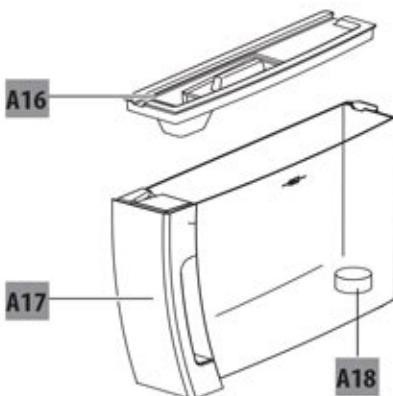
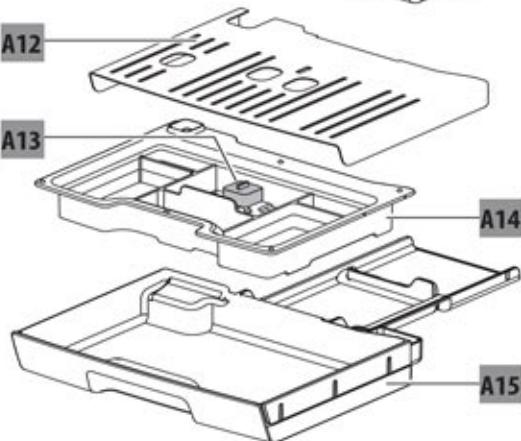
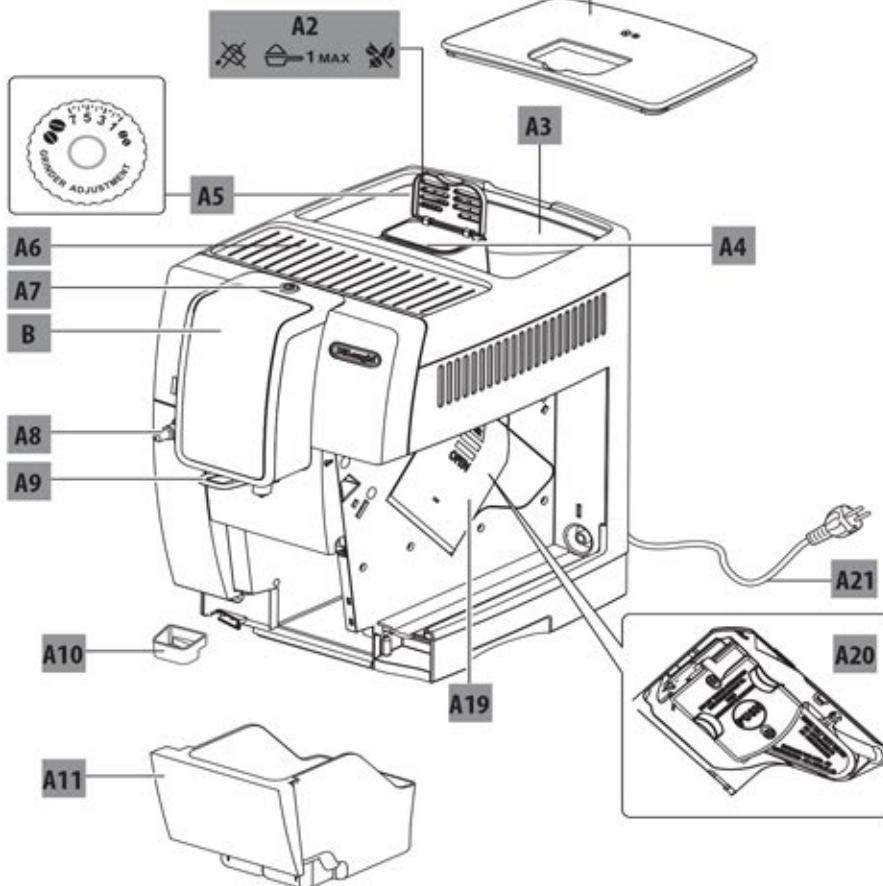


