

CONTENU	
CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ	23
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	24
Symboles utilisés dans ce mode d'emploi	24
Utilisation conforme à la destination	24
Mode d'emploi	24
INTRODUCTION	24
Lettres entre parenthèses	24
Problèmes et réparations	24
DESCRIPTION	25
Description de l'appareil	25
Description du panneau de contrôle	25
OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	25
Contrôle de l'appareil	25
Installation de l'appareil	25
Branchement de l'appareil	26
Première mise en marche de l'appareil	26
ALLUMAGE DE L'APPAREIL	26
EXTINCTION DE L'APPAREIL	26
RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU	26
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	26
EXTINCTION AUTOMATIQUE	27
ÉCONOMIE D'ÉNERGIE :	27
VALEURS D'USINE (RESET)	27
PRÉPARATION DU CAFÉ	27
Sélection du goût du café	27
Sélection de la quantité de café dans la tasse	28
Réglage du moulin à café	28
Conseils pour un café plus chaud	28
Préparation du café avec du café en grains	28
Préparation du café avec du café pré-moulu	29
Préparation du café DOUBLE+ avec du café en grains	29
Personnalisation de la quantité de café DOPPIO+	29
Préparation du café LONG avec du café en grains	29
Préparation du café LONG avec du café pré-moulu	29
Personnalisation de la quantité de café LONG	29
Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi	30
DISTRIBUTION EAU CHAUDE	30
NETTOYAGE	30
Nettoyage de la machine	30
Nettoyage du bac à marcs de café	31
Nettoyage du bac de récupération des gouttes et du bac de récupération de la condensation	31
Nettoyage de l'intérieur de la machine	31
Nettoyage du réservoir d'eau	31
Nettoyage des becs verseurs de café	31
Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu	31
Nettoyage de l'infuseur	32
DÉTARTRAGE	32
PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU	33
Mesure de la dureté de l'eau	33
Réglage de la dureté de l'eau	33
FILTRE ADOUCISSEUR (*UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)	33
Installation du filtre	33
DONNÉES TECHNIQUES	34
ÉLIMINATION	34
SIGNIFICATION DES VOYANTS	34
RÉSOLUTION DES PROBLÈMES	36

CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ

- L'appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu les instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles aient compris les risques impliqués.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Pour le nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. N'est pas prévue l'utilisation dans : des locaux faisant office de cuisine pour le personnel de magasins, bureaux et autres zones de travail, les gîtes ruraux, les hôtels, les motels et autres structures d'hébergement, les pensions.
- En cas de dommages au niveau de la fiche ou du cordon d'alimentation, les faire remplacer exclusivement par l'Assistance Technique afin de prévenir tous les risques.

UNIQUEMENT POUR LES MARCHÉS EUROPÉENS :

- Toujours débrancher l'appareil du secteur s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu les instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles aient compris les risques impliqués.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.



Les surfaces indiquant ce symbole deviennent chaudes durant l'utilisation (le symbole est présent uniquement sur certains modèles).

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

Les consignes importantes sont accompagnées de ces symboles. Il est absolument nécessaire de respecter ces consignes.



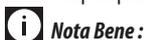
Le non-respect peut être, ou est, la cause de blessures par décharge électrique avec un risque pour la vie.



Le non-respect peut être, ou est, la cause de blessures ou de dommages à l'appareil.



Le non-respect peut être, ou est, la cause de brûlures.



Ce symbole met en évidence des recommandations et des informations importantes pour l'utilisateur.



Étant donné que l'appareil fonctionne à l'électricité, il n'est pas à exclure qu'il génère des décharges électriques.

Par conséquent, respecter les consignes de sécurité suivantes :

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- S'assurer que la prise de courant utilisée soit toujours librement accessible, afin de garantir le débranchement en cas de besoin.
- Pour débrancher la fiche de la prise, agir directement sur la fiche. Ne jamais tirer le cordon, il pourrait s'abîmer.
- Pour débrancher complètement l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant.
- En cas de pannes sur l'appareil, ne pas tenter de le réparer. Éteindre l'appareil, retirer la fiche de la prise et s'adresser à l'Assistance Technique.
- Avant de réaliser une quelconque opération de nettoyage, éteindre la machine, retirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir la machine.



Conserver le matériel d'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé) hors de portée des enfants.



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

Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau ou la vapeur chaude.

Quand l'appareil est en marche, le plateau d'appui des tasses (A6) pourrait chauffer.

Utilisation conforme à la destination

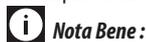
Cet appareil est construit pour la préparation du café et pour chauffer des boissons.

Toute autre utilisation est à considérer comme impropre et donc dangereuse. Le constructeur ne répond pas en cas de dommages découlant d'une utilisation impropre de l'appareil.

Mode d'emploi

Lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures et des dommages à l'appareil.

Le constructeur ne répond pas des dommages découlant du non-respect de ce mode d'emploi.



Conserver soigneusement ce mode d'emploi. En cas de cession de l'appareil à d'autres personnes, leur remettre également ce mode d'emploi.

INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi la machine automatique pour café et cappuccino.

Nous vous souhaitons de bien profiter de votre nouvel appareil. Prenez quelques minutes pour lire ce mode d'emploi. Vous éviterez ainsi de vous exposer à des risques ou d'endommager la machine.

Lettres entre parenthèses

Les lettres entre parenthèses correspondent à la légende indiquée dans la Description de l'appareil (p.2-3).

Problèmes et réparations

En cas de problèmes, chercher avant tout à les résoudre en suivant les consignes indiquées dans les paragraphes "Signification des voyants" à la p. 34 et "Résolution des problèmes" à la p. 36. En cas d'inefficacité ou pour plus d'informations, il est conseillé de s'adresser au service client en téléphonant au numéro indiqué sur le feuillet "Service client" joint.

Si votre pays ne se trouve pas parmi ceux indiqués sur le feuillet, appeler au numéro indiqué sur la garantie. Pour les éventuelles réparations, s'adresser exclusivement à l'Assistance Technique De'Longhi. Les adresses sont indiquées dans le certificat de garantie qui accompagne la machine.

