
EC9885

La Specialista

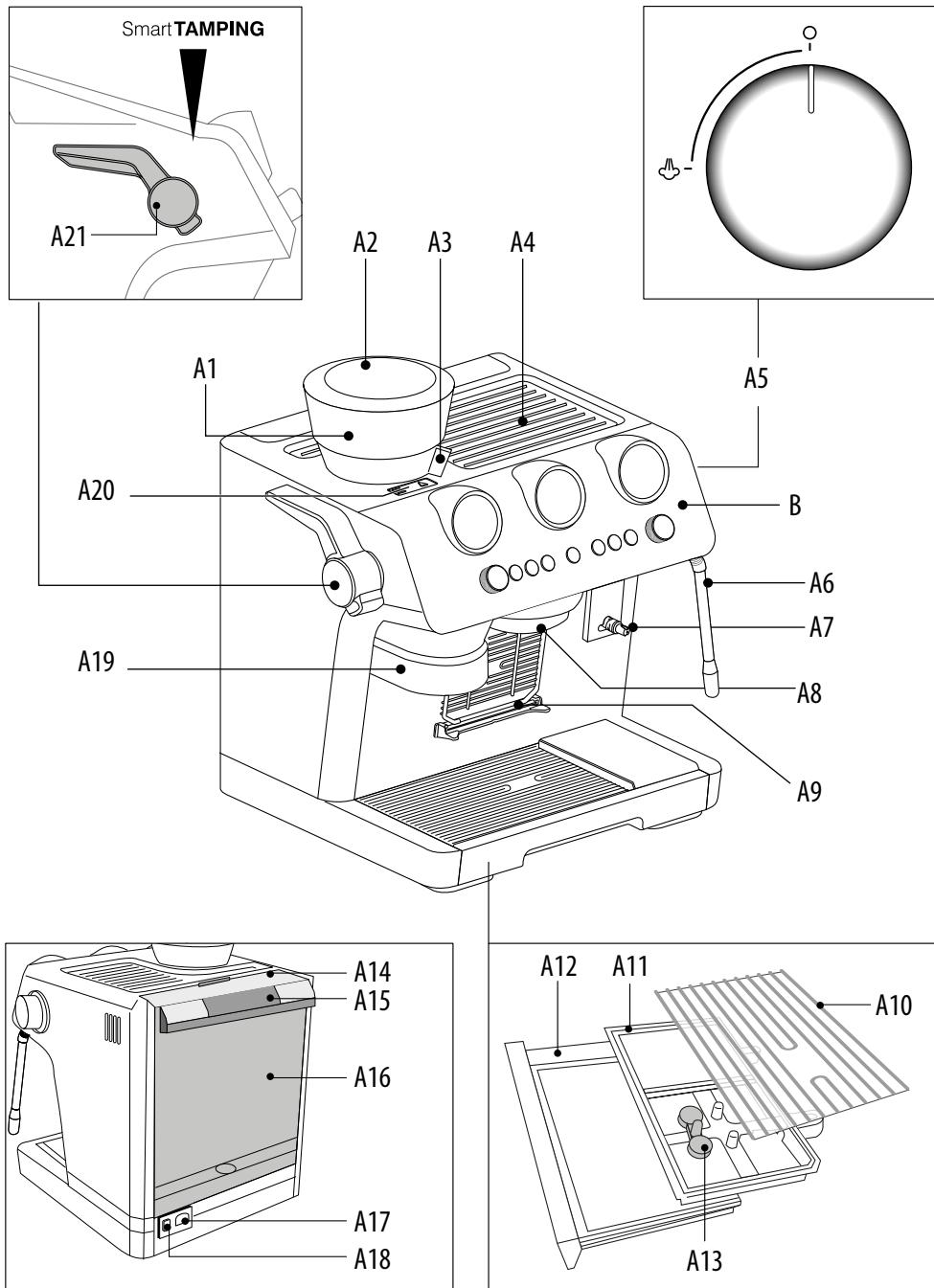
MAESTRO

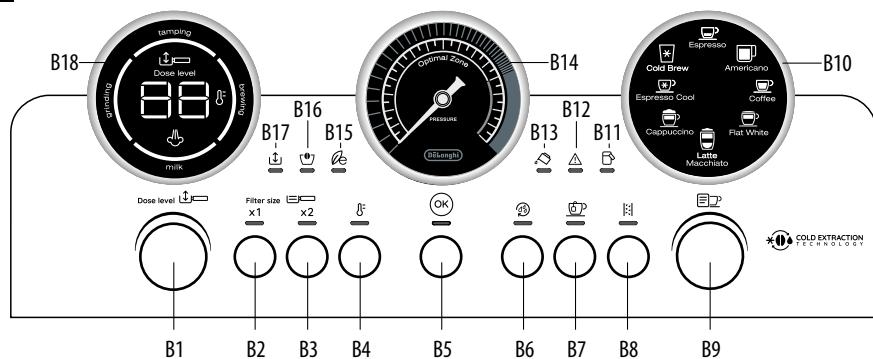
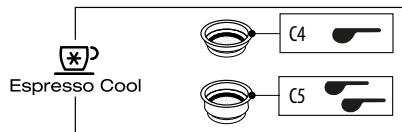
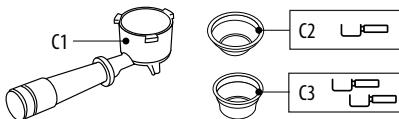
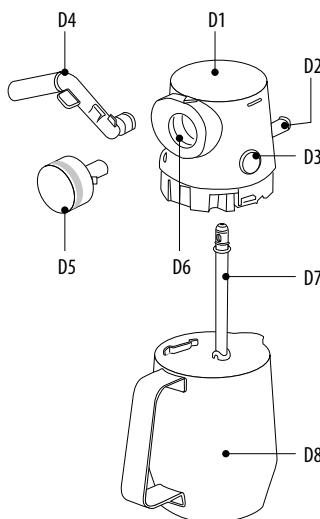
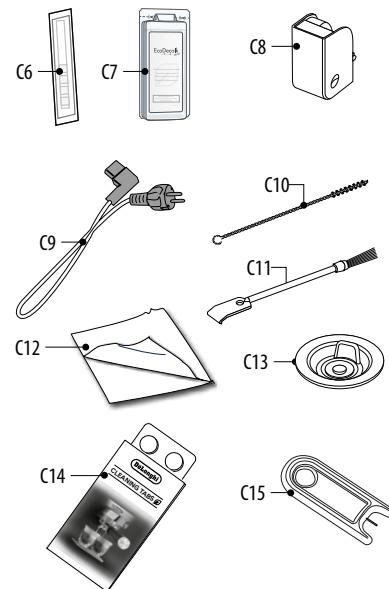
MACHINE À CAFÉ

Mode d'emploi



DeLonghi

A

B**C*****D**

Avant d'utiliser l'appareil, toujours lire le fascicule des consignes de sécurité.

1. DESCRIPTION

1.1 Description de l'appareil - A

- A1. Bac à grains
- A2. Couvercle du réservoir à grains
- A3. Sélecteur de degré de mouture (de « fine »/fin à « coarse »/grossier)
- A4. Grille d'appui pour tasses
- A5. Bouton vapeur
- A6. Tube et buse vapeur
- A7. Connecteur pour Lattecrema
- A8. Sortie de café
- A9. Grille d'appui pour tasses espresso
- A10. Grille d'appui pour verres ou mugs
- A11. Grille égouttoir
- A12. Égouttoir
- A13. Indicateur du niveau de l'eau dans l'égouttoir
- A14. Couvercle du réservoir d'eau
- A15. Poignée extraction réservoir d'eau
- A16. Réservoir d'eau
- A17. Logement connecteur cordon d'alimentation
- A18. Interrupteur général (ON/OFF)
- A19. Sortie moulin à café (Tamping station)
- A20. Volet pour accéder à la goulotte du moulin à café
- A21. Levier tasseur

1.2 Description panneau de contrôle - B

- B1. Bouton réglage quantité café moulu
- B2. Touche « X1 » : pour utiliser le filtre 1 café
- B3. Touche « X2 » : pour utiliser le filtre 2 cafés
- B4. Touche « température café »
- B5. Touche « OK » : pour distribuer la boisson/pour confirmer
- B6. Touche « Active Rinse » (rinçage)
- B7. Touche « distribution eau chaude »
- B8. Touche « détartrage »
- B9. Bouton de sélection boissons
- B10. Écran boissons :

Boissons à base de café chaud :

- Espresso
- Americano
- Café

Boissons à base de froid :

- Espresso Cool
- Cold Brew

Boissons à base de lait :

- Cappuccino
- Flat White
- Lait

- B11. Voyant « nettoyage lait »

B12. Voyant « alarme générale »

B13. Voyant « manque d'eau »

B14. Manomètre

B15. Voyant « économie d'énergie »

B16. Voyant « absence réservoir à grains »

B17. Voyant « anti-engorgement »

B18. 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
- La configuration sélectionnée (voir « 9. Menu paramètres »)

1.3 Description des accessoires - C*

(* Le type et le nombre des accessoires peut varier en fonction du modèle.)

- C1. Coupelle porte-filtre
- C2. Filtre 1 tasse
- C3. Filtre 2 tasses
- C4. Filtre 1 tasse dédié pour « Espresso cool »
- C5. Filtre 2 tasses dédié pour « Espresso cool »
- C6. Bande réactive « Total Hardness Test »
- C7. Détartrant
- C8. Accessoire pour détartrage
- C9. Câble d'alimentation amovible
- C10. Écouvillon
- C11. Pinceau de nettoyage
- C12. Chiffon
- C13. Accessoire de nettoyage buse à café
- C14. Pastilles nettoyantes buse à café
- C15. 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.

