

## **INSTRUCTIONS DE BASE POUR LA SÉCURITÉ**

---

- L'appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et connaissances à moins qu'elles ne soient supervisées ou formées concernant l'utilisation sécuritaire de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et entretien destinés à être effectués par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants sans surveillance.
- Pour le nettoyage, ne jamais immerger la machine dans l'eau.
- Cet appareil est destiné pour la maison.  
Il n'est pas destiné à être utilisé dans : les pièces comme la cuisine, pour le personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail, les chalets, hôtels, motels et autres lieux d'hébergement et location des chambres.
- En cas de dommage à la fiche ou au cordon d'alimentation, il doit être remplacé exclusivement par le service client, afin d'éviter un danger.

### **SEULEMENT POUR LES MARCHÉS EUROPÉENS :**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les dangers impliqués. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et opèrent sous surveillance. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou manque d'expérience et de connaissances si elles ont la surveillance ou si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et comprennent les risques encourus.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, le démonter ou le nettoyer.



Les surfaces marquées avec ce signe deviennent chaudes pendant l'utilisation (le symbole est présent sur certains modèles uniquement).

## AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ



**Danger ! Toute négligence de ces instructions peut entraîner des chocs électriques pouvant être mortels.**

Compte tenu que l'appareil fonctionne à l'électricité, il n'est pas inconcevable qu'il puisse générer des chocs électriques.

Respectez donc les avertissements de sécurité suivants :

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas toucher la prise avec les mains mouillées.
- Assurez-vous que la prise utilisée est librement accessible, car seulement dans ce cas vous pouvez tirer la prise si nécessaire.
- Si vous souhaitez débrancher la fiche de la prise, agir directement sur la fiche. Ne jamais tirer le câble, car il pourrait s'endommager.
- Pour débrancher l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant.
- En cas de pannes de l'appareil, n'essayez pas de le réparer. Éteignez l'appareil, débranchez la fiche de la prise et contactez le service clients.
- Avant toute opération de nettoyage, éteignez la machine, débranchez-la de la prise du courant et laissez la refroidir.



**Attention : Le non-respect des instructions peut être ou est la cause de blessures ou de dommages à l'appareil.**

Conservez tous les emballages (sacs en plastique, polystyrène expansé) hors de la portée des enfants.



**Risque de brûlures ! Le non-respect peut être ou est la cause de brûlures.**

Cet appareil produit de l'eau chaude et lors de l'utilisation peut former de la vapeur d'eau.

Veillez à ne pas entrer en contact avec des éclaboussures d'eau chaude ou de vapeur.

### Utilisation correcte

Cet appareil est conçu pour préparer le café et chauffer les boissons.

Toute autre utilisation est considérée comme impropre et dangereuse. Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

### MODE D'EMPLOI

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect de ces instructions peut être une source de blessures et de dommages à l'appareil.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant du non-respect de ces instructions d'utilisation.



**Remarque :**

Conservez avec attention ces instructions. Si l'appareil est transmis à d'autres personnes, leur donner également ces instructions d'utilisation.

### Contrôle de l'appareil

Après le déballage, assurez-vous de l'intégrité de l'appareil et de la présence de tous les accessoires. Ne pas utiliser l'appareil en présence de dommages évidents. Communiquez avec le service à la clientèle De'Longhi.

### Installation de l'appareil



**Attention !**

Lors de l'installation de l'appareil, vous devez respecter les consignes de sécurité suivantes :

- L'appareil dégage de la chaleur dans le milieu environnant. Après avoir placé l'appareil sur la surface de travail, assurez-vous qu'il y a un espace libre d'au moins 3 cm entre les surfaces de l'appareil, les parois latérales et la partie arrière, et un espace libre d'au moins 25 cm au-dessus de la machine à café.
- Toute pénétration d'eau dans l'appareil pourrait l'endommager. Ne pas placer l'appareil à proximité des robinets ou des lavabos.
- L'appareil peut être endommagé si l'eau gèle à l'intérieur. Ne pas installer l'appareil dans un environnement où la température peut descendre en dessous du point de congélation.
- Placez le câble d'alimentation de sorte qu'il n'est pas endommagé par des arêtes vives ou par le contact avec des surfaces chaudes (par ex. plaques chauffantes).



