

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

Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.

1. DESCRIPTION

1.1 Description de l'appareil

(page 3 - A)

- A1. Couverture du réservoir à grains
- A2. Réservoir à grains
- A3. Grille d'appui pour tasses
- A4. Manette vapeur
- A5. Buse à eau chaude
- A6. Tube buse vapeur
- A7. Bague de sélection de la buse à cappuccino
- A8. Buse à cappuccino
- A9. Gicleur buse à cappuccino
- A10. Grille d'appui pour tasses espresso
- A11. Grille d'appui pour verres ou mugs
- A12. Grille égouttoir
- A13. Égouttoir
- A14. Indicateur du niveau de l'eau dans l'égouttoir
- A15. Couverture réservoir d'eau
- A16. Poignée extraction réservoir d'eau
- A17. Réservoir d'eau
- A18. Logement filtre adoucisseur
- A19. Logement connecteur cordon d'alimentation
- A20. Interrupteur général (ON/OFF)
- A21. Douche chaudière
- A22. Sortie moulin à café (Tamping station)
- A23. Levier tasseur

1.2 Description panneau de contrôle

(page 3 - B)

- B1. Touche ON/Veille
- B2. Bouton de réglage de la quantité de café moulu
- B3. Touche "X2" : pour utiliser l'Easy Clean filter 2 cafés
- B4. Touche rinçage
- B5. Touche "OK" : pour préparer la boisson/pour confirmer
- B6. Touche écoulement eau chaude
- B7. Touche "My" : pour personnaliser la longueur des boissons
- B8. Bouton de sélection fonctions :
 - Espresso
 - Americano
 - Café
 - Détartrage
- B9. Voyant détartrage
- B10. Voyant vapeur prête

- B11. Voyant surchauffe
- B12. Voyant économie d'énergie
- B13. Voyant alarme générale
- B14. Voyant réservoir à grains vide/absence réservoir à grains
- B15. Voyant manque d'eau
- B16. Voyant tassage
- B17. Manomètre


1.3 Description des accessoires

(page 2 - C)

- C1. Coupelle porte-filtre
- C2. Easy Clean filter 1 cafés
- C3. Easy Clean filter 2 cafés
- C4. Bande réactive « Total Hardness Test »
- C5. Détartrant
- C6. Filtre adoucisseur eau (*si prévu)
- C7. Cordon d'alimentation
- C8. Écouvillon
- C9. Pot à lait

2. PRÉPARATION DE L'APPAREIL



Laver tous les accessoires à l'eau tiède avec du savon à vaisselle puis procéder comme suit :

1. Insérer le réservoir à grains (A2) dans le moulin à café (fig. 1) : le réservoir est inséré correctement lorsque la flèche est alignée au symbole  et que l'on entend un « clic » ;
2. Insérer l'égouttoir (A13) avec la grille d'appui pour tasses (A11) et la grille égouttoir (A12)(fig. 2) ;
3. Extraire le réservoir d'eau (A17) (fig. 3) et le remplir d'eau fraîche et propre en veillant à ne pas dépasser l'inscription MAX (fig. 4).
4. Puis réinsérer le réservoir.


Attention : Ne jamais mettre en marche l'appareil sans eau dans le réservoir ou sans réservoir.

Nota Bene : Il est conseillé de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le chapitre « 12.2 Dureté de l'eau ».

3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

1. Insérer le connecteur du cordon d'alimentation (C7) dans le logement prévu à cet effet (A19) à l'arrière de l'appareil (fig. 5) ; puis brancher la fiche sur la prise. S'assurer et vérifier que l'interrupteur général (A20), au dos de l'appareil, est enfoncé sur la position I (fig. 6) ;
2. Le voyant  au niveau de la touche (B6) indique qu'il faut débiter de l'eau pour remplir le circuit (fig. 7) ;
3. Placer un récipient d'une capacité minimum de 100 ml (fig. 8) sous la buse à eau chaude (A5) et sous la buse à cappuccino (A8) ;
4. Appuyer sur la touche (B6) au niveau du voyant  (fig. 9) : l'écoulement commence et s'interrompt automatiquement. Vider le récipient.

Avant de commencer à utiliser la machine, il faut rincer les circuits internes de la machine. Procéder de la manière suivante :

5. Accrocher la coupelle porte-filtre (C1) munie du filtre à la machine : pour un accrochage correct, aligner la poignée de la coupelle porte-filtre à "INSERT" (fig. 10) et tourner la poignée vers la droite, jusqu'à l'aligner à la position "CLOSE";
6. Mettre un récipient sous la coupelle porte-filtre et sous la buse à cappuccino (A8) (fig. 11) ;
7. Appuyer sur la touche (B4) au niveau du voyant  : l'écoulement commence (fig. 12) ;
8. Une fois l'écoulement terminé, tourner la manette vapeur (A4) (fig. 13) et distribuer de la vapeur pendant 10 secondes de manière à rincer le circuit vapeur ;
9. Répéter les points 7 et 8 jusqu'à débiter au moins 1 litre d'eau (environ la moitié du réservoir) ;
10. Extraire le réservoir d'eau (A17) (fig. 3), le rincer et le remplir d'eau fraîche et propre en veillant à ne pas dépasser l'inscription MAX (fig. 4).

L'appareil est donc prêt à l'usage.


Nota Bene : Le rinçage des circuits internes est conseillé même en cas d'inutilisation prolongée de l'appareil.

À la première utilisation il faut faire 4-5 cafés avant que la machine ne commence à donner un résultat satisfaisant : prêter une attention particulière à la dose de café moulu dans le filtre ((C2) ou (C3)) (voir instructions du paragraphe « 4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre »).

Procéder comme indiqué au chapitre « 4. Préparer la dose correcte ».

4. PRÉPARER LA DOSE CORRECTE

4.1 Préparer le moulin à café

1. S'assurer que le réservoir à grains soit inséré et aligné correctement à la position "3" (fig. 14) (réglages d'usine) ;
2. Extraire le couvercle du réservoir à grains (A1) ;
3. Verser la quantité souhaitée de grains de café dans le réservoir (fig. 15) ;
4. Refermer le couvercle en le pressant bien.
5. À la première utilisation, s'assurer que le bouton (B2) soit sur la position  (réglage d'usine).

4.2 Sélectionner le degré de mouture

La mouture influe sur la vitesse du débit d'écoulement et par conséquent sur la qualité de l'extrait.

À la première utilisation, il est recommandé de maintenir le réglage d'usine (mouture moyenne) (fig. 14) et par la suite, si le résultat n'est pas satisfaisant, de changer le réglage en fonction du goût personnel et du type de café en se déplaçant vers une mouture plus fine ou une plus grosse, en se référant aux conseils du chapitre « 4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre ».

Attention :

- Le réglage du moulin à café doit toujours être effectué lorsque le moulin à café est en marche.
- Régler le degré de mouture d'un degré à la fois et préparer au moins 5 cafés avant de passer d'un réglage à l'autre.
- Ne pas enlever le réservoir à grains s'il y a des grains à l'intérieur.

4.3 Les filtres à café

La machine est dotée de deux filtres à café.

