCCINO ET DU LAIT CHAUD (SANS CRÈME)	27
Préparation du lait chaud (sans crème).....	27
Nettoyage de la buse à cappuccino après l'utilisation	27
PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE	27
NETTOYAGE	27
Nettoyage de la machine	27
Nettoyage du récipient des marcs de café	28
Nettoyage de l'égouttoir et du récipient de récupération de la condensation.....	28
Nettoyage interne de la machine.....	28
Nettoyage du réservoir à eau	28
Nettoyage des becs de sortie du café	28
Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu.....	28
Nettoyage de l'infuseur.....	28
DÉTARTRAGE	29
RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU	30
Mesure de la dureté de l'eau	30
Réglage dureté de l'eau.....	30
FILTRE ADOUCISSEUR	30
Installation du filtre	30
Remplacer le filtre.....	31
Enlever le filtre	31
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	31
ÉLIMINATION	31
MESSAGES AFFICHÉS SUR L'ÉCRAN	32
SOLUTIONS AUX PROBLÈMES	33

INTRODUCTION

Nous vous remercions pour avoir choisi la machine à café et cappuccino « ECAM 22 320 ».

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'observation peut être ou est la cause de lésions dues à une décharge électrique dangereuse, voire mortelle.



Attention !

L'observation peut être ou est la cause de lésions ou de dégâts matériels.



Danger de Brûlures !

L'observation peut être ou est la cause de brûlures même graves.



Nota Bene :

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

Lettres entre parenthèses

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

Problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les instructions des paragraphes « Messages affichés sur l'écran » (page 32) et « Solutions aux problèmes » (page 33).

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.

Respecter 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 l'appareil, relâcher l'interrupteur général qui se trouve au dos de ce dernier (fig. 2).
- Si l'appareil est en panne, n'essayez pas de le réparer vous-même.
Éteignez l'appareil, débranchez-le et appelez l'Assistance Technique.
- Afin de prévenir tout risque, si la prise ou le cordon sont abîmés, faites-les remplacer exclusivement par l'Assistance Technique De'Longhi.



Attention !

- Ne pas laisser l'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé) à la portée des enfants.
- 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. Surveiller les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



Danger : Risques de brûlures !

Cet appareil produit de l'eau chaude et lorsqu'il est en marche, de la vapeur d'eau peut se produire.

Faites attention aux éclaboussures d'eau ou à la vapeur chaude.

UTILISATION CONFORME À LA DESTINATION

Cet appareil est fabriqué pour préparer du café et réchauffer des boissons.

Toute autre utilisation n'est pas conforme.

Cet appareil n'est pas approprié pour les utilisations commerciales.

Le Fabricant ne répond pas d'éventuels dégâts découlant d'un usage impropre de l'appareil.

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

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

- L'observation de ce mode d'emploi peut causer des lésions ou endommager l'appareil.

Le fabricant ne répond pas d'éventuels dégâts qui découlent du non respect de ce mode d'emploi.



Nota Bene :

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

DESCRIPTION

Description de l'appareil

(page 3 - A)

- A1. Tableau de commande
- A2. Poignée de réglage du degré de mouture
- A3. Plateau d'appui pour les tasses
- A4. Couverture du réservoir à grains
- A5. Couverture 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. Siège connecteur cordon d'alimentation
- A10. Réservoir à eau
- A11. Volet infuseur
- A12. Infuseur
- A13. Bec verseur café (hauteur réglable)
- A14. Récipient pour les marcs de café
- A15. Récipient de récupération de la condensation
- A16. Plateau d'appui pour tasses
- A17. Indicateur de niveau de l'eau de l'égouttoir
- A18. Égouttoir
- A19. Buse à cappuccino
- A20. Bague de sélection de la buse à cappuccino
- A21. Manette vapeur/eau chaude

Description du panneau de contrôle

(page 2 - B)

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

- B1. Écran : il guide l'utilisateur durant l'utilisation de l'appareil
- B2. Touche  : pour allumer ou éteindre la machine
- B3. Touche **MENU** pour accéder au menu (Lorsque l'on accède au MENU de programmation, il prend la fonction de la touche « ESC »)
- B4. Touche  pour obtenir de la vapeur pour préparer des boissons à base de lait (Lorsque l'on accède au MENU de programmation, il prend la fonction de la touche < : il faut appuyer pour faire défiler en arrière le menu)

B5. Touche  : pour effectuer un rinçage.
(Lorsque l'on accède au MENU de programmation, il prend la fonction de la touche > : il faut appuyer pour faire défiler en avant le menu)

B6. Touche  : pour préparer le café en utilisant le café en grains pré-moulu.

