
EM450

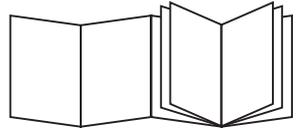
MACHINE À CAFÉ

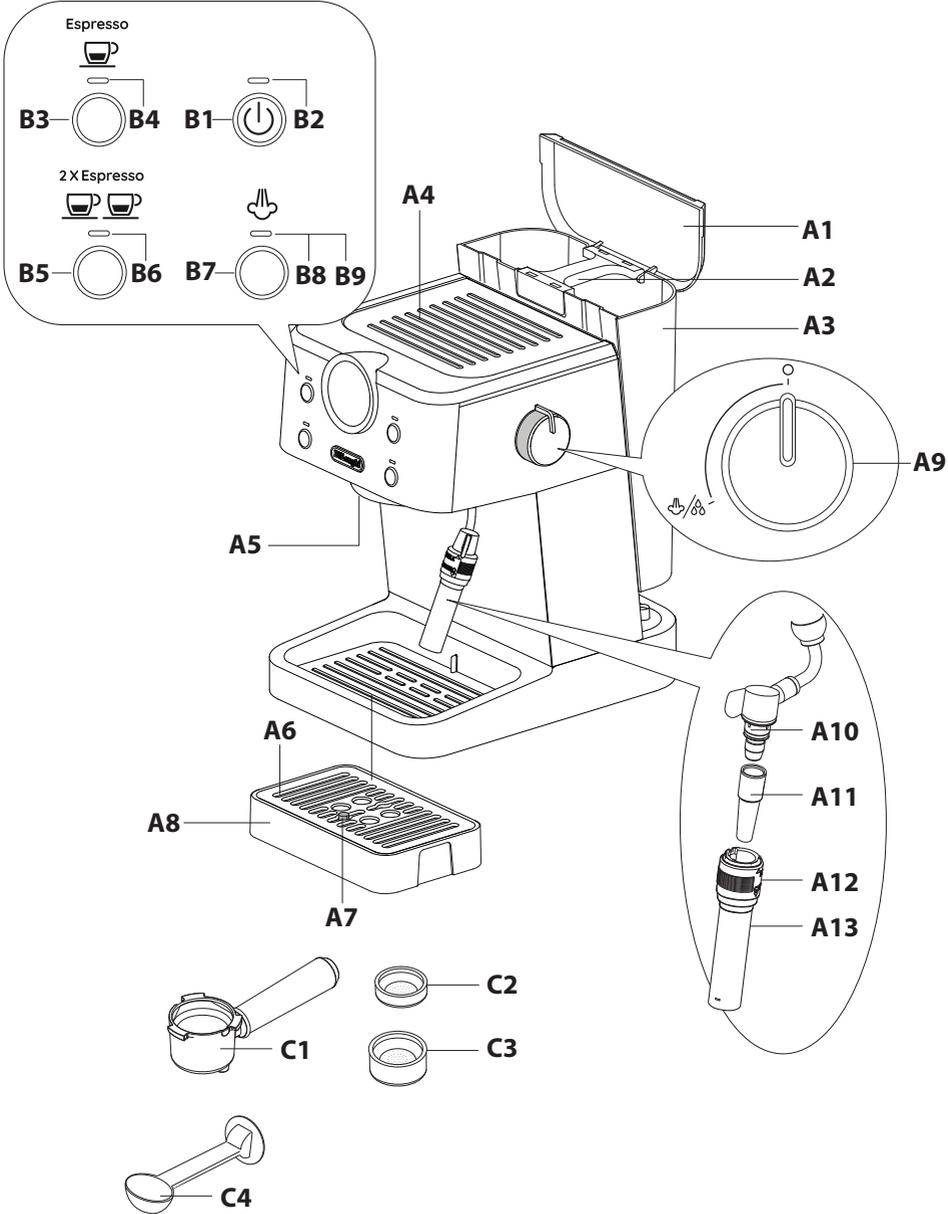


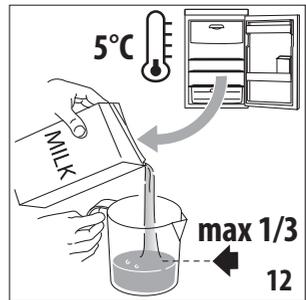
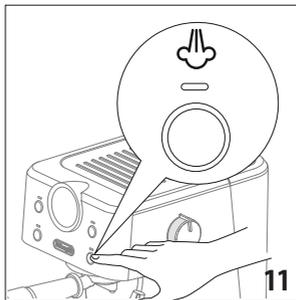
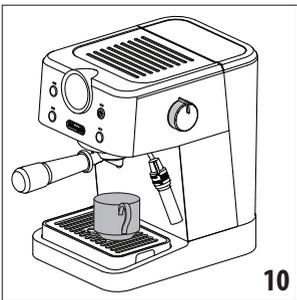
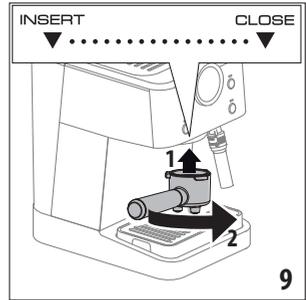
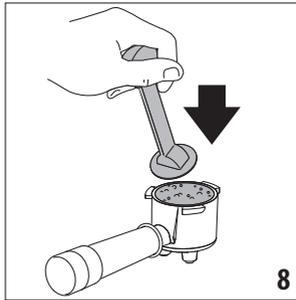
