

SOMMAIRE

1. AVERTISSEMENTS FONDAMENTAUX DE SÉCURITÉ	28
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	29
2.1 Symboles utilisés dans ces instructions d'utilisation.....	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 la machine.....	31
6. ALLUMAGE DE LA MACHINE	31
7. ARRÊT DE LA MACHINE	31
8. CONFIGURATIONS DU MENU	32
8.1 Rinçage.....	32
8.2 Décalcification.....	32
8.3 Installer le filtre.....	32
8.4 Remplacement du filtre (si installé)	32
8.5 Régler l'heure.....	32
8.6 Allumage automatique	32
8.7 Arrêt automatique (standby)	33
8.8 Économie d'énergie	33
8.9 Réglage de la température.....	33
8.10 Réglage de la dureté de l'eau	33
8.11 Sélectionner la langue	33
8.12 Signal sonore	33
8.13 Valeurs par défaut (réinitialisation).....	34
8.14 Statistiques.....	34
9. PRÉPARATION DU CAFÉ	34
9.1 Sélection du goût du café.....	34
9.2 Sélection de la quantité de café dans la tasse	34
9.3 Personnalisation de la quantité de mon café	34
9.4 Réglage du moulin à café.....	34
9.5 Conseils pour obtenir un café plus chaud	35
9.6 Préparation du café avec du café en grains.....	35
9.7 Préparation du café avec du café prémoulu.....	35
9.8 Préparation du café LONG avec du café en grains.....	36
9.9 Préparation du café LONG avec du café prémoulu	36
9.10 Personnalisation de la quantité de café ALLONGÉ	36
10. PRÉPARATION DE BOISSONS A BASE DE LAIT	36
10.1 Remplir et accrocher le pot à lait.....	36
10.2 Régler la quantité de mousse	36
10.3 Préparation automatique de boissons à base de lait.....	36
10.4 Préparation des boissons "MILK MENU"	37
10.5 Nettoyage du pot à lait après chaque utilisation.....	37
10.6 Programmer les quantités de café et de lait dans la tasse pour la touché CAPPUCCINO	37
10.7 Programmer les quantités de café et de lait dans la tasse pour les boissons de la touche MILK MENU	38
11. ÉCOULEMENT D'EAU CHAUDE	38
11.1 Modification de la quantité d'eau distribuée automatiquement.....	38
12. NETTOYAGE	38
12.1 Nettoyage interne de la machine	38
12.2 Nettoyage du circuit interne de la machine	38
12.3 Nettoyage du tiroir à marc.....	39
12.4 Nettoyage de l'égouttoir et du récipient de la condensation	39
12.5 Nettoyage interne de la machine	39
12.6 Nettoyage du réservoir à eau.....	39
12.7 Nettoyage des becs verseurs	39
12.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu	39
12.9 Nettoyage de l'infuseur	39
12.10 Nettoyage du pot à lait.....	40
12.11 Nettoyage de la buse eau chaude/vapeur	41
13. DÉCALCIFICATION	41
14. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU	42
14.1 Mesure de la dureté de l'eau.....	42
14.2 Configuration de la dureté l'eau	42
15. FILTRE ADOUCISSEUR.....	42
15.1 Installation du filtre	42
15.2 Remplacer le filtre	43
15.3 Enlever le filtre.....	43
16. DONNÉES TECHNIQUES.....	43
17. ÉLIMINATION.....	43
18. MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN	44
19. RÉOLUTION DES PROBLÈMES	45

1. AVERTISSEMENTS FONDAMENTAUX DE SÉCURITÉ

- L'appareil ne peut pas être utilisée par des personnes (y compris les enfants) dont les habilités physiques, sensorielles ou mentales soient réduites ou qui n'aient pas d'expérience ou de connaissance, sauf si elles sont surveillées ou instruites à l'utilisation de la machine dans des conditions de sécurité par une personnes responsable de leur sécurité.
- Il est nécessaire de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien destines à être effectués par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne jamais immerger la machine dans l'eau pour la nettoyer.
- Cet appareil est destiné exclusivement à l'utilisation domestique. Son usage n'est pas prévu: dans des environnements destinés à cuisine pour le personnel de boutiques, de bureaux et d'autres zones de travail, Gites ruraux, hôtels, locations de chambres ou d'autres structures de réception.
- En cas de dommage à la prise ou au câble d'alimentation, les faire remplacer exclusivement par le Service d'Assistance Technique De'Longhi, de façon à prévenir tout risque.

POUR LES MARCHES EUROPEENS SEULEMENT:

- Cette machine peut être utilisée par des enfants d'un age supérieur à 8 ans si surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant son utilisation dans des conditions de sécurité et qu'ils comprennent les dangers qu'elle comporte. Les enfants ne doivent pas exécuter les opérations de nettoyage et d'entretien confiées à l'usager, sauf si leur âge est supérieur à 8 ans et qu'ils opèrent sous surveillance. Garder la machine et son câble hors de la portée des enfants d'un âge inférieur à 8 ans.
- La machine peut être utilisée par des personnes dont les habilités physiques, sensorielles ou mentales soient réduites ou qui n'aient pas d'expérience ou de connaissance, si elles sont surveillées ou s'ils ont reçu des instructions concernant son utilisation dans des conditions de sécurité et qu'ils comprennent les dangers qu'elle comporte.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Débrancher toujours la machine de l'alimentation si elle est laissée sans surveillance et avant de la monter, la démonter ou la nettoyer.



Les surfaces marquées par ce symbole deviennent chaudes pendant l'usage (le symbole n'est présent que dans certains modèles).

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Symboles utilisés dans ces instructions d'utilisation

Les avertissements importants sont accompagnés par ces symboles. Il est absolument nécessaire de respecter ces avertissements.



Danger!

Le manque de respect de ces avertissements peut être ou est la cause de blessures dérivant d'électrocution avec danger de vie.



Attention!

Le manque de respect de ces avertissements peut être ou est la cause de blessures ou de dommages à l'appareil.



Danger Brûlures!

Le manque de respect de ces avertissements peut être ou est la cause de brûlures.



Note:

Ce symbole met en évidence conseils et informations importants pour l'usager.



Danger!

Puisque l'appareil fonctionne à courant électrique, on ne peut pas exclure qu'elle génère des chocs électriques.

Il est par conséquent nécessaire de respecter les avertissements de sécurité suivants:

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas toucher la prise avec les mains ou les pieds mouillés.
- S'assurer que la prise de courant utilisée soit toujours librement accessible, car cela permet de débrancher la prise si nécessaire.
- Agir directement sur la prise pour la débrancher. Ne jamais tirer le câble, car cela pourrait l'endommager.
- Pour déconnecter complètement, détacher le prise de courant.
- En cas de dommages à l'appareil, ne pas chercher à le réparer.
Éteindre la machine, débrancher la prise et s'adresser au Service d'Assistance Technique.
- Avant toute opération de nettoyage des parties extérieures de l'appareil, éteindre la machine, débrancher la prise de courant et laisser refroidir la machine.



Attention:

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



Danger Brûlures!

Cet appareil produit de l'eau chaude et de la vapeur peut se former lorsqu'elle est en fonction.

Faire attention à ne pas entrer en contact avec des jets d'eau ou de vapeur chaude.

Lorsque la machine est en fonction, la surface d'appui des tasses pourrait se chauffer.

2.2 Utilisation conforme à la destination

Cet appareil est fabriqué pour préparer du café et pour chauffer des boissons.

Tout autre usage doit être considéré inapproprié et par conséquent dangereux. Le fabricant de l'appareil n'est pas responsable des dommages dus à son usage inapproprié.

2.3 Mode d'emploi

Lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil. Le manque de respect de ces instructions peut être une cause de blessures et de dommages à l'appareil.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages dérivant du manque de respect de ces instructions d'utilisation.



Note:

Garder soigneusement ces instructions d'utilisation. Si on cède l'appareil à d'autres personnes, il est important de leur livrer aussi ces instructions d'utilisation.

3. INTRODUCTION

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

Nous vous souhaitons de vous amuser bien avec notre appareil. Prenez quelques minutes pour lire ces instructions d'utilisation. Cela vous permettra d'éviter tout danger ou d'endommager l'appareil.

3.1 Lettres entre parenthèses

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

3.2 Problèmes et réparations

En cas de problèmes, chercher avant tout de les résoudre en suivant les avertissements rapportés dans les chapitres "18. Messages affichés à l'écran" et "19. Résolution des problèmes". Si ceux-ci se révélaient inefficaces, ou pour obtenir des informations supplémentaires, veuillez vous adresser au service clients au numéro indiqué dans la page "Service Clients" ci-jointe. Si votre pays n'est pas parmi ceux qui sont présents dans la liste, veuillez téléphoner au numéro indiqué dans la garantie. Pour toute réparation, veuillez vous adresser exclusivement à l'Assis-

tance Technique De'Longhi. Les adresses sont reproduites dans le certificat de garantie joint à l'appareil.

