

SOMMAIRE

1. INTRODUCTION.....	22
1.1 Lettres entre parenthèses.....	22
1.2 Problèmes et réparations	22
2. DESCRIPTION.....	22
2.1 Description de l'appareil	22
2.2 Description du panneau de contrôle.....	22
2.3 Description des accessoires	22
2.4 Description des voyants lumineux.....	22
3. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	23
3.1 Contrôle de l'appareil	23
3.2 Installation de l'appareil	23
3.3 Branchement de l'appareil	23
3.4 Première mise en marche de la machine	23
4. ALLUMAGE DE L'APPAREIL	23
5. ARRÊT DE L'APPAREIL	24
6. RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU	24
7. ARRÊT AUTOMATIQUE	24
8. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	24
9. RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	24
10. FILTRE ADOUCISSEUR.....	25
10.1 Installation du filtre	25
10.2 Retrait et remplacement du filtre adoucisseur	25
11. RINÇAGE	25
12. PRÉPARATION DU CAFÉ AVEC DU CAFÉ EN GRAINS	25
12.1 Sélection du goût du café.....	25
12.2 Réglage du moulin à café.....	26
12.3 Conseils pour un café plus chaud.....	26
12.4 Production du café	26
13. PRÉPARATION DU CAFÉ EN UTILISANT LE CAFÉ PRÉ-MOULU	27
13.1 Sélection de la quantité dans la tasse.....	27
14. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO	27
14.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi.....	28
15. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE	28
16. NETTOYAGE.....	28
16.1 Nettoyage de la machine	28
16.2 Nettoyage du circuit interne de la machine.....	28
16.3 Nettoyage du tiroir à marc de café.....	29
16.4 Nettoyage de l'égouttoir et du bac de récupération de la condensation	29
16.5 Nettoyage interne de la machine	29
16.6 Nettoyage du réservoir d'eau	29
16.7 Nettoyage des becs verseurs de café	29
16.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu.....	29
16.9 Nettoyage de l'infuseur	29
17. DÉTARTRAGE	30
18. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU 31	
18.1 Mesure de la dureté de l'eau	31
18.2 Réglage de la dureté de l'eau	31
19. DONNÉES TECHNIQUES	31
20. SIGNIFICATION DES VOYANTS	32
21. RÉOLUTION DES PROBLÈMES	34

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 profiter pleinement de votre nouvelle machine. 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 « 20. Signification des voyants » et « 21. 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 qui sont indiqués sur la feuille, 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 pré-moulu
- A3. Réservoir à grains
- A4. Entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu
- A5. Bouton de réglage du degré de mouture
- A6. Interrupteur général
- A7. Réservoir à eau
- A8. Volet infuseur
- A9. Infuseur
- A10. Cordon d'alimentation
- A11. Bec verseur de café (hauteur réglable)
- A12. Coupelle de condensation
- A13. Tiroir à marc
- A14. Égouttoir
- A15. Grille de la coupelle (* sur certains modèles uniquement)
- A16. Flotteur indiquant le niveau de l'eau de l'égouttoir
- A17. Plateau d'appui pour tasses
- A18. Buse à cappuccino (amovible)
- A19. Buse eau chaude et vapeur (amovible)

A20. Bague de sélection de la buse à cappuccino (*seulement sur certains modèles)

A21. Bouton de distribution vapeur/eau chaude

A22. Plateau pour tasses

2.2 Description du panneau de contrôle

(page 2 - B)

- B1. Voyants lumineux
- B2.  : Touche production « Espresso » (1 tasse) avec voyant lumineux
- B3.  : Touche production « 2 x Espresso » (2 tasses) avec voyant lumineux
- B4.  : Touche production vapeur avec voyant lumineux
- B5.  : touche rinçage
- B6. Bouton de sélection des arômes / fonction pré-moulu
- B7.  : touche ON/Veille
- B8.  : touche production « Café » avec voyant lumineux
- B9. * Différent selon les modèles :
 -  : touche production « Café allongé » avec voyant lumineux
 -  : touche production « Double + » avec voyant lumineux

2.3 Description des accessoires

(page 2 - C)

- C1. Bande réactive
- C2. Doseur pour café pré-moulu
- C3. Détartrant
- C4. Filtre adoucisseur (sur certains modèles)

2.4 Description des voyants lumineux



Indique qu'une alarme est affichée sur le panneau de commande (voir le chapitre « 21. Résolution des problèmes »).



