
DEDICA MAESTRO PLUS EC950

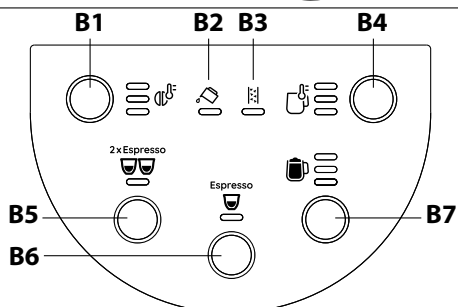
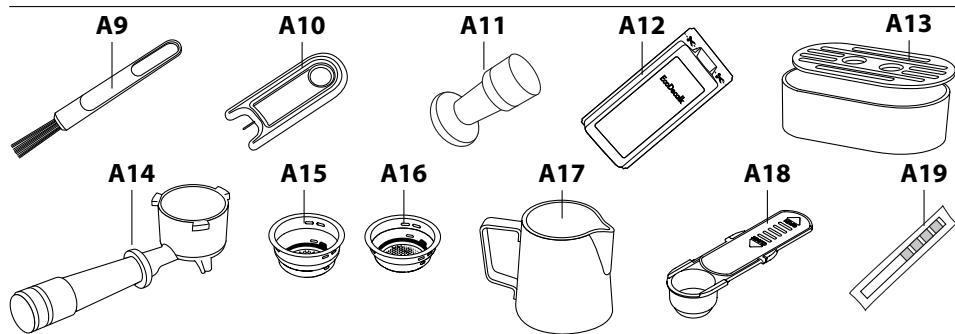
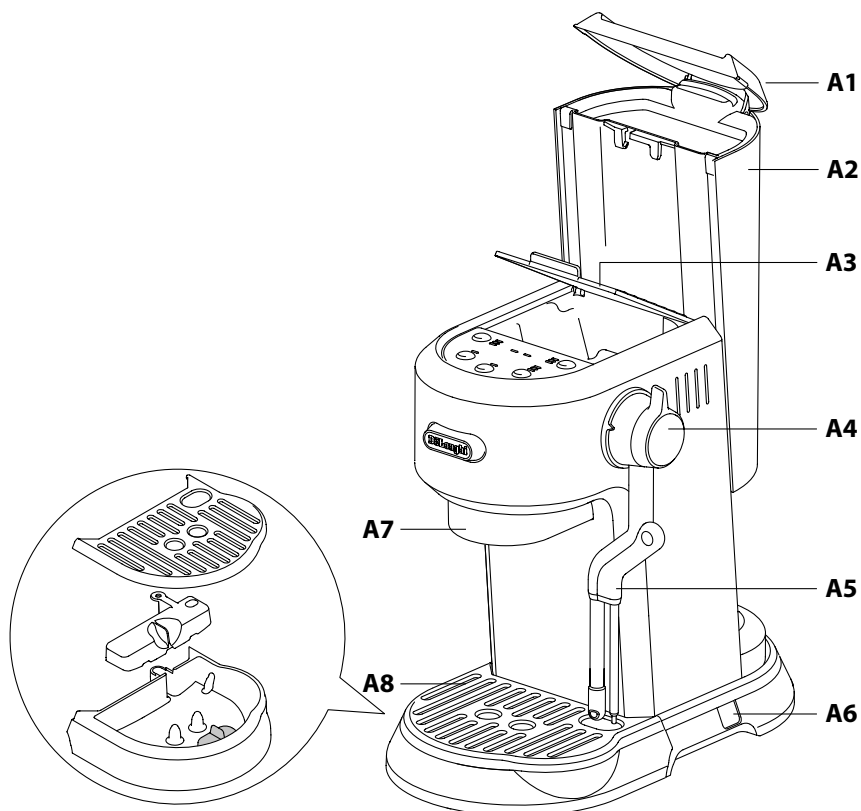
MACHINE À CAFÉ
Mode d'emploi



