

SOMMAIRE

1. CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ	22
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	23
2.1 Symboles utilisés dans ce mode d'emploi ...	23
2.2 Utilisation conforme à la destination d'utilisation	23
2.3 Mode d'emploi	23
3. INTRODUCTION.....	23
3.1 Lettres entre parenthèses.....	23
3.2 Problèmes et réparations	23
4. DESCRIPTION.....	24
4.1 Description de l'appareil	24
4.2 Description du panneau de contrôle.....	24
4.3 Description des accessoires	24
4.4 Description des voyants.....	24
5. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	24
5.1 Contrôle de l'appareil	24
5.2 Installation de l'appareil	25
5.3 Branchement de l'appareil	25
5.4 Première mise en marche de l'appareil	25
6. ALLUMAGE DE L'APPAREIL	25
7. EXTINCTION DE L'APPAREIL.....	25
8. ARRÊT AUTOMATIQUE	26
9. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	26
10. FILTRE ADOUCISSEUR (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)	26
10.1 Installation du filtre	26
10.2 Retrait et remplacement du filtre adoucisseur	27
11. PRÉPARATION DU CAFÉ	27
11.1 Sélection du goût du café.....	27
11.2 Sélection de la quantité de café dans la tasse.....	27
11.3 Réglage du moulin à café.....	27
11.4 Réglage de la température.....	27
11.5 Conseils pour un café plus chaud.....	28
11.6 Préparation du café en utilisant le café en grains.....	28
11.7 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu	28
12. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO	29
12.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi.....	29
13. PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE	29
14. NETTOYAGE	29
14.1 Nettoyage de la machine	29
14.2 Nettoyage du circuit interne de la machine	30
14.3 Nettoyage du bac à marcs de café	30
14.4 Nettoyage de l'égouttoir et du bac de récupération de la condensation	30
14.5 Nettoyage interne de la machine	30
14.6 Nettoyage du réservoir d'eau	30
14.7 Nettoyage des becs verseurs de café	30
14.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu.....	31
14.9 Nettoyage de l'infuseur.....	31
15. DÉTARTRAGE	31
16. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU	32
16.1 Mesure de la dureté de l'eau	32
16.2 Réglage de la dureté de l'eau	33
17. DONNÉES TECHNIQUES	33
18. ÉLIMINATION.....	33
19. SIGNIFICATION DES VOYANTS	33
20. RÉOLUTION DES PROBLÈMES	35

1. CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ

- L'appareil peut être utilisé par des personnes (enfants compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition d'être surveillées ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance, destinés à être effectués par l'utilisateur, ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne plongez jamais la machine dans l'eau.
- Cet appareil est destiné à un usage exclusivement domestique. N'est pas prévue l'utilisation dans : des locaux faisant office de cuisine pour le personnel de magasins, bureaux et autres zones de travail, les gîtes ruraux, les hôtels, les motels et autres structures d'hébergement.
- Si la fiche/cordon d'alimentation est endommagé/e, elle/il doit être remplacé/e par le fabricant ou par un Centre de service agréé par le fabricant de façon à prévenir tout risque.

SEULEMENT POUR LES MARCHÉS EUROPÉENS :

- L'appareil peut être utilisé par les enfant de plus de 8 ans à condition d'être surveillés ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et compris les risques inhérents. Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par les enfants de moins de 8 ans et sans surveillance. Tenir l'appareil et son câble hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition d'être surveillées ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et compris les risques inhérents.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Débrancher toujours l'appareil avant de le laisser sans surveillance et de le monter, démonter et de le nettoyer.



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

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

Les consignes importantes portent ces symboles. Il faut impérativement respecter ces consignes.



Le non-respect de ces consignes de sécurité peut être la cause de lésions dues à une décharge électrique dangereuse, voire mortelle.



Le non-respect peut entraîner des blessures ou des dommages à l'appareil.



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



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



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

Respecter les consignes de sécurité suivantes :

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



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



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

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

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

2.2 Utilisation conforme à la destination d'utilisation

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

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

2.3 Mode d'emploi

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

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



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

3. INTRODUCTION

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

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

3.1 Lettres entre parenthèses

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

3.2 Problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les instructions fournies dans les paragraphes "20. Signification des voyants" et "19. Résolution des problèmes".

