

## SOMMAIRE

---

<b>1. CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ .....</b>	<b>23</b>
<b>2. MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ .....</b>	<b>24</b>
2.1 Symboles utilisés dans ce mode d'emploi ...	24
2.2 Utilisation conforme à la destination.....	24
2.3 Mode d'emploi .....	24
<b>3. INTRODUCTION.....</b>	<b>24</b>
3.1 Lettres entre parenthèses.....	24
3.2 Problèmes et réparations .....	24
<b>4. DESCRIPTION.....</b>	<b>25</b>
4.1 Description de l'appareil .....	25
4.2 Description des voyants.....	25
4.3 Description du panneau de contrôle.....	25
4.4 Description des accessoires .....	25
4.5 Description du pot à lait .....	25
<b>5. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES .....</b>	<b>25</b>
5.1 Contrôle de l'appareil .....	25
5.2 Installation de l'appareil .....	25
5.3 Branchement de l'appareil .....	26
5.4 Première mise en marche de l'appareil .....	26
<b>6. ALLUMAGE DE L'APPAREIL .....</b>	<b>26</b>
<b>7. ARRÊT DE L'APPAREIL .....</b>	<b>26</b>
<b>8. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU 27</b>	
8.1 Mesure de la dureté de l'eau .....	27
8.2 Réglage de la dureté de l'eau .....	27
8.3 Valeurs d'usine (réinitialisation).....	27
<b>9. PRÉPARATION DU CAFÉ .....</b>	<b>27</b>
9.1 Sélection du goût du café.....	27
9.2 Sélection de la quantité de café dans la tasse .....	27
9.3 Réglage du moulin à café.....	28
9.4 Conseils pour un café plus chaud.....	28
9.5 Préparation du café avec du café en grains..	28
9.6 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu .....	28
<b>10. PRÉPARATION DE BOISSONS AU LAIT.....</b>	<b>29</b>
10.1 Remplir et replacer le pot à lait .....	29
10.2 Régler la quantité de mousse.....	29
10.3 Préparation automatique de boissons à base de lait.....	29
10.4 Nettoyage du pot à lait après chaque utilisation .....	29
<b>11. PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE .....</b>	<b>30</b>
11.1 Distribution d'eau chaude .....	30
<b>12. PROGRAMMATION DE LA QUANTITÉ DANS LA TASSE DE TOUTES LES BOISSONS .....</b>	<b>30</b>
<b>13. NETTOYAGE .....</b>	<b>30</b>
13.1 Nettoyage du circuit interne de la machine .	30
13.2 Nettoyage du tiroir à marc de café.....	30
13.3 Nettoyage de l'égouttoir et du bac de récupération de la condensation .....	31
13.4 Nettoyage interne de la machine .....	31
13.5 Nettoyage du réservoir à eau.....	31
13.6 Nettoyage des becs verseurs de café .....	31
13.7 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu.....	31
13.8 Nettoyage de l'infuseur .....	31
13.9 Nettoyage du pot à lait.....	32
13.10 Nettoyage du gicleur eau chaude/vapeur....	32
<b>14. DÉTARTRAGE .....</b>	<b>32</b>
<b>15. FILTRE ADOUCISSEUR (D4 - SI PRÉVU) .....</b>	<b>33</b>
15.1 Installation du filtre .....	33
<b>16. DONNÉES TECHNIQUES.....</b>	<b>33</b>
<b>17. ÉLIMINATION .....</b>	<b>34</b>
<b>18. SIGNIFICATION DES VOYANTS .....</b>	<b>34</b>
<b>19. RÉOLUTION DES PROBLÈMES .....</b>	<b>37</b>

## 1. CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ

---

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



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

## 2. MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ

### 2.1 Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

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



**Danger !**

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



**Attention !**

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



**Risque de brûlures !**

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



**Nota Bene :**

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



**Danger !**

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

Par conséquent, respecter les consignes de sécurité suivantes :

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



**Attention :**

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



**Risque de brûlures !**

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

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

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

### 2.2 Utilisation conforme à la destination

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

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

### 2.3 Mode d'emploi

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

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



**Nota Bene :**

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

## 3. INTRODUCTION

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

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

### 3.1 Lettres entre parenthèses

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

### 3.2 Problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les instructions fournies dans les chapitres «18. Signification des voyants» et «19. Résolution des problèmes».

En cas d'inefficacité ou pour plus d'informations, il est conseillé de s'adresser au service client en téléphonant au numéro indiqué sur le feuillet « Service client » joint.

Si votre pays ne se trouve pas parmi ceux indiqués sur le papier, appelez au numéro indiqué sur la garantie. Pour les éventuelles réparations, s'adresser exclusivement à l'Assistance Technique De'Longhi. Les adresses sont indiquées dans le certificat de garantie qui accompagne la machine.

