

---

EC9865

# La Specialista MAESTRO

MACCHINA DA CAFFÈ

COFFEE MAKER

MACHINE À CAFÉ

KAFFEEMASCHINE

KOFFIEZETAPPARAAT

CAFETERA

MÁQUINA DE CAFÉ

ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΚΑΦΕ

KAFFEMASKIN

KAFFEMASKIN

KAFFEMASKINE

KAHVINKEITIN

ΚΟΦΕΜΑШИΝΑ

ΚΟΦΕ ЖАСАҒЫШ

KÁVÉFŐZŐGÉP

KÁVOVAR

KÁVOVAR

EKSPRES DO KAWY

APARAT DE PREPARAT CAFEA

ماكينة قهوة



---

**DeLonghi**

**IT**

pag. 6

**EN**

page 22

**FR**

pag. 37

**DE**

S. 53

**NL**

pag. 71

**ES**

pág. 88

**PT**

pág. 104

**EL**

σελ 120

**NO**

sid. 138

**SV**

sid. 154

**DA**

sid. 170

**FI**

siv. 186

**RU**

стр.202

**KZ**

220-6ет

**HU**

old. 239

**CS**

str. 255

**SK**

str. 270

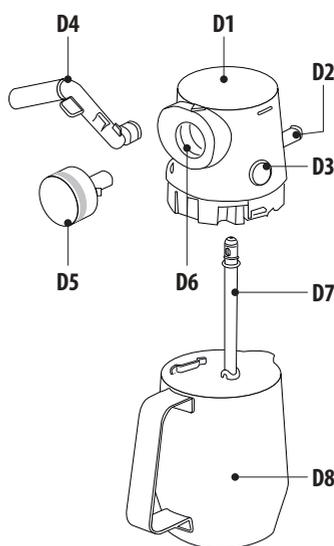
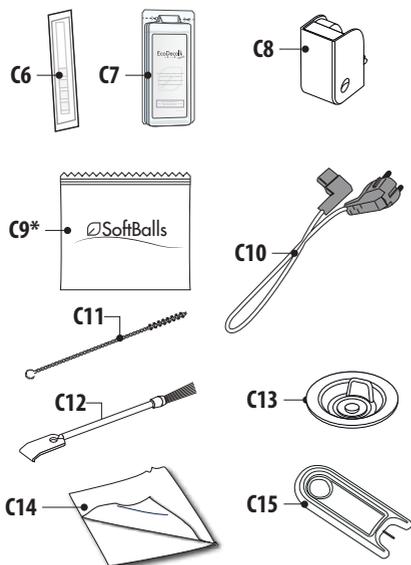
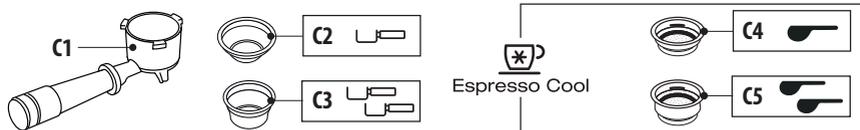
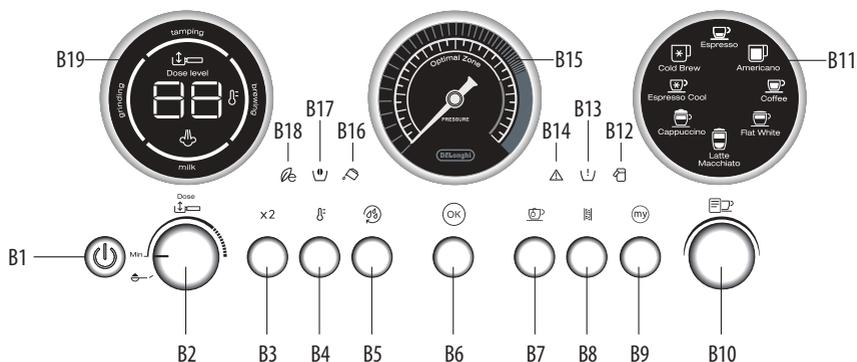
**PL**

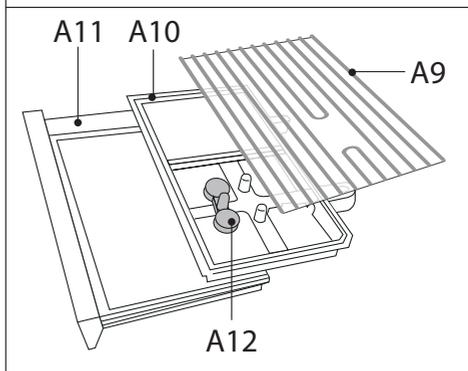
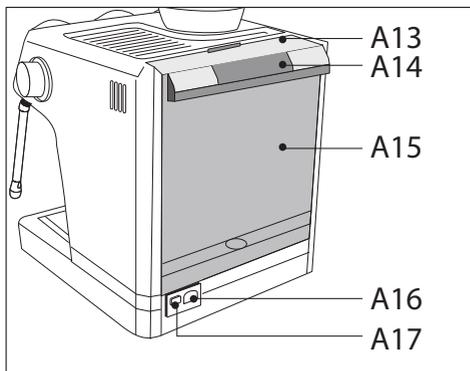
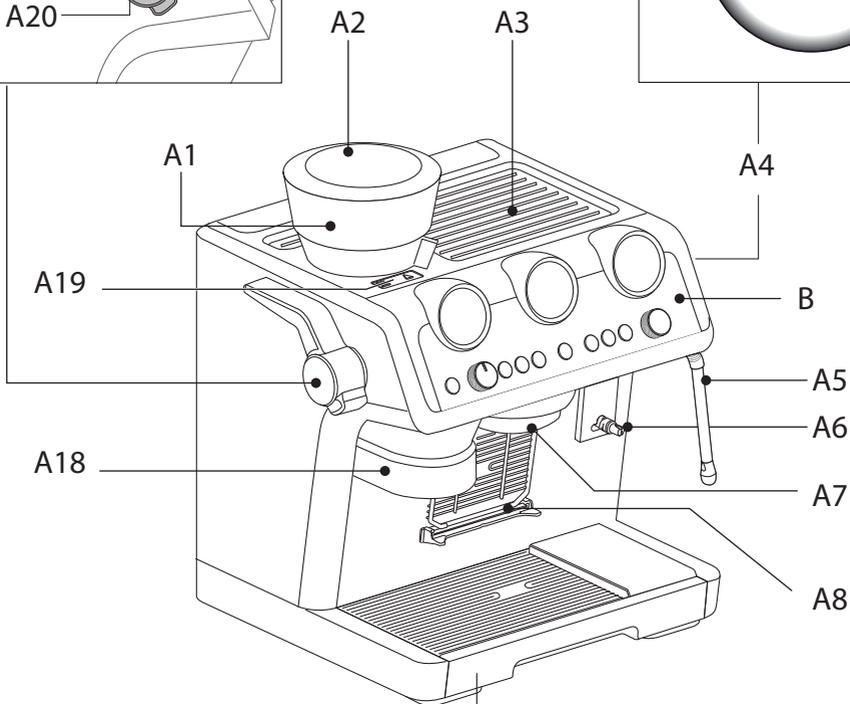
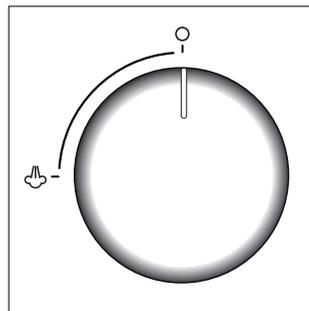
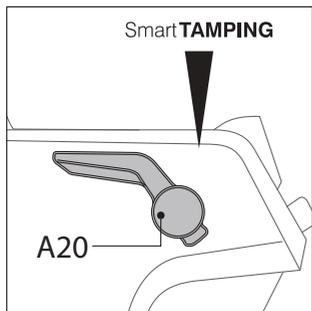
str. 286