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

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

4. DESCRIPTION









4.1 Description de l'appareil

(page 3 - A)

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

4.2 Description du panneau de contrôle

(page 2 - B)



















- B1. Voyants
- B2. Touche  : pour allumer ou éteindre la machine
- B3. Icône  pour préparer 1 tasse de café court
- B4. Icône  : pour préparer 2 tasses de café court
- B5. Touche   pour effectuer un rinçage ou pour procéder au détartrage
- B6. Manette de sélection : tourner pour sélectionner la quantité de café souhaitée ou pour sélectionner la préparation avec du café pré-moulu.
- B7. Touche  pour distribuer la vapeur pour la préparation de boissons à base de lait.
- B8. Touche  : pour préparer 1 tasse de café allongé
- B9. Touche  : pour préparer 2 tasses de café allongé

4.3 Description des accessoires

(page 2 - C)

- C1. Bande réactive « Total Hardness Test »
- C2. Doseur
- C3. Flacon de détartrant
- C4. Filtre adoucisseur

4.4 Description des voyants

-  Voyant clignotant : indique que la machine est en cours de chauffage.
-     Indique que la machine est en train de préparer 1 ou 2 tasses de café court.
-      Indique que la machine est en train de préparer 1 ou 2 tasses de café allongé.
-   Voyant fixe: il indique que la fonction "vapeur" est sélectionnée.
Voyant clignotant: il indique que la manette vapeur doit être tournée.
-  Il indique la présence d'une alarme sur le panneau de contrôle (voir par. "19. Signification des voyants").
-  Voyant fixe: il indique l'absence du bac à marcs de café; réinsérer le bac;
Voyant clignotant: il indique que le bac à marcs de café est plein et qu'il faut le vider;
-  Voyant fixe : indique l'absence du réservoir d'eau ;
Voyant clignotant: il indique que l'eau dans le réservoir n'est pas suffisante.
-    Voyant clignotant: il indique que l'appareil doit être détartré (voir par. "15. Détartrage").
Voyant fixe : indique que la machine est en cours de détartrage.
- ECO** Indique que la modalité "Économie d'énergie" est activée.

5. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

5.1 Contrôle de l'appareil

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

5.2 Installation de l'appareil



Attention !

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

- L'appareil 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.
- 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 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.
- Positionner le cordon d'alimentation afin qu'il ne soit pas abîmé par des arêtes tranchantes ou par le contact avec des surfaces chaudes (par ex. plaques électriques).

5.3 Branchement de l'appareil



Attention !

S'assurer que la tension du secteur 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.

5.4 Première mise en marche de l'appareil




Nota Bene :

- La machine a été contrôlée en usine en utilisant du café ; il est donc tout à fait normal de trouver des traces de café dans le moulin. Il est dans tous les cas garanti que cette machine est neuve.
- Il est conseillé de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le chapitre "16. Programmation de la dureté de l'eau".

Procéder en suivant les instructions indiquées :

1. Extraire le réservoir d'eau (A9), le remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau fraîche (fig. 1A), remettre ensuite le réservoir (fig. 1B).
2. Placer un récipient d'une capacité minimum de 100 ml au-dessous de la buse à cappuccino (A18) (fig. 2).
3. Brancher l'appareil au secteur et appuyer sur l'interrupteur général (A8) situé au dos de l'appareil I (fig. 3).

4. Sur le panneau de contrôle, le voyant  (B7-fig. 4) clignote.
5. Mettre la manette vapeur (A19) sur I (fig. 5) : l'appareil fait couler de l'eau à travers la buse à cappuccino, puis s'éteint.
6. Remettre la manette vapeur sur O.

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



Nota Bene :

- À la première utilisation de la machine, il faut faire 4-5 cafés ou 4-5 cappuccinos avant d'obtenir un résultat satisfaisant.
- Pour savourer un café encore meilleur et obtenir des performances optimales de la machine, il est conseillé 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.

6. ALLUMAGE DE L'APPAREIL





Nota Bene :


- Avant de mettre l'appareil en marche, s'assurer que l'interrupteur général (A8) placé sur l'arrière de ce dernier, soit positionné sur I (fig. 3).
- À chaque allumage, l'appareil effectue automatiquement un cycle de préchauffage et de rinçage qui ne peut pas être interrompu. L'appareil est prêt à l'emploi uniquement après l'exécution de ces cycles.



Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des bacs verseurs de café (A12); elle sera récupérée dans le bac de récupération situé au-dessous. Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche  (B2-fig. 6) : le voyant  clignote tant que l'appareil effectue le chauffage et le rinçage automatique (de cette façon, en plus de chauffer la chaudière, l'appareil fait circuler de l'eau chaude dans les conduits internes pour qu'ils se réchauffent eux-aussi).

L'appareil est à température quand le voyant  s'éteint et que les voyants relatifs aux touches de distribution du café s'allument.

7. EXTINCTION DE L'APPAREIL

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



Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des bacs verseurs de café (A12).


Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (B2-fig. 6). Si prévu, l'appareil effectue le rinçage puis s'éteint.

Nota Bene :

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, nous conseillons de positionner l'interrupteur général (A8) sur **0** (fig. 3).








Attention !

Pour éviter d'endommager l'appareil, mettre l'interrupteur général illustré dans la fig. 3 sur la pos. **0** uniquement après avoir éteint l'appareil avec la touche .

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'extinction automatique, procéder comme suit :



1. Avec la machine éteinte mais avec l'interrupteur général (A8) sur la pos. **I** (fig.3), appuyer sur la touche  (B9) et et la maintenir appuyée jusqu'à l'allumage des voyants sur le panneau de commande.
2. Appuyer sur la touche  (B3, à gauche de la manette B6) jusqu'à l'allumage des voyants relatifs à l'intervalle de temps après lequel l'appareil doit s'éteindre :
15 minutes ECO
30 minutes ECO 
1 heure ECO 
2 heures ECO 
3 heures ECO 
3. Appuyer sur la touche  (B8, à droite de la manette) pour confirmer la sélection ; les voyants s'éteignent.

9. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Avec cette fonction il est possible 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.

La modalité économie d'énergie est active quand le voyant vert **ECO** est allumé (fig. 7).

1. Avec la machine éteinte mais avec l'interrupteur général (A8) en pos. **I** (fig. 3), appuyer sur la touche  (B7) et la maintenir appuyée jusqu'à l'allumage du voyant **ECO** (fig. 7).
2. Pour désactiver la fonction, appuyer sur la touche  (B3, à gauche de la manette) : le voyant **ECO** clignote.

3. Pour réactiver la fonction, appuyer de nouveau sur la touche  (à gauche de la manette B6) : le voyant **ECO** s'allume et reste fixe.
4. Appuyer sur la touche  (B8, à droite de la manette B6) pour confirmer la sélection ; le voyant **ECO** s'éteint.

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. FILTRE ADOUCISSEUR (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

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

Attention :

- Conserver dans un endroit frais et sec et à l'abri des rayons du soleil.
- Utiliser immédiatement le filtre après avoir ouvert l'emballage.
- Retirer le filtre avant de détartre la machine.

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

10.1 Installation du filtre

1. Retirer le filtre (C4) de l'emballage et le rincer avec environ 0,5 L d'eau courante (fig. 8)
2. Tourner le disque du calendrier afin de visualiser les 2 prochains mois d'utilisation (fig. 9).

Nota Bene :

Le filtre a une durée de deux mois si l'appareil est utilisé régulièrement, 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. Extraire le réservoir (A9) de la machine et le remplir d'eau (fig. 1A).
4. Insérer le filtre à l'intérieur du réservoir et le plonger complètement, en l'inclinant, afin de permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 10).
5. Insérer le filtre dans son logement et l'enfoncer à fond (fig. 11)
6. Refermer le réservoir avec le couvercle (fig. 12) puis réinsérer le réservoir dans la machine.
7. Placer un récipient (capacité min. 500 ml) sous la buse à cappuccino (A18).
8. Tourner la manette vapeur (A19) sur **I** pour faire couler de l'eau chaude.

9. Faire couler au moins 500 ml d'eau, puis remettre la manette vapeur sur 0.



Nota Bene :

Il peut arriver qu'une seule distribution d'eau chaude ne suffise pas à installer le filtre et que durant l'installation, les voyants suivants s'allument :



Dans ce cas-là, répéter l'installation à partir du point 8.

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

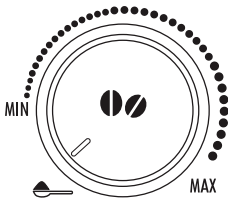
10.2 Retrait et remplacement du filtre adoucisseur

Au bout des deux mois de durée du filtre (voir calendrier), ou si l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, il est nécessaire de retirer le filtre (C4) du réservoir (A9) et éventuellement de le remplacer par un nouveau, en répétant l'opération décrite dans le paragraphe précédent.

11. PRÉPARATION DU CAFÉ

11.1 Sélection du goût du café

Régler la manette de sélection du goût du café (B6) pour définir le goût souhaité : plus la manette est tournée dans le sens horaire, plus la quantité de café en grains que la machine mouline sera importante, et donc, plus le goût du café obtenu sera fort. Avec la manette sur MIN, le café sera extra-léger ; avec la manette sur MAX, le café sera extra-fort.



