

## SOMMAIRE

<b>1. INTRODUCTION.....</b>	<b>24</b>
1.1 Lettres entre parenthèses.....	24
1.2 Problèmes et réparations.....	24
<b>2. DESCRIPTION.....</b>	<b>24</b>
2.1 Description de l'appareil.....	24
2.2 Description du panneau de contrôle.....	24
<b>3. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES.....</b>	<b>25</b>
3.1 Contrôle de l'appareil.....	25
3.2 Installation de l'appareil.....	25
3.3 Branchement de l'appareil.....	25
3.4 Première mise en marche de l'appareil.....	25
<b>4. ALLUMAGE DE L'APPAREIL.....</b>	<b>25</b>
<b>5. ARRÊT DE L'APPAREIL.....</b>	<b>26</b>
<b>6. RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU.....</b>	<b>26</b>
<b>7. RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE.....</b>	<b>26</b>
<b>8. ARRÊT AUTOMATIQUE.....</b>	<b>26</b>
<b>9. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.....</b>	<b>27</b>
<b>10. SIGNAL SONORE.....</b>	<b>27</b>
<b>11. VALEURS D'USINE (RÉINITIALISATION).....</b>	<b>27</b>
<b>12. RINÇAGE.....</b>	<b>27</b>
<b>13. PRÉPARATION DU CAFÉ.....</b>	<b>27</b>
13.1 Réglage du moulin à café.....	27
13.2 Conseils pour un café plus chaud.....	28
13.3 Préparation du café avec du café en grains.....	28
13.4 Variation temporaire de l'arôme du café.....	29
13.5 Préparation du café en utilisant le café prémoulu.....	29
13.6 Personnalisation de l'arôme et de la quantité 29	
<b>14. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO.....</b>	<b>30</b>
14.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi.....	30
<b>15. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE.....</b>	<b>30</b>
<b>16. NETTOYAGE.....</b>	<b>31</b>
16.1 Nettoyage de la machine.....	31
16.2 Nettoyage du circuit interne de la machine.....	31
16.3 Nettoyage du tiroir à marc de café.....	31
16.4 Nettoyage de l'égouttoir et du bac de récupération de la condensation.....	31
16.5 Nettoyage interne de la machine.....	31
16.6 Nettoyage du réservoir à eau.....	32
16.7 Nettoyage des becs verseurs de café.....	32
16.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu.....	32
16.9 Nettoyage de l'infuseur.....	32
<b>17. DÉTARTRAGE.....</b>	<b>32</b>
<b>18. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU.....</b>	<b>33</b>
18.1 Mesure de la dureté de l'eau.....	33
18.2 Réglage de la dureté de l'eau.....	34
<b>19. FILTRE ADOUCISSEUR.....</b>	<b>34</b>
19.1 Installation du filtre.....	34
19.2 Remplacement du filtre.....	34
<b>20. DONNÉES TECHNIQUES.....</b>	<b>34</b>
<b>21. CONSEILS POUR L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE ...</b>	<b>34</b>
<b>22. SIGNIFICATION DES VOYANTS.....</b>	<b>35</b>
<b>23. RÉOLUTION DES PROBLÈMES.....</b>	<b>38</b>

Avant d'utiliser l'appareil toujours lire la brochure des consignes de sécurité.

## 1. 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.

### 1.1 Lettres entre parenthèses

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

### 1.2 Problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les instructions fournies dans les chapitres «22. Signification des voyants» et «23. Résolution des problèmes».

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

Si votre pays ne se trouve pas parmi ceux indiqués sur le feuillet, appelez le 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.

## 2. DESCRIPTION

### 2.1 Description de l'appareil

(page 3 - A )

- A1. Couvercle du réservoir à grains
- A2. Couvercle de l'entonnoir pour le café prémoulu
- A3. Réservoir à grains
- A4. Entonnoir pour l'introduction de café prémoulu
- A5. Manette de réglage du degré de mouture
- A6. Interrupteur général
- A7. Volet infuseur
- A8. Infuseur
- A9. Cordon d'alimentation
- A10. Bac de récupération de la condensation
- A11. Tiroir à marc de café
- A12. Plateau d'appui pour tasses
- A13. Indicateur du niveau de l'eau de l'égouttoir
- A14. Grille égouttoir
- A15. Égouttoir
- A16. Couvercle réservoir à eau
- A17. Réservoir à eau
- A18. Logement du filtre adoucisseur d'eau
- A19. Bec verseur café (hauteur réglable)

- A20. Buse à cappuccino (amovible)
- A21. Buse eau chaude et vapeur (amovible)
- A22. Bouton de distribution vapeur/eau chaude
- A23. Touche : pour allumer ou éteindre la machine (veille)
- A24. Plateau à tasses

### 2.2 Description du panneau de contrôle

(page 2 - B )

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

- B1. Voyant  clignotant : l'appareil chauffe
- B2. Voyant :
  - fixe : mettre en place le bac à marcs (A11)
  - clignotant : il est nécessaire de vider le tiroir à marc
- B3. Voyant :
  - fixe : remettre le réservoir à eau (A17)
  - clignotant : il indique que l'eau dans le réservoir n'est pas suffisante.
- B4. Voyant  : indique une alarme générique (voir chapitre « 24. Signification des voyants ».
- B5. Voyant  :
  - fixe : le détartrage est en cours
  - clignotant : il est nécessaire de procéder au détartrage
- B6.  : fonction prémoulu
- B7.  : arôme café
- B8.  : sélection arôme
- B9. **2x** : pour faire couler 2 tasses d'« espresso » ou d'« espresso lungo »
- B10.  : distribution "Espresso"
- B11.  : distribution "Espresso Lungo"
- B12.  : distribution "Café"
- B13.  : distribution "Long"
- B14.  **ESC**:
  - fixe : pour activer la fonction vapeur (Dans les opérations de programmation: appuyer pour quitter la programmation en cours)
  - clignotant : il est nécessaire de tourner le bouton vapeur/eau chaude (A22)
- B15.  **OK**: pour effectuer un rinçage.  
(Dans les opérations de programmation: appuyer pour confirmer la programmation)