ECO MULTICLEAN ☘ Nettoyant

EAN : 8004399333307

1.5 Description de LatteCrema - 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)

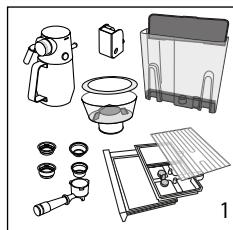
D5. Bouton de réglage mousse

D6. Logement bouton

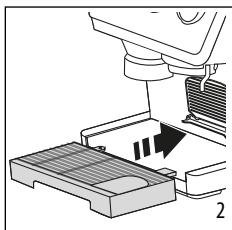
D7. Tube de prise du lait

D8. Carafe à lait

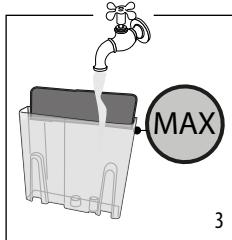
2. PREMIÈRE MISE EN MARCHE DE LA MACHINE



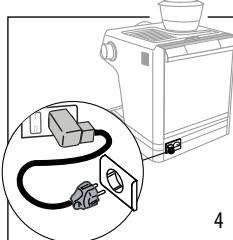
1. Laver et sécher tous les accessoires (y compris le réservoir d'eau) avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle.



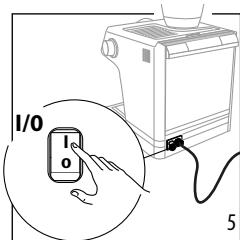
2. Insérer le bac d'égouttage (A12) avec les grilles (A10) et (A11).



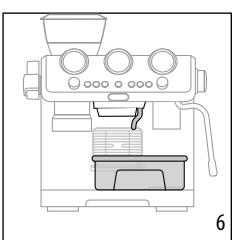
3. Extraire le réservoir d'eau (A16) et le remplir d'eau fraîche et claire*, en veillant à ne pas dépasser le repère MAX.



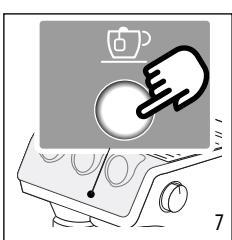
4. Insérer le connecteur du câble d'alimentation (C9) dans le logement (A17) au dos de l'appareil, puis insérer la fiche dans la prise.



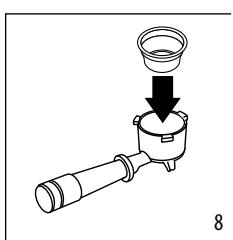
5. S'assurer que l'interrupteur général (A18), présent au dos de l'appareil, est enfoncé et sur **I**.



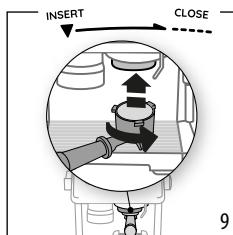
6. Placer sous la buse à eau chaude (au niveau de la buse à café (A8)) un récipient d'une capacité minimale de 100 ml.



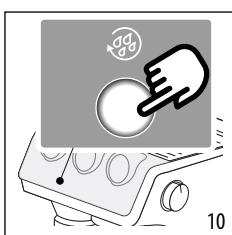
7. Appuyer sur (B7) pour rincer



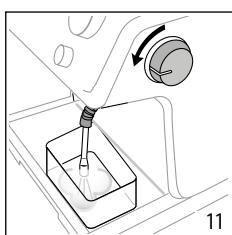
8. Insérer le filtre dans la coupelle porte-filtre (C1).



9. Accrocher la coupelle porte-filtre à la machine. Pour une fixation correcte, aligner le manche de la coupelle porte-filtre sur « INSERT » et tourner la poignée vers la droite, jusqu'à l'aligner sur « CLOSE ».



10. Placer un récipient sous la coupelle porte-filtre et la buse à vapeur, puis appuyer sur (B6).



11. Tourner le bouton vapeur (A5) pour distribuer de la vapeur pendant au moins 5 secondes. Pour une distribution optimale de vapeur, il est conseillé de répéter cette opération 3 ou 4 fois. Ceci permet d'éliminer l'eau dans le tube avant de distribuer de la vapeur.

* Quelle eau utiliser

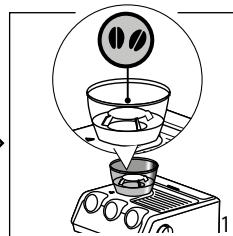
- Toujours utiliser de l'eau fraîche potable.
- Ne pas utiliser d'eau gazeuse ou distillée.
- Cold extraction technology** : avant de préparer une boisson « cold brew »
 - vider le réservoir (A16), le rincer soigneusement et le remplir d'eau fraîche potable.

3. PRÉPARER LE CAFÉ

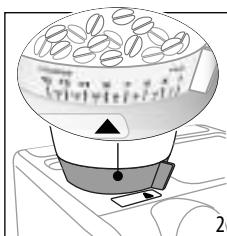
Step 1-grinding



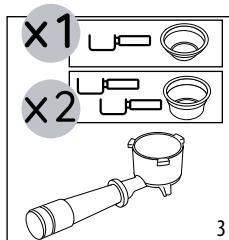
(Mouture)



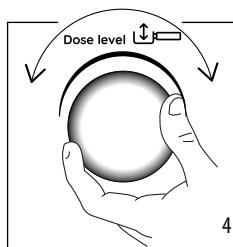
1. Verser les grains dans le bac (A1). Il est recommandé de ne verser que les grains nécessaires à la préparation : de cette manière on utilisera toujours du café frais.



2. Vérifier que le sélecteur du degré de mouture (A3) est sur 9 (paramètres par défaut).



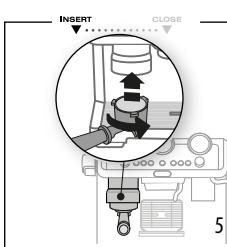
3. Choisir le filtre 1 tasse (C2) ou 2 tasses (C3) et l'insérer dans la coupelle porte-filtre (C1).



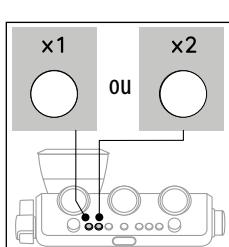
4. Régler le niveau de la dose avec le bouton (B1) en partant du numéro « 1 » affiché à l'écran (B18) (« 1 » correspond à la position minimale).



Après avoir atteint le niveau correct dans le porte-filtre, prendre note des chiffres affichés à l'écran (B18). Ils ne correspondent pas aux paramètres de mouture, au poids du café moulu (gr/oz) ou au temps de mouture. Se référer au paragraphe « 3.1 Réglage de la dose » pour de plus amples indications.



5. Accrocher le porte-filtre à la sortie du moulin à café (A19), en l'alignant sur INSERT : ensuite, tourner la coupelle vers la droite sur CLOSE.



6. En cas d'utilisation d'un filtre 1 tasse (C2) ou (C4), appuyer sur la touche X1 (B2). En cas d'utilisation d'un filtre 2 tasses (C3) ou (C5), appuyer sur la touche X2 (B3) : cette sélection détermine également la quantité distribuée d'expresso. La mouture commence et s'interrompt automatiquement.

3.1 Réglage de la dose

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.

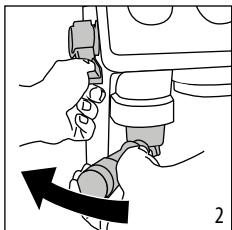
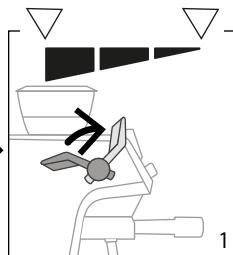
Cette illustration donne des indications sur la manière de régler la dose, basées sur la couleur de torréfaction : elles doivent être considérées comme un point de départ, mais peuvent varier suivant la composition des grains de café.

1. Régler la dose en tournant le bouton « Réglage quantité café moulu » (B1) en partant de la position minimale (numéro « 1 » sur l'écran (B18)).
2. En faisant référence à la couleur de torréfaction de votre café, tourner lentement le bouton.

Step 2-tamping



(Tassage)



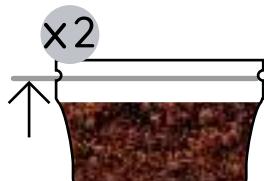
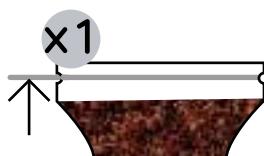
3. Vérifier la dose (voir « 3.2 La « dose parfaite » »).

1. Après la mouture, abaisser le levier de tassage (A21) jusqu'en fin de course (ne pas retirer le porte-filtre). Pour un résultat parfait, répéter 2 fois, en ramenant à chaque fois le levier dans sa position initiale.

2. Pour une finition uniforme de la dose, maintenir le levier abaissé jusqu'en fin de course pendant le retrait du porte-filtre. Puis ramener le levier dans la position initiale.

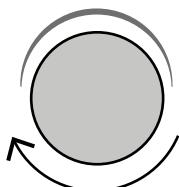
3.2 La « dose parfaite »

Sous-extrait

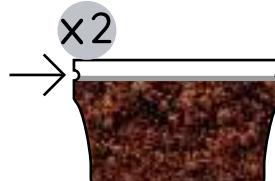
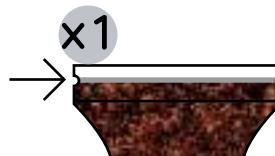


- La quantité de café moulu dans le filtre n'est pas suffisante
- pour augmenter la quantité de café, tourner le bouton (B1) pour définir un plus grand chiffre sur l'écran (B18).

Dose level

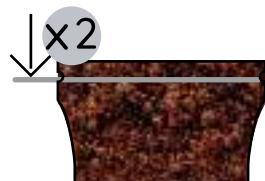
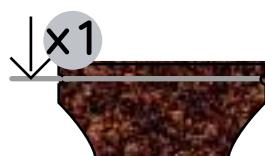


DOSE PARFAITE



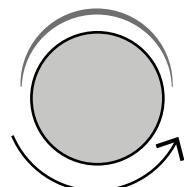
- La quantité de café arrive au niveau.
- Le numéro affiché à l'écran (B18) est correct.

