

## SOMMAIRE

<b>1. CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ .....</b>	<b>22</b>
<b>2. MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ .....</b>	<b>23</b>
2.1 Symboles utilisés dans ce mode d'emploi ..	23
2.2 Utilisation conforme à la destination .....	23
2.3 Mode d'emploi .....	23
<b>3. INTRODUCTION .....</b>	<b>23</b>
3.1 Lettres entre parenthèses .....	23
3.2 Problèmes et réparations .....	23
<b>4. DESCRIPTION .....</b>	<b>24</b>
4.1 Description de l'appareil .....	24
4.2 Description du panneau de contrôle .....	24
4.3 Description des accessoires .....	24
4.4 Description des voyants .....	24
<b>5. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES .....</b>	<b>24</b>
5.1 Contrôle de l'appareil .....	24
5.2 Installation de l'appareil .....	24
5.3 Branchement de l'appareil .....	25
5.4 Première mise en marche de l'appareil .....	25
<b>6. ALLUMAGE DE L'APPAREIL .....</b>	<b>25</b>
<b>7. ARRÊT DE L'APPAREIL .....</b>	<b>25</b>
<b>8. ARRÊT AUTOMATIQUE .....</b>	<b>26</b>
<b>9. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE .....</b>	<b>26</b>
<b>10. FILTRE ADOUCISSEUR .....</b>	<b>26</b>
10.1 Installation du filtre .....	26
10.2 Enlèvement et remplacement du filtre adoucisseur .....	27
<b>11. PRÉPARATION DU CAFÉ .....</b>	<b>27</b>
11.1 Sélection du goût du café .....	27
11.2 Sélection de la quantité de café dans la tasse .....	27
11.3 Réglage du moulin à café .....	27
11.4 Réglage de la température .....	27
11.5 Conseils pour un café plus chaud .....	28
11.6 Préparation du café avec du café en grains ..	28
11.7 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu .....	28
<b>12. PRÉPARATION DU CAFÉ LONG .....</b>	<b>29</b>
<b>13. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO ET DU LAIT CHAUD (NON MOUSSEUX) .....</b>	<b>29</b>
13.1 Préparation du lait chaud (non mousseux) ..	29
13.2 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi .....	29
<b>14. PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE .....</b>	<b>29</b>
<b>15. NETTOYAGE .....</b>	<b>30</b>
15.1 Nettoyage de la machine .....	30
15.2 Nettoyage du circuit interne de la machine ..	30
15.3 Nettoyage du tiroir à marcs de café .....	30
15.4 Nettoyage de l'égouttoir et du bac de récupération de la condensation .....	30
15.5 Nettoyage interne de la machine .....	30
15.6 Nettoyage du réservoir d'eau .....	31
15.7 Nettoyage des bacs verseurs de café .....	31
15.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu .....	31
15.9 Nettoyage de l'infuseur .....	31
<b>16. DÉTARTRAGE .....</b>	<b>31</b>
<b>17. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU ..</b>	<b>32</b>
17.1 Mesure de la dureté de l'eau .....	32
17.2 Réglage de la dureté de l'eau .....	33
<b>18. DONNÉES TECHNIQUES .....</b>	<b>33</b>
<b>19. ÉLIMINATION .....</b>	<b>33</b>
<b>20. SIGNIFICATION DES VOYANTS .....</b>	<b>33</b>
<b>21. RÉOLUTION DES PROBLÈMES .....</b>	<b>35</b>

# 1. CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ

---

L'appareil peut être utilisé par des personnes (enfants compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition d'être surveillées ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil.

- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien, destinés à être effectués par l'utilisateur, ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- 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 :

- L'appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans à condition d'être surveillés ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et compris les risques inhérents. Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par les enfants de moins de 8 ans et sans surveillance. Tenir l'appareil et son câble hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition d'être surveillées ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et compris les risques inhérents.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Toujours débrancher l'appareil du secteur s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.



Les surfaces présentant ce symbole deviennent chaudes pendant l'utilisation (le symbole est présent seulement sur certains modèles).

## 2. MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ

### 2.1 Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

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



**Danger !**

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



**Attention !**

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



**Risque de brûlures !**

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



**Nota Bene :**

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



**Danger !**

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 de 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.



**Attention :**

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



**Risque de brûlures !**

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 pourrait chauffer.

### 2.2 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.

### 2.3 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.



**Nota Bene :**

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

## 3. 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.

### 3.1 Lettres entre parenthèses

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

### 3.2 Problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les instructions fournies dans les chapitres «20. Signification des voyants» et «21. Résolution des problèmes».

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 papier, appelez 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.

