

**MACCHINA PER CAFFÈ E CAPPUCCINO**

IT

**COFFEE AND CAPPUCCINO MAKER**

GB

**KAFFEE-/CAPPUCCINO-VOLLAUTOMAT**

DE

**MACHINE À CAFÉ ET À CAPPUCCINO**

FR

**KOFFIE/CAPPUCCINO-APPARAAT**

NL

**CAFETERA PARA CAFÉ Y CAPUCHINO**

ES

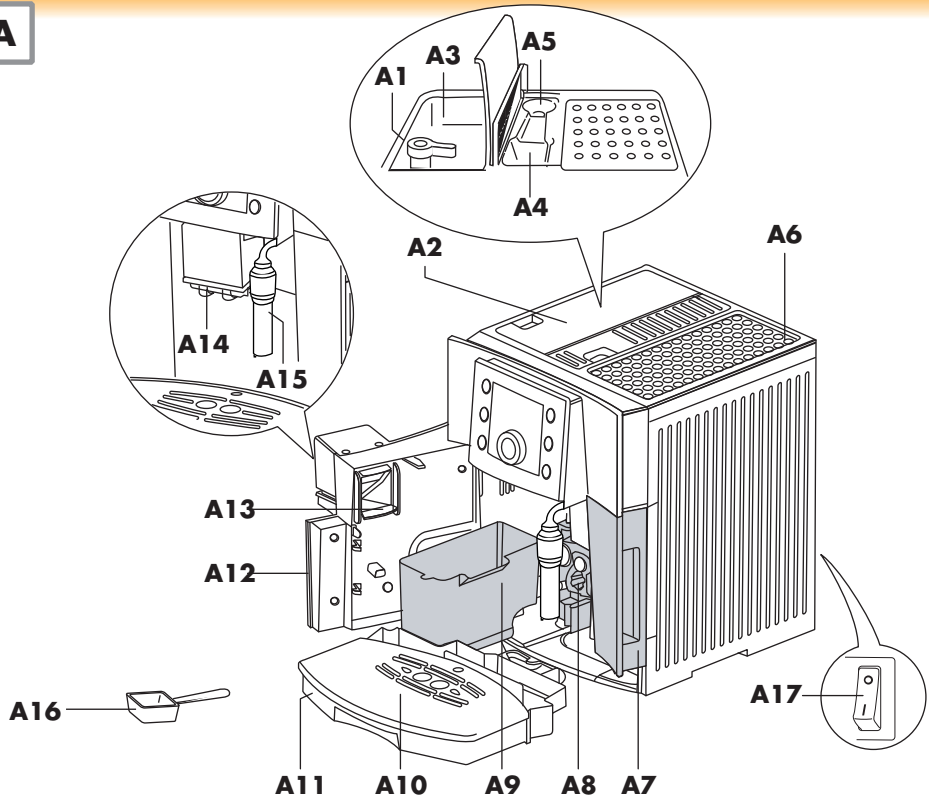
**MÁQUINA DE CAFÉ E CAPPUCCINO**

PT

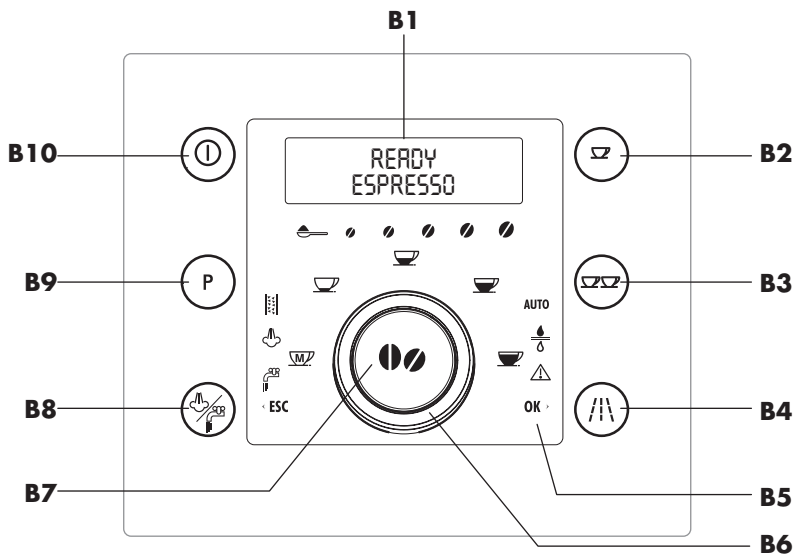


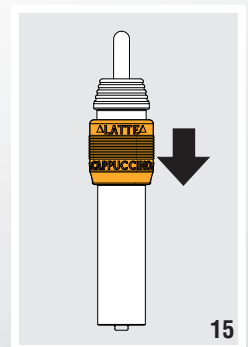
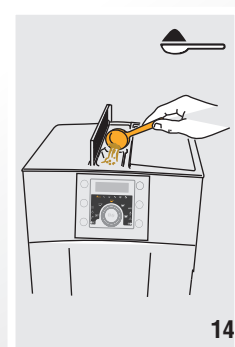
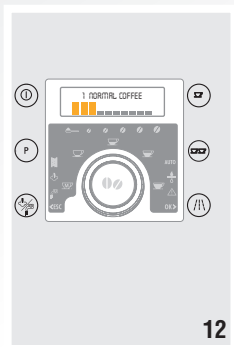
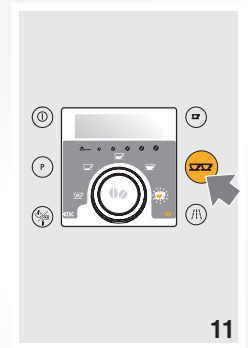
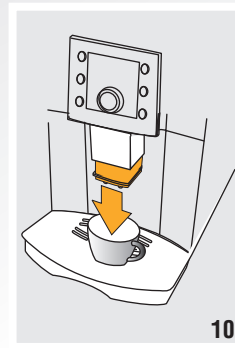
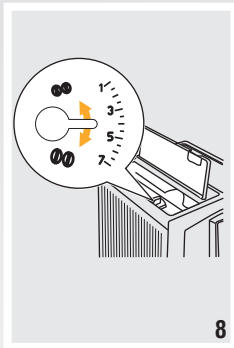
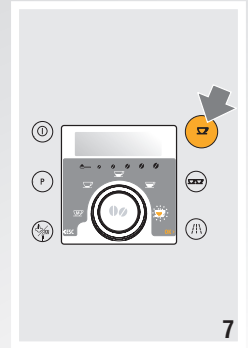
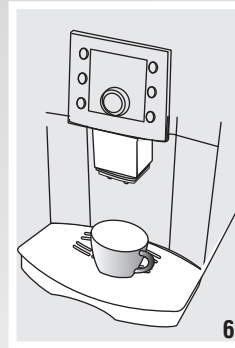
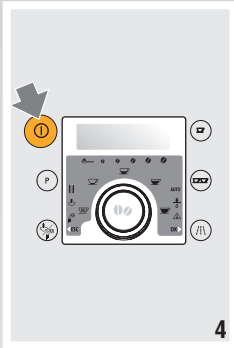
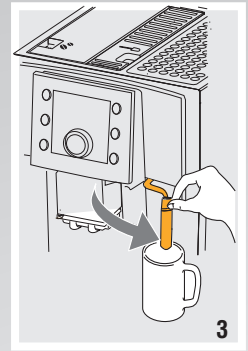
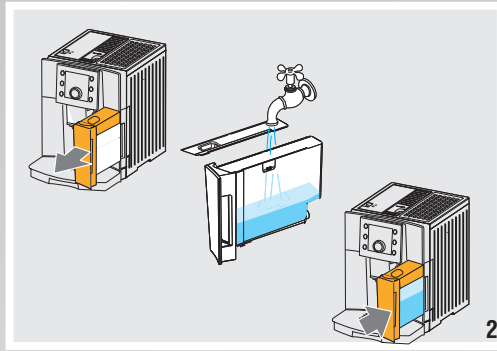
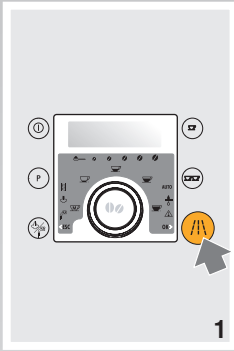
**ESAM5450**

