

SOMMAIRE

INTRODUCTION	29
Symboles utilisés dans ce mode d'emploi.....	29
Lettres entre parenthèses.....	29
Problèmes et réparations	29
SÉCURITÉ	29
Consignes fondamentales de sécurité	29
UTILISATION CONFORME À LA DESTINATION	29
MODE D'EMPLOI	30
DESCRIPTION	30
Description de l'appareil	30
Description du tableau de commande (écran tactile).....	30
Description du pot à lait.....	30
Description de la carafe pour le chocolat chaud	30
Description de la buse d'eau chaude/vapeur	30
Description des accessoires	31
OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	31
Contrôle de l'appareil	31
Installation de l'appareil	31
Branchement de l'appareil	31
Première mise en marche de l'appareil	31
MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE	32
ARRÊT DE LA MACHINE	32
REGLAGES DU MENU	32
Rinçage	32
Sélectionner fond.....	32
Détartrage	32
Installer filtre à eau (seulement certains modèles)	32
Réglage heure.....	32
Démarrage automatique.....	33
Arrêt automatique (Stand-by)	33
Economie énergie	33
Température du café	33
Réglage de la dureté de l'eau	33
Signal sonore	33
Paramètres d'usine (reset)	33
Statistiques.....	33
Programmation de la langue	34
PRÉPARATION DU CAFÉ	34
Sélection du goût du café.....	34
Sélection de la quantité de café dans la tasse	34
Personnalisation de la quantité de « mon café »	34
Réglage du moulin à café.....	34
Conseils pour obtenir un café plus chaud	35
Préparation du café espresso en utilisant le café en grains.....	35
Préparation du café espresso en utilisant le café pré-moulu.....	35
PRÉPARATION DU CHOCOLAT CHAUD	35
Préparer et installer la carafe pour le chocolat chaud (D)	35
PRÉPARATION DE BOISSONS À BASE DE LAIT	36
Remplissez et remplacez le pot à lait.....	36
Régler la quantité de mousse.....	37
Préparation du café au lait/cappuccino/	37
latte macchiato/ lait	37
Programmation des quantités de café et de lait dans la tasse..	37
Nettoyage du pot à lait après chaque utilisation	37
PRÉPARATION DU CAFÉ LONG	37
Préparation du café LONG en utilisant le café pré-moulu	38
Personnalisation de la quantité de "mon café LONG"	38
BUSE EAU CHAUDE ET VAPEUR	38
Distribution eau chaude.....	38
Modifier la quantité d'eau distribuée automatiquement.....	38
Distribution vapeur	39
Conseils d'utilisation de la vapeur pour faire mousser le lait	39
Nettoyage de la buse à vapeur/eau chaude après l'utilisation..	39
ENREGISTREMENT D'UN PROPRE PROFIL	39
NETTOYAGE	39
Nettoyage de la machine	39
Nettoyage du récipient des marcs de café	40
Nettoyage de l'égouttoir	40
Nettoyage interne de la machine	40
Nettoyage du réservoir à eau	40
Nettoyage des bords de sortie du café	40
Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu.....	41
Nettoyage de l'infuseur	41
Nettoyage de la carafe pour le chocolat chaud (D)	41
Nettoyage du récipient de lait (C)	41
DÉTARTRAGE	42
RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU	42
Mesure de la dureté de l'eau	42
FILTRE ADOUCISSEUR	43
Installation du filtre	43
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	44
MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN	44
SOLUTIONS AUX PROBLÈMES	47
ÉLIMINATION	48

INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir choisi la machine à café, cappuccino et chocolat chaud „ESAM6900“.

Nous vous souhaitons de bien profiter de votre nouvel appareil. Consacrez quelques minutes pour lire ce mode d'emploi. Vous éviterez ainsi de courir des risques ou de détériorer la machine.

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

Les avertissements importants portent les symboles suivants. Il est impératif de suivre ces avertissements.



Danger!

L'inobservation peut être ou est la cause de lésions dues à une décharge électrique dangereuse, voire mortelle.



Attention!

L'inobservation peut être ou est la cause de lésions ou de dégâts matériels.



Danger de Brûlures!

L'inobservation peut être ou est la cause de brûlures même graves.



Nota Bene:

Symbole d'informations et de conseils importants pour l'utilisateur.

Lettres entre parenthèses

Les lettres entre parenthèses correspondent à la légende reportée dans la Description de l'appareil (page 3).

Problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayer avant tout de les résoudre en suivant les instructions des paragraphes "Messages affichés sur l'écran" (page 44) et « Solutions aux problèmes » (page 47).

Si cela ne suffit pas ou si vous avez besoin d'autres explications, nous vous conseillons de contacter l'Assistance Clients au numéro indiqué sur le livret "Assistance clients" en annexe.

Si votre pays n'est pas mentionné, téléphonez au numéro indiqué dans la garantie. Pour d'éventuelles réparations, adressez-vous exclusivement à l'Assistance Technique De'Longhi. Les adresses sont reportées dans le certificat de garantie joint à la machine.

SÉCURITÉ

Consignes fondamentales de sécurité



Danger!

Car il s'agit d'un appareil électrique, le non respect de ces consignes peut engendrer des décharges électriques.

Respecter les consignes de sécurité suivantes :

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- Assurez-vous que la prise de courant utilisée est toujours parfaitement accessible, pour pouvoir débrancher l'appareil en cas de besoin.
- Si l'on souhaite débrancher l'appareil, saisir directement la prise. Ne tirer jamais le cordon, il pourrait s'abîmer.
- Pour débrancher complètement l'appareil, appuyer sur l'interrupteur général qui se trouve à l'arrière, en pos. 0 (fig. 6).
- Si l'appareil est en panne, n'essayez pas de le réparer vous-même
Arrêter l'appareil, débrancher la prise et contacter l'Assistance Technique.
- Afin de prévenir tout risque, si la fiche ou le cordon est abîmé, ne mettez pas la machine en marche et faites-le remplacer exclusivement par l'Assistance Technique De'Longhi.
- Le mélangeur est pourvu des aimants permanents. Éviter de placer le mélangeur à côté d'appareils et d'objets susceptibles d'être endommagés par aimantation, par ex. cartes de crédit, disquettes et autres supports de données, cassettes vidéo, postes de télévision et écrans d'ordinateur à tubes, montres mécaniques, aides auditives et haut-parleurs. Patients munis d'un stimulateur cardiaque ou d'un défibrillateur: ne pas tenir le porte-capsule directement au-dessus du stimulateur cardiaque ou du défibrillateur.



Attention!

Ne pas laisser l'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé) à la portée des enfants.



Attention!

L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychophysiques sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante et les instructions d'un responsable de leur sécurité. Surveiller les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



Danger: Risques de brûlures!

Cet appareil produit de l'eau chaude et quand il est en marche, il peut se former de la vapeur d'eau. Faites attention aux éclaboussures d'eau ou à la vapeur chaude.

UTILISATION CONFORME À LA DESTINATION

Cet appareil est fabriqué pour préparer du café et réchauffer des boissons. Toute autre utilisation n'est pas conforme. Cet appareil n'est pas approprié pour les utilisations commerciales.

Le fabricant ne répond pas d'éventuels dégâts découlant d'un usage impropre de l'appareil.

Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.

Son usage n'est pas prévu dans:

- les cuisines des magasins, bureaux ou autres milieux de travail, pour le personnel
- les agritourismes
- les hôtels, motels ou autres structures d'accueil
- les chambres meublées

MODE D'EMPLOI

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

- L'inobservation de ce mode d'emploi peut causer des lésions ou endommager l'appareil.

Le fabricant ne répond pas d'éventuels dégâts découlant de l'inobservation de ce mode d'emploi.

Nota Bene:

Conserver soigneusement cette notice. Si vous cédez l'appareil à d'autres personnes, remettez-leur aussi ce mode d'emploi.

DESCRIPTION

Description de l'appareil









(page 3 - A)

- A1. Couvercle de l'entonnoir et du logement de la mesure
- A2. Logement du doseur
- A3. Entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu
- A4. Plateau à tasses (chauffe-tasses, quand le mode Economie d'énergie est désactivé)
- A5. Tableau de commande (B)
- A6. Buse eau chaude et vapeur
- A7. Bec verseur de café (hauteur réglable)
- A8. Plateau d'appui pour tasses
- A9. Egouttoir
- A10. Indicateur du niveau d'eau dans l'égouttoir
- A11. Volet de service
- A12. Infuseur
- A13. Réservoir à eau
- A14. Egouttoir
- A15. Passage du café
- A16. Poignée de réglage de la finesse de la mouture
- A17. Couvercle du réservoir à grains
- A18. Réservoir à grains
- A19. Interrupteur générale (derrière la machine)
- A20. Touche ON/STAND-BY

Description du tableau de commande (écran tactile)

(page 3 - B)

Lorsqu'on utilise une fonction, uniquement les icônes relatives aux commandes activées s'allument sur le tableau de contrôle.

- B1. Icône  : elle change de fonction selon le texte guide affiché sur l'écran, à côté de cette même icône
- B2. Écran : il guide l'utilisateur durant l'utilisation de l'appareil
- B3. Icône  : elle change de fonction selon le texte guide affiché sur l'écran, à côté de cette même icône
- B4. Icône  : pour obtenir une tasse de café expresso.
- B5. Icône  : pour obtenir deux tasses de café expresso.
- B6. Icône  : elle change de fonction selon le texte guide affiché sur l'écran, à côté de cette même icône
- B7. Icône **LONG**: pour obtenir une tasse de café LONG.
- B8. Icône **MILK**: pour obtenir une tasse de lait.
- B9. Icône **LATTE MACCHIATO**: pour obtenir une tasse de lait avec du café.
- B10. Icône **CAPPUCCINO**: pour obtenir un cappuccino.
- B11. Icône **CAFFELATTE**: pour obtenir un café au lait.
- B12. Icône **CHOCOLATE**: pour préparer un chocolat chaud.
- B13. Icône  : elle change de fonction selon le texte guide affiché sur l'écran, à côté de cette même icône
- B14. Icône  : pour sélectionner le goût du café.
- B15. Icône  : pour sélectionner la quantité de café.