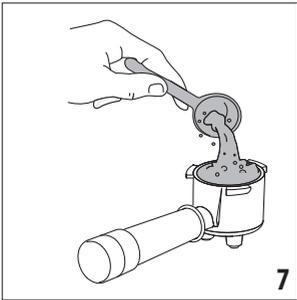
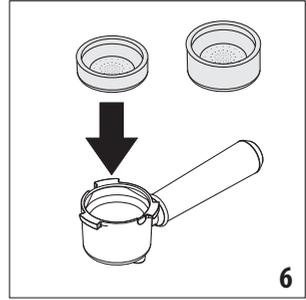
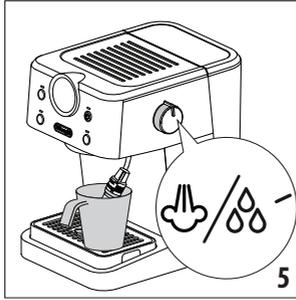
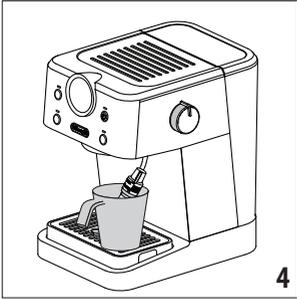
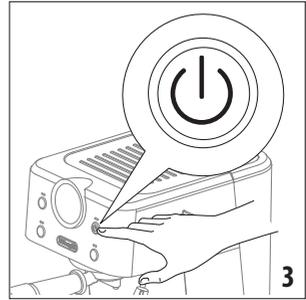
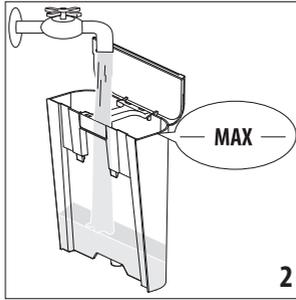
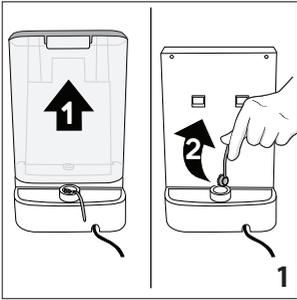
DeLonghi