## 4. DESCRIPTION

### 4.1 Description de l'appareil

(page 3 - A )

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

### 4.2 Description des voyants

(page 2 - B )

Pour la signification des voyants, consulter "Signification des voyants")

- B1. : double dose" sélectionnée
- B2. : fonction pré-moulu
- B3. : goût léger
- B4. : goût normal
- B5. : goût fort
- B6. : "Espresso"
- B7. : "Café"
- B8. : "Long"
- B9. : "Cappuccino"
- B10. : "Lait chaud"
- B11. : "Eau chaude"
- B12. : "Voir notice d'utilisation"
- B13. : Fixe : "Vider le tiroir à marc"  
Clignotant : "Insérer le tiroir à marc de café"
- B14. : Fixe : "Remplir le réservoir d'eau"  
Clignotant : "Insérer le réservoir à eau"
- B15. : "Détartrage nécessaire"
- B16. : "Insérer le pot à lait"
- B17. : "Nettoyer le régulateur de mousse"
- B18. : "Veuillez patienter"
- B19. : "Remplir le réservoir à grains"
- B20. : "Alarme générale"

B21. : "Quitter le menu"

B22. : "Confirmer"

### 4.3 Description du panneau de contrôle

(page 2 - C )

- C1. Touche  : allume et éteint (veille) l'appareil
- C2. Touche  : pour sélectionner le goût
- C3. Touche  : pour effectuer un rinçage manuel
- C4. Touche  : pour sélectionner la double quantité (seulement Espresso et Café)
- C5. Touche  : pour effectuer le détartrage
- C6. Touche  : pour commencer la distribution
- C7. Bouton de réglage "sélection boisson"

### 4.4 Description des accessoires

(p. 2 - E )

- D1. Bande réactive
- D2. Doseur pour café pré-moulu
- D3. Détartrant
- D4. Filtre adoucisseur (\*sur certains modèles)
- D5. Pinceau pour le nettoyage
- D6. Buse à eau chaude
- D7. Cordon d'alimentation

### 4.5 Description du pot à lait

(p. 2 - E )

- E1. Bouton de réglage de la mousse et fonction CLEAN
- E2. Couvercle du pot à lait
- E3. Pot à lait
- E4. Tube de prise du lait
- E5. Tube de distribution du lait mousseux (réglable)

## 5. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

### 5.1 Contrôle de l'appareil

Après avoir retiré l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil et de la présence de tous les accessoires. Ne pas utiliser l'appareil en présence de dommages évidents. S'adresser à l'Assistance Technique De'Longhi.

### 5.2 Installation de l'appareil

#### **Attention !**

Lors de l'installation de l'appareil, respecter les consignes de sécurité suivantes :

- L'appareil émet de la chaleur dans son environnement. Après avoir placé l'appareil sur le plan de travail, vérifier qu'il y ait un espace libre d'au moins 3 cm entre les surfaces de l'appareil, les parties latérales et la partie arrière, ainsi qu'un espace d'au moins 15 cm au-dessus de la machine à café.

- L'éventuelle pénétration d'eau dans l'appareil pourrait l'endommager.  
Ne pas placer l'appareil à proximité de robinets d'eau ou d'éviers.
- L'appareil pourrait s'abîmer si l'eau gèle à l'intérieur.  
Ne pas installer l'appareil dans un lieu où la température peut descendre en dessous du point de congélation.
- Positionner le cordon d'alimentation afin qu'il ne soit pas abîmé par des arêtes tranchantes ou par le contact avec des surfaces chaudes (par ex. plaques électriques).

### 5.3 Branchement de l'appareil



#### Attention !

S'assurer que la tension du secteur correspond 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 portée minimum de 10A et munie d'une mise à la terre efficace.

En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faire remplacer par un autre type plus approprié, par un personnel qualifié.

### 5.4 Première mise en marche de l'appareil



#### Nota bene !

- La machine a été contrôlée en usine en utilisant du café ; il est donc tout à fait normal de trouver des traces de café dans le moulin. Il est dans tous les cas garanti que cette machine est neuve.
- Il est conseillé de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le chapitre «8. Programmation de la dureté de l'eau».

Procéder de la manière suivante :

1. Extraire le réservoir à eau (A11), le remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau fraîche (fig. 1A) remettre ensuite le réservoir (fig. 1B).
2. Contrôler que la buse à eau chaude (D6) est insérée sur le gicleur (A18) et placer au-dessous un récipient (fig. 2) d'une capacité minimum de 100ml.
3. Insérer le connecteur du cordon d'alimentation dans son logement (A19) au dos de l'appareil, brancher l'appareil au secteur. S'assurer que l'interrupteur général A7 - fig. 3), situé au dos de l'appareil soit enfoncé.
4. Les voyants  (B11) et  (B22) (fig. 4) s'allument.
5. Appuyer sur la touche  (C6) : l'appareil fait couler de l'eau par la buse puis s'interrompt automatiquement.
6. L'appareil s'éteint.

