

SOMMAIRE

1. CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ	28
2. MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ	29
2.1 Symboles utilisés dans ce mode d'emploi	29
2.2 Utilisation conforme à la destination.....	29
2.3 Mode d'emploi	29
3. INTRODUCTION.....	29
3.1 Lettres entre parenthèses.....	29
3.2 Problèmes et réparations	29
4. DESCRIPTION.....	30
4.1 Description de l'appareil	30
4.2 Description du panneau de contrôle.....	30
4.3 Description des accessoires	30
4.4 Description du pot à lait	30
5. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	30
5.1 Contrôle de l'appareil	30
5.2 Installation de l'appareil	30
5.3 Branchement de l'appareil	31
5.4 Première mise en marche de l'appareil	31
6. ALLUMAGE DE L'APPAREIL	31
7. EXTINCTION DE L'APPAREIL.....	31
8. CONFIGURATIONS DU MENU	32
8.1 Rinçage	32
8.2 Détartrage	32
8.3 Installer le filtre.....	32
8.4 Remplacement du filtre	32
8.5 Régler l'heure.....	32
8.6 Démarrage automatique.....	32
8.7 Arrêt automatique.....	33
8.8 Chauffe-tasses	33
8.9 Économie d'énergie.....	33
8.10 Réglage de la température.....	33
8.11 Réglage de la dureté de l'eau	34
8.12 Signal sonore	34
8.13 Programmation de la langue.....	34
8.14 Éclairage tasse.....	34
8.15 Valeurs par défaut (réinitialisation).....	34
8.16 Statistiques.....	34
9. PRÉPARATION DU CAFÉ	35
9.1 Sélection du goût du café.....	35
9.2 Sélection de la quantité de café dans la tasse ..	35
9.3 Personnalisation de la quantité de mon café...	35
9.4 Réglage du moulin à café.....	35
9.5 Conseils pour un café plus chaud.....	35
9.6 Préparation du café avec du café en grains..	35
9.7 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu	36
10. PRÉPARATION DE BOISSONS AU LAIT.....	36
10.1 Remplir et replacer le pot à lait	36
10.2 Régler la quantité de mousse	37
10.3 Préparation automatique de boissons à base de lait.....	37
10.4 Nettoyage du dispositif d'émulsion avec la touche CLEAN	37
10.5 Programmer les quantités de café et de lait dans la tasse pour les touches CAFFELATTE , CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO et MILK.....	37
11. DISTRIBUTION EAU CHAUDE ET VAPEUR	38
11.1 Distribution d'eau chaude	38
11.2 Modifier la quantité d'eau distribuée automatiquement.....	38
11.3 Distribution vapeur	38
11.4 Conseils pour l'utilisation de la vapeur pour émulsionner le lait	38
11.5 Nettoyer la buse après usage.....	38
12. NETTOYAGE	39
12.1 Nettoyage de la machine	39
12.2 Nettoyage du circuit interne de la machine ..	39
12.3 Nettoyage du bac à marc de café.....	39
12.4 Nettoyage de l'égouttoir et du bac de récupération de la condensation	39
12.5 Nettoyage interne de la machine	40
12.6 Nettoyage du réservoir d'eau	40
12.7 Nettoyage des becs verseurs de café	40
12.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu.....	40
12.9 Nettoyage de l'infuseur	40
12.10 Nettoyage du pot à lait.....	41
12.11 Nettoyage de la buse à eau chaude/vapeur ..	41
13. DÉTARTRAGE	41
14. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU 42	
14.1 Mesure de la dureté de l'eau	42
14.2 Réglage de la dureté de l'eau	43
15. FILTRE ADOUCISSEUR	43
15.1 Installation du filtre	43
15.2 Remplacement du filtre	44
15.3 Enlever le filtre.....	44
16. DONNÉES TECHNIQUES.....	44
17. ÉLIMINATION.....	44
18. MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN	45
19. RÉOLUTION DES PROBLÈMES	47

1. CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ

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

- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et 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. N'est pas prévue l'utilisation dans : des locaux faisant office de cuisine pour le personnel de magasins, bureaux et autres zones de travail, les gîtes ruraux, les hôtels, les motels et autres structures d'hébergement, les pensions.
- En cas de dommages au niveau de la fiche ou du cordon d'alimentation, les faire remplacer exclusivement par l'Assistance Technique afin de prévenir tous les risques.

UNIQUEMENT POUR LES MARCHÉS EUROPÉENS :

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



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

2. MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ

2.1 Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

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



Danger !

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



Attention !

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



Risque de brûlures !

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



Nota Bene :

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



Danger !

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

Par conséquent, respecter les consignes de sécurité suivantes :

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



Attention :

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



Risque de brûlures !

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

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

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

2.2 Utilisation conforme à la destination

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

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

2.3 Mode d'emploi

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

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



Nota Bene :

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

3. INTRODUCTION

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

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

3.1 Lettres entre parenthèses

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

3.2 Problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les instructions fournies dans les chapitres «18. Messages affichés à l'écran» 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

(page 3 - A)

- A1. Couvercle du réservoir à grains
- A2. Couvercle supérieur
- A3. Manette de réglage du degré de mouture
- A4. Réservoir à grains
- A5. Couvercle de l'entonnoir pour le café pré-moulu avec fermeture à pression
- A6. Entonnoir pour le café pré-moulu
- A7. Interrupteur général
- A8. Logement connecteur cordon d'alimentation
- A9. Infuseur
- A10. Volet infuseur
- A11. Plateau chauffe-tasses
- A12. Bec verseur café (hauteur réglable)
- A13. Buse eau chaude et vapeur
- A14. Bac de récupération de la condensation
- A15. Couvercle réservoir à eau
- A16. Réservoir d'eau
- A17. Logement du filtre adoucisseur d'eau
- A18. Plateau d'appui pour tasses
- A19. Indicateur du niveau d'eau de l'égouttoir
- A20. Égouttoir
- A21. Bac à marc de café

4.2 Description du panneau de contrôle

(page 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. Touche  : pour allumer ou éteindre la machine
- B2. Touche  : pour sélectionner la longueur de tasse
- B3. Touche **MENU** pour accéder au menu (Lors de l'accès au menu de programmation, elle a la fonction de la touche "ÉCHAP" : appuyer dessus pour quitter la fonction sélectionnée et revenir au menu principal).
- B4. Écran : guide l'utilisateur durant l'utilisation de l'appareil
- B5. Touche  / **OK** : pour faire couler de l'eau chaude (Au moment de l'accès au menu programmation, appuyer pour confirmer la rubrique sélectionnée)
- B6. Touche  : pour préparer 1 tasse de café avec les programmations affichées à l'écran
- B7. Touche de sélection de l'arôme  : appuyer dessus pour sélectionner le goût du café
- B8. Touche **CAFÉ AU LAIT** pour préparer un café au lait
- B9. Touche **CAPPUCCINO** : pour préparer un cappuccino (Au moment de l'accès au menu programmation, appuyer pour revenir en arrière)

- B10. Touche **LATTE MACCHIATO** : pour préparer un latte macchiato
- B11. Touche **MILK** : pour préparer une tasse de lait (Au moment de l'accès au menu programmation, appuyer pour revenir en arrière)
- B12. Touche  : pour produire de la vapeur
- B13. Touche   : pour préparer 2 tasses de café avec les programmations affichées à l'écran

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 (présent sur certains modèles)
- C5. Pinceau de nettoyage
- C6. Buse à eau chaude
- C7. Touche de décrochage
- C8. Cordon d'alimentation

4.4 Description du pot à lait

(p. 2 - D)