Sur-extrait



- Quantité excessive de café moulu dans le filtre.
- À la prochaine mouture, réduire la quantité en tournant le bouton (B1) pour définir un chiffre inférieur à l'écran (B18).

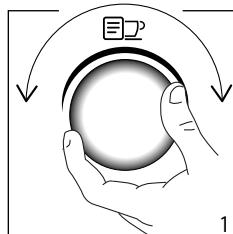
Dose level



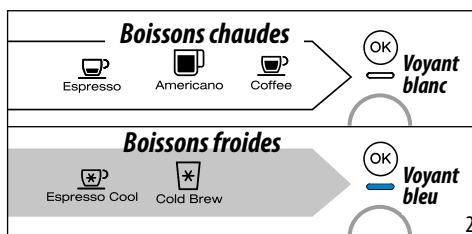
3.3 Rinçage avant la distribution de la boisson

Il est vivement conseillé d'effectuer un rinçage chaud à chaque utilisation avec la touche (B6) pour nettoyer la sortie de café.

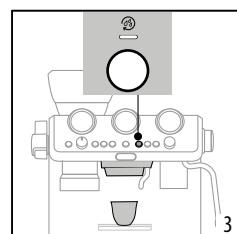
Par ailleurs, en préparant une boisson froide après une boisson chaude, et vice versa, le résultat dans la tasse peut ne pas être à la température idéale : il est par conséquent conseillé, avant la distribution, d'effectuer un nouveau rinçage.



1. Sélectionner la boisson ;

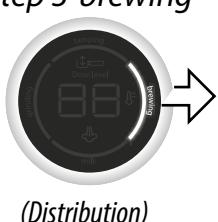


2. Le voyant OK s'allume en blanc (si la boisson sélectionnée est chaude) ou en bleu (si la boisson sélectionnée est froide).

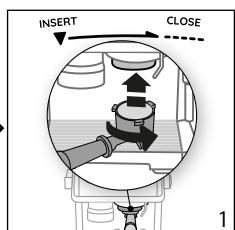


3. Appuyer sur la touche (B6) : de l'eau chaude ou froide sort de la sortie de café (A8) (ainsi, le circuit de café se réchauffe ou refroidit).

Step 3-brewing

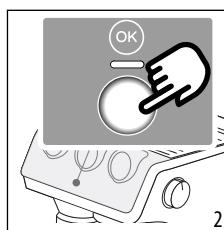


(Distribution)



1

1. Accrocher le porte-filtre (C1) à la sortie de café (A8).



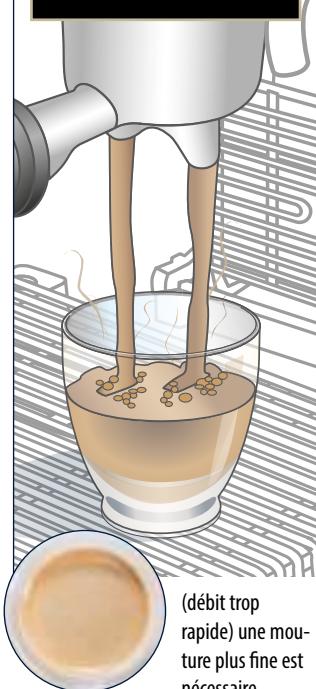
2

2. Appuyer sur OK (B5) pour commencer la distribution.

4. L'ESPRESSO PARFAIT

L'extraction de l'espresso parfait est un art et pourrait nécessiter quelques tentatives. Soyez prêt à régler la taille de la mouture et assurez-vous que le café moulu est toujours pressé jusqu'à la ligne présente dans le filtre (dose parfaite) pour arriver à obtenir un café parfait.

Sous-extrait

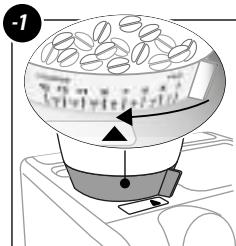


(débit trop rapide) une mouture plus fine est nécessaire

- Coule rapidement comme de l'eau
- Crème clair et pâle

Pour le rendre parfait :

- Régler la mouture plus fine, un cran à la fois.

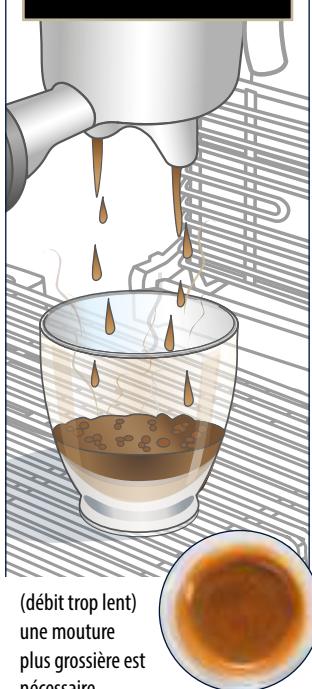


- S'assurer que la quantité de café atteint la « dose parfaite » : dans le cas contraire, régler le bouton (B1) (voir « 3.2 La « dose parfaite » »).

ESPRESSO PARFAIT



Sous-extrait

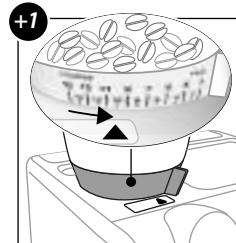


(débit trop lent) une mouture plus grossière est nécessaire

- Coule au goutte à goutte ou pas du tout
- Crème très foncée et non uniforme

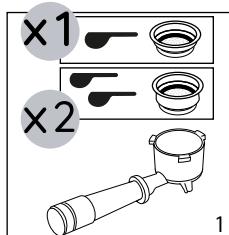
Pour le rendre parfait :

- Régler la mouture plus grossière, un cran à la fois.

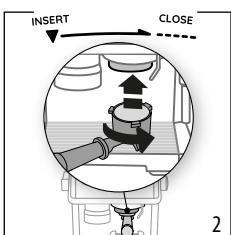


- S'assurer que la quantité de café atteint la « dose parfaite » : dans le cas contraire, régler le bouton (B1) (voir « 3.2 La « dose parfaite » »).

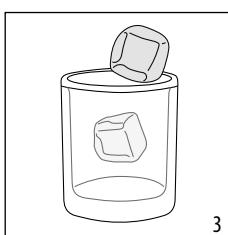
5. PRÉPARER L'ESPRESSO COOL



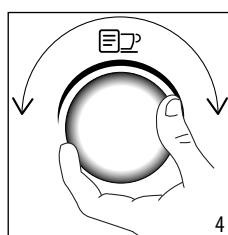
1. Insérer le filtre dédié pour « Espresso Cool » (C4) ou (C5).



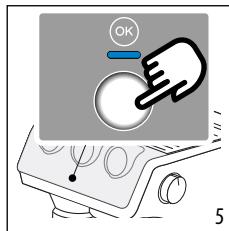
2. Préparer la dose parfaite (voir « 3. Préparer le café » Étapes 1- mouture et 2- tassage), puis accrocher le porte-filtre (C1) à la sortie de café (A7).



3. Verser 1 ou 2 glaçons dans le verre



4. Sélectionner « Espresso cool ».

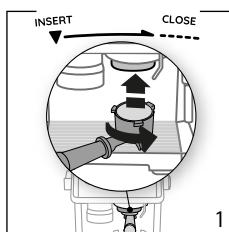


5. Appuyer sur OK (B5) pour commencer la distribution (OK est bleu pour indiquer qu'une boisson froide est sélectionnée). La distribution s'interrompt automatiquement.

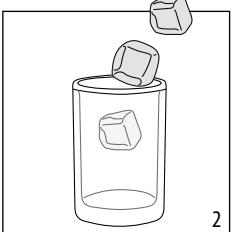
Nota bene :

- **Cold Extraction Technology :** s'assurer que l'eau présente dans le réservoir (A16) est fraîche. Si l'eau est dans le réservoir depuis deux jours, vider et rincer soigneusement le réservoir d'eau.

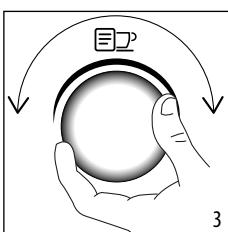
6. PRÉPARER LE COLD BREW



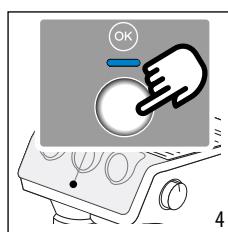
1. Préparer la dose parfaite (voir « 3. Préparer le café » Étapes 1- mouture et 2- tassage), puis accrocher le porte-filtre (C1) à la sortie de café (A8).



2. Verser 2 ou 3 glaçons dans le verre



3. Sélectionner « Cold Brew ».



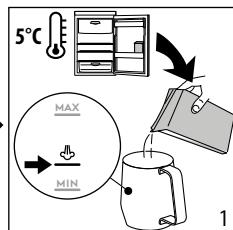
4. Appuyer sur OK (B5) pour commencer la distribution (OK est bleu pour indiquer qu'une boisson froide est sélectionnée). La distribution s'interrompt automatiquement.

Nota bene :

- Le manomètre (B14) ne tourne pas sur des positions supérieures : aucune pression n'est nécessaire pour cette préparation.
- **Cold Extraction Technology :** s'assurer que l'eau présente dans le réservoir (A16) est fraîche. Si l'eau est dans le réservoir depuis deux jours, vider et rincer soigneusement le réservoir d'eau.