DESCRIPTION

Description de l'appareil

(p. 3 - A)

- A1. Couvercle du réservoir à grains
- A2. Couvercle de l'entonnoir pour le café pré-moulu
- A3. Réservoir à grains
- A4. Entonnoir pour le café pré-moulu
- A5. Bouton  : pour allumer ou éteindre la machine (veille)
- A6. Plateau d'appui pour tasses
- A7. Buse à cappuccino (amovible)
- A8. Buse eau chaude et vapeur (amovible)
- A9. Bec verseur café (réglable en hauteur)
- A10. Bac de récupération de la condensation
- A11. Plateau d'appui pour tasses
- A12. Indicateur du niveau d'eau du bac de récupération des gouttes
- A13. Bac de récupération des gouttes
- A14. Bac pour les marcs de café
- A15. Interrupteur général (ON/OFF)
- A16. Volet infuseur
- A17. Infuseur
- A18. Réservoir d'eau
- A19. Logement du filtre adoucisseur d'eau
- A20. Couvercle du réservoir d'eau
- A21. Poignée de réglage du degré de mouture
- A22. Cordon d'alimentation

Description du panneau de contrôle

(p. 2 - B)

Certaines icônes du panneau de contrôle ont une double fonction : celle-ci est signalée entre parenthèses, à l'intérieur de la description.

- B1. Poignée de distribution vapeur/eau chaude 
- B2. Icône  : pour préparer 1 tasse de café court 
- B3. Voyant  clignotant : l'appareil chauffe
- B4. Voyant  :
 - fixe : remettre le bac à marcs (A15)
 - clignotant : il est nécessaire de vider le bac à marcs
- B5. Voyant  : remplir le réservoir d'eau (A18)
- B6. Voyant  : alarme générale
- B7. Voyant  clignotant : il est nécessaire de procéder au détartrage
- B8. Icône  : pour préparer 2 tasses de café allongé
- B9. Poignée de sélection du goût du café 
- B10. Icône  : pour faire le rinçage (*Dans les opérations de programmation : appuyer pour quitter la programmation en cours*)
- B11. Icône  : pour préparer 1 tasse de café allongé

B12. Icône  :

- fixe : pour activer la fonction vapeur (Dans les opérations de programmation : appuyer pour confirmer la programmation)
- clignotant : il est nécessaire de tourner la poignée vapeur/eau chaude (B1)

B13. Icône  : pour préparer une tasse de café ALLONGÉ (*Dans les opérations de programmation : appuyer pour faire défiler les différentes sélections/paramètres*)

B14. Icône  : pour préparer 2 tasses de café court

B15. Icône  : pour préparer un café DOUBLE

Description des accessoires

(p. 2 - C)

- C1. Doseur pour café pré-moulu
- C2. Pinceau de nettoyage
- C3. Filtre adoucisseur (*uniquement sur certains modèles)
- C4. Bande réactive "Total Hardness Test"
- C5. Détartrant

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

Contrôle de l'appareil

Après avoir retiré l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil et de la présence de tous les accessoires. Ne pas utiliser l'appareil en présence de dommages évidents. S'adresser à l'Assistance Technique De'Longhi.

Installation de l'appareil

Attention !

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

- L'appareil émet de la chaleur dans l'environnement. Après avoir placé l'appareil sur le plan de travail, vérifier qu'il y ait un espace libre d'au moins 3 cm entre les surfaces de l'appareil, les parties latérales et la partie arrière, ainsi qu'un espace d'au moins 15 cm au-dessus de la machine à café.
- L'éventuelle introduction d'eau dans l'appareil pourrait l'endommager.
Ne pas placer l'appareil à proximité de robinets d'eau ou d'éviers.
- L'appareil pourrait s'abîmer si l'eau gèle à l'intérieur.
Ne pas installer l'appareil dans un lieu où la température peut descendre en dessous du point de congélation.
- Positionner le cordon d'alimentation afin qu'il ne soit pas abîmé par des angles ou par le contact avec des surfaces chaudes (par ex. plaques électriques).

Branchement de l'appareil



Attention !

S'assurer que la tension du secteur corresponde à celle indiquée sur la plaquette située au-dessous de l'appareil.

Brancher l'appareil uniquement à une prise de courant installée dans les règles de l'art avec une portée minimum de 10A et dotée d'une mise à la terre efficace.

En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faire remplacer par un autre type plus approprié, en s'adressant à un personnel qualifié.

Première mise en marche de l'appareil



Nota Bene :

- La machine a été contrôlée en usine en utilisant du café ; il est donc tout à fait normal de trouver des traces de café dans le moulin. Il est dans tous les cas garanti que cette machine est neuve.
- Il est conseillé 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" (p. 33).

Procéder en suivant les instructions indiquées :

1. Extraire le réservoir d'eau (fig. 1), le remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau fraîche (fig. 2), remettre ensuite le réservoir.
2. Placer un récipient d'une capacité minimum de 100 ml au-dessous de la buse à cappuccino (fig. 3).
3. Brancher l'appareil au secteur et appuyer sur l'interrupteur général, situé sur le côté de l'appareil (fig. 4).
4. Appuyer sur le bouton  (A5) (fig. 5).
4. Sur le panneau de contrôle, le voyant  (fig. 6) clignote.
5. Mettre la poignée vapeur sur "I" (fig. 7) : l'appareil fait couler de l'eau à travers la buse à cappuccino.
6. Quand la distribution s'interrompt automatiquement, remettre la poignée vapeur sur "0"

La machine s'éteint.

Pour l'utiliser, appuyer de nouveau sur le bouton  (A5).



Nota Bene :

- À la première utilisation, il est nécessaire de faire 4-5 cafés avant que la machine ne commence à donner un résultat satisfaisant.

ALLUMAGE DE L'APPAREIL



Nota Bene !

- Avant d'allumer l'appareil vérifier que l'interrupteur général soit enfoncé (fig. 4).
- A chaque allumage, l'appareil effectue automatiquement un cycle de préchauffage et de rinçage qui ne peut pas

être interrompu. L'appareil est prêt à l'emploi uniquement après l'exécution de ce cycle.



Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs de café ; elle sera récupérée dans le bac de récupération situé au-dessous. Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur le bouton



(fig. 5) : le voyant  (B3) clignote tant que l'appareil effectue le chauffage et le rinçage automatique (de cette façon, en plus de chauffer la chaudière, l'appareil fait circuler de l'eau chaude dans les conduits internes pour qu'ils se réchauffent eux-aussi).

L'appareil est à température quand le voyant  s'éteint et que les voyants relatifs aux boutons de distribution des boissons s'allument.

EXTINCTION DE L'APPAREIL

A chaque extinction, l'appareil effectue un rinçage automatique, à condition qu'un café ait été préparé.



Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs de café. Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur le bouton  (fig. 5).
- Sur l'afficheur, le voyant  (B3) clignote pour indiquer que l'appareil est en cours d'extinction.



Nota Bene !

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant des périodes prolongées, débrancher l'appareil du secteur :

- Éteindre auparavant l'appareil en appuyant sur le bouton  (fig. 5) ;
- appuyer sur l'interrupteur général situé sur le côté de l'appareil (fig. 4).



Attention !

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

RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU

Pour les instructions relatives au réglage de la dureté de l'eau, consulter la p. 17

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Pour modifier la température de l'eau (basse, moyenne, élevée, maximum) à laquelle le café est préparé, procéder comme suit :

1. Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général enfoncé (fig. 4) ;

- maintenir l'icône  (B2) enfoncée jusqu'à l'allumage des voyants et des icônes sur le panneau de contrôle (B) ;
- appuyer sur l'icône  (B13) jusqu'à la sélection de la température souhaitée :

	basse
 	moyenne
  	élevée
   	maximum

- Appuyer sur l'icône  (B12) pour confirmer (ou  (B10) pour quitter sans faire la modification). Les voyants/icônes s'éteignent.

La température est ainsi reprogrammée.

EXTINCTION AUTOMATIQUE

Il est possible de modifier l'intervalle de temps pour faire en sorte que l'appareil s'éteigne au bout de 15 ou 30 minutes ou bien au bout de 1, de 2 ou 3 heures d'inutilisation. Pour reprogrammer l'extinction automatique, procéder comme suit :

- Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général enfoncé (fig. 4) ;
- maintenir l'icône  (B8) enfoncée jusqu'à l'allumage des icônes et des voyants sur le panneau de contrôle (B) ;
- appuyer sur l'icône  (B13) jusqu'à la sélection de l'intervalle de temps souhaité :

	15 min.
 	30 min.
  	1 heure
   	2 heures
    	3 heures

- appuyer sur l'icône  (B12) pour confirmer (ou  (B10) pour quitter sans faire la modification). Les voyants/icônes s'éteignent.

L'intervalle de temps de l'extinction automatique est ainsi reprogrammé.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE :

Avec cette fonction il est possible d'activer ou de désactiver la modalité d'économie d'énergie. La machine est préconfigurée en usine en modalité active, qui garantit à la machine allumée une consommation en énergie inférieure, en accord avec les normes européennes en vigueur. Pour modifier la configuration, procéder comme suit :

- Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général enfoncé (fig. 4) ;
- maintenir l'icône  (B13) enfoncée jusqu'à l'allumage des icônes et du voyant  (B3) (si la modalité est active) ;
- appuyer sur l'icône  pour activer la modalité (le voyant  (B3) s'allume) ou désactiver (le voyant  (B3) s'éteint) la modalité ;
- appuyer sur l'icône  (B12) pour confirmer (ou  (B10) pour quitter sans faire la modification). Les voyants/icônes s'éteignent.

La configuration de l'économie est ainsi reprogrammée.

Nota Bene !

- En modalité d'économie d'énergie, la machine nécessite quelques secondes d'attente avant de faire couler le premier café car elle doit préchauffer.

VALEURS D'USINE (RESET)

Avec cette fonction, tous les paramètres sont réinitialisés (température, extinction automatique, dureté de l'eau, économie d'énergie et toutes les programmations des quantités)

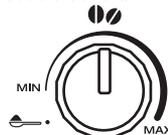
- Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général enfoncé (fig. 4) ;
- maintenir l'icône  (B15) enfoncée jusqu'à l'allumage des icônes sur le panneau de contrôle (B) ;
- Appuyer sur l'icône  (B12) pour revenir aux valeurs d'usine (ou  (B10) pour quitter sans faire la modification). Les icônes s'éteignent.

Les paramètres et la quantité reviennent ainsi aux valeurs d'usine.

PRÉPARATION DU CAFÉ

Sélection du goût du café

Régler la poignée de sélection du goût du café (B9) pour définir le goût souhaité : plus la poignée est tournée dans le sens horaire, plus la quantité de café en grains que la machine moulera sera importante, et donc, plus le goût du café obtenu sera fort. Avec la poignée sur MIN, le café sera extra-léger ; avec la poignée sur MAX, le café sera extra-fort.



Nota Bene :

- A la première utilisation, il est nécessaire de procéder à des tentatives et de faire plus d'un café pour déterminer la bonne position de la poignée.
- Faire attention à ne pas tourner trop la poignée vers le MAX, au risque d'obtenir une distribution trop lente (au goutte à

goutte), surtout pour la distribution de deux tasses de café en même temps.

Sélection de la quantité de café dans la tasse

La machine est préconfigurée en usine pour faire couler automatiquement les quantités de café suivantes :

café demandé	icône	quantité distribuée
1 court		(≈40ml)
1 allongé		(≈120ml)
2 courts		(≈40ml) x2
2 allongés		(≈120ml) x2

Pour modifier la quantité de café (que la machine distribue automatiquement dans la tasse), procéder comme suit :

- appuyer et maintenir enfoncée l'icône  (B2) ou  (B6) pour modifier la longueur correspondante jusqu'à ce que l'icône et tous les voyants clignotent 4 fois : la machine commence à faire couler le café : relâcher l'icône ;
- dès que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyer une nouvelle fois sur le même bouton pour mémoriser la nouvelle quantité.

En appuyant alors sur la touche, la machine a mémorisé les nouveaux paramètres.