Le filtre (C2), a le symbole  imprimé sur le fond indiquant qu'il convient à la préparation de 1 dose.



Le filtre (C3), a le symbole  imprimé sur le fond indiquant qu'il convient à la préparation de 2 doses.

Les deux filtres ont, à l'intérieur, le niveau idéal de café tassé (fig. 16) pour la dose correcte de café. Si la quantité est inférieure ou supérieure au niveau indiqué, le résultat pourrait ne pas être satisfaisant. Procéder donc, pour les moutures suivantes, au réglage de la mouture à l'aide du bouton (B2) (voir par. « 4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre »).



4.4 Moudre le café directement dans le filtre

1. Insérer le filtre pour café moulu (C2) ou (C3) dans le porte-filtre (C1) (fig. 17) ;
2. Appuyer sur la touche "X2" si l'on est en train d'utiliser le filtre 2 cafés ;
3. Accrocher le porte-filtre à la sortie du moulin à café (A22) en l'alignant à l'inscription INSERT : puis tourner la coupelle vers la droite (fig. 18). La mouture commence lorsque la coupelle atteint la position CLOSE et s'interrompt automatiquement ;


Attention : quand l'appareil est en train de moudre du café, il est possible simultanément d'effectuer un rinçage, ou de débiter de l'eau chaude ou de la vapeur.

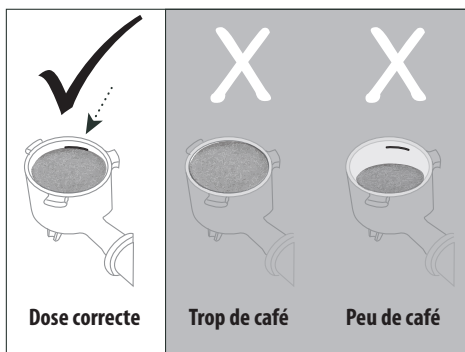
4. Une fois la mouture terminée, le voyant  (B16) clignote ; tirer le levier de tassage (A23) jusqu'en butée : la sérigraphie sur le levier indique la force transmise à la dose () (fig. 19).
5. Retirer la coupelle porte-filtre en la tournant vers la gauche.

Attention : pour régler la dose correcte automatiquement moulue en coupelle, voir par. « 4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre ».

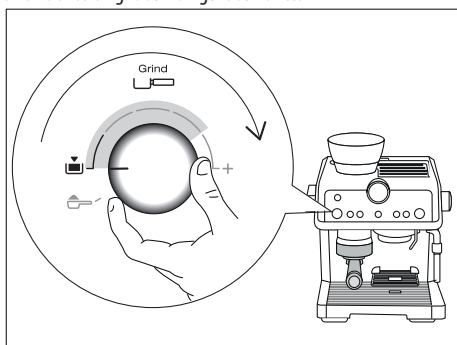
Si l'on enlève la coupelle porte-filtre de la sortie moulin à café sans avoir effectué le tassage, le voyant  (B16) clignote. Pour tasser, tourner le bouton (B2) sur la position  pour désactiver le moulin à café, raccrocher le porte-filtre et tirer le levier (A23).

4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre

Attention : À la première utilisation du moulin à café, laisser le bouton sur la pos.  (min). Il est normal de devoir faire plusieurs moutures pour trouver le réglage correct pour la dose café correcte.



Après la première mouture, tourner progressivement le bouton (B2) en partant de la position "min" (voir figure suivante), jusqu'à l'obtention de la dose correcte en fonction du type de café : la position idéale sera identifiée à l'intérieur du secteur mis en évidence en gris sur la figure suivante.



En réglant ce bouton, il est possible d'adapter la mouture à tout type de café et, dans le temps, à l'usure progressive des meules.

5. PRODUCTION DU CAFÉ

5.1 Sélection de la boisson

1. Tourner le bouton de sélection fonctions (B8) jusqu'à sélectionner le café souhaité (voir paragraphe « 5.4 Les boissons au café »).
2. Si l'on utilise le filtre 2 tasses (C3), appuyer sur la touche "2X" (B3).

5.2 Préparer le café

1. Accrocher la coupelle porte-filtre (C1) à la machine : pour un accrochage correct, aligner la poignée de la coupelle porte-filtre à "INSERT" (fig. 10) et tourner la poignée vers la droite, jusqu'à l'aligner à la position "CLOSE";
2. Placer la tasse ou les tasses sous les becs du porte-filtre ;
3. Si l'on utilise de petites tasses, abaisser la grille d'appui pour les tasses (A10) pour rapprocher la tasse des becs du porte-filtre et obtenir ainsi une crème du meilleur café (fig. 20) ;

4. Sélectionner la boisson souhaitée grâce au bouton prévu à cet effet (B8).
5. Appuyer sur la touche : l'appareil procède à la préparation et s'interrompt automatiquement.

Nota Bene : Pendant que la machine fait le café, il est possible d'interrompre la préparation à tout moment en appuyant sur la touche . Pour retirer le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.

Risque de brûlures

- Pour éviter des éclaboussures, ne jamais décrocher le porte-filtre lorsque la machine est en train de distribuer et attendre quelques secondes après la distribution.
- En cas de non-distribution, attendre environ 1 minute avant de décrocher le porte-filtre : en effet il pourrait y avoir un nuage de vapeur causé par la pression résiduelle à l'intérieur de la machine.

5.3 Manomètre

Le manomètre permet de contrôler si la pression est correcte durant la préparation du café (fig. 21).

Durant la distribution du café ESPRESSO, l'indicateur pivotera à l'intérieur du secteur "optimal zone" en montrant la pression utilisée pendant la préparation.

Pour de plus amples informations, voir chapitre « 16. Comment préparer un café parfait ».

Attention : le manomètre fonctionne seulement durant la préparation de boissons au café : si l'on prépare de l'eau chaude ou si l'on utilise la fonction vapeur, l'indicateur du manomètre ne bouge pas.

5.4 Les boissons au café

• ESPRESSO




Boisson d'origine italienne, il s'agit d'un café court à l'arôme intense.

Café	Pré-infusion	Quantité	Filtre	× 2
	✓	1 tasse 35 ml		
		2 tasses 70 ml		✓

Toujours s'assurer que la quantité de café dans le filtre soit correcte (voir paragraphe « 4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre »).

• CAFÉ




Boisson d'origine Européenne, il s'agit d'un café allongé à l'arôme délicat.

Café	Pré-infusion	Quantité	Filtre	x 2
	X	1 tasse 70 ml		X
		2 tasses 140 ml		✓

Toujours s'assurer que la quantité de café dans le filtre soit correcte (voir paragraphe « 4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre »).

• AMERICANO

Boisson d'origine Américaine, il s'agit d'un café allongé. Elle prévoit la préparation d'un espresso et successivement d'eau chaude directement dans la tasse. Il est possible de préparer 1 tasse à la fois.

Café	Pré-infusion	Quantité	Filtre	x 2
	✓	1 tasse 120 ml		X
		1 tasse 240 ml		✓

Toujours s'assurer que la quantité de café dans le filtre soit correcte (voir paragraphe « 4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre »).

