

## **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 ne est pas destiné à être utilisé dans : pièces utilisées comme cuisine pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres lieux de travail, chalets, hôtels, motels et autres hébergements, 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 si sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et 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. Ne pas laisser l'appareil et son cordon à 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.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, démonter ou nettoyer.



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

## AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ



**Danger ! Le non-respect peut être ou est la cause de blessures de choc électrique pouvant entraîner le décès.**

Compte tenu que l'appareil fonctionne à l'électricité, il peut 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 déconnecter complètement l'appareil, débranchez la fiche de la prise de courant.
- En cas de pannes à l'appareil, ne pas essayer de les 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 de courant et laissez refroidir la machine.



**Attention : Le non-respect 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 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.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

(page 3 - A)

- A1. Plateau pour tasses
- A2. Interrupteur général ON/OFF
- A3. Logement du connecteur câble d'alimentation
- A4. Sélecteur vapeur / eau chaude
- A5. Buse dispositif à cappuccino
- A6. Dispositif à cappuccino
- A7. Douche chaudière /Groupe infuseur
- A8. Logement du réservoir d'eau
- A9. Couverture du réservoir d'eau
- A10. Réservoir d'eau
- A11. Indicateur de manque d'eau
- A12. Plateau d'appui des tasses
- A13. Indicateur du niveau d'eau max du bac d'égouttage
- A14. Bac d'égouttage

### Description du panneau de commande (B)

(page 3 - B)

- B1. Touche ON/Stand-by
- B2. Voyant stand-by / économie d'énergie
- B3. Voyant OK vapeur
- B4. Voyant OK distribution de café / d'eau chaude
- B5. Distribution de café
- B6. Position "STOP" / fonction eau chaude
- B7. Fonction vapeur
- B8. Sélecteur fonctions

### Description des accessoires

(page 2 - C)

- C1. Coupelle porte-filtre
- C2. Filtre crème 1 café
- C3. Filtre crème 2 café
- C4. Filtre crème capsule ESE
- C5. Câble d'alimentation (amovible)
- C6. Doseur / presseur
- C7. Bandelette réactive pour détecter la dureté de l'eau (Total hardness test)

- C8. Détartrage
- C9. Filtre adoucisseur d'eau (\* non inclus, peut être acheté dans les centres d'assistance agréés)

## INSTALLATION DE L'APPAREIL



### Attention !

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

- 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).
- 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 15 cm au-dessus de la machine à café.

### Raccordement de l'appareil



### Attention !

Assurez-vous que la tension secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil.

Insérez le connecteur du câble d'alimentation dans le logement à l'arrière de l'appareil (Fig. 1); puis insérez la fiche dans la prise. Branchez l'appareil à une prise électrique installée de façon professionnelle avec une portée minimum de 10A et 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.

## REMPLEISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

1. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le avec de l'eau propre et fraîche en prenant soin de ne pas dépasser le niveau MAX (fig. 2).
2. Puis réinsérez le réservoir dans la machine (fig. 3).



### Attention:

Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans eau dans le réservoir ou sans réservoir.

## PREMIÈRE MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

1. Accrocher la coupelle porte-filtre à la machine pour un bon accrochage, aligner la poignée de la coupelle porte-filtre au symbole OPEN (fig. 4) et tourner la poignée vers la droite, jusqu'à ce qu'elle soit alignée à la position CLOSE (fig. 5) ;
2. Allumer l'appareil en appuyant en pos. I l'interrupteur général I/O situé à l'arrière : l'appareil effectue un auto-test indiqué par le clignotement en séquence des voyants ;
3. Une fois l'auto-test terminé, le voyant (B4) clignote tandis que les autres voyants s'éteignent ;
4. Placez sous le dispositif à cappuccino (A6) un conteneur avec une capacité minimale de 500 ml et un autre conteneur sous la coupelle porte-filtre (fig. 6) ;
5. Tourner le sélecteur vapeur / eau chaude (A4) en position ; distribuer environ 0,5 l d'eau chaude (fig. 7).
6. Remettre le sélecteur vapeur / eau chaude en position 0 et vider le conteneur.
7. Tourner le sélecteur fonctions (B8) en position (B5) et distribuer environ 0,5l d'eau chaude (fig. 8).
8. Remettre le sélecteur fonctions en position et vider le conteneur.
9. Retirer et remplir le réservoir d'eau et répéter les opérations du point 4 au point 8.