MACCHINA DA CAFFÈ
Istruzioni per l'uso

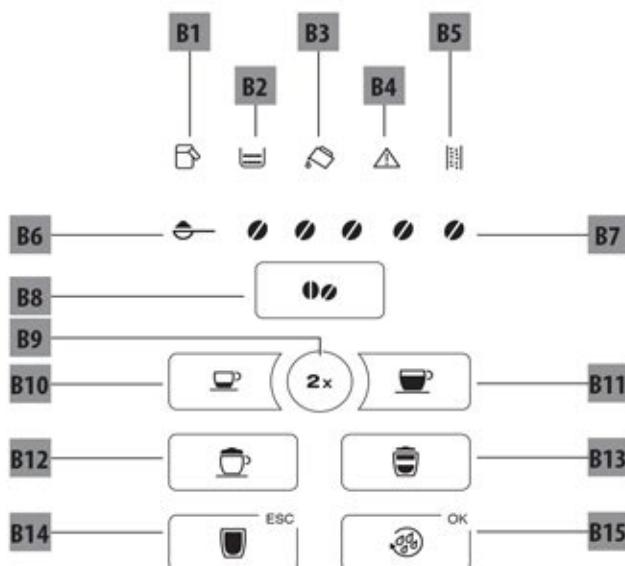
MACHINE À CAFÉ
Mode d'emploi

Instructions videos available at:
<http://ecam35050.delonghi.com/>

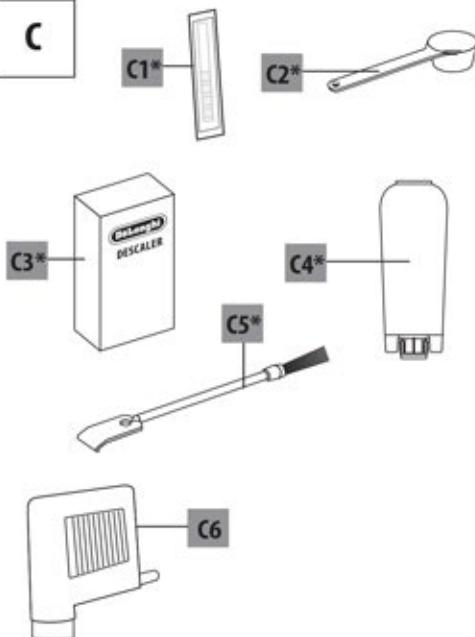




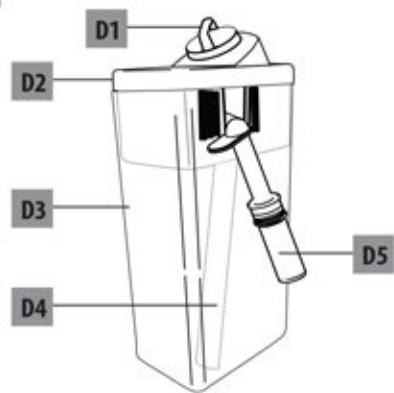
B



C



D



SOMMAIRE

1. INTRODUCTION.....	26	16.6 Nettoyage du réservoir d'eau.....	35
1.1 Lettres entre parenthèses.....	26	16.7 Nettoyage des becs verseurs de café	35
1.2 Problèmes et réparations	26	16.8 Entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu	35
2. DESCRIPTION.....	26	16.9 Nettoyage de l'infuseur	35
2.1 Description de l'appareil	26	16.10 Nettoyage de la carafe à lait	36
2.2 Description du panneau de contrôle.....	26	16.11 Nettoyage du gicleur eau chaude.....	37
2.3 Description des accessoires	26		
2.4 Description de la carafe à lait	26		
3. PREMIÈRE MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL	27	17. DÉTARTRAGE	37
4. ALLUMAGE DE L'APPAREIL	27	18. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU	38
5. ARRÊT DE L'APPAREIL	28	18.1 Mesure de la dureté de l'eau	38
6. RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU	28	18.2 Réglage de la dureté de l'eau	38
7. RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	28	19. FILTRE ADOUCISSEUR.....	39
8. ARRÊT AUTOMATIQUE	28	19.1 Installation du filtre	39
9. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	28	19.2 Remplacement du filtre	39
10. SIGNAL SONORE.....	29	20. DONNÉES TECHNIQUES.....	40
11. VALEURS D'USINE (RÉINITIALISATION)	29	20.1 Conseils pour l'Économie d'Énergie	40
12. RINÇAGE	29	21. SIGNIFICATION DES VOYANTS	41
13. PRÉPARATION DU CAFÉ	29	22. RÉSOLUTION DES PROBLÈMES	44
13.1 Réglage du moulin à café.....	29		
13.2 Conseils pour un café plus chaud.....	30		
13.3 Préparation du café avec du café en grains..	30		
13.4 Variation temporaire de l'arôme du café	31		
13.5 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu	31		
13.6 Personnalisation de l'arôme et de la quantité	31		
14. PRÉPARATION DE BOISSONS AU LAIT.....	32		
14.1 Remplir et remplacer la carafe à lait	32		
14.2 Régler la quantité de mousse	32		
14.3 Préparation automatique de boissons à base de lait	33		
14.4 Personnalisation des boissons lactées	33		
14.5 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation	33		
15. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE	34		
16. NETTOYAGE	34		
16.1 Nettoyage de la machine	34		
16.2 Nettoyage du circuit interne de la machine.	34		
16.3 Nettoyage du tiroir à marc de café	34		
16.4 Nettoyage de l'égouttoir et de la coupelle de condensation	35		
16.5 Nettoyage interne de la machine	35		

1. INTRODUCTION

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

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

1.1 Lettres entre parenthèses

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

1.2 Problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les instructions fournies dans le chapitre « 22. 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 figure 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 2 - A)

- A1. Couvercle du réservoir à grains
- A2. Couvercle de l'entonnoir pour le café pré-moulu
- A3. Réservoir à grains
- A4. Entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu
- A5. Bouton de réglage du degré de mouture
- A6. Plateau à tasses
- A7. Touche  : pour allumer ou éteindre la machine (veille)
- A8. Gicleur eau chaude
- A9. Buse à café (hauteur réglable)
- A10. Coupelle de condensation
- A11. Tiroir à marc de café
- A12. Plateau d'appui pour tasses
- A13. Flotteur indiquant le niveau de l'eau de l'égouttoir
- A14. Grille égouttoir
- A15. Égouttoir
- A16. Couvercle réservoir d'eau
- A17. Réservoir d'eau
- A18. Logement du filtre adoucisseur d'eau
- A19. Volet infuseur
- A20. Infuseur
- A21. Cordon d'alimentation

2.2 Description du panneau de contrôle

(page 2 - B)

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

B1. Voyant 

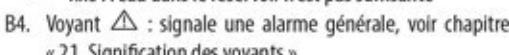
- clignotant pendant 5 secondes puis devient fixe : effectuer le nettoyage de la carafe
- clignotant : positionner le bouton de réglage de la mousse sur CLEAN / nettoyage de la carafe en cours

B2. Voyant 

- clignotant : insérer le tiroir à marc (A11)
- fixe : il faut vider le tiroir à marc

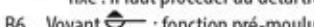
B3. Voyant 

- clignotant : insérer le réservoir d'eau (A17)
- fixe : l'eau dans le réservoir n'est pas suffisante

B4. Voyant  : signale une alarme générale, voir chapitre « 21. Signification des voyants »

B5. Voyant 

- clignotant : le détartrage est en cours
- fixe : il faut procéder au détartrage

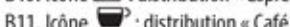
B6. Voyant  : fonction pré-moulu

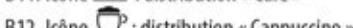
B7. Voyant  : arôme café

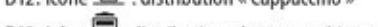
B8. Icône  : sélection arôme

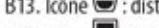
B9. Icône  : pour distribuer 2 tasses d'« espresso »

B10. Icône  : distribution « Espresso »

B11. Icône  : distribution « Café »

B12. Icône  : distribution « Cappuccino »

B13. Icône  : distribution « Latte macchiato »

B14. Icône  ESC :

- distribution « Lait chaud » : avec carafe à lait insérée
- distribution « Eau chaude » : avec buse à eau chaude insérée

(ESC : presser pour quitter la fonction en cours)

B15. Icône  OK : pour effectuer un rinçage.

(OK : presser pour confirmer la fonction)

2.3 Description des accessoires

(page 3 - C)

- C1. Bande réactive (*si prévue)
- C2. Cuillère-doseuse du café pré-moulu (*si prévue)
- C3. Détartrant (*si prévu)
- C4. Filtre adoucisseur (*si prévu)
- C5. Pinceau pour nettoyage (*si prévu)
- C6. Buse à eau chaude

2.4 Description de la carafe à lait

(page 3 - D)

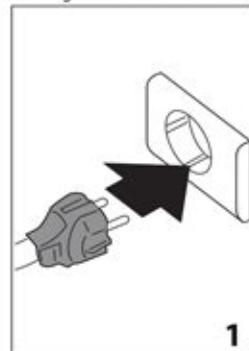
- D1. Bouton de réglage de la mousse et fonction CLEAN
- D2. Couvercle de la carafe à lait

- D3. Carafe à lait
 D4. Tube de prise du lait
 D5. Tube de distribution du lait mousseux (réglable)

3. PREMIÈRE MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL

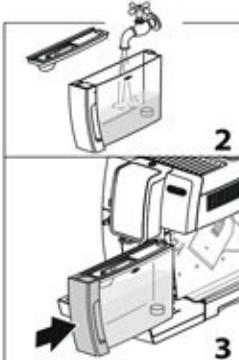
Nota Bene :

- 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.
- Les traces dans le moulin à café sont dues aux tests de fonctionnement de la machine avant la mise en commerce et démontrent l'attention particulière que nous avons pour nos produits.
- Il est conseillé de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le chapitre « 18. Programmation de la dureté de l'eau ».

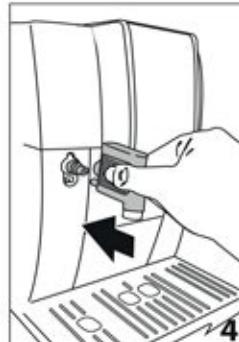


1

- Brancher l'appareil sur secteur (fig. 1).
- Extraire le réservoir d'eau (A17), le remplir d'eau fraîche jusqu'à la ligne MAX (fig. 2), puis réinsérer le réservoir (fig. 3);
- Contrôler que la buse à eau chaude (C6) est insérée sur le gicleur (A8) (fig. 4) et positionner un récipient (fig. 5) ayant une capacité minimale de 200 ml sous la buse à eau chaude et la buse à café ;



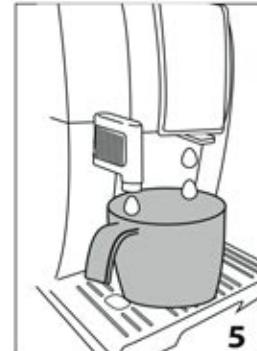
2



3



4



5

- Le voyant (B4) et l'icône (B15) clignotent. Appuyer sur l'icône (B15) : l'appareil distribue de l'eau chaude.