### Description des accessoires

(page 2 - C )

- C1. Bande réactive
- C2. Cuillère-doseuse pour café prémoulu
- C3. Détartrant
- C4. Filtre adoucisseur (présent sur certains modèles)
- C5. Pinceau de nettoyage

### 3. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

#### 3.1 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 (C). Ne pas utiliser l'appareil en présence de dommages évidents. S'adresser à l'Assistance Technique De'Longhi.

#### 3.2 Installation de l'appareil



##### Attention !

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

- La machine émet de la chaleur dans son environnement. Après avoir placé l'appareil sur le plan de travail, vérifier qu'il y ait un espace libre d'au moins 3 cm entre les surfaces de l'appareil, les parties latérales et la partie arrière, ainsi qu'un espace libre d'au moins 15 cm au-dessus de la machine à café.
- L'éventuelle pénétration d'eau dans l'appareil pourrait l'endommager. Ne pas placer l'appareil à proximité de robinets d'eau ou d'éviers.
- L'appareil pourrait s'abîmer si l'eau gèle à l'intérieur. Ne pas installer l'appareil dans un lieu où la température peut descendre en dessous du point de congélation.
- Positionner le cordon d'alimentation (A9) afin qu'il ne soit pas abîmé par des arêtes tranchantes ou par le contact avec des surfaces chaudes (par ex. plaques électriques).

#### 3.3 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.

Branchez l'appareil exclusivement sur une prise de courant 10A installée selon les règles de l'art et disposant d'une mise à la terre efficace.

En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, contacter un électricien qualifié pour qu'il remplace la prise.

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



##### Nota Bene :

- La machine a été contrôlée en usine en utilisant du café ; il est donc tout à fait normal de trouver des traces de café dans le moulin. Il est dans tous les cas garanti que cette machine est neuve.
- Il est conseillé de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le chapitre «18. Programmation de la dureté de l'eau».

Procéder en suivant les instructions indiquées :

1. Brancher l'appareil au secteur et appuyer sur l'interrupteur général (A6), situé au dos de l'appareil (fig. 1).
2. Le voyant  (B3) clignote sur le panneau de contrôle : extraire le réservoir à eau (A17 - fig. 2), le remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau courante (fig. 3A), puis réinsérer le réservoir (fig. 3B).
3. Sur le panneau de contrôle, l'icône  (B14 - fig. 5) clignote.
4. Placer un récipient d'une capacité minimale de 100 ml (fig. 4) au-dessous de la buse à cappuccino (A20).
5. Positionner le bouton de distribution vapeur/eau chaude sur "1" (fig. 6) et appuyer sur l'icône  OK (B15) : l'appareil fait couler de l'eau à travers la buse à cappuccino.
6. Quand la distribution s'interrompt automatiquement, l'icône  clignote sur le panneau de contrôle pour signaler que le bouton vapeur doit être positionné sur "0".

La machine s'éteint.

Pour l'utiliser, presser la touche  (A23 - fig. 7).



##### Nota Bene :

- À la première utilisation, il est nécessaire de faire 4-5 cafés avant que la machine ne commence à donner un résultat satisfaisant.
- 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 «19. Filtre adoucisseur». Si le modèle n'est pas fourni avec le filtre, il est possible de le demander aux centres d'assistance agréés De'Longhi.

### 4. ALLUMAGE DE L'APPAREIL



##### Nota Bene :

Avant d'allumer la machine, vérifier que l'interrupteur général (A6) situé au dos de cette dernière soit enfoncé (fig. 1).

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



##### Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des bacs verseurs de café (A19) ; elle sera récupérée dans l'égouttoir (A15) situé au-dessous. Éviter tout contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche  (A23) (fig. 7) : le voyant  (B1), clignote sur le panneau de contrôle B pour signaler que la machine est en cours de chauffage.

Pendant la phase de chauffage, la machine effectue un rinçage; de cette manière, la chaudière chauffe et l'appareil fait couler l'eau chaude dans les tuyaux internes pour qu'ils se réchauffent. L'appareil est à la bonne température lorsque le voyant  s'éteint et les icônes de distribution s'activent sur le panneau de contrôle.

## 5. ARRÊT DE L'APPAREIL

À chaque arrêt, l'appareil effectue un rinçage automatique, si un café a été préparé.



### Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des bacs verseurs de café (A19). Éviter tout contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (A23-fig. 7).
- le voyant  (B1) clignote sur le panneau de contrôle : si cette option est prévue, l'appareil effectue le rinçage puis s'éteint (veille).



### Nota Bene !

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

- éteindre auparavant l'appareil en appuyant sur la touche  (fig. 7);
- relâcher l'interrupteur général (A6) (fig. 1).



### Attention !

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

## 6. RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU

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

## 7. RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

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

1. Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général enfoncé (fig. 1);
2. Maintenir l'icône **2x** (B9) enfoncée jusqu'à l'allumage des icônes sur le panneau de contrôle (B).
3. Appuyer sur l'icône  (B10);
4. Sélectionner la température souhaitée en appuyant de nouveau sur l'icône :

	basse
	moyenne

	élevée
	maximum

5. Appuyer sur l'icône  **OK** (B15) pour confirmer (ou  **ESC** (B14) pour quitter sans faire la modification). Les voyants s'éteignent.

