



Mode d'emploi

ECAM47X.XY

ELETTA
- ULTRA -

DeLonghi

Sommaire

1	DESCRIPTION DES COMPOSANTS	6
1.1	Description de la machine	6
1.2	Description du panneau de commande et de la page d'accueil.....	8
1.3	Description des accessoires*	9
1.4	Description de la carafe à lait.....	10
2	PREMIÈRE UTILISATION DE LA MACHINE 	11
2.1	Processus de premier déclenchement.....	11
2.2	Vérifier la dureté de l'eau	13
2.3	Programmez la dureté de l'eau	13
2.4	Installation du filtre à eau.....	13
2.5	Introduction aux fonctions de la machine.....	14
3	COMMENT UTILISER VOTRE MACHINE	16
3.1	Allumage et arrêt	16
3.1.1	Allumage 	16
3.1.2	Arrêt	16
3.1.3	Extinction pendant des périodes prolongées	16
3.2	Page d'accueil et panneau de commande.....	17
3.2.1	Introduction à la page d'accueil	17
3.2.2	Navigation dans le rouleau des boissons.....	17
3.2.3	Icône profil indiv. et arrière-plan.....	17
3.2.4	Icônes supérieures (Coffee Routine et Bean Adapt)	19
3.2.5	Paramètres, notifications et voyants de fonctionnement.....	19
3.3	Introduction au panneau de commande.....	20
3.3.1	Touche ON/Veille	20
3.3.2	Menu «Collections».....	20
3.3.3	Voyant « LatteCrema » (B3).....	22
3.4	Connectivité (**)	23
3.4.1	Activation de la connexion Wi-Fi 	23
3.4.2	Restauration de la connexion Wi-Fi.....	23
3.4.3	Désactivation du Wi-Fi	23
3.5	Téléchargez l'application	23

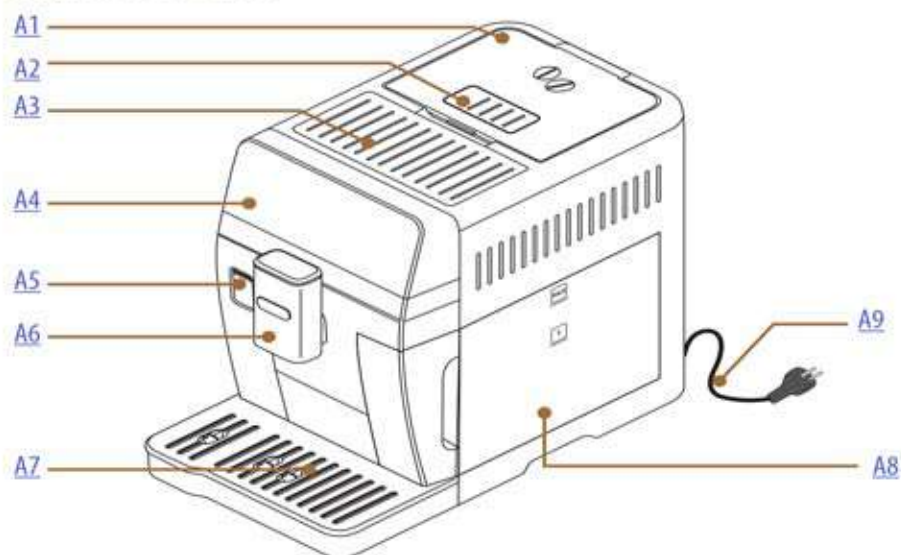
4	BOISSONS	25
4.1	Boissons chaudes à base de café * ☕	25
4.1.1	Sélection directe pour boissons chaudes à base de café	26
4.1.2	Personnalisation des boissons chaudes à base de café	26
4.1.3	Utilisation du pré-moulu dans les boissons chaudes à base de café	28
4.2	Caraffa Caffè	29
4.2.1	Sélection directe pour Caraffa Caffè	29
4.2.2	Personnalisation de Caraffa Caffè	30
4.3	Boissons froides au café (Cold Brew et Iced) * ☕	32
4.3.1	Sélection directe des boissons froides au café (Cold Brew et Iced)	32
4.3.2	Personnalisation des boissons froides au café (Cold Brew et Iced)	33
4.3.3	Utilisation du pré-moulu dans les boissons froides au café (Iced uniquement) ..	34
4.4	Carafe Cold Brew	35
4.4.1	Sélection directe pour Carafe Cold Brew	36
4.4.2	Personnalisation de Carafe Cold Brew	37
4.5	Boissons chaudes au lait ☕	39
4.5.1	Quel lait utiliser dans la carafe « LatteCrema Hot » ?	40
4.5.3	Ajustement de la mousse de la carafe « LatteCrema Hot »	41
4.5.4	Sélection directe des boissons lactées chaudes	41
4.5.5	Personnalisation des boissons lactées chaudes	42
4.5.6	Utilisation du café pré-moulu dans les boissons lactées chaudes	44
4.6	Boissons froides au lait * ☕	46
4.6.1	Quel lait utiliser dans la carafe « LatteCrema Cool » ?	46
4.6.3	Ajustement de la mousse de la carafe « LatteCrema Cool »	48
4.6.4	Sélection directe des boissons lactées froides	48
4.6.5	Personnalisation des boissons froides au lait	49
4.6.6	Utilisation du café pré-moulu dans les boissons lactées froides	51
4.7	Conseils pour le café Parfait	53
4.8	Recettes créatives * ☕	53
5	DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE & FONCTION THÉ	55
5.1	Distribution d'eau chaude	55
5.2	Fonction thé	55

6	TO GO 	57
7	FONCTION « MY »  (ACTIVÉE UNIQUEMENT POUR LES BOISSONS CHAUDES)	60
8	FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES	62
8.1	Bean Adapt Technology 	62
8.1.1	Affiner le profil gustatif.....	63
8.2	Coffee Routine 	64
8.3	Extra shot (uniquement pour certaines boissons chaudes)	65
9	PARAMÈTRES 	67
9.1	Entretien.....	67
9.1.1	Détartrage	67
9.1.2	Filtre à eau	67
9.1.3	Nettoyage machine.....	68
9.1.4	Rinçage.....	68
9.1.5	Nettoyage de la carafe	69
9.1.6	Vidange circuit	69
9.2	Généralités	70
9.2.1	Arrêt automatique	70
9.2.2	Signal sonore	70
9.2.3	Économie d'énergie	70
9.2.4	Langues	71
9.2.5	Température	71
9.2.6	Configuration moulin.....	71
9.2.7	Dureté de l'eau.....	72
9.2.8	Jour et heure.....	72
9.2.9	Valeurs d'usine	73
9.3	Conseils et guides	73
9.3.1	Support.....	73
9.3.2	Suggestions carafe.....	73
9.4	Info. machine.....	74
9.4.1	Statistiques.....	74
9.4.2	Plus d'informations.....	74
10	NETTOYAGE ET ENTRETIEN 	75
10.1	Nettoyage des éléments amovibles	75

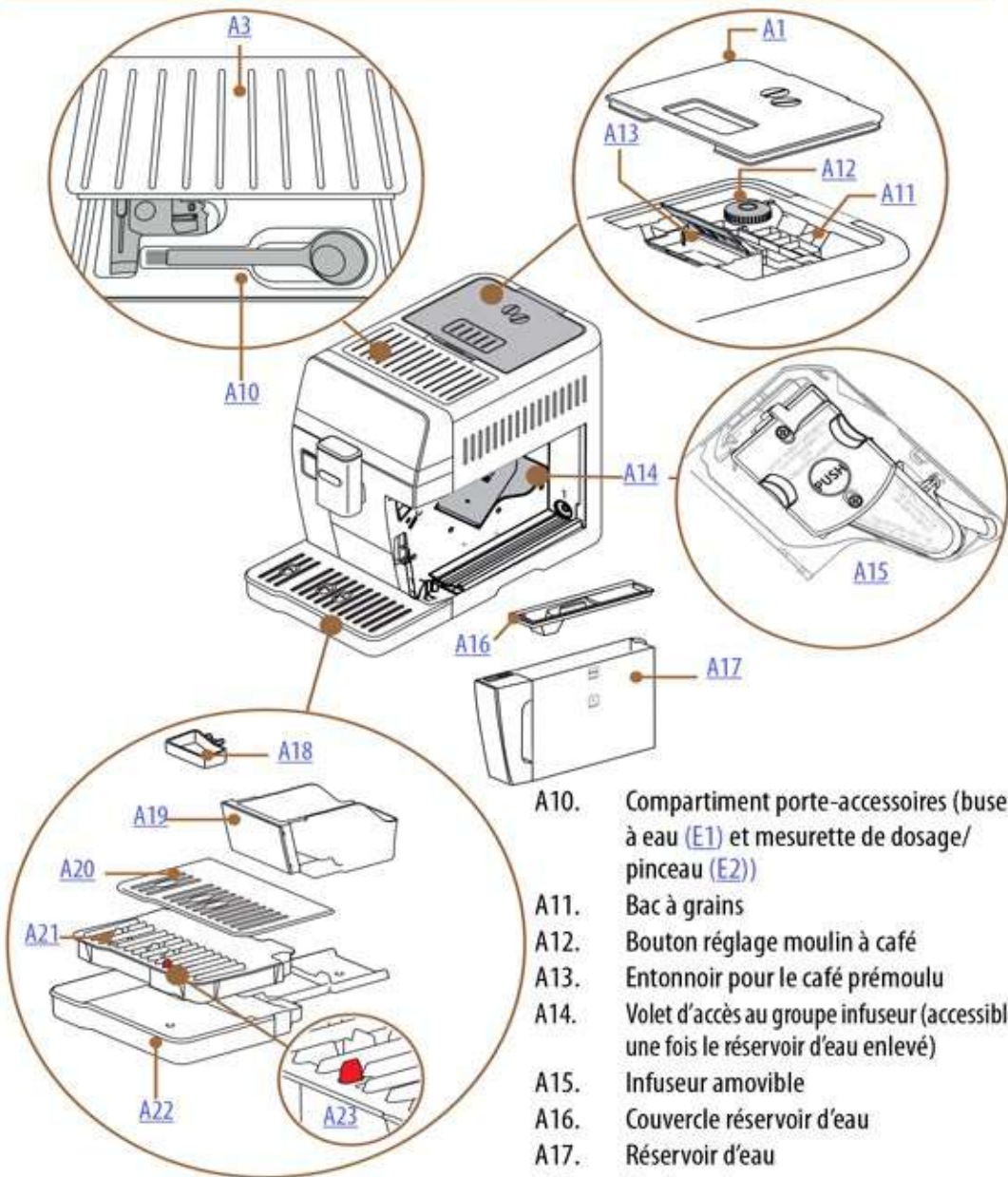
10.1.1	Méthodes de nettoyage	75
10.2	Composants lavables au lave-vaisselle	75
10.2.1	Nettoyage grille égouttoir et bac égouttoir	76
10.2.2	Nettoyage de la carafe à lait.....	77
10.2.2.1	Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation	77
10.2.2.2	Nettoyage complet de la carafe à lait.....	78
10.3	Composants à laver par trempage	80
10.3.1	Nettoyage tiroir à marc	80
10.3.2	Nettoyage plateau d'appui pour tasses	81
10.3.3	Nettoyage de la buse à eau	82
10.4	Composants à laver à l'eau courante.....	82
10.4.1	Nettoyage réservoir eau avec couvercle	83
10.5	Nettoyage du corps principal	83
10.5.1	Nettoyage interne de la machine.....	83
10.5.2	Nettoyage de l'entonnoir à café pré-moulu	83
10.5.3	Nettoyage panneau de commande	84
10.6	Nettoyage en profondeur de la machine et entretien préventif	84
10.6.1	Nettoyage en profondeur de la machine.....	84
10.6.2	Détartrage	85
10.6.3	Gestion du filtre à eau.....	88
10.6.3.1	Installation du filtre à eau.....	88
10.6.3.2	Remplacement/Retrait du filtre à eau.....	89
11	MESSAGES FRÉQUENTS ET D'ALARME	90
11.1	Messages concernant le réservoir d'eau et le tiroir à marc	90
11.2	Messages concernant le café en grains et le pré-moulu	92
11.3	Messages concernant les carafes LatteCrema	93
11.4	Messages concernant l'état d'entretien de la machine	96
11.5	Messages d'alarme	97
11.6	Messages concernant le nettoyage et le détartrage.....	99
12	FAQ	101
13	DONNÉES TECHNIQUES	104
12.1	Conseils pour l'Économie d'énergie.....	104

1 DESCRIPTION DES COMPOSANTS

1.1 Description de la machine



- A1. Couvercle bac à grains avec joint
- A2. Volet entonnoir café pré-moulu
- A3. Étagère repose-tasses/Couvercle du compartiment porte-accessoires
- A4. Panneau de commande
- A5. Volet connecteur carafe à lait/buse à eau
- A6. Buse à café réglable en hauteur
- A7. Groupe bac égouttoir
- A8. Groupe réservoir d'eau
- A9. Cordon d'alimentation



- A10. Compartiment porte-accessoires (buse à eau (E1) et mesurette de dosage/pinceau (E2))
- A11. Bac à grains
- A12. Bouton réglage moulin à café
- A13. Entonnoir pour le café prémoulu
- A14. Volet d'accès au groupe infuseur (accessible une fois le réservoir d'eau enlevé)
- A15. Infuseur amovible
- A16. Couvercle réservoir d'eau
- A17. Réservoir d'eau
- A18. Bac à condensat
- A19. Bac à marc de café
- A20. Plateau d'appui tasses
- A21. Grille égouttoir
- A22. Bac égouttoir
- A23. Indicateur de niveau d'eau dans le bac égouttoir

1.2 Description du panneau de commande et de la page d'accueil



- B1. Touche ON/Veille
- B2. Menu « Collections »
- B3. Indicateur « LatteCrema »
- B4. Écran



- C1.

Boissons à sélectionner (sélection directe)
- C2.

Barre de personnalisation, pour afficher, et éventuellement personnaliser, les paramètres de la boisson
- C3.

Menu paramètres machine
- C4.

Technologie Bean Adapt
- C5.

Coffee Routine
- C6.

Profil individ. sélectionné (bouton accès au menu profils)
- D1.

Voyant demande nettoyage carafe à lait (Clean)
- D2.

Voyant économie d'énergie activée
- VOYANTS ÉTAT CONNEXION ** :
- D3.

Voyant impossible d'atteindre le cloud
- D4.

Voyant erreur de connexion
- D5.

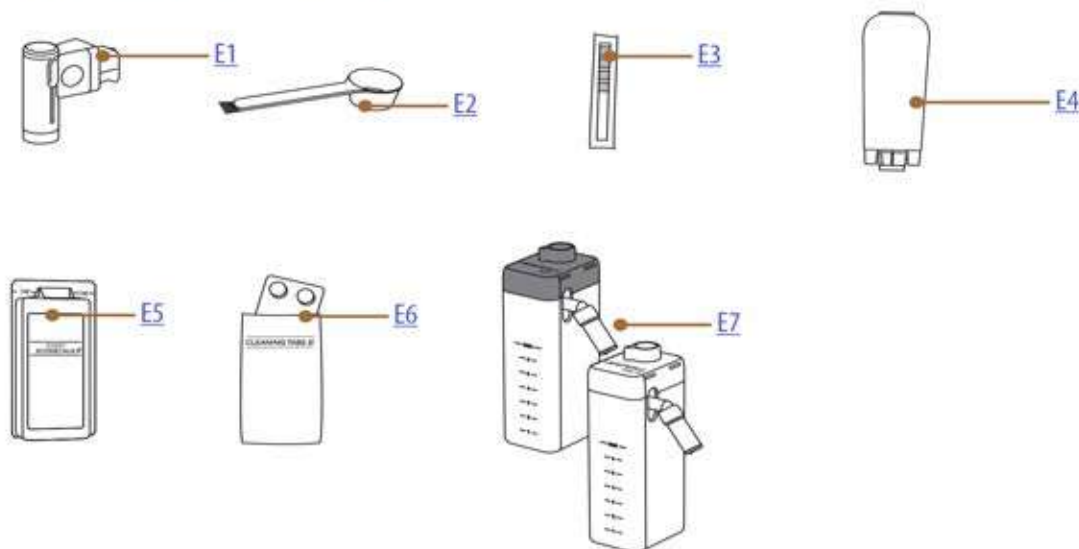
Voyant Wi-Fi activé
- D6.