## 4. DESCRIPTION

### 4.1 Description de l'appareil

(page 3 - A )

- A1. Panneau de contrôle
- A2. Manette de réglage du degré de mouture
- A3. Plan d'appui pour les tasses
- A4. Couvercle du réservoir à grains
- A5. Couvercle de l'entonnoir pour le café pré-moulu
- A6. Entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu
- A7. Réservoir à grains
- A8. Interrupteur général
- A9. Réservoir d'eau
- A10. Volet infuseur
- A11. Infuseur
- A12. Bec verseur café (hauteur réglable)
- A13. Bac à marcs de café
- A14. Bac de récupération de la condensation
- A15. Plateau d'appui pour tasses
- A16. Indicateur du niveau d'eau de l'égouttoir
- A17. Égouttoir
- A18. Buse à cappuccino
- A19. Embout de sélection de la buse à cappuccino
- A20. Manette vapeur/eau chaude

### 4.2 Description du panneau de contrôle

(page 2 - B )

Les touches ont des voyants intégrés qui, selon les cas, s'allument ou clignotent: la signification des voyants est indiquée entre parenthèses, à l'intérieur de la description.

- B1. Écran voyants (consulter "Description des voyants")
- B2. Touche : pour allumer ou éteindre la machine (Voyant clignotant: l'appareil est en cours de chauffage; voyant fixe: l'appareil est prêt à l'emploi)
- B3. Touche / : pour effectuer un rinçage ou pour procéder au détartrage (Voyant blanc fixe: l'appareil est en cours de rinçage; voyants blanc et rouge clignotent de façon alternée: il faut procéder au détartrage)
- B4. Touche  pour distribuer la vapeur pour la préparation de boissons à base de lait (Voyant fixe: indique que la fonction "vapeur" a été sélectionnée; Voyant clignotant: indique qu'il faut tourner le bouton vapeur; voyant progressif (fading): l'appareil est en cours de chauffage)
- B5. Touche : pour préparer 1 tasse de café court (Voyant fixe: indique que cette préparation a été sélectionnée)
- B6. Touche : pour préparer 2 tasses de café court (Voyant fixe: indique que cette préparation a été sélectionnée)

- B7. Touche : pour préparer 1 tasse de café (Voyant fixe: indique que cette préparation a été sélectionnée)
- B8. Touche : pour préparer 2 tasses de café (Voyant fixe: indique que cette préparation a été sélectionnée)
- B9. Touche **LONG**: Touche: pour préparer 1 tasse de café LONG (Voyant fixe: indique que cette préparation a été sélectionnée)
- B6. Bouton de sélection: tourner pour sélectionner le goût du café souhaité ou pour sélectionner la préparation avec du café pré-moulu

### 4.3 Description des accessoires

(page 2 - C )

- C1. Bande réactive
- C2. Doseur à café
- C3. Détartrant
- C4. Filtre adoucisseur

### 4.4 Description des voyants



Il indique la présence d'une alarme sur le panneau de contrôle (voir § «20. Signification des voyants»).



Voyant fixe: il indique l'absence du tiroir à marc de café: réinsérer le tiroir;

Voyant clignotant: il indique que le tiroir à marc de café est plein et qu'il faut le vider;



Voyant fixe: il indique l'absence du réservoir d'eau;

Voyant clignotant: il indique que l'eau dans le réservoir n'est pas suffisante.

### ECO

Indique que la modalité "Économie d'énergie" est activée.

## 5. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

### 5.1 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.

### 5.2 Installation de l'appareil

#### Attention !

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

- 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.

- La machine émet de la chaleur dans son 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 pénétration d'eau dans l'appareil pourrait l'endommager.  
Ne pas placer l'appareil à proximité de robinets d'eau ou d'éviers.
- Positionner le cordon d'alimentation afin qu'il ne soit pas abîmé par des arrêtes tranchantes ou par le contact avec des surfaces chaudes (par ex. plaques électriques).

### 5.3 Branchement de l'appareil



#### **Attention !**

S'assurer que la tension du secteur correspond 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, ayant une intensité minimum de 10A et munie 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, par un personnel qualifié.

### 5.4 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.
  - Nous conseillons de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le chapitre «17. Programmation de la dureté de l'eau». Procéder en suivant les instructions indiquées :
1. Extraire le réservoir d'eau (A9), le remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau fraîche (fig. 1A), remettre ensuite le réservoir (fig. 1B).
  2. Placer un récipient d'une capacité minimum de 100 ml au-dessous de la buse à cappuccino (A18) (fig. 2).
  3. Brancher la machine au secteur (fig. 3) et s'assurer que l'interrupteur général (A8), placé sur l'arrière de cette dernière, soit enfoncé (fig. 4).
  4. Sur le panneau de contrôle (B), la touche  (B4- fig. 5).
  5. Positionner le bouton vapeur (A20) sur I (fig. 6): l'appareil fait couler de l'eau à travers la buse à cappuccino puis s'éteint.
  6. Remettre le bouton vapeur sur laRemettre le bouton vapeur sur la **0**.

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



#### **Nota Bene :**

- À la première utilisation de la machine, il faut faire 4-5 cafés ou 4-5 cappuccinos avant d'obtenir un résultat satisfaisant.
- Pour savourer un café encore meilleur et obtenir des performances optimales de la machine, nous conseillons d'installer le filtre adoucisseur (C4) en suivant les indications du chapitre «11. préparation du café». Si le modèle n'est pas fourni avec le filtre, il est possible de le demander aux centres d'assistance agréés De'Longhi.