Nota Bene !

La programmation d'une tasse est également programmée pour la quantité de café dans les deux tasses correspondantes.

Réglage du moulin à café

Le moulin à café ne doit pas être réglé, du moins au début, car il est déjà préréglé en usine de sorte à obtenir une bonne distribution de café.

Toutefois, si après avoir préparé les premiers cafés, la distribution s'avère peu dense et avec peu de crème ou trop lente (au goutte à goutte), il est nécessaire d'effectuer une correction à l'aide de la poignée de réglage du degré de mouture (fig. 8).

Nota Bene !

La poignée de réglage doit être tournée uniquement pendant que le moulin est en marche.



Si le café sort trop lentement ou s'il ne sort pas du tout, tourner d'un cran dans le sens horaire vers le numéro 7.

Pour obtenir en revanche une distribution de café plus dense et améliorer l'aspect de la crème, tourner d'un cran dans le sens anti-horaire vers le numéro

1 (pas plus d'un cran à la fois, au risque que le café sorte au goutte à goutte).

L'effet de cette correction se remarque uniquement après la préparation d'au moins 2 cafés. Si après ce réglage, le résultat souhaité n'a pas été obtenu, il est nécessaire de répéter la correction en tournant la poignée d'un autre cran.

Conseils pour un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud il est conseillé de :

- effectuer un rinçage avant la distribution, en appuyant sur l'icône  (B10) ;
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude) ;
- augmenter la température du café de la façon illustrée dans le paragraphe précédent (p. 26).

Préparation du café avec du café en grains

Attention !

Ne pas utiliser de grains de café caramélisés ou confits, ils peuvent se coller sur le moulin à café et le rendre inutilisable ou l'endommager.

1. Introduire le café en grains dans le bac prévu à cet effet (fig. 9).
2. Placer sous les becs verseurs :
 - 1 tasse, pour obtenir un café (fig. 10) ;
 - 2 tasses, pour obtenir 2 cafés (fig. 11) ;
3. Baisser les becs verseurs de sorte à les approcher le plus possible des tasses ; la crème sera ainsi meilleure (fig. 12).
4. Appuyer sur l'icône relative à la distribution souhaitée :

café demandé	icône
1 court	
1 allongé	
2 courts	
2 allongés	

5. La préparation commence et le voyant relatif au bouton sélectionné reste allumé sur le panneau de contrôle.

Une fois la préparation terminée, l'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.

Nota Bene :

- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être arrêtée à tout moment en appuyant sur n'importe quel bouton.
- Dès la fin de la distribution, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir l'un des boutons de distribution du café enfoncé (dans les 3 secondes).

Une fois la préparation terminée, l'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.

Attention !

- Si le café sort au goutte à goutte ou peu dense, avec peu de crème ou bien trop froid, lire les conseils indiqués dans le chapitre "Résolution des problèmes" (p. 36).
- Durant l'utilisation, des voyants pourront s'allumer sur le panneau de contrôle ; leur signification est indiquée dans le paragraphe "Signification des voyants" (p. 34).
- Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe "Conseils pour un café plus chaud" (p. 28).

Préparation du café avec du café pré-moulu

Attention !

- Ne jamais introduire du café en grains dans l'entonnoir à café pré-moulu, la machine pourrait s'abîmer.
- Ne jamais introduire le café pré-moulu avec la machine éteinte, pour éviter qu'il ne se répande à l'intérieur de la machine et qu'il ne la salisse. Dans ce cas, la machine pourrait s'abîmer.
- Ne jamais introduire plus d'une dose rase, l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir pourrait se boucher.



Nota Bene !

En utilisant du café pré-moulu, il est possible de préparer uniquement une tasse de café à la fois.

1. S'assurer que la machine soit allumée.
2. Tourner la poignée  (B9) dans le sens anti-horaire jusqu'à .
3. Ouvrir le couvercle de l'entonnoir à café pré-moulu.
4. S'assurer que l'entonnoir ne soit pas bouché, puis introduire une dose rase de café pré-moulu (fig. 13).
5. Placer une tasse sous le bac verseur de café (fig. 10).
6. Appuyer sur l'icône de distribution 1 tasse  (B2).
7. La préparation commence.

Nota Bene !

Si la modalité "Économie d'Énergie" est activée, la distribution du premier café pourrait nécessiter quelques secondes d'attente.

Préparation du café DOUBLE+ avec du café en grains

Suivre les instructions du paragraphe "Préparation du café avec du café en grains" pour préparer la machine et appuyer sur l'icône  (B15).

Personnalisation de la quantité de café DOPPIO+

La machine est préconfigurée en usine pour faire couler environ 120ml de café DOPPIO+. Pour modifier ce choix, procéder comme suit :

1. Placer une tasse ou un verre suffisamment grand sous les bacs verseurs de café.
2. Appuyer et maintenir enfoncée l'icône  (B15) jusqu'à ce que l'icône clignote et que tous les voyants d'alarme clignotent 4 fois ;
3. Relâcher l'icône  : la machine commence à faire couler le café ;
4. Dès que le café atteint le niveau souhaité dans la tasse, appuyer de nouveau sur l'icône .

La quantité de café dans la tasse est alors programmée selon le nouveau paramètre.

Nota Bene !

La quantité minimum programmable est d'environ 80ml.

La quantité maximum programmable est d'environ 120ml.

Préparation du café LONG avec du café en grains

Suivre les instructions du paragraphe "Préparation du café avec du café en grains" pour préparer la machine et appuyer sur l'icône  (B13).

Préparation du café LONG avec du café pré-moulu

1. Suivre les instructions indiquées aux points 1-2-3-4 du paragraphe "Préparation du café avec du café pré-moulu", puis appuyer sur l'icône  (B13) ;
2. La machine commence à faire couler le café ; à la moitié de la préparation, le voyant  s'allume, alors que le voyant  et l'icône  clignotent ;
3. Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir ;
4. Appuyer sur l'icône  : la préparation reprend.