(Lorsque l'on accède au MENU : touche « OK », appuyez pour confirmer l'option choisie)

B7. Touche de sélection de l'arôme  : appuyez pour sélectionner le goût du café

B8. Touche  : pour préparer 1 tasse de café « ristretto » (serré)

B9. Touche  : pour préparer 2 tasse de café « ristretto » (serré)

B10. Touche **LONG** : pour préparer 1 tasse de café « LONG »

B11. Touche  : pour préparer 1 tasse de café « allongé »

B12. Touche  : pour préparer 2 tasse de café « allongé »

Description des accessoires

(page 2 - C)

- C1. Doseur
- C2. Détartrant
- C3. Filtre adoucisseur (présents sur certains modèles)
- C4. Bande réactive « Total Hardness test » (test de dureté totale)
- C5. Cordon d'alimentation

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

Contrôle de l'appareil

Après avoir déballé la machine, assurez-vous qu'elle soit intacte et dotée de tous ses accessoires. Ne pas utiliser l'appareil s'il y a des dommages évidents. S'adresser à l'Assistance Technique De'Longhi.

Installation de l'appareil



Attention !

Au moment d'installer l'appareil, respectez 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 arrière, 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. Evitez de placer l'appareil à proximité d'un robinet d'eau ou d'un évier.
- La machine peut se détériorer si l'eau qu'il contient gèle. Evitez 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 l'appareil



Attention !

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

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

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

Première mise en marche de l'appareil



Nota Bene :

- La machine a été contrôlée en usine en utilisant du café, il est par conséquent absolument normal que vous puissiez trouver du café à l'intérieur du moulin à café. Quoi qu'il en soit, nous vous garantissons que la machine est neuve.
 - Nous vous conseillons de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau, en suivant la procédure décrite dans le paragraphe « Programmation de la dureté de l'eau » (page 30).
1. Insérez le connecteur du cordon d'alimentation dans son logement au dos de l'appareil et branchez ce dernier au secteur (fig. 1). Vérifiez que l'interrupteur général au dos de l'appareil soit appuyé (fig. 2).

Sélectionnez la langue souhaitée (les langues s'alternent environ toutes les 3 secondes) :

2. lorsque le français s'affiche, appuyez pendant quelques secondes sur la touche  (fig. 3) jusqu'à ce que le message suivant s'affiche sur l'afficheur : « FRANÇAIS configuré ».
- Continuez en suivant les instructions visualisées sur l'écran de la machine :
3. « REMPLIR LE RÉSERVOIR ! » : extraire le réservoir de l'eau, le remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau courante (fig. 4A) puis réinsérer le réservoir (fig. 4B).
 4. Placer en-dessous de la buse à cappuccino, un récipient de 100 ml minimum (fig. 5).
 5. « TOURNER LA MANETTE VAPEUR » : tourner la manette en position « I » (fig. 5). L'inscription « Eau chaude... Confirmer ? » s'affiche sur l'écran ;
 6. Appuyer sur la touche  pour confirmer ; la machine débite de l'eau par la buse à cappuccino puis elle s'éteint automatiquement.
 7. Remettre la manette en position « 0 ».

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



Nota Bene :

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

MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE



Nota Bene :

Avant de mettre en marche votre machine, assurez-vous que l'interrupteur général (placé derrière) est appuyé (fig. 2).

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 du café et coulera dans l'égouttoir. Faites attention aux éclaboussures d'eau.

- Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche  (fig. 6) : l'écran affiche le message « Riscaldamento... Attendere prego » (Chauffage...Veuillez patienter)

Après avoir complété le pré-chauffage, la machine affiche un autre message : « Risciacquo... » (« Rinçage ») ; de cette façon, la machine chauffe l'eau et fait couler l'eau chaude dans les tuyaux internes pour qu'ils se réchauffent.

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

ARRÊT DE LA MACHINE

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



Danger de Brûlures !

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

Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (fig. 6). L'appareil effectue le rinçage, puis s'éteint (stand-by).



Nota Bene :

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant quelques temps, il faut le débrancher du réseau électrique :

- pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (fig. 6) ;
- appuyer sur l'interrupteur général (fig. 2).



Attention !

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

CONFIGURATIONS DU MENU

Vous pouvez accéder au menu programmation en appuyant sur la touche **MENU** ; les options sélectionnables sont les suivantes : Détartrage, Réglage heure, Arrêt automatique, Marche automatique, Réglage température, Économie d'énergie, Dureté eau, Programmation langue, Installer le filtre, Remplacer filtre, Valeurs d'usine, Statistiques.