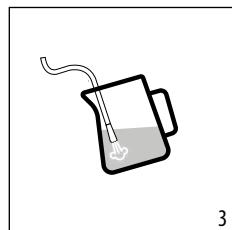
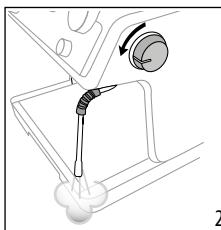
7. PRÉPARER DES BOISSONS À BASE DE LAIT

Manual frothing

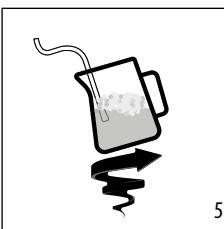
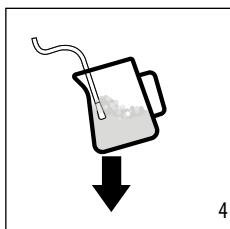


(Mousser le lait - fonction manuelle)

1. Verser du lait frais et froid sortant du réfrigérateur (5°C) jusqu'au niveau de la carafe à lait (D8). Le volume du lait augmentera de 3 fois.



2. Tourner brièvement le bouton vapeur (A5) pour éliminer toute condensation du tuyau avec un jet de vapeur. S'assurer que la buse (A6) est dirigée loin de la personne.
3. Pour émulsionner le lait, appuyer le tube de la buse à vapeur sur la surface du lait : de cette façon l'air se mélange au lait et à la vapeur.

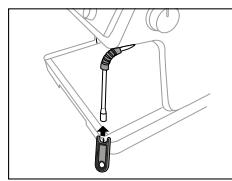
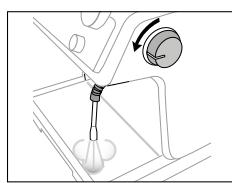
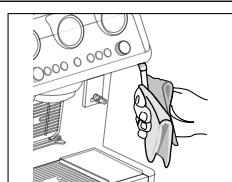


4. Maintenir la buse vapeur sur la surface, en veillant à ne pas capturer trop d'air en créant des bulles trop grosses.

5. 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'interrompe complètement avant d'enlever le pot à lait.

Nettoyage de la buse à vapeur (A6)

1. Après chaque utilisation, éliminer les résidus de lait de la buse à vapeur à l'aide d'un chiffon. 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
3. Pour assurer l'efficacité de la buse au fil du temps, utiliser l'aiguille de nettoyage (C15) pour que le trou reste libre.

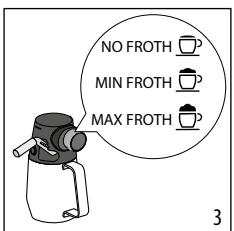
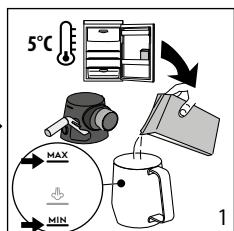


Conseils du barista :

- Pour des résultats optimaux, il est conseillé d'utiliser du lait entier, frais et froid. Le résultat et la texture de la mousse varient en fonction du lait de vache ou des boissons végétales utilisées.
- Après avoir moussé le lait, éliminer les bulles en secouant la carafe à lait (D8).

PRÉPARER DES BOISSONS À BASE DE LAIT

Automatic milk beverages

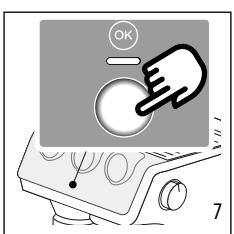
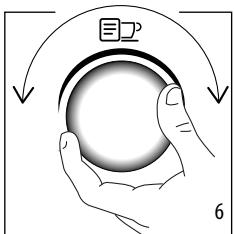
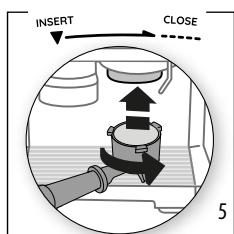
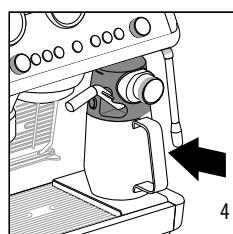


(Mousser le lait - fonction automatique)

1. Verser dans la carafe à lait (D8) du lait à température du réfrigérateur (5°C).

2. Fermer le couvercle (D1).

3. Tourner le bouton de réglage de la mousse (D5) sur la position souhaitée.



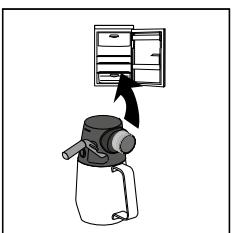
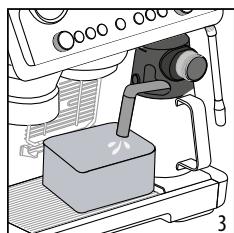
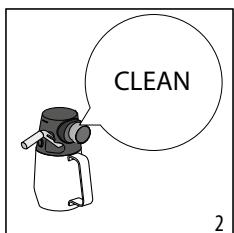
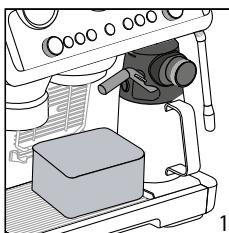
4. Accrocher la carafe à lait à la machine (A7).

5. Préparer la dose parfaite (voir « 3. Préparer le café » Étapes 1- mouture et 2- tassage) et insérer le porte-filtre.

6. Sélectionner la boisson à base de lait souhaitée.

7. Appuyer sur OK (B5) pour la distribution. L'appareil distribue automatiquement le café et le lait en séquence.

Nettoyage Lattecrema 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 distributeur de lait (D4).

2. Tourner le bouton (D5) sur « Clean ».

3. Le nettoyage commence et s'interrompt automatiquement.

Attention : à la fin du nettoyage, tourner le bouton sur l'une des positions de réglage de la mousse.

4. Retirer Lattecrema et le replacer au réfrigérateur, en respectant les consignes suivantes :

Pour faire plusieurs préparations à la suite :

- Après chaque préparation d'une boisson à base de lait, le voyant « nettoyage lait » s'allume pour indiquer que la carafe doit être nettoyée (fonction Clean). Procéder au nettoyage de la carafe à lait après la dernière préparation.

Une fois les préparations terminées, la carafe à lait est vide ou le lait n'est pas suffisant pour d'autres recettes

- Après avoir effectué le nettoyage (avec la fonction « Clean »), démonter la carafe à lait et nettoyer tous les composants conformément à la procédure indiquée au paragraphe « 8.3 Nettoyage complet de Lattecrema »

Une fois les préparations terminées, il reste encore suffisamment de lait dans la carafe pour d'autres recettes

- Après avoir effectué le nettoyage avec la fonction « Clean », extraire la carafe et la remettre immédiatement au réfrigérateur. La carafe contenant le lait peut rester au réfrigérateur maximum 2 jours, après lesquels tous les composants doivent être nettoyés comme décrit dans le paragraphe « 8.3 Nettoyage complet de Lattecrema ».

Attention :

Si la carafe à lait est restée en dehors du réfrigérateur pendant plus de **30 minutes**, démonter et nettoyer tous les composants en suivant la procédure indiquée dans le paragraphe « 8.3 Nettoyage complet de Lattecrema ».

Remarques générales après la préparation des boissons à base de lait :

- Si le nettoyage n'est pas effectué, le voyant « nettoyage lait » (B11) reste allumé pour rappeler qu'il est nécessaire de procéder au nettoyage de la carafe à lait. Pour lancer la fonction « Clean », voir « Nettoyer Lattecrema après chaque utilisation »
- Dans certains cas, pour effectuer le nettoyage, il faut attendre le chauffage de la machine.
- Pour obtenir un nettoyage correct, attendez la fin de la fonction CLEAN. La fonction est automatique. Celle-ci ne doit pas être arrêtée quand elle est en cours.

Nota bene : 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.

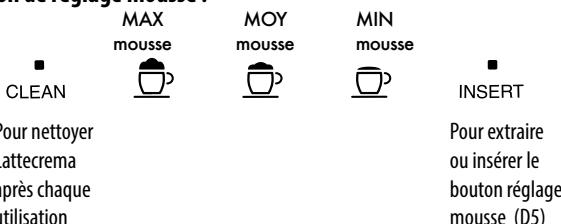
8.1 Boissons à base de lait



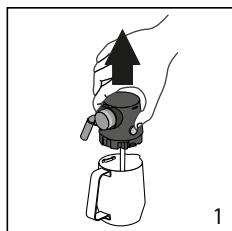
Boisson	Position bouton mousse conseillée	Quantité approximative (ml)	X2 (ml)
Cappuccino	MOY	150	230
Flat White	MIN	150	230
Lait	MOY-MIN	250	330

- Boissons à base de lait avec double dose :** Dans la carafe (D8) verser la quantité de lait nécessaire à la préparation, en veillant à ne pas dépasser le niveau MAX. Chaque cran sur la carafe correspond à ≈ 100 ml / 3.38 fl de lait.
- Pour des résultats optimaux, utiliser du lait entier frais.

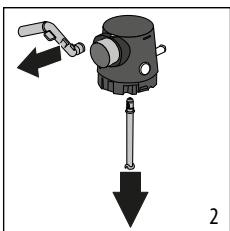
8.2 Positions du bouton de réglage mousse :



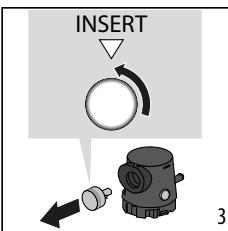
8.3 Nettoyage complet de Lattecrema



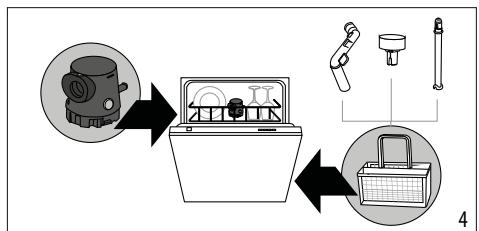
1. Appuyer sur le bouton (D3) et soulever le couvercle de la carafe à lait (D1) ;



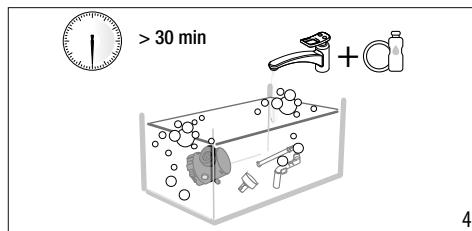
2. Extraire la buse à lait (D4) et le tube d'aspiration (D7) ;



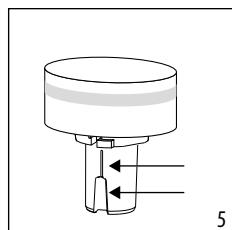
3. Tourner sur « Insert » le bouton (D5) et l'extraire.