4. DESCRIPTION

4.1 Description de l'appareil

(page 3 - A)

- A1. Couverture du conteneur des grains
- A2. Couverture entonnoir du café prémoulu
- A3. Conteneur des grains
- A4. Entonnoir du café prémoulu
- A5. Bouton de réglage du degré de moulure
- A6. Surface d'appui des tasses
- A7. Verseau (réglable en hauteur)
- A8. Buse eau chaude/vapeur
- A9. Récipient de récupération de la condensation
- A10. Tiroir à marc
- A11. Surface d'appui des tasses
- A12. Égouttoir
- A13. Indicateur de niveau de l'égouttoir
- A14. Porte infuseur
- A15. Infuseur
- A16. Réservoir à eau
- A17. Siège du filtre adoucisseur de l'eau
- A18. Couverture du réservoir à eau
- A19. Siège du connecteur du câble d'alimentation
- A20. Interrupteur général

4.2 Description du panneau de contrôle

(page 2 - B)

Certaines touches ont une double fonction, qui est signalée entre parenthèses, à l'intérieur de la description.

- B1. Touche  : pour allumer ou éteindre l'appareil (stand by)
- B2. Touche **MENU/ESC** pour avoir accès au menu (lorsque on a accès au menu de programmation: presser pour sortir du menu)
- B3. Touche **OK**: pour habilitier et confirmer la fonction sélectionnée
- B4. Écran: guide pour l'utilisateur à l'utilisation de la machine
- B5. Touche   : pour sélectionner la longueur du café
- B6. Touche de sélection de l'arôme  : presser pour sélectionner le goût du café
- B7. Touche  : pour livrer de l'eau chaude
- B8. Touche  : pour préparer 1 tasse de café AL-LONGE
- B9. Touche **CAPPUCCINO**: pour préparer un cappuccino (Lorsque on a accès au menu de programmation, on presse  pour consulter les éléments du menu)
- B10. Touche **MILK MENU**: pour avoir accès à la préparation de CAFE AU LAIT, LATTE MACCHIATO, FLAT WHITE, MILK

Lorsque on a accès au menu de programmation, on presse  pour consulter les éléments du menu)

B11. Touche  : pour préparer 1 tasse de café avec la configuration affichée à l'écran

B12. Touche  : pour préparer 2 tasses de café avec la configuration affichée à l'écran

4.3 Description des accessoires

(page 2 - C)

- C1. Bande de Réaction "Total Hardness Test"
- C2. Doseur du café prémoulu
- C3. Décalcificateur
- C4. Filtre adoucisseur (dans certains modèles)
- C5. Brosse de nettoyage
- C6. Buse eau chaude
- C7. Câble d'alimentation

4.4 Description du pot à lait

(page 2 - D)

- D1. Bouton de réglage de la mousse et fonction CLEAN
- D2. Couverture du pot à lait
- D3. Pot à lait
- D4. Tuyau de tirage du lait
- D5. Tuyau de livraison du lait mousseux (réglable)

5. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

5.1 Contrôle de l'appareil

Après avoir enlevé l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil et que tous les accessoires soient présents. Ne pas utiliser la machine si elle montre des dommages évidents. S'adresser à l'Assistance Technique De'Longhi

5.2 Installation de l'appareil

Attention!

Lorsque on installe l'appareil, il est nécessaire de respecter les consignes de sécurité suivantes:

- L'appareil émet de la chaleur dans l'environnement autour d'elle. Après avoir placé l'appareil sur la surface de travail, vérifier qu'il reste un espace libre d'au moins 3 cm entre les surfaces de l'appareil, les parties latérales et la partie arrière, ainsi qu'un espace libre d'au moins 15 cm au-dessus de la machine à café.
- Toute pénétration d'eau à l'intérieur de l'appareil pourrait l'endommager.
Ne pas placer l'appareil près de robinets de l'eau ou d'éviers.
- L'appareil pourrait subir des dommages si l'eau gèle à son intérieur.

Ne pas placer l'appareil dans un environnement où la température pourrait descendre en-dessous du point de congélation.

- Placer le câble d'alimentation de façon à ce qu'il ne soit endommagé par des arêtes vives ou par le contact avec des surfaces chaudes (par exemple des plaques chauffantes).

5.3 Branchement de l'appareil



Attention!

S'assurer que la tension du réseau électrique corresponde à celle qui est indiquée sur la plaque au fond de l'appareil.

Ne brancher l'appareil qu'à une prise de courant installée conformément aux règles de l'art et d'une capacité min. de 10A et dont la mise à la masse est efficace.

Au cas d'incompatibilité entre la prise et l'appareil, faire remplacer la prise par une du type adéquat par du personnel qualifié.

5.4 Première mise en marche de la machine



Nota Bene:

- La machine a été vérifiée à l'usine utilisant du café: il est par conséquent tout-à-fait normal de trouver quelques traces de café dans le moulin. Il est en tout cas garanti que la machine est neuve.
 - On conseille de personnaliser au plus vite la dureté de l'eau suivant la procédure décrite au paragraphe 14. Programmation de la dureté de l'eau.
1. Introduire le connecteur du câble d'alimentation (C7) dans son siège sur la partie arrière de l'appareil et brancher l'appareil au réseau électrique (fig. 1) et s'assurer que l'interrupteur général (A20) logé sur l'arrière de l'appareil soit pressé (fig.2)
 2. Extraire le réservoir de l'eau (A16) (fig. 3), ouvrir le couvercle (A18) (fig. 4), remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau fraîche (fig. 5); fermer le couvercle et réintroduire le réservoir.

Il est nécessaire de sélectionner la langue désirée à l'aide des flèches < (B9) ou > (B10) (fig. 6), ou bien laissant les langues s'afficher automatiquement sur l'écran (B4) (tous les 3 secondes environ):

3. Quand le français apparaît, maintenir enfoncé pendant quelques secondes le bouton **OK** (B3-fig. 7) jusqu'à ce que l'écran affiche le message suivant: "Français programmé".

Procéder par la suite en suivant les instructions affichées à l'écran:

4. "INTRODUIRE LE DISTRIBUTEUR D'EAU CHAUDE": Vérifier que le distributeur d'eau chaude (C6) soit monté sur la buse (A8) et y loger en dessous un récipient (fig.8) de la capacité min. de 100mL.
5. L'écran va afficher "EAU CHAUDE"; Presser "OK";

6. Presser la touche **OK** pour confirmer: l'appareil transfère l'eau au distributeur et puis il se désactive automatiquement.

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



Nota Bene:

- Lors de la première utilisation, il est nécessaire de faire 4 ou 5 cafés ou 4 ou 5 cappuccino avant que la machine commence à donner des résultats satisfaisants.
- Pendant la préparation des premiers 5 ou 6 cappuccino il est normal d'entendre un bruit d'eau en ébullition: ce bruit va s'atténuer par la suite .
- Pour savourer un café encore meilleur - ainsi que pour des meilleures prestations de la machine - on conseille d'installer le filtre (C4) adoucisseur en suivant les indications au chapitre «15. Filtre adoucisseur». Si votre modèle n'a pas de filtre en dotation, il est possible de le demander au Centres d'Assistance Autorisés De'Longhi.

6. ALLUMAGE DE LA MACHINE



Nota Bene:

Avant d'allumer l'appareil, s'assurer que l'interrupteur général (A20) soit pressé (fig.2).

A chaque allumage, l'appareil exécute automatiquement un cycle de pré-chauffage et de rinçage qui ne peut pas être interrompu. L'appareil n'est prêt à l'emploi qu'après l'exécution de ce cycle.



Danger Brûlures!

Pendant le rinçage, un peu d'eau chaude sort des becs verseurs, et elle sera collectée dans l'égouttoir qui se trouve en dessous. Faire attention a ne pas entrer en contact avec des jets d'eau.

- Pour allumer l'appareil, presser la touche  (B1-fig. 9): l'écran (B4) affiche le message "Chauffage, Veuillez attendre".

Une fois que le chauffage est achevé, la machine affiche un autre message: "RINÇAGE"; de cette façon, en plus de chauffer la chaudière, la machine fait couler l'eau chaude dans les conduites internes, de façon à ce qu'elles aussi chauffent.

L'appareil est à la bonne température lorsque l'écran affiche le message indiquant le goût et la quantité du café.

7. ARRÊT DE LA MACHINE

A chaque arrêt, l'appareil exécute un rinçage automatique, si on a préparé un café.



Danger Brûlures!

Après le rinçage, un peu d'eau chaude sort des becs verseurs. Faire attention a ne pas entrer en contact avec des jets d'eau.

- Pour arrêter l'appareil, presser la touche  (B1-fig. 9).
- L'écran (B4) affiche le message "Arrêt en cours, Veuillez patienter ": si prévu, l'appareil exécute le rinçage et puis il s'arrête (stand-by).



Nota Bene:

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant des périodes prolongées, il est nécessaire de le débrancher du réseau électrique:

- arrêter d'abord l'appareil en pressant la touche  (fig. 9);
- relâcher l'interrupteur général placé sur la partie arrière de l'appareil (fig. 2).



Attention!

Ne jamais presser l'interrupteur général lorsque l'appareil est allumé.

8. CONFIGURATIONS DU MENU

8.1 Rinçage

Cette fonction permet de faire sortir de l'eau chaude (C6) du distributeur qui, chauffant le circuit intérieur de la machine, fait en sorte que le café (A7) soit plus chaud.

Placer un récipient d'une capacité minimum de 100mL au-dessous (fig. 8).

Pour activer cette fonction, procéder de la façon suivante:

1. Presser la touche **MENU/ESC** (B2) pour entrer dans le menu;
2. Presser < (B9) ou > (B10) (fig. 6) jusqu'à ce que l'écran (B4) affiche le message "Rinçage";
3. Presser la touche **OK** (B3-fig. 7): l'écran affiche "Confirmer?";



Attention! Danger de brûlures.