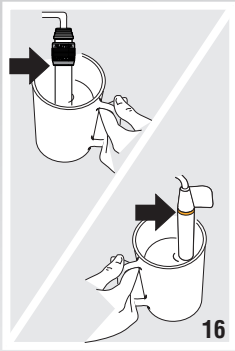
**A**



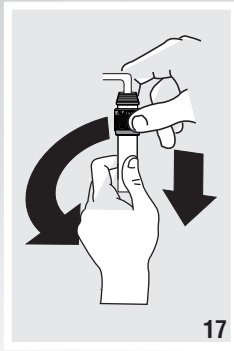
**B**



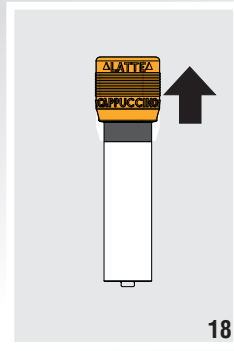




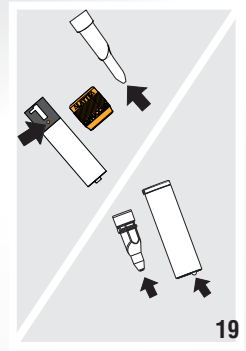
16



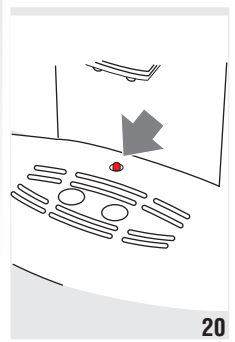
17



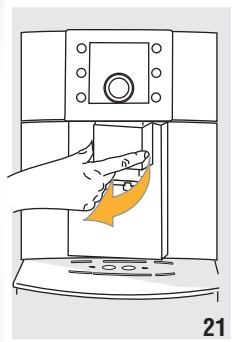
18



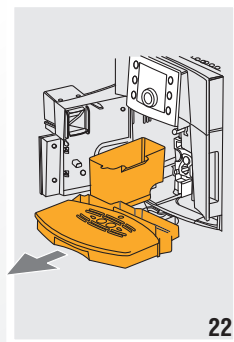
19



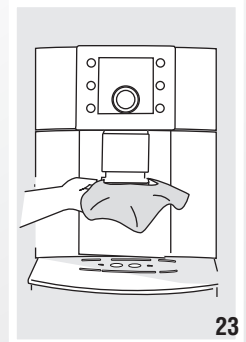
20



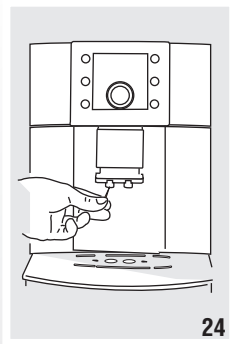
21



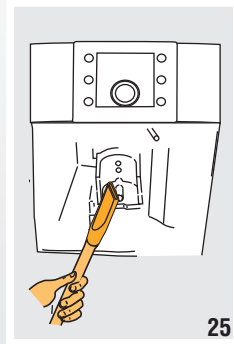
22



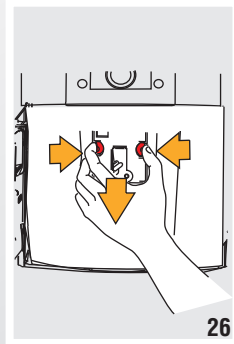
23



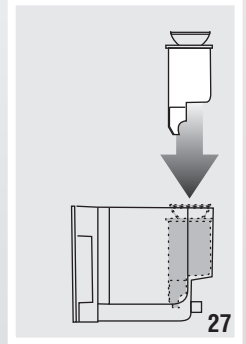
24



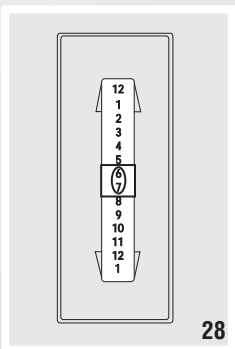
25



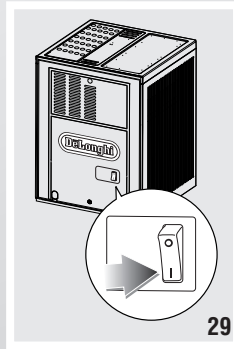
26



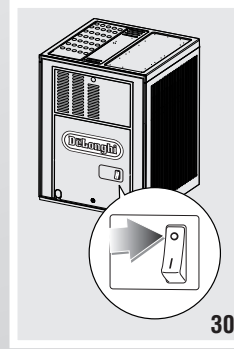
27



28



29



30

## INDEX

<b>INTRODUCTION</b> .....	<b>25</b>
Symboles utilisés dans ce mode d'emploi .....	25
Lettres entre parenthèses .....	25
Problèmes et réparations .....	25
<b>SÉCURITÉ</b> .....	<b>25</b>
Consignes fondamentales de sécurité .....	25
<b>UTILISATION CONFORME À LA DESTINATION</b> .....	<b>26</b>
<b>MODE D'EMPLOI</b> .....	<b>26</b>
<b>DESCRIPTION</b> .....	<b>26</b>
Description de l'appareil .....	26
Descrizione del pannello di comando .....	26
Explication des témoins .....	27
<b>OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES</b> .....	<b>27</b>
Contrôle du transport .....	27
Installation de l'appareil .....	27
Branchement de l'appareil .....	27
Première mise en marche de l'appareil .....	27
<b>MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL</b> .....	<b>28</b>
<b>ARRÊT DE L'APPAREIL</b> .....	<b>28</b>
<b>CONFIGURATIONS DU MENU</b> .....	<b>28</b>
Rinçage manuel .....	28
Détartrage .....	29
Programmation de la langue .....	29
Economie d'énergie .....	29
Chauffe-tasses .....	29
Réglage de l'heure .....	29
Marche automatique .....	29
Arrêt automatique (Stand by) .....	30
Température du café .....	30
Programmation de la dureté de l'eau .....	30
Fonction de statistique .....	30
Valeurs d'usine (mise à zéro) .....	31
<b>PRÉPARATION DU CAFÉ</b> .....	<b>31</b>
Sélection du goût du café .....	31
Sélection de la quantité de café dans la tasse ..	31
Personnalisation de la quantité de mon café ..	31
Réglage du moulin à café .....	31
Conseils pour obtenir un café plus chaud .....	32
Préparation du café en utilisant le café en grains .....	32
Préparation du café avec du café prémoulu ..	32
<b>PRÉPARATION DU CAPPUCCINO ET DU LAIT CHAUD (SANS MOUSSE)</b> .....	<b>33</b>
Préparation du lait chaud (sans mousse) .....	33
Nettoyage de la buse à cappuccino après l'utilisation .....	33
<b>PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE</b> .....	<b>34</b>
Préparation .....	34
Modification de la quantité .....	34
<b>NETTOYAGE</b> .....	<b>34</b>
Nettoyage de la machine .....	34
Nettoyage du récipient de récupération des marcs de café .....	35
Nettoyage de l'égouttoir .....	35
Nettoyage de l'intérieur de la machine .....	35
Nettoyage du réservoir à eau .....	35
Nettoyage des becs à café .....	35
Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu .....	35
Nettoyage de l'infuseur .....	35
<b>DÉTARTRAGE</b> .....	<b>36</b>
<b>PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU</b> .....	<b>37</b>
Mesure de la dureté de l'eau .....	37
Réglage de la dureté de l'eau .....	37
<b>CARACTERISTIQUES TECHNIQUES</b> .....	<b>37</b>
<b>ELIMINATION</b> .....	<b>38</b>
<b>MESSAGES VISUALISÉS SUR L'ÉCRAN</b> .....	<b>39</b>
<b>SOLUTIONS AUX PROBLÈMES</b> .....	<b>40</b>

## INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir choisi la machine à café et cappuccino automatique „ESAM5450“. 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 faut impérativement respecter ces avertissements.



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



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



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



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" à page 39 et "Solutions aux problèmes" à page 40.

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, téléphoner au numéro indiqué dans la garantie.

Pour les éventuelles réparations, adressez-vous à l'Assistance Technique De'Longhi. Les adresses sont reportées dans le certificat de garantie joint à la machine.

## SÉCURITÉ

### Consignes fondamentales de sécurité



L'appareil marche au courant électrique, il peut donc produire des décharges électriques.

Respectez les consignes de sécurité suivantes:

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas toucher la prise avec les mains mouillées.
- S'assurer que la prise de courant utilisée soit toujours parfaitement accessible, pour pouvoir débrancher l'appareil en cas de besoin.
- Si vous voulez débrancher l'appareil, saisissez directement la prise. Ne tirez 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. Eteindre l'appareil, le débrancher et appeler l'Assistance Technique.