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



#### Nota bene !

- À la première utilisation de la machine, il faut faire 4-5 cafés ou 4-5 cappuccinos avant d'obtenir un résultat satisfaisant.
- Pour savourer un café encore meilleur et obtenir des performances optimales de la machine, nous conseillons d'installer le filtre adoucisseur (C4) en suivant les indications du chapitre «15. Filtre adoucisseur (D4 - si prévu)». Si le modèle n'est pas fourni avec le filtre, il est possible de le demander aux centres d'assistance agréés De'Longhi.

## 6. ALLUMAGE DE L'APPAREIL



#### Nota bene !

Avant de mettre l'appareil en marche, s'assurer que l'interrupteur général (A7) placé sur l'arrière de ce dernier, soit enfoncé (fig. 3).

À chaque allumage, l'appareil effectue automatiquement un cycle de préchauffage et de rinçage qui ne peut pas être interrompu. L'appareil est prêt à l'emploi uniquement après l'exécution de ce cycle.



#### Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs de café (A17), elle sera récupérée dans l'égouttoir (A12) situé au-dessous.

Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur le bouton  (C1) (fig. 5).  (B18) clignote pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer et effectue un rinçage automatique (de cette façon, en plus de chauffer la chaudière, l'appareil fait circuler de l'eau chaude dans les conduits internes pour qu'ils se réchauffent eux-aussi).

L'appareil est à température quand le voyant  s'éteint et les voyants correspondant au goût et à la boisson sélectionnée s'allument.

## 7. 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, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs des buses à café (A17). Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau

Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (C1) (fig. 5). L'appareil effectue un rinçage, puis s'éteint.



#### Nota bene!

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

- féteindre auparavant l'appareil en appuyant sur la touche  ;
- relâcher l'interrupteur général (A7).

### **Attention !**

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

## 8. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

Le voyant  (B15) (détartrage) s'allume après une période de fonctionnement prédéfinie qui dépend de la dureté de l'eau. La machine est préconfigurée en usine sur le niveau de dureté 4. Il est possible de programmer la machine en fonction de la dureté réelle de l'eau courante dans les différentes régions, rendant ainsi l'opération de détartrage moins fréquente.

### 8.1 Mesure de la dureté de l'eau

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

### 8.2 Réglage de la dureté de l'eau

1. Avec l'appareil allumé, maintenir la touche  (C3) enfoncée pendant environ 6 secondes, jusqu'à ce que le voyant  (B15) s'allume : les voyants  (B22) et  (B21) clignotent.
2. Tourner le bouton de réglage (C7) jusqu'à sélectionner le niveau de dureté de l'eau requis :

Tourner le bouton de réglage	Niveau sélectionné	Correspondance avec la bande réactive
	Eau douce 	
	Eau peu dure  	
	Eau dure   	
	Eau très dure    	

4. Presser la touche  (C6) pour confirmer : le voyant  (B18) s'allume pour indiquer que l'appareil est en train de mémoriser le nouveau réglage. (Pour annuler, presser la touche , correspondant à ).

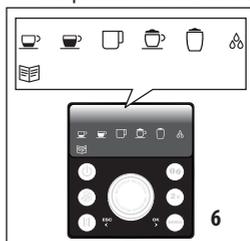
La machine est maintenant reprogrammée selon le nouveau réglage de la dureté de l'eau.

### 8.3 Valeurs d'usine (réinitialisation)

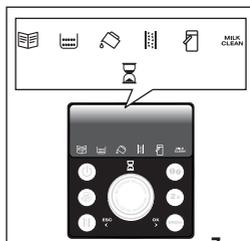
Cette fonction remet la dureté de l'eau à la valeur d'usine.

Procéder de la manière suivante :

1. Avec l'appareil allumé, maintenir la touche  (C3) pressée pendant environ 6 secondes.



2. Presser encore la touche  jusqu'à allumer les voyants illustrés sur la fig. 6 : les voyants  (B22) et  (B21) clignotent.



3. Presser la touche  (C6) pour confirmer : les voyants illustrés sur la fig. 7 clignotent pour indiquer que l'appareil est en train de réinitialiser aux valeurs d'usine. Pour annuler l'opération, presser la touche  (C5), correspondant à ).

## 9. PRÉPARATION DU CAFÉ

### 9.1 Sélection du goût du café

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

Il est possible de sélectionner les goûts suivants :

		
Goût léger	Goût normal	Goût fort

Pour changer de goût, appuyer plusieurs fois sur la touche sélection arôme  (C2 - fig. 8) jusqu'à l'affichage du goût souhaité à l'écran..