La machine se remet en mode "veille" et la température est maintenant reprogrammée.

### Nota Bene :

Le changement de température est plus efficace dans les boissons allongées.

## 8. ARRÊT AUTOMATIQUE

Il est possible de modifier l'intervalle de temps pour faire en sorte que l'appareil s'éteigne au bout de 15 ou 30 minutes ou bien au bout de 1, de 2 ou 3 heures d'inutilisation.

Pour reprogrammer l'arrêt automatique, procéder comme suit :

1. Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général enfoncé (fig. 1) ;
2. Maintenir l'icône **2x** (B9) enfoncée jusqu'à l'allumage des icônes sur le panneau de contrôle (B);
3. Appuyer sur l'icône  (B11) ;
4. Sélectionner l'intervalle de temps souhaité en appuyant de nouveau sur l'icône :

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

5. Appuyer sur l'icône  **OK** (B15) pour confirmer (ou  **ESC** (B14) pour quitter sans faire la modification). Les voyants s'éteignent.

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

## 9. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

1. Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général enfoncé (fig. 1) ;
2. Maintenir l'icône **2x** (B9) enfoncée jusqu'à l'allumage des voyants sur le panneau de contrôle (B).
3. Appuyer sur l'icône  (B13) ;
4. Activer/désactiver la fonction en appuyant de nouveau sur l'icône  :
  -  fonction activée
  -  fonction désactivée
5. Appuyer sur l'icône  **OK** (B15) pour confirmer (ou  **ESC** (B14) pour quitter sans faire la modification).
6. Appuyer sur  **ESC** pour quitter le menu. Les voyants s'éteignent.

La configuration de l'économie est ainsi reprogrammée.

### **Nota Bene !**

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

## 10. SIGNAL SONORE

Avec cette fonction il est possible d'activer ou de désactiver le signal sonore. Procéder comme suit :

1. Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général enfoncé (fig. 1) ;
2. Maintenir l'icône enfoncée **2x** (B9) jusqu'à l'allumage des voyants sur le panneau de contrôle (B).
3. Presser l'icône **2x** pour activer/désactiver la fonction :
  -  fonction activée
  -  fonction désactivée
4. Appuyer sur l'icône  **OK** (B15) pour confirmer (ou  **ESC** (B14) pour quitter sans faire la modification). Les voyants s'éteignent.

Le signal sonore est désormais reprogrammé.

## 11. VALEURS D'USINE (RÉINITIALISATION)

Avec cette fonction, tous les paramètres sont réinitialisés (température, arrêt automatique, dureté de l'eau, économie énergie et toutes les programmations des quantités reviennent aux valeurs d'usine)

1. Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général enfoncé (fig. 1) ;
2. Maintenir l'icône **2x** (B9) enfoncée jusqu'à l'allumage des voyants sur le panneau de contrôle (B).
3. Appuyer sur l'icône  (B12) : les grains de café (B7) du panneau de contrôle clignotent ;
4. Appuyer sur l'icône  **OK** (B15) pour revenir aux valeurs d'usine (ou  **ESC** (B14) pour quitter sans faire la modification). Les voyants s'éteignent.

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

## 12. RINÇAGE

Cette fonction permet de faire sortir de l'eau chaude par le bec verseur de café (A19), de sorte à nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine.

Placer un récipient d'une capacité minimale de 100 ml sous le bec verseur de café et d'eau chaude.

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

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

- 1) Pour activer cette fonction, appuyer sur  **OK** (B15) ;
- 2) Au bout de quelques secondes, de l'eau chaude sort du bec verseur de café pour nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine.
- 3) Pour interrompre manuellement la fonction, appuyer de nouveau sur  **OK**.

### **Nota Bene !**

- Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 3-4 jours, il est vivement conseillé d'effectuer, après avoir allumé la machine, 2/3 rinçage avant de l'utiliser ;
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué cette opération, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A11).

## 13. PRÉPARATION DU CAFÉ

### 13.1 Réglage du moulin à café

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

Toutefois, si après avoir préparé les premiers cafés, la distribution s'avère peu dense et avec peu de crème ou trop lente (au goutte-à-goutte), il est nécessaire d'effectuer une correction à l'aide du bouton de réglage du degré de mouture (A5) (fig. 8).

### **Nota Bene :**

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



Si le café sort trop lentement ou s'il ne sort pas du tout, tourner d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre 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 inverse des aiguilles d'une montre 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.

### 13.2 Conseils pour un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud il est conseillé de :

- effectuer un rinçage en appuyant sur OK (B15);
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude utiliser la fonction eau chaude (voir chapitre «15. Distribution d'eau chaude»);
- augmenter la température du café (voir paragraphe «6. Réglage de la dureté de l'eau»).

### 13.3 Préparation du café avec du café en grains



#### Attention !

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

1. Introduire le café en grains dans le réservoir prévu à cet effet (A3) (fig. 9) ;
2. Positionner sous les becs verseurs de café (A19) :  
- 1 tasse, pour 1 café (fig. 10);  
- 2 tasse, pour 2 cafés.
3. Baisser la buse de sorte à l'approcher le plus possible de la tasse: la crème sera ainsi meilleure (fig. 11);
4. Sélectionner le café souhaité :

Recette	Quantité	Quantité programmable	Arôme prédéfini
Espresso (B10)	≈ 40 ml	de ≈20 à ≈ 180ml	
Espresso Lungo (B11)	≈ 120 ml	de ≈80 à ≈180 cc	
Café (B12)	≈ 180 ml	de ≈100 à ≈240 cc	