Nota Bene :

- À la première utilisation, il est nécessaire de procéder à des tentatives et de faire plus d'un café pour déterminer la bonne position de la manette.
- Faire attention à ne pas tourner trop la manette vers le MAX, au risque d'obtenir une distribution trop lente (au goutte à goutte), surtout pour la distribution de deux tasses de café en même temps.

11.2 Sélection de la quantité de café dans la tasse

La machine est préconfigurée en usine pour faire couler automatiquement les quantités de café suivantes :

- café court, en appuyant sur la touche ☕ (B3) (=40ml) ;
- café allongé, en appuyant sur la touche ☕ (B8)(=120ml) ;
- deux cafés courts, en appuyant sur la touche ☕ (B4) ;
- deux cafés allongés, en appuyant sur la touche ☕ (B9).

Pour modifier la quantité de café (que la machine distribue automatiquement dans la tasse), procéder comme suit :

- appuyer et maintenir appuyée la touche dont on souhaite modifier la longueur jusqu'au clignotement du voyant, et la machine commence à distribuer le café : relâcher ensuite la touche ;
- dès que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyer une nouvelle fois sur la même touche pour mémoriser la nouvelle quantité.

En appuyant alors sur la touche, la machine a mémorisé les nouveaux paramètres.

11.3 Réglage du moulin à café

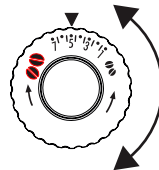
Le moulin à café ne doit pas être réglé, du moins au début, car il est déjà préréglé en usine de sorte à obtenir une bonne distribution de café.

Toutefois, si après avoir préparé les premiers cafés, la distribution s'avère peu dense et avec peu de crème ou trop lente (au goutte à goutte), il est nécessaire d'effectuer une correction à l'aide de la manette de réglage (A2) du degré de mouture (fig. 13).



Nota Bene :

La manette de réglage (A2) doit être tournée uniquement pendant que le moulin est en marche.



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

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 (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 la manette d'un autre cran.

11.4 Réglage de la température

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

1. Avec la machine éteinte mais avec l'interrupteur général en pos. I (fig. 3), appuyer sur la touche ☕ (B3 à gauche dela

manette B6) et la maintenir appuyée jusqu'à l'allumage des voyants sur le panneau de contrôle ;

- Appuyer sur la touche ☕ jusqu'à sélectionner la température souhaitée :

BASSE ÉLEVÉE



- Appuyer sur la touche ☕ (B8 à droite de la manette B6) pour confirmer la sélection ; les voyants s'éteignent.

11.5 Conseils pour un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud il est conseillé de :

- effectuer un rinçage avant le débit en appuyant sur la touche ☕ (B5) de l'eau chaude sort du bec verseur (A12) pour chauffer le circuit interne de la machine et faire couler un café plus chaud ;
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude).
- régler une température du café plus élevée (voir par. "Régulation de la température").

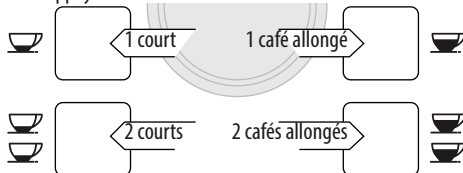
11.6 Préparation du café en utilisant le café en grains



Attention !

Ne pas utiliser des grains de café caramélisés ou confits, car ils peuvent se coller sur le moulin à café et l'endommager.

- Introduire le café en grains dans le bac prévu à cet effet (A7-fig. 14).
- Placer sous les bacs verseurs (A12) :
 - 1 tasse, pour obtenir 1 café (fig. 15) ;
 - 2 tasses, pour obtenir 2 cafés (fig. 16) ;
- Baisser les bacs verseurs de sorte à les rapprocher le plus possible des tasses ; la crème sera ainsi meilleure (fig. 17).
- Appuyer sur la touche relative à la distribution souhaitée :



- La préparation commence et le voyant relatif à la touche sélectionnée reste allumé sur le panneau de contrôle.

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

Nota Bene :

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

Nota Bene :

Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe "11.5

Conseils pour un café plus chaud".

Attention !

- 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 "20. Résolution des problèmes".
- Durant l'utilisation, des voyants pourront s'allumer sur le panneau de contrôle ; leur signification est détaillée dans le chapitre "19. Signification des voyants".

11.7 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu

Attention !

- Ne jamais introduire du café en grains dans l'entonnoir à café pré-moulu, la machine pourrait s'abîmer.
- Ne jamais introduire le café pré-moulu avec la machine éteinte, pour éviter qu'il ne se répande à l'intérieur de la machine et qu'il ne la salisse. Dans ce cas, la machine pourrait s'abîmer.
- Ne jamais introduire plus d'une dose rase, l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir pourrait se boucher.