Ne laver aucun composant ni accessoire de la machine en lave-vaisselle.

### Raccordement de l'appareil



**Attention !**

Vérifier que la tension du réseau d'alimentation électrique correspond à celle indiquée sur la plaque apposée sur le fond de l'appareil.

Brancher l'appareil à une prise de courant installée selon les normes, avec une portée min. de 10A et une mise à la terre efficace.

En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faites remplacer la prise par un type approprié, par un

professionnel qualifié.

---

## DESCRIPTION (pag. 3)

---

- A1. Sélecteur "Flavor Selector" café filtre
- A2. Réservoir d'eau café expresso
- A3. Réservoir d'eau café expresso
- A4. Couvercle du réservoir d'eau
- A5. Porte-filtre pour café filtre
- A6. Flavor Savor
- A7. Plaque chauffante pour café filtre
- A8. Pressoir
- A9. Bac d'égouttage
- A10. Plateau tasses pour café expresso
- A11. Tube de distribution de lait
- A12. Dispositif à cappuccino
- A13. Buse
- A14. Buse chaudière expresso
- A15. Interrupteur on/off café expresso (à l'arrière de l'appareil)
- A16. Bouton vapeur pour cappuccino/eau chaude

## Description du panneau de commande (B)

- B1. Sélecteur pour café expresso ou vapeur
- B2. Position vapeur
- B3. Position standby
- B4. Voyant ON café expresso
- B5. Position café expresso/eau chaude
- B6. Voyant OK vapeur
- B7. Interrupteur on/off café filtre
- B8. Voyant allumé/éteint café filtre

## Description des accessoires

- C1. Porte-filtre café expresso
- C2. Filtre 1 tasse ou 1 dosette café expresso
- C3. Filtre 2 tasses café expresso
- C4. Doseur café avec pressoir
- C5. Filtre permanent (\*certains modèles uniquement)
- C6. Porte-filtre pour café filtre

## PRÉPARATION DU CAFÉ FILTRE

---



### Remarque :

Lors de la première utilisation, laver tous les accessoires et rincer les conduites internes de l'appareil en le faisant fonctionner jusqu'à vider 2 réservoirs d'eau. Préparer ensuite le café

### Arrêt automatique

Si l'appareil ne est pas utilisé pendant une certaine période de temps (différent selon le modèle), il s'éteint automatiquement (le voyant ON/Stand-by s'éteint).

## Préparation du café filtre

- Ouvrir le couvercle et retirer le réservoir d'eau situé sur la droite (fig. 1). • Remplir la carafe jusqu'au niveau correspondant aux nombres de tasses à préparer en ayant soin de ne pas dépasser l'indication MAX (fig. 2).
- Remettre le réservoir en place en appuyant légèrement pour ouvrir la valve située sur le fond du réservoir. Le réservoir peut également rester en place et le remplissage s'effectuer avec la carafe graduée du café drip (fig. 3).
- Ouvrir le panneau porte-filtre en le tournant vers la droite (fig. 4).
- Placer le filtre permanente (si prévu – ou le filtre en papier) dans le porte-filtre (fig. 5).
- Placer le café moulu dans le filtre au moyen du doseur four-ni et le niveler (fig. 6).  
Prévoir une dose rase de café (environ 7 g) pour chaque tasse (ex. 10 doses pour 10 tasses).
- Fermer le panneau porte-filtre et placer la carafe avec son couvercle sur la plaque chauffante.
- Sélectionner l'arôme désiré comme indiqué au paragraphe "COMMENT SÉLECTIONNER L'ARÔME du café filtre".
- Appuyer sur l'interrupteur  (B7). Appuyer sur l'interrupteur 

Le voyant (B8) au-dessus de l'interrupteur indique que l'appareil est en fonction.

