1. SOMMAIRE

1. CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ 29

2. MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ 30
- 2.1 Symboles utilisés dans ce mode d'emploi ...30
- 2.2 Utilisation conforme à la destination.....30
- 2.3 Mode d'emploi 30

3. INTRODUCTION..... 30
- 3.1 Lettres entre parenthèses.....30
- 3.2 Problèmes et réparations 30

4. DESCRIPTION..... 31
- 4.1 Description de l'appareil 31
- 4.2 Description du panneau de contrôle.....31
- 4.3 Description des accessoires 31
- 4.4 Description du pot à lait 31

5. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES 31
- 5.1 Contrôle de l'appareil 31
- 5.2 Installation de l'appareil 31
- 5.3 Branchement de l'appareil 32
- 5.4 Première mise en marche de l'appareil 32

6. ALLUMAGE DE L'APPAREIL 32

7. ARRÊT DE L'APPAREIL..... 32

8. RÉGLAGES DU MENU 33
- 8.1 Rinçage 33
- 8.2 Détartrage 33
- 8.3 Installer le filtre.....33
- 8.4 Remplacement du filtre (si installé) 33
- 8.5 Régler l'heure.....33
- 8.6 Démarrage auto 33
- 8.7 Arrêt automatique (standby) 34
- 8.8 Chauffe-tasses 34
- 8.9 Économie d'énergie.....34
- 8.10 Réglage de la température.....34
- 8.11 Réglage de la dureté de l'eau 35
- 8.12 Programmation de la langue.....35
- 8.13 Signal sonore 35
- 8.14 Valeurs d'usine (réinitialisation).....35
- 8.15 Statistiques 35

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 36
- 9.4 Réglage du moulin à café.....36
- 9.5 Conseils pour un café plus chaud.....36
- 9.6 Préparation du café avec du café en grains..36
- 9.7 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu 36
- 9.8 Préparation du caffé LONG en utilisant du café en grains 37
- 9.9 Préparation du café LONG en utilisant du café pré-moulu.....37
- 9.10 Personnalisation de la quantité de café ALLONGÉ 37

10. PRÉPARATION DE BOISSONS AU LAIT..... 37
- 10.1 Remplir et replacer le pot à lait 37
- 10.2 Régler la quantité de mousse.....38
- 10.3 Préparation automatique de boissons à base de lait.....38
- 10.4 Programmation des boissons « MILK MENU » . 38
- 10.5 Nettoyage du pot à lait après chaque utilisation.....38
- 10.6 Programmer les quantités de café et de lait dans la tasse pour les touches CAPPUCCINO, CAFFELATTE et LATTE MACCHIATO. 39
- 10.7 Programmer la quantité de café et de lait dans la tasse pour les boissons de la touche MILK MENU 39

11. ÉCOULEMENT EAU CHAUDE ET VAPEUR 39
- 11.1 Distribution d'eau chaude 39
- 11.2 Modifier la quantité d'eau distribuée automatiquement.....39
- 11.3 Distribution vapeur 40
- 11.4 Conseils pour l'utilisation de la vapeur pour émulsionner le lait 40
- 11.5 Nettoyer la buse après usage.....40

12. NETTOYAGE 40
- 12.1 Nettoyage de la machine 40
- 12.2 Nettoyage du circuit interne de la machine .40
- 12.3 Nettoyage du tiroir à marcs de café 41
- 12.4 Nettoyage de l'égouttoir et du bac de récupération de la condensation 41
- 12.5 Nettoyage interne de la machine 41
- 12.6 Nettoyage du réservoir d'eau 41
- 12.7 Nettoyage des becs verseurs de café 41
- 12.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu.....41
- 12.9 Nettoyage de l'infuseur.....42
- 12.10 Nettoyage du pot à lait.....42
- 12.11 Nettoyage de la buse à eau chaude/vapeur.43

13. DÉTARTRAGE 43

14. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU 44
- 14.1 Mesure de la dureté de l'eau 44
- 14.2 Réglage de la dureté de l'eau 44

15. FILTRE ADOUCISSEUR..... 44
- 15.1 Installation du filtre 44
- 15.2 Remplacement du filtre 45
- 15.3 Enlever le filtre.....45

16. DONNÉES TECHNIQUES..... 45

18. MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN 46

17. ÉLIMINATION..... 46

19. RÉSOLUTION DES PROBLÈMES 48

2. CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ

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

- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien, destinés à être effectués par l'utilisateur, ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Pour le nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. N'est pas prévue l'utilisation dans : des locaux faisant office de cuisine pour le personnel de magasins, bureaux et autres zones de travail, les gîtes ruraux, les hôtels, les motels et autres structures d'hébergement.
- 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).

3. MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ

3.1 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.

3.2 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.

3.3 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.

4. 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.

4.1 Lettres entre parenthèses

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

4.2 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.

5. DESCRIPTION

5.1 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. Manette de réglage du degré de mouture
A6. Plateau chauffe-tasses
A7. Bec verseur café (hauteur réglable)
A8. Buse eau chaude et vapeur
A9. Bac de récupération de la condensation
A10. Bac à marc de café
A11. Plateau d'appui pour tasses
A12. Égouttoir
A13. Indicateur du niveau d'eau de l'égouttoir
A14. Volet infuseur
A15. Infuseur
A16. Réservoir d'eau
A17. Logement du filtre adoucisseur d'eau
A18. Couvercle réservoir à eau
A19. Logement connecteur cordon d'alimentation
A20. Interrupteur général

5.2 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 (veille)
B2. Touche de sélection de l'arôme : appuyer dessus pour sélectionner le goût du café
B3. Touche **CAPPUCCINO**: pour préparer un cappuccino
B4. Touche **CAFFELATTE**: pour préparer un caffelatte (*Quand on accède au menu programmation, appuyer dessus pour parcourir les rubriques du menu)*
B5. Touche **LATTE MACCHIATO** : pour préparer un latte macchiato
B6. Touche **MILK MENU**: pour accéder à la préparation de MILK, FLAT WHITE, EXPRESSO MACCHIATO ET MY MILK
B7. Touche : pour produire de l'eau chaude.
B8. Touche : pour produire la vapeur (*Quand on accède au menu programmation, appuyer pour défiler les options du menu)*
B9. Touche LONG: pour préparer 1 tasse de café LONG
B10. Touche : pour préparer 2 tasses de café avec les programmations affichées à l'écran
B11. Touche : pour préparer 1 tasse de café avec les programmations affichées à l'écran
B12. Touche **OK**: pour activer et confirmer la fonction sélectionnée
B13. Écran : guide l'utilisateur durant l'utilisation de l'appareil
B14. Touche **MENU/ESC** pour accéder au menu (*Quand on accède au menu programmation: appuyer pour quitter le menu)*
B15. Touche : pour sélectionner la longueur de tasse

5.3 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 cappucino/buse à eau chaude
C7. Bouton de décrochage buse à cappuccino/buse à eau chaude
C8. Cordon d'alimentation

5.4 Description du pot à lait

(p. 2 - D)

D1. Bouton 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'écoulement du lait mousseux (réglable)

6. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

6.1 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.