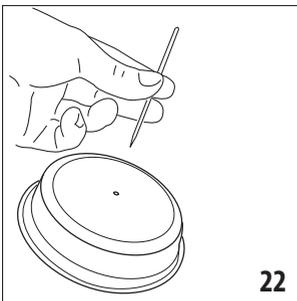
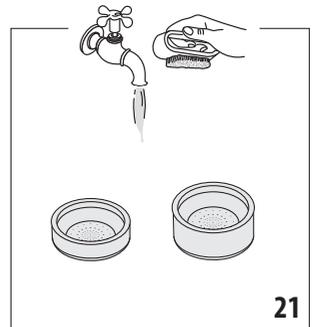
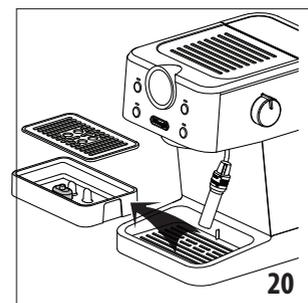
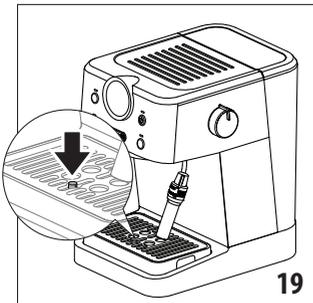
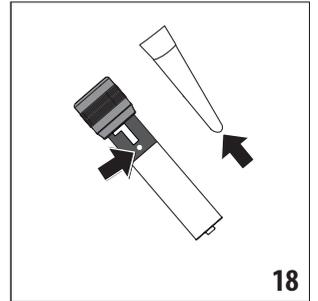
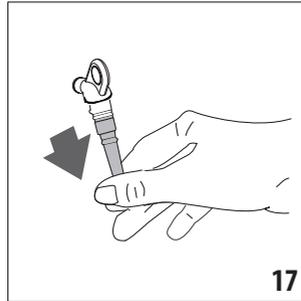
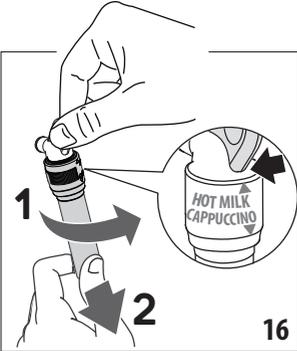
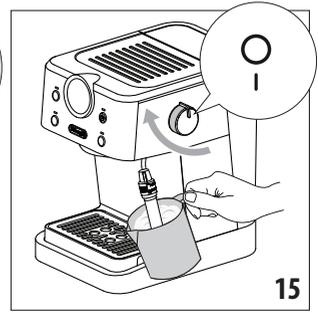
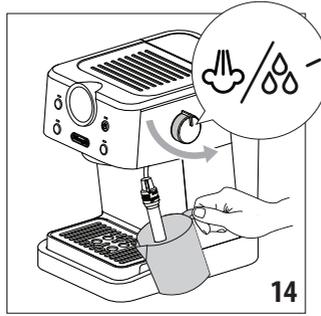
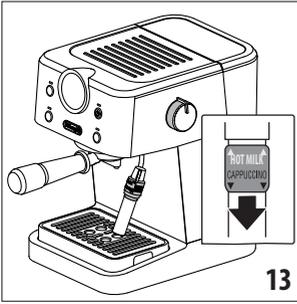
FR

p. 6









Avant d'utiliser l'appareil, toujours lire les consignes de sécurité.

1. DESCRIPTION

1.1 Description de l'appareil - A

- A1. Couvercle du réservoir d'eau
- A2. Poignée du réservoir d'eau
- A3. Réservoir d'eau
- A4. Porte-tasse
- A5. Becs verseurs
- A6. Grille du bac égouttoir
- A7. Indicateur de niveau d'eau sur le bac égouttoir
- A8. Bac égouttoir
- A9. Bouton eau chaude/vapeur
- A10. Distributeur eau chaude/vapeur
- A11. Tuyau eau chaude/vapeur
- A12. Cadran du mousser
- A13. Buse à eau chaude/vapeur

1.2 Description du panneau de contrôle - B

- B1. Interrupteur principal (MARCHE/VEILLE)
- B2. Voyant « MARCHE » (blanc)
- B3. Bouton 1 tasse
- B4. Voyant « 1 tasse » (blanc)
- B5. Bouton 2 tasses
- B6. Voyant « 2 tasses » (blanc)
- B7. Touche vapeur
- B8. Voyant « vapeur » (blanc)
- B9. Voyant « détartrage » (orange)

1.3 Description des accessoires - C

- C1. Porte-filtre
- C2. Filtre 1 tasse
- C3. Filtre 2 tasses
- C4. Doseur/Tasseur

Remarque : pour l'identification de votre modèle, référez-vous à la plaque signalétique située sur le fond de l'appareil.

2. PRÉPARATION DE L'APPAREIL

Laver tous les accessoires à l'eau tiède, puis procéder comme suit :

1. Extraire le réservoir d'eau (A3) et retirer le **bouchon rouge** à la base du réservoir (fig. 1), puis le remplir d'eau douce propre en veillant à ne pas dépasser le niveau MAX (fig. 2).
2. Remettre le réservoir en place en appuyant légèrement pour ouvrir les vannes situées au fond du réservoir et en vérifiant que celui-ci est correctement placé (le réservoir d'eau doit adhérer à l'appareil).

Important : Ne jamais utiliser l'appareil sans eau dans le réservoir ou sans le réservoir.

3. CONFIGURATION DE L'APPAREIL

Lors de la première utilisation, les circuits internes de l'appareil doivent être rincés comme suit :

1. Brancher sur la prise secteur. L'appareil lance un cycle d'autodiagnostic, indiqué par un clignotement séquentiel de tous les voyants , , , .
2. Appuyer sur l'interrupteur principal  (B1) (fig. 3).
3. Les voyants  et  clignotent, indiquant que l'appareil est en train de chauffer : lorsque les voyants restent allumés sans clignoter, l'appareil est prêt.
4. Fixer le porte-filtre contenant le filtre à l'appareil ; aligner la poignée du porte-filtre avec l'inscription « INSÉRER », puis tourner vers la droite jusqu'à ce que la poignée soit alignée avec l'inscription « FERMER » (fig. 9).
5. Placer un récipient dont la capacité est d'au moins 0,5 litre sous le bec verseur (A5).
6. Appuyer sur le bouton . Répéter 3 fois cette procédure.
7. Vider le récipient et le placer sous le distributeur eau chaude/vapeur (fig. 4).
8. Tourner le bouton de vapeur (A9) sur /88 (fig. 5) et faire s'écouler l'eau chaude : l'appareil arrête automatiquement la distribution et les voyants ,  et  clignotent. Remettre le bouton sur « ○ ».

