

TABLE DES MATIÈRES

1	DESCRIPTION DE L' APPAREIL (voir page 3)	.41
2	CONSIGNES DE SÉCURITÉ	.41
3	INSTALLATION	.42
4	PREMIÈRE MISE EN SERVICE	.42
5	MISE EN MARCHÉ ET PRÉCHAUFFAGE	.43
6	PRÉPARATION DU CAFÉ (AVEC DU CAFÉ EN GRAINS)	.43
7	MODIFICATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ EN TASSE	.45
8	RÉGLAGE DU MOULIN À CAFÉ	.45
9	PRÉPARATION DU CAFÉ EXPRESSO AVEC DU CAFÉ PRÉMOULU (À LA PLACE DES GRAINS)	.46
10	SORTIE D'EAU CHAUDE	.46
11	MODIFICATION DE LA QUANTITÉ D' EAU CHAUDE	.47
12	PRÉPARATION DU CAPPUCCINO (LAIT MOUSSEUX ET CAFÉ)	.47
13	PRÉPARATION DU LAIT MOUSSEUX (SANS CAFÉ)	.48
14	MODIFICATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ ET DE LAIT POUR LE CAPPUCCINO	.48
15	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	.48
15.1	NETTOYAGE DE LA MACHINE	.49
15.2	NETTOYAGE DE L' INFUSEUR	.49
15.3	NETTOYAGE DU RÉSERVOIR DE LAIT	.50
16	MODIFICATION ET PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES DU MENU	.50
16.1	PROGRAMMATION DE L' HORLOGE	.51
16.2	PROGRAMMATION DE L' HEURE DE MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE	.51
16.3	DÉTARTRAGE	.51
16.4	MODIFICATION DE LA TEMPÉRATURE DU CAFÉ	.52
16.5	MODIFICATION DE LA DURÉE DE LA MISE EN MARCHÉ	.53
16.6	PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU	.53
16.7	RETOUR AUX PROGRAMMATIONS D'USINE	.53
16.8	PROCÉDURE DE LAVAGE	.53
17	MODIFICATION DE LA LANGUE	.54
18	EXPLICATION DU MESSAGE AFFICHÉ ET QUE FAIRE	.54
19	PROBLÈMES SOLUBLES AVANT D'APPELER L' ASSISTANCE TECHNIQUE	.55

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



DESCRIPTION DE L' APPAREIL (VOIR PAGE 3)

- A. Bouton de réglage du degré de mouture
- B. Réservoir de grains de café
- C. Couvercle du réservoir de grains
- D. Couvercle central du café moulu
- E. Range-doseur
- F. Appui chauffe-tasses
- G. Entonnoir pour verser le café prémoulu
- H. Couvercle réservoir lait avec régulateur de mousse
- I. Tube sortie lait mousseux
- J. Plongeur lait
- K. Gicleur
- L. Réservoir d'eau (amovible)
- M. Réservoir de lait
- N. Cordon d'alimentation électrique
- O. Plateau appui-tasses
- P. Doseur café prémoulu
- Q. Égouttoir (amovible)
- R. Buse eau chaude
- S. Volet de service
- T. Tiroir à marc (amovible)
- U. Buse café (réglable en hauteur)
- V. Tiroir mobile
- X. Infuseur
- Z. Tableau de commande
- Z1. Accessoire pour le café au lait

Tableau de commande

1. Écran
2. Voyant MENU.
3. Touche pour activer ou désactiver la modalité de programmation des paramètres du menu
4. Touche sélection café prémoulu ou, si le voyant MENU est allumé, pour afficher le paramètre suivant du menu
5. Touche pour exécuter le rinçage ou, si le voyant MENU est allumé, pour modifier les paramètres du menu
6. Touche sélection eau chaude ou, si le voyant MENU est allumé, pour confirmer les paramètres du menu
7. Touche marche/ arrêt
8. Touche sélection goût du café
9. Touche pour une ou deux tasses de café court
10. Touche pour une ou deux tasses de café normal
11. Touche pour une ou deux tasses de café allongé
12. Touche pour un cappuccino ou un lait mousseux

2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MODE D' EMPLOI ET CONSERVEZ - LE !

- Cette machine est fabriquée pour 'faire du café expresso' et pour 'réchauffer des boissons'. Attention aux brûlures provoquées par les jets d'eau chaude ou de vapeur ou par un usage impropre de l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage exclusivement domestique.
- Tout autre usage est à juger impropre et par conséquent dangereux.
- Le fabricant ne peut être tenu pour responsable d'éventuels dégâts découlant d'usages impropres, erronés et irraisonnés.
- Évitez de toucher les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les boutons ou les poignées.
- Ne touchez jamais l'appareil les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- 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 s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, débranchez-le et n'y touchez plus.
- Pour toute réparation, adressez-vous exclusivement à un Centre de service agréé par le Fabricant et exigez des pièces détachées d'origine.
- Ne pas respecter ces conseils risque de compromettre la sécurité de l'appareil.
- Les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.

3 INSTALLATION

- Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il est intact. Si vous avez des doutes, ne l'utilisez pas et adressez-vous à un spécialiste.
- Les emballages de cet appareil (sacs en plastique, polystyrène expansé, etc.) sont des sources potentielles de danger. Ne les laissez pas à la portée des enfants !
- Placez l'appareil sur un plan de travail éloigné des robinets d'eau et des éviers et loin des sources de chaleur.
- Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, laissez un espace d'environ 5 cm de chaque côté et derrière et au moins 20 cm au-dessus de la machine.
- N'installez jamais la machine dans une pièce où la température peut être égale ou inférieure à 0 °C (si l'eau gèle, l'appareil peut se détériorer).
- Vérifiez si la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Branchez l'appareil exclusivement sur une prise de courant ayant une intensité minimale de 10 A et munie d'une terre efficace.
- Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des éventuels dégâts découlant du manque de mise à la terre.
- S'il y a incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, appelez un électricien pour qu'il remplace la prise.
- Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur car l'opération exige des outils spéciaux.
- Si le cordon est abîmé ou s'il doit être remplacé, adressez-vous exclusivement à un Centre de Service agréé par le fabricant, afin d'éviter tout risque.
- Nous conseillons de mesurer tout de suite la dureté de l'eau, en suivant la procédure illustrée au paragraphe 16.6

Pour apprendre à utiliser correctement la machine, il est nécessaire, la première fois, de suivre pas à pas les instructions fournies aux paragraphes suivants.