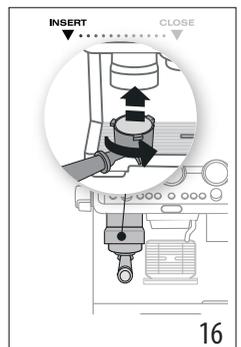
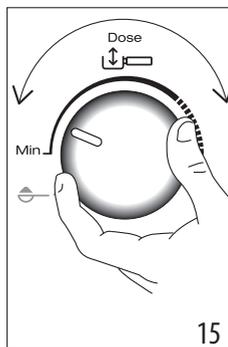
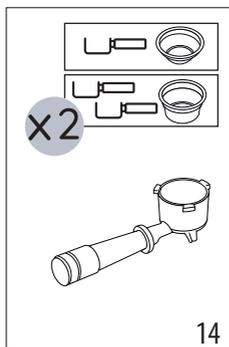
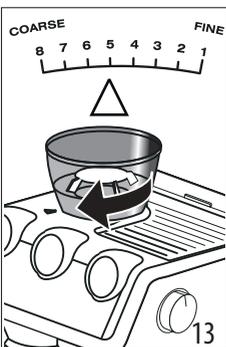
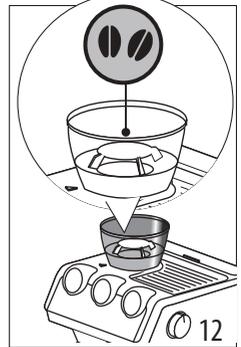
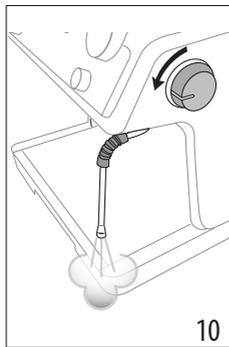
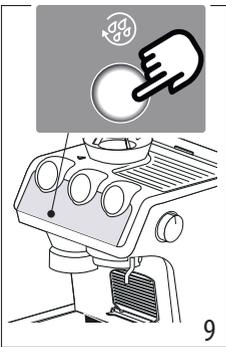
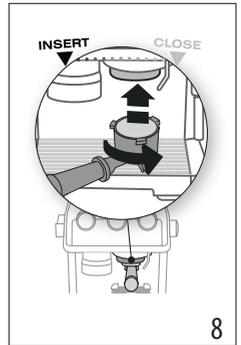
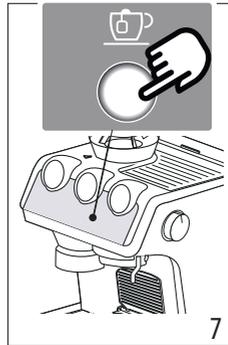
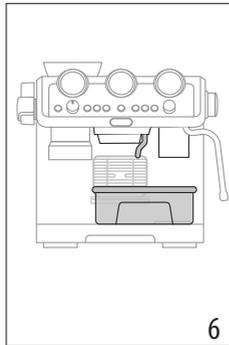
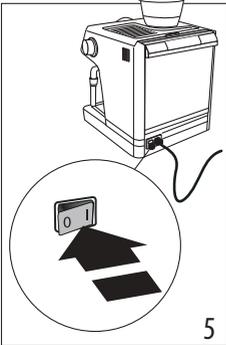
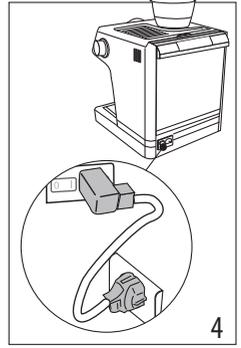
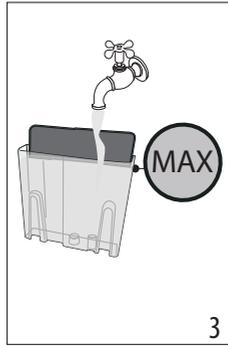
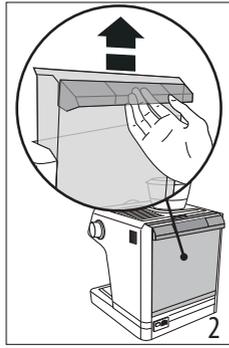
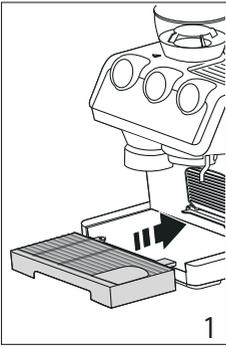
**RO**

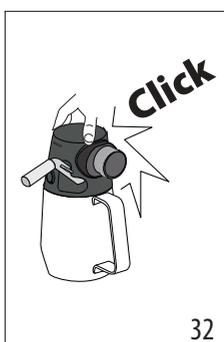
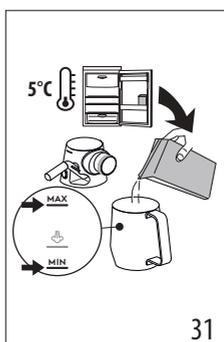
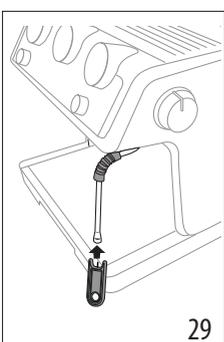
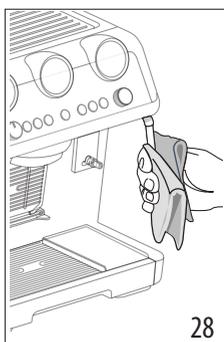
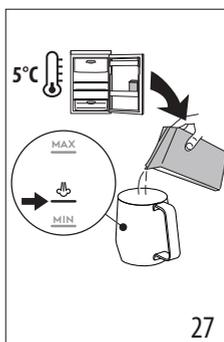
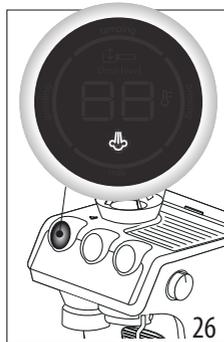
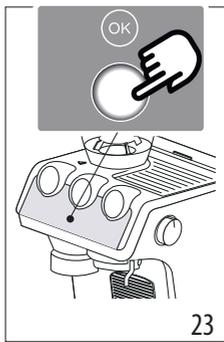
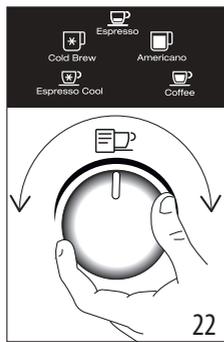
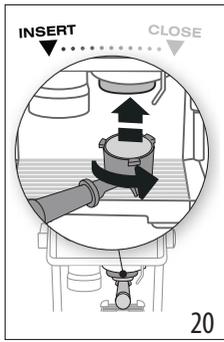
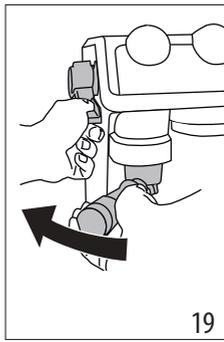
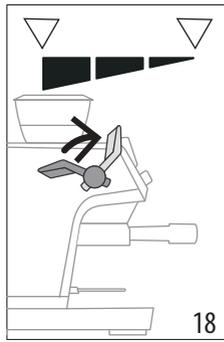
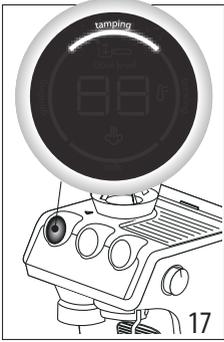
pag. d d d 302 2

**AR**









Avant d'utiliser l'appareil toujours lire la brochure des consignes de sécurité.

## 1. DESCRIPTION

### 1.1 Description de l'appareil - A

- A1. Réservoir à grains
- A2. Couvercle du réservoir à grains
- A3. Range-tasses
- A4. Manette vapeur
- A5. Tube buse vapeur
- A6. Connecteur pour Lattecrema System
- A7. Buse à café
- A8. Grille d'appui pour tasses espresso
- A9. Grille d'appui pour verres ou mugs
- A10. Grille égouttoir
- A11. Égouttoir
- A12. Indicateur du niveau de l'eau dans l'égouttoir
- A13. Couvercle du réservoir d'eau
- A14. Poignée extraction réservoir d'eau
- A15. Réservoir d'eau
- A16. Logement connecteur cordon d'alimentation
- A17. Interrupteur général (ON/OFF)
- A18. Sortie moulin à café (Tamping station)
- A19. Volet pour accéder à la goulotte du moulin à café
- A20. Levier tasseur

### 1.2 Description panneau de contrôle - B

- B1. Touche ON/Veille
- B2. Bouton de réglage de la quantité de café moulu
- B3. Touche « X2 » : pour utiliser le filtre 2 cafés
- B4. Touche « température café »
- B5. Touche « rinçage »
- B6. Touche « OK » : pour préparer la boisson/pour confirmer
- B7. Touche « écoulement eau chaude »
- B8. Touche « détartrage »
- B9. Touche « My » : pour personnaliser la longueur des boissons
- B10. Bouton de sélection fonctions
- B11. Écran boissons :

#### Boissons à base de café Espresso

- Espresso
- Americano
- Café

#### Boissons à base de lait

- Cappuccino
- Flat White
- Latte Macchiato

- B12. Voyant « nettoyage lait »
- B13. Voyant « absence réservoir à grains »
- B14. Voyant « alarme générale »
- B15. Manomètre