Voyant lumineux fixe : indique que le bac à marc est manquant ; il est nécessaire de l'insérer ; Clignotant : indique que le bac à marc est plein et doit être vidé.



Voyant fixe : indique que le réservoir d'eau est manquant ;
Voyant clignotant : indique que l'eau dans le réservoir n'est pas suffisante.



Voyant clignotant : indique le besoin de détartrer l'appareil (voir le chapitre « 17. Détartrage »).

Voyant fixe : indique que l'appareil effectue un détartrage.

Pour une explication de tous les voyants, se reporter au chapitre « 20. Signification des voyants ».

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 :

- 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 libre d'au moins 15 cm au-dessus de la machine à café.
- Ne pas placer l'appareil à proximité de robinets d'eau ou d'éviers. L'éventuelle pénétration d'eau dans l'appareil pourrait l'endommager.
- 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 (A10) 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 corresponde à celle indiquée sur la plaquette située au-dessous de l'appareil.

Brancher l'appareil uniquement à une prise de courant installée dans les règles de l'art, ayant une intensité minimum de 10A et munie d'une mise à la terre efficace.

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

3.4 Première mise en marche de la machine



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 réseau et s'assurer que l'interrupteur principal (A6), placé à l'arrière de l'appareil, est en pos. I (fig. 1).
2. Sur le panneau de contrôle (B) le voyant clignote  : extraire le réservoir d'eau (A7) (fig. 2), le remplir jusqu'à la limite MAX avec de l'eau fraîche (fig. 3A), remettre en place le réservoir (fig. 3B).
3. Sur le panneau de contrôle la touche clignote  (B4) (fig. 4).
4. Placer un récipient (A18) d'une capacité minimale de 100 ml (fig. 5) au-dessous de la buse à cappuccino.
5. Positionner le bouton de distribution vapeur/eau (A21) en position « I » (fig. 6) : les touches de boisson clignent et l'appareil produit de l'eau à partir de la buse à cappuccino.
6. Quand la production s'arrête automatiquement, remettre le bouton de vapeur en position « 0 ».

La machine s'éteint.

Pour l'utiliser, appuyer sur la touche  (B7) (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 obtenir un café encore meilleur et des performances optimales de la machine, nous conseillons d'installer le filtre adoucisseur (C4) en suivant les indications du chapitre « 10. 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 de mettre l'appareil en marche, s'assurer que l'interrupteur général, (A6), placé sur l'arrière de l'appareil, soit en pos. I (fig. 1).
- S'assurer que le bouton d'alimentation en vapeur / eau chaude (A21) est en position « 0 ».
- 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 bords verseurs de café (A11) ; elle sera récupérée dans la coupelle (A14) située au-dessous. Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche  (B7)(fig. 7) : sur le panneau de contrôle (B) les

touches « café » (B2), (B3), (B8), (B9) clignotent pour indiquer que la machine chauffe.

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 température lorsque les boutons café restent allumés sur le panneau de contrôle.

5. 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 (A11) des becs verseurs de café. Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (B7) (fig. 7) ;
- si prévu, 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  ;
- Mettre l'interrupteur principal (A6) en position « 0 ».



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. 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. La machine étant éteinte (veille) mais avec l'interrupteur principal (A6) en position I (fig. 1), appuyer sur la touche  /  (B9) et la maintenir enfoncée jusqu'à ce que les voyants (B1) sur le panneau de contrôle s'allument ;
2. Sélectionner l'intervalle de temps souhaité en appuyant sur la touche  (B2) :

	15 min.
 	30 min.
  	1 heure

   	2 heures
    	3 heures

3. Appuyer à nouveau sur la touche  /  (B9) pour confirmer. Les voyants s'éteignent.

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

8. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

1. La machine étant éteinte (veille) mais l'interrupteur principal (A6) enfoncé (fig. 1), appuyer sur la touche  (B4) et la maintenir enfoncée jusqu'à ce que le voyant  sur le panneau de contrôle s'allume ;
2. Pour désactiver la fonction, appuyer sur la touche  (B2) : le voyant  clignote ;
3. Pour réactiver la fonction, appuyer sur la touche  (B2) : le voyant  s'allume et reste fixe ;
4. Appuyer sur la touche  /  (B9) pour confirmer. Le voyant  s'éteint.

