

SOMMARIO

1. CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ	23
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	24
2.1 Symboles utilisés dans ce mode d'emploi.....	24
2.2 Utilisation conforme à la destination.....	24
2.3 Mode d'emploi	24
3. INTRODUCTION.....	24
3.1 Lettres entre parenthèses.....	24
3.2 Problèmes et réparations	24
4. DESCRIPTION.....	25
4.1 Description de l'appareil	25
4.2 Description du panneau de contrôle.....	25
4.3 Description des accessoires	25
5. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	25
5.1 Contrôle de l'appareil	25
5.2 Installation de l'appareil.....	25
5.3 Branchement de l'appareil	25
5.4 Première mise en marche de l'appareil.....	26
6. ALLUMAGE DE L'APPAREIL	26
7. EXTINCTION DE L'APPAREIL	26
8. RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU	26
9. RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	26
10. ARRÊT AUTOMATIQUE	27
11. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	27
12. VALEURS PAR DÉFAUT (RÉINITIALISATION) 27	
13. PRÉPARATION DU CAFÉ	27
13.1 Sélection du goût du café.....	27
13.2 Sélection de la quantité de café dans la tasse..	28
13.3 Réglage du moulin à café.....	28
13.4 Conseils pour un café plus chaud.....	28
13.5 Préparation du café avec du café en grains..	28
13.6 Préparation du café avec du café pré-moulu	29
13.7 Préparation du café DOUBLE avec du café en grains	29
13.8 Personnalisation de la quantité de café DOUBLE+	29
13.9 Préparation du café ALLONGÉ avec du café en grains.....	29
13.10 Préparation du café ALLONGÉ avec du café pré-moulu.....	29
13.11 Personnalisation de la quantité de café ALLONGÉ	29
14. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO	30
14.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi	30
15. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE	30
16. NETTOYAGE	31
16.1 Nettoyage de la machine	31
16.2 Nettoyage du circuit interne de la machine	31
16.3 Nettoyage du bac à marcs de café	31
16.4 Nettoyage de l'égouttoir et du bac de récupération de la condensation	31
16.5 Nettoyage interne de la machine	31
16.6 Nettoyage du réservoir d'eau.....	31
16.7 Nettoyage des becs verseurs de café	32
16.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu.....	32
16.9 Nettoyage de l'infuseur	32
17. DÉTARTRAGE	32
18. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU 33	
18.1 Mesure de la dureté de l'eau.....	33
18.2 Réglage de la dureté de l'eau	33
19. FILTRE ADOUCISSEUR (*UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)	33
19.1 Installation du filtre	33
19.2 Remplacement du filtre	34
20. DONNÉES TECHNIQUES.....	34
21. ÉLIMINATION.....	34
22. SIGNIFICATION DES VOYANTS	35
23. RÉOLUTION DES PROBLÈMES	36

1. CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ

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

UNIQUEMENT POUR LES MARCHÉS EUROPÉENS :

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



Les surfaces présentant ce symbole deviennent chaudes pendant l'utilisation (le symbole est présent seulement 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 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

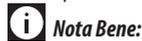
Cet appareil est construit pour la préparation du café et pour chauffer des boissons.

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 "22. Signification des voyants" et "23. 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. Couvercle du réservoir à grains
- A2. Couvercle de l'entonnoir pour le café pré-moulu
- A3. Réservoir à grains
- A4. Entonnoir pour le café pré-moulu
- A5. Touche  : pour allumer ou éteindre la machine (veille)
- A6. Plateau d'appui pour tasses
- A7. Buse à cappuccino (amovible)
- A8. Buse eau chaude et vapeur (amovible)
- A9. Bec verseur café (réglable en hauteur)
- A10. Bac de récupération de la condensation
- A11. Plateau d'appui pour tasses
- A12. Indicateur du niveau de l'eau de l'égouttoir
- A13. Égouttoir
- A14. Bac pour les marcs de café
- A15. Interrupteur général (ON/OFF)
- A16. Volet infuseur
- A17. Infuseur
- A18. Réservoir d'eau
- A19. Logement du filtre adoucisseur d'eau
- A20. Couvercle réservoir à eau
- A21. Manette de réglage du degré de mouture
- A22. Cordon d'alimentation

4.2 Description du panneau de contrôle

(page 2 - B)