- B16. Voyant « manque d'eau »
- B17. Voyant « réservoir à grains vide »
- B18. Voyant « économie d'énergie »
- B19. Écran Paramètres et procédé :

- Indique l'opération que l'appareil est en train d'accomplir
- Indique le paramètre de la dose café sélectionnée
- Indique le paramètre de la température café sélectionnée

### 1.3 Description des accessoires - C

- C1. Coupelle porte-filtre
- C2. Filtre 1 tasse
- C3. Filtre 2 tasses

Filtres dédiés pour **Espresso Cool**  :

- C4. Filtre 1 tasse
- C5. Filtre 2 tasses
- C6. Bande réactive « Total Hardness Test »
- C7. Détartrant
- C8. Accessoire pour le détartrage
- C9. Softballs (\*seulement sur certains modèles)
- C10. Cordon d'alimentation amovible
- C11. Écouvillon
- C12. Pinceau/racloir pour le nettoyage
- C13. Accessoire de nettoyage buse à café
- C14. Chiffon
- C15. Softballs (adoucisseur eau)
- C16. Aiguille de nettoyage pour lance à vapeur

### 1.4 Accessoires de nettoyage non inclus, recommandés par le constructeur

Pour de plus amples informations, visitez [Delonghi.com](http://Delonghi.com).



#### Pastilles de nettoyage

(Voir « 8.2 Nettoyage de la buse à café »)

 **Nettoyant**  
EAN : 8004399333307

### 1.5 Description du LatteCrema System - D

- D1. Couvercle de la carafe à lait
- D2. Connecteur carafe à lait
- D3. Bouton de déblocage du couvercle
- D4. Buse à lait (réglable en hauteur)
- D5. Bouton de réglage mousse
- D6. Logement bouton
- D7. Tube de prise du lait
- D8. Carafe à lait

## 2. PRÉPARATION DE L'APPAREIL

Laver tous les accessoires à l'eau tiède avec du savon à vaisselle puis procéder comme suit :

1. Insérer l'égouttoir (A11) avec la grille d'appui pour tasses (A9) et la grille égouttoir (A10) (fig. 1) ;
2. Extraire le réservoir d'eau (A15) (fig. 2) et le remplir d'eau fraîche et propre en veillant à ne pas dépasser l'inscription MAX (fig. 3).
3. Puis réinsérer le réservoir.

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

**Nota Bene :** Il est conseillé de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le chapitre « 7. Menu paramètres ».

## 3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

1. Insérer le connecteur du cordon d'alimentation (C10) dans le logement prévu à cet effet (A16) à l'arrière de l'appareil (fig. 4) ; puis brancher la fiche sur la prise. S'assurer et vérifier que l'interrupteur général (A17), au dos de l'appareil, est enfoncé sur la position I (fig. 5) ;
2. Positionner un récipient ayant une capacité minimale de 100 ml sous la buse à eau chaude (au niveau de la buse à café (A7)) (fig. 6) ;
3. Appuyer sur la touche (B7) au niveau du voyant  (fig. 7) : l'écoulement commence et s'interrompt automatiquement. Vider le récipient.

Avant de commencer à utiliser la machine, il faut rincer les circuits internes de la machine. Procéder de la manière suivante :

4. Accrocher la coupelle porte-filtre (C1) munie du filtre à la machine : pour un accrochage correct, aligner la poignée de la coupelle porte-filtre à « INSERT » (fig. 8) et tourner la poignée vers la droite, jusqu'à l'aligner à la position « CLOSE » ;
5. Mettre un récipient sous la coupelle porte-filtre et le tube de la buse vapeur (A5) ;
6. Appuyer sur la touche (B5) au niveau du voyant  (fig. 9) : la préparation commence ;
7. Une fois la préparation finie, tourner le bouton vapeur (A4) (fig. 10) et débiter de la vapeur pendant quelques secondes de manière à rincer le circuit vapeur : pour une distribution optimale de vapeur, on conseille de répéter cette opération 3 ou 4 fois. Ceci permet d'éliminer l'eau dans le tube avant de distribuer de la vapeur.

L'appareil est donc prêt à l'usage.

**Nota Bene :** Le rinçage des circuits internes est conseillé même en cas d'inutilisation prolongée de l'appareil.

À la première utilisation il faut faire 4-5 cafés avant que la machine ne commence à donner un résultat satisfaisant : prêter une attention particulière à la dose de café moulu dans le filtre ((C2) ou (C3)) (voir instructions du paragraphe « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) (fig. 11) »).

Procéder comme indiqué au chapitre « La « dose parfaite » ».

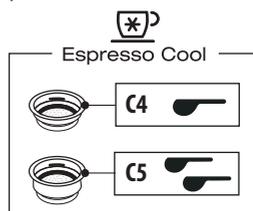
## 4. PRÉPARER LE CAFÉ

### 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) (fig. 11)

1. Verser les grains dans le réservoir (A1) (fig. 12). Il est recommandé de ne verser que les grains nécessaires à la préparation : de cette manière on utilisera toujours du café frais ;
2. Sélectionner le degré de mouture (fig. 13). Le paramètre d'usine est 5 (mouture moyenne). Si le résultat n'est pas satisfaisant, régler le niveau en fonction du goût personnel et du type de café (le réglage doit être effectué durant le fonctionnement du moulin à café).
3. Insérer l'un des filtres café (C2) ou (C3) dans le porte-filtre (C1) (fig. 14). Si l'on utilise le filtre pour 2 tasses, appuyer sur la touche 2X (B3) : cette sélection permet de doubler la quantité d'espresso préparée.

**Nota Bene :**

Pour la préparation d'  Espresso Cool, utiliser les filtres dédiés pour cette boisson (voir chap. « 4.7 Phase 3 - Distribution Espresso Cool »).



4. Régler le bouton quantité (B2) en partant de la position minimale (fig. 15).

**Nota bene :**



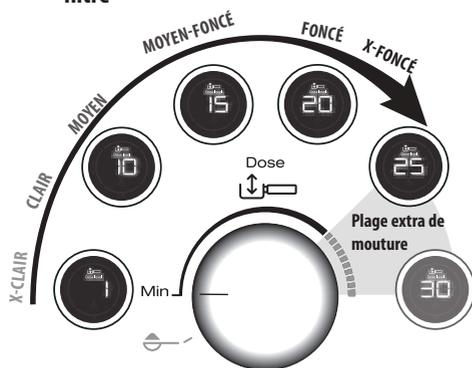
Après avoir atteint le niveau correct dans le porte-filtre, prendre note des chiffres affichés à l'écran (B19).

Ils ne correspondent pas aux paramètres de mouture, au poids du café moulu (gr/oz) ou au temps de mouture.

Se référer au paragraphe « B3. Touche « X2 » : pour utiliser le filtre 2 cafés » pour de plus amples indications.

5. Accrocher le porte-filtre à la sortie du moulin à café (A18) en l'alignant à l'inscription INSERT : puis tourner la coupelle vers la droite (fig. 16). La mouture commence lorsque la coupelle atteint la position CLOSE et s'interrompt automatiquement.

## 4.2 Régler la quantité de café moulu dans le filtre



Chaque variété de grain donne un résultat différent durant la mouture c'est pourquoi, au début, le réglage de la dose demande le plus grand soin.

Cette illustration donne des indications sur la manière de régler la dose, basées sur la couleur de torréfaction : elles doivent être considérées comme un point de départ, mais peuvent varier suivant la composition des grains de café.

1. Programmer la dose en commençant par la position minimale.
2. En faisant référence à la couleur de torréfaction de votre café, tourner lentement le bouton.

## 4.3 Phase 2 - Tassement (tamping) (fig. 17)

1. Après la mouture, abaisser le levier de tassage (A20) jusqu'en butée (ne pas enlever le porte-filtre) (fig. 18). Pour un résultat parfait, répéter 2 fois.
2. Maintenir le levier abaissé jusqu'en butée durant le retrait du porte-filtre (fig. 19). Puis ramener le levier dans la position initiale.
3. Après avoir vérifié que la dose est correcte (voir « La « dose parfaite » », accrocher le porte-filtre à la buse à café (A7) (fig. 20).

### La « dose parfaite »

- Les filtres café, ont un repère interne pour identifier la dose parfaite.



la dose parfaite correspond à la ligne en relief ;

- S'assurer que le café est à niveau après le tassage. Il pourrait être nécessaire de régler plusieurs fois le bouton (B2) avant de parvenir à la dose parfaite.
- Si le café est sur- ou sous-extrait et que la dose est à l'intérieur de la dose parfaite, régler le degré de mouture le

plus fin ou le plus grossier (voir « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) (fig. 11) »). Si le café est sur-extrait (distribution trop lente) la mouture devra être plus grossière. Si le café est sous-extrait (distribution trop rapide) la mouture devra être plus fine.