Ne pas laisser la machine sans surveillance pendant l'écoulement d'eau chaude.

4. Presser la touche **OK**: l'écran affiche le message "Rinçage, Veuillez patienter";
5. Au bout de quelques secondes, l'eau chaude sort du bec verseur du café et puis du distributeur d'eau chaude (si présent) et elle va nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine: l'écran affiche "RINÇAGE" et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation procède;
6. Pour interrompre la fonction, presser n'importe quelle touche ou attendre l'interruption automatique.



Nota Bene:

- Si la machine n'est pas utilisée pendant plus que 3 ou 4 jours, une fois que la machine est allumée exécuter 2 ou 3 rinçages avant de l'utiliser;
- Après avoir exécuté cette fonction, il est normal que le tiroir à marc contienne de l'eau (A10).

8.2 Décalcification

En ce qui concerne les instructions relatives à la décalcification, se référer au chapitre «13. Décalcification».

8.3 Installer le filtre

En ce qui concerne les instructions relatives à l'installation du filtre, se référer au paragraphe «15. Filtre adoucisseur».

8.4 Remplacement du filtre (si installé)

En ce qui concerne les instructions relatives au remplacement du filtre, se référer au paragraphe "15.2 Remplacer le filtre".

8.5 Régler l'heure

Si l'on désire régler l'heure sur l'écran, procéder de la façon suivante :

1. Presser la touche **MENU/ESC** (B2) pour entrer dans le menu;
2. Presser < (B9) ou > (B10) (fig. 6) jusqu'à ce que l'écran (B4) affiche le message "Rinçage";
3. Presser la touche **OK** (B3-fig. 7): les heures clignotent ;
4. Presser < ou > pour modifier les heures;
5. Presser la touche **OK** pour confirmer; les minutes clignotent;
6. Presser < ou > pour modifier les minutes;
7. Presser la touche **OK** pour confirmer.

L'heure est configurée: presser la touche **MENU/ESC** pour quitter le menu.

8.6 Allumage automatique

Il est possible de configurer l'heure d'auto-allumage de façon à trouver la machine prête à l'utilisation à une certaine heure (par exemple au matin) et à pouvoir faire le café tout de suite.



Nota Bene:

Pour que cette fonction s'active, il est nécessaire que l'heure soit configurée de façon correcte.

Pour activer l'auto-allumage, procéder de la façon suivante:

1. Presser la touche **MENU/ESC** (B2) pour entrer dans le menu;
2. Presser < (B9) ou > (B10) (fig. 6) jusqu'à ce que l'écran (B4) affiche le message "Rinçage";
3. Presser la touche **OK** (B3 - fig. 7): l'écran affiche le message "Activer?";

4. Presser la touche **OK** pour confirmer.
5. Presser < ou > pour choisir les heures;
6. Presser la touche **OK** pour confirmer;
7. Presser < o > pour modifier les minutes;
8. Presser la touche **OK** pour confirmer;
9. Presser la touche **MENU/ESC** pour quitter le menu.

Une fois que l'horaire est confirmé, l'activation de l'auto-allumage est signalée sur l'écran par le symbole  qui est affiché à côté de l'heure.

Pour désactiver la fonction:

1. Sélectionner l'élément "auto-allumage" dans le menu;
2. Presser la touche **OK** : l'écran affiche le message "Désactiver?";
3. Presser la touche **OK** pour confirmer.

L'écran n'affiche plus le symbole .

8.7 Arrêt automatique (standby)

Il est possible de configurer l'arrêt automatique pour que l'appareil s'arrête après 15 ou 30 minutes, ou bien après 1, 2 ou 3 heures de non utilisation.

Pour programmer l'arrêt automatique, procéder de la façon suivante:

1. Presser la touche **MENU/ESC** (B2) pour entrer dans le menu;
2. Presser < (B9) ou > (B10) (fig. 6) jusqu'à ce que l'écran (B4) affiche le message "Rinçage";
3. Presser la touche **OK** (B3 - fig. 7);
4. Presser < ou > jusqu'à ce que l'écran affiche le temps de fonctionnement désiré (15 ou 30 minutes, ou bien après 1, 2 ou 3 heures);
5. Presser la touche **OK** pour confirmer;
6. Presser la touche **MENU/ESC** pour quitter le menu.

L'arrêt automatique est ainsi programmé

8.8 Économie d'énergie

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

Pour désactiver (ou activer) la modalité "économie d'énergie", procéder de la façon suivante:

1. Presser la touche **MENU/ESC** (B2) pour entrer dans le menu;
2. Presser < (B9) ou > (B10) (fig. 6) jusqu'à ce que l'écran (B4) affiche le message "Rinçage";
3. Presser la touche **OK** (B3 - fig. 7): l'écran affiche le message "Désactiver?" (ou "Activer?", si la fonction a été désactivée);
4. Presser la touche **OK** pour désactiver (ou activer) la modalité d'économie d'énergie;
5. Presser la touche **MENU/ESC** pour quitter le menu.

Lorsque la fonction est activée, l'écran affiche, après une période d'inactivité, le message "Économie d'énergie"

Nota Bene:

- En modalité d'économie d'énergie, la machine prévoit quelques secondes d'attente avant de livrer le premier café ou la première boisson au lait, car elle doit se pré-chauffer.
- Pour préparer une boisson, presser une touche pour sortir de la modalité d'économie d'énergie, et ensuite presser la touche relative à la boisson que vous désirez.
- Si le pot à lait (D) est introduit, la fonction "économie d'énergie" ne s'active pas.

8.9 Réglage de la température

Si on désire changer la température de l'eau à laquelle le café est livré, procéder de la façon suivante:

1. Presser la touche **MENU/ESC** (B2) pour entrer dans le menu;
2. Presser < (B9) ou > (B10) (fig. 6) jusqu'à ce que l'écran (B4) affiche le message "Rinçage";
3. Presser la touche **OK** (B3 - fig. 7);
4. Presser < ou > jusqu'à ce que la température désirée est affichée à l'écran (●=basse; ●●●●=max);
5. Presser la touche **OK** pour confirmer;
6. Presser la touche **MENU/ESC** pour quitter le menu.

8.10 Réglage de la dureté de l'eau

Pour les instructions relatives à la configuration de la dureté de l'eau, se référer au chapitre «14. Programmation de la dureté de l'eau».

8.11 Sélectionner la langue

Si on désire modifier la langue de l'écran, procéder de la façon suivante:

1. Presser la touche **MENU/ESC** (B2) pour entrer dans le menu;
2. Presser < (B9) ou > (B10) (fig. 6) jusqu'à ce que l'écran (B4) affiche le message "Rinçage";
3. Presser la touche **OK** (B3 - fig. 7);
4. Presser < ou > presser ou jusqu'à ce que l'écran affiche la langue désirée;
5. Presser la touche **OK** pour confirmer;
6. L'écran affiche le message confirmant la langue sélectionnée;
7. Presser la touche **MENU/ESC** pour quitter le menu.

8.12 Signal sonore

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver le signal sonore que la machine émet chaque fois qu'on presse les touches et à

chaque introduction/enlèvement des accessoires. Pour désactiver ou réactiver le signal sonore, procéder de la façon suivante:

1. Presser la touche **MENU/ESC** (B2) pour entrer dans le menu;
2. Presser < (B9) ou > (B10) (fig. 6) jusqu'à ce que l'écran (B4) affiche le message "Rinçage";
3. Presser la touche **OK** (B3 - fig. 7): il display visualizza "Disattiva?" (ou "Activar?", s'il est désactivé);
4. Presser la touche **OK** pour activer ou désactiver le signal sonore;
5. Presser la touche **MENU/ESC** pour quitter le menu.

8.13 Valeurs par défaut (réinitialisation)

Cette fonction permet de rétablir toutes les configurations et toutes les programmations de la quantité revenant aux valeurs par défaut (sauf la langue, qui restera celle qui a été sélectionnée).

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

1. Presser la touche **MENU/ESC** (B2) pour entrer dans le menu;
2. Presser < (B9) ou > (B10) (fig. 6) jusqu'à ce que l'écran (B4) affiche le message "Rinçage";
3. Presser la touche **OK** (B3 - fig. 7);
4. L'écran affiche le message "Confirmer?"
5. Presser la touche **OK** pour confirmer et sortir.

8.14 Statistiques

Cette fonction permet d'afficher les données statistiques de la machine. Pour les afficher, procéder de la façon suivante:

1. Presser la touche **MENU/ESC** (B2) pour entrer dans le menu;
2. Presser la touche < (B9) ou > (B10) (fig. 6) jusqu'à ce que l'écran (B4) affiche le message "Statistiques";
3. Presser la touche **OK** (B3 - fig. 7);
4. Pressant < ou >, pour vérifier:
 - combien de cafés ont été préparés;
 - combien de préparations totales au lait ont été préparés;
 - combien de litres d'eau ont été utilisés en total;
 - combien de décalcifications ont été exécutés;
 - combien de fois on a remplacé le filtre adoucisseur .
5. Presser deux fois la touche **MENU/ESC** pour quitter le menu.