- Afin de prévenir tout risque, si la fiche ou le cordon est abîmé, faites-le remplacer exclusivement par l'Assistance Technique De'Longhi.



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



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. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



Cet appareil produit de l'eau chaude et quand il est en marche, il peut se former de la vapeur d'eau.

Attention aux éclaboussures d'eau ou à la vapeur chaude.

FR

## UTILISATION CONFORME À LA DESTINATION

Cet appareil est fabriqué pour préparer du café et réchauffer les 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

Lire 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. Poignée de réglage de la finesse de la mouture
- A2. Couvercle du réservoir à grains
- A3. Réservoir à grains
- A4. Entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu
- A5. Logement de la mesure
- A6. Plateau d'appui pour les tasses (chauffe-tasses activable au menu)
- A7. Réservoir à eau
- A8. Infuseur
- A9. Tiroir à marc
- A10. Plateau appui tasses
- A11. Égouttoir
- A12. Volet de service
- A13. Convoyeur café
- A14. Buse café (réglable en hauteur)
- A15. Buse à cappuccino
- A16. Tableau de commande
- A17. Cordon d'alimentation
- A18. Interrupteur général
- A19. Doseur

### Descrizione del pannello di comando





(page 3 - **B**)

*Certaines touches ont une double fonction: celle-ci est signalée entre parenthèses, dans la description.*

- B1. Ecran: il guide l'utilisateur durant l'utilisation de l'appareil.
- B2. Touche : pour préparer 1 tasse de café avec affichage des programmations.
- B3. Touche : pour préparer 2 tasses de café avec affichage des programmations.
- B4. Touche : pour produire de la vapeur ou de l'eau chaude et préparer des boissons. (Quand on accède au MENU: touche "OK", on appuie pour confirmer le choix).
- B5. Témoins: ils signalent les programmations en cours, les messages d'alarme ou la nécessité d'entretien.
- B6. Poignée de sélection: tourner dans un sens ou dans l'autre jusqu'à ce que le témoin correspondant à la quantité de café s'allume. (Lorsque vous accédez au MENU de programmation: tournez pour sélectionner la fonction souhaitée).

- B7. Touche de sélection de l'arôme  : appuyez pour sélectionner le goût du café.
- B8. Touche  sélection fonction vapeur ou eau chaude.  
(Quand vous accédez au MENU : appuyez sur la touche "ESC" pour quitter la fonction sélectionnée et revenir au menu principal).
- B9. Touche **P** : pour accéder au menu.
- B10. Touche  : pour allumer ou éteindre la machine (stand by).

### Explication des témoins

-  Il signale la nécessité de détartrer l'appareil.
-  La fonction Vapeur est sélectionnée.
-  La fonction Eau chaude est sélectionnée.
- <ESC** Il indique la touche à presser pour confirmer la sélection dans le menu.
- AUTO** La fonction Mise en marche automatique est active.
-  L'écran affiche une alarme (voir par. 'explication des témoins').
- OK >** Il indique la touche à presser pour quitter le menu ou annuler la fonction sélectionnée.

## OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

### Contrôle du transport

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

### Installation de l'appareil

#### Attention!

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

- L'appareil émet de la chaleur dans ses alentours. Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, vérifiez qu'il reste au moins 3 cm entre les superficies 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.

Évitez 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. Évitez d'installer la machine dans un endroit où la température peut descendre au-dessous du point de congélation.
- Rangez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne soit pas touché par des arêtes tranchantes ni par des surfaces chaudes (par ex. plaques électriques).

### Branchement de l'appareil

#### Attention!

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

Branchez l'appareil exclusivement sur une prise de courant installée à règle d'art, ayant une intensité minimum 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, appelez 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, il est par conséquent absolument normal que vous puissiez trouver des traces de café à l'intérieur du moulin à café. Nous vous garantissons tout de même 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 "Programmation de la dureté de l'eau" (page 37).

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

Il est nécessaire de sélectionner la langue souhaitée (les langues s'alternent environ toutes les 2 secondes):

2. quand le français apparaît, appuyer pendant quelques secondes sur la touche **OK >**  (fig. 2). Une fois la langue mémorisée, le message suivant apparaît sur l'écran: "français"



configuré”.