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

Nota Bene :

- À la première utilisation, il est nécessaire de préparer 4-5 cappuccinos avant que la machine ne commence à donner un résultat satisfaisant.
- Durant la préparation des 4-5 premiers cappuccinos, il est normal d'entendre un bruit d'eau en ébullition : par la suite, le bruit s'atténuerà.
- Pour obtenir un café encore meilleur et des performances optimales de la machine, nous conseillons d'installer le filtre adoucisseur (C4) en suivant les indications du chapitre « 19. Filtre adoucisseur ». Si le modèle n'est pas fourni avec le filtre, il est possible de le demander aux centres d'assistance agréés De'Longhi.

4. ALLUMAGE DE L'APPAREIL

À chaque allumage, au moyen de la touche (A7), 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 becs verseurs de café (A9) ; elle sera récupérée dans l'égouttoir (A15) situé au-dessous. Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche (A7) (fig. 6). Tous les voyants et les icônes sur le panneau de contrôle s'allument, puis toutes les icônes boissons clignotent.



La machine procède à un rinçage ; de cette manière, outre chauffer la chaudière, l'appareil fait couler l'eau chaude dans les conduits internes afin qu'ils chauffent, eux aussi. Une fois le chauffage terminé, les boissons à base de café et l'icône OK sont actives et les icônes relatives allumées ; si la carafe à lait (D3) est insérée, les icônes relatives aux boissons lactées sont elles aussi actives.

5. ARRÊT DE L'APPAREIL

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

Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs de la buse à café (A9). Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche (A7) (fig. 6) ;
- Si prévu, l'appareil effectue le rinçage puis s'éteint (veille).

Nota Bene :

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

- éteindre auparavant l'appareil en appuyant sur la touche (fig. 6) ;

6. RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU

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

7. RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

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

1. Avec la machine éteinte (veille) mais avec le cordon d'alimentation branché sur secteur ;
2. Maintenir enfoncée l'icône (B9) jusqu'à l'allumage des voyants sur le panneau de contrôle (B) ;
3. Appuyer sur l'icône (B10) ;

4. Sélectionner la température souhaitée en appuyant à nouveau sur l'icône :

					basse
					moyenne
					élevée

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

Les voyants s'éteignent.

La machine repasse en mode « veille » et la température est maintenant reprogrammée.

8. ARRÊT AUTOMATIQUE

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

Pour reprogrammer l'arrêt automatique, procéder comme suit :

1. Avec la machine éteinte (veille) mais avec le cordon d'alimentation branché sur secteur ;
2. Maintenir enfoncée l'icône (B9) jusqu'à l'allumage des icônes sur le panneau de contrôle (B) ;
3. Appuyer sur l'icône (B11) ;
4. Sélectionner l'intervalle de temps souhaité en appuyant à nouveau sur l'icône :

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

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

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

9. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

1. Avec la machine éteinte (veille) mais avec le cordon d'alimentation branché sur secteur ;
2. Maintenir enfoncée l'icône (B9) jusqu'à l'allumage des voyants sur le panneau de contrôle (B) ;

- Appuyer sur l'icône  (B13) ;
- Activer/désactiver la fonction en appuyant à nouveau sur l'icône  :
 -      fonction activée
 -      fonction désactivée
- Appuyer sur l'icône   OK (B15) pour confirmer (ou sur  ESC (B14) pour quitter sans faire la modification). Les voyants s'éteignent.

La configuration de l'économie est ainsi reprogrammée.

Nota Bene :

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

10. SIGNAL SONORE

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

- Avec la machine éteinte (veille) mais avec le cordon d'alimentation branché sur secteur ;
- Maintenir enfoncée l'icône  (B9) jusqu'à l'allumage des voyants sur le panneau de contrôle (B).
- Presser l'icône  pour activer/désactiver la fonction :
 -      fonction activée
 -      fonction désactivée
- Appuyer sur l'icône   OK (B15) pour confirmer (ou sur  ESC (B14) pour quitter sans faire la modification). Les voyants s'éteignent.

Le signal sonore est désormais reprogrammé.

11. VALEURS D'USINE (RÉINITIALISATION)

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

- Avec la machine éteinte (veille) mais avec le cordon d'alimentation branché sur secteur ;
- Maintenir enfoncée l'icône  (B9) jusqu'à l'allumage des voyants sur le panneau de contrôle (B).
- Presser l'icône  (B12) : les grains de café (B7) du panneau de contrôle clignotent ;
- Appuyer sur l'icône   OK (B15) pour revenir aux valeurs d'usine (ou sur  ESC (B14) pour quitter sans faire la modification). Les voyants s'éteignent.

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

12. RINÇAGE

Cette fonction permet de faire sortir de l'eau chaude par la buse à café (A9), de sorte à nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine.

Positionner un récipient sous la buse à café et la buse à eau chaude.

Attention ! Risque de brûlures.

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

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

Nota Bene :

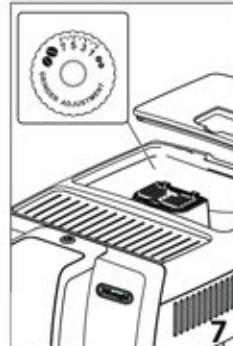
- Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 3-4 jours, il est vivement conseillé d'effectuer, après avoir allumé la machine, 2/3 rinçage avant de l'utiliser ;
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué cette opération, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A11).

13. PRÉPARATION DU CAFÉ

13.1 Réglage du moulin à café

Le moulin à café ne doit pas être réglé, du moins au début, car il a été déjà prétréglé en usine pour obtenir une distribution correcte de café.

Toutefois, si après avoir préparé les premiers cafés, la distribution s'avère peu dense et avec peu de crème ou trop lente (au goutte à goutte), il est nécessaire d'effectuer une correction à l'aide du bouton de réglage du degré de mouture (A5) (fig. 7).



Nota Bene :

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



Si le café sort trop lentement ou s'il ne sort pas du tout, tourner d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre vers le numéro 7.

Pour obtenir en revanche une distribution de café plus dense et améliorer l'aspect de la crème, tourner d'un cran dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers le numéro 1 (pas plus d'un cran à la fois, au risque que le café sorte au goutte à goutte).

L'effet de cette correction se remarque uniquement après la préparation d'au moins 2 cafés. Si après ce réglage, le résultat souhaité n'a pas été obtenu, il est nécessaire de répéter la correction en tournant le bouton d'un autre cran.



10

13.2 Conseils pour un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud, il est conseillé de :

- effectuer un rinçage en appuyant sur OK (B15) ;
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude en utilisant la fonction eau chaude (voir chapitre « 15. Distribution d'eau chaude ») ;
- augmenter la température du café (voir chapitre « 18. Programmation de la dureté de l'eau »).

13.3 Préparation du café avec du café en grains

Attention !

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

- Introduire le café en grains dans le réservoir prévu à cet effet (A3) (fig. 8) ;
- Positionner sous les becs verseurs de café (A19) :
 - 1 tasse, pour 1 café (fig. 9) ;
 - 2 tasse, pour 2 cafés.