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.

9. RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

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

1. La machine étant éteinte (veille) mais l'interrupteur principal (A6) en position I (fig. 1), appuyer sur la touche  (B2) et la garder enfoncée jusqu'à ce que les voyants sur le panneau de contrôle s'allument ;
2. Appuyer sur la touche  jusqu'à la sélection de la température souhaitée :

BASSE



HAUTE



3. Appuyer sur la touche  /  (B9) pour confirmer la sélection ; les voyants s'éteignent.

10. FILTRE ADOUCISSEUR

Certains modèles sont dotés d'un filtre adoucisseur (C4) : si votre modèle ne l'a pas, nous vous conseillons de l'acheter dans les centres de service agréés De'Longhi.

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

10.1 Installation du filtre

1. Allumer la machine et attendre qu'elle soit prête à l'emploi ;
2. Retirer le filtre (C4) de l'emballage. La date affichée sur le disque est différente selon le filtre fourni (fig. 8) ;
3. Tourner le disque du dateur jusqu'à ce que les 2 prochains mois d'utilisation s'affichent.



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.

4. Pour activer le filtre, faire couler de l'eau du robinet dans l'orifice du filtre comme indiqué sur la fig. 9, jusqu'à ce que l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute ;
5. Extraire le réservoir (A7) de la machine et le remplir d'eau ;
6. 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. 10).
7. Insérer le filtre dans son logement et l'enfoncer à fond (fig. 11) ;
8. Refermer le réservoir avec le couvercle (fig. 12), puis réinsérer le réservoir dans la machine ;
9. Placer sous la machine à cappuccino / distributeur d'eau chaude (A18) un récipient (capacité : min. 500ml).
10. Produire de l'eau chaude en tournant le bouton de distribution de vapeur/eau chaude (A21) en position I.
11. Produire au moins 500 ml d'eau puis tourner le bouton de distribution de vapeur/eau chaude en position 0.

Maintenant le filtre est activé et il est possible d'utiliser la machine.



Nota Bene :

Il peut arriver qu'une seule production d'eau chaude ne soit pas suffisante pour installer le filtre et pendant l'installation, les voyants s'allument :



Dans ce cas, répéter l'installation à partir de l'étape 8.

Maintenant le filtre est activé et il est possible d'utiliser la machine.

10.2 Retrait et remplacement du filtre adoucisseur

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 (A7) et le filtre usagé (C4) ;
2. Si vous souhaitez remplacer le filtre, retirez le nouveau filtre de son emballage et procédez comme indiqué dans le paragraphe précédent.

Maintenant, le nouveau filtre est activé.

11. RINÇAGE

Cette fonction permet de faire sortir de l'eau chaude par le bec verseur de café, (A11), de façon 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 la touche
- 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 sur la touche .



Nota Bene !

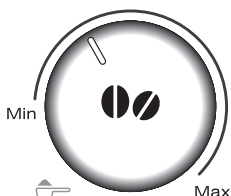
- Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 3-4 jours, il est vivement conseillé d'effectuer, après avoir allumé la machine, 2/3 rinçages avant de l'utiliser ;
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué cette opération, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A13).

12. PRÉPARATION DU CAFÉ AVEC DU CAFÉ EN GRAINS

12.1 Sélection du goût du café

Ajuster le bouton de sélection du goût du café (B6) pour définir le goût souhaité : plus vous tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, plus la quantité de grains de café moulue par la machine sera importante et donc plus le goût du café obtenu sera fort.