- Le café commence à être distribué après quelques secondes.

La vapeur dégagée durant la percolation du café est un phénomène normal.

Pour garder le café au chaud après la percolation, poser la carafe sur la plaque chauffante et laisser l'appareil allumé (voyant café filtre allumé) : le café de la carafe est ainsi conservé à la température idéale.

- Pour éteindre la machine, utiliser l'interrupteur  (B7).

## Sélectionner l'arôme du café filtre

Le Flavor Selector permet de sélectionner l'arôme du café selon ses goûts. Au moyen du bouton, régler l'arôme du café filtre (fig. 7) pour obtenir un café fort (position STRONG) ou plus léger (position LIGHT).

Le dispositif Flavor Selector modifie l'arrière-goût du café en le préparant plus ou moins fort, mais le goût proprement dit du café reste le même.

---

---

## PRÉPARATION DU CAFÉ FILTRE

### Remarque :

Lors de la première utilisation, laver tous les accessoires et rincer les conduites internes de l'appareil en le faisant fonctionner jusqu'à vider 2 réservoirs d'eau. Préparer ensuite le café

### Arrêt automatique

Si l'appareil ne est pas utilisé pendant une certaine période de temps (différent selon le modèle), il s'éteint automatiquement (le voyant ON/Stand-by s'éteint).

### Préchauffage du groupe café

Pour obtenir un café expresso à une température parfaite, préchauffer l'appareil comme suit :

1. Allumer la machine avec l'interrupteur marche/arrêt (fig. 8) Le voyant d'alimentation s'allume (B4).
2. Installer le filtre dans le porte-filtre (fig. 9). Vérifier que l'ergot est entré dans son logement. Accrocher porte-filtre et filtre à l'appareil (fig. 10) sans le remplir de café moulu. Utilisez le filtre si vous souhaitez faire un café ou le filtre si vous souhaitez faire deux 2 café ;
3. Placer une tasse sous le porte-filtre Utiliser la tasse de préparation du café afin de la préchauffer.
4. Attendre l'allumage du voyant **OK** et tourner le sélecteur sur ☐/☉ (fig. 11), laisser sortir l'eau jusqu'à l'extinction du voyant puis interrompre l'opération en tournant le sélecteur sur ☞ et vider la tasse. .

(Un léger dégagement de vapeur se produit lors du décrochage du porte-filtre, il s'agit d'un phénomène normal

### Faire un espresso avec du café moulu.

1. Après avoir préchauffé la machine et le porte-filtre comme indiqué au paragraphe précédent, utiliser le filtre plus petit pour un café ou celui de dimensions supérieure pour deux cafés.
2. Si vous souhaitez préparer un seul café, remplir le filtre avec une mesure du niveau de café moulu, environ 7 grammes (fig. 12). Si vous souhaitez, préparer deux café, remplir le filtre avec deux mesures à peine de café moulu (environ 6 + 6 grammes). Remplir le filtre à petites doses pour empêcher au café moulu de déborder ;

### Attention :

pour un fonctionnement correct, avant de le remplir de café moulu, assurez-vous toujours que le filtre n'a pas de résidus de café moulu de l'infusion précédente.

3. Distribuer le café moulu de façon uniforme et appuyez légèrement avec le presseur (fig. 13).  
Le pressage du café moulu est très importante afin d'obtenir un bon café espresso. Si vous appuyez trop fort, le café va sortir lentement et le café sera fort. Si vous appuyez trop léger, le café sortira trop rapidement et le café sera léger ;
4. Retirer l'excès de café sur le bord du porte-filtre si nécessaire et accrocher ce dernier à la machine : tourner fermement la poignée vers la droite (fig. 10) pour éviter toute fuite d'eau.
5. Placez la tasse ou les tasses sous les buses du porte-filtre (fig. 19). Il est recommandé de chauffer les tasses avant de faire le café en les rinçant avec un peu d'eau chaude ;
6. Vérifier que le voyant **OK** est allumé (si éteint, attendre qu'il s'allume) et tourner le sélecteur sur ☐/☉ (fig. 11). Une fois le café distribué, tourner le sélecteur sur ☞.
7. Pour retirer le porte-filtre, tournez la poignée de droite à gauche.