Nota Bene :

Per attivare le icone, è sufficiente un leggero tocco.

Description du pot à lait

(page 2 - C)

- C1. Couvercle avec dispositif d'émulsion
- C2. Poignée de réglage de la mousse et fonction "CLEAN"
- C3. Tuyau d'arrivée du lait mousseux réglable
- C4. Boutons de décrochage du couvercle
- C5. Tube de prise du lait
- C6. Récipient de lait
- C7. Revêtement thermique

Description de la carafe pour le chocolat chaud

(page 2 - D)

- D1. Couvercle de la carafe à chocolat
- D2. Entonnoir
- D3. Tuyau vapeur
- D4. Mélangeur
- D5. Carafe à chocolat chaud
- D6. Bouton de décrochage de l'entonnoir

Description de la buse d'eau chaude/vapeur

(page 2 - E)

- E1. Bouton de décrochage
- E2. Bec verseur
- E3. Buse à vapeur
- E4. Buse à cappuccino

Description des accessoires

(page 2 - F)

- F1. Doseur du café prémoulu et chocolat en poudre
- F2. Pinceau pour le nettoyage
- F3. Bande réactive "Total Hardness test" (test de dureté totale)
- F4. Détartrant
- F5. Filtre adoucisseur (seulement certains modèles)

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

Contrôle de l'appareil

Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il est intact et doté de tous ses accessoires. Ne pas utiliser l'appareil s'il y a des dommages évidents. Adressez-vous à l'Assistance Technique De'Longhi.

Installation de l'appareil



Attention !

Au moment d'installer l'appareil, respecter les consignes de sécurité suivantes:

- L'appareil émet de la chaleur dans ses alentours. Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, vérifier qu'il reste un espace vide d'au moins 3 cm entre les surfaces de l'appareil, les parties latérales et la partie supérieure et un espace libre d'au moins 15 cm au-dessus de la machine à café.
- L'éventuelle pénétration d'eau dans l'appareil pourrait l'endommager et engendrer des décharges électriques. Éviter de placer l'appareil à proximité d'un robinet d'eau ou d'un évier.
- L'appareil peut se détériorer si l'eau qu'il contient gèle. Éviter d'installer la machine dans un endroit où la température peut descendre au-dessous du point de congélation.
- Ranger le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne soit pas en contact avec des arêtes tranchantes ni avec des surfaces chaudes (par exemple des plaques électriques).

Branchement de l'appareil



Attention !

Vérifier si la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil.

Branchez l'appareil exclusivement à une prise de courant installée à règle d'art, ayant une intensité minimale de 10 A et munie d'une mise à la terre efficace.

En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, contactez un électricien qualifié pour qu'il remplace la prise.

Première mise en marche de l'appareil



Nota Bene :

- La machine a été contrôlée en usine en utilisant du café, par conséquent, il serait tout à fait normal que vous trouviez des traces de café à l'intérieur du moulin à café. Quoi qu'il en soit, nous vous garantissons que la machine est neuve.
- Nous vous conseillons de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite au paragraphe "Réglage dureté de l'eau" (page 42).

1. Brancher l'appareil au réseau électrique et mettre sur la pos. I (fig. 1) l'interrupteur générale, qui se trouve derrière l'appareil.


Sélectionner la langue souhaitée (les langues s'alternent environ toutes les 3 secondes) :

2. lorsque le français s'affiche, appuyer pendant quelques secondes sur l'icône correspondante au message **OK** (fig. 2) jusqu'à ce que le message suivant s'affiche sur l'afficheur: "Français programmé".

Procédez donc en suivant les instructions visualisées sur l'écran de l'appareil:

3.  "REEMPLIR LE RESERVOIR D'EAU": retirer le réservoir de l'eau, le remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau courante, puis réinsérer le réservoir (fig. 3).

4.  "INSERER BUSE EAU": Contrôler que la buse à eau chaude soit insérée sur le gicleur et placer un récipient en-dessous (fig. 4) d'une capacité minimum de 100 ml.

5.  "Distribution eau APPUYER SUR OK": puis appuyer sur l'icône correspondante à l'inscription OK affichée sur l'écran.

6. L'appareil commence à débiter l'eau chaude par la buse à eau chaude.

7. La machine termine la procédure de première mise en marche puis elle s'éteint automatiquement.

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



Nota Bene:

- A la première utilisation de la machine, il faut faire 4-5 cafés ou 4-5 cappuccinos avant d'obtenir un résultat satisfaisant.

FR

MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE


 **Nota Bene:**

Avant de mettre en marche l'appareil, assurez-vous que l'interrupteur général qui se trouve à l'arrière soit en pos. I (fig. 1).

A chaque mise en marche, l'appareil effectue automatiquement, un cycle de préchauffage et de rinçage (si nécessaire) qui ne doit pas être interrompu. L'appareil est prêt seulement après avoir effectué ce cycle.

 **Danger de Brûlures !**

Durant le rinçage un peu d'eau chaude sortira des buses et coulera dans l'égouttoir. Faites attention aux éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyer pendant quelques instants sur la touche  (fig. 5):



l'inscription "Chauffage, veuillez patienter".



Après avoir complété le chauffage, l'appareil affiche un autre message : "RINCAGE".




La machine est prête pour l'utilisation lorsque l'écran affiche une tasse de café expresso.

ARRÊT DE LA MACHINE

À chaque arrêt, l'appareil automatiquement effectue un rinçage, si on a préparé un café


 **Danger de Brûlures !**

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude sort des becs à café. Faites attention aux éclaboussures d'eau.

Pour éteindre la machine, appuyer sur la touche  (fig. 5). L'appareil effectue le rinçage, puis s'éteint (stand-by).

 **Nota Bene:**



Si l'appareil n'est pas utilisé pendant quelques temps, il faut le débrancher du réseau électrique:

- éteindre d'abord la machine en appuyant sur la touche  (fig. 5);
- Mettre l'interrupteur général en position 0 (fig. 6).

 **Attention !**

Ne jamais mettre l'interrupteur général sur 0 quand l'appareil est allumé.

REGLAGES DU MENU

Accéder au menu de programmation en appuyant sur l'icône "MENU": faire défiler les options du menu en appuyant sur une des icônes relatives aux symboles  et .

Pour sortir du menu ou pour annuler la programmation, appuyer sur l'icône "ESC".

Depuis le menu, on peut sélectionner: Rinçage, Sélectionner fond, Détartrage, Installer filtre à eau, Réglage heure, Démarrage automatique, Arrêt automatique, Economie énergie, Réglage température, Dureté eau, Signal sonore, Paramètres d'usine, Statistiques, Programmer langue.

Rinçage

Cette fonction permet d'obtenir de l'eau chaude, qui réchauffe le circuit interne de la machine, sort de la buse et fait en sorte que le café en sortie soit plus chaud.



Appuyer sur l'icône **OK** pour sélectionner la fonction; appuyer à nouveau sur **OK** pour valider et lancer le rinçage.

Après avoir effectué le rinçage, l'appareil est à nouveau prêt pour l'utilisation.



 **Nota Bene!**

Durant le rinçage un peu d'eau chaude sortira des buses et coulera dans l'égouttoir. Faites attention aux éclaboussures d'eau.

Sélectionner fond

Cette fonction permet de changer la couleur du fond de l'écran.



Appuyer sur l'icône indiquant **OK** pour sélectionner la fonction: appuyer sur une des icônes relatives aux symboles  et  jusqu'à sélectionner le fond souhaité: appuyer sur **OK** pour confirmer la sélection.

 **Nota Bene!**

Cette option du menu peut être personnalisée à chaque profil (voir "Enregistrement du propre profil", page 39).

Détartrage



En ce qui concerne les instructions pour effectuer le détartrage, consulter la page 42.

Installer filtre à eau (seulement certains modèles)





En ce qui concerne les instructions du filtre à eau, consulter la page 43.

Réglage heure

Si vous souhaitez régler l'heure sur l'écran, procédez de la façon suivante:



Appuyer sur l'icône indiquant **OK** pour sélectionner la fonction: régler l'heure en appuyant sur l'icône correspondante au symbole  pour augmenter ou  pour diminuer; puis appuyer à nouveau sur **OK** pour confirmer

et procéder de la même façon pour régler les minutes. appuyer ensuite sur **OK** pour mémoriser l'heure réglée.

 **Nota Bene!**

En maintenant appuyée une des icônes relatives aux symboles **▲** ou **▼**, les heures et les minutes défilent rapidement.

Démarrage automatique

Vous pouvez programmer l'heure de marche automatique de façon à ce que la machine soit prête à l'heure souhaitée (par exemple le matin) et puisse faire immédiatement votre café.


 **Nota Bene!**

- Pour que cette fonction se mette en marche à l'heure souhaitée, l'heure doit être correctement programmée..
- Pour que l'heure de marche automatique soit configurable, il faut que l'heure ait déjà été réglée.



Appuyer sur l'icône indiquant **OK** pour sélectionner la fonction: puis confirmer avec **OK**. Régler l'heure en suivant les instructions du paragraphe précédent et confirmer avec **OK**; le symbole gris indique que la fonction n'est pas activée.