6. PERSONNALISER LA LONGUEUR DES BOISSONS AU CAFÉ À L'AIDE DE LA TOUCHE

(my) (B7)

1. Préparer la machine pour faire 1 ou 2 tasses de la boisson au café que l'on souhaite préparer, jusqu'à accrocher le porte-filtre (C1) doté de filtre (C2) ou (C3) et de café moulu.
2. Sélectionner le café à programmer en tournant le bouton (B8).
3. Appuyer sur la touche (my) : l'indicateur lumineux relatif à la touche (OK) (B5) s'allume fixe et l'indicateur lumineux relatif à la touche (my) clignote.

4. Appuyer sur la touche (OK) pour lancer la préparation : les indicateurs lumineux relatifs aux touches (OK) et (my) clignotent.
5. Après avoir atteint la longueur de la boisson souhaitée, appuyer à nouveau sur la touche (OK).
6. Appuyer sur la touche (my) pour enregistrer la nouvelle programmation : l'appareil redevient prêt à l'emploi et la touche (my) reste allumée.

Si l'on ne souhaite pas enregistrer la nouvelle programmation, appuyer sur n'importe quelle autre touche.

Programmer le café Americano : suivre la procédure décrite ci-dessus aussi bien pour la longueur du café que pour la quantité d'eau chaude préparée.

Nota bene :

- Il est possible de programmer les boissons au café : la vapeur et l'eau chaude ne sont pas programmables.
- La programmation est relative à la longueur des boissons et non pas à la quantité de café moulu.
- Il est possible de programmer séparément les boissons "X2".

6.1 Restauration boissons (my)

Pour restaurer les quantités d'usine des boissons, maintenir la touche (my) (B7) enfoncée jusqu'à ce qu'elle s'éteigne.

La boisson sélectionnée revient à la quantité programmée en usine.

7. UTILISER DU CAFÉ MOULU



1. Insérer le filtre pour café moulu (C2) ou (C3) dans le porte-filtre (C1) (fig. 17) ;
2. Verser la dose de café moulu dans le filtre ;
3. Tourner le bouton (B2) sur la position ☞ pour désactiver le moulin à café ;
4. Accrocher le porte-filtre à la sortie du moulin à café (A22) en l'alignant à l'inscription INSERT : puis tourner la coupelle vers la droite (fig. 10).
5. Tirer le levier de tassage (A23) jusqu'en butée : la sérigraphie sur le levier indique la force transmise au tassage (☞) (fig. 19).
6. Retirer la coupelle porte-filtre en la tournant vers la gauche.



8. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

1. Choisir la tasse et la placer sur la grille d'appui pour les tasses appropriée ((A10) ou (A11)).
2. Appuyer sur la touche (G) (B6) : l'appareil distribue de l'eau chaude par la buse dédiée (A5) et s'interrompt automatiquement.
3. Pour interrompre la distribution appuyer à nouveau sur la touche (G) (B6).

9. COMMENT PROCÉDER POUR FAIRE LES BOISSONS AU LAIT

1. Verser dans le pot à lait (C9) la quantité de lait que l'on veut chauffer/faire mousser, en tenant compte du fait que le volume du lait augmentera de 2 ou 3 fois. Pour obtenir une mousse plus dense et homogène, il est recommandé d'utiliser du lait de vache écrémé ou demi-écrémé et à la température du réfrigérateur (environ 5° C).
2. Choisir la position de la bague (A7) (fig. 22) en fonction de la boisson à préparer (voir tableau suivant) :

Position conseillée	Boisson au lait à préparer
FLAT 	Lait chaud (non mousseux)/ Caffelatte/ Latte macchiato/ Flat White
FOAM 	Cappuccino, Espresso macchiato, Lait chaud (mousseux)


3. Placer le pot (C9) avec le lait sous la buse à cappuccino (A8) (fig. 23).
4. Plonger la buse à cappuccino dans le pot à lait en faisant attention à ne jamais plonger la bague de couleur noire (fig. 24).
5. Tourner la manette sur la position  (fig. 25). De la vapeur sort de la buse à cappuccino et chauffe le lait, si la bague est sur la position FOAM, la vapeur donnera un aspect crémeux au lait et en augmentera le volume (fig. 26). Pour obtenir une mousse plus crémeuse, plonger la buse à cappuccino dans le lait et faire tourner le récipient avec de lents mouvements du bas vers le haut.
6. Après avoir atteint la température (la valeur idéale est de 60°C) et la densité de crème souhaitée, interrompre la distribution de la vapeur en tournant la manette sur la position .
7. Pour les boissons qui le prévoient, préparer le café (voir le chap. « 4. Préparer la dose correcte ») : choisir des tasses suffisamment grandes et les placer sur la grille d'appui pour les tasses espresso (A10). Pour utiliser des verres hauts, refermer la grille d'appui pour tasses espresso (A10) et poser le verre sur la grille d'appui pour verres ou mugs (A11).
8. Verser le lait émulsionné dans les tasses : sucrer à discrétion et éventuellement saupoudrer un peu de chocolat en poudre sur la mousse.

Nota Bene : Préparation de cappuccino : considérer environ 100 gr de lait pour chaque tasse.

10. NETTOYAGE DE LA BUSE À CAPPUCCINO APRÈS CHAQUE UTILISATION

Pour des questions d'hygiène, il est recommandé de toujours nettoyer la buse à cappuccino après utilisation.

Procéder de la façon suivante :

1. Faire s'écouler un peu de vapeur pendant quelques secondes (points 2, 5 et 6 du paragraphe précédent) en tournant la manette vapeur sur la position . Avec cette opération, la buse à cappuccino évacue l'éventuel lait qui peut être resté à l'intérieur.
 2. Éteindre l'appareil en appuyant sur la touche ON/Veille (B1).
 3. Attendre quelques minutes que la buse à cappuccino refroidisse : d'une main, tenir fermement le tube de la buse à cappuccino et de l'autre, débloquer la buse à cappuccino en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis la tirer vers le bas (fig. 27).
 4. Retirer le gicleur vapeur en caoutchouc du tube de distribution en le tirant vers le bas (fig. 28).
 5. Pousser la bague vers le haut et contrôler que les trous indiqués par la flèche sur la fig. 29 ne soient pas bouchés. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une épingle ;
 6. Réinsérer le gicleur, déplacer la bague vers le bas et réinsérer la buse à cappuccino sur le gicleur en la tournant et la poussant vers le haut, jusqu'à ce qu'elle s'accroche.
- Pour un nettoyage plus soigné, utiliser le nettoyeur De'Longhi.

11. ACTIVATION DU FILTRE ADOUCISSEUR

Certains modèles sont dotés d'un filtre adoucisseur (C6) : 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.

1. Retirer le filtre de l'emballage ;
 2. Tourner le disque du dateur (fig. 30) afin de visualiser les 2 prochains mois d'utilisation ;
- Nota Bene :** le filtre a une durée de deux mois si l'appareil est utilisé normalement, en revanche, si la machine n'est pas utilisée tout en ayant le filtre installé, celui-ci a une durée de 3 semaines maximum.
3. Pour activer le filtre, faire couler de l'eau du robinet dans l'orifice du filtre (fig. 31) jusqu'à ce que l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute ;
 4. Extraire le réservoir (A17) (si nécessaire le remplir d'eau) ;
 5. Insérer le filtre à l'intérieur du réservoir à eau 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. 32) ;
 6. Insérer le filtre dans son logement spécifique (A18) et le presser à fond, puis refermer le réservoir et réinsérer le réservoir dans la machine ;

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

12. RÉGLAGES DU MENU

Nota Bene : Une fois entrés dans le menu, il est possible de régler toutes les fonctions du menu comme décrit aux paragraphes suivants.

12.1 Température café

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

1. Maintenir les touches $\times 2$ (B3) et my (B7) enfoncées simultanément pendant au moins 3 secondes : on accède au menu : les voyants ☞ (B15) et ⏏ (B16) alternent ;
2. Tourner le bouton fonction (B8) sur la position ☞ ES-PRESSO : le voyant ⏏ (B11) reste allumé fixe ;
3. Appuyer sur la touche correspondante à la sélection souhaitée, d'après le tableau suivant :

Touche	Température
$\times 2$	Normale
☞	Haute

4. Pour quitter le menu, appuyer sur la touche ⏏ (B1). (Après environ 1 minute d'inutilisation, l'appareil quitte automatiquement le menu réglages et redevient prêt à l'emploi).

12.2 Dureté de l'eau

Le voyant ⏏ (B9) détartrage s'allume après une période de fonctionnement prédéfinie qui dépend de la dureté de l'eau. Il est possible de programmer la machine en fonction de la dureté réelle de l'eau courante dans les différentes régions, en rendant ainsi l'opération de détartrage moins fréquente.

Procéder de la manière suivante :

1. Retirer la bande réactive fournie "TOTAL HARDNESS TEST" (C4) de son emballage.
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.
4. Maintenir les touches $\times 2$ (B3) et my (B7) enfoncées pendant au moins 3 secondes : on accède au menu : les voyants ☞ (B15) et ⏏ (B16) alternent ;
5. Tourner le bouton de sélection fonctions (B8) sur la position ☞ AMERICANO : le voyant ⏏ (B9) reste allumé fixe ;
6. Appuyer sur la touche correspondante à la sélection souhaitée, d'après le tableau suivant :

Résultat Total Hardness Test	Touche	Niveau
	$\times 2$	1 eau douce
	☞	2 eau moyenne
	OK	3 Eau dure ou très dure

7. Pour quitter le menu, appuyer sur la touche ⏏ (B1). (Après environ 1 minute d'inutilisation, l'appareil quitte automatiquement le menu réglages et redevient prêt à l'emploi).

12.3 Arrêt automatique

Il est possible de programmer l'arrêt automatique pour que la machine s'éteigne au bout de 9 minutes ou bien au bout de 1 heure et demie ou 3 heures d'inutilisation. Procéder de la manière suivante :

1. Maintenir les touches $\times 2$ (B3) et my (B7) enfoncées pendant au moins 3 secondes : on accède au menu : les voyants ☞ (B15) et ⏏ (B16) alternent ;
2. Tourner le bouton fonction (B8) sur la position ☞ CAFÉ : Le voyant ⏏ (B13) reste allumé fixe ;
3. Appuyer sur la touche correspondante à la sélection souhaitée, d'après le tableau suivant :

Touche	Temps
$\times 2$	9 minutes
☞	1,5 heures
OK	3 heures

4. Pour quitter le menu, appuyer sur la touche ⏏ (B1). (Après environ 1 minute d'inutilisation, l'appareil quitte automatiquement le menu réglages et redevient prêt à l'emploi).

12.4 Valeurs d'usine

Il est possible de ramener l'appareil aux valeurs d'usine. Procéder de la manière suivante :

1. Maintenir les touches $\times 2$ (B3) et my (B7) enfoncées pendant au moins 3 secondes : on accède au menu ;
2. Maintenir la touche my enfoncée pendant quelques secondes, jusqu'à ce que le voyant correspondant commence à clignoter ;
3. Pour quitter le menu, appuyer sur la touche ⏏ (B1). (Après environ 1 minute d'inutilisation, l'appareil quitte automatiquement le menu réglages et redevient prêt à l'emploi).

12.5 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.

Procéder de la manière suivante :

1. Maintenir les touches $\times 2$ (B3) et (my) (B7) enfoncées pendant au moins 3 secondes : on accède au menu ;
2. Appuyer sur la touche (B6) : le voyant (B12) s'allume ;
3. Pour quitter le menu, appuyer sur la touche (B1). (Après environ 1 minute d'inutilisation, l'appareil quitte automatiquement le menu réglages et redevient prêt à l'emploi).

Nota bene :

- Lorsque l'économie d'énergie est active, la distribution pourrait demander quelques secondes d'attente.
- Lorsque l'économie d'énergie est désactivée, la distribution de la vapeur est immédiate.

12.6 Réglage extra de la mouture

Au fil du temps les meules s'usent et la quantité de café moulu se réduit. Quand le réglage des meules illustré au paragraphe « 4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre » n'est plus suffisant, il est possible de sélectionner un nouvel intervalle de mouture. Procéder de la manière suivante :

1. Maintenir les touches $\times 2$ (B3) et (my) (B7) enfoncées pendant au moins 3 secondes : on accède au menu : les voyants (B15) et (B16) alternent ;
2. Tourner le bouton fonction (B8) sur la position : le voyant (B14) reste allumé fixe ;
3. Sélectionner le nouvel intervalle de mouture en appuyant sur la touche (B4) ;
4. Pour quitter le menu, appuyer sur la touche (B1). (Après environ 1 minute d'inutilisation, l'appareil quitte automatiquement le menu réglages et redevient prêt à l'emploi) ;
5. Tourner le bouton de réglage de la quantité de café moulu (B2) sur la position "min", puis procéder au réglage comme à la première utilisation (« 4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre »).

13. NETTOYAGE

13.1 Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- l'égouttoir (A13) avec la grille d'appui pour les tasses (A11) et la grille égouttoir (A12) ;
- la grille d'appui pour les tasses espresso (A10) ;
- les filtres à café (C2) et (C3) ;
- le réservoir à grains (A2) ;
- les meules du moulin à café ;

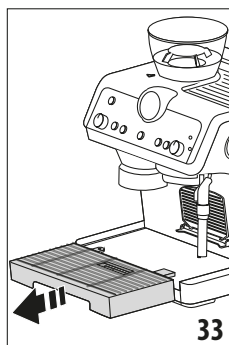
- la sortie moulin à café (A22) (smart tamping station) ;
- la douche chaudière (A21) ;
- le réservoir d'eau (A17) ;
- la buse à cappuccino (A8) comme indiqué au paragraphe « 10. Nettoyage de la buse à cappuccino après chaque utilisation ».

Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyeurs abrasifs ou de l'alcool.
- 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.
- Aucune partie de l'appareil ne peut être lavée au lave-vaisselle, à l'exception de l'égouttoir (A13) et des grilles d'appui pour les tasses (A10) et (A11).
- En cas de périodes d'inutilisation supérieures à 1 semaine il est recommandé, avant d'utiliser la machine, de procéder à un rinçage comme illustré au paragraphe « 3. Première mise en marche de la machine ».

Danger !

- Au cours du nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique.
- Avant toute opération de nettoyage des parties extérieures de l'appareil, éteindre la machine, retirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir la machine.



13.2 Nettoyage de l'égouttoir

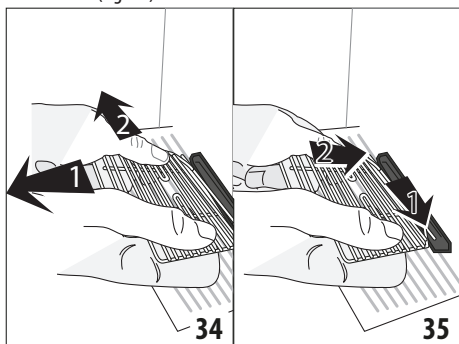
L'égouttoir est pourvu d'un flotteur (A14) qui indique le niveau d'eau présent. Avant que ce flotteur ne commence à dépasser du plateau d'appui pour tasses, il faut vider l'égouttoir et le nettoyer, autrement l'eau peut déborder et endommager la machine, le plateau d'appui ou la zone environnante.

1. Enlever l'égouttoir (fig. 33).
2. Enlever la grille d'appui pour les tasses (A11), la grille égouttoir (A12) et le flotteur (A14), puis éliminer l'eau et nettoyer avec un chiffon tous les composants : puis ré-assembler l'égouttoir.
3. Réinsérer alors l'égouttoir.

13.3 Nettoyage de la petite grille d'appui pour les tasses

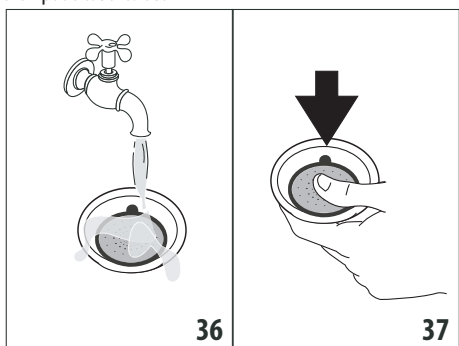
1. Extraire la grille (A10) en la tirant du côté gauche et par la suite en l'ôtant du support (fig. 34).

- Nettoyer le support à l'aide d'un chiffon et laver la grille (lavable au lave-vaisselle).
- Réinsérer la grille sur le support en l'enfilant par le côté droit et par la suite en poussant jusqu'à l'accrocher complètement (fig. 35).



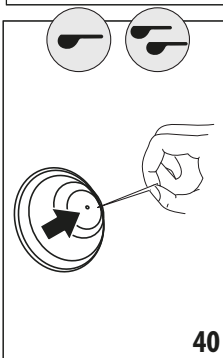
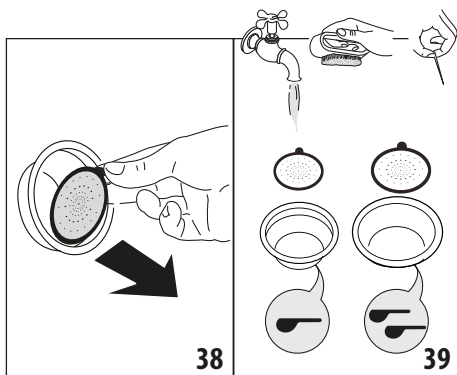
13.4 Nettoyage et entretien des filtres à café

Les filtres à café ont été conçus pour obtenir une crème de café optimale. Pour obtenir les meilleurs résultats il faut que les filtres soient toujours propres et exempts de tout résidu de café. Donc, après chaque utilisation, rincer abondamment les filtres à l'eau courante (fig. 36), pousser le filtre perforé de manière à ce qu'il soit toujours bien positionné dans son logement (fig. 37) et vérifier que l'orifice sous-jacent (illustré sur la fig. 40) soit exempt de tout résidu.




Si vous remarquez de la saleté résiduelle, et dans tous les cas, une fois par mois, nettoyez soigneusement les filtres à café :

- Extraire le filtre perforé en tirant la languette prévue à cet effet (fig. 38).



- Rincer les filtres à l'eau claire (fig. 39).
- Contrôler que les orifices ne soient pas bouchés, dans le cas contraire, les nettoyer à l'aide d'une épingle (fig. 39-40).
- Essuyer tous les composants avec un chiffon.
- Réinsérer le filtre perforé en le poussant bien à fond (fig. 37).

13.5 Nettoyage de la douche de la chaudière

Tous les 200 cafés, procéder à un rinçage de la douche chaudière : appuyer sur la touche rinçage (B4)  jusqu'à débiter environ 200 ml d'eau.

13.6 Nettoyage du réservoir d'eau

- Retirer le filtre (*si présent) et le rincer à l'eau claire.
- Nettoyer régulièrement (environ une fois par mois) et à chaque remplacement du filtre adoucisseur (C6) (*si présent) le réservoir d'eau à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de nettoyant doux et rincer abondamment.
- Remettre le filtre (*si présent), remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et remettre le réservoir.
- (Modèles avec filtre adoucisseur uniquement) Faire couler environ 100 ml d'eau.

Danger !

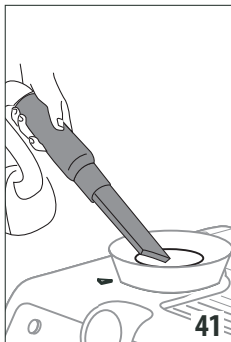
Au cours du nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique.

13.7 Nettoyage du réservoir à grains

Nettoyer régulièrement, à l'aide d'un chiffon, le réservoir à grains, sans l'extraire.

Pour un nettoyage plus soigné, procéder de la manière suivante :

1. S'assurer que le réservoir à grains (A2) est vide : éventuellement procéder à des moutures à vide pour le vider :
2. Décrocher le réservoir en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et l'extraire de la machine.



3. Laver le réservoir et le couvercle (A1) à l'eau tiède : ne pas laver les composants au lave-vaisselle ou en utilisant des nettoyants ! Bien essuyer les accessoires avant de les réutiliser.
4. Aspirer les résidus de café (fig. 41) ;
5. Nettoyer avec un chiffon humide le logement du réservoir à grains et essuyer ;

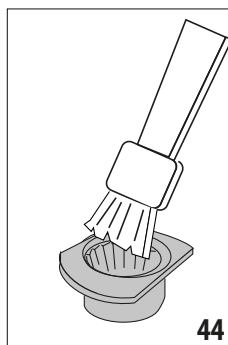
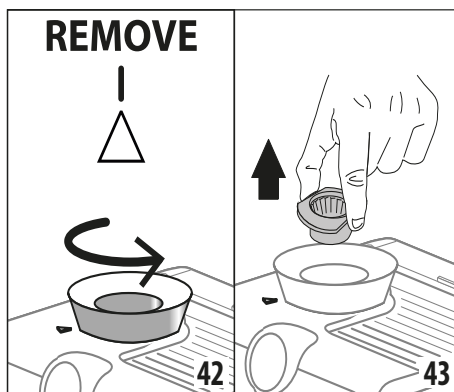
6. Réinsérer le réservoir comme indiqué au chapitre « 3. Première mise en marche de la machine ».

