

---

ECI341



COFFEE MAKER  
MACCHINA DA CAFFÈ  
MACHINE À CAFÉ  
KAFFEEMASCHINE  
KOFFIEZETAPPARAAT

CAFETERA  
MÁQUINA DE CAFÉ  
ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΚΑΦΕ

KAFFEMASKIN

KAFFEMASKIN

KAFFEMASKINE

KAHVINKUITIN

КОФЕМАШИНА

КОФЕ ЖАСАҒЫШ

KÁVÉFŐZŐGÉP

KÁVOVAR

KÁVOVAR

EKSPRES DO KAWY

APARAT ZA KAVU

KAVNI APARAT

КАФЕМАШИНА

APARAT DE PREPARAT CAFEA

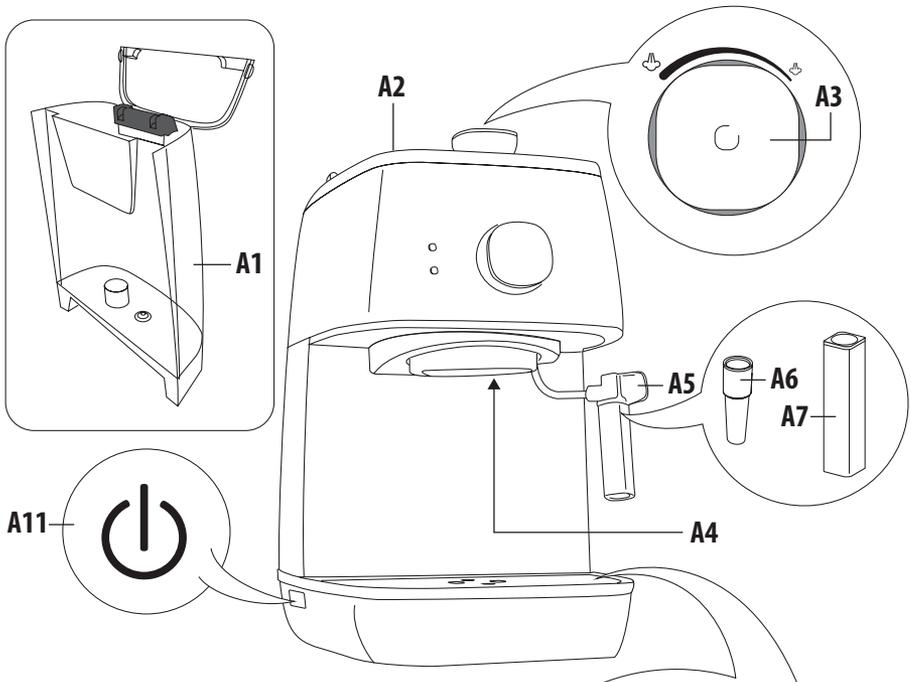
KAHVE MAKINESI

ماكينة قهوة

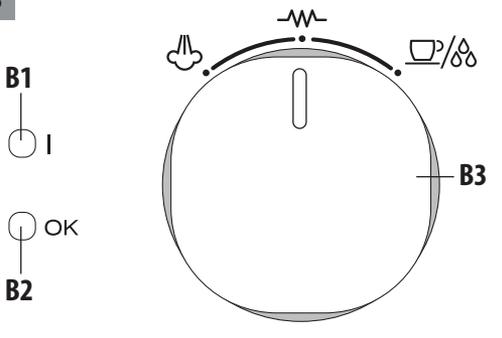
---

**DeLonghi**

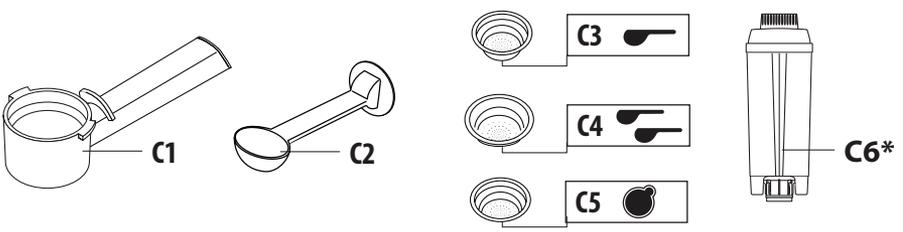
**A**

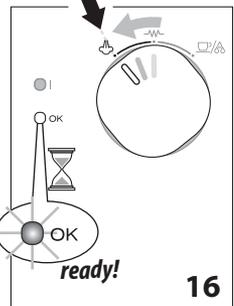