L'appareil est prêt à l'emploi.

Remarque : Il est normal que de l'eau se trouve dans l'espace situé sous le réservoir d'eau. Il faut l'essuyer régulièrement avec une éponge propre.

4. PRÉPARATION DU CAFÉ

1. Placer le filtre à café (C2) ou (C3) dans le porte-filtre (C1) (fig. 6).
2. Remplir le filtre avec du café moulu (fig. 7). S'assurer que l'on utilise du café finement moulu pour machine à espresso (1 doseur pour 1 tasse, 2 doseurs pour 2 tasses).
3. Répartir régulièrement le café et le presser légèrement avec le tasseur (C4) (fig. 8).
4. Éliminer l'excès de café sur le bord du porte-filtre et fixer celui-ci à l'appareil (fig. 9).
5. Placer la ou les tasses sous les becs verseurs du porte-filtre(C1).
6. S'assurer que les voyants correspondant aux boutons de café sont allumés, puis appuyer sur le bouton de café  (B3) ou  (B5).
7. L'appareil prépare le café et la distribution s'arrête automatiquement.
8. Pour retirer le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.

Remarque :

- Pour un fonctionnement correct, contrôler que le filtre ne contient aucun résidu de café restant de la préparation précédente, avant de le remplir à nouveau de café moulu.

- Pendant la préparation du café, on peut interrompre la distribution à tout moment en appuyant sur le bouton de café précédemment enfoncé.
- À la fin de la distribution (dans les 3 secondes), pour augmenter la quantité de café dans la tasse, appuyer sur le bouton de café précédemment enfoncé et le maintenir enfoncé. La distribution s'arrête lorsque l'on relâche le bouton (maximum 10 secondes).
- Pour éviter les éclaboussures, ne jamais retirer le porte-filtre pendant la distribution. Toujours attendre quelques secondes après la distribution.

4.1 Tasser le café :

Un pressage correct du café moulu est essentiel à l'obtention d'un bon espresso.

- Si l'on presse trop fort, le café s'écoule lentement et son goût est plus intense.
- Si l'on presse trop légèrement, le café s'écoule rapidement et la saveur est très légère.

4.2 Astuces pour un café plus chaud

- Avant la préparation du café, chauffer les tasses en les rinçant à l'eau chaude.
- Accrocher le porte-filtre (C1) contenant le filtre (C2) ou (C3) à l'appareil, **sans ajouter de café**. En utilisant la tasse dans laquelle on fera le café, appuyer sur le bouton 1 tasse ou 2 tasses et faire s'écouler de l'eau chaude dans la tasse pour la chauffer.
- Poser les tasses que l'on utilisera sur le porte-tasse (A4) qui devient chaud en cours de fonctionnement.

Remarque :

Il est parfaitement normal que l'aiguille du manomètre se déplace dans la zone optimale au cours du rinçage de l'unité de percolation.

4.3 Programmation de la quantité de café dans la tasse

L'appareil est réglé par défaut pour distribuer automatiquement des quantités standards. Pour modifier ces quantités, procéder comme suit :

1. Poser une ou deux tasses sous les becs verseurs du porte-filtre (C1).
2. Appuyer sur le bouton que l'on souhaite programmer (☕ ou ☕☕) et le maintenir enfoncé.
3. La machine à café commence la distribution du café. Au bout de 5 secondes, le mode programmation démarre et le bouton de café commence à clignoter de manière intermittente.
4. Une fois que la quantité de café demandée s'est écoulée dans la tasse, relâcher le bouton, le voyant clignote trois fois. La distribution s'arrête et le voyant clignote, indiquant que la quantité a été correctement mémorisée.

	Quantité programmable
☕	maximum 90 ml
☕☕	maximum 160 ml

Remarque : La quantité programmée peut varier en fonction du type de café.

5. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

1. Préparer un espresso selon la description de la section 6. PRÉPARATION DU CAFÉ, en utilisant des tasses suffisamment grandes.
2. Appuyer sur le bouton ☞ (fig. 11) : le voyant clignote ;
3. Pendant ce temps, remplir un récipient avec environ 100 ml de lait par cappuccino (fig. 12). Si l'on désire plus d'un cappuccino, répéter les opérations suivantes. Pour une mousse dense, utiliser du lait écrémé ou semi-écrémé sortant du réfrigérateur (environ 5 °C). Choisir un récipient suffisamment grand car le lait double son volume en moussant.
4. Contrôler que le bouton du mousseur (A12) est réglé sur « CAPPUCCINO » (fig. 13) ;
5. Attendre que le bouton ☞ ne s'allume de manière fixe, indiquant que l'élément chauffant a atteint la température idéale pour produire la vapeur.
6. Placer un récipient vide sous le mousseur et ouvrir le bouton pendant quelques secondes pour purger l'eau dans le circuit. Refermer le bouton.
7. Placer le récipient de lait sous le mousseur.
8. Plonger le mousseur dans le récipient de lait en veillant à ne pas immerger l'anneau noir (fig. 14). Tourner le bouton sur ☞/☞. Le mousseur produit de la vapeur et de l'air qui vont transformer le lait en une mousse et faire augmenter son volume. Pour augmenter la densité, plonger le mousseur dans le lait et déplacer doucement le récipient par mouvements circulaires de bas en haut.
9. Une fois la température (idéale 60 °C) et la texture souhaitées atteintes, stopper la distribution de vapeur en tournant le bouton de vapeur sur « ○ » (fig. 15).
10. Verser la mousse de lait dans les tasses contenant le café espresso précédemment préparé. Le cappuccino est prêt : ajouter du sucre à volonté et, si on le désire, saupoudrer la mousse de cacao.
11. Pour quitter la fonction vapeur, appuyer sur n'importe quel bouton.

Remarque :

- pour préparer plusieurs cappuccinos, commencer par préparer tous les cafés, puis faire mousser le lait ;

Ne jamais faire sortir la vapeur pendant plus de 60 secondes.

5.1 Préparation de lait chaud

Pour préparer du lait chaud, sans mousse, suivre les instructions du point 8. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO, en s'assurant que le bouton du mousser (A12) est placé vers le haut, réglé sur « LAIT CHAUD ».

5.2 Nettoyage du mousser après chaque utilisation

Important :

Pour des raisons d'hygiène, le mousser doit être nettoyé après chaque utilisation.

Procéder comme suit :

1. Éliminer la vapeur piégée pendant quelques secondes (points 2, 5 et 6 ci-dessus) en tournant le bouton de vapeur. Cette procédure sert à drainer le lait piégé à l'intérieur du mousser. Éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT (B1).
2. Attendre quelques minutes pour faire refroidir le mousser : tenir la buse du mousser d'une main tandis que l'autre libère le mousser lui-même en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le tirer vers le bas (fig. 16).
3. Retirer le tuyau de vapeur en caoutchouc de la buse, en le tirant vers le bas (fig. 17).
4. Pousser l'anneau vers le haut et contrôler que les orifices indiqués par la flèche à la fig. 18 ne sont pas bouchés. Si nécessaire, nettoyer avec une aiguille ;
5. Remettre le tuyau en place en déplaçant l'anneau vers le bas, puis réinsérer le mousser sur le tuyau, en le tournant et en le poussant vers le haut jusqu'à ce qu'il émette un clic.

5.3 Cycle de refroidissement

Si l'on souhaite revenir à la fonction café après avoir utilisé la fonction vapeur, appuyer sur n'importe quel bouton : les trois voyants ☕ / ☕☕ et ✎ clignotent simultanément, indiquant que l'élément chauffant doit se refroidir pour atteindre la température convenant à l'espresso, procéder comme suit :

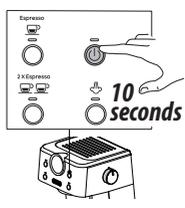
- S'assurer que le réservoir contient de l'eau et placer un récipient sous le distributeur eau chaude/vapeur (A10) ;
- ouvrir le bouton de vapeur pour distribuer de la vapeur et de l'eau chaude, une fois que l'élément chauffant est refroidi, la distribution s'arrête, les voyants ☕ / ☕☕ et ✎ clignotent rapidement, fermer alors le bouton de vapeur. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

6. EAU CHAUDE

1. Placer un récipient sous le distributeur eau chaude/vapeur (A10).
2. Attendre que les voyants de café ☕ et ☕☕ s'allument.
3. Tourner le bouton de vapeur (A9) sur ☕/☕. L'eau chaude s'écoule du distributeur eau chaude/vapeur.
4. Les voyants ☕ et ☕☕ clignotent pendant l'écoulement d'eau chaude.
5. Pour stopper l'écoulement d'eau chaude, tourner le bouton sur « ○ ».