Personnalisation de la quantité de café LONG

La machine est préconfigurée en usine pour faire couler environ 200 ml de café LONG. Pour modifier ce choix, procéder comme suit :

1. Placer une tasse ou un verre suffisamment grand sous les bacs verseurs de café.
2. Appuyer et maintenir enfoncée l'icône  (B13) jusqu'à ce que l'icône clignote et que tous les voyants d'alarme clignotent 4 fois ;
3. Relâcher l'icône  : la machine commence à faire couler le café ;
4. Dès que le café atteint le niveau souhaité dans la tasse, appuyer de nouveau sur l'icône .

La quantité de café dans la tasse est alors programmée selon le nouveau paramètre.

PRÉPARATION DU CAPPUCCINO



Risque de Brûlures !

Durant ces préparations de la vapeur sort : faire attention à ne pas se brûler.

1. Pour un cappuccino, préparer le café dans une grande tasse;
2. Remplir un récipient, de préférence muni d'une poignée pour ne pas se brûler, avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino à préparer. Dans le choix des dimensions du récipient, tenir compte que le volume augmentera de 2 à 3 fois ;



Nota Bene :

Pour obtenir une mousse plus dense et riche, utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé et à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Pour éviter d'obtenir un lait peu moussieux, ou bien avec des grosses bulles, toujours nettoyer la buse à cappuccino de la façon décrite dans le paragraphe "Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi".

3. La buse à cappuccino peut être légèrement tournée vers l'extérieur, pour pouvoir utiliser des récipients de toute taille.
4. Plonger la buse à cappuccino dans le récipient du lait en faisant attention à ne jamais plonger la bague de couleur noire ;
5. Appuyer sur l'icône  (B12) ; le voyant  (B3) clignote pour indiquer que l'appareil est en cours de chauffage ;
6. Quand l'appareil est à température, le voyant  s'éteint et l'icône  clignote ;
7. Mettre ensuite la poignée eau chaude/vapeur  (B1) sur I. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, faire tourner le récipient avec des mouvements lents du bas vers le haut. (Il est conseillé de ne pas distribuer de la vapeur plus de 3 minutes de suite) ;
8. Une fois la mousse souhaitée préparée, interrompre la distribution de vapeur en mettant la poignée sur 0. L'icône  clignote.
9. Pour quitter la fonction vapeur, appuyer sur le bouton .



Risque de Brûlures !

Interrompre la vapeur, avant d'extraire le récipient avec le lait émulsionné pour éviter des brûlures causées par les éclaboussures de lait bouillant.

10. Ajouter la crème de lait au café précédemment préparé. Le cappuccino est prêt : sucrer et éventuellement saupoudrer un peu de cacao en poudre sur la mousse.



Nota Bene !

Si la modalité "Économie d'énergie" est activée, la distribution de vapeur pourrait nécessiter quelques secondes d'attente.

Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi

Nettoyer la buse à cappuccino à chaque utilisation, pour éviter que des résidus de lait ne se déposent ou que la buse ne se bouche.



Risque de Brûlures !

Durant le nettoyage, un peu d'eau chaude sort de la buse à cappuccino. Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

1. Faire couler un peu d'eau en mettant la poignée eau chaude/vapeur  (B1) sur I. Interrompre ensuite la distribution en remettant la poignée sur 0.
2. Attendre quelques minutes que la buse à cappuccino refroidisse : tourner dans le sens anti-horaire et tirer la buse vers le bas pour l'extraire (fig. 15).
3. Tirer la buse vers le bas (fig. 16).
4. Contrôler que les trous indiqués par la flèche sur la fig. 17 ne soient pas bouchés. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une épingle.
5. Remettre la buse et remettre la buse à cappuccino sur la buse en la poussant vers le haut et en la tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit accrochée.

DISTRIBUTION EAU CHAUDE



Attention ! Risque de brûlures.

Ne pas laisser la machine sans surveillance quand de l'eau chaude est en cours de distribution. Le tuyau de distribution d'eau chaude chauffe pendant la distribution ; les becs verseurs doivent donc être saisis uniquement au niveau de la poignée.

1. Placer un récipient sous la buse à cappuccino (le plus près possible pour éviter les éclaboussures).
2. Mettre la poignée eau chaude/vapeur  (B1) sur I.
3. Pour interrompre manuellement la distribution d'eau chaude, mettre la poignée eau chaude/vapeur  sur 0.



Nota Bene !

Si la modalité "Économie d'énergie" est activée, la distribution d'eau chaude pourrait nécessiter quelques secondes d'attente.

NETTOYAGE

Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- bac à marcs de café (A14),
- bac de récupération des gouttes (A13),
- réservoir d'eau (A18),

- becs verseurs de café (A9),
- buse à cappuccino (A8)
- entonnoir pour introduction de café pré-moulu (A2),
- l'infuseur (A17), accessible après avoir ouvert le volet de service (A16),
- panneau de contrôle (B)

Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyeurs abrasifs ou de l'alcool. Avec les super-automatiques De'Longhi, il n'est pas nécessaire d'utiliser d'adjuvants chimiques pour le nettoyage de la machine.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour retirer les incrustations ou les dépôts de café car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.

Nettoyage du bac à marcs de café

Quand sur l'afficheur le voyant  clignote, il est nécessaire de vider le bac à marcs de café et de le nettoyer. Tant que le bac à marcs de café n'est pas nettoyé, la machine ne peut pas faire de café. L'appareil signale la nécessité de vider le bac à marcs de café même s'il n'est pas plein, si 72 heures se sont écoulées après la première préparation effectuée (pour que le décompte des 72 heures soit correctement effectué, la machine ne doit jamais être éteinte avec l'interrupteur général).

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine éteinte) :

- Extraire le bac de récupération des gouttes (fig. 18), le vider et le nettoyer.
- Vider et nettoyer soigneusement le bac à marcs (A14) en prenant soin de retirer tous les résidus qui peuvent se déposer au fond : le pinceau fourni (C2) est doté d'une brosse adaptée à cette opération.
- Contrôler le bac de récupération des gouttes de la condensation (A10) et, s'il est plein, le vider (fig. 19).

Attention !

Lors de l'extraction du bac de récupération des gouttes, il est obligatoire de toujours vider le bac à marcs de café même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le bac à marcs de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.