### 9.2 Sélection de la quantité de café dans la tasse

Pour sélectionner le café, tourner le bouton de sélection (C7 - fig. 9) jusqu'à l'allumage du voyant relatif à la quantité de café souhaitée :

Café sélectionné	Quantité de café dans la tasse (ml)	2- tasses ou quantité double
 ESPRESSO	40ml	Appuyer sur <b>2x</b>
 CAFÉ	120ml	
 LONG	120ml	--

Pour distribuer 2 tasses de café ou une quantité double de café, presser la touche **2x** (C4) : le voyant correspondant s'allume.

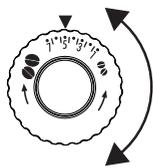
### 9.3 Réglage du moulin à café

Le moulin à café ne doit pas être réglé, du moins au début, car il a été déjà pré-réglé en usine pour obtenir une distribution correcte 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 du bouton de réglage du degré de mouture (A1) (fig. 10).

#### Nota Bene !

Le bouton de réglage doit être tourné uniquement pendant que le moulin à café est en marche.



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

Pour obtenir en revanche une distribution de café plus dense et améliorer l'aspect de la crème, tourner d'un cran dans le sens anti-horaire 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.

### 9.4 Conseils pour un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud il est conseillé de :

- effectuer un rinçage, avant la distribution, en pressant la touche  (C3). L'eau chaude qui s'écoule des becs verseurs de café (A17) et de la buse à eau chaude (si insérée) chauffe les circuit interne de l'appareil de manière à ce que le café distribué soit plus chaud.



**Risque de brûlures !** Si insérée, l'eau chaude sort aussi de la buse à eau chaude.

- chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude, voir chapitre "11. Préparation de l'eau chaude").

### 9.5 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 réservoir prévu à cet effet (A2) (fig. 11).
2. Placer sous les becs verseurs de la buse à café (A17) :
  - 1 tasse, pour obtenir 1 café (fig. 12);
  - 2 tasses, pour obtenir 2 cafés.
3. Baisser les becs verseurs de sorte à les approcher le plus possible des tasses ; la crème sera ainsi meilleure (fig. 13).
4. Appuyer sur la touche **BREW** (C6).
5. la préparation commence et s'interrompt automatiquement.

#### Nota bene :

- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant sur la touche **BREW**.
- Dès que la distribution est terminée, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir la touche **BREW** enfoncée (dans les 3 secondes).

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

#### Nota bene !

- Durant l'utilisation, certains voyants s'allument sur le panneau de contrôle (B) dont la fonction est indiquée dans le chapitre «18. Signification des voyants».
- Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe «9.4 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 «19. Résolution des problèmes».

### 9.6 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu

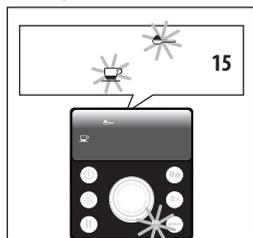
#### Attention !

- 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 rase, l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir 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 (on conseille de ne pas demander une double distribution).

1. Maintenir la touche  (C2 - fig. 8) enfoncée jusqu'à ce que le voyant  (B2) s'allume.
2. Ouvrir le couvercle de l'entonnoir à café pré-moulu (A4).
3. S'assurer que l'entonnoir (A5) ne soit pas bouché, puis introduire une dose rase de café pré-moulu (D2) (fig. 14).
4. Placer une tasse sous les becs verseurs de café (A17) (fig. 12).



5. Presser la touche **BREW** (C6) : les voyants illustrés sur la fig. 15 s'allument.
6. Appuyer sur la touche **BREW** pour confirmer : la préparation commence et s'éteint automatiquement.

## 10. 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 (E2) comme décrit dans les paragraphes «10.4 Nettoyage du pot à lait après chaque utilisation» et «13.9 Nettoyage du pot à lait».

### 10.1 Remplir et replacer le pot à lait

1. Enlever le couvercle (E2) (fig. 16) ;
2. Remplir le pot à lait (E3) avec une quantité de lait suffisante, mais en ne dépassant pas le niveau MAX imprimé sur le pot (fig. 17). 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).

3. S'assurer que le tube de prise du lait (E4) soit bien inséré dans le logement prévu sur le fond du couvercle du pot à lait (fig. 18).
4. Remettre le couvercle du pot à lait en place.
5. Enlever la buse à eau chaude (C6) du gicleur (A18).
6. Accrocher en poussant à fond le pot à lait (E) sur le gicleur (E) et presser à fond (fig. 19).
7. Placer une tasse sous les becs verseurs de café (A17) et sous le tube de distribution du lait mousseux (E5). Régler la longueur du tube de distribution du lait. Pour l'approcher de la tasse, en le tirant simplement vers le bas (fig. 20).
8. Suivre les indications reportées ci-après pour chaque fonction spécifique.

### 10.2 Régler la quantité de mousse

S'assurer que le bouton de réglage mousse situé sur le couvercle du pot à lait soit sur la position .

### 10.3 Préparation automatique de boissons à base de lait

Le CAPPUCCINO et le LAIT CHAUD peuvent être préparés automatiquement.

