

SOMMAIRE

1. CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ	24
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	25
2.1 Symboles utilisés dans ce mode d'emploi	25
2.2 Utilisation conforme à la destination.....	25
2.3 Mode d'emploi	25
3. INTRODUCTION.....	25
3.1 Lettres entre parenthèses.....	25
3.2 Problèmes et réparations	25
4. DESCRIPTION.....	26
4.1 Description de l'appareil	26
4.2 Description du panneau de contrôle.....	26
4.3 Description des accessoires	26
4.4 Description des voyants.....	26
5. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	26
5.1 Contrôle de la machine.....	26
5.2 Installation de l'appareil	27
5.3 Raccordement de l'appareil.....	27
5.4 Première mise en service de l'appareil	27
6. ALLUMAGE DE L'APPAREIL	27
7. ARRÊT DE L'APPAREIL	28
8. RÉGLAGES DU MENU	28
8.1 Détartrage	28
8.2 Arrêt automatique.....	28
8.3 Réglage de la température.....	28
8.4 Économie d'énergie.....	28
8.5 Réglage de la dureté de l'eau	28
8.6 Installer le filtre.....	29
8.7 Remplacement du filtre	29
8.8 Valeurs d'usine (reset).....	29
8.9 Statistiques	29
9. PRÉPARATION DU CAFÉ	29
9.1 Sélection du goût du café.....	29
9.2 Sélection de la quantité de café dans la tasse.....	29
9.3 Personnalisation de la quantité de mon café..	29
9.4 Réglage du moulin à café.....	30
9.5 Conseils pour obtenir un café plus chaud	30
9.6 Préparation du café avec du café en grains..	30
9.7 Préparation du café avec du café pré-moulu	30
10. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO.....	31
10.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi.....	31
11. PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE	31
12. NETTOYAGE	32
12.1 Nettoyage de la machine	32
12.2 Nettoyage du circuit interne de la machine	32
12.3 Nettoyage du bac à marcs de café	32
12.4 Nettoyage de l'égouttoir et du bac de récupération de la condensation	32
12.5 Nettoyage interne de la machine	32
12.6 Nettoyage du réservoir d'eau	32
12.7 Nettoyage des becs verseurs de café	33
12.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu.....	33
12.9 Nettoyage de l'infuseur.....	33
13. DÉTARTRAGE	33
14. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU	34
14.1 Mesure de la dureté de l'eau	34
14.2 Réglage de la dureté de l'eau	35
15. FILTRE ADOUCISSEUR (SI PRÉVU).....	35
15.1 Installation du filtre	35
15.2 Remplacement du filtre	35
15.3 Enlever le filtre	36
16. DONNÉES TECHNIQUES.....	36
17. ÉLIMINATION.....	36
18. SIGNIFICATION DES VOYANTS	36
19. RÉOLUTION DES PROBLÈMES	38

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 connaissances nécessaires, à condition d'être surveillées ou d'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 la maintenance, 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. Son usage n'est pas prévu dans: locaux cuisine pour le personnel des magasins, bureaux et autres lieux de travail, agritourismes, hôtels, motels et autres structures de réception, chambres à louer.
- Afin de prévenir tout risque, si la prise ou le cordon sont abîmés, faites-les remplacer exclusivement par l'Assistance Technique.

SEULEMENT POUR LES MARCHÉS EUROPÉENS:

- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des 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 connaissances nécessaires, à condition d'être surveillées ou d'avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et compris les risques inhérents.
- Les enfants ne devraient 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 indiquant ce symbole deviennent chaudes durant l'utilisation (le symbole est présent uniquement sur certains modèles)

2. CONSIGNES 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 de ces consignes de sécurité peut être la cause de lésions dues à une décharge électrique dangereuse, voire mortelle.



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 même graves.



Nota Bene :

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



Danger!

La machine fonctionne à l'électricité, elle peut donc produire des décharges électriques.

Respecter les consignes de sécurité suivantes :

- Ne pas toucher la machine avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas toucher la prise avec les mains mouillées.
- S'assurer que la prise de courant utilisée est toujours parfaitement accessible, pour pouvoir débrancher la machine en cas de besoin.
- Pour débrancher la fiche de la prise, agir directement sur la fiche. Ne jamais tirer sur le câble, il pourrait s'abîmer.
- Pour débrancher complètement l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant.
- En cas de pannes de la machine, ne pas tenter de la réparer. Éteindre la machine, retirer la fiche de la prise et appeler le service d'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 :

Ne pas laisser l'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé) à 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.

Attention aux éclaboussures d'eau ou à 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 fabriqué pour préparer du café et réchauffer des boissons.

Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et donc dangereuse. Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant d'un usage 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 aux 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, chercher avant tout à les résoudre en suivant les consignes indiquées dans les chapitres "18. Signification des voyants" et "19. 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







(pag. 3 - A)

- A1. Panneau de contrôle
- A2. Manette de réglage du degré de mouture
- A3. Plateau pour tasses
- A4. Couvercle du conteniteur des grains
- A5. Couvercle de l'entonnoir pour le café pré-moulu
- A6. Entonnoir pour le café pré-moulu
- A7. Réservoir à grains
- A8. Interrupteur général (ON/OFF)
- A9. Réservoir d'eau
- A10. Volet infuseur
- A11. Infuseur
- A12. Bec verseur café (hauteur réglable)
- A13. Bac à marcs de café
- AA14. 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. Manette vapeur/eau chaude

4.2 Description du panneau de contrôle

(pag. 2 - B)

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









- B1. Voyants
- B2. Touche  : pour allumer ou éteindre la machine (stand by)
- B3. Touche **P** pour accéder au menu
- B4. Touche  : pour faire le rinçage
(Lors de l'accès au MENU de programmation, elle a la fonction de la touche « ECHAP » : appuyer dessus pour quitter la fonction sélectionnée et revenir au menu principal)
- B5. Manette de sélection : tourner pour sélectionner la quantité de café souhaitée. (Lors de l'accès au MENU de programmation : tourner pour sélectionner la fonction souhaitée).
- B6. Touche de sélection de l'arôme  : appuyer dessus pour sélectionner le goût du café
- B7. Touche  : pour préparer 1 tasse de café avec les programmations affichées.
- B8. Touche  : pour préparer 2 tasses de café avec les programmations affichées
- B9. Touche  pour distribuer la vapeur pour la préparation de boissons à base de lait. (Lors de l'accès au MENU : touche « OK » pour confirmer la rubrique sélectionnée)

4.3 Description des accessoires

(pag. 2 - C)

- C1. Bandelette réactive « Total hardness test »
- C2. Doseur à café
- C3. Flacon de détartrant
- C4. Filtre adoucisseur (présent sur certains modèles)
- C5. Pinceau pour le nettoyage

4.4 Description des voyants

-  Voyant clignotant : il indique que la machine est en cours de chauffage ou en phase de rinçage.
-  Il indique que la machine est en train de préparer deux tasses de café.
- E** Indique que la modalité "Économie d'énergie" est activée.
-  Voyant fixe : indique que la fonction « vapeur » est sélectionnée;
Voyant clignotant : il indique qu'on doit tourner manette vapeur.
-  Il indique la présence d'une alarme sur le panneau de contrôle (voir par. « Signification des voyants »).
-  Voyant clignotant : il indique que le filtre adoucisseur doit être remplacé.
-  Voyant fixe : il indique l'absence du bac à marcs de café : réinsérer le bac;
Voyant clignotant : il indique que le bac à marcs de café est plein et qu'il faut le vider; Voyant fixe : il indique l'absence du réservoir d'eau;
-  Voyant fixe : il indique que l'absence du réservoir d'eau;
Voyant clignotant : il indique qu'il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir.
-  Voyant clignotant : il indique que l'appareil doit être détartré (voir par. « Détartrage »).
- < ESC** Indique la touche à appuyer pour quitter le menu de programmation ou bien la fonction sélectionnée.
- OK >** Indique la touche à appuyer pour confirmer la fonction sélectionnée à l'intérieur du menu de programmation.

5. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

5.1 Contrôle de la machine

Après avoir débarrassé la machine, il faut s'assurer qu'elle est intacte et dotée 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 !

Au moment d'installer l'appareil, respecter les consignes de sécurité suivantes:

- L'appareil peut se détériorer si l'eau qu'il contient gèle. 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 introduction d'eau d'ans l'appareil pourrait l'endommager. Ne pas placer l'appareil à proximité de robinets d'eau ou d'éviers.
- Rangez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne soit pas touché par des arêtes tranchantes ni par des surfaces chaudes (plaques électriques).

5.3 Raccordement 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 exclusivement à une prise de courant convenablement installée, ayant une intensité minimale de 10 A et munie d'une mise à la terre efficace.

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

5.4 Première mise en service 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 chapitre «14. Programmation de la dureté de l'eau».

Procéder par conséquent 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 l'appareil au secteur et appuyer sur l'interrupteur général (A8) situé au dos de l'appareil I (fig. 3).
4. Sur le panneau de contrôle (A1), le voyant  (fig. 4) clignote..
5. Tourner la manette vapeur (A19) sur la position "I" (fig. 5) et appuyer sur la touche  (B9) pour confirmer (fig. 6): l'appareil fait couler de l'eau par la buse à cappuccino puis s'éteint.
6. Remettre la manette vapeur sur la pos. "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, il est conseillé d'installer le filtre adoucisseur (C4) en suivant les indications du chapitre "15. FILTRE ADOUCISSEUR". 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 positionné sur I (fig. 3).
- **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 de café (A12) elle sera récupérée dans le bac de récupération situé au-dessous (A17). Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur le bouton  (B2 - fig. 7): le voyant  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 touches de distribution de café s'allument.

7. ARRÊT DE L'APPAREIL

À 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 bacs verseurs de 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). Si prévu, l'appareil effectue le rinçage puis s'éteint.

Nota Bene :

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, nous conseillons de positionner l'interrupteur général sur **0** (fig. 3).

Attention !

Pour éviter d'endommager l'appareil, mettre l'interrupteur général (A8-fig. 3) sur la pos. **0** seulement après avoir éteint l'appareil avec la touche .

8. RÉGLAGES DU MENU

Le menu programmation est accessible en appuyant sur la touche **P** (B3) ; les rubriques sélectionnables à partir du menu sont : Détartrage, Arrêt automatique, Définir température, Économie d'énergie, Dureté de l'eau, Installer le filtre, Remplacer le filtre, Valeurs d'usine, Statistiques.