Avec le bouton placé sur le MIN, vous obtenez un café extra-léger ; avec le bouton situé sur le MAX, on obtient un café extra fort.



i Nota Bene :

- Lors de la première utilisation, il est nécessaire d'essayer et de préparer plus d'un café pour trouver la bonne position du bouton.
- Veillez à ne pas trop tourner vers le MAX, sinon vous risquez de recevoir une distribution trop lente (au goutte à goutte), surtout lorsque deux tasses de café sont nécessaires en même temps.

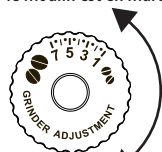
12.2 Réglage du moulin à café

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

Toutefois, si après avoir préparé les premiers cafés, la distribution s'avère peu dense et avec peu de crème ou trop lente (au goutte à goutte), il est nécessaire d'effectuer une correction à l'aide du bouton de réglage du degré de mouture (A5) (fig. 13).

i 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.

12.3 Conseils pour un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud il est conseillé de :

- Effectuer un rinçage en appuyant sur la touche  (B5) ;
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude en utilisant la fonction eau chaude (voir chapitre « 15. Distribution d'eau chaude ») ;
- augmenter la température du café (voir chapitre « 9. Réglage de la température »).

12.4 Production du café

! Attention !

Ne pas utiliser de grains de café verts, 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 récipient prévu à cet effet (A3)(fig. 14) ;
2. Placer sous les bcs verseurs de la buse à café (A11) :
 - 1 tasse, pour 1 café (fig. 15) ;
 - 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. 16) ;
4. Sélectionner le café souhaité :

Programme	Quantité	Quantité programmable
Espresso 	≈ 40 ml	de ≈20 à ≈ 120ml
2x Espresso 	≈ 40 ml + 40 ml	de ≈40 à ≈ 240ml
Coffee 	≈ 180 ml	de ≈100 à ≈ 240ml
* Long 	≈ 160 ml	de ≈115 à ≈ 250cc
* Doppio + 	≈ 120 ml	de ≈ 80 à ≈ 180 ml

(* selon les modèles)

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

i Nota Bene :

- Pendant que la machine fait le café, la production peut être interrompue à tout moment en appuyant sur l'une des touches de production.
- Dès que la distribution est terminée, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir enfoncée (dans les 3 secondes) l'une des touches de distribution du café.

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

i Nota Bene :

- Durant l'utilisation, des voyants pourront s'éclairer sur le panneau de contrôle (B) ; leur signification est détaillée dans le chapitre « 20. Signification des voyants ».
- Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe « 12.3 Conseils pour un café plus chaud ».

- Si le café sort au goutte-à-goutte ou s'il est trop liquide, pas assez crémeux ou trop froid, consulter les conseils indiqués dans le chapitre « 21. Résolution des problèmes ».

13. PRÉPARATION DU CAFÉ EN UTILISANT LE CAFÉ PRÉ-MOULU



Attention !

Ne jamais introduire de grains de café dans l'entonnoir de café pré-moulu, sinon la machine pourrait être endommagée.

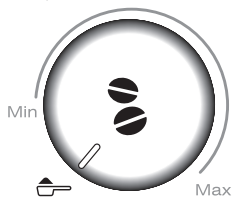
- Ne jamais introduire le café pré-moulu avec la machine éteinte, pour éviter qu'il ne se répande à l'intérieur de la machine et qu'il ne la salisse. Dans ce cas, la machine pourrait s'abîmer.
- Ne jamais introduire plus d'une cuillère-doseuse rase (C2), l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir (A4) pourrait se boucher. Compte tenu de la quantité de café à utiliser, il est conseillé de préparer « 2 x espressos ☕ » (B3), « Café ☕ » (B8) ou, dans les modèles où disponible, « Double + ☕ » (B9).



Nota Bene :

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

1. S'assurer que l'appareil est allumé ;
2. Tourner le bouton de sélection du goût du café (B6) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée, en position ☕.



3. S'assurer que l'entonnoir (A4) n'est pas bouché, puis insérer une dose (C2) rase de café pré-moulu (fig. 17).
4. Placer une tasse sous les becs de la buse à café (A11).
5. Appuyer sur la touche préparation 1 tasse.
6. La préparation commence.