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

- B1. Poignée de distribution vapeur/eau chaude 
- B2. Icône  : pour préparer 1 tasse de café court
- B3. Voyant  clignotant : l'appareil chauffe
- B4. Voyant  :
 - fixe : remettre le bac à marcs (A15)
 - clignotant : il est nécessaire de vider le bac à marcs
- B5. Voyant  : remplir le réservoir d'eau (A18)
- B6. Voyant  : alarme générale
- B7. Voyant  clignotant : il est nécessaire de procéder au détartrage
- B8. Icône  : pour préparer 2 tasses de café allongé
- B9. Poignée de sélection du goût du café 
- B10. Icône  : pour faire le rinçage (pour préparer 2 tasses de café allongé)
- B11. Icône  : pour préparer 1 tasse de café allongé
- B12. Icône  :
 - fixe : pour activer la fonction vapeur (Dans les opérations de programmation: appuyer pour confirmer la programmation)

- clignotant : il est nécessaire de tourner la poignée vapeur/eau chaude (B1)

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

B14. Icône  : pour préparer 2 tasses de café court

B15. Icône  : pour préparer 1 tasse de café DOUBLE+

4.3 Description des accessoires

(page 2 - C)

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

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 :

- 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.
- L'appareil pourrait s'abîmer si l'eau gèle à l'intérieur. Ne pas installer l'appareil dans un lieu où la température peut descendre en dessous du point de congélation.
- Positionner le cordon d'alimentation afin qu'il ne soit pas abîmé par des arêtes 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 corresponde à celle indiquée sur la plaquette située au-dessous de l'appareil.

Brancher l'appareil uniquement à une prise de courant installée dans les règles de l'art, 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.
- Il est conseillé de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le chapitre «18. Programmation de la dureté de l'eau».

Procéder en suivant les instructions indiquées :

1. Extraire le réservoir d'eau (A18- fig. 1), le remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau fraîche (fig. 2), remettre ensuite le réservoir.
2. Placer un récipient d'une capacité minimum de 100 ml au-dessous de la buse à cappuccino (A7) (fig. 3).
3. Brancher l'appareil au secteur et appuyer sur l'interrupteur général (A15), situé sur le côté de l'appareil (fig. 4).
4. Appuyer sur l'icône  (B12- fig. 5).
5. Mettre la poignée vapeur sur «1» (fig. 6): l'appareil fait couler de l'eau à travers la buse à cappuccino.
6. Quand la distribution s'interrompt automatiquement, remettre la poignée vapeur sur «0».

La machine s'éteint.

Pour l'utiliser, appuyer de nouveau sur la touche  (A5 - fig. 7).

Nota Bene :

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

6. ALLUMAGE DE L'APPAREIL

Nota Bene!

- Avant d'allumer l'appareil vérifier que l'interrupteur général (A15) 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 ce cycle.

Risque de brûlures!

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs de café (A9); elle sera récupérée dans l'égouttoir (A13). Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche  (A5-fig. 7): le voyant  (B3) clignote tant que

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

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

7. EXTINCTION 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 becs verseurs de café (A9). Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (A5-fig. 7).
- Sur le panneau de contrôle (B), le voyant  (B3) clignote pour indiquer que l'appareil est en cours d'extinction.

Nota Bene!

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

- Éteindre auparavant l'appareil en appuyant sur la touche  (fig. 7).
- Appuyer sur l'interrupteur général (A15) situé sur le côté de l'appareil (fig. 4).

Attention!

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

8. RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU

Pour les instructions concernant le réglage de la dureté de l'eau, consulter le chapitre «18. Programmation de la dureté de l'eau».

9. RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

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

1. Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général (A15) enfoncé (fig. 4).
2. Maintenir l'icône  (B2) enfoncée jusqu'à l'allumage des voyants et des icônes sur le panneau de contrôle (B).
3. Appuyer sur l'icône  (B13) jusqu'à la sélection de la température souhaitée :

	basse
 	moyenne

	élevée
	maximum

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

La température est ainsi reprogrammée.

10. 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 :

- Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général (A15) enfoncé (fig. 4).
- Maintenir l'icône (B8) enfoncée jusqu'à l'allumage des voyants et des icônes sur le panneau de contrôle (B).
- Appuyer sur l'icône (B13) jusqu'à la sélection de l'intervalle de temps souhaité :

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

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

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

11. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

- Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général (A15) enfoncé (fig. 4).
- Maintenir l'icône enfoncée (B13) jusqu'à l'éclairage des icônes et du voyant (B3) (si la modalité économie d'énergie est activée).