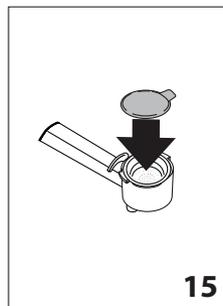
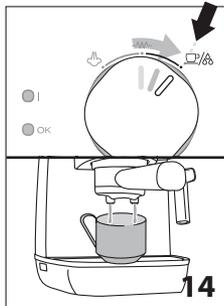
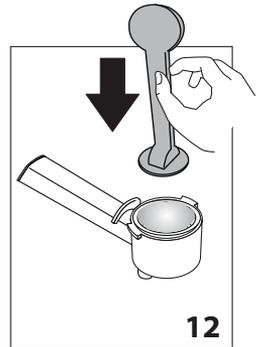
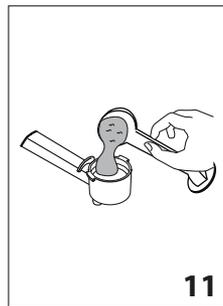
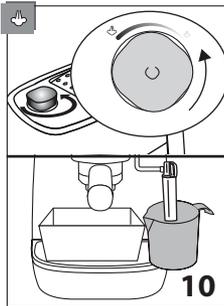
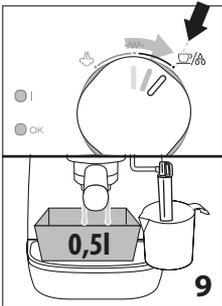
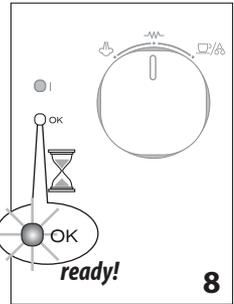
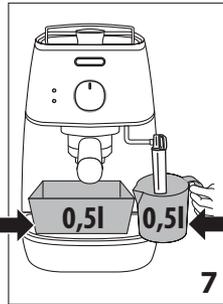
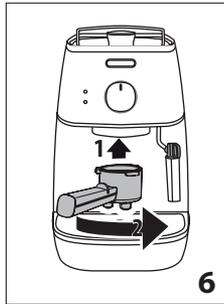
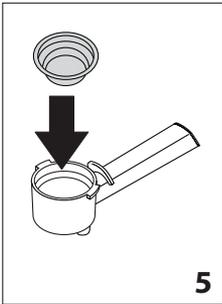
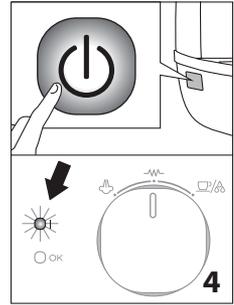
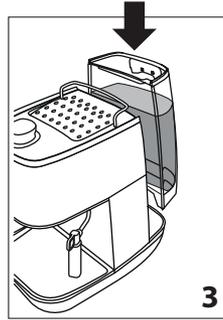
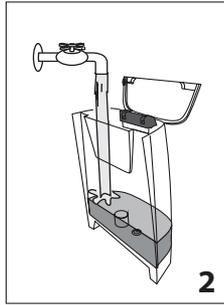
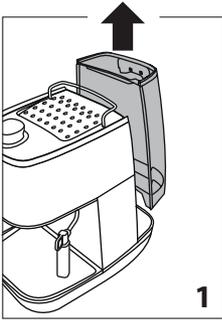