For more details please check out the
De'Longhi How to videos



De'Longhi



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

1. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

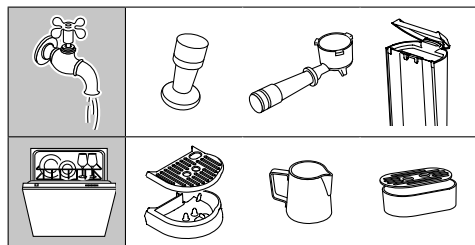
- A1. Couvercle du réservoir d'eau
- A2. Réservoir d'eau
- A3. Porte accessoires
- A4. Levier de vapeur
- A5. Buse de vapeur
- A6. Interrupteur On/Off
- A7. Bec verseur
- A8. Bac égouttoir
- A9. Brossette
- A10. Aiguille de nettoyage
- A11. Presse-café
- A12. Détartreur (uniquement pour certains modèles)
- A13. Appui pour petite tasse
- A14. Porte-filtre
- A15. Filtre 2 tasses
- A16. Filtre 1 tasse
- A17. Pichet à lait
- A18. Doseur
- A19. Papier indicateur pour test de dureté de l'eau

1.1 Panneau de commande

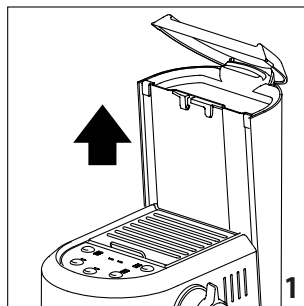
- B1. Touche température d'infusion
- B2. Voyant lumineux réservoir d'eau
- B3. Voyant lumineux détartrage
- B4. Touche température du lait
- B5. Touche 2 x Espresso
- B6. Touche Espresso
- B7. Touche niveau de mousse

2. PREMIÈRE UTILISATION

- Lavez et essuyez tous les accessoires, y compris le réservoir d'eau (A2) à l'eau chaude et avec du savon. Le bac égouttoir, la carafe de lait et l'appui pour petite tasse peuvent aller au lave-vaisselle.



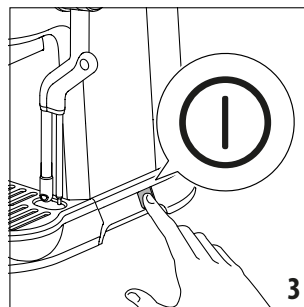
- Extraire le réservoir d'eau en le tirant vers le haut (fig 1).



- Ouvrir le couvercle du réservoir d'eau (A1) et remplir le réservoir (A2) avec de l'eau fraîche et propre, en ayant soin de ne pas dépasser le niveau MAX (fig 2).



- Replacer le réservoir d'eau sur la machine en exerçant une légère pression pour ouvrir les vannes situées au fond du réservoir.
- Brancher l'appareil à une prise de courant. Allumer la machine en appuyant sur l'interrupteur On/Off (A6) (fig. 3).

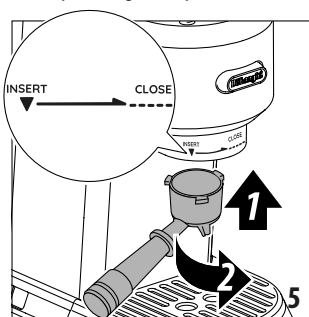


- Le voyant lumineux du réservoir d'eau (B2) clignote et le bouton Espresso (B6) est allumé.
- Appuyer sur la touche Espresso (B6) (fig. 4). La distribution commence et s'arrête automatiquement. Vider le bac égouttoir.

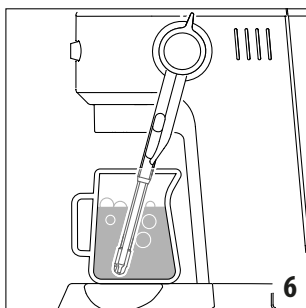


Avant d'utiliser la machine à café, rincer les circuits internes de la machine. Procéder comme suit :

- Placer le filtre à café (A15) ou (A16) dans le porte-filtre (A14).
- Accrocher le porte-filtre à la machine en alignant sa poignée à l'inscription « INSÉRER » puis en tournant la poignée vers la droite pour l'aligner en position « FERMER » (fig. 5).



- Placer un récipient sous le porte-filtre.
- Appuyer sur la touche  (B6). L'appareil fait s'écouler l'eau du porte-filtre. Répéter cette opération 5 fois.
- Placer une carafe remplie d'eau froide sous la buse à vapeur (A5) et procéder à un rinçage à la vapeur automatique (fig. 6) (voir le paragraphe Vapeur automatique).



Remarque : Ne jamais utiliser la machine sans eau dans le réservoir d'eau ou sans le réservoir.