Il ne faut pas distribuer d'eau chaude pendant plus de 60 secondes.

7. MENU DES RÉGLAGES

1. Accès au menu :			
Appuyer sur le bouton  et le maintenir enfoncé pendant au moins 10 secondes jusqu'à ce que les voyants  clignotent.			
2. Arrêt automatique			
Paramètre correspondant	Appuyer pour sélectionner le paramètre	Appuyer pour modifier le paramètre	Voyant de référence
Arrêt automatique	 Appuyer sur le bouton  et le maintenir enfoncé pendant au moins 1 seconde	Appuyer sur  pendant au moins 1 s pour sélectionner 9 minutes	   
		Appuyer sur  pendant au moins 1 s pour sélectionner 30 minutes	   
		Appuyer sur  pendant au moins 1 s pour sélectionner 3 heures	   
La machine affiche les valeurs prédéfinies		Une fois la sélection réglée, le voyant  clignote 5 fois, indiquant que les sélections sont définies et que la machine est prête à l'emploi.	

Remarque :

- Le voyant correspondant au paramètre modifié clignote rapidement pour confirmer la modification.
- Au bout d'1 minute d'inactivité, la machine quitte automatiquement le menu des réglages et est prête à l'emploi.

8. QUANTITÉ DE CAFÉ PAR DÉFAUT (RÉINITIALISATION)

Réinitialisation de la machine aux valeurs par défaut.

Procéder comme suit :

- Pour réinitialiser le café simple, appuyer sur les boutons  et  pendant 5 secondes, les voyants clignotent trois fois.
- Pour réinitialiser le café double, appuyer sur les boutons  et  pendant 5 secondes, les voyants clignotent trois fois.

L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

9. NETTOYAGE DE LA MACHINE

Les pièces de la machine suivantes doivent être régulièrement nettoyées :

- bac égouttoir (A8)
- filtres à café (C2), (C3) ;
- bec verseur (A5) ;
- réservoir d'eau (A3) ;
- distributeur eau chaude/vapeur comme indiqué au chapitre «5.2 Nettoyage du mousser après chaque utilisation» ;

Important !

- Aucun des composants ou accessoires n'est adapté à lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de solvants, de détergents abrasifs ou d'alcool pour nettoyer la machine à café.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour retirer les incrustations ou les dépôts de café car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant plus d'une semaine, avant de le réutiliser il est recommandé d'effectuer un cycle de rinçage en suivant la description du chapitre «3. Configuration de l'appareil».

Danger !

- Ne jamais plonger la machine à café dans l'eau lors du nettoyage : il s'agit d'un appareil électrique.
- Avant de commencer le nettoyage de l'extérieur de la machine, l'éteindre, la débrancher du réseau et la laisser refroidir.

9.1 Nettoyage du bac égouttoir

Important !

Le bac égouttoir est équipé d'un indicateur de niveau (rouge) qui montre la quantité d'eau qu'il contient.

Avant que l'indicateur ne dépasse du bac égouttoir (fig. 19), le bac doit être vidé et nettoyé, sinon l'eau risque de déborder et d'endommager l'appareil, la surface d'appui ou la zone environnante.

1. Retirer le bac (A8) (fig. 20).
2. Retirer la grille du bac égouttoir (A6), éliminer l'eau et nettoyer le bac avec un chiffon, puis remonter le bac égouttoir. Remettre le bac égouttoir à sa place.

9.2 Nettoyer les filtres à café

Les filtres à café ont été conçus pour obtenir la meilleure mousse de café. Pour qu'ils soient efficaces, ils doivent toujours être propres et débarrassés de tout résidu de café.

- Après chaque utilisation, rincer le filtre à l'eau courante abondante (fig. 21).
- Contrôler que l'orifice à l'arrière du filtre (voir fig. 22) est exempt de résidus.

Si le filtre est encore sale, ou en tout état de cause au moins une fois par mois, le nettoyer comme suit :

1. Rincer les filtres à l'eau courante (fig. 21).
2. S'assurer que les orifices ne sont pas bouchés. Si nécessaire, nettoyer avec une aiguille (fig. 22).
3. Essuyer avec un chiffon.

9.3 Nettoyage des bacs verseurs

Tous les 200 cafés, rincer en faisant s'écouler environ 0,5 litre d'eau par les bacs verseurs (appuyer sur le bouton de café sans mettre de poudre de café).

9.4 Autres opérations de nettoyage

1. Ne pas utiliser de solvants ni de détergents abrasifs pour nettoyer la machine à café. N'utiliser qu'un chiffon doux humide.
2. Nettoyer le porte-filtre.