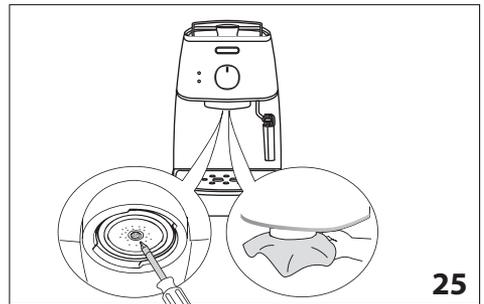
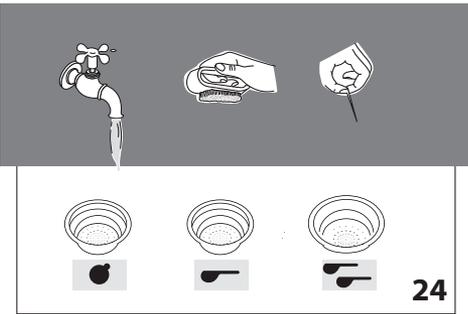
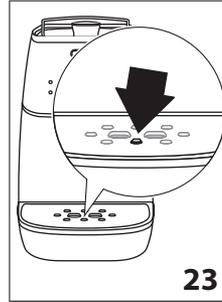
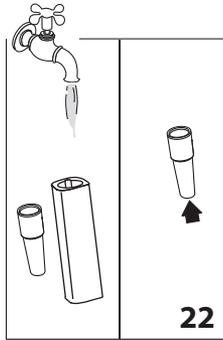
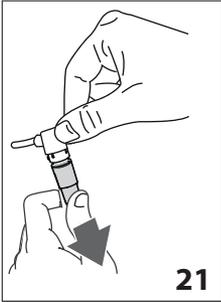
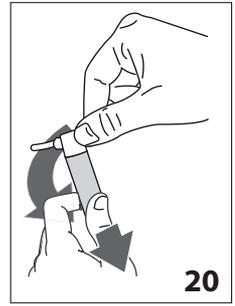
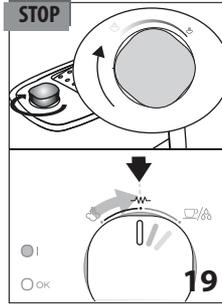
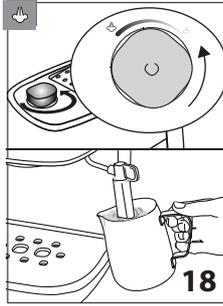
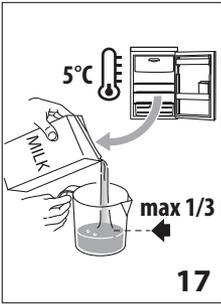
**B**



**C**







## CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ

---

- L'appareil peut être utilisé par des personnes (enfants compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition d'être surveillées ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance, destinés à être effectués par l'utilisateur, ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Pour le nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. N'est pas prévue l'utilisation dans : des locaux faisant office de cuisine pour le personnel de magasins, bureaux et autres zones de travail, les gîtes ruraux, les hôtels, les motels et autres structures d'hébergement, les pensions.
- En cas de dommages au niveau de la fiche ou du cordon d'alimentation, les faire remplacer exclusivement par l'Assistance Technique afin de prévenir tous les risques.

### UNIQUEMENT POUR LES MARCHÉS EUROPÉENS :

- L'appareil peut être utilisé par les enfant de plus de 8 ans à condition qu'ils soient sous surveillance ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et compris les risques inhérents. Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par les enfants de moins de 8 ans et sans surveillance. Tenir l'appareil et son câble hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition d'être surveillées ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et compris les risques inhérents.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Toujours débrancher l'appareil du secteur s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.



Les surfaces indiquant ce symbole deviennent chaudes durant l'utilisation (le symbole est présent uniquement sur certains modèles).

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ



**Danger ! Le non-respect peut être, ou est, la cause de blessures par décharge électrique avec un risque pour la vie.**

Étant donné que l'appareil fonctionne à l'électricité, il n'est pas à exclure qu'il génère des décharges électriques.

Par conséquent, respecter les consignes de sécurité suivantes :

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- S'assurer que la prise de courant utilisée soit toujours librement accessible, afin de garantir le débranchement en cas de besoin.
- Pour débrancher la fiche de la prise, agir directement sur la fiche. Ne jamais tirer le cordon, il pourrait s'abîmer.
- Pour débrancher complètement l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant.
- En cas de pannes de l'appareil, ne pas tenter de le réparer. Éteindre l'appareil, retirer la fiche de la prise et s'adresser à l'Assistance Technique.
- Avant de réaliser une quelconque opération de nettoyage, éteindre la machine, retirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir la machine.



**Attention : Le non-respect peut être, ou est, la cause de blessures ou de dommages à l'appareil.**

Conserver le matériel d'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé) hors de portée des enfants.



**Risque de Brûlures ! Le non-respect peut être, ou est, la cause de brûlures.**

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

Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau ou la vapeur chaude.

### Utilisation conforme à la destination

Cet appareil est construit pour la préparation du café et pour chauffer des boissons.

Toute autre utilisation est à considérer comme impropre et donc dangereuse. Le constructeur ne répond pas en cas de dommages découlant d'une utilisation impropre de l'appareil.