Détartrage

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

Réglage heure

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

1. Appuyez sur la touche **MENU** pour accéder au menu ;
2. Appuyez sur la touche  ou  jusqu'à l'affichage de l'inscription « Réglage heure » ;
3. Appuyez sur la touche  ;
4. Appuyez sur la touche  ou  pour modifier l'heure ;
5. Appuyez sur la touche  pour confirmer ;
6. Appuyez sur la touche  ou  pour modifier l'heure ;
7. Appuyez sur la touche  pour confirmer ;

L'heure a été modifiée : appuyer sur la touche **MENU** pour sortir du menu.

Arrêt automatique

Il est possible de configurer l'arrêt automatique 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 **MENU** pour accéder au menu ;
2. Appuyez sur la touche  ou  jusqu'à l'affichage de l'inscription « Arrêt automatique » ;
3. Appuyez sur la touche  ;
4. Appuyez sur la touche  ou  jusqu'à l'affichage du nombre d'heures de fonctionnement souhaité (15 ou 30 minutes, ou bien après 1, 2 ou 3 heures) ;
5. Appuyez sur la touche  pour confirmer.

L'arrêt automatique est ainsi reprogrammé : appuyez sur la touche **MENU** pour sortir du menu.

Démarrage auto

Vous pouvez programmer l'heure de marche automatique de façon à ce que la machine soit prête à l'heure souhaitée (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.

1. Appuyez sur la touche **MENU** pour accéder au menu ;
2. Appuyez sur la touche  ou  jusqu'à l'affichage de l'inscription « Marche automatique » ;

3. Appuyez sur la touche  : l'inscription « Activer ? » apparaît sur l'écran ;
4. Appuyez sur la touche  pour confirmer ;
5. Appuyez sur la touche  ou  pour modifier l'heure ;
6. Appuyez sur la touche  pour confirmer ;
7. Appuyez sur la touche  ou  pour modifier l'heure ;
8. Appuyez sur la touche  pour confirmer ;
9. Appuyez sur la touche **MENU** pour sortir du menu.

Après avoir confirmé l'horaire, l'activation de la marche automatique est signalée sur l'écran par le symbole  qui s'affiche à côté de l'heure et en-dessous de l'option du menu Marche automatique. Pour désactiver la fonction :

1. Sélectionnez l'option démarrage automatique dans le menu ;
 2. Appuyez sur la touche  : l'inscription « Désactiver ? » apparaît sur l'écran ;
 3. Appuyez sur la touche  pour confirmer ;
- L'afficheur n'affiche plus le symbole .

Réglage 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 **MENU** pour accéder au menu ;
2. Appuyez sur la touche  ou  jusqu'à l'affichage de l'inscription « Réglage température » ;
3. Appuyez sur la touche  ;
4. Appuyez sur la touche  ou  tant que la température souhaitée (basse, moyenne, élevée) n'apparaît pas sur l'écran ;
5. Appuyez sur la touche  pour confirmer ;

La température est ainsi programmée : appuyez sur la touche **MENU** pour sortir du menu.

Économie d'énergie

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

L'activation de la modalité d'économie d'énergie est signalée par un astérisque en-dessous de l'option « Eco. d'énergie » à l'intérieur du menu.

1. Appuyez sur la touche **MENU** pour accéder au menu ;
2. Appuyez sur la touche  ou  jusqu'à l'affichage de l'inscription « Eco. d'énergie » ;
3. Appuyez sur la touche  : sur l'écran apparaît l'inscription « Activer ? » ou « Désactiver ? » ;
4. Appuyez sur la touche  pour activer ou désactiver la modalité d'économie d'énergie ;

Appuyez sur la touche **MENU** pour sortir du menu.

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



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 dureté de l'eau

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

Programmation de la langue

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

1. Appuyez sur la touche **MENU** pour accéder au menu ;
2. Appuyez sur la touche  ou  jusqu'à l'affichage de l'inscription « Prog. Langue » ;
3. Appuyez sur la touche  ;
4. Appuyez sur la touche  ou  jusqu'à affichage de la langue voulue ;
5. Appuyez sur la touche  pour confirmer ;

La langue est ainsi sélectionnée : appuyer sur la touche **MENU** pour sortir du menu.

Installer le filtre

En ce qui concerne les instructions relatives à l'installation du filtre, consultez le paragraphe « Installation du filtre » (page 30).

Remplacer le filtre

En ce qui concerne les instructions relatives à la substitution du filtre, consultez le paragraphe « Remplacer le filtre » (page 31).