4 PREMIÈRE MISE EN SERVICE

1. Lors de la première mise en service, vous devez sélectionner la langue. Pour programmer la langue française, branchez la fiche du cordon sur la prise de courant et attendez que le message suivant soit affiché :

APPUYER SUR OK POUR PROGRAMMER FRANÇAIS

Maintenez ensuite la pression pendant au moins 3 secondes sur la touche **OK** (fig. 1) jusqu'à ce qu'apparaisse le message

FRANÇAIS PROGRAMMÉ

La machine affichera en français le message de programmation advenue.

Si vous vous trompez de langue, suivez les indications du chap. 17 pour programmer la bonne.

2. Au bout de 5 secondes, la machine affichera :

REMPLIR LE RÉSERVOIR

Pour ce faire, sortez le réservoir d'eau (fig. 2), rincez-le et remplissez-le d'eau fraîche sans dépasser la ligne **MAX**.

Remettez le réservoir à sa place en le poussant jusqu'au bout.

3. Posez une tasse sous la buse d'eau chaude (fig. 3)

(Si la buse à eau n'est pas insérée, la machine affichera le message « INSÉRER BUSE EAU ». Accrochez-

la en suivant la figure 4 et en veillant à ce que la flèche sur la buse et celle sur l'affichage de la machine coïncident, fig. 4). La machine affiche le message :

APPUYER SUR OK

4. Appuyez sur la touche OK (fig. 1). Quelques secondes plus tard de l'eau va sortir de la buse. (L'eau s'arrête de couler automatiquement).
5. Maintenant, la machine affiche le message :


ARRÊT VEUILLEZ PATIENTER

et elle s'arrête.

6. Remplissez le réservoir de café en grains (fig. 5)

ATTENTION : Pour prévenir les mauvais fonctionnements, évitez d'introduire du café prémoulu ou lyophilisé, des grains caramélisés et tout objet pouvant détériorer la machine.

5 MISE EN MARCHÉ ET PRÉCHAUFFAGE

1. Appuyez sur la touche  (fig. 6), la machine affichera le message :

CHAUFFAGE VEUILLEZ PATIENTER...

pour indiquer qu'elle est en préchauffage.

2. Le préchauffage étant accompli, la machine affiche

RINÇAGE VEUILLEZ PATIENTER...

et elle exécute automatiquement un rinçage (un peu d'eau chaude sortira des buses et coulera dans l'égouttoir).

Conseil: pour que le café court (moins de 60 CC) que vous demandez soit plus chaud, versez d'abord dans la tasse cette eau de rinçage.

Laissez-la quelques secondes dans la tasse afin de préchauffer celle-ci et videz-la.

8. a machine affiche le message qu'elle est prête:

PRÊTE POUR LE GOÛT NORMAL

6 PRÉPARATION DU CAFÉ (AVEC DU CAFÉ EN GRAINS)

1. La machine est programmée en usine pour donner du café au goût normal. Vous pouvez demander du café au goût extra-léger, léger, fort ou extra-fort.

Pour choisir le goût désiré, appuyez sur la touche  (fig. 7) : le goût désiré apparaîtra à l'écran.

2. Mettez sous les buses une tasse si vous désirez 1 café (fig. 8) ou 2 tasses pour 2 cafés (fig. 9).

Pour obtenir une meilleure crème, approchez la buse café le plus possible des tasses en la baissant (fig. 10).

3. Appuyez sur la touche  si vous désirez un café court (fig. 11), sur la touche  pour un café normal ou sur la touche  pour un café allongé.

Si, en revanche, vous désirez faire 2 cafés, appuyez deux fois sur la touche (dans les 2 secondes).

Si vous désirez modifier les quantités de café que la machine fait couler automatiquement dans la tasse, suivez les instructions du chapitre 7.

(La machine va maintenant moulinier les grains et faire couler le café dans la tasse.

Dès que la quantité de café programmée est atteinte, la machine arrête automatiquement la sortie de café et éjecte la pastille usée dans le tiroir à marc).

4. Au bout de quelques secondes, la machine affichera à nouveau le message indiquant qu'elle est prête et vous pourrez faire un autre café.
5. Pour arrêter la machine, appuyez sur la touche ①.
(Avant de s'arrêter, la machine exécute automatiquement un rinçage : un peu d'eau chaude sortira des buses et coulera dans l'égouttoir. *Attention à ne pas vous brûler !*).

NOTA 1: Si le café coule goutte à goutte ou s'il ne sort pas complètement, tournez le bouton de réglage de la mouture (fig. 12) d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre (voir chap. 8).

Tournez d'un cran à la fois jusqu'à obtention d'un débit satisfaisant.

NOTA 2: si le café coule trop vite et que la crème n'est pas satisfaisante, tournez le bouton de réglage de la mouture (fig. 12) d'un cran en sens inverse des aiguilles d'une montre (chap. 8).

Attention à ne pas trop tourner le bouton de réglage de la mouture car si vous devez faire 2 tasses de café, le café risquera de couler goutte à goutte.

NOTA 3: *Conseils pour obtenir un café plus chaud:*

- Si, **la machine à peine en marche**, vous devez faire une tasse de café court (moins de 60 CC) utilisez l'eau chaude du rinçage pour préchauffer les tasses.
Si, en revanche, **il s'est écoulé plus de 2/3 minutes** depuis le dernier café fait, vous devrez préchauffer l'infuseur avant de faire un autre café, en appuyant sur la touche ☉ (fig. 13).
Laissez couler l'eau dans l'égouttoir ou utilisez cette eau pour remplir (puis vider) la tasse que vous utiliserez ensuite pour le café, de manière à la préchauffer.
- Évitez les tasses épaisses car elles absorbent trop de chaleur, à moins qu'elles ne soient préchauffées.
- Utilisez des tasses que vous aurez préchauffées en les rinçant à l'eau chaude ou en les laissant pendant au moins 20 minutes posées sur le chauffe-tasses du couvercle de la machine en marche.

NOTA 4: Pendant que la machine fait le café, vous pouvez interrompre la sortie à tout moment en appuyant sur la touche ☹, ou ☹, ou ☹ précédemment sélectionnée.

NOTA 5: Dès que le café a fini de couler, si vous souhaitez augmenter la quantité, il suffit de maintenir la pression sur la touche ☹, ou ☹, ou ☹ précédemment sélectionnée jusqu'à obtenir la quantité désirée (cette opération doit être exécutée dans les 3 secondes après que le café a fini de sortir).

NOTA 6: quand l'écran affiche le message:

REPLIR LE RÉSERVOIR

vous devez remplir le réservoir d'eau, autrement la machine ne pourra pas faire de café.
(Quand le message est affiché, il est normal qu'il reste encore un peu d'eau dans le réservoir)

NOTA 7: Tous les 14 cafés simples (ou 7 doubles) la machine affiche le message:

VIDER LE TIROIR À MARC

pour avertir que le tiroir est plein et qu'il faut le vider et le nettoyer.