Voyant WiFi activé mais avec machine non associée et connectée
- D7.

Voyant WiFi désactivé

(**) Uniquement sur les modèles avec connexion

1.3 Description des accessoires*



À L'INTÉRIEUR DU PORTE-ACCESSOIRES (A10)

- E1. Buse à eau chaude (hauteur réglable)
- E2. Mesurette de dosage du café pré-moulu/pinceau de nettoyage

À L'INTÉRIEUR DU PACK ACCESSOIRES

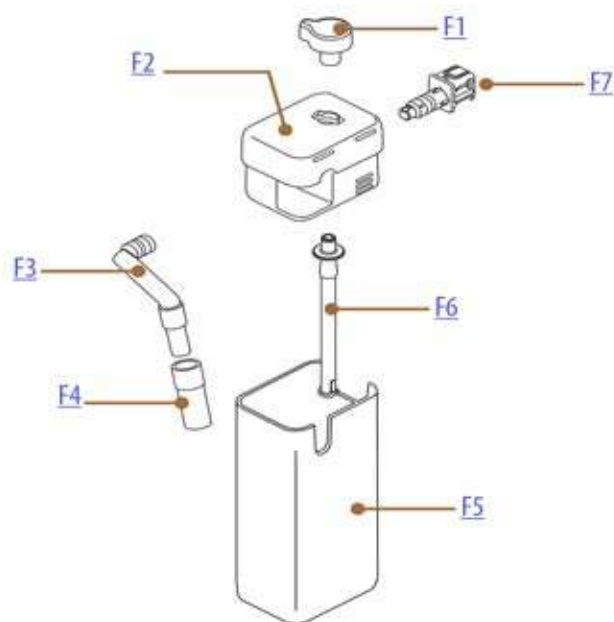
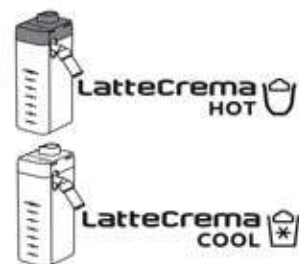
- E3. Bandelette réactive « Test Dureté totale »
- E4. Filtre adoucisseur
- E5. Produit détartrant
- E6. « Pastilles de nettoyage »

AVEC PACK SPÉCIFIQUE

- E7. Carafe à lait

(*) Type et nombre d'accessoires différents selon le modèle

1.4 Description de la carafe à lait



- F1. Bouton de réglage mousse/nettoyage (Clean)
- F2. Couvercle de la carafe à lait
- F3. Buse LatteCrema (hauteur réglable)
- F4. Rallonge buse à lait (uniquement sur LatteCrema Hot)
- F5. Pot à lait
- F6. Tube plongeur lait
- F7. Connecteur-raccord de carafe à lait (amovible pour le nettoyage)



2 PREMIÈRE UTILISATION DE LA MACHINE

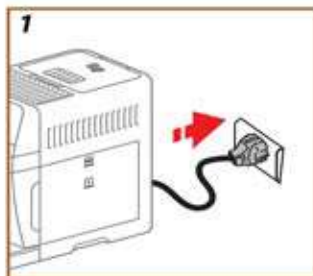
Nota Bene :

- D'éventuelles traces de café dans le moulin à café sont dues aux tests de paramétrage de la machine avant la mise en vente et sont la preuve du soin méticuleux que nous apportons à nos produits.
- Lors de la première utilisation, rincer à l'eau chaude tous les accessoires amovibles (carafes à lait, réservoir d'eau, etc.) qui sont destinés à entrer en contact avec de l'eau ou du lait. Il est recommandé de laver les carafes à lait (E7) au lave-vaisselle.

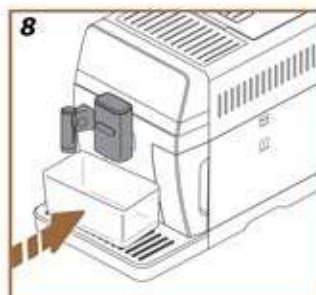
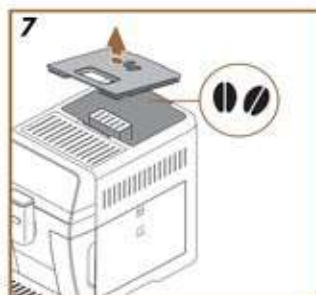
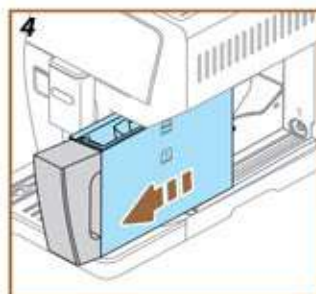
2.1 Processus de premier déclenchement

VOICI TOUT CE DONT VOUS AVEZ BESOIN :

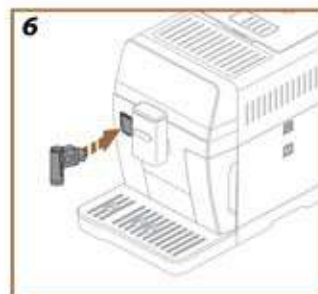
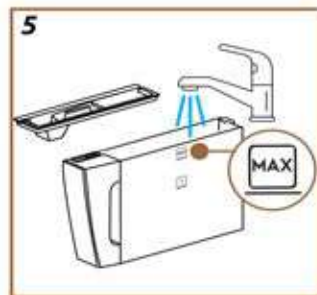
	Eau fraîche potable
	Buse à eau (Elle se trouve à l'intérieur du compartiment accessoires (A10))
	Votre café en grains préféré
	Un récipient (s'assurer qu'il ait une capacité d'au moins 0,4L)
	Test dureté de l'eau (il est dans le pack des accessoires)
	Filtre adoucisseur (il est dans le pack des accessoires)



1. Branchez le câble d'alimentation (A9) au secteur (fig. 1) : l'indicateur (B3) s'allume avec un voyant blanc.
2. Sur l'écran (B4), faites défiler les pages (fig. 2) jusqu'à ce que votre langue soit affichée, puis sélectionnez le drapeau correspondant ;



3. Appuyez sur « → » pour l'étape suivante ;
4. Sélectionnez le fuseau horaire en faisant défiler verticalement et appuyez sur « → » ;
5. Définissez le jour, l'heure, les minutes et le format (AM ou PM) en faisant défiler verticalement. Pour utiliser le format « 24 heures », sélectionnez le carré correspondant (fig. 3). Appuyez sur « → » ;
6. Retirez le réservoir d'eau (A8) (fig. 4) ;
7. Remplissez d'eau fraîche potable jusqu'au niveau MAX (fig. 5) et réinsérez le réservoir d'eau dans la machine ;
8. Extrayez la (A10) buse à eau du compartiment porte-accessoires (E1) ;



9. Poussez le volet du connecteur vers le bas (A5) et insérez la buse à eau (E1) dans le connecteur carafe à lait/buse à eau (fig. 6) ;
10. Remplissez le bac à grains (A11) (fig. 7), puis confirmez en appuyant sur « → » ;
11. Placez un récipient d'une capacité minimale de 0,4 l sous les buses (fig. 8) ;
12. Appuyez sur « Oui » pour remplir le circuit d'eau : l'appareil distribue de l'eau par la buse à eau chaude. La distribution s'arrête automatiquement ;
13. Une fois la distribution terminée, la machine procède au chauffage en effectuant un rinçage à l'eau chaude à la sortie de la buse à café (A6) ;
14. Une fois le rinçage terminé, appuyez sur « → » pour passer à l'étape suivante.

Remarque :

Lors de la première utilisation, le circuit d'eau est vide, c'est pourquoi la machine peut être très bruyante : le bruit s'atténuera au fur et à mesure que le circuit se remplira.

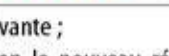
2.2 Vérifier la dureté de l'eau

La machine doit être détartrée après une période de fonctionnement prédéterminée qui dépend de la dureté de l'eau. Si vous le souhaitez, vous pouvez programmer la machine en fonction de la dureté réelle de l'eau utilisée dans les différentes régions, en définissant la fréquence correcte de détartrage. C'est pour cela qu'il est conseillé de définir immédiatement la valeur correcte : la machine vous guide pas à pas. Procédez comme décrit ci-dessous :

1. Retirez de son emballage la bandelette réactive « Test de dureté totale » (E3) fournie que vous trouverez dans le pack accessoires. Appuyez sur « → » ;
2. Trempez complètement la bandelette dans un verre rempli de l'eau que vous utiliserez pour le café, pendant environ une seconde ;
3. Extrayez la bande de l'eau et secouez-la légèrement. Appuyez sur « → ». Au bout d'une minute, 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouges se forment, en fonction de la dureté de l'eau ; chaque petit carré correspond à 1 un niveau.

2.3 Programmez la dureté de l'eau

1. Appuyez sur le niveau correspondant à la dureté détectée au point précédent comme spécifié dans le tableau suivant :

	°dH	°e	°f	
Niveau 1	0 - 7	0 - 8,75	0 - 12,6	
Niveau 2	8 - 14	8,76 - 17,5	12,7 - 25,2	
Niveau 3	15 - 21	17,6 - 26,25	25,3 - 37,8	
Niveau 4	>21	>26,25	>37,8	

2. Appuyez 2 fois sur « → » pour passer à l'étape suivante ;
3. La machine est maintenant reprogrammée selon le nouveau réglage de la dureté de l'eau.

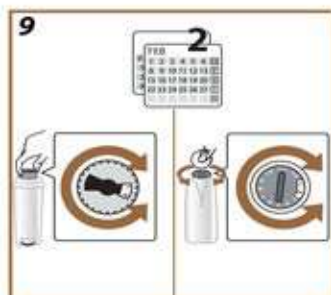
Remarque :

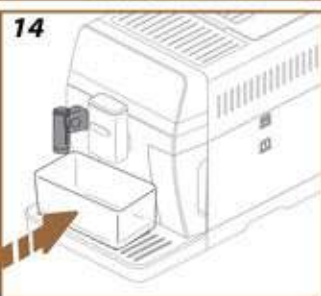
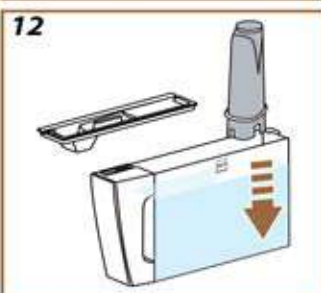
Le niveau de dureté de l'eau peut être changé à tout moment dans le menu paramètres (voir « 9.2.7 Dureté de l'eau »).

2.4 Installation du filtre à eau

Pour assurer une bonne utilisation de la machine dans le temps, l'appareil suggère d'installer le filtre adoucisseur De'Longhi (E4). Procédez comme suit pour l'installer immédiatement, sinon appuyez sur « Plus tard » pour postposer :

1. Retirez le filtre de l'emballage et appuyez sur « OK » ;
2. Faites pivoter la date jusqu'à ce que vous voyiez les 2 prochains mois (fig. 9) : appuyez sur « → » pour passer à l'étape suivante.





Nota Bene :

Le filtre a une durée d'environ deux mois, ceci dépend également de l'utilisation de l'appareil ; si la machine reste au contraire inutilisée avec le filtre en place, il aura une durée de 3 semaines au maximum.

3. Pour activer le filtre, faites couler au moins 0,5 l d'eau du robinet dans le trou central du filtre jusqu'à ce que l'eau s'écoule des ouvertures latérales pendant plus d'une minute (fig. 10). Appuyez sur « → » pour passer à l'étape suivante.
4. Retirez le réservoir d'eau (A8) de la machine et remplissez-le d'eau fraîche potable ; retirez le couvercle du réservoir d'eau et plongez-y le filtre, appuyez 2 à 3 fois sur le centre du filtre pour permettre aux bulles d'air de s'échapper (fig. 11). Appuyez sur « → » pour passer à l'étape suivante.
5. Insérez le filtre dans son logement (fig. 12) et appuyez à fond. Fermez le réservoir avec le couvercle. Appuyez sur « → » pour passer à l'étape suivante.
6. Réinsérez le réservoir d'eau (fig. 13).
7. Placez sous la buse à eau chaude (E1) un récipient vide d'une capacité minimale de 0,5 litre (fig. 14) et appuyez sur « Oui » pour activer le filtre.
8. L'appareil fait couler de l'eau chaude et s'interrompt automatiquement.
9. Le filtre est désormais actif. Appuyez sur « → » pour passer à l'étape suivante.
10. Retirez la buse à eau (E1) et rangez-la dans le compartiment supérieur (A10). Elle servira à certaines opérations d'entretien de la machine.
11. Appuyez sur « Continuer » pour accéder à la phase suivante.

Nota bene :

Si l'installation du filtre n'a pas eu lieu au premier démarrage, entrez dans le menu des paramètres (C3), « 9.1 Entretien » - « 9.1.2 Filtre à eau » et suivez la procédure.

2.5 Introduction aux fonctions de la machine

Maintenant que la partie technique du premier démarrage est terminée, la machine vous guidera pour la création des profils individuels utilisateur et la découverte de ses principales fonctions :

1. Appuyez sur « Démarrer » et regardez l'écran (B4) ;
2. Sélectionnez combien de personnes utiliseront cette machine. Appuyez sur « → ». Si vous créez plusieurs profils, la machine crée automatiquement le profil « Famille » qui vous permet de voir dans la même liste les boissons les plus fréquentes pour chaque profil individuel utilisateur. Appuyez sur « Ok » pour accéder à l'étape suivante,
3. Si vous souhaitez personnaliser l'icône et le nom du profil individuel, appuyez sur le profil individuel lui-même ;

4. Appuyez sur  pour personnaliser l'icône et une fois terminé, appuyez sur « < » ;
5. Appuyez sur l'encadré « Profil 1 » pour personnaliser le nom : une fois le nouveau nom saisi, appuyez sur « C'est fait » pour le mémoriser ;
6. Appuyez sur « C'est fait » pour enregistrer toutes les modifications ;
7. Appuyez sur « → » : les profils ont été créés ;
8. Appuyez sur « → » : la machine est prête pour une courte vidéo d'introduction ;
9. Appuyez sur « Démarrer » et regardez l'écran : la machine illustre les principales fonctions.

Une fois l'introduction terminée, faites défiler en appuyant sur « → » pour afficher d'autres vidéos d'information. Appuyez ensuite sur « Démarrer » : la machine est prête à l'emploi.

Remarque :

- Lors de la première utilisation, il est nécessaire de distribuer, sans les consommer, quelques boissons. Veuillez vous référer aux consignes de sécurité pour connaître le type et le nombre de boissons à distribuer.
- Pour assurer une ventilation correcte de la machine, ne posez pas d'objets sur le volet de l'entonnoir de café pré-moulu (A2).

3 COMMENT UTILISER VOTRE MACHINE

3.1 Allumage et arrêt

3.1.1 Allumage

Nota Bene :

À chaque allumage, afin d'obtenir une distribution à la température parfaite, la machine effectue automatiquement un cycle de préchauffage et de rinçage qui ne peut être interrompu. La machine est prête à l'emploi uniquement après l'exécution de ce cycle.



Assurez-vous que la machine est connectée au réseau (fig. 1).

1. Pour allumer la machine, maintenez la touche  (B1) enfoncée pendant 0,5 seconde (fig. 15).
2. Quand le chauffage est terminé, une phase de rinçage commence avec de l'eau chaude sortant de la buse à café (A6) ; en plus de chauffer la chaudière, cela permet à la machine de faire circuler de l'eau chaude dans les conduits internes afin qu'eux aussi se réchauffent.