Allongé (B13)	≈ 160 ml	de ≈115 à ≈250 cc	
<b>2x</b> (B9) +  Espresso (B10)	≈ 40 ml pour 2 tasses	--	
<b>2x</b> (B9) +  Espresso Lungo (B11)	≈ 120 ml pour 2 tasses	--	

5. La préparation commence et le voyant relatif à l'icône sélectionnée reste allumé sur le panneau de contrôle (B).

#### Nota Bene :

- Pour préparer 2 tasses d'« espresso » ou d'« espresso lungo » simultanément :  
- Appuyer sur l'icône « 2X » (B9) : les icônes correspondant aux boissons pouvant être sélectionnées s'allument et l'icône « 2X » clignote. Appuyer sur o : la préparation commence.  
Autrement, procéder comme suit :  
- Appuyer sur o : la préparation commence et l'icône « 2X » clignote pendant quelques secondes. Appuyer sur l'icône « 2X » pendant qu'elle clignote.
- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant à nouveau sur l'icône de distribution.
- Une fois la distribution terminée, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir une des icônes de distribution du café appuyée au moins 3 secondes (B10 - B13).

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

#### Nota Bene :

- Durant l'utilisation, des voyants pourront s'éclairer sur le panneau de contrôle (B) ; leur signification est détaillée dans le chapitre «22. Signification des voyants».
- Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe «13.2 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 paragraphe et dans le chapitre «23. Résolution des problèmes».

- Pour personnaliser les boissons en fonction des goûts, consulter le paragraphe «13.6 Personnalisation de l'arôme et de la quantité».

### 13.4 Variation temporaire de l'arôme du café

Pour personnaliser temporairement l'arôme l'arôme du café, enfoncez  (B8) :

	X-LÉGER
	LÉGER
	MOYEN
	FORT
	X-FORT
	(Consulter le chapitre 15.5 "Préparation du café en utilisant le café prémoulu")

#### **Nota Bene:**

- La variation d'arôme n'est pas mémorisée et à la prochaine préparation automatique l'appareil sélectionne la valeur prédéfinie.
- Si la distribution ne se fait pas quelques secondes après la personnalisation temporaire de l'arôme, celui-ci revient à la valeur prédéfinie.

### 13.5 Préparation du café en utilisant le café prémoulu

#### **Attention!**

- Ne jamais introduire le café prémoulu 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 (C2), car l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir (A4) pourrait se boucher.



#### **Nota Bene :**

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

1. Appuyer plusieurs fois que l'icône  (B8) jusqu'à ce que le voyant  (B6) s'allume.
2. S'assurer que l'entonnoir ne soit pas bouché, puis introduire une cuillère-doseuse rase de café pré-moulu (fig. 12).
3. Placer une tasse sous les becs verseurs de café (A19) (fig. 10).
4. Sélectionner le café souhaité :

Recette	Quantité
 Espresso (B10)	≈ 40 ml
 Espresso Lungo (B11)	≈ 120 ml
 Café (B12)	≈ 180 ml
 Allongé (B13)	≈ 160 ml

5. La préparation commence et le voyant relatif à l'icône sélectionnée reste allumé sur le panneau de contrôle (B).

#### **Attention! En préparant le café LONG** :

à la moitié de la préparation, le voyant  clignote : verser une autre dose rase de café prémoulu et enfoncez  OK (B15).

#### **Nota Bene:**

Si le mode "Économie d'énergie" est activé, la distribution du premier café pourrait demander quelques secondes d'attente.

### 13.6 Personnalisation de l'arôme et de la quantité

La machine est réglée en usine pour préparer un café à l'arôme standard et une quantité normale (consulter le tableau du paragraphe «13.3 Préparation du café avec du café en grains»).

Pour personnaliser le café, procéder comme suit :

1. Placer une tasse ou un verre suffisamment grand sous les becs verseurs de café (A19);
2. Appuyer sur  (B8) jusqu'à sélectionner l'arôme souhaité (consulter le paragraphe «13.4 Variation temporaire de l'arôme du café»);
3. Presser et maintenir l'icône relative au café à personnaliser enfoncée: l'icône clignote ainsi et tous les voyants d'alarme clignotent 4 fois;
4. Relâcher l'icône : l'icône clignote et la machine commence à distribuer le café ;
5. Dès que le café atteint la quantité souhaitée dans la tasse, appuyer de nouveau sur l'icône du café.

L'arôme et la quantité de café dans la tasse sont alors programmés selon la nouvelle programmation.

## 14. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO



### **Risque de brûlures !**

Pendant ces opérations de la vapeur sort : faire attention à ne pas se brûler.

1. Pour un cappuccino, préparer le café dans une grande tasse.
2. Remplir un récipient, de préférence muni d'une poignée pour ne pas se brûler, avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino à préparer. Dans le choix des dimensions du récipient, prendre en compte que le volume augmentera de 2 à 3 fois.



### **Nota Bene :**

Pour obtenir une mousse plus dense et riche, utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé et à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou bien avec des grosses bulles, toujours nettoyer la buse à cappuccino de la façon décrite dans le paragraphe «14.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi».

3. La buse à cappuccino (A20) peut être légèrement tournée vers l'extérieur, pour pouvoir utiliser des récipients de toute taille.
4. Plonger la buse à cappuccino dans le récipient du lait en faisant attention à ne jamais plonger la bague noire.



### **Attention !**

Ne pas forcer la rotation de la buse à cappuccino (fig. 13) : elle pourrait se rompre !

5. Appuyer sur l'icône  (B14); le voyant  (B1) clignote pour signaler que l'appareil est en phase de chauffage.
6. Quand l'appareil est à la bonne température, le voyant s'éteint  et l'icône  clignote.
7. Positionner le bouton vapeur/eau chaude  (A22) sur I. Au bout de quelques secondes, de la vapeur sort de la buse à cappuccino, ce qui donne un aspect crémeux au lait et en augmente le volume. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, faire tourner le récipient avec de lents mouvements du bas vers le haut.
8. Une fois obtenue la mousse souhaitée, interrompre la distribution de vapeur en mettant le bouton sur 0.