Procéder de la manière suivante :

1. Remplir le pot à lait (E) et l'insérer comme décrit aux paragraphes précédents
2. Tourner le bouton de sélection (C7 - fig. 9) jusqu'à l'allumage du voyant relatif à la boisson souhaitée :  
 : "Cappuccino" (B9) ;  
 : "Lait chaud" (B10).
3. Appuyer sur la touche **BREW** (C6).
4. Après quelques secondes, le lait mousseux s'écoule de la buse à lait (E5). L'appareil distribue automatiquement le café après la distribution du lait.

### **Nota bene !**

- Pour interrompre la préparation, pendant la distribution, appuyer sur la touche **BREW**.
- Dès que la distribution est terminée, pour augmenter la quantité de lait ou de café dans la tasse, il suffit de maintenir la touche **BREW** enfoncée (dans les 3 secondes).
- Ne pas laisser le pot à lait trop longtemps hors du réfrigérateur : plus la température du lait monte (5°C idéale), plus la qualité de la mousse baisse.

### 10.4 Nettoyage du pot à lait après chaque utilisation

#### **Attention ! Risque de brûlures**

Durant le nettoyage des conduits internes du pot à lait (E), un peu d'eau chaude et de vapeur sortent du tube de distribution du lait (E5). Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau.

Après chaque préparation à base de lait, le voyant  (B17) s'allume sur l'écran (B). 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 sur "CLEAN" (E1 - fig. 21).
4. Le nettoyage commence et s'interrompt automatiquement.
5. Remettre le bouton de réglage sur .

6. Enlever le pot à lait et toujours nettoyer le gicleur vapeur (A18) avec une éponge (fig. 22).

### **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.

## 11. PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE

### **Attention ! Risque de brûlures.**

Ne jamais laisser la machine sans surveillance durant la distribution d'eau chaude. La buse chauffe durant la distribution et il faut donc l'attraper par l'intermédiaire de la poignée.

### 11.1 Distribution d'eau chaude

1. Contrôler que la buse à eau chaude (D6) soit correctement accrochée (fig. 2).
2. Placer un récipient sous la buse (le plus près possible afin d'éviter les éclaboussures).
3. Tourner le bouton de sélection (C7 - fig. 9) jusqu'à allumer le voyant  (B11).
4. Appuyer sur le bouton **BREW** (C6).
5. La machine fait couler de l'eau chaude puis interrompt automatiquement la distribution.

Pour interrompre manuellement la distribution d'eau chaude, appuyer de nouveau sur la touche **BREW**.

## 12. PROGRAMMATION DE LA QUANTITÉ DANS LA TASSE DE TOUTES LES BOISSONS

L'appareil est programmé pour distribuer des quantités pré-configurées. Pour modifier cette quantité, procéder de la façon suivante :

1. Mettre une tasse sur l'égouttoir : la tasse doit être appropriée à la boisson que l'on souhaite personnaliser
2. Tourner le bouton de sélection (C7 - fig. 9) jusqu'à ce que le voyant correspondant à la boisson souhaitée s'allume.
3. Presser et maintenir enfoncé le bouton **BREW** (C6) : la préparation commence
4. Dès que le voyant correspondant à la boisson sélectionnée clignote rapidement, relâcher le bouton **BREW**.
5. Une fois la quantité atteinte dans la tasse, presser à nouveau le bouton **BREW**. La distribution s'interrompt.

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

### **Nota Bene !**

- Lors de la programmation de boissons à base de lait, le lait et le café peuvent être personnalisés ;

- Lorsque la boisson est prête, le voyant clignote pendant quelques secondes, pour indiquer que l'appareil est en train de mémoriser les nouveaux réglages. Maintenant l'appareil est prêt à l'emploi.

## 13. NETTOYAGE

### **Attention !**

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

### 13.1 Nettoyage du circuit interne de la machine

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

- 2/3 rinçages en appuyant sur la touche  (C3) ;
- s'écouler de l'eau chaude ("11.1 Distribution d'eau chaude").

### **Nota bene :**

- Il est tout à fait normal, après avoir effectué ce nettoyage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc (A15).

### 13.2 Nettoyage du tiroir à marc de café

Lorsque le voyant  (B13) s'allume, il faut vider et nettoyer le tiroir à marc de café.

Tant que le tiroir à marc de café n'est pas nettoyé, la machine ne peut pas faire de café. L'appareil signale la nécessité de vider le tiroir à marc de café même s'il n'est pas plein, si 72 heures se sont écoulées à compter de la première préparation effectuée (pour que le décompte des 72 heures soit correctement effectué, la machine ne doit jamais être éteinte avec l'interrupteur général).

### **Attention ! Risque de brûlures**

Si l'on fait plusieurs cappuccinos de suite, le plateau d'appui métallique pour les tasses (A14) devient chaud. Attendre qu'il refroidisse avant de le toucher, et le saisir uniquement par l'avant.