3.1.2 Arrêt

Remarque :

À chaque arrêt, afin de garder les conduits internes propres, si un café a été préparé, la machine effectue un rinçage automatique qui ne peut être interrompu.

1. Pour éteindre la machine, appuyez sur la touche  (B1) pendant 0,5 seconde (fig. 15) ;
2. Le cas échéant, la machine effectue le rinçage de la buse à café (A6) à l'eau chaude, puis s'éteint (veille).

Attention !

Ne jamais débrancher la fiche quand la machine est allumée.

Nota bene :

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant des périodes prolongées, débrancher l'appareil du secteur.

3.1.3 Extinction pendant des périodes prolongées

Si vous prévoyez de ne pas utiliser la machine pendant plus de 3 jours, utilisez la fonction « 9.1.6 Vidange circuit ». Si l'appareil n'est pas utilisé pendant quelques jours, procédez comme suit :

1. Pour éteindre la machine, appuyez sur la touche  (B1) pendant 0,5 seconde (fig. 15) ;
2. Une fois l'arrêt terminé, retirez, videz et nettoyez le réservoir d'eau (A8) (fig. 4) ;



3. Extrayez, videz et nettoyez le bac égouttoir (A7) et le bac à marc de café (A19) (fig. 16) ;
4. Débranchez le cordon d'alimentation (A9) de la prise.

Nota bene :

Lorsque la machine est rallumée, après ne pas avoir été utilisée pendant une longue période (3 jours ou plus), distribuer quelques boissons, sans les consommer. Veuillez vous référer aux consignes de sécurité pour connaître le type et le nombre de boissons à distribuer.

3.2 Page d'accueil et panneau de commande

3.2.1 Introduction à la page d'accueil

Cet écran (B4) a été conçu pour vous fournir toutes les informations dont vous avez besoin pour une utilisation optimale de la machine.

Il est essentiel de naviguer facilement parmi cette grande offre de boissons et d'informations, c'est pourquoi nous avons intégré certaines fonctionnalités qui vous seront d'une grande aide.

3.2.2 Navigation dans le rouleau des boissons

Lorsque vous allumez votre machine, au centre de votre page d'accueil, vous trouverez les icônes de certaines boissons et en faisant défiler horizontalement, vous pourrez explorer toute l'offre présente dans votre machine.

Sous l'icône de chaque boisson, vous trouverez la barre de personnalisation (C2) dans laquelle sont illustrés les paramètres de distribution de la boisson correspondante. Nous en verrons mieux la signification dans le chapitre « 4 BOISSONS ».



(**) Uniquement sur les modèles avec connexion

3.2.3 Icône profil indiv. et arrière-plan

En haut à gauche se trouve un cercle avec un avatar coloré (C6) qui représente l'un des profils créés sur votre machine.

Dans cette machine, vous pouvez créer jusqu'à 4 profils chacun avec son avatar et sa couleur de référence. La couleur est présente non seulement dans l'avatar mais aussi dans la barre de personnalisation (C2) et sur le fond de l'écran (B4) pour vous permettre de toujours comprendre sur quel profil individuel vous vous trouvez. Les profils et les Coffee Routine (voir paragraphe « 8.2 Coffee Routine ») sont des outils importants pour vivre avec votre machine une expé-

rience vraiment sur mesure. En effet, la machine enregistrera les préférences de chacun sur son profil individ. et à tout moment de la journée, dans le cas où les Coffee Routine sont actives. La machine se rappelle ainsi ce que vous préférez et vous le propose comme première option à l'écran. En cliquant sur l'avatar, vous pouvez voir tous les profils créés et de là, vous pouvez :

- appuyer sur un autre avatar pour vous déplacer dans la page d'accueil ;
- ajouter un nouveau profil individ. ;
- modifier un profil individuel existant ;
- effacer un profil individ. existant.

Pour **ajouter un nouveau profil individuel** (disponible si 4 profils individuels n'ont pas déjà été créés) :

- dans la page d'accueil, appuyer sur l'avatar en haut à gauche ;
- appuyez sur + « Ajouter profil individuel » ;
- appuyez sur le crayon  sur l'avatar proposé ;
- sélectionnez une couleur parmi celles disponibles, puis faites défiler les avatars situés en dessous, appuyez sur la couleur choisie puis sur « < » ;
- appuyez sur le nom (encadré sous l'avatar) ;
- utilisez le clavier qui s'affiche à l'écran pour saisir le nom que vous souhaitez utiliser, puis appuyez plusieurs fois sur « C'est fait » et sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

Remarque :



À la création du deuxième profil individuel, la machine génère automatiquement le profil « Famille » : à tout moment de la journée, vous trouverez ici les 3 boissons les plus fréquentes pour chaque profil utilisateur individuel enregistré.

Pour **modifier un profil individuel existant** :

- dans la page d'accueil, appuyer sur l'avatar en haut à gauche ;
- appuyez sur le crayon  du profil individuel que vous souhaitez modifier ;
- appuyez sur le crayon  sur l'avatar proposé ;
- sélectionnez une couleur parmi celles disponibles, puis faites défiler les avatars situés en dessous et appuyez sur la couleur choisie, puis sur « < » ;
- appuyez sur le nom (encadré sous l'avatar) ;
- utilisez le clavier qui s'affiche à l'écran pour saisir le nom que vous souhaitez utiliser, puis appuyez plusieurs fois sur « C'est fait » et sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

Pour **effacer un profil individuel existant** :

- dans la page d'accueil, appuyer sur l'avatar en haut à gauche ;
- appuyez sur le crayon  sous le profil individuel que vous souhaitez effacer ;
- appuyez sur «  » en bas à gauche puis, sur la page suivante, sur « Oui » en bas à droite ;
- appuyer sur la « X » en haut à droite jusqu'à retourner à la page d'accueil.

Remarque :



Il est impossible de modifier ou d'effacer le profil « Famille ».

3.2.4 Icônes supérieures (Coffee Routine et Bean Adapt)

La section en haut à gauche de l'écran, en plus du profil individuel, affiche également la Coffee Routine utilisée, tandis que le profil individuel Bean Adapt est indiqué au centre.

- L'icône (C5) vous permet de toujours savoir quelle est la « Coffee Routine » activée à tout moment. Explorez la fonction « 8.2 Coffee Routine » au paragraphe correspondant.
- L'icône « Bean Adapt » (C4) vous permet d'accéder à la section Bean Adapt : en activant cette fonction (voir paragraphe « 8.1 Bean Adapt Technology »), la machine s'ajuste en fonction des grains choisis. Lorsque la fonction Bean Adapt est activée, le nom des grains utilisés s'affiche, et, en appuyant dessus, vous pourrez sélectionner des grains différents ou créer de nouveaux profils gustatifs.

3.2.5 Paramètres, notifications et voyants de fonctionnement

La section en haut à droite de l'écran contient quelques informations utiles pour l'utilisation quotidienne de votre machine en plus de l'icône d'accès au menu des paramètres (C3) :

- Le voyant (D1) rappelle qu'il est nécessaire d'exécuter la fonction clean pour nettoyer la carafe à lait (voir paragraphe « 10.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation »).
- Le voyant (D2) indique que la fonction économie d'énergie est activée (voir paragraphe « 9.2 Généralités »).
- Le numéro sur fond jaune sur l'icône (C3) signale les alarmes relatives à l'entretien de la machine (détartrage, remplacement/retrait du filtre à eau, nettoyage de la machine) pouvant être exécutées en accédant au menu des paramètres.

VOYANTS ÉTAT CONNEXION ** :

Sur les modèles avec connectivité, le voyant relatif à l'état de la connexion s'affiche. En appuyant dessus, vous pouvez accéder directement au menu Connectivité pour activer/désactiver le Wi-Fi, télécharger l'application ou effectuer d'autres opérations que vous trouverez dans le chapitre « 3.4 Connectivité (**) ».

Voyant sur la page d'accueil	Description
	Connectivité désactivée
	Machine en attente de la première connexion
	L'appareil est connecté au réseau Wi-Fi
	Erreur de connexion (par exemple, l'appareil est connecté au réseau Wi-Fi de la maison, mais il n'y a pas de réseau)
	Le cloud (nuage) n'est pas accessible

3.3 Introduction au panneau de commande

3.3.1 Touche ON/Veille

La touche Marche/Veille  (B1) sert à allumer et éteindre l'appareil. Reportez-vous aux paragraphes « [3.1 Allumage et arrêt](#) » de la machine pour plus d'informations.

Après avoir branché le cordon d'alimentation au secteur, maintenez la touche (B1) enfoncée pendant 0,5 seconde. L'appareil s'allume.

Pour l'éteindre, appuyez à nouveau pendant 0,5 seconde sur le bouton.

3.3.2 Menu «Collections»

Votre machine vous offre une grande variété de boissons : pour vous guider dans vos choix, nous avons divisé les boissons en fonction de leurs caractéristiques : appuyez sur  (B2) pour afficher les Collections à l'écran :

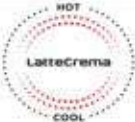
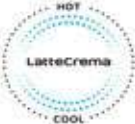
Collection	Boissons
 <i>Intense & Énergisant</i> Les grains, fraîchement moulus, libèrent leur parfum incomparable dans la pièce	• Espresso • Espresso Intenso • Espresso Lungo • Ristretto Italiano • Filter Coffee • Café • Americano • Verlängerter • Espresso Macchiato • Cortado • Doppio+ • Filter Mild • Caraffa Caffè
 <i>Chaud & Crémeux</i> Le café comme moment de détente, de réflexion, de confort	• Cappuccino • Cappuccino+ • CappuccinoMix • Latte Macchiato • Caffe latte • Flat White • Café au Lait • Galão • Cafe con Leche • Milchkaffee • Koffie Verkeerd • Babyccino • Lait Chaud
....>	

Collection	Boissons
 <i>Frais & Revitalisant</i> Un moment de détente pour se faire dorloter	• Iced Espresso • Iced Americano • Iced Café • Cold Brew • Cold Brew To-Mix • Carafe Cold Brew
 <i>Frais & crémeux</i> Rafraîchissant, pour l'humeur et la concentration	• Cold Brew Cappuccino • Cold Brew Lait • Iced Cappuccino • Iced Cappuccino Mix • Iced Flat White • Iced Latte Macchiato • Iced Caffelatte • Lait Froid
 <i>Créatif & Stimulant</i> Un plongeon dans la créativité des boissons au café	• Cold Tiramisu Espresso • Mint & Ginger Ale Cold Brew Fizz • Cold Lemon & Rosemary Espresso Tonic • Caramel Almond Cappuccino • Maple & Cinnamon Filter Macchiato • Peach & Lemonade Cold Brew
 <i>Découvrez & Explorez</i> Un voyage autour du monde, à la découverte des différentes nuances du café sur les différents continents	• Ristretto Italiano • Verlängerter • Black Eye • Red Eye • Espresso Macchiato • Cortado • Flat White • Café au Lait • Galão • Cafe con Leche • Milchkaffee • Koffie Verkeerd
...>	

Collection	Boissons
 <i>Choisi pour vous</i> Votre machine génère automatiquement cette collection en suggérant les boissons qui pourraient se rapprocher de vos goûts	La collection se débloquent après un certain nombre de préparations

3.3.3 Voyant « LatteCrema » (B3)

Il s'agit d'un voyant lumineux qui change de couleur en fonction de l'accessoire inséré et de l'opération requise (ou en cours d'exécution) comme spécifié dans le tableau ci-dessous

Couleur du voyant	Carafe insérée	Signification de la couleur
		• Rouge fixe : Carafe LatteCrema Hot insérée • Rouge clignotant : distribution de lait en cours
		• Bleu fixe : Carafe LatteCrema Cool insérée • Bleu clignotant : distribution de lait en cours

Sous le voyant se trouve le connecteur (A5) pour l'insertion dans la machine de la carafe LatteCrema (E7) ou de la buse à eau (E1).

3.4 Connectivité (**)

3.4.1 Activation de la connexion Wi-Fi

Cette fonction permet d'activer ou désactiver la connectivité de la machine. Procéder de la manière suivante :

1. Appuyez sur le symbole  (D7) à l'écran ;
2. Appuyez sur  au niveau de l'élément Wi-Fi pour activer la connexion Wi-Fi, le contrôle à distance (à effectuer via l'application « My Coffee Lounge » pour terminer la configuration et se connecter par Wi-Fi) et les mises à jour automatiques ;
3. La page-écran affiche le PIN de la machine, nécessaire pour se connecter depuis l'App ;
4. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil avec la nouvelle sélection mémorisée.

Remarque :

Si la connexion à distance est éteinte, certaines fonctions de l'app ne sont pas disponibles (ex. préparation des boissons).

3.4.2 Restauration de la connexion Wi-Fi

Si l'on change le nom ou le mot de passe du réseau Wi-Fi ou si l'on se connecte à un nouveau réseau Wi-Fi, il faut effectuer la procédure de ré-initialisation comme indiqué ci-dessous :

1. Appuyez sur le symbole à l'écran  (D5)
2. Appuyez sur  « Réinitialiser » ;
3. Appuyez sur « OK » pour confirmer la suppression des réglages de réseau et la désactivation de la connexion Wi-Fi ;
4. Se reconnecter au moyen de l'application en sélectionnant les nouvelles informations d'identification et en suivant les indications ci-dessus (paragraphe précédent « [3.4.1 Activation de la connexion Wi-Fi](#) »).

3.4.3 Désactivation du Wi-Fi

Pour désactiver la connexion Wi-Fi et le contrôle à distance, appuyez sur le symbole  (D5) à l'écran et appuyez sur  au niveau de l'élément Wi-Fi : sur la page d'accueil, le symbole  (D7) indique que le Wi-Fi est désactivé.

3.5 Téléchargez l'application

Dans l'App on trouve aussi des recettes, des informations, conseils, curiosités sur le monde du café et il est possible d'avoir à portée de main toutes les informations sur votre machine.

1. Accédez à la page de connexion en appuyant sur le symbole de l'état de la connexion sur la page d'accueil (voir « [Voyants état connexion **](#) » ;
2. Encadrez le code QR sur l'écran et téléchargez l'application « My coffee Lounge » :



ou téléchargez l'application depuis le magasin.



Ce symbole , met en évidence les fonctions qui peuvent être gérées à distance (** modèles connectés uniquement) ou consultées dans l'application.

Remarque :

- VÉRIFIEZ SI L'APPLICATION EST DISPONIBLE DANS VOTRE PAYS : app-availability.delonghi.com
- Pour accéder aux fonctions depuis l'application, commencez par activer la connexion Wi-Fi (voir « [3.4.1 Activation de la connexion Wi-Fi](#) »).
- Vérifiez les dispositifs compatibles sur « compatibledevices.delonghi.com ».

4 BOISSONS

Comme on peut le voir dans la section « [3.2 Page d'accueil et panneau de commande](#) », cette machine propose de nombreux types de boissons différentes.

Dans les sections suivantes du manuel, vous trouverez toutes les informations utiles pour la distribution de votre boisson, sa personnalisation et, dans le cas des boissons pour lesquelles du lait est prévu, l'utilisation correcte des carafes du lait.

- [4.1 Boissons chaudes à base de café*](#)
- [4.2 Caraffa Caffè](#)
- [4.3 Boissons froides au café \(Cold Brew et Iced\)*](#)
- [4.4 Carafe Cold Brew](#)
- [4.5 Boissons chaudes au lait*](#)
- [4.6 Boissons froides au lait*](#)
- [4.7 Conseils pour le café Parfait](#)
- [4.8 Recettes créatives*](#)

Attention !

N'utilisez pas de grains de café verts, caramélisés ou confits, car ils peuvent se coller sur le moulin à café et le rendre inutilisable.