## 6. ALLUMAGE DE L'APPAREIL



#### **Nota Bene :**

- Avant de mettre l'appareil en marche, s'assurer que l'interrupteur général (A8) placé sur l'arrière de ce dernier, soit enfoncé (fig. 4).
- À 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 ces cycles.



#### **Risque de brûlures !**

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des bacs verseurs des buses à café (A12); elle sera récupérée dans l'égouttoir (A17). Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche  (B2 - fig. 7): la touche 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 en température quand toutes les touches s'éclairent pour signaler que toutes les fonctions sont disponibles.

## 7. ARRÊT DE L'APPAREIL

À chaque extinction, l'appareil effectue un rinçage automatique qui ne peut être interrompu.



#### **Risque de brûlures !**

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des bacs verseurs de la buse à café (A12).

Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (B2 - fig. 7). L'appareil effectue le rinçage puis s'éteint (stand-by).



#### **Nota Bene :**

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, appuyer aussi sur l'interrupteur (A8 - fig. 4).

### **Attention !**

Pour éviter d'endommager l'appareil, mettre l'interrupteur général sur la pos. **0** seulement après avoir éteint l'appareil avec la touche .

## 8. ARRÊT AUTOMATIQUE

Il est possible de programmer l'arrêt automatique pour faire en sorte que l'appareil s'éteigne après 15 ou 30 minutes ou bien après 1, 2 ou 3 heures.

Pour reprogrammer l'arrêt automatique, procéder comme suit :

1. Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général (A8) enfoncé, appuyer sur la touche   (B8) et la maintenir appuyée jusqu'à l'éclairage des voyants sur le tableau de commande;

2. Appuyer sur la touche  (B5) jusqu'à l'éclairage des voyants correspondant à l'intervalle de temps après lequel l'appareil devra s'éteindre automatiquement:

15 minutes **ECO**

30 minutes **ECO** 

1 heure **ECO**  

2 heures **ECO**   

3 heures **ECO**    

3. Appuyer sur la touche  (B7) pour confirmer la sélection; les voyants s'éteignent.

## 9. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver la modalité économie d'énergie. Lorsque la fonction est active, elle garantit une consommation d'énergie moindre, conformément aux normes européennes en vigueur.

La modalité économie d'énergie est active quand le voyant **ECO** est éclairé.

1. Avec la machine éteinte mais avec l'interrupteur (A8) enfoncé, appuyer sur la touche  (B8) et la maintenir appuyée jusqu'à l'éclairage du voyant **ECO** (fig. 8).

2. Pour désactiver la fonction, appuyer sur la touche  (B5): le voyant **ECO** s'éteint.

3. Pour réactiver la fonction, appuyer à nouveau sur la touche  : le voyant **ECO** s'éclaire en mode fixe.

4. Appuyer sur la touche  (B7) pour confirmer la sélection; le voyant **ECO** s'éteint.

### **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.

## 10. FILTRE ADOUCISSEUR

Certains modèles sont dotés d'un filtre adoucisseur (C4) : si le modèle n'en est pas doté, il est conseillé de l'acheter auprès des centres d'assistance agréés De'Longhi.

### **Attention:**

- Conserver en lieu frais et sec et ne pas exposer au soleil.
- Une fois déballé, le filtre doit être utilisé immédiatement.
- Enlever le filtre avant de détartre la machine.

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

### 10.1 Installation du filtre

1. Retirer le filtre (C4) de l'emballage ;
2. Tourner le disque du calendrier afin de visualiser les 2 prochains mois d'utilisation (fig. 9);

### **Nota Bene:**

Le filtre a une durée de deux mois si l'appareil est utilisé régulièrement, en revanche, si la machine n'est pas utilisée tout en ayant le filtre installé, celui-ci a une durée de 3 semaines maximum.

3. Pour activer le filtre, faire couler de l'eau du robinet dans l'orifice du filtre comme indiqué sur la figure, jusqu'à ce que l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute (fig. 10) ;
4. Extraire le réservoir de la machine et le remplir d'eau (fig. 1A);
5. Insérer le filtre à l'intérieur du réservoir d'eau et le plonger entièrement en l'inclinant pour permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 11) ;
6. Insérer le filtre dans son logement et l'enfoncer à fond (fig. 12);
7. Refermer le réservoir avec le couvercle (fig. 13) puis réinsérer le réservoir dans la machine.
8. Placer un récipient (capacité min. 500 ml) sous la buse à cappuccino.
9. Positionner le bouton vapeur sur **I** pour faire couler de l'eau chaude;
10. Attendre que la machine produise au moins 500 ml d'eau chaude puis remettre le bouton en position **0**.

### **Nota Bene:**

Parfois, une seule production d'eau chaude ne suffit pas pour installer le filtre et les voyants    s'éclairent pendant l'installation.

Dans ce cas, répéter l'installation en commençant du point 9. Le filtre est maintenant activé et il est possible de continuer à utiliser la machine.