- Appuyer à nouveau sur l'icône pour activer (le voyant s'éclaire) ou désactiver (le voyant s'éteint) la modalité économie d'énergie.
- Appuyer sur l'icône (B12) pour confirmer (ou (B10) pour quitter sans faire la modification). Les voyants/icônes s'éteignent.

La configuration de l'économie est ainsi reprogrammée.

Nota Bene!

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

12. VALEURS PAR DÉFAUT (RÉINITIALISATION)

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

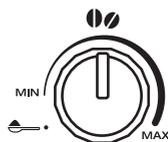
- Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général (A15) enfoncé (fig. 4).
- Maintenir l'icône (B15) enfoncée jusqu'à l'allumage des icônes sur le panneau de contrôle (B).
- Appuyer sur l'icône (B12) pour revenir aux valeurs d'usine (ou (B10) pour quitter sans faire la modification). Les icônes s'éteignent.

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

13. PRÉPARATION DU CAFÉ

13.1 Sélection du goût du café

Régler la poignée de sélection du goût du café (B9) pour définir le goût souhaité : plus la poignée est tournée dans le sens horaire, plus la quantité de café en grains que la machine 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.



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.

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

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

- appuyer et maintenir enfoncée l'icône  (B2) ou  (B11) pour modifier la longueur correspondante jusqu'à ce que l'icône et tous les voyants clignotent 4 fois : la machine commence à faire couler le café : relâcher l'icône ;
- dès que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyer une nouvelle fois sur le même bouton pour mémoriser la nouvelle quantité.

Maintenant, en appuyant sur la touche, la machine a mémorisé les nouveaux paramètres.

Nota Bene!

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

13.3 Réglage du moulin à café

Le moulin à café ne doit pas être réglé, du moins au début, car il est pré-réglé en usine de sorte à obtenir une bonne distribution de café. Toutefois, si après avoir préparé les premiers cafés, la distribution s'avère peu dense et avec peu de crème ou trop lente (au goutte à goutte), il est nécessaire d'effectuer une correction à l'aide de la manette de réglage du degré de mouture (A21 - fig. 8).

Nota Bene!

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



Si le café sort trop lentement ou s'il ne sort pas du tout, tourner d'un cran, dans le sens horaire et 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 et vers le numéro 1 (pas plus d'un cran à la fois, au risque que le café sorte au goutte à goutte).

L'effet de cette correction se remarque uniquement après la préparation d'au moins 2 cafés. Si après ce réglage, le résultat

souhaité n'a pas été obtenu, il est nécessaire de répéter la correction en tournant la manette d'un autre cran.

13.4 Conseils pour un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud il est conseillé de :

- Effectuer un rinçage avant la distribution, en appuyant sur l'icône  (B10).
- Chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude).
- Augmenter la température du café en suivant les instructions du chapitre "9. Réglage de la température".

13.5 Préparation du café avec du café en grains

Attention!

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

1. Introduire le café en grains dans le bac prévu à cet effet (A3 - fig. 9).
2. Placer sous les becs verseurs :
 - 1 tasse, pour obtenir 1 café (fig. 10) ;
 - 2 tasses, pour obtenir 2 cafés (fig. 11) ;
3. Baisser les becs verseurs (A9) de sorte à les approcher le plus possible des tasses ; la crème sera ainsi meilleure (fig. 12).
4. Appuyer sur l'icône relative à la distribution souhaitée :

café demandé	icône
1 court	
1 allongé	
2 courts	
2 allongés	

5. La préparation commence et le voyant relatif au bouton sélectionné reste allumé sur le panneau de contrôle (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 n'importe quelle touche.
- 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).

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

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 "23. Résolution des problèmes".
- Durant l'utilisation, des voyants pourront s'allumer sur le panneau de contrôle ; leur signification est détaillée dans le chapitre "22. Signification des voyants".
- Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe "13.4 Conseils pour un café plus chaud".

13.6 Préparation du café avec du café pré-moulu

Attention!