Procéder donc en suivant les instructions visualisées sur l'écran de la machine:

3. “REEMPLIR LE RÉSERVOIR !” : Extrayez le réservoir d'eau, remplissez-le d'eau fraîche jusqu'à la ligne MAX et remettez-le en place (fig. 3).
4. Tournez la buse à cappuccino vers l'extérieur et placez-en-dessous de la buse à cappuccino, un récipient de 100 ml minimum (fig. 4).
5. “Eau chaude... Confirmer?": Appuyez sur la touche **OK** / **↵** (fig. 2). Sur l'écran apparaît l'inscription “Veuillez patienter...”, tandis que l'appareil commence à faire sortir l'eau de la buse à eau chaude.

La machine termine la procédure de première mise en marche, puis le message “Arrêt en cours, Veuillez patienter...” apparaît et l'appareil s'éteint.

Maintenant la machine à café est prête pour être utilisée normalement

#### **Nota Bene:**

- La première fois que vous utilisez la machine, il faudra faire 4-5 cafés ou 4-5 cappuccino avant d'obtenir un résultat satisfaisant.

## **MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL**

#### **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 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'égoûttoir.

Attention aux éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche **⏻** (fig. 5): l'inscription “Chauffage, Veuillez patienter...” apparaît sur l'écran.

Après avoir complété le chauffage, l'appareil affiche un autre message: “Rinçage...”; de cette façon, la machine chauffe l'eau et fait couler l'eau chaude dans les tuyaux internes pour qu'ils se réchauffent.

L'appareil est à température lorsque l'écran affiche le message “CAFE NORMAL Goût normal”.

## **ARRÊT DE L'APPAREIL**

A chaque arrêt, l'appareil effectue un rinçage automatique qui ne doit pas être interrompu.

#### **Attention!**

Pour éviter tout dommage à l'appareil, appuyer toujours sur la touche **⏻** pour éteindre l'appareil.

#### **Danger de Brûlures!**

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude sort des bacs à café.

Attention aux éclaboussures d'eau.

Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche **⏻** (fig. 5). L'appareil effectue le rinçage, puis s'éteint.

#### **Nota Bene:**

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant de longues périodes, placer également l'interrupteur général en position **O** (fig. 6).

Ne jamais positionner l'interrupteur général sur **O** quand l'appareil est allumé.

## **CONFIGURATIONS DU MENU**

Vous pouvez accéder au menu de configuration en appuyant sur la touche **P**; les options sélectionnables sont les suivantes: Rinçage, Détartrage, Prog. Langue, Économie d'énergie, Chauffetasses, Réglage Heure, Marche Automatique, Arrêt Automatique, Température café, Dureté Eau, Signal sonore, Statistiques, Programmation Usine.

### **Rinçage manuel**

Cette fonction permet d'effectuer un rinçage manuel pour réchauffer l'infuseur et l'érogateur.

1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu;
2. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que sur l'inscription “Rinçage...”;
3. Appuyez sur la touche **OK** / **↵** ;
4. L'écran affiche le message “Confirmer ?”;
5. Appuyez sur la touche **OK** / **↵** pour confirmer: la fonction s'active et l'écran affiche le message “Rinçage”;
6. Le rinçage étant terminé, la machine quitte automatiquement le menu, prête à faire du café.

### *Nota Bene:*


Contrairement au rinçage automatique, le manuel peut être interrompu à tout moment, en appuyant sur la touche **OK** > /||\ .

### **Détartrage**

En ce qui concerne les instructions pour effectuer le détartrage, consulter la page 36.


### **Programmation de la langue**

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

1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu programmation;
2. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que l'inscription "Programmation langue" s'affiche sur l'écran;
3. Appuyez sur la touche **OK** > /||\ .
4. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche sur l'écran;
5. Appuyez sur la touche **OK** > /||\ pour confirmer;
6. Appuyez sur la touche  <ESC pour sortir du menu;

### **Economie d'énergie**

Grâce à cette fonction vous pouvez activer ou désactiver la modalité d'économie d'énergie. La machine est déjà configurée en modalité activée, ce qui permet de garantir une consommation énergétique inférieure conformément aux normes européennes en vigueur.

1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu programmation;
2. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que l'inscription "Eco. d'énergie" s'affiche sur l'écran;
3. Appuyez sur la touche **OK** > /||\ : l'écran montre l'inscription "Désactiver?" ou "Activer?" si la fonction a déjà été désactivée;
4. Appuyez sur la touche **OK** > /||\ pour désactiver ou activer la fonction, ou appuyer sur  <ESC pour sortir du menu.

Lorsque la fonction est activée, après environ 1 minute d'inactivité, l'écran affiche "Eco. d'énergie" et l'intensité lumineuse se réduit.


### *Nota Bene!*

Entre la modalité d' "Economie d'énergie" et le

premier café, la machine peut nécessiter de quelques secondes d'attente.

### **Chauffe-tasses**


Cette fonction permet d'activer ou de désactiver le chauffe-tasses. Procéder de la façon suivante:

1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu programmation;
2. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que l'inscription "Chauffe-tasses" s'affiche sur l'écran;
3. Appuyez sur la touche **OK** > /||\ ; l'écran affiche l'inscription "Activée" ou "Désactivée" si la fonction a déjà été activée;
4. Appuyez sur la touche **OK** > /||\ pour activer ou désactiver la fonction et appuyer sur  <ESC pour sortir du menu.

Il est préférable de chauffer les tasses pour ne pas disperser la chaleur du café.

### **Réglage de l'heure**

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

1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu programmation;
2. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que l'inscription "Réglage heure" s'affiche sur l'écran;
3. Appuyez sur la touche **OK** > /||\ : les heures clignotent sur l'écran;
4. Tourner la manette de sélection pour modifier l'heure;
5. Appuyez sur la touche **OK** > /||\ pour confirmer: les minutes clignotent sur l'écran;
6. Tourner la manette de sélection pour modifier les minutes;
7. Appuyez sur la touche **OK** > /||\ pour confirmer;
8. Puis appuyez sur la touche  <ESC pour sortir du menu programmation.




### **Marche automatique**

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




### *Nota Bene!*

Pour que cette fonction se mette en marche,

### **l'heure doit être correctement programmée.**

1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu programmation;
2. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que l'inscription "Marche automatique" s'affiche sur l'écran;
3. Appuyez sur la touche **OK** > /|\ : l'inscription "Activer?" apparaît sur l'écran.
4. Appuyez sur la touche **OK** > /|\ : les heures clignotent sur l'écran;
5. Tourner la manette de sélection pour modifier l'heure;
6. Appuyez sur la touche **OK** > /|\ pour confirmer: les minutes clignotent sur l'écran;
7. Tournez la manette de sélection pour modifier les minutes;
8. Appuyez sur la touche **OK** > /|\ pour confirmer: l'écran affiche "Marche automatique" et le symbole .
9. Puis appuyez sur la touche  <ESC pour sortir du menu: l'écran montre le symbole  près de l'horloge pour signaler que la marche automatique a été programmée (stand by).


Pour désactiver la fonction:

1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu programmation;
2. Tourner la manette de sélection jusqu'à ce que l'inscription "Marche automatique" et le symbole  s'affichent;
3. Appuyez sur la touche **OK** > /|\ : l'inscription "Désactiver?" apparaît sur l'écran;
4. Appuyez sur la touche **OK** > /|\ pour confirmer;
5. Appuyez sur la touche  <ESC pour sortir du menu: l'écran ne montre plus le symbole .