### Mode d'emploi

Lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures et des dommages à l'appareil.

Le constructeur ne répond pas des dommages découlant du non-respect de ce mode d'emploi.



**Nota Bene :**

Conserver soigneusement ce mode d'emploi. En cas de cession de l'appareil à d'autres personnes, leur remettre également ce mode d'emploi.

### Contrôle de l'appareil

Après avoir retiré l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil et de la présence de tous les accessoires. Ne pas utiliser l'appareil en présence de dommages évidents. S'adresser à l'Assistance Technique De'Longhi.

## DESCRIPTION

### Description de l'appareil

(p. 3 - A )

- A1. Réservoir à eau
- A2. Plateau d'appui pour tasses
- A3. Manette vapeur
- A4. Douche chaude
- A5. Bec verseur eau chaude/vapeur
- A6. Buse
- A7. Buse à cappuccino
- A8. Plateau d'appui pour tasses
- A9. Indicateur du bac de récupération des gouttes plein
- A10. Égouttoir
- A11. Touche ON/OFF

### Description panneau de contrôle

(page- 3 - B )

- B1. Voyant ON/OFF
- B2. Voyant OK
- B3. Manette de sélection

### Description des accessoires

(page- 3 - C )

- C1. Coupelle porte-filtre
- C2. Doseur/tasse-mouture
- C3. Filtre 1 tasse (symbole  imprimé sous le filtre)
- C4. Filtre 2 tasses (symbole  imprimé sous le filtre)
- C5. Filtre dosettes (symbole  imprimé sous le filtre)
- C6. Filtre adoucisseur d'eau (\*non inclus, pouvant être acheté dans les centres d'assistance autorisés)

## INSTALLATION DE L'APPAREIL



**Attention !**

Lors de l'installation de l'appareil, respecter les consignes de sécurité suivantes :

- L'éventuelle pénétration d'eau dans l'appareil pourrait l'endommager.  
Ne pas placer l'appareil à proximité de robinets d'eau ou d'éviers.

- L'appareil pourrait s'abîmer si l'eau gèle à l'intérieur. Ne pas installer l'appareil dans un lieu où la température peut descendre en dessous du point de congélation.
  - Positionner le cordon d'alimentation afin qu'il ne soit pas abîmé par des arrêtes tranchantes ou par le contact avec des surfaces chaudes (par ex. plaques électriques).
  - L'appareil émet de la chaleur dans l'environnement. Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, vérifier qu'il reste au moins 3 cm entre les surfaces de l'appareil, les parties latérales et la partie arrière et un espace libre d'au moins 15 cm au-dessus de la machine à café.
5. Attendre l'éclairage du voyant OK (fig. 8) et positionner immédiatement après le sélecteur sur ☐/☞ (fig. 9) puis remplir avec la douche de la chaudière environ la moitié du réservoir
  6. Tourner ensuite la manette à vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et remplir le reste du réservoir avec l'eau restante de la buse à cappuccino (fig.10).
  7. Positionner la manette à vapeur sur - et remettre le sélecteur en pos.  (STAND-BY).
  8. Vider les deux réservoirs et les remettre sous la douche de la chaudière et sous la buse à cappuccino puis répéter les points 5-6-7.

L'appareil est prêt à l'usage.

## Branchement de l'appareil



S'assurer que la tension du secteur corresponde à celle indiquée sur la plaquette située au-dessous de l'appareil.

Brancher l'appareil uniquement à une prise de courant installée dans les règles de l'art, ayant une intensité minimum de 10A et munie d'une mise à la terre efficace. En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faire remplacer par un autre type plus approprié, par un personnel qualifié.

## REMPLEISSAGE DU RÉSERVOIR À EAU

1. Extraire le réservoir en le tirant vers le haut (fig. 1).
2. Remplir le réservoir d'eau fraîche et propre en faisant attention à ne pas dépasser l'inscription MAX (fig.2). Réinsérer le réservoir (fig. 3) en le pressant légèrement de sorte à ouvrir les clapets situés sur le fond du réservoir même.
3. Plus simplement, le réservoir peut être rempli sans l'extraire en y versant de l'eau directement à l'aide d'une carafe.



Ne jamais mettre en marche l'appareil sans eau dans le réservoir ou sans réservoir.



Il est tout à fait normal de trouver de l'eau dans le compartiment sous le réservoir; par conséquent ce compartiment doit être séché de temps en temps à l'aide d'une éponge propre.

## PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

1. Allumer l'appareil en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF (fig. 4): le voyant d'alimentation s'allume I.
2. Insérer le filtre à café que l'on souhaite utiliser dans la coupelle porte-filtre (fig. 5).
3. Insérer le porte-filtre dans son emplacement sans le remplir de café moulu (fig. 6).
4. Positionner un récipient de 0,5 litres sous la douche de la chaudière et un autre récipient de 0,5 litres sous la buse à cappuccino (fig. 7).

## Arrêt automatique

L'appareil s'éteint automatiquement (le voyant alimentation s'éteint) après un certain temps d'inactivité (différent selon les modèles).

## Conseils pour un café plus chaud

Pour obtenir un café expresso à la bonne température, nous conseillons de préchauffer la machine de la façon suivante:

1. Allumer la machine en appuyant sur la touche ON/OFF (le voyant respectif s'éclaire) (fig. 4) et accrocher le porte-filtre dans son emplacement sans le remplir de café moulu (fig. 6).
2. Placer une tasse sous le porte-filtre. Utiliser la même tasse avec laquelle on préparera le café de façon à la préchauffer.
3. Attendre l'éclairage du voyant OK (fig. 8) et positionner immédiatement après le sélecteur sur ☐/☞ (fig. 14), laisser couler l'eau jusqu'à l'extinction du voyant OK puis arrêter en tournant le sélecteur en pos. .
4. Vider la tasse, attendre que le voyant OK s'éclaire à nouveau puis répéter la même opération.

(Il est tout à fait normal de voir un petit nuage de vapeur pendant le décrochage du filtre, celui-ci est inoffensif).

## COMMENT PRÉPARER L'EXPRESSO AVEC DU CAFÉ MOULU

1. Insérer le filtre pour café moulu dans le porte-filtre (fig. 5). Utiliser le filtre avec le symbole  imprimé en dessous pour faire un café ou le filtre avec le symbole  imprimé en dessous, pour faire 2 cafés.
2. Pour préparer un seul café, remplir le filtre avec une dose rase de café moulu, environ 7 g. (fig. 11). En revanche, pour préparer deux cafés, remplir le filtre avec deux doses normales de café moulu (environ 6+6 g). Remplir le filtre par petites doses pour éviter que le café moulu ne déborde.

 **Attention :** pour un fonctionnement correct, toujours s'assurer que le filtre ne présente pas de résidus de poudre de café de l'infusion précédente avant de le remplir de café moulu.

3. Distribuer uniformément le café moulu et le presser légèrement avec le tasse-mouture (fig. 12). La pression du café moulu est très importante pour obtenir un bon café expresso. Si l'on appuie trop, le café sortira lentement et sa crème sera foncée. Si l'on n'appuie pas assez, le café sortira par contre trop rapidement et en quantité réduite.
4. Enlever l'éventuel café en excès du bord du porte-filtre et fixer ce dernier à la machine: tourner la poignée à droite fermement (fig.6) pour éviter des pertes d'eau.
5. Placer la tasse ou les tasses sous les bacs du porte-filtre (fig. 13). Il est conseillé de réchauffer les tasses avant de faire le café, en les rinçant avec un peu d'eau chaude.
6. S'assurer que le voyant OK (fig. 8) soit éclairé (autrement attendre qu'il s'éclaire) et tourner le sélecteur en position ☐/☉(fig. 13). Une fois obtenue la quantité de café souhaitée, pour interrompre, tourner le sélecteur sur ☐/☉.

**Il est conseillé de distribuer du café pendant pas plus de 45 secondes.**

7. Pour retirer le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.

 **Risque de brûlures! Pour éviter des éclaboussures, il ne faut jamais décrocher la machine pendant distribution.**

8. Appuyer sur la touche ON/OFF pour éteindre l'appareil.

## COMMENT PRÉPARER L'EXPRESSO AVEC LES DOSETTES

1. Préchauffer la machine en suivant les instructions du paragraphe "Conseils pour obtenir un café plus chaud", s'assurer de laisser le porte-filtre accroché à la machine. De cette façon on obtient un café plus chaud.

 **Nota Bene :** utiliser des dosettes qui respectent le standard ESE: ce dernier est indiqué sur les emballages avec la marque suivante. Le standard ESE est un système accepté par les plus grands fabricants de capsules dosettes et permet de préparer un café expresso de façon simple et propre.