- **Le barista conseille :** Extraire le porte-filtre alors que le levier du tasseur (A20) est abaissé pour obtenir une finition parfaite de la dose de café.

## 4.4 Rinçage avant la distribution de la boisson

Quand on prépare une boisson froide après une distribution chaude ou vice-versa, la boisson dans la tasse pourrait ne pas être à la température idéale. C'est pourquoi il est recommandé de procéder à un rinçage comme suit :

1. Sélectionner la boisson ;
2. Le voyant OK s'allume en blanc (si la boisson sélectionnée est chaude) ou en bleu (si la boisson sélectionnée est froide).
3. Mettre un récipient sous la buse à café (A7) ;
4. Appuyer sur la touche (B5).

## 4.5 Phase 3 - Distribution de boissons chaudes (brewing) (fig. 21)

1. Sélectionner la boisson souhaitée (fig. 22).
2. Appuyer sur OK (B6) pour commencer la distribution (fig. 23) (pré-infusion et infusion). La distribution du café s'interrompt automatiquement.

## 4.6 Phase 3 - Distribution Cold Brew

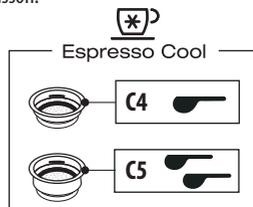
1. Sélectionner Cold Brew (fig. 22) : le voyant OK (B6) devient bleu pour indiquer qu'une boisson froide a été sélectionnée.
2. Verser 1 ou 2 glaçons dans le verre (fig. 24).
3. Appuyer sur OK pour lancer la préparation. La préparation s'interrompt automatiquement.

### Nota Bene :

Le manomètre ne tourne pas sur des positions supérieures : en effet pour cette préparation il n'y a pas de pression.

## 4.7 Phase 3 - Distribution Espresso Cool

Pour la préparation d'**Espresso Cool**, utiliser les filtres dédiés pour cette boisson.



Préparer la « Dose parfaite » comme indiqué aux paragraphes « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) (fig. 11) » et « 4.2 Régler la quantité de café moulu dans le filtre ».

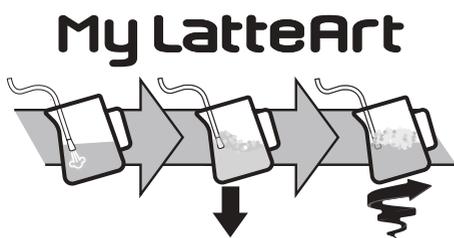
Puis procéder comme suit :

1. Sélectionner Espresso Cool (fig. 22) : le voyant OK (B6) devient bleu pour indiquer qu'une boisson froide a été sélectionnée.
2. Verser 1 ou 2 glaçons dans le verre (fig. 25).
3. Appuyer sur OK pour lancer la préparation. La préparation s'interrompt automatiquement.

## 5. PRÉPARATION DE BOISSONS À BASE DE LAIT

### 5.1 Émulsionner le lait (fig. 26)

1. Verser dans la carafe à lait (D8) la quantité de lait que l'on veut chauffer/émulsionner, en tenant compte du fait que le volume du lait augmentera de 2 à 3 fois (fig. 27). Pour obtenir une mousse plus dense et homogène, il est recommandé d'utiliser du lait de vache entier et à la température du réfrigérateur (environ 5°C).



2. Pour émulsionner le lait, appuyer le tube buse vapeur (A5) sur la surface du lait : de cette façon l'air se mélange au lait et à la vapeur.
3. Maintenir la buse vapeur sur la surface, en veillant à ne pas capturer trop d'air en créant des bulles trop grosses.
4. Plonger la buse vapeur sous la surface du lait : de cette manière il se forme un tourbillon. Après avoir atteint la température souhaitée, refermer le bouton vapeur et attendre que la distribution de la vapeur s'interrompt complètement avant d'enlever le pot à lait.

#### Le barista conseille :

- **Le lait frais est meilleur.** Toujours utiliser du lait frais à la température du réfrigérateur.
- Le lait entier assure d'excellents résultats. Le résultat et la texture de la mousse varient en fonction du lait de vache ou des boissons végétales utilisées.
- Après avoir émulsionné le lait, éliminer les bulles en agitant le pot à lait.

#### Nettoyage de la buse vapeur :

1. Après chaque utilisation, éliminer les résidus de lait de la buse vapeur à l'aide d'un chiffon (fig. 28). Pour un

nettoyage profond, il est recommandé d'utiliser Eco MultiClean : il assure l'hygiène en éliminant les protéines et les graisses du lait et peut être utilisé pour nettoyer toute la machine.

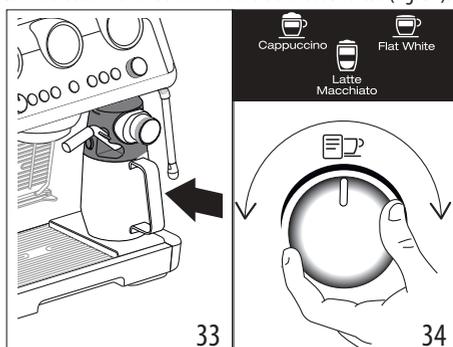
2. Distribuer de la vapeur pendant quelques secondes pour bien nettoyer la buse (fig. 10).
3. Attendre que la buse refroidisse : pour maintenir l'efficacité de la buse dans le temps, utiliser l'aiguille de nettoyage (C16) pour maintenir libres les 3 trous (fig. 29).

### 5.2 Prépare les boissons à base de lait avec le LatteCrema System (fig. 30)

1. Verser dans la carafe (D8) du lait à la température du réfrigérateur (5°C) (fig. 31).
2. Fermer le couvercle (D1) (fig. 32).
3. Tourner le bouton de réglage mousse (D5) sur la position souhaitée.

Position bouton de réglage mousse				
CLEAN	Mousse MAX	Mousse MOY	Mousse MIN	INSERT
Nettoyage après chaque utilisation				Pour extraire ou insérer le bouton

4. Accrocher la carafe à lait à la machine (fig. 33).
5. Préparer la dose parfaite (voir « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) (fig. 11) » et « 4.3 Phase 2 - Tassement (tamping) (fig. 17) ») et insérer le porte-filtre.
6. Sélectionner la boisson à base de lait souhaitée (fig. 34).



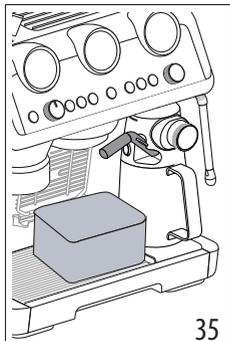
Boisson	Espresso	Lait	Mousse de lait	Quantité (ml)	X2 (ml)
Cappuccino	1	✓	✓	≈150	≈230
Latte Macchiato	1	✓	✗	≈150	≈230

Boisson	Espresso	Lait	Mousse de lait	Quantité (ml)	X2 (ml)
Flat White	1	✓	✓	≈250	≈330

- **Boissons avec double dose (2x) :** Verser dans la carafe (D8) la quantité de lait nécessaire pour la préparation, en veillant à ne pas dépasser le niveau MAX (fig. 31). Chaque graduation sur la carafe correspond à ≈100 ml de lait.
  - **Le lait frais est meilleur.** Toujours utiliser du lait frais à la température du réfrigérateur.
7. Appuyer sur OK (B6) pour distribuer (fig. 23). L'appareil distribue automatiquement le café et le lait en séquence.

### Nettoyage du Lattecrema System après chaque utilisation :

1. Laisser la carafe à lait accrochée à la machine (il n'est pas nécessaire de la vider). Mettre un récipient sous le tube d'écoulement du lait (D4) (fig. 35).
2. Tourner le bouton (D5) sur « Clean » (fig. 36).



3. Le nettoyage commence et s'interrompt automatiquement. Attention : à la fin du nettoyage, tourner le bouton sur l'une des positions de réglage mousse.
4. Enlever la carafe à lait et la mettre au réfrigérateur : on conseille d'utiliser rapidement le lait restant.

Pour un nettoyage profond, il est recommandé d'utiliser Eco MultiClean : il assure l'hygiène en éliminant les protéines et les graisses du lait et peut être utilisé pour nettoyer toute la machine.