### **Arrêt automatique (Stand by)**


La machine est configurée pour effectuer l'arrêt automatique après 2 heures d'inutilisation. 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.

1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu programmation;
2. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que l'inscription "Arrêt automatique" s'affiche sur l'écran;
3. Appuyez sur la touche **OK** > /|\

4. Tourner la manette de sélection tant que l'option souhaité (15 ou 30 minutes, ou bien après 1, 2 ou 3 heures) n'apparaît pas sur l'écran;
  5. Appuyez sur la touche **OK** > /|\ pour confirmer;
  6. Puis appuyez sur la touche  <ESC pour sortir du menu.
- L'arrêt automatique est ainsi reprogrammé.

### **Température du café**

Si vous souhaitez modifier la température du café (basse, moyenne, élevée) procédez de la façon suivante:


1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu programmation;
2. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que l'inscription "Température café" s'affiche sur l'écran;
3. Appuyez sur la touche **OK** > /|\ ;
4. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que la température souhaitée (basse, moyenne, élevée) s'affiche sur l'écran;
5. Appuyez sur la touche **OK** > /|\ pour confirmer;
6. Appuyez sur la touche  <ESC pour sortir du menu.

### **Programmation de la durezza de l'eau**

Pour les instructions concernant le réglage de la durezza de l'eau, consultez la page 37.



### **Fonction de statistique**

Grâce à cette fonction vous pouvez visualiser les données statistiques de la machine. Pour les visualiser, procédez comme suit:

1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu;
2. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que sur l'inscription "Statistiques" s'affiche;
3. Appuyez sur la touche **OK** > /|\ ;
4. En tournant la manette de sélection, vous pouvez vérifier:
  - le nombre de cafés déjà débités;
  - le nombre de détartrages déjà effectués;
  - la quantité d'eau totale déjà débitée.
5. Appuyez 2 fois sur la touche  <ESC pour sortir du menu.

### Valeurs d'usine (mise à zéro)





Grâce à cette fonction, toutes les configurations du menu et toutes les programmations des quantités reviennent aux réglages d'usine (mise à part la langue qui reste celle déjà programmée).


1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu;
2. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que sur l'inscription "Programmation d'usine" s'affiche;
3. Appuyez sur la touche **OK**  ;
4. L'écran affiche "Confirmer?"
5. Appuyez sur la touche **OK**  pour confirmer et sortir.

## PREPARATION DU CAFE

### Sélection du goût du café




La machine est réglée en usine pour donner du café au goût normal. Vous pouvez choisir parmi les goûts suivants:



-  Goût Extra-Léger
-  Goût Léger
-  Goût Normal
-  Goût Fort
-  Goût Extra-Fort

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

### Sélection de la quantité de café dans la tasse




La machine est réglée en usine pour donner du café au goût normal. Pour sélectionner la quantité de café, tournez la manette de sélection (fig.8) jusqu'à ce que l'écran affiche le message correspondant à la quantité de café souhaité:

Café Correspondant	Quantité (ml)
MON CAFE 	Program. de ≈20 à ≈180
ESPRESSO 	≈40
NORMAL 	≈60

LONG 	≈90
EXTRA LONG 	≈120

### Personnalisation de la quantité de mon café

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

1. Placer une tasse sous les becs verseurs (fig. 9).
2. Tournez le bouton de sélection (B6) jusqu'à ce que le témoin  s'allume.
3. Maintenir la touche  appuyée (fig. 10) jusqu'à ce que l'écran affiche le message "1 MON CAFE Programm. Quantité" et la machine commence à débiter le café; relâcher donc la touche;
4. Dès que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyez à nouveau sur la touche 1 tasse .

La quantité de café est maintenant programmée selon la nouvelle programmation.

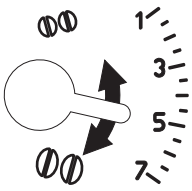
### Réglage du moulin à café

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 est trop liquide ou pas assez crémeux ou bien s'il coule trop lentement (goutte à goutte) vous devrez effectuer une correction du degré de mouture à l'aide de la manette de réglage (fig. 11).

#### Nota Bene!

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

 Pour que le café ne coule pas goutte à goutte, tourner en sens horaire d'un cran vers le numéro 7. Plus obtenir un café plus dense et crémeux, tourner en sens anti-horaire d'un cran vers le numéro 1 (pas plus d'un cran à la fois autrement le café risque de sortir par gouttes).

L'effet de cette correction s'obtient seulement après au moins 2 cafés. Si après ce réglage vous n'avez pas obtenu le résultat souhaité, répétez la correction en tournant la manette d'un autre cran.

### Conseils pour obtenir un café plus chaud



#### *Danger de Brûlures!*

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

Attention aux éclaboussures d'eau.

Pour obtenir un café plus chaud nous vous conseillons de:

- effectuer un rinçage, avant que le café coule, voir par. "Rinçage manuel" (pag. 28).
- activer le chauffe-tasses et y placer les tasses tant qu'elles ne sont pas chaudes;
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude);
- configurez au menu, la température du café "chaude".

### Préparation du café en utilisant le café en grains



#### *Attention!*

Ne pas utiliser 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. Positionner sous les becs verseurs:
  - 1 tasse, si vous désirez 1 seul café (fig. 9);
  - 2 tasses, si vous souhaitez 2 cafés
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. 9).
4. Appuyez sur la touche relative à la sortie de café souhaitée (1 tasse ☐ ou 2 tasses ☐☐) (fig. 10 et 13).
5. La préparation commence, l'écran affiche la longueur sélectionnée et la barre de progression se remplit au fur et à mesure que la préparation procède (fig. 14).

Une fois la préparation terminée, la machine est prête pour une nouvelle utilisation.



#### *Nota Bene:*

- Quand la machine fait le café, la sortie peut être arrêtée à n'importe quel moment en appuyant sur une des deux touches de sortie café (☐ 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 touches de production du café (☐ ou ☐☐).

Une fois la préparation terminée, la machine est prête pour une nouvelle utilisation.



#### *Attention!*

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 40).


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 41).

### Préparation du café avec du café prémoulu



#### *Attention!*



- Ne jamais introduire le café prémoulu quand la machine est éteinte, de façon à éviter que celui-ci ne s'éparpille à l'intérieur de la machine en la salissant. De cette façon la machine risque de s'endommager.


-  Ne jamais insérer plus d'une dose rase car l'intérieur de la machine pourrait se salir ou bien l'entonnoir risquerait de s'obstruer.



#### *Nota Bene!*

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

1. Appuyez plusieurs fois de suite sur la touche  (fig. 7) jusqu'à ce que l'écran affiche "Café pré-moulu" et que le témoin  clignote.
2. Insérer une dose rase de café prémoulu dans l'entonnoir (fig. 15).
3. Placer une tasse sous les becs verseurs (fig. 9).

- Appuyez sur la touche de débit café 1 tasse  (fig. 10).
- La préparation commence, l'écran affiche la quantité de café sélectionnée et la barre de progression se remplit au fur et à mesure que la préparation procède.