2. Insérer le filtre pour café en dosettes (avec le symbole  imprimé en-dessous) dans le porte-filtre.
3. Insérer la dosette en la centrant le plus possible au-dessus du filtre (fig. 15). Toujours suivre les instructions figurant sur l'emballage des dosettes pour les placer correctement dans le filtre.
4. Insérer le porte-filtre dans son emplacement en le tournant à fond (fig. 6).
5. Suivre les instructions des points de 5 à 8 du paragraphe précédent.

## COMMENT PROCÉDER POUR FAIRE LE CAPPUCCINO

1. Préparer le café expresso de la façon décrite dans les paragraphes précédents, en utilisant des tasses suffisamment grandes.
2. Tourner le sélecteur sur la position  (fig. 16) et attendre que s'éclaire le voyant **OK**.
3. Entre-temps, remplir un récipient avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino à préparer. Le lait doit être à température du réfrigérateur (pas chaud!). Dans le choix des dimensions du récipient, tenir compte que le volume du lait sera multiplié par 2 ou 3 (fig. 17).

 **Nota Bene :** Il est conseillé d'utiliser du lait demi-écrémé et à la température du réfrigérateur.

4. Placer le récipient avec le lait sous la buse à cappuccino.
5. Attendre que s'éclaire le voyant OK. L'éclairage du voyant indique que la chaudière a atteint la température idéale pour la production de vapeur.
6. Ouvrir la vapeur en tournant la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pendant quelques secondes pour purger l'éventuelle présence d'eau dans le circuit. Refermer la vapeur.
7. Plonger la buse à cappuccino dans le lait pendant sur environ 5 mm et tourner la manette vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (en tournant plus ou moins la manette on peut varier la quantité de vapeur qui sortira de la buse). Maintenant le volume du lait commence à augmenter et à prendre un aspect crémeux.
8. Quand le volume du lait aura doublé, plonger la buse à cappuccino en profondeur et continuer à chauffer le lait. Après avoir atteint la température souhaitée (la valeur idéale est de 60°C), interrompre la production de la vapeur en tournant la manette vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre et le sélecteur sur la pos. ☐/☉ (fig. 19).
9. Verser le lait émulsionné dans les tasses contenant le café expresso préparé précédemment. Le cappuccino est prêt: sucrer et éventuellement saupoudrer un peu de chocolat en poudre sur la mousse.

 **Nota Bene :**

- Pour préparer des cappuccinos, il faut d'abord faire tous les cafés et uniquement à la fin préparer le lait monté pour tous les cappuccinos;
- Pour faire un café tout de suite après avoir monté le lait, il faut d'abord refroidir la chaudière pour ne pas que le café sorte brûlé. Pour la refroidir placer un récipient sous la douche de la chaudière, tourner le sélecteur sur la pos. ☐/☉, e faire sortir de l'eau jusqu'à ce que le voyant OK ne s'éteint. Remettre le sélecteur sur la pos. ☐/☉ et préparer donc le café.

**Nous conseillons un débit de vapeur maximum de 60 secondes et de ne pas monter le lait plus de 3 fois de suite.**

 **Attention!** Pour des questions d'hygiène, il est recommandé de toujours nettoyer la buse à cappuccino après utilisation.

Procéder de la façon suivante :

1. Faire couler un peu de vapeur pendant quelques secondes (points 2, 5 et 6 du paragraphe précédent) en tournant le curseur vapeur. Avec cette opération, l'accessoire à cappuccino évacue l'éventuel lait qui peut être resté à l'intérieur. Eteindre l'appareil en appuyant sur la touche ON/OFF.
2. Avec une main, tenir fermement le tube de l'accessoire à cappuccino et avec l'autre, débloquer le l'accessoire à cappuccino en le tournant dans le sens horaire, puis le tirer vers le bas (fig. 20).
3. Retirer la buse vapeur en caoutchouc du tube de distribution en le tirant vers le bas (fig. 21).
4. Laver soigneusement la buse à cappuccino et la buse vapeur avec de l'eau tiède (fig. 22).
5. Nettoyer le tuyau d'arrivée de la vapeur en évitant de se brûler.
6. Remonter l'accessoire à cappuccino en l'enfilant vers le haut et en le tournant dans le sens antihoraire.