6.2 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 (C8) afin qu'il ne soit pas abîmé par des arêtes tranchantes ou par le contact avec des surfaces chaudes (par ex. plaques électriques).

6.3 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.

6.4 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 (A19) et brancher l'appareil au secteur (fig. 1) et vérifier que l'interrupteur général (A20), situé au dos de l'appareil, soit enfoncé (fig. 2).
2. Extraire le réservoir d'eau (A16- fig. 3), ouvrir le couvercle (A18- fig. 4), remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau fraîche (fig. 5); refermer le couvercle et réinsérer ensuite le réservoir.

Il faut sélectionner la langue souhaitée en avançant ou en reculant à l'aide de < (B4) ou > (B8) (fig. 9) ou bien en laissant que sur l'écran (B13) automatiquement les langues s'affichent alternativement (toutes les 3 secondes environ):

3. Quand apparaît l'italien, maintenir la touche **OK** enfoncée pendant quelques secondes (B12- fig. 10) jusqu'à l'apparition à l'écran du message: "Français programmé".

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

4. « INSÉRER BUSE À EAU » : Contrôler que la buse à eau chaude (C6) soit insérée sur la buse (A8) et positionner dessous un récipient (fig. 7) d'une capacité minimale de 100 ml
5. L'écran affiche le message « EAU CHAUDE Appuyer sur OK » ;
6. Appuyer sur la touche **OK** pour confirmer (fig. 10): l'appareil fait couler de l'eau par la buse et 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, nous conseillons d'installer le filtre adoucisseur (C4) en suivant les indications du chapitre «15. filtre adoucisseur». Si le modèle n'est pas fourni avec le filtre, il est possible de le demander aux centres d'assistance agréés De'Longhi.

7. ALLUMAGE DE L'APPAREIL

Nota Bene !

Avant d'allumer l'appareil, vérifier que l'interrupteur général (A20) 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 becs verseurs des buses à café (A7); elle sera récupérée dans l'égouttoir (A12). Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche ⏻ (B1- fig. 8): sur l'écran (B13) apparaît le message "Chauffage, Veuillez patienter".

Lorsque le chauffage est terminé, la machine affiche un autre message : "RINÇAGE"; de cette façon, en plus de chauffer la chaudière, l'appareil fait couler l'eau chaude dans les tuyaux internes pour qu'eux aussi se réchauffent.
L'appareil est à température lorsque l'écran affiche le message indiquant quantité et goût de café.

8. ARRÊT DE L'APPAREIL

À chaque arrêt, l'appareil effectue un rinçage automatique, à condition qu'un café ait été préparé.

Risque de brûlures !

Durant le rinçage, coule des becs verseurs des buses à café (A7) un peu d'eau chaude. Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche ⏻ (B1- fig. 8).
- L'écran (B13) affiche le message "Arrêt en cours. Veuillez patienter » : si cela est prévu, l'appareil effectue le rinçage et puis s'éteint (veille).

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 ⏻ ;
- relâcher l'interrupteur général (A20) placé sur l'arrière de l'appareil (fig. 2).

Attention!

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

9. RÉGLAGES DU MENU

9.1 Rinçage

Cette fonction permet de faire couler de l'eau chaude par le bec verseur de café (A7) 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. 7) 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** (B14) pour entrer dans le menu;
2. Appuyer < (B4) ou > (B8) (fig.9) jusqu'à l'affichage du message "Rinçage" sur l'écran (B13);
3. Appuyer sur la touche **OK** (B12- fig. 10): l'écran affiche "Confirmer?";

Risque de brûlures !

Ne jamais laisser la machine sans surveillance pendant la distribution d'eau chaude.

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 et puis, si elle est activée, de la buse à cappuccino/buse à eau chaude, qui chauffe 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 tiroir à marc de café (A10).

9.2 Détartrage

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

9.3 Installer le filtre

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

9.4 Remplacement du filtre (si installé)

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

9.5 Régler l'heure

Si l'on souhaite régler l'heure sur l'écran (B13), procéder comme suit:

1. Appuyer sur la touche **MENU/ESC** (B14) pour entrer dans le menu;
2. Appuyer sur < (B4) ou > (B8) (fig. 9) jusqu'à l'affichage du message sur l'écran "Régler l'heure";
3. Appuyer sur la touche **OK** (B12- fig. 10): les heures clignotent;
4. Appuyer sur < ou > pour modifier les heures;
5. Appuyer sur la touche **OK** pour confirmer: les minutes clignotent;
6. Appuyer sur < ou > 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.

9.6 Démarrage auto

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** (B14) pour entrer dans le menu;

2. Appuyer sur < (B4) ou > (B8) (fig. 9) jusqu'à l'affichage du message "Rinçage" sur l'écran (B13) "Démarrage auto";
3. Appuyer sur la touche **OK** (B12- fig. 10): l'écran affiche le message "Activer?";
4. Appuyer sur la touche **OK** pour confirmer;
5. Appuyer sur < ou > pour choisir les heures
6. Appuyer sur la touche **OK** pour confirmer;
7. Appuyer sur < ou > pour modifier les minutes;
8. Appuyer sur la touche **OK** pour confirmer;
9. Appuyer sur la touche **MENU/ÉCHAP** 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.

Pour désactiver la fonction :

1. Sélectionner l'option démarrage automatique dans le menu ;
2. Appuyer sur la touche **OK**: l'écran affiche le message "Désactiver?";
3. Appuyer sur la touche **OK** pour confirmer.

L'écran n'affiche plus le symbole .

9.7 Arrêt automatique (standby)

Il est possible de configurer l'arrêt automatique pour faire en sorte que la machine s'éteigne au bout de 15 ou 30 minutes ou bien au bout d'1, 2 ou 3 heures.

Pour programmer l'arrêt automatique, procéder comme suit :

1. Appuyer sur la touche **MENU/ESC** (B14) pour entrer dans le menu;
2. Appuyer sur < (B4) ou > (B8) (fig. 9) jusqu'à l'affichage du message sur l'écran (B13) "Arrêt automatique";
3. Appuyer sur la touche **OK** (B12- fig. 10);
4. Appuyer sur < ou > jusqu'à l'affichage de la durée de fonctionnement souhaitée (15 ou 30 minutes, ou bien après 1, 2 ou 3 heures);
5. Appuyer sur la touche **OK** pour confirmer;
6. Appuyer sur la touche **MENU/ÉCHAP** pour quitter le menu.

L'arrêt automatique est ainsi reprogrammé.

9.8 Chauffe-tasses

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

1. Appuyer sur la touche **MENU/ESC** (B14) pour entrer dans le menu;
2. Appuyer sur < (B4) ou > (B8) (fig. 9) jusqu'à l'affichage du message "Rinçage" sur l'écran (B13) "Chauffe-tasses";
3. Appuyer sur la touche **OK** (B12- fig. 10): l'écran affiche le message "Activer?" ou "Désactiver?;
4. Appuyer sur la touche **OK** pour activer ou désactiver le chauffe-tasses (le message "Chauffe-tasses" "Activé" indique qu'il est activé).
5. Appuyer sur la touche **MENU/ÉCHAP** pour quitter le menu.