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

## FAIRE MOUSSER LE LAIT (POUR LE CAPPUCCINO) ET PREPARATION DU LAIT CHAUD (SANS MOUSSE)

Le vapeur peut être utilisé pour mousser le lait ou rechauffer des liquides.



**Attention ! Danger de brûlures**



Durant ce type de préparation une sortie de vapeur se produit: faire attention de ne pas se brûler.

### Préparation du cappuccino



**Nota Bene!**


Pour un cappuccino, préparez le café dans une grande tasse et ajoutez le lait mousseux.

- Tournez la buse à cappuccino vers l'extérieur et posez un récipient vide dessous (fig. 4).
- Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le témoin  s'allume.



**Nota Bene!**





Pour éviter que l'eau résiduelle ne se mélange au lait pendant qu'il mousse, il faut vider l'eau avant. Faites couler pendant quelques secondes le mélange d'eau et de vapeur jusqu'à ce qu'il ne sorte plus que de la vapeur.

- Appuyez sur la touche  (fig. 2); L'appareil chauffe et l'écran affiche le message "Vapeur...": dès que l'appareil atteint la température idéale, il commence à produire de la vapeur. Appuyez sur la même touche pour arrêter la vapeur.
- Vider le récipient et le remplir avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino à préparer. Choisissez un récipient aux dimensions adéquates et n'oubliez pas que le volume de lait augmentera de 2 ou 3 fois.



**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 la buse à cappuccino comme décrit dans le paragraphe "Nettoyage buse à cappuccino" (page 33).

- Assurez-vous que la bague de sélection de la buse à cappuccino soit positionnée en fonction "CAPPUCCINO" (Fig. 16).
- Plongez la buse à cappuccino dans le lait (fig. 17) en faisant attention de ne pas plonger la bague de sélection noire.
- Vérifier que le témoin  soit allumé, sinon appuyer sur la touche  jusqu'à ce que s'allume, puis appuyez sur la touche . De la vapeur sort de la buse à cappuccino et donne un aspect crémeux au lait qui augmente de volume.
- Pour obtenir une mousse plus crémeuse, faites tourner le récipient avec des mouvements lents du bas vers le haut. (Nous conseillons de faire sortir la vapeur pas plus de 3 minutes de suite).
- La mousse désirée étant obtenue, arrêtez la vapeur en appuyant sur la touche .



**Attention ! Danger de brûlures**

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

- Verser le lait mousseux dans la tasse de café déjà préparé. Le cappuccino est prêt: sucrer à volonté, et au besoin, saupoudrer la mousse avec un peu de chocolat en poudre.

### Préparation du lait chaud (sans mousse)

Pour préparer un lait chaud sans mousse, procédez comme décrit dans le paragraphe précédent, en vous assurant que la bague de la buse à cappuccino soit positionnée vers le haut, en fonction "LATTE".


### Nettoyage de la buse à cappuccino après l'utilisation

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



### **Attention ! Danger de brûlures**

Durant le nettoyage, un peu d'eau chaude sort de la buse à cappuccino. Attention aux éclaboussures d'eau.

1. Laissez couler un peu d'eau ou de vapeur pendant quelques secondes en appuyant sur la touche . Appuyez de nouveau sur la touche pour arrêter la sortie de vapeur/ eau chaude.
2. Laissez refroidir la buse à cappuccino pendant quelques minutes, puis, tenez d'une main la poignée du tube et, de l'autre, tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig.18) pour extraire la buse vers le bas.
3. Retirez la bague par le haut (fig. 19).
4. Lavez soigneusement à l'eau tiède tous les éléments de la buse à cappuccino.
5. Veillez à ce que les deux trous indiqués par les flèches fig. 20 ne soient pas bouchés. Au besoin, nettoyez-les avec une épingle.
6. Remontez la partie intérieure en l'introduisant soigneusement dans le tube orientable, introduisez également le tuyau vapeur et tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre pour le bloquer.

## **PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE**




### **Préparation**




### **Attention! Danger de brûlures**

Ne laissez pas la machine sans surveillance pendant la sortie d'eau chaude. Quand la tasse est pleine, interrompez la sortie d'eau chaude, comme indiqué plus bas.

Le tuyau de la sortie eau chaude chauffe pendant que l'eau coule : saisissez l'élément uniquement

1. Placez un récipient sous la sortie (le plus près possible pour éviter les éclaboussures). (fig. 4).
2. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le témoin  s'allume.
3. Appuyez sur la touche  (fig. 1); l'écran affiche "Eau chaude...";
4. L'eau sort de la buse: la production s'inter-

rompt automatiquement après environ 250 ml.

6. Pour interrompre manuellement la production d'eau chaude, appuyez de nouveau sur l'icône .







### **Nota Bene!**

- Si l'économie d'énergie est activée, la machine pourrait nécessiter de quelques secondes avant de commencer la production.
- Évitez de faire couler de l'eau chaude pendant plus de 3 minutes.

### **Modification de la quantité**

La machine est préréglée en usine pour fournir 250 ml. Si vous désirez personnaliser la quantité, procédez de la façon suivante :

1. Positionner un récipient en-dessous de la buse.
2. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le témoin  s'allume.
3. Appuyez et maintenez la pression pendant au moins 8 secondes sur la touche  (fig. 1); L'écran affiche le message "Eau chaude Programm. Quantité".
3. Quand l'eau chaude dans la tasse atteint le niveau désiré, appuyez encore une fois sur la touche .

La machine est maintenant réglée sur la nouvelle quantité.

## **NETTOYAGE**

### **Nettoyage de la machine**

Il faut nettoyer périodiquement les parties de la machine suivantes:

- le récipient des marcs de café (A9),
- l'égouttoir (A11),
- l'intérieur de la machine, accessible après avoir ouvert le volet de service (A12),
- le réservoir à eau (A7),
- les becs verseurs de sortie café (A14) et la buse à cappuccino/eau chaude (A15),
- l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu (A4),
- l'infuseur (A8).



### **Attention!**

- N'utilisez pas de solvants, d'alcool ou de détergents abrasifs pour nettoyer la machi-

ne. Avec les machines “superautomatiques” De’Longhi, vous ne devez pas utiliser d’additifs chimiques pour nettoyer la machine.

- Aucune partie de la machine ne peut être lavée en lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser 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 de récupération des marcs de café

Lorsque l’écran affiche l’inscription “VIDER LE TIROIR DES MARCS!”, il faut le vider et le nettoyer. Ce message reste affiché et la machine ne peut pas faire de café jusqu’à ce que le tiroir n’est pas nettoyé.

Pour nettoyer (avec la machine allumée):

- Ouvrir le volet de service à l’avant (fig. 21), retirer l’égouttoir (fig. 22), le vider et le nettoyer.
- Vider et nettoyer soigneusement le récipient des marcs à café en ayant soin d’enlever tous les résidus qui se déposent sur le 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 à café 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. 23). Il faut absolument vider l’égouttoir et le nettoyer, avant que cet indicateur commence à sortir du plateau d’appui pour les tasses.