Valeurs d'usine (reset)

Gr ce à cette fonction, toutes les configurations du menu et toutes les programmations des quantités reviennent aux valeurs d'usine (mise à part la langue qui reste programmée).

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

Statistiques

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

1. Appuyez sur la touche **MENU** pour accéder au menu ;
2. Appuyez sur la touche  ou  jusqu'à l'affichage de l'inscription « Statistiques » ;
3. Appuyez sur la touche  ;
4. En appuyant sur la touche  ou , vous pouvez vérifier :
 - le nombre de cafés d j débités ;

- le nombre de détartrages d j effectués ;
 - la quantité d'eau totale d j débitée ;
 - le nombre de fois que vous avez substituer le filtre à eau.
5. Puis appuyez 2 fois sur la touche  pour sortir du menu.

PRÉPARATION DU CAFÉ

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 :

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

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

Sélection de la quantité de café dans la tasse

La machine a été configurée en usine pour produire automatiquement les quantités de café suivantes :

- café ristretto (serré), si l'on appuie sur la touche  ($\approx 40\text{ml}$) ;
- café ristretto (serré), si l'on appuie sur la touche  ($\approx 120\text{ml}$) ;
- deux cafés ristretti (serrés), si l'on appuie sur la touche  ;
- deux cafés ristretti (serrés), si l'on appuie sur la touche .

Si vous souhaitez modifier la quantité de café (que la machine fait couler automatiquement dans la tasse), procéder de la façon suivante :

- appuyer et maintenir appuyée la touche dont l'on souhaite modifier la longueur jusqu'à ce que s'affiche sur l'écran « PROGRAMMER QUANTITÉ » relâcher donc la touche ;
- dès que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyer une autre fois sur la même touche pour mémoriser la nouvelle quantité.

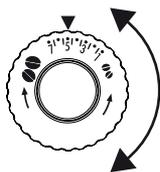
A ce moment là, en appuyant sur cette touche, la machine a mémorisé les nouvelles configurations.

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 débit est trop liquide, pas assez cr meux 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. 8).

i 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 revanche, pour obtenir un café plus dense et crémeux, tournez en sens anti-horaire d'un cran (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 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 :

- effectuer 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 de la buse et fait en sorte que le café en sortie soit plus chaud ;
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude) ;
- sélectionner la température du café à partir du menu programmation (page 25).

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. 9).
2. Positionnez sous les becs de sortie du café :
 - 1 tasse, si vous souhaitez 1 café (fig. 10) ;
 - 2 tasses, si vous souhaitez 2 cafés (fig. 11).
3. Abaissez le bec de sortie de façon à le rapprocher le plus possible à la tasse : de cette façon, vous obtenez une meilleure crème (fig. 12).
4. Appuyez sur la touche correspondante à la distribution souhaitée :



RISTRETTO (SERRE)

ALLONGE

5. La préparation commence et s'affiche sur l'écran l'inscription relative au café sélectionné.

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

i Nota Bene :

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

i 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 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 pré-moulu

! Attention !

- Ne jamais introduire le café en grains dans l'entonnoir du café pré-moulu sinon la machine pourrait s'endommager.
- Ne jamais introduire le café pré-moulu lorsque l'appareil est éteint, 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'obstruer.



i Nota Bene :

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

1. Vérifiez que l'appareil soit allumé.
2. Appuyez sur le bouton .
3. Assurez-vous que l'entonnoir ne soit pas obturé, puis insérez une dose rase de café pré-moulu (fig. 13).
4. Placez une tasse sous les becs verseurs.
5. Appuyez sur la touche distribution 1 tasse souhaitée (ou).
6. La préparation commence.

PRÉPARATION DU CAFÉ LONG

Le café « ALLONGE » peut être préparé en utilisant le café en grains mais également le café pré-moulu.

Suivre les indications des paragraphes précédents pour préparer la machine et appuyer sur la touche **LONG**.

PRÉPARATION DU CAPPUCCINO ET DU LAIT CHAUD (SANS CRÈME)



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. Assurez-vous que la bague de sélection de la buse à cappuccino soit positionnée vers le bas en fonction « CAPPUCCINO » (Fig. 14) ;
4. Appuyez sur la touche  : l'écran affiche « Chauffage Veuillez patienter » puis, après quelques secondes, « TOURNER MANETTE VAPEUR » ;
5. Tournez vers l'extérieur la buse à cappuccino, la plonger dans le lait (fig. 15) en faisant attention de ne jamais plonger la bague de sélection noire ;
6. Tournez la manette de vapeur en pos. I (fig. 5). 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.



Danger de Brûlures !

Eteindre 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.