- Baisser les becs verseurs de sorte à les approcher le plus possible des tasses ; la crème sera ainsi meilleure (fig. 10) ;

4. Sélectionner le café souhaité :

Recette	Quantité	Quantité programmable	Arôme prédefini
Espresso (B10)	≈ 40 ml	de ≈20 à ≈ 180ml	● ● ● ● ●
Café (B11)	≈ 180 ml	de ≈100 à ≈240ml	● ● ● ● ●
2x (B9) + Espresso (B10)	≈ 40 ml x 2 tasses	--	● ● ● ● ●

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

Nota Bene :

- Pour préparer 2 tasses d'« espresso » simultanément :
 - Appuyer sur l'icône 2x (B9) : les icônes relatives à la boisson sélectionnable s'allument et l'icône 2x clignote. Appuyer sur (B10) : la préparation commence.
- Autrement, procéder comme suit :
 - Appuyer sur : la préparation commence et l'icône 2x clignote pendant quelques secondes. Appuyer sur l'icône 2x pendant qu'elle clignote.
- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant à nouveau sur l'icône de distribution.
- Dès que la distribution s'arrête, si l'on souhaite augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir enfoncée l'icône de la boisson sélectionnée. L'icône sélectionnée clignote rapidement.

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

Nota Bene :

- Durant l'utilisation, des voyants pourront s'allumer sur le panneau de contrôle (B) ; leur signification est détaillée dans le chapitre « 21. Signification des voyants ».
- Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe « 13.2 Conseils pour un café plus chaud ».
- Si le café sort au goutte à goutte ou s'il est trop liquide, pas assez crémeux ou trop froid, consulter les conseils indiqués dans le chapitre « 22. Résolution des problèmes ».
- Pour personnaliser les boissons selon ses propres goûts, se référer au paragraphe « 13.6 Personnalisation de l'arôme et de la quantité ».

13.4 Variation temporaire de l'arôme du café

Pour personnaliser temporairement l'arôme du café, presser **10** (B8) :

	X-LÉGER
	LÉGER
	MOYEN
	FORT
	X-FORT
	(voir "13.5 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu")

Nota Bene :

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

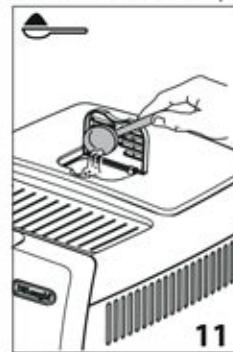
13.5 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu**Attention !**

- Ne jamais introduire le café pré-moulu avec la machine éteinte, pour éviter qu'il ne se répande à l'intérieur de la machine et qu'il ne la salisse. Dans ce cas, la machine pourrait s'abîmer.
- Ne jamais introduire plus d'une cuillère-doseuse rase (C2), l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir (A4) pourrait se boucher.

**Nota Bene :**

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

- Appuyer à plusieurs reprises sur la touche **10** (B8) jusqu'à ce que le voyant (B6) s'allume.
- S'assurer que l'entonnoir ne soit pas bouché, puis introduire une cuillère-doseuse rase de café pré-moulu (fig. 11).



- Placer une tasse sous les becs verseurs de café (A9) (fig. 9).
- Sélectionner le café souhaité :

Recette	Quantité
	≈ 40 ml
	≈ 180 ml

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

Nota Bene :

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

13.6 Personnalisation de l'arôme et de la quantité

La machine est prérglée en usine pour préparer du café avec l'arôme et la quantité standards (voir tableau du paragraphe « 13.3 Préparation du café avec du café en grains »).

Pour personnaliser le café, procéder comme suit :

- Placer une tasse ou un verre suffisamment grand sous les becs verseurs de café (A19) ;
- Appuyer sur **10** (B8) jusqu'à sélectionner l'arôme souhaité (voir paragraphe « 13.4 Variation temporaire de l'arôme du café ») ;
- Presser et maintenir enfoncée l'icône relative au café à personnaliser : l'icône clignote et tous les voyants alarme clignotent ;
- Relâcher l'icône : l'icône clignote et la machine commence à distribuer le café ;
- Dès que le café atteint le niveau souhaité dans la tasse, appuyer à nouveau sur l'icône du café.

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

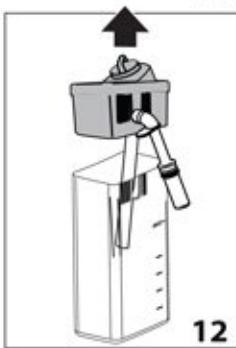
14. PRÉPARATION DE BOISSONS AU LAIT

Nota Bene :

- Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou avec de grosses bulles, toujours nettoyer le couvercle de la carafe à lait (D2) et le gicleur eau chaude (A8) comme décrit aux paragraphes « 14.5 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation », « 16.10 Nettoyage de la carafe à lait » et « 16.11 Nettoyage du gicleur eau chaude ».

14.1 Remplir et remplacer la carafe à lait

- Enlever le couvercle (D2) (fig. 12) ;



12

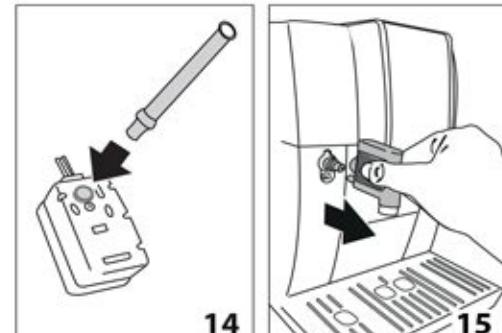


13

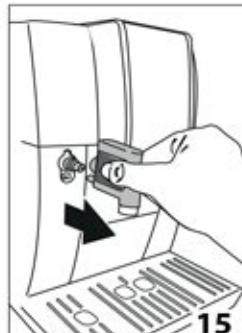
- Remplir la carafe à lait (D3) avec une quantité de lait suffisante, mais sans dépasser le niveau MAX imprimé sur la carafe (fig. 13). Se rappeler que chaque cran imprimé sur le côté du réservoir correspond à 100 ml de lait ;

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).
- Si le mode « économie d'énergie » est activé, la distribution du cappuccino peut demander quelques secondes d'attente.
- S'assurer que le tube de prise du lait (D4) soit bien inséré dans le logement prévu sur le fond du couvercle de la carafe à lait (fig. 14) ;

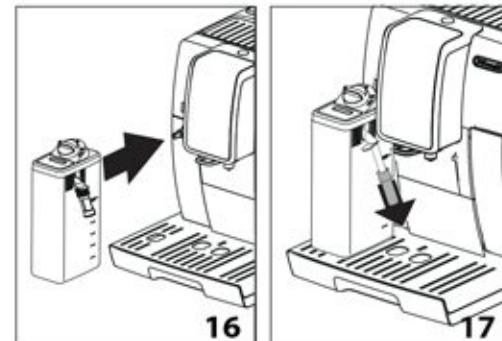


14



15

- Remettre le couvercle de la carafe à lait en place ;
- Enlever la buse à eau chaude (C6) du gicleur (A8) (fig. 15) ;
- Accrocher la carafe à lait au gicleur (fig. 16) en la poussant à fond : la machine émet un signal sonore (si la fonction est active) ;



16



17

- Placer une tasse suffisamment grande sous les becs verseurs de café (A9) et sous le tube de distribution du lait mousseux (D5) ; régler la longueur du tube de distribution du lait pour l'approcher de la tasse, en le tirant simplement vers le bas (fig. 17) ;
- Suivre les indications reportées ci-après pour chaque fonction spécifique.

14.2 Régler la quantité de mousse

En tournant le bouton de réglage de la mousse (D1), il est possible de sélectionner la quantité de mousse de lait qui s'écoulera pendant la préparation des boissons lactées (fig. 18).