- D1. Manette de réglage de la mousse et fonction CLEAN
- D2. Couvercle du pot à lait
- D3. Pot à lait
- D4. Tube de prise du lait
- D5. Tuyau d'arrivée du lait mousseux (réglable)

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 positionné l'appareil sur le plan de travail, vérifier qu'il reste au moins 3 cm entre les surfaces de l'appareil, les parties latérales et la partie arrière et un espace libre 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 «14. Programmation de la dureté de l'eau».
1. Insérer le connecteur du cordon d'alimentation (C8) dans son logement au dos de l'appareil (A7), brancher l'appareil au secteur (fig. 1) et vérifier que l'interrupteur général, au dos de l'appareil, soit enfoncé (fig. 2).
 2. Extraire le réservoir d'eau (A16) (fig. 13), le remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau fraîche (fig. 4), remettre ensuite le réservoir ;

Sélectionner la langue souhaitée en avançant ou en reculant à l'aide de la touche **CAPPUCCINO** (B9) ou **MILK** (B11) ou bien en laissant que les langues s'affichent alternativement (toutes les 3 secondes environ) à l'écran (B4) :

3. quand le français apparaît, maintenir la touche /OK (B5 - fig. 5) enfoncée pendant quelques secondes jusqu'à l'apparition à l'écran du message : « Français installé » ;

Continuer en suivant les instructions affichées sur l'écran de l'appareil :

4. « INSÉRER LA BUSE À EAU » : Contrôler que la buse à eau chaude (C6) est insérée sur la buse (A13) et placer au-dessous un récipient (fig. 6) d'une capacité minimum de 100 ml.
5. L'écran affiche le message « EAU CHAUDE APPUYER SUR OK » ;

6. Appuyer sur la touche /OK pour confirmer (fig. 5) : l'appareil fait couler de l'eau par la buse puis s'éteint automatiquement.

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.
- Durant la préparation des 5-6 premiers cappuccinos, il est normal d'entendre un bruit d'eau en ébullition :
- Pour savourer un café encore meilleur et obtenir des performances optimales de la machine, il est conseillé d'installer le filtre adoucisseur en suivant les indications du chapitre « 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 (A7) placé sur l'arrière de ce dernier, soit enfoncé (fig. 2).

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 bacs verseurs de café (A12) ; elle sera récupérée dans l'égouttoir (A20). Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche (B1 - fig. 7) : l'écran (B4) affiche le message « Chauffage, Veuillez patienter ».

Lorsque le chauffage est terminé, la machine affiche un autre message : « Rinçage » ; de cette façon, l'appareil chauffe l'eau et la fait couler dans les tuyaux internes pour qu'ils se réchauffent. L'appareil est à température lorsque l'écran affiche le message indiquant le goût et la quantité de café.

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 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  (B1-fig. 7).
- L'écran (B4) affiche le message « Extinction en cours. Veuillez patienter » : si cela est prévu, l'appareil effectue le rinçage puis s'éteint (stand-by).

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) ;
- relâcher l'interrupteur général (A7) placé sur l'arrière de l'appareil (fig. 2).

Attention !

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

8. CONFIGURATIONS DU MENU

8.1 Rinçage

Cette fonction permet de faire couler de l'eau chaude par le bec verseur de café (A12) et, si elle est activée, par la buse à cappuccino/buse à eau chaude (C6) de sorte à nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine.

Placer un récipient d'une capacité min. 100ml (fig. 6) sous le bec verseur de café et sous la buse à cappuccino/buse à eau chaude. Pour activer cette fonction, procéder comme suit :

1. Appuyer sur la touche **MENU/ESC**(B3) pour entrer dans le menu ;
2. Appuyer sur **CAPPUCCINO** (B9) ou sur **MILK** (B11) (fig.8) jusqu'à l'affichage du message « Rinçage » ;
3. Appuyer sur la touche  /OK (B5- fig. 5) : l'écran affiche « Confirmer ? » ;

Attention ! Risque de brûlures !

Ne jamais laisser la machine sans surveillance quand de l'eau chaude est en cours de distribution.

4. Appuyer sur la touche  /OK : l'écran affiche le message « RINÇAGE, veuillez patienter » ;
5. Au bout de quelques secondes, de l'eau chaude sort d'abord du bec verseur de café puis de la buse à cappuccino/buse à eau chaude (si elle est activée), pour nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine : l'écran affiche le message « RINÇAGE » ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue ;
6. Pour interrompre la fonction, appuyer sur n'importe quelle touche ou attendre l'interruption automatique.

Nota Bene !

- Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 3-4 jours, il est vivement conseillé d'effectuer, après avoir allumé la machine, 2/3 rinçage avant de l'utiliser ;
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué cette opération, de trouver de l'eau dans le bac à marc de café (A21).

8.2 Détartrage

Pour les instructions concernant le détartrage, consulter le chapitre "13. Détartrage".

8.3 Installer le filtre

Pour les instructions concernant l'installation du filtre, consulter le chapitre «15. Filtre adoucisseur».

8.4 Remplacement du filtre

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

8.5 Régler l'heure

Pour régler l'heure sur l'écran (B4), procéder comme suit :

1. Appuyer sur la touche **MENU/ESC**(B3) pour entrer dans le menu ;
2. Appuyer sur la touche **CAPPUCCINO** (B9) ou **MILK** (B11) (fig.8) jusqu'à l'affichage du message « Régler l'heure » ;
3. Appuyer sur la touche  /OK (A5) (fig. 5) ;
4. Appuyer sur la touche **CAPPUCCINO** ou **MILK** pour modifier les heures ;
5. Appuyer sur la touche  /OK pour confirmer ;
6. Appuyer sur la touche **CAPPUCCINO** ou **MILK** pour modifier les minutes ;
7. Appuyer sur la touche  /OK pour confirmer.

L'heure est ainsi réglée : appuyer ensuite sur la touche **MENU/ESC** pour quitter le menu.

8.6 Démarrage automatique

Il est possible de programmer l'heure de démarrage automatique afin que l'appareil soit prêt à l'emploi à une certaine heure (par exemple le matin) et afin de pouvoir immédiatement faire le café.

Nota Bene !

Pour que cette fonction se mette en marche, l'heure doit être correctement configurée.

Pour activer le démarrage automatique, procéder comme suit :

1. Appuyer sur la touche **MENU/ESC** (B3) pour entrer dans le menu ;

- Appuyer sur la touche **CAPPUCCINO** (B9) ou **MILK** (B11) (fig.8) jusqu'à l'affichage à l'écran (B4) du message « Démarrage automatique » ;
- Appuyer sur la touche  /OK (B5- fig. 5) : l'écran affiche le message « Activer ? » ;
- Appuyer sur la touche  /OK pour confirmer ;
- Appuyer sur la touche **CAPPUCCINO** ou **MILK** pour sélectionner les heures ;
- Appuyer sur la touche  /OK pour confirmer ;
- Appuyer sur la touche **CAPPUCCINO** ou **MILK** pour modifier les minutes ;
- Appuyer sur la touche  /OK pour confirmer ;
- Appuyer sur la touche **MENU/ESC** pour quitter le menu.

Après avoir confirmé l'horaire, l'activation du démarrage automatique est signalée à l'écran par le symbole  , qui s'affiche à côté de l'heure et dans la rubrique du menu Démarrage automatique.

Pour désactiver la fonction :

- Sélectionner l'option démarrage automatique dans le menu ;
 - Appuyer sur la touche  /OK : l'écran affiche le message « Désactiver ? » ;
 - Appuyer sur la touche  /OK pour confirmer.
- L'écran n'affiche plus le symbole  .