4.1 Boissons chaudes à base de café *

Votre appareil vous permet de préparer une grande variété de boissons chaudes au café : pour choisir la boisson désirée :

1. Appuyez sur  (B2) pour afficher (B4) les Collections à l'écran ;
2. Sélectionnez la Collection qui comprend la boisson chaude au café que vous souhaitez préparer :



Intense & Énergisant



Découvrez & Explorez



17



18



19



4.1.1 Sélection directe pour boissons chaudes à base de café

1. Placez 1 ou 2 tasses sous la buse à café (A6) (fig. 17) et abaissez celle-ci de manière à la rapprocher le plus possible de la tasse pour obtenir une meilleure crème.
2. Appuyez directement sur l'image à l'écran (B4) correspondant à la boisson souhaitée (par ex. Espresso, fig. 18).
3. La machine procède à la préparation.
4. La description de chaque phase (mouture, distribution de café) s'affiche à l'écran.

Une fois la préparation terminée, la machine est prête pour une nouvelle utilisation.

Nota bene

- Sur la page d'accueil, en dehors des collections, vous pouvez sélectionner « 2x Espresso » pour préparer 2 tasses d'Espresso en même temps, selon les mêmes modalités que la boisson unique.
- « Annuler » : appuyez si vous souhaitez interrompre complètement la préparation et revenir en arrière.
- « Stop » : dans le cas de boissons contenant plusieurs ingrédients (par exemple Americano = café + eau chaude), permet d'interrompre la distribution de l'ingrédient en cours et de passer à celle de l'ingrédient suivant
- Pour les boissons qui le prévoient, dès la fin de la distribution, si vous souhaitez augmenter la quantité de café, il vous suffit d'appuyer sur « + Extra ». Une fois la quantité désirée atteinte, appuyer sur « Stop » ou « Annuler ».

4.1.2 Personnalisation des boissons chaudes à base de café

1. Placez 1 tasse sous la buse à café (A6) et abaissez la buse de façon à l'approcher le plus possible de la tasse (fig. 17) : vous obtiendrez ainsi une meilleure crème ;
2. Appuyez sur la barre de personnalisation (C2) à la base de la boisson souhaitée (fig. 19). Un écran similaire à celui ci-dessous apparaît à l'écran :



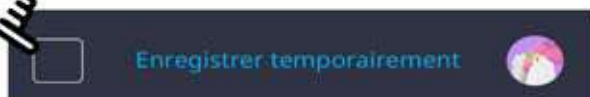
En haut à gauche, appuyez sur ⓘ pour une brève description de la boisson choisie.

La première barre de sélection, concernant la taille/quantité de la boisson, permet de choisir la taille souhaitée (S, M, L et, pour certaines boissons seulement, XL). Au niveau de la barre de la quantité, on peut sélectionner la fonction « My » (voir par. « [7 Fonction « My » \(activée uniquement pour les boissons chaudes\)](#) »).

La deuxième barre de sélection vous permet de choisir l'intensité de la boisson, de extra-légère (1) à extra-forte (5) (pour l'espresso, l'intensité Bean Adapt est également disponible si un profil de grain Bean Adapt a déjà été créé et que la fonction Bean Adapt Technology a été activée ; voir par. « [8.1 Bean Adapt Technology](#) »).

Pour les boissons qui le prévoient, on peut sélectionner dans la partie inférieure la préparation avec pré-moulu  (voir par. « [4.1.3 Utilisation du pré-moulu dans les boissons chaudes à base de café](#) ») et l'option « Extra Shot » (voir par. « [8.3 Extra shot \(uniquement pour certaines boissons chaudes\)](#) ») qui prévoit l'ajout d'un Espresso au café distribué pour un peu d'énergie supplémentaire.

- Une fois les paramètres désirés sélectionnés, sélectionnez « Distribuer » et la machine procède à la préparation.
- La description de chacune des phases apparaît à l'écran (mouture, distribution du café).
- Une fois la préparation terminée, la machine vous demande si vous souhaitez enregistrer les nouveaux paramètres. Si les Coffee Routines sont activées (voir paragraphe « [8.2 Coffee Routine](#) »), la machine vous permet d'enregistrer temporairement les paramètres en appuyant sur le carré dans la case de la Coffee Routine ;



- Pour enregistrer, appuyer sur « Oui » : la machine confirme que les paramètres sont enregistrés et est à nouveau prête à l'emploi.
- Si vous ne souhaitez pas enregistrer les modifications, appuyez sur « Non » : la machine confirme que les paramètres n'ont pas été enregistrés : appuyez sur « X » pour revenir en mode prêt à l'emploi.

Nota bene

- S'ils sont enregistrés, les nouveaux paramètres ne restent en mémoire QUE dans le profil individuel sélectionné
- « Annuler » : appuyez si vous souhaitez arrêter complètement la préparation et revenir à la page d'accueil sans enregistrer la personnalisation.
- « Stop » : dans le cas de boissons contenant plusieurs ingrédients (par exempleAmericano = café + eau chaude), appuyez si vous souhaitez arrêter la distribution de l'ingrédient en cours et passer à la distribution de l'ingrédient suivant.

- Une fois la distribution terminée, si vous souhaitez augmenter la quantité de café, appuyez sur «  Extra ». Une fois la quantité désirée atteinte, appuyez sur «  Stop » ou « Annuler ».

4.1.3 Utilisation du pré-moulu dans les boissons chaudes à base de café

De nombreuses boissons peuvent être distribuées en utilisant du café pré-moulu. Si cette fonction est disponible, le symbole  « pré-moulu » est présent sur la page de personnalisation de la boisson. Procédez de la manière suivante :

Attention !

- Ne jamais introduire le café pré-moulu lorsque la machine est éteinte, pour éviter qu'il ne se disperse à l'intérieur de la machine, en la salissant. Dans ce cas, la machine pourrait être endommagée.
- Ne jamais insérer plus d'1 mesurette rase, sinon l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir (A13) pourrait se boucher.
- L'utilisation de café pré-moulu ne permet de préparer qu'une seule tasse de café à la fois et vous ne pourrez pas sélectionner à l'écran l'intensité de votre boisson car l'intensité dépend de la quantité de poudre que vous versez dans l'entonnoir et qui ne peut jamais être supérieure à une dose rase.
- Il n'est pas possible de préparer les boissons Doppio+, 2xEspresso, Ristretto Italiano, Espresso Intenso, Red Eye, Black Eye et Caraffa Caffè en utilisant le pré-moulu.
- En préparant le café **Filter Coffee** au milieu de la préparation, lorsque cela est demandé par l'appareil, insérez une mesurette rase de café pré-moulu et appuyez sur « Distribution ».

1. Placez 1 tasse sous la buse à café (A6) (fig. 17) ;
2. Appuyez sur la barre de personnalisation (C2) à la base de la boisson souhaitée (fig. 19). Un écran similaire à celui ci-dessous apparaît à l'écran :



3. Choisissez la quantité désirée (S, M, L, XL) ;

4. Sélectionnez  « pré-moulu » ;

Attention !

En sélectionnant Pré-moulu, l'écran change et il n'est plus possible de changer l'intensité car elle dépend de la quantité de pré-moulu insérée (qui ne doit toutefois pas être supérieure à 1 dose rase).

5. Appuyez sur « Démarrer » ;
6. Retirez le couvercle du bac à grains (A1) et soulevez le volet de l'entonnoir à café pré-moulu (A2) (fig. 20).
7. Assurez-vous que l'entonnoir (A13) n'est pas bouché, puis insérez une dose (E2) rase de café pré-moulu ;
8. Appuyez sur « Distribution » pour procéder à la distribution ;
9. L'appareil procède à la distribution et la description de chaque phase (chauffage de l'eau, distribution de café) s'affiche à l'écran.

Une fois la préparation terminée, l'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation. Contrairement aux autres personnalisations, l'utilisation du pré-moulu ne peut pas être enregistrée mais doit être sélectionnée à chaque distribution.

Nota bene

- « Annuler » : appuyez si vous souhaitez interrompre complètement la préparation et revenir à la page d'accueil.
- « Stop » : dans le cas de boissons contenant plusieurs ingrédients (par exemple Americano = café + eau chaude), permet d'interrompre la distribution de l'ingrédient en cours et de passer à celle de l'ingrédient suivant
- Dès la fin de la distribution, si vous souhaitez augmenter la quantité de café il suffira d'appuyer sur « Extra ». Après avoir atteint la quantité souhaitée, appuyer sur Stop.

4.2 Caraffa Caffè

4.2.1 Sélection directe pour Caraffa Caffè

Caraffa Caffè est une boisson à déguster en compagnie.

Compte tenu de sa nature conviviale, la quantité ne sera pas exprimée en tailles (S, M, L, XL) mais en tasses (2, 3, 4, 5, 6) et l'indication de l'estimation de la quantité de boisson sera toujours disponible à l'affichage dans la case des tasses.

Accessoire en option sur certains modèles :



Carafe
(capacité 750 ml)

Type : DLSC078

EAN : 8004399028333

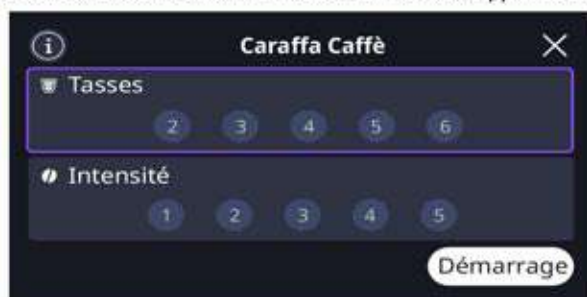
Pour distribuer la boisson, procédez comme suit :

1. Appuyez directement sur l'image de la boisson souhaitée sur la page d'accueil (C) (C1) ;
2. Remplissez le réservoir d'eau (A17) jusqu'au niveau MAX (fig. 5) et le bac à grains (A11) (fig. 7).
3. Une fois que vous avez vérifié que la quantité d'eau et de café est suffisante pour la préparation, appuyez sur « → » ;
4. Placez une carafe de taille appropriée sous la buse à café (A6). Appuyez sur « Distribuer » ;
5. L'appareil procède à la préparation avec un nombre de moutures et de distributions adapté au nombre de tasses à préparer et l'écran affiche la description de chacune des phases (mouture, distribution du café).

Une fois la préparation terminée, l'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.

4.2.2 Personnalisation de Caraffa Caffè

1. Appuyez sur la barre de personnalisation (C2) à la base de l'image Caraffa Caffè. Un écran similaire à celui ci-dessous apparaît à l'écran :



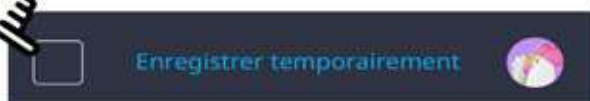
2. Sélectionnez le nombre de tasses à préparer et l'intensité désirée ;

Nombre de tasses	Nombre de moutures	Quantité totale (ml)****
2	2	250
3	3	375
4	4	500
5	5	625
6	6	750

**** Les quantités indiquées sont approximatives et peuvent varier en fonction du type de café.

3. Appuyer sur « Démarrer » pour passer à la phase suivante ;
4. Remplissez le réservoir d'eau (A17) jusqu'au niveau MAX (fig. 5) et le bac à grains (A11) (fig. 7).

5. Une fois que vous avez vérifié que la quantité d'eau et de café est suffisante pour la préparation, appuyez sur « → » ;
6. Placez une carafe de taille appropriée sous la buse à café (A6). Appuyez sur « Distribuer » ;
7. L'appareil procède en effectuant un certain nombre de moutures et de distributions adaptées au nombre de tasses à préparer et la description de chaque phase (mouture, distribution du café) s'affiche à l'écran.
8. Une fois la préparation terminée, si le nombre de tasses à préparer et/ou l'intensité de la boisson ont été modifiés au point 2, la machine demande si vous souhaitez enregistrer les nouveaux paramètres. Si les Coffee Routines sont activées, la machine permet d'enregistrer temporairement les paramètres en appuyant sur le carré dans la case de la Coffee Routine ;



9. Pour enregistrer, appuyer sur « Oui » : la machine confirme que les paramètres sont enregistrés et est à nouveau prête à l'emploi.
10. Si vous ne souhaitez pas enregistrer les modifications, appuyez sur « Non » : la machine confirme que les paramètres n'ont pas été enregistrés : appuyez sur « X » pour revenir en mode prêt à l'emploi.

Attention !

Après avoir préparé la carafe de café, laisser refroidir la machine pendant 5 minutes avant de préparer une autre boisson. Risque de surchauffe.

Nota bene

- « Annuler » ou « Stop » : appuyez si vous souhaitez arrêter complètement la préparation et revenir à la page d'accueil sans enregistrer la personnalisation.
- S'ils sont enregistrés, les nouveaux paramètres ne restent en mémoire QUE dans le profil individuel sélectionné.
- **Nettoyage de la carafe après chaque utilisation** : il est recommandé de laver la carafe à l'eau chaude (40-50 °C) et avec un détergent délicat après chaque utilisation. Puis rincez-la soigneusement à l'eau chaude (40-50 °C) pour éliminer tout résidu de détergent. La carafe à café peut être lavée au lave-vaisselle.

4.3 Boissons froides au café (Cold Brew et Iced)*

Votre appareil vous permet de préparer une grande variété de boissons froides au café entre Cold Brew (extraction lente avec infusion à froid à l'aide de la technologie Cold Extraction) et Iced (distribution à chaud sur glace).

1. Appuyez sur  (B2) pour afficher (B4) les Collections à l'écran ;
2. Sélectionnez la collection qui comprend la boisson froide au café que vous souhaitez préparer ;



Frais & Revitalisant



Iced Espresso



Iced Americano



Iced Coffee



COLD EXTRACTION
TECHNOLOGY



Cold Brew



Cold Brew to Mix



Carafe Cold Brew

4.3.1 Sélection directe des boissons froides au café (Cold Brew et Iced)

1. Appuyez directement sur l'image (C1) sur la page d'accueil correspondant à la boisson souhaitée (fig. 21) ;
2. **Boissons Cold Brew** : sélectionnez « Original » ou « Intense » : appuyez sur « → » ;
Boissons Iced : sélectionnez « Ice » (glace) ou « Extra ice » (glace supplémentaire) : appuyez sur « → » ;
3. La machine, en fonction de la sélection, règle les paramètres d'extraction et suggère la quantité correcte de glace à utiliser pour un résultat optimal.
4. Versez la quantité de glaçons indiquée dans le verre (fig. 22) et placez-le sous la buse à café (A6), puis appuyez sur « Distribuer ».
5. La machine procède à la préparation. La description de chacune des phases apparaît à l'écran (mouture, distribution du café).

Une fois la préparation terminée, la machine est prête pour une nouvelle utilisation.

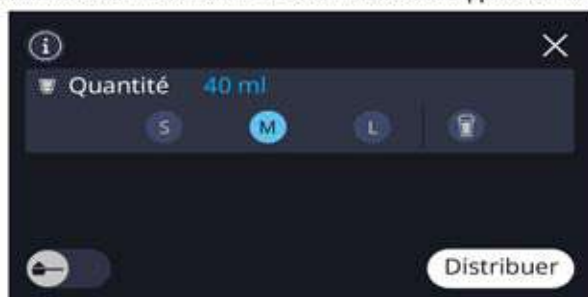


Nota bene

- « Annuler » : appuyer si vous souhaitez interrompre complètement la préparation et revenir à la page d'accueil sans enregistrer la personnalisation.
- « Stop » : dans le cas de boissons contenant plusieurs ingrédients (par exemple Americano = café + eau chaude), permet d'interrompre la distribution de l'ingrédient en cours et de passer à celle de l'ingrédient suivant

4.3.2 Personnalisation des boissons froides au café (Cold Brew et Iced)

1. Appuyez sur la barre de personnalisation (C2) à la base de la boisson souhaitée. Un écran similaire à celui ci-dessous apparaît à l'écran :

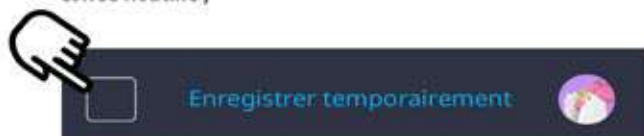


En haut à gauche, appuyez sur (i) pour une brève description de la boisson choisie.