## PRODUCTION D'EAU CHAUDE

1. Allumer la machine en appuyant sur la touche ON/OFF (fig.4). Attendre que le voyant OK s'éclaire.
2. Placer un récipient sous l'accessoire à cappuccino.
3. Quand le voyant OK s'éclaire, positionner le sélecteur sur la pos. ☞/☞ et tourner simultanément la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre: l'eau chaude sortira de la buse à cappuccino.
4. Pour interrompre la sortie d'eau chaude, tourner la manette vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre et tourner le sélecteur sur la pos. ☞/☞.

Nous conseillons de débiter pendant 60 secondes maximum.

## NETTOYAGE

 **Danger !** Avant toute opération de nettoyage des parties extérieures de l'appareil, éteindre la machine, retirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir la machine.

### Nettoyage du bac de récupération des gouttes

 **Attention!**

Le bac de récupération est doté d'un flotteur (rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 23). Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau d'appui des tasses, il est

nécessaire de vider le bac et de le nettoyer, sinon l'eau peut déborder et endommager le plan d'appui ou la zone alentour.

1. Ôter le bac.
2. Ôter le plateau d'appui des tasses, éliminer l'eau et nettoyer avec un chiffon le bac: ensuite réassembler le plateau d'égouttage.
3. Réinsérer donc le bac de récupération des gouttes:

### Nettoyage et entretien des filtres

Nettoyer le porte-filtre et les filtres à café moulu tous les 200 cafés de toute façon quand le café sort goutte à goutte du porte-filtre ou s'il ne sort pas du tout; procéder ainsi:

- Enlever le filtre du porte-filtre.
- Rincer et nettoyer soigneusement le filtre métallique à l'eau chaude en frottant avec une petite brosse. Contrôler que les orifices du filtre métallique ne soient pas bouchés, dans le cas contraire, les nettoyer à l'aide d'une épingle (fig. 24).

De plus, si le nettoyage n'est pas effectué régulièrement, la garantie sera nulle.

### Nettoyage de la douche de la chaudière

Nettoyer la douche de la chaudière expresso environ tous les 300 cafés. Procéder ainsi:

- S'assurer que la machine à café ne soit pas chaude et que la fiche soit débranchée;
- Dévisser, à l'aide d'un tournevis, la vis qui bloque la douche de la chaudière expresso (fig. 25);
- Enlever la douche de la chaudière;
- Nettoyer la chaudière avec un chiffon humide (fig. 25);
- Nettoyer soigneusement la douche à l'eau chaude en frottant avec une petite brosse. Contrôler que les orifices ne soient pas bouchés, dans le cas contraire, les nettoyer à l'aide d'une épingle.
- Rincer la douche sous le robinet en la frottant toujours.
- Remonter la douche de la chaudière en faisant attention à bien la remettre sur le joint.

De plus, si le nettoyage n'est pas effectué régulièrement, la garantie sera nulle.

### Autres nettoyages

1. N'utilisez pas de solvants et de détergents abrasifs pour nettoyer la machine. Un chiffon humide et doux suffira.
2. Nettoyer régulièrement la coupelle porte-filtre, les filtres, le bac de récupération des gouttes et le réservoir à eau. Pour vider le bac de récupération des gouttes, enlever la grille de l'appui pour tasses, vider l'eau et nettoyer le bac de récupération des gouttes avec un chiffon: ensuite le remonter.

Nettoyer le réservoir à eau à l'aide d'un écouvillon pour mieux atteindre le fond.

 **Danger !** Au cours du nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique.

## DÉTARTRAGE

Nous conseillons de détartrer la machine tous les 200 cafés environ. Nous conseillons d'utiliser le détartrant De'Longhi disponible en commerce.

Suivre la procédure suivante :

1. Remplir le réservoir avec la solution détartrante obtenue en diluant le détartrant avec de l'eau selon les indications fournies sur l'emballage.
2. Appuyer sur la touche ON/OFF
3. Vérifier que le porte-filtre ne soit pas accroché et placer un récipient sous l'accessoire à cappuccino.
4. Attendre que le voyant OK s'éclaire.
5. Tourner le sélecteur sur la pos. ☐/☉ et débiter environ 1/4 de solution contenue dans le réservoir: de temps à autre ouvrir la manette vapeur pour faire sortir de la vapeur. Ensuite interrompre le débit en tournant le sélecteur sur la pos.  et laisser agir la solution pendant 5 minutes.
6. Répéter les instructions du point 5 encore 3 fois jusqu'au vidage du réservoir.
7. Pour éliminer les traces de solution anti-calcaire, bien rincer le réservoir et le remplir avec de l'eau fraîche (sans détartrant).
8. Tourner le sélecteur sur la pos. ☐/☉ et débiter l'eau jusqu'à vider le réservoir de l'eau.
9. Répéter les points 7 et 8.

## DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'alimentation :	220-240V-50/60Hz
Puissance absorbée :	1100W
Dimensions L x H x P:	197 x 322 x 303 (385) mm
Pression :	15 bars
Capacité du réservoir d'eau:	1 L
Longueur cordon d'alimentation:	1,40 m
Poids :	4,7 kg



L'appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- Directive Basse Tension 2006/95/CE et amendements suivants;
- Directive CEM 2004/108/CE et amendements suivants ;
- Règlement européen Stand-by 1275/2008 et amendements successifs;
- Les matériaux et les objets destinés à être en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.

## ÉLIMINATION



Conformément à la Directive européenne 2002/96/CE, ne pas jeter l'appareil avec les déchets ménagers mais l'amener dans une déchetterie officielle.

## SI QUELQUE CHOSE NE FONCTIONNE PAS...

Problème	Causes possibles	Solution
Le café expresso ne sort plus	Absence d'eau dans le réservoir	Remplir le réservoir d'eau
	Les orifices de sortie du café du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les orifices des becs du porte-filtre
	La douche de la chaudière expresso est bouchée	Effectuer le nettoyage comme indiqué au paragraphe "Nettoyage"
Le café expresso goutte sur les bords du porte-filtre et non des orifices	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au paragraphe "Détartrage"
	Le porte-filtre est mal inséré ou est sale	Fixer correctement le porte-filtre et le tourner à fond avec force
	Le joint de la chaudière expresso a perdu son élasticité ou est sale	Faire remplacer le joint de la chaudière expresso par un centre d'assistance
	Les orifices des becs du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les orifices des becs du porte-filtre

Le café n'est pas chaud.	Le voyant OK n'est pas éclairé quand on appuie sur l'interrupteur de distribution du café	Attendre que le voyant OK s'éclaire
	Le préchauffage n'a pas été effectué	Effectuer le préchauffage en suivant les instructions du paragraphe "Conseils pour obtenir un café plus chaud"
	Les tasses n'ont pas été préchauffées	Préchauffer les tasses avec de l'eau chaude
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au paragraphe "Détartrage"
Pompe très bruyante	Le réservoir à eau est vide	Remplir le réservoir
	Le réservoir est mal inséré et le clapet sur le fond n'est pas ouvert	Enfoncer légèrement le réservoir pour ouvrir le clapet sur le fond
	Des bulles d'air sont présentes dans le raccordement du réservoir	Suivre les instructions du paragraphe "Production d'eau chaude" jusqu'à la sortie de l'eau
La crème du café est foncée (le café sort lentement du bec)	Le café moulu est trop pressé	Moins presser le café
	La quantité de café moulu est élevée	Diminuer la quantité du café moulu
	La douche de la chaudière expresso est bouchée	Effectuer le nettoyage comme indiqué au paragraphe "Nettoyage"
	Le filtre est bouché	Effectuer le nettoyage comme indiqué au paragraphe "Nettoyage"
	Le café moulu est trop fin ou humide	Utiliser uniquement le café moulu pour les machines à café expresso; s'assurer qu'il ne soit pas trop humide
	Qualité de café moulu incorrecte	Changer la qualité de poudre du café moulu
Le café a un goût acide	Le rinçage après le détartrage n'a pas suffi	Rincer l'appareil après le détartrage.
Aucune mousse ne se forme pendant la préparation du lait pour le cappuccino	Le lait n'est pas assez froid	Utiliser toujours le lait à la température du réfrigérateur
	La buse à cappuccino est sale	Nettoyer soigneusement les trous de la buse à cappuccino
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au paragraphe "Détartrage"
L'appareil s'éteint	Intervention de l'arrêt automatique	Appuyer sur l'interrupteur ON/OFF pour remettre l'appareil en marche
L'appareil s'éteint quelques secondes après l'éclairage	Le sélecteur des fonctions n'est pas positionné sur  (stand-by)	Tourner le sélecteur des fonctions sur la pos.  (standby) puis appuyer sur la touche ON/OFF.