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :

- Extraire l'égouttoir (A12) (fig. 23), le vider et le nettoyer.
- Vider et nettoyer soigneusement le tiroir à marc en prenant soin d'enlever tous les résidus qui peuvent se déposer au

fond : le pinceau (D5) fourni est doté d'une brosse adaptée à cette opération.

- Contrôler le bac de récupération de la condensation (A16) (de couleur rouge) et, le cas échéant, le vider.

### **Attention !**

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

## **13.3 Nettoyage de l'égouttoir et du bac de récupération de la condensation**

### **Attention !**

L'égouttoir (A12) est doté d'un flotteur (A13) (de couleur rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 24).

Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau d'appui pour tasses (A14), il faut vider le bac et le nettoyer car dans le cas contraire l'eau peut déborder et endommager la machine, le plateau d'appui et la zone tout autour.

Pour retirer l'égouttoir :

1. Extraire l'égouttoir et le tiroir à marc de café (A15) (fig. 23) ;
2. Vider l'égouttoir et le tiroir à marc de café, puis les laver ;
3. Contrôler le bac de récupération de la condensation de couleur rouge (A16) et, le cas échéant, le vider ;
4. Remettre en place l'égouttoir ainsi que le tiroir à marcs de café.

## **13.4 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) ne soit pas sale. Dans le cas contraire, éliminer les dépôts de café à l'aide du pinceau (D5) fourni et d'une éponge ;
2. Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 25).

## **13.5 Nettoyage du réservoir à eau**

1. Nettoyer régulièrement (environ une fois par mois) et à chaque remplacement du filtre adoucisseur(D4) (si prévu) le réservoir à eau 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.

## **13.6 Nettoyage des becs verseurs de café**

1. Nettoyer régulièrement les becs verseurs de la buse à café (A17) en utilisant une éponge ou un chiffon (fig. 26A).
2. Contrôler que les trous des becs verseurs de café ne soient pas bouchés. Si nécessaire, enlever les dépôts de café à l'aide d'un cure-dents (fig. 26B).

## **13.7 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 pré-moulu (A5) ne soit pas bouché. Si nécessaire, éliminer les dépôts de café à l'aide du pinceau (D5) fourni.

## **13.8 Nettoyage de l'infuseur**

L'infuseur (A9) 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 («7. Arrêt de l'appareil»).
2. Extraire le réservoir à eau (A11).
3. Ouvrir le volet infuseur (A8-fig. 27) situé sur le côté droit ;
4. Pousser vers l'intérieur les deux boutons de décrochage colorés tout en tirant l'infuseur vers l'extérieur pour l'extraire (fig. 28).
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 (D5), 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 enfilant dans le support ; puis appuyer sur PUSH jusqu'à entendre le clic d'accrochage (fig. 29).

### **Nota bene !**

Si l'infuseur est difficile à insérer, il est nécessaire (avant l'insertion) de le mettre à la bonne dimension en appuyant sur les leviers (fig. 30).

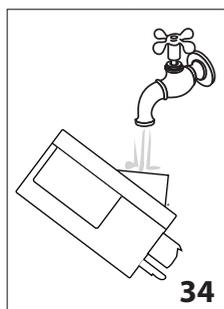
8. Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons rouges aient joué vers l'extérieur (fig. 31).
9. Fermer le volet infuseur.
10. Réinsérer le réservoir d'eau

### 13.9 Nettoyage du pot à lait

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

1. Extraire le couvercle (E2).
2. Retirer le tube de distribution du lait (E5) et le tube de prise (E4).
3. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton de réglage de la mousse (E1) jusqu'à "INSERT" (fig. 32) 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 bouton (voir fig. 33) éventuellement racler le tube à l'aide d'un cure-dents ;



5. Rincer l'intérieur du logement du bouton de réglage de la mousse à l'eau courante (fig. 34).
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 du lait.

8. Remettre le couvercle du pot à lait en place.

### 13.10 Nettoyage du gicleur eau chaude/vapeur

Nettoyer le gicleur (A18) après chaque préparation de lait à l'aide d'une éponge, en éliminant les résidus de lait déposés sur les joints (fig. 22).

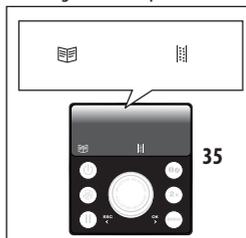
## 14. DÉTARTRAGE

Détartrez l'appareil lorsque le voyant (B15) s'allume sur l'écran (B).



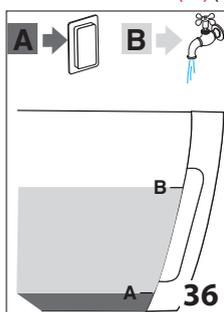
- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant indiquées sur l'emballage du détartrant.