Nota Bene :

En utilisant du café pré-moulu, il est possible de préparer uniquement une tasse de café à la fois.

- S'assurer que l'appareil soit allumée.
- Tourner la manette de sélection du goût du café (B6) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en fin de course, sur la position ☕ (fig. 18).
- S'assurer que l'entonnoir (A6) ne soit pas bouché, puis introduire une dose (C2) rase de café pré-moulu (fig. 19).
- Placer une tasse sous les bacs verseurs de café (A12).
- Appuyer sur la touche de distribution 1 tasse souhaitée (☕ B3 ou ☕ B8).
- La préparation commence.

12. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO



Risque de brûlures !




Durant ces préparations 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 à cappuccino (A18) de la façon décrite dans le paragraphe « Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi ».

3. Appuyer sur la touche  (B7) : le voyant clignote .
4. Plonger la buse à cappuccino dans le récipient à lait (fig. 20);
5. Après quelques secondes, quand le voyant  clignote, tourner la manette vapeur (A19) sur la pos. I (fig. 5). De la vapeur sort de la buse à cappuccino, ce qui donne un aspect crémeux au lait et en augmentera le volume;
6. 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) ;
7. Une fois la mousse souhaitée préparée, interrompre la distribution de vapeur en remettant la manette vapeur sur 0.



Risque de brûlures !

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

8. 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.

12.1 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 que la buse ne se bouche.

1. Placer un récipient sous la buse à cappuccino et faire couler un peu d'eau pendant quelques secondes en tournant la manette vapeur (A19) sur I (fig. 5). Repositionner ensuite la manette vapeur sur 0 pour interrompre la distribution d'eau chaude.
2. Attendre quelques minutes que la buse à cappuccino refroidisse; tenir d'une main la languette du tube de la buse à cappuccino et de l'autre tourner cette dernière dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 21) puis tirer vers le bas pour l'extraire.
3. Enlever aussi la buse en la tirant vers le bas (fig. 22).
4. Contrôler que les trous indiqués par la flèche en fig. 23 ne soient pas bouchés. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'un cure-dent.
5. Laver soigneusement les éléments de la buse à cappuccino avec une éponge et de l'eau tiède.
6. Réinsérer la buse et l'accessoire à cappuccino sur la buse en le tournant et en le poussant vers le haut, jusqu'à ce qu'il s'accroche.

13. PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE



Risque de brûlures !

Ne jamais laisser la machine sans surveillance durant la distribution d'eau chaude. Le tuyau de distribution d'eau chaude chauffe pendant la distribution; les becs verseurs doivent donc être saisis uniquement au niveau de la poignée.

1. Placer un récipient sous la buse à cappuccino (A18) (le plus près possible pour éviter les éclaboussures).
2. Tourner la manette vapeur (A19) sur la position I : la distribution commence.
3. Intermprer la distribution en tournant la manette vapeur dans la pos. 0.



Nota Bene :

Si la modalité « Economie d'énergie » est activée, la distribution d'eau chaude demande quelques secondes d'attente.

14. NETTOYAGE

14.1 Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- circuit interne de la machine;
- bac à marcs de café (A13) ;
- égouttoir (A17) et bac de récupération de la condensation (A14),
- réservoir d'eau (A9) ;
- becs verseurs de café (A12) ;
- buse à cappuccino (A18) ;
- entonnoir pour l'introduction de café pré-moulu (A6) ;


- l'infuseur (A11), accessible après avoir ouvert le volet de service (A10) ;
- panneau de contrôle (A1).

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 pièce de la machine ne peut être lavée au lave-vaisselle.
- 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.

14.2 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, de l'allumer et de faire :

- 2/3 rinçages en appuyant sur la touche  (B5) ;
- couler de l'eau chaude pendant quelques secondes en positionnant la manette d'eau chaude/vapeur (A19) sur I.

Nota Bene :

- Il est tout à fait normal, après avoir effectué ce nettoyage, de trouver de l'eau dans le bac à marcs (A13).

14.3 Nettoyage du bac à marcs de café

Le voyant  clignote pour signaler de vider le bac à marcs de café (A13). Le voyant continue à clignoter et la machine ne peut distribuer aucun café avant d'avoir nettoyé le bac à marcs de café.

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :

- Extraire l'égouttoir (A17) (fig. 24), le vider et le nettoyer.
- Vider et nettoyer soigneusement le bac à marcs (A13) en prenant soin de retirer tous les résidus qui peuvent se déposer au fond.
- Contrôler le bac de récupération de la condensation (A14) (rouge) et, le cas échéant, le vider.

Attention !

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

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

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

Attention !