## 6. PERSONNALISER LA LONGUEUR DES BOISSONS AU CAFÉ À L'AIDE DE LA TOUCHE

**my (B9)**

1. Préparer la machine pour faire 1 ou 2 tasses de la boisson au café que l'on souhaite préparer, jusqu'à accrocher le porte-filtre (C1) doté de filtre (C2) ou (C3) et de café moulu. Si l'on souhaite programmer une boisson à base de lait, connecter le Lattecrema System à la machine.

2. Tourner le bouton (B10) pour sélectionner la boisson à programmer.
3. Appuyer sur la touche **my** : le voyant correspondant à la touche OK (B6) s'allume fixe et le voyant correspondant à la touche **my** clignote.
4. Appuyer sur la touche OK pour commencer la distribution. Les voyants correspondants aux touches OK et **my** clignent.
5. Après avoir atteint la quantité souhaitée, appuyer sur OK. Si la boisson prévoit la préparation d'un autre ingrédient, la préparation de ce dernier commence : après avoir atteint la quantité souhaitée, appuyer sur OK.
6. Appuyer sur la touche **my** pour enregistrer. L'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation et le voyant **my** reste allumé.

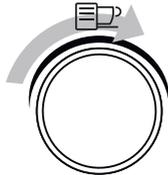
Si l'on ne souhaite pas enregistrer la programmation, appuyer sur n'importe quelle autre touche.

### Nota Bene :

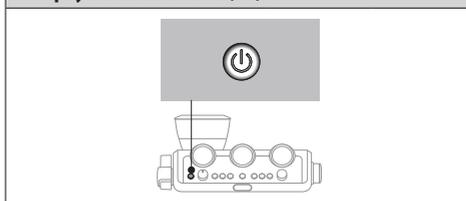
- Il est possible de programmer les boissons à base de café, mais non la distribution de vapeur et d'eau chaude.
- La programmation modifie les quantités des boissons, mais non du café moulu.
- Les boissons « X2 » peuvent être programmées séparément.
- **My LatteArt** n'est pas programmable.
- **Pour repasser aux paramètres d'usine, maintenir la touche my enfoncée jusqu'à ce qu'elle s'éteigne.** La boisson sélectionnée revient à la quantité d'usine.

Recette café	Quantité d'usine	Quantité programmable
Espresso	35 ml	de 25 à 90 ml
Espresso X2	70 ml	de 50 à 180 ml
Coffee	80 ml	de 50 à 120 ml
Coffee X2	160 ml	de 120 à 240 ml
Americano	120 ml	<ul style="list-style-type: none"> <li>• espresso : de 25 à 60 ml</li> <li>• eau : de 25 à 120 ml</li> </ul>
Americano X2	240 ml	<ul style="list-style-type: none"> <li>• espresso : de 50 à 120 ml</li> <li>• eau : de 50 à 240 ml</li> </ul>
Cold Brew	110 ml	de 90 à 130 ml
Cold Brew X2	180 ml	de 160 à 220 ml
Espresso Cool	40 ml	de 30 à 50 ml
Espresso Cool X2	80 ml	de 60 à 110 ml

## 7. MENU PARAMÈTRES

1. Entrer dans le menu :		
Presser simultanément pendant 5 secondes	x2	
2. Sélectionner le paramètre à programmer :		
		
Boisson	Paramètre correspondant	Réglages
 Espresso	Économie d'énergie	 →  <b>Activé</b>
		 →  <b>Éteinte</b>
 Coffee	Arrêt automatique	 → <b>9 minutes</b>
		 → <b>1,5 heures</b>
		 → <b>3 heures</b>
 Cappuccino	Signal sonore	 →  <b>Activé</b>
		 →  <b>Éteinte</b>
 Latte	Réglage extra de la mouture	 → <b>Page 1</b>
		 → <b>Page 2</b>
 Flat White	Valeurs d'usine	Maintenir enfoncée la touche OK pendant au moins 5 secondes, jusqu'à ce que le voyant reste allumé fixe
 Americano	Dureté de l'eau	 → <b>douce</b>
		 → <b>moyenne</b>
		 → <b>dure/très dure</b>
→		

## 3. Enregistrer les nouveaux paramètres en appuyant sur ON/Veille (B1)



## 8. NETTOYAGE DE L'APPAREIL

### Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyeurs abrasifs ou de l'alcool.
- 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.
- Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 1 semaine il est recommandé, avant d'utiliser la machine, de procéder à un rinçage.

### Danger !

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

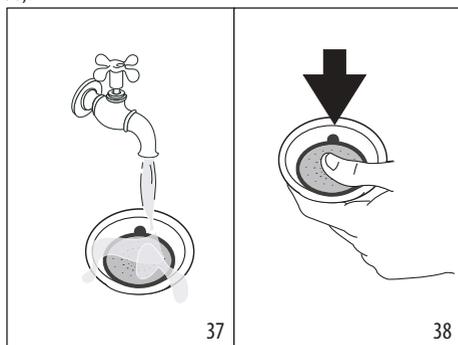
					
	×	✓	✓	×	×
	✓	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	×	×	✓	✓	×
	×	×	×	✓	✓

					
	✓	✓	✗	✓	✓
	✗	✓	✗	✓	✓

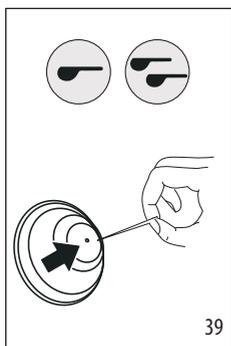
## 8.1 Nettoyage des filtres dédiés pour Espresso Cool

Ces filtres ont été conçus afin d'optimiser l'extraction pour cette boisson. Bien nettoyer et éliminer tout résidu de café pour en maintenir l'efficacité.

Après utilisation, rincer abondamment les filtres (fig. 37) et bien presser le filtre perforé afin qu'il soit correctement inséré (fig. 38).

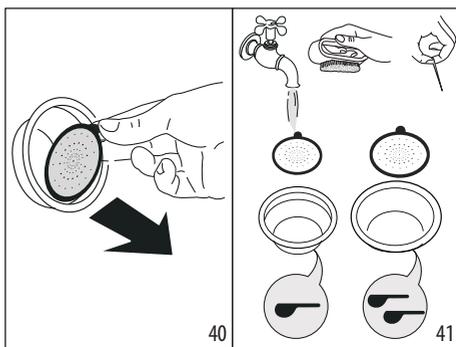


Vérifier que l'orifice sur la partie inférieure (fig. 39) est exempt de tout résidu.



Si le nettoyage ne suffit pas, et en tout cas au moins une fois par mois, procéder de la manière suivante :

1. Extraire le filtre perforé en le saisissant par la languette (fig. 40).

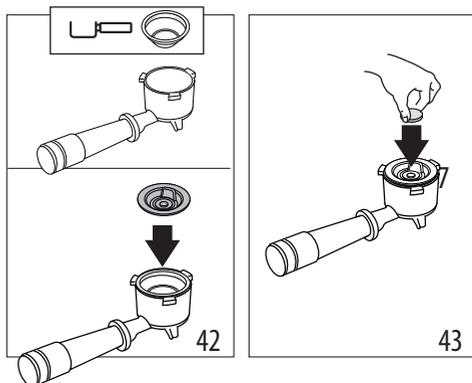


2. Rincer les filtres à l'eau courante (fig. 37).
3. S'assurer que les orifices ne sont pas obstrués. Si nécessaire, utiliser une aiguille (fig. 39-41).
4. Essuyer tous les composants avec un chiffon.
5. Réinsérer le filtre perforé en le pressant à fond (fig. 38).

## 8.2 Nettoyage de la buse à café

Quand le voyant  s'allume (B5), il faut procéder au nettoyage du circuit café. Pour effectuer le cycle de nettoyage, acheter les pastilles de nettoyage pour machines à café. Pour de plus amples informations, visiter [www.Delonghi.com](http://www.Delonghi.com).

1. Insérer le filtre 1 tasse (C2) dans le porte-filtre (C1) (fig. 42).
2. Insérer l'accessoire de nettoyage (C13) dans le filtre (fig. 42) et le presser à fond.



3. Mettre la pastille pour le nettoyage sur l'accessoire (fig. 43).
4. Accrocher le porte-filtre à la buse à café (A7).
5. Remplir le réservoir d'eau (A15). S'assurer que l'égouttoir (A11) est vide.
6. Maintenir enfoncée la touche  jusqu'à ce que le voyant correspondant commence à clignoter (orange). Après quelques minutes, le nettoyage s'interrompt automatiquement.
  - Enlever le porte-filtre et l'accessoire de nettoyage.
  - Laver le porte-filtre et le filtre à l'eau courante.