Nettoyage du bac de récupération des gouttes et du bac de récupération de la condensation

Attention !

Le bac de récupération des gouttes (A13) est doté d'un flotteur (de couleur rouge) (A12) indiquant le niveau d'eau contenue (fig. 20). Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau d'appui des tasses, il est nécessaire de vider le bac et de

le nettoyer, sinon l'eau peut déborder et endommager le plan d'appui ou la zone alentour.

Pour retirer le bac de récupération des gouttes :

1. Extraire le bac de récupération des gouttes et le bac à marcs de café (fig. 18) ;
2. Vider le bac de récupération des gouttes et le bac à marcs de café (A14) et les laver ;
3. Contrôler le bac de récupération de la condensation (A10) et, s'il est plein, le vider.
4. Remettre le bac de récupération des gouttes et le bac à marcs de café en place ;

Nettoyage de l'intérieur de la machine

Risque de décharges électriques !

Avant de réaliser les opérations de nettoyage des parties internes, la machine doit être éteinte (voir "Extinction") et débranchée du secteur. Ne jamais plonger la machine dans l'eau.

1. Contrôler périodiquement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible une fois le bac de récupération des gouttes extrait (A13)) ne soit pas sale. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide du pinceau fourni (C2) et d'une éponge.
2. Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 21).

Nettoyage du réservoir d'eau

1. Nettoyer périodiquement (environ une fois par mois) et à chaque remplacement du filtre adoucisseur (C3) (si prévu) le réservoir d'eau (A18) à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de nettoyant doux.
2. Retirer le filtre (si présent) et le rincer à l'eau claire.
3. Remettre le filtre (si prévu), remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et remettre le réservoir.
4. (Modèles avec filtre adoucisseur uniquement) Faire couler environ 100 ml d'eau chaude pour réactiver le filtre.

Nettoyage des becs verseurs de café

1. Nettoyer périodiquement les becs verseurs de café à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon (fig. 22).
2. Contrôler que les trous des becs verseurs de café ne soient pas bouchés. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'un cure-dent (fig. 22).

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

Contrôler périodiquement (environ une fois par mois) que l'entonnoir pour l'introduction du café (A4) pré-moulu ne soit pas bouché. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide du pinceau (C2) fourni.

Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur (A17) doit être nettoyé au moins une fois par mois.



Attention !

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

1. S'assurer que la machine ait correctement effectué l'extinction (voir "Extinction de l'appareil", p. 26).
2. Ouvrir le volet infuseur (fig. 23) situé sur le côté droit.
3. Enfoncer vers l'intérieur les deux boutons de décrochage de couleur rouge et extraire en même temps l'infuseur vers l'extérieur (fig. 24).
4. Plonger pendant environ 5 minutes l'infuseur dans l'eau puis le rincer sous le robinet.



Attention !

RINCER UNIQUEMENT À L'EAU

Pas de nettoyants - pas de lave-vaisselle

Nettoyer l'infuseur sans utiliser de nettoyants, il pourrait s'abîmer.

5. À l'aide du pinceau (C2), nettoyer les éventuels résidus de café sur le logement de l'infuseur, visibles par le volet infuseur.
6. Après le nettoyage, remettre l'infuseur en place en l'enfilant dans le support (fig. 25) ; puis appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'au "clac" d'accrochage.



Nota Bene !

Si l'infuseur est difficile à insérer, il est nécessaire (avant l'insertion) de le mettre à la bonne dimension en appuyant sur les leviers comme indiqué en fig. 26.

7. Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons rouges se soient déclenchés (fig. 27).
8. Fermer le volet infuseur.

DÉTARTRAGE

Détartrer la machine quand le voyant  (B7) clignote sur l'afficheur.



Attention !

- Le détartrant contient des acides qui peuvent irriter la peau et les yeux. Il est absolument nécessaire de respecter les consignes de sécurité du producteur indiquées sur le récipient du détartrant, et les consignes relatives à la conduite à adopter en cas de contact avec la peau ou les yeux.
- Il est recommandé d'utiliser exclusivement du détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants non appropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, peut entraîner l'apparition de défauts non couverts par la garantie du producteur.

1. Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général enfoncé (fig. 4) ;
2. maintenir l'icône  (B11) enfoncée jusqu'à l'allumage du voyant  (B7).
3. Vider entièrement le réservoir d'eau (A18) et retirer le filtre adoucisseur (si présent) ; vider ensuite le bac de récupération des gouttes (fig. 18) et le conteneur à marcs de café et les réinsérer.
4. Verser dans le réservoir d'eau le détartrant jusqu'au niveau **A** (correspondant à un paquet de 100ml) imprimé à l'arrière du réservoir (fig. 28) ; ajouter ensuite de l'eau (un litre) jusqu'au niveau **B** (fig. 28) ; remettre le réservoir d'eau en place.
5. Placer un récipient vide ayant une capacité minimale de 2l sous les becs verseurs (fig. 3).



Attention ! Risque de brûlures

De l'eau chaude contenant des acides sort des becs verseurs. Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

9. Appuyer sur l'icône  (B12) pour confirmer l'introduction de la solution.
10. L'icône  clignote pour indiquer de mettre la poignée eau chaude/vapeur  (B1) sur I. Une fois tournée, le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant sort du bec verseur d'eau.
11. Le programme de détartrage effectuée automatiquement toute une série de rinçages par intervalles, pour retirer les résidus de calcaire de l'intérieur de la machine à café.
Au bout d'environ 30 minutes, l'appareil interrompt le détartrage et les icônes  et  clignotent sur le panneau de contrôle : mettre la poignée eau chaude/vapeur  sur 0.
10. L'appareil est maintenant prêt pour un processus de rinçage à l'eau fraîche. Extraire le réservoir d'eau (A18), le vider, le rincer à l'eau claire, le remplir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche, réinsérer le filtre (si précédemment retiré) et insérer le réservoir d'eau dans la machine.
11. Vider le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante et le remettre vide sous le bec verseur d'eau chaude.
12. Mettre la poignée eau chaude/vapeur  sur I pour commencer le rinçage. L'eau chaude sort du bec verseur.
13. Quand le réservoir d'eau est entièrement vide, l'icône  et le voyant  clignotent sur le panneau de contrôle : mettre la poignée eau chaude/vapeur  sur 0 ;
14. Extraire le réservoir d'eau et le remplir de nouveau jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche ;
15. Vider le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante et le remettre vide sous le bec verseur d'eau chaude ;
16. Mettre la poignée eau chaude/vapeur  sur 0.