8.7 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'arrêt automatique, procéder comme suit :

- Appuyer sur la touche **MENU/ESC** (B3) pour entrer dans le menu ;
 - Appuyer sur la touche **CAPPUCCINO** (B9) ou **MILK** (B11) (fig. 8) jusqu'à l'affichage à l'écran (B4) du message « Arrêt automatique » ;
 - Appuyer sur la touche  /OK (B5) (fig. 5) ;
 - Appuyer sur la touche **CAPPUCCINO** ou **MILK** jusqu'à l'affichage de la durée de fonctionnement souhaitée (15 ou 30 minutes, ou bien au bout d'1, 2 ou 3 heures) ;
 - Appuyer sur la touche  /OK pour confirmer ;
 - Appuyer sur la touche **MENU/ESC** pour quitter le menu.
- L'arrêt automatique est ainsi reprogrammé.

8.8 Chauffe-tasses

Avec cette fonction il est possible d'activer ou de désactiver le chauffe-tasses (A11). Procéder de la manière suivante :

- Appuyer sur la touche **MENU/ESC** (B3) pour entrer dans le menu ;

- Appuyer sur la touche **CAPPUCCINO** (B9) ou **MILK** (B11) (fig. 8) jusqu'à l'affichage à l'écran (B4) du message « Chauffe-tasses » ;
 - Appuyer sur la touche  /OK (B5) (fig. 5) : l'écran affiche le message « Désactiver ? » (ou « Activer ? », si la fonction a été désactivée) ;
 - Appuyer sur la touche  /OK pour sélectionner (ou activer) la fonction.
 - Appuyer sur la touche **MENU/ESC** pour quitter le menu.
- Chauffer les tasses sert à conserver la chaleur du café.

8.9 Économie d'énergie

Avec cette fonction il est possible 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.

Pour désactiver (ou activer) la modalité « économie d'énergie », procéder comme suit :

- Appuyer sur la touche **MENU/ESC** (B3) pour entrer dans le menu ;
- Appuyer sur la touche **CAPPUCCINO** (B9) ou **MILK** (B11) (fig. 8) jusqu'à l'affichage à l'écran (B4) du message « Économie d'énergie » ;
- Appuyer sur la touche  /OK (B5) (fig. 5) : l'écran affiche le message « Désactiver ? » (ou « Activer ? », si la fonction a été désactivée) ;
- Appuyer sur la touche  /OK pour désactiver (ou activer) la modalité d'économie d'énergie ;
- Appuyer sur la touche **MENU/ESC** pour quitter le menu.

Lorsque la fonction est activée, l'écran affiche, après un moment d'inactivité, «Économie d'énergie».

Nota Bene !

- En modalité d'économie d'énergie, la machine nécessite quelques secondes avant de préparer le premier café ou la première boisson au lait car elle doit chauffer.
- Pour préparer n'importe quelle boisson, appuyer sur une n'importe quelle touche pour sortir de la modalité d'économie d'énergie, puis appuyer sur la touche correspondant à la boisson souhaitée.
- Si le pot à lait (D) est inséré, la fonction «économie d'énergie» ne s'active pas.

8.10 Réglage de la température

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

- Appuyer sur la touche **MENU/ESC**(B3) pour entrer dans le menu ;

- Appuyer sur la touche **CAPPUCCINO** (B9) ou **MILK** (B11) (fig. 8) jusqu'à l'affichage à l'écran (B4) du message « Régler la Température » ;
- Appuyer sur la touche  /OK (B5) (fig. 5) ;
- Appuyer sur la touche **CAPPUCCINO** ou **MILK** jusqu'à l'affichage de la température souhaitée (●=basse ; ●●●●=haute) ;
- Appuyer sur la touche  /OK pour confirmer ;
- Appuyer sur la touche **MENU/ESC** pour quitter le menu.

8.11 Réglage de la dureté de l'eau

Pour les instructions concernant le réglage de la dureté de l'eau, consulter le chapitre «14. Programmation de la dureté de l'eau».

8.12 Signal sonore

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver le signal sonore que la machine émet à chaque pression des touches et à chaque insertion/retrait des accessoires : la machine est pré-configurée avec le signal sonore actif. Pour désactiver ou activer à nouveau le signal sonore, procéder comme suit :

- Appuyer sur la touche **MENU/ESC** (B3) pour entrer dans le menu ;
- Appuyer sur la touche **CAPPUCCINO** (B9) ou **MILK** (B11) (fig. 8) jusqu'à l'affichage à l'écran (B4) du message « Signal sonore » ;
- Appuyer sur la touche  /OK (B5) (fig. 5) : l'écran affiche « Désactiver ? » ou « Activer ? » ;
- Appuyer sur la touche  /OK pour activer ou désactiver le signal sonore ;
- Appuyer sur la touche **MENU/ESC** pour quitter le menu.

8.13 Programmation de la langue

Pour modifier la langue de l'écran (B4), procéder comme suit :

- Appuyer sur la touche **MENU/ESC** (B3) pour entrer dans le menu ;
- Appuyer sur la touche **CAPPUCCINO** (B9) ou **MILK** (B11) (fig. 8) jusqu'à l'affichage à l'écran (B4) du message « Sélectionner la langue » ;
- Appuyer sur la touche  /OK (B5) (fig. 5) ;
- Appuyer sur la touche **CAPPUCCINO** ou **MILK** jusqu'à l'affichage de la langue souhaitée ;
- Appuyer sur la touche  /OK pour confirmer ;
- L'écran affiche la confirmation de la langue installée ;
- Appuyer sur la touche **MENU/ESC** pour quitter le menu.

8.14 Éclairage tasse

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver l'éclairage de la tasse : la machine est pré-configurée avec l'éclairage activé.

Les lumières s'allument à chaque distribution de café et de boissons à base de lait et à chaque rinçage.

Pour désactiver ou réactiver cette fonction, procéder comme suit :

- Appuyer sur la touche **MENU/ESC** (B3) pour entrer dans le menu ;
- Appuyer sur la touche **CAPPUCCINO** (B9) ou **MILK** (B11) (fig. 8) jusqu'à l'affichage à l'écran (B4) du message « Éclairage tasse » ;
- Appuyer sur la touche  /OK (B5) (fig. 5) : l'écran affiche « Désactiver ? » ou « Activer ? » ;
- Appuyer sur la touche  /OK pour activer ou désactiver l'éclairage de la tasse ;
- Appuyer sur la touche **MENU/ESC** pour quitter le menu.

8.15 Valeurs par défaut (réinitialisation)

Cette fonction permet de rétablir toutes les configurations du menu et toutes les programmations des quantités qui reviennent aux réglages d'usine (mise à part la langue qui reste programmée).

Pour rétablir les valeurs par défaut, procéder de la façon suivante :

- Appuyer sur la touche **MENU/ESC** (B3) pour entrer dans le menu ;
- Appuyer sur la touche **CAPPUCCINO** (B9) ou **MILK** (B11) (fig. 8) jusqu'à l'affichage à l'écran (B4) du message « Valeurs par défaut » ;
- Appuyer sur la touche  /OK (B5) (fig. 5) ;
- L'écran affiche le message « Confirmer ? » ;
- Appuyer sur la touche  /OK pour confirmer et quitter.