- 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. Presser la touche (C5) : les voyants indiqués sur la fig. 35 s'allument : les voyants (B22) et (B21) clignotent.

3. Appuyer sur la touche **BREW** (C6) pour confirmer. (Pour annuler, presser la touche , correspondant à ).
4. Vider complètement le réservoir à eau (A11) et enlever le filtre adoucisseur (D4) (si présent).



5. Verser dans le réservoir à eau le détartrant (D3) jusqu'au niveau A (correspondant à un paquet de 100ml) imprimé sur le côté du réservoir (fig. 36A), ajouter ensuite de l'eau (un litre) jusqu'au niveau B (fig. 36B); remettre le réservoir à eau en place ;

Positionner un récipient d'une capacité minimum de 1,8 litres sous la buse à café (A17) et sous la buse à eau chaude (D6) .



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.

6. Presser la touche **BREW** pour confirmer l'introduction de la solution détartrante

Le programme de détartrage est lancé. 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 les voyants (B17), (B16) et (B14) s'allument.

7. 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 . Le voyant **OK** s'allume.
- 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. 37) ;
  - Appuyer sur la touche **OK** pour lancer le rinçage. L'eau chaude sort des bacs verseurs.
  - Lorsque le réservoir à eau est vide, les voyants   et  s'allument.
  - Extraire le réservoir à 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. Le voyant **OK** s'allume.
  - Après l'avoir vidé, positionner sous la buse à eau chaude le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage. Appuyer sur la touche **OK** : l'appareil reprend le rinçage seulement par la buse à eau chaude.
  - Au terme, le voyant **OK** s'allume. Presser la touche **OK** et remplir à niveau le réservoir à eau.

L'opération de détartrage est terminée.

### **Nota bene !**

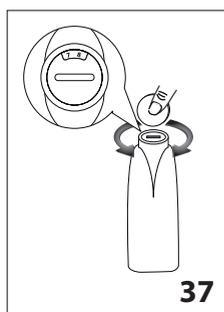
- Si le cycle de détartrage ne se termine pas correctement (ex. coupure de courant), nous conseillons de répéter le cycle.
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué le détartrage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc (A15) .

## 15. FILTRE ADOUCISSEUR (D4 - SI PRÉVU)

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.

### 15.1 Installation du filtre

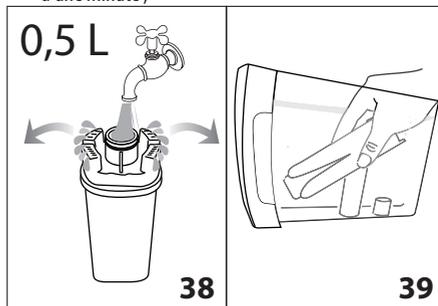


- Retirer le filtre (D4) de l'emballage.
- Tourner le disque du calendrier (fig. 37) afin de visualiser les 2 prochains mois d'utilisation ;

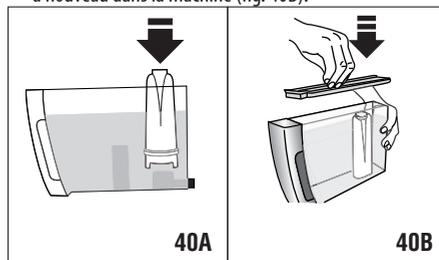
### **Nota bene**

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.

- Pour activer le filtre, faire couler de l'eau du robinet dans l'orifice du filtre comme indiqué sur la fig. 38, jusqu'à ce que l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute ;



- Extraire le réservoir (A11) de la machine et le remplir d'eau.
- Insérer le filtre à l'intérieur du réservoir d'eau et le plonger entièrement pendant une dizaine de secondes, en l'inclinant pour permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 39).
- Insérer le filtre dans son logement et l'enfoncer à fond (fig. 40A)
- Refermer le réservoir avec le couvercle (A10), puis l'insérer à nouveau dans la machine (fig. 40B).



- Placer un récipient (capacité min. 500 ml) sous le bec verseur d'eau chaude ;
- Débiter au moins 500ml d'eau (voir "11.1 Distribution d'eau chaude").

### **Attention !**

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.

## 16. DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	voir plaquette caractéristiques
Puissance absorbée :	voir plaquette caractéristiques
Pression :	1,5 MPa (15 bars)
Capacité max. réservoir d'eau :	1,8l
Dimensions (LxPxH) :	240x430x350 mm
Longueur du cordon :	1750 mm



<p>2x</p> 	<p>Indique qu'il est nécessaire de détartrer la machine.</p>	<p>Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le chapitre «14. Détartrage»</p>
<p>2x</p> 	<p>Le pot à lait (D) n'est pas inséré ou n'est pas inséré correctement.</p>	<p>Insérer le pot à lait à fond.</p>
<p>2x</p> 	<p>Juste après la distribution du lait, il est nécessaire d'effectuer le nettoyage des tuyaux internes du pot à lait (E).</p>	<p>Tourner le bouton de réglage de la mousse (E1) sur la position CLEAN. (fig. 21)</p>
<p>2x</p> 	<p>Le bouton de réglage de la mousse (E1) est sur la position CLEAN.</p>	<p>Tourner le bouton sur la position </p>
<p>2x</p> 	<p>La buse à eau (D6) n'est pas insérée ou est mal insérée.</p>	<p>Insérer la buse à eau à fond.</p>
<p>2x</p> 	<p>Il faut insérer la buse à eau chaude (D6) à la place du pot à lait (E)</p>	<p>Insérer la buse à eau chaude.</p>
<p>2x</p> 	<p>Alarme générale</p>	<p>S'adresser à un centre d'assistance.</p>
<p>2x</p> 	<p>L'infuseur n'a pas été réinséré après le nettoyage (A9)</p>	<p>Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le § «13.8 Nettoyage de l'infuseur»</p>

<p>2x</p> 	<p>La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.</p>	<p>Répéter la distribution du café et tourner d'un cran vers le numéro 7 dans le sens des aiguilles d'une montre, le bouton de réglage de la mouture (A1) (fig. 10) pendant que le moulin à café est en marche. Si après avoir fait au moins 2 cafés, la distribution est encore trop lente, répéter la correction en tournant le bouton de réglage d'un autre cran (voir par «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 du bouton de réglage du degré de mouture (A1) (fig. 10).»).</p> <p>Si le problème persiste, vérifier que le réservoir d'eau soit inséré à fond.</p>
	<p>En présence du filtre adoucisseur (D4) une bulle d'air a pu être relâchée à l'intérieur du circuit et en a bloqué la distribution.</p>	<p>Insérer la buse à eau chaude dans la machine et débiter un peu d'eau jusqu'à ce que le flux soit régulier. (voir «11.1 Distribution d'eau chaude»).</p>
<p>2x</p> 	<p>La fonction « café pré-moulu » a été sélectionnée mais l'entonnoir est vide.</p>	<p>Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir (A5).</p>
	<p>L'entonnoir est bouché.</p>	<p>Nettoyer l'entonnoir («13.7 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu»).</p>
<p>2x</p> 	<p>Trop de café a été utilisé.</p>	<p>Sélectionner un goût plus léger ou bien réduire la quantité de café pré-moulu et répéter la distribution.</p>
<p>2x</p> 	<p>Le circuit hydraulique est vide. Il faut insérer la buse à eau chaude (D6).</p>	<p>Insérer la buse à eau chaude et débiter de l'eau chaude.</p>
<p>2x</p> 	<p>Le circuit hydraulique est vide.</p>	<p>Appuyer sur OK (C6) faire couler l'eau par la buse (D6) jusqu'à ce que la distribution soit régulière. Si le problème persiste, vérifier que le réservoir à eau soit inséré à fond.</p>

## 19. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements possibles.

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

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud.	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Chauffer les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude (N.B. il est possible d'utiliser la fonction eau chaude).
	Les circuits internes de l'appareil 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 («9.4 Conseils pour un café plus chaud»)
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 (A1) 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. 10). 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 («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 du bouton de réglage du degré de mouture (A1) (fig. 10).»)
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour machines à café espresso.
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 (A1) 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. 10). 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 paragraphe «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 du bouton de réglage du degré de mouture (A1) (fig. 10).»)
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs verseurs de la buse.	Les becs verseurs de la buse à café (A17) sont bouchés.	Nettoyer les becs verseurs à l'aide d'un cure-dents (fig. 26B).
Le lait ne sort pas du tube de distribution.	Le couvercle (E2) du pot à lait est sale	Nettoyer le couvercle du pot à lait de la façon décrite dans le par. «• Le lait resté dans le pot à lait peut être conservé au réfrigérateur.»

Le lait contient des grosses bulles, sort par jets du tube de distribution du lait ou est peu mousseux	Le couvercle (E2) du pot à lait est sale	Nettoyer le couvercle du pot à lait de la façon décrite dans le par. «• Le lait resté dans le pot à lait peut être conservé au réfrigérateur.»
	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 (E1) est mal réglé.	Régler le bouton en suivant les indications du par. «»
	Le couvercle (E2) ou le bouton de réglage de la mousse (E1) du pot à lait sont sales	Nettoyer le couvercle et le bouton du pot à lait de la façon décrite dans le par. «13.9 Nettoyage du pot à lait»
L'appareil ne s'allume pas	La fiche n'est pas branchée à la prise.	Brancher la fiche à la prise.
	L'interrupteur général (A7) n'est pas allumé.	Appuyer sur l'interrupteur général (fig. 3)
L'infuseur ne peut pas être extrait	L'arrêt n'a pas été correctement effectué	Arrêter la machine en appuyant sur la touche  (C1) («7. Arrêt de l'appareil»)