### Risque de brûlures !

Pour éviter les éclaboussures, ne jamais retirer le porte-filtre pendant que la machine est en phase de distribution et attendez quelques secondes après la distribution.

8. Pour éliminer le marc, bloquer le filtre au moyen du levier intégré à la poignée et expulser le café en tapant doucement le porte-filtre retourné (fig. 14).
9. Éteindre l'appareil avec la touche  sur la gauche de la machine.

### Préparer un espresso avec les capsules

1. Préchauffer l'appareil comme indiqué au par. "PRÉCHAUFFAGE DU GROUPE CAFÉ" en laissant le porte-filtre sur la machine. Le café obtenu sera ainsi plus chaud.

### Remarque :

utiliser des capsules conformes au standard ESE : ce standard est indiqué sur les emballages avec la marque suivante.



Le standard ESE est un système accepté par les principaux fabricants de capsules et vous permet de préparer un espresso de façon simple et propre.

2. Introduire le filtre le plus petit dans le porte-filtre en vérifiant que l'ergot est introduit dans son logement, voir fig. 9.
3. Insérez la capsule en la centrant autant que possible sur le filtre (fig. 15). Toujours suivre les instructions sur l'emballage de la capsule pour positionner la capsule sur le filtre ;
4. Accrocher le porte-filtre à l'appareil en tournant à fond (fig. 10).

5. Procéder comme indiqué aux points 5, 6 et 7 du paragraphe précédent.

## PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

1. Préparer le café espresso comme décrit aux paragraphes précédents, en utilisant des tasses suffisamment grandes ;
2. Tourner le bouton vapeur sur ON  (fig. 16).
3. Entretemps, remplir un récipient avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino que vous souhaitez préparer. Lors du choix de la taille du récipient tenir compte que le volume du lait va augmenter de 2 ou 3 fois (fig. 14) ;

### **Remarque :**

il est recommandé d'utiliser du lait partiellement écrémé et à température de réfrigérateur. (5°C).

4. Placez le récipient avec le lait sous le dispositif à cappuccino (fig. 16) ;
5. Attendre l'allumage du voyant **OK**.
6. Retirer le cappuccinatore en le tournant vers la gauche (fig. 17) : attention à ne pas toucher la buse de la chaudière, cette dernière étant très chaude. Placez le récipient avec le lait sous le dispositif à cappuccino (fig. 16) ;
7. Immerger le cappuccinatore dans le lait sur quelques millimètres (fig. 24). Le cappuccinatore dégage de la vapeur qui rend le lait plus crémeux et augmente son volume. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, immerger le cappuccinatore dans le lait et déplacer lentement le récipient de bas en haut.
8. Quand le volume du lait sera doublé, immerger le dispositif à cappuccino en profondeur et continuer à réchauffer le lait. Une fois la température souhaitée atteinte (la valeur idéale est de 60°C), interrompre la distribution de la vapeur en tournant la poignée vapeur en position  .
9. Verser le lait émulsionné dans les tasses qui contiennent le café espresso préparé auparavant. Le cappuccino est prêt : sucrer selon votre goût, saupoudrer la mousse avec un peu de poudre de chocolat.

### **Remarque :**

Si vous devez préparer plusieurs cappuccino, vous devez d'abord faire tous les café et seulement à la fin préparer le lait monté pour tous les cappuccino.

- Pour préparer à nouveau du café après le lait, attendre le refroidissement complet de la chaudière afin d'éviter que le café ait un goût de brûlé. Pour refroidir la chaudière, placer un récipient sous la buse chaudière et tourner le sélecteur sur  (fig. 11) ; faire sortir l'eau jusqu'à extinction du voyant "OK", replacer le

sélecteur sur  puis préparer le café comme indiqué aux par. précédents.

Nous recommandons une distribution de vapeur maximale de 60 secondes et de ne pas monter le lait pour plus de 3 fois consécutives.