**Remarque : le rinçage des circuits internes est également recommandé en cas d'inutilisation prolongée.**

## ALLUMAGE ET STAND-BY

Lorsque l'interrupteur général est en pos. I, allumer et éteindre (stand-by) l'appareil en appuyant sur la touche (B1). L'appareil s'éteint automatiquement (stand-by) après un certain laps de temps (différent selon les modèles).

## FAIRE UN ESPRESSO AVEC DU CAFÉ MOULU

1. Insérez le filtre à café moulu (C2 ou C3) dans le porte-filtre (fig. 9). Utilisez le filtre si vous souhaitez faire un café ou le filtre si vous souhaitez faire deux 2 café ;
2. Si vous souhaitez préparer un seul café, remplir le filtre avec une mesure du niveau de café moulu, environ 7 grammes (fig. 10). Si vous souhaitez, préparer deux café, remplir le filtre avec deux mesures à peine de café moulu (environ 7 + 7 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.

- Distribuer le café moulu de façon uniforme et appuyez légèrement avec le presseur (fig. 11). 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 ;
- Enlever tout café en plus du bord du porte-filtre et l'accrocher à la machine : pour un bon accrochage, aligner la poignée du porte-filtre au symbole  OPEN (fig. 4), accrocher le porte-filtre et tourner la poignée vers la droite, jusqu'à l'aligner à la position  CLOSE (fig. 5) ;
- Placez la tasse ou les tasses sous les buses du porte-filtre (fig. 12). Il est recommandé de chauffer les tasses avant de faire le café en les rinçant avec un peu d'eau chaude ;
- Assurez-vous que le voyant  (B4) soit allumé, ensuite tourner le sélecteur fonctions (B8) en position  (B5) : la machine commence à distribuer le café ;
- Dès que vous atteignez la quantité souhaitée de café dans la tasse, remettre le sélecteur fonctions en position .

**i Remarque :** 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.

## PRÉPARER UN ESPRESSO AVEC LES CAPSULES

**i 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.

- Insérez le filtre à café en capsules (D4 ) dans le porte-filtre ;
- Insérez la capsule en la centrant autant que possible sur le filtre (fig. 13). Toujours suivre les instructions sur l'emballage de la capsule pour positionner la capsule sur le filtre ;
- Suivez les instructions de l'étape 4 du paragraphe précédent, en gardant à l'esprit qu'il est possible de distribuer un café à la fois ;

## COMMENT FAIRE UN CAPPUCCINO

- Préparer le café espresso comme décrit aux paragraphes précédents, en utilisant des tasses suffisamment grandes ;

- Turner le sélecteur fonctions (B8) en position  (B7) et attendre que le voyant (B3) correspondant s'allume ;
- Entretiens, remplir un récipient avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino que vous souhaitez préparer. Le lait doit être froid de réfrigérateur (pas chaud !) Lors du choix de la taille du récipient tenir compte que le volume du lait va augmenter de 2 ou 3 fois (fig. 14) ;

**i Remarque :** il est recommandé d'utiliser du lait partiellement écrémé et à température de réfrigérateur.

- Turner vers l'extérieur de le dispositif à cappuccino (fig. 15) ;
- Placez le récipient avec le lait sous le dispositif à cappuccino (fig. 16) ;
- Attendre l'allumage du voyant OK. L'allumage du voyant indique que la chaudière a atteint la température idéale pour la production de la vapeur.
- Ouvrir la vapeur en tournant la poignée vapeur vers  pendant quelque seconde pour purger l'éventuelle présence d'eau dans le circuit. Refermer la vapeur.
- Immerger le dispositif à cappuccino dans le lait pour environ 5 mm (fig. 17) et tourner la poignée vapeur en pos. . À ce stade, le lait commence à augmenter de volume et assume un aspect mousseux.
- Quand le volume du lait sera redoublé, 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 pos. **0** et tourner le sélecteur en pos.  (fig. 18).
- 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.