### **Risque de brûlures !**

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

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



### **Nota Bene !**

Si le mode "Économie énergie" est activé, la distribution de vapeur peut demander quelques secondes d'attente..

## 14.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi

Nettoyer la buse à cappuccino (A20) à chaque utilisation, pour éviter que des résidus de lait ne se déposent ou qu'elle ne s'obstrue.



### **Risque de brûlures !**

Durant le nettoyage, un peu d'eau chaude sort de la buse à cappuccino. Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

1. Faire s'écouler un peu d'eau en mettant le bouton vapeur / eau chaude  (A22) sur I. Puis interrompre l'écoulement en ramenant le bouton en position 0.
2. Attendre quelques minutes que la buse à cappuccino refroidisse : tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et tirer la buse à cappuccino vers le bas pour l'extraire (fig. 14).
3. Tirer la buse (A21 - fig. 15) vers le bas.
4. Contrôler que les trous indiqués par la flèche en fig. 16 ne sont pas obstrués. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une épingle.
5. Remettre la buse et remettre la buse à cappuccino sur la buse en la poussant vers le haut et en la tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit accrochée.

## 15. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE



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

Ne jamais laisser la machine sans surveillance quand de l'eau chaude est en cours de distribution. Le tube de la buse à cappuccino (A20) chauffe pendant la distribution.

1. Placer un récipient sous la buse à cappuccino (A20) (le plus près possible pour éviter les éclaboussures).
2. Positionner le bouton vapeur/ eau chaude  (A22) sur I.
3. Pour interrompre manuellement la distribution d'eau chaude, positionner le bouton vapeur/eau chaude  sur 0.



### **Nota Bene !**

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

## 16. NETTOYAGE

### 16.1 Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- circuit interne de la machine;
- le tiroir à marc de café (A11) ;
- l'égouttoir(A15) et le bac de récupération de la condensation (A10);
- le réservoir à eau (A17) ;
- les becs verseurs de café (A19) ;
- la buse à cappuccino (A20 - «14.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi»);
- l'entonnoir pour l'introduction de café prémoulu (A4) ;
- l'infuseur (A8), accessible après avoir ouvert le volet de service (A7) ;
- panneau de contrôle (B).



#### **Attention !**

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyeurs abrasifs ou de l'alcool. Avec les super-automatiques De'Longhi, il n'est pas nécessaire d'utiliser d'adjuvants chimiques pour le nettoyage de la machine.
- Aucune partie de l'appareil ne peut être lavée au lave-vaisselle, à l'exception de la grille égouttoir (A14).
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour retirer les incrustations ou les dépôts de café car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.

### 16.2 Nettoyage du circuit interne de la machine

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

- 2/3 rinçages en appuyant sur  (B15);
- couler de l'eau chaude, pendant quelques secondes (chapitre «15. 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 de café (A11).

### 16.3 Nettoyage du tiroir à marc de café

Le voyant  (B2) clignote pour signaler de vider et nettoyer le tiroir à marcs de café (A11). 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 depuis la première préparation effectuée (pour que le décompte des 72 heures soit effectué correctement, la machine ne doit jamais être éteinte avec l'interrupteur général - A6).



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

Après la distribution de plusieurs cappuccinos consécutifs, le plateau métallique d'appui des tasses (A12) 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 (A15) (fig. 17), le vider et le nettoyer.
- Vider et nettoyer soigneusement le tiroir à marcs (A11) en prenant soin d'enlever tous les résidus qui peuvent se déposer au fond;
- Contrôler le bac de récupération de la condensation (A10) (rouge) et le vider s'il est plein.

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



#### **Attention !**

L'égouttoir (A15) est doté d'un flotteur (A13 - rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 18). Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau métallique d'appui des tasses (A12), il faut vider l'égouttoir et le nettoyer, autrement l'eau peut déborder et endommager la machine, le plan d'appui ou la zone autour.

Pour retirer l'égouttoir:

1. Extraire l'égouttoir et le tiroir à marc de café (A11) (fig. 17);
2. Retirer le plateau d'appui des tasses (A12), la grille égouttoir (A14), vider ensuite l'égouttoir et le tiroir à marc de café et laver tous les éléments;
3. Contrôler le bac de récupération de la condensation rouge (A10) et le vider s'il est plein.
4. Remettre en place l'égouttoir, la grille et le tiroir à marc de café.



#### **Attention !**

Lors de l'extraction de l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc de café même s'il est peu rempli.

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

### 16.5 Nettoyage interne de la machine



#### **Risque de décharges électriques !**

Avant de réaliser les opérations de nettoyage des parties internes, la machine doit être éteinte (consulter le chapitre «5. Arrêt de l'appareil») et débranchée du réseau électrique. Ne jamais plonger la machine dans l'eau.

1. Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible après avoir enlevé l'égouttoir - A15) n'est pas sale. Dans le cas contraire, enlever les dépôts de café à l'aide d'un pinceau et d'une éponge;
2. Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 19).

## 16.6 Nettoyage du réservoir à eau

1. Nettoyer régulièrement (environ une fois par mois) et à chaque remplacement du filtre adoucisseur (C4)(si prévu) le réservoir à eau (A17) à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de nettoyant doux.
2. Retirer le filtre (C4) (si présent) et le rincer à l'eau courante;
3. Remettre le filtre (si prévu), remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et remettre le réservoir ;
4. (seulement pour les modèles équipés de filtre adoucisseur) Faire couler 100 ml d'eau.