8.1 Détartrage

Pour les instructions concernant le détartrage, consulter le chapitre «13. DÉTARTRAGE».

8.2 Arrêt 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 :

1. Appuyer sur la touche **P** (B3) pour entrer dans le menu ;
2. Tourner la manette de sélection (B5- fig. 8) jusqu'à l'éclairage du voyant  ;
3. Appuyer sur la touche  (B9) pour sélectionner la fonction ;
4. Tourner la manette de sélection jusqu'à l'éclairage des voyants correspondant au nombre d'heures après lesquelles l'appareil devra s'éteindre automatiquement :



15 minutes    

30 minutes    

1 heure    

2 heures    



3 heures    

5. Appuyer sur la touche  pour confirmer ;
6. Appuyer ensuite sur la touche  (B4) pour quitter le menu.

L'arrêt automatique est ainsi reprogrammé.

8.3 Réglage de la température



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

1. Appuyer sur la touche **P** (B3) pour entrer dans le menu ;
2. Tourner la manette de sélection (B5) jusqu'à l'éclairage du voyant  ;
3. Appuyer sur la touche  (B9) ;
4. Tourner la manette de sélection jusqu'à l'éclairage des voyants correspondant à la température souhaitée, c'est-à-dire :

BASSE    





MOYENNE    

HAUTE    

5. Appuyer sur la touche  pour confirmer ;
6. Appuyer ensuite sur la touche  (B4) pour quitter le menu.

8.4 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.

1. Appuyer sur la touche **P** (B3) pour entrer dans le menu ;
2. Tourner la manette de sélection jusqu'à l'éclairage du voyant **E**.
3. Appuyer sur la touche  (B9) : le voyant **OK** clignote.
4. Appuyer sur la touche  pour activer la fonction d'économie d'énergie ou la touche  (B4) pour la désactiver ;
5. Appuyer ensuite sur la touche  pour quitter le menu. Quand la fonction est active, le voyant **E** reste éclairé.

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.

8.5 Réglage de la dureté de l'eau

Pour les instructions concernant le réglage de la dureté de l'eau, consulter le paragraphe "14.2. Réglage de la dureté de l'eau".

8.6 Installer le filtre





Pour les instructions concernant l'installation du filtre (C4), consulter le paragraphe "15.1. Installation du filtre".

8.7 Remplacement du filtre

Pour les instructions concernant le remplacement du filtre (C4), consulter le paragraphe "15.2. Remplacement du filtre".







8.8 Valeurs d'usine (reset)

Cette fonction permet de rétablir toutes les configurations du menu et toutes les programmations des quantités en revenant aux valeurs d'usine.

1. Appuyer sur la touche **P** (B3) pour entrer dans le menu ;
2. Tourner la manette de sélection (B5) jusqu'à l'éclairage des voyants   ;
3. Appuyer sur la touche  (B9): le voyant **OK** clignote ;
5. Appuyer sur la touche  pour confirmer et quitter ;

8.9 Statistiques


Cette fonction permet de visualiser les données statistiques de la machine. Pour les visualiser, procéder comme suit :

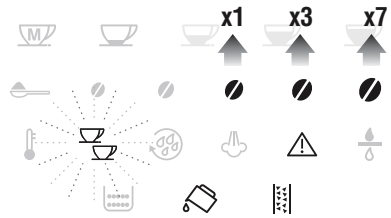
1. Appuyer sur la touche **P** (B3) pour entrer dans le menu ;
2. Tourner la manette de sélection (B5) jusqu'à l'éclairage du voyant  ;
3. Appuyer sur la touche  (B9) ;
4. En tournant sur la manette de sélection l'appareil on fait clignoter le voyant respectif et les informations suivantes s'affichent:
 -  le nombre de cafés préparés ;
 -  le nombre de détartrages effectués ;
 -  le nombre de litres d'eau total distribués ;
 -  le nombre de fois que le filtre adoucisseur a été remplacé
5. Les quantités sont signalées par le clignotement des grains, selon cet ordre :

DIZAINES DE


MILLIERS MILLIER CENTAINE DIZAINE UNITÉ



Exemple: pour connaître le nombre de cafés préparés. Accéder au menu et sélectionner le voyant .



Compter les clignotements des grains: 137 cafés ont été préparés.

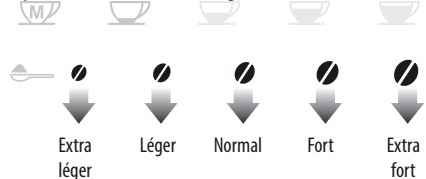
6. Appuyer ensuite deux fois sur la touche  (B4) pour quitter le menu.


9. PRÉPARATION DU CAFÉ

9.1 Sélection du goût du café

La machine est réglée en usine pour faire du café au goût normal.

Il est possible de sélectionner les goûts suivants :



Pour changer de goût, appuyer plusieurs fois sur la touche  (B6 - fig. 9) jusqu'à ce que le goût voulu s'affiche.

9.2 Sélection de la quantité de café dans la tasse


La machine est réglée en usine pour faire du café normal.