**i 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.

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 :

- Égoutter un peu de vapeur d'eau pendant quelques secondes (points 2, 5 et 6 du paragraphe précédent). Par cette opération le dispositif à cappuccino décharge l'éventuel lait qui peut être resté à l'intérieur. Éteindre l'appareil en appuyant sur l'interrupteur général.

- Attendre quelque minute que le dispositif à cappuccino refroidi. Défiler le dispositif à cappuccino en le tournant en sens anti-horaire et le tirant vers le bas (fig. 19).
- Défiler vers le bas la buse du dispositif à cappuccino (fig. 20).
- Vérifier que les trous du dispositif à cappuccino, indiqués dans la fig. 21, ne soient pas obstrués. Si nécessaire nettoyez-le à l'aide d'une épingle.
- Nettoyer le tube de distribution de la vapeur, en faisant attention à ne pas remporter des brûlures.
- Réinsérer la buse et le dispositif à cappuccino.



**Attention !** Après la distribution de la vapeur, les voyants  et  clignotent pour indiquer que la chaudière est top chaude pour distribuer du café.

Pour refroidir rapidement la chaudière :

- Placez un récipient sous le dispositif à cappuccino et une tasse sous le porte-filtre.
- Tournez le sélecteur fonctions (B8) en position .
- Tournez le sélecteur vapeur (A4) en position **I**.
- Interrompre donc la distribution du dispositif à cappuccino en tournant le sélecteur vapeur en position **0** et distribuer l'eau du porte-filtre.
- Remettre ensuite aussi le sélecteur fonctions en position .

## PRODUCTION D'EAU CHAUDE

- Allumer la machine en appuyant sur l'interrupteur général (A2). Le voyant  clignote.
- Placez un récipient sous le dispositif à cappuccino.
- Lorsque le voyant  est allumé en fixe, tournez le sélecteur  (A4) en pos. **I** : l'eau chaude va sortir du dispositif à cappuccino.
- Pour interrompre la sortie d'eau chaude, tournez le sélecteur  en pos. **0**.

Nous recommandons une distribution maximale de 60 secondes.

## NETTOYAGE

### Nettoyage de la machine

Les parties suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- le circuit interne de la machine ;
- le bac d'égouttage (A14)
- les filtres à café (C2, C3 et C4) ;
- la douche chaudière (A7) ;
- le réservoir de l'eau (A10) ;

- le distributeur d'eau chaude (A6) comme indiqué au paragraphe précédent ;
- l'attache eau chaude / vapeur.



### Attention !

- Pour nettoyer la machine ne pas utiliser de solvants, de nettoyeurs abrasifs ou de l'alcool.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour éliminer les incrustations ou les dépôts de café, car ils peuvent rayer les surfaces de métal ou en plastique.

### Nettoyage du circuit interne de la machine

Pour les périodes d'inutilisation supérieures à 3/4 jours il est fortement recommandée avant de l'utiliser, de l'allumer et d'effectuer le rinçage des circuits internes de comme indiqué aux points 4 et 5 du paragraphe "Première mise en service de l'appareil".

### Nettoyage du bac d'égouttage



### Attention !

Le bac d'égouttage est équipé d'un indicateur flottant (de couleur rouge) du niveau d'eau contenue. Avant que cet indicateur ne commence à déborder du plateau pour les tasses, il est nécessaire de vider le bac et de le nettoyer, autrement l'eau peut sortir du bord et endommager la machine, la plan d'appui ou la zone environnante.