Attention ! En préparant le café « Allongé ☕ » (B9) (dans les modèles où il est prévu) :

À la moitié de la préparation, la production s'arrête, le voyant



s'allume et clignote. Insérer donc une dose rase de café pré-moulu et appuyer de nouveau sur la touche « Allongé



☕ ».



Nota Bene :

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

13.1 Sélection de la quantité dans la tasse

Si l'on souhaite modifier la quantité de café que la machine distribue automatiquement dans la tasse, procéder comme suit :

1. Placer une tasse ou un verre suffisamment grand sous les becs verseurs de café (A11) ;
2. Appuyer et garder enfoncée la touche dont vous souhaitez modifier la longueur jusqu'à ce que le voyant correspondant clignote et que la machine commence à distribuer le café : relâchez ensuite la touche ;
3. Dès que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyer à nouveau sur le même bouton pour mémoriser la nouvelle quantité. (Reportez-vous au tableau du paragraphe « 12.4 Production du café »).

À ce stade, en appuyant sur cette touche, la machine a mémorisé les nouveaux paramètres.

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, tenir 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 de la façon décrite dans le paragraphe « 16. Nettoyage ».

3. **Seulement les modèles avec machine à cappuccino réglable :** Vérifier que l'embout de la buse à cappuccino (A20) soit vers le bas, sur la fonction « CAPPUCCINO » (fig. 18) ;
4. La buse à cappuccino (A18) peut être légèrement tournée vers l'extérieur, pour pouvoir utiliser des récipients de toutes tailles ;
5. Plonger la buse à cappuccino dans le récipient du lait ;
6. Appuyer sur la touche ☕ (B4) ; la touche vapeur reste allumée et les touches boisson au café clignotent ;

7. Après quelques secondes, quand seul le voyant de la touche  clignote, tourner la touche vapeur (A21) en position **I** (fig. 6). De la vapeur sort de la buse à cappuccino, ce qui donne un aspect crémeux au lait et en augmente le volume ;
8. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, faire tourner le récipient avec de lents mouvements du bas vers le haut. (Il est conseillé de ne pas distribuer de la vapeur plus de 3 minutes de suite) ;
9. 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 moussieux pour éviter des brûlures causées par les éclaboussures de lait bouillant.

10. 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 (A18) à chaque utilisation, pour éviter que des résidus de lait ne se déposent ou qu'elle ne se bouche.



Risque de brûlures !

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

1. Vider un peu d'eau en tournant le bouton vapeur / eau chaude (A21) en position **I**. Puis interrompre la distribution en tournant 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 vers le bas pour l'extraire (fig. 19).
3. **Seulement les modèles avec machine à cappuccino réglable** : Déplacer l'embout (A20) vers le haut, jusqu'à découvrir le trou indiqué sur la fig. 20.
4. Tirer vers le bas le gicleur (A19) (fig. 21).
5. Contrôler que les trous indiqués par la flèche en fig. 22 ne sont pas bouchés. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une épingle.
6. Remettre la buse à cappuccino sur la buse en la poussant vers le haut et en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre 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 tuyau de la buse à cappuccino (A18) chauffe pendant la distribution.

1. Placer un récipient sous la buse à cappuccino (le plus près possible pour éviter les éclaboussures).
2. Tourner le bouton vapeur/eau chaude (A21) en position **I** (fig. 6).
3. Pour interrompre manuellement la distribution d'eau chaude, tourner le bouton eau chaude/vapeur 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 :

- le circuit interne de la machine ;
- le tiroir à marc de café (A13) ;
- la coupelle égouttoir (A14), la grille égouttoir* (A15) et la coupelle de condensation (A12) ;
- le réservoir à eau (A7) ;
- les becs verseurs de café (A11) ;
- la buse à cappuccino (A18) (« 16. Nettoyage ») ;
- l'entonnoir pour l'introduction de café pré-moulu (A4) ;
- l'infuseur (A9), accessible après avoir ouvert le volet de service (A8) ;
- le 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* (A15).
- 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  (B5) ;
- de l'eau chaude, pendant quelques secondes (chapitre « 6. Remettre la buse à cappuccino sur la buse en la poussant

vers le haut et en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit accrochée. »).