Chauffer les tasses sert à conserver la chaleur du café.

9.9 Économie d'énergie

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

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

1. Appuyer sur la touche **MENU/ESC** (B14) pour entrer dans le menu;
2. Appuyer sur < (B4) ou > (B8) (fig. 9) jusqu'à l'affichage du message sur l'écran (B13) "Économie énergie";
3. Appuyer sur la touche **OK** (B12- fig. 10): l'écran affiche le message "Désactiver?"; (ou "Activer?", si la fonction a été désactivée);
4. Appuyer sur la touche **OK** pour désactiver (ou activer) la modalité d'économie d'énergie;
5. Appuyer sur la touche **MENU/ESC** pour quitter le menu.

Lorsque la fonction est activée, l'écran affiche, après un moment d'inactivité, «Économie 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 est inséré, la fonction «économie énergie» ne s'active pas.

9.10 Réglage de la température

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

1. Appuyer sur la touche **MENU/ESC** (B14) pour entrer dans le menu;
2. Appuyer sur < (B4) ou > (B8) (fig. 9) jusqu'à l'affichage du message sur l'écran (B13) "Régler la température";
3. Appuyer sur la touche **OK** (B12- fig. 10);
4. Appuyer sur < ou > jusqu'à l'affichage de la température souhaitée sur l'écran (●=basse; ●●●●=maximale);
5. Appuyer sur la touche **OK** pour confirmer;
6. Appuyer sur la touche **MENU/ESC** pour quitter le menu.

9.11 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».

9.12 Programmation de la langue

Si l'on souhaite modifier la langue de l'écran (B13), procéder comme suit:

1. Appuyer sur la touche **MENU/ESC** (B14) pour entrer dans le menu;
2. Appuyer sur < (B4) ou > (B8) (fig. 9) jusqu'à l'affichage du message sur l'écran (B13) "Régler la langue";
3. Appuyer sur la touche **OK** (B12- fig. 10);
4. Appuyer sur < ou > jusqu'à l'affichage de la langue souhaitée sur l'écran;
5. Appuyer sur la touche **OK** pour confirmer;
6. L'écran affiche la confirmation de la langue installée ;
7. Appuyer sur la touche **MENU/ESC** pour quitter le menu.

9.13 Signal sonore

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver le signal sonore que la machine émet à chaque pression sur les touches et à chaque insertion et retrait d'un accessoire. Pour désactiver ou activer à nouveau le signal sonore, procéder comme suit :

1. Appuyer sur la touche **MENU/ESC** (B14) pour entrer dans le menu;
2. Appuyer sur la touche < (B4) ou > (B8) (fig. 9) jusqu'à l'affichage du message sur l'écran (B13) "Signal sonore";
3. Appuyer sur la touche **OK** (B12- fig. 10): l'écran affiche "Désactiver?"; (ou « Activer? », si désactivé) ;
4. Appuyer sur la touche **OK** pour activer ou désactiver le signal sonore;
5. Appuyer sur la touche **MENU/ESC** pour quitter le menu.

9.14 Valeurs d'usine (réinitialisation)

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

Pour rétablir les valeurs d'usine, procéder de la façon suivante :

1. Appuyer sur la touche **MENU/ESC** (B14) pour entrer dans le menu;
2. Appuyer sur la touche < (B4) ou > (B8) (fig. 9) jusqu'à l'affichage du message sur l'écran (B13) "Valeurs d'usine";
3. Appuyer sur la touche **OK** (B12- fig. 10);
4. L'écran affiche le message «Confirmer ?» ;
5. Appuyer sur la touche **OK** pour confirmer et quitter.

9.15 Statistiques

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

1. Appuyer sur la touche **MENU/ESC** (B14) pour entrer dans le menu;
2. Appuyer sur la touche < (B4) ou > (B8) (fig. 9) jusqu'à l'affichage du message sur l'écran (B13) "Statistique";
3. Appuyer sur la touche **OK** (B12- fig. 10);
4. En appuyant sur < ou >, on peut 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.

5. Ensuite appuyer 2 fois sur la touche **MENU/ESC** pour quitter le menu.

10. PRÉPARATION DU CAFÉ

10.1 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 le goût, appuyer plusieurs fois sur la touche (B2- fig. 11) jusqu'à l'affichage du goût souhaité à l'écran (B13).

10.2 Sélection de la quantité de café dans la tasse

La machine est réglée en usine pour la production de café normal. Pour sélectionner la quantité de café, appuyer sur la touche (B15- fig. 12) jusqu'à l'affichage sur l'écran (B13) du message relatif à la quantité de café souhaitée:

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

10.3 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 les becs verseurs de café (A7- fig. 13).
2. Appuyer sur la touche ☕▶☕ (B5 - fig.12) jusqu'à l'affichage du message "MON CAFÉ".
3. Maintenir la touche ☕ (B11- fig. 17) enfoncée jusqu'à l'affichage du message "1 MON CAFÉ, Programmer quantité" et la machine commence à faire couler le café ;relâcher ensuite la touche;
4. Dès que le café atteint le niveau souhaité dans la tasse, appuyer de nouveau sur la touche ☕ .

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

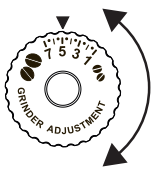
10.4 Réglage du moulin à café

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. 14).

Nota Bene !

La poignée de réglage (A5) 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 le bouton d'un autre cran.

10.5 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 (paragraphe «8.1 Rinçage»);
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude en utilisant la fonction eau chaude (paragraphe «9.5 Conseils pour un café plus chaud»);
- augmenter la température du café dans le menu programmation (paragraphe «8.10 Réglage de la température»).

10.6 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 (A3-fig. 15) .
2. Placer sous les becs verseurs de la buse à café (A7):
   - 1 tasse, pour obtenir 1 café (fig. 13);
   - 2 tasses, pour obtenir 2 cafés (fig. 16) ;
3. Baisser la buse de sorte à l'approcher le plus possible de la tasse (fig. 16): la crème sera ainsi meilleure.
4. Appuyer sur la touche correspondant à la distribution souhaitée (1 tasse ☕ -B11 ou 2 tasses ☕☕ -B10).
5. La préparation commence et l'écran (B13) affiche la longueur sélectionnée et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.

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 ☕☕) (fig. 17).

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

Nota Bene !

- Pendant l'utilisation, l'écran affiche quelques messages (EMPLIR 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 «9.5 Conseils pour un café plus chaud».
- 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».

10.7 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 (A4) pourrait se boucher.

Nota Bene !

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

1. Appuyer plusieurs fois sur la touche (B2- fig. 11) jusqu'à l'affichage sur l'écran (B13) du message "Pré-moulu".
2. Ouvrir le couvercle de l'entonnoir à café pré-moulu (A2).
3. S'assurer que l'entonnoir (A4) ne soit pas bouché, puis introduire une dose rase de café pré-moulu (fig. 18) ;
4. Placer une tasse sous les becs verseurs.
5. Appuyer sur la touche de distribution 1 tasse (B11).
6. 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.