L'appareil est équipé d'un détecteur du niveau d'eau.

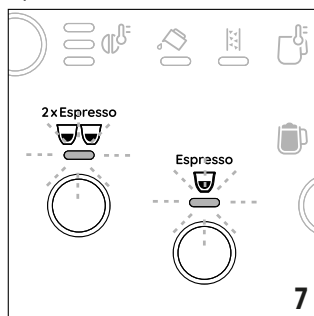
Si, lors de la percolation de la boisson sélectionnée, le voyant lumineux  (B2) clignote, cela signifie que le réservoir d'eau est presque vide. Il est possible de terminer la distribution de la boisson sélectionnée.

Le voyant  (B2) s'allume lorsque le réservoir d'eau est vide. Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.

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.

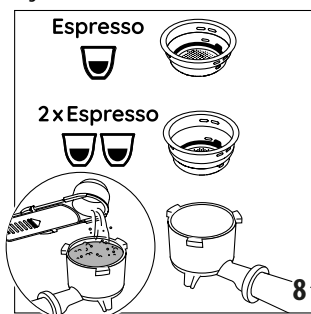
3. PRÉPAREZ UN ESPRESSO

- Allumez la machine en appuyant sur l'interrupteur On/Off (A6) (fig. 3). Si la machine est en mode veille, appuyez sur un bouton quelconque du panneau de commande.
- Les voyants lumineux  et  clignotent, indiquant que la machine est en train de chauffer (fig. 7).



Quand les lumières arrêtent de clignoter et que tous les voyants du panneau de commande restent allumés de manière fixe, la machine est prête pour l'utilisation.

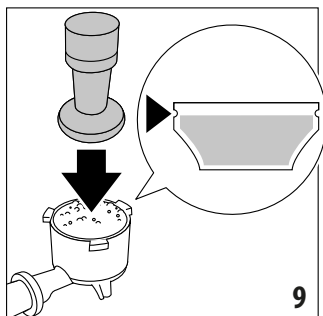
- Placer le filtre à café (A15) ou (A16) dans le porte-filtre (A14) (fig. 8).



- Remplissez le filtre de café moulu à l'aide du doseur (A18). S'assurer que le café utilisé est moulu finement et est spécifique pour espresso. Avant de remplir le filtre avec le café moulu, s'assurer

qu'aucun résidu de café n'est resté dans le filtre après le dernier café préparé.

- Tapotez plusieurs fois le porte-filtre pour une distribution régulière du café dans le filtre à café.
- Appuyez fermement avec le tasseur (A11). S'assurer que le café se trouve au niveau recommandé après le pressage (fig. 9).



Il pourrait être nécessaire d'ajouter du café. Un tassement correct du café moulu est essentiel pour obtenir un bon espresso. Si l'on presse trop fort, le café s'écoulera lentement et sera fort. Si l'on presse trop doucement, le café s'écoulera rapidement et sera léger.

Les conseils barista : Avant de placer le porte-filtre dans la machine, faites couler un peu d'eau à travers la buse à café (A7). La température se stabilise ainsi avant l'extraction.

- Retirer l'excès de café du bord du porte-filtre et accrocher celui-ci à la machine (fig. 5).
- Placer une ou deux tasses sur le bac égouttoir (A8) sous les becs verseurs du porte-filtre. Utiliser l'appui pour petite tasse (A13) pour les tasses plus petites.

3.1 Température de préparation du café

La température de l'eau est contrôlée pendant tout le processus de préparation afin de garantir sa stabilité lors de la phase d'extraction. La machine a 3 températures d'infusion.

La température effectivement utilisée dépend en général de la variété de grains et de la torréfaction : Les grains Robusta nécessitent une température plus basse, tandis que les grains Arabica ont besoin d'une température plus élevée. La même règle s'applique, respectivement, pour la torréfaction foncée ou pour la torréfaction claire des grains.

- Appuyer sur la touche ☕ (B1) pour régler le niveau de température d'infusion souhaité :

Niveau de température	Voyant lumineux correspondant	Niveau de torréfaction
Min (~ 92 °C)	☕ ☕ ☕	Foncée
Moy (~ 94 °C) (par défaut)	☕ ☕ ☕ ☕	Moyenne - foncée
Max (~ 96 °C)	☕ ☕ ☕ ☕ ☕	Claire - moyenne

- Appuyer sur la touche ☕ (B6) ou ☕ ☕ (B5). La machine prépare le café et l'écoulement est interrompu automatiquement. Pendant la distribution du café, on peut interrompre l'écoulement à tout moment en appuyant sur la touche précédemment enfoncée.
- Pour retirer le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche. Pour éviter les éclaboussures, ne jamais retirer le porte-filtre pendant que la machine distribue le café. Toujours attendre quelques secondes après la distribution.