- Ne jamais introduire du café en grains dans l'entonnoir (A4) à café pré-moulu, la machine pourrait s'abîmer.
- Ne jamais introduire le café pré-moulu avec la machine éteinte, pour éviter qu'il ne se répande à l'intérieur de la machine et qu'il ne la salisse. Dans ce cas, la machine pourrait s'abîmer.
- Ne jamais introduire plus d'une dose rase, l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir pourrait se boucher.



Nota Bene!

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

1. S'assurer que la machine soit allumée.
2. Tourner la poignée  (B9) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position  .
3. Ouvrir le couvercle de l'entonnoir à café pré-moulu (A2).
4. S'assurer que l'entonnoir (A4) e soit pas bouché, puis introduire une dose rase de café pré-moulu (fig. 13).
5. Placer une tasse sous le bac verseur de café (A9 - fig. 10).
6. Appuyer sur l'icône 1 tasse  (B2).
7. La préparation commence.

Nota Bene!

Si la modalité «Économie d'énergie» est activée, la distribution du premier café pourrait demander quelques secondes d'attente.

13.7 Préparation du café DOUBLE avec du café en grains

Suivre les instructions du paragraphe "13.5 Préparation du café avec du café en grains" pour préparer la machine et appuyer sur l'icône  (B15).

13.8 Personnalisation de la quantité de café DOUBLE+

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

1. Placer une tasse ou un verre suffisamment grand sous les bacs verseurs de café (A9).
2. Appuyer et maintenir enfoncée l'icône  (B15) jusqu'à ce que l'icône clignote et que tous les voyants d'alarme clignotent 4 fois (fig. 14).
3. Relâcher l'icône  : la machine commence à faire couler le café.
4. Dès que le café atteint la quantité souhaitée dans la tasse, appuyer de nouveau sur l'icône  .

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

Nota Bene!

La quantité minimum programmable est d'environ 80 ml.

La quantité maximum programmable est d'environ 160 ml.

13.9 Préparation du café ALLONGÉ avec du café en grains

Suivre les instructions du paragraphe "13.5 Préparation du café avec du café en grains" pour préparer la machine et appuyer sur l'icône  (B13).

13.10 Préparation du café ALLONGÉ avec du café pré-moulu

1. Suivre les instructions indiquées aux points 1-2-3-4 du paragraphe "13.6 Préparation du café avec du café pré-moulu", puis appuyer sur l'icône  (B13).
2. La machine commence à faire couler le café; à moitié préparation, le voyant  (B6) s'éclaire alors que voyant  (B4) et l'icône  clignotent.
3. Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir (A4).
4. Appuyer sur l'icône  : la préparation recommence.

13.11 Personnalisation de la quantité de café ALLONGÉ

La machine est pré-configurée en usine pour faire couler environ 180ml de café ALLONGÉ. Pour modifier ce choix, procéder comme suit :

1. Placer une tasse ou un verre suffisamment grand sous les bacs verseurs de café (A9).
2. Appuyer et maintenir enfoncée l'icône  (B13) jusqu'à ce que l'icône clignote et que tous les voyants d'alarme clignotent 4 fois
3. Relâcher l'icône  : la machine commence à faire couler le café.

- Dès que le café atteint la quantité souhaitée dans la tasse, appuyer de nouveau sur l'icône .
- La quantité de café dans la tasse est alors programmée selon le nouveau réglage.

14. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

Risque de brûlures!

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

- Pour un cappuccino, préparer le café dans une grande tasse.
- 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, prendre en 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 "14.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi".
- La buse à cappuccino (A7) peut être légèrement tournée vers l'extérieur, pour pouvoir utiliser des récipients de toute taille.
 - Plonger la buse à cappuccino dans le récipient du lait en faisant attention à ne jamais plonger la bague de couleur noire.
 - Appuyer sur l'icône  (B12); le voyant  clignote pour signaler que l'appareil chauffe.
 - Quand l'appareil est à température, le voyant  s'éteint et l'icône  clignote.
 - Mettre ensuite la poignée eau chaude/vapeur  sur **I**. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, faire tourner le récipient avec des mouvements lents du bas vers le haut. (Nous conseillons de ne pas distribuer de la vapeur plus de 3 minutes de suite).
 - Une fois la mousse souhaitée préparée, interrompre la distribution de vapeur en mettant la poignée sur **O**.

Risque de brûlures!

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

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

Nota Bene!

Si la modalité «Économie d'énergie» est activée, la distribution du cappuccino peut demander quelques secondes d'attente.