### **Attention :**

pour des questions d'hygiène il est recommandé de nettoyer toujours le dispositif à cappuccino après l'utilisation.

Procédez comme suit :

1. Faire sortir la vapeur durant quelques secondes (point 2 et 5 du par. précédent) en tournant le bouton vapeur (fig. 18). Par cette opération le dispositif à cappuccino décharge l'éventuel lait qui peut être resté à l'intérieur. Éteindre l'appareil au moyen du bouton on/off.
2. Maintenir d'une main le tube cappuccinatore et, de l'autre, le bloquer en tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre et l'extraire par le bas (fig. 19).
3. Retirer la buse vapeur du tube en tirant vers le bas.
4. Laver soigneusement le cappuccinatore et la buse vapeur à l'eau tiède.
5. Vérifier que les trous du dispositif à cappuccino, indiqués dans la fig. 20, ne soient pas obstrués. Si nécessaire nettoyez-le à l'aide d'une épingle.
6. Remonter la buse vapeur en la poussant fermement vers le haut sur le tube vapeur.
7. Remonter le cappuccinatore en l'enfilant vers le haut et en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

## PRODUCTION D'EAU CHAUDE

1. Allumer la machine avec l'interrupteur marche/arrêt (fig. 8)
2. Attendre l'allumage du voyant **OK**.
3. Placez un récipient sous le dispositif à cappuccino.
4. Quand le voyant **OK** est allumé, placer le sélecteur sur  (fig. 16) et tourner simultanément le bouton vapeur sur ON (fig. 18) : l'eau chaude sort du cappuccinatore.
5. Pour interrompre la sortie d'eau chaude, tourner le bouton vapeur sur OFF et le sélecteur sur  .

Nous recommandons une distribution maximale de 60 secondes.

## NETTOYAGE



- Pour le nettoyage, ne jamais immerger la machine dans l'eau.
- Avant toute opération de nettoyage, éteignez la machine, débranchez-la de la prise du courant et laissez la refroidir.

### Nettoyer le Flavor Savor

Pour simplifier le nettoyage du Flavor Savor, le retirer du porte-filtre (A6) en le tirant vers le haut (fig. 23). Pour le remettre en place, introduire le Flavor Savor par le haut sur les guides.

### Nettoyage et entretien des filtres à café expresso

Tous les 300 cafés env., ou quand le café sort du porte-filtre goutte à goutte ou ne sort pas du tout, nettoyer le porte-filtre et les filtres à café comme suit :

- Retirer le filtre du porte-filtre.
- Dévisser le couvercle du filtre (fig. 24) dans le sens de la flèche imprimée sur le couvercle.
- Retirer le dispositif pour faire monter le crème en le poussant vers le couvercle.
- Retirer le joint.
- Rincer tous les éléments et nettoyer soigneusement le filtre métallique à l'eau chaude en frottant avec une brosse (fig. 25). Assurez-vous que les trous ne sont pas obstrués, sinon les nettoyer à l'aide d'une épingle (fig. 26).
- Remonter le filtre et le joint sur le disque plastique, voir fig. 27. Attention à introduire l'ergot du disque plastique dans l'orifice du joint indiqué par la flèche fig. 27.
- Réintroduire le tout dans le contenant en acier pour le filtre (fig. 28), en vérifiant que l'ergot est introduit dans l'orifice du support (voir flèche fig. 28).
- Visser enfin le couvercle (fig. 29).

La garantie est annulée en cas de nettoyage incorrect.

### Nettoyage de la douche chaudière

Tous les 300 cafés environ, nettoyer la buse de la chaudière à expresso comme suit :

- Vérifier que l'appareil est froid et débranché ;
- Avec un tournevis, desserrer la vis fixant la buse du café expresso (fig. 30) ;
- Retirer la buse ;
- Nettoyer la chaudière avec un chiffon humide (fig. 30) ;
- Nettoyer soigneusement la buse à l'eau chaude avec une petite brosse. Assurez-vous que les trous ne sont pas obstrués, sinon les nettoyer à l'aide d'une épingle (fig. 26).
- Rincer la buse sous le robinet en frottant.