Nota Bene !

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

10.8 Préparation du caffé LONG en utilisant du café en grains

Suivre les indications du paragraphe "Préparation du café en utilisant du café en grain" pour préparer la machine et appuyer sur la touche LONG (B9- fig. 19): l'écran (B13) affiche le message "FONCTION CAFÉ LONG" et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.

10.9 Préparation du café LONG en utilisant du café pré-moulu

Suivre les instructions indiqué aux points 1-2-3-4 du paragraphe "Préparation du café avec du café pré-moulu", puis appuyer sur la touche LONG (B9- fig. 19).

La machine commence à faire couler le café et l'écran (B13) affiche le message "FONCTION CAFÉ LONG" et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure; à moitié de la préparation, apparaît le message "VERSER LE CAFÉ PRÉ-MOULU, Appuyer sur OK". Insérer ensuite une dose rase de café pré-moulu et appuyer sur **OK** (B12- fig. 10).

La préparation reprend et l'appareil affiche la barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.

10.10 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 becs verseurs de café (A7- fig. 13).
2. Appuyer et maintenir enfoncée la touche LONG (B9- fig.19) jusqu'à l'affichage du message "Programmer quantité".
3. Relâcher la touche LONG: la machine commence à faire couler le café;
4. Dès que le café atteint le niveau souhaité dans la tasse, appuyer de nouveau sur la touche LONG.

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

Nota Bene !

Si la programmation est effectuée avec du café pré-moulu, la machine demandera l'insertion d'une deuxième dose rase de café.

11. PRÉPARATION DE BOISSONS AU LAIT

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) et la buse à eau chaude (A8) comme décrit dans les paragraphes «10.5 Nettoyage du pot à lait après chaque utilisation», «12.10 Nettoyage du pot à lait» et «12.11 Nettoyage de la buse à eau chaude/vapeur».

11.1 Remplir et replacer le pot à lait

1. Enlever le couvercle (D2- fig. 20);
2. 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. 21). Se rappeler que chaque cran imprimé sur le côté du réservoir correspond à 100 ml de lait.

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 énergie» est activée, la distribution de la boisson pourrait nécessiter quelques secondes d'attente.

3. 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. 22) ;
4. Remettre le couvercle du pot à lait en place.
5. Extraire la buse à eau chaude (C6), en appuyant sur la petite touche (C7) situé sur la buse (fig. 23 A et B)

6. Accrocher le pot à lait à la buse en le poussant à fond (A8) (fig. 24): la machine émet un signal sonore (si la fonction signal sonore est active).
7. Placer une tasse suffisamment grande sous les becs verseurs de café (A7) 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. 25).
8. Suivre les indications reportées ci-après pour chaque fonction spécifique.

11.2 Régler la quantité de mousse

En tournant le bouton de réglage de la mousse (D1), il est possible de sélectionner la quantité de mousse de lait qui sera distribuée pendant la préparation des boissons au lait.

Position du bouton	Description	Conseillé pour...
	Pas de mousse	CAFÉ AU LAIT/ MILK (lait chaud)
	Peu de mousse	LATTE MACCHIATO/ FLAT WHITE
	Max. mousse	CAPPUCCINO / MILK (lait mousseux)/ EXPRESSO MACCHIATO

11.3 Préparation automatique de boissons à base de lait

Sur le panneau de contrôle (B) nous trouvons les touches pour préparer automatiquement CAPPUCCINO (B3), CAFFELATTE (B4), LATTE MACCHIATO (B5). Pour préparer l'une de ces boissons, il suffit donc:

1. De remplir et d'accrocher le pot à lait (D) de la façon illustrée précédemment.
2. De tourner le bouton de réglage de la mousse (D1) situé sur le couvercle du pot à lait (D2), jusqu'à la position relative à la quantité de mousse souhaitée.
3. Appuyer sur la touche relative à la boisson souhaitée: l'écran (B13) affiche le nom de la boisson et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.
4. Après quelques secondes, le lait sort du tube du lait (D5) et remplit la tasse qui se trouve au-dessous. Ensuite, la machine prépare automatiquement le café après avoir distribué le lait.

11.4 Programmation des boissons « MILK MENU »

En plus des boissons décrites, la machine prépare automatiquement MILK (lait chaud), FLAT WHITE, EXPRESSO MACCHIATO et MY MILK (personnalisable).

Pour préparer l'une de ces boissons, il suffit:

1. De remplir et d'accrocher le pot à lait (D) de la façon illustrée précédemment (fig. 24).
2. De tourner le bouton de réglage de la mousse (D1) situé sur le couvercle du pot à lait (D2), jusqu'à la position relative à la quantité de mousse souhaitée.
3. Appuyer sur la touche **MILK MENU** (B6).
4. Appuyer sur < (B4) ou > (B8) jusqu'à l'affichage sur l'écran (B13) du message relatif à la boisson souhaitée (MILK, FLAT WHITE, EXPRESSO MACCHIATO ou MY MILK).
5. Appuyer sur la touche **OK** (B12- fig. 10) pour commencer à faire couler.
6. Après quelques secondes, le lait sort du tube du 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: indications générales pour toutes les préparations à base de lait

- 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.

11.5 Nettoyage du pot à lait après chaque utilisation

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 mousseux (D5). Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

Après chaque utilisation des fonctions lait, l'écran (B13) affiche le message clignotant "BOUTON SUR CLEAN". Effectuer le nettoyage pour éliminer les résidus de lait de la façon suivante:

1. Laisser le pot à lait dans la machine (il n'est pas nécessaire de le vider) ;
2. Placer une tasse ou un autre récipient sous le tube de distribution du lait mousseux.
3. Tourner le bouton de réglage de la mousse (D1) sur « CLEAN (fig. 26) : 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.
4. Remettre le bouton de réglage sur l'une des sélections de la mousse.

5. Enlever le pot à lait et nettoyer toujours la buse à vapeur (A8) avec une éponge (fig. 27).

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.

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

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

1. Placer une tasse sous les becs verseurs de café (A7) et sous le tube de distribution du lait (D5).
2. Maintenir enfoncée une des touches fonction jusqu'à l'affichage du nom de la boisson et "PROGRAMMER LAIT" à l'écran.
3. Relâcher la touche. La machine commence à distribuer le lait.
4. Dès que le lait dans la tasse atteint la quantité souhaitée, appuyer de nouveau sur la touche.
5. La machine arrête de faire couler le lait et, si la préparation le prévoit, après quelques secondes elle commence à faire couler le café : l'écran affiche le nom de la boisson et «"PROGRAMMER CAFÉ".
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.