14.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi

Nettoyer la buse à cappuccino (A7) 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.

- Faire couler un peu d'eau en tournant la poignée eau chaude/vapeur  sur **I**. Interrompt ensuite la distribution en positionnant la poignée sur **O**.
- Attendre quelques minutes que la buse à cappuccino refroidisse : tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et tirer la buse vers le bas pour l'extraire (fig. 15).
- Tirer la buse vers le bas (A8 - fig. 16).
- Contrôler que les trous indiqués par la flèche en fig. 17 ne soient pas bouchés. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une épingle.
- Remettre la buse et remettre la buse à cappuccino sur la buse en la poussant vers le haut et en la tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit accrochée.

15. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

Attention ! Risque de brûlures.

Ne jamais laisser la machine sans surveillance durant la distribution d'eau chaude. Le tuyau de distribution d'eau chaude chauffe pendant la distribution ; les becs verseurs doivent donc être saisis uniquement au niveau de la poignée.

- Placer un récipient sous la buse à cappuccino (A7) (le plus près possible pour éviter les éclaboussures).
- Positionner la poignée eau chaude/vapeur  sur **I**.
- Pour interrompre manuellement la distribution d'eau chaude, positionner la poignée eau chaude/vapeur  sur **O**.

Nota Bene!

Si la modalité «Économie d'énergie» est activée, la distribution d'eau chaude et de vapeur peut demander quelques secondes d'attente.

16. NETTOYAGE

16.1 Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- circuit interne de la machine;
- bac à marcs de café (A14);
- nettoyer périodiquement l'égouttoir (A13) et le bac de récupération de la condensation (A10);
- réservoir d'eau (A18);
- becs verseurs de café (A9);
- buse à cappuccino (A8);
- buse à eau chaude/vapeur (A9);
- entonnoir pour l'introduction de café pré-moulu (A2);
- l'infuseur (A17), accessible après avoir ouvert le volet de service (A16);
- panneau de contrôle (B).

Attention!

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

16.2 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 ou 3 rinçages en appuyant sur l'icône  (B10).
- Couler de l'eau chaude pendant quelques secondes en positionnant la poignée d'eau chaude/vapeur (B1) sur I.

Nota Bene!

Il est tout à fait normal, après avoir effectué ce nettoyage, de trouver de l'eau dans le bac à marcs (A14).

16.3 Nettoyage du bac à marcs de café

Le voyant  (B4) clignote à l'écran pour signaler qu'il faut vider et nettoyer le bac à marcs. Tant que le bac à marcs de café n'est pas nettoyé, la machine ne peut pas faire de café. L'appareil signale la nécessité de vider le bac à marcs de café même s'il n'est pas plein, si 72 heures se sont écoulées après la première préparation effectuée (pour que le décompte des 72 heures soit correctement effectué, la machine ne doit jamais être éteinte avec l'interrupteur général).

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :

- Extraire l'égouttoir (A13 - fig. 18), le vider et le nettoyer.

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

Attention!

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.

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

Attention!

L'égouttoir (A13) est doté d'un flotteur (de couleur rouge) (A12) indiquant le niveau d'eau contenue (fig. 20). Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau repose-tasses, il faut vider le bac et le nettoyer autrement l'eau peut déborder et endommager la machine, le plateau d'appui et la zone tout autour. Pour retirer l'égouttoir :

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

16.5 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 «Extinction 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 extrait (A13)) ne soit pas sale. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide du pinceau fourni (C5) et d'une éponge.
2. Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 21).

16.6 Nettoyage du réservoir d'eau

1. Nettoyer régulièrement (environ une fois par mois) et à chaque remplacement du filtre adoucisseur (C4) (si prévu) le réservoir d'eau (A18) à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de nettoyant doux.
2. Retirer le filtre (si présent) et le rincer à l'eau claire.

3. Remettre le filtre (si prévu), remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et remettre le réservoir.
4. (Modèles avec filtre adoucisseur uniquement) Faire couler environ 100 ml d'eau chaude pour réactiver le filtre.

16.7 Nettoyage des becs verseurs de café

1. Nettoyer périodiquement les becs verseurs de café (A9) à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon (fig. 22).
2. Contrôler que les trous des becs verseurs de café ne soient pas bouchés. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'un cure-dent (fig. 22).