8.16 Statistiques

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

- Appuyer sur la touche **MENU/ESC** (B3) pour entrer dans le menu ;
- Appuyer sur la touche **CAPPUCCINO** (B9) ou **MILK** (B11) (fig. 8) jusqu'à l'affichage à l'écran (B4) du message « Statistiques » ;
- Appuyer sur la touche  /OK (B5) (fig. 5) ;
- En appuyant sur la touche **CAPPUCCINO** ou **MILK** (fig. 8), il est possible de vérifier :
 - le nombre de cafés préparés ;
 - le nombre de préparations au lait distribuées ;
 - le nombre de litres d'eau total distribués ;
 - le nombre de détartrages effectués ;
 - le nombre de fois que le filtre adoucisseur a été remplacé.
- Puis appuyer deux fois sur la touche **MENU/ESC** 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 :

Goût Extra-léger

Goût Léger

Goût Normal

Goût Fort

Goût Extra-Fort

Pour changer de goût, appuyer plusieurs fois sur la touche

 (B7- fig. 9) jusqu'à l'affichage du goût souhaité à l'écran (B4).

9.2 Sélection de la quantité de café dans la tasse

La machine est réglée en usine pour donner une quantité normale de café. Pour sélectionner la quantité de café, appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  : (B2 - fig. 10) jusqu'à l'affichage à l'écran (B4) du message relatif à la quantité de café souhaitée :

Café sélectionné	Quantité de café dans la tasse (ml)
MON CAFÉ	Programmable : de ≈20 à ≈180
CAFÉ COURT	≈40
NORMAL	≈60
ALLONGÉ	≈90
EXTRA ALLONGÉ	≈120

9.3 Personnalisation de la quantité de mon café

La machine est pré-réglée en usine pour distribuer environ 30 ml de « mon café ». Pour modifier cette quantité, procéder de la façon suivante :

1. Placer une tasse sous le bac verseur de café (A12) (fig. 14) ;
2. Appuyer sur la touche  (B2 - fig.10) jusqu'à l'apparition du message « MON CAFÉ ».
3. Maintenir la touche  (B6 - fig. 11) enfoncée jusqu'à l'apparition du message « 1 MON CAFÉ, Programmer Quantité » et la machine commence à distribuer le café ; relâcher ensuite la touche ;
4. Dès que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyer de nouveau sur la touche  (fig. 11).

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

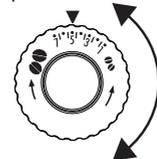
9.4 Réglage du moulin à café

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

Toutefois, si après avoir préparé les premiers cafés, la distribution s'avère peu dense et avec peu de crème ou trop lente (au goutte à goutte), il est nécessaire d'effectuer une correction à l'aide de la manette de réglage du degré de mouture (fig. 12).

Nota Bene !

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



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

Pour obtenir en revanche une distribution de café plus dense et améliorer l'aspect de la crème, tourner d'un cran dans

le sens anti-horaire vers le numéro 1 (pas plus d'un cran à la fois, au risque que le café sorte au goutte à goutte).

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

9.5 Conseils pour un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud il est conseillé de :

- effectuer un rinçage en sélectionnant la fonction « Rinçage » dans le menu programmation (voir paragraphe «8.1 Rinçage»).
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude) ;
- augmenter la température du café dans le menu programmation (voir paragraphe «8.10 Réglage de la température»).

9.6 Préparation du café avec du café en grains

Attention !

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

1. Introduire le café en grains dans le bac prévu à cet effet (A4-fig. 13) ;
2. Placer sous les becs verseurs (A12) :
 - 1 tasse, pour obtenir 1 café (fig. 14) ;
 - 2 tasses, pour avoir 2 cafés ;
3. Baisser les becs verseurs de sorte à les rapprocher le plus possible des tasses ; la crème sera ainsi meilleure (fig. 15) ;

- Appuyer sur la touche correspondant à la distribution souhaitée (1 tasse - B6  ou 2 tasses- B12  , fig. 12 et 16).
- La préparation commence et l'écran (B4) affiche la longueur sélectionnée et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.

i **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 que la distribution est terminée, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir enfoncée (pendant 3 secondes) l'une des touches de distribution du café ( ou ).

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

i **Nota Bene !**

- Pendant l'utilisation, l'écran affiche quelques messages (REMPLIR LE RÉSERVOIR, VIDER LE BAC À MARC DE CAFÉ, etc.) dont la signification est indiquée dans le chapitre «18. Messages affichés à l'écran».
- Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe «8.10 Réglage de la température».
- 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 «19. Résolution des problèmes».

9.7 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu

! **Attention !**

- Ne jamais introduire le café pré-moulu avec la machine éteinte, pour éviter qu'il ne se répande à l'intérieur de la machine et qu'il ne la salisse.
Dans ce cas, la machine pourrait s'abîmer.
- Ne jamais introduire plus d'une dose (C2) rase, l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir pourrait se boucher.



i **Nota Bene !**

L'utilisation du café pré-moulu, ne permet pas de préparer plus d'une tasse de café à la fois.

- Appuyer plusieurs fois sur la touche  (B7-fig. 9) jusqu'à l'apparition à l'écran (B4) du message « Pré-moulu » ;
- Ouvrir le couvercle de l'entonnoir à café pré-moulu (A5) en appuyant sur PUSH et, une fois décroché, le lever ;

- S'assurer que l'entonnoir (A6) ne soit pas bouché, puis introduire une dose rase de café pré-moulu (fig. 17) ;
- Placer une tasse sous le bac verseur de café (A12) ;
- Appuyer sur la touche de distribution 1 tasse  (B6 - fig. 11) ;
- La préparation commence et l'écran affiche la longueur sélectionnée et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.

i **Nota Bene !**

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

10. PRÉPARATION DE BOISSONS AU LAIT

i **Nota Bene !**

- Pour éviter d'avoir un lait peu mousseux ou avec de grosses bulles, il faut toujours nettoyer le couvercle du pot à lait (D2) comme décrit aux paragraphes «10.4 Nettoyage du dispositif d'émulsion avec la touche CLEAN», «12.10 Nettoyage du pot à lait» et «12.11 Nettoyage de la buse à eau chaude/vapeur».

10.1 Remplir et replacer le pot à lait

- Enlever le couvercle (fig. 18) ;
- Remplir le pot à lait (D3) avec une quantité de lait suffisante, mais en ne dépassant pas le niveau MAX inscrit sur le pot (fig. 19). Chaque cran imprimé sur le côté du réservoir correspond à 100 ml de lait.

i **Nota Bene !**

- Pour obtenir une mousse plus dense et homogène, utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé et à la température du réfrigérateur (environ 5°C).
 - Si la modalité «économie d'énergie» est activée, la distribution de la boisson pourrait nécessiter quelques secondes d'attente.
- S'assurer que le tube de prise du lait (D4) soit bien inséré dans le logement prévu sur le fond du couvercle du pot à lait (fig. 20) ;
 - Remettre le couvercle du pot à lait en place ;
 - Enlever la buse à eau chaude (C6) du gicleur, en appuyant sur la touche de décrochage (C7) ;
 - Accrocher le pot à lait à la buse (A13) (fig. 21) en le poussant à fond : la machine émet un signal sonore (si la fonction signal sonore est active).
 - Placer une tasse suffisamment grande sous les becs verseurs de café (A12) et sous le tube de distribution du lait mousseux (D5) ; régler la longueur du tube de distribution du lait pour l'approcher de la tasse, en le tirant simplement vers le bas (fig. 22) ;

- Suivre les indications reportées ci-après pour chaque fonction spécifique.

10.2 Régler la quantité de mousse

En tournant la manette de réglage de la mousse (D1) placée sur le couvercle du pot à lait (D2), il est possible de sélectionner la quantité de mousse de lait qui sera distribuée pendant la préparation des boissons au lait.