Remarques : Il est recommandé de chauffer les tasses avant de faire le café :

En les rinçant à l'eau chaude ou en accrochant le porte-filtre (A14) à la machine avec le filtre à café (A15 ou A16) en place, sans ajouter de café, en utilisant la même tasse dans laquelle on fera le café, appuyer sur la touche ☕ (B6) et faire couler l'eau chaude dans la tasse pour la chauffer.

3.2 Programmation de la quantité de café dans la tasse

La machine est programmée par défaut pour distribuer automatiquement des quantités standard. Pour modifier ces quantités, procéder comme suit :

- Appuyez sur le bouton ☕ ou ☕ ☕ et maintenez-le enfoncé pendant au moins 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant lumineux correspondant à la boisson sélectionnée commence à clignoter, indiquant que la machine est en mode programmation.
- La machine à café commence la distribution du café.
- Une fois la quantité souhaitée atteinte, appuyez à nouveau sur le bouton ☕ ou ☕ ☕ : la quantité est ainsi programmée.

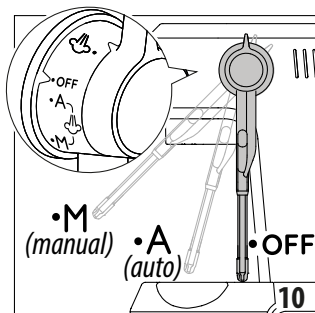
	Quantité par défaut	Quantité programmable
Espresso ☕	35 ml	de ≈ 20 à ≈ 90 ml
2x Espresso ☕ ☕	70 ml	de ≈ 40 à ≈ 180 ml

Pour revenir aux quantités par défaut, voir les instructions du paragraphe 5.4.

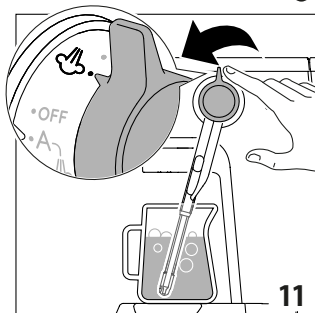
4. PRÉPARATION DE BOISSONS LACTÉES ☕

4.1 Vapeur automatique

- Remplissez une carafe à lait (A17) avec du lait frais bien froid (entre les positions MIN et MAX). Le lait peut monter jusqu'au triple de son volume. Pour une mousse plus dense, il faut utiliser le lait du réfrigérateur (environ 5 °C).
- Appuyez sur la touche ☞ (B4) pour régler la température du lait souhaitée :
 - ☞ Température min (60 °C)
 - ☞ Température moy (65 °C) (par défaut)
 - ☞ Température élevée (70 °C)
- Appuyez sur la touche ☕ (B7) pour définir le type de consistance du lait souhaité :
 - ☕ LatteArt - Texture Micromousse
 - ☕ Texture fine
 - ☕ Texture dense (par défaut)
- Soulevez la buse à vapeur (A5) en position « M » (fig. 10) afin de faciliter le placement de la carafe à lait (A17) sous la buse à vapeur.



- Placez la buse à vapeur en position « A » (vapeur automatique). Tourner le levier de vapeur (A4) en position ☞ (fig. 11).

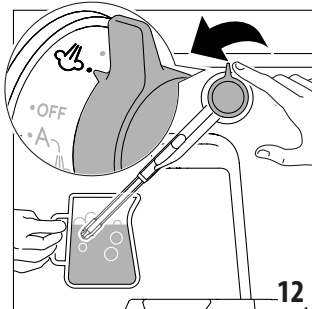


- Le voyant lumineux ☞ clignote. La machine prépare la mousse et l'écoulement est interrompu automatiquement. Retirer les résidus de lait de la buse de vapeur à l'aide d'un chiffon doux humidifié. Placer la buse à vapeur en position « OFF » après chaque utilisation pour démarrer le rinçage automatique.