- Remonter la buse en la positionnant correctement sur le joint.

La garantie est annulée en cas de nettoyage incorrect.

### Autres opérations de nettoyage

1. • Pour nettoyer la machine ne pas utiliser de solvants, de nettoyeurs abrasifs ou de l'alcool. Utiliser un chiffon doux humide.
2. Nettoyer régulièrement la coupelle porte-filtre, les filtres, le tiroir récupérateur de gouttes et le réservoir d'eau. Pour vider le tiroir récupérateur de gouttes, retirer la grille de support tasses, éliminer l'eau et nettoyer le tiroir avec un chiffon, puis remonter le tiroir récupérateur de gouttes. Nettoyer le réservoir d'eau avec un goupillon souple pour atteindre le fond.



Pour le nettoyage, ne jamais immerger la machine dans l'eau.

## DÉTARTRAGE

### Détartrage de la partie café expresso

Détartrer la machine tous les 200 cafés environ. Il est conseillé d'utiliser le produit détartrant De'Longhi disponible dans le commerce.

Procéder comme suit :

1. Remplir le réservoir avec la solution de décalcification, obtenue en diluant avec de l'eau de la solution de décalcification, sur la base des indications reportées sur l'emballage.
2. Allumer la machine avec l'interrupteur marche/arrêt (fig. 8) Le voyant d'alimentation s'allume (B2).
3. Vérifier que le porte-filtre est décroché et placer un récipient sous la buse de l'appareil **OK**.
4. Tourner le sélecteur sur  et laisser s'écouler environ 1/4 de la solution du réservoir : tourner de temps en temps le bouton vapeur et faire sortir un peu de la solution par le tube cappuccinatore ; interrompre ensuite la distribution en tournant le sélecteur sur  et laisser agir la solution durant 5 minutes environ
5. Répéter le point 4 trois fois de suite jusqu'à vider entièrement le réservoir.
6. Pour éliminer les résidus de la solution et de tartre, bien rincer le réservoir et le remplir d'eau propre (sans détartrant).
7. Tourner le sélecteur sur  (fig. 11) et procéder à la distribution jusqu'à ce que le réservoir soit entièrement vide ;
8. Répéter les opérations 6 et 7 une seconde fois.

Les réparations de la machine à café relatives à des problèmes de tartre ne seront pas couvertes par la garantie si la décalcification susmentionnée n'est pas correctement effectuée.

## Détartrage de la partie café expresso

Avec le temps, le calcaire de l'eau entraîne des obstructions qui compromettent le fonctionnement de l'appareil. Détartrer la machine tous les 200 cafés environ.

Il est conseillé d'utiliser le produit détartrant De'Longhi disponible dans le commerce.

1. Diluer le produit dans la carafe selon les instructions de l'emballage ;
2. Verser le produit dans le réservoir ;
3. Placer la carafe sur la plaque chauffante ;
4. Appuyer sur l'interrupteur ☐/☕ (B5), faire distribuer l'équivalent d'une tasse et éteindre l'appareil ;
5. Répéter les opérations 4 et 5 une seconde fois.
6. Allumer l'appareil et le faire fonctionner jusqu'à ce que le réservoir soit entièrement vide.
7. Rincer en faisant fonctionner l'appareil à l'eau seule 3 fois au minimum (3 réservoirs d'eau).

## ÉLIMINATION



Ne pas jeter l'appareil avec les ordures ménagères mais le remettre à un agent de centre de recyclage.



L'appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- Règlement européen 1275/2008 et modifications successives ;
- Les matériaux et objets destinés au contact avec les produits alimentaires sont conformes à la réglementation européenne 1935/2004.

## DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	230 V~ 50/60 Hz
Puissance :	1750W
Dimensions (l x p x h) :	380 x 255 (ou 350) x 335
Pression pompe expresso :	15 bar
Capacité du réservoir d'eau :	1,2 l
Capacité réservoir café filtre :	1,4 l
Longueur du câble d'alimentation :	1330 mm
Poids :	5,4 kg

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-dessous sont listés certains dysfonctionnements possibles.