- L'appareil reprend le rinçage et se conclut avec la distribution d'eau par les becs verseurs de café (A9) ( Risque de Brûlures !)
- A la fin, mettre la poignée eau chaude/vapeur sur 0 et remplir le réservoir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche. L'opération de détartrage est terminée.

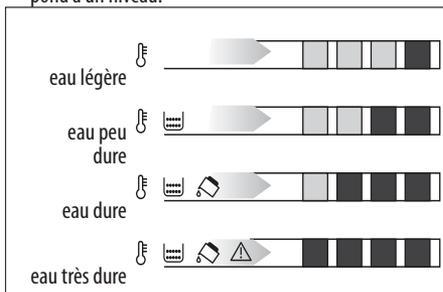
PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

Le voyant  s'allume après une période de fonctionnement prédéfinie qui dépend de la dureté de l'eau.

La machine est préconfigurée en usine sur le niveau de dureté 4. Il est possible de programmer la machine en fonction de la dureté réelle de l'eau courante dans les différentes régions, rendant ainsi l'opération de détartrage moins fréquente.

Mesure de la dureté de l'eau

- Retirer la bande réactive fournie "TOTAL HARDNESS TEST" de son emballage accompagnée des instructions en langue anglaise.
- Plonger entièrement la bande réactive dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
- Extraire la bande de l'eau et la secouer légèrement. Après une minute, 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouges se forment, en fonction de la dureté de l'eau ; chaque petit carré correspond à un niveau.



Réglage de la dureté de l'eau

- Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général enfoncé (fig. 4) ;
- Appuyer sur l'icône  (B14) jusqu'à l'allumage de l'icône et des voyants qui indiquent la configuration actuelle ;
- Appuyer sur l'icône  (B13) jusqu'à la sélection de la dureté identifiée avec la bande réactive ;
- Appuyer sur l'icône  (B12) pour confirmer (ou  (B10) pour quitter sans faire la modification).

La machine est alors reprogrammée selon la nouvelle configuration de la dureté de l'eau.

FILTRE ADOUCISSEUR (*UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

Certains modèles sont dotés d'un filtre adoucisseur : si votre modèle n'en est pas doté, nous vous conseillons de l'acheter auprès des centres d'assistance agréés De'Longhi.

Pour une utilisation correcte du filtre, suivre les instructions indiquées ci-après :

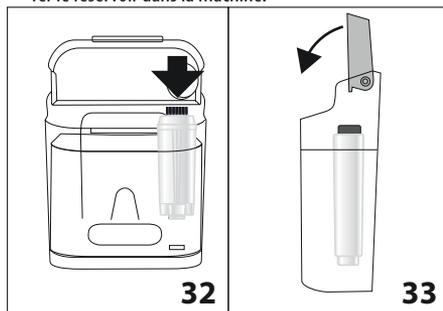
Installation du filtre

- Retirer le filtre (C3) de l'emballage.
- Tourner le disque du calendrier (fig. 29) afin de visualiser les 2 prochains mois d'utilisation.

Nota Bene

Le filtre a une durée de deux mois si l'appareil est utilisé normalement ; si en revanche la machine reste inutilisée avec le filtre installé, il a une durée de 3 semaines maximum.

- Pour activer le filtre, faire couler de l'eau du robinet dans le trou du filtre comme indiqué sur la figure, jusqu'à ce que de l'eau sorte des ouvertures latérales pendant plus d'une minute (fig. 30).
- Extraire le réservoir (A18) de la machine et le remplir d'eau.
- Insérer le filtre dans le réservoir d'eau et le plonger entièrement pendant une dizaine de secondes, en l'inclinant et en appuyant légèrement dessus pour permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 31).
- Insérer le filtre dans le logement prévu à cet effet (fig. 32) et l'enfoncer au maximum.
- Refermer le réservoir avec le couvercle (fig. 33) puis réinsérer le réservoir dans la machine.



- Placer un récipient (capacité min. 500 ml) sous le bec verseur d'eau chaude.
- Faire couler de l'eau chaude en mettant la poignée eau chaude/vapeur  (B1) sur I.
- Distribuer au moins 500 ml d'eau, puis mettre la poignée eau chaude/vapeur  sur 0.

Le filtre est maintenant activé et il est possible de continuer à utiliser la machine.

Remplacement du filtre

Quand les deux mois de durée (voir calendrier) se sont écoulés, ou bien si l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, il est nécessaire de procéder au remplacement du filtre :

1. Extraire le réservoir (A15) et le filtre usé (C3) ;
2. Retirer le nouveau filtre de l'emballage et procéder de la façon illustrée du point 2 à 10 du paragraphe précédent.

Le nouveau filtre est maintenant activé et il est possible de continuer à utiliser la machine.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Puissance absorbée :	1450W
Pression :	15 bars
Capacité max. réservoir d'eau :	1,4 l
Dimensions LxPxH :	195x480x340 mm
Longueur du cordon :	1050 mm
Poids :	9,1 kg
Capacité max. du bac à grains :	200 g



L'appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- Directives Basse Tension 2006/95/CE et amendements suivants ;
- Directive EMC 2004/108/CE et amendements suivants ;
- Règlement européen Mode veille 1275/2008
- Les matériaux et les objets destinés au contact avec des produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.

ÉLIMINATION



Conformément à la Directive européenne 2002/96/CE, ne pas jeter l'appareil avec les déchets ménagers mais l'amener auprès d'une déchetterie officielle.