 **Nota Bene!**

- L'activation de la fonction est signalée sur l'écran par le symbole  qui se trouve à côté de l'heure .
- Pour désactiver la fonction, accéder au menu et sélectionner la fonction en suivant les instructions précédentes: le message "Désactivée?" s'active; appuyer sur **OK** pour confirmer. Sur l'afficheur, le symbole à côté de l'heure disparaît.
- Lorsque la machine est éteinte avec l'interrupteur générale, l'heure de marche automatique, s'il a déjà été activée, est perdu.

Arrêt automatique (Stand-by)

Vous pouvez modifier cet intervalle pour faire en sorte que la machine s'éteigne après 15 ou 30 minutes ou bien après 1, 2 ou 3 heures.



Appuyer sur l'icône indiquant "OK" pour sélectionner la fonction: appuyer sur une des icônes relatives aux symboles **▲** et **▼** jusqu'à sélectionner l'intervalle souhaité, appuyer ensuite sur **OK** pour confirmer.


Economie énergie

Grâce à cette fonction vous pouvez activer ou désactiver la modalité d'économie d'énergie. Lorsque la fonction est insérée, elle garantit une consommation d'énergie moindre, conformément aux normatives européennes en vigueur.



Appuyer sur l'icône placée à côté de **OK** pour sélectionner la fonction; appuyer à nouveau sur **OK** pour l'activer ou la désactiver.

 **Nota Bene!**

- L'activation de la fonction est signalée par le symbole  qui se trouve à côté de l'heure.
- Entre la modalité "Economie d'énergie" et la distribution de la boisson demandée, la machine peut demander quelques secondes d'attente.
- Lorsque la modalité "Economie d'énergie" est désactivée, l'appareil active automatiquement le chauffe-tasses.

FR

Température du café

Si vous souhaitez modifier la température de l'eau avec laquelle faire le café, procéder de la façon suivante:



Appuyer sur l'icône indiquant **OK** pour sélectionner la fonction: appuyer sur une des icônes relatives aux symboles **▲** et **▼** jusqu'à sélectionner la température souhaitée, appuyer ensuite sur **OK** pour confirmer.

 **Nota Bene!**

Cette option du menu peut être personnalisée à chaque profil (voir "Enregistrement du propre profil", page 39).

Réglage de la dureté de l'eau



Pour les instructions concernant le réglage de la dureté de l'eau, consultez la page 42.

Signal sonore

Grâce à cette fonction, vous pouvez activer ou désactiver le signal sonore émit par la machine à chaque pression des icônes et à chaque introduction/élimination des accessoires: la machine est déjà programmée avec le signal sonore activé.



Appuyer sur l'icône indiquant **OK** pour sélectionner la fonction: pour activer ou désactiver le signal sonore, appuyer sur **OK**; le symbole gris indique que la fonction est désactivée.

Paramètres d'usine (reset)

Grâce à cette fonction, toutes les configurations du menu et toutes les quantités programmées retournent aux programmations d'usine (sauf la langue qui reste celle programmée).



Appuyer sur l'icône indiquant **OK** pour sélectionner la fonction: appuyer à nouveau sur **OK** pour confirmer et revenir aux paramètres d'origine.

Statistiques



Grâce à cette fonction, vous pouvez visualiser les données statistiques de la machine. Appuyer sur l'icône indiquant "OK" pour sélectionner la

fonction: appuyer sur une des icônes relatives aux symboles **▲** et **▼** pour visualiser les données disponibles, c'est-à-dire:

- le nombre de cafés déjà débités;
- le nombre de boissons au lait déjà débitées (CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO, CAFÉ AU LAIT, LAIT);
- le nombre de détartrages déjà effectués;
- la quantité totale d'eau (en litres) déjà débitée;
- le nombre de filtres à eau utilisés;
- le nombre de chocolats chauds déjà débités.

Programmation de la langue

Si vous souhaitez modifier la langue sur l'écran, procédez de la façon suivante :

- ● ● ● Appuyer sur l'icône **OK** pour sélectionner la fonction: appuyer sur une des icônes relatives aux symboles **▲** et **▼** jusqu'à sélectionner la langue souhaitée: appuyer sur **OK** pour confirmer la sélection.


PRÉPARATION DU CAFÉ

Sélection du goût du café

La machine est réglée en usine pour donner du café au goût normal.


On peut choisir parmi les goûts affichés sur l'écran, au-dessous du verre:

- ● ● ● ● Goût Extra-léger
- ● ● ● ● Goût Léger
- ● ● ● ● Goût Normal
- ● ● ● ● Goût Fort
- ● ● ● ● Goût Extra-Fort

Pour changer de goût, appuyez plusieurs fois sur l'icône  : (fig. 7) jusqu'à ce que l'écran affiche le goût souhaité.

Sélection de la quantité de café dans la tasse

La machine est déjà réglée en usine pour donner une quantité normale de café.




Pour sélectionner la quantité de café, appuyez plusieurs fois sur l'icône  : (fig. 8) tant que l'écran n'affiche pas le message correspondant à la quantité de café souhaité:

Café correspondant	ESPRESSO (ml)
Mon Café	≈30 (program. de ≈20 à ≈180)
Court	≈40
Normal	≈60
Allongé	≈90
Extra long	≈120

Personnalisation de la quantité de « mon café »



La machine est réglée en usine pour débiter environ 30 ml de "Mon café". Si vous souhaitez modifier cette quantité, procédez de la façon suivante :

1. Placez une tasse sous les becs verseurs (fig. 9).
2. Appuyez plusieurs fois sur l'icône  (fig. 8) tant que l'écran n'affiche pas "Mon café".
3. Appuyez sur l'icône de sortie café 1 tasse  (fig. 10): la machine commence à préparer le café;
4. Appuyez sur l'icône **PROG**: la machine se met en programmation;
5. Dès que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyez sur l'icône **STOP** ou sur l'icône .

La quantité de café est à présent configurée selon la nouvelle programmation.

i Nota Bene :

- On peut programmer une seule tasse de café.
- La programmation de "Mon café" peut être annulée en appuyant sur l'icône **EXIT PROG**.

i Nota Bene!


La fonction "Mon café" peut être personnalisée à chaque profil (voir "Enregistrement du propre profil", page 39).

Réglage du moulin à café

Le moulin à café ne doit pas être réglé, tout au moins au début, car il est pré-réglé en usine pour que le café coule correctement. Toutefois, si après les premiers cafés, le café sort trop rapidement ou trop lentement (goutte à goutte), vous devrez effectuer une correction du degré de mouture à l'aide de la manette de réglage (fig. 11).

i Nota Bene!

La manette de réglage doit être tournée uniquement quand le moulin à café est en marche.

 Pour obtenir un café plus dense et plus crémeux, tourner en sens antihoraire d'un cran vers le numéro 1 (=café moulu plus finement).

Pour que le café ne coule pas goutte à goutte, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre d'un cran (pas plus) vers le numéro 7 (=café moulu moins finement).

L'effet de cette correction s'obtient seulement après avoir fait au moins 2 cafés. Si le débit devrait être encore trop rapide ou trop lent, il faut répéter la correction en tournant la manette de réglage d'encore un cran.

Conseils pour obtenir un café plus chaud



Pour obtenir un café plus chaud, nous vous conseillons de :

- effectuer un rinçage avant le débit en utilisant la fonction "Rinçage" du menu;
- si la modalité "Economie d'énergie" est désactivée, placer les tasses sur le chauffe-tasses jusqu'à ce qu'elles se soient chaudes;
- chauffez les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude);
- Configurer, depuis le menu, une température plus élevée.

Préparation du café espresso en utilisant le café en grains







N'utilisez pas de grains de café caramélisés ou confits, car ceux-ci risquent de coller sur le moulin à café et de l'endommager.

1. Introduire le café en grains dans le récipient prévu à cet effet (fig. 12).
2. Positionnez sous les becs verseurs:
 - 1 tasse, si vous souhaitez 1 café (fig. 9);
 - 2 tasses, si vous souhaitez 2 cafés (fig. 13).
3. Abaissez le bec verseur de façon à le rapprocher le plus possible à la tasse: de cette façon vous obtenez une meilleure crème (fig. 14).
4. Appuyez sur la touche relative à la sortie de café souhaitée (1 tasse  ou 2 tasses  (fig. 10 et 15).
5. La préparation commence, l'écran affiche l'image qui correspond à la préparation souhaitée et la barre de progression se remplit au fur et à mesure que la préparation continue.

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



- Pendant que la machine est en train de faire le café, le débit peut être arrêté à tout moment en appuyant sur l'icône **STOP** ou bien sur une des icônes de débit ( ou ).
- Dès que la sortie du café est terminée, si vous souhaitez augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir appuyée (dans les 3 secondes qui suivent) une des icônes de production du café ( ou ).



Si le café sort goutte à goutte ou bien trop rapidement, pas assez crémeux ou trop froid, consultez les conseils mentionnés dans le chapitre "Solutions aux problèmes" (page 47).

Durant l'utilisation, certains messages d'alarme peuvent s'afficher sur l'écran; la signification de chaque message est détaillée dans le paragraphe "Messages affichés sur l'écran" (page 44).




Préparation du café espresso en utilisant le café pré-moulu






- Ne jamais introduire le café pré-moulu quand la machine est éteinte, pour éviter qu'il ne disperse à l'intérieur de la machine, en la salissant. De cette façon, la machine risque de s'endommager.
- N'insérez jamais plus d'une dose rase car l'intérieur de la machine pourrait se salir ou bien l'entonnoir risquerait de s'obstruer.



Si vous utilisez du café pré-moulu, vous ne pouvez préparer qu'une seule tasse de café à la fois.