11.7 Programmer la quantité de café et de lait dans la tasse pour les boissons de la touche MILK MENU

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

1. Appuyer sur la touche **MILK MENU** (B6)**.**
2. Appuyer sur < (B4) ou >(B8) jusqu'à l'affichage sur l'écran (B13) du message relatif à la boisson que l'on souhaite programmer (MILK, FLAT WHITE, EXPRESSO MACCHIATO ou MY MILK).
3. Maintenir enfoncée la touche **OK** (B12- fig. 10) jusqu'à l'affichage sur l'écran du nom de la boisson et "PROGRAMME LAIT".
4. Relâcher la touche. La machine commence à distribuer le lait.
5. Après avoir obtenu la quantité de lait souhaitée dans la tasse, appuyer sur la touche **OK**.
6. La machine arrête de faire couler le lait et, si la préparation le prévoit, après quelques secondes elle commence à faire couler le café : l'écran affiche le nom de la boisson et « PROGRAMMER CAFE ».
7. Dès que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyer sur la touche **OK**. La distribution du café s'interrompt.

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

12. ÉCOULEMENT 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 d'eau chaude (C6) chauffe et il faut donc la saisir uniquement par la poignée.

Nota Bene !

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

12.1 Distribution d'eau chaude

1. Contrôler que la buse d'eau chaude (C6) soit correctement accrochée (fig. 7).
2. Placer la tasse sous la buse (le plus près possible afin d'éviter les éclaboussures).
3. Appuyer sur la touche (B7- fig. 6). L'écran (B13) affiche le message "EAU CHAUDE" et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.
4. La machine fait couler environ 250 ml d'eau chaude puis interrompt automatiquement la distribution. Pour interrompre manuellement la distribution d'eau chaude, appuyer de nouveau sur la touche .

12.2 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 une tasse sous la buse à eau chaude (C6) .
2. Maintenir la touche (B7) enfoncée jusqu'à l'affichage du message sur l'écran (B13) "ACQUA CALDA Programmer quantité"; relâcher ensuite la touche .
3. Quand l'eau chaude dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyer de nouveau sur la touche .

La machine est maintenant reprogrammée selon les nouvelles quantités.

12.3 Distribution vapeur

1. Contrôler que la buse d'eau chaude (C6) soit correctement accrochée (fig. 7).
2. Remplir un récipient avec le liquide à chauffer/émulsionner et immerger la a buse à cappuccino/buse à eau chaude dans le liquide.
3. Appuyer sur la touche (B8) : après quelques secondes, de la vapeur sort de la buse la buse à cappuccino qui chauffe le liquide et l'écran 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.

12.4 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 de la façon décrite dans le paragraphe suivant.

12.5 Nettoyer la buse après usage

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

1. Positionner un pot sous la buse à cappuccino/buse à eau chaude, appuyer sur la touche (B7) pour faire couler un peu d'eau (fig. 6). Ensuite interrompre la distribution d'eau chaude en appuyant de nouveau sur la touche .
2. Attendre quelques minutes que la buse à cappuccino/buse à eau chaude refroidisse: ensuite appuyer sur la petite touche (C7) et la retirer (fig. 28 A). Tenir d'une main la buse à cappuccino/buse à eau chaude et de l'autre, tourner cette dernière dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 28 B) et tirer la buse à cappuccino vers le bas pour l'extraire.
3. Enlever aussi la buse en la tirant vers le bas (fig. 29).
4. Contrôler que le trou indiqué par la flèche à la fig. 30 ne soit pas bouché. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une épingle.
5. Laver soigneusement les éléments de la buse à cappuccino/buse à eau chaude avec une éponge et de l'eau tiède.
6. Remettre la buse et remettre la buse à cappuccino sur la buse en la poussant vers le haut et en la tournant jusqu'à l'accrochage.

13. NETTOYAGE

13.1 Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- circuit interne de la machine;
- le tiroir à marcs de café (A10);
- l'égouttoir (A12) et bac de récupération de la condensation (A9) ;
- le réservoir d'eau (A16);
- les becs verseurs de la buse à café (A7) ;
- l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu (A4) ;
- l'infuseur (A15), accessible après avoir ouvert le volet de service (A14);
- le pot à lait (D) ;
- la buse à cappuccino/buse à eau chaude (C6 - par. «11.5 Nettoyer la buse après usage»);
- la buse à eau chaude/vapeur (A8);
- panneau de contrôle (B).

Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyants abrasifs ou de l'alcool. Avec les superautomatiques De'Longhi, il n'est pas nécessaire d'utiliser d'adjuvants 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.

13.2 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 (voir paragraphe «8.1 Rinçage»);
- couler de l'eau chaude pendant quelques secondes en appuyant sur la touche (B7).

Nota Bene !

Il est tout à fait normal, après avoir effectué ce nettoyage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marcs (A10).

13.3 Nettoyage du tiroir à marcs de café

Lorsque l'écran (B13) affiche le message "VIDER LE TIROIR À MARC DE CAFÉ", il faut le vider et le nettoyer. Tant que le tiroir à marcs (A10) n'est pas nettoyé, la machine ne peut pas faire de café. L'appareil signale la nécessité de vider le tiroir 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 - A20).

Attention! Risque de brûlures

Si l'on fait plusieurs cappuccinos de suite, le plan d'appui 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) :

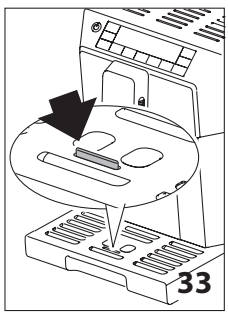
- Extraire l'égouttoir (A12) (fig. 31), le vider et le nettoyer.
- Vider et nettoyer soigneusement le tiroir à marc (A10) en prenant soin de retirer tous les résidus qui peuvent se déposer au fond: le pinceau fourni (C5) est doté d'une brosse adaptée à cette opération.
- Contrôler le bac de récupération de la condensation (A9) et, s'il est plein, le vider (fig. 32).

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 tiroir à marc de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.

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

Attention !



L'égouttoir (A12) est doté d'un flotteur (A13- rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 33). 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.

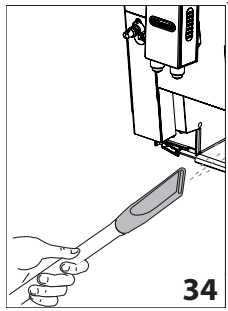
Pour retirer l'égouttoir :

1. Extraire l'égouttoir et le tiroir à marc de café (fig. 31) ;
2. Vider l'égouttoir et le bac à marcs de café (A10) et les laver;
3. Contrôler le récipient de récupération de la condensation (A9) et, s'il est plein, le vider.
4. Remettre en place l'égouttoir ainsi que le tiroir à marcs de café.

13.5 Nettoyage interne de la machine

Risque de décharges électriques !

Avant de réaliser les opérations de nettoyage des parties internes, la machine doit être éteinte (voir chapitre «7. Arrêt de l'appareil») et débranchée du secteur. Ne jamais plonger la machine dans l'eau.

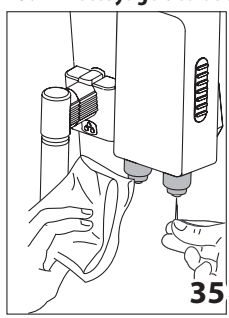


1. Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible une fois l'égouttoir enlevé (A12)) n'est pas sale. Dans le cas contraire, éliminer les dépôts de café à l'aide du pinceau (C5) fourni et d'une éponge.
2. Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 34).