Préparation du lait chaud (sans crème)

Pour préparer un lait chaud sans mousse, procédez comme décrit dans le paragraphe précédent, en vous assurant que la

bague de la buse à cappuccino soit positionnée vers le haut, en fonction « HOT MILK ».

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.



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. 16).
3. Déplacez la bague vers le haut (fig. 17).
4. Enlevez le gicleur en la tirant vers le bas (fig. 18).
5. Contrôlez que les orifices indiqués par les flèches en fig. 19 ne soient pas bouchés. Si nécessaire, nettoyez-les à l'aide d'une épingle.
6. Insérez à nouveau le gicleur, déplacez la bague vers le bas et réinsérez la buse à cappuccino sur le gicleur (fig. 20) en la tournant et la poussant vers le haut, jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE



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. La buse à cappuccino se réchauffe durant la sortie de l'eau chaude et par conséquent il faut toucher uniquement la bague noire.

1. Placer un récipient sous la buse à cappuccino (le plus près possible afin d'éviter les éclaboussures) (fig. 15).
2. Tourner la manette de vapeur en position I (fig. 5) : l'écran affiche « Eau chaude... » et l'eau commence à sortir.
3. Interrompre en remettant la manette à vapeur en position 0.



Nota Bene :

Si la modalité « Economie d'énergie » est activée, la distribution d'eau chaude nécessite quelques secondes d'attente.

NETTOYAGE

Nettoyage de la machine

Il faut nettoyer périodiquement les parties suivantes de la machine :

- réservoir des marcs de café (A14),

- l'égouttoir (A178) et le récipient de récupération de la condensation (A15),
- le réservoir à eau (A10),
- les becs de la buse café (A13),
- l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu (A6),
- l'intérieur de la machine, accessible après avoir ouvert le volet de l'infuseur (A11),
- l'infuseur (A12).

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 récipient des marcs de café

Lorsque l'écran affiche l'inscription «VIDER LE TIROIR À MARC!», 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.

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :

- Enlever l'égouttoir (fig. 21), le vider et le nettoyer.
- Vider et nettoyer soigneusement le récupérateur de café en ayant soin d'enlever tous les résidus qui se déposent sur le fond.
- Contrôler le récipient de récupération de la condensation (rouge), et éventuellement le vider.

Attention !

Lorsque vous enlevez l'égouttoir, vous devez **obligatoirement** toujours vider le récipient des marcs de café même s'il est à moitié vide.

Si cette opération n'est pas effectuée, il se peut qu'en faisant d'autres cafés, le récipient des marcs 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 l'égouttoir n'est pas vidé régulièrement, l'eau peut déborder et pénétrer à l'intérieur ou sur le côté de la machine. Ceci peut endommager la machine, le plan d'appui ou la zone environnante. L'égouttoir est doté d'un flotteur (rouge) indicateur de niveau d'eau contenue (fig. 22). 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. Extrayez l'égouttoir et le récipient de marcs de café (fig. 21).
2. Videz l'égouttoir et le récipient de marcs de café, puis lavez-les.
3. Contrôlez le récipient de récupération de la condensation (rouge), et éventuellement videz-le.
4. Réinsérez l'égouttoir avec le récipient des marcs de café ;

Nettoyage interne de la machine

Danger !

Avant d'effectuer les opérations de nettoyage des parties internes, il faut éteindre la machine (voir « Arrêt ») et la débrancher du réseau électrique. Ne plongez jamais la machine dans l'eau.

1. Contrôlez périodiquement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible après avoir extrait l'égouttoir) ne soit pas sale. Si nécessaire, enlevez les dépôts de café avec un pinceau et une éponge.
2. Aspirez tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 23).

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 de sortie du café

1. Nettoyez les becs de sortie du café au moyen d'une éponge ou d'un chiffon (fig. 24A).
2. Contrôlez que les orifices du bec de sortie du café ne soient pas obstrués. Si nécessaire, enlevez les dépôts de café à l'aide d'un cure-dents (fig. 24B).

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 (A6) pré-moulu ne soit pas obstrué. Si nécessaire, enlevez les dépôts de café avec un pinceau.

Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur (A12) doit être nettoyé au moins une fois par mois.

⚠ Attention !

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

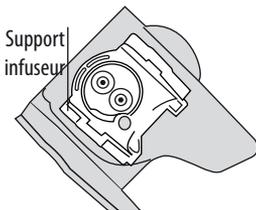
1. Vérifier que la machine ait effectué correctement l'arrêt (voir « Arrêt de la machine », page 23).
2. Extraire le réservoir d'eau.
3. Ouvrir le volet infuseur (fig. 25) placé sur le côté droit.
4. Appuyer vers l'intérieur sur les deux touches rouges tout en tirant l'infuseur vers l'extérieur pour l'extraire (fig. 26)

⚠ Attention !