13.8 Nettoyage des meules

À l'occasion du nettoyage du réservoir à grains, nettoyer le logement du réservoir et la partie supérieure de la meule avec un chiffon humide. La meule est démontable et en cas d'usure, elle peut être remplacée : pour cette opération s'adresser à un centre d'assistance agréé.

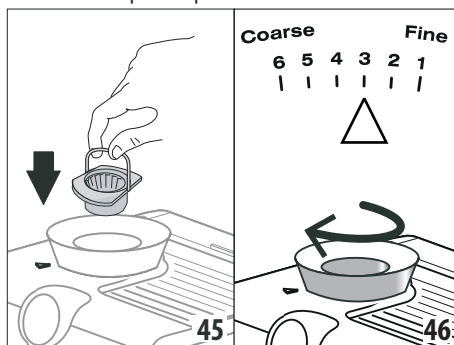
Le retrait de la meule peut aussi s'avérer nécessaire au cas où un corps étranger bloquerait la meule. Dans ce cas, procéder au nettoyage comme suit :

1. Vider le réservoir à grains (éventuellement en aspirant les grains résiduels).
2. Accrocher la coupelle porte-filtre et faire une mouture "à vide" pour libérer le conduit du café : accrocher le porte-filtre à la sortie moulin à café (A22) en l'alignant à l'inscription INSERT et tourner la coupelle vers la droite (fig. 18). La mouture commence lorsque la coupelle atteint la position CLOSE et s'interrompt automatiquement ;
3. Éteindre l'appareil ;
4. Enlever le réservoir à grains comme indiqué au paragraphe précédent « 13.7 Nettoyage du réservoir à grains ».
5. Tourner le régulateur de mouture dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée, sur la position "REMOVE" (fig. 42).



6. Extraire la partie supérieure de la meule, en la saisissant par la poignée prévue à cet effet (fig. 43).
7. Nettoyer la meule à l'aide d'un pinceau (fig. 44) et aspirer les résidus de café avec un aspirateur (fig. 41).

8. Réinsérer la partie supérieure de la meule :



- Insérer la meule dans son logement (fig. 45) ;
 - Tourner le régulateur en sélectionnant le degré de mouture souhaité (fig. 46) ;
 - Vérifier que la meule est bien insérée, en la tirant par la poignée : la meule est insérée correctement si elle ne bouge pas ;
9. À l'aide d'une petite brosse, éliminer les éventuels résidus de poudre de café de la sortie du moulin à café (A22).

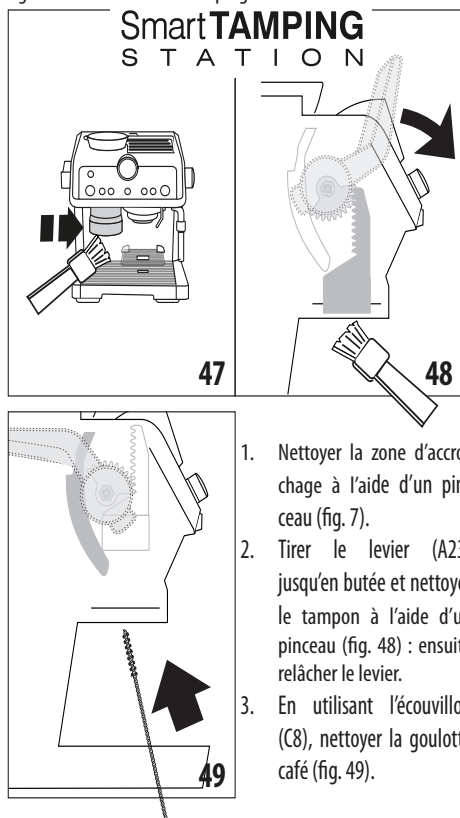
13.9 Remplacement des meules

Quand la quantité de café moulu diminue encore, s'adresser à un centre d'assistance pour remplacer les meules : procéder de la manière suivante pour mettre à jour le réglage de la mouture :

1. Maintenir les touches $\times 2$ (B3) et my (B7) enfoncées pendant au moins 3 secondes : on accède au menu : les voyants B15 et B16 alternent ;
2. Tourner le bouton fonction (B8) sur la position B14 : le voyant B14 reste allumé fixe ;
3. Sélectionner l'intervalle original de mouture en appuyant sur la touche $\times 2$;
4. Pour quitter le menu, appuyer sur la touche B1 . (Après environ 1 minute d'inutilisation, l'appareil quitte automatiquement le menu réglages et redevient prêt à l'emploi) ;
5. Tourner le bouton de réglage de la quantité de café moulu (B2) sur la position B2 "min", puis procéder au réglage comme à la première utilisation (« 4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre »).

13.10 Nettoyage de la "Smart tamping station"

Pour que la mouture soit toujours de bonne qualité, nettoyer régulièrement la "Smart tamping station" comme suit :



1. Nettoyer la zone d'accrochage à l'aide d'un pinceau (fig. 7).
2. Tirer le levier (A23) jusqu'en butée et nettoyer le tampon à l'aide d'un pinceau (fig. 48) : ensuite relâcher le levier.
3. En utilisant l'écouvillon (C8), nettoyer la goulotte café (fig. 49).

13.11 Autres nettoyages

1. N'utilisez pas de solvants et de détergents abrasifs pour nettoyer la machine. Un chiffon humide et doux suffira.
2. Nettoyer régulièrement la coupelle porte-filtre.
3. Il est conseillé d'utiliser le nettoyeur De'Longhi.

14. DÉTARTRAGE

Détartrer la machine lorsque le voyant B9 s'allume.

- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant reportées sur l'emballage du détartrant.
- Il est recommandé d'utiliser exclusivement du détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants non appropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, peut entraîner l'apparition de défauts non couverts par la garantie du producteur.