Position de la manette	Description	Conseillé pour...
	Pas de mousse	CAFFELATTE MILK (lait chaud)
	Peu de mousse	LATTE MACCHIATO
	Max. mousse	CAPPUCCINO / MILK (lait moussé)

10.3 Préparation automatique de boissons à base de lait

Sur le panneau de contrôle (B) nous trouvons les touches pour préparer automatiquement CAFFELATTE, CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO ET LAIT (MILK). Pour préparer l'une de ces boissons, il suffit :

- De remplir et d'accrocher le pot à lait (D) de la façon illustrée précédemment.
- De tourner la manette de réglage de la mousse (D1) située sur le couvercle du pot à lait (D3), jusqu'à la position relative à la quantité de mousse souhaitée ;
- Appuyer sur la touche relative à la boisson souhaitée : l'écran (B4) affiche le nom de la boisson ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue ;
- Après quelques secondes, le lait sort du tube de lait (D5) et remplit la tasse qui se trouve au-dessous. Pour les boissons qui le prévoient, la machine prépare automatiquement le café après avoir fait couler le lait.

Nota Bene !

- Pour interrompre la préparation, pendant la distribution, appuyer sur n'importe quelle touche.
- Dès que la distribution est terminée, pour augmenter la quantité de lait ou de café dans la tasse, il suffit de maintenir enfoncée (pendant 3 secondes) l'une des touches relatives aux préparations à base de lait.
- Ne pas laisser le pot à lait trop longtemps hors du réfrigérateur : plus la température du lait monte (5°C idéale), plus la qualité de la mousse baisse.

10.4 Nettoyage du dispositif d'émulsion avec la touche CLEAN

Attention ! Risque de brûlures

Durant le nettoyage des conduits internes du pot à lait (D), un peu d'eau chaude et de vapeur sortent du tube à lait moussé (D5). Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

Après chaque utilisation des fonctions lait, l'écran (B4) affiche le message clignotant « MANETTE SUR CLEAN ». Effectuer le nettoyage pour éliminer les résidus de lait de la façon suivante :

- Laisser le pot à lait dans la machine (il n'est pas nécessaire de le vider) ;
- Placer une tasse ou un autre récipient sous le tube de distribution du lait moussé.
- Tourner la manette de réglage de la mousse (D1) sur « CLEAN (fig. 23) : l'écran affiche une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que l'opération se réalise et le message «Nettoyage en cours». Le nettoyage s'interrompt automatiquement ;
- Remettre la manette de réglage sur l'une des sélections de la mousse ;
- Enlever le pot à lait et toujours nettoyer la buse à vapeur (A13) avec une éponge.

Nota Bene !

- Pour préparer plusieurs tasses de boissons à base de lait, nettoyer le pot à lait après la dernière préparation.
- Le lait resté dans le pot à lait peut être conservé au réfrigérateur.
- Dans certains cas, pour effectuer le nettoyage, il faut attendre le chauffage de la machine.

10.5 Programmer les quantités de café et de lait dans la tasse pour les touches CAFFELATTE, CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO et MILK

La machine a été réglée en usine pour produire des quantités standard. Pour modifier ces quantités, procéder de la façon suivante :

- Placer une tasse sous les becs verseurs de café (A12) et sous le tube de distribution du lait (D5) ;
- Maintenir une des touches enfoncée jusqu'à l'affichage à l'écran (B4) du message « PROGRAMMER LAIT Programmer quantité » ;
- Relâcher la touche. La machine commence à distribuer le lait ;
- Dès que le lait dans la tasse atteint la quantité souhaitée, appuyer de nouveau sur la touche ;
- La machine interrompt la distribution du lait et, si la préparation le prévoit, au bout de quelques secondes, elle

commence à faire couler le café : l'écran affiche le message « PROGRAMMER CAFÉ Programmer Quantité » ;

6. Dès que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyer de nouveau sur la touche. La distribution du café s'interrompt.

La machine est maintenant reprogrammée selon les nouvelles quantités de lait et de café.

11. DISTRIBUTION EAU CHAUDE ET VAPEUR



Attention ! Risque de brûlures.

Ne jamais laisser la machine sans surveillance quand de l'eau chaude ou de la vapeur est en cours de distribution. La buse (C6) chauffe et il faut donc l'attraper par l'intermédiaire de la poignée.



Nota Bene !

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

11.1 Distribution d'eau chaude

1. Contrôler que la buse d'eau chaude (C6) soit correctement accrochée (fig. 6) ;
2. Placer un récipient sous la buse (le plus près possible afin d'éviter les éclaboussures) ;
3. Appuyer sur la touche  /OK (B5 - fig. 5). L'écran (B4) affiche le message « EAU CHAUDE » ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation se réalise.
4. La machine fait couler 250 ml d'eau chaude puis interrompt automatiquement la distribution. Pour interrompre manuellement la distribution d'eau chaude, appuyer de nouveau sur la touche  /OK .

11.2 Modifier la quantité d'eau distribuée automatiquement

La machine a été programmée en usine pour faire sortir automatiquement environ 250 ml d'eau chaude. Pour modifier cette quantité, procéder de la façon suivante :

1. Placer un récipient sous la buse (C6) ;
2. Maintenir la touche  /OK (B5) (fig. 5) enfoncée jusqu'à l'affichage du message « EAU CHAUDE Programmer quantité » ; relâcher ensuite la touche  /OK ;
3. Quand l'eau chaude dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyer de nouveau sur la touche  /OK .

La machine est maintenant reprogrammée selon les nouvelles quantités.

11.3 Distribution vapeur

1. Contrôler que la buse d'eau chaude (C6) soit correctement accrochée (fig. 6) ;
2. Remplir un récipient avec le liquide à chauffer/émulsionner et immerger la buse dans le liquide ;
3. Appuyer sur la touche  (B12) : après quelques secondes, de la vapeur sort de la buse pour chauffer le liquide ; l'écran (B4) affiche "VAPEUR" ;
4. Une fois atteinte la température souhaitée, interrompre la distribution de vapeur en appuyant de nouveau sur la touche  . (Nous conseillons de ne pas distribuer de la vapeur plus de 3 minutes de suite).



Attention !

Toujours interrompre la distribution de vapeur avant d'extraire le récipient avec le liquide, pour éviter des brûlures causées par les éclaboussures.

11.4 Conseils pour l'utilisation de la vapeur pour émulsionner le lait

- Dans le choix des dimensions du récipient, tenir compte que le volume du liquide augmentera de 2 à 3 fois.
- 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 obtenir une mousse plus crémeuse, faire tourner le récipient avec de lents mouvements du bas vers le haut.
- Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou bien avec des grosses bulles, toujours nettoyer la buse (C6) de la façon décrite dans le paragraphe suivant.

11.5 Nettoyer la buse après usage

Nettoyer la buse (C6) à chaque utilisation, pour éviter que des résidus de lait ne se déposent ou que la buse ne se bouche.

1. Placer un récipient sous la buse, appuyer sur la touche  /OK (B5) pour faire couler un peu d'eau (fig. 35) ; Puis interrompre la distribution d'eau chaude en appuyant à nouveau sur la touche  /OK ;
2. Attendre quelques minutes que la buse refroidisse : puis extraire la buse d'eau chaude en appuyant sur la touche de décrochage (fig. 24). Tenir d'une main la buse à cappuccino et de l'autre, tourner cette dernière dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 24) puis tirer vers le bas pour l'extraire.
3. Enlever aussi la buse à vapeur en la tirant vers le bas (fig. 25) ;
4. Contrôler que le trou indiqué par la flèche à la fig. 25 ne soit pas bouché. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une épingle ;

5. Laver soigneusement les éléments de la buse à cappuccino avec une éponge et de l'eau tiède ;
6. Réinsérer la buse et l'accessoire à cappuccino sur la buse en le tournant et en le poussant vers le haut, jusqu'à ce qu'il s'accroche.