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 (A13).

16.3 Nettoyage du tiroir à marc de café

Quand le voyant  clignote, il faut vider le tiroir à marc (A13) et le nettoyer. 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 cappuccino à la suite, le plateau métallique d'appui pour les tasses (A17) 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 (A14) (fig. 23), le vider et le nettoyer.
- Vider et nettoyer soigneusement le tiroir à marc (A13) en prenant soin d'enlever tous les résidus qui peuvent se déposer au fond.
- Contrôler le bac de récupération de la condensation (A12) (rouge) (fig. 23) et, s'il est plein, le vider.

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

Attention !

L'égouttoir (A14) est pourvu d'un flotteur (A16) (rouge) du niveau d'eau présent (fig. 24). Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau d'appui pour tasses (A17), il faut vider le bac et le nettoyer, autrement l'eau peut déborder et endommager la machine, le plan d'appui ou la zone autour.

Pour retirer l'égouttoir :

1. Extraire l'égouttoir et le tiroir à marc de café (A13) (fig. 23) ;
2. Retirer le plateau d'appui des tasses (A17), la grille égouttoir* (A15), vider ensuite l'égouttoir et le tiroir à marc de café et laver tous les éléments ;
3. Contrôler le bac de récupération de condensation de couleur rouge (A12) 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 bac récupérateur de 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.

16.5 Nettoyage interne de la machine

Risque de décharges électriques !

Avant de nettoyer les composants internes, la machine doit être éteinte (voir chapitre « 5. 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 (A14)) 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. 25).

16.6 Nettoyage du réservoir d'eau

1. Nettoyer régulièrement (environ une fois par mois) et à chaque changement de filtre adoucisseur (C4) (si prévu) le réservoir d'eau (A7) avec un chiffon humide et un peu de savon délicat ;
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 le replacer ;
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 la buse à café (A11) 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).

16.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu

Contrôler périodiquement (environ une fois par mois) que l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu (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 (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 a effectué correctement l'arrêt (voir chapitre « 5. Arrêt de l'appareil ») ;
2. Extraire le réservoir d'eau (A7) ;
3. Ouvrir le volet infuseur (A8) (fig. 27) 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. 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. 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 place en l'enfiant dans le support ; puis appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'au « clic » d'accrochage ;



Nota Bene :

Si l'infuseur est difficile à insérer, il est nécessaire (avant l'insertion) de le mettre à la bonne dimension en appuyant sur les deux leviers (fig. 29).

8. Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons colorés aient joué vers l'extérieur ;
9. Fermer le volet infuseur ;
10. Réinsérer le réservoir à eau.

17. DÉTARTRAGE

Détartrer la machine quand le voyant clignote sur le panneau de contrôle .



Attention !

- Le détartrant contient des acides pouvant irriter la peau et les yeux. Il est absolument nécessaire de respecter les avertissements de sécurité du fabricant, indiqués sur le récipient de détartrant, ainsi que les avertissements relatifs au comportement à adopter en cas de contact avec la peau ou les yeux.
 - Il est recommandé d'utiliser exclusivement du détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants non appropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, peut entraîner l'apparition de défauts non couverts par la garantie du producteur.
1. Allumer la machine et attendre qu'elle soit prête à l'emploi.
 2. Vider le réservoir à eau (A7) et retirer le filtre adoucisseur (C4) si présent.
 3. Verser dans le réservoir d'eau le détartrant (C3) jusqu'au niveau **A** (correspondant à un paquet de 100 ml) imprimé au dos du réservoir (fig. 30) ; puis ajouter de l'eau (1L) jusqu'au niveau **B** (fig. 30).
 4. Placer sous la buse à cappuccino (A18) et sous le bec verseur de café (A11) un récipient vide ayant une capacité minimale de 1,8 L (fig. 31).