RINCEZ UNIQUEMENT AVEC DE L'EAU

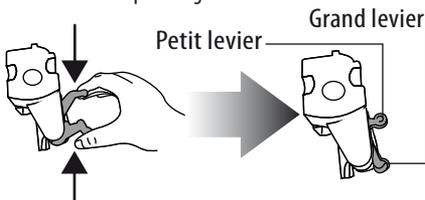
N'UTILISEZ PAS DE DÉTERGENTS NI DE LAVE-VAISSELLE
Nettoyez l'infuseur sans utiliser de détergents car ceux-ci risqueraient de l'endommager.

5. Laissez l'infuseur dans l'eau pendant environ 5 minutes, puis rincez-le sous le robinet.
6. En utilisant un pinceau, nettoyez éventuellement les résidus de café présents dans le logement de l'infuseur, visibles par le volet infuseur.
7. Après le nettoyage, réinsérez l'infuseur en l'enfilant dans le support ; et appuyez sur l'inscription PUSH jusqu'à entendre le clic d'accrochage.



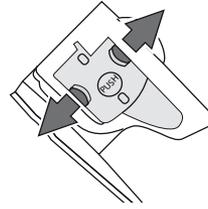
i Nota Bene :

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.



7. Après quoi, assurez-vous que les deux touches rouges sont ressorties.

8. Refermez le volet infuseur.



9. Réinsérez le réservoir à eau

DÉTARTRAGE

Détartrer la machine lorsque l'écran affiche (clignotant) le message « DÉTARTREZ ».

⚠ Attention !

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

i Nota Bene :

Utilisez exclusivement le détartrant que De'Longhi conseille. De plus, si le détartrage n'est pas effectué régulièrement, la garantie sera nulle.

1. Allumez la machine.
2. Accédez au menu en appuyant sur la touche **MENU**.
3. Appuyez sur la touche  ou  jusqu'à l'affichage de l'inscription « Détartrage » ;
4. Sélectionnez en appuyant sur la touche . L'écran affiche « Détartrage Confirmer ? » : appuyez de nouveau  pour activer la fonction.
5. L'écran affiche l'inscription « INSEREZ DETARTRANT. Confirmer? ».
6. Videz complètement le réservoir d'eau (A10) et enlevez le filtre adoucisseur (si présent).
7. Versez le détartrant dans le réservoir à eau jusqu'au niveau **A** (qui correspond à un sachet de 100 ml) imprimé au dos du réservoir (fig. 27) ; puis ajoutez de l'eau (1 litre) jusqu'à atteindre le niveau **B** (fig. 27).
8. Placez en-dessous de la buse à cappuccino (A19) un récipient vide de 1,5 l minimum (fig. 5).

⚠ Danger de Brûlures !

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

9. Appuyez sur la touche  pour confirmer l'introduction de la solution : l'écran affiche « Tourner manette vapeur ».
10. Tournez la manette à vapeur en position **I** (fig. 5) ; le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant

sort de la buse à cappuccino. 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, l'écran affiche le message « REMPLIR LE RÉSERVOIR ! ». La machine est désormais prête pour le processus de rinçage avec l'eau froide.

11. Videz le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante et remettez-le sous la buse à cappuccino.
12. Retirez le réservoir à eau, videz-le, rincez-le à l'eau courante, remplissez-le avec de l'eau propre, puis réinsérez-le : L'écran affiche « Rinçage ».
13. L'eau chaude sort de la buse à cappuccino.
14. Lorsque le réservoir à eau sera complètement vide, l'écran affichera le message « Tourner manette vapeur ».
15. Placez la manette en position 0, insérez le filtre dans le réservoir (si celui-ci était présent), remplissez de nouveau le réservoir à eau et la machine est maintenant prête pour l'utilisation.

RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU

Le message « DÉTARTRE » s'affiche après une période de fonctionnement établie en fonction de la dureté de l'eau.

La machine est réglée en usine sur le niveau de dureté 4. Si vous le souhaitez, vous pouvez programmer la machine en fonction de la dureté effective de l'eau fournie dans les différentes régions, ce qui permet d'effectuer moins fréquemment le détartrage.