Pour sélectionner la quantité de café, tourner la manette de sélection (B5 - fig. 8) jusqu'à ce que le voyant relatif à la quantité de café voulue s'allume :



9.3 Personnalisation de la quantité de mon café

La machine est pré-réglée en usine pour faire 30 ml de café en mode « mon café ». Si vous souhaitez modifier cette quantité, procéder comme suit :

1. Placez une tasse sous les buses du distributeur de café (A12 - fig. 10).
2. Tourner la manette de sélection (B5 - fig. 8) jusqu'à l'éclairage du voyant  ;

- Appuyez et maintenez la touche de distribution 1 tasse  (B7- fig. 11) jusqu'à ce que le voyant  commence à clignoter et la machine commence à distribuer le café: puis relâcher la touche ;
- Dès que le café dans la tasse atteint le niveau voulu, appuyer sur la touche 1 tasse  (fig. 11).

À ce stade la quantité de café est programmée selon le nouveau réglage.

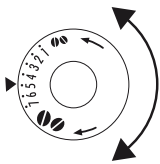
9.4 Réglage du moulin à café

La machine à café ne doit pas être réglée, du moins au début, car elle a déjà été réglée en usine de manière à obtenir une distribution correcte de café.

Toutefois, si après avoir fait les premiers cafés, la distribution est trop dense et avec peu de crème ou trop lente (par gouttes), il est nécessaire d'effectuer une correction avec la manette de réglage du degré de mouture (fig. 12).

Nota Bene :

La manette de réglage (A2) doit être tournée uniquement lorsque le moulin à café est en marche.



Si le café sort trop lentement ou ne sort pas du tout, tourner d'un cran vers le numéro 7 dans le sens des aiguilles d'une montre.


Pour obtenir, au contraire, une distribution du café plus dense et un meilleur aspect de la crème, tourner d'un

cran dans le sens horaire vers le numéro 1 (pas plus d'un cran à la fois, sinon le café sortira par gouttes).

L'effet de cette correction ne se voit qu'après la distribution d'au moins 2 café successifs. Si après ce réglage le résultat voulu n'est pas obtenu, il est nécessaire de répéter la correction en tournant la manette d'un autre cran.

9.5 Conseils pour obtenir un café plus chaud



Pour obtenir un café plus chaud, il est recommandé de :

- effectuer un rinçage, avant la distribution, en appuyant sur la touche  (B4): du distributeur (A12) sort de l'eau chaude qui réchauffe le circuit interne de la machine et fait en sorte que le café distribué soit plus chaud ;
- Chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude).
- régler une température du café plus haute (voir le paragraphe «8.3 Réglage de la température»).

9.6 Préparation du café avec du café en grains





Attention !

Ne pas utiliser de grains de café torréfiés ou caramélisés car ils peuvent coller sur la machine à café et l'endommager.

- Introduire le café en grains dans le conteneur prévu à cet effet (A7 - fig. 13).
- Posizionare sotto les becs verseurs de café (A12):
 - 1 tasse, si l'on veut 1 café (fig. 10) ;
 - 2 tasses, si l'on veut 2 cafés (fig. 9) ;
- Baisser le plus possible le distributeur de manière à le rapprocher le plus possible de la tasse (fig. 13) : on obtient ainsi une meilleure crème.
- Appuyer sur la touche relative à la distribution voulue (1 tasse (B7)  ou 2 tasses (B8) ) (fig. 11 et 15).
- La préparation commence et sur le panneau de commande (A1) sont affichés les voyants faisant référence au goût et à la longueur choisie du café.

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

Nota Bene :

- Alors que la machine fait le café, la distribution peut être arrêtée à tout moment en appuyant sur l'un des deux boutons de distribution ( ou ).
- Une fois que la distribution est terminée, si vous souhaitez augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de tenir enfoncée (pendant 3 secondes) l'une des touches de distribution de café ( ou ).

Nota Bene :

Pour obtenir un café plus chaud, voir le paragraphe «9.5. Conseils pour obtenir un café plus chaud».

Attention !

- Si le café sort en gouttes plutôt grosses avec peu de crème ou trop froid, veuillez lire les conseils donnés dans le chapitre «19. RÉOLUTION DES PROBLÈMES».
- Pendant l'utilisation, des voyants sur le panneau de contrôle pourront s'allumer dont la signification est décrite dans le chapitre «18. SIGNIFICATION DES VOYANTS».

9.7 Préparation du café avec du café pré-moulu

Attention !

- Ne jamais introduire de café en grains dans l'entonnoir du café pré-moulu (A6) sinon la machine pourrait être endommagée.
- Ne jamais introduire le café pré-moulu lorsque l'appareil est éteint, pour éviter qu'il s'éparpille à l'intérieur de la

machine et la salisse. Dans ce cas la machine peut être endommagée.

- Ne jamais insérer plus d'une dose rase (C2), sinon l'intérieur de la machine pourrait s'encrasser ou l'entonnoir pourrait se boucher.



i Nota Bene :

Quand du café pré-moulu est utilisé, on ne peut préparer qu'une seule tasse de café à la fois.

1. S'assurer que l'appareil soit allumé ;
2. Appuyer plusieurs fois sur la touche  (B6 - fig. 9) jusqu'à ce que s'affiche le symbole .
3. S'assurer que l'embout ne soit pas obstrué, insérer une dose rase de café pré-moulu (fig. 16) ;
4. Placez une tasse sous les buses du distributeur de café (A12) .
5. Appuyer sur la touche distribution 1 tasse  (B7) ;
6. La preparation commence.

10. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO




SSS Risque de brûlures !

Pendant ces préparations de la vapeur sort : veiller à ne pas s'éclabousser.

1. Pour un cappuccino, préparer le café dans une grande tasse ;
2. Remplir un récipient, de préférence muni d'un manche pour ne pas le renverser, avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino que vous souhaitez préparer. Lors du choix de la taille du récipient, tenir compte que le volume du lait va augmenter de 2 ou 3 fois ;

i 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 mousseux ou avec de grosses bulles, nettoyer toujours la buse à cappuccino comme indiqué au paragraphe «10.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après utilisation ».

3. Appuyer sur la touche  (B9) : le voyant  clignote ;
4. Insérer la buse de cappuccino (A18) dans le conteneur du lait (fig. 17).
5.  Après quelques secondes, quand le voyant clignote, tourner la manivelle vapeur (A19) sur la pos. **I** (fig. 5). De la buse à cappuccino sort la vapeur qui donne son aspect crémeux au lait et qui augmente son volume ;
6. Pour obtenir une mousse plus crémeuse faire tourner le récipient en faisant des mouvements lents du bas vers le haut. (Il est recommandé de distribuer de la vapeur pendant pas plus de 3 minutes) ;

7. Une fois la mousse voulue obtenue, interrompre en replaçant la manette vapeur sur la position 0.

SSS Risque de brûlures !

Toujours arrêter la vapeur avant de retirer le récipient avec le lait écrémé pour éviter les brûlures causées par les éclaboussures.

8. Ajouter au café la crème de lait préalablement préparée. Le cappuccino est prêt : sucrer selon votre goût, saupoudrer la mousse avec un peu de poudre de cacao.

10.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi

Nettoyer la buse à cappuccino (A18) après chaque utilisation, afin d'éviter l'accumulation de résidus de lait ou le colmatage.

1. Positionner un conteneur sous la buse à cappuccino et faire couler un peu d'eau pendant quelques secondes en tournant la manette vapeur (A19) sur la position **I**. Replacer donc la manette vapeur sur la position **0** pour interrompre la distribution d'eau chaude.
2. Attendre quelques minutes que la buse à cappuccino refroidisse, ensuite d'une main, maintenez la poignée du tube de la buse à cappuccino et, avec l'autre, tourner en sens inverse des aiguilles d'une montre (Fig. 19) et faire glisser la buse à cappuccino vers le bas pour l'extraire.
3. Faire glisser vers le bas le gicleur à vapeur aussi (fig. 20).
4. Vérifier que les trous indiqués dans la fig. 21, ne soient pas obstrués. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une cure-dent.
5. Lavez soigneusement toutes les pièces de la buse à cappuccino avec une éponge et de l'eau tiède.
6. Réinsérer le gicleur et réinsérer la buse à cappuccino sur le gicleur en la tournant vers le haut, jusqu'au crochet de fixation.

11. PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE

SSS Risque de brûlures !

Ne laissez jamais la machine sans surveillance lors de la distribution de l'eau chaude. Le tube du distributeur de l'eau chaude (A18) chauffe pendant la distribution et il est donc nécessaire de saisir uniquement l'embout noir.

1. Positionner un conteneur sous la buse à cappuccino (le plus près possible pour éviter les éclaboussures).
2. Tourner la manette de vapeur (A19) sur la position **I** : inizia l'erogazione.
3. Intermrompre en replaçant la manette vapeur sur la position **0**.

i Nota Bene :

Si le mode "Économie d'énergie" est activé, la distribution d'eau chaude peut mettre plusieurs secondes.

12. NETTOYAGE

12.1 Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :


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

Attention !

- Pour nettoyer 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'ajutants chimiques pour le nettoyage de la machine.
- Aucune pièce de la machine ne peut être lavée au lave-vaisselle.
- 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.

12.2 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 de la faire marcher :

- 2 ou 3 rinçages en appuyant sur l'icône  (B4).
- de l'eau chaude, pendant quelques secondes, en tournant la manette d'eau chaude/vapeur (A19) sur la position I.

Remarque !

E'normal qu'après avoir effectué un tel nettoyage, il y a de l'eau nel bac à marcs de café (A13).

12.3 Nettoyage du bac à marcs de café

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

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :

- Extraire l'égouttoir (A17 - fig. 23), le vider et le nettoyer ;

- Vider et nettoyer soigneusement le bac à marcs en prenant soin de retirer 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 !

Lors de l'extraction de l'égouttoir, il est **obligatoire de** toujours vider le bac à marcs de café même s'il est rempli seulement en partie.

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.

12.4 Nettoyage de l'égouttoir et du bac de récupération de la condensation

Attention !

Si le bac de récupération des gouttes (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.

L'égouttoir est doté d'un flotteur (rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 24). Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau repose-tasses, il faut vider le bac et le nettoyer.

Pour retirer l'égouttoir :

1. Extraire l'égouttoir et le bac à marcs de café (A13) (fig. 23) ;
2. Vider l'égouttoir et le bac à marcs de café, puis les laver ;
3. Contrôler le récipient de récupération de la condensation (A14) et, s'il est plein, le vider.
4. Remettre en place l'égouttoir ainsi que le bac à marcs de café.