9. PRÉPARATION DU CAFÉ

9.1 Sélection du goût du café

La machine est configurée par défaut pour préparer un café au goût normal

Il est possible de choisir l'un des goûts suivants:

Goût extra-léger

Goût léger

Goût normal

Goût fort

Goût extra-fort

Pour changer de goût, presser plusieurs fois la touche  (fig. 10) jusqu'à ce que l'écran affiche le goût souhaité .

9.2 Sélection de la quantité de café dans la tasse

La machine est configurée par défaut pour préparer un café normal Pour sélectionner la quantité de café, presser la touche  (fig. 11) jusqu'à ce que l'écran affiche la quantité de café qu'on désire:

Café Sélectionné	Quantité en tasse (ml)
MON CAFE	Programmable: de ≈20 à ≈180
CAFE COURT	≈40
CAFE NORMAL	≈60
CAFE ALLONGE	≈90
CAFE EXTRA-LONG	≈120

9.3 Personnalisation de la quantité de mon café

La machine est configurée par défaut pour livrer 30ml environ de "MON CAFÉ". Si on désire modifier cette quantité, procéder de la façon suivante :

1. Loger une tasse sous les becs verseurs du café (A7) (fig. 12).
2. Presser la touche  (B5) (fig.11) jusqu'à ce que l'écran affiche le message "MON CAFE".
3. Continuer à presser la touche  (B11) (fig. 16) jusqu'à ce que l'écran affiche le message "1 MON CAFE Programme quantité" et que la machine commence à livrer le café; relâcher la touche;
4. Dès que le café dans la tasse atteint le niveau désiré, presser à nouveau la touche .

A ce point, la quantité de café dans la tasse est programmée d'après la nouvelle configuration.

9.4 Réglage du moulin à café

Le moulin à café ne doit pas être réglé, au moins au début, car il est déjà configuré par défaut de façon à ce qu'on obtienne une correct livraison de café.

Toutefois, si - après avoir fait les premiers cafés - vous remarquez que le café a peu de corps, peu de crème ou que la préparation est trop lente (à gouttes), il est nécessaire de corriger à l'aide de le bouton de réglage du niveau de moulure (A5 - fig. 13).

Nota Bene:

Le bouton de réglage ne doit être tourné que lorsque le moulin est en fonction.



Si le café sort trop lentement, ou qu'il ne sort pas du tout, tourner en sens horaire d'une position vers le numéro 7.

Par contre, si on veut obtenir du café avec plus de corps et améliorer l'aspect de la crème, tourner en sens anti-horaire d'une position vers le numéro 1 (jamais

plus qu'une position à la fois, autrement il est possible que le café sorte à gouttes).

On ne perçoit l'effet de cette modification qu'après au moins deux cafés l'un après l'autre. Se on n'atteint pas le résultat souhaité après ce réglage, il est nécessaire de répéter la correction tournant le bouton d'une autre position.

9.5 Conseils pour obtenir un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud, on conseille de:

- rincer sélectionnant la fonction "Rinçage" dans le menu de programmation (paragraphe «8.1 Branchement de l'appareil»).
- chauffer les tasse à l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude);
- augmenter la température du café dans le menu de programmation (paragraphe «9.6 Préparation du café avec du café en grains»).

9.6 Préparation du café avec du café en grains

Attention!

Ne pas utiliser des grains de café caramélés ou candis car ils peuvent se coller au moulin et le rendre inutilisable.

1. Introduire le café en grains dans le conteneur (A3) pourvu à cet effet (fig. 14);
2. Loger sous les becs verseurs du café (A7):
 - 1 tasse, si l'on désire 1 café (fig. 12);
 - 2 tasses, si l'on désire 2 café (fig. 15);
3. Baisser le verser de façon à l'approcher le plus possible à la tasse (fig. 15): cela permet d'obtenir une crème meilleure;
4. Presser la touche relative à la distribution qu'on désire (B11-1 tasse  ou B12-2 tasse );
5. La préparation commence et l'écran affiche la longueur sélectionnée ainsi qu'une barre de progression, qui se remplit au fur et à mesure que la préparation procède.

Nota Bene:

- Pendant que la machine est en train de faire le café, la livraison peut être arrêtée à tout moment pressant n'importe quelle touche .
- Dès que la livraison est terminée, si on veut augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir pressé (dans les trois secondes) l'une des touches de livraison du café ( ou  -fig. 16).

Une fois que la préparation est terminée, l'appareil est prêt pour être utilisé à nouveau

Nota Bene:

- Pendant l'utilisation, l'écran va afficher certains messages (REMPLIR LE RÉSERVOIR, VIDER LE TIRIOIR À MARC , etc.) dont l'explication est rapportée au chapitre «18. Messages affichés à l'écran».
- Pour obtenir un café plus chaud, se référer au paragraphe «9.5 Conseils pour obtenir un café plus chaud».
- Si le café sort à gouttes, ou qu'il a peu de corps ou de crème, ou encore s'il est trop froid, lire les conseils rapportés au chapitre «19. Résolution des problèmes».

9.7 Préparation du café avec du café prémoulu

Attention!

- Ne jamais introduire le café pré-moulu lorsque la machine est éteinte, afin d'éviter qu'il se disperse à l'intérieur de la machine même, la salissant. Cela pourrait endommager la machine.
- Ne jamais introduire plus que 1 doseur ras (C2), autrement l'intérieur de la machine pourrait se salir, ou bien cela pourrait obturer l'entonnoir (A4).

Nota Bene:

Si on utilise du café prémoulu, on ne peut préparer qu'une tasse de café à la fois.

1. Presser plusieurs fois la touche  (B6) (fig. 10) jusqu'à ce que l'écran (B4) affiche "Prémoulu".
2. Ouvrir le couvercle du café prémoulu (A2).
3. S'assurer que l'entonnoir ne soit pas obturé, puis introduire un doseur ras de café prémoulu (fig. 17).
4. Loger une tasse sous les becs verseurs du café (A7)(fig. 12).
5. Presser la touche de préparation 1 tasse  (B11) (fig. 16).
6. La préparation commence et l'écran affiche la longueur sélectionnée ainsi qu'une barre de progression, qui se remplit au fur et à mesure que la préparation procède.

Nota Bene:

Si la modalité "Économie d'énergie" est activée, la préparation du premier café pourrait demander quelques secondes d'attente.

9.8 Préparation du café LONG avec du café en grains

Suivre les indications du paragraphe 9.6 Préparation du café avec du café en grains pour préparer la machine et presser la touche  (B8) (fig. 18).

9.9 Préparation du café LONG avec du café pré-moulu

Suivre les instructions comme il est indiqué aux points 1-2-3-4 du paragraphe 9.7 Préparation du café avec du café pré-moulu et puis presser la touche  (B8) (fig. 18).

La machine commence à livrer le café et une barre de progression est affichée; à mi-préparation, l'écran affiche le message "INTRODUIRE LE CAFÉ PRÉMOULU, Presser OK". Introduire alors un doseur ras de café pré-moulu et presser **OK** (B3) (fig.7). La préparation reprend et l'écran une barre de progression, qui se remplit au fur et à mesure que la préparation procède.

9.10 Personnalisation de la quantité de café ALLONGÉ

La machine est configurée par défaut pour livrer 200ml environ de café ALLONGÉ. Si on désire modifier ce choix, procéder de la façon suivante:

1. Loger une tasse ou un verre de grandeur suffisante sous les becs verseurs du café (A7) (fig. 12).
2. Presser et garder pressée la touche  (B8) (fig.18) jusqu'à ce qu'on affiche le message "Programme quantité".
3. Relâcher la touche : LA MACHINE COMMENCE À LIVRER LE CAFÉ;
4. Dès que le café dans la tasse atteint le niveau désiré, presser à nouveau la touche .

A ce point, la quantité de café dans la tasse est programmée d'après la nouvelle configuration.

Nota Bene:

Si la programmation est faite utilisant du café pré-moulu, la machine demande d'introduire un deuxième doseur ras (C2) de café.

10. PRÉPARATION DE BOISSONS A BASE DE LAIT

Nota Bene:

- Afin d'éviter que le lait ait peu de mousse ou de grandes bulles, nettoyer toujours le couvercle du pot à lait et la buse à l'eau chaude, comme il est décrit au paragraphe 10.5 Nettoyage du pot à lait après chaque utilisation, 12.10 Nettoyage de la machine et 12.11 Nettoyage de la buse eau chaude/vapeur.

10.1 Remplir et accrocher le pot à lait

1. Enlever le couvercle (D2) (fig. 19);
2. Remplir le pot à lait d'une quantité suffisante de lait, sans dépasser le niveau MAX imprimé sur le pot même (fig. 20). Chaque entaille imprimée sur le coté du pot à lait correspond à 100 ml de lait environ;

Nota Bene:

- Afin d'obtenir une mousse plus dense et homogène, il est nécessaire d'utiliser du lait écrémé ou partiellement écrémé et à la température du réfrigérateur (5°C environ)
 - Si la modalité "Economie d'énergie" est activée, la préparation de la boisson pourrait demander quelques secondes d'attente
3. S'assurer que le tuyau de tirage du lait (D4) soit bien introduit dans le siège prévu au fond du pot à lait (fig. 21).
 4. Remettre le couvercle sur le pot à lait;
 5. Extraire le distributeur d'eau chaude (C6), (fig. 22);
 6. Accrocher le pot à lait (D) à la buse (A8) (fig. 23) poussant à fond; la machine émet un signal sonore (si la fonction signal sonore est active);
 7. Loger une tasse suffisamment grande sous les becs verseurs du café et sous le bec verseur du lait écumé; régler la longueur du tuyau de distribution du lait - pour l'approcher à la tasse – en tirant simplement vers le bas (fig. 24).
 8. Suivre les indications rapportées ici de suite pour chaque fonction spécifique.