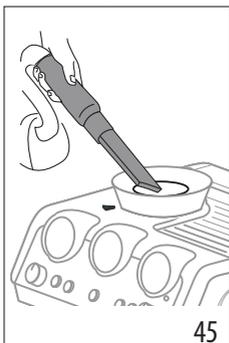
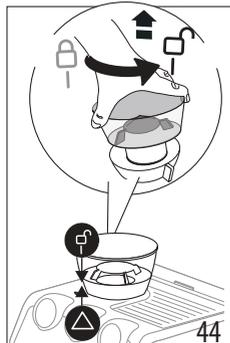
- Réinsérer le porte-filtre et procéder à un rinçage en appuyant sur la touche  (B5) : on conseille de mettre un récipient sous le porte-filtre.
- Enlever et vider l'égouttoir.

### Nota Bene :

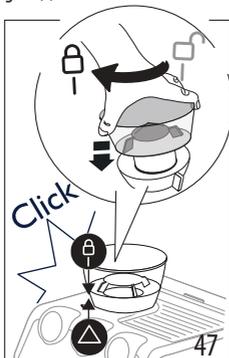
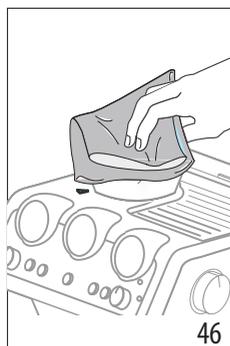
Ce cycle de nettoyage peut être lancé à tout moment en appuyant sur la touche  (B5) pendant quelques secondes. Pour annuler l'opération, appuyer sur le bouton pendant 10 secondes.

## 8.3 Nettoyer le logement du réservoir à grains

1. S'assurer que le réservoir à grains (A1) est vide. Éventuellement procéder à quelques moutures à vide pour le vider.
2. Décrocher le réservoir de la machine en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 44)



3. Aspirer les résidus de café (fig. 45).
4. Nettoyer le logement du réservoir à grains à l'aide d'un chiffon humide et essuyer (fig. 46) ;



5. Repositionner le réservoir en l'insérant dans le moulin à café. Le réservoir est inséré correctement quand la flèche ▲ est alignée au symbole  et que l'on entend un « clic » (fig. 47).

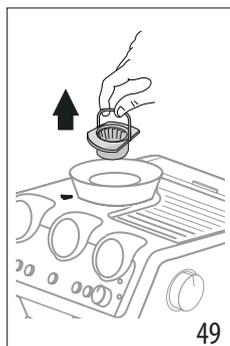
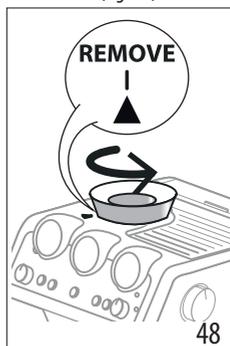
## 8.4 Nettoyage des meules

Lorsqu'on nettoie le réservoir à grains (A1), nettoyer le logement du réservoir et la meule supérieure à l'aide d'un chiffon humide.

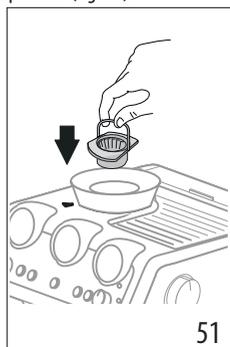
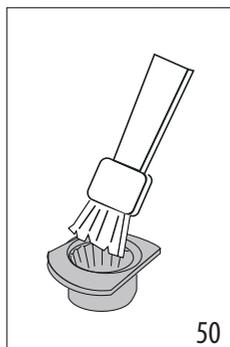
S'adresser à un centre d'assistance pour enlever ou remplacer les meules.

Il est possible d'enlever la meule au cas où le moulin à café serait bloqué par un corps étranger. Si c'est le cas, enlever le réservoir à grains et procéder de la manière suivante :

1. Accrocher la coupelle porte-filtre (C1) et faire une mouture « à vide » pour libérer le conduit du café.
2. Éteindre l'appareil.
3. Tourner le régulateur de mouture dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée, sur la position « REMOVE » (fig. 48).



4. Extraire la partie supérieure de la meule, en la saisissant par la poignée prévue à cet effet (fig.49).
5. Nettoyer la meule à l'aide d'un pinceau (fig. 50) et aspirer les résidus de café avec un aspirateur (fig. 45).



6. Insérer la meule dans son logement (fig. 51) ;
7. Tourner le régulateur en sélectionnant le degré de mouture souhaité (fig. 13) ;

Vérifier que la meule est bien insérée, en la tirant par la poignée : la meule est insérée correctement si elle ne bouge pas ;

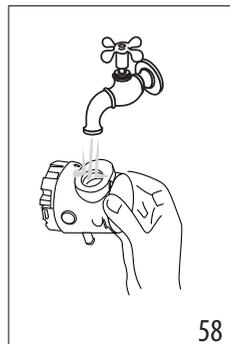
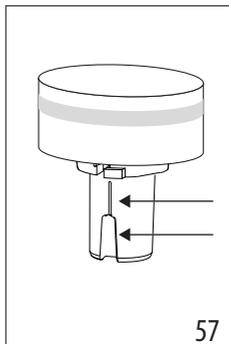
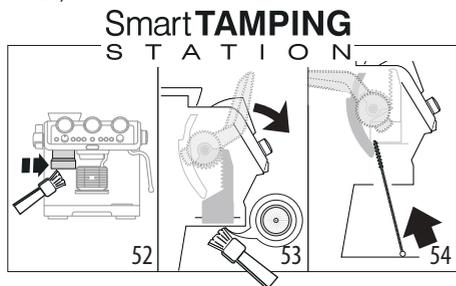
## 8.5 Remplacement des meules

Quand la quantité de café moulu diminue encore, s'adresser à un centre d'assistance pour remplacer les meules : puis régler à nouveau le moulin à café en entrant dans le menu paramètres (« 7. Menu paramètres ») et en sélectionnant la première page

du réglage extra de la mouture. Puis, tourner le bouton de réglage quantité (B2) sur la position MIN et régler la dose comme à la première utilisation (voir « La « dose parfaite » »).

### 8.6 Nettoyage de la « Smart tamping station »

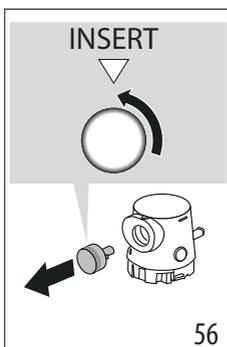
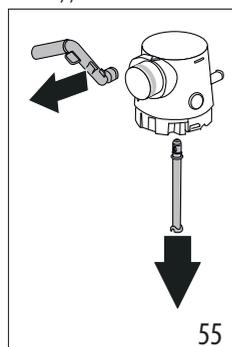
1. Nettoyer la zone d'accrochage avec un pinceau (fig. 52).
2. Tirer le levier (A20) jusqu'en butée et nettoyer le tasseur à l'aide d'un pinceau (fig.47), puis relâcher le levier.
3. En utilisant l'écouvillon (C11), nettoyer la goulotte café (fig. 54).



### 8.7 Nettoyage du LatteCrema System

Laver au lave-vaisselle tous les composants et la carafe, en les plaçant cependant sur le panier supérieur du lave-vaisselle. Si l'on ne dispose pas d'un lave-vaisselle, laver à la main comme indiqué dans la note à la fin du paragraphe.

1. Appuyer sur le bouton (D3) et soulever le couvercle de la carafe à lait (D1) ;
2. Ôter la buse à lait (D4) et le tube de prise du lait ((D7) (fig. 55) ;



3. Tourner le bouton sur la position « Insert » et l'extraire (fig. 57) ;
4. Faire particulièrement attention à ce qu'il n'y ait aucun résidu de lait sur le creux et le tube situé sous le bouton (fig. 58) : éventuellement racler le tube à l'aide d'un cure-dents ;

5. Rincer l'intérieur du logement du bouton de réglage de la mousse à l'eau courante (fig. 53) ;
6. Vérifier également que le tube de prise et le tube d'écoulement du lait ne soient pas bouchés par des résidus de lait ;
7. Ré-assembler tous les composants du couvercle ;
8. Laver et rincer soigneusement la carafe à lait (D8) ;
9. Remettre le couvercle sur la carafe à lait.

#### Nota bene : lavage à la main

Le lavage au lave-vaisselle assure une hygiène parfaite de tous les composants de la carafe à lait : en cas de lavage à la main, laver soigneusement tous les composants de la carafe à lait à l'eau chaude et les plonger dans une cuvette d'eau chaude, les y laisser pendant environ 30 minutes, avant de procéder comme indiqué à partir du point 4.

### 9. DURETÉ DE L'EAU

Le voyant (B8) détartrage s'allume après une période de fonctionnement prédéfinie qui dépend de la dureté de l'eau. Il est possible de programmer la machine en fonction de la dureté réelle de l'eau courante dans les différentes régions, en rendant ainsi l'opération de détartrage moins fréquente.