## 16.7 Nettoyage des becs verseurs de café

1. Nettoyer régulièrement les becs verseurs de café (A19) en utilisant une éponge ou un chiffon (fig. 20A) ;
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. 20B).

## 16.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu

Contrôler périodiquement (environ une fois par mois) que l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu (A4) ne soit pas bouché. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'un pinceau.

## 16.9 Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur (A8) 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 effectué correctement l'arrêt (voir chapitre «5. Arrêt de l'appareil»);
2. Extraire le réservoir à eau (A17);
3. Ouvrir le volet infuseur (A7) ( fig. 21) situé sur le côté droit ;
4. Pousser vers l'intérieur les deux boutons de décrochage tout en tirant l'infuseur vers l'extérieur pour l'extraire (fig. 22) ;
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. En utilisant le pinceau, nettoyez éventuellement les résidus de café présents dans le logement de l'infuseur que vous remarquez en ouvrant le volet infuseur.
7. Après le nettoyage, remettre l'infuseur en l'enfilant dans le support puis appuyer sur PUSH jusqu'à entendre le clic d'accrochage;



### Nota Bene :

Si l'infuseur est difficile à insérer, il est nécessaire (avant l'insertion) de le mettre à la bonne dimension en appuyant sur les deux leviers (fig. 23).

8. Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons de couleur se sont déclenchés vers l'extérieur;
9. Fermer le volet infuseur.
10. Réinsérer le réservoir d'eau.

## 17. DÉTARTRAGE

Détartrer la machine quand le voyant  (B5) clignote sur le panneau de commande (B) et si uniquement les icônes 

**OK** (B15) et  **ESC** (B14) restent allumées.

Si on souhaite procéder immédiatement au détartrage, appuyer sur  **OK** et suivre les indications à partir du point 4.

Pour remettre le détartrage à un autre moment, appuyer sur  **ESC**: sur l'écran, le voyant  clignote et rappelle que l'appareil doit être détartré.



### Attention !

- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant reportées 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.

Si on souhaite détartrer la machine, procéder comme suit :

1. Eteindre l'appareil (Stand-by) en appuyant sur la touche  (A23- fig. 7) (voir chapitre «5. Arrêt de l'appareil»);
2. Vider l'égouttoir (A15), le bac à marcs (A11) et réinsérer le tout dans la machine;
3. Maintenir l'icône  (B8) enfoncée jusqu'à ce que le voyant  (B5) et les icônes  **ESC** et  **OK** s'allument;
4. Vider complètement le réservoir d'eau (A17) en enlevant, si présent, le filtre adoucisseur (C4).

5. 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 puis ajouter un litre d'eau jusqu'au niveau B (fig. 24) ; puis réinsérer le réservoir à eau dans la machine;
6. Positionner sous la buse à cappuccino (A20) et le bec verseur de la buse à café (A19) un récipient d'une capacité minimale de 1,8 litres (fig. 25) ;



### Attention ! Risque de brûlures

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

7. Appuyer sur l'icône **OK** pour confirmer l'introduction de la solution : le programme de détartrage démarre.
8. Après quelques minutes, l'icône **ESC** (B14) clignote pour indiquer de tourner le bouton vapeur/eau chaude (A22) sur « I ».
9. Après avoir positionné le bouton sur **I**, le programme de détartrage commence et le détartrant coule de la buse à cappuccino et effectue automatiquement toute une série de rinçages à intervalles pour éliminer les résidus de calcaire de l'intérieur de la machine.

Après environ 35 minutes, l'appareil interrompt le détartrage et le voyant (B3) clignote.

10. L'appareil est maintenant prêt pour un processus de rinçage avec de l'eau fraîche. Vider le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante et extraire le réservoir à 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.
11. Remettre le récipient utilisé en place pour récupérer la solution détartrante sous le bec verseur de la buse à café et la buse à cappuccino (fig.25).
12. Appuyer sur l'icône **OK**: **ESC** clignote pour signaler de positionner le bouton vapeur/eau chaude sur **0**;
13. Positionner le bouton vapeur/eau chaude sur **0** pour commencer le rinçage. L'eau chaude sort du bec verseur de la buse à café.
14. Après le délai prédéfini, l'icône **ESC** clignote. Positionner le bouton sur **I**: la distribution continue par la buse à cappuccino. Quand il n'y a plus d'eau dans le réservoir, le voyant (B3) s'allume.
15. L'appareil est maintenant prêt à un second processus de rinçage avec de l'eau fraîche. Vider le récipient utilisé pour recueillir l'eau de rinçage et extraire le réservoir à eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir jusqu'au niveau

MAX avec de l'eau fraîche. Si le filtre adoucisseur a été retiré précédemment, le remettre en place puis remettre le réservoir dans la machine.

16. Remettre le récipient vide utilisé pour récupérer l'eau de rinçage sous la buse à cappuccino;
17. Appuyer sur l'icône **OK** : l'appareil reprend le rinçage uniquement à partir de la buse à cappuccino;
18. Quand il n'y a plus d'eau dans le réservoir, le voyant clignote.
19. Vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage, extraire et remplir le réservoir à eau avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX et le réinsérer dans la machine : l'icône **ESC** clignote.
20. Tourner le bouton en position **0**.
21. Vider et réinsérer l'égouttoir (A15) et le tiroir à marc de café (A11) .

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 de café (A11).
- L'appareil a besoin d'un troisième rinçage, si le réservoir à eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX: ceci pour s'assurer que la solution détartrante a complètement été vidée des circuits internes de l'appareil.

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

Le voyant (B5) 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.

### 18.1 Mesure de la dureté de l'eau

1. Retirer la bande réactive "TOTAL HARDNESS TEST " (C1) de son emballage fournie 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 1 niveau.