10.2 Régler la quantité de mousse

Tourner le bouton de réglage de la mousse (D1) pour sélectionner la quantité de mousse qui sera livrée lors de la préparation des boissons à base de lait.

Position du bouton	Description	Conseillé pour...
	Pas de mousse	CAFFELATTE/ MILK (lait chaud)
	Peu de mousse	LATTE MACCHIATO/ FLAT WHITE
	Max. de mousse	CAPPUCCINO / MILK (lait écumé)

10.3 Préparation automatique de boissons à base de lait

Le panneau de contrôle (B) contient la touche (B9) pour préparer automatiquement le **CAPPUCCINO**. Pour préparer cette boisson, il est par conséquent suffisant de:

1. Remplir et accrocher le pot à lait (D) comme il est illustré ci-dessus
2. Tourner le bouton de réglage de la mousse logé sur le couvercle du pot à lait, sur la position relative à la quantité de mousse qu'on désire.
3. Presser la touche **CAPPUCCINO**: l'écran affiche la longueur sélectionnée ainsi qu'une barre de progression, qui se remplit au fur et à mesure que la préparation procède.
4. Au bout de quelques secondes, le lait sort du tuyau de livraison du lait et il remplit la tasse en dessous. Par la suite, la machine prépare automatiquement le café après avoir versé le lait.

10.4 Préparation des boissons "MILK MENU"

En plus des boissons que l'on a décrites ci-dessus, la machine prépare automatiquement CAFFELATTE LATTE MACCHIATO, FLAT WHITE et MILK (lait chaud).

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

1. Remplir et accrocher le pot à lait (D) comme il est illustré ci-dessus
2. Tourner le bouton de réglage de la mousse (D1) logé sur le couvercle du pot à lait (D2), sur la position relative à la quantité de mousse qu'on désire.
3. Presser la touche **MILK MENU** (B10);
4. Presser < (B9) ou > (B10) (fig. 6) jusqu'à ce que l'écran affiche la boisson désirée (CAFE AU LAIT, LATTE MACCHIATO, FLAT WHITE ou MILK);
5. Presser la touche **OK** (B3) (fig. 7) pour commencer la préparation;
6. Au bout de quelques secondes, le lait sort du tuyau de livraison du lait (D5) et il remplit la tasse en dessous. Au cas des boissons incluant le café, la machine prépare automatiquement le café après avoir versé le lait.

Note: avertissements généraux pour toutes les boissons à base de lait

- La préparation peut être interrompue pressant n'importe quelle touche.
- Dès que la livraison est terminée, si on veut augmenter la quantité de lait ou de café dans la tasse, il suffit de garder pressé (dans les trois secondes) l'une des touches de livraison de lait ou de café.
- Ne pas laisser longtemps le pot à lait hors du réfrigérateur: plus la température du lait augmente (5°C idéal), plus la qualité de la mousse empire.

10.5 Nettoyage du pot à lait après chaque utilisation

Attention! Danger de brûlures

Pendant le nettoyage des conduites internes du pot à lait, un peu d'eau chaude et de vapeur peut sortir du tuyau de distribution du lait écumé- Faire attention à ne pas entrer en contact avec des jets d'eau.

Après chaque utilisation des fonctions lait, l'écran affiche le message «BOUTON SUR CLEAN» Nettoyer les résidus de lait précédant de la façon suivante:

1. Laisser le pot à lait accroché à la machine (il n'est pas nécessaire de le vider);
2. Loger une tasse ou un autre récipient sous le tuyau de distribution du lait écumé (fig. 24).
3. Tourner le bouton de réglage de la mousse sur «CLEAN» (fig. 25); l'écran affiche une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que l'opération procède, ainsi que 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 de la vapeur à l'aide d'une éponge (fig. 26).

Nota Bene:

- S'il est nécessaire de préparer plusieurs tasses de boissons à base de lait, nettoyer le pot à lait après la dernière préparation.
- Le pot à lait peut être gardé dans le réfrigérateur
- Dans certains cas il est nécessaire d'attendre que la machine chauffe avant d'exécuter le nettoyage.

10.6 Programmer les quantités de café et de lait dans la tasse pour la touché CAPPUCCINO

La machine est configurée par défaut pour préparer des quantités standard. Si on désire modifier ces quantités, procéder de la façon suivante:

1. Loger une tasse sous les becs versants du café (A7) et sous le tuyau de distribution du lait (D5).
2. Garder pressée la touche **CAPPUCCINO** (B9) jusqu'à ce que l'écran (B4) affiche le nom de la boisson et "PROGRAMME LAIT";
3. Relâcher la touche. La machine commence à livrer le lait;
4. Dès que la quantité désirée de lait est atteinte, presser la touche à nouveau;
5. La machine arrête de livrer le lait et - si la préparation le prévoit - elle commence à livrer le café au bout de quelques secondes; l'écran affiche le nom de la boisson et "PROGRAMME CAFE";

- Dès que le café dans la tasse atteint la quantité désirée, presser à nouveau la touche. La livraison de café s'interrompt.

A ce point, la machine peut être programmée à nouveau d'après les nouvelles quantités de lait et de café.

10.7 Programmer les quantités de café et de lait dans la tasse pour les boissons de la touche MILK MENU

La machine est configurée par défaut pour préparer des quantités standard. Si on désire modifier ces quantités, procéder de la façon suivante:

- Loger une tasse sous les becs versants du café (A7) et sous le tuyau de distribution du lait (D5).
- Presser la touche **MILK MENU** (B10);
- Presser < (B9) ou > (B10) (fig. 6) jusqu'à ce que l'écran affiche la boisson désirée (CAFE AU LAIT, LATTE MACCHIATO, FLAT WHITE OU MILK);
- Garder pressée la touche **OK** (B3 - fig. 7) jusqu'à ce que l'écran affiche le nom de la boisson et «PROGRAMME LAIT».
- Relâcher la touche. La machine commence à livrer le lait.
- Dès que la quantité désirée de lait est atteinte, presser la touche **OK**.
- La machine arrête de livrer le lait et - si la préparation le prévoit - elle commence à livrer le café au bout de quelques secondes; l'écran affiche le nom de la boisson et "PROGRAMME CAFE";
- Dès que le café dans la tasse atteint la quantité désirée, presser à nouveau la touche **OK**. La livraison de café s'interrompt.

A ce point, la machine peut être programmée à nouveau d'après les nouvelles quantités de lait et de café.

11. ÉCOULEMENT D'EAU CHAUDE



Attention! Danger de brûlures.

Ne pas laisser la machine sans surveillance pendant l'écoulement d'eau chaude.

- Vérifier que le distributeur d'eau chaude soit accroché correctement (fig.8);
- Loger un récipient sous le distributeur (le plus près possible, afin d'éviter des éclaboussures);
- Presser la touche  (B7). 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 procède;
- La machine délivre 250 ml d'eau chaude environ et puis l'écoulement s'interrompt automatiquement. Pour interrompre manuellement l'écoulement d'eau chaude, presser à nouveau la touche .



Nota Bene:

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

11.1 Modification de la quantité d'eau distribuée automatiquement

La machine est configurée par défaut pour livrer 250ml environ d'eau chaude. Si on désire modifier cette quantité, procéder de la façon suivante:

- Loger un récipient sous le distributeur (C6).
- Garder pressée la touche  (B7) jusqu'à ce que l'écran affiche le message "EAU CHAUDE Programme quantité"; relâcher la touche .
- Lorsque l'eau chaude dans la tasse atteint le niveau désiré, presser à nouveau la touche .

A ce point, la machine est programmée à nouveau d'après la nouvelle quantité.

12. NETTOYAGE

12.1 Nettoyage interne de la machine

Il est nécessaire de nettoyer périodiquement les parties suivantes de la machine

- le circuit interne de la machine;
- le tiroir à marc (A10);
- l'égouttoir (A12) et le récipient de la condensation (A9);
- le réservoir à eau (A16);
- les becs verseurs du café (A7);
- l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu (A4);
- l'infuseur (A15), à qui l'on a accès après avoir ouvert la petite porte de service (A14);
- le pot à lait (D);
- la buse de l'eau chaude/vapeur (A8);
- Le panneau de contrôle (B).



Attention!

- Pour nettoyer la machine, ne pas utiliser de solvants, de détergents abrasifs ou de l'alcool. Les machines super automatiques De'Longhi n'ont pas besoin d'additifs chimiques pour leur nettoyage.
- Aucun composant de la machine ne peut être lavé dans le lave-vaisselle, sauf le pot à lait (D).
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour enlever 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

Se la machine n'est pas utilisée pendant plus que 3 ou 4 jours, l'on conseille vivement de l'allumer et de faire écouler l'eau avant de l'utiliser:

- 2 ou 3 rincements sélectionnant la fonction "Rincement" dans le menu de programmation (paragraphe 8.1 Branchement de l'appareil);
- de l'eau chaude, pendant quelques secondes, pressant la touche  (B7).