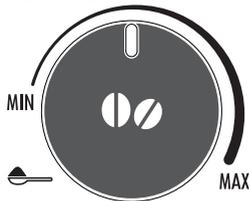
## 10.2 Enlèvement et remplacement du filtre adoucisseur

Quand deux mois se sont écoulés (voir dateur), ou si l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, il faut enlever le filtre (C4) du réservoir (A9) et le remplacer éventuellement avec un autre filtre neuf en répétant l'opération décrite dans le paragraphe précédent.

## 11. PRÉPARATION DU CAFÉ

### 11.1 Sélection du goût du café

Régler la poignée de sélection du goût du café (B10) pour définir le goût souhaité : plus la poignée est tournée dans le sens horaire, plus la quantité de café en grains que la machine moudra 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.



#### **i** Nota Bene :

- À 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.

### 11.2 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 court, en appuyant sur la touche  (B5) (≈40 ml) ;
- café allongé, en appuyant sur la touche  (B7) (≈120 ml) ;
- deux cafés courts, en appuyant sur la touche  (B6) ;

- deux cafés allongés, en appuyant sur la touche  (B8) .

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

- appuyer et maintenir enfoncée la touche dont on souhaite modifier la longueur jusqu'à ce que les touches relatives à la quantité de café (court ou allongé) clignotent: la machine fait couler le café, on peut donc relâcher la touche.
- 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.

#### **i** Nota Bene :

Il est possible de modifier une seule quantité à la fois: la quantité double se met à jour automatiquement.

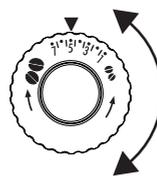
### 11.3 Réglage du moulin à café

Le moulin à café ne doit pas être réglé, du moins au début, car il a été déjà préréglé en usine pour obtenir une distribution correcte 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 du bouton de réglage du degré de mouture (A2 - fig. 14).

#### **i** Nota Bene :

Le bouton de réglage doit être tourné seulement pendant que le moulin à café 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).

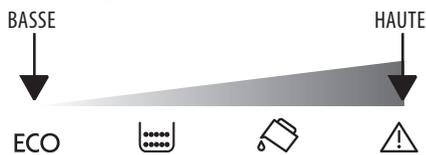
L'effet de cette correction se remarque uniquement après la préparation d'au moins 2 cafés. Si après ce réglage, le résultat souhaité n'a pas été obtenu, il est nécessaire de répéter la correction en tournant le bouton d'un autre cran.

### 11.4 Réglage de la température

Pour modifier la température de l'eau utilisée pour faire le café, procéder de la façon suivante :

1. Avec la machine éteinte mais avec l'interrupteur général (A8) enfoncé (fig. 4), appuyer sur la touche  (B5) et la maintenir appuyée jusqu'à l'éclairage des voyants sur le tableau de contrôle (B) ;

- Appuyer sur l'icône  jusqu'à la sélection de la température souhaitée:



- Appuyer sur la touche  (B7) pour confirmer la sélection; les voyants s'éteignent.

## 11.5 Conseils pour un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud il est conseillé de :

- effectuer un rinçage avant le débit en appuyant sur la touche  /  (B3) : de l'eau chaude sort du bec verseur pour chauffer le circuit interne de la machine et faire couler un café plus chaud;
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude) ;
- régler une température du café plus élevée (voir paragraphe «11.4 Réglage de la température»).

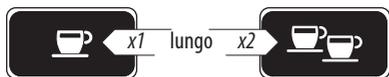
## 11.6 Préparation du café avec du café en grains



### Attention !

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

- Introduire le café en grains dans le bac prévu à cet effet (A7 - fig. 15).
- Placer sous les becs verseurs (A12) :
  - 1 tasse, pour obtenir 1 café (fig. 16) ;
  - 2 tasses, pour obtenir 2 cafés (fig. 17) ;
- Baisser les becs verseurs de sorte à les rapprocher le plus possible des tasses ; la crème sera ainsi meilleure (fig. 18).
- Appuyer sur la touche relative à la distribution souhaitée :



- La préparation commence et la touche sélectionnée reste éclairée sur le panneau de contrôle (B).

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



### Nota Bene :

- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant sur une des touches de distribution éclairées.
- 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).



### Nota Bene :

Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe «11.5 Conseils pour un café plus chaud».



### Attention !

- Si le café sort au goutte à goutte ou s'il est trop liquide, pas assez crémeux ou trop froid, consulter les conseils indiqués dans le chapitre «21. Résolution des problèmes».
- Durant l'utilisation, des voyants pourront s'éclairer sur le panneau de contrôle ; leur signification est détaillée dans le chapitre «20. Signification des voyants».

## 11.7 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu



### Attention !

- Ne jamais introduire du café en grains dans l'entonnoir à café pré-moulu (A6), 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 (C2) 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.

- S'assurer que l'appareil soit allumé.
- Tourner le bouton de sélection du goût du café (B10) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en fin de course, sur la position  (fig. 19).
- S'assurer que l'entonnoir ne soit pas bouché, puis introduire une dose rase de café pré-moulu (fig. 20).
- Placer une tasse sous le bec verseur de la buse à café (A12).
- Appuyer sur la touche de distribution 1 tasse souhaitée ( -B5 ou  -B7).
- La préparation commence.