Pour enlever l’égouttoir:

1. Ouvrir le volet de service (fig. 21);
2. Retirer l’égouttoir et le récipient de marcs à café (fig. 22);
3. Vider l’égouttoir et le récipient de marcs à café et les laver;
4. Réinsérer l’égouttoir avec le récipient de marcs à café;
5. Refermer le volet de service.

### Nettoyage de l’intérieur de la machine

#### Danger de décharges électriques!

Avant d’effectuer les opérations de nettoyage des parties internes, il faut éteindre la machine (voir “Arrêt”) et la débrancher du réseau électrique.

Ne jamais plonger 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. Si nécessaire, enlever les dépôts de café avec un cure-dents.
2. Aspirer tous les résidus avec un aspirateur (fig. 24).

### Nettoyage du réservoir à eau

1. Nettoyer périodiquement (environ une fois par mois) le réservoir à eau (A13) avec un chiffon humide et un peu de détergent dilué.
2. Après avoir lavé le réservoir, le rincer soigneusement pour enlever toute trace de détergent résiduel.

### Nettoyage des becs à café

1. Nettoyer les becs verseurs à café au moyen d’une éponge ou d’un chiffon (fig. 25).
2. Contrôler que les orifices du bec verseur à café ne soient pas obstrués. Si nécessaire, enlever les dépôts de café à l’aide d’un cure-dents (fig. 26).

### Nettoyage de l’entonnoir pour l’introduction du café prémoulu

Contrôler périodiquement (environ une fois par mois) que l’entonnoir pour l’introduction du café prémoulu (A4) ne soit pas obstrué. Si nécessaire, enlever les dépôts de café avec le pinceau.



## Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur (A8) doit être nettoyé au moins une fois par mois.



**Attention!**

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

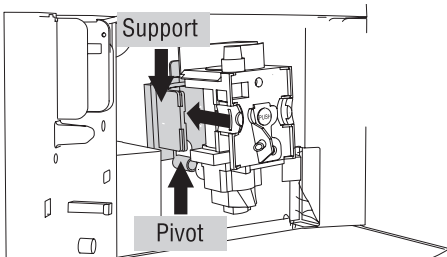
1. Assurez-vous que la machine ait effectué correctement l'arrêt (voir "Arrêt", pag. 28).
2. Ouvrir le volet de service (fig. 21).
3. Retirer l'égouttoir et le récipient de marcs à café (fig. 22).
4. Appuyer vers l'intérieur les deux touches rouges de décrochage et retirer simultanément l'infuseur en le tirant vers l'extérieur (fig. 27).



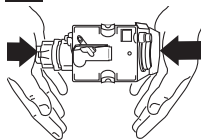
**Attention!**

RINCER UNIQUEMENT À L'EAU, SANS DÉTÉRGENTS, NE PAS METTRE AU LAVE-VAISSELLE  
Nettoyer l'infuseur sans utiliser de détergents car ceux-ci risqueraient de l'endommager.

5. Laisser l'infuseur dans l'eau pendant environ 5 minutes, puis le rincer sous le robinet.
6. Après le nettoyage, réinsérer l'infuseur en l'enfilant dans le support et sur le pivot en bas; puis appuyez sur l'inscription PUSH jusqu'à entendre le clic d'enclenchement.

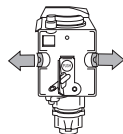


**Nota Bene!**



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 enclenchées vers l'extérieur.

8. Réinsérer l'égouttoir avec le récipient de marcs à café.
9. Refermer le volet de service.

## DÉTARTRAGE

Détartrer la machine lorsque l'écran affiche (clignotant) le message "Détartrer!"



**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 le récipient du détartrant ainsi que les instructions concernant les mesures à adopter en cas de contact avec la peau ou les yeux.



**Nota Bene!**

Utiliser exclusivement le détartrant De'Longhi.  
Il ne faut absolument pas utiliser du détartrant à base d'acide sulfamique ou acétique; dans ce cas la garantie n'est pas valable. De plus, la garantie n'est pas valable si le détartrage n'est pas régulièrement effectué.


1. Allumer la machine.
2. Accédez au menu en appuyant sur la touche **P**.
3. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que l'inscription "Détartrage" s'affiche. Appuyer sur la touche **OK** / . L'écran affiche "Détartrage Confirmer?". Appuyer sur la touche **OK** / pour activer la fonction.
4. L'écran affiche l'inscription "VIDER L'EGOUTTOIR Verser détartrant Confirmer".
5. Avant de confirmer, vider le réservoir à eau (A7); vider l'égouttoir (A11) et le récipient de marcs à café et réinsérer-les.  
Verser dans le réservoir à eau le détartrant dilué avec de l'eau (en respectant les proportions indiquées sur l'emballage du détartrant) et réinsérer-le.  
Positionner en-dessous de la buse à eau chaude un récipient d'une capacité minimum de 1,5 l.





**Attention!** Risque de brûlures


De l'eau chaude contenant des acides sort de la


buse à eau chaude. Attention aux éclaboussures d'eau.

6. Sélectionner en appuyant sur la touche **OK** > .
7. L'écran affiche le message "Détartrage en cours...". 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.

Après environ 30 minutes, l'écran affiche le message "Rinçage REMPLIR LE RESERVOIR!".

8. La machine est maintenant prête pour le processus de rinçage avec l'eau froide. Retirer le réservoir à eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir avec de l'eau propre puis le réinsérer: L'écran affiche "Rinçage"... Appuyer sur **OK**.
9. Vider le récipient utilisé pour récolter la solution détartrante et le remettre en-dessous de la buse à eau chaude.
10. Appuyez sur la touche **OK** >  pour commencer le rinçage. L'eau chaude sort de la buse et l'écran affiche le message "Rinçage...".
11. Lorsque le réservoir à eau sera complètement vide, l'écran affichera le message "Rinçage Terminé... Appuyer sur **OK**".
12. Appuyez sur la touche **OFF** > : l'appareil s'éteint automatiquement.

Pour l'utiliser, allumer l'appareil en appuyant sur la touche .

Avant d'allumer l'appareil en appuyant sur la touche , vider l'égouttoir.

## PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

Le message DETARTRE 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. 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

1. Enlever de l'emballage le papier indicateur fourni en dotation "TOTAL HARDNESS TEST".
2. Plonger complètement le papier dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
3. Retirer le papier de l'eau et le secouer légèrement. Après environ une minute, suivant la dureté de l'eau, 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouge se forment; chaque carré correspond à 1 niveau.




Niveau 1  

Niveau 2  

Niveau 3  

Niveau 4  


## Réglage de la dureté de l'eau

1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu programmation.
2. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que l'inscription "Dureté Eau" s'affiche.
3. Appuyez sur la touche **OK** >  pour confirmer la sélection.
4. Tournez la manette de sélection et configurer le niveau relevé par la tige réactive (voir fig. du paragraphe précédent).
5. Appuyez sur la touche **OK** >  pour confirmer la configuration.
6. Appuyez sur la touche  < **ESC** pour sortir du menu.

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

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension:	220-240 V~ 50/60 Hz max.	10A
Puissance absorbée:		1450W
Pression:		15 bar
Capacité réservoir eau :		1,7 L
Dimensions LxHxP:	284x380x440 mm	
Longueur cordon:		1,5 m
Poids:		11,4 Kg
Capacité max. récipient à grains:		250 g

 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 objets destinés au contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement Européen 1935/2004.