Tant que le tiroir n'est pas nettoyé, le message reste affiché et la machine ne peut pas faire de café.

Pour effectuer le nettoyage, ouvrez le volet de service sur le devant, en tirant la buse (fig. 14) sortez l'égouttoir (fig. 15) videz-le et nettoyez-le.

Videz et nettoyez soigneusement le tiroir à marc en éliminant tous les résidus déposés sur le fond.

IMPORTANT : quand vous sortez l'égouttoir, **VIDEZ TOUJOURS** le tiroir à marc, même s'il n'est pas plein. Sans cela, il se peut qu'après, en faisant les cafés suivants, le tiroir se remplisse plus que prévu et que la machine s'engorge.

NOTA 8: Vous ne devez jamais extraire le réservoir d'eau pendant que le café coule.

La machine ne parviendrait plus à faire de café et afficherait le message :

MOUTURE TROP FINE RÉGLER LE MOULIN ET

INSÉRER BUSE EAU APPUYER SUR OK

Pour redémarrer la machine, insérez la buse à eau (fig. 4), appuyez sur la touche **OK** et laissez couler l'eau pendant quelques secondes.

Lors de la première utilisation, il faudra faire 4 ou 5 cafés et un cappuccino avant d'obtenir de la machine un résultat satisfaisant.

Quand une anomalie se présente, ne courez pas appeler le service assistance.

Le problème est presque toujours soluble en suivant les instructions fournies aux paragraphes 18 et 19.

Si ces instructions ne suffisent pas, nous vous conseillons d'appeler le numéro indiqué à la page 2 de l'annexe.

Si votre pays ne figure pas sur la liste, appelez le numéro indiqué sur la garantie.

7 MODIFICATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ EN TASSE

La machine a été préprogrammée à l'usine pour produire automatiquement les quantités de café suivantes :

- café court (40 ml), si vous appuyez sur la touche ☕ .
- café normal (80 ml), si vous appuyez sur la touche ☕ .
- café allongé (120 ml), si vous appuyez sur la touche ☕ .

Si vous désirez modifier ces quantités, procédez de la façon suivante :

- appuyez pendant au moins 8 secondes sur la touche (☕ ou ☕ ou ☕) dont vous désirez modifier la quantité jusqu'à ce que l'écran affiche le message "PROGRAMM. QUANTITÉ" et que la machine commence à faire couler le café ;
- quand le café dans la tasse atteint le niveau désiré, appuyez encore une fois sur la même touche pour mémoriser la nouvelle quantité.

La machine est alors reprogrammée selon les nouvelles dispositions et l'écran affichera "MACHINE PRÊTE"

8 RÉGLAGE DU MOULIN À CAFÉ

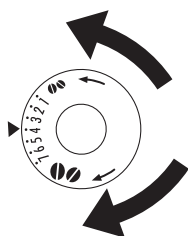
Le moulin ne doit pas être réglé, tout au moins au début, car il est préréglé en usine pour que le café coule correctement. Cependant, si au bout des premiers cafés le café coule trop vite ou trop lentement (goutte à goutte) vous devrez agir sur le bouton de réglage du degré de mouture (fig. 12).

Pour obtenir une sortie plus rapide du café (sans gouttes) tournez le bouton d'un cran (égal à un chiffre) dans le sens des aiguilles d'une montre.

Pour une sortie plus lente qui produira une crème plus belle, tournez d'un cran en sens inverse.

Pour sentir l'effet de cette correction, il faudra attendre au moins 2 cafés.

Le bouton de réglage doit être tourné seulement quand le moulin à café est en marche.



Pour que le café coule plus lentement et que la crème soit plus belle, tournez d'un cran en sens inverse des aiguilles d'une montre (=café moulu plus fin).





Pour que le café coule plus vite (et non goutte à goutte), tournez d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre (=café moulu plus gros).

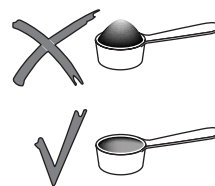
(La machine ayant été testée avec du café, il est normal d'en trouver des traces dans le moulin. Nous garantissons en tout cas que cette machine est neuve.)

9 PRÉPARATION DU CAFÉ EXPRESSO AVEC DU CAFÉ PRÉMOULU (À LA PLACE DES GRAINS)

- Appuyez sur la touche  (fig. 16) pour sélectionner la fonction café prémoulu (et commuter ainsi le fonctionnement du moulin à café). La machine affiche le message

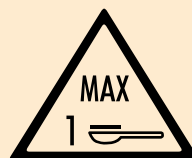
PRÊTE POUR UTILISER DU PRÉMOULU

- Soulevez le couvercle central, versez dans l'entonnoir un doseur de café prémoulu (fig. 17) et procédez en suivant les indications du paragraphe 6. N. B. : Vous ne pouvez faire qu'un seul café à la fois, en appuyant une fois seulement sur la touche , ou , ou .
- Si, après avoir fait fonctionner la machine avec du café prémoulu, vous désirez faire à nouveau du café en utilisant des grains, vous devrez désactiver la fonction café prémoulu en appuyant sur la touche  et le moulin à café pourra à nouveau fonctionner.



NOTA 1: évitez de verser du café prémoulu quand la machine est arrêtée, il se disperserait à l'intérieur.

NOTA 2: Ne versez jamais plus d'1 doseur ras, autrement la machine ne fera pas de café, la mouture se dispersera à l'intérieur de la machine et la salira, le café coulera goutte à goutte et l'écran pourrait afficher le message « MOUTURE TROP FINE RÉGLER LE MOULIN ET TOURNER LE BOUTON VAPEUR ».




NOTA 3: pour doser la quantité de café, utilisez exclusivement le doseur fourni avec l'appareil.

NOTA 4: Versez dans l'entonnoir exclusivement du café prémoulu pour machines à café expresso. Ne versez jamais de café en grains, ni lyophilisé, ni rien qui pourrait détériorer la machine.

NOTA 5: Si l'entonnoir est bouché à cause de l'humidité à l'intérieur ou à cause d'une dose excessive de café prémoulu, utilisez un couteau pour faire descendre le café (fig. 18) puis retirez et nettoyez l'infuseur et la machine en suivant les indications du chapitre 15.2 "Nettoyage de l'infuseur".