9.5 Nettoyer le réservoir d'eau

Laver régulièrement (une fois par mois) le réservoir d'eau (A3).

4. Extraire le réservoir d'eau et le rincer à l'eau potable ;
5. Vider le réservoir d'eau et le nettoyer à l'eau chaude (environ 40 °C), en frottant si nécessaire à l'aide d'un chiffon propre, non abrasif. Rincer soigneusement à l'eau courante ;
6. Remplir le réservoir d'eau douce potable jusqu'au niveau MAX et le replacer sur la machine.

Remarque :

- Si la machine n'a pas été utilisée pendant plus de 3 jours, nettoyer le réservoir d'eau en suivant les instructions ci-dessus

10. DÉTARTRAGE

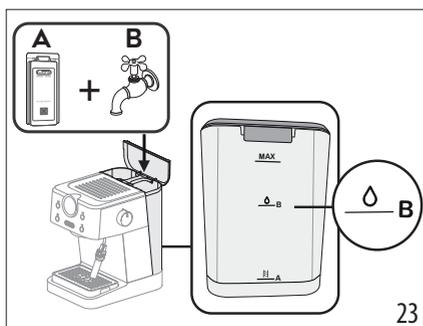
Lorsque le voyant orange  s'allume, lancer un cycle de détartrage.

Important !

- Avant d'utiliser le détartrant, lire les instructions et l'étiquette sur le paquet.
- Il est important de n'utiliser que le détartrant De'Longhi. L'utilisation d'un détartrant inapproprié et/ou une procédure de détartrage incorrecte peut entraîner des défaillances non couvertes par la garantie du fabricant.
- Le détartrant peut détériorer les surfaces délicates. Si le produit est renversé par inadvertance, l'essuyer immédiatement.

Pour le détartrage	
Produit de détartrage	ECODECALK www.delonghi.com
Récipient	Capacité 1 l
Durée	~25 min

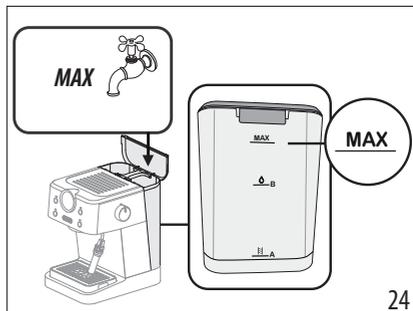
1. Contrôler que le porte-filtre n'est pas fixé et placer un récipient de capacité d'1 litre sous le distributeur d'eau chaude et sous les becs verseurs de café.
2. Verser la solution de détartrage dans le réservoir (niveau A), en diluant le détartrant fourni dans l'eau (niveau B) (fig.23).



3. Appuyer sur le bouton , la solution de détartrage s'écoule par les becs verseurs. Une fois l'écoulement par les becs verseurs terminé, ouvrir le bouton de vapeur et le laisser ainsi jusqu'à la fin de la distribution.
4. Attendre deux minutes avant de répéter le point 3, jusqu'à ce que l'eau ne s'épuise dans le réservoir.

Il faut maintenant rincer l'appareil.

5. Vider le récipient utilisé pour recueillir la solution de détartrage et le placer sous les becs verseurs.
6. La machine est prête pour le rinçage à l'eau douce potable. Extraire le réservoir d'eau, le vider et le rincer à l'eau courante, le remplir d'eau douce (fig. 24) et le remettre en place sur l'appareil.
7. Répéter le point 3 jusqu'à ce que l'eau ne s'épuise dans le réservoir.

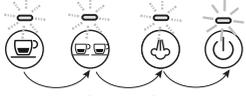


Pour réinitialiser le voyant de détartrage (voyant orange ) , appuyer sur le bouton  pendant 10 secondes, le voyant orange, puis le voyant blanc se mettent à clignoter, indiquant que l'alarme détartrage est réinitialisée. Avant de préparer un café, nettoyer la machine, le bac égouttoir et le distributeur eau chaude/vapeur en profondeur.