1. Retirer la bande réactive fournie « TOTAL HARDNESS TEST » (C6) de son emballage.
2. Plonger entièrement la bande réactive dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
3. Extraire la bande de l'eau et la secouer légèrement. Programmer l'appareil, comme indiqué dans le chapitre « 7. Menu paramètres ».

Résultat Test Dureté De L'EAU	Touche	Niveau
	× 2	1 eau douce
		2 eau moyenne

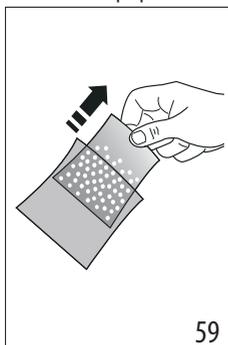
Résultat Test Dureté De l'Eau	Touche	Niveau
	OK	3 Eau dure ou très dure

4. Programmer l'appareil, comme indiqué dans le chapitre « 7. Menu paramètres ».

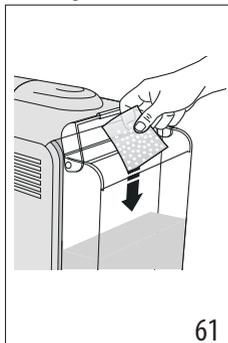
## 10. COMMENT UTILISER SOFTBALLS

Softballs (C15) est un système innovant qui prolonge la durée de vie de la machine, sans altérer la qualité de l'eau, en garantissant la préparation d'un café crémeux et aromatique. Pour optimiser l'efficacité, laisser Softballs dans l'eau pendant toute la nuit précédant l'utilisation.

1. Extraire le paquet de Softballs de l'emballage (fig. 59).



2. Rincer le paquet de Softballs à l'eau courante (fig. 60).
3. Plonger le sachet dans le réservoir d'eau (A15) (fig. 61).



4. Remplacer le sachet de Softballs tous les 3 mois (fig. 62).

## 11. DÉTARTRAGE

### Attention !

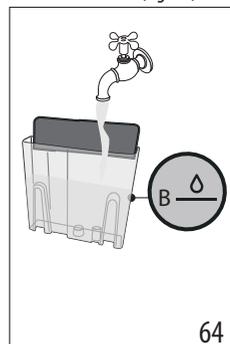
- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant (C7), reportées sur l'emballage du détartrant.

- Il est recommandé d'utiliser exclusivement du détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants non appropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, peut entraîner l'apparition de défauts non couverts par la garantie du producteur.
- Le détartrant peut abîmer les surfaces délicates. Si le produit est renversé accidentellement, essuyer immédiatement.

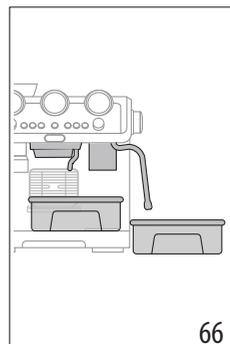
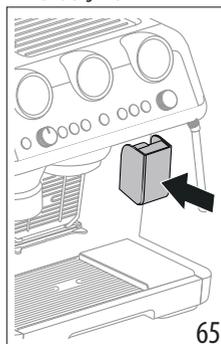
### Pour effectuer le détartrage

Détartrant	Détartrant De'Longhi
Récipients	2 de 1 litre chacun
Temps	~40min

1. (SI PRÉSENTS, ENLEVER FILTRE ADOUCISSEUR ET SOFTBALLS). Verser le détartrant dans le réservoir d'eau (A15) jusqu'au niveau A (correspondant à un emballage de 100ml) imprimé sur le côté interne du réservoir (fig. 63).



2. Ajouter de l'eau jusqu'au niveau B (fig. 64). Réinsérer donc le réservoir d'eau dans la machine.
3. Insérer l'accessoire (C8) sur le connecteur pour Lattecrema System (A6) (fig. 65).

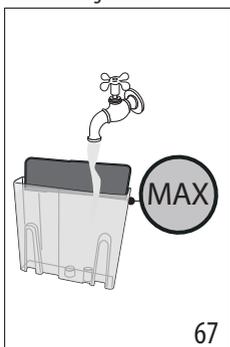


4. S'assurer que le porte-filtre (C1) n'est pas accroché et positionner un récipient sous les buses à café et à eau chaude (A7), et sous la buse vapeur (A5) (fig. 66).

5. Maintenir enfoncée la touche  (B8) jusqu'à ce que le voyant correspondant commence à clignoter.
  6. Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant s'écoule des buses. Le programme de détartrage effectue automatiquement et par intervalles toute une série de rinçages pour enlever les résidus de calcaire qui se trouvent à l'intérieur de la machine à café jusqu'à vider le réservoir.
- La distribution s'interrompt et le voyant  devient blanc. Il est donc nécessaire de procéder au cycle de rinçage :
7. Vider le récipient utilisé pour la récupération du liquide détartrant et le remettre sous les buses.
  8. Extraire le réservoir d'eau, le vider d'éventuels résidus de solution détartrante, le rincer à l'eau courante et le remplir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX (fig. 67). Réinsérer donc le réservoir dans son logement.
  9. Maintenir enfoncée la touche  jusqu'à ce que le voyant correspondant commence à clignoter : le rinçage démarre.
  10. Une fois le rinçage terminé, la distribution s'interrompt et l'appareil est prêt à l'emploi.
  11. Vider les récipients de récupération de l'eau de rinçage.
  12. Extraire et vider l'égouttoir, puis le réinsérer.
  13. Extraire et remplir le réservoir d'eau fraîche, puis le réinsérer. L'appareil est maintenant prêt à l'usage.

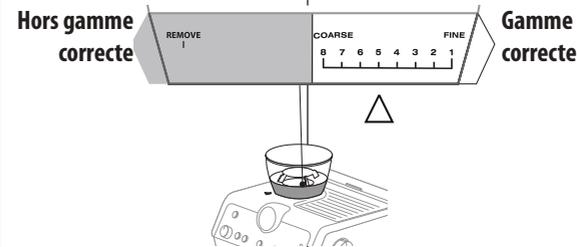
**Nota Bene :**

- Si l'on souhaite anticiper le cycle de détartrage, maintenir enfoncée la touche  pendant 3 secondes.
- Au cas où le détartrage aurait été lancé par erreur, appuyer sur la touche  pendant 10 secondes, le rinçage ne peut pas être interrompu.



## 12. SIGNIFICATION DES VOYANTS

VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
Tous les voyants clignotent brièvement	Allumage de l'appareil	Autodiagnostic
 fixe	C'est le premier allumage de la machine et il est nécessaire de procéder au remplissage du circuit eau	Procéder comme indiqué au chap. « 3. Première mise en marche de la machine »
 fixe (blanc)	La machine est prête pour distribuer des boissons chaudes	Préparer la machine et procéder à la distribution
 fixe (bleu)	La machine est prête pour distribuer des boissons froides	Préparer la machine et procéder à la distribution
 fixe	La fonction économie d'énergie est activée	Se référer au chap. « 7. Menu paramètres » si l'on souhaite désactiver la fonction
 fixe	Le réservoir à grains (A1) est vide	Remplir le réservoir à grains
 clignotant	On souhaite procéder à la mouture, mais le réservoir à grains (A1) est vide	Remplir le réservoir à grains
		→

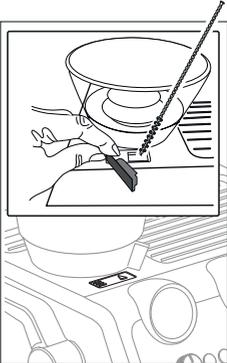
VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
 on	L'eau dans le réservoir (A15) n'est pas suffisante ou le réservoir d'eau n'est pas bien inséré	Remplir le réservoir ou extraire et réinsérer correctement le réservoir
 clignotant	On souhaite procéder à la préparation d'une boisson, mais le réservoir d'eau (A15) est vide	Remplir le réservoir d'eau
 fixe	Disfonctionnement	S'adresser à un centre d'assistance
 fixe	Le réservoir à grains n'est pas inséré	Insérer correctement le réservoir à grains (A1) ou vérifier qu'il est inséré correctement. Il est inséré correctement lorsque la flèche est alignée au symbole  et que l'on entend "clac"
 clignotant	Le sélecteur, à la base du réservoir à grains (A1), n'est pas dans la position correcte	Remettre le sélecteur sur l'une des positions de mouture (entre 1 et 8), en se souvenant de : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Régler la mouture alors que le moulin à café est en marche</li> <li>• Régler d'un niveau à la fois et faire au moins 5 moutures entre un réglage et l'autre</li> </ul>
	<b>Hors gamme correcte</b>	
	Le réservoir à grains (A1) n'est pas complètement inséré : le dispositif de sécurité se déclenche	Vérifier que le réservoir à grains est inséré correctement
 fixe	Le LatteCrema System doit être nettoyé après chaque utilisation	Après avoir terminé les préparations à base de lait, procéder au nettoyage automatique en tournant le bouton (D5) sur Clean
 fixe	L'appareil est prêt pour la distribution de vapeur	L'appareil a atteint la température pour distribuer de la vapeur. Pour procéder à la distribution, tourner le bouton vapeur (A4)
→		

VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
 clignotant	L'appareil est allumé et la fonction économie d'énergie est activée : la manette vapeur (A4) est en position pour distribuer de la vapeur	Le voyant clignote pour indiquer que l'appareil est en train de se préparer pour distribuer de la vapeur : la distribution commence dès que l'appareil est en température
	L'appareil est prêt pour la distribution de vapeur	L'appareil est à la bonne température pour la préparation de vapeur lorsque le voyant reste fixe
	L'appareil est en train de distribuer de la vapeur	
 fixe (orange)	Il est nécessaire de procéder au détartrage	Effectuer le détartrage comme illustré au chap. « 11. Détartrage »
 clignotant (orange)	L'appareil est en train d'effectuer le détartrage	Compléter l'opération comme décrit au chap. « 11. Détartrage »
 fixe (blanc)	Il faut procéder au rinçage	
 clignotant (blanc)	L'appareil est en train d'effectuer le rinçage	
 fixe (orange)	Il faut procéder au nettoyage de la buse à café	Voir par. « 8.2 Nettoyage de la buse à café »
 clignotant (orange)	L'appareil est en train d'effectuer le nettoyage de la buse à café	
 clignotant (blanc)	L'appareil est en train d'effectuer un rinçage	
 +  clignotant	Si le filtre adoucisseur est présent, il se pourrait qu'une bulle d'air soit entrée dans le circuit en empêchant la distribution	Appuyer sur la touche (B7) au niveau du voyant  : la distribution commence et s'interrompt automatiquement
	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout	Extraire la coupelle porte-filtre (C1), répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) (fig. 11) » et « 4.3 Phase 2 - Tassement (tamping) (fig. 17) »
	Le filtre café (C2) ou (C3) est bouché	Rincer les filtres à l'eau courante ou effectuer un rinçage avec la touche rinçage (B5)
	Le réservoir (A15) est mal inséré et les clapets correspondants ne sont pas ouverts	Presser légèrement le réservoir de manière à en ouvrir les clapets
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au chap. « 11. Détartrage »

### 13. SI QUELQUE CHOSE NE FONCTIONNE PAS

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Il y a de l'eau dans l'égouttoir (A11)	Cela fait partie du fonctionnement normal des circuits internes de la machine	Vider et nettoyer régulièrement l'égouttoir (A11)
Le café espresso ne sort plus	Absence d'eau dans le réservoir (A15)	Remplir le réservoir
	Le voyant  (B7) est allumé et indique que le circuit café ou le circuit vapeur est vide	Appuyer sur la touche correspondante au voyant  pour remplir le circuit
	Le filtre (C2) ou (C3) est bouché	Rincer les filtres à l'eau courante ou effectuer un rinçage avec la touche correspondante (B5)
	Le réservoir (A15) est mal inséré et les clapets sur le fond ne sont pas ouverts	Enfoncer légèrement le réservoir pour ouvrir les clapets sur le fond
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au chap. « 11. Détartrage »
	Mouture trop fine	Extraire la coupelle porte-filtre (C1), répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) (fig. 11) » et « 4.3 Phase 2 - Tassement (tamping) (fig. 17) »
Le porte-filtre ne s'accroche pas à l'appareil	Le café moulu n'a pas été tassé ou est en quantité excessive	Répéter la mouture avec des paramètres différents. Réduire la quantité de la dose : vérifier que le filtre (C2) ou (C3) (1 ou 2 tasses) est correct par rapport à la dose à moulin (touche 2x (B3) sélectionnée ou non sélectionnée)
Le café espresso goutte sur les bords du porte-filtre (C1) et non des orifices	Le porte-filtre est mal inséré	Fixer correctement le porte-filtre et le tourner à fond avec force
	Le joint de la buse à café (A7) n'est plus élastique ou est sale	Remplacer le joint de la buse à café auprès d'un Centre d'Assistance
	Le filtre (C2) ou (C3) est bouché	Rincer les filtres à l'eau courante ou effectuer un rinçage avec la touche correspondante (B5)
La crème du café est claire (le café sort rapidement du bec)	Il faut revoir les paramètres de l'appareil	Extraire la coupelle, répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) (fig. 11) » et « 4.3 Phase 2 - Tassement (tamping) (fig. 17) »
La crème du café est foncée (le café sort lentement du bec)	Il faut revoir les paramètres de l'appareil	Extraire la coupelle porte-filtre (C1), répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) (fig. 11) » et « 4.3 Phase 2 - Tassement (tamping) (fig. 17) »
		→

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La mousse du lait ne se forme pas pendant la préparation du cappuccino avec le LatteCrema System	Le lait n'est pas assez froid	Utiliser toujours le lait à la température du réfrigérateur
	Le bouton (D5) n'est pas sur la position correcte	Vérifier et tourner le bouton sur la position correcte (☺ mousse max ; ☹ mousse moy ; ☹☹ mousse min)
	Le LatteCrema System est sale	Procéder au nettoyage comme illustré au paragraphe « 8.7 Nettoyage du LatteCrema System »
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au chap. « 11. Détartrage »
Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un autre rinçage	Durant le cycle de rinçage, le réservoir n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Répéter le rinçage (voir chap. « 11. Détartrage »)
L'appareil ne moule pas le café	Un corps étranger est présent à l'intérieur du moulin à café	Effectuer le nettoyage des meules en suivant les instructions du par. « 8.4 Nettoyage des meules », en s'assurant d'avoir enlevé tous les grains du réservoir à grains (A2) avant de l'extraire. Avant de réinsérer la meule, aspirer soigneusement chaque résidu de son logement
	Le réservoir à grains (A1) n'est pas dans la position correcte	Le réservoir est inséré correctement quand la flèche ▲ est alignée au symbole ☺ et que l'on entend un « clic »
Si l'on souhaite changer de qualité de café	Il est nécessaire d'éliminer tous les grains présents dans la machine	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vider le réservoir à grains (A1) (en faisant des moutures à vide ou éventuellement en aspirant les grains résiduels)</li> <li>• Accrocher la coupelle porte-filtre (C1) et faire des moutures « à vide » pour libérer le conduit du café : accrocher le porte-filtre à la sortie du moulin à café (A18) en l'alignant à l'inscription INSERT et tourner la coupelle vers la droite (fig. 22). La mouture commence lorsque la coupelle atteint la position CLOSE et s'interrompt automatiquement. Répéter jusqu'à ce que le filtre soit vide</li> <li>• Insérer la nouvelle variété de grains de café dans le réservoir (A1)</li> <li>• Si la « dose parfaite » n'est pas atteinte lors de la mouture, procéder comme à la première utilisation</li> </ul>
		→

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
<p>Après la mouture, le filtre café (C2) ou (C3) est vide</p> <p>Après la mouture, la poudre de café dans le filtre est surabondante</p>	<p>La goulotte café du moulin à café est engorgée</p>	<p>Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 8.6 Nettoyage de la « Smart tamping station » ». Si le problème persiste, accéder à la goulotte en ouvrant le volet (A19) prévu à cet effet et la libérer en utilisant l'écouvillon</p>  <p>The diagram shows a top-down view of the coffee mill's internal components. A hand is using a long-handled brush to clean the coffee chute (A19) where the coffee powder falls. The chute is partially open, and the brush is positioned to reach the narrow passage.</p>
<p>Après la mouture, la poudre de café dans le filtre (C2) ou (C3) n'atteint pas la « dose parfaite »</p>	<p>La « Smart Tamping Station » a besoin d'être nettoyée</p> <p>Il faut régler la quantité de café moulu</p> <p>Avec le temps les meules s'usent</p>	<p>Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 8.6 Nettoyage de la « Smart tamping station » », puis répéter la mouture</p> <p>Régler la quantité à l'aide du bouton dédié (B2) en suivant les indications du par. « La « dose parfaite » ». Si le bouton est déjà sur la position max, procéder comme indiqué à la section « Réglage extra de la mouture »</p> <p>Procéder au remplacement des meules comme indiqué au par. « 8.5 Remplacement des meules »</p>