## 12. PRÉPARATION DU CAFÉ LONG

Le café "LONG" peut être préparé en utilisant tant le café en grains que le café prémoulu.

Suivre les indications des paragraphes précédents pour préparer la machine et appuyer sur la touche **LONG** (B9).

## 13. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO ET DU LAIT CHAUD (NON MOUSSEUX)



### **Risque de brûlures !**

Pendant ces opérations 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 «13.2 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi».

3. Vérifier que l'embout de la buse à cappuccino (A19) soit vers le bas, sur la fonction «CAPPUCCINO» (Fig. 21) ;
4. Appuyer sur la touche  (B4): le voyant progressif (fading) de la touche indique que l'appareil est en cours de chauffage.
5. Plonger la buse à cappuccino (A18) dans le pot à lait.
6. Après quelques secondes, quand le voyant  clignote, tourner la manette vapeur (A20) sur la pos. **I** (fig. 6). De la vapeur sort de la buse à cappuccino, ce qui donne un aspect crémeux au lait et en augmentera le volume ;
7. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, faire tourner le récipient avec de lents mouvements 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 remettant la manette vapeur sur **0**.



### **Risque de brûlures !**

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

9. 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.

Appuyer sur une quelconque touche pour quitter la fonction vapeur.

## 13.1 Préparation du lait chaud (non moussieux)

Pour préparer du lait chaud non moussieux, procéder de la façon décrite dans le paragraphe précédent, en s'assurant que l'embout de la buse à cappuccino soit vers le haut, sur la fonction «HOTMILK»

## 13.2 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi

Nettoyer la buse à cappuccino (A18) 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 pendant quelques secondes en tournant le bouton vapeur (A20) sur **I**. Puis tourner le bouton vapeur sur **0** pour interrompre l'écoulement d'eau chaude.
2. Attendre quelques minutes que la buse à cappuccino refroidisse : tirer la buse à cappuccino vers le bas pour l'extraire (fig. 22).
3. Déplacer l'embout (A19) vers le haut (fig. 23).
4. Tirer la buse vers le bas (fig. 24).
5. Contrôler que les trous indiqués par la flèche en fig. 25 ne soient pas bouchés. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une épingle.
6. Réinsérer la buse, déplacer l'embout vers le bas et réinsérer l'accessoire à cappuccino sur la buse (fig. 26) en le tournant et en le poussant vers le haut, jusqu'à ce qu'il s'accroche.

## 14. PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE



### **Risque de brûlures !**

Ne jamais laisser la machine sans surveillance durant la distribution d'eau chaude. Le tuyau de la buse à cappuccino (A18) chauffe pendant la distribution il faut donc le saisir tenir par la poignée.

1. Placer un récipient sous la buse à cappuccino (le plus près possible pour éviter les éclaboussures).
2. Tourner la manette vapeur (A20) sur la position **I**: la distribution commence.
3. Intermrompre la distribution en tournant la manette vapeur dans la pos. **0**.



### **Nota Bene :**

Si la modalité « Économie d'énergie » est activée, la sortie d'eau chaude pourrait nécessiter quelques secondes d'attente.

## 15. NETTOYAGE

### 15.1 Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- le circuit interne de la machine;
- le tiroir à marcs de café (A13);
- l'égouttoir (A17) et le bac de récupération de la condensation (A14) ;
- le réservoir d'eau (A9),
- bacs verseurs de la buse à café (A12) ;
- la buse à cappuccino (A18) (voir paragraphe «13.2 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi»);
- entonnoir pour l'introduction de café pré-moulu (A6) ;
- l'infuseur (A11), accessible après avoir ouvert le volet de service (A10);
- panneau de contrôle (A1).

#### **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. Le détartrant recommandé par De'Longhi est à base de composants naturels et complètement biodégradable.
- Aucune pièce de la machine ne peut être lavée au lave-vaisselle.
- 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.

### 15.2 Nettoyage du circuit interne de la machine

Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 3-4 jours, il est vivement conseillé, avant de l'utiliser, d'allumer la machine et de faire :

- 2/3 rinçages en appuyant sur la touche  /  (B3);
- couler de l'eau chaude pendant quelques secondes en positionnant le bouton d'eau chaude/vapeur (A20) sur I.

#### **Nota Bene :**

Il est tout à fait normal, après avoir effectué ce nettoyage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marcs (A13).

### 15.3 Nettoyage du tiroir à marcs de café

Le voyant  clignote pour signaler de vider et nettoyer le tiroir à marcs de café (A13). Le voyant continue à clignoter et la machine ne peut distribuer aucun café avant d'avoir nettoyé le tiroir à marcs de café.

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :

- Extraire l'égouttoir (A17) (fig. 27), le vider et le nettoyer ;
- Vider et nettoyer soigneusement le tiroir à marcs en prenant soin d'enlever tous les résidus qui peuvent se déposer au fond;
- Contrôler le bac de récupération de la condensation rouge (A14) et, le cas échéant, le vider.