13.6 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.

13.7 Nettoyage des becs verseurs de café



1. Nettoyer périodiquement les becs verseurs de café (A7) à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon (fig. 35).
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. 35).

13.8 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, éliminer les dépôts de café à l'aide du pinceau (C5) fourni.

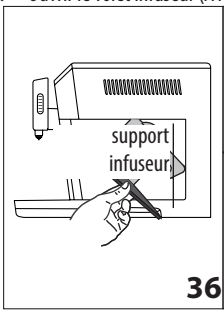
13.9 Nettoyage de l'infuseur

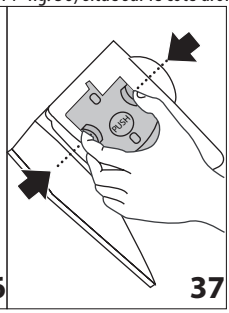
L'infuseur (A15) doit être nettoyé au moins une fois par mois.

Attention!

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

1. S'assurer que la machine ait correctement effectué l'arrêt (voir chapitre «7. Arrêt de l'appareil».
2. Extraire le réservoir d'eau (A16- fig. 3).
3. Ouvrir le volet infuseur (A14- fig. 36) 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. 37) ;
5. Plonger pendant environ 5 minutes l'infuseur dans l'eau puis le rincer sous le robinet.

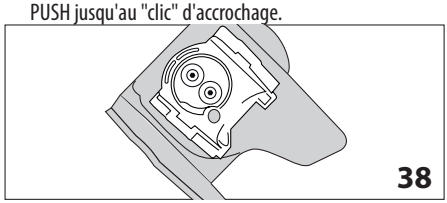
Attention !

RINCER UNIQUEMENT À L'EAU

Pas de nettoyants - pas de lave-vaisselle

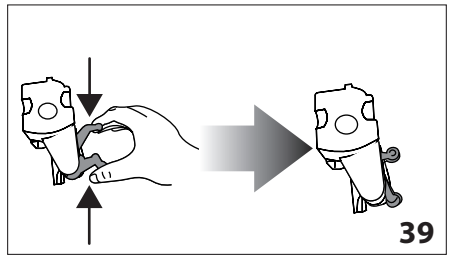
Nettoyer l'infuseur sans utiliser de nettoyants, il pourrait s'abîmer.

6. À l'aide du pinceau (C5), 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. 38); puis appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'au "clic" d'accrochage.

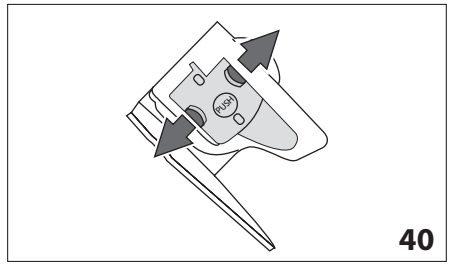


Nota Bene !

Si l'infuseur est difficile à insérer, il est nécessaire (avant l'insertion) de le mettre à la bonne dimension en appuyant sur les deux leviers comme indiqué dans la fig. 39.



8. Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons rouges se soient levés (fig. 40) ;

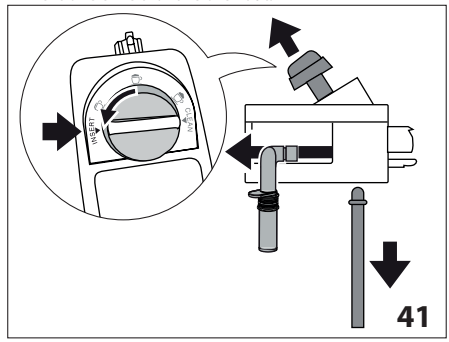


9. Fermer le volet infuseur.
10. Réinsérer le réservoir d'eau

13.10 Nettoyage du pot à lait

Pour maintenir l'émulsion à lait efficace, nettoyer le pot à lait (D) de la façon décrite ci-après, tous les deux jours:

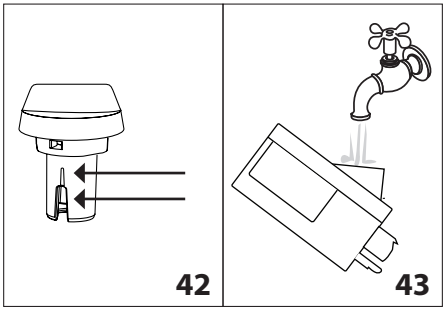
1. Extraire le couvercle (D2).
2. Retirer la buse à lait (D5) et le tuyau de prise (D4).
3. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton de réglage de la mousse (D1) jusqu'à "INSERT" (fig. 41) et l'extraire en le tirant vers le haut.



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 le bou-

ton (fig. 42) : éventuellement racler le tube à l'aide d'un cure-dent.



5. Rincer l'intérieur du logement de le bouton de réglage de la mousse à l'eau courante (fig. 43).
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 le bouton 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.

13.11 Nettoyage de la buse à eau chaude/vapeur

Nettoyer la buse (A8) après chaque préparation de lait à l'aide d'une éponge, en éliminant les résidus de lait déposés sur les joints (fig. 27).

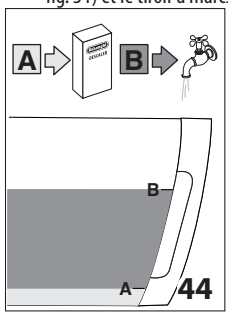
14. DÉTARTRAGE

Détartrer la machine quand l'écran (B13) affiche le message (clignotant) "DÉTARTRER".

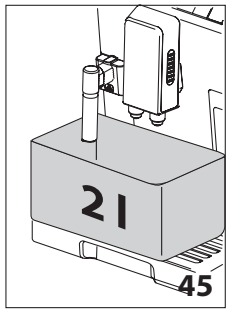
Attention !

- 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. Allumer la machine et attendre qu'elle soit prête à l'emploi ;
2. Entrer dans le menu en appuyant sur la touche **MENU/ESC** (B14) ;
3. Appuyer sur **<** (B4) ou **>** (B8) (fig.9) jusqu'à l'affichage sur l'écran du message "Détartrage";
4. Sélectionner appuyer sur la touche **OK** (B12- fig. 10): l'écran affiche "Détartrage Confirmer ?";
5. Appuyer de nouveau sur la touche **OK** pour confirmer: l'écran affiche "VIDER L'ÉGOUTTOIR" qui alterne avec "RETIRER FILTRE" (si le filtre est présent) et avec "Verser détartrant, Appuyer sur OK";
6. Vider entièrement le réservoir d'eau (A16) et retirer le filtre adoucisseur (C4) (si présent) ; vider ensuite l'égouttoir (A12 - fig. 31) et le tiroir à marcs de café (A10) et les réinsérer.



7. Verser dans le réservoir d'eau le détartrant jusqu'au niveau **A** (correspondant à un paquet de 100ml) imprimé sur le côté du réservoir (fig. 44); ajouter ensuite de l'eau (un litre) jusqu'au niveau **B** (fig. 44); réinsérer le réservoir d'eau.