5. Appuyer sur la touche  (B5) et la maintenir enfoncée pendant au moins 5 secondes pour confirmer l'introduction de la solution et démarrer le détartrage. Le voyant  reste allumé en permanence pour indiquer le démarrage du programme de détartrage et il  clignote pour indiquer que le bouton de vapeur est tourné en position **I**.



Attention ! Risque de brûlures

De l'eau chaude contenant des acides sort de la buse à cappuccino et du bec verseur de café. Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau.

6. Tourner le bouton vapeur (A21) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **I** : la solution de détartrage sort de la buse à cappuccino et du distributeur de café et commence à remplir le récipient situé en dessous.

Le programme de détartrage effectue automatiquement une série de rinçages à intervalles pour éliminer le calcaire. Il est normal que plusieurs minutes s'écoulent entre un rinçage et le suivant lorsque la machine reste inactive.

Après environ 25 minutes, le réservoir d'eau est vide et les témoins clignotent  et  ; tourner le bouton de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se bloque en position **O**.

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 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 : le voyant  clignote.
8. Placer sous la buse à cappuccino et le distributeur de café, le récipient vide utilisé pour récupérer la solution de détartrage (fig. 31).
9. Tourner le bouton d'eau chaude/vapeur en pos. **I** pour commencer à rincer : l'eau chaude sort d'abord de la buse à cappuccino, puis continue et finit avec le distributeur de café.
10. Lorsque le réservoir d'eau est vidé, sur le panneau, les voyants clignotent  et  : tourner le bouton eau chaude / vapeur sur la pos. **O**.
11. Vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage, retirer le réservoir d'eau, réinsérer le filtre adoucisseur, retirer le réservoir, le remplir jusqu'au niveau **MAX** avec de l'eau fraîche et l'insérer dans la machine : le voyant vapeur  clignote.
12. Remplacer le récipient utilisé pour recueillir l'eau de rinçage sous la buse à cappuccino vide ;

13. Tourner le bouton d'eau chaude/vapeur en pos. **I** : l'appareil reprend le rinçage uniquement à partir de la buse à cappuccino.
14. À la fin, le voyant de vapeur sur le panneau de commande clignote  : tourner le bouton eau chaude / vapeur en pos. **0**.
15. Remplir le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX et le remettre dans la machine.

L'opération de détartrage est terminée.

Nota Bene !

- Si le cycle de détartrage ne se termine pas correctement (ex. coupure de courant), nous conseillons de répéter le cycle ;
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué le détartrage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A13) ;
- 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 détartrage est nécessaire après une période de fonctionnement prédéterminée qui dépend de la dureté de l'eau réglée.

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

18.1 Mesure de la dureté de l'eau

1. Retirer la bande réactive (C1) fournie « TOTAL HARDNESS TEST » 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 1 niveau ;

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

	maximum	 
		 

18.2 Réglage de la dureté de l'eau

1. Assurez-vous que la machine est éteinte (mais connectée au secteur et avec l'interrupteur principal (A6) en position I) ;
2. Appuyer sur la touche  (B5) et la maintenir enfoncée pendant au moins 5 secondes : les voyants     s'allument simultanément ;
3. Appuyer sur la touche  (B2) pour régler la dureté réelle (le niveau de la bande réactive - voir tableau au paragraphe précédent).
4. Appuyer sur la touche  /  (B9) pour confirmer la sélection.

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

19. DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Puissance :	1450W
Pression :	1,5MPa (15 bars)
Capacité max. du réservoir à eau :	1,8 l
Dimensions L x P x H :	240 x 440 x 360 mm
Longueur du cordon :	1150 mm
Poids :	9,2 kg
Capacité max. du réservoir à grains :	250 g

De' Longhi se réserve la faculté de modifier à tout moment, les caractéristiques techniques et esthétiques, tout en maintenant inaltérée la fonctionnalité et la qualité des produits.