Nota Bene:

Après avoir exécuté cette fonction, il est normal que le tiroir à marc contienne de l'eau (A10).

12.3 Nettoyage du tiroir à marc

Lorsque l'écran (B4) affiche le message "VIDER LE TIROIR À MARC", le tiroir doit être vidé et nettoyé. La machine ne peut pas faire le café jusqu'à ce que l'on nettoie pas le tiroir à marc (A10). L'appareil signale qu'il est nécessaire de vider le tiroir à marc même s'il n'est pas plein lorsque 72 heures se sont écoulées de la première préparation (pour que le comptage de 72 heures soit exécuté correctement, la machine ne doit jamais être éteinte avec l'interrupteur général).



Attention! Danger de brûlures

Si on fait plusieurs cappuccinos de suite, la surface d'appui en métal des tasses (A11) devient chaude. Attendre qu'elle refroidisse avant de la toucher et ne la prendre que de la partie avant.

Pour le nettoyage (à machine allumée):

- Extraire l'égouttoir (A12) (fig 27), le vider et le nettoyer.
- Vider et nettoyer soigneusement le tiroir à marc (A10) prêtant attention à éliminer tous les résidus qui peuvent se déposer sur le fond: la brosse en dotation (C5) est munie d'une spatule appropriée pour cette opération.
- Vérifier le récipient de récupération de la condensation (A9) et le vider s'il est plein (fig. 28).



Attention!

Lorsque l'on extrait l'égouttoir, il est nécessaire de vider toujours le tiroir à marc, même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas exécutée, il peut arriver que, lorsque l'on fait les cafés suivants, le tiroir à marc se remplisse plus que prévu et que la machine se bouche.

12.4 Nettoyage de l'égouttoir et du récipient de la condensation



Attention!

L'égouttoir (A12) est muni d'un indicateur flottant (A13) (de couleur rouge) du niveau de l'eau contenue (fig. 29). Avant que cet indicateur commence à pencher de la surface d'appui des tasses, il est nécessaire de vider l'égouttoir (A11) et de le nettoyer, autrement l'eau peu déborder et endommager la machine, la surface d'appui ou la zone autour d'elle.

Pour enlever l'égouttoir:

1. Extraire l'égouttoir et le tiroir à marc (A10) (fig. 27);
2. Vider l'égouttoir et le tiroir à marc et les laver;
3. Vérifier le récipient de récupération de la condensation (A9) et le vider s'il est plein;
4. Réintroduire l'égouttoir et le tiroir à marc.

12.5 Nettoyage interne de la machine



Danger de chocs électriques!

Avant d'exécuter les opérations de nettoyage des parties internes, la machine doit être arrêtée (voir «7. Arrêt de la machine») et débranchée du réseau électrique. Ne jamais immerger la machine dans l'eau.

1. Vérifier périodiquement (une fois par mois environ) que l'intérieur de la machine (à qui on a accès en enlevant l'égouttoir - A12) ne soit pas sale. Si nécessaire, enlever les dépôts de café à l'aide de la brosse en dotation (C5) et d'une éponge.
2. Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 30).

12.6 Nettoyage du réservoir à eau

1. Nettoyer le réservoir à eau (A16) périodiquement (une fois par mois environ) et à chaque remplacement du filtre adoucisseur (C4) (si prévu) à l'aide d'un torchon humide et d'un peu de détergent délicat;
2. Enlever le filtre (si présent) et le rincer à l'eau courante;
3. Réintroduire le filtre (si prévu), remplir le réservoir d'eau fraîche et remonter le réservoir;
4. (Seulement pour les modèles avec filtre adoucisseur) Faire couler 100ml environ d'eau chaude pour réactiver le filtre.

12.7 Nettoyage des becs verseurs

1. Nettoyer périodiquement les becs verseurs du café (A7) à l'aide d'une éponge ou d'un torchon (fig. 31);
2. Vérifier que les trous du bec verseur du café ne soient pas bouchés. Si nécessaire, enlever les dépôts de café à l'aide d'un cure-dents (fig. 31)

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

Vérifier périodiquement (une fois par mois environ) que l'entonnoir pour l'introduction de café pré moulu (A4) ne soit pas bouché. Si nécessaire, enlever les dépôts de café à l'aide de la brosse en dotation (C5).

12.9 Nettoyage de l'infuseur

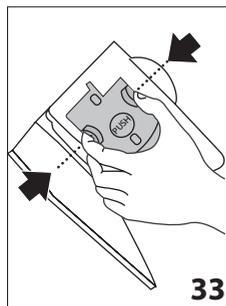
L'infuseur (A15) doit être nettoyé au moins une fois par mois.



Attention!

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

1. S'assurer que la machine se soit arrêtée correctement (voir chapitre «7. Arrêt de l'appareil»);
2. Extraire le réservoir à eau (A16) (fig.3);
3. Ouvrir la porte de l'infuseur (A14) (fig. 32) logée sur le côté droit;



4. Presser vers l'intérieur les deux touches de décrochage de couleur rouge et extraire en même temps l'infuseur vers l'extérieur (fig.33);
5. Immerger l'infuseur dans l'eau pendant 5 minutes environ et puis le rincer sous le robinet;

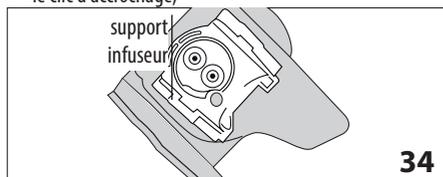
! Attention!

RINCER À L'EAU SEULEMENT

PAS DE DÉTERGENTS - PAS DE LAVE-VAISSELLE

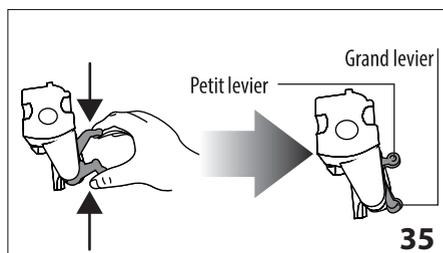
Nettoyer l'infuseur sans utiliser de détergents, qui pourraient l'endommager.

6. A l'aide de la brosse (C5), nettoyer tout résidu de café - visible de la porte de l'infuseur - sur le siège de l'infuseur même;
7. Après le nettoyage, réintroduire l'infuseur dans le support (fig. 34); puis appuyer sur PUSH jusqu'à ce que l'on entend le clic d'accrochage;

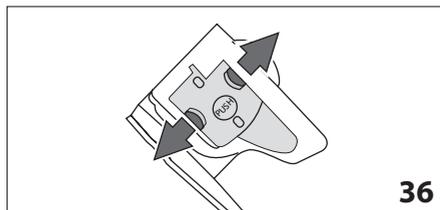


i Nota Bene:

Si l'infuseur est difficile à introduire, il doit d'abord être amené à la bonne dimension (avant de l'introduire) en pressant les deux leviers comme il est indiqué à la fig. 35.



8. Une fois introduit, vérifier que les deux touches rouges se soient enclenchées vers l'extérieur (fig. 36);

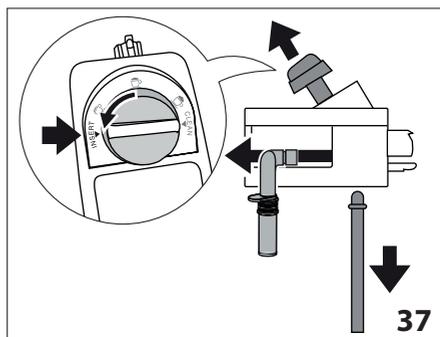


9. Fermer la porte de l'infuseur;
10. Réintroduire le réservoir à eau.

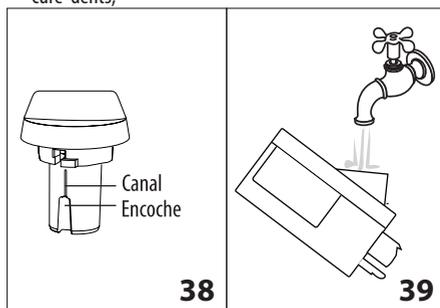
12.10 Nettoyage du pot à lait

Pour garder l'efficacité du fouet à lait (D), nettoyer tous les deux jours le pot à lait comme il est décrit ici de suite:

1. Extraire le couvercle (D2);
2. Extraire le tuyau de distribution du lait (D5) et le tuyau de tirage (D4) (fig. 37);
3. Tourner en sens anti-horaire le bouton de réglage de la mousse jusqu'à la position «INSERT» (fig. 37) et l'extraire du haut;



4. Laver soigneusement tous les composants avec de l'eau chaude et un détergent délicat. Tous les composants peuvent être lavés dans le lave-vaisselle, à condition qu'ils soient logés dans la partie supérieure. Prêter une attention particulière à ce qu'aucun résidu de lait ne reste sur l'encoche ou sur le canal logé sur le bouton (fig. 38); si nécessaire, frotter le canal à l'aide d'un cure-dents;



- Rincer l'intérieur du siège du bouton de réglage de la mousse à l'eau courante (fig. 39);
- Vérifier que le tuyau de tirage et le tuyau de distribution ne soient pas bouchés par des résidus de lait;
- Remonter le bouton l'introduisant en correspondance de INSERT, le tuyau de distribution et le tuyau de tirage du lait;
- Remettre le couvercle sur le pot à lait (D3).