12.5 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 chapitre «7. Arrêt de l'appareil») et débranchée du secteur. Ne jamais plonger la machine dans l'eau.

1. Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible une fois l'égouttoir enlevé - A17) n'est 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. 25).

12.6 Nettoyage du réservoir d'eau

1. Nettoyer périodiquement (environ une fois par mois et à chaque remplacement du filtre adoucisseur (C4 - si prévu)) le réservoir d'eau (A9) 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. (Seulement pour les modèles avec le filtre adoucisseur) Distribuer 100ml d'eau.

12.7 Nettoyage des bacs verseurs de café

1. Nettoyer les buses de distribution de café (A12) en utilisant une éponge ou un linge (fig. 26A) ;
2. Vérifier que les trous du distributeur de café ne soient pas obstrués. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'un cure-dents (fig. 26B).

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

Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'entonnoir pour l'introduction de café pré-moulu (A6) ne soit pas obstrué ; Si nécessaire, retirer les dépôts de café.

12.9 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 ;
3. Ouvrir le volet de l'infuseur (A10) (fig. 27) positionné sur le côté droit ;
4. Enfoncer vers l'intérieur les deux boutons de décrochage colorés et extraire en même temps l'infuseur vers l'extérieur (fig. 28) ;

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. 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 (fig.29); puis appuyer sur PUSH jusqu'à entendre le clic d'accrochage.

Nota Bene :

Si l'infuseur est difficile à insérer, il faut (avant de l'insérer) le mettre à la bonne taille en appuyant sur les deux leviers comme indiqué sur la fig. 30.





8. Une fois inséré, il faut s'assurer que les deux touches colorées soient sorties vers l'extérieur (fig. 31) ;
9. Fermer le volet infuseur.
10. Réinsérer le réservoir d'eau

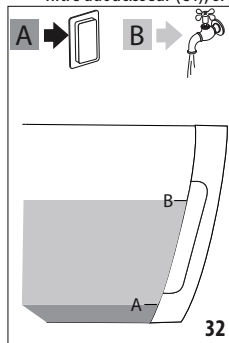
13. DÉTARTRAGE

Détartrer la machine quand le voyant  clignote sur le panneau de contrôle (A1).

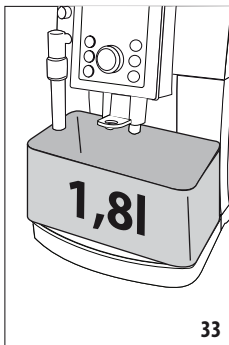
Attention!





- Avant utilisation, lire les instructions et l'étiquetage de l'agent de détartrage (C3), sur l'emballage de l'agent de détartrage lui-même.
- 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. Éclairer la machine et attendre qu'elle soit prête à l'emploi.
2. Appuyer sur la touche **P** (B3), tourner la manette de sélection (B5) jusqu'à visualiser le voyant  et appuyer sur la touche  (B9): le voyant **OK** clignote. Appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer: le voyant  clignote;
3. Vider complètement le réservoir d'eau (A9) et retirer le filtre adoucisseur (C4), si présent ;






4. Verser le détartrant (C3) dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau A (correspondant à un emballage de 100 ml) marqué sur le côté du réservoir (fig. 32A) et ajouter ensuite un litre d'eau jusqu'à atteindre le niveau B (fig. 32B) ; réinsérer ensuite le réservoir d'eau dans la machine ;





5. Placer un récipient vide ayant une capacité minimale de 1,8 litres (fig. 33) sous la buse à cappuccino (A18) et le distributeur de café (A12) ;
6. Appuyer  sur la touche  pour confirmer l'introduction de la solution: les voyants  et  clignotent pour indiquer de tourner la manette d'eau chaude/vapeur (A19) dans la position I ;

Attention ! Risque de brûlures

De l'eau chaude contenant des acides sort de la buse à cappuccino et du distributeur de café. Prêter attention à ne pas venir en contact avec une telle solution.

7. Tourner la manette de l'eau chaude/vapeur à la position I : Le programme de détartrage démarre et la solution de détartrage sort de la buse à cappuccino ou du distributeur de café exécutant automatiquement toute une série de rinçages à des intervalles pour éliminer les résidus de tartre de l'intérieur de la machine à café ;
- Au bout d'environ 25 minutes, l'appareil interrompt le détartrage et sur le panneau clignote le voyant  : tourner la manette eau chaude/vapeur sur la position 0 ;
8. L'appareil est maintenant prêt pour un processus de rinçage à l'eau fraîche. Vider le conteneur utilisé pour récupérer la solution de détartrage et retirez 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 et indique de tourner la manette eau chaude/vapeur sur la position I ;
 9. Repositionner le conteneur vide pour récupérer la solution détartrante sous la buse à cappuccino et le distributeur de café (fig. 33) ;
 10. Tourner la manette d'eau chaude/vapeur sur la position I pour lancer le rinçage : l'eau chaude sort en premier de la buse à cappuccino puis continuer et terminer la distribution du café ;
 11. Lorsque le réservoir d'eau est vidé sur l'indicateur du panneau clignote  : tourner la manette eau chaude/vapeur en position 0 ;
 12. Vider le conteneur utilisé pour récupérer l'eau de rinçage et retirez le réservoir d'eau, réinsérer le filtre adoucisseur, s'il a été retiré précédemment, remplir le réservoir jusqu'à


MAX à l'eau frapiche et l'insérer dans la machine: le témoin

-  clignote ;
 - 13. Repositionner le conteneur utilisé pour récupérer l'eau du rinçage vide sous la buse à cappuccino ;
 - 14. Tourner la manette d'eau chaude/vapeur (A20) sur la position I : l'appareil reprend uniquement le rinçage de la buse à cappuccino ;
 - 15. À la fin sur le panneau de contrôle clignote le voyant  : tourner la manette eau chaude/vapeur en position 0 ;
 - 16. Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche jusqu'à MAX et le réinsérer dans la machine.
- L'opération de détartrage est donc terminée.