Si le bac de récupération des gouttes n'est pas régulièrement vidé, l'eau peut déborder et pénétrer à l'intérieur de la machine

ou sur le côté. Ceci peut endommager la machine, le plan d'appui ou la zone autour.

Le bac de récupération est doté d'un flotteur (A16) (rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 25). Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau repose-tasses, il faut vider le bac et le nettoyer.

Pour retirer l'égouttoir :

1. Extraire l'égouttoir (A17) et le bac à marcs de café (A13) (fig. 24) ;
2. Vider l'égouttoir et le bac à marcs de café, puis les laver ;
3. Contrôler le bac de récupération de la condensation (A14) et, s'il est plein, le vider.
4. Remettre en place l'égouttoir ainsi que le bac à marcs de café.

14.5 Nettoyage interne de la machine

Risque de décharges électriques !

Avant de réaliser les opérations de nettoyage des parties internes, la machine doit être éteinte (voir "7 Extinction 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 une fois l'égouttoir enlevé) n'est pas sale. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'une éponge.
2. Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 26).

14.6 Nettoyage du réservoir d'eau

1. Nettoyer périodiquement (environ une fois par mois et à chaque remplacement du filtre adoucisseur (C4-si prévu)) le réservoir d'eau (A9) à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de nettoyant doux.
2. Retirer le filtre (si présent) et le rincer à l'eau claire.
3. Remettre le filtre (si prévu), remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et remettre le réservoir.
4. (Seulement pour les modèles avec le filtre adoucisseur) Distribuer 100ml d'eau.

14.7 Nettoyage des becs verseurs de café

1. Nettoyer périodiquement les becs verseurs de café (A12) à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon (fig. 27).
2. Contrôler que les trous des becs verseurs de café ne soient pas bouchés. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'un cure-dent (fig. 28).

14.8 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 (A6) n'est pas bouché. Si nécessaire, enlever les dépôts de café.

14.9 Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur (A11) doit être nettoyé au moins une fois par mois.

Attention !

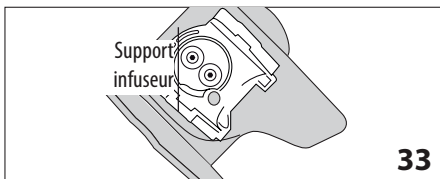
L'infuseur ne peut pas être extrait quand la machine est allumée.

1. S'assurer que la machine ait correctement effectué l'extinction (voir "7. Extinction de l'appareil").
2. Extraire le réservoir d'eau (A9).
3. Ouvrir le volet infuseur (A10) (fig. 29) 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. 30) ;

Attention !

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

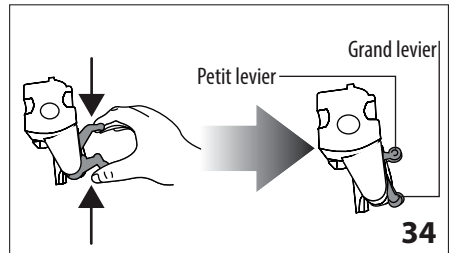
5. Plonger pendant environ 5 minutes l'infuseur dans l'eau puis le rincer sous le robinet.
6. Nettoyer les éventuels résidus de café sur le support où s'appuie l'infuseur.



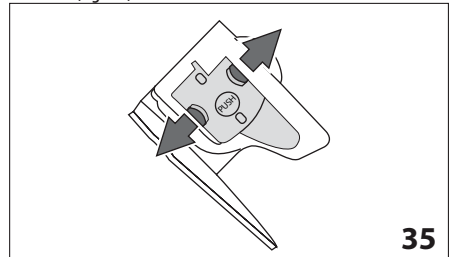
7. Après le nettoyage, remettre l'infuseur en place en l'enfilant dans le support (fig. 33) ; puis appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'au « clic » d'accrochage.

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 leviers comme indiqué en fig. 34.



8. Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons se soient levés (fig. 35).



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

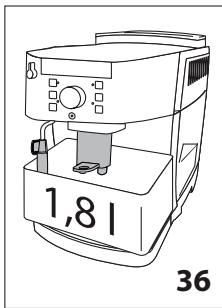
15. DÉTARTRAGE

Détartrer la machine quand le voyant (B5) (fig. 31)  cli-gnote sur le panneau de contrôle (B).


Attention !


- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant indiquées sur l'emballage du détartrant.
- Il est recommandé d'utiliser exclusivement du détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants non appropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, 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 l'égouttoir (A17), le bac à marcs (A13) et réinsérer le tout dans la machine.
3. Vider complètement le réservoir d'eau (A9) en enlevant, si présent, le filtre adoucisseur (C4).
4. Verser le détartrant (C3) dans le réservoir d'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. 32) ; réinsérer le réservoir dans la machine.



5. Placer sous la buse à cappuccino (A18) et le bec verseur de café (A12) un récipient d'une capacité minimum de 1,8 litres (fig. 36).
6. Attendre que les voyants de distribution du café soient allumés en mode fixe.



7. Appuyer sur la touche  (B5) et la maintenir appuyée pendant au moins 5 secondes pour confirmer l'introduction de la solution et démarrer le détartrage : le voyant à l'intérieur de la touche reste allumé et fixe pour indiquer le lancement du programme de détartrage.




8. Le voyant vapeur  clignote pour signaler de positionner la manette eau chaude/vapeur (A19) sur I.


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.

9. Après avoir tourné la manette sur la pos. I, le programme de détartrage commence et le détartrant coule aussi bien de la buse à cappuccino que du bec verseur de café et effectue automatiquement toute une série de rinçages à intervalles pour éliminer les résidus de calcaire de l'intérieur de la machine.

Au bout d'environ 25 minutes, l'appareil interrompt le détartrage et les voyants  et  clignotent sur le panneau ; tourner la manette eau chaude/vapeur sur la pos. 0.

10. L'appareil est maintenant prêt pour un processus de rinçage à l'eau fraîche. Vider le récipient utilisé pour récupérer le détartrant, extraire le réservoir d'eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et l'insérer dans la machine : le voyant  clignote.
11. Replacer le récipient utilisé pour récupérer le détartrant, vide, sous la buse à cappuccino et le bec verseur de café (fig. 36).
12. Tourner la manette eau chaude/vapeur sur la pos. I pour commencer le rinçage : l'eau chaude sort d'abord de la buse à cappuccino puis du bec verseur.
13. Quand le réservoir d'eau est vide, les voyants  et  clignotent sur le panneau : tourner la manette eau chaude/vapeur sur la pos. 0.
14. Vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage, extraire le réservoir d'eau, réinsérer le filtre adoucisseur

(s'il a été précédemment enlevé) puis remplir le réservoir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et le remettre à sa place : le voyant vapeur  clignote.

15. Replacer le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage, vide, sous la buse à cappuccino ;
16. Tourner la manette eau chaude/vapeur sur la pos. I : l'appareil reprend le rinçage seulement par la buse à cappuccino.
17. A la fin, le voyant vapeur  clignote sur le panneau de contrôle : tourner la manette eau chaude/vapeur sur la pos. 0.
18. 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), il est conseillé de répéter le cycle.
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué le détartrage, de trouver de l'eau dans le bac à marcs (A13).

16. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

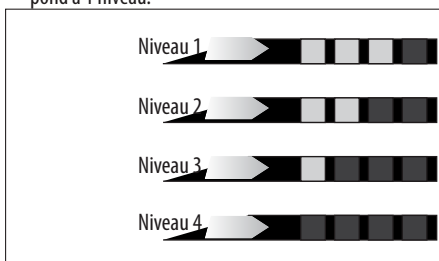
L'opération de détartrage est nécessaire après une période de fonctionnement prédéfinie qui dépend de la dureté de l'eau programmée.

La machine est pré-configurée en usine sur le niveau de dureté







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

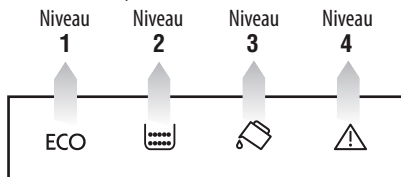
16.1 Mesure de la dureté de l'eau


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



16.2 Réglage de la dureté de l'eau

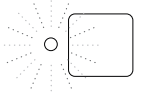












1. S'assurer que la machine soit éteinte (mais branchée au réseau électrique et avec l'interrupteur général positionné sur I);
2. Maintenir la touche  (B5) appuyée pendant au moins 5 secondes : les voyants ECO     s'allument simultanément ;
3. Appuyer sur la touche  (B3, à gauche de la manette) pour programmer la dureté réelle (le niveau détecté par la bande réactive).



4. Appuyer sur la touche  (B8, à droite de la manette) pour confirmer la sélection.

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

19. SIGNIFICATION DES VOYANTS

VOYANT VISUALISÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
	Il est nécessaire de tourner la manette eau chaude/vapeur (A19)	Tourner la manette eau chaude/vapeur.
ECO    CLIGNOTANT	L'eau dans le réservoir (A9) est insuffisante.	Remplir le réservoir d'eau et l'insérer correctement, en l'enfonçant au maximum jusqu'à son accrochage.
ECO   	Le réservoir (A9) n'est pas inséré correctement.	Insérer correctement le réservoir en l'enfonçant à fond.
ECO    CLIGNOTANT	Le récipient de marcs à café (A13) est plein.	Vider le récipient à marc, l'égouttoir (A17) et effectuer le nettoyage, puis les réinsérer. Important : lors de l'extraction du bac de récupération des gouttes, il est obligatoire de toujours vider le bac à marcs de café même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le bac à marcs de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.
ECO   	Après le nettoyage, le bac à marcs (A13) n'a pas été inséré.	Extraire l'égouttoir (A17) et insérer le bac à marcs de café.

17. DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Puissance absorbée :	1450 W
Pression :	1,5 MPa (15 bars)
Capacité max. réservoir d'eau :	1,8 L
Dimensions (LxPxH) :	240x430x350 mm
Longueur du cordon :	1150 mm
Poids :	8,9 kg
Capacité max. du bac à grains :	250 g










L'appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- Règlement européen Mode veille 1275/2008
- Les matériaux et les objets destinés à être en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.

18. ÉLIMINATION



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

 <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 cas de présence d'un filtre adoucisseur (C4), une bulle d'air a pu être relâchée à l'intérieur du circuit et en bloquer la distribution.</p>	<p>Répéter la distribution du café et tourner d'un cran, vers le numéro 7 et dans le sens horaire, la manette de réglage de la mouture (A2-fig. 10), pendant que le moulin à café est en marche. Si après avoir fait au moins 2 cafés, la distribution est encore trop lente, répéter la correction en tournant la manette de réglage d'un autre cran (voir "11.3 Réglage du moulin à café"). Si le problème persiste, tourner la manette vapeur (A19) sur la pos. I et faire couler un peu d'eau de la buse à cappuccino.</p> <p>Faire couler un peu d'eau de la buse à cappuccino (A18) en tournant la manette eau chaude/vapeur (A19) sur la pos. I jusqu'à ce que le flux soit régulier (fig.5).</p>
 <p>CLIGNOTANT</p>	<p>La fonction « café pré-moulu » a été sélectionnée mais le café pré-moulu n'a pas été versé dans l'entonnoir (A6).</p>	<p>Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir ou désélectionner la fonction pré-moulu.</p>
 <p>CLIGNOTANT</p>	<p>Indique qu'il est nécessaire de détartrer la machine.</p>	<p>Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le chapitre "15. Détartrage".</p>
 <p>CLIGNOTANT</p>	<p>Trop de café a été utilisé.</p>	<p>Sélectionner un goût plus léger ou bien réduire la quantité de café pré-moulu puis demander à nouveau la distribution de café.</p>
 <p>CLIGNOTANT</p>	<p>Le café en grains est terminé.</p> <p>L'entonnoir pour le café pré-moulu (A6) s'est bouché.</p>	<p>Remplir le réservoir à grains (A7).</p> <p>Vider l'entonnoir à l'aide d'un couteau de la façon décrite dans le par. "14.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café".</p>
 <p>CLIGNOTANT</p>	<p>Après le nettoyage, l'infuseur (A11) n'a pas été inséré.</p>	<p>Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le S "14.9 Nettoyage de l'infuseur".</p>
	<p>L'intérieur de la machine est très sale.</p>	<p>Nettoyer soigneusement la machine de la façon décrite dans le par. "14. Nettoyage". Si après le nettoyage, la machine affiche encore le message, s'adresser à un centre d'assistance.</p>

20. 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.

PROBLEME	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 ou rinçage).
	L'infuseur s'est refroidi car 2/3 minutes se sont écoulées depuis le dernier café.	Avant de faire le café, chauffer l'infuseur en appuyant sur la touche de rinçage   (B5).
Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème.	Le café est moulu trop grossièrement.	Tourner la manette de réglage de la mouture (A2) d'un cran 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 par. "11.3 Réglage du moulin à café").
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour machines à café expresso.
Le café sort trop lentement ou bien au goutte à goutte.	Le café est moulu trop finement.	Tourner la manette de réglage de la mouture d'un cran dans le sens 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 par. "11.3 Réglage du moulin à café").
Le café ne sort pas d'un ou des deux becs verseurs.	Les becs verseurs sont bouchés.	Nettoyer les bacs (A12) à l'aide d'un cure-dent.
Le lait émulsionné 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 (A18) est sale.	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du § "12.1 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 au bout de 3 minutes.	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.
	L'interrupteur général (A8) n'est pas allumé.	Mettre l'interrupteur général sur I (fig. 1).