12.11 Nettoyage de la buse eau chaude/vapeur

Nettoyer la buse (A8) après chaque préparation du lait, à l'aide d'une éponge, en éliminant les résidus du lait qui se sont déposés sur les joints (fig. 26).

13. DETARTRAGE

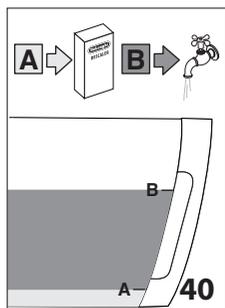
Détartre la machine quand l'écran (B4) affiche le message (clignotant) « DÉTARTRE ».



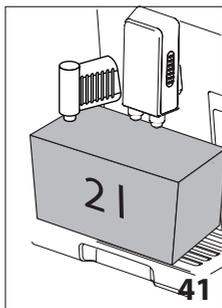
Attention!

- 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

- Allumer la machine et attendre qu'elle soit prête à l'emploi;
- Entrer dans le menu en appuyant sur la touche **MENU/ESC** (B2);
- Appuyer sur < (B9) ou > (B10) (fig. 6) jusqu'à l'affichage du message "Détartrage";
- Sélectionner en appuyant sur la touche **OK** (B3) (fig. 7) : l'écran affiche "Détartrage Confirmer?";
- Appuyer de nouveau sur la touche **OK** pour confirmer : l'écran affiche "VIDER ÉGOUTTOIR" qui alterne avec "RETIRER FILTRE" (si le filtre est présent) et avec "Verser détartrant, Appuyer sur OK";
- Vider entièrement le réservoir à eau (A16) et retirer le filtre adoucisseur (C4), si présent; vider ensuite l'égouttoir (A12 - fig. 27) et le tiroir à marc de café (A10) et les réinsérer;



- Verser le détartrant (C3) dans le réservoir à 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;



- Positionner un récipient d'une capacité minimum de 2,0 litres sous la buse à café (A7) et sous la buse à eau chaude (C6) (fig. 41);



Attention! Risque de brûlures

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

solution.

- 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 aussi bien par le bec verseur de café que par la 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 ».

- 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 « RINÇAGE, Appuyer sur OK »;
- Après l'avoir vidé, replacer le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante sous le bec verseur de café et la buse à eau chaude (fig. 41);
- Appuyer sur la touche **OK** pour lancer le rinçage : l'eau chaude sort d'abord par le bec verseur de café pour ensuite continuer et terminer par la buse à eau chaude et l'écran affiche le message "RINÇAGE, veuillez patienter";
- Lorsque le réservoir d'eau s'est entièrement vidé, l'écran affiche le message "RINÇAGE" alterné avec "REMPLIR LE RÉSERVOIR" et avec "REMETTRE FILTRE" (s'il a été enlevé précédemment) : vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage;
- 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 »;
- Après l'avoir vidé, positionner sous la buse à eau chaude le récipient utilisé pour collecter l'eau de rinçage;
- Appuyer sur la touche **OK** pour redémarrer le rinçage: l'appareil reprend le rinçage en s'écoulant seulement par la

- buse à eau chaude et l'écran affiche le message "RINCAGE, Veuillez patienter";
- À la fin, l'écran affiche le message « Rinçage terminé, Appuyer sur OK »;
 - Appuyer sur la touche **OK** l'écran affiche "REPLIR LE RÉSERVOIR";
 - Vider l'égouttoir, extraire et remplir le réservoir à eau 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), 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).

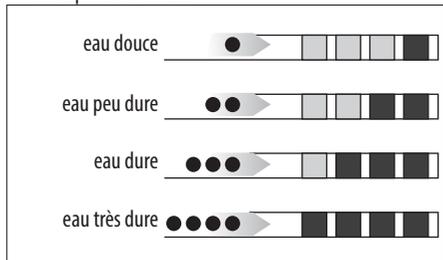
14. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

L'écran affiche le message DÉCALCIFICATION après une période de fonctionnement déterminé préalablement, qui dépend de la dureté de l'eau.

La machine est configurée par défaut sur le niveau de dureté 4. Il est possible de programmer la dureté de l'eau d'après la dureté réelle de l'eau dans les différentes régions afin de pouvoir éviter des détartrages mois fréquents.

14.1 Mesure de la dureté de l'eau

- Enlever de l'emballage la bande en dotation "TOTAL HARDNESS TEST" (C1) attachée aux instructions en Anglais.
- Immerger complètement la bande dans un verre d'eau pendant une seconde environ.
- Extraire la bande de l'eau et la secouer légèrement. Au bout d'une minute, il est possible de voir 1, 2, 3 ou 4 carrés de couleur rouge, d'après la dureté de l'eau, chaque carré correspond à 1 niveau.



14.2 Configuration de la dureté l'eau

- Presser la touche **MENU/ESC** (B2) pour entrer dans le menu;
- Presser < (B9) ou > (B10) (fig. 6) ce que l'on sélectionne l'élément "DURETE DE L'EAU";

- Confirmer la sélection pressant la touche **OK** (B3) (fig. 7);
- Presser < ou > et configurer le niveau relevé par la bande réactive (C1) (voir ill. au paragraphe précédent).
- Presser la touche **OK** pour confirmer;
- Presser la touche **MENU/ESC** pour quitter le menu.

A ce point, la machine est programmée à nouveau d'après la nouvelle configuration de dureté de l'eau.

15. FILTRE ADOUCISSEUR

Certains modèles sont munis de filtre adoucisseur (C4): si votre modèle ne l'a pas, nous vous conseillons de l'acheter près des centre d'assistance autorisés De'Longhi.

Pour la bonne utilisation du filtre, suivre les instructions rapportées ici de suite.

15.1 Installation du filtre



42

- Sortir le filtre (C4) de l'emballage.
- Tourner le disque du calendrier (fig. 42) de façon à ce qu'il affiche les prochains 2 mois d'utilisation.

i Nota Bene:

Le filtre a une durée de 2 mois si la machine est utilisée normalement, si - par contre, la machine reste inutilisée avec le filtre installé - la durée est de 3 semaines maximum.

- Pour activer le filtre, faire écouler de l'eau de robinet dans le trou du filtre comme indiqué dans l'illustration, jusqu'à ce que l'eau sorte des ouvertures latérales pendant plus qu'une minute (fig. 43).

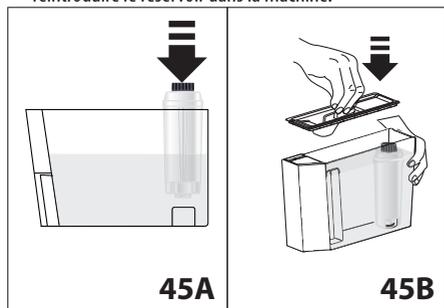


43

44

- Extraire le réservoir (A16) de la machine et le remplir d'eau.
- Introduire le filtre dans le réservoir et l'immerger complètement pendant une dizaine de secondes, l'inclinant et le pressant légèrement afin de laisser sortir les bulles d'air (fig. 44).
- Introduire le filtre dans le siège pourvu à cet effet (fig. 45A) et presser à fond.

7. Fermer le réservoir avec le couvercle (A18-fig. 45B), puis réintroduire le réservoir dans la machine.



Au moment où on installe le filtre, il est nécessaire de signaler sa présence à l'appareil.

8. Presser la touche **MENU/ESC** (B2) pour entrer dans le menu;
9. Presser < (B9) ou > (B10) (fig. 6) jusqu'à ce que l'écran (B4) affiche le message "Rinçage";
10. Presser la touche **OK** (B3) (fig. 7);
11. L'écran affiche le message "Activer?";
12. Presser la touche **OK** pour confirmer la sélection: l'écran affiche "EAU CHAUDE Appuyer sur OK";
13. Loger un récipient sous le distributeur d'eau chaude (C6) (capacité min: 500 ml)
14. Presser la touche **OK** pour confirmer la sélection: la machine commence à faire sortir l'eau et l'écran affiche le message "Veuillez patienter";
15. Une fois que l'opération est achevée, la machine revient automatiquement à "Prêt café".

Le filtre est activé et on peut utiliser la machine.

15.2 Remplacer le filtre

Lorsque l'écran (B4) affiche le message "REPLACER LE FILTRE", ou bien au bout des deux mois de durée (voir calendrier), ou encore si la machine n'est pas utilisée pendant 3 semaines, le filtre devra être remplacé:

1. Extraire le réservoir (A16) et le filtre épuisé (c4);
2. Sortir le filtre neuf de l'emballage et procéder comme illustré aux points 2-3-4-5-6-7 du paragraphe précédent;
3. Loger un récipient sous le distributeur d'eau chaude (C6) (capacité min: 500 ml);
4. Presser la touche **MENU/ESC** (B2) pour entrer dans le menu;
5. Presser < (B9) ou > (B10) (fig. 6) jusqu'à ce que l'écran affiche le message "Rinçage";
6. Presser la touche **OK** (B3 - fig. 7);
7. L'écran affiche le message "Confirmer?";
8. Presser la touche **OK** pour confirmer la sélection;
9. L'écran va afficher le message "EAU CHAUDE"; Presser "OK";

10. Presser la touche **OK** pour confirmer la sélection: la machine commence à faire sortir l'eau et l'écran affiche le message «Veuillez patienter»;
 11. Une fois que l'opération est achevée, la machine revient automatiquement à "Prêt café".
- Le nouveau filter est activé et on peut utiliser la machine.