4.2 Vapeur manuelle :

Remarque : Les réglages de moussage du lait et de température ne peuvent pas être sélectionnés pour cette fonction.

- Remplissez une carafe à lait (A17) avec du lait frais bien froid (entre les positions min et max). Le lait peut monter jusqu'au triple de son volume. Pour une mousse plus dense, il faut utiliser le lait du réfrigérateur (environ 5 °C).
- Pour faire mousser le lait manuellement, placez la buse à vapeur en position « M » (vapeur manuelle), placez la carafe à lait sous la buse à vapeur et tournez le bouton ☞ (fig. 12).



- Pour faire mousser le lait, poser la buse de vapeur à la surface du liquide. Cette opération mélange l'air avec le lait et la vapeur. Garder la buse de vapeur en contact avec la surface en veillant à ne pas faire entrer trop d'air, ce qui créerait des bulles excessivement grandes. Immerger la buse de vapeur en-dessous de la surface du lait, ce qui génère un tourbillon dans le liquide. Durant la production manuelle de vapeur, le voyant lumineux de température du lait vous indique quand vous atteignez la température correcte du lait (60-65-70 °C).
- Une fois le lait chauffé à la température souhaitée, tourner à nouveau le levier de vapeur en position ☞.
- Attendez que la vapeur soit complètement dissipée avant de retirer la carafe à lait. Placer la buse à vapeur en position « OFF » après chaque utilisation pour démarrer le rinçage automatique.

Les conseils barista : Il est recommandé d'utiliser du lait frais. Toujours utiliser du lait frais que l'on vient de sortir du réfrigérateur.

Pour de meilleurs résultats, remplacez toujours la carafe à lait au réfrigérateur lorsqu'elle n'est pas utilisée.

Il est recommandé d'utiliser du lait entier. L'apparence et la texture de la mousse dépendent de la nature du lait de vache ou végétal utilisé.

Après avoir fait mousser le lait, éliminer les bulles non désirées en agitant doucement le pichet.

Remarques : Lors du fonctionnement normal de la machine, de l'eau est évacuée dans le bac égouttoir pour une performance optimale.

Après chaque utilisation, retirer les résidus de lait de la buse de vapeur à l'aide d'un chiffon doux humidifié et la placer en position « OFF » (nettoyage automatique). L'appareil distribue l'eau par la buse de vapeur.

Un rinçage automatique est effectué lorsque l'appareil s'éteint si la buse de vapeur reste en position « A » (vapeur automatique).

Si la buse reste en position « M » après la production de vapeur,  et  que le voyant lumineux clignote, cela signifie qu'il est nécessaire de placer la buse en position OFF pour procéder au rinçage automatique.

5. MENU PARAMÈTRES

Appuyer sur les touches  (B1) et  (B4) et les maintenir enfoncées pendant 3 secondes pour accéder au menu des paramètres. Au bout de quelques secondes d'inactivité, la machine quitte automatiquement le menu.

Les voyants lumineux  (B2) et  (B3) clignotent.

Les paramètres suivants seront enregistrés au bout de quelques secondes, lorsque l'appareil quittera automatiquement le menu paramètres.

5.1 Temps de délai entre pré-infusion et infusion

L'augmentation du délai modifie le temps pendant lequel l'eau est en contact avec le café, ce qui change le profil de saveur.

Pour définir le temps de délai, appuyez sur la touche  (B1) :

 Pas de délai de pré-infusion

 1 seconde (par défaut)

 2 secondes

5.2 Détartrage

Pour définir la fonction de détartrage, appuyez sur la touche  (B6) ; le voyant lumineux  (B3) clignote et le voyant lumineux  s'allume. Appuyer sur la touche  (B6) et la maintenir enfoncée pendant 3 secondes pour démarrer le détartrage (consulter les instructions à la section Détartrage).

Si vous activez accidentellement le détartrage, vous pouvez l'arrêter en maintenant enfoncée la touche  (B6) pendant au moins 10 secondes.

5.3 Arrêt automatique

Pour définir le temps d'arrêt automatique, appuyez sur la touche

 (B7) :

 5 minutes (par défaut)

 1,5 heure

 3 heures

Si la machine est en mode Auto-off, appuyez sur un bouton quelconque du panneau de commande pour allumer l'appareil.