#### **Attention !**

Pour extraire l'égouttoir, 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 marc de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.

### 15.4 Nettoyage de l'égouttoir et du bac de récupération de la condensation

#### **Attention !**

Si l'égouttoir (A17) n'est pas régulièrement vidé, l'eau peut déborder et pénétrer à l'intérieur de la machine ou sur le côté. Ceci peut endommager la machine, le plan d'appui ou la zone autour.

Le bac de récupération est doté d'un flotteur rouge (A16) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 28). Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau repose-tasses (A15), il faut vider le bac et le nettoyer.

Pour retirer l'égouttoir :

1. Extraire l'égouttoir et le tiroir à marc de café (A13) (fig. 27) ;
2. Vider l'égouttoir et le tiroir à marcs de café, puis les laver ;
3. Contrôler le récipient de récupération de la condensation et, s'il est plein, le vider.
4. Remettre en place l'égouttoir ainsi que le tiroir à marcs de café.

### 15.5 Nettoyage interne de la machine

#### **Risque de décharges électriques !**

Avant de réaliser les opérations de nettoyage des parties internes, la machine doit être éteinte (voir le chapitre «7. Arrêt de l'appareil») 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 l'égouttoir (A13) extrait) ne soit pas sale. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'une éponge;
2. Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 29).

## 15.6 Nettoyage du réservoir d'eau

Nettoyer périodiquement (environ une fois par mois) le réservoir d'eau (A9) à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de nettoyant doux.

## 15.7 Nettoyage des becs verseurs de café

1. Nettoyer régulièrement les becs verseurs de la buse à café (A12) en utilisant une éponge ou un chiffon (fig. 30A).
2. Contrôler que les trous des becs verseurs de café ne soient pas bouchés. Si nécessaire, enlever les dépôts de café à l'aide d'un cure-dents (fig. 30B).

## 15.8 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 pré-moulu (A6) ne soit pas bouché. Si nécessaire, enlever les dépôts de café.

## 15.9 Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur (A11) 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'arrêt (voir chapitre «7. Arrêt de l'appareil».
2. Extraire le réservoir d'eau (A9);
3. Ouvrir le volet infuseur (A10 - fig. 31) situé sur le côté droit ;
4. Pousser vers l'intérieur les deux boutons de décrochage tout en tirant l'infuseur vers l'extérieur pour l'extraire (fig. 32) ;

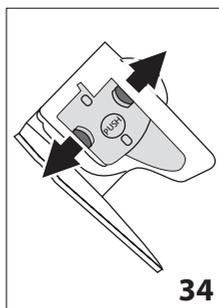
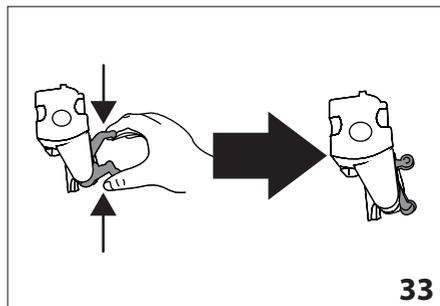
### **Attention !**

NETTOYER L'INFUSEUR SANS UTILISER DE NETTOYANTS, IL POURRAIT S'ABÎMER.

5. Plonger pendant environ 5 minutes l'infuseur dans l'eau puis le rincer sous le robinet ;
6. Nettoyer les éventuels résidus de café sur le support où s'appuie l'infuseur.
7. Après le nettoyage, remettre l'infuseur en l'enfilant dans le support puis appuyer sur PUSH jusqu'à entendre le clic 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 (fig. 33).



8. Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons rouges se soient levés (fig. 34) ;
9. Fermer le volet infuseur.
10. Réinsérer le réservoir d'eau

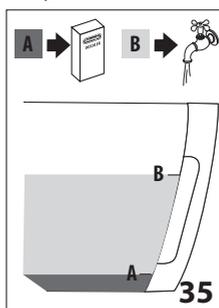
## 16. DÉTARTRAGE

Détartrer la machine quand la touche  (B3) clignote sur le panneau de contrôle (B).

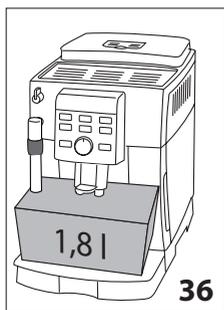
### **Attention !**

- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant (C3) indiquées sur l'emballage du détartrant.
- Il est recommandé d'utiliser exclusivement du détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants non appropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, peuvent entraîner l'apparition de défauts non couverts par la garantie du producteur.

1. Allumer la machine et attendre qu'elle soit prête à l'emploi ;
2. Vider l'égouttoir (A17), le bac à marcs (A13) et réinsérer le tout dans la machine;
3. Vider complètement le réservoir d'eau (A9) en enlevant, si présent, le filtre adoucisseur (C4).