1. Appuyez plusieurs fois sur l'icône  (fig. 7) jusqu'à sélectionner le symbole du café pré-moulu .
2. Insérez une dose rase de café pré-moulu dans l'entonnoir (A3) (fig. 16).
3. Placez une tasse sous les becs verseurs (fig. 9).
4. Appuyez sur l'icône de sortie café 1 tasse .
5. La préparation commence, l'écran affiche l'image qui correspond à la préparation souhaitée et la barre de progression se remplit au fur et à mesure que la préparation continue.



- Quand la machine fait le café, le débit peut être arrêté à n'importe quel moment en appuyant sur l'icône correspondante à **STOP** ou bien sur une des icônes de débit ( ou ).
- Pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir appuyée (dans les 3 secondes qui suivent) l'icône de débit café .

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

PRÉPARATION DU CHOCOLAT CHAUD



Entre la modalité d'économie d'énergie et la production de la boisson souhaitée, la machine peut nécessiter de quelques secondes d'attente avant de débiter la boisson.



Préparer et installer la carafe pour le chocolat chaud (D)



On peut préparer une ou deux tasses de chocolat chaud.

1. Soulever le couvercle de la carafe (fig. 17).
2. S'assurer que le tube de débit de la vapeur soit inséré dans l'entonnoir pour le chocolat et que le mélangeur soit in-

séré dans les deux orifices de l'entonnoir (fig. 18).

3. Accrocher l'entonnoir à la carafe (fig. 19).
4. Pour préparer une tasse de chocolat, verser le lait à la température du frigo (ou de l'eau fraîche) jusqu'au niveau  et deux doses (25gr) de préparation soluble pour chocolat chaud ou de cacao. Si, en revanche, on souhaite préparer 2 tasses ou un "mug" de chocolat, verser le lait (ou l'eau) jusqu'au niveau  et verser 4 doses de préparation soluble (50 gr) (fig. 20).

Attention!

- S'assurer que l'orifice de l'entonnoir indiqué dans la fig. 21 soit propre.

Nota Bene!

- Le lait doit être versé quand l'entonnoir avec le tube de sortie de la vapeur et le mélangeur, est déjà inséré et ne doit pas dépasser le niveau MAX indiqué sur la carafe; augmenter ou diminuer la quantité de préparation soluble pour chocolat chaud selon les vos goûts.
 - Dans le cas où l'on utilise de l'eau à la place du lait, il faut suivre les indications fournies pour le lait.
 - Pour préparer correctement le chocolat chaud, verser dans l'entonnoir d'abord le lait puis la préparation ou le cacao comme indiqué sur le couvercle de la carafe à chocolat.
5. Refermer le couvercle (fig. 22).
 6. Accrocher la carafe en le poussant à fond contre le gicleur (fig. 23): la machine émet un signal sonore (quand la fonction signal sonore est activée).
 7. Appuyez sur l'icône **CHOCOLATE** (B12).
 8. Sélectionner une ou deux tasses ( - ) en appuyant l'icône correspondante.
 8. Appuyer l'icône correspondante + ou - jusqu'à sélectionner la densité souhaitée:



Si la préparation soluble pour le chocolat chaud utilisé ne contient pas d'agent épaississant, en ajustant la densité ne verrez aucune différence.

9. Appuyer sur l'icône **CHOCOLATE** pour lancer la préparation (fig. 24). L'appareil commence à mélanger la préparation et débite ensuite la vapeur pour réchauffer
- Une fois la préparation terminée, la machine est prête pour une

nouvelle utilisation. Le chocolat est prêt pour être versé dans la tasse.

Danger de Brûlures!

Durant la préparation du chocolat chaud, la carafe et son couvercle deviennent très chauds: utiliser exclusivement la poignée de la carafe pour l'extraire et verser le chocolat.

Le chocolat est prêt pour être versé dans la tasse.

Nota Bene!

- Pour interrompre la préparation du chocolat, appuyer à nouveau sur l'icône **CHOCOLATE** ou sur l'icône respective **STOP**.

Danger de Brûlures!

- Durant la préparation du chocolat chaud, il est normal que de la vapeur sorte des trous du couvercle de la carafe à chocolat.
- Les éclaboussures à l'intérieur de la carafe sont absolument normales et dépendent du réchauffement du lait.
- Le montant de la tasse de chocolat varie en fonction de la densité choisie: si vous sélectionnez à haute densité, la quantité sera inférieure à la préparation à faible densité.

PRÉPARATION DE BOISSONS À BASE DE LAIT

Nota Bene!

Entre la modalité d'économie d'énergie et la production de la boisson souhaitée, la machine peut nécessiter de quelques secondes d'attente avant de débiter la boisson.

Remplissez et replacez le pot à lait

1. Appuyer sur les boutons de décrochage et soulever le couvercle du récipient à lait (fig. 25).
2. Remplir le pot à lait avec une quantité suffisante de lait, ne pas dépasser le niveau MAX (fig. 26).

Nota Bene!

Pour obtenir une mousse plus dense et onctueuse, utilisez du lait écrémé ou demi-écrémé sorti du réfrigérateur (environ 5° C). Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou bien avec de grosses bulles, nettoyez toujours le couvercle du lait et la buse à eau chaude comme au paragraphe "nettoyage du pot à lait" de la page 37 et 41.




3. S'assurer que le tuyau d'arrivée du lait mousseux (C3) et le tube de prise du lait (C5) soit bien inséré dans le logement prévu sur le fond du couvercle du récipient de lait (fig. 27).
4. Remettre le couvercle du pot à lait.
5. Fixer le récipient en le poussant à fond sur le gicleur (fig. 28).
6. Placer une tasse suffisamment grande en-dessous des

becs de sortie du café et en-dessous du tube de sortie du lait mousseux (fig. 29). Pour utiliser des tasses/verres particulièrement hauts, soulever le bec verseur du café et le tube de sortie du lait (fig. 30).

- Suivre les indications reportées ci-après pour chaque fonction spécifique.

Régler la quantité de mousse

Tourner la manette de réglage de mousse sur le couvercle du pot à lait pour sélectionner la quantité de mousse de lait distribuée pendant la préparation des boissons (fig. 31). Suivre les conseils reportés dans le tableau suivant:

Position manette	Description	Conseillé pour...
	Pas de mousse	CAFÉ AU LAIT/ LAIT (LAIT CHAUD)
	Pas beaucoup de mousse	LATTE MACCHIATO
	Max. mousse	CAPPUCCINO/ LAIT (LAIT MOUSSEUX)

Préparation du café au lait/cappuccino/latte macchiato/ lait

- Appuyer sur l'icône correspondante à la boisson souhaitée.
- Après quelques secondes, le lait mousseux sort du tube du lait et remplit la tasse qui se trouve en-dessous. La sortie du lait s'interrompt automatiquement et (si prévu dans la boisson) commence à débiter le café: l'écran affiche un exemple de la préparation (fig. 32) et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure.

Nota Bene!

Pendant le débit on peut interrompre tant le lait que le café en appuyant sur l'icône **STOP**; pour interrompre toute la préparation, appuyer sur l'icône **ESC**.

Programmation des quantités de café et de lait dans la tasse

La machine est configurée en usine pour produire des quantités standard. Si vous souhaitez modifier ces quantités, procédez de la façon suivante :

- Placer une tasse en-dessous des becs de sortie du café et en-dessous du tuyau de sortie du lait.
- Appuyer sur l'icône correspondante à la fonction à programmer (café au lait, cappuccino, latte macchiato, lait): la machine commence à débiter le lait.
- Appuyer sur l'icône **PROG**.
- Dès que le lait dans la tasse atteint la quantité souhaitée, appuyez de nouveau sur l'icône **STOP**.

- Si la boisson en contient, après quelques secondes la machine commencera à débiter le café: dès que le café dans la tasse atteint la quantité souhaitée, appuyez de nouveau sur l'icône **STOP**. La production de café s'interrompt.

La machine est maintenant reprogrammée selon les nouvelles quantités.

Nota Bene!

- La programmation des boissons peut être annulée en appuyant sur l'icône **EXIT PROG**.



Les boissons à base de lait peuvent être personnalisées à chaque profil (voir "Enregistrement du propre profil", page 39).

Nettoyage du pot à lait après chaque utilisation

Attention! Danger de brûlures

Durant le nettoyage des conduits internes du pot à lait, un peu d'eau chaude et de vapeur sortent du tube à lait mousseux. Faites attention aux éclaboussures d'eau.



Nous conseillons de nettoyer les résidus de lait après chaque boisson. Procéder de la façon suivante :

- Laisser le récipient de lait dans la machine (il n'est pas nécessaire de le vider) ;
- Placer une tasse ou un autre récipient en-dessous de la buse de distribution du lait mousseux.
- Tourner la manette de réglage de la mousse sur "CLEAN" (fig. 33): l'opération s'affiche sur l'écran (fig. 34) et se termine automatiquement.
- Remettre la manette de réglage sur une des sélections de la mousse.
- Enlever le pot à lait et nettoyer toujours la buse à vapeur avec une éponge (fig. 35).

Nota Bene!

- Si l'on doit préparer plusieurs tasses de boissons à base de lait, nettoyer le pot à lait après la dernière boisson.
- Le lait resté dans le pot à lait peut être conservé au réfrigérateur.
- Dans certains cas, pour effectuer le nettoyage, il faut attendre que la machine se réchauffe.

PRÉPARATION DU CAFÉ LONG

- Sélectionner la longueur et le goût souhaité avec les mêmes modalités de sélection du café expresso.