- Au lave-vaisselle** : Rincer tous les composants à l'eau chaude potable (au moins 40°C), placer ensuite le couvercle en position verticale sur le panier supérieur du lave-vaisselle et les petites pièces amovibles (tube de distribution, tube d'aspiration, bouton) dans le panier à couverts. Lancez un programme à 50°C, ex : Eco Standard.



- À la main** : Rincer soigneusement tous les composants avec de l'eau potable chaude (au moins 40°C) pour assurer que tous les résidus visibles sont éliminés : s'assurer que l'eau passe à travers les trous. Plonger tous les composants (y compris la carafe à lait) dans une solution d'eau potable chaude (au moins 40°C) et de liquide vaisselle pendant au moins 30 minutes. Rincer soigneusement tous les composants avec de l'eau potable chaude, en les frottant individuellement entre ses doigts et son pouce.



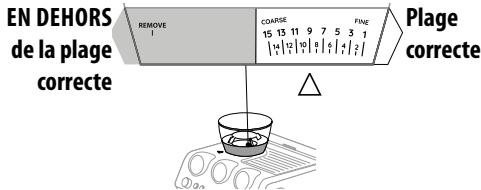
5. S'assurer qu'aucun résidu de lait n'est présent dans la cavité et la rainure dans la partie inférieure du bouton. Si nécessaire, gratter avec un cure-dent.

6. Vérifier que le tube d'aspiration et le tube de sortie ne sont pas bouchés par des résidus de lait.

7. Sécher les composants avec un chiffon propre et sec.

8. Remonter tous les composants de la carafe à lait.

8. SIGNIFICATION DES VOYANTS

VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
Tous les voyants clignotent brièvement	Allumage de la machine	Autodiagnostic
 fixe	C'est le premier allumage de la machine et il est nécessaire de procéder au remplissage du circuit eau	Procéder comme indiqué dans le chap. « 2. Première mise en marche de la machine »
 allumé	La fonction économie d'énergie est activée	Consulter le chap. « 9. Menu paramètres » pour désactiver la fonction
 allumé (orange)	Le bac à grains (A1) est vide	Remplir le bac à grains
 clignotant (orange)	Une mouture est souhaitée, mais le bac à grains (A1) est vide	Remplir le bac à grains
 allumé	L'eau présente dans le réservoir (A16) est insuffisante ou le réservoir d'eau n'est pas bien inséré	Remplir le réservoir ou extraire et réinsérer correctement le réservoir
 clignotant	Une préparation de boisson est souhaitée, mais le réservoir d'eau (A16) est vide	Remplir le réservoir
 allumé (rouge)	Disfonctionnement	S'adresser à un centre d'assistance
 allumé (orange)	La sortie de café (A8) doit être propre	
 allumé (rouge)	Le sélecteur, à la base du bac à grains (A3) n'est pas dans la bonne position (ou en dehors de la plage correcte) (voir illustration ci-dessous)	Régler le sélecteur à l'intérieur des 15 niveaux, de fin à grossier, en pensant à : <ul style="list-style-type: none"> • toujours régler le moulin à café pendant la mouture • régler un cran à la fois et à faire au moins 5 cafés avant de changer de réglage
	Le bac à grains (A1) n'est pas complètement inséré : le dispositif de sécurité se déclenche	Vérifier que le bac à grains est complètement inséré et verrouillé (voir fig. 5 - par. « 11.6 Nettoyer le logement du bac à grains »)
<div style="text-align: center;">  <p>EN DEHORS de la plage correcte</p> <p>Plage correcte</p> </div>		
...→		

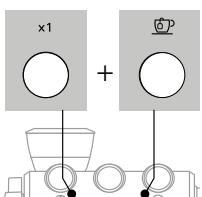
VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
 clignotant (rouge)	La mouture a été lancée mais le réglage du sélecteur (A3) est incorrect (ou en dehors de la plage correcte) (voir illustration précédente)	Déplacer le régulateur parmi les 15 niveaux de mouture, de fin à grossier, en pensant à : <ul style="list-style-type: none"> Toujours régler le moulin à café pendant la mouture Régler un cran à la fois et à faire au moins 5 cafés avant de changer de réglage
	La mouture a été lancée mais le bac à grains (A1) n'est pas correctement inséré : le dispositif de sécurité se déclenche et la machine interrompt le fonctionnement	Vérifier que le bac à grains est complètement inséré et verrouillé (voir fig. 5 - par. « 11.6 Nettoyer le logement du bac à grains »)
 allumé (rouge)	Nettoyer Lattecrema après chaque utilisation	Lorsque toutes les boissons au lait sont prêtes, procéder au nettoyage automatique en tournant le bouton (D5) sur Clean
 allumé	L'appareil est allumé et prêt à l'usage	L'appareil a atteint la température pour distribuer de la vapeur. Pour procéder à la distribution, tourner le bouton vapeur (A5)
 clignotant	L'appareil est allumé et la fonction économie d'énergie est active : le bouton vapeur (A5) est sur la 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	
 allumé (orange)	Il est nécessaire de procéder au détartrage	Effectuer le détartrage comme illustré au chap. « 13. Détartrage »
 clignotant (orange)	L'appareil est en train d'effectuer le détartrage	Procéder en complétant l'opération comme décrit dans le chap. « 13. Détartrage » : le voyant devient blanc pendant le cycle de détartrage
 allumé (blanc)	Il est nécessaire d'effectuer le cycle de rinçage du détartrage	
 clignotant (blanc)	Le cycle de rinçage du détartrage est en cours	
 clignotant (blanc)	Le rinçage chaud (active rinse) est en cours	
 clignotant (bleu)	Le rinçage froid (active rinse) est en cours	

...→

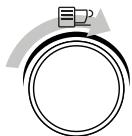
VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
 clignotants	Si le filtre adoucisseur est présent, il se pourrait qu'une bulle d'air soit entrée dans le circuit en empêchant la distribution	Appuyer sur la touche (B7) au niveau du voyant  : la distribution commence et s'interrompt automatiquement
	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout	Extraire la coupelle porte-filtre (C1) et répéter les opérations pour obtenir la dose parfaite (voir « 3.1 Réglage de la dose » et « 3.2 La « dose parfaite » »).
	Le filtre café est bouché	Rincer les filtres sous l'eau courante ou effectuer un rinçage avec la touche rinçage (B6).
	Le réservoir (A16) est mal inséré et les clapets concernés sont 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. « 13. Détartrage »
 clignotant	L'entonoir du moulin à café est bouché	Nettoyer comme décrit dans le par. « 11.9 Nettoyage de la « Smart tamping station » ». Si le problème persiste, accéder à l'entonoir par le volet (A20) et libérer l'obstruction à l'aide de l'écouvillon (C10)
		Vérifier que le filtre à café utilisé correspond au nombre de tasses sélectionné
		Réduire la dose de café en tournant le bouton (B1)

9. MENU PARAMÈTRES

1. Entrer dans le menu : appuyer simultanément sur les boutons pendant 3 secondes, jusqu'au changement des voyants :



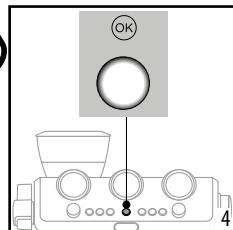
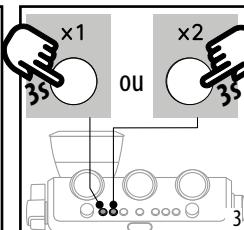
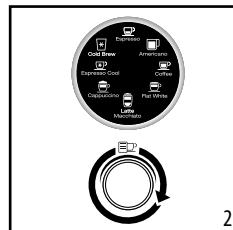
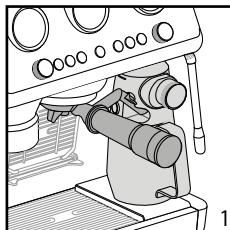
2. Sélectionner la configuration : sélectionner la boisson correspondant à la configuration à vérifier et/ou changer



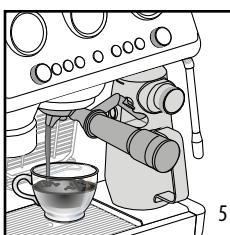
Boisson	Paramètre correspondant	Comment accéder et modifier	Correspondance sur l'écran (B18)
Espresso	Réglage extra de la mouture <i>Active un temps de mouture supplémentaire, pour compenser l'usure des meules (voir « Mouture efficace »)</i>	Appuyer sur pour accéder et appuyer à nouveau pour modifier	= ÉTEINT
			= ALLUMÉ
Americano	Dureté eau	Appuyer sur pour accéder et appuyer encore jusqu'à afficher le numéro correspondant aux carrés du test de dureté de l'eau	1 2 3 4
Coffee	Autoextinction	Appuyer sur pour accéder et appuyer à nouveau pour modifier	= 5 minutes
			= 90 minutes
			= 180 minutes
Flat White	Économie d'énergie	Appuyer sur pour accéder et appuyer à nouveau pour modifier	= ÉTEINT = ALLUMÉ
Latte	Signal sonore	Appuyer sur pour accéder et appuyer à nouveau pour modifier	= ÉTEINT = ALLUMÉ
Cappuccino	Restauration des valeurs par défaut	Maintenir la touche OK enfoncée pendant 5 secondes	--
Espresso Cool Cold Brew	Statistiques	Appuyer sur OK	Voir chap. « Statistiques »

3. Enregistrer les nouveaux paramètres en appuyant sur **OK** (B5) (Après 30 secondes d'inactivité, la machine quittera automatiquement le menu des paramètres).