4. Verser le détartrant (C3) dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau A (correspondant à un emballage de 100 ml) imprimé à l'intérieur du réservoir puis ajouter un litre d'eau jusqu'au niveau B (fig. 35); réinsérer le réservoir dans la machine ;



5. Positionner sous la buse à cappuccino (A18) et le bec verseur de la buse à café (A12) un récipient d'une capacité minimum de 1,8 litres (fig. 36);
6. Attendre que les voyants d'écoulement du café soient éclairés en mode fixe;

7. Appuyer sur la touche  (B3) et la maintenir enfoncée au moins 5 secondes pour confirmer l'introduction de la solution et lancer le détartrage: le voyant de la touche reste éclairé en mode fixe pour indiquer le lancement du programme de détartrage;
8. Le voyant  (B4) clignote pour signaler de positionner le bouton eau chaude/vapeur (A20) sur I.

### **Attention! Risque de brûlures**

De l'eau chaude contenant des acides sort de la buse à cappuccino et du bec verseur de café. Éviter tout contact avec cette solution.

9. Après avoir positionné le bouton sur I, le programme de détartrage commence et le détartrant coule aussi bien de la buse à cappuccino que du bec verseur de café et effectue automatiquement toute une série de rinçages à intervalles pour éliminer les résidus de calcaire de l'intérieur de la machine;

Après environ 25 minutes, l'appareil interrompt le détartrage et le  clignote: tourner le bouton d'eau chaude/vapeur sur 0;

10. L'appareil est maintenant prêt pour un processus de rinçage avec de l'eau fraîche. Vider le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante et extraire le réservoir d'eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et l'insérer dans la machine: le voyant  clignote;
11. Après l'avoir vidé, positionner sous la buse à cappuccino et le bec verseur de café (fig. 36) le récipient utilisé pour collecter la solution détartrante;
12. Positionner le bouton eau chaude/vapeur sur I pour commencer le rinçage: l'eau chaude sort d'abord de la buse à cappuccino puis du bec verseur.
13. Quand le réservoir d'eau est complètement vide le voyant  clignote: positionner ensuite le bouton d'eau chaude/vapeur sur 0;
14. Vider le récipient utilisé pour recueillir l'eau de rinçage et extraire le réservoir d'eau, remettre le filtre adoucisseur s'il

a été enlevé précédemment, remplir le réservoir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et l'insérer dans la machine: le voyant  clignote;

15. Après l'avoir vidé, positionner sous la buse à cappuccino le récipient utilisé pour collecter l'eau de rinçage;
16. Positionner le bouton eau chaude/vapeur sur I: l'appareil reprend le rinçage seulement par la buse à cappuccino.
17. À la fin, le voyant  clignote sur le panneau de contrôle: tourner le bouton d'eau chaude/vapeur sur la position 0;
18. Remplir le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX et le remettre dans la machine.

L'opération de détartrage est terminée.

### **Nota Bene:**

- Si le cycle de détartrage ne se termine pas correctement (ex. coupure de courant), nous conseillons de répéter le cycle.
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué le détartrage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marcs (A13).

## 17. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

L'opération de détartrage s'impose après une période de fonctionnement prédéfinie qui dépend de la dureté de l'eau programmée.

La machine est pré-configurée 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.

### 17.1 Mesure de la dureté de l'eau

1. Retirer la bande réactive (C1) « TOTAL HARDNESS TEST » fournie de son emballage, avec les instructions en langue anglaise.
2. Plonger entièrement la bande réactive dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
3. 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 1 niveau.

Niveau 1  

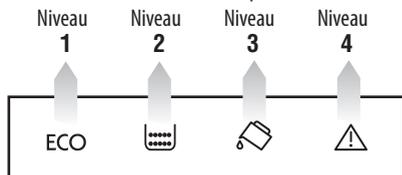
Niveau 2  

Niveau 3  

Niveau 4  

## 17.2 Réglage de la dureté de l'eau

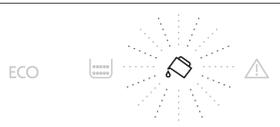
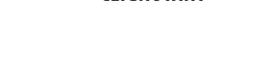
1. S'assurer que la machine soit éteinte mais branchée au réseau électrique et avec l'interrupteur général positionné sur I);
2. Appuyer sur la touche  (B3) appuyée pendant au moins 6 secondes: les voyants ECO    s'éclairent simultanément;
3. Appuyer sur la touche  (B5) pour programmer la dureté réelle (le niveau détecté par la bande réactive);



4. Appuyer sur la touche  (B7) pour confirmer la sélection.

La machine est maintenant reprogrammée selon le nouveau réglage de la dureté de l'eau.