12. NETTOYAGE

12.1 Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- circuit interne de la machine ;
- bac à marc de café (A21) ;
- égouttoir (A20) et bac de récupération de la condensation (A14) ;
- réservoir d'eau (A16) ;
- becs verseurs de café (A12) ;
- entonnoir pour l'introduction de café pré-moulu (A6) ;
- infuseur (A9), accessible après avoir ouvert le volet de service (A10) ;
- pot à lait (D) ;
- buse à cappuccino/buse à eau chaude (C6 - paragraphe «12. Nettoyage»);
- buse à eau chaude/vapeur (A13) ;
- panneau de contrôle (B).



Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyeurs abrasifs ou de l'alcool. Avec les super-automatiques De'Longhi, il n'est pas nécessaire d'utiliser d'additifs chimiques pour le nettoyage de la machine.
- Aucune partie de l'appareil ne peut être lavée au lave-vaisselle, à l'exception du pot à lait (D).
- 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.

12.2 Nettoyage du circuit interne de la machine

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

- 2/3 rinçages en sélectionnant la fonction « Rinçage » dans le menu programmation (voir paragraphe «8.1 Rinçage»);
- couler de l'eau chaude pendant quelques secondes en appuyant sur la touche /OK (B5).



Nota Bene !

- Il est tout à fait normal, après avoir effectué le nettoyage, de trouver de l'eau dans le bac à marc de café (A21).

12.3 Nettoyage du bac à marc de café

Lorsque l'écran (B4) affiche le message « VIDER LE BAC À MARC DE CAFÉ », il faut le vider et le nettoyer. Tant que le bac à marc (A21) n'est pas nettoyé, la machine ne peut pas faire de café. L'appareil signale la nécessité de vider le bac à marc 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).



Attention ! Risque de brûlures

Après la distribution de plusieurs cappuccinos de suite, le plan d'appui (A18) pour les tasses devient chaud. Attendre qu'il refroidisse avant de le toucher, et le prendre uniquement par l'avant.

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :

- Extraire l'égouttoir (A20) (fig. 26), le vider et le nettoyer ;
- Vider et nettoyer soigneusement le bac à marc en prenant soin de retirer tous les résidus qui peuvent se déposer au fond : le pinceau (C5) est doté d'une brosse adaptée à cette opération ;
- 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 marc de café même s'il est peu rempli.

Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le bac à marc de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.

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



Attention !

L'égouttoir (A20) est doté d'un flotteur (A19) (rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 27). Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau d'appui pour tasses, il faut vider le bac et le nettoyer, autrement l'eau peut déborder et endommager la machine, le plan d'appui ou la zone autour.

Pour retirer l'égouttoir :

1. Extraire l'égouttoir et le bac à marc de café (A21) (fig. 26) ;
2. Vider l'égouttoir et le bac à marc de café, puis les laver ;
3. Contrôler le bac de récupération de la condensation (rouge) et, le cas échéant, le vider ;
4. Remettre en place l'égouttoir ainsi que le bac à marc 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 le chapitre «7. Extinction 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) n'est pas sale. Dans le cas contraire, il faut enlever les dépôts de café à l'aide du pinceau (C5) fourni et d'une éponge ;
2. Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 28).

12.6 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 (A16) 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.

12.7 Nettoyage des becs verseurs de café

1. Nettoyer régulièrement les becs verseurs de café en utilisant une éponge ou un chiffon (fig. 29A) ;
2. Contrôler que les trous des becs verseurs de café ne soient pas bouchés. Si nécessaire, enlever les dépôts de café à l'aide d'un cure-dents (fig. 29B).

12.8 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 (A6) pré-moulu n'est pas bouché. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide du pinceau (D2) fourni.

Vérifier régulièrement qu'il ne reste pas de traces de café sur le fermoir du couvercle : enlever les traces éventuelles à l'aide d'un aspirateur.

12.9 Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur (A11) doit être nettoyé au moins une fois par mois.



Attention !

L'infuseur (A9) ne peut pas être extrait quand la machine est allumée.

1. S'assurer que la machine ait correctement effectué l'extinction (voir «7. Extinction de l'appareil») ;

2. Extraire le réservoir d'eau ;
3. Ouvrir le volet infuseur (fig. 30) situé sur le côté droit ;
4. Pousser vers l'intérieur les deux boutons de décrochage tout en tirant l'infuseur vers l'extérieur pour l'extraire (fig. 31) ;
5. 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

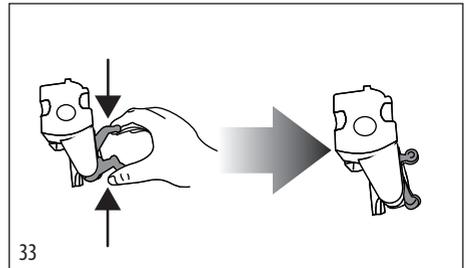
Nettoyer l'infuseur sans utiliser de nettoyants, il pourrait s'abîmer.

6. À l'aide du pinceau (D2), nettoyer les éventuels résidus de café sur le logement de l'infuseur, visibles par le volet infuseur ;
7. Après le nettoyage, remettre l'infuseur en place en l'enfilant dans le support (fig. 32) ; puis appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'au « clic » d'accrochage

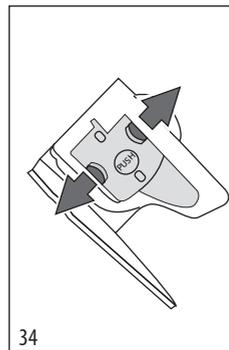


Nota Bene !

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 (fig. 33).



8. Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons rouges se soient levés (fig. 34) ;

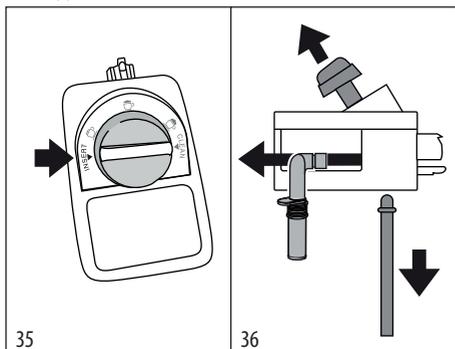


9. Fermer le volet infuseur.
10. Réinsérer le réservoir d'eau

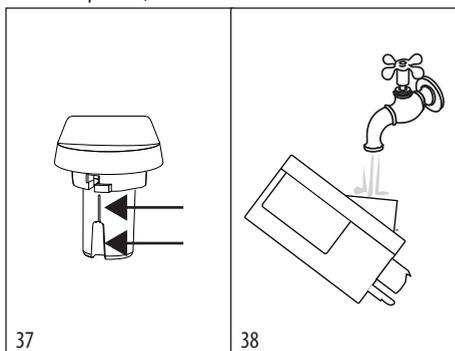
12.10 Nettoyage du pot à lait

Nettoyer le pot à lait après chaque préparation du lait, de la façon décrite ci-après :

1. Extraire le couvercle ;
2. Retirer la buse de distribution de lait et la buse de prise (fig. 36) ;



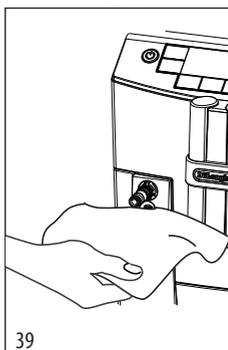
3. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre la manette de réglage de la mousse jusqu'à « INSERT » (fig. 35) et l'extraire en la tirant vers le haut (fig. 36) ;
4. Laver soigneusement tous les composants à l'eau chaude et d'un nettoyant doux. Tous les composants peuvent être lavés au lave-vaisselle, à condition de les placer dans le panier supérieur ;



Faire particulièrement attention à ce qu'il n'y ait pas de résidus de lait sur le creux et le tube situés sous la manette (fig. 37) : éventuellement racler le tube à l'aide d'un cure-dent ;

5. Rincer l'intérieur du logement de la manette de réglage de la mousse à l'eau courante (fig. 38) ;
6. Vérifier également que le tube de prise et le tube de distribution du lait ne soient pas bouchés par des résidus de lait ;
7. Remonter la manette en l'insérant au niveau de « INSERT », le tube de distribution et le tube de prise de lait ;
8. Remettre le couvercle du pot à lait en place.