15.3 Enlever le filtre

Si on veut continuer à utiliser l'appareil sans filtre (C4), il est nécessaire de l'enlever et de signaler qu'il a été enlevé. Procéder de la façon suivante:

1. Extraire le réservoir (A16), enlever le filtre et réintroduire le réservoir dans la machine;
2. Presser la touche **MENU/ESC** (B2) pour entrer dans le menu;
3. Presser < (B9) ou > (B10) jusqu'à ce que l'écran (b4) affiche le message "Installation filtre Activée";
4. Presser la touche **OK** (B3 - fig. 7);
5. L'écran affiche le message "Désactiver?";
6. Presser la touche **OK** pour confirmer et la touche **MENU/ESC** pour sortir du menu.

16. DONNÉES TECHNIQUES

Tension:	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Puissance:	1450 W
Pression:	1,5 MPa (15 bar)
Capacité du réservoir à eau:	2 L
Dimensions LxPxH:	260x470x365 mm
Longueur du câble:	1750 mm
Poids:	10,9 kg
Capacité max. du conteneur des grains:	400 g

 Ce produit est conforme au Règlement (CE) N. 1935/2004 concernant les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

17. ÉLIMINATION

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

18. MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
REEMPLIR LE RÉSERVOIR	L'eau dans le réservoir (A16) n'est pas suffisante.	Remplir d'eau le réservoir et/ou l'introduire correctement, en pressant à fond jusqu'à ce qu'on entend qu'il est accroché
VIDER LE TIROIR À MARC	Le tiroir à marc (A10) est plein	Vider le tiroir à marc (A12), l'égouttoir et les nettoyer, les remonter par la suite Important: lorsqu'on extrait l'égouttoir, il est obligatoire de vider toujours le tiroir à marc, même s'il est peu rempli. Si on n'exécute pas cette opération, il peut arriver que – lorsqu'on fait les cafés suivants, le tiroir à marc se remplisse plus que prévu et que la machine se bloque.
MOULURE TROP FINE RÉGLER LE MOULIN MOUTURE TROP FINE REGLER LE MOULIN	La moulure est trop fine et alors le café sort trop lentement ou il ne sort pas du tout. Si la machine est munie de filtre adoucisseur (C4), il est possible qu'une bulle d'air se soit formée à l'intérieur du circuit, bloquant ainsi la livraison.	Répéter la préparation et tourner le bouton de réglage de la moulure (A5) (fig. 13) d'une position vers le numéro 7 en sens horaire, pendant que le moulin est en fonction. Si, après avoir fait au moins 2 cafés, la livraison était encore trop lente, répéter la correction agissant sur le bouton d'une autre position (par. 9.4 Réglage du moulin à café). Si le problème persiste, vérifier que le réservoir à eau (A16) soit introduit à fond. Introduire le distributeur d'eau chaude (C6) dans la machine et faire sortir un peu d'eau jusqu'à ce que le flux est régulier.
INSERER LE TIROIR A MARC	Le tiroir à marc n'a pas été introduit après le nettoyage (A10).	Extraire l'égouttoir (A12) et introduire le tiroir à marc.
INTRODUIRE LE CAFÉ PRÉMOULU	On a sélectionné la fonction "café prémoulu", mais on n'a pas versé de café pré-moulu dans l'entonnoir (A4).	Introduire le café prémoulu dans l'entonnoir (fig. 17) ou annuler la sélection .
DETARTRE	Cela indique qu'il est nécessaire d'exécuter la décalcification de la machine.	Il est nécessaire d'exécuter au plus vite le programme de décalcification décrit au chap. "13. Décalcification".
REDUIRE DOSE CAFE	L'on a utilisé trop de café.	Sélectionner un goût plus léger pressant la touche  (B6) (fig. 10) ou bien réduire la quantité de café prémoulu .
REEMPLIR LE RESERVOIR DE GRAINS	Les grains de café sont terminés.	Remplir le réservoir de grains (A3 - fig. 14).
	L'entonnoir (A4) du café pré.moulu est bouché.	Vider l'entonnoir à l'aide de la brosse (C5) comme décrit au par. 12.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu.
INSERER GROUPE INFUSEUR	Après le nettoyage l'ensemble infuseur n'a pas été introduit (A15).	Nettoyer soigneusement la machine comme décrit au par. "12.9 Nettoyage de l'infuseur".

INSERER LE RESERVOIR	Le réservoir (A16) n'est pas introduit correctement.	Introduire correctement le réservoir en pressant à fond.
ALARME GENERALE	L'intérieur de la machine est très sale	Nettoyer soigneusement la machine comme décrit au chap. "12. Nettoyage". Si la machine affiche encore le message après le nettoyage, s'adresser à un centre d'assistance.
CIRCUIT VIDE REPLIR CIRCUIT EAU CHAUDE Appuyer sur OK	Le circuit hydraulique est vide	Presser OK (B3) et laisser couler l'eau de la buse à eau (C6) jusqu'à ce que le flux devient régulier. Si le problème persiste, vérifier que le réservoir à eau (A16) soit introduit à fond.
REPLACER FILTRE	Le filtre adoucisseur (C4) est usé.	Remplacer le filtre ou l'enlever en suivant les instructions du chap. "15. Filtre adoucisseur".
BOUTON SUR CLEAN	Le lait vient d'être distribué, il est donc nécessaire de nettoyer les conduites internes du pot à lait (D).	Tourner le bouton de réglage de la mousse (D1) en position CLEAN (fig. 25).
INSÉRER BUSE A EAU	La buse à eau (C6) n'est pas introduite ou elle est mal introduite	Introduire la buse à eau à fond.
INSERER POT A LAIT	Le pot à lait (D) n'est pas introduit correctement.	Introduire à fond le pot à lait (fig. 23).

19. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Vous allez trouver ici de suite une liste de possibles mauvais fonctionnements

Si le problème ne peut pas être résolu de la façon décrite, il est nécessaire de prendre contact avec le Service d'Assistance Technique

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud.	Le tasses n'ont pas été pré-chauffées.	Chauffer les tasses à l'eau chaude (Note: on peut utiliser la fonction eau chaude).
	L'infuseur s'est refroidi car deux ou trois minutes sont passées depuis le dernier café.	Avant de faire le café, chauffer l'infuseur par un rinçage, à l'aide de la fonction pourvue à cet effet (par. 8.1 "Branchement de l'appareil").
	La température configurée pour le café est basse.	Configurer du menu un température café plus élevée (voir par. "8.9 Configuration de la température").
Le café a peu de corps ou peu de crème.	Le café moulu est trop gros.	Tourner le bouton de réglage du moulin (A5) (fig. 13) d'une position vers le numéro 1 en sens horaire, pendant que le moulin est en fonction. Procéder position par position jusqu'à ce que la préparation soit satisfaisante. L'effet n'est visible qu'après 2 cafés (voir par. "9.4 Réglage du moulin à café").
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour des machines à café espresso.

Le café sort trop lentement ou par gouttes.	Le café moulu est trop fin.	Tourner le bouton de réglage du moulin (A5) (fig. 13) d'une position vers le numéro 7 en sens horaire, pendant que le moulin est en fonction. Procéder position par position jusqu'à ce que la préparation soit satisfaisante. L'effet n'est visible qu'après 2 cafés (voir pag. 9.4 Réglage du moulin à café).
Le café ne sort pas d'un ou bien d'aucun des becs verseurs.	Les becs verseurs du café (A7) sont bouchés.	Nettoyer les becs verseurs à l'aide d'un cure-dents (fig. 31).
L'appareil ne s'allume pas	Le connecteur du câble d'alimentation (C7) n'est pas bien introduit.	Brancher le connecteur à fond dans le siège pourvu à cet effet sur l'arrière de la machine (fig. 1).
	La prise n'est pas branchée.	Brancher la prise au courant (fig. 1).
	L'interrupteur général (A20) n'est pas allumé.	Appuyer sur l'interrupteur général (fig. 2).
Il est impossible d'extraire l'infuseur	L'arrêt n'a pas été exécuté correctement	Arrêter pressant la touche  (B1) (chap. "7. Arrêt de l'appareil").
Le lait ne sort pas du tuyau de distribution (D5)	Le couvercle (D2) du pot à lait (D) est sale.	Nettoyer le couvercle du lait comme décrit au par. "12.10 Nettoyage de la machine".
Le lait a de grandes bulles, il éclabousse du tuyau de distribution (D5) ou bien il fait peu de mousse.	Le lait n'est pas assez froid ou il n'est pas demi-écrémé.	Utiliser du lait écrémé, ou demi-écrémé, à la température du réfrigérateur (5°C environ). Si le résultat n'est pas encore celui souhaité, essayer encore en changeant la marque du lait.
	Le bouton de réglage (D1) de la mousse est mal réglé.	Régler d'après les indications du paragraphe 10. Préparation de boissons à base de lait.
	Le couvercle (D2) ou le bouton de réglage de la mousse du pot à lait sont sales.	Nettoyer le couvercle et le bouton du pot à lait comme décrit au par. "12.10 Nettoyage de la machine".
	La buse eau chaude/vapeur (A8) est sale	Nettoyer la buse comme il est décrit au par. "12.11 Nettoyage de la buse eau chaude/vapeur".