## **ELIMINATION**



Consignes pour une élimination correcte du produit conformément à la Directive Européenne 2002/96/EC et au Décret Législatif n. 151 du 25 juillet 2005. À la fin de sa vie utile, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Il peut être remis aux centres de récolte différenciée prévus par les administrations municipales ou aux revendeurs qui offrent ce service. L'élimination séparée d'un appareil électrodomestique permet d'éviter de possibles répercussions négatives sur l'environnement et sur la santé dues à une élimination inadéquate et permet de récupérer les matériaux dont il est composé afin d'obtenir une économie d'énergie et de ressources importante. Pour souligner l'obligation d'éliminer séparément les appareils électrodomestiques, le produit porte la marque du conteneur de poubelle mobile barré. L'élimination abusive du produit par l'utilisateur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par les normes en vigueur.

## MESSAGES VISUALISES SUR L'ECRAN

MESSAGE AFFICHE	CAUSE POSSIBLE	REMEDE
REEMPLIR LE RESERVOIR!	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplir le réservoir à eau et/ou l'insérer correctement en l'appuyant à fond jusqu'à entendre l'enclenchement (fig.3).</li> </ul>
MOUTURE TROP FINE REGLER LE MOULIN A CAFE! <b>ALTERNÉ AVEC...</b> eau chaude... confirme? 	<ul style="list-style-type: none"> <li>La mouture du café est trop fine, par conséquent le café sort trop lentement ou ne sort pas du tout.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Répétez la sortie de café et tourner la manette de réglage de la mouture, en sens horaire, d'un cran vers le numéro 7 pendant que 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, appuyez sur la touche <b>OK</b> et faites couler un peu d'eau par la buse à cappuccino.</li> </ul>
VIDER LE TIROIR A MARCS!	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le récipient de marcs à café est plein ou plus de 3 jours se sont écoulés depuis la dernière production (cette fonction garantit une hygiène correcte de la machine).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dévisser le récipient des marcs à café et le nettoyer, puis le remonter. Important: Lorsque vous enlevez l'égouttoir, vous devez obligatoirement toujours vider le récipient des marcs à 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 récipient des marcs à café se remplisse plus que prévu et que la machine s'obstrue.</li> </ul>
INSERER LE TIROIR A MARC!	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le récipient à marcs n'a pas été inséré après le nettoyage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ouvrir le volet de service, retirer l'égouttoir et insérer le récipient des marcs à café.</li> </ul>
INSERER LE CAFE PREMOULU	<ul style="list-style-type: none"> <li>La fonction "café prémoulu" a été sélectionnée mais il n'y a pas de café prémoulu dans l'entonnoir.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Introduire le café prémoulu dans l'entonnoir ou désélectionner la fonction prémoulu.</li> </ul>
DETARTRER!  <b>clignote</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Un détartrage de la machine est nécessaire.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il faut absolument effectuer le plus rapidement possible le programme de détartrage décrit au chap. "Détartrage".</li> </ul>
REDUIRE DOSE CAFE!	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vous avez utilisé trop de café.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sélectionner un goût plus léger ou bien réduire la quantité de café prémoulu.</li> </ul>
REEMPLIR LE RESERVOIR DE GRAINS!	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le café en grains est terminé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplir le récipient à grains.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'entonnoir pour le café prémoulu est obstrué.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Videz l'entonnoir à l'aide du pinceau comme décrit au par. "Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café".</li> </ul>
INSERER GROUPE INFUSEUR! 	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'infuseur n'a pas été réinséré après le nettoyage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Insérer l'infuseur comme décrit au paragraphe "Nettoyage de l'infuseur".</li> </ul>
REFERMER LE VOLET! 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le volet de service est ouvert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Refermer le volet de service.</li> </ul>
Economie d'énergie	<ul style="list-style-type: none"> <li>La fonction est active et permet de réduire la consommation d'énergie électrique.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Désactiver la fonction au menu (voir paragraphe "Economie d'énergie").</li> </ul>
ALARME GENERALE! 	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'intérieur de la machine est très sale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyer 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.</li> </ul>

FR

## SOLUTIONS AUX PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements qui peuvent se produire.

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

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les tasses n'ont pas été préchauffées.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Activer le chauffe-tasses et y laisser les tasses pendant au moins 20 minutes pour qu'elles soient chaudes.</li> <li>Chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude).</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'infuseur s'est refroidi parce que 2/3 minutes se sont écoulées depuis la sortie du dernier café.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Avant de faire le café, réchauffer l'infuseur avec le rinçage manuel (voir par. "Conseils pour obtenir un café plus chaud").</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La température du café configurée est trop basse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Configurer au menu, la température du café chaude.</li> </ul>
Le café n'a pas assez de crème.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La mouture du café est trop grosse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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). Tourner d'un cran à la fois jusqu'à obtenir un débit satisfaisant. L'effet est visible seulement après avoir fait 2 cafés. L'effetto è visibile solo dopo l'erogazione di 2 caffè.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le mélange de café n'est pas adéquat.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utiliser un mélange de café pour les machines à café expresso.</li> </ul>
Le café sort trop lentement ou bien goutte à goutte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La mouture du café est trop fine.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tourner la manette de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 7 en sens horaire quand le moulin à café est en marche (fig. 11). Tourner d'un cran à la fois jusqu'à obtenir un débit satisfaisant. L'effet est visible seulement après avoir fait 2 cafés.</li> </ul>
Le café ne sort pas des bords de sortie, mais bien le long du volet de service	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les orifices des bords sont obstrués par le café moulu séché.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyer les bords avec un cure-dents, une éponge ou une brosse de cuisine à poils durs.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le passage du café dans le volet de service est bloqué.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyer soigneusement le passage du café, surtout près des charnières.</li> </ul>
Le café sort trop rapidement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La mouture du café est trop grosse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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). Veiller 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.</li> </ul>
Le café ne sort pas du bec ou des deux bords verseurs.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les bords verseurs sont obstrués.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyer les bords verseurs à l'aide d'un cure-dents (fig. 26).</li> </ul>
De l'eau sort du bec verseur au lieu du café.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le café moulu est resté bloqué dans l'entonnoir (A4)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vider l'entonnoir à l'aide d'un couteau comme décrit au par. "Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu".</li> </ul>

<b>PROBLEME</b>	<b>CAUSE POSSIBLE</b>	<b>SOLUTION</b>
Le lait mousseux a de grandes bulles	<ul style="list-style-type: none"><li>Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Utilisez de préférence du lait écrémé ou bien demi-écrémé, sortit du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas celui souhaité, essayer de changer la marque de lait.</li></ul>
Le lait n'est pas émulsionné	<ul style="list-style-type: none"><li>La buse à cappuccino est sale.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Nettoyez en respectant les indications du paragraphe "Nettoyage de la buse à cappuccino après l'utilisation".</li></ul>
La machine ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"><li>La fiche n'est pas branchée à la prise.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Branchez la fiche à la prise.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>L'interrupteur général n'est pas allumé.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Mettez l'interrupteur général en position I (fig. 1).</li></ul>