- Retirer le bac (fig. 23) ;
- Retirer la grille du plateau des tasses, éliminer l'eau (fig. 24) et nettoyer avec un chiffon le bac ; ensuite remonter le bac d'égouttage ;
- Réinstaller donc le bac d'égouttage.

### Nettoyage des filtres à café

Nettoyez régulièrement les filtres à café en les rinçant sous l'eau courante. Assurez-vous que les trous ne sont pas obstrués, sinon les nettoyer à l'aide d'une épingle (fig. 25).

### Nettoyage de la douche chaudière

Toutes les 200 distributions de café, effectuez un rinçage de la douche chaudière, en distribuant de la douche chaudière environ 0,5l d'eau (fig. 26).

### Nettoyage du réservoir d'eau

- Nettoyez régulièrement (environ une fois par mois) et à chaque fois que vous changez le filtre adoucisseur (C10 s'il est fourni) le réservoir d'eau avec un chiffon humide et un peu 'un détergent doux ;
- Retirez le filtre (si présent) et rincez-le à l'eau courante ;
- Réinsérez le filtre (si prévu), remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et réinstaller le réservoir ;

- (Seulement pour les modèles avec le filtre adoucisseur)  
Distribuer 100ml d'eau.

## DÉTARTRAGE

Détartrer périodiquement la machine après une période de fonctionnement établie qui dépend de la dureté de l'eau.

### Mesure de la dureté de l'eau

- Retirer de son emballage la bandelette réactive fournie "TOTAL HARDNESS TEST" (C8) jointe aux instructions en langue anglaise.
- Immerger complètement la bandelette dans un verre d'eau pendant une seconde.
- Retirez la bandelette de l'eau et secouez-la légèrement. Après environ une minute se forment 1, 2, 3 ou 4 carrés rouges, en fonction de la dureté de l'eau chaque carré correspond à 1 niveau.

### Fréquence du détartrage

Dans le tableau suivant sont indiqués les mois d'utilisation et les litres d'eau correspondants utilisés :

N° de carrés rouges sur la bandelette réactive	Mois d'utilisation	N° de litres
0	8	240
1	7	180
2	6	120
3	4	70
4	2	40

### Procédure de décalcification



#### Attention !

- Avant utilisation, lire les instructions et l'étiquetage de l'agent de détartrage, sur l'emballage de l'agent de détartrage lui-même.
  - Il est recommandé d'utiliser exclusivement une solution de détartrage De'Longhi. L'utilisation de solutions de détartrage non appropriées, ainsi que le détartrage non effectué régulièrement, peut comporter l'apparition de défauts non couverts par la garantie du fabricant.
- Vider complètement le réservoir d'eau et retirer le filtre adoucisseur (si présent). 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.
  - Mettre un conteneur sous la douche chaudière et un sous le distributeur d'eau chaude (fig. 27) : assurez-vous que le

porte-filtre ne soit pas accroché et le bac d'égouttage soit vide et bien inséré ;

- Tourner le sélecteur fonctions (B8) en position et distribuer environ 1/4 de solution contenue dans le réservoir : de temps en temps distribuer l'eau chaude en tournant le sélecteur vapeur / eau chaude (A4) en pos. I. Ensuite interrompre la distribution en tournant le sélecteur en pos. et laissez agir la solution pendant environ 5 minutes ;
- Répétez le point 3 encore 3 fois, jusqu'à ce que le réservoir est vide.
- Pour éliminer les résidus de la solution, retirer le réservoir d'eau, videz-le, rincez-le à l'eau courante, remplissez-le jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche, réinsérer le filtre (si précédemment retiré) et insérer dans la machine le réservoir d'eau ;
- Videz les conteneurs et replacez-les sous la douche chaudière et sous le dispositif à cappuccino ;
- Tournez le sélecteur fonctions en position : de temps en temps tournez le sélecteur vapeur / eau chaude (A4) en pos. . Distribuez l'eau jusqu'à vider le réservoir.
- Retirez à nouveau le réservoir d'eau, remplissez-le jusqu'au niveau max avec de l'eau fraîche et insérez-le dans la machine et répétez les points 6 et 7.
- Remplir le réservoir.