11. DONNÉES TECHNIQUES

Tension de réseau :	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance absorbée :	1325 W
Pression :	15 bar
Capacité réservoir d'eau :	1,7 l
Dimensions l x P x H	226 x 283 x 310 mm
Poids	4,1 kg

12. LÉGENDE DES VOYANTS LUMINEUX

Voyants	Signification	Solution
	L'appareil est branché à la prise secteur	L'appareil procède à un cycle d'autodiagnostic, indiqué par un clignotement séquentiel des voyants
	Le bouton MARCHE/ARRÊT (B1) est allumé	Voyants clignotants : l'appareil est en train de chauffer Voyants allumés de manière fixe : l'appareil est prêt
	Bouton de vapeur ouvert	Fermer le bouton de vapeur
	Cycle de refroidissement exigé	Voir « 5.3 Cycle de refroidissement »
	La fonction vapeur est exigée	Voyant clignotant : l'appareil est en train de chauffer pour produire de la vapeur Voyant allumé de manière fixe : l'appareil est prêt à produire de la vapeur
	Voyant orange de vapeur allumé, le processus de détartage est nécessaire	Détartre l'appareil (voir paragraphe 10).

13. DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
La machine ne distribue plus d'espresso	Pas d'eau dans le réservoir	Remplir le réservoir
	Les orifices du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les orifices du bec du porte-filtre
	Le filtre est colmaté	Nettoyer en suivant la description de la section «9.2 Nettoyer les filtres à café»
	Le réservoir a été mal inséré et les vannes du fond ne se sont pas ouvertes	Pousser légèrement le réservoir vers le bas pour ouvrir les vannes du fond
	Calcaire dans le circuit d'eau	Détartre en suivant la description de la section «10. Détartage»
L'espresso coule par les bords du porte-filtre plutôt que par les orifices	Le porte-filtre n'a pas été correctement inséré ou il est sale	Fixer correctement le porte-filtre et le tourner aussi loin que possible, s'il est sale, consulter les par. 9.2 et 9.3
	Le joint du bec verseur de café n'est plus flexible ou est sale	Faire remplacer le joint du bec verseur de café par le service client
	Les orifices du bec verseur du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les orifices du bec du porte-filtre
	Le filtre est colmaté	Nettoyer en suivant la description de la section «9.2 Nettoyer les filtres à café»
Le porte-filtre ne peut être fixé sur l'appareil	Le filtre a été rempli avec trop de café	Utiliser le doseur fourni et s'assurer que l'on utilise le filtre convenant au type de préparation
		→

Problème	Cause	Solution
La crème de l'espresso est trop claire	Le café prémoulu n'a pas été tassé assez fort	Tasser le café prémoulu plus fort
	Il n'y a pas assez de café prémoulu	Augmenter la quantité de café prémoulu
	Le café prémoulu est trop grossier	N'utiliser que du café prémoulu pour machines à café espresso
	Le type de café prémoulu utilisé n'est pas correct	Changer le type de café prémoulu
La crème de l'espresso est trop foncée	Le café prémoulu a été tassé trop fort	Tasser le café moins fort
	La quantité de café moulu est trop élevée	Réduire la quantité de café moulu
	Les becs verseurs de café sont bouchés	Nettoyer en suivant la description de la section «9.3 Nettoyage des becs verseurs»
	Le filtre est colmaté	Nettoyer en suivant la description de la section «9.2 Nettoyer les filtres à café»
	Le café prémoulu est trop fin	N'utiliser que du café prémoulu pour machines à café espresso
	Le café est moulu trop fin	N'utiliser que du café prémoulu pour machine à café espresso
	Calcaire dans le circuit d'eau	Détartrer comme décrit dans la section «10. Détartrage»
Après avoir distribué le café, le filtre reste attaché au becs verseurs		Insérer à nouveau le porte-filtre, préparer le café, puis retirer le porte-filtre
Le lait ne mousse pas lors de la préparation d'un cappuccino	Le bouton est réglé sur « LAIT CHAUD »	Placer le bouton sur « CAPPUCCINO »
	Le lait n'est pas assez froid	Toujours utiliser du lait qui sort du réfrigérateur
	La buse à vapeur est sale	Nettoyer le dispositif de préparation du cappuccino en suivant la description de la section «5.2 Nettoyage du mousser après chaque utilisation»
	Calcaire dans le circuit d'eau	Détartrer comme décrit dans la section «10. Détartrage»
La machine ne fonctionne pas et tous les voyants clignotent		Débrancher immédiatement la machine et contacter notre Service client
L'aiguille du manomètre se trouve dans la zone grisée	Il est parfaitement normal que l'aiguille du manomètre se trouve dans la zone grisée au cours des phases de chauffage, de distribution d'eau/vapeur, de rinçage de l'unité de percolation et de pré-infusion du café	
L'aiguille du manomètre se trouve dans la zone rouge	La pression est trop élevée à l'intérieur de la machine	Débrancher l'appareil du réseau et tourner le bouton de vapeur (A9) sur  afin d'évacuer la pression ; puis retirer doucement le porte-filtre et le faire refroidir sous l'eau fraîche avant de nettoyer les orifices du porte-filtre.

Register Now

www.delonghi.com/register