Nota Bene !

- Si le cycle de décalcification ne se termine pas correctement (par ex. manque de courant) il est recommandé de répéter le cycle ;
- Il est normal que, après avoir exécuté le cycle de détartrage, il y ait de l'eau dans le conteneur de marc de café (A13).

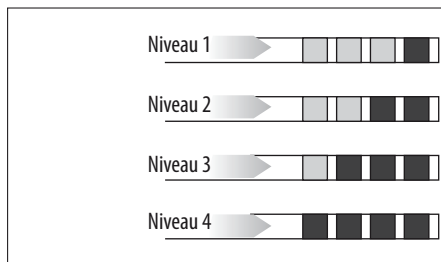
14. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

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



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.

14.1 Mesure de la dureté de l'eau

1. Retirer de son emballage la bandelette réactive fournie "TOTAL HARDNESS TEST" (C1) avec joints des instructions en langue anglais.
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.



14.2 Réglage de la dureté de l'eau

1. Appuyer sur la touche **P** (B3) pour entrer dans le menu ;
2. Tourner la manette de sélection jusqu'à sélectionner le voyant .
3. Confirmer la sélection en appuyant sur la touche  (B9) ;
4. Tourner la manette de sélection et définir le niveau détecté par la bande réactive (voir fig. du paragraphe précédent).

NIVEAU 1					
NIVEAU 2					
NIVEAU 3					
NIVEAU 4					

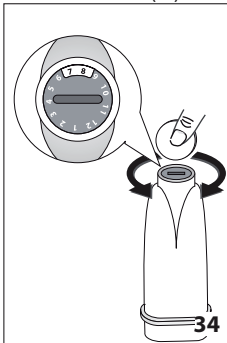
5. Appuyer sur la touche  pour confirmer le réglage.
 6. Appuyer sur la touche  (B4) pour quitter le menu.
- La machine est maintenant programmée selon la nouvelle configuration de la dureté de l'eau.

15. FILTRE ADOUCISSEUR (SI PRÉVU)

Certains modèles sont équipés avec filtre adoucisseur (C4) : si votre modèle ne l'a pas, nous vous recommandons de l'acheter dans les centres de service autorisés De'Longhi. Pour une utilisation correcte du filtre, suivre les instructions indiquées ci-après.

15.1 Installation du filtre

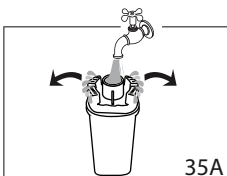
1. Retirer le filtre (C4) de son emballage ;



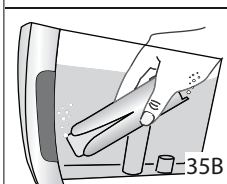
2. Tourner le disque du calendrier afin de visualiser les 2 prochains mois d'utilisation (fig. 34) ;

Nota Bene

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

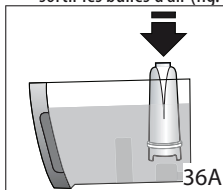


3. Pour activer le filtre, faire couler de l'eau du robinet dans l'orifice du filtre comme indiqué sur la figure, jusqu'à ce que l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute (fig. 35A) ;

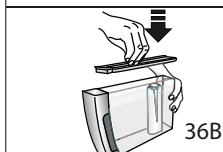


4. Extraire le réservoir (A9) de la machine et le remplir d'eau ;

5. Insérer le filtre à l'intérieur du réservoir d'eau et le plonger entièrement pendant une trentaine de secondes et faire sortir les bulles d'air (fig. 35B) ;









6. Insérer le filtre dans son logement et l'enfoncer à fond (fig. 36A) ;



7. Refermer le réservoir avec le couvercle, puis l'insérer de nouveau dans la machine (fig. 36B) ;






À partir du moment où le filtre est installé, il faut en signaler la présence à la machine.


8. Appuyer sur la touche **P** (B3) pour entrer dans le menu ;
9. Tourner la manette de sélection jusqu'à l'éclairage des voyants et  et .
10. Appuyer sur la touche  (B9) : le voyant **OK** clignote ;
11. Appuyer sur la touche  pour confirmer la sélection.
12. Placer un récipient (capacité min. 500 ml) sous la buse à cappuccino (A18).
13. Tourner la manette vapeur (A19) dans la pos. **I** et appuyer sur la touche .
14. Une fois terminée la distribution, le voyant  clignote ; en fermant la manette dans la pos. **O**, l'appareil revient automatiquement en mode «Café prêt».