10 SORTIE D'EAU CHAUDE

- Contrôlez toujours si la machine est prête.
- Assurez-vous que la buse à eau est accrochée au gicleur (fig. 4);
- Placez un récipient sous la buse (fig. 3).
- Appuyez sur la touche  (fig. 1).

La machine affichera le message :

EAU CHAUDE

et l'eau chaude coulera de sa buse dans le récipient (Il est conseillé de ne pas faire couler d'eau chaude pendant plus de 2 minutes).

Pour arrêter, appuyez sur la touche . La machine coupera automatiquement l'eau, une fois qu'elle aura obtenu la quantité d'eau chaude programmée.

11 MODIFICATION DE LA QUANTITÉ D'EAU CHAUDE


La machine a été préprogrammée à l'usine pour faire couler automatiquement 250 ml d'eau chaude.

Si vous désirez modifier ces quantités, procédez de la façon suivante:

- Accrochez la buse à eau (fig. 4).
- Placez une tasse dessous (fig. 3).
- Appuyez pendant au moins 8 secondes sur la touche  et relâchez-la. La machine affichera le message:

EAU CHAUDE PROGRAM. QUANTITÉ

et l'eau chaude coulera de la buse.

- Quand l'eau chaude dans la tasse atteint le niveau désiré, appuyez encore une fois sur la touche  pour mémoriser la nouvelle quantité. (Il est conseillé de ne pas faire couler d'eau chaude pendant plus de 2 minutes).

12 PRÉPARATION DU CAPPUCCINO OU DU CAFÉ AU LAIT

- Sélectionnez le goût du café que vous désirez utiliser pour préparer le cappuccino, en appuyant sur la touche .

- Retirez le couvercle du réservoir de lait.

- Versez dans le pichet environ 100 grammes de lait par cappuccino à préparer (fig. 19), sans dépasser le niveau MAX (correspondant à 900 ml environ) imprimé sur le récipient.

Utilisez de préférence du lait écrémé ou demi-écrémé, à peine sorti du réfrigérateur (environ 5 °C)

- Assurez-vous que le plongeur est bien introduit dans le caoutchouc (fig. 20) et remettez le couvercle sur le réservoir de lait.
- Retirez la buse eau chaude (fig. 21) et accrochez le réservoir de lait au gicleur en veillant à ce que la flèche sur le couvercle et celle sur l'affichage de la machine coïncident (fig. 22)
- Mettez le tube d'où sort le lait comme l'indique la fig. 23 et posez une tasse assez grande sous la buse à café et sous le tube à lait (fig. 23).
- Si vous désirez préparer un cappuccino (lait mousseux + café), mettez le régulateur de mousse sur CAPPUCCINO, inscription estampillée entre les symboles "-" et "+" sur le couvercle du réservoir de lait (fig. 25). Pour obtenir un cappuccino avec peu de mousse, mettez le régulateur près du symbole "-" Au contraire, si vous mettez le régulateur de mousse près du symbole "+" vous obtiendrez un cappuccino avec beaucoup de mousse.
- Si, en revanche, vous désirez préparer un café au lait (lait chaud + café), mettez le régulateur de mousse sur CAFÉ AU LAIT (fig. 25).

NOTA : Si vous désirez un café au lait plus chaud, introduisez l'accessoire pour café au lait dans le plongeur (J) (voir fig. ci-contre).

Introduisez l'extrémité du tube avec le caoutchouc dans le couvercle du réservoir de lait. Évitez d'utiliser la buse pour le café au lait si le régulateur de mousse est sur une position autre que CAFÉ AU LAIT.

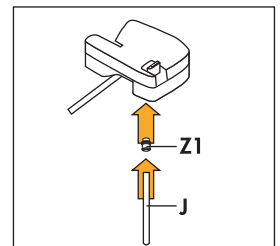
NOTA : Vous pouvez régler la quantité de mousse de lait en mettant le régulateur sur une position intermédiaire.


- Appuyez sur la touche  (fig. 24). La machine affichera le message :

CAPPUCCINO OULATTE


et quelques secondes plus tard, le lait mousseux sortira du tube et remplira la tasse placée au-dessous. (Le lait s'arrête de couler automatiquement)

- ensuite, la machine moule les grains, fait couler le café et affiche à nouveau le message de 'prête'
- Le cappuccino est prêt : sucrez à volonté et, éventuellement, saupoudrez de cacao.



NOTA 1: Pendant la préparation du cappuccino, vous pouvez arrêter la sortie de lait ou de café, en appuyant sur la touche .


NOTA 2: Si vous désirez modifier les quantités de café ou de lait que la machine fait couler automatiquement dans la tasse, procédez comme au chap. 14.

NOTA 3: Par souci d'hygiène, il est recommandé de ne pas laisser le réservoir de lait accroché trop longtemps à la machine (rangez-le au réfrigérateur au bout de 15 minutes max. Si, pendant la sortie de lait, le réservoir se vide complètement, décrochez-le et ajoutez du lait. Raccrochez-le et appuyez sur la touche  pour demander à nouveau un cappuccino.

NOTA 4: Une fois que les cappuccini sont prêts, et avant de décrocher le réservoir de lait, il est important de nettoyer les conduits internes du réservoir de lait et du couvercle, en appuyant sur le bouton [CLEAN] sur le couvercle et en maintenant la pression pendant au moins 8 secondes (fig. 25). La machine affiche le message :

NETTOYAGE

13 PRÉPARATION DU LAIT MOUSSEUX (SANS CAFÉ)


- Retirez le couvercle du réservoir de lait.
- Versez la quantité de lait que vous désirez préparer (fig. 19).
- Remettez le couvercle sur le réservoir de lait.
- Accrochez le réservoir de lait à la machine (fig. 22)
- Posez une tasse assez grande sous la buse à lait (fig. 23).
- Si vous désirez préparer un cappuccino mousseux, mettez le régulateur de mousse sur CAPPUCCINO, inscription estampillée sur le couvercle du réservoir de lait (fig. 25). Si, en revanche, vous désirez préparer un lait chaud sans mousse, mettez le régulateur de mousse sur CAFÉ AU LAIT (fig. 25).
- Appuyez deux fois de suite (dans les 2 secondes) sur la touche . La machine affichera le message :

LAIT MOUSSEUX OU CHAUD

- et au bout de quelques secondes, le lait mousseux sortira du tube et remplira la tasse placée au-dessous
- L'opération étant complétée, nettoyez les conduits intérieurs du réservoir de lait en appuyant sur le bouton CLEAN (voir nota 4 du chapitre précédent).