La barre de sélection, concernant la taille/quantité de la boisson, vous permet de choisir la taille souhaitée parmi celles disponibles (L et « To Go » ne sont disponibles que pour certaines boissons).

La partie inférieure permet de sélectionner la préparation avec pré-moulu (☞) (voir paragraphe « 4.3.3 Utilisation du pré-moulu dans les boissons froides au café (Iced uniquement) »).

2. Une fois que vous avez sélectionné les paramètres souhaités, appuyez sur « Démarrer » ;
3. **Boissons Cold Brew :** sélectionnez « Original » ou « Intense » : appuyez sur « → » ;
Boissons Iced : sélectionnez « Ice » (glace) ou « Extra ice » (glace supplémentaire) : appuyez sur « → » ;
4. La machine, en fonction de la sélection, règle les paramètres d'extraction et suggère la quantité correcte de glace à utiliser pour un résultat optimal.
5. Versez la quantité de glaçons indiquée dans le verre (fig. 22) et placez-le sous la buse à café (A6), puis appuyez sur « Distribuer ».
6. La machine procède à la préparation. La description de chacune des phases apparaît à l'écran (mouture, distribution du café).
7. Une fois la préparation terminée, la machine vous demande si vous souhaitez enregistrer les nouveaux paramètres. Si les Coffee Routines sont activées, la machine permet d'enregistrer temporairement les paramètres en appuyant sur le carré dans la case de la Coffee Routine ;



8. Pour enregistrer, appuyer sur « Oui » : la machine confirme que les paramètres sont enregistrés et est à nouveau prête à l'emploi.
9. Si vous ne souhaitez pas enregistrer les modifications, appuyez sur « Non » : la machine confirme que les paramètres n'ont pas été enregistrés : appuyez sur « X » pour revenir en mode prêt à l'emploi.

Une fois la préparation terminée, la machine est prête pour une nouvelle utilisation.

Nota bene

- S'ils sont enregistrés, les nouveaux paramètres ne restent en mémoire QUE dans le profil individuel sélectionné.
- « Annuler » : appuyer si vous souhaitez interrompre complètement la préparation et revenir à la page d'accueil sans enregistrer la personnalisation.
- « Stop » : dans le cas de boissons contenant plusieurs ingrédients (par exemple Americano = café + eau chaude), permet d'interrompre la distribution de l'ingrédient en cours et de passer à celle de l'ingrédient suivant
- Si vous souhaitez utiliser du café pré-moulu, vous trouverez tous les détails au paragraphe « [4.3.3 Utilisation du pré-moulu dans les boissons froides au café \(Iced uniquement\)](#) ».
- Afin de respecter au mieux les spécificités de certaines boissons, on ne peut pas sélectionner l'intensité. Pour la même raison, certaines boissons ne prévoient pas l'option « To Go ».

4.3.3 Utilisation du pré-moulu dans les boissons froides au café (Iced uniquement)

De nombreuses boissons « Iced » peuvent être distribuées en utilisant du café pré-moulu. Si cette fonction est disponible pour votre boisson préférée, la touche «  » est présente sur la page de personnalisation de la boisson.

Procédez de la manière suivante :

Attention !

- Ne jamais introduire le café pré-moulu lorsque la machine est éteinte, pour éviter qu'il ne se disperse à l'intérieur de la machine, en la salissant. Dans ce cas, la machine pourrait être endommagée.
- Ne jamais insérer plus d'1 mesurette rase, sinon l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir (A14) pourrait se boucher.
- Si vous utilisez du café pré-moulu, vous ne pouvez préparer qu'une tasse de café à la fois.
- Il n'est pas possible de préparer les boissons « Cold Brew » avec du café pré-moulu.

1. Appuyez sur la barre de personnalisation (C2) à la base de la boisson souhaitée. Sur l'écran apparaît un écran avec des paramètres que vous pouvez personnaliser en fonction de vos goûts ;
2. Appuyez sur «  » ;
3. Choisissez la quantité désirée. Appuyez sur « Démarrer » ;
4. Sélectionnez « Ice » (glace) ou « Extra ice » (glace supplémentaire) et appuyez sur « → » ;
5. La machine, en fonction de la sélection, règle les paramètres d'extraction et suggère la quantité correcte de glace à utiliser pour un résultat optimal ;
6. Versez la quantité de glaçons indiquée dans le verre (fig. 22) et placez-le sous la buse à café (A6), puis appuyez sur « Distribuer ».
7. Retirez le couvercle du bac à grains (A1) et soulevez le volet de l'entonnoir à café pré-moulu (A2) (fig. 20).
8. Vérifiez que l'entonnoir pour le café pré-moulu (A13) n'est pas bouché, ajoutez une dose (E2) rase de café pré-moulu ;
9. Appuyez sur « Ok » pour procéder à la distribution ;
10. L'appareil procède à la distribution et l'écran affiche la description de chaque phase (chauffage de l'eau, distribution du café).

Une fois la préparation terminée, l'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.

Attention !

Contrairement aux autres personnalisations, l'utilisation du pré-moulu ne peut pas être enregistrée mais doit être sélectionnée à chaque distribution.

Nota bene

- « Annuler » : appuyez si vous souhaitez interrompre complètement la préparation et revenir à la page d'accueil.
- « Stop » : appuyez, dans le cas de boissons contenant plusieurs ingrédients (par exemple Iced Americano = café + eau chaude), si vous souhaitez arrêter la distribution de l'ingrédient en cours et passer à la distribution de l'ingrédient suivant

4.4 Carafe Cold Brew

Carafe Cold Brew est une boisson à base de Cold Brew pour un moment rafraîchissant à partager. Compte tenu de sa nature conviviale, la quantité ne sera pas exprimée en tailles (S, M, L, XL) mais en tasses (2, 3, 4, 5, 6) et l'indication de l'estimation de la quantité de boisson sera toujours disponible à l'écran dans la case des tasses.

Accessoire en option sur certains modèles :

Carafe
(capacité 750 ml)

Type : DLSC078

EAN : 8004399028333

Nota bene

Pour la Carafe Cold Brew, il est conseillé de ne pas insérer de glace dans la carafe durant la distribution mais d'ajouter 3-4 glaçons dans les verres des invités au moment de servir.

4.4.1 Sélection directe pour Carafe Cold Brew

Pour distribuer la boisson, procédez comme suit :

1. Appuyez directement sur l'image [\(C1\)](#) sur la page d'accueil correspondant à la boisson souhaitée ;
2. Sélectionnez l'intensité désirée : « Original » ou « Intense », puis appuyez sur « → » ;
3. Comme le suggère la machine pour un résultat optimal, avant de servir la boisson, versez la glace dans les verres (3-4 cubes) : appuyez sur « → » ;
4. Videz le réservoir d'eau [\(A17\)](#), rincez-le et remplissez-le jusqu'au niveau MAX avec de l'eau potable fraîche. Remplissez également le bac à grains [\(A11\)](#) : appuyez sur « → » ;
5. Placez une carafe de taille appropriée sous la buse à café [\(A6\)](#). Appuyez sur « Distribuer » ;
6. L'appareil procède à la préparation avec un nombre de moutures et de distributions adapté au nombre de tasses à préparer et l'écran affiche la description de chacune des phases (mouture, distribution du café).
7. L'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.

Attention !

Après avoir préparé la carafe de café, laissez refroidir la machine pendant 5 minutes avant de préparer une autre boisson. Risque de surchauffe.

Nota bene

- « Annuler » ou « Stop » : appuyer si vous voulez arrêter complètement la préparation et revenir à la page d'accueil.
- Pour avoir un bon équilibre entre la glace et le café, il n'est pas possible d'utiliser l'option Extra shot qui déséquilibrerait la boisson.
- **Nettoyage de la carafe après chaque utilisation** : il est recommandé de laver la carafe après chaque utilisation avec de l'eau chaude (40-50 °C) et un détergent doux. Puis rincez-la soigneusement à l'eau chaude (40-50 °C) pour éliminer tout résidu de détergent.

4.4.2 Personnalisation de Carafe Cold Brew

1. Appuyez sur la barre de personnalisation (C2) à la base de l'image de Carafe Cold brew. Un écran similaire à celui ci-dessous apparaît à l'écran :



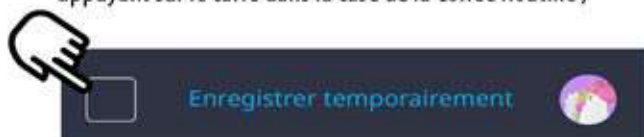
2. Sélectionnez le nombre de tasses à préparer ;

Nombre de tasses	Nombre de moutures	Quantité totale (ml)***
2	2	240
3	3	360
4	4	480
5	5	600
6	6	720

*** Les quantités indiquées sont approximatives et peuvent varier en fonction du type de café.

3. Appuyer sur « Démarrer » pour passer à la phase suivante ;
4. Sélectionnez l'intensité désirée : « Original » ou « Intense », puis appuyez sur « → » ;
5. Comme le suggère la machine pour un résultat optimal, avant de servir la boisson, versez la glace dans les verres (3-4 cubes) : appuyez sur « → » ;

6. Videz le réservoir d'eau, (A17) rincez-le et remplissez-le jusqu'au niveau MAX avec de l'eau potable fraîche. Remplissez également le bac à grains (A11) (fig. 7) : appuyez sur « → » ;
7. Placez une carafe de taille appropriée sous la buse à café (A6). Appuyez sur « Distribuer » ;
8. L'appareil procède en effectuant un certain nombre de moutures et de distributions adaptées au nombre de tasses à préparer et la description de chaque phase (mouture, distribution du café) s'affiche à l'écran.
9. Une fois la préparation terminée, si le nombre de tasses à préparer a été modifié au point 2, la machine demande si vous souhaitez enregistrer les nouveaux paramètres. Si les Coffee Routines sont activées, la machine permet d'enregistrer temporairement les paramètres en appuyant sur le carré dans la case de la Coffee Routine ;



10. Pour enregistrer, appuyer sur « Oui » : la machine confirme que les paramètres sont enregistrés et est à nouveau prête à l'emploi.
11. Si vous ne souhaitez pas enregistrer les modifications, appuyez sur « Non » : la machine confirme que les paramètres n'ont pas été enregistrés : appuyez sur « X » pour revenir en mode prêt à l'emploi.

Nota bene

- « Annuler » ou « Stop » : appuyez si vous souhaitez arrêter complètement la préparation et revenir à la page d'accueil sans enregistrer la personnalisation.
- S'ils sont enregistrés, les nouveaux paramètres ne restent en mémoire QUE dans le profil individuel sélectionné.
- **Nettoyage de la carafe après chaque utilisation** : il est recommandé de laver la carafe à l'eau chaude (40-50 °C) et avec un détergent délicat après chaque utilisation. Puis rincez-la soigneusement à l'eau chaude (40-50 °C) pour éliminer tout résidu de détergent. La carafe à café peut être lavée au lave-vaisselle.

4.5 Boissons chaudes au lait

Pour la préparation des boissons chaudes au lait, vous devez utiliser la carafe LatteCrema Hot caractérisée par le couvercle de la carafe (F2) de couleur noire.

Les chapitres suivants contiennent des indications sur les types de lait à utiliser, sur la façon d'utiliser et de nettoyer la carafe et, comme pour les boissons à base de café, sur la façon de distribuer et de personnaliser vos boissons lactées chaudes.

Votre appareil vous permet de préparer une grande variété de boissons chaudes au lait : pour choisir la boisson désirée :

1. Appuyez sur  (B2) pour afficher (B4) les Collections à l'écran ;
2. Sélectionnez la Collection qui comprend la boisson chaude au lait que vous souhaitez préparer :



Chaud & Crémeux



Cappuccino



Cappuccino+



Flat White



Café au Lait



Galão



Cappuccino
MIX



Latte
Macchiato



Café con Leche



Milchkaffee



Koffie Verkeerd



Caffelatte



Lait



Babyccino



Intense & Énergisant



Espresso
Macchiato



Cortado



Découvrez & Explorez



Flat White



Café au Lait



Galão



Espresso
Macchiato



Café con Leche



Milchkaffee



Koffie Verkeerd



Cortado

4.5.1 Quel lait utiliser dans la carafe « LatteCrema Hot » ?

La carafe LatteCrema Hot a été conçue pour chauffer et monter le lait avec différents niveaux de mousse pour réaliser chaque boisson lactée chaude à la perfection. La vapeur, l'air et le lait sont mélangés dans des proportions idéales pour créer une mousse parfaite, distribuée directement de la carafe à la tasse. La carafe LatteCrema Hot prévoit en outre un cycle de nettoyage avec vapeur et eau (Clean) : à la fin du nettoyage, la carafe peut être replacée au réfrigérateur en vue d'une utilisation future.

La qualité de la mousse peut varier en fonction de :

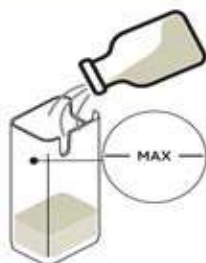
- température du lait ou de la boisson végétale (pour un résultat excellent, utiliser toujours à température de réfrigérateur, 5°C) ;
- type de lait ou boisson végétale ;
- marque utilisée ;
- ingrédients et valeurs nutritives.

		LatteCrema HOT 
 Lait de vache		
Entier (matières grasses >3,5%)		✓
Demi-écrémé (matières grasses entre 1,5 et 1,8%)		✓
Écrémé (matières grasses <0,5 %)		✓
 Boissons végétales		
 Soja		✓
 Amande		✓
 Avoine		✓

4.5.2 Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Hot »

Ce chapitre présente comment préparer la carafe LatteCrema Hot à l'utilisation.

23



24



25



Nous recommandons toujours de garder le lait hors du réfrigérateur le moins longtemps possible afin de l'avoir toujours à une température proche de 5°C comme expliqué dans le paragraphe « [4.5.1 Quel lait utiliser dans la carafe « LatteCrema Hot » ?](#) ».

1. Soulevez le couvercle (F2) et remplissez le pot à lait (F5) avec une quantité suffisante de lait, sans dépasser le niveau MAX imprimé sur le pot (fig. 23) ;
2. Assurez-vous que le tube d'aspiration du lait (F6) est bien inséré dans le logement prévu sur le fond du couvercle de la carafe à lait (fig. 24). Remettez le couvercle sur la carafe à lait ;
3. Abaissez le volet (A5) et accrochez, en poussant à fond, la carafe au connecteur (fig. 25). Le voyant (B3) devient rouge et, si la fonction est activée, la machine émet un signal sonore.

4.5.3 Ajustement de la mousse de la carafe « LatteCrema Hot »

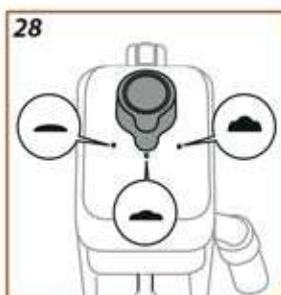
La carafe LatteCrema Hot est conçue pour offrir 3 niveaux de mousse pour s'adapter parfaitement à chaque boisson dont vous avez envie.

Tournez le bouton de réglage de la mousse (F1) pour sélectionner la quantité de mousse de lait qui sera distribuée pendant la préparation des boissons au lait. Quand on sélectionne une boisson, l'écran suggère la position dans laquelle tourner la poignée de réglage de la mousse.