SIGNIFICATION DES VOYANTS

VOYANTS VISUALISÉS	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
 CLIGNOTANT	L'eau dans le réservoir (A18) est insuffisante.	Remplir le réservoir d'eau (A18) et/ou l'insérer correctement, en l'enfonçant au maximum jusqu'à son accrochage.
 CLIGNOTANT	Le bac à marcs (A14) de café est plein.	Vider le bac à marcs, le bac de récupération des gouttes (A13) et effectuer le nettoyage, puis les réinsérer (fig. 18). Important : lors de l'extraction du bac de récupération des gouttes, il est obligatoire de toujours vider le bac à marcs de café même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le bac à marcs de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.
 FIXE	Après le nettoyage, le bac à marcs n'a pas été inséré.	Extraire le bac de récupération des gouttes (A13) et insérer le bac à marcs.
 FIXE + CLIGNOTANT	Les grains de café sont terminés. L'entonnoir pour le café pré-moulu s'est bouché.	Remplir le bac à grains (fig. 9). Vider l'entonnoir à l'aide du pinceau de la façon décrite au par. "Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café" (p. 31).
 CLIGNOTANT + FIXE	La fonction "café pré-moulu" a été sélectionnée mais aucun café pré-moulu n'a été versé dans l'entonnoir.	Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir (fig. 13) ou désélectionner la fonction pré-moulu.

 <p>CLIGNOTANT</p>	<p>Indique qu'il est nécessaire de détartrer la machine.</p>	<p>Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le paragraphe "Détartrage" (p. 32).</p>
 <p>CLIGN. + FIXE + CLIGN.</p>	<p>La mouture est trop fine et le café sort donc trop lentement ou ne sort pas du tout.</p>	<p>Répéter la distribution du café et tourner la poignée de réglage de la mouture (fig. 8) d'un cran vers le numéro 7 dans le sens horaire, pendant que le moulin à café est en marche. Si après avoir fait au moins 2 cafés, la distribution est encore trop lente, répéter la correction en tournant la poignée de réglage d'un autre cran (voir réglage moulin à café p. 28). Si le problème persiste, s'assurer que le réservoir d'eau soit inséré au maximum, mettre la poignée de distribution d'eau chaude/vapeur sur I et faire couler un peu d'eau jusqu'à ce que le flux soit régulier.</p>
 <p>CLIGN. + CLIGN.</p>	<p>Trop de café a été utilisé.</p>	<p>Sélectionner un goût plus léger en tournant la poignée  ou bien réduire la quantité de café pré-moulu.</p>
 <p>CLIGN. + CLIGN.</p>  <p>CLIGNOTANT</p>	<p>Le circuit hydraulique est vide</p>	<p>Mettre la poignée de distribution d'eau chaude/vapeur (B1) sur I jusqu'à ce que la distribution s'arrête, puis remettre la poignée sur 0. Si l'alarme intervient durant la distribution d'eau chaude ou de la vapeur, remettre la poignée sur 0 puis reprendre la distribution.</p>
 <p>FIXE</p>	<p>L'intérieur de la machine est très sale.</p>	<p>Nettoyer soigneusement la machine de la façon décrite dans le par. "nettoyage". Si après le nettoyage, la machine affiche encore le message, s'adresser à un centre d'assistance.</p>
 <p>CLIGNOTANT</p>	<p>Après le nettoyage, l'infuseur (A17) n'a pas été inséré.</p>	<p>Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le paragraphe "Nettoyage de l'infuseur" (p. 31).</p>
 <p>FIXE + FIXE</p>	<p>Le volet infuseur (A16) est ouvert.</p>	<p>Refermer le volet.</p>
 <p>CLIGNOTANT</p>	<p>Indique de tourner la poignée eau chaude/vapeur (B1)</p>	<p>Il est nécessaire de tourner la poignée (B1).</p>

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements possibles.

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.	Chauffer les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude (N.B. il est possible d'utiliser la fonction eau chaude).
	L'infuseur (A17) s'est refroidi car 2/3 minutes se sont écoulées depuis le dernier café.	Avant de faire le café, chauffer l'infuseur avec un rinçage, en utilisant la fonction (p. 28)
	La température du café définie est trop faible.	Définir à partir du menu une température du café plus élevée (p. 26).
Le café est peu dense ou a peu de crème.	Le café est moulu trop grossièrement.	Tourner la poignée de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 1 dans le sens anti-horaire, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 8). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir paragraphe "Réglage du moulin à café", p. 28).
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour machines à café expresso.
Le café sort trop lentement ou bien au goutte à goutte.	Le café est moulu trop finement.	Tourner la poignée de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 7 dans le sens horaire, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 8). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir paragraphe "Réglage du moulin à café", p. 28).
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs verseurs.	Les becs verseurs sont bouchés.	Nettoyer les bacs à l'aide d'un cure-dent (fig. 22).
Le lait n'est pas émulsionné.	La buse à cappuccino est sale.	Nettoyer la buse à cappuccino de la façon décrite dans le paragraphe dédié (p. 30)
La distribution de vapeur s'interrompt durant l'utilisation	Un dispositif de sécurité interrompt la distribution de vapeur au bout de 3 minutes.	Attendre quelques minutes, puis réactiver la fonction vapeur.
L'appareil ne s'allume pas	La fiche du cordon d'alimentation (A22) n'est pas branchée à la prise.	Brancher la fiche à la prise.
	L'interrupteur général (A15) n'est pas allumé.	Appuyer sur l'interrupteur général (fig. 4).
L'infuseur ne peut pas être extrait	L'extinction n'a pas été correctement effectuée	Effectuer l'extinction en appuyant sur le bouton  (p. 26).

Le lait émulsionné contient de grosses bulles	Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé.	Utiliser de préférence du lait totalement écrémé, ou bien demi-écrémé, à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas encore le résultat souhaité, essayer de changer de marque de lait.
Le lait n'est pas émulsionné.	La buse à cappuccino est sale.	Procéder au nettoyage de la façon indiquée dans le paragraphe "Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi" (p. 30).
La distribution de vapeur s'interrompt durant l'utilisation	Un dispositif de sécurité interrompt la distribution de vapeur au bout de 3 minutes.	Attendre quelques minutes, puis réactiver la fonction vapeur.