L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.



#### Remarque !

- Si le cycle de décalcification ne se termine pas correctement (par ex. manque de courant) il est recommandé de répéter le cycle ;
- 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.

## DONNÉES TECHNIQUES

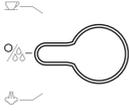
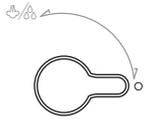
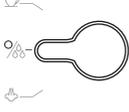
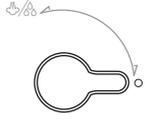
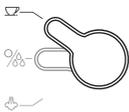
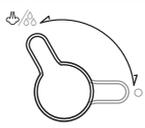
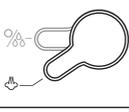
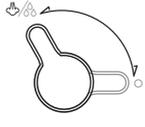
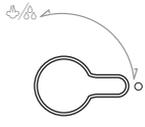
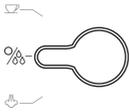
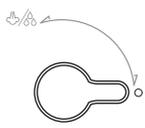
Tension de réseau :	220-240V-50/60Hz
Puissance absorbée :	1450W
Dimensions LxHxP :	305x275x320 mm
Thermoblock :	Acier inoxydable / Aluminium
Pression :	15 bar
Capacité du réservoir d'eau :	1 l
Longueur du câble d'alimentation :	1200 mm
Poids :	5,4 kg



L'appareil est conforme au directives CE suivantes :

- Directive Stand-by 1275/2008
- Les matériaux et objets destinés au contact avec les produits alimentaires sont conformes à la réglementation européenne 1935/2004.

## SENS DES VOYANTS

VOYANTS	SÉLECTEUR FONCTIONS (B8)	SÉLECTEUR (A4)	SENS DES VOYANTS
			Chaque fois que l'appareil est allumé en appuyant sur l'interrupteur général (A2) en position I, il effectue automatiquement un auto-test.
			L'appareil est en phase de chauffage pour distribuer du café ou de l'eau chaude.
			L'appareil a atteint la température idéale pour distribuer du café ou de l'eau chaude. <b>CAFÉ</b> : tournez le sélecteur B8 en pos. ☕. <b>EAU CHAUDE</b> : tournez le sélecteur A4 en pos. 💧.
			Le sélecteur B8 est en pos. ☕ : le voyant correspondant clignote pour indiquer que l'appareil est en phase de chauffage pour distribuer de la vapeur.
			L'appareil a atteint la température idéale pour distribuer de la vapeur. Tournez le sélecteur A4 en pos. 💧 pour commencer la distribution.
			Après la distribution de la vapeur, la température est trop élevée pour préparer le café : attendre ou suivre la procédure indiquée à la fin du parag. "Comment faire un cappuccino". Si par contre vous souhaitez préparer un cappuccino ou de l'eau chaude, procédez normalement.
			Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une certaine période de temps, il s'éteint (stand-by) : pour le rallumer, appuyez sur la touche  .

## 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
La machine ne s'allume pas	Le câble d'alimentation n'est pas correctement branché	Vérifier que le connecteur du câble d'alimentation soit inséré jusqu'au fond dans son logement à l'arrière de l'appareil ; ensuite vérifier que la fiche soit correctement branchée à la prise
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 la décalcification comme indiqué au paragraphe dédié
	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
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
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
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
	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
Après la distribution du café, le filtre (C2, C3 ou C4) reste attaché à la douche chaudière		Réinsérer le porte-filtre, ensuite retirez-le

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 trous du dispositif à cappuccino
	Tartre à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer la décalcification comme indiqué au paragraphe "Décalcification"
L'appareil s'éteint	L'arrêt automatique s'est produit	Appuyer sur l'interrupteur général pour rallumer l'appareil

## ÉLIMINATION



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