Position du bouton	Conseillé pour...
 MIN Mousse délicate	• Caffelatte • Lait Chaud (non mousseux) • Café au lait • Café con Leche • Milchkaffee
 MOY Mousse crémeuse	• Latte Macchiato • Flat White • Cortado • Koffie Verkeerd • Galão
 MAX Mousse dense	• Cappuccino • Cappuccino Mix • Espresso Macchiato • Cappuccino + • Lait Chaud (Mousseux) • Babyccino

4.5.4 Sélection directe des boissons lactées chaudes

1. Suivez les indications reportées au paragraphe « [4.5.2 Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Hot »](#) » ;
2. Placez une tasse suffisamment grande sous les becs de la buse à café (A6) et sous la buse à lait (F3) ;



3. Réglez la rallonge de la buse à lait (F4) en fonction de votre tasse et abaissez la buse à café (A6) afin de l'approcher le plus possible de la tasse (fig. 26).
4. Appuyez directement sur l'image (C1) à la page d'accueil correspondant à la boisson souhaitée (par ex. Cappuccino fig. 27).
5. Réglez le niveau de mousse en tournant le bouton de réglage de la mousse (F1) sur la position recommandée (fig. 28) à l'écran pendant que la machine chauffe et procède à la préparation.
6. La description de chaque phase (mouture, distribution de café, distribution de lait) s'affiche à l'écran.
7. Une fois la préparation terminée, la machine demande d'effectuer le nettoyage de la carafe (fonction Clean) pour nettoyer le couvercle de la carafe à lait (F2) : le voyant (B3) clignote en blanc pendant quelques secondes, indiquant la nécessité de procéder au nettoyage. Suivez les indications du paragraphe « [10.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation](#) ».
8. Si le nettoyage n'a pas lieu, le voyant (D1) s'affiche sur la page d'accueil pour rappeler qu'il est nécessaire de nettoyer la carafe.

Nota bene

- Une fois toutes les distributions de boissons lactées chaudes terminées, rappelez-vous de nettoyer la carafe à lait comme indiqué au paragraphe « [10.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation](#) » : il est possible de replacer la carafe au réfrigérateur, en respectant les indications données dans le paragraphe.
- « Annuler » : appuyez si vous souhaitez interrompre complètement la préparation et revenir à la page d'accueil.
- « Stop » : appuyez, dans le cas de boissons contenant plusieurs ingrédients (par exemple Cappuccino = lait + café), si vous souhaitez interrompre la distribution de l'ingrédient en cours et passer à l'élaboration de l'ingrédient suivant.
- Dès que la distribution du café est terminée, si vous voulez en augmenter la quantité, il suffit d'appuyer sur « Extra ». Après avoir atteint la quantité souhaitée, appuyer sur « Stop ».

4.5.5 Personnalisation des boissons lactées chaudes

1. Suivez les indications reportées au paragraphe « [4.5.2 Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Hot »](#) » ;
2. Placez une tasse suffisamment grande sous les becs de la buse à café (A6) et sous la buse à lait (F3) ;
3. Appuyez sur la barre de personnalisation (C2) (fig. 29) à la base de la boisson souhaitée. Un écran similaire à celui ci-dessous apparaît à l'écran :

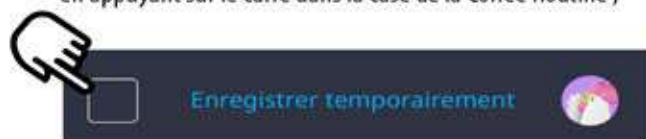


En haut à gauche, appuyez sur  pour une brève description de la boisson choisie.

La première barre de sélection, concernant la taille/quantité de la boisson, permet de choisir la taille désirée (S, M, L, XL). Au niveau de la barre de la quantité, on peut sélectionner la fonction « My » (voir par. [7 Fonction « My » \(activée uniquement pour les boissons chaudes\).](#))

La deuxième barre de sélection, concernant l'intensité de la boisson, permet de choisir l'intensité de la boisson, de extra-légère (1) à extra-forte (5). La partie inférieure permet de sélectionner la préparation avec pré-moulu  (voir par. « [4.5.6 Utilisation du café pré-moulu dans les boissons lactées chaudes](#) ») et l'option « Extra Shot » (voir par. « [8.3 Extra shot \(uniquement pour certaines boissons chaudes\)](#) ») qui prévoit l'ajout d'un Espresso au café distribué pour un peu d'énergie supplémentaire.

4. Réglez la rallonge de la buse à lait (F4) en fonction de votre tasse et abaissez le distributeur de boissons afin de l'approcher le plus possible de la tasse (fig. 26) ;
5. Une fois les paramètres désirés sélectionnés, sélectionnez « Distribuer » et la machine procède à la préparation ;
6. Réglez le niveau de mousse en tournant le bouton de réglage de la mousse (F1) sur la position recommandée (fig. 28) à l'écran pendant que la machine chauffe et procède à la préparation.
7. La description de chaque phase (mouture, distribution de café, distribution de lait) s'affiche à l'écran ;
8. Une fois la préparation terminée, la machine vous demande si vous souhaitez enregistrer les nouveaux paramètres. Si les Coffee Routines sont activées (voir paragraphe « [8.2 Coffee Routine](#) »), la machine vous permet d'enregistrer temporairement les paramètres en appuyant sur le carré dans la case de la Coffee Routine ;



9. Pour enregistrer, appuyer sur « Oui » : la machine confirme que les paramètres sont enregistrés et est à nouveau prête à l'emploi.

10. Si vous ne souhaitez pas enregistrer les modifications, appuyez sur « Non » : la machine confirme que les paramètres n'ont pas été enregistrés : appuyez sur « X » pour revenir en mode prêt à l'emploi.

Nota bene

- Une fois toutes les distributions de boissons lactées chaudes terminées, rappelez-vous de nettoyer la carafe à lait comme indiqué au paragraphe « [10.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation](#) » : il est possible de replacer la carafe au réfrigérateur en respectant les indications données dans le paragraphe.
- « Annuler » : appuyez si vous souhaitez interrompre complètement la préparation et revenir à la page d'accueil sans enregistrer la personnalisation.
- « Stop » : appuyez, dans le cas de boissons contenant plusieurs ingrédients (par exemple Cappuccino = lait + café), si vous souhaitez interrompre la distribution de l'ingrédient en cours et passer à l'élaboration de l'ingrédient suivant.
- Dès la fin de la distribution, si vous souhaitez augmenter la quantité de café il suffira d'appuyer sur « Extra ». Après avoir atteint la quantité souhaitée, appuyer sur « Stop ».

4.5.6 Utilisation du café pré-moulu dans les boissons lactées chaudes

De nombreuses boissons peuvent être distribuées en utilisant du café pré-moulu. Si cette fonction est disponible sur la page de personnalisation de la boisson, le symbole  « pré-moulu » est présent. Procédez de la manière suivante :

Attention !

- Ne jamais introduire le café pré-moulu lorsque la machine est éteinte, pour éviter qu'il ne se disperse à l'intérieur de la machine, en la salissant. Dans ce cas, la machine pourrait être endommagée.
- Ne jamais insérer plus d'1 mesurette rase, sinon l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir ([A13](#)) pourrait se boucher.
- Si vous utilisez du café pré-moulu, vous ne pouvez préparer qu'une tasse de café à la fois.
- Il n'est pas possible de préparer la boisson Cappuccino+ en utilisant le pré-moulu.

1. Suivez les indications reportées au paragraphe « [4.5.2 Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Hot »](#) » ;
2. Placez une tasse suffisamment grande sous les becs de la buse à café ([A6](#)) et sous la buse à lait ([F3](#)) ;
3. Appuyez sur la barre de personnalisation ([C2](#)) à la base de la boisson souhaitée (fig. [29](#)). Un écran similaire à celui ci-dessous apparaît à l'écran :



4. Choisissez la quantité désirée (S, M, L, XL) ;
5. Sélectionnez  "pré-moulu" ;

Attention !

En sélectionnant Pré-moulu, l'écran change et il n'est plus possible de changer l'intensité car elle dépend de la quantité de pré-moulu insérée (qui ne doit toutefois pas être supérieure à 1 dose rase).

6. Appuyez sur « Démarrer » ;
7. Retirez le couvercle du bac à grains (A1) et soulevez le volet de l'entonnoir à café pré-moulu (A2) (fig. 20).
8. Assurez-vous que l'entonnoir (A13) n'est pas bouché, puis insérez une dose (E2) rase de café pré-moulu ;
9. Appuyez sur « Distribution » pour procéder à la distribution ;
10. Réglez le niveau de mousse en tournant le bouton de réglage de la mousse (F1) dans la position recommandée à l'écran pendant que la machine chauffe et procède à la préparation ;
11. L'appareil procède à la distribution et la description de chaque phase (mouture, distribution de café, distribution de lait) s'affiche à l'écran.

Une fois la préparation terminée, l'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation. Contrairement aux autres personnalisations, l'utilisation du pré-moulu ne peut pas être enregistrée mais doit être sélectionnée à chaque distribution.

Nota bene

- « Annuler » : appuyez si vous souhaitez arrêter complètement la préparation et revenir à la page d'accueil.
- « Stop » : appuyez, dans le cas de boissons contenant plusieurs ingrédients (par exemple Cappuccino = lait + café), si vous souhaitez interrompre la distribution de l'ingrédient en cours et passer à l'élaboration de l'ingrédient suivant.
- Dès la fin de la distribution, si vous souhaitez augmenter la quantité de café il suffira d'appuyer sur « Extra ». Après avoir atteint la quantité souhaitée, appuyer sur « Stop ».

4.6 Boissons froides au lait*

Pour la préparation des boissons froides au lait, vous devez utiliser la carafe LatteCrema Cool caractérisée par le couvercle de la carafe (E2) de couleur blanche. **Si votre modèle ne le prévoit pas, vous pouvez consulter le site Delonghi.com pour l'acheter.**

Les chapitres suivants contiennent des indications sur les types de lait à utiliser, sur la façon d'utiliser et de nettoyer la carafe et, comme pour les boissons à base de café, sur la façon de distribuer et de personnaliser vos boissons lactées froides.

Votre appareil vous permet de préparer une grande variété de boissons froides au lait : pour choisir la boisson désirée :

1. Appuyez sur  (B2) pour afficher (B4) les Collections à l'écran ;
2. Sélectionner la collection « Frais & crémeux » ;



4.6.1 Quel lait utiliser dans la carafe « LatteCrema Cool » ?

La carafe LatteCrema Cool a été conçue pour monter le lait avec différents niveaux de mousse pour réaliser chaque boisson lactée froide à la perfection.

La vapeur, l'air et le lait sont mélangés dans des proportions idéales pour créer une mousse parfaite, distribuée directement de la carafe à la tasse. La carafe LatteCrema Cool prévoit en outre un cycle de nettoyage à la vapeur et à l'eau (Clean) : à la fin du nettoyage, la carafe avec le lait restant peut être replacée au réfrigérateur pour une utilisation future.

La qualité de la mousse peut varier en fonction de :

- température du lait ou de la boisson végétale (pour un résultat excellent, utiliser à température de réfrigérateur, 5°C) ;
- type de lait ou boisson végétale ;
- marque utilisée ;
- ingrédients et valeurs nutritives.

	LatteCrema COOL 
 Lait de vache	
Entier (matières grasses >3,5%)	
Demi-écrémé (matières grasses entre 1,5 et 1,8%)	
Écrémé (matières grasses <0,5 %)	
 Boissons végétales	
 Soja	
 Amande	
 Avoine	

4.6.2 Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Cool »

Ce chapitre présente comment préparer la carafe LatteCrema Cool à l'utilisation. Nous recommandons toujours de garder le lait hors du réfrigérateur le moins longtemps possible afin que sa température soit constamment proche de 5 °C, comme expliqué au paragraphe « [4.6.1 Quel lait utiliser dans la carafe « LatteCrema Cool » ?](#) ».

1. Soulevez le couvercle (F2) et remplissez le pot à lait (F5) avec une quantité suffisante de lait, sans dépasser le niveau MAXIMUM imprimé sur le pot (fig. 23) ;
2. Assurez-vous que le tube d'aspiration du lait (F6) est bien inséré dans le logement prévu sur le fond du couvercle de la carafe à lait (fig. 24). Remettez le couvercle sur la carafe à lait ;
3. Abaissez le volet (A5) et accrochez, en poussant à fond, la carafe au connecteur (fig. 25). Le voyant (B3) devient bleu et, si la fonction est activée, la machine émet un signal sonore.
4. Placez une tasse suffisamment grande sous les becs verseurs de la buse à café (A6) et sous la buse à lait (F3).

4.6.3 Ajustement de la mousse de la carafe « LatteCrema Cool »

La carafe LatteCrema Cool offre 3 niveaux de mousse lui permettant de s'adapter parfaitement à chaque boisson.

Tournez le bouton de réglage de la mousse (F1) pour sélectionner la quantité de mousse de lait qui sera distribuée pendant la préparation des boissons au lait. Lors de la sélection d'une boisson, l'écran (B4) suggère la position dans laquelle tourner le bouton de réglage de la mousse.

Position du bouton	Conseillé pour...
 MIN Mousse légère	Iced Caffelatte
 MOY mousse crémeuse	- Iced Latte Macchiato - Iced Flat White - Cold brew latte
 MAX mousse dense	- Iced Cappuccino - Iced Cappuccino Mix - Lait Froid (Mousseux) - Cold brew cappuccino



4.6.4 Sélection directe des boissons lactées froides

- Suivez les indications reportées au paragraphe « 4.6.2 Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Cool » » ;
- Appuyez directement sur l'image (C1) à la page d'accueil correspondant à la boisson désirée (par exemple Cappuccino) (fig. 30) ;
- Boissons Cold Brew** : sélectionnez « Original » ou « Intense » : appuyez sur « → » ;
Boissons Iced : sélectionnez « Ice » (glace) ou « Extra ice » (glace supplémentaire) : appuyez sur « → » ;
- La machine, en fonction de la sélection, règle les paramètres d'extraction et suggère la quantité correcte de glace à utiliser pour un résultat optimal ;
- Versez la quantité de glace indiquée dans le verre et placez-le sous la buse à café (A6) et sous la buse à lait (F3) de la carafe LatteCrema Cool, puis appuyez sur « Distribuer » ;
- Réglez le niveau de mousse en tournant le bouton de réglage de la mousse (F1) dans la position recommandée à l'écran pendant que la machine chauffe et procède à la préparation ;

Nota bene

Si la modalité « Économie d'énergie » est activée (voir paragraphe relatif), la distribution de la boisson pourrait nécessiter quelques secondes d'attente.

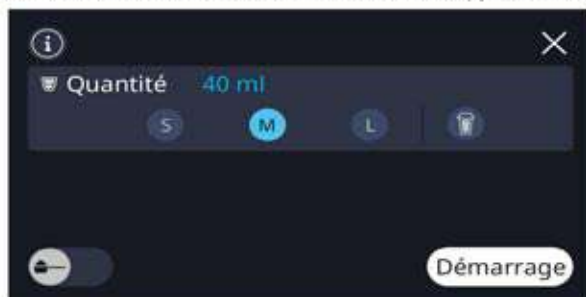
7. La description de chaque phase (mouture, distribution de café, distribution de lait) s'affiche à l'écran ;
8. Une fois la préparation terminée, la machine demande d'effectuer le nettoyage de la carafe (fonction Clean) pour nettoyer le couvercle de la carafe à lait (F2) : le voyant (B3) clignote en blanc pendant quelques secondes, indiquant la nécessité de procéder au nettoyage. Suivez les indications du paragraphe correspondant « [10.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation](#) »
9. Si le nettoyage n'a pas lieu, le voyant  (D1) s'affiche sur la page d'accueil pour rappeler qu'il est nécessaire de nettoyer la carafe.

Nota bene

- Une fois toutes les distributions de boissons lactées froides terminées, rappelez-vous de nettoyer la carafe à lait comme indiqué au paragraphe « [10.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation](#) » : il est possible de replacer la carafe au réfrigérateur en respectant les indications données dans le paragraphe.
- « Annuler » : appuyez si vous souhaitez arrêter complètement la préparation et revenir à la page d'accueil.
- « Stop » : appuyez, dans le cas de boissons contenant plusieurs ingrédients (par exemple Cappuccino = lait + café), si vous souhaitez interrompre la distribution de l'ingrédient en cours et passer à l'élaboration de l'ingrédient suivant.