10. PERSONNALISER LA QUANTITÉ DES BOISSONS



1. Préparer la machine pour distribuer la boisson souhaitée. Préparer la dose parfaite (« 3.1 Réglage de la dose » et « 3.2 La « dose parfaite » ») et accrocher le porte-filtre (C1) à la sortie de café (A8) : pour personnaliser une boisson à base de lait, préparer et accrocher la carafe lattecrema.
2. Tourner le bouton (B9) pour sélectionner la boisson à programmer.
3. Appuyer sur « 1x » (B2) ou sur « 2x » (B3) et maintenir enfoncé pendant au moins 3 secondes, jusqu'au clignotement du symbole relatif à la boisson qui confirme que la machine est en mode programmation.
4. Appuyer sur la touche OK (B5) pour commencer la distribution. Le voyant relatif à la touche OK clignote.



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.

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.
- Lors de la sélection d'une boisson programmée, le symbole correspondant clignote brièvement.
- Après 30 secondes d'inactivité, la machine quitte automatiquement le mode programmation.

• **My LatteArt** n'est pas programmable.

Recette café	Quantité standard (ml)	Quantité programmable (ml)
Espresso	≈ 35	de ≈ 15 à ≈ 90
Espresso X2	≈ 70	de ≈ 30 à ≈ 180
Coffee	≈ 80	de ≈ 50 à ≈ 120
Coffee X2	≈ 160	de ≈ 120 à ≈ 240
Americano	≈ 120	<ul style="list-style-type: none"> • espresso : de ≈ 15 à ≈ 90 • eau : de ≈ 25 à ≈ 120

Recette café	Quantité standard (ml)	Quantité programmable (ml)
Americano X2	≈ 240	<ul style="list-style-type: none"> • espresso : de ≈ 30 à ≈ 180 • eau : de ≈ 50 à ≈ 240
Cold Brew	$\approx 110 / 3.72$	de ≈ 90 à ≈ 130
Cold Brew 2x	$\approx 180 / 6.08$	de ≈ 160 à ≈ 220
Espresso Cool	$\approx 40 / 1.35$	de ≈ 30 à ≈ 50
Espresso Cool 2x	$\approx 80 / 2.70$	de ≈ 60 à ≈ 110

11. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention!

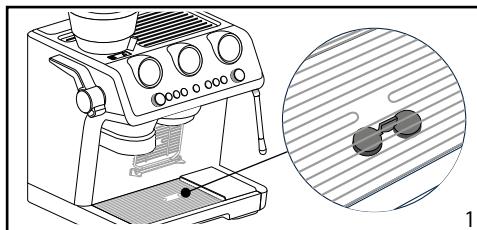
- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyants abrasifs ou de l'alcool.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour retirer les incrustations ou les dépôts de café car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.
- Pour des périodes d'inutilisation supérieures à la semaine, il est conseillé, avant d'utiliser la machine, de procéder à un rinçage.

Danger!

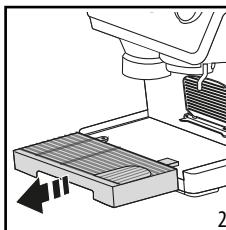
- Pendant le nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique.
- Avant toute opération de nettoyage des parties extérieures de l'appareil, éteindre la machine, retirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir la machine.

DISHWASHER SAFE	✗	✓	✗	✗	✗
ECO MULTICLEAN	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✗	✗	✓	✗
	✗	✓	✓	✓	✓
	✗	✓	✓	✗	✓

11.1 Nettoyage du bac d'égouttage



- Le bac d'égouttage est doté d'un indicateur de niveau d'eau (A13) collectée. Avant que l'indicateur ne dépasse de la grille (A10), le bac d'égouttage (A12) doit être vidé et nettoyé, pour éviter que l'eau ne déborde et ne cause des dommages à l'appareil ou à la zone autour.

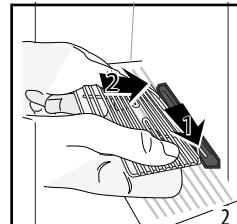
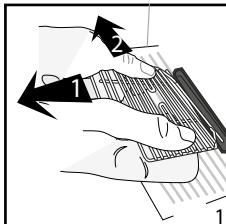


- Retirer le bac d'égouttage.

- Retirer les grilles (A9) et (A9) et l'indicateurs de niveau(A13), vider l'eau et nettoyer tous les composants avec un chiffon, puis réassembler le bac d'égouttage. Tous les composants sont lavables au lave-vaisselle.
- Réinsérer le bac d'égouttage.

11.2 Nettoyer la grille pour tasses espresso

- Extraire la grille (A9) en tirant par la gauche et en la retirant du support. Nettoyer le support avec un chiffon et laver la grille (lavable au lave-vaisselle).
- Réinsérer la grille sur le support par la droite, puis pousser jusqu'au positionnement correct.

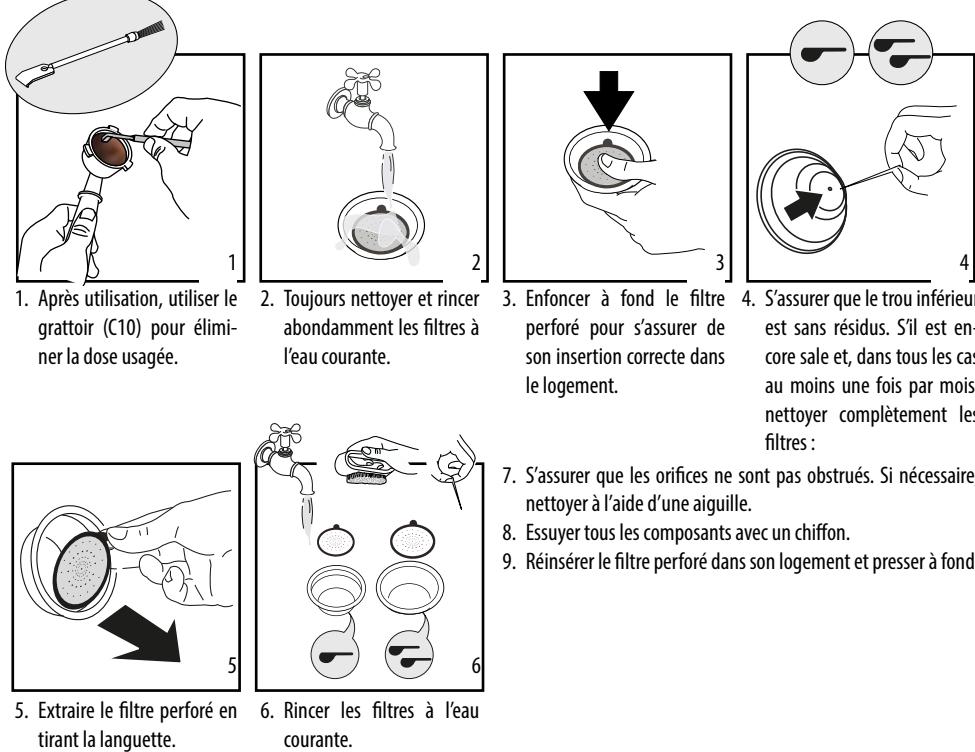


11.3 Nettoyage des filtres à café (C2) et (C3)

Les filtres doivent toujours être nettoyés avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle et libérés de tous les résidus de café. Rincer abondamment les filtres à l'eau courante ou en utilisant le rinçage Active Rinse (B6).

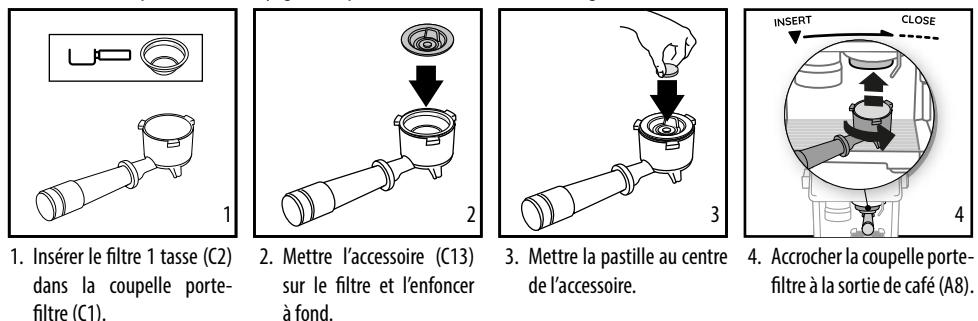
11.4 Nettoyage des filtres « Espresso Cool » (C4) et (C5)

Ces filtres ont été développés pour obtenir une extraction optimale lors de la préparation de cette boisson. Les filtres doivent toujours être nettoyés avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle et libérés de tous les résidus de café.

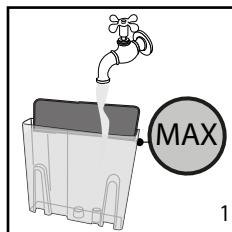


11.5 Nettoyer la sortie de café

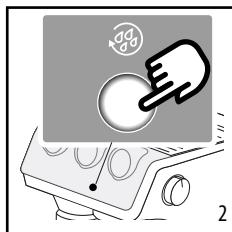
À l'allumage du voyant (orange) (B12), il est nécessaire de nettoyer le circuit à café. Pour procéder au nettoyage, il est nécessaire d'acheter les pastilles de nettoyage. Pour plus d'informations, visiter Delonghi.com.



Nettoyer la sortie de café



1. Remplir le réservoir d'eau (A16). S'assurer que le bac d'égouttage (A12) est vide.



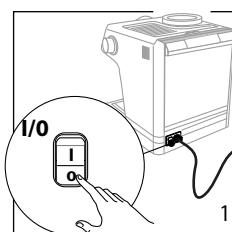
2. Maintenir la touche  (B6) enfoncée jusqu'au clignotement du voyant correspondant (blanc). Après quelques minutes, le nettoyage s'interrompt automatiquement.