Café Correspondant	LONG (ml)
Mon café	≈ 100 (program. de 20 à 250)
Court	≈ 125
Normal	≈ 175
Allongé	≈ 210
Extra-long	≈ 250

- Appuyez sur la touche **LONG** (fig. 36).
- La préparation commence: l'écran affiche l'icône de préparation et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure.



Nota Bene!

Le débit peut être interrompu en appuyant sur la touche **LONG** ou bien sur l'icône **STOP**.


Préparation du café LONG en utilisant le café pré-moulu

- Sélectionner le symbole du café pré-moulu et le goût souhaité avec les mêmes modalités de sélection du café expresso.
- Appuyez sur la touche **LONG** (fig. 36).
- La préparation commence: l'écran affiche l'icône de préparation et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure.

Personnalisation de la quantité de "mon café LONG"



La machine est réglée en usine pour débiter environ 100ml de "Mon café". Si vous souhaitez modifier cette quantité, procédez de la façon suivante:

- Placez une tasse ou un verre suffisamment grand sous les becs verseurs (fig. 9).
- Appuyez plusieurs fois sur l'icône  (fig. 8) tant que l'écran n'affiche pas "Mon café".
- Appuyez sur l'icône **LONG**: la machine commence à débiter le café;
- Appuyez sur l'icône **PROG**: la machine se met en programmation;
- Dès que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyez à nouveau sur l'icône **STOP**.

La quantité de café est à présent configurée selon la nouvelle programmation.



Nota Bene!

- La programmation de "Mon café LONG" peut être annulée en appuyant sur l'icône **EXIT PROG**.



La fonction "Mon café LONG" peut être personnalisée à chaque profil (voir "Enregistrement du propre profil", page 39).

BUSE EAU CHAUDE ET VAPEUR



Attention! Danger de brûlures.


Ne laissez jamais la machine sans surveillance lorsqu'elle débite de l'eau chaude ou de la vapeur. La buse se réchauffe durant le débit et par conséquent il faut toucher uniquement la poignée.



Nota Bene!

Si la modalité "Économie d'énergie" est activée, la sortie d'eau chaude nécessite quelques secondes d'attente.

Distribution eau chaude

- Contrôler que la buse à eau chaude soit correctement accrochée.
- Placez un récipient sous la buse (le plus près possible afin d'éviter des éclaboussures) (fig. 4).
- Appuyez sur l'icône  (fig. 37).
- La machine débite de l'eau chaude et interrompt automatiquement le débit: une barre de progression se remplit au fur et à mesure que la préparation se complète. Pour interrompre manuellement le débit d'eau chaude, appuyez à nouveau sur l'icône **STOP**.




Nota Bene!

La quantité d'eau chaude peut être personnalisée à chaque profil (voir "Enregistrement du propre profil", page 39).

Modifier la quantité d'eau distribuée automatiquement

La machine a été programmée en usine pour faire sortir automatiquement environ 250ml d'eau chaude. Si vous souhaitez modifier cette quantité, procédez de la façon suivante :

- Contrôler que la buse à eau chaude soit correctement accrochée.
- Positionner un récipient en-dessous de la buse.
- Appuyez sur l'icône  ou bien sur l'icône **PROG**.
- Dès que l'eau chaude dans la tasse atteint le niveau souhaité, relâcher la touche **STOP**.


La machine est maintenant reprogrammée selon les nouvelles quantités.



Nota Bene!

- On peut annuler la programmation en appuyant sur l'icône **EXIT PROG**.

Distribution vapeur

1. Contrôler que la buse à eau chaude soit correctement accrochée.
2. Remplir un récipient contenant le liquide à chauffer/faire mousser et plonger la buse à vapeur dans le liquide.
3. Appuyer sur l'icône  (fig. 37): après quelques secondes le bec distribue de la vapeur qui chauffe le liquide ;
4. Après avoir obtenu la température souhaitée, interrompre la sortie de vapeur en appuyant la touche **STOP**. (Nous vous conseillons de ne pas débiter la vapeur pendant plus de 3 minutes de suite).




Eteignez la vapeur avant d'extraire le récipient avec le lait mousseux, afin d'éviter de vous brûler à cause des éclaboussures de lait bouillant.

Conseils d'utilisation de la vapeur pour faire mousser le lait

- En choisissant le récipient, il faut prendre en compte que le volume du liquide doublera ou triplera.
- Pour obtenir une mousse plus dense et riche, utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé à la température du frigo (environ 5°C).
- Pour obtenir une mousse plus crémeuse, faire tourner le récipient lentement de bas en haut.
- Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou bien avec de grosses bulles, nettoyez toujours la buse comme décrit dans le paragraphe suivant.

Nettoyage de la buse à vapeur/eau chaude après l'utilisation.

Nettoyez la buse à chaque fois que vous l'utilisez afin d'éviter que des résidus de lait ne se déposent ou qu'elle ne s'obture.

1. Placer un récipient sous la buse, appuyer la touche  pour faire couler un peu d'eau (fig. 37). Puis arrêter manuellement le débit d'eau chaude, appuyer sur l'icône **STOP**.
2. Attendez quelques minutes que la buse à cappuccino se refroidisse et extraire la buse d'eau chaude (fig. 38) en appuyant sur le bouton de décrochage. Avec une main, maintenir la buse et avec l'autre, tourner et tirer le bec vers le bas (fig. 39).
3. Enlevez le gicleur de vapeur en le tirant vers le bas (fig. 40).
4. Contrôlez que l'orifice de la buse indiqué par les flèches en fig. 41 ne soit pas bouché. Si nécessaire, la nettoyer à l'aide d'un cure-dent.
5. Lavez soigneusement les éléments de la buse avec une éponge et de l'eau tiède.
6. Insérez à nouveau le gicleur et réinsérez la buse à cappuc-

cino sur le gicleur en poussant vers le haut et en tournant en sens horaire, jusqu'à ce qu'elle s'accroche.


ENREGISTREMENT D'UN PROPRE PROFIL



Cet appareil permet de mémoriser 6 profils différents, chacun d'entre-eux est associé à une couleur différente. Pour chaque profil on peut mémoriser:

- les quantités de "Mon café" expresso et long;
- les quantités de toutes les boissons à base de lait;
- la quantité d'eau chaude;
- le fond préféré (depuis le menu);
- la température du café (depuis le menu).

Pour activer cette fonction, procédez comme suit:

1. Entrer dans la section "Profils" en appuyant sur l'icône correspondante au symbole  ;
2. Sélectionner sa propre couleur en appuyant sur l'icône **CHANGE** et appuyer sur l'icône **OK** pour confirmer: en bas à droite de l'écran s'affiche la couleur sélectionnée pour indiquer que l'on est en train d'intervenir à l'intérieur de ce profil;
3. Procéder avec la programmation des boissons mémorissables, en suivant la procédure susmentionnée: à chaque fois que l'on accède au propre profil, la machine utilise les configurations programmées.



Pour passer à un autre profil, appuyer sur l'icône placée en bas à droite qui correspond à la couleur en cours d'utilisation: on accède à la sélection des profils:

- Appuyer sur l'icône **CHANGE** si l'on souhaite accéder à un autre profil et sur **OK** pour confirmer;
- Appuyer sur l'icône **DESELECT** si l'on souhaite sortir de chaque profil.
- Quand on intervient à l'intérieur du menu, la couleur du profil s'affiche à droite (uniquement pour sélectionner le fond et la température).

NETTOYAGE

Nettoyage de la machine

Il faut nettoyer périodiquement les parties suivantes de la machine :

- réservoir des marcs de café (A14),
- l'égouttoir (A9),
- l'intérieur de la machine, accessible après avoir ouvert la porte de service (A11),
- le réservoir à eau (A13),
- les becs de sortie du café (A7) et la buse à eau chaude (A6),

FR

- l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu (A3),
- l'infuseur (A12),
- tableau de contrôle (B)
- pot à lait (C)
- carafe pour chocolat chaud (D)
- buse eau chaude/vapeur (E)

 **Attention!**

- Ne pas utiliser de solvants, d'alcool ou de détergents abrasifs pour nettoyer la machine. Avec les machines «superautomatiques» De'Longhi, vous n'avez pas besoin d'utiliser des additifs chimiques pour nettoyer la machine.
- Aucun composant de l'appareil ne peut être lavé en lave-vaisselle à l'exception de la carafe pour chocolat chaud (D) et des composants du pot à lait en contact avec le lait.

Le revêtement thermique C7 ne doit pas être lavé en lave-vaisselle, ni plongé dans l'eau.

- Ne pas utiliser des d'objets métalliques pour enlever les incrustations ou les dépôts de café pour ne pas risquer de rayer les surfaces en métal ou en plastique.

Nettoyage du récipient des marcs de café



L'écran signale que le réservoir des marcs de café est plein. On ne pourra pas faire d'autres cafés avant d'avoir nettoyé le réservoir. L'appareil signalera la nécessité de vider le réservoir, même si celui-ci n'est pas plein, si 72 heures se sont écoulées après la première préparation effectuée (pour que le compte des 72 heures se fasse correctement, on ne doit jamais éteindre l'appareil en utilisant l'interrupteur général en position 0).

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :

- Ouvrez le volet de service placé sur la partie antérieure (fig. 42) et extrayez l'égouttoir (fig. 43), videz-le et nettoyez-le.
- Videz et nettoyez soigneusement le récipient des marcs à café en ayant soin d'enlever tous les résidus qui peuvent se déposer au fond : le pinceau fourni en dotation est doté de spatule spécialement prévue pour cette opération .

 **Attention!**

Lorsque vous enlevez l'égouttoir, vous devez **obligatoirement** toujours vider le récipient des marcs même s'il est à moitié vide.