14 MODIFICATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ ET DE LAIT POUR LE CAPPUCCINO

La machine a été préprogrammée à l'usine pour faire couler automatiquement un cappuccino standard. Si vous désirez modifier ces quantités, procédez de la façon suivante :

- Versez du lait dans le réservoir jusqu'au niveau maximal indiqué à l'intérieur de celui-ci.
- Appuyez sur la touche  pendant au moins 8 secondes et relâchez-la
- La machine affiche le message

LAIT POUR CAPPUCCINO PROG. QUANTITÉ

et commence à faire couler le lait.

- Dès que la quantité de lait désirée est obtenue, appuyez à nouveau sur la touche  pour la mémoriser. Le lait s'arrêtera de couler.
(Il est conseillé de ne pas faire couler de lait mousseux pendant plus de 3 minutes).
- Quelques secondes après, la machine fera couler le café dans la tasse et affichera le message :

CAFÉ POUR CAPPUCCINO PROG. QUANTITÉ

- Dès que la quantité de café désirée est obtenue, appuyez à nouveau sur la touche ☞ pour la mémoriser. Le café s'arrêtera de couler.

La machine est maintenant reprogrammée selon les nouvelles définitions et affiche le message "MACHINE PRÊTE".

15 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute opération de nettoyage, débranchez la machine et laissez-la refroidir.

Ne plongez jamais la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique!

Pour nettoyer la machine, évitez les solvants et les détergents abrasifs. Un chiffon doux et humide suffira.

L'infuseur, le tiroir à marc, le réservoir d'eau et l'égouttoir ne doivent JAMAIS passer au lave-vaisselle.

15.1 Nettoyage de la machine

- Nettoyez le tiroir à marc (voir chapitre 6, nota 7) chaque fois qu'il doit être vidé.

Il est recommandé de nettoyer fréquemment aussi le réservoir d'eau.

L'égouttoir est doté d'un indicateur (rouge) de niveau d'eau.

Quand l'indicateur commence à se voir (quelques millimètres sous l'égouttoir) il faut vider le bac et le nettoyer.

Vérifiez de temps en temps si les trous de la buse d'où sort le café ne sont pas bouchés.

Pour les déboucher, raclez avec une épingle le dépôt de café séché qui s'est accumulés (fig. 27).

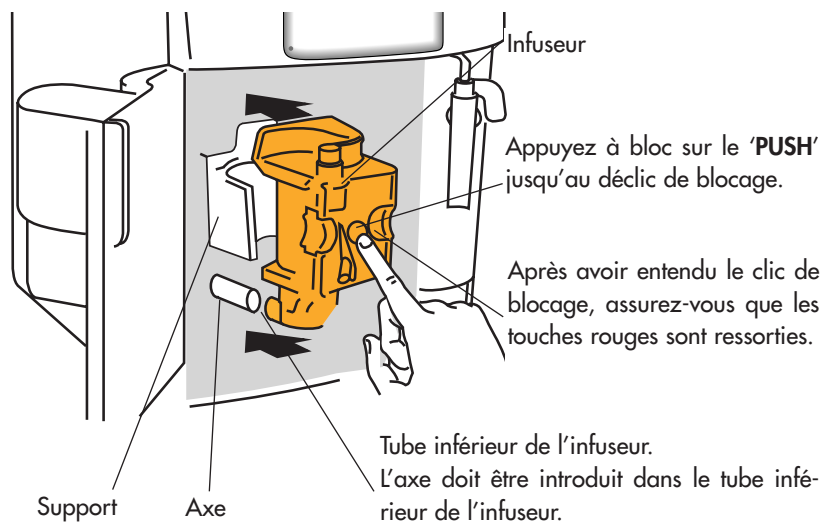
Nettoyez régulièrement le gicleur avec une éponge (fig. 26)

15.2 Nettoyage de l'infuseur

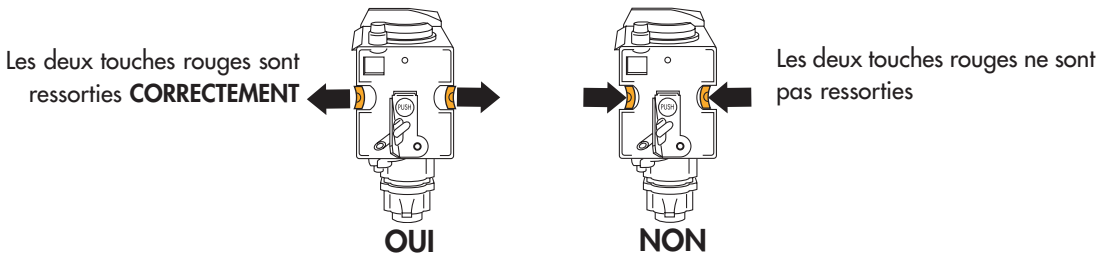
L'infuseur doit être nettoyé périodiquement pour éviter qu'il ne se remplisse de dépôts de café (pouvant provoquer des dysfonctionnements). Pour le nettoyage, procédez de la façon suivante:

- arrêtez la machine en appuyant sur la touche ① (fig. 6) (sans la débrancher) et attendez que l'écran s'éteigne ;
- ouvrez le volet de service (fig. 14) ;
- retirez l'égouttoir et le tiroir à marc (fig. 15) et lavez-les ;
- appuyez de chaque côté et vers le centre sur les deux touches rouges de déblocage de l'infuseur (fig. 28) et tirez vers l'extérieur pour l'extraire ;
- ATTENTION: VOUS NE POUVEZ EXTRAIRE L'INFUSEUR QUE SI LA MACHINE EST ARRÊTÉE. SI VOUS ESSAYEZ DE LE RETIRER QUAND LA MACHINE EST EN MARCHÉ, VOUS RISQUEZ DE LA DÉTÉRIORER GRAVEMENT.

- Lavez l'infuseur sous le robinet, sans détergent. Ne le passez jamais au lave-vaisselle;
- nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine. Pour retirer le café déposé à l'intérieur, grattez avec une fourchette en bois ou en plastique (fig. 29) et aspirez tous les résidus (fig. 30).



- Remontez l'infuseur en l'introduisant sur les parois latérales du support interne et sur l'axe en bas puis appuyez à bloc sur le symbole PUSH jusqu'au déclic de blocage.
Assurez-vous que les deux touches rouges sont ressorties, autrement, le volet ne pourra pas se refermer.
- remettez en place l'égouttoir et le tiroir à marc



- refermez le volet de service.