4.6.5 Personnalisation des boissons froides au lait

1. Suivez les indications du paragraphe « [4.6.2 Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Cool »](#) » ;
2. Appuyez sur la barre de personnalisation (C2) à la base de la boisson souhaitée. Un écran similaire à celui ci-dessous apparaît à l'écran :



En haut à gauche, appuyez sur  pour une brève description de la boisson choisie.

La première barre de sélection, concernant la taille/quantité de la boisson, permet de choisir la taille souhaitée (S, M, L). Pour les boissons qui le prévoient, au niveau de la barre de quantité, on peut sélectionner la fonction « To go » (voir chapitre « [6 To go](#) »).

3. Sélectionnez la quantité. Appuyez sur « Démarrer » ;
4. **Boissons Cold Brew** : sélectionnez « Original » ou « Intense » : appuyez sur « → » ;
Boissons Iced : sélectionnez « Ice » (glace) ou « Extra ice » (glace supplémentaire) : appuyez sur « → » ;

Nota bene

- Si vous souhaitez utiliser du café pré-moulu, vous trouverez les détails dans le paragraphe « [4.6.6 Utilisation du café pré-moulu dans les boissons lactées froides](#) ».

5. Selon la sélection, l'appareil suggère la quantité de glaçons avec laquelle remplir votre verre ;
6. Versez la quantité de glace indiquée dans le verre et placez-le sous les becs de la buse à café (A6) et sous la buse à lait (F3) de la carafe LatteCrema Cool, puis appuyez sur « Distribuer » ;
7. Réglez le niveau de mousse en tournant le bouton de réglage de la mousse (F1) dans la position recommandée à l'écran pendant que la machine chauffe et procède à la distribution ;
8. La description de chaque phase (mouture, distribution de café, distribution de lait) (B4) s'affiche à l'écran ;
9. Une fois la préparation terminée, la machine vous demande si vous souhaitez enregistrer les nouveaux paramètres. Si les Coffee Routines sont activées (voir paragraphe « [8.2 Coffee Routine](#) »), la machine vous permet d'enregistrer temporairement les paramètres en appuyant sur le carré dans la case de la Coffee Routine ;



Enregistrer temporairement



10. Pour enregistrer, appuyer sur « Oui » : la machine confirme que les paramètres sont enregistrés et est à nouveau prête à l'emploi.
11. Si vous ne souhaitez pas enregistrer les modifications, appuyez sur « Non » : la machine confirme que les paramètres n'ont pas été enregistrés : appuyez sur « X » pour revenir en mode prêt à l'emploi.

Nota bene

- Une fois toutes les distributions de boissons lactées froides terminées, rappelez-vous de nettoyer la carafe à lait comme indiqué au paragraphe « [10.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation](#) » : il est possible de replacer la carafe au réfrigérateur, en respectant les indications données dans le paragraphe.
- « Annuler » : appuyez si vous souhaitez interrompre complètement la préparation et revenir à la page d'accueil sans enregistrer la personnalisation.
- « Stop » : appuyez, dans le cas de boissons contenant plusieurs ingrédients (par exemple Cappuccino = lait + café), si vous souhaitez interrompre la distribution de l'ingrédient en cours et passer à l'élaboration de l'ingrédient suivant.

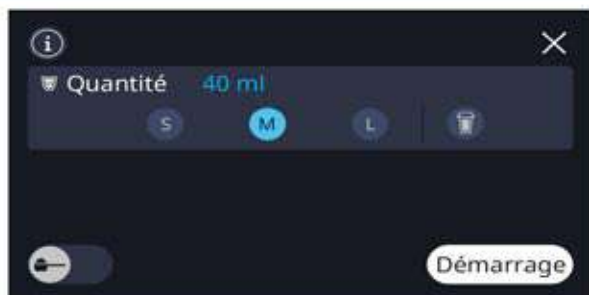
4.6.6 Utilisation du café pré-moulu dans les boissons lactées froides

De nombreuses boissons peuvent être distribuées en utilisant du café pré-moulu. Si cette fonction est disponible sur la page de personnalisation de la boisson, le symbole  « pré-moulu » est présent. Procédez de la manière suivante :

Attention !

- Ne jamais introduire le café pré-moulu lorsque la machine est éteinte, pour éviter qu'il ne se disperse à l'intérieur de la machine, en la salissant. Dans ce cas, la machine pourrait être endommagée.
- Ne jamais insérer plus d'1 mesurette rase, sinon l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir ([A13](#)) pourrait se boucher.
- L'utilisation de café pré-moulu ne permet de préparer qu'une seule tasse de café à la fois et vous ne pourrez pas sélectionner à l'écran l'intensité de votre boisson car l'intensité dépend de la quantité de poudre que vous versez dans l'entonnoir et qui ne peut jamais être supérieure à une dose rase.
- Il n'est pas possible de préparer les boissons Cold brew latte et Cold Brew Cappuccino en utilisant le café pré-moulu.

1. Suivez les indications du paragraphe « [4.6.2 Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Cool »](#) ».
2. Appuyez sur la barre de personnalisation ([C2](#)) à la base de la boisson souhaitée. Un écran similaire à celui ci-dessous apparaît à l'écran :



3. Choisissez la quantité souhaitée parmi celles disponibles : l'option « To go » peut être sélectionnée pour certaines boissons ;
4. Sélectionnez  « pré-moulu » ;
5. Appuyez sur « Démarrer » ;
6. **Iced** : sélectionnez « Ice » (glace) ou « Extra ice » (glace supplémentaire) : appuyez sur « → » ;
7. La machine, en fonction de la sélection, règle les paramètres d'extraction et suggère la quantité correcte de glace à utiliser pour un résultat optimal ;
8. Versez la quantité de glace indiquée dans le verre et placez celui-ci sous les bacs verseurs de la buse à café (A6) et sous la buse à lait (F3) de la carafe LatteCrema Cool, puis appuyez sur « Distribution » ;
9. Retirez le couvercle du bac à grains (A1) et soulevez le volet de l'entonnoir à café pré-moulu (A2) (fig. 20).
10. Vérifiez que l'entonnoir pour le café pré-moulu (A13) n'est pas bouché ; ajouter une dose (E2) rase de café pré-moulu et appuyez sur « OK » ;
11. L'appareil procède à la distribution et (B4) la description de chaque phase (chauffage de l'eau, distribution de café et distribution de lait) s'affiche à l'écran.

Une fois la préparation terminée, l'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation. Contrairement aux autres personnalisations, l'utilisation du pré-moulu ne peut pas être enregistrée mais doit être sélectionnée à chaque distribution.

Nota bene

- « Annuler » : appuyez si vous souhaitez interrompre complètement la préparation et revenir à la page d'accueil.
- « Stop » : appuyez, dans le cas de boissons contenant plusieurs ingrédients (par exemple Cappuccino = lait + café), si vous souhaitez interrompre la distribution de l'ingrédient en cours et passer à l'élaboration de l'ingrédient suivant.

4.7 Conseils pour le café Parfait

1. Si le café s'écoule goutte à goutte, ou est peu corsé et contient peu de crème, consultez le tutoriel sur le réglage de la mouture (voir paragraphe « [9.2.6 Configuration moulin](#) ») et/ou le chapitre « [12 FAQ](#) »;
2. Si le café est trop chaud ou trop froid, agir sur le réglage de la température du café (voir paragraphe « [9.2.5 Température](#) » dans le menu Paramètres) et/ou consulter le chapitre « [12 FAQ](#) »;
3. Si vous voulez un café plus chaud, nous vous recommandons de :
 - effectuer un rinçage avant de distribuer le café (voir paragraphe « [9.1.4 Rinçage](#) » dans le menu des paramètres );
 - chauffez les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude, voir chapitre [5 Distribution d'eau chaude & Fonction thé](#));
 - intervenir sur les réglages de la température de l'eau en sélectionnant une option qui prévoit une température supérieure à la température actuelle (voir paragraphe « [9.2.5 Température](#) » dans le menu des paramètres .
4. Si vous voulez un café plus froid :
 - videz le réservoir d'eau et le remplir d'eau fraîche ;
 - rafraîchir la tasse/le verre avec de l'eau fraîche ou de la glace à enlever avant la distribution ;
 - s'il est apte à supporter des variations de température, mettez une tasse/un verre au réfrigérateur pendant quelques minutes avant de servir la boisson souhaitée.

4.8 Recettes créatives*

Quelques recettes créatives sont mémorisées dans votre machine permettant d'explorer de nouvelles façons de déguster le café. En plus des boissons créatives présentes dans la machine, vous pouvez récupérer à tout moment le code QR qui vous permet de télécharger l'application et de découvrir toutes les recettes que nous avons conçues pour vous.

1. Appuyez sur  (B2) pour afficher (B4) les Collections à l'écran ;
2. Sélectionnez la Collection « Créatif & Stimulant » et choisissez la recette que vous souhaitez préparer :



Créatif & Stimulant



Cold Tiramisù
Espresso



Cold Lemon &
Rosemary
Espresso Tonic



Mint &
Ginger Ale
Cold Brew Fizz



Caramel
Almond
Cappuccino



Maple &
Cinnamon
Filter
Macchiato



Peach &
Lemonade
Cold Brew

3. La machine propose la liste des « Outils » nécessaires à la réalisation de la boisson : appuyez sur « Ok » ;
4. La machine propose la liste des « Ingrédients » : appuyez sur « Démarrer » pour commencer ;
5. Appuyez sur « → » pour faire défiler toutes les instructions et sur « Distribution » pour procéder à la distribution du café et, pour les boissons qui le prévoient, du lait/boisson végétale ;
6. À la fin de la distribution, appuyez sur « C'est fait » et dégustez votre boisson.

5 DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE & FONCTION THÉ

5.1 Distribution d'eau chaude

1. Connectez la buse à eau chaude (E1) à la machine (fig. 6) ;
2. Placez une tasse sous la buse à eau chaude ;
3. Sur la page d'accueil, faites défiler les boissons jusqu'à ce que l'image correspondant à l'eau chaude s'affiche :
 - appuyez directement sur l'image (C1) : la distribution démarre ;
 - appuyez sur la barre de personnalisation (C2) à la base de l'image : choisissez la quantité à distribuer et appuyez sur « Distribution » : la distribution démarre ;
4. La distribution s'interrompt automatiquement.

Nota bene

- Pour interrompre manuellement la distribution, appuyez sur « Stop » ou « Annuler ».
- Dès la fin de la distribution, si vous souhaitez augmenter la quantité, il vous suffit d'appuyer sur « Extra ». Une fois la quantité souhaitée atteinte, appuyez sur « Stop » ou « Annuler ».
- La fonction eau chaude peut être utilisée également pour chauffer la tasse et déguster une boisson encore plus chaude : il suffit de remplir la tasse avec un peu d'eau chaude qu'il faut ensuite jeter avant de distribuer la boisson chaude.

5.2 Fonction thé

La fonction thé chaud permet de sélectionner 4 différentes températures en fonction du type de thé ou tisane.

1. Connectez la buse à eau chaude (E1) à la machine (fig. 6) ;
 2. Placez une tasse sous la buse à eau chaude ;
 3. Sur la page d'accueil, faites défiler les boissons jusqu'à ce que l'image correspondant à la fonction thé s'affiche :
 - appuyez directement sur l'image (C1) correspondant à la fonction thé : la distribution commence ;
 - appuyez sur la barre de personnalisation (C2) à la base de l'image : choisissez la quantité à distribuer et la température (la machine indique la qualité de thé idéale pour la température) puis appuyez sur « Distribution » : la distribution démarre ;
 - La distribution s'interrompt automatiquement.
- L'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.

Temps d'infusion recommandés	
	Thé blanc - Température 1 1-3 minutes de temps d'infusion
	Thé vert - Température 2 1-2 minutes de temps d'infusion
	Thé Oolong - Température 3 de 30 secondes à 1 minute de temps d'infusion
	Thé noir - Température 4 1-5 minutes de temps d'infusion
Notre fonction Thé préparera une tasse de thé à la température parfaite, en distribuant la quantité d'eau que vous préférez.	

Nota bene :

- Pour interrompre manuellement la distribution, appuyez sur « Stop » ou « Annuler ».
- Dès que vous avez terminé la distribution, si vous souhaitez augmenter la quantité, appuyez sur « Extra ». Une fois la quantité souhaitée atteinte, appuyez sur « Stop » ou « Annuler ».
- Le thé qui a été enregistré s'affiche sur la page d'accueil.

6 TO GO

« To Go » est une fonction qui convient à ceux qui souhaitent créer une boisson personnalisée à emmener avec soi. Cherchez sur le site delonghi.com le mug de voyage recommandé pour votre machine :

Accessoire en option sur certains modèles :



Mug de voyage
(capacité 235 ml)

Type : DLSC074

EAN : 8004399024465

La fonction « To go » est disponible pour la préparation des boissons suivantes :

Boissons chaudes



Coffee



Americano



Cappuccino



Latte
Macchiato



Caffelatte



Cappuccino
MIX



Flat White



Lait

Boissons « Iced »



Iced Coffee



Iced
Americano



Iced
Cappuccino



Iced Latte
Macchiato



Iced
Caffelatte



Iced Cappuccino
MIX



Iced
Flat White



Lait



Cold Brew
Coffee



Cold Brew
Cappuccino



Cold Brew
Latte

Procédez de la manière suivante :

1. Placez le mug de voyage sous la buse à café (A6) :

2. Si vous souhaitez préparer une boisson lactée, suivez les indications des paragraphes « [4.5.2 Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Hot »](#) » ou « [4.6.2 Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Cool »](#) » ;
3. Appuyez sur la barre de personnalisation (C2) à la base de la boisson souhaitée (fig. 28). Un écran similaire à celui ci-dessous apparaît à l'écran :



4. Appuyez sur  « To go » dans la case supérieure ;
Lors de la première distribution de chaque boisson pour chaque profil individuel avec l'option « To go » :
5. La machine indique la taille idéale du mug de voyage à utiliser : appuyez sur « OK » ;
6. Pour les boissons chaudes : appuyez sur « Distribuer » ;
Pour les boissons froides : appuyez sur « Démarrer » et suivez les instructions à l'écran (B4) ;
7. À la fin de la distribution, la machine demande si la quantité distribuée est satisfaisante : appuyez sur « D'accord » si la quantité est correcte, sinon indiquez si pour les prochaines distributions, elles doivent être plus longues (en vous déplaçant vers +) ou moins longues (en vous déplaçant vers -) et appuyez sur « Régler » pour enregistrer ;



Lors des prochaines distributions de chaque boisson pour chaque profil individuel avec l'option « To go » :

4. Pour les boissons chaudes : appuyez sur « Distribuer » ;
Pour les boissons froides : appuyez sur « Démarrer » et suivez les instructions à l'écran ;

5. À la fin de la distribution, la machine est à nouveau prête à l'emploi.

Remarque :

- Lors des prochaines distributions, si vous souhaitez corriger la quantité, appuyez sur « Régler » avant de procéder à la distribution.
- S'ils sont enregistrés, les nouveaux paramètres ne restent en mémoire QUE dans le profil individuel sélectionné.
- Lorsque l'on utilise un mug différent de celui utilisé précédemment, il est conseillé de rester à proximité de la machine pour vérifier la quantité de boisson distribuée.
- Pour maintenir la température des boissons chaudes, il est recommandé de préchauffer le mug de voyage avec de l'eau chaude.
- Si vous voulez utiliser un mug de voyage autre que celui fourni, gardez à l'esprit qu'il doit avoir une hauteur maximale de 14 cm.

Attention

- L'utilisation du mug de voyage est conseillée pour un maximum de 2 heures : une fois ce temps écoulé, videz-le et nettoyez-le.
- Avant de visser le couvercle du travel mug, ouvrir le bouchon de fermeture pour relâcher la pression ;
- Une fois les préparations de boissons à base de lait terminées, nettoyer la carafe à lait comme indiqué dans « [10.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation](#) ».
- **Nettoyage du mug de voyage après chaque utilisation :** il est recommandé de laver le mug de voyage après chaque utilisation avec de l'eau chaude (40-50 °C) et un détergent doux. Puis rincez-la soigneusement à l'eau chaude (40-50 °C) pour éliminer tout résidu de détergent. Le couvercle du mug de voyage peut être lavé au lave-vaisselle.
- Pour plus d'informations, consulter la notice jointe au mug de voyage.