Suivre la procédure suivante :

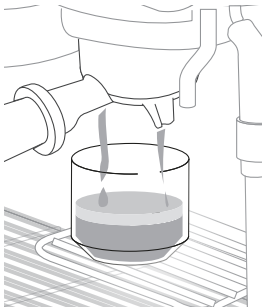
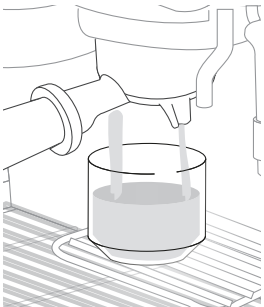
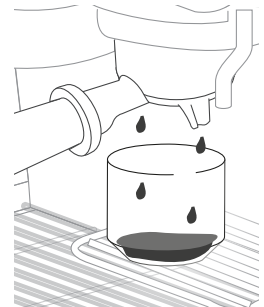
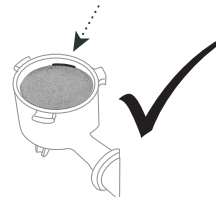
1. (SI PRÉSENT, ENLEVER LE FILTRE ADOUCISSEUR). Verser dans le réservoir d'eau le détartrant jusqu'au niveau A (correspondant à un emballage de 100 ml) imprimé sur le côté interne du réservoir ; ajouter donc de l'eau jusqu'à atteindre le niveau B .
2. Si l'appareil est éteint, appuyer sur la touche ON/Veille (B1).
3. S'assurer que le porte-filtre ne soit pas accroché et mettre un récipient sous les buses (A5), (A6) et sous la douche chaudière (A21) (fig. 8).
4. Tourner le bouton de sélection fonctions (B8) sur la position B14 : le voyant B14 clignote et le voyant OK s'allume.
5. Appuyer sur OK (B5) pour lancer le détartrage.
6. Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant sort des buses et de la douche chaudière. Le programme de détartrage effectue automatiquement et par intervalles toute une série de rinçages pour enlever les résidus de calcaire qui se trouvent à l'intérieur de la machine à café jusqu'à vider le réservoir.
7. L'écoulement s'interrompt et les voyants B15 et B16 s'allument au niveau de la touche rinçage (B4).
8. Vider le récipient utilisé pour la récupération du liquide détartrant et le remettre sous les buses.
9. Extraire le réservoir d'eau, le vider d'éventuels résidus de solution détartrante, le rincer à l'eau courante et le remplir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX. Réinsérer donc le réservoir dans son logement.
10. Appuyer sur la touche B1 : l'appareil procède au rinçage des circuits internes et de l'eau s'écoule par les trois buses.

11. Une fois le rinçage terminé, l'appareil interrompt l'écoulement. Tous les voyants leds clignotent brièvement et l'appareil se prépare pour être prêt à l'emploi.
12. Vider le récipient de récupération de l'eau de rinçage.
13. Extraire et vider l'égouttoir, puis le réinsérer.
14. Extraire et remplir le réservoir d'eau fraîche, puis le réinsérer.
15. Ramener le bouton de sélection fonctions sur une position café.








15. DONNÉES TECHNIQUES















Tension d'alimentation :	220-240V-50-60Hz
Puissance absorbée :	1450W
Dimensions LxPxH :	375x368x445 mm
Pression MAX :	19 bars
Capacité du réservoir d'eau :	2 l
Longueur cordon d'alimentation :	1200 mm
Poids :	12 kg



16. COMMENT PRÉPARER UN CAFÉ PARFAIT

ESPRESSO PARFAIT	ESPRESSO SOUS-EXTRAIT	ESPRESSO SUR-EXTRAIT
		
CRÈME : couleur noisette avec des reflets foncés et des rayures claires, épaisse 3-4 mm	CRÈME : claire et mince, avec de grandes bulles	CRÈME : foncée et mince, seulement sur les bords
CORPS : consistant, rond et velouté	CORPS : léger, aqueux	CORPS : excessif
GOÛT : équilibré et de longue durée	GOÛT : faible et de brève durée	GOÛT : fort, astringent, de longue durée et amer au palais
ARÔME : intense	ARÔME : peu prononcé	ARÔME : léger, avec des notes de café brûlé
MOUTURE : Correcte	MOUTURE : trop grosse. Régler le moulin à café sur une position inférieure, en suivant les indications reportées au chapitre « 4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre »	MOUTURE : trop fine. Régler le moulin à café sur une position supérieure, en suivant les indications reportées au chapitre « 4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre »
DOSE CAFÉ : Correcte 	QUANTITÉ CAFÉ DANS LE FILTRE : Insuffisante. Augmenter la quantité en tournant le bouton « B2. Bouton de réglage de la quantité de café moulu », comme décrit au paragraphe « 4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre »	QUANTITÉ CAFÉ DANS LE FILTRE : Excessive : diminuer la quantité en tournant le bouton « B2. Bouton de réglage de la quantité de café moulu », comme décrit au paragraphe « 4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre »



17. SIGNIFICATION DES VOYANTS

VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
Tous les voyants clignotent brièvement	Allumage de l'appareil	Autodiagnostic
 fixe	L'eau dans le réservoir n'est pas suffisante ou le réservoir d'eau n'est pas bien inséré	Remplir le réservoir ou extraire et réinsérer correctement le réservoir
	La fonction économie d'énergie est activée	Consulter le par. « 12.5 Économie d'énergie » Si l'on souhaite désactiver la fonction
 fixe	L'appareil est allumé prêt à l'usage	L'appareil est en température pour distribuer la vapeur : si l'on souhaite distribuer de la vapeur, tourner la manette vapeur (A4)
 clignotant	L'appareil est allumé et la fonction économie d'énergie est activée : la manette vapeur (A4) est en position pour distribuer de la vapeur	Le voyant clignote pour indiquer que l'appareil est en train de se préparer pour distribuer de la vapeur : la distribution commence dès que l'appareil est en température
	L'appareil est en cours de chauffe pour être prêt à l'emploi	L'appareil est en température lorsque le voyant reste fixe
	La distribution de la vapeur est terminée et la manette vapeur (A4) est sur la position pour la distribution de la vapeur	Ramener la manette sur la position ○.
 fixe	Le levier tasseur (A23) n'est pas dans la bonne position	Tourner le levier dans la bonne position.
 clignotant	L'appareil requiert le tassage	La mouture vient d'être effectuée et le porte-filtre est accroché au moulin à café
	Le porte-filtre a été décroché du moulin à café sans tasser	Décrocher le porte-filtre et tasser le café comme décrit au par. « 7. Utiliser du café moulu »
	Le porte-filtre a été décroché sans terminer la mouture ou le tassage a été fait trop vite	Répéter la mouture
	La goulotte café du moulin à café est engorgée	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 13.10 Nettoyage de la "Smart tamping station" » et du chap. « 18. Si quelque chose ne fonctionne pas » au niveau de la fig. 50.
	Les meules sont bloquées à cause de la présence d'un corps étranger	Retirer le corps étranger et nettoyer les meules comme indiqué au par. « 13.8 Nettoyage des meules ».
 fixe	Le réservoir à grains est vide	Remplir le réservoir à grains
...→		