16.8 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 (A4) pré-moulu ne soit pas bouché. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide du pinceau (C5) fourni.

16.9 Nettoyage de l'infuseur

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

Attention!

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

1. S'assurer que la machine ait correctement effectué l'extinction (voir chapitre "7. Extinction de l'appareil").
2. Ouvrir le volet infuseur (A16 - fig. 23) situé sur le côté droit.
3. Pousser vers l'intérieur les deux boutons de décrochage tout en tirant l'infuseur vers l'extérieur pour l'extraire (fig. 24).
4. Plonger pendant environ 5 minutes l'infuseur dans l'eau puis le rincer sous le robinet.

Attention!

RINCER UNIQUEMENT À L'EAU

PAS DE NETTOYANTS - PAS DE LAVE-VAISSELLE

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

5. À l'aide du pinceau (C5), nettoyer les éventuels résidus de café sur le logement de l'infuseur, visibles par le volet infuseur.
6. Après le nettoyage, remettre l'infuseur en place en l'enfiant dans le support (fig. 25) ; puis appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'au «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 comme indiqué en fig. 26.

7. Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons rouges se soient levés (fig. 27).

8. Fermer le volet infuseur.

17. DÉTARTRAGE

Détartrer la machine quand le voyant  (B7) clignote sur le panneau de contrôle (B).

Attention!

- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant 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. Eteindre l'appareil (standby) en appuyant sur  (A5 - fig. 7).
2. Vider l'égouttoir (A13) et le bac à marcs de café (A14) et les remplacer.
3. Appuyer sur  (B11) jusqu'à ce que les voyants  (B7),  (B12) et  (B10) s'allument.
4. Vider complètement le réservoir d'eau (A18) en enlevant, si présent, le filtre adoucisseur (C4).
5. Verser le détartrant (C3) dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau **A** (correspondant à un emballage de 100 ml) imprimé au dos du réservoir puis ajouter un litre d'eau jusqu'au niveau **B** (fig. 28); réinsérer le réservoir dans la machine.
6. Positionner sous la buse à cappuccino (A7) et le bec verseur de café (A9) un récipient d'une capacité minimum de 1,4 litres (fig. 29).

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.

7. Appuyer sur l'icône  pour confirmer l'introduction de la solution.
8. L'icône  clignote pour signaler de positionner la manette eau chaude/vapeur  (B1) sur **I**.
9. Après avoir positionné la manette 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 l'icône  clignote. Positionner la manette eau chaude/vapeur  sur **0**: le voyant  (B5) clignote.

10. L'appareil est maintenant prêt pour un processus de rinçage avec de l'eau fraîche. 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 insérer le réservoir d'eau dans la machine: l'icône  clignote.

- Vider le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante et le remettre vide sous la buse à cappuccino et le bec verseur (fig. 29).
- Positionner la manette eau chaude/vapeur  sur **I** pour commencer le rinçage: l'eau chaude sort d'abord de la buse à cappuccino puis du bec verseur.
- Quand le réservoir d'eau est complètement vide l'icône  clignote à l'écran: positionner la manette eau chaude/vapeur  sur **0**: le voyant  clignote.
- Extraire le réservoir d'eau, réinsérer le filtre adoucisseur (s'il a été précédemment enlevé) puis remplir le réservoir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et le remettre à sa place: l'icône  clignote.
- Vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage et le remettre, vide, sous la buse à cappuccino.
- Positionner la manette eau chaude/vapeur  sur **I**: l'appareil reprend le rinçage seulement par la buse à cappuccino.
- Quand le réservoir d'eau est complètement vide l'icône  clignote à l'écran, positionner ensuite la manette eau chaude/vapeur  sur **0**: le voyant  clignote.
- 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), il est conseillé de répéter le cycle.
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué le détartrage, de trouver de l'eau dans le bac à marcs (A14).

18. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

Le voyant  (B7) s'allume après une période de fonctionnement prédéfinie qui dépend de la dureté de l'eau.

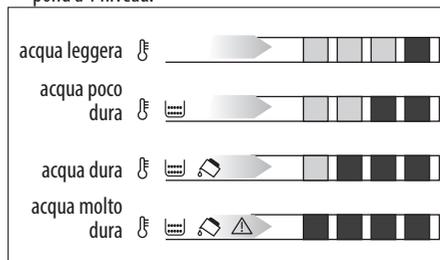
La machine est pré-configurée en usine sur le niveau de dureté

- 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.