- Retirer le porte-filtre (C1) et l'accessoire de nettoyage (C13).
- Laver le porte-filtre (C1) et le filtre à l'eau courante ;
- Raccrocher le porte-filtre (C1) et effectuer un rinçage en appuyant sur la touche  (bleu) (B6) : il est conseillable de mettre un récipient sous la coupelle porte-filtre.
- Retirer et vider le bac d'égouttage (A12).

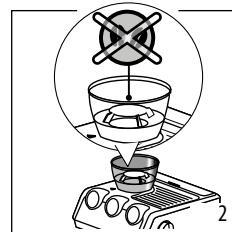
Nota bene :

Cette procédure démarre en appuyant quelques secondes sur la touche  (B6). Pour annuler l'opération, appuyer sur la même touche pendant 10 secondes.

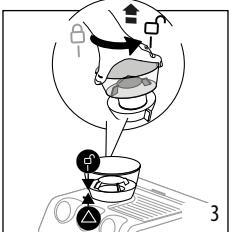
11.6 Nettoyer le logement du bac à grains



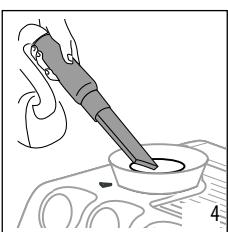
1. Éteindre la machine.



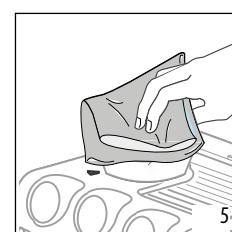
2. S'assurer que le bac à grains (A1) est vide. Si nécessaire, lancer la mouture sans grains jusqu'à ce qu'il soit complètement vide.



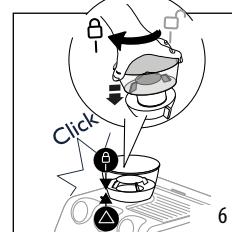
3. Décrocher le bac à grains en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et l'extraire de la machine.



4. Retirer les grains de café restants avec un aspirateur.



5. Nettoyer le logement avec un chiffon doux et sec.

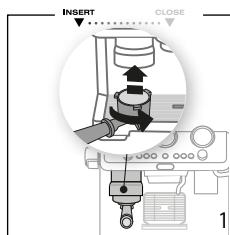


6. Réinsérer le bac à grains. Le bac est inséré correctement lorsque la flèche  est aligné sur le symbole  et qu'on entend « clic ».

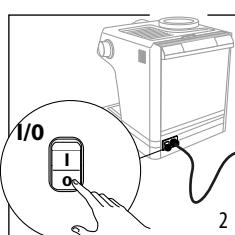
11.7 Nettoyage des meules

Lors du nettoyage du bac à grains (A1), nettoyer le logement du bac et la meule supérieure avec un chiffon humide. S'adresser à un centre d'assistance pour enlever ou remplacer les meules.

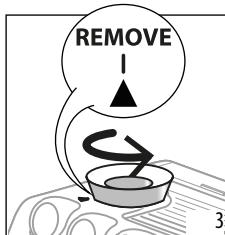
Il est possible d'enlever la meule au cas où le moulin à café serait bloqué par un corps étranger. Si c'est le cas, enlever le réservoir à grains et procéder de la manière suivante :



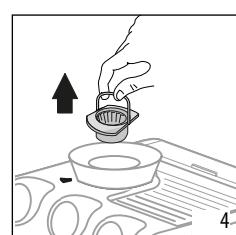
1. Accrocher la coupelle porte-filtre (C1) et faire une mouture « à vide » pour libérer le conduit de café.



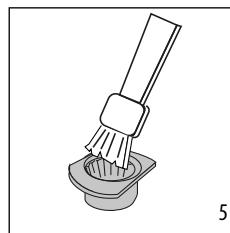
2. Éteindre l'appareil.



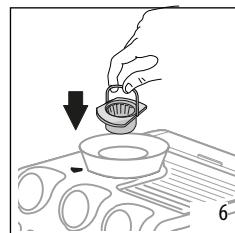
3. Tourner le régulateur de mouture (A3) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en fin de course, sur « REMOVE »



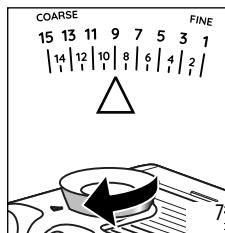
4. Extraire la partie supérieure de la meule, en la saisissant par la poignée prévue à cet effet



5. Nettoyer la meule avec un pinceau (non fourni) et aspirer les résidus de café avec un aspirateur.



6. Insérer la meule dans son logement.



7. Tourner le régulateur en sélectionnant le degré de mouture souhaité.

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

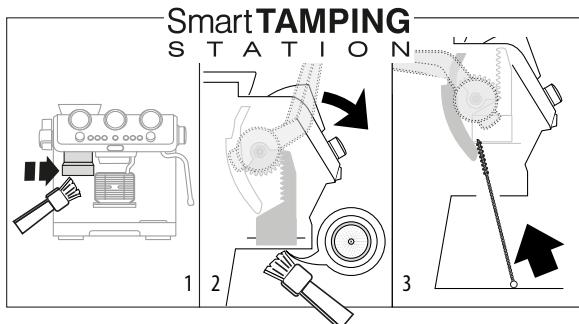
11.8 Remplacement des meules

Les meules sont sujettes à l'usure, au fil du temps. C'est pour cette raison que, avec le temps, pour atteindre la dose parfaite, il est nécessaire de tourner le bouton (B1) vers les chiffres plus élevés. Lorsque le réglage est entre 30 et 40, il faut définir la plage de mouture supplémentaire (voir chapitre « 9. Menu paramètres » - « Réglage extra de la mouture »).

Quand la quantité de café moulu diminue encore, s'adresser à un centre d'assistance pour remplacer les meules : régler à nouveau le moulin à café en entrant dans le menu paramètres et en sélectionnant la première plage du réglage extra de la mouture. Tourner ensuite le bouton de réglage de la quantité (B1) jusqu'à l'apparition à l'écran (B18) du numéro 1 (correspondant à MIN) et régler les doses comme à la première utilisation (voir « 3.2 La « dose parfaite » »).

11.9 Nettoyage de la « Smart tamping station »

1. Nettoyer la zone d'accrochage avec un pinceau
2. Tirer le levier (A21) jusqu'en fin de course et nettoyer le presseur avec un pinceau. Relâcher ensuite le levier.
3. En utilisant l'écouillon (C10), nettoyer la goulotte à café.



11.10 Réservoir d'eau

Nettoyer régulièrement (environ une fois par mois) le réservoir d'eau (A16).

1. Extraire le réservoir d'eau et le rincer à l'eau potable ;
2. Vider le réservoir d'eau et nettoyer à l'eau chaude (40°C/104°F environ), en passant, si nécessaire, un chiffon propre et non abrasif. Rincer soigneusement à l'eau claire ;
3. Remplir le réservoir d'eau potable fraîche jusqu'au niveau MAX et le réinsérer dans la machine.

Nota bene :

Après 3 jours d'inutilisation, nettoyer le réservoir comme décrit ci-dessus.

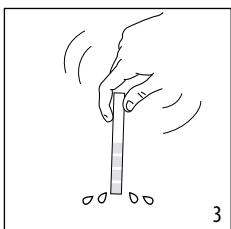
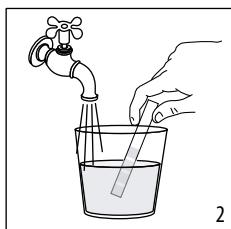
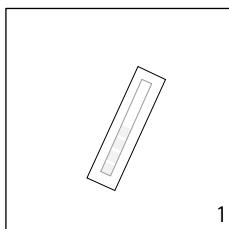
11.11 Nettoyage du circuit interne de la machine

Après 3-4 jours d'inutilisation de la machine, il est vivement recommandé de procéder à 3 rinçages à l'eau chaude comme indiqué ci-dessous :

1. Mettre un récipient sous la sortie de café (A8) ;
2. Vérifier que le voyant OK (B5) est blanc (prêt pour un rinçage chaud) : sinon, sélectionner une boisson chaude à base de café avec le bouton (B9)
3. Appuyer sur la touche  : le rinçage s'interrompt automatiquement.
4. Répéter 2 fois.

12. DURETÉ 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.



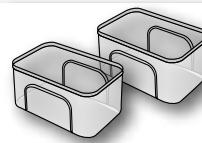
1. Retirer la bande réactive fournie « TOTAL HARDNESS TEST » (C6) de son emballage.
2. Plonger entièrement la bande réactive dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
3. Extraire la bande de l'eau et la secouer légèrement.
4. Après environ une minute, 1, 2, 3, ou 4 carrés rouges apparaissent en fonction de la dureté de l'eau. Chaque carré correspond à un niveau
5. Configurer la machine comme indiqué dans le chap. « 9. Menu paramètres ».

Résultat du test de dureté de l'eau	Niveau (montré à l'écran (B18))
	 eau pure
	 eau douce
	 eau moyenne
	 eau dure
	 eau très dure

13. DÉTARTRAGE



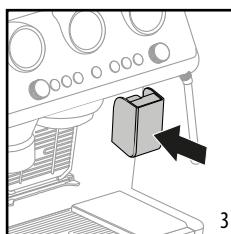
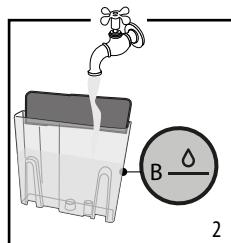
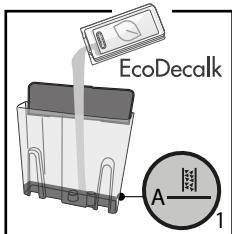
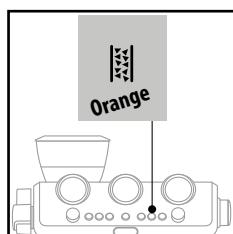
EcoDecalk
mini
100 ml €/3,40 fl.oz.