Si cette opération n'est pas effectuée, il se peut qu'en faisant d'autres cafés, le récipient des marcs se remplisse plus que prévu et que la machine s'obstrue.

Nettoyage de l'égouttoir

 **Attention!**

Si le récipient de récupération de la condensation n'est pas vidé régulièrement, l'eau peut déborder et pénétrer à l'intérieur ou

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

L'égouttoir est doté d'un flotteur (rouge) qui indique le niveau de l'eau contenue (fig. 44). Dès que le signal apparaît il faut vider le réservoir et le nettoyer.

Pour enlever l'égouttoir :

1. Ouvrir le volet de service (fig. 42);
2. Retirez l'égouttoir et le récipient de marcs à café (fig. 43);
3. Videz l'égouttoir et le récipient de marcs à café puis lavez-les ;
4. Réinsérer l'égouttoir avec le récipient de marcs à café;+
5. Refermer le volet de service.

Nettoyage interne de la machine

 **Danger de secousses électrique!**

Avant de nettoyer les parties internes de la machine, celle-ci doit être éteinte (consulter "Arrêt") et débranchée du réseau électrique. Ne plongez jamais la machine dans l'eau.

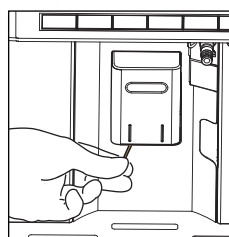
1. Contrôler périodiquement (environ après 100 cafés) que l'intérieur de la machine (accessible après avoir retiré l'égouttoir) ne soit pas sale. Dans le cas contraire, enlever les dépôts de café avec le pinceau fourni en dotation et une éponge.
2. Aspirer tous les résidus avec un aspirateur (fig. 45).

Nettoyage du réservoir à eau

Nettoyer le réservoir à eau environ une fois par mois et à chaque remplacement du filtre adoucisseur (si prévu) de la façon suivante:

1. Enlever le filtre.
2. Nettoyer le réservoir à eau avec un chiffon humide et un peu de détergent. Rincer sous l'eau courante.
3. Rincer et réinsérer le filtre (si prévu) dans le réservoir. Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche et réinsérez le réservoir.

Nettoyage des becs de sortie du café



1. Nettoyez les becs verseurs du café au moyen d'une éponge ou d'un chiffon.
2. Contrôlez que les orifices du bec verseur à café ne soient pas obstrués. Si nécessaire, enlever les dépôts de café avec un cure-dents.

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

Contrôlez périodiquement (environ une fois par mois) que l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu ne soit pas obstrué. Dans le cas contraire, enlevez les dépôts de café avec le pinceau fourni en dotation.

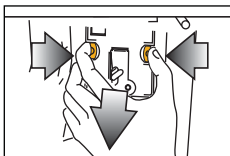
Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur (A12) doit être nettoyé au moins une fois par mois.

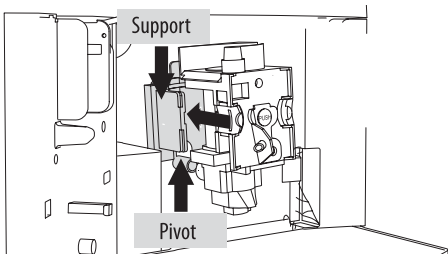


L'infuseur ne peut pas être extrait quand la machine est allumée.

1. Assurez-vous que la machine ait effectué correctement l'arrêt (voir "Arrêt").
2. Ouvrir le volet de service (fig. 42).
3. Retirer l'égouttoir et le récipient de marcs à café (fig. 43).

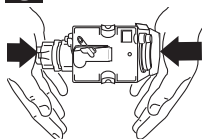


4. Appuyez vers l'intérieur les deux touches rouges de décrochage et retirez simultanément l'infuseur en le tirant vers l'extérieur.



RINCEZ UNIQUEMENT AVEC DE L'EAU
N'UTILISEZ PAS DE DÉTERGENTS NI DE LAVE-VAISSELLE
Nettoyez l'infuseur sans utiliser de détergents car ceux-ci risqueraient de l'endommager.

5. Laissez l'infuseur dans l'eau pendant environ 5 minutes, puis rincez-le sous le robinet.
6. Après l'avoir nettoyé, réinsérez l'infuseur dans le support et sur le pivot placé en bas; puis appuyez sur l'inscription PUSH jusqu'à entendre le clic d'encastrement.



Si l'infuseur ne rentre pas facilement, il est nécessaire (avant de l'insérer) de

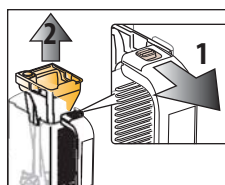
le placer à la bonne dimension en appuyant avec force simultanément du côté inférieur et du côté supérieur comme indiqué en figure.

7. Après l'avoir inséré, assurez-vous que les deux touches rouges soient emboîtées.
8. Réinsérer l'égouttoir avec le récipient de marcs à café.
9. Refermer le volet de service.

Nettoyage de la carafe pour le chocolat chaud (D)

Nettoyer la carafe après chaque préparation, de la façon suivante:

1. Enlever le couvercle (D1) en le soulevant;
2. Enlever l'entonnoir (D2) en appuyant sur le bouton de décrochage (D6) et en le soulevant;
3. Extraire le tube de sortie de la vapeur (D3) et le mélangeur (D4);
4. Laver soigneusement tous les composants avec de l'eau chaude et un détergent délicat.



Tous les composants peuvent être lavés au lave-vaisselle, à condition de les placer dans le panier supérieur.

5. Remonter ensuite tous les composants.



Il est absolument normal de trouver des résidus sur le mélangeur pendant le nettoyage: il s'agit de traces de fer contenues dans le cacao, qui est attiré par les aimants du mélangeur.

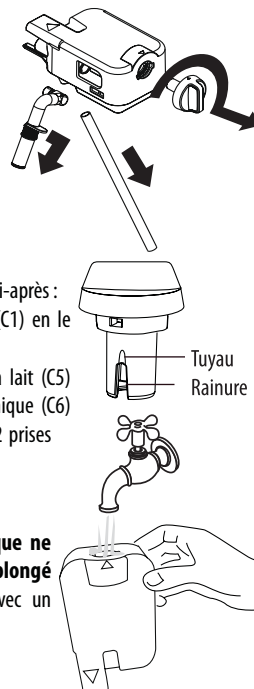
Nettoyage du récipient de lait (C)

Nettoyer le récipient de lait après chaque préparation de lait, comme décrit ci-après:

1. Enlever le couvercle (C1) en le soulevant;
2. Extraire le récipient à lait (C5) du revêtement thermique (C6) en appuyant sur les 2 prises latérales.



Le revêtement thermique ne doit pas être rempli ou plongé dans l'eau: nettoyer avec un chiffon humide.



FR

- Retirer le tube de sortie du lait (C3) et le tube de prise (C5).
- Tournez en sens horaire la manette de réglage de la mousse jusqu'en position "INSERT" (voir figure) et l'extraire.
- Laver soigneusement tous les composants avec de l'eau chaude et un détergent délicat. Tous les composants et le récipient peuvent être lavés au lave-vaisselle, à condition de les placer dans le panier supérieur. Faire particulièrement attention qu'il n'y ait aucun résidu de lait sur la rainure et sur la fente située sous la manette (voir figure ci-contre): raclez éventuellement la fente avec un cure-dents.
- Rincer l'intérieur du logement de la manette de réglage de la mousse sous l'eau courante (voir figure) et le trou d'engagement de la buse sur la machine.
- Contrôler également que des résidus de lait n'obstruent pas le tube de prise et le tube de distribution.
- Remonter la manette en faisant coïncider la flèche avec l'inscription "INSERT", le tuyau de sortie et le tuyau de prise du lait.
- Insérer le récipient à lait dans le revêtement thermique.
- Remettre en place le couvercle du récipient de lait.

DÉTARTRAGE

 Lorsque le symbole s'affiche, il faut détartrer l'appareil.

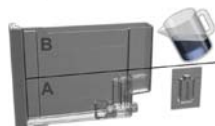
 **Attention!**

Le détartrant contient des acides qui peuvent irriter la peau et les yeux. Il est absolument nécessaire de respecter les mesures de sécurité fournies par le fabricant, celles mentionnées sur la boîte du détartrant ainsi que les instructions concernant les mesures à adopter en cas de contact avec la peau ou les yeux.

 **Nota Bene!**

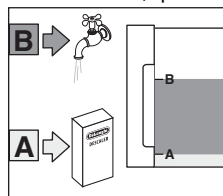
Utilisez exclusivement le détartrant que De'Longhi conseille. De plus, la garantie n'est pas valable si le détartrage n'est pas régulièrement effectué.

- Allumez la machine.
- Accéder au menu programmation en appuyant sur l'icône du **MENU**: faire défiler les options du menu en appuyant sur les icônes **▲** et **▼** jusqu'à sélectionner l'option "Détartrage".
- Appuyer sur l'icône **OK** pour sélectionner la fonction. Appuyer à nouveau sur **OK** pour confirmer.




- L'écran affiche "AJOUTER DETARTRANT REMPLIR LE RESERVOIR D'EAU".

- Vider complètement le réservoir à eau et enlever le filtre adoucisseur (si présente);




Verser le détartrant dans le réservoir à eau jusqu'au niveau **A** correspondant à une bouteille de 100ml estampé sur le côté du réservoir; puis ajouter de l'eau (un litre) jusqu'à atteindre le niveau **B**;

réinsérer le réservoir à eau. Positionnez en dessous de la buse à eau chaude un récipient ayant une capacité minimale de 1,5 l.