5.4 Valeurs par défaut

Pour réinitialiser les valeurs par défaut, appuyez sur la touche  (B5) ; le voyant lumineux clignote. Maintenez enfoncée la touche  (B5) pendant 3 secondes pour réinitialiser tous les réglages du menu.

Tous les réglages d'usine seront restaurés.

5.5 Dureté de l'eau

Pour définir l'un des 3 niveaux de dureté de l'eau, appuyez sur la touche  (B4) :

Résultat du test de dureté de l'eau	Voyant lumineux correspondant	Niveau
		1 eau douce
		2 eau moyenne
  (par défaut)		3 eau dure ou très dure

5.6 Mesure de la dureté de l'eau

Le voyant lumineux  (B3) s'allume à la suite d'une période d'utilisation prédéfinie qui dépend du réglage de la dureté de l'eau. La machine peut également être programmée en fonction de la dureté réelle de l'eau du réseau local, dans ce cas le détartrage peut être exigé moins fréquemment.

- Retirer le papier indicateur pour test de dureté de l'eau (A19)  de son emballage.
- Immerger complètement le papier dans un verre d'eau pendant une seconde.
- Retirer le papier de l'eau et le secouer légèrement. Au bout d'environ une minute, 1, 2, 3 ou 4 carrés rouges apparaissent, en fonction de la dureté de l'eau.

6. NETTOYAGE

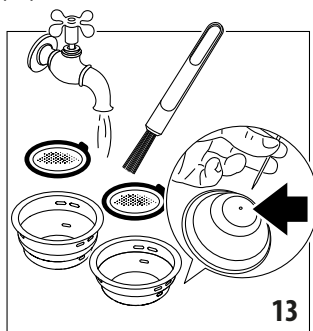
Important : Avant de procéder à l'entretien ou au nettoyage de l'appareil, mettre celui-ci hors tension, débrancher la prise principale et le laisser refroidir.

Ne pas utiliser de solvants, de produits abrasifs ou d'alcool pour

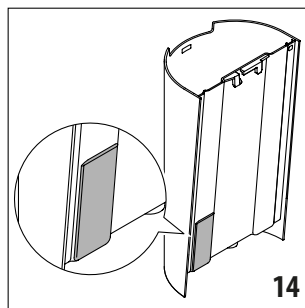
nettoyer la machine à café. Ne pas utiliser d'objets métalliques pour retirer les incrustations ou les dépôts de café car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique. Le bac égouttoir, la carafe de lait et l'appui pour petite tasse peuvent aller au lave-vaisselle. Si la machine n'est pas utilisée pendant plus d'une semaine, il est fortement recommandé de procéder à un cycle de rinçage avant de l'utiliser à nouveau.

Les parties de la machine mentionnées ci-dessous doivent être régulièrement nettoyées et essuyées :

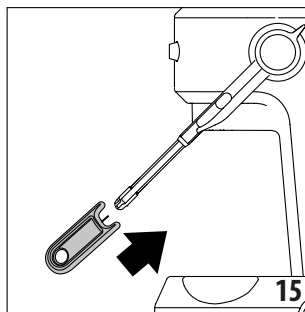
- **bac égouttoir (A8)** : le bac égouttoir devrait être vidé et nettoyé après chaque utilisation ou quand le voyant de niveau (rouge) s'élève à travers la grille métallique. Retirez le bac égouttoir, videz l'eau et nettoyez-le avec un chiffon, essuyez puis remontez-le jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
- **filtre à café (A15), (A16)** : Après l'utilisation de l'appareil, toujours rincer abondamment les filtres sous l'eau courante. Utiliser la brosse (A9) pour nettoyer. Retirer le filtre perforé en tirant sur la languette. Rincer les filtres sous l'eau courant. S'assurer que les trous ne sont pas obstrués. Si nécessaire, nettoyer avec une aiguille (fig. 13). Sécher tous les composants avec un chiffon. Remettre le filtre perforé dans le logement et appuyer aussi loin que possible.



- **buse à café (A7)** : Tous les 200 cafés préparés, rincer le bec verseur en faisant s'écouler environ 0,5 l d'eau par le bec verseur (appuyer sur la touche Espresso (B6) sans mettre de café moulu).
- **réservoir d'eau (A2)** : Nettoyez le réservoir d'eau régulièrement (environ une fois par semaine) et chaque fois que vous remplacez le filtre adoucisseur d'eau (le cas échéant) avec un chiffon humide et un peu de liquide détergent doux, notamment à l'intérieur, dans la zone des capteurs (fig. 14) ; rincer à l'eau courante.