12.11 Nettoyage de la buse à eau chaude/vapeur



Nettoyer la buse après chaque préparation de lait à l'aide d'une éponge, en éliminant les résidus de lait déposés sur les joints (fig. 39).

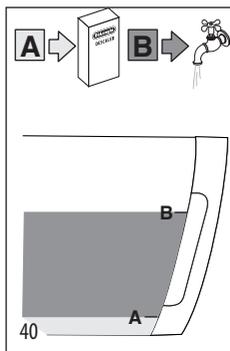
13. DÉTARTRAGE

Détartrer la machine quand l'écran (B4) affiche le message (clignotant) « DÉTARTREER ».

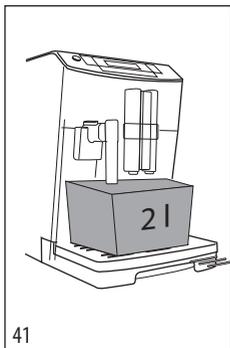
⚠ Attention !

- 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, peut entraîner l'apparition de défauts non couverts par la garantie du producteur.

1. Allumer la machine et attendre qu'elle soit prête à l'emploi ;
2. Entrer dans le menu en appuyant sur la touche **MENU/ESC** (B3) ;
3. Appuyer sur la touche **CAPPUCCINO** (B9) ou **MILK** (B11) (fig. 8) jusqu'à l'affichage à l'écran (B4) du message « Dé-tartrage » ;
4. Sélectionner appuyer sur la touche δ /OK (B5) (fig. 5) : l'écran affiche « Détartrage Confirmer ? »
5. Appuyer de nouveau sur la touche δ /OK pour confirmer : l'écran affiche « VIDER L'ÉGOUTTOIR » qui alterne avec « RETIRER FILTRE » (si le filtre est présent) et avec « Insérer détartrant, Appuyer sur OK » ;
6. Vider entièrement le réservoir d'eau (A16) et retirer le filtre adoucisseur (C4) (si présent) ; vider ensuite l'égouttoir (A20) (fig. 26) et le bac à marc de café (A21) et les réinsérer.



7. Verser le détartrant (C3) dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau A (correspondant à un emballage de 100 ml) imprimé à l'intérieur du réservoir (fig. 40) puis ajouter un litre d'eau jusqu'au niveau B (fig. 40); réinsérer le réservoir dans la machine ;



8. Placer un récipient vide ayant une capacité minimale de 2,0 litres (fig. 41) sous la buse à cappuccino (C6) ;

⚠ Attention ! Risque de brûlures

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

9. Appuyer sur la touche

☉/OK pour confirmer l'introduction de la solution détartrante : l'écran affiche « Détartrage en cours » et le programme de détartrage démarre. Le liquide détartrant sort par la buse à cappuccino/buse à eau chaude en effectuant automatiquement et par intervalles toute une série de rinçages pour enlever les résidus de calcaire qui se trouvent à l'intérieur de la machine à café ;

Après environ 25 minutes, l'appareil interrompt le détartrage et l'écran affiche le message "RINÇAGE" en alternant avec « REMPLIR LE RÉSERVOIR » ;

10. L'appareil est maintenant prêt pour un processus de rinçage à l'eau fraîche. Vider le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante et extraire le réservoir d'eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et l'insérer dans la machine : l'écran affiche « RINÇAGE, Appuyer sur OK » ;
11. Après l'avoir vidé, replacer le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante sous la buse à cappuccino (fig. 41) ;
12. Appuyer sur la touche ☉/OK pour commencer le rinçage : l'eau chaude sort de la buse et l'écran affiche le message « RINÇAGE, veuillez patienter » ;
13. Lorsque le réservoir d'eau s'est entièrement vidé, l'écran affiche le message « RINÇAGE » alterné avec « REMPLIR LE

RÉSERVOIR » et à « REMETTRE LE FILTRE » (s'il a été enlevé précédemment) : vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage ;

14. Extraire le réservoir d'eau, réinsérer le filtre (s'il a été précédemment retiré), remplir le réservoir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et l'insérer dans la machine : l'écran affiche « RINÇAGE, Appuyer sur OK » ;
15. Après l'avoir vidé, positionner sous la buse à cappuccino et le bec verseur de café (A12) le récipient utilisé pour collecter l'eau de rinçage (fig. 41) ;
16. Appuyer sur la touche ☉/OK pour redémarrer le rinçage : l'appareil reprend le rinçage en commençant par la buse à cappuccino pour conclure par le bec verseur de café et l'écran affiche le message « RINÇAGE, veuillez patienter » ;
17. À la fin, l'écran affiche le message « Rinçage Complet, Appuyer sur OK » ;
18. Appuyer sur la touche ☉/OK : l'écran affiche « REMPLIR LE RÉSERVOIR » ;
19. Vider l'égouttoir, extraire et remplir le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX et le remettre dans la machine.

L'opération de détartrage est terminée.

i 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 marc (A21).

14. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

Le message DÉTARTRE s'affiche uniquement après une période de fonctionnement pré-réglée qui dépend de la dureté de l'eau.

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

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

14.1 Mesure de la dureté de l'eau

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

15.2 Remplacement du filtre

Lorsque l'écran (B4) affiche « REMPLACER LE FILTRE », quand deux mois se sont écoulés (voir dateur), ou si l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, il faut remplacer le filtre :

1. Extraire le réservoir (A16) et le filtre usé (C4) ;
2. Sortir le nouveau filtre de l'emballage et procéder comme illustré aux points 2-3-4-5-6-7 du paragraphe précédent ;
3. Placer un récipient (capacité min. 500 ml) sous le bec verseur d'eau chaude (C6).
4. Appuyer sur la touche **MENU/ESC** (B3) pour entrer dans le menu ;
5. Appuyer sur la touche **CAPPUCCINO** (B9) ou **MILK** (B11) (fig.8) jusqu'à l'affichage du message « Remplacer le filtre » ;
6. Appuyer sur la touche $\delta\delta$ /OK (B5) (fig. 5) ;
7. L'écran affiche le message « Confirmer ? » ;
8. Appuyer sur la touche $\delta\delta$ /OK pour confirmer la sélection ;
9. L'écran affiche l'inscription « EAU CHAUDE APPUYER SUR OK » ;
10. Appuyer sur la touche $\delta\delta$ /OK pour confirmer la sélection : l'appareil commence à distribuer de l'eau et l'écran affiche le message « Veuillez patienter... » ;
11. Dès que la distribution est terminée, l'appareil revient automatiquement en « 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 de la manière suivante :

1. Extraire le réservoir (A16) et le filtre usé (C4) ;
2. Appuyer sur la touche **MENU/ESC** (B3) pour entrer dans le menu ;

18. MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
REMPILIR LE RÉSERVOIR	L'eau dans le réservoir (A16) est insuffisante.	Remplir le réservoir d'eau et/ou l'insérer correctement, en l'enfonçant au maximum jusqu'à son accrochage.
VIDER LE BAC À MARC	Le bac à marc (A21) de café est plein.	Vider le bac à marc, l'égouttoir (A20) et effectuer le nettoyage, puis les réinsérer. Important : lors de l'extraction de l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le bac à marc de café même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le bac à marcs de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.