 **Attention! Danger de brûlures**

De l'eau chaude contenant des acides sort de la buse à eau chaude. Attention aux éclaboussures d'eau.

- Lancer le détartrage en appuyant sur l'icône **OK**.
- Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant sort de la buse à eau. Le programme de détartrage effectue automatiquement à intervalles toute une série de rinçages, pour enlever les résidus de calcaire qui se trouvent à l'intérieur de la machine à café. Le cycle dure environ 30 minutes et est signalé par une barre de progression qui se remplit et se vide.
- "RinçageREEMPLIR LE RESERVOIR D'EAU": La machine est désormais prête pour le processus de rinçage avec l'eau froide. Extraire le réservoir à eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir avec de l'eau propre puis le réinsérer.
- Vider le récipient utilisé pour récolter la solution détartrante et le remettre en-dessous de la buse à eau chaude.
- Appuyez sur l'icône ok pour commencer le rinçage. L'eau chaude sortira de la buse.
- Quand l'écran affiche "Détartrage terminé appuyer sur **OK**, appuyer sur l'icône **OK**: l'appareil s'éteint.
- Positionner le filtre adoucisseur (si présent), remplir le réservoir.

Pour utiliser la machine, appuyer sur la touche .

RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU

Le détartrage est requis s'affiche après une période de fonctionnement établie en fonction de la dureté de l'eau. La machine est réglée en usine sur niveau de dureté 4 (eau très dure).

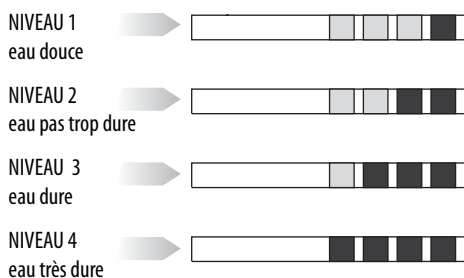
Si vous le souhaitez, vous pouvez programmer la machine en fonction de la dureté effective de l'eau fournie dans les différentes régions, ce qui permet d'effectuer moins fréquemment le détartrage.

Mesure de la dureté de l'eau


- Enlever de l'emballage la bande réactive fournie en dotation "TOTAL HARDNESS TEST".
- Plongez complètement la tige dans un verre d'eau pen-

dant environ une seconde

3. Enlever la bande de l'eau et la secouer légèrement. Après environ une minute se forment, selon la dureté de l'eau, 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouge; chaque carré correspond à 1 niveau.



Réglage dureté de l'eau

1.  Accéder au menu de programmation en appuyant sur l'icône **MENU**: faire défiler les options du menu en appuyant sur les icônes **▲** et **▼** jusqu'à sélectionner l'option "Dureté de l'eau".
2. Confirmer la sélection en appuyant sur l'icône **OK**.
3. Appuyer sur **▲** et **▼** pour configurer le niveau de dureté relevé par le papier indicateur (voir fig. du paragraphe précédent).
4. Appuyer sur l'icône **OK** pour confirmer la configuration.
5. Appuyer sur l'icône **ESC** pour sortir du menu.

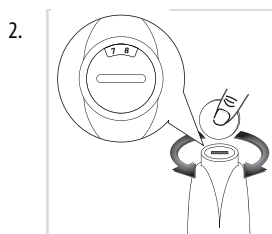
La machine est maintenant programmée selon la nouvelle configuration de la dureté de l'eau.

FILTRE ADOUCISSEUR

Certains modèles ont un filtre adoucisseur fourni en dotation: si votre modèle n'en est pas doté, nous vous conseillons de l'acheter dans une des centres assistance autorisés De'Longhi. Pour une bonne utilisation du filtre, suivez les instructions sous-mentionnées.

Installation du filtre

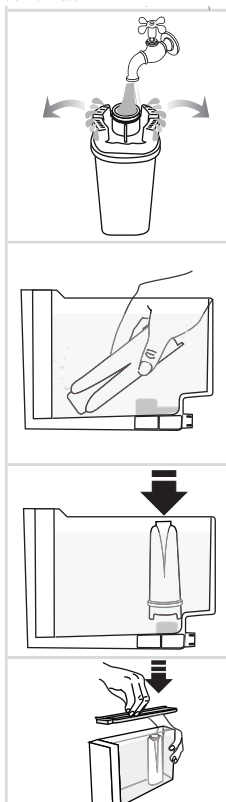
1. Retirez le filtre de son emballage.



Tournez le disque du dateur jusqu'à visualiser les 2 prochains mois d'utilisation.

Nota Bene

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



3. Pour activer le filtre, versez d'eau courant dans le trou du filtre, comme indiqué en figure, jusqu'à l'eau sorte des ouvertures latérales pour plus d'une minute.
4. Enlevez le réservoir de la machine et remplissez-le d'eau.
5. Insérer le filtre tourné dans le réservoir à eau et le plonger entièrement pendant une trentaine de secondes, faire sortir toutes les bulles d'air.
6. Insérez le filtre dans son logement et appuyez-le à fond.
7. Refermez le réservoir avec le couvercle puis réinsérez-le dans la machine. A partir du moment où vous installez le filtre, vous devez en signaler la présence à la machine.
8. Appuyez sur l'icône


MENU pour accéder au menu;

9. Faire défiler les options du menu en appuyant sur une des icônes **▲** et **▼** jusqu'à ce que le message "Installer filtre eau" ne s'affiche.
10. Appuyez sur l'icône **OK**.
11. L'écran affiche le message "Installer filtre à eau CONFIRMER?".
12. Appuyez sur l'icône **OK** pour confirmer la sélection: l'écran affiche "INSERER BUSE EAU APPUYER SUR OK".
13. Positionner un récipient en-dessous de la buse (capacité: min. 100 ml).
14. Appuyez sur l'icône **OK** pour confirmer: la machine commence à débiter de l'eau et l'écran affiche l'inscription "Veuillez patienter".
15. Après avoir complété le débit, la machine revient automatiquement en "Café Prêt".

FR

Maintenant le nouveau filtre est activé et vous pouvez utiliser la machine.

Remplacer le filtre

 Quand l'écran affiche l'alarme filtre ou bien si plus de deux mois se sont écoulés (voir dateur) ou bien si la machine n'est pas utilisée pendant plus de 3 semaines, il faut absolument remplacer le filtre:

1. Enlevez le réservoir et le filtre usé ;
2. Enlever le nouveau filtre de l'emballage et procéder comme illustré aux points 4-5-6 du paragraphe précédent.
3. Positionner un récipient en-dessous de la buse (capacité : min. 100 ml).
4. Appuyez sur l'icône **MENU** pour accéder au menu.
5. Faire défiler les options du menu en appuyant sur une des icônes **▲** et **▼** jusqu'à ce que s'affiche le message "Remplacer filtre eau".
6. Appuyez sur l'icône **OK**.
7. L'écran affiche le message "CONFIRMER ?".
8. Appuyez sur l'icône **OK** pour confirmer la sélection;
9. L'écran affiche le message "Distribution eau APPUYER SUR OK".
10. Appuyez sur l'icône **OK** pour confirmer: la machine commence à débiter de l'eau et l'écran affiche l'inscription "Veuillez patienter".
11. Après avoir complété le débit, la machine revient automatiquement en "Café Prêt".

Maintenant le nouveau filtre est activé et vous pouvez utiliser la machine.

Enlever le filtre

Si vous souhaitez utiliser la machine sans le filtre, vous devez l'enlever et en signaler l'élimination. Procéder de la façon suivante :

1. Enlevez le réservoir et le filtre usé.

2. Réinsérez le réservoir à eau.
3. Appuyez sur l'icône **MENU** pour accéder au menu.
4. Faire défiler les options du menu en appuyant sur une des icônes **▲** et **▼** jusqu'à ce que le message "Retirer filtre eau" ne s'affiche.
5. Appuyez sur l'icône **OK**.
6. L'écran affiche le message "Confirmer?";
7. appuyer sur l'icône **OK** pour confirmer et sur l'icône **ESC** pour sortir du menu.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES












Tensio:	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Puissance absorbée:	1350W
Pression:	15 bar
Capacité réservoir eau:	1,4 litres
Dimensions LxHxP:	281x400x425 mm
Capacité max. récipient à grains	250 gr
Poids machine (avec égouttoir) 1	3,8 Kg
Poids accessoires:	
Buse eau/vapeur:	57g
Carafe à lait:	720g
Carafe à chocolat:	378g
Longueur cordon d'alimentation:	1,45m








 L'appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- Directive Stand-by 1275/2008
- Directives Basse Tension 2006/95/CE et modifications successives ;
- Directive CEM 2004/108/CE et modifications successives;
- Les matériaux et les oblets destinés au contact avec des produits alimentaires sont conformes à la réglementation européenne 1935/2004.

MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
 REMPLIR LE RESERVOIR	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir ou bien le réservoir n'est pas inséré.	Remplir le réservoir à eau et/ou l'insérer correctement en l'appuyant à fond jusqu'à l'encastrement.
 MOUTURE TROP FINE REGLER LE MOULIN	La mouture du café est trop fine, par conséquent le café sort trop lentement ou ne sort pas du tout.	Répéter la sortie du café et tourner la manette de réglage de la mouture, en sens horaire, d'un cran vers le numéro 7 quand le moulin à café est en marche. Si, après avoir fait au moins 2 cafés, le débit devrait être encore trop lent, répétez la correction en tournant la manette de réglage d'un autre cran. Si le problème persiste, appuyer sur l'icône OK et faire couler un peu d'eau à travers la buse, jusqu'à ce que le débit soit régulier.


MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
 INSÉRER BUSE EAU	La buse eau n'est pas insérée ou mal insérée	Insérez à fond la buse à eau.
 VIDEZ LE RÉCUPÉRATEUR DE CAFÉ	Le récipient de marc de café est plein ou plus de 3 jours se sont écoulés depuis la dernière utilisation (cette fonction garantit une hygiène correcte de la machine).	Dévissez le récupérateur de café et nettoyez-le, puis remontez-le. Important : lorsque vous enlevez l'égouttoir, vous devez obligatoirement toujours vider le récipient des marc de café, même s'il est à moitié vide. Si cette opération n'est pas effectuée, il se peut qu'en faisant d'autres cafés, le récupérateur de café se remplisse plus que prévu et que la machine s'obstrue.
 INSÉREZ LE RÉCUPÉRATEUR DE CAFÉ	Le tiroir à marc n'a pas été inséré après le nettoyage.	Ouvrez le volet de service, retirez l'égouttoir et insérez le tiroir à marc.
 AJOUTEZ LE CAFÉ PRE-MOULU	La fonction « café pré-moulu » a été sélectionnée, mais il n'y a pas de café pré-moulu dans l'entonnoir.	Introduisez le café pré-moulu dans l'entonnoir ou désélectionnez la fonction pré-moulu.
 DÉTARTRAGE	L'entonnoir (A8) est obstrué.	Videz l'entonnoir à l'aide du pinceau pour le nettoyage comme décrit au par. "Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café"
 Remplacer filtre	Indique qu'un détartrage de la machine est nécessaire.	Il faut effectuer le plus rapidement possible le programme de détartrage décrit au chap. « Détartrage ».
 MOINS DE CAFÉ	Le filtre adoucisseur est usé.	Remplacez le filtre ou l'enlever en suivant les instructions du paragraphe "Filtre Adoucisseur".
 REEMPLIR LE RESERVOIR DE GRAINS	Vous avez utilisé trop de café.	Sélectionnez un goût plus léger ou bien réduire la quantité de café pré-moulu.
 REEMPLIR LE RESERVOIR DE GRAINS	Le café en grains est terminé.	Remplissez le récipient à grains.
 REEMPLIR LE RESERVOIR DE GRAINS	L'entonnoir pour le café pré-moulu est obstrué	Videz l'entonnoir à l'aide du pinceau comme décrit au par. "Nettoyage de l'entonnoir pour verser le café pré-moulu.
 INSÉREZ L'INFUSEUR	L'infuseur n'a pas été réinséré après le nettoyage.	Insérez l'infuseur comme décrit au paragraphe « Nettoyage de l'infuseur ».

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
 <p>INSÉRER POT À LAIT</p>	Le pot à lait n'est pas inséré correctement.	Insérez à fond le pot au lait.
 <p>TOURNER BOUTON SUR CLEAN</p>	Nettoyer les résidus de lait après chaque boisson avec la fonction CLEAN.	Tourner la manette de réglage de la mousse sur "CLEAN".
 <p>TOURNER LE BOUTON REGLAGE MOUSSE</p>	La manette de réglage de la mousse n'est pas en position correcte.	Tourner la manette de réglage de la mousse sur une des positions pour régler la quantité de mousse.
 <p>INSERER CARAFE CHOCOLAT</p>	La carafe à chocolat n'est pas insérée correctement.	Insérer la carafe à chocolat à fond.
 <p>FERMEZ LA PORTE</p>	Le volet de service est ouvert.	Fermez le volet de service.
 <p>ALARME GENERALE</p>	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyez soigneusement la machine comme décrit au par. "nettoyage et maintenance". Si après le nettoyage, la machine affiche encore le message, adressez-vous à un centre d'assistance.
 <p>CIRCUIT VIDE REPLIR CIRCUIT <i>alterné à</i> DISTRIBUTION EAU APPUYER SUR OK</p>	Le circuit hydraulique est vide.	Appuyez sur OK et faites couler de l'eau de la buse, jusqu'à ce que le débit soit régulier.



SOLUTIONS AUX PROBLÈMES

Plus bas sont énumérés certains dysfonctionnements qui peuvent se produire.

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

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud.	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	<ul style="list-style-type: none"> Si la fonction d'économie d'énergie est désactivée, laisser les tasses sur le chauffe-tasses pendant 20 minutes pour qu'elles se réchauffent. Chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude).
	L'infuseur s'est refroidi parce que 2/3 minutes se sont écoulées depuis la sortie du dernier café.	Avant de faire le café, réchauffer l'infuseur en lançant un rinçage (voir par. "Conseils pour obtenir un café plus chaud").
	La température du café configurée est trop basse.	Configurer au menu, la température du café chaude.
Le café n'a pas assez de crème.	La mouture du café est trop grosse.	Tourner la manette de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 1 en sens antihoraire quand le moulin à café est en marche (fig. 11). Tournez d'un cran à la fois jusqu'à obtenir un débit satisfaisant. L'effet est visible seulement après avoir fait 2 cafés.
	Le mélange de café n'est pas adéquat.	Utilisez un mélange de café pour les machines à café expresso.
Le café sort trop lentement ou bien goutte à goutte.	La mouture du café est trop fine.	Tourner la manette de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 7 en sens antihoraire pendant que le moulin à café est en marche (fig. 11). Tournez d'un cran à la fois jusqu'à obtenir un débit satisfaisant. L'effet est visible seulement après avoir fait 2 cafés.
Le café ne sort pas des becs de sortie, mais le long du volet de service.	Les orifices des becs sont obstrués par le café moulu séché.	Nettoyez les becs avec un cure-dents, une éponge ou une brosse de cuisine à poils durs.
	Le passage du café dans le volet de service est bloqué.	Nettoyez soigneusement le passage du café, surtout près des charnières.
Le café sort trop rapidement.	La mouture du café est trop grosse.	Tourner la manette de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 1 en sens antihoraire quand le moulin à café est en marche (fig. 11). Veillez à ne pas trop tourner la manette de réglage de la mouture, sinon lors de la production de deux cafés, le débit pourrait s'effectuer goutte à goutte.
Le café ne sort pas du bec ou des deux becs verseurs.	Les orifices des becs sont obstrués par le café moulu séché.	Le passage du café dans le volet de service est bloqué.
De l'eau sort du bec verseur au lieu du café.	Le café moulu est resté bloqué dans l'entonnoir (A8).	Videz l'entonnoir à l'aide du pinceau fourni comme décrit au par. "Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu".
La machine ne s'allume pas	La fiche n'est pas branchée à la prise.	Branchez la fiche à la prise.
	L'interrupteur général n'est pas allumé.	Mettre l'interrupteur général en position I (fig. 1).
	Le bouton  n'a pas été assez appuyé.	Maintenir le bouton appuyé pendant quelques secondes.
Le café LONG a trop de crème	La mouture du café est trop fine.	Tourner la manette de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 7 en sens antihoraire pendant que le moulin à café est en marche (fig. 11). Tournez d'un cran à la fois jusqu'à obtenir un débit satisfaisant. L'effet est visible seulement après avoir fait 2 cafés.

FR

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION	
 <p>Le lait ne sort pas du tube de sortie.</p>	Le couvercle du récipient à lait est sale	Nettoyer le couvercle du pot à lait comme décrit au par. "Nettoyage du pot à lait".	
	Le lait a de grandes bulles ou bien sort par jets du tube de sortie du lait	Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé.	Utilisez de préférence du lait écrémé ou bien demi-écrémé, sorti du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas celui souhaité, essayez un lait d'une autre marque.
		La manette de réglage de la mousse est mal réglée.	Régler en suivant les indications du par. "préparation de boissons avec du lait".
		Le couvercle ou la manette de réglage de la mousse du pot à lait sont sales.	Nettoyer le couvercle et la manette du pot à lait comme décrit au par. "Nettoyage du pot à lait".
 <p>Le lait a fait de grosses bulles ou n'a pas assez moussé</p>	La buse est sale.	Nettoyez en respectant les indications du paragraphe "Nettoyage de la buse après l'utilisation".	
		Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé.	Utiliser de préférence du lait écrémé ou bien demi-écrémé, sorti du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas celui souhaité, essayez un lait d'une autre marque.
		Le gicleur de la vapeur n'a pas été réinséré après le nettoyage.	Remonter correctement tous les composants de la buse
Le mode « Économies d'énergie » est actif, mais le chauffe-tasses est chaud.	Différentes boissons ont été préparées rapidement l'une à la suite de l'autre.		
Le chocolat chaud n'est pas assez dense	La préparation soluble pour chocolat chaud utilisée ne contient pas assez d'épaississant.	Changer le type de préparation soluble.	
	La densité plus élevée n'a pas été sélectionnée.	Sélectionner la densité maximum en appuyant sur l'icône + .	
	Les quantités de lait et de préparation pour chocolat chaud ne sont pas correctes.	Respecter les instructions reportées dans le chapitre "Préparation du chocolat chaud".	
Le chocolat est froid ou il y a des grumeaux	Le mélangeur et le tube de sortie de la vapeur n'ont pas été insérés correctement sur l'entonnoir.	Insérer le mélangeur et le tube de sortie de la vapeur sur l'entonnoir.	
	Les instructions n'ont pas été respectées.	Verser l'entonnoir avant le lait/eau puis la préparation en poudre.	
Pendant le nettoyage, il y a des traces noires sur le mélangeur	Les aimants du mélangeur attirent les traces de fer qui sont naturellement présentes dans le cacao.	Nettoyer comme indiqué dans le paragraphe "Nettoyage de la carafe pour le chocolat chaud"	

ÉLIMINATION



Conformément à la directive européenne 2002/96/CE, ne jetez pas l'appareil avec les déchets domestiques, mais portez-le à un centre de collecte sélective agréé.