7 FONCTION « MY » (activée uniquement pour les boissons chaudes)

La fonction my vous permet de choisir la quantité de chaque ingrédient utilisé pour préparer la boisson chaude que vous souhaitez. La fonction My est différente de la sélection de la quantité affichée dans les sections de personnalisation des boissons, car elle vous permet de les adapter exactement à votre tasse.

Son fonctionnement est très simple et intuitif : une fois que la distribution de votre boisson a démarré, il vous suffit de l'arrêter quand vous le souhaitez et cette quantité sera enregistrée en tant que quantité « My » sur le profil individuel actif.

Ci-dessous, les instructions étape par étape sur la façon d'enregistrer le réglage « My » pour une boisson avec deux ingrédients (par exemple Cappuccino = lait + café). Le même processus peut être suivi pour une boisson avec un seul ingrédient.

1. Vérifiez que le profil individuel (C6) pour lequel vous souhaitez personnaliser la boisson ait été sélectionné ;
2. Appuyez sur la barre de personnalisation (C2) à la base de la boisson souhaitée (fig. 28). Un écran similaire à celui ci-dessous apparaît à l'écran :



3. Appuyez sur (my) ;
4. Appuyez sur « Démarrer » ;
5. Dans le cas de préparations à base de café, sélectionnez l'intensité ou, dans le cas de la fonction thé, la température : appuyez sur « → » ;
6. Placez la tasse choisie sous la buse à café (A6) et appuyez sur « Distribution » ;
7. La machine démarre la distribution du premier ingrédient. Une barre qui se remplit au fur et à mesure que la préparation progresse s'affiche à l'écran ;
8. Après quelques secondes de distribution, la touche « Stop » s'affiche en bas : à partir de ce moment, vous pouvez appuyer dessus pour arrêter la distribution de l'ingrédient. Lorsque vous appuyez sur Stop, si la boisson ne contenait qu'un seul ingrédient, la quantité que vous avez obtenue dans votre tasse sera enregistrée et vous pourrez la retrouver à tout moment comme quantité « My ».

9. Si la boisson contient un deuxième ingrédient, une nouvelle animation s'affiche avec une barre de progression similaire à celle que vous venez de voir et vous devrez simplement répéter l'opération pour ce deuxième ingrédient. Une fois ce deuxième cycle terminé, la quantité « My » est enregistrée.
10. Si les Coffee Routines sont activées (voir paragraphe « 8.2 Coffee Routine », la machine vous permet d'enregistrer temporairement les paramètres en appuyant sur le carré dans la case de la Coffee Routine ;



Enregistrer temporairement



11. Pour enregistrer, appuyez sur « Oui » : la machine confirme que les paramètres sont enregistrés et est à nouveau prête à l'emploi.
12. Si vous ne souhaitez pas enregistrer les modifications, appuyez sur « Non » : la machine confirme que les paramètres n'ont pas été enregistrés : appuyez sur « X » pour revenir en mode prêt à l'emploi.

Nota bene

- S'ils sont enregistrés, les nouveaux paramètres ne restent en mémoire QUE dans le profil individuel sélectionné.
- Il est possible de quitter la programmation à tout moment en appuyant sur « X » : les valeurs ne seront pas enregistrées.
- « My » est à tous effets l'une des quantités que vous pouvez sélectionner pour votre boisson, cela signifie que vous pouvez à tout moment sélectionner une des autres quantités ou revenir à celle « My », bien sûr, c'est la même que celle enregistrée avec le processus décrit ci-dessus. Si vous souhaitez reprogrammer la quantité « My », il suffit d'appuyer sur l'inscription « Réinitialiser » qui s'affiche lorsque My est sélectionné. Une fois la réinitialisation terminée, vous pouvez la régler en parcourant à nouveau le processus illustré ci-dessus.
- Pour reprogrammer la boisson My, il est nécessaire de la remettre aux valeurs d'usine : appuyer sur la barre de personnalisation de la boisson et s'assurer que la fonction (C2) est activée. Appuyez sur l'inscription « Réinitialiser » pour ramener la boisson aux valeurs d'usine. Continuer en reprogrammant la boisson.



8 FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

8.1 Bean Adapt Technology

Un expert du café à portée de main qui, en quelques étapes, vous permet d'optimiser l'extraction de l'espresso et le résultat dans la tasse.

Une technologie intelligente qui vous guide lors du réglage de la machine en fonction des grains de café utilisés : du degré de mouture à l'extraction, chaque étape sera ajustée pour tirer le meilleur parti du grain de café.

1. Appuyez sur le symbole Bean Adapt  (C4) sur la page d'accueil (fig. 31) ;
2. Activer Bean Adapt en appuyant sur le bouton On/Off (fig. 32) ;

Nota bene

La machine rappelle que pour pouvoir continuer, il faut avoir préparé au moins 3 tasses d'espresso avec la même variété de café et le moulin dans la même position. Si ces préparations n'ont pas encore été exécutées, appuyez sur « OK » après « X » et enfin sur « Oui » pour sortir, sans enregistrer, et ainsi pouvoir procéder à la préparation des 3 tasses de café requises.

3. Sélectionnez la variété de grains que vous utilisez (cette information est présente sur les emballages du café) :
 - 100 % Arabica
 - Mélange Arabica et Robusta
 Appuyez sur  pour de plus amples informations. Appuyez sur « → » ;
4. Sélectionnez le degré de torréfaction en appuyant sur la nuance de couleur qui se rapproche le plus de la couleur des grains.

	Claire
	Moyenne
	Poussée
	Très foncée

Appuyez sur  pour de plus amples informations. Appuyez sur « → » ;

Maintenant la machine vérifie comment modifier les paramètres pour avoir un résultat optimal, à partir des paramètres en cours :

5. Vérifiez la position du moulin à café et sélectionnez le numéro correspondant. Appuyez sur « → » ;
6. Appuyez sur « Distribuer » pour préparer un Espresso. Après la distribution, appuyez sur « → » ;

La machine a maintenant toutes les données dont elle a besoin pour définir les paramètres optimaux (dans certains cas, elle pourrait même de-

mander un conseil sur le café qui vient d'être distribué) qui seront d'abord affichés et ensuite réglés dans la machine.

7. Appuyez sur « → » et sur « → » sur chaque page pour passer au paramètre suivant :
 - Température café ;
 - Intensité ;
 - Position du broyeur.
8. Appuyez sur le nom du profil individuel Bean Adapt : le clavier permettant de personnaliser le nom s'affiche. Appuyez sur « Terminé » pour le confirmer ;
9. Appuyez sur « → » : la machine mémorise les paramètres et le nom est affiché à la place du logo .

Nota bene

- Bean Adapt Technology n'est visible en tant que réglage d'intensité que dans la boisson Espresso, mais améliore également l'extraction de toutes les autres boissons à base de café.
- Vous pouvez enregistrer jusqu'à 6 profils individuels de grains différents, chaque fois que vous changez les grains utilisés dans votre machine, il vous suffit d'appuyer sur l'inscription Bean Adapt (C4) sur la page d'accueil et de sélectionner le grain utilisé.

8.1.1 Affiner le profil gustatif

Après 3 distributions d'Espresso avec la fonction Bean Adapt activée, si le résultat dans la tasse n'est pas encore satisfaisant, vous pouvez affiner le profil gustatif pour obtenir la distribution qui vous convient le mieux.

Pour affiner le profil gustatif, procédez comme suit :

1. Appuyez sur le profil individuel Bean Adapt utilisé (C4) sur la page d'accueil ;
2. Appuyez sur « ... » au niveau du profil des grains que vous souhaitez affiner pour voir les paramètres actuels ; un écran semblable à celui-ci s'affiche :



3. Appuyez sur l'élément en bas à droite pour affiner le profil gustatif et suivez le guide ;
4. Vérifiez la position du moulin à café (A12) : si elle ne correspond pas à celle suggérée par la machine, tournez le moulin à café. Appuyez sur « → » ;

5. Appuyez sur « Distribution » : la machine procède aux phases de préparation, puis analyse l'extraction de l'espresso ;
6. La machine dispose maintenant de toutes les données dont elle a besoin pour définir les nouveaux paramètres optimaux (dans certains cas, elle peut également demander un avis sur le café qui vient d'être distribué : voir la page ci-dessous) qui seront d'abord affichés puis configurés dans la machine.



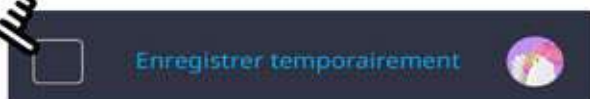
7. Appuyez sur « → » et sur chaque page, appuyez sur « → » pour passer au paramètre suivant :
 - Température café ;
 - Intensité ;
 - Position du broyeur.
8. Appuyez sur « → » : la machine mémorise les nouveaux paramètres, puis confirme l'enregistrement
9. La machine mémorise les paramètres, puis confirme l'enregistrement.

La page d'accueil s'affiche à l'écran et la machine est prête pour une nouvelle utilisation.

8.2 Coffee Routine

Avec cette fonction, la machine se souviendra de votre préférence pour le café tout au long de la journée et mettra à jour la liste des boissons en fonction de vos habitudes.

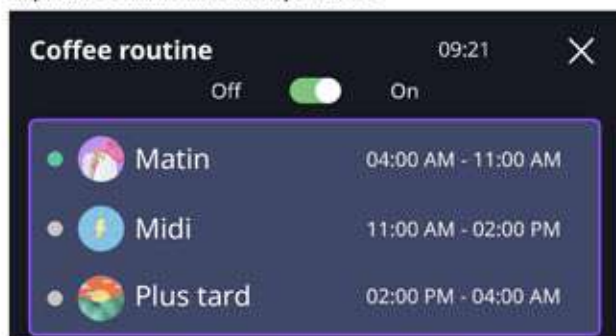
Si la fonction est activée, chaque fois que vous modifiez les paramètres (quantité, intensité, etc.) d'une boisson, la machine vous donne la possibilité d'enregistrer les nouveaux paramètres, pour ce moment spécifique de la journée, en cochant la case appropriée et en confirmant par la suite avec « Oui ».



Si vous souhaitez enregistrer les nouveaux paramètres pour toute la journée, appuyez simplement sur « Oui » sur la page correspondante.



La machine est configurée avec la fonction « Coffee Routine » activée : appuyer sur l'icône (fig. 33) sur la page d'accueil pour voir les routines disponibles et les horaires correspondants :



Si vous souhaitez désactiver la fonction Coffee Routine, procédez comme suit :

1. Appuyez sur l'icône de la Coffee Routine (C5) (fig. 33) ;
2. Mettez le curseur sur « Off » ;
3. Confirmez en appuyant sur « Oui » ;
4. Sélectionnez la routine que vous souhaitez conserver par défaut pour votre profil individuel : appuyez sur « Ok » pour confirmer ;
5. Le symbole (C6) indiquant que la fonction n'est pas activée apparaît sur la page d'accueil.

Remarque :

Assurez-vous que l'horloge est correcte ou modifiez l'heure en suivant les instructions du paragraphe « 9.2.8 Jour et heure ».

8.3 Extra shot (uniquement pour certaines boissons chaudes)

Pour avoir plus d'énergie, ajoutez un autre espresso (30 ml) à votre boisson. Procédez de la manière suivante :

1. Appuyez sur les personnalisations (C2) à la base de la boisson souhaitée (par ex. Espresso, fig. 19). L'écran affiche les paramètres que vous pouvez personnaliser en fonction de vos goûts. Le bouton « Extra Shot » se trouve en bas de page ;
2. Appuyez sur « Extra Shot » : la première fois que cette fonction est utilisée, la machine confirme la distribution d'un espresso ajouté à la boisson au café sélectionnée : appuyez sur « OK » pour confirmer ;
3. Sélectionnez la quantité et l'intensité souhaitées. L'activation de la fonction est visible par le fait que EXTRA SHOT est mis en évidence. Appuyez sur « Distribuer ».
4. L'appareil procède à la distribution et (B4) la description de chaque phase s'affiche à l'écran.
5. Une fois la préparation terminée, la machine vous demande si vous souhaitez enregistrer les nouveaux paramètres.

6. Si les Coffee Routines sont activées (voir paragraphe « [8.2 Coffee Routine](#) »), la machine vous permet d'enregistrer temporairement les paramètres en appuyant sur le carré dans la case de la Coffee Routine ;



7. Pour enregistrer, appuyer sur « Oui » : la machine confirme que les paramètres sont enregistrés et est à nouveau prête à l'emploi. Dans ce cas, l'Extra Shot est indiqué par le symbole **||** dans la barre de personnalisation de la boisson.
8. Si vous ne souhaitez pas enregistrer les modifications, appuyez sur « Non » : la machine confirme que les paramètres n'ont pas été enregistrés : appuyez sur « X » pour revenir en mode prêt à l'emploi. L'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.

Nota bene

- S'ils sont enregistrés, les nouveaux paramètres ne restent en mémoire QUE dans le profil individuel sélectionné.
- Cette fonction n'est pas disponible avec café pré-moulu.
- On peut enregistrer les personnalisations pour tous les moments de la journée ou sur celui actuel si les Coffee Routines sont activées. Voir le paragraphe « [4.6.5 Personnalisation des boissons froides au lait](#) ».

9 PARAMÈTRES

Les paramètres sont subdivisés en quatre sujets :

« 9.1 Entretien » 9.1.1 Détartrage 9.1.2 Filtre à eau 9.1.3 Nettoyage machine 9.1.4 Rinçage 9.1.5 Nettoyage de la carafe 9.1.6 Vidange circuit	« 9.2 Généralités » 9.2.1 Arrêt automatique 9.2.2 Signal sonore 9.2.3 Économie d'énergie 9.2.4 Langues 9.2.5 Température 9.2.6 Configuration moulin 9.2.7 Dureté de l'eau 9.2.8 Jour et heure 9.2.9 Valeurs d'usine
« 9.3 Conseils et guides » 9.3.1 Support 9.3.2 Suggestions carafe	« 9.4 Info. machine » 9.4.1 Statistiques 9.4.2 Plus d'informations



9.1 Entretien

- Appuyez sur  (C3) (fig. 34) ;
- Sélectionnez l'élément « Entretien » sur le côté gauche de l'écran et faites défiler les éléments vers la droite jusqu'à sélectionner celui que vous souhaitez. Pour certains éléments, la machine signale la nécessité ou non de procéder aux opérations d'entretien.
- Appuyez sur « X » pour revenir en arrière et pour accéder à la page d'accueil.

9.1.1 Détartrage

Pour une utilisation correcte de la machine au cours du temps, il est recommandé d'utiliser le détartrant De'Longhi (E5).

Pour plus d'informations, visiter le site delonghi.com.

- Après avoir sélectionné l'élément « Entretien », sélectionnez « Détartrage » dans le menu de droite ;
- Appuyez sur « Info » : la machine énumère ce qui est utile à l'opération et propose un code QR pour récupérer les informations nécessaires à l'achat du détartrant De'Longhi ;
- Si vous avez tout ce dont vous avez besoin et que vous souhaitez procéder au détartrage, en toute autonomie avant que la machine ne vous le demande, appuyez sur « → » et suivez le guide. Les instructions sont également disponibles au paragraphe « [10.6.2 Détartrage](#) ».
- Sinon, appuyez sur « X » pour revenir en arrière et aller à la page d'accueil.

9.1.2 Filtre à eau

Pour garantir une bonne utilisation de la machine au cours du temps, nous recommandons d'utiliser le filtre adoucisseur De'Longhi (E4).

Pour plus d'informations, visitez le site delonghi.com.

WATERFILTER  EAN : 8004399327252

1. Après avoir sