

## SOMMAIRE

<b>1. INTRODUCTION.....</b>	<b>29</b>
1.1 Lettres entre parenthèses.....	29
1.2 Problèmes et réparations.....	29
<b>2. DESCRIPTION.....</b>	<b>29</b>
2.1 Description de l'appareil.....	29
2.2 Description de la page d'accueil (page-écran principale) (page 2 - B).....	29
2.3 Description du panneau de commande (écran tactile) (page 2 - C).....	29
2.4 Description des accessoires.....	29
2.5 Description de la carafe à lait.....	29
2.6 Description de la buse à eau chaude.....	30
<b>3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL</b>	<b>30</b>
<b>4. ALLUMAGE DE L'APPAREIL .....</b>	<b>30</b>
<b>5. ARRÊT DE L'APPAREIL.....</b>	<b>31</b>
<b>6. RÉGLAGES DU MENU .....</b>	<b>31</b>
6.1 Accéder au menu.....	31
6.2 Quitter le menu.....	31
6.3 Rinçage.....	31
6.4 Détartrage.....	31
6.5 Filtre à eau.....	31
6.6 Réglages boissons.....	31
6.7 Arrêt automatique (veille).....	31
6.8 Économie d'énergie.....	31
6.9 Température café.....	32
6.10 Dureté de l'eau.....	32
6.11 Programmer langue.....	32
6.12 Signal sonore.....	32
6.13 Valeurs d'usine.....	32
6.14 Statistiques.....	32
6.15 Personnaliser profil.....	32
6.16 Vidange du circuit.....	32
<b>7. PRÉPARATION DU CAFÉ .....</b>	<b>33</b>
7.1 Variation temporaire de l'arôme du café.....	33
7.2 Sélection de la quantité de café.....	33
7.3 Préparation du café avec du café en grains.....	33
7.4 Préparation du café en utilisant le café prémoulu.....	34
7.5 Réglage du moulin à café.....	34
7.6 Conseils pour un café plus chaud.....	34
<b>8. CARAFE À CAFÉ .....</b>	<b>35</b>
<b>9. PRÉPARATION DE BOISSONS À BASE DE LAIT..</b>	<b>35</b>
9.1 Remplir et accrocher la carafe à lait.....	35
9.2 Régler la quantité de mousse.....	36
9.3 Préparation automatique de boissons à base de lait.....	36
9.4 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation.....	36
<b>10. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE .....</b>	<b>36</b>
<b>11. PROGRAMMATION ET SÉLECTION .....</b>	<b>37</b>
<b>12. MÉMORISER SON PROPRE PROFIL UTILISATEUR .....</b>	<b>37</b>
<b>13. NETTOYAGE .....</b>	<b>37</b>
13.1 Nettoyage de la machine.....	37
13.2 Nettoyage du circuit interne de la machine.....	37
13.3 Nettoyage du tiroir à marc de café.....	38
13.4 Nettoyage de l'égouttoir et de la grille égouttoir.....	38
13.5 Nettoyage de l'intérieur de la machine.....	38
13.6 Nettoyage du réservoir à eau.....	38
13.7 Nettoyage des becs verseurs de café.....	38
13.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu.....	38
13.9 Nettoyage de l'infuseur.....	38
13.10 Nettoyage de la carafe à lait (D).....	39
13.11 Nettoyage du gicleur eau chaude.....	39
13.12 Nettoyage de la buse à eau chaude.....	40
<b>14. DÉTARTRAGE .....</b>	<b>40</b>
<b>15. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU</b>	<b>41</b>
15.1 Mesure de la dureté de l'eau.....	41
15.2 Réglage de la dureté de l'eau.....	41
<b>16. FILTRE ADOUCISSEUR.....</b>	<b>42</b>
16.1 Installation du filtre.....	42
16.2 Remplacement du filtre.....	42
16.3 Enlever le filtre.....	42
<b>17. DONNÉES TECHNIQUES.....</b>	<b>43</b>
17.1 Conseils pour l'Économie d'Énergie.....	43
<b>18. MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN .....</b>	<b>43</b>
<b>19. RÉOLUTION DES PROBLÈMES.....</b>	<b>47</b>

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

## 1. INTRODUCTION

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

Nous vous souhaitons de bien profiter de votre nouvel appareil. Prenez quelques minutes pour lire ce mode d'emploi. Vous évitez 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 « 18. Messages affichés à l'écran » 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 feuillet, appelez le numéro indiqué sur la garantie. Pour les éventuelles réparations, s'adresser exclusivement à l'Assistance Technique De'Longhi. Les adresses sont indiquées dans le certificat de garantie qui accompagne la machine.

## 2. DESCRIPTION

### 2.1 Description de l'appareil

(page 3 - A)







- A1. Réservoir à grains
- A2. Couvercle du réservoir à grains
- A3. Couvercle de l'entonnoir et du logement cuillère-doseuse
- A4. Entonnoir pour l'introduction du café prémoulu (Amovible)
- A5. Logement cuillère-doseuse
- A6. Range-tasses (chauffe-tasses, lorsque le mode économie d'énergie est désactivé)
- A7. Touche MARCHE/VEILLE
- A8. Bouton de réglage du degré de mouture
- A9. Interrupteur général (au dos de la machine)
- A10. Cordon d'alimentation
- A11. Couvercle réservoir à eau
- A12. Réservoir d'eau
- A13. Logement filtre adoucisseur
- A14. Volet de service (permet d'accéder au tiroir à marc et à l'infuseur)
- A15. Gicleur eau chaude
- A16. Infuseur (accessible avec volet ouvert)
- A17. Buse à café (réglable en hauteur)
- A18. Convoyeur café (à l'intérieur du volet)

- A19. Plateau d'appui pour tasses
- A20. Flotteur niveau d'eau dans l'égouttoir
- A21. Grille égouttoir
- A22. Égouttoir
- A23. Tiroir à marc

### 2.2 Description de la page d'accueil (page-écran principale) (page 2 - B)

- B1. Alarme détartrage requis
- B2. Alarme nettoyage carafe à lait requis
- B3. Alarme remplacement filtre requis
- B4. Symbole économie d'énergie actif
- B5. Arôme sélectionné
- B6. Boissons à sélection directe
- B7. Flèche de défilement
- B8. Longueur sélectionnée

### 2.3 Description du panneau de commande (écran tactile) (page 2 - C)

- C1.  : sélection longueur boisson
- C2.  : sélection profil
- C3.  : on la presse pour quitter la fonction sélectionnée et revenir au menu principal
- C4.  : sélection arôme boisson
- C5.  : menu personnalisation boissons. Voir chapitre « 11. Personnaliser les boissons ».
- C6.  : menu réglages de l'appareil

#### Nota Bene :

Pour activer les icônes, il suffit d'une touche légère.

### 2.4 Description des accessoires

(page 2 - D)

- D1. Bande réactive « Total Hardness Test »
- D2. Cuillère-doseuse pour café prémoulu
- D3. Détartrant
- D4. Filtre adoucisseur (si prévu)
- D5. Pinceau de nettoyage
- D6. Carafe

### 2.5 Description de la carafe à lait

(page 2 - E)

- E1. Couvercle avec mousseur à lait
- E2. Bouton de réglage de la mousse et fonction CLEAN
- E3. Tube de distribution du lait mousseux
- E4. Boutons de décrochage du couvercle
- E5. Tube de prise du lait
- E6. carafe à lait
- E7. Connecteur tube de prise du lait (sous le couvercle)

## 2.6 Description de la buse à eau chaude



(page 2 - F)

- F1. Bouton de décrochage
- F2. Buse
- F3. Gicleur eau chaude
- F4. Capuchon amovible


## 3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

### Nota Bene :


- À la première utilisation, rincer à l'eau chaude tous les accessoires amovibles qui sont destinés à entrer en contact avec du lait ou de l'eau.
- À la première utilisation le circuit d'eau est vide, c'est pourquoi la machine pourrait être très bruyante : le bruit s'atténuera au fur et à mesure que le circuit se remplira.
- 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.




1. Brancher l'appareil sur secteur (fig. 1) et s'assurer que l'interrupteur général (A9), situé au dos de l'appareil est positionné sur I (fig. 2) ;
2. « SELECT LANGUAGE » (programmer langue) : Appuyer sur les flèches de défilement  ou  (B7) jusqu'à ce que l'écran affiche la langue souhaitée : puis appuyer sur le drapeau correspondant à la langue.

Continuer en suivant les instructions affichées sur l'écran de l'appareil :


3. Extraire le réservoir à eau (A12) (fig. 3), remplir d'eau fraîche (fig. 4) jusqu'à la ligne MAX (imprimée sur le réservoir) ; puis insérer le réservoir (fig. 5) ;
4. Contrôler que la buse à eau chaude (F) soit insérée sur le gicleur (A15) (fig. 6) et positionner en dessous un récipient (fig. 7) d'une capacité minimale de 600 ml ;
5. Appuyer sur  pour confirmer : l'appareil débite de l'eau par la buse (fig. 8) puis s'éteint automatiquement.

Procéder donc au rinçage du circuit lait comme suit :

6. Rallumer la machine en appuyant sur la touche  (A7) (fig. 9) : l'appareil effectue automatiquement un cycle de préchauffage et de rinçage qui ne peut pas être interrompu ;
7. Remplir d'eau la carafe à lait (E6) jusqu'au niveau MAX ;
8. Remettre le couvercle (E1) de la carafe à lait en place ;
9. Si présente, extraire la buse à eau chaude en appuyant sur le bouton de décrochage (F1) (fig. 18) ;
10. Accrocher la carafe à lait au gicleur (fig. 19) en la poussant à fond : la machine émet un signal sonore (si la fonction est active) ;

11. Tourner le bouton de réglage de la mousse (E1) sur la position  (pas de mousse) ;
12. Placer un récipient d'une capacité minimale de 600ml sous le tube de distribution du lait (E3) ;
13. Procéder aux préparations de trois « Lait chaud » consécutives :
  - Appuyer sur les flèches de sélection  ou  (B7) jusqu'à visualiser la boisson « Lait chaud » et la sélectionner directement sur l'écran ;

### Nota Bene :

Au terme de chaque préparation, appuyer sur  (C3) pour annuler la demande de clean de la carafe à lait.

14. Extraire la carafe à lait.  
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 espressos avant d'obtenir un résultat satisfaisant.
- Pour obtenir des performances optimales de la machine, nous conseillons d'installer le filtre adoucisseur (D4) en suivant les indications du chapitre « 16. Filtre adoucisseur ». Si le modèle n'est pas fourni avec le filtre, il est possible de le demander aux centres d'assistance agréés De'Longhi.

## 4. ALLUMAGE DE L'APPAREIL


### Nota Bene :

Avant d'allumer la machine, vérifier que l'interrupteur général (A9), situé au dos de cette dernière, soit enfoncé (fig. 2).

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

### Risque de brûlures !


Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des bacs verseurs de café (A17) ; elle sera récupérée dans la coupelle (A22) située au-dessous. Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche  (A7) (fig. 9).
- Une fois la chauffe terminée, l'appareil effectue automatiquement un rinçage ; de cette manière, outre chauffer la chaudière, l'appareil fait couler l'eau chaude dans les tuyaux internes afin qu'ils soient eux aussi chauffés.

L'appareil est prêt à l'emploi lorsque la page-écran principale s'affiche.


## 5. ARRÊT DE L'APPAREIL

Lors de chaque arrêt, la machine effectue un rinçage automatique, au cas où un café aurait été préparé.

1. Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (A7) (fig. 9).
2. 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 :




1. Éteindre auparavant l'appareil en appuyant sur la touche  (A7) (fig. 9) ;
2. Appuyer sur l'interrupteur général (A9) situé au dos de l'appareil (fig. 2) en le positionnant sur 0.

### Attention !

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

## 6. RÉGLAGES DU MENU

### 6.1 Accéder au menu


1. Appuyer sur la touche «  » (C6) pour entrer dans le menu ;
2. Parcourir les options du menu en appuyant sur les flèches de défilement  ou  (B7) jusqu'à afficher l'option souhaitée ;
3. Appuyer sur l'option du menu que l'on souhaite sélectionner.

### 6.2 Quitter le menu

Après avoir effectué les réglage souhaités, appuyer sur  (C3) jusqu'à revenir à la page d'accueil.

### 6.3 Rinçage

Cette fonction permet de faire sortir de l'eau chaude par le bec verseur de café (A17) et par la buse à eau chaude (F), si insérée, de sorte à nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine.

1. Placer un récipient d'une capacité minimale de 100ml sous le bec verseur de café et la buse à eau chaude (fig. 8).
2. Une fois l'option « RINÇAGE » sélectionnée, après quelques secondes, de l'eau chaude qui nettoie et chauffe le circuit interne de la machine (fig. 7) s'écoule d'abord du bec verseur de café puis de la buse à eau chaude (si insérée).
3. Pour interrompre le rinçage appuyer sur  ou attendre l'interruption automatique.

### 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 (A23).

### 6.4 Détartrage









Pour les instructions concernant le détartrage, consulter le chapitre « 14. Détartrage ».


### 6.5 Filtre à eau

Pour les instructions concernant l'installation du filtre (B4) consulter le chapitre « 16. Filtre adoucisseur ».

### 6.6 Réglages boissons

Dans cette section il est possible de consulter les réglages personnalisés et éventuellement de ramener aux valeurs d'usine chaque boisson pour chaque profil.

1. Une fois entrés dans le menu réglages, appuyer sur « RÉGLAGES BOISSON » : l'écran affiche le panneau des réglages de la première boisson ;
2. Les valeurs sont affichées sur des barres verticales : la valeur d'usine est indiquée par le symbole  alors que la valeur actuellement réglée est mise en évidence par le remplissage de la barre verticale ;
3. Pour revenir au menu réglages, appuyer sur  (C3). Pour parcourir et afficher les boissons, appuyer sur les flèches de défilement  ou  (B7) ;
4. Pour ramener la boisson affichée à l'écran aux valeurs d'usine, appuyer sur  ;
5. Pour confirmer la réinitialisation, appuyer sur  (pour annuler,  ) ;
6. Appuyer sur .

La boisson est reprogrammée aux valeurs d'usine. Continuer avec les autres boissons, ou revenir à la page d'accueil en appuyant 2 fois sur .




### Nota Bene !

Pour modifier les boissons d'un autre profil, revenir à la page d'accueil, sélectionner le profil souhaité et répéter la procédure.

### 6.7 Arrêt automatique (veille)

Il est possible de configurer l'arrêt automatique pour faire en sorte que la machine s'éteigne au bout de 15 ou 30 minutes ou bien au bout de 1, 2 ou 3 heures.

Pour programmer l'arrêt automatique, procéder comme suit :

1. Appuyer sur « ARRÊT AUTO » ;
2. Sélectionner l'intervalle de temps souhaité en appuyant sur les flèches de sélection  (augmentation) ou  (diminution) de la valeur ;
3. Pour confirmer, appuyer sur .

L'arrêt automatique est ainsi reprogrammé.

### 6.8 Économie d'énergie

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver le mode d'économie d'énergie. Lorsque la fonction est active, elle garantit une

consommation d'énergie moindre, conformément aux normes européennes en vigueur.

Pour désactiver ou réactiver le mode « économie d'énergie », procéder comme suit :

1. Appuyer sur « ÉCONOMIE D'ÉNERGIE » pour désactiver (  ) ou activer (  ) la fonction ;

Le symbole correspondant (B4) s'affiche sur la barre supérieure de la page d'accueil, pour indiquer que la fonction a été activée.

**Nota Bene :**

Lorsque l'économie d'énergie est active, la distribution pourrait demander quelques secondes d'attente.

### 6.9 Température café

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

1. Appuyer sur « TEMPÉRATURE CAFÉ » : l'écran affiche les valeurs sélectionnables (la valeur courante est soulignée) ;
2. Appuyer sur la valeur que l'on souhaite régler (BASSE, MOYENNE, HAUTE).

**Nota Bene :**


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

### 6.10 Dureté de l'eau

Pour les instructions concernant le réglage de la dureté de l'eau, consulter le chapitre « 15. Programmation de la dureté de l'eau ».



### 6.11 Programmer langue

Pour modifier la langue de l'écran, procéder comme suit :

1. Appuyer sur « PROGRAMMER LANGUE » ;
2. Appuyer sur le drapeau relatif à la langue que l'on souhaite sélectionner (appuyer sur les flèches de défilement  ou  pour afficher toutes les langues disponibles).

### 6.12 Signal sonore




Cette fonction permet d'activer ou de désactiver le signal sonore que la machine émet à chaque pression des icônes et à chaque insertion et retrait d'un accessoire. Pour désactiver ou activer à nouveau le signal sonore, procéder comme suit :

1. Appuyer sur « SIGNAL SONORE » pour désactiver (  ) ou activer (  ) la fonction ;

### 6.13 Valeurs d'usine



Grâce à cette fonction on restaure tous les paramétrages du menu et toutes les programmations des quantités pour tous les profils, en revenant aux valeurs d'usine (sauf la langue, qui reste celle déjà programmée).

Pour rétablir les valeurs d'usine, procéder de la façon suivante :

1. Appuyer sur « VALEURS D'USINE » puis appuyer sur (  ) pour revenir aux valeurs d'usine (ou appuyer sur  pour annuler l'opération) ;
2. Appuyer sur (  ) pour confirmer.

### 6.14 Statistiques

Cette fonction permet de visualiser les données statistiques de la machine. Pour les visualiser, procéder comme suit :

1. Appuyer sur « STATISTIQUES » et vérifier toutes les données statistiques en parcourant les options à l'aide des flèches de défilement (  ou  ) (B7).










### 6.15 Personnaliser profil

Pour personnaliser l'icône du profil actuel, procéder comme suit :









1. Appuyer sur « PERSONNALISER PROFIL » ;
2. Appuyer sur l'icône souhaitée : la bande supérieure s'affiche sur la page d'accueil avec la couleur de l'icône .

### 6.16 Vidange du circuit

Pour sélectionner l'opération, procéder comme suit :

1. Appuyer sur (  ) (C6) pour accéder au menu ;
2. Appuyer sur les flèches de défilement (  ou  ) (B7) jusqu'à afficher « Entretien » ;
3. Appuyer sur (  ) ;
4. Appuyer sur les flèches de défilement (  ou  ) jusqu'à afficher l'option souhaitée ;
5. Appuyer sur (  ) pour sélectionner ;
6. Presser (  ) pour confirmer ou (  ) pour revenir à l'affichage précédent ;

Suivre la procédure guidée :

7. Extraire et vider le tiroir à marc de café (A23). Appuyer sur (  ) ;
8. Vider l'égouttoir (A22) et le réinsérer avec le tiroir à marc et la grille (A21). Appuyer sur (  ) ;
9. Mettre un récipient sous la buse à café (A17) et sous la buse à eau chaude (F). Appuyer sur (  ) ;
10. L'appareil effectue un rinçage par la buse à café ;
11. Extraire le réservoir (A12), le vider complètement, puis appuyer sur (  ) ;
12. (Si le filtre est installé) Retirer le filtre (D4) du réservoir, puis appuyer sur (  ) ;
13. Réinsérer le réservoir, puis appuyer sur (  ) ;
14. Attendre que la machine se vide (Attention : de l'eau chaude s'écoule des buses !). Au fur et à mesure que le circuit se vide, l'appareil pourrait faire davantage de bruit : il s'agit du fonctionnement normal de la machine.
15. Extraire, vider et repositionner l'égouttoir, puis appuyer sur (  ) ;
16. Une fois la séquence complétée, appuyer sur (  ). L'appareil s'éteint.








**Nota Bene :**

À l'allumage suivant la machine demande le remplissage du circuit : suivre les indications du point 3 au point 5 du paragraphe « 3. Première mise en marche de l'appareil ».



## 7. PRÉPARATION DU CAFÉ

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

Pour personnaliser temporairement l'arôme du café des recettes automatiques, appuyer sur  (C4) :






my 	Personnel (si programmé) / Standard
	X-LÉGER
	LÉGER
	MOYEN
	FORT
	X-FORT
	(voir « 7.4 Préparation du café en utilisant le café prémoulu »)

**Nota Bene :**

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

### 7.2 Sélection de la quantité de café

Appuyer sur la touche   (E6) :

my 	Personnel (si programmée) / Standard
	QUANTITÉ SMALL
	QUANTITÉ MEDIUM
	QUANTITÉ LARGE
	QUANTITÉ X-LARGE

Après la distribution, le réglage de la quantité revient à la valeur my 



## 7.3 Préparation du café avec du café en grains

**Attention !**

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


1. Introduire le café en grains dans le réservoir prévu à cet effet (A3) (fig. 12) ;
2. Placer une tasse sous la buse à café (A9) (fig. 13) ;
3. Baisser la buse de sorte à l'approcher le plus possible de la tasse (fig. 14) : la crème sera ainsi meilleure ;
4. Sélectionner le café souhaité :
  - ESPRESSO
  - LONG
  - CAFÉ
  - DOPPIO+
  - 2X ESPRESSO
5. La préparation commence et l'écran affiche l'image de la boisson sélectionnée et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.

**Nota Bene :**




- Il est possible de préparer simultanément 2 tasses d'ESPRESSO en appuyant sur  durant la préparation de 1 Espresso (l'image reste affichée pendant quelques secondes au début de la préparation).
- Durant la préparation du café, la distribution peut être arrêtée à tout moment en appuyant sur .

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

**Nota Bene !**

- Pendant l'utilisation, l'écran affichera certains messages (REMPLIR LE RÉSERVOIR, VIDER LE TIROIR À MARC, etc.) dont la signification est indiquée dans le chapitre « 18. Messages affichés à l'écran ».
- Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe « 7.6 Conseils pour un café plus chaud ».
- Si le café sort au goutte à goutte ou s'il est trop liquide, pas assez crémeux ou trop froid, consulter les conseils indiqués dans le paragraphe « 7.5 Réglage du moulin à café » et dans le chapitre « 19. Résolution des problèmes ».
- La préparation de chaque café est personnalisable (voir chapitres « 6.6 Réglages boissons  » et « 11. Programmation et sélection »).

**Nota Bene :**

- Durant la préparation du café, la distribution peut être arrêtée à tout moment en appuyant sur « STOP » ou  (C3).
- Une fois la distribution terminée, si l'on souhaite augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit d'appuyer (dans les 3 secondes) sur . Une fois la quantité souhaitée atteinte, interrompre en appuyant sur .

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





**Nota Bene :**

- Pendant l'utilisation, l'écran affichera certains messages (Remplir le réservoir, Vider le tiroir à marc, etc.) dont la signification est indiquée dans le chapitre « 19. Résolution des problèmes ».
- Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe « 7.6 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 « 19. Résolution des problèmes ».
- Pour personnaliser les boissons selon ses propres goûts, se référer au chapitre « 11. Programmation et sélection ».



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

**Attention !**


- Ne jamais introduire le café prémoulu avec la machine éteinte, pour éviter qu'il ne se répande à l'intérieur de la machine et qu'il ne la salisse. Dans ce cas, la machine pourrait s'abîmer.
- Ne jamais introduire plus d'une cuillère-doseuse rase (D2), l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir (A4) pourrait se boucher.
- L'utilisation du café prémoulu, ne permet pas de préparer plus d'une tasse de café à la fois.

1. Appuyer plusieurs fois sur la touche  (C4) jusqu'à ce que l'écran affiche «  » ;
2. Sélectionner le café souhaité :
  - ESPRESSO
  - LONG
  - CAFÉ
3. Ouvrir le couvercle de l'entonnoir du café prémoulu (A3) et s'assurer qu'il ne soit pas bouché, puis introduire une cuillère-doseuse rase de café prémoulu ;
4. Placer une tasse sous les becs verseurs de café (A17) (fig. 12) ;
5. Appuyer sur  (ou appuyer sur  pour annuler l'opération) ;
6. La préparation commence et l'écran affiche la boisson et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.

**Nota Bene :**

Une fois la distribution terminée, si l'on souhaite augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit d'appuyer (dans les 3 secondes) sur . Une fois la quantité souhaitée atteinte, interrompre en appuyant sur .

**Attention !** *Durant la préparation du café LONG :*

Au milieu de la préparation, la machine requiert l'introduction d'une autre cuillère-doseuse rase de café prémoulu : procéder et appuyer sur .

**Nota Bene :**

- Si le mode « Économie d'énergie » est activé, la distribution du premier café pourrait demander quelques secondes d'attente.
- Pendant l'utilisation, l'écran affichera certains messages (Remplir le réservoir, Vider le tiroir à marc, etc.) dont la signification est indiquée dans le chapitre « 19. Résolution des problèmes ».
- Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe « 7.6 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 « 19. Résolution des problèmes ».

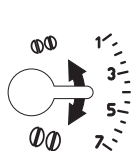
### 7.5 Réglage du moulin à café

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 (A8) (fig. 13).

**Nota Bene :**

Le bouton de réglage doit être tourné uniquement pendant que le moulin est en marche durant la phase initiale de préparation des boissons à base de café.




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.

### 7.6 Conseils pour un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud il est conseillé de :

- effectuer un rinçage en sélectionnant la fonction « Rinçage » dans le menu réglages (paragraphe « 6.3 Rinçage  ») ;



- chauffer les tasses avec de l'eau chaude en utilisant la fonction eau chaude (voir chapitre « 10. Distribution d'eau chaude »);
- augmenter la température du café dans le menu « Réglages » (voir paragraphe « 6.9 Température café »). Le changement de température est plus efficace dans les boissons allongées.

## 8. CARAFE À CAFÉ

Cette boisson, à base de café espresso, est une recette légère et équilibrée, avec une mince couche de crème, idéale à partager en compagnie.

1. Appuyer sur les flèches de défilement (←) ou (→) (B7) jusqu'à afficher « CARAFE À CAFÉ »;
2. Appuyer sur « CARAFE À CAFÉ »;
3. Sélectionner l'intensité souhaitée pour une tasse et le nombre de préparations souhaitées : puis appuyer sur (OK) pour confirmer ;

Intensité pour une tasse	Quantité dans la tasse*	Nombre de préparations
Extra-légère	Tasse x-large (≈ 250 ml)	de 1 à 3
Légère	Grande tasse (≈ 190 ml)	de 1 à 4
Moyenne	Tasse moyenne (≈ 150 ml)	de 1 à 5
Forte	Petite tasse (≈ 125 ml)	de 1 à 6

\* Les quantités indiquées sont approximatives et peuvent varier selon le type de café.

4. Remplir le réservoir à eau (A12) et le réservoir à grains (A1) (fig. 15) : après s'être assurés que les quantités d'eau et de café sont suffisantes pour la préparation, appuyer sur (OK) ;
5. Mettre la carafe (D6) sous la buse à café (A17) (fig. 16) ;
6. Après quelques secondes, l'appareil commence automatiquement la préparation. L'écran affiche la boisson sélectionnée ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.

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

### Nota Bene :

- (C3): appuyer sur si l'on souhaite interrompre complètement la préparation et rendre la machine à nouveau prête à l'emploi ;

## CONSIGNE DE SÉCURITÉ :

Après avoir préparé la carafe de café, laisser refroidir la machine pendant 5 minutes avant de préparer une autre boisson. Risque de surchauffe !

## 9. PRÉPARATION DE BOISSONS À BASE DE LAIT

### Nota Bene :

Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou avec de grosses bulles, toujours nettoyer le couvercle de la carafe à lait (E1) et le gicleur eau chaude (A15) comme décrit aux paragraphes « 9.4 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation », « 13.10 Nettoyage de la carafe à lait (D) » et « 13.11 Nettoyage du gicleur eau chaude ».

### 9.1 Remplir et accrocher la carafe à lait

1. Appuyer sur les boutons de décrochage (E4) et soulever le couvercle de la carafe à lait (E1) (fig. 17) ;
2. Remplir la carafe à lait (E6) avec une quantité de lait suffisante, mais sans dépasser le niveau MAX imprimé sur la carafe (fig. 18) ;
3. S'assurer que le tube de prise du lait (E5) soit bien inséré dans le logement prévu à cet effet sur le fond du couvercle de la carafe à lait (fig. 19), en l'enfilant à fond ;
4. Remettre le couvercle de la carafe à lait en place ;
5. Si présente, extraire la buse à eau chaude (F) en appuyant sur le bouton de décrochage (F1) (fig. 10) ;
6. Accrocher la carafe à lait au gicleur (A15) (fig. 11) en la poussant à fond : la machine émet un signal sonore (si la fonction est active) ;
7. Placer une tasse suffisamment grand sous les becs verseurs de café (A17) et sous le tube de distribution du lait mousseux (E3) ;
8. Suivre les indications reportées ci-après pour chaque fonction spécifique.




### Nota Bene :

- Pour obtenir une mousse plus dense et homogène, utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé et à la température du réfrigérateur (environ 5° C).
- La qualité de la mousse peut varier en fonction de :
  - type de lait ou boisson végétale ;
  - marque utilisée ;
  - ingrédients et valeurs nutritives.
- Si le mode « Économie d'énergie » est activé, la distribution des boissons pourrait demander quelques secondes d'attente.



## 9.2 Régler la quantité de mousse



En tournant le bouton de réglage de la mousse (E2), il est possible de sélectionner la quantité de mousse de lait qui s'écoulera pendant la préparation des boissons lactées.

Position du bouton	Description	Conseillé pour...
	Pas de mousse	LAIT CHAUD (non mousseux) /CAFFELATTE
	Peu de mousse	LATTE MACCHIATO/ FLAT WHITE
	Max. mousse	CAPPUCCINO/ CAPPUCCINO+ / CAPPUCCINO MIX / LAIT CHAUD (mousseux)

## 9.3 Préparation automatique de boissons à base de lait

- Remplir et accrocher la carafe à lait (E) comme illustré précédemment ;
  - Sélectionner la boisson souhaitée :
    - CAPPUCCINO
    - LATTE MACCHIATO
    - LAIT CHAUD
    - CAPPUCCINO+
    - CAPPUCCINO MIX
    - CAFFELATTE
    - FLAT WHITE
  - Sur l'écran la machine conseille de tourner le bouton de réglage mousse (E2) en fonction de la mousse que la recette originale prévoit : tourner donc le bouton situé sur le couvercle de la carafe à lait.
  - Après quelques secondes, l'appareil commence automatiquement la préparation et l'écran affiche l'image de la boisson sélectionnée et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.
- Une fois la préparation terminée, l'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.

### Nota Bene : indications générales pour toutes les préparations à base de lait

-  (C3) : presser si l'on souhaite interrompre complètement la préparation et revenir à l'affichage principal.
-  : presser pour interrompre la distribution du lait ou du café et passer à la distribution suivante (si prévue) pour compléter la boisson.
- Dès la fin de la distribution si l'on souhaite augmenter la quantité de café dans la tasse appuyer sur « EXTRA ».
- Ne pas laisser la carafe à lait trop longtemps hors du réfrigérateur : plus la température du lait monte (5°C idéale), plus la qualité de la mousse baisse.



- Les boissons peuvent être personnalisées (voir chapitre « 11. Programmation et sélection »).

## 9.4 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation


Après chaque utilisation des fonctions lait il faut procéder au nettoyage du couvercle mousseur à lait :

- Laisser la carafe à lait (E) dans la machine (il n'est pas nécessaire de la vider) ;
- Placer une tasse ou un autre récipient sous le tube de distribution du lait mousseux ;
- Positionner le bouton de réglage mousse (E2) sur « CLEAN » (fig. 20) : l'écran affiche une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue et le message « Nettoyage en cours ». Le nettoyage s'interrompt automatiquement ;
- Remettre le bouton de réglage sur l'une des sélections de la mousse ;
- Enlever la carafe à lait et toujours nettoyer le gicleur vapeur (A15) avec une éponge (fig. 21).

### Nota Bene :

- Si l'on doit préparer plusieurs tasses de boissons à base de lait, nettoyer la carafe à lait après la dernière boisson. Pour passer aux préparations suivantes, lorsqu'on visualise le message pour la fonction CLEAN, appuyer sur .
- Si le nettoyage n'est pas effectué, l'écran affiche le symbole  pour rappeler qu'il faut procéder au nettoyage de la carafe à lait.
- Le lait resté dans la carafe à lait peut être conservé au réfrigérateur.
- Dans certains cas, pour effectuer le nettoyage, il faut attendre la chauffe de la machine.

## 10. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE









- Contrôler que la buse à eau chaude (F) soit accrochée correctement au gicleur eau chaude (A15) ;
- Placer un récipient sous la buse (le plus près possible afin d'éviter les éclaboussures) ;
- Appuyer sur « EAU CHAUDE » ; l'écran affiche l'image correspondante ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue ;
- La machine fait couler de l'eau chaude puis interrompt automatiquement la distribution. Pour interrompre manuellement la distribution d'eau chaude appuyer sur .


### Nota Bene !

- Si le mode « Économie d'énergie » est activé, la préparation d'eau chaude pourrait demander quelques secondes d'attente.
- La préparation d'eau chaude est personnalisable (voir chapitre « 11. Programmation et sélection »).

## 11. PROGRAMMATION ET SÉLECTION

L'arôme (pour les boissons pour lesquelles il est prévu) et la longueur des boissons peuvent être personnalisés.

- Appuyer sur  (C5) ;
- Appuyer sur les flèches de défilement  ou  jusqu'à afficher la boisson souhaitée : les accessoires relatifs doivent être insérés ;
- (Seulement boissons à base de café) « CHOISIR L'ARÔME DU CAFÉ » : Sélectionner l'arôme souhaité en appuyant sur « - » ou « + » et appuyer sur  ;
- « QUANTITÉ DE CAFÉ » « STOP POUR ENREGISTRER » : La préparation commence et l'appareil propose la page-écran de personnalisation de la longueur illustrée par une barre verticale. L'étoile à côté de la barre représente la longueur actuellement programmée ;
- Lorsque la longueur atteint la quantité minimale programmable, l'écran affiche  ;
- Appuyer sur  lorsque l'on atteint la quantité souhaitée dans la tasse ;
- « ENREGISTRER » « NOUVEAUX RÉGLAGES ? » : Appuyer sur  pour enregistrer (ou  pour annuler).

L'appareil confirme si les réglages ont été enregistrés ou non (suivant la sélection précédente) : appuyer sur .

L'appareil revient à la page d'accueil.

### Nota Bene :


- L'écran affiche « STOP » lorsque la longueur atteint la quantité minimale programmable.
- « STOP » : appuyer sur la touche correspondante pour interrompre la préparation du lait ou du café et passer à la préparation suivante (si prévue) pour compléter la boisson.
- Une fois la distribution terminée, si l'on souhaite augmenter la quantité de café dans la tasse, appuyer sur la touche correspondant à « EXTRA ».
- Il est possible de quitter la programmation en appuyant sur « ESC » : les réglages ne seront pas enregistrés.

Tableau quantités boissons		
Boisson	Quantité standard	Quantité programmable
ESPRESSO	40 ml	20-180 ml
LONG	160 ml	115-250 ml
CAFÉ	180 ml	100-240 ml
DOPPIO+	120 ml	80-180 ml
EAU CHAUDE	250 ml	20-420 ml


## 12. MÉMORISER SON PROPRE PROFIL UTILISATEUR

Avec cet appareil il est possible de mémoriser 3 profils différents, chacun desquels est associé à une icône différente.

Chaque profil garde en mémoire les personnalisations d'ARÔME et LONGUEUR des boissons « MY » (voir chapitre « 11. Programmation et sélection ») et l'ordre dans lequel toutes les boissons s'affichent est établi en fonction de la fréquence de sélection.

Pour sélectionner un profil, appuyer sur  : sélectionner donc le profil souhaité.

### Nota Bene !

- Profil «  INVITÉ » : en sélectionnant ce profil, il est possible de distribuer les boissons avec les réglages d'usine.
- Pour personnaliser l'icône du profil, consulter le paragraphe « 6.15 Personnaliser profil ».

## 13. NETTOYAGE

### 13.1 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 (A23) ;
- l'égouttoir (A22) et la grille égouttoir (A21) ;
- le réservoir à eau (A12) ;
- les becs verseurs de café (A17) ;
- l'entonnoir pour l'introduction de café prémoulu (A4) ;
- l'infuseur (A16), accessible après avoir ouvert le volet de service (A14) ;
- la carafe à lait (E) ;
- le gicleur eau chaude (A15) ;
- la buse à eau chaude

### Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyeurs abrasifs ou de l'alcool. Avec les super-automatiques DeLonghi, il n'est pas nécessaire d'utiliser d'adjuvants chimiques pour le nettoyage de la machine.
- Aucun composant de l'appareil ne peut être lavé au lave-vaisselle, à l'exception de la grille égouttoir (A21) et de la carafe à lait (E).
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour retirer les incrustations ou les dépôts de café car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.

### 13.2 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 (voir paragraphe « 6.3 Rinçage  ») ;

- sortir de l'eau chaude, pendant quelques secondes (chapitre « 10. Distribution d'eau chaude »).

**Nota Bene :**

Il est tout à fait normal, après avoir effectué ce nettoyage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A23).

**13.3 Nettoyage du tiroir à marc de café**

L'écran signale que le tiroir à marc de café (A23) est plein. 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 sur la pos. 0). Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :

- Ouvrir le volet de service (A14) sur la partie antérieure (fig. 22), extraire donc l'égouttoir (A22)(fig. 23), le vider et le nettoyer.
- Vider et nettoyer soigneusement le tiroir à marc en prenant soin de retirer tous les résidus qui peuvent se déposer au fond : le pinceau fourni est doté d'une brosse adaptée à cette opération.

**Attention !**

Lors de l'extraction de l'égouttoir, il est **obligatoire** de toujours vider le tiroir à marc de café même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le tiroir à marc de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.

**13.4 Nettoyage de l'égouttoir et de la grille égouttoir**

L'égouttoir (A22) est doté d'un flotteur (A20) (rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 24). Avant que ce flotteur ne commence à dépasser du plateau d'appui pour tasses (A19), il faut vider l'égouttoir et le nettoyer, autrement l'eau peut déborder et endommager la machine, le plateau d'appui ou la zone environnante.

Pour retirer l'égouttoir :

1. Ouvrir le volet de service (A14) (fig. 22) ;
2. Extraire l'égouttoir et le tiroir à marc de café (A23) (fig. 23) ;
3. Retirer le plateau d'appui pour tasses, la grille égouttoir (A21), ensuite vider l'égouttoir et le tiroir à marc et laver tous les composants : la grille égouttoir est lavable au lave-vaisselle ;
4. Remettre en place l'égouttoir ainsi que la grille et le tiroir à marc de café.
5. Fermer le volet de service.

**13.5 Nettoyage de l'intérieur 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-(A22) enlevé) n'est pas sale. Si nécessaire, enlever les dépôts de café à l'aide du pinceau (D5) fourni et d'une éponge ;
2. Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 25).

**13.6 Nettoyage du réservoir à eau**

1. Nettoyer régulièrement (environ une fois par mois) et à chaque changement de filtre adoucisseur (D4) (si prévu) le réservoir d'eau (A12) avec un chiffon humide et un peu de savon délicat ;
2. Retirer le filtre (D4) (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 pour réactiver le filtre.

**13.7 Nettoyage des becs verseurs de café**

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

**13.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu**

Nettoyer périodiquement (environ une fois par mois) l'entonnoir pour l'introduction du café moulu (A4). Procéder de la manière suivante :

1. Ouvrir le couvercle (A3) ;
2. Extraire l'entonnoir (fig. 27) et le nettoyer à l'aide du pinceau fourni (D5) ;
3. Si nécessaire nettoyer l'entonnoir à l'eau chaude et au liquide vaisselle ou au lave-vaisselle ;
4. Réintroduire l'entonnoir dans son logement ;
5. Refermer le couvercle.

**13.9 Nettoyage de l'infuseur**

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

**Attention !**

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

1. S'assurer que la machine ait effectué correctement l'arrêt (voir « 5. Arrêt de l'appareil ») ;
2. Ouvrir le volet de service (A14) (fig. 22) ;

Downloaded from www.vandenborre.be

3. Extraire l'égouttoir (A22) et le tiroir à marc (A23) (fig. 23) ;
4. Pousser vers l'intérieur les deux boutons de décrochage de couleur rouge tout en tirant l'infuseur vers l'extérieur pour l'extraire (fig. 28) ;

**Attention !**

RINCER UNIQUEMENT À L'EAU  
PAS DE NETTOYANTS - PAS DE LAVE-VAISSELLE

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. Après le nettoyage, remettre l'infuseur en place en l'enfiant dans le support et sur l'axe en bas (fig. 29), puis appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'au « clic » d'accrochage (fig. 30) ;

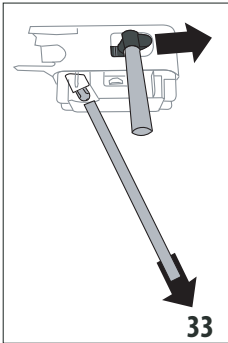
**Nota Bene :**

Si l'infuseur est difficile à insérer, il est nécessaire (avant l'insertion) de le mettre à la bonne dimension en le pressant simultanément sur la partie inférieure et supérieure (fig. 31).

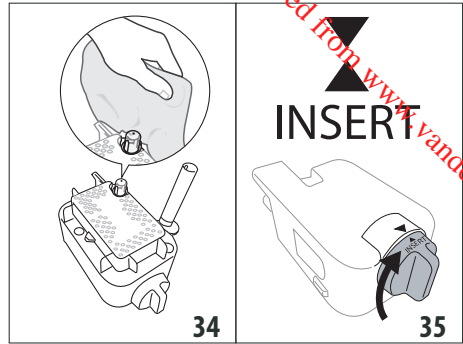
7. Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons rouges aient joué vers l'extérieur (fig. 32).
8. Réinsérer l'égouttoir avec le tiroir à marc.
9. Fermer le volet de service.

**13.10 Nettoyage de la carafe à lait (D)**

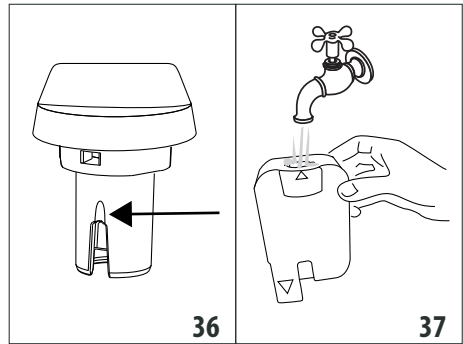
Nettoyer la carafe à lait après chaque préparation du lait, en suivant les instructions suivantes :



1. Appuyer sur les boutons de décrochage (E4) et enlever le couvercle (E1) en le soulevant (fig. 17) ;
2. Retirer le tube de distribution du lait (E3) et le tube de prise (E5) (fig. 33) ;
3. S'assurer que l'orifice du connecteur du tube de prise du lait (E7) ne soit pas obstrué (fig. 34) ;



4. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton de réglage mousse (E2) jusqu'à la position « INSERT » (fig. 35) et l'ôter ;
5. Laver soigneusement tous les composants du mousser à lait à l'eau chaude et au savon doux. Tous les composants et la carafe peuvent être lavés au lave-vaisselle, à condition de les placer dans le panier supérieur ;
6. Faire particulièrement attention à ce qu'il n'y ait pas de résidus de lait sur le creux et le tube situés sous le bouton (fig. 36) : éventuellement raclez le tube à l'aide d'un cure-dent ;



7. Rincer l'intérieur du logement du bouton de réglage de la mousse à l'eau courante (fig. 37) et l'orifice d'encendement du mousser à lait à la machine ;
8. Vérifier également que le tube de prise et le tube de distribution du lait ne soient pas bouchés par des résidus de lait ;
9. Remonter le bouton en faisant coïncider la flèche avec l'inscription « INSERT », le tube de distribution et le tube de prise du lait ;
10. Remettre le couvercle sur la carafe à lait.

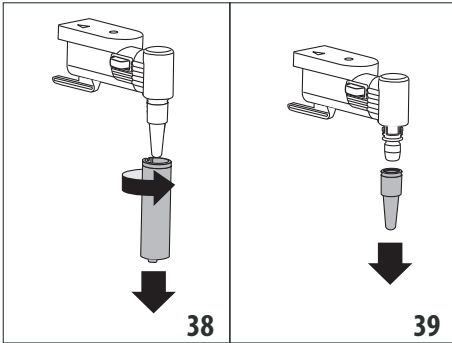
**13.11 Nettoyage du gicleur eau chaude**

De temps en temps, nettoyer le gicleur (A15) avec une éponge, en éliminant d'éventuels dépôts sur les joints (fig. 21).

### 13.12 Nettoyage de la buse à eau chaude

De temps en temps, nettoyer la buse à eau chaude (F), pour éviter qu'elle ne se bouche.

1. Mettre un récipient sous la buse à eau chaude et faire couler un peu d'eau (voir chapitre « 11. Programmation et sélection »). Puis interrompre l'écoulement d'eau chaude en appuyant sur **(Stop X)** ;
2. Attendre quelques minutes que la buse à eau chaude refroidisse ; puis l'extraire (fig. 10) en appuyant sur les boutons de décrochage (F1). Tenir la buse d'une main et, de l'autre, tourner et ôter le capuchon amovible (F4) vers le bas (fig. 38) ;



3. Ôter également le gicleur (F3) en le tirant vers le bas (fig. 39) ;
4. Contrôler que le trou du gicleur ne soit pas bouché. Si nécessaire, le nettoyer à l'aide d'un cure-dent ;
5. Laver soigneusement les éléments de la buse avec une éponge et de l'eau tiède ;
6. Insérer le gicleur et le capuchon amovible sur le gicleur en le poussant vers le haut et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à l'accrocher.

### 14. DÉTARTRAGE

#### Attention !

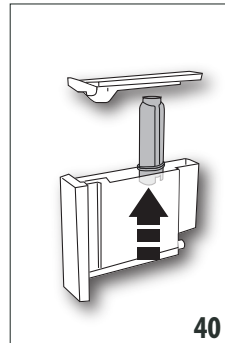
- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette de détartrant reportées sur l'emballage de détartrant.
- Il est conseillé d'utiliser exclusivement un détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants non appropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, peut entraîner l'apparition de défauts non couverts par la garantie du producteur.
- Le détartrant peut endommager les surfaces délicates. Si le produit est renversé accidentellement, essayer immédiatement.

Pour effectuer le détartrage	
Détartrant	Détartrant De'Longhi
Récipient	Capacité conseillée : 2 l
Temps	~45min

Détartrer la machine lorsque l'écran affiche « DÉTARTRAGE NÉCESSAIRE » « OK POUR DÉMARRER (~45min) » : si l'on souhaite procéder tout de suite au détartrage, appuyer sur **(Ok ✓)** et suivre les opérations à partir du point 3.

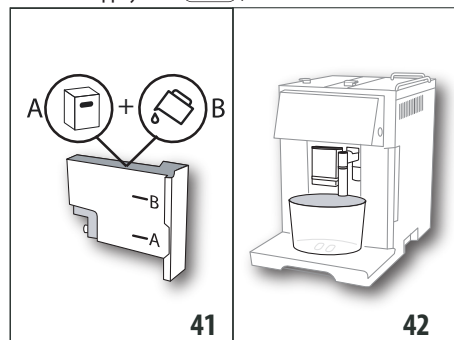
Pour remettre le détartrage à un autre moment, appuyer sur **(↶)** : le symbole sur l'écran rappelle que l'appareil a besoin d'être détartré. (Le message sera reposé à chaque allumage).

Pour accéder au menu de détartrage :



1. Appuyer sur la touche « » (C6) pour entrer dans le menu ;
2. Appuyer sur « DÉTARTRAGE » et suivre les indications sur l'écran ;
3. Extraire le réservoir à eau (A12), retirer le filtre à eau (D4) (si présent) (fig. 40), vider le réservoir à eau. Appuyer sur **(Next >)** ;

4. Verser dans le réservoir à eau le détartrant jusqu'au niveau A (correspondant à un emballage de 100 ml) imprimé sur le côté interne du réservoir ; ajouter donc de l'eau (un litre) jusqu'à atteindre le niveau B (fig. 41) ; réinsérer le réservoir à eau. Appuyer sur **(Next >)** ;

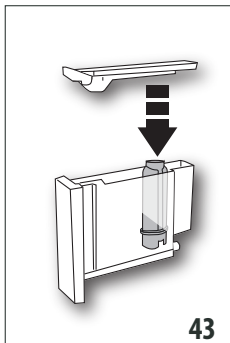


5. Enlever, vider et réinsérer l'égouttoir (A22) et le tiroir à marc (A23) (fig. 23). Appuyer sur **(Next >)** ;
6. Placer un récipient vide ayant une capacité minimale de 2 litres (fig. 42) sous la buse à eau chaude (F) et sous le bec verseur de café (A17) ;

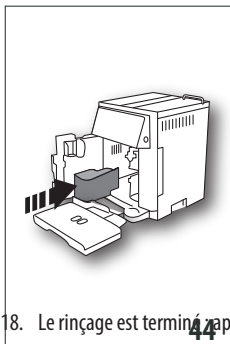
**Attention ! Risque de brûlures**

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

7. Appuyer sur **Ok** pour confirmer l'introduction de la solution détartrante. Le programme de détartrage démarre et la solution détartrante s'écoule de la buse à eau chaude et de la buse à café en effectuant automatiquement toute une série de rinçages à intervalles pour éliminer les résidus de calcaire de l'intérieur de la machine ;
- Après environ 25 minutes, l'appareil interrompt le détartrage ;
8. L'appareil est maintenant prêt pour un processus de rinçage avec de l'eau fraîche. Vider le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante et extraire le réservoir d'eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et l'insérer dans la machine ;
9. Après l'avoir vidé, replacer le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante sous le bec verseur de café et la buse à eau chaude (fig. 42) et appuyer sur **Ok** ;
10. L'eau chaude sort d'abord de la buse à café et par la suite de la buse à eau chaude ;
11. Lorsque l'eau dans le réservoir est finie, vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage ;



12. (Si le filtre était installé) Appuyer sur **Next** et extraire le réservoir à eau, réinsérer, si enlevé précédemment, le filtre adoucisseur (fig. 43) ;
13. Rincer et remplir d'eau fraîche le réservoir jusqu'au niveau MAX (fig. 3) ;
14. Réinsérer le réservoir à eau (fig. 5) ;
15. Après l'avoir vidé, replacer le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante sous la buse à eau chaude (fig. 9) et appuyer sur **Ok** ;



16. L'eau chaude sort de la buse à eau chaude/vapeur ;
17. À la fin du second rinçage, enlever, vider et réinsérer l'égouttoir (A22) et le tiroir à marc (A23) (fig. 22) : appuyer sur **Next** ;
18. Le rinçage est terminé, appuyer sur **Ok** ;

19. Vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage, extraire et remplir le réservoir à eau d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX et le réinsérer 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 (A23) ;
- 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. Avant de lancer le rinçage, se souvenir de vider l'égouttoir.
- L'éventuelle demande de la machine de deux cycles de détartrage à court terme est normale, cela dépend du système de contrôle avancé installé sur la machine.

**15. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU**

La demande de détartrage s'affiche uniquement après une période de fonctionnement prééglée qui dépend de la dureté de l'eau.

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


**15.1 Mesure de la dureté de l'eau**

1. Retirer la bande réactive (D1) 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
	Niveau 1 = eau douce
	Niveau 2 = eau peu dure
	Niveau 3 = eau dure
	Niveau 4 = eau très dure

**15.2 Réglage de la dureté de l'eau**


1. Accéder au menu comme indiqué au paragraphe « 6.1 Accéder au menu » ;
2. Appuyer sur « DURETÉ DE L'EAU » ;
3. Appuyer sur le niveau souhaité (Niveau 1 = eau douce ; Niveau 4 = eau très dure) ;

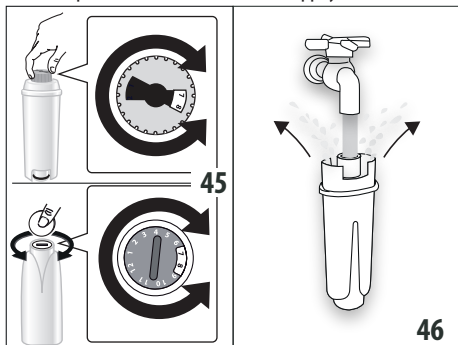
4. Appuyer sur  (C3) pour revenir à la page d'accueil. La machine est maintenant reprogrammée selon le nouveau réglage de la dureté de l'eau.

### 16. FILTRE ADOUCISSEUR

Certains modèles sont dotés d'un filtre adoucisseur (D4) : si votre modèle n'en est pas doté, nous vous conseillons de l'acheter auprès des centres d'assistance agréés De'Longhi. Pour une utilisation correcte du filtre, suivre les instructions indiquées ci-après.

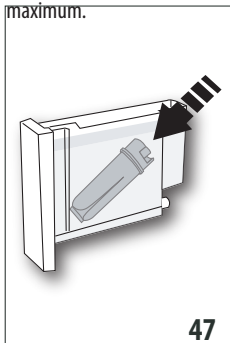
#### 16.1 Installation du filtre


1. Retirer le filtre (D4) de l'emballage. Le type de dateur dépend du filtre fourni.
2. Accéder au menu comme indiqué au paragraphe « 6.1 Accéder au menu » ;
3. Appuyer sur « FILTRE À EAU » ;
4. Tourner le disque du calendrier (fig. 45) afin de visualiser les 2 prochains mois d'utilisation. Appuyer sur  ;






#### 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.







5. Pour activer le filtre, faire couler de l'eau du robinet dans l'orifice du filtre comme indiqué sur la fig. 46, jusqu'à ce que l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute. Appuyer sur  ;
6. Extraire le réservoir (A12) de la machine et le remplir d'eau ;

7. 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. 47). Appuyer sur  ;
8. Insérer le filtre dans le logement prédéfini (A13) et l'enfoncer à fond (fig. 48). Appuyer sur  ;
9. Refermer le réservoir à l'aide du couvercle (A11), puis réinsérer le réservoir dans la machine ;
10. Placer un récipient (capacité : min. 500ml) sous la buse à eau chaude/vapeur (F) et appuyer sur  : la distribution commence et s'interrompt automatiquement.

Le filtre est désormais activé et il est possible d'utiliser la machine.



#### 16.2 Remplacement du filtre

Remplacer le filtre (D4) lorsque l'écran affiche « REMPLACER LE FILTRE À EAU, APPUYER SUR OK POUR DÉMARRER » : si l'on souhaite procéder tout de suite au remplacement, appuyer sur  et procéder de la manière suivante :

1. Retirer le réservoir (A12) et le filtre usagé ;
2. Retirer le nouveau filtre de son emballage, activer et positionner le filtre comme indiqué du point 4 au 9 du paragraphe précédent ;
3. Accéder au menu comme indiqué au paragraphe « 6.1 Accéder au menu » ;
4. Appuyer sur « FILTRE À EAU » ;
5. Presser les flèches de sélection jusqu'à visualiser le message « Remplacer filtre » : presser  ;
6. Appuyer sur  pour confirmer ;
7. Placer un récipient (capacité min. 500ml) sous la buse à eau chaude/vapeur (F), puis appuyer sur  (fig. 8) pour lancer la distribution ;
8. Une fois la distribution terminée, l'appareil redevient automatiquement prêt à l'emploi.

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

#### Nota Bene :




- Pour remettre le remplacement à un autre moment, presser  : le symbole  s'affiche pour rappeler qu'il faut remplacer le filtre. Pour procéder au remplacement, accéder au menu et procéder comme indiqué précédemment ;
- Quand les deux mois de durée se sont écoulés (voir dateur), ou si l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, procéder au remplacement du filtre même si la machine ne l'exige pas encore.

#### 16.3 Enlever le filtre

Pour continuer à utiliser l'appareil sans filtre (D4) il faut l'enlever et le signaler à la machine. Procéder de la manière suivante :

1. Retirer le réservoir (A12) et le filtre usagé ;



2. Accéder au menu comme indiqué au paragraphe « 6.1 Accéder au menu » ;
3. Appuyer sur « FILTRE À EAU » ;
4. Appuyer sur le sélecteur correspondant à « Retirer le filtre à eau » ;
5. Appuyer sur  pour confirmer (ou  pour revenir à la page-écran précédente) ;
6. Après l'affichage de la confirmation de retrait du filtre, appuyer sur  pour revenir à la page d'accueil.

**Nota Bene :**

Quand les deux mois de durée se sont écoulés (voir dateur), ou si l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, procéder à l'enlèvement/remplacement du filtre même si la machine ne l'exige pas encore.


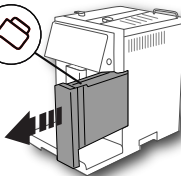

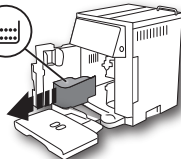
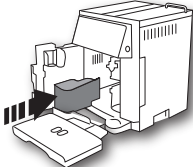
**17. DONNÉES TECHNIQUES**

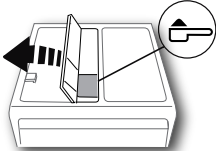
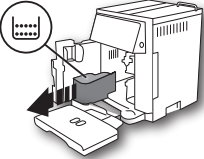
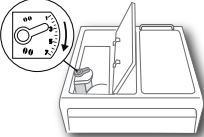
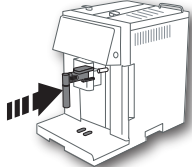
Tension :	220-240 V ~ 50/60 Hz max. 10A
Puissance absorbée :	1350W
Pression :	1,5MPa (15 bars)
Capacité max. du réservoir à eau :	1,4 l
Dimensions LxPxH :	280x425x400 mm
Longueur du cordon :	1450 mm
Poids :	13,1 kg
Capacité max. du réservoir à grains :	250 g

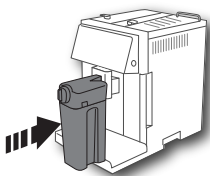
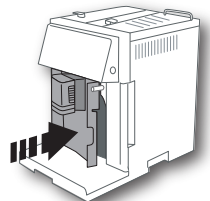
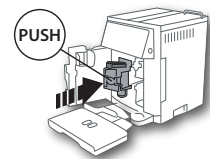
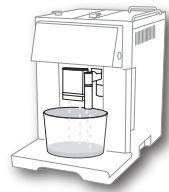

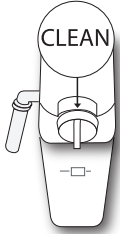

**17.1 Conseils pour l'Économie d'Énergie**

- Pour réduire la consommation d'énergie après la préparation d'une ou plusieurs boissons, enlever la carafe (E) ou les accessoires.
- Programmer l'arrêt automatique à 15 minutes (voir paragraphe « 6.4 Général ») ;
- Activer l'Économie d'Énergie (voir paragraphe « 6.4 Général ») ;
- Quand la machine le demande, effectuer le cycle de détartrage (voir chapitre « 13. Détartrage »).

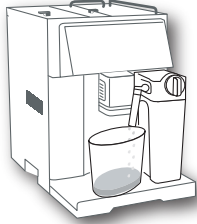

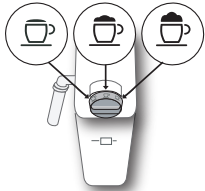








**18. MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN**




MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
 Remplir le réservoir 	L'eau dans le réservoir (A12) est insuffisante.	Remplir le réservoir à eau et/ou l'insérer correctement, en l'enfonçant au maximum jusqu'à son accrochage (fig. 3).
	Le réservoir (A12) n'est pas inséré correctement.	Insérer correctement le réservoir en l'enfonçant à fond (fig. 5).
 Vider le tiroir à marc 	Le tiroir à marc (A23) de café est plein.	Vider le tiroir à marc, l'égouttoir (A22) 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.
 insérer le tiroir à marc	Après le nettoyage le tiroir à marc n'a pas été inséré (A23).	Extraire l'égouttoir (A22) et insérer le tiroir à marc de café.
→		

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
<p>Introduire le café prémoulu ESC pour annuler</p> 	<p>La fonction « café prémoulu » a été sélectionnée mais aucun café prémoulu n'a été versé dans l'entonnoir (A4).</p> <p>Un café LONG avec café prémoulu a été demandé</p>	<p>Introduire le café prémoulu dans l'entonnoir ou désélectionner la fonction prémoulu.</p> <p>Verser dans l'entonnoir (A4) une cuillère à soupe rase de café prémoulu et presser <math>\llcorner / \bullet \bullet \bullet</math> (B4) pour continuer et compléter la préparation.</p>
<p>Remplir le réservoir à grains ESC pour annuler</p> 	<p>Le café en grains est terminé.</p> <p>L'entonnoir pour le café prémoulu (A4) est bouché.</p>	<p>Remplir le réservoir à grains (A4) (fig. 10).</p> <p>Vider l'entonnoir à l'aide du pinceau (D5), de la façon décrite dans le par. « 12.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu ».</p>
<p>Mouture trop fine Régler le moulin ESC pour annuler</p> 	<p>La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.</p> <p>En présence du filtre adoucisseur (D4) une bulle d'air a pu être relâchée à l'intérieur du circuit et en a bloqué la distribution.</p>	<p>Répéter la distribution du café et tourner d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre vers le numéro 7 le bouton de réglage de la mouture (A8) (fig. 13) pendant que le moulin à café est en marche. Si après avoir fait au moins 2 cafés, la distribution est encore trop lente, répéter la correction en tournant le bouton de réglage d'un autre cran (voir par. « 7.5 Réglage du moulin à café »). Si le problème persiste, s'assurer que le réservoir à eau (A12) soit inséré à fond.</p> <p>Insérer la buse à eau chaude (F) dans la machine et débiter un peu d'eau jusqu'à ce que le flux soit régulier.</p>
<p>Réduire dose café ESC pour annuler</p>	<p>Trop de café a été utilisé.</p>	<p>Sélectionner un goût plus léger en appuyant sur <math>\bullet / \bullet</math> (C4) ou réduire la quantité de café prémoulu.</p>
<p>Insérer la buse à eau</p> 	<p>La buse à eau (F) n'est pas insérée ou est mal insérée.</p>	<p>Insérer la buse à eau à fond.</p>
→		

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
<p>Insérer la carafe à lait</p> 	<p>La carafe à lait (E) n'est pas insérée correctement.</p>	<p>Insérer la carafe à lait à fond.</p>
<p>Fermer le volet</p> 	<p>Le volet de service (A14) est ouvert.</p>	<p>Fermer le volet de service.</p>
<p>Insérer le groupe infuseur</p> 	<p>Après le nettoyage, l'infuseur n'a pas été réinséré.</p>	<p>Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le par. « 13.9 Nettoyage de l'infuseur »</p>
<p>CIRCUIT D'EAU VIDE PRESSER OK POUR DÉMARRER</p> 	<p>Le circuit hydraulique est vide.</p>	<p>Appuyer sur  et faire s'écouler l'eau de la buse (F). Si le problème persiste, vérifier que le réservoir à eau (A12) soit inséré à fond.</p>
<p>TOURNER LE BOUTON SUR CLEAN</p>  <p> pour annuler</p>	<p>Juste après la distribution du lait, il est nécessaire d'effectuer le nettoyage des conduits internes de la carafe à lait (D).</p>	<p>Tourner le bouton de réglage de la mousse (E2) sur CLEAN.</p>



MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
<p>PRESSER OK POUR CLEAN OU BIEN TOURNER LE BOUTON</p> 	<p>La carafe à lait (E) a été insérée avec le bouton de réglage de la mousse (E2) positionné sur CLEAN.</p>	<p>Pour utiliser la fonction CLEAN, presser  ou tourner le bouton de réglage de la mousse sur une autre position.</p>
<p>TOURNER LE BOUTON DE RÉGLAGE DE LA MOUSSE</p> 	<p>On est en train d'essayer de préparer une boisson à base de lait avec le bouton de réglage de la mousse sur la position CLEAN</p>	<p>Tourner le bouton de réglage de la mousse sur une autre position</p>
<p>Détartrer</p>  <p> pour annuler  ; pour détartrer (~45 minutes)</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 chap. « 16. Filtre adoucisseur ».</p>
<p>Remplacer le filtre</p>  <p> pour annuler  ; pour remplacer</p>	<p>Le filtre adoucisseur (D4) est usagé.</p>	<p>Remplacer le filtre ou le retirer en suivant les instructions du chapitre « 16. Filtre adoucisseur ».</p>
<p>Disfonctionnement</p> 	<p>L'intérieur de la machine est très sale.</p>	<p>Nettoyer soigneusement la machine de la façon décrite dans le chapitre « 13. Nettoyage ». Si après le nettoyage, la machine affiche encore le message, s'adresser à un centre d'assistance.</p>
	<p>Rappelle qu'il est nécessaire de nettoyer les conduits internes de la carafe à lait (D).</p>	<p>Tourner le bouton de réglage de la mousse (E2) sur CLEAN (fig. 20).</p>
→		


MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
	Rappelle que le filtre adoucisseur (D4) est épuisé et qu'il doit être remplacé ou enlevé.	Remplacer le filtre ou le retirer en suivant les instructions du chapitre « 16. Filtre adoucisseur ».
	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. « 14. Détartrage ». L'éventuelle demande de la machine de deux cycles de détartrage à court terme est normale, cela dépend du système de contrôle avancé installé sur la machine.
	Le mode économie d'énergie est activé.	Pour désactiver le mode économie d'énergie, procéder en suivant les instructions du par. « 6.8 Économie d'énergie »

## 19. 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.	Avant de faire le café, chauffer les circuits internes avec un rinçage (voir par. « 6.1 Rinçage »).
	La température du café programmée est trop basse.	Régler à partir du menu une température plus élevée (voir par. « 6.4 Général » « Programmer 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 (A8) 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. « 7.5 Réglage du moulin à café »).
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour machines à café espresso.
→		

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
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 (A8) d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre vers le numéro 7, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 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. « 7.5 Réglage du moulin à café »).
Le café <b>LONG</b> a trop de crème	Le café est moulu trop finement.	Tourner le bouton de réglage de la mouture (A8) 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 n'est visible qu'après la préparation de 2 cafés.
	La préparation avec du café prémoulu a été sélectionnée, mais la cuillère-doseuse de café n'a pas été versée dans l'entonnoir (A4).	Répéter la préparation depuis le début, en suivant les instructions du par. « 7.4 Préparation du café en utilisant le café prémoulu ».
	L'entonnoir (A4) est bouché.	Extraire et nettoyer soigneusement l'entonnoir, comme indiqué au par. « 13.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu ».
L'appareil ne distribue pas de café	L'appareil détecte des impuretés : l'écran affiche « Veuillez patienter ».	Attendre que l'appareil soit prêt à l'emploi et sélectionner à nouveau la boisson souhaitée. Si le problème persiste, s'adresser au Centre d'Assistance Agréé.
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs verseurs de la buse.	Les becs verseurs de la buse à café (A16) sont bouchés.	Nettoyer les becs verseurs à l'aide d'un cure-dents (fig. 26B).
L'appareil ne s'allume pas	La fiche n'est pas branchée à la prise.	Brancher la fiche à la prise (fig. 1).
	L'interrupteur général (A9) n'est pas enfoncé.	Appuyer sur l'interrupteur général positionné sur I (fig. 2).
L'infuseur ne peut pas être extrait	L'arrêt n'a pas été effectué correctement	Éteindre en appuyant sur la touche  (A7) (fig. 9) (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 (A12) n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX.	Procéder comme requis par l'appareil, mais en vidant d'abord l'égouttoir (A22), pour éviter que l'eau ne déborde.
		→

<b>PROBLÈME</b>	<b>CAUSE POSSIBLE</b>	<b>SOLUTION</b>
Le lait ne sort pas du tube de distribution (E3)	Le couvercle (E1) de la carafe à lait est sale	Nettoyer le couvercle de la carafe à lait de la façon décrite dans le par. « 13.10 Nettoyage de la carafe à lait (D) ».
	S'assurer que le tube de prise du lait (E5) soit bien inséré dans le logement prévu sur le fond du couvercle de la carafe à lait (fig. 17)	Enfiler le tube de prise du lait jusqu'au fond
Le lait contient des grosses bulles, sort par jets du tube de distribution du lait (E3) ou est peu mousseux	Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé ou écrémé	Utiliser de préférence du lait écrémé ou demi-écrémé, à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas encore le résultat souhaité, essayer de changer de marque de lait.
	Le bouton de réglage de la mousse (E2) est mal réglé.	Régler en suivant les instructions du par. « 9.2 Régler la quantité de mousse ».
	Le couvercle (E1) ou le bouton de réglage de la mousse (E2) de la carafe à lait ou le connecteur du tube de prise du lait (E7) sont sales	Nettoyer le couvercle, le bouton de la carafe à lait et le connecteur du tube de prise du lait comme décrit au par. « 13.10 Nettoyage de la carafe à lait (D) ».
	Le gicleur eau chaude (A15) est sale	Nettoyer le gicleur de la façon décrite dans le par. « 13.11 Nettoyage du gicleur eau chaude ».
La machine n'est pas utilisée et émet des bruits ou de petits nuages de vapeur	La machine est prête à l'emploi ou a été éteinte depuis peu et quelques gouttes de condensation tombent à l'intérieur du vaporisateur encore chaud	Ce phénomène fait partie du fonctionnement normal de l'appareil ; pour limiter le phénomène, vider l'égouttoir.