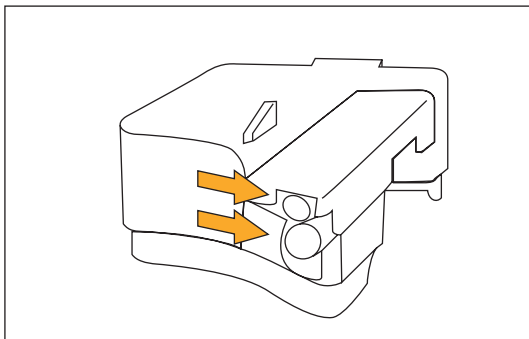
NOTA 1: Si l'infuseur n'est pas inséré correctement jusqu'au déclic de blocage et si les touches rouges ne sont pas ressorties correctement, le volet de service ne se refermera pas

NOTA 2: si l'infuseur est difficile à insérer, il faut (avant de l'insérer) l'amener à la bonne dimension en appuyant fort sur le bas et sur le haut en même temps (voir figure 31).

NOTA 3: si l'infuseur est encore difficile à insérer, laissez-le hors de la machine, refermez le volet de service, débranchez le cordon d'alimentation et rebranchez-le. Attendez que l'écran s'éteigne, après l'autodiagnostic, ouvrez le volet et réinsérez l'infuseur.

15.3 Nettoyage du réservoir de lait

Procédez de la façon suivante:



- Retirez le tube de sortie lait et le plongeur.
- Retirez le régulateur de mousse en le tirant vers l'extérieur.
- Passez le réservoir et le couvercle au lave-vaisselle ou lavez-les à l'eau chaude+ produit vaisselle. Assurez-vous qu'il n'y pas de résidus de lait dans les deux trous du couvercle du réservoir de lait indiqués par les flèches (voir figure).
- Remontez le régulateur de mousse, le plongeur et le tube sortie lait et dans le couvercle du réservoir de lait.

16 MODIFICATION ET PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES DU MENU

Après avoir appuyé sur ① et attendu que la machine soit prête, vous pouvez opérer dans le menu pour modifier les fonctions et les paramètres suivants :

- Horloge
- Heure de mise en marche automatique
- Procédure de détartrage
- Température du café
- Durée de la mise en marche
- Dureté de l'eau
- Valeurs d'usine
- Procédure de lavage

16.1 Programmation de l'horloge

Pour régler l'horloge de la machine procédez de la façon suivante:

- Appuyez sur la touche **MENU'** (le voyant au-dessus de la touche s'allumera) et appuyez à plusieurs reprises sur la touche **NEXT** jusqu'à ce que la machine affiche le message :

HORLOGE 00:00

- Appuyez sur la touche **CHANGE** pour programmer l'heure. (Si vous maintenez la pression sur la touche **CHANGE**, l'heure sera modifiée rapidement).
- Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer la donnée.
- Appuyez sur la touche **MENU'** pour quitter la modalité de programmation ou sur **NEXT** pour modifier d'autres paramètres.

16.2 Programmation de l'heure de mise en marche automatique

Cette fonction permet de programmer l'heure à laquelle la machine se mettra en marche automatiquement pour être prête

- Assurez-vous que l'horloge de la machine a été programmée conformément au paragraphe précédent.
- Appuyez sur la touche **MENU'** puis à plusieurs reprises sur la touche **NEXT** jusqu'à ce que la machine affiche le message :

MARCHE 00:00

- Appuyez sur la touche **CHANGE** pour programmer l'heure de mise en marche automatique. (Si vous maintenez la pression sur la touche **CHANGE**, l'heure sera modifiée rapidement).
- Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer la donnée.
- Appuyez une fois sur la touche **NEXT** et la machine affichera le message :

AUTOMATIQUE NON

Appuyez sur la touche **CHANGE** pour modifier la fonction (la machine affichera le message "*AUTOMATIQUE OUI*");

- Appuyez sur la touche **OK** pour activer la fonction de mise en marche automatique.

NOTA: quand la machine est arrêtée et que vous avez programmé l'heure de marche automatique, l'écran non éclairé affiche aussi, à côté de l'heure, le symbole .

- Appuyez sur la touche **MENU'** pour quitter la modalité de programmation ou sur **NEXT** pour modifier d'autres paramètres.

16.3 Détartrage

L'eau utilisée pour faire le café étant continuellement chauffée, il est normal qu'avec le temps les conduits intérieurs de la machine s'entartrent.

Quand la machine affiche le message:

DÉTARTRER

il est temps d'effectuer un détartrage.

Procédez de la façon suivante:

- assurez-vous que la machine est prête.
- appuyez sur la touche **MENU'** (le voyant au-dessus de la touche s'allumera) et appuyez sur la touche **NEXT** jusqu'à ce que l'écran affiche le message :

DÉTARTRAGE NON

- Appuyez sur la touche **CHANGE**, la machine affichera le message :

DÉTARTRAGE OUI

- Appuyez sur la touche **OK** pour démarrer le programme de détartrage.

- Versez dans le réservoir, après l'avoir vidé, le contenu d'un flacon de détartrant DORGOL (125 ml) et un litre d'eau. Pour les détartrages futurs, utilisez un détartrant du même genre et de la même marque que celui fourni avec l'appareil (vous le trouverez dans les centres après-vente agréés par le fabricant).

NOTA : évitez de faire tomber des gouttes de détartrant sur des surfaces sensibles aux acides, comme le marbre, la pierre calcaire et l'émail.

- accrochez le tube sortie eau chaude à la buse;
- Posez sous la sortie d'eau chaude un récipient, en plastique ou en verre, d'une capacité minimale de 1,5 l (fig.3)
- appuyez sur la touche **OK** . La solution détartrante sortira par la buse à eau chaude et commencera à remplir le récipient.

MACHINE EN DÉTARTRAGE

- Pendant que de la solution coule, le programme de détartrage exécute automatiquement une série de pauses pour éliminer les dépôts de tartre à l'intérieur de la machine.
- Au bout de 30 minutes environ, la machine affichera le message :

RINÇAGE REMPLIR LE RÉSERVOIR

Le rinçage est maintenant nécessaire pour chasser de la machine les résidus de solution détartrante. Procédez de la façon suivante :

- videz le réservoir d'eau, rincez-le et remplissez-le d'eau claire.
- Remettez le réservoir à sa place.
- Videz le récipient plein de liquide et remettez-le sous la buse à eau chaude.
- Appuyez sur la touche **OK** . De l'eau chaude sort de la buse et remplit le récipient. La machine affiche le message:

RINÇAGE

- Une fois que la machine a vidé le réservoir d'eau, elle affiche le message:

RINÇAGE TERMINÉ APPUYER SUR OK

- Appuyez sur la touche **OK** et remplissez à nouveau le réservoir avec de l'eau claire.
- le programme de détartrage est terminé et la machine peut faire du café.