18.1 Mesure de la dureté de l'eau

- Retirer la bande réactive fournie «TOTAL HARDNESS TEST» (C1) de son emballage, accompagnée des instructions en langue anglaise.
- Plonger entièrement la bande réactive dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
- Extraire la bande de l'eau et la secouer légèrement. Après une minute, 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouges se forment, en

fonction de la dureté de l'eau ; chaque petit carré correspond à 1 niveau.



18.2 Réglage de la dureté de l'eau

- Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général enfoncé (A15 - fig. 4).
- Appuyer sur l'icône  (B14) jusqu'à l'allumage de l'icône et des voyants qui indiquent la configuration actuelle.
- Appuyer sur l'icône  (B13) jusqu'à la sélection de la dureté identifiée avec la bande réactive.
- Appuyer sur l'icône  (B12) pour confirmer (ou  (B10) pour quitter sans faire la modification).

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

19. FILTRE ADOUCISSEUR (*UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

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

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

19.1 Installation du filtre

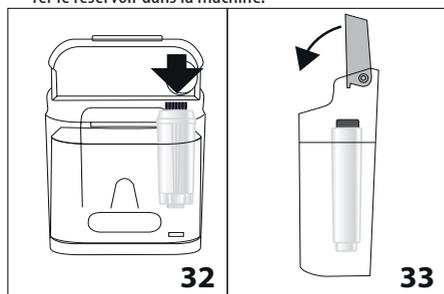
- Retirer le filtre (C4) de l'emballage.
- Tourner le disque du calendrier (fig. 30) afin de visualiser les 2 prochains mois d'utilisation.

Nota Bene

Le filtre a une durée de deux mois si l'appareil est utilisé normalement ; en revanche, si la machine n'est pas utilisée et que le filtre installé, ce dernier a une durée de 3 semaines maximum.

- 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. 31)
- Extraire le réservoir (A18) de la machine et le remplir d'eau.
- Insérer le filtre à l'intérieur du réservoir et le plonge complètement pendant une dizaine de secondes, en l'inclinant et en appuyant légèrement dessus afin de permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 31).

6. Insérer le filtre dans le logement prévu à cet effet (fig. 32) et l'enfoncer au maximum.
7. Refermer le réservoir avec le couvercle (fig. 33) puis réinsérer le réservoir dans la machine.



8. Placer un récipient d'une capacité minimum de 100 ml au-dessous de la buse à cappuccino (A7) (capacité: min. 500ml).
9. Faire couler de l'eau chaude en positionnant la manette eau chaude/vapeur  (B1) sur I.
10. Distribuer au moins 500 ml d'eau, puis mettre la manette eau chaude/vapeur  sur la position 0.

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

19.2 Remplacement du filtre

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

1. Extraire le réservoir (A18) et le filtre usé (C4);
2. Retirer le nouveau filtre de l'emballage et procéder de la façon illustrée du point 2 à 10 du paragraphe précédent.

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

20. DONNÉES TECHNIQUES

Tension:	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10 A
Puissance:	1450 W
Pression:	1,5 MPa (15 bar)
Capacité du réservoir d'eau:	1,4 L
Dimensions: LxPxH	195x480x340 mm
Longueur cordon d'alimentation:	1100 mm
Poids :	9,1 Kg
Capacité max. du bac à grains:	200 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.

21. ÉLIMINATION

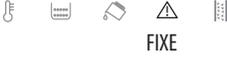


Ne pas jeter l'appareil avec les déchets ménagers mais l'amener dans une déchetterie officielle.