Si le problème ne peut être résolu comme décrit, vous devez contacter l'assistance technique.

PROBLÈME	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Le café espresso ne sort plus	Manque d'eau dans le réservoir	Remplir le réservoir d'eau
	Les trous de sortie du café du porte-filtre sont obstrués	Nettoyer les trous des buses du porte-filtre
	La douche de la chaudière espresso est obstruée	Nettoyer comme indiqué au paragraphe "Nettoyage de la douche chaudière"
	Tartre à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le décalcification comme décrit au paragraphe dédié de la section Café Espresso
	Le réservoir est mal inséré et la vanne au fond n'est pas ouverte	Appuyer légèrement sur le réservoir de sorte à ouvrir la vanne au fond
Le café espresso égoutte des bords du porte-filtre au lieu que des trous	Le porte-filtre est mal inséré ou est sale	Accrocher correctement le porte-filtre et tournez-le jusqu'au fond avec force
	Le joint de la chaudière espresso n'est plus élastique ou est sale	Remplacer le joint de la chaudière espresso dans un centre technique
	Les trous des buses du porte-filtre sont obstrués	Nettoyer les trous des buses
Bruit élevé de la pompe	Le réservoir d'eau est vide	Remplir le réservoir
	Le réservoir est mal inséré et la vanne au fond n'est pas ouverte	Appuyer légèrement sur le réservoir de sorte à ouvrir la vanne au fond
Le café espresso est froid	Le voyant OK espresso ne s'allume pas lorsque j'appuie sur l'interrupteur de distribution du café	Attendre l'allumage du voyant OK.
	Préchauffage non effectué	Effectuer le préchauffage comme indiqué au paragraphe
	Les tasses ne sont pas préchauffées	Préchauffer les tasses à l'eau chaude
	Tartre à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le décalcification comme décrit au paragraphe dédié de la section Café Espresso
La crème du café est claire (descend rapidement de la buse)	Le café moulu n'est pas assez pressé	Augmenter le pressage du café moulu (fig. 13)
	La quantité de café moulu est insuffisante	Augmenter la quantité de café moulu
	Le moulage du café est gros	Utiliser seulement du café moulu pour machine à café espresso
	La qualité de café moulu n'est pas de type correct	Changer la qualité de café moulu

La crème du café est claire (descend rapidement de la buse)	Le café moulu n'est pas assez pressé	Moins presser le café (fig. 13)
	La quantité de café moulu est insuffisante	Augmenter la quantité de café moulu
	La douche de la chaudière espresso est obstruée	Nettoyer comme indiqué au paragraphe "Nettoyage de la douche chaudière"
	Le filtre est obstrué	Le nettoyer comme indiqué au par. "nettoyage du filtre"
	Le café moulu est trop fin ou humide	Utiliser uniquement des moutures pour machines à espresso, ces dernières ne doivent pas être trop humides
	La qualité de café moulu n'est pas de type correct	Changer de marque de café moulu
Le porte-filtre ne s'accroche pas à l'appareil	Vous avez mis trop de café dans le filtre	Utiliser la mesure fournie et assurez-vous d'utiliser le bon filtre pour le type de préparation
Pas de formation de mousse de lait pendant que vous faites le cappuccino	Le lait n'est pas assez froid	Utiliser toujours du lait à la température de réfrigérateur
	Le dispositif à cappuccino est sale	Nettoyer soigneusement les orifices du cappuccinatore, voir fig. 20
Le café filtre ou espresso a un goût acide	Rinçage insuffisant après le détartrage	Rincer l'appareil comme indiqué au par. "Détartrage de la partie filtre" ou "Détartrage de la partie espresso"
Les temps de percolation du café filtre sont prolongés	Détartre le circuit du café filtre	Effectuer le décalcification comme décrit au paragraphe dédié de la section Café Espresso