8. Placer un récipient vide sous la buse à cappuccino (C6) ayant une capacité minimale de 2 litres (fig. 45).

Attention ! Risque de brûlures

De l'eau chaude contenant des acides sort de la buse à cappuccino. Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

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 en effectuant automatiquement et par intervalles toute une série de rinçages pour éliminer 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 avec de l'eau fraîche. Vider le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante et extraire le réservoir d'eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et l'insérer dans la machine : l'écran affiche « RINCAGE, Appuyer sur OK » ;
11. Après l'avoir vidé, replacer le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante sous la buse à cappuccino (fig. 45);
12. Appuyer sur la touche **OK** pour commencer le rinçage: l'eau chaude sort de la buse à cappuccino et l'écran affiche le message "RINCAGE, 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 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 « RINCAGE, Appuyer sur OK » ;
15. Après l'avoir vidé, positionner sous la buse à cappuccino et le bec verseur de café (A7) le récipient utilisé pour collecter l'eau de rinçage (fig. 45);
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 "RINCAGE, veuillez patienter";
17. À la fin, l'écran affiche le message « Rinçage terminé, 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.

Nota Bene !

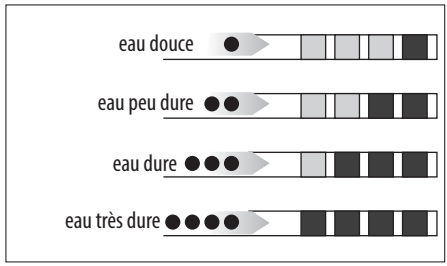
- Si le cycle de détartrage ne se termine pas correctement (ex. coupure de courant), nous conseillons de répéter le cycle.
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué le détartrage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marcs (A10).

15. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

Le message DÉTARTRER s'affiche uniquement après une période de fonctionnement préréglée 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.

15.1 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 1 niveau.



15.2 Réglage de la dureté de l'eau

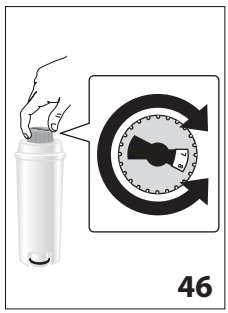
1. Appuyer sur la touche **MENU/ESC** (B14) pour entrer dans le menu.
2. Appuyer sur < (B4) ou > (B8) (fig. 9) pour sélectionner l'option "Dureté de l'eau".
3. Confirmer la sélection en appuyant sur la touche **OK** (B12-fig. 10).
4. Appuyer sur < ou > et définir le niveau détecté par la bande réactive (voir fig. du paragraphe précédent).
5. Appuyer sur la touche **OK** pour confirmer le réglage.
6. Appuyer sur la touche **MENU/ESC** pour quitter le menu.

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

16. FILTRE ADOUCISSEUR

Certains modèles sont dotés d'un filtre adoucisseur (C4) : si le modèle n'en est pas doté, il est conseillé de l'acheter auprès des centres d'assistance agréés De'Longhi.
Pour une utilisation correcte du filtre, suivre les instructions indiquées ci-après.

16.1 Installation du filtre

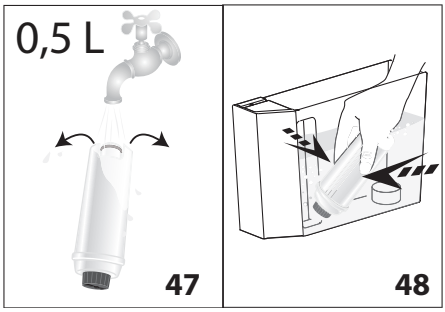


1. Retirer le filtre (C4) de l'emballage.
2. Tourner le disque du calendrier (fig. 46) afin de visualiser les 2 prochains mois d'utilisation.

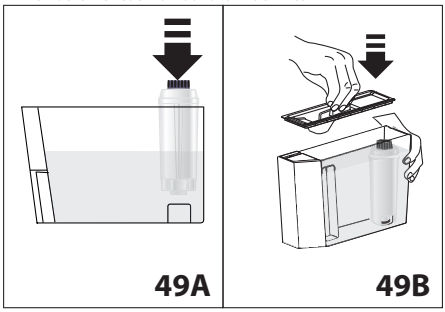
Nota Bene

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

3. Pour activer le filtre, faire couler de l'eau du robinet dans l'orifice du filtre comme indiqué sur la figure, jusqu'à ce que l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute (fig. 47)



4. Extraire le réservoir (A16) et le remplir d'eau.
5. Insérer le filtre à l'intérieur du réservoir et le plonger complètement pendant une dizaine de secondes, en l'inclinant et en appuyant légèrement dessus afin de permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 48).
6. Insérer le filtre dans le logement prévu à cet effet (A17- fig. 49A) et l'enfoncer au maximum;
7. Refermer le réservoir avec le couvercle (A18- fig. 49B) puis réinsérer le réservoir dans la machine.



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

8. Appuyer sur la touche **MENU/ESC** (B14) pour entrer dans le menu;
9. Appuyer sur < (B4) ou > (B8) (fig. 9) jusqu'à l'affichage du message sur l'écran (B13) "Installer le filtre";
10. Appuyer sur la touche **OK** (B12- fig. 10).
11. L'écran affiche le message "Installer?".
12. Appuyer sur la touche **OK** pour confirmer la sélection: l'écran affiche: "EAU CHAUDE Appuyer sur OK".
13. Placer un récipient (capacité min. 500 ml) sous la buse d'eau chaude (C6).
14. Appuyer sur la touche **OK** pour confirmer la sélection: l'appareil commence à distribuer de l'eau et l'écran affiche le message "Veuillez patienter".
15. Une fois terminée la distribution, la machine revient automatiquement en "Café prêt".

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

16.2 Remplacement du filtre

Lorsque l'écran (B13) affiche le message "REMPLACER FILTRE", ou quand deux mois se sont écoulés (voir dateur), ou bien si l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, il faut remplacer le filtre (C4):

1. Retirer le réservoir (A16) et le filtre usagé;
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 la buse à eau chaude (C6).
4. Appuyer sur la touche **MENU/ESC** (B14) pour entrer dans le menu;
5. Appuyer sur < (B4) ou > (B8) (fig. 9) jusqu'à l'affichage du message sur l'écran (B13) "Remplacer le filtre?";
6. Appuyer sur la touche **OK** (B12- fig. 10);
7. L'écran affiche le message «Confirmer ?» ;
8. Appuyer sur la touche **OK** pour confirmer la sélection;
9. L'écran affiche l'inscription « EAU CHAUDE Appuyer sur OK » ;
10. Appuyer sur la touche **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.

16.3 Enlever le filtre

Pour continuer à utiliser l'appareil sans le filtre (C4), le retirer et en signaler le retrait. Procéder de la manière suivante:

1. Retirer le réservoir (A16) et le filtre usagé;
2. Appuyer sur la touche **MENU/ESC** (B14) pour entrer dans le menu;
3. Appuyer sur < (B4) ou > (B8) (fig. 9) jusqu'à l'affichage du message sur l'écran "Installer le filtre, Activé";
4. Appuyer sur la touche **OK** (B12- fig. 10);
5. L'écran affiche le message « Désactiver ? » ;
6. Appuyer sur la touche **OK** pour confirmer et sur la touche **MENU/ESC** pour quitter le menu.

17. DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10 A
Puissance:	1450 W
Pression :	1,5 MPa (15 bars)
Capacité du réservoir d'eau:	2 L
Dimensions (LxPxH) :	260 x 470 x 365 mm
Longueur du cordon :	1750 mm
Poids:	11 kg
Capacité maxi du bac à grains:	400 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.

18. ÉLIMINATION

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

19. MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN

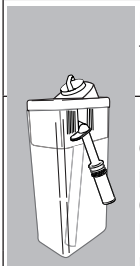
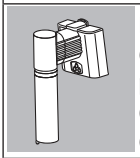
MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
REMPLIR LE RÉSERVOIR	L'eau dans le réservoir (A16) est insuffisante.	Remplir le réservoir d'eau et/ou l'insérer correctement, en l'enfonçant au maximum jusqu'à son accrochage.
VIDER LE TIROIR À MARC	Le tiroir à marcs (A10) de café est plein.	Vider le tiroir à marcs, l'égouttoir (A12) et effectuer le nettoyage, puis les réinsérer (fig. 31). Important : lors de l'extraction de l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc (A10) même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le tiroir à marc de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine. Si le problème persiste, s'assurer que le réservoir d'eau (A16) soit inséré au maximum, appuyer sur la touche (B7) et faire couler un peu d'eau par la buse (C6).
MOUTURE TROP FINE RÉGLER LE MOULIN	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.	Répéter l'écoulement du café et tourner d'un cran, vers le numéro 7 et dans le sens horaire, le bouton de réglage de la mouture (A5 - fig. 14), pendant que le moulin à café est en marche. Si après avoir fait au moins 2 cafés, la distribution est encore trop lente, répéter la correction en tournant le bouton de réglage d'un autre cran (par. «9.4 Réglage du moulin à café»).
	En présence du filtre adoucisseur (C4) une bulle d'air a pu être relâchée à l'intérieur du circuit et en a bloqué la distribution.	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 tiroir à marc (A10) n'a pas été inséré.	Extraire l'égouttoir (A12) et insérer le tiroir à marcs.
INTRODUIRE LE CAFÉ PRÉ-MOULU	La fonction "café prémoulu" a été sélectionnée mais aucun café pré-moulu n'a été versé dans l'entonnoir (A4).	Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir (fig. 18) ou désélectionner la fonction pré-moulu.
DÉTARTRER	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 DOSE CAFÉ	Trop de café a été utilisé.	Sélectionner un goût plus léger en appuyant sur la touche (B2- fig. 11) ou diminuer la quantité de café pré-moulu.
REMPLIR LE RÉSERVOIR DE GRAINS	Le café en grains est terminé.	Remplir le bac à grains (fig. 15).
	L'entonnoir pour le café pré-moulu (A4) s'est bouché.	Vider l'entonnoir à l'aide du pincea (C5) de la façon décrite dans le par. "12.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu".
INSÉRER LE GROUPE INFUSEUR	L'infuseur n'a pas été réinséré après le nettoyage (A15).	Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le par. «12.9 Nettoyage de l'infuseur».
INSÉRER LE RÉSERVOIR	Le réservoir (A6) 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 chap. «12. Nettoyage». Si après le nettoyage, la machine affiche encore le message, s'adresser à un centre d'assistance.
CIRCUIT VIDE, REMPLIR CIRCUIT ***Alterné à*** EAU CHAUDE Appuyer sur OK	Le circuit hydraulique est vide	Appuyer sur **OK** (B12- fig. 10) et faire couler l'eau par la buse (C6) jusqu'à ce que la distribution soit régulière. Si le problème persiste, vérifier que le réservoir d'eau (A16) soit inséré à fond.
REMPLACER FILTRE	Le filtre adoucisseur (C4) est usagé.	Remplacer le filtre ou le retirer en suivant les instructions du chap. «15. filtre adoucisseur»
BOUTON SUR CLEAN	Juste après la distribution du lait, il est nécessaire d'effectuer le nettoyage des tuyaux internes du pot à lait (D).	Tourner le bouton de réglage de la mousse (D1) sur la position CLEAN.
INSÉRER 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. 24).

20. RÉSOLUTION 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.	• Activer le chauffe-tasses (A6) et y laisser les tasses pendant 20 min au moins pour les chauffer. • 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 se sont refroidis car 2/3 minutes se sont écoulées depuis le dernier café.	Avant de faire le café chauffer les circuits internes avec un rinçage, en utilisant la fonction (par. «8.1 Rinçage»).
	La température du café définie est trop basse.	À partir du menu, configurer la température du café à un niveau élevé (par. «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 le bouton de réglage de la mouture (A5) d'un cran vers le numéro 1 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 14). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir par. «9.4 Réglage du moulin à café»).
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour machines à café expresso.
Le café sort trop lentement ou bien au goutte à goutte.	Le café est moulu trop finement.	Tourner le bouton de réglage de la mouture (A5) d'un cran, vers le numéro 7 et dans le sens des aiguilles d'une montre, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 14). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir par. «9.4 Réglage du moulin à café»).
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs verseurs de la buse.	Les becs verseurs (A7) sont bouchés.	Nettoyer les becs verseurs à l'aide d'un cure-dent (par. "12.7 Nettoyage des becs verseurs de café").
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 à l'arrière de l'appareil (A19- fig. 1).
	La fiche n'est pas branchée à la prise.	Brancher la fiche à la prise (fig. 1).
	L'interrupteur général (A20) n'est pas allumé	Appuyer sur l'interrupteur général (fig. 2).

L'infuseur ne peut pas être extrait		L'arrêt n'a pas été correctement effectué	Arrêter la machine en appuyant sur la touche (B1) (chap. «7. Arrêt de l'appareil»).
	Le lait ne sort pas du tube de distribution (D5).	Le couvercle du pot à lait (D2) est sale	Nettoyer le couvercle du pot à lait de la façon décrite dans le par. «12.10 Nettoyage du pot à lait»
	Le lait contient des grosses bulles, sort par jets du tube de distribution du lait (D5) ou est peu mousseux	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.
		Le bouton de réglage de la mousse (D1) est mal réglé.	Régler en suivant les indications chap. "10. préparation de boissons au lait".
		Le couvercle (D2) ou le bouton de réglage de la mousse (D1) du pot à lait (D) sont sales	Nettoyer le couvercle et le bouton du pot à lait de la façon décrite dans le par. «12.10 Nettoyage du pot à lait».
		La buse à eau chaude/vapeur (A8) est sale	Nettoyer soigneusement la buse de la façon décrite dans le par. «12.11 Nettoyage de la buse à eau chaude/vapeur».
	Le lait contient des grosses bulles, sort par jets du tube de distribution du lait ou est peu mousseux	La buse (C6) est sale.	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. «11.5 Nettoyer la buse après usage»