3. Appuyer sur la touche **CAPPUCCINO** (B9) ou **MILK** (B11) (fig.8) jusqu'à l'affichage à l'écran (B4) du message « Installer le filtre Activé » ;
4. Appuyer sur la touche $\delta\delta$ /OK (B5) (fig. 5) ;
5. L'écran affiche le message « Désactiver ? » ;
6. Appuyer sur la touche $\delta\delta$ /OK pour confirmer et sur la touche **MENU/ESC** pour quitter le menu.

16. DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Puissance absorbée:	1450W
Pression :	1,5 MPa (15 bars)
Capacité max. réservoir d'eau :	2,0 l
Dimensions LxPxH	240x465x350 mm
Longueur du cordon :	1750 mm
Poids :	10,8 Kg (MB) - 11,8 Kg (M)
Capacité max. du bac à grains :	250 g



L'appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- Directive EMC 2004/108/CE et amendements suivants ;
- 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 déchets ménagers mais l'amener dans une déchetterie officielle.

MOUTURE TROP FINE RÉGLER LE MOULIN À CAFÉ	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 (A3 - 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 manette de réglage d'un autre cran (voir § «9.4 Réglage du moulin à café»). Si le problème persiste, s'assurer que le réservoir d'eau (A16) soit inséré au maximum, appuyer sur la touche  /OK (B5) et faire couler un peu d'eau par la buse (C6).
	En cas de présence d'adoucesseur (C4), une bulle d'air a pu être relâchée à l'intérieur du circuit et en a bloqué la distribution.	Insérer la buse à eau chaude (C6) dans la machine et verser un peu d'eau jusqu'à ce que le flux soit régulier.
INSÉRER LE BAC À MARC DE CAFÉ	Après le nettoyage, le bac à marc (A21) n'a pas été inséré.	Extraire l'égouttoir (A20) et insérer le bac à marc.
REMPLEIR DE CAFÉ PRÉ-MOULU	La fonction « café pré-moulu » a été sélectionnée mais l'entonnoir (A6) est vide.	Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir ou désélectionner la fonction pré-moulu (fig. 17).
DÉTARTRE	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 «13. Détartrage»
RÉDUIRE LES DOSES DE CAFÉ	Trop de café a été utilisé.	Sélectionner un goût plus léger en appuyant sur la touche  (fig. 9) ou diminuer la quantité de café pré-moulu.
REMPLEIR LE BAC À GRAINS	Le café en grains est terminé.	Remplir le bac à grains (A4) (fig. 13).
	L'entonnoir pour le café pré-moulu (A6) s'est bouché.	Vider l'entonnoir à l'aide du pinceau, de la façon décrite dans le par. «12.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu».
INSÉRER L'INFUSEUR	L'infuseur n'a pas été réinséré après le nettoyage (A9).	Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le § «12.7 Nettoyage des becs verseurs de café».
INSÉRER LE RÉSERVOIR	Le réservoir (A16) n'est pas inséré correctement.	Insérer correctement le réservoir en l'enfonçant à fond.
ALARME GÉNÉRALE	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyer soigneusement la machine de la façon décrite dans le par. «12.5 Nettoyage interne de la machine». Si après le nettoyage, la machine affiche encore le message, s'adresser à un centre d'assistance.
CIRCUIT VIDE, REMPLIR LE CIRCUIT <i>alterné à</i> EAU CHAUDE APPUYER SUR OK	Le circuit hydraulique est vide	Appuyer sur la touche  /OK (B5) et faire couler l'eau par le bec verseur (C6) jusqu'à ce que la distribution soit régulière. Si le problème persiste, vérifier que le réservoir d'eau (A16) soit inséré à fond.

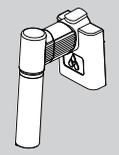
REPLACER LE FILTRE	Le filtre adoucisseur (C4) est usagé.	Remplacer le filtre ou le retirer en suivant les instructions du chapitre «15. Filtre adoucisseur».
MANETTE SUR CLEAN	Juste après la distribution du lait, il est nécessaire d'effectuer le nettoyage des tuyaux internes du couvercle du pot à lait (D2).	Tourner la manette de réglage de la mousse (D1) sur la position CLEAN.
INSÉRER LA BUSE À EAU	La buse à eau (C6) n'est pas insérée ou est mal insérée	Insérer la buse à eau à fond.
INSÉRER LE POT À LAIT	Le pot à lait (D) n'est pas inséré correctement.	Insérer le pot à lait à fond (fig. 21).

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.	<ul style="list-style-type: none"> Activer le chauffe-tasses (A11) et y laisser les tasses pendant 20 min au moins afin qu'elles chauffent. Chauffer les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude (N.B. il est possible d'utiliser la fonction eau chaude).
	Les circuits intérieurs de la machine se sont refroidis car 2/3 minutes se sont écoulées depuis le dernier café.	Avant de faire le café, chauffer l'infuseur avec un rinçage, en utilisant la fonction (S. «8.1 Rinçage»).
	La température du café définie est trop faible.	À partir du menu, configurer la température du café à un niveau élevé. (S «8.10 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 (A3) d'un cran vers le numéro 1 dans le sens anti-horaire, 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 § «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 (A3) d'un cran, vers le numéro 12 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 § «9.4 Réglage du moulin à café»).

Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs verseurs (A13).	Les becs verseurs de la buse sont bouchés.	Nettoyer les becs verseurs à l'aide d'un cure-dents (fig. 29B).
L'appareil ne s'allume pas	Le connecteur du cordon d'alimentation (C8) n'est pas bien inséré.	Insérer le connecteur à fond dans son logement (A8) à l'arrière de l'appareil.
	La fiche n'est pas branchée à la prise.	Brancher la fiche à la prise.
	L'interrupteur général (A7) n'est pas allumé.	Appuyer sur l'interrupteur général (fig. 2).
L'infuseur (A9) 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»).
 <p>Le lait ne sort pas du tube de distribution (D5).</p> <p>Le lait contient des grosses bulles, sort par jets du tube de distribution du lait (D5) ou est peu mousseux</p>	Le couvercle du pot à lait (D1) est sale	Nettoyer le couvercle du pot à lait de la façon décrite dans le par. «13. Détartrage».
	Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé.	Utiliser de préférence du lait écrémé ou demi-écrémé, à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas encore le résultat souhaité, essayer de changer de marque de lait.
	La manette de réglage de la mousse est mal réglée (A3).	Régler la manette en suivant les indications du par. «10.2 Régler la quantité de mousse».
	Le couvercle (D2) ou la manette de réglage de la mousse (D1) du pot à lait (D) est sale	Nettoyer le couvercle et la manette du pot à lait de la façon décrite dans les par. «10.4 Nettoyage du dispositif d'émulsion avec la touche CLEAN» et «12.10 Nettoyage du pot à lait».
 <p>Le lait contient des grosses bulles ou bien est peu mousseux</p>	La buse (C6) est sale.	Nettoyer soigneusement la buse de la façon décrite dans le paragraphe «12.11 Nettoyage de la buse à eau chaude/vapeur».