- **buse à vapeur (A5)** : Après chaque utilisation, retirer les résidus de lait de la buse de vapeur à l'aide d'un chiffon doux humidifié. Soulever la buse de vapeur et la placer en position « OFF » (nettoyage automatique) (fig. 10). L'appareil distribue l'eau par la buse de vapeur. Attendre que la buse de vapeur ne refroidisse, puis ouvrir l'orifice de la buse à l'aide de l'aiguille de nettoyage (A10) (fig. 15).



7. DÉTARTRAGE ☞

Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette sur l'emballage du détartrant.

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 pourrait endommager les surfaces délicates. Si le produit est renversé par inadvertance, l'essuyer immédiatement.

- Détartrer la machine lorsque le voyant lumineux ☞ (B3) s'allume.
- Retirer et vider le bac égouttoir (A8), puis le replacer sur la machine.
- Vider le réservoir d'eau (A2) (le cas échéant, retirer le filtre adoucisseur d'eau).
- Verser le détartrant dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau « A » marqué à l'intérieur du réservoir.
- Ajouter de l'eau (1 litre) jusqu'au niveau « B ». On peut

maintenant remettre en place le réservoir d'eau sur la machine.

- S'assurer que le porte-filtre (A14) n'est pas accroché et placer un récipient sous le bec verseur de café chaud (A7) et la buse de vapeur (A5).
- Appuyer sur les touches  (B1) et  (B4) et les maintenir enfoncées pendant 3 secondes.
- Appuyer sur la touche  (B6) ; le voyant lumineux  (B3) clignote et le voyant lumineux  devient orange.
- Appuyer sur la touche  (B6) et la maintenir enfoncée pendant 3 secondes pour démarrer le détartrage. Le voyant lumineux (B6) commence à clignoter.
- Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant s'écoule de la buse de vapeur et du bec verseur. Le programme de détartrage retire les dépôts calcaires de l'intérieur de l'appareil en effectuant automatiquement une série de rinçages et de pauses jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit vide.
- L'écoulement s'arrête et le voyant lumineux  (B2) s'allume, le voyant lumineux  devient blanc.
- Vider et rincer le réservoir d'eau.
- Remplir le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et vider le récipient utilisé pour collecter la solution détartrante, puis le replacer vide.
- Appuyer sur la touche  (B6) pour démarrer le cycle de rinçage.
- À la fin du processus de rinçage, le voyant lumineux  (B3) s'éteint, indiquant que le détartrage est terminé et l'appareil est à nouveau prêt pour l'utilisation.

Remarque : Si vous activez accidentellement le détartrage, vous pouvez l'arrêter en maintenant enfoncée la touche  (B6) pendant au moins 10 secondes.

8. DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V~ 50-60 Hz
Puissance absorbée :	1450 W
Capacité maximum du réservoir d'eau :	1,6 l
Dimensions LxPxh :	207x346x328 mm
Poids :	5 kg

9. STATISTIQUES

Ce mode permet de visualiser toutes les données statistiques.

- S'assurer que la machine est éteinte.
- Appuyer sur la touche  (B5) et la maintenir pendant 3 secondes tout en appuyant sur l'interrupteur On/Off (A6) pour saisir les réglages des statistiques.
- Appuyer sur les boutons ci-dessous pour sélectionner les données de l'appareil :

Boutons	Données
	durée totale de moussage automatique du lait (minutes)
	quantité d'eau distribuée (litres)
	nombre total de cafés
	nombre total de détartrages
	nombre total de distributions de vapeur

9.1 Voyant lumineux :

-  nombre de clignotements indiquant les unités (de 1 à 9)
-  nombre de clignotements indiquant les dizaines (de 10 à 90)
-  nombre de clignotements indiquant les centaines (de 100 à 900)
-  nombre de clignotements indiquant les milliers (de 1000 à 9000)
-  nombre de clignotements indiquant les dizaines de milliers (de 10000 à 90000)

10. DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
De l'eau se trouve dans le bac égouttoir (A8)	Cette eau provient des circuits internes de la machine et est une conséquence normale de leur fonctionnement	Vider et nettoyer régulièrement le bac égouttoir
L'expresso n'est pas distribué	Pas d'eau dans le réservoir d'eau (A2)	Remplir le réservoir d'eau
	Le café est moulu trop finement	Régler la quantité et le niveau de mouture
	Colmatage dans le filtre à café (A15) ou (A16)	Rincer les filtres sous l'eau courante
	Le réservoir d'eau (A2) n'est pas correctement mis en place et les vannes en son fond ne sont pas ouvertes	Appuyer légèrement sur le réservoir pour ouvrir les vannes du fond
	Calcaire dans le circuit d'eau	Détartrer l'appareil
L'expresso s'écoule par les bords du porte-filtre (A14) et non par les orifices	Le porte-filtre a été mal inséré ou est sale	Accrocher correctement le porte-filtre et le tourner énergiquement aussi loin que possible
	Colmatage dans le filtre à café (A15) ou (A16)	Rincer les filtres sous l'eau courante
	Le joint de la buse à café a perdu de son élasticité ou est sale	Nettoyez le joint du bec verseur. Faire remplacer le joint de la buse à café par notre Service clients
Le porte-filtre (A14) ne s'accroche pas à la machine	Le filtre a été rempli avec trop de café	Utilisez le doseur (A18) fourni et assurez-vous d'utiliser le filtre correct pour le type de préparation
La crème du café est trop légère (la buse à café l'a distribuée trop vite)	Le café prémoulu n'a pas été pressé assez fort	Tassez le café moulu 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 expresso
	Le type de café prémoulu utilisé n'est pas correct	Changer le type de café prémoulu
La mousse du café est trop foncée (distribuée trop lentement par le bec verseur)	Le café prémoulu a été pressé trop fort	Presser moins fort le café prémoulu
	Il n'y a pas assez de café prémoulu	Réduire la quantité de café prémoulu
	Le bec verseur d'expresso (A7) est colmaté	Nettoyer le bec verseur
	Le filtre à café (A15) ou (A16) est colmaté	Nettoyer le filtre à café
	Le café prémoulu est trop fin	N'utiliser que du café prémoulu pour machines à café expresso
	Le café prémoulu est trop fin ou humide	N'utiliser que du café prémoulu pour machines à café expresso et s'assurer que celui-ci n'est pas trop humide
Après avoir distribué le café, le filtre reste attaché au bec verseur		Insérer à nouveau le porte-filtre (A14), distribuer le café puis retirer le porte-filtre
L'indicateur du réservoir d'eau (B2) clignote le voyant Expresso est allumé (B6)	Présence d'air dans le circuit hydraulique	Vérifiez la position du réservoir d'eau et s'il contient de l'eau. Appuyez sur la touche Expresso (B6) et attendez la fin de la distribution dans le bac égouttoir
La machine ne prépare aucune boisson et le voyant du réservoir d'eau est allumé	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau (A2) ou le réservoir d'eau ne se trouve pas sur la machine	Remplir le réservoir avec de l'eau ou remplacer le réservoir d'eau
La machine ne fonctionne pas et tous les voyants clignotent		Débrancher immédiatement la machine et contacter notre Service client.



Problème	Cause	Solution
De l'eau se trouve dans le bac égouttoir (A8)	Cette eau provient des circuits internes de la machine et est une conséquence normale de leur fonctionnement	Vider et nettoyer régulièrement le bac égouttoir
Le lait ne mousse pas lors de la préparation d'un cappuccino	Le lait n'est pas assez froid	Toujours utiliser du lait qui sort du réfrigérateur
	Si l'on se trouve en mode « distribution de vapeur manuelle », la procédure de distribution de vapeur pourrait être incorrecte	Relire le paragraphe « distribution de vapeur manuelle »
	La buse est sale	Nettoyer la buse à vapeur (A5)
	Calcaire dans le circuit d'eau	Détartrer comme décrit dans la section « Détartrage »
Aucune vapeur n'est produite	La buse est colmatée/sale	Nettoyer les tuyaux de la buse avec l'outil
Le capteur d'eau dans le réservoir d'eau ne fonctionne pas correctement	Le réservoir d'eau est sale	Nettoyer le réservoir d'eau à l'intérieur, et essuyer le panneau arrière
Le voyant de détartrage est allumé	Le détartrage est demandé	Procéder au détartrage

Register Now

www.delonghi.com/register