22. SIGNIFICATION DES VOYANTS

VOYANTS VISUALISÉS	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
 CLIGNOTANT	L'eau dans le réservoir (A18) est insuffisante	Remplir le réservoir d'eau et/ou l'insérer correctement, en l'enfonçant au maximum jusqu'à son accrochage.
 CLIGNOTANT	Le bac à marcs (A14) de café est plein.	Vider le bac à marcs, l'égouttoir (A13) et effectuer le nettoyage, puis les réinsérer (fig. 18). 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.
 FIXE	Après le nettoyage, le bac à marcs (A14) n'a pas été inséré.	Extraire l'égouttoir (A13) et insérer le bac à marcs.
 FIXE + CLIGNOTANT	Le café en grains est terminé L'entonnoir pour le café pré-moulu (A4) s'est bouché.	Riempire il contenitore chicchi (A3 - fig. 9). Vider l'entonnoir à l'aide du pinceau (C5) de la façon décrite dans le § "16.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu".
 CLIGNOTANT + FIXE	La fonction «café pré-moulu» a été sélectionnée mais l'entonnoir (A4) est vide.	Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir (fig. 13) ou dé-sélectionner la fonction pré-moulu.
 CLIGNOTANT	Indique qu'il est nécessaire de détartrer la machine.	Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le chapitre "17. Détartrage".
 CLIGN. + FIXE + CLIGN.	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.	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 (B1 - fig. 8) 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 manette de réglage d'un autre cran (voir § "13.3 Réglage du moulin à café") Si le problème persiste, s'assurer que le réservoir d'eau (A18) soit inséré au maximum, mettre la manette eau chaude/vapeur sur I et faire couler un peu d'eau jusqu'à ce que le flux soit régulier.
	En cas de présence d'un filtre adoucisseur (C4) une bulle d'air a pu être relâchée à l'intérieur du circuit et en bloquer la distribution.	Faire couler un peu d'eau en tournant la manette vapeur sur I jusqu'à ce que le flux soit régulier.

 CLIGN. + CLIGN.	Trop de café a été utilisé.	Sélectionner un goût plus léger en tournant la manette  (B9) ou bien réduire la quantité de café pré-moulu.
 CLIGN. + CLIGN.  CLIGNOTANT	Le circuit hydraulique est vide.	Mettre la manette eau chaude/vapeur (B1) sur I jusqu'à ce que la distribution s'arrête, puis remettre la poignée sur 0. Si l'alarme intervient durant la distribution d'eau chaude ou de la vapeur, remettre la poignée sur 0 puis reprendre la distribution. Si le problème persiste, vérifier que le réservoir d'eau (A18) soit inséré à fond.
 FIXE	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyer soigneusement la machine de la façon décrite dans le chap. "16. Nettoyage". Si après le nettoyage, la machine affiche encore le message, s'adresser à un centre d'assistance.
 CLIGNOTANT	Après le nettoyage, l'infuseur (A17) n'a pas été inséré.	Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le § "16.9 Nettoyage de l'infuseur".
 FIXE + FIXE	Le volet infuseur (A16) est ouvert.	Refermer le volet.
 CLIGNOTANT	Indique de tourner la poignée eau chaude/vapeur (B1).	Il est nécessaire de tourner la poignée (B1).

23. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés quelques dysfonctionnements possibles.

Si le problème ne peut pas être résolu de la façon décrite, contacter l'Assistance Technique.

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Chauffer les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude (N.B. il est possible d'utiliser la fonction eau chaude).
	L'infuseur (A17) s'est refroidi car 2/3 minutes se sont écoulées depuis le dernier café.	Avant de faire le café, chauffer l'infuseur avec un rinçage, en utilisant la fonction (§. "13.4 Conseils pour un café plus chaud").
	La température du café définie est trop faible.	À partir du menu, configurer la température du café à un niveau élevé. (chap. "9. Réglage de la température").

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 (A21) d'un cran vers le numéro 1 dans le sens anti-horaire, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 8). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir § "13.3 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 la manette de réglage de la mouture d'un cran (A21), vers le numéro 8 et dans le sens horaire, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 7). 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 § "13.3 Réglage du moulin à café").
Le café ne sort pas d'un ou des deux becs verseurs.	Les becs verseurs(A9) sont bouchés.	Nettoyer les bacs à l'aide d'un cure-dent (fig. 22).
Le lait n'est pas émulsionné.	La buse à cappuccino (A7) est sale.	Nettoyer soigneusement la buse de la façon décrite dans le § "14.1 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 du cordon d'alimentation (A22) n'est pas branchée à la prise.	Brancher la fiche à la prise.
	L'interrupteur général (A15) n'est pas allumé.	Appuyer sur l'interrupteur général (fig. 4).
L'infuseur ne peut pas être extrait	L'extinction n'a pas été correctement effectuée	Arrêter la machine en appuyant sur la touche  (chap. "7. Extinction de l'appareil").
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 (A7) est sale.	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du § "14.1 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.