Bande réactive	Dureté de l'eau	Programmation correspondante
	basse	
	moyenne	
	élevée	
	maximum	

## 18.2 Réglage de la dureté de l'eau

1. Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général enfoncé (fig. 1) ;
2. Maintenir l'icône **2x** (B9) enfoncée jusqu'à l'allumage des icônes sur le panneau de contrôle (B) ;
3. Appuyer sur l'icône (B8) ;
4. Sélectionner le niveau de dureté de l'eau en appuyant de nouveau sur l'icône :
5. Appuyer sur l'icône **OK** (B15) pour confirmer (ou **ESC** (B14) pour quitter sans faire la modification). Les voyants s'éteignent.

A ce stade, la machine est reprogrammée selon la nouvelle configuration de la dureté de l'eau.

## 19. FILTRE ADOUCISSEUR

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

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

### 19.1 Installation du filtre

1. Retirer le filtre (C4) de l'emballage. Le type de dateur dépend du filtre fourni (fig. 26) ;
2. Tourner le disque du calendrier afin de visualiser les 2 prochains mois d'utilisation.



#### Nota Bene

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

3. Pour activer le filtre, faire couler de l'eau du robinet dans l'orifice du filtre comme indiqué sur la fig. 27 jusqu'à ce que

l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute;

4. Extraire le réservoir (A17) de la machine et le remplir d'eau;
5. Insérer le filtre à l'intérieur du réservoir et le plonger complètement pendant une dizaine de secondes, en l'inclinant et en appuyant légèrement dessus afin de permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 28).
6. Insérer le filtre dans le logement prévu à cet effet (A18) et l'enfoncer à fond (fig. 29);
7. Refermer le réservoir avec le couvercle (A16 - fig. 30) puis réinsérer le réservoir dans la machine;
8. Placer un récipient (capacité min. 500 ml) sous la buse à eau chaude (A20).
9. Faire couler de l'eau chaude en tournant le bouton vapeur/eau chaude sur **I**.
10. Distribuer au moins 500 ml d'eau, puis positionner le bouton vapeur/eau chaude sur **0**.

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

## 19.2 Remplacement du filtre

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

1. Extraire le réservoir (A17) et le filtre usé (C4) ;
2. Retirer le nouveau filtre de l'emballage et procéder de la façon illustrée du point 2 à 10 du paragraphe précédent.

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

## 20. DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V ~ 50/60 Hz max. 10A
Puissance absorbée:	1450W
Pression :	1,5MPa (15 bars)
Capacité max. du réservoir à eau :	1,8 l
Dimensions LxPxH :	240x440x360 mm
Longueur du cordon :	1150 mm
Poids :	9,2 kg
Capacité max. du bac à grains :	300 g

## 21. CONSEILS POUR L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

- Programmer l'arrêt automatique à 15 minutes (voir chapitre «8. Arrêt automatique»);
- Activer l'Économie d'Énergie (voir chapitre «9. Économie d'énergie»);
- Quand la machine l'exige, effectuer le cycle de détartrage.

## 22. SIGNIFICATION DES VOYANTS

VOYANTS VISUALISÉS	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
 <p>CLIGNOTANT</p>	L'eau dans le réservoir (A17) est insuffisante.	Remplir le réservoir à eau et/ou l'insérer correctement, en l'enfonçant au maximum jusqu'à son accrochage.
 <p>FIXE</p>	Le réservoir (A17) n'est pas inséré correctement ou pas inséré du tout.	Remplir le réservoir correctement en l'enfonçant au maximum jusqu'à son accrochage.
 <p>CLIGNOTANT</p>	Le tiroir à marc (A11) de café est plein.	Vider le tiroir à marc, l'égouttoir (A15) et effectuer le nettoyage, puis les réinsérer (fig. 16). Important : lors de l'extraction de l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc de café même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le tiroir à marc de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.
 <p>FIXE</p>	Après le nettoyage le tiroir à marc n'a pas été inséré (A11).	Extraire l'égouttoir (A15) et insérer le tiroir à marc de café.
 <p>FIXE</p> <p>CLIGNOTANTS</p>	Le café en grains est terminé. L'entonnoir (A4) pour le café prémoulu est bouché.	Remplir le réservoir à grains (A3 - fig. 9). Vider l'entonnoir à l'aide du pinceau, de la façon décrite dans le S "16.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu".
 <p>FIXE</p> <p>CLIGNOTANT</p>	La fonction "café prémoulu" a été sélectionnée mais aucun café prémoulu n'a été versé dans l'entonnoir (A4). L'entonnoir (A4) pour le café prémoulu est bouché.	Introduire le café prémoulu dans l'entonnoir (fig. 12) ou désélectionner la fonction prémoulu. Vider l'entonnoir à l'aide du pinceau, de la façon décrite dans le par. "16.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu".
 <p>CLIGNOTANT</p>	Rappelle qu'il est nécessaire de détartrer la machine.	Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le chap. "17. Détartrage".
→		