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

15.2 Remplacement du filtre

Lorsque le voyant  clignote ou quand deux mois se sont écoulés (voir dateur), ou si l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, il faut remplacer le filtre (C4) :






1. Retirer le réservoir (A9) et le filtre usagé ;
2. Retirer le nouveau filtre de l'emballage et procéder comme illustré aux points 3-4-5-6-7 du paragraphe précédent.
3. Placer un récipient (capacité min. 500 ml) sous la buse à cappuccino (A18).
4. Appuyer sur la touche **P** (B3) pour entrer dans le menu ;
5. Tourner la manette de sélection (B5) jusqu'à l'éclairage des voyants  et .
6. Appuyer sur la touche  (B9) : le voyant **OK** clignote ;
7. Appuyer sur la touche  pour confirmer la sélection.
8. Tourner la manette vapeur dans la pos. **I** et appuyer sur la touche .

9. Une fois terminée la distribution, le voyant  clignote; en fermant la manette dans la pos. **0**, l'appareil revient automatiquement en mode «Café prêt».

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

15.3 Enlever le filtre

Pour continuer à utiliser l'appareil sans le filtre, le retirer et en signaler le retrait. Procéder comme suit :

1. Retirer le réservoir (A9) et le filtre usagé (C4);
2. Appuyer sur la touche **P** (B3) pour entrer dans le menu ;
3. Tourner la manette de sélection (B5 - fig. 8) jusqu'à l'éclairage des voyants  et ;
4. Appuyer sur la touche  (B9) : le voyant **OK** clignote.
5. Appuyer sur la touche  (B4) pour confirmer l'utilisation de l'appareil sans le filtre;
6. Appuyer sur la touche  pour quitter le menu.

16. DONNÉES TECHNIQUES

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

CE 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.







17. ÉLIMINATION



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

18. SIGNIFICATION DES VOYANTS

VOYANT VISUALISÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
                                        	Indique de tourner la manette d'eau chaude/vapeur (A19).	Tourner la manette d'eau chaude/vapeur.
                                	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.
                         	Le réservoir (A9) n'est pas inséré correctement.	Insérer correctement le réservoir en l'enfonçant à fond.

	<p>Le récipient de marcs à café (A13) est plein.</p>	<p>Vider le récipient à marc (A13), l'égouttoir (A17) et effectuer le nettoyage, puis réinsérer. Important : lors de l'extraction de 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 marcs de café peut se remplir plus que prévu et boucher la machine.</p>
	<p>Après le nettoyage, le bac à marcs n'a pas été inséré (A13).</p>	<p>Extraire l'égouttoir (A17) et insérer le bac à marcs de café.</p>
	<p>La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.</p> <p>Si un filtre adoucisseur (C4) est installé, une bulle d'air a peut-être été relâchée dans le circuit bloquant ainsi la distribution</p>	<p>Répéter la distribution du café et tourner d'un cran, vers le numéro 7 et dans le sens horaire, la manette de réglage de la mouture (A2 - fig. 10), 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 par. "9.4 Réglage du moulin à café"). Si le problème persiste, tourner la manette vapeur sur la pos. I et faire couler un peu d'eau par la buse à cappuccino.</p> <p>Faire couler un peu d'eau en tournant la manette eau chaude/vapeur (A19) sur la pos. I jusqu'à ce que le flux soit régulier.</p>
	<p>La fonction « café pré-moulu » a été sélectionnée mais le café pré-moulu n'a pas été versé dans l'entonnoir (A6).</p>	<p>Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir ou désélectionner la fonction pré-moulu.</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 chap. "13. Détartrage".</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 la distribution de café.</p>

	Le café en grains est terminé.	Remplir le réservoir à grains (A7).
	L'entonnoir (A6) pour le café pré-moulu s'est bouché.	Vider l'entonnoir à l'aide d'un couteau de la façon décrite dans le par. «12.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café ».
	L'infuseur (A11) n'a pas été réinséré après le nettoyage.	Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le par. "12.9 Nettoyage de l'infuseur".
	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyer soigneusement la machine de la façon décrite dans le chap. « 12. NETTOYAGE». Si après le nettoyage, la machine affiche encore le message, s'adresser à un centre d'assistance.
	Le filtre (C4) est usagé.	Remplacer le filtre (voir par. «15.2 Remplacement du filtre adoucisseur »).

19. 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 internes de la machine se sont refroidis car 2/3 minutes se sont écoulées depuis le dernier café.	Avant de faire le café, chauffer l'infuseur en appuyant sur la touche de rinçage (B4).
Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème.	Le café est moulu trop grossièrement.	Tourner la manette de réglage de la mouture (A2) d'un cran dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pendant que le moulin à café est en marche (fig. 12). 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 par. "9.4 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 la manette de réglage de la mouture (A2) d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre pendant que le moulin à café est en marche (fig. 12). 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 par. "9.4 Réglage du moulin à café").
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs verseurs.	Les becs verseurs de café (A12) sont obturés.	Nettoyer les bacs à l'aide d'un cure-dent.
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, tenter de changer de marque de lait.
Le lait n'est pas émulsionné	La buse à cappuccino (A18) est sale.	Procéder au nettoyage de la façon indiquée dans le par. "10.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'usage".
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.
	L'interrupteur général (A8) n'est pas allumé.	Mettre l'interrupteur général sur I (fig. 3).