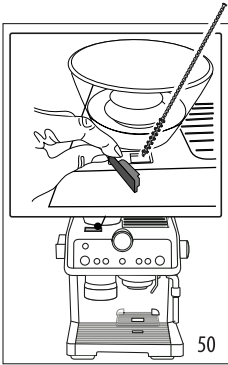
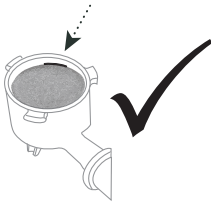
VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
 clignotant	Le réservoir à grains n'est pas inséré ou n'est pas correctement vissé sur son logement ou le sélecteur à la base du réservoir à grains, n'est pas sur une position entre 1 et 6.	Réinsérer correctement le réservoir à grains
 +  clignotent brièvement à des intervalles réguliers	Le bouton (B2) a été tourné jusqu'à atteindre le réglage maximal 	Quand la quantité moulue n'est pas suffisante pour la dose correcte, sélectionner le nouvel intervalle de mouture en suivant les instructions du par. « 12.6 Réglage extra de la mouture ».
 clignotant	La température de l'appareil est trop élevée pour préparer du café	Attendre que la température baisse
 fixe	Il est nécessaire de procéder au détartrage	Effectuer le détartrage comme illustré au chap. « 14. Détartrage »
 clignotant	L'appareil est en train d'effectuer le détartrage	Compléter l'opération comme décrit au chap. « 14. Détartrage »
	Le détartrage est terminé et le bouton (B8) est sur la position "détartrage"	Tourner le bouton fonction sur l'une des positions "café"
 Clignote rapidement	Le bouton (B8) est sur la position détartrage	Tourner le bouton sur une position boisson
 fixe	C'est le premier allumage de la machine et il est nécessaire de procéder au remplissage du circuit eau.	Procéder comme indiqué au chap. « 3. Première mise en marche de la machine »
 +  clignotants	En présence du filtre adoucisseur (C6) une bulle d'air a pu être relâchée à l'intérieur du circuit et en a bloqué la distribution	Appuyer sur la touche (B6) au niveau du voyant  (fig. 9) : l'écoulement commence et s'interrompt automatiquement.
	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout	Extraire la coupelle, répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. « 4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre » et du tableau « 16. Comment préparer un café parfait ».
 clignotant	L'égouttoir (A13) n'est pas inséré ou n'est pas correctement inséré	Extraire et réinsérer correctement l'égouttoir
 fixe	Disfonctionnement	S'adresser à un centre d'assistance
...→		

VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
	En présence du filtre adoucisseur (C6) une bulle d'air a pu être relâchée à l'intérieur du circuit et en a bloqué la distribution	Appuyer sur la touche (B6) au niveau du voyant  (fig. 9) : l'écoulement commence et s'interrompt automatiquement.
	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout	Extraire la coupelle, répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. « 4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre » et du tableau « 16. Comment préparer un café parfait ».
	Le filtre est bouché ou il manque le filtre perforé	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 13.4 Nettoyage et entretien des filtres à café » et s'assurer de réinsérer correctement le filtre perforé
	Le réservoir est mal inséré et les clapets sur le fond ne sont pas ouverts	Enfoncer légèrement le réservoir pour ouvrir les clapets sur le fond
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au chap. « 14. Détartrage »

18. SI QUELQUE CHOSE NE FONCTIONNE PAS

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le café espresso ne sort plus	Absence d'eau dans le réservoir (A17)	Remplir le réservoir
	Le voyant  est allumé et indique que le circuit café ou le circuit vapeur est vide.	Appuyer sur la touche correspondante au voyant  pour remplir le circuit.
	Le filtre est bouché ou il manque le filtre perforé	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 13.4 Nettoyage et entretien des filtres à café » et s'assurer de réinsérer correctement le filtre perforé
	Le réservoir est mal inséré et les clapets sur le fond ne sont pas ouverts	Enfoncer légèrement le réservoir pour ouvrir les clapets sur le fond
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au chap. « 14. Détartrage »
Le porte-filtre ne s'accroche pas à l'appareil	Le café moulu n'a pas été tassé ou il y en a trop	Tasser le café comme indiqué au par. « 4.4 Moudre le café directement dans le filtre »
Le café espresso goutte sur les bords du porte-filtre et non des orifices	Le porte-filtre est mal inséré	Fixer correctement le porte-filtre et le tourner à fond avec force
	Le joint de la chaudière espresso a perdu son élasticité ou est sale	Faire remplacer le joint de la chaudière espresso par un Centre d'Assistance
	Le filtre est bouché ou il manque le filtre perforé, ou bien il est sale	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 13.4 Nettoyage et entretien des filtres à café »
...→		

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La crème du café est claire (le café sort rapidement du bec)	Il est nécessaire de revoir les paramètres de l'appareil	Voir chap. « 16. Comment préparer un café parfait »
La crème du café est foncée (le café sort lentement du bec)	Il est nécessaire de revoir les paramètres de l'appareil	Voir chap. « 16. Comment préparer un café parfait »
La mousse du lait ne se forme au cours de la préparation du cappuccino	La bague (A7) est sur la position "FLAT" (SANS MOUSSE)	Mettre la bague sur la position "FOAM"
	Le lait n'est pas assez froid	Utiliser toujours le lait à la température du réfrigérateur
	La buse à cappuccino (A8) est sale	Effectuer le nettoyage de la buse à cappuccino comme décrit au chap. « 10. Nettoyage de la buse à cappuccino après chaque utilisation »
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au chap. « 14. Détartrage »
Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un autre rinçage	Durant le cycle de rinçage, le réservoir n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Répéter le rinçage depuis le point (8) du par. « 14. Détartrage »
L'appareil ne moule pas le café	À l'intérieur du moulin à café il y a un corps étranger qui ne peut être moulu	Effectuer le nettoyage des meules en suivant les instructions du par. « 13.8 Nettoyage des meules », en s'assurant d'avoir enlevé tous les grains du réservoir à grains (A2) avant de l'extraire. Avant de réinsérer la meule, aspirer soigneusement tout résidu de son logement (fig. 44).
Si l'on souhaite changer de qualité de café	Il est nécessaire d'éliminer tous les grains présents dans la machine	<ul style="list-style-type: none"> Vider le réservoir à grains (en faisant des moutures à vide ou éventuellement en aspirant les grains résiduels). Accrocher la coupelle porte-filtre et faire des moutures "à vide" pour libérer le conduit du café : accrocher le porte-filtre à la sortie moulin à café (A22) en l'alignant à l'inscription INSERT et tourner la coupelle vers la droite (fig. 22). La mouture commence lorsque la coupelle atteint la position CLOSE et s'interrompt automatiquement. Répéter jusqu'à ce que le filtre reste vide. Insérer le nouveau café dans le réservoir à grains. Si la « dose parfaite » n'est pas atteinte lors de la mouture, procéder comme au par. « 4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre ».
...→		

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Après la mouture, le filtre à café est vide Après la mouture, la poudre de café dans le filtre est surabondante	La goulotte café du moulin à café est engorgée	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 13.10 Nettoyage de la "Smart tamping station" ». Si le problème persiste, accéder à la goulotte en ouvrant le volet prévu à cet effet et la libérer en utilisant l'écouvillon (fig. 50).  50
Après la mouture, la poudre de café dans le filtre n'atteint pas la "dose café parfaite" 	La "Smart Tamping Station" a besoin d'être nettoyée	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. "13.11 Nettoyage de la "Tamping station", puis répéter la mouture.
	Il faut régler la quantité de café moulu	Régler la quantité à l'aide du bouton dédié (B2) en suivant les indications du par. « 4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre ». Si le bouton est déjà sur la position max, procéder comme indiqué au paragraphe « 12.6 Réglage extra de la mouture ».
	Avec le temps les meules s'usent	Procéder au remplacement des meules comme indiqué au par. « 13.9 Remplacement des meules ».