18

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

14.3 Préparation automatique de boissons à base de lait

1. Remplir et accrocher la carafe à lait (D) de la façon illustrée précédemment ;
2. Sélectionner la boisson souhaitée :
 - : Cappuccino (B12)
 - : Latte Macchiato (B13)
 - : Lait Chaud (B14)
3. Après quelques secondes, l'appareil commence automatiquement la préparation de la boisson sélectionnée.
4. L'appareil distribue automatiquement un ou deux ingrédients en fonction de la boisson sélectionnée.

Nota Bene :

- Si, durant la distribution, on veut interrompre la préparation, appuyer sur l'icône de n'importe quelle autre boisson. Appuyer, en revanche, sur ladite icône pour interrompre la première phase et passer à la préparation de la phase suivante.
- 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.

14.4 Personnalisation des boissons lactées

- Pour personnaliser les boissons lactées, procéder comme suit :
1. Placer une tasse ou un verre suffisamment grand sous les bacs verseurs de café (A19) ;

2. Presser et maintenir enfoncé l'icône relative à la boisson à personnaliser : l'icône clignote et tous les voyants alarme clignotent ;
3. Relâcher l'icône : l'icône clignote et la machine commence à distribuer la boisson ;
4. Une fois que la quantité souhaitée (aussi bien de lait que de café) aura été atteinte dans la tasse, presser à nouveau l'icône sélectionnée : la distribution s'interrompt.

La quantité de boisson dans la tasse est alors programmée selon le nouveau réglage.

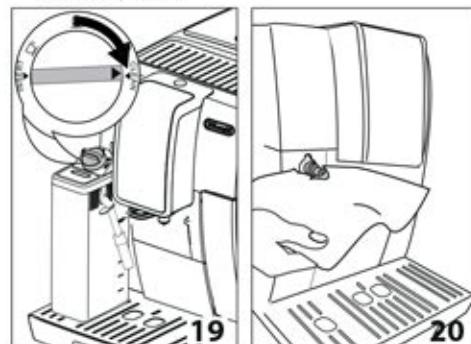
14.5 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation

Attention ! Risque de brûlures

Durant le nettoyage des conduits internes de la carafe à lait (D), un peu d'eau chaude et de vapeur sortent du tube de distribution du lait (D5). Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau.

Après chaque utilisation des fonctions lait, il faut nettoyer le couvercle de la carafe à lait (D2). Lancer un nettoyage pour éliminer les résidus de lait de la façon suivante (ou presser (B14) pour repousser l'opération) :

1. Laisser la carafe à lait (D) dans la machine (il n'est pas nécessaire de la vider) ;
2. Placer une tasse ou un autre récipient sous le tube de distribution du lait mousseux ;
3. Tourner le bouton de réglage de la mousse (D1) sur « CLEAN » (fig. 19). Le nettoyage s'interrompt automatiquement ;



4. Remettre le bouton de réglage sur l'une des sélections de la mousse ;
5. Enlever la carafe à lait et toujours nettoyer le gicleur vapeur (A8) avec une éponge (fig. 20).

Nota Bene !

- S'il faut préparer plusieurs tasses de boissons à base de lait, nettoyer la carafe à lait après la dernière préparation :

- dans ce cas, presser  ESC (B14) pour revenir au menu principal.
- Le lait resté dans la carafe à lait peut être conservé au réfrigérateur.
- Dans certains cas, pour effectuer le nettoyage, il faut attendre que la machine se réchauffe.

15. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

Attention ! Risque de brûlures.

Ne jamais laisser la machine sans surveillance durant la distribution d'eau chaude.

- Contrôler que la buse à eau chaude (C6) soit accrochée correctement ;
- Placer un récipient sous la buse (le plus près possible afin d'éviter les éclaboussures) (fig. 5) ;
- Appuyer sur  ESC (B14) ;
- La machine fait couler environ 250 ml d'eau chaude puis interrompt automatiquement la distribution. L'icône clignote durant la distribution. Pour interrompre la distribution d'eau chaude appuyer sur  ESC (B14).

Nota Bene :

- Si le mode « Économie d'Énergie » est activé, la sortie d'eau chaude pourrait demander quelques secondes d'attente.

16. NETTOYAGE

16.1 Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- le circuit interne de la machine ;
- le tiroir à marc de café (A11) ;
- l'égouttoir (A15) et la coupelle de condensation (A10) ;
- le réservoir d'eau (A17) ;
- les becs verseurs de café (A9) ;
- l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu (A4) ;
- l'infuseur (A20), accessible après avoir ouvert le volet de service (A19) ;
- la carafe à lait (D) ;
- gicleur eau chaude (A8) ;

Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyants abrasifs ou de l'alcool. Avec les super-automatiques De'Longhi, il n'est pas nécessaire d'utiliser d'adjoints chimiques pour le nettoyage de la machine.
- Aucune partie de l'appareil ne peut être lavée au lave-vaisselle à l'exception de la grille égouttoir (A14) et de la carafe à lait (D).

- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour retirer les incrustations ou les dépôts de café car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.

16.2 Nettoyage du circuit interne de la machine

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

- 2/3 rinçages en appuyant sur  OK (B15) ;
- sortir de l'eau chaude, pendant quelques secondes (chapitre « 15. Distribution d'eau chaude »).

Nota Bene :

Il est tout à fait normal, après avoir effectué ce nettoyage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A11).

16.3 Nettoyage du tiroir à marc de café

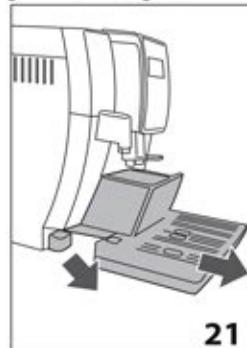
Quand le voyant  (B2) s'allume sur le panneau de commande, il faut le vider et le nettoyer. Tant que le tiroir à marc (A11) n'est pas nettoyé, la machine ne peut faire de café. L'appareil signale la nécessité de vider le tiroir même s'il n'est pas plein, si 72 heures se sont écoulées depuis la première préparation effectuée (pour que le décompte des 72 heures soit effectué correctement, la machine ne doit jamais être éteinte en débranchant le cordon d'alimentation).

Attention ! Risque de brûlures

Après la distribution de plusieurs cappuccinos à la suite, le plateau d'appui pour tasses (A12) devient chaud. Attendre qu'il refroidisse avant de le toucher, et le saisir uniquement par l'avant.

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :

- Extraire l'égouttoir (A15) (fig. 21), le vider et le nettoyer.



21

- Vider et nettoyer soigneusement le tiroir à marc (A11) en prenant soin de retirer tous les résidus qui peuvent se déposer au fond : le pinceau (C5) est doté d'une spatule adaptée à cette opération.
- Contrôler la coupelle de condensation (A10) (rouge) et, le cas échéant, la vider.

Attention !

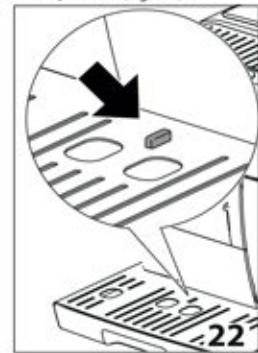
Pour extraire l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc de café même s'il est peu rempli.

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

16.4 Nettoyage de l'égouttoir et de la coupelle de condensation

Attention !

L'égouttoir (A15) est doté d'un flotteur (A13) (rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 22).