20. SIGNIFICATION DES VOYANTS

VOYANTS VISUALISÉS	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
 CLIGNOTANT	Tourner le bouton d'eau chaude/vapeur (A21)	Tourner le bouton d'eau chaude/vapeur
 CLIGNOTANT	L'eau dans le réservoir (A7) est insuffisante	Remplir le réservoir à eau et/ou l'insérer correctement, en l'enfonçant à fond jusqu'à son accrochage.
 FIXE	Le réservoir (A7) n'est pas inséré ou n'est pas bien inséré	Insérer correctement le réservoir, en l'enfonçant à fond jusqu'à son accrochage.
 CLIGNOTANT	Le tiroir à marc (A13) de café est plein	Vider le tiroir à marc, le bac égouttoir (A14) et effectuer le nettoyage, puis les réinsérer. 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.
 FIXE	Après le nettoyage le tiroir à marc n'a pas été inséré (A13)	Extraire le bac égouttoir (A14) et insérer le tiroir à marc.
 CLIGNOTANTS	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout	Répéter la distribution de café et tourner le bouton de réglage de la mouture (A5) (fig. 13) d'un cran vers le chiffre 7 dans le sens des aiguilles d'une montre pendant le fonctionnement du moulin à café. 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. « 12.2 Réglage du moulin à café »). Si le problème persiste, tourner le bouton vapeur/eau chaude (A21) en position I et faire couler un peu d'eau de la buse à cappuccino (A18).
	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	Faire couler un peu d'eau de la buse à cappuccino (A18) en tournant le bouton eau chaude/vapeur (A21) en pos. I jusqu'à ce que le flux soit régulier (fig. 5).
→		

VOYANTS VISUALISÉS	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
 CLIGNOTANT	Le café en grains est terminé	Remplir le réservoir à grains (A3 - fig. 14).
 CLIGNOTANT FIXE	La fonction "café pré-moulu" a été sélectionnée mais aucun café pré-moulu n'a été versé dans l'entonnoir (A4)	Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir (fig. 17) ou désactiver la fonction pré-moulu.
	L'entonnoir (A4) pour le café pré-moulu est bouché	Vider l'entonnoir à l'aide du pinceau, de la façon décrite au par. « 16.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu ».
 CLIGNOTANT	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 ».
 CLIGNOTANTS	Trop de café a été utilisé	Sélectionner un goût plus léger en tournant le bouton (B6) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
	Le circuit hydraulique est vide	Tourner le bouton de distribution vapeur/eau chaude (A21) en position I jusqu'à ce que la distribution s'arrête, puis replacer le bouton en position 0. Si l'alarme se déclenche pendant la distribution d'eau chaude ou de vapeur, ramener le bouton sur la position 0. Tourner le bouton de distribution vapeur/eau chaude en position I jusqu'à ce que le débit de la distribution soit régulier, puis remettre le bouton en position 0. Si le problème persiste, vérifier que le réservoir à eau (A7) soit inséré à fond.
 FIXE	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.
 CLIGNOTANT	Après le nettoyage, l'infuseur n'a pas été réinséré (A9)	Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le par. « 16.9 Nettoyage de l'infuseur ».

21. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements possibles.

Si le problème ne peut pas être résolu de la façon décrite, il faut 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).
	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, presser la touche  (B5).
	La température du café réglée est trop basse.	Régler une température plus haute (voir chap. « 9. Réglage de la température »).
Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème.	Le café est moulu trop grossièrement.	Tourner le bouton de réglage de la mouture (A5) d'un cran vers le numéro 1 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 13). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir par. « 12.2 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, vers le numéro 7 dans le sens des aiguilles d'une montre, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 13). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir par. « 12.2 Réglage du moulin à café »).
L'infuseur (A9) ne peut être extrait	L'arrêt n'a pas été effectué correctement	Éteindre en appuyant sur la touche  (B5) (voir chap. « 5. Arrêt de l'appareil »).
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 le bac égouttoir (A14), 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.
→		

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le lait n'est pas émulsionné	La buse à cappuccino (A18) et la buse vapeur/eau chaude (A19) sont sales	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 16. Nettoyage ».
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 (A10) à la prise (fig. 1).
	L'interrupteur général (A6) n'est pas enfoncé	Appuyer sur l'interrupteur général (fig. 1).
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs du distributeur	Les becs de la buse à café (A11) sont bouchés	Nettoyer les buses comme indiqué au par. « 16.7 Nettoyage des becs verseurs de café ».