Mesure de la dureté de l'eau

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



Réglage dureté de l'eau

1. Appuyez sur la touche **MENU** pour accéder au menu ;
 2. Appuyez sur la touche ou jusqu'à l'affichage de l'inscription « Dureté Eau » ;
 3. Confirmez votre choix en appuyant sur la touche .
 4. Appuyez de manière répétée sur la touche ou configurez le relevé par le papier indicateur (voir fig. du paragraphe précédent).
 5. Appuyez sur la touche pour confirmer la configuration.
- La machine est maintenant programmée selon la nouvelle configuration de la dureté de l'eau. appuyer sur la touche **MENU** pour sortir du menu.

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 sous-mentionnées.

Installation du filtre

1. Sortez le filtre de son emballage
2. Tournez le disque du dateur (voir fig. 28) 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 maximum 3 semaines.

3. Pour activer le filtre, faire couler de l'eau du robinet dans l'orifice du filtre comme cela est indiqué sur la figure, jusqu'à ce que l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute (fig. 29).
4. Enlever le réservoir de la machine et le remplir d'eau.
5. Insérer le filtre à l'intérieur du réservoir et le plonger complètement pendant une dizaine de secondes, en l'inclinant afin de permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 30).
6. Insérer le filtre dans son logement (fig. 31A) et l'appuyer à fond.
7. Refermer le réservoir avec le couvercle (fig. 31B), puis le réinsérer dans la machine.

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

8. Appuyez sur la touche **MENU** pour accéder au menu ;
9. Appuyez de manière répétée sur la touche ou jusqu'à l'affichage « Installer filtre ».
10. Appuyez sur la touche .
11. L'écran affiche l'inscription « Activer ? »
12. Appuyez sur la touche pour confirmer la sélection : l'écran affiche « TOURNER MANETTE VAPEUR ».

13. Placez un récipient en-dessous de la buse à cappuccino (ayant une capacité : min. 100ml).
14. Tournez la manette à vapeur (fig. 5) : L'écran affiche l'inscription « Eau chaude... Confirmer? » ;
15. Appuyez sur la touche  pour confirmer la sélection : la machine commence à débiter de l'eau et l'écran affiche l'inscription « Veuillez patienter... ».
16. Lorsque la distribution est terminée, l'écran affiche « TOURNER MANETTE VAPEUR ».
17. Tournez la manette à vapeur (fig. 5) en position « 0 » : la machine se remet automatiquement en mode « Café Prêt ».

Maintenant le filtre est activé et signalé sur l'écran par un astérisque sous l'option « Installer filtre » dans le menu et vous pouvez vous servir de votre machine.

Remplacer le filtre

Lorsque l'écran affiche « REMPLACER FILTRE » ou si deux mois se sont écoulés (voir dateur) ou 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. Enlevez le nouveau filtre de l'emballage et procédez comme illustré aux points 3-4-5-6 du paragraphe précédent.
3. Placez un récipient en-dessous de la buse à cappuccino (ayant une capacité : min. 100ml) ;
4. Appuyez sur la touche **MENU** pour accéder au menu ;
5. Appuyez de manière répétée sur la touche  ou  jusqu'à l'affichage « Remplacer le filtre ! » ;
6. Appuyez sur la touche  ;
7. L'écran affiche l'inscription « Confirmer ? » ;
8. Appuyez sur la touche  pour confirmer la sélection : l'écran affiche « TOURNER MANETTE VAPEUR » ;
9. Ouvrir la manette à vapeur : l'écran affiche l'inscription « Eau chaude... Confirmer? » ;
10. Appuyez sur la touche  pour confirmer la sélection : la machine commence à débiter de l'eau et l'écran affiche l'inscription « Veuillez patienter... » ;
11. Après avoir complété la distribution, l'écran affiche « tourner manette vapeur » ; tournez la manette à vapeur en position **0** : la machine se remet automatiquement en mode « Café Prêt ».

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

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 **MENU** pour accéder au menu ;
3. Appuyez de manière répétée sur la touche  ou  jusqu'à l'affichage « Installer filtre » ;
4. Appuyez sur la touche  ;
5. L'écran affiche « Désactiver? » ;
6. Appuyez sur la touche  pour confirmer et sur la touche **MENU** pour sortir du menu.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

L'appareil est conforme aux directives CE suivantes :

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

ÉLIMINATION



Conformément à la directive Européenne 2002/96/EC, ne pas éliminer l'appareil avec les déchets domestiques mais les consigner à un centre de récolte différenciée officiel.

MESSAGES AFFICHÉS SUR L'ÉCRAN

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
REEMPLIR 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 entendre l'enclenchement (fig. 4).
VIDER LE TIROIR À MARCS !	Le récipient de marcs à café (A13) est plein.	Vider le récipient de marc, l'égouttoir et effectuer le nettoyage, puis les réinsérer (fig. 23). Important : lorsque vous enlevez l'égouttoir, vous devez obligatoirement toujours vider le récipient des marcs de café, même s'il est à moitié vide. Si cette opération n'est pas effectuée, il se peut qu'en faisant d'autres cafés, le récipient des marcs se remplisse plus que prévu et que la machine s'obstrue.
MOUTURE TROP FINE RÉGLER LE MOULIN À CAFÉ ! alterné à... TOURNER BOUTON VAPEUR	La mouture du café est trop fine, par conséquent le café sort trop lentement ou ne sort pas du tout.	Répéter la sortie de café et tourner la manette de réglage de la mouture (fig. 8), 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, la distribution devrait être encore trop lent, répéter la correction en tournant la manette de réglage d'un autre cran (voir réglage du moulin à café, page 25). Si le problème persiste, tourner la manette à vapeur en position I et faire couler un peu d'eau par la buse à cappuccino.
INSÉRER LE TIROIR À MARCS !	Le tiroir à marc n'a pas été inséré après le nettoyage.	Extraire l'égouttoir et insérer le récipient de marcs à café.
REEMPLIR CAFÉ PRÉMOULU	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 désélectionnez la fonction pré-moulu.
DÉTARTREZ !	Indique qu'un détartrage de la machine est nécessaire.	Il faut absolument effectuer le plus rapidement possible le programme de détartrage décrit dans le paragraphe « Dé-tartrage » (page 29).
RÉDUIRE DOSES CAFÉ !	Vous avez utilisé trop de café.	Sélectionner un goût plus léger ou bien réduire la quantité de café pré-moulu.
REEMPLIR LE RÉSERVOIR DE GRAINS	Le café en grains est terminé.	Remplir le récipient à grains.
	L'entonnoir pour le café pré-moulu est obstrué.	Vider l'entonnoir avec l'aide d'un pinceau comme décrit au par. « Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café »
INSÉRER L'INFUSEUR	L'infuseur n'a pas été réinséré après le nettoyage.	Insérer l'infuseur comme décrit au paragraphe « Nettoyage de l'infuseur » (page 28).
INSÉRER RÉSERVOIR	Le réservoir n'est pas inséré correctement.	Insérer correctement le réservoir en l'appuyant à fond (page 29).
ALARME GÉNÉRALE	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyer soigneusement la machine comme décrit dans le paragraphe « nettoyage » (page 27). Si après le nettoyage la machine affiche encore le message, adressez-vous à un centre d'assistance.
REMPLACEZ LE FILTRE	Le filtre adoucisseur est usé.	Remplacer le filtre ou l'enlever en suivant les instructions du paragraphe « Filtre Adoucisseur » (page 30).
CIRCUIT VIDE REEMPLIR CIRCUIT <i>alterné à</i> EAU CHAUDE APPUYER SUR OK	Le circuit hydraulique est vide.	Appuyer sur OK et faire couler l'eau de la buse, jusqu'à ce que le débit soit régulier.

SOLUTIONS AUX PROBLÈMES

Ci-après sont indiqués certains dysfonctionnements qui peuvent se produire.

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

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud.	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Chauffer les tasses 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, réchauffer l'infuseur en appuyant sur la touche  .
	La température du café configurée est trop basse.	Configurer au menu, la température du café chaude.
Le café est trop liquide ou 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, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, quand le moulin à café est en marche (fig. 8). Tourner 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 25).
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour les machines à café espresso.
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, dans le sens des aiguilles d'une montre, quand le moulin à café est en marche (fig. 10). Tourner 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 25).
Le café ne sort pas du bec ou des deux becs verseurs.	Les becs de sortie sont obstrués.	Nettoyer 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.	Utiliser de préférence du lait écrémé ou bien demi-écrémé, sorti du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas celui souhaité, essayer un lait d'une autre marque.
Le lait n'est pas émulsionné	La buse à cappuccino est sale.	Nettoyer en respectant les indications du paragraphe « Nettoyage de la buse à cappuccino après l'utilisation » (page 27).
	La bague de la buse à cappuccino N'EST PAS positionnée en mode cappuccino.	Régler la bague en position CAPPUCCINO.
La sortie de vapeur s'est interrompue	Un dispositif de sécurité interrompt la sortie de la vapeur après 3 minutes.	Attendre puis réactiver la fonction vapeur.
La machine ne s'allume pas	La fiche n'est pas branchée à la prise.	Brancher la fiche à la prise.
	L'interrupteur général (A8) n'est pas allumé.	Mettre l'interrupteur général en position I (fig. 1).