Avant que ce flotteur ne commence à dépasser du plateau d'appui pour tasses (A12), 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 :

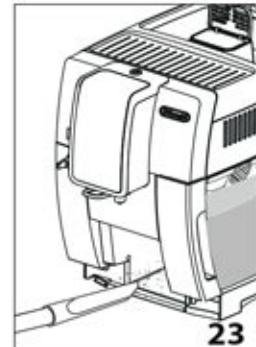
1. Extraire l'égouttoir et le tiroir à marc de café (A11) (fig. 21) ;
2. Retirer le plateau d'appui pour tasses (A12), la grille égouttoir* (A14), vider ensuite l'égouttoir et le tiroir à marc de café et laver tous les éléments ;
3. Contrôler la coupelle de condensation de couleur rouge (A10) et la vider si elle est pleine ;
4. Remettre en place l'égouttoir, la grille et le tiroir à marc de café.

16.5 Nettoyage interne de la machine

Risque de décharges électriques !

Avant de nettoyer les composants internes, la machine doit être éteinte (voir chapitre « 5. Arrêt de l'appareil ») et débranchée du secteur. Ne jamais plonger la machine dans l'eau.

1. Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible une fois l'égouttoir enlevé) (A15) n'est pas sale. Dans le cas contraire, il faut enlever les dépôts de café à l'aide du pinceau (C5) et d'une éponge ;
2. Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 23).



16.6 Nettoyage du réservoir d'eau

1. Nettoyer le réservoir d'eau (A17) régulièrement (environ une fois par mois) et à chaque changement du filtre adoucisseur (C4) en utilisant un chiffon humide et un peu de savon ;
2. Enlever le filtre (C4) 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. Faire couler 100ml d'eau.

16.7 Nettoyage des becs verseurs de café

1. Nettoyer régulièrement les becs verseurs de café (A9) en utilisant une éponge ou un chiffon (fig. 24A) ;



2. Contrôler que les trous des becs verseurs de café ne soient pas bouchés. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'un cure-dent (fig. 24B).

16.8 Entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu

Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu (A4) n'est pas bouché. Si nécessaire, enlever les dépôts de café à l'aide du pinceau (C5) fourni.

16.9 Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur (A20) doit être nettoyé au moins une fois par mois.

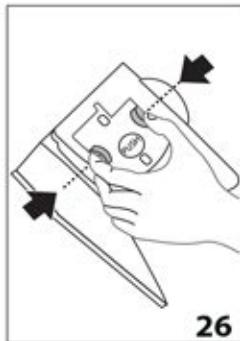
Attention !

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

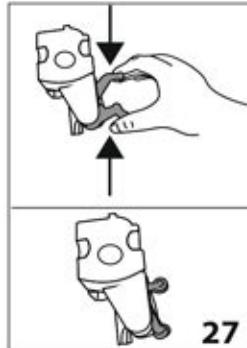
1. S'assurer que la machine ait effectué correctement l'arrêt (voir chapitre « 5. Arrêt de l'appareil ») ;
2. Extraire le réservoir d'eau (A17) ;
3. Ouvrir le volet infuseur (A19) (fig. 25) situé sur le côté droit ;



25



26



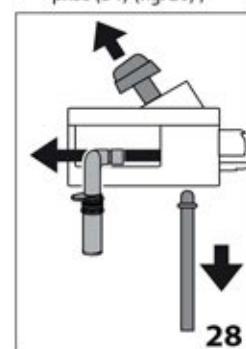
27

4. Pousser vers l'intérieur les deux boutons de décrochage tout en tirant l'infuseur vers l'extérieur pour l'extraire (fig. 26) ;
5. Plonger l'infuseur dans l'eau pendant environ 5 minutes, puis le rincer sous le robinet ;
8. Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons rouges aient joué vers l'extérieur ;
9. Fermer le volet infuseur ;
10. Réinsérer le réservoir d'eau.

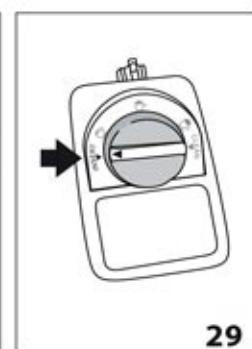
16.10 Nettoyage de la carafe à lait

Nettoyer la carafe à lait (D) après chaque préparation du lait, de la façon décrite ci-après :

1. Extraire le couvercle (D2) ;
2. Retirer le tube de distribution du lait (D5) et le tube de prise (D4) (fig. 28) ;



28



29

3. Tourner le bouton de réglage de la mousse (D1) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « INSERT » (fig. 29) et l'extraire en le tirant vers le haut ;
4. Au lave-vaisselle (conseillé) : Rincer tous les composants et la carafe à l'eau courante chaude (au moins 40°C) : les positionner sur le panier supérieur du lave-vaisselle et démarrer un programme de 50°C, par exemple ECO standard. À la main : Rincer tous les composants et la carafe à l'eau courante chaude (au moins 40°C) : plonger tous les composants dans de l'eau potable chaude (au moins 40°C) avec du détergent doux/neutre pendant au moins 30 minutes et rincer abondamment à l'eau potable chaude.

Attention !

RINCIER UNIQUEMENT À L'EAU

PAS DE NETTOYANTS - PAS DE LAVE-VAISSELLE

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

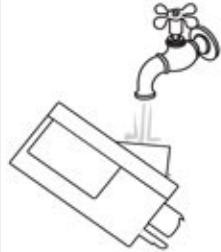
6. À l'aide du pinceau (C5), nettoyer les éventuels résidus de café sur le logement de l'infuseur, visibles par le volet infuseur ;
7. Après le nettoyage, remettre l'infuseur en place en l'enfilant dans le support ; puis appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'au « clic » d'accrochage ;

Nota Bene :

Si l'infuseur est difficile à insérer, il est nécessaire (avant l'insertion) de le mettre à la bonne dimension en appuyant sur les deux leviers (fig. 27).



30

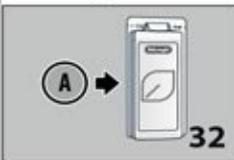


31

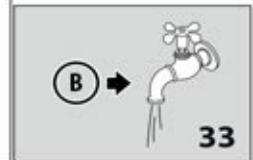
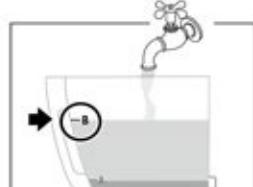
autre moment presser **ESC** (B14) : le voyant (B5) sur le panneau de commande reste allumé pour rappeler que l'appareil doit être détartré.

Pour lancer le détartrage :

1. Extraire le réservoir d'eau (A17), enlever le filtre à eau (C4), vider le réservoir d'eau.
2. Verser le détartrant dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau A (correspondant à un emballage de 100 ml) imprimé sur le côté interne du réservoir (fig. 32) ; ajouter donc de l'eau (un litre) jusqu'à atteindre le niveau B (fig. 33) ; réinsérer le réservoir d'eau.



32



3. Enlever, vider et réinsérer l'égouttoir (A15) et le tiroir à marc (A11).
4. Placer un récipient vide ayant une capacité minimale de 1,8 litres (fig. 34) sous la buse à eau chaude (C6) et sous la buse à café (A9). Appuyer sur **OK** (B15) ;



34

5. Rincer l'intérieur du logement du bouton de réglage de la mousse à l'eau courante (voir fig. 31) ;
6. Vérifier également que le tube de prise et le tube de distribution du lait ne soient pas bouchés par des résidus de lait ;
7. Remonter le bouton en l'insérant au niveau de « INSERT », le tube de distribution et le tube de prise du lait ;
8. Remettre le couvercle de la carafe à lait (D3) en place.