NOTA: si la procédure de détartrage est interrompue avant la fin, la machine affichera encore le message de détartrage et il faudra tout recommencer. Videz le réservoir, rincez-le, remplissez-le d'eau claire et faites couler une tasse d'eau chaude.

IMPORTANT: SI LE DÉTARTRAGE N' EST PAS EFFECTUÉ RÉGULIÈREMENT, LA GARANTIE SERA NULLE.

16.4 Modification de la température du café

Pour modifier la température du café, procédez de la façon suivante:

- Appuyez sur la touche **NEXT** (le voyant au-dessus de la touche s'allumera) et appuyez à plusieurs reprises sur la touche **MENU'** jusqu'à ce que la machine affiche le message :

TEMPÉRATURE CHAUDE

- Appuyez sur la touche **CHANGE** jusqu'à ce que la machine affiche la température du café désirée.
- Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer la température choisie.
- Appuyez sur la touche **MENU'** pour quitter la modalité de programmation ou sur **NEXT** pour modifier d'autres paramètres.

16.5 Modification de la durée de la mise en marche

La machine a été préprogrammée à l'usine pour s'arrêter automatiquement 1 heure après la dernière utilisation. Si vous désirez augmenter le nombre d'heures que la machine doit rester allumée (max. 3), procédez de la façon suivante:

- Appuyez sur la touche **MENU'** (le voyant au-dessus de la touche s'allumera) et appuyez à plusieurs reprises sur la touche **NEXT** jusqu'à ce que la machine affiche le message

ARRÊT APRÈS 1 HEURE

- Appuyez sur la touche **CHANGE** pour modifier le nombre d'heures que la machine doit rester allumée.
- Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer la donnée.
- Appuyez sur la touche **MENU'** pour quitter la modalité de programmation ou sur **NEXT** pour modifier d'autres paramètres.

16.6 Programmation de la dureté de l'eau

Le message de détartrage de la machine est affiché au bout d'un temps prédéfini de fonctionnement qui a été programmé en usine en tenant compte de la quantité maximale de calcaire que peut contenir l'eau du robinet.

Il est possible d'allonger cette période de fonctionnement et de réduire du même coup la fréquence de détartrage, en programmant la machine selon le contenu réel de calcaire dans l'eau utilisée.

Procédez de la façon suivante :

- après avoir retiré de son emballage la bande réactive "Total hardness test" (ci-jointe page 2) immergez-la dans l'eau pendant quelques secondes, ressortez-la et attendez 30 secondes environ (jusqu'à ce qu'elle change de couleur et qu'il se forme de petits carrés rouges).
- Mettez la machine en marche en appuyant sur la touche ①. (fig. 6)
- Appuyez sur la touche **MENU'** puis, à plusieurs reprises sur la touche **NEXT** jusqu'à ce que la machine affiche le message :

DURETÉ EAU 4

- Appuyez sur **CHANGE** le nombre de fois correspondant au nombre de carrés rouges qui se sont formés sur la bande réactive (exemple : si 3 carrés rouges se sont formés sur la bande réactive, il faudra appuyer trois fois sur la touche pour que s'affiche le message "DURETÉ EAU 3").
- Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer. La machine est maintenant programmée pour avertir dès qu'il sera nécessaire d'effectuer un détartrage, selon le contenu réel de calcaire dans l'eau.

16.7 Retour aux programmations d'usine (reset)

Pour éventuellement revenir aux programmations d'origine de la machine (une fois que l'utilisateur les a modifiées) procédez de la façon suivante:

- Appuyez sur la touche **MENU'** puis sur la touche **NEXT**, à plusieurs reprises, jusqu'à ce que la machine affiche le message:

PROGRAM. USINE NON

- Appuyez sur la touche **CHANGE**, la machine affichera le message: "PROGRAM. USINE OUI";
- Appuyez sur la touche **OK** pour revenir aux programmations d'usine.
- La machine revient aux programmations d'usine et affiche le message *MACHINE PRÊTE*



16.8 Lavage

Cette fonction est utilisable exclusivement par le personnel de l'assistance technique.

17 MODIFICATION DE LA LANGUE

Si vous désirez changer de langue, appuyez sur la touche **CHANGE** pendant au moins 5 secondes jusqu'à ce que la machine affiche le message d'installation en plusieurs langues. Choisissez la langue que vous désirez en suivant les instructions du par. 4.1.

18 EXPLICATION DU MESSAGE AFFICHÉ ET QUE FAIRE ?





MESSAGE	EXPLICATION	QUE FAIRE ?
<i>REMPLIR LE RÉSERVOIR</i>	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau est vide ou mal inséré. Le réservoir est sale ou entartré. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplissez le réservoir d'eau comme au chap. 6 nota 6 et insérez-le à bloc. Rincez ou détartré le réservoir.
<i>MOUTURE TROP FINE / RÉGLER LE MOULINET</i> <i>INSÉRER BUSE EAU ET / APPUYER SUR OK</i>	<ul style="list-style-type: none"> La machine ne parvient pas à faire du café. Le café coule trop lentement. 	<ul style="list-style-type: none"> Insérez la buse à eau chaude, appuyez sur la touche  et faites couler l'eau pendant quelques secondes. Tournez le bouton de réglage de la mouture (fig. 12) d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre (chap. 8).
<i>VIDER LE TIROIR / À MARC</i>	<ul style="list-style-type: none"> Le tiroir à marc est plein ou il n'a pas été introduit 	Videz le tiroir à marc, effectuez le nettoyage décrit au chap. 6 - nota 7, et remettez-le en place.
<i>INSÉRER LE TIROIR / À MARC</i>	<ul style="list-style-type: none"> Après le nettoyage, le tiroir à marc n'a pas été remis à sa place. 	Ouvrez le volet d'accès et insérez le tiroir à marc.
<i>INTRODUIRE LA MOUTURE</i>	<ul style="list-style-type: none"> La fonction a été sélectionnée mais le café prémoulu n'a pas été versé dans l'entonnoir. 	Versez le café prémoulu comme l'indique le par. 9.
<i>REMPLIR LE RÉSERVOIR DE GRAINS</i>	<ul style="list-style-type: none"> Il n'y a plus de café en grains. Si le moulin à café est très bruyant cela veut dire qu'un petit caillou contenu dans les grains de café l'a bloqué. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplissez le réservoir de grains Adressez-vous à un Centre de service De' Longhi.
<i>DÉTARTRE</i>	<ul style="list-style-type: none"> Il indique que la machine est entartrée. 	Il faut exécuter au plus vite le programme de détartrage décrit au chapitre 16.3.
<i>APPUYER NEXT CHANGE</i>	<ul style="list-style-type: none"> L'infuseur, une fois nettoyé, a été probablement oublié hors de la machine. 	Laissez le volet de service fermé et l'infuseur hors de la machine et suivez les instructions affichées par la machine.
<i>REFERMER LE VOLET</i>	<ul style="list-style-type: none"> Le volet de service est ouvert 	Si vous ne parvenez pas à le refermer, assurez-vous que l'infuseur a été inséré correctement (chap. 15.2 - nota 1).
<i>INSÉRER BUSE EAU</i>	<ul style="list-style-type: none"> Vous n'avez pas appuyé sur la touche  et la buse d'eau chaude n'a pas été insérée. 	Insérez la buse d'eau chaude (fig.4)
<i>INSÉRER LE GROUPE INFUSEUR</i>	<ul style="list-style-type: none"> L'infuseur, une fois nettoyé, a été probablement oublié hors de la machine. 	Insérez l'infuseur (voir chap. 15.2)