2L

Nota Bene :

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



Détartrer lorsque le voyant (B8) (orange) s'allume.

Nota bene :

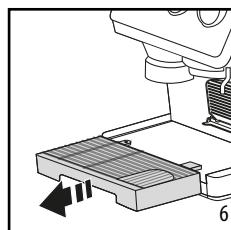
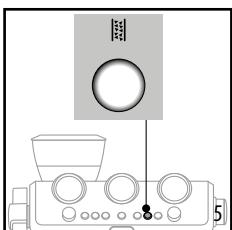
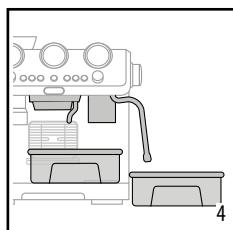
- Pour avancer le détartrage, appuyer sur la touche pendant 3 secondes (fig. 5).
- En cas de lancement du détartrage par erreur, appuyer sur la touche pendant 10 secondes (fig. 5) ; le cycle de rinçage ne peut pas être interrompu (à partir du point 9).

1. (S'IL EST INSTALLÉ, RETIRER LE FILTRE ADOUCEUR). Verser le détartrage jusqu'au niveau A gravé dans le réservoir (correspondant à environ 100ml).

2. Ajouter de l'eau (1 litre) jusqu'à atteindre le niveau B.

Réinsérer donc le réservoir d'eau dans la machine.

3. Insérer l'accessoire (C8) au connecteur pour LatteCrema System (A7).



4. S'assurer que le porte-filtre n'est pas accroché et placer un récipient sous les buses à café et à eau chaude, et sous la buse à vapeur.

5. Maintenir la touche enfoncée jusqu'au clignotement du voyant correspondant.

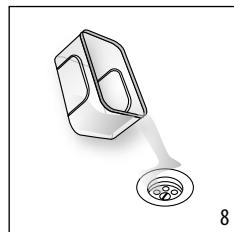
6. Extraire et vider le bac d'égouttage, puis le réinsérer.

7. Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant sécoule 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.

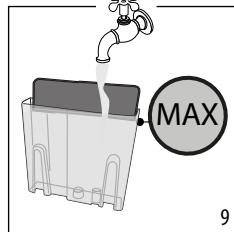


DÉTARTRAGE

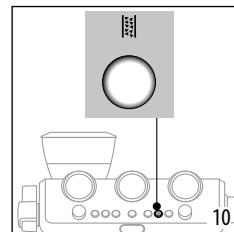
La distribution s'interrompt et le voyant  devient blanc. Il est donc nécessaire de procéder au cycle de rinçage :



8. Vider le récipient utilisé pour la récupération du liquide détartrant et le remettre sous les buses.



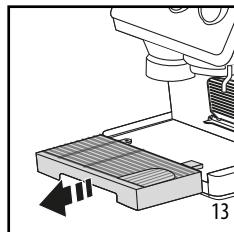
9. Extraire le réservoir d'eau, le vider d'éventuels résidus de solution détartrante, le rincer à l'eau courante et le remplir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX. Insérer donc le réservoir dans son logement.



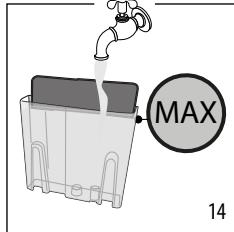
10. Maintenir la touche  enfoncée jusqu'au cli- gnotement du voyant correspondant : le rinçage démarre.

11. Une fois le rinçage terminé, la distribution s'interrompt et l'appareil est prêt à l'emploi.

12. Vider les récipients de récupération de l'eau de rinçage.



13. Extraire et vider l'égouttoir, puis le réinsérer.



14. Extraire et remplir le réservoir d'eau fraîche, puis le réinsérer.

L'appareil est maintenant prêt à l'usage.

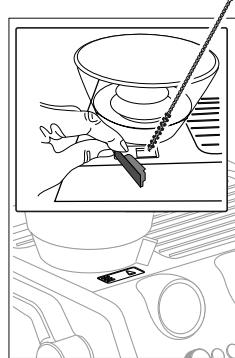
14. SI QUELQUE CHOSE NE FONCTIONNE PAS

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
De l'eau se trouve dans le bac d'égouttage (A12)	Cela fait partie du fonctionnement normal des circuits internes de la machine	Vider et nettoyer régulièrement l'égouttoir
Le café espresso ne sort plus	Absence d'eau dans le réservoir (A16)	Remplir le réservoir
	Le voyant  s'allume pour indiquer que le circuit du café ou le circuit de la vapeur est vide	Appuyer sur la touche correspondante au voyant  pour remplir le circuit
	Le filtre est bouché	Rincer les filtres sous l'eau courante ou effectuer un rinçage avec la touche correspondante (B6)
	Le réservoir 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. « 13. Détartrage »
Le porte-filtre ne s'accroche pas à l'appareil	Mouture trop fine	Régler la dose et la mouture
	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 (1 ou 2 tasses) est correct par rapport à la dose à mouler (touche 1x ou 2x)
Le café espresso goutte sur les bords du porte-filtre 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 n'est plus élastique ou est sale	Remplacer le joint de la buse à café auprès d'un Centre d'Assistance
	Le filtre est bouché	Rincer les filtres sous 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	Consulter les informations du guide café
La crème du café est foncée (le café sort lentement du bec)	Il faut revoir les paramètres de l'appareil	Consulter les informations du guide café
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 dans la bonne position	Vérifier et tourner le bouton dans la position correcte ( mousse max ;  mousse moy ;  mousse min)
	LatteCrema est sale	Procéder au nettoyage comme illustré dans le paragraphe « 8.3 Nettoyage complet de Lattecrema »
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au chap. « 13. Détartrage »

...→

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
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	Compléter le cycle de rinçage à partir du point (8) du chap. « 13. Détartrage »
L'appareil ne moud 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. « 11.7 Nettoyage des meules », en s'assurant d'avoir retiré tous les grains du bac à grains (A1) avant de l'extraire. Avant de réinsérer la meule, aspirer soigneusement chaque résidu de son logement
	Le bac à grains n'est pas dans la bonne position	Le bac est inséré correctement lorsque la flèche  est alignée sur le symbole  et qu'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"> • Vider le bac à grains (en faisant des moutures à vide ou en aspirant les grains restants) • Accrocher la coupelle porte-filtre et faire des moutures « à vide » pour libérer le conduit de café : accrocher ensuite le porte-filtre à la sortie du moulin à café, en l'alignant sur INSERT et tourner la coupelle vers la droite. La mouture commence lorsque la coupelle atteint la position CLOSE et s'interrompt automatiquement. Répéter jusqu'à ce que le filtre soit vide • Insérer la nouvelle variété de grains de café dans le bac • Si la « dose parfaite » n'est pas atteinte lors de la mouture, procéder comme à la première utilisation

...→

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Après la mouture, le filtre à café est vide	La goulotte café du moulin à café est engorgée	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 11.9 Nettoyage de la « Smart tamping station » ». Si le problème persiste, accéder à la goulotte en ouvrant le volet (A19) et le libérer en utilisant l'écouillon
Après la mouture, la poudre de café dans le filtre est surabondante		
Après la mouture, la poudre de café dans le filtre n'atteint pas la « dose parfaite »	<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. « 11.9 Nettoyage de la « Smart tamping station » », puis répéter la mouture</p> <p>Régler la quantité avec le bouton dédié (B1) en suivant les indications du par. « La « dose parfaite » ». Si le bouton est déjà en position max, procéder comme indiqué dans le chap. « 9. Menu paramètres »- « Réglage extra de la mouture ». Si le problème persiste, remplacer les meules (voir par. « 11.8 Remplacement des meules »)</p> <p>Remplacer les meules comme indiqué dans le par. « 11.8 Remplacement des meules »</p>

15. STATISTIQUES

Les statistiques de la machine sont utiles en cas d'intervention de l'assistance. Procéder de la manière suivante :

- Accéder au menu en appuyant simultanément sur les touches « x1 » (B2) et  (B7) pendant 3 secondes ;
- Tourner le bouton (B9) pour sélectionner  ou  ;
- Appuyer sur « OK » (B5) ;
- Une fois dans le menu paramètres, sélectionner les données souhaitées en tournant le bouton de sélection (B9) en fonction du tableau suivant :

Positionner bouton	Compteur
 Espresso	Compte total des boissons chaudes
 Americano	--
 Coffee	--
 Flat White	Compte total des distributions vapeur
 Latte	--
 Cappuccino	--
 Espresso Cool	Compte total des boissons froides
 Cold Brew	Compte total des détartrages

16. DONNÉES TECHNIQUES

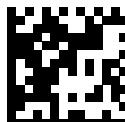
Tension :	220-240 V~ 50-60 Hz
Puissance :	1600W
Pression :	1.9 MPa (19 bar)
Capacité du réservoir d'eau :	2,5 l
Dimensions LxPxH :	360x365x470 mm
Poids :	16 kg
Capacité maxi bac à grains :	250 g

De'Longhi se réserve le droit de varier, à tout moment, les caractéristiques techniques et esthétiques, sans pour autant altérer le fonctionnement et la qualité des produits.

- Vérifier les voyants correspondants à x1, x2,  ,  pour lire les données des statistiques.

Voyants sur le panneau de contrôle	Compte boissons	Compte détartrages
    	Jusqu'à 100	Jusqu'à 1
    	Entre 100 - 1000	Entre 2 - 10
    	Entre 1000 - 3000	Entre 10 - 30
    	Entre 3000 - 6000	Entre 30 - 60
    	Entre 6000 - 11000	Entre 60 - 110
    	Plus de 11000	Plus de 110

- L'appareil quitte automatiquement le menu paramètres après 30 secondes d'inactivité.



Register Now

www.delonghi.com/register



De'Longhi Appliances via Seitz, 47 31100 Treviso Italia www.delonghi.com

5713269252_01_1024