16.11 Nettoyage du gicleur eau chaude

Nettoyer le gicleur (A8) après chaque préparation de lait à l'aide d'une éponge, en éliminant les résidus de lait déposés sur les joints (fig. 20).

17. DÉTARTRAGE

Attention !

- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant, reportées sur l'emballage du détartrant (fourni avec certains modèles et/ou disponible auprès des centres d'assistance agréés).
- 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.
- Le détartrant peut endommager les surfaces délicates. Si le produit est renversé accidentellement, essuyer immédiatement.

Pour effectuer le détartrage

Détartrant	Détartrant De'Longhi 'EcoDecalk'
Récipient	Capacité conseillée : 1,8
Temps	~45min

Détartrer la machine quand le voyant (B5) s'allume sur le panneau de commande.

Si l'on souhaite procéder tout de suite au détartrage, suivre les opérations depuis le point 1. Pour remettre le détartrage à un

Attention ! Risque de brûlures

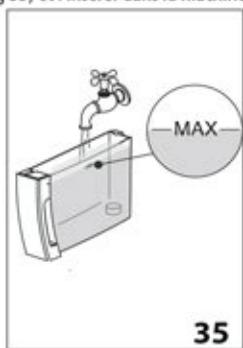
De l'eau chaude contenant des acides sort de la buse à café et de la buse à eau chaude. Éviter tout contact avec cette solution.

5. Le programme de détartrage commence et le détartrant coule aussi bien de la buse à eau chaude que de la buse à café et effectue automatiquement toute une série de rinçages à intervalles pour éliminer les résidus de calcaire de

l'intérieur de la machine. Il s'agit de la phase la plus longue et la durée correspond à plus de la moitié du temps total du cycle de détartrage.

Une fois la phase de détartrage achevée, l'appareil est prêt pour un rinçage à l'eau froide.

- 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 (fig 35) et l'insérer dans la machine ;



35

- Après l'avoir vidé, replacer le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante sous la buse à café et la buse à eau chaude (fig. 34) ;
- Appuyer sur  OK (B15) ;
- L'eau chaude sort d'abord de la buse à café et par la suite de la buse à eau chaude ;
- Lorsque l'eau dans le réservoir est finie, vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage ;
- Extraire le réservoir d'eau et le remplir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX.
- Réinsérer, si enlevé précédemment, le filtre adoucisseur dans son logement à l'intérieur du réservoir d'eau, réinsérer le réservoir ;
- Après l'avoir vidé, replacer le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante sous la buse à eau chaude.
- Appuyer sur  OK (B15).
- L'eau chaude coule de la buse à eau chaude ;
- Au terme du second rinçage, enlever, vider et réinsérer l'égouttoir (A15) et le tiroir à marc (A11).
- 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) la machine demandera à le terminer lors de son rallumage.

- Il est tout à fait normal, après avoir effectué le détartrage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A11) ;
- L'appareil a besoin d'un troisième rinçage, si le réservoir d'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.
- 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.
- Il est aussi possible de lancer le détartrage en maintenant enfoncée l'icône  (B8).

18. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

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

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

18.1 Mesure de la dureté de l'eau

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

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

18.2 Réglage de la dureté de l'eau

- Avec la machine éteinte (veille) mais avec le cordon d'alimentation branché sur secteur ;
- Maintenir enfoncée l'icône  (B9) jusqu'à l'allumage des voyants sur le panneau de contrôle (B) ;
- Appuyer sur l'icône  (B8) ;
- Selectionner le niveau de dureté de l'eau en appuyant à nouveau sur l'icône  :

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

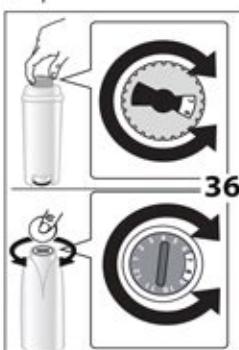
La machine est maintenant reprogrammée selon le nouveau réglage de dureté de l'eau.

19. FILTRE ADOUCISSEUR

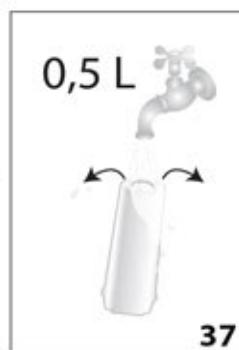
Pour une utilisation correcte du filtre, suivre les instructions indiquées ci-après.

19.1 Installation du filtre

1. Retirer le filtre (C4) de l'emballage. Le type de dateur dépend du filtre fourni.
2. Tourner le disque du dateur (fig. 36) afin de visualiser les 2 prochains mois d'utilisation.



36

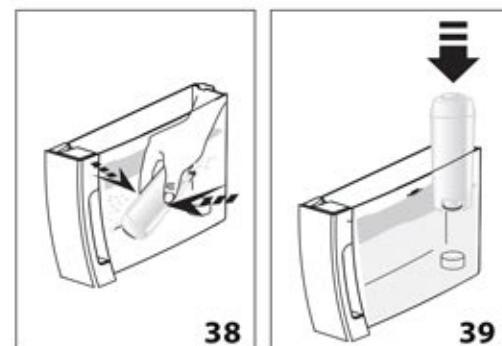


37

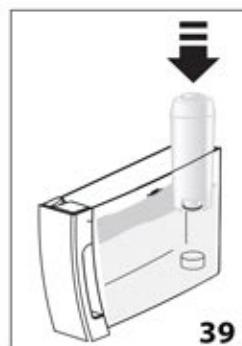
Nota Bene

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

3. Pour activer le filtre, faire couler de l'eau du robinet dans l'orifice du filtre comme indiqué sur la fig. 37, jusqu'à ce que l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute ;
4. Extraire le réservoir (A17) de la machine et le remplir d'eau ;
5. Insérer le filtre à l'intérieur du réservoir et le plonger complètement pendant une dizaine de secondes, en l'inclinant et en appuyant légèrement dessus afin de permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 38).



38



39

6. Insérer le filtre dans son logement (A18) et l'enfoncer à fond (fig. 39) ;
7. Refermer le réservoir avec le couvercle (A16) (fig. 40), puis réinsérer le réservoir dans la machine ;



40

8. Insérer la buse à eau chaude (C6). Positionner un récipient (capacité : min. 500ml) sous la buse à eau chaude (A20).
9. Appuyer sur l'icône ESC (B14) pour distribuer de l'eau chaude.
10. Distribuer au moins 500 ml d'eau, puis appuyer à nouveau sur ESC (B14) pour interrompre la distribution.

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

19.2 Remplacement du filtre

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

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

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

20. DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10 A
Puissance absorbée :	1450 W
Pression :	1,5 MPa (15 bars)
Capacité max. réservoir d'eau :	1,8 l
Dimensions LxPxH :	240x440x360 mm
Longueur du cordon :	1250 mm
Poids :	9,5 kg
Capacité max. du réservoir à grains :	300 g

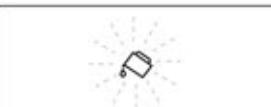
De'Longhi se réserve le droit de varier, à tout moment, les caractéristiques techniques et esthétiques, sans pour autant altérer le fonctionnement et la qualité des produits.

20.1 Conseils pour l'Économie d'Énergie

Pour réduire la consommation d'énergie après la préparation d'une ou plusieurs boissons :

- enlever la carafe à lait ou les accessoires.
- Régler l'arrêt automatique sur 15 minutes
- Activer l'Économie d'Énergie
- Quand la machine l'exige, effectuer le cycle de détartrage.