MESSAGE	EXPLICATION	QUE FAIRE ?
<i>RÉDUIRE LA DOSE DE CAFÉ</i>	<ul style="list-style-type: none"> • L'entonnoir pour le café prémoulu est bouché. • Vous avez utilisé trop de café en grains ou de mouture. 	<ul style="list-style-type: none"> • Videz l'entonnoir à l'aide d'un couteau (voir chap. 9 nota 5 (fig. 18)). • Sélectionnez un goût plus léger ou réduisez la quantité de mouture et demandez à nouveau du café à la machine.
<i>ALARME GÉNÉRIQUE</i>	<ul style="list-style-type: none"> • L'intérieur de la machine est très sale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez soigneusement la machine (voir chap. 15.2). Après quoi, si la machine affiche encore le message, adressez-vous à un centre de service.

19 PROBLÈMES SOLUBLES AVANT D'APPELER L'ASSISTANCE TECHNIQUE

Si la machine ne fonctionne pas, vous pouvez facilement identifier la cause en consultant le chap. 18.

Si, en revanche, la machine n'affiche aucun message, contrôlez les points suivants avant d'appeler l'assistance technique.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud	<ul style="list-style-type: none"> • Les tasses n'ont pas été préchauffées • L'infuseur est trop froid 	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffez les tasses en les rinçant à l'eau chaude ou en les laissant pendant au moins 20 minutes posées sur les chauffe-tasses du couvercle (voir nota 3 chap. 6). • Avant de faire le café, chauffez l'infuseur en appuyant sur la touche  (fig. 13) (voir nota 3, chap. 6)
Le café est peu crémeux	<ul style="list-style-type: none"> • Le café est moulu trop gros • Le mélange de café ne va pas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tournez le bouton de réglage de la mouture d'un cran en sens inverse des aiguilles d'une montre (chap. 8). • Utilisez un mélange pour machines à café expresso.
Le café sort trop lentement	<ul style="list-style-type: none"> • Le café est moulu trop fin 	<ul style="list-style-type: none"> • Tournez le bouton de réglage de la mouture d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre (voir chap. 8)
Le café sort trop vite	<ul style="list-style-type: none"> • Le café est moulu trop gros. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tournez le bouton de réglage de la mouture d'un cran en sens inverse des aiguilles d'une montre (voir chap. 8)
Une des deux buses, ou les deux, ne laisse pas couler le café.	<ul style="list-style-type: none"> • Les trous des buses sont bouchés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Raclez avec une épingle le dépôt de café séché (fig. 27)
Vous appuyez sur la touche  ,  et  , mais la machine ne donne que de l'eau.	<ul style="list-style-type: none"> • Le café moulu pourrait être resté bloqué dans l'entonnoir. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirez, à l'aide d'un couteau, le café moulu bloqué dans l'entonnoir (voir chap. 9 – nota 5) puis nettoyez l'infuseur et l'intérieur de la machine (voir indications chap. 11.2).

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Vous appuyez sur la touche ①, mais la machine ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> La machine n'est pas sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez si la fiche du cordon est branchée sur la prise de courant
Vous ne parvenez pas à extraire l'infuseur pour effectuer le nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> La machine est encore allumée. Vous ne pouvez extraire l'infuseur que si la machine est arrêtée. 	<ul style="list-style-type: none"> Arrêtez la machine et extrayez l'infuseur (voir chap. 11.2). ATTENTION : vous ne pouvez extraire l'infuseur que si la machine est arrêtée. Si vous essayez de le retirer quand la machine est en marche, vous risquez de détériorer gravement celle-ci.
Vous avez utilisé du café prémoulu (à la place des grains) et la machine ne fait pas de café.	<ul style="list-style-type: none"> Vous avez versé trop de café prémoulu. Vous n'avez pas appuyé sur la touche  et la machine a utilisé du café prémoulu et du café en grains moulu par le moulin. Vous avez versé du café prémoulu quand la machine était arrêtée. 	<ul style="list-style-type: none"> Retirez l'infuseur et nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine (voir chap. 15.2). Répétez l'opération en utilisant au maximum 1 doseur de café moulu. Nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine (chap. 15.2) et répétez l'opération en appuyant d'abord sur la touche , comme l'indique le chapitre 9. Retirez l'infuseur et nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine (par. 15.2). Répétez l'opération mais en allumant d'abord la machine.
Au lieu de sortir par les buses, le café coule le long du volet de service.	<ul style="list-style-type: none"> Les trous de la buse sont bouchés par du café séché. Le tiroir mobile dans le volet de service est coincé et ne peut pas osciller. 	<ul style="list-style-type: none"> Raclez les trous avec une épingle (voir chap. 15.1, fig. 27). Nettoyez bien le tiroir mobile, surtout à proximité des charnières, pour qu'il puisse osciller.
Le lait ne sort pas de la buse à lait.	<ul style="list-style-type: none"> Le plongeur n'est pas introduit ou il est mal introduit 	<ul style="list-style-type: none"> Introduisez bien le plongeur dans le caoutchouc du couvercle du réservoir de lait (fig. 20).
L'usage fréquent empêche le lait de bien mousser	<ul style="list-style-type: none"> Le couvercle du réservoir de lait est sale 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez le couvercle du lait en suivant les instructions du chapitre 15.3.
Le lait mousse peu ou il sort de manière saccadée (éclaboussures)	<ul style="list-style-type: none"> Le lait n'est pas assez froid ou ce n'est pas du lait demi-écrémé 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez du lait demi-écrémé, à peine sorti du réfrigérateur. Si le résultat ne vous satisfait toujours pas, essayez du lait d'une autre marque.