## 20. SIGNIFICATION DES VOYANTS

VOYANT VISUALISÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
 <b>CLIGNOTANT</b>	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir (A9).	Remplir le réservoir d'eau et l'insérer correctement, en l'enfonçant au maximum jusqu'à son accrochage.
 <b>CLIGNOTANT</b>	Le réservoir (A9) n'est pas inséré correctement.	Insérer correctement le réservoir en l'enfonçant à fond.
 <b>CLIGNOTANT</b>	Le tiroir de marcs à café (A13) est plein.	Vider le tiroir à marcs, l'égouttoir (A17) et effectuer le nettoyage, puis les réinsérer. Important : lors de l'extraction de l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le bac à marc de café même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le tiroir à marcs de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.
 <b>CLIGNOTANT</b>	Après le nettoyage, le tiroir à marcs de café (A13) n'a pas été inséré.	Extraire l'égouttoir (A17) et insérer le tiroir à marcs de café.
 <b>CLIGNOTANT</b>	La fonction « café pré-moulu » a été sélectionnée mais l'entonnoir (A6) est vide.	Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir ou désélectionner la fonction pré-moulu.

## 18. DONNÉES TECHNIQUES

Tension:..... 220-240 V~ 50/60 Hz max. 10 A  
 Puissance: ..... 1450 W  
 Pression: ..... 1,5 MPa (15 bars)  
 Capacité du réservoir d'eau:..... 1,8 l  
 Dimensions LxPxH..... 240x430x350 mm  
 Longueur cordon d'alimentation:..... 1150 mm  
 Poids 8,9 kg  
 Capacité max. du bac à grains: ..... 250 g



L'appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- Règlement européen Mode veille 1275/2008
- Les matériaux et les objets destinés à être en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.

## 19. ÉLIMINATION



Ne pas jeter l'appareil avec les déchets ménagers mais l'amener dans une déchetterie officielle.

 <p><b>CLIGNOTANT</b></p>	<p>La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.</p>	<p>Répéter l'écoulement du café et tourner d'un cran, vers le numéro 7 et dans le sens horaire, le bouton de réglage de la mouture (A2 - fig. 14), 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 le bouton de réglage d'un autre cran (voir § «11.3 Réglage du moulin à café»). Si le problème persiste, tourner la manette vapeur sur la position I et faire couler un peu d'eau par la buse à cappuccino (A18).</p>
	<p>En présence du filtre adoucisseur (C4) une bulle d'air a pu être relâchée à l'intérieur du circuit et en a bloqué la distribution.</p>	<p>Faire couler un peu d'eau en positionnant le bouton vapeur (A20) sur I jusqu'à ce que le flux soit régulier.</p>
 <p><b>ROUGE ET BLANC CLIGNOTENT EN S'ALTERNANT</b></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 chapitre «16. Détartrage»</p>
 <p><b>CLIGNOTANT</b></p>	<p>Trop de café a été utilisé.</p>	<p>Sélectionner un goût plus léger ou bien réduire la quantité de café pré-moulu puis demander à nouveau l'écoulement de café.</p>
 <p><b>CLIGNOTANT</b></p>	<p>Le café en grains est terminé.</p>	<p>Remplir le réservoir à grains (A7).</p>
 <p><b>CLIGNOTANT</b></p>	<p>L'entonnoir pour le café pré-moulu (A6) s'est bouché.</p>	<p>Vider l'entonnoir à l'aide d'un couteau de la façon décrite dans le par. «15.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu».</p>
 <p><b>CLIGNOTANT</b></p>	<p>L'infuseur (A11) n'a pas été remis après le nettoyage.</p>	<p>Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le § «15.9 Nettoyage de l'infuseur».</p>
 <p><b>CLIGNOTANT</b></p>	<p>L'intérieur de la machine est très sale.</p>	<p>Nettoyer soigneusement la machine de la façon décrite dans le chap. «15.1 Nettoyage de la machine». Si après le nettoyage, la machine affiche encore le message, s'adresser à un centre d'assistance.</p>
 <p><b>CLIGNOTANT</b></p>	<p>Indique de tourner le bouton d'eau chaude/vapeur (A20).</p>	<p>Tourner le bouton d'eau chaude/vapeur.</p>

## 21. RÉOLUTION 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.

PROBLÈME	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 ou rinçage).
	Les circuits intérieurs de la machine se sont refroidis car 2/3 minutes se sont écoulées depuis le dernier café.	Avant de faire le café, appuyer sur la touche de rinçage  /  (B3).
Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème.	Le café est moulu trop grossièrement.	Tourner le bouton de réglage de la mouture (A2) d'un cran vers le numéro 1 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 14). Procéder d'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 § «11.3 Réglage du moulin à café»).
	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 le bouton de réglage de la mouture (A2) d'un cran, vers le numéro 7 et dans le sens des aiguilles d'une montre, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 14). Procéder d'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 § «11.3 Réglage du moulin à café»).
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs verseurs de la buse.	Les becs verseurs de la buse à café (A12) sont bouchés.	Nettoyer les becs à l'aide d'un cure-dent.
Le lait mousseux 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, tenter de changer de marque de lait.
Le lait n'est pas émulsionné.	La buse à cappuccino (A18) est sale.	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du § «13.2 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi».
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 n'est pas branchée à la prise.	Brancher la fiche à la prise (fig. 3).
	L'interrupteur général (A8) n'est pas allumé.	Positionner l'interrupteur général sur I (fig. 4).