21. SIGNIFICATION DES VOYANTS

VOYANTS VISUALISÉS	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
	La machine est en train de chauffer ou de refroidir.	Attendre
	La machine est prête à l'emploi.	Procéder en sélectionnant la boisson à distribuer et les options correspondantes.
		
	L'eau dans le réservoir (A17) est insuffisante.	Remplir le réservoir et l'insérer correctement, en le pressant à fond jusqu'à entendre son accrochage.
	Le réservoir (A17) n'est pas inséré ou n'est pas inséré correctement.	Insérer correctement le réservoir, en le pressant à fond jusqu'à entendre son accrochage.
	Le bac récupérateur de marcs de café est plein.	Vider le tiroir à marc, l'égouttoir (A15) et effectuer le nettoyage, puis les réinsérer (fig.16). Important : lors de l'extraction de l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc de café même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le tiroir à marc peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.
	Le tiroir à marc n'a pas été inséré ou n'est pas inséré correctement.	Insérer l'égouttoir (A15) avec le tiroir à marc en pressant à fond.

VOYANTS VISUALISÉS	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
  CLIGNOTANT	La buse à eau chaude n'est pas insérée ou est mal insérée.	Insérer la buse à eau chaude à fond.
  CLIGNOTANT	La carafe à lait n'est pas insérée correctement. La carafe à lait est insérée mais le bouton de la mousse est positionné sur CLEAN.	Insérer la carafe à lait à fond. Tourner le bouton de réglage de la mousse sur l'une des positions de réglage de la mousse du lait.
  CLIGNOTANT	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout. En présence du filtre adoucisseur (C4) une bulle d'air a pu être relâchée à l'intérieur du circuit et en a bloqué la distribution	Répéter la distribution du café et tourner la poignée de réglage de la mouture (A5) (fig. 8) d'un cran vers le numéro 7 dans le sens des aiguilles d'une montre, 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. « 13.1 Réglage du moulin à café »). Si le problème persiste, insérer la buse à eau chaude et débiter un peu d'eau jusqu'à ce que le flux soit régulier, en appuyant sur  ESC (B14). Insérer la buse à eau chaude et débiter un peu d'eau jusqu'à ce que le flux soit régulier, en appuyant sur  ESC (B14).
  CLIGNOTANT	La mouture utilisée est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout En présence du filtre adoucisseur (C4) une bulle d'air a pu être relâchée à l'intérieur du circuit et en a bloqué la distribution	Répéter la préparation du café en utilisant une autre mouture ou diminuer la dose. Si le problème persiste, insérer la buse à eau chaude et débiter un peu d'eau jusqu'à ce que le flux soit régulier, en appuyant sur  ESC (B14). Insérer la buse à eau chaude et débiter un peu d'eau jusqu'à ce que le flux soit régulier, en appuyant sur  ESC (B14).
 FIXE  CLIGNOTANT	Trop de café a été utilisé	Sélectionner un arôme plus léger en appuyant sur  (B8) ou diminuer la quantité de café pré-moulu.

VOYANTS VISUALISÉS	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
 FIXE 	Le café en grains est terminé L'entonnoir pour le café pré-moulu est bouché (A2).	Remplir le réservoir à grains (A3) (fig. 9). Vider l'entonnoir à l'aide du pinceau (C5), de la façon décrite dans le par. « 16.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu ».
 FIXE 	La fonction « café pré-moulu » a été sélectionnée mais l'entonnoir est vide L'entonnoir pour le café pré-moulu est bouché.	Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir (fig. 12) ou désélectionner la fonction pré-moulu. Vider l'entonnoir à l'aide du pinceau (C5), de la façon décrite dans le par. « 16.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu ».
 CLIGNOTANT 	Le circuit hydraulique est vide	Appuyer sur l'icône  OK (B15) pour remplir le circuit hydraulique.
 FIXE	L'intérieur de la machine est très sale	Nettoyer soigneusement la machine de la façon décrite dans le chap. « 16. Nettoyage ». Si après le nettoyage, la machine affiche encore le message, s'adresser à un centre d'assistance.
 CLIGNOTANT	L'infuseur (A8) n'a pas été réinséré après le nettoyage	Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le par. « 16.9 Nettoyage de l'infuseur ».
  FIXE	Indique qu'il est nécessaire de détartrer la machine	Le détartrage est nécessaire. Appuyer sur ESC (B14) pour différer la procédure ou appuyer sur l'icône  OK (B15) pour la lancer (voir chap. « 17. Détartrage »).
 FIXE	Indique qu'il est nécessaire de détartrer la machine	Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le détartrage (voir chap. « 17. Détartrage »).
 CLIGNOTANT	Indique que le détartrage est en cours.	Attendre jusqu'à l'achèvement de la procédure (voir chap. « 17. Détartrage »).

VOYANTS VISUALISÉS	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
 FIXE  CLIGNOTANT	Le détartrage a été interrompu.	Pour pouvoir utiliser la machine il faut compléter la procédure. Appuyer sur l'icône  OK (B15) pour lancer le processus.

22. RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements possibles.

Si le problème ne peut pas être résolu de la façon décrite, contacter l'Assistance Technique.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil ne s'allume pas	La fiche n'est pas branchée à la prise.	Brancher la fiche sur la prise d'alimentation.
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, en appuyant sur la touche  OK (B15).
	La température du café programmée est trop basse.	Régler une température plus haute depuis à partir du menu.
Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème.	Le café est moulu trop grossièrement.	tourner le bouton de réglage de la mouture (A5) d'un cran vers le numéro 1 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 7). 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. « 13.1 Réglage du moulin à café »).
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour machines à café espresso.
	Le café n'est pas frais.	L'emballage du café est ouvert depuis trop longtemps et a perdu son goût.



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 (A5) d'un cran, vers le numéro 7 dans le sens des aiguilles d'une montre, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 7). 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. « 13.1 Réglage du moulin à café »).
L'appareil ne distribue pas de café	L'appareil relève des impuretés à l'intérieur de la machine.	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 de la buse.	Les becs de la buse à café (A9) sont bouchés.	Nettoyer les gicleurs à l'aide d'un chiffon. Si nécessaire, utiliser un cure-dent pour éliminer d'éventuelles incrustations.
Il n'est pas possible d'extraire l'infuseur (A20)	L'arrêt n'a pas été effectué correctement	Éteindre en appuyant sur la touche  (A7) (fig. 6) (voir chap. « 5. Arrêt de l'appareil »).
Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un troisième rinçage	Durant les deux cycles de rinçage, le réservoir n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX.	Procéder comme requis par l'appareil, mais en vidant d'abord l'égouttoir (A15), pour éviter que l'eau ne déborde.
Le lait mousseux contient de grosses bulles	Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé.	Utiliser de préférence du lait 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 (D1) est mal réglé.	Régler en suivant les instructions du par. « 14.2 Régler la quantité de mousse ».
	Le couvercle (D2) ou le bouton de réglage de la mousse (D1) de la carafe à lait est sale	Nettoyer le couvercle et le bouton de la carafe à lait de la façon décrite dans le par. « 16.10 Nettoyage de la carafe à lait ».
	Le gicleur eau chaude (A8) est sale	Nettoyer soigneusement le gicleur de la façon décrite dans le par. « 16.11 Nettoyage du gicleur eau chaude ».
Le lait ne sort pas du tube de distribution (D5)	Le couvercle (D2) de la carafe à lait est sale	Nettoyer le couvercle de la carafe à lait de la façon décrite dans le par. « 16.10 Nettoyage de la carafe à lait ».