VOYANTS VISUALISÉS	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
 <p>CLIGNOTANT</p>  <p>CLIGNOTANTS</p>	<p>La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.</p> <p>En présence du filtre adoucisseur (C4) une bulle d'air a pu être relâchée à l'intérieur du circuit et en a bloqué la distribution.</p>	<p>Répéter la distribution du café et tourner le bouton de réglage de la mouture (A5 - fig. 8) d'un cran, dans le sens des aiguilles d'une montre, vers le numéro 7, 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 § "13.1 Réglage du moulin à café"). Si le problème persiste, s'assurer que le réservoir d'eau (A17) soit inséré au maximum, positionner le bouton eau chaude/vapeur (A22) sur I et faire couler un peu d'eau jusqu'à ce que le flux soit régulier.</p> <p>Faire couler un peu d'eau en tournant le bouton vapeur (A22) sur I jusqu'à ce que le flux soit régulier.</p>
 <p>CLIGNOTANT</p>  <p>CLIGNOTANT</p>	<p>La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.</p> <p>En présence du filtre adoucisseur (C4) une bulle d'air a pu être relâchée à l'intérieur du circuit et en a bloqué la distribution.</p>	<p>Répéter la préparation du café en utilisant une autre mouture ou diminuer la dose. Si le problème persiste, s'assurer que le réservoir d'eau (A17) soit inséré au maximum, positionner le bouton vapeur/eau chaude (A22) sur I et faire couler un peu d'eau jusqu'à ce que le flux soit régulier.</p> <p>Faire couler un peu d'eau en tournant le bouton vapeur (A22) sur I jusqu'à ce que le flux soit régulier.</p>
 <p>CLIGNOTANT</p>  <p>FIXES</p>	<p>Un café LONG avec café prémoulu a été demandé</p>	<p>Verser dans l'entonnoir (A4) une dose (C2) rase de café prémoulu, et appuyer sur  <b>OK</b> (B15) pour continuer et terminer l'opération.</p>
 <p>FIXE</p>  <p>CLIGNOTANTS</p>	<p>Trop de café a été utilisé.</p>	<p>Sélectionner un arôme plus léger en appuyant sur  (B8) ou diminuer la quantité de café prémoulu.</p>
→		

VOYANTS VISUALISÉS	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
 <p>CLIGN. + CLIGN.</p>  <p>CLIGNOTANT</p>	Le circuit hydraulique est vide	Positionner le bouton vapeur/eau chaude (A22) sur <b>I</b> jusqu'à ce que la distribution s'arrête, puis remettre le bouton sur <b>0</b> . Si l'alarme intervient durant la distribution d'eau chaude ou de la vapeur, remettre le bouton sur <b>0</b> . Positionner le bouton vapeur/eau chaude sur <b>I</b> jusqu'à ce que la distribution s'arrête, puis remettre le bouton sur <b>0</b> . Si le problème persiste, vérifier que le réservoir à eau (A17) soit inséré à fond.
 <p>FIXE</p>	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyer soigneusement la machine de la façon décrite dans le chap. "16. Nettoyage". Si après le nettoyage, la machine affiche encore le message, s'adresser à un centre d'assistance.
 <p>CLIGNOTANT</p>	Après le nettoyage, l'infuseur (A8) n'a pas été réinséré.	Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le § "16.9 Nettoyage de l'infuseur".
 <p>CLIGNOTANT</p>	Indique de tourner le bouton vapeur/eau chaude (A22).	Tourner le bouton vapeur/eau chaude.
 <p>CLIGNOTANT</p>  <p>FIXES</p>	Indique qu'il est nécessaire de détartrer la machine.	Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le détartrage (voir chap. "17. Détartrage").

## 23. 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
PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud.	Les tasses n'ont pas été préalablement chauffées.	Chauffer les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude (N.B. il est possible d'utiliser la fonction eau chaude).
	2 à 3 minutes se sont écoulées depuis le dernier café et les circuits internes de la machine ont refroidi.	Il faut réchauffer les circuits internes avec un rinçage avant de préparer un café, puis appuyer sur l'icône  (B15).
	La température du café définie est trop basse.	Dans le menu, configurer une température plus élevée (voir chap. « 9. Configuration de la température »). <b>Nota Bene :</b> Le changement de température est plus efficace dans les boissons allongées.
Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème.	Le café est moulu trop grossièrement.	Tourner le bouton de réglage de la mouture (A5) d'un cran vers le numéro 1 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 8). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir paragraphe "15.1 Réglage du moulin à café").
	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 (A5) d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre vers le numéro 7, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 8). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir paragraphe "15.1 Réglage du moulin à café").
Le café ne coule pas.	La machine détecte des impuretés à l'intérieur: le voyant  (B1) clignote	Attendre que l'appareil soit prêt à l'emploi et sélectionner à nouveau la boisson souhaitée. Si le problème persiste, s'adresser au Centre d'Assistance Agréé.
L'infuseur (A8) ne peut pas être extrait	L'arrêt n'a pas été effectué correctement	Arrêter la machine en appuyant sur la touche  (A23)(chap. « 7. Arrêt de l'appareil »);
		→

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un troisième rinçage	Durant les deux cycles de rinçage, le réservoir n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX.	Procéder comme requis par l'appareil, mais en vidant d'abord l'égouttoir (A15) pour éviter que l'eau ne déborde.
Le lait mousseux contient de grosses bulles	Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé.	Utiliser de préférence du lait totalement écrémé, ou bien demi-écrémé, à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas encore le résultat souhaité, tenter de changer de marque de lait.
Le lait n'est pas émulsionné.	La buse à cappuccino (A22) et la buse vapeur/eau chaude (A21) sont sales.	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du § « 16.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi ».
La distribution de vapeur s'interrompt durant l'utilisation	Un dispositif de sécurité interrompt la distribution de vapeur	Attendre quelques minutes, puis réactiver la fonction vapeur.
L'appareil ne s'allume pas	La fiche n'est pas branchée à la prise.	Brancher la fiche à la prise de courant (fig. 1).
	L'interrupteur général (A6) n'est pas enfoncé.	Enfoncer l'interrupteur général (fig. 1).
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs verseurs de la buse.	Les becs verseurs de la buse à café (A19) sont bouchés.	Nettoyer les becs verseurs en suivant les instructions du § « 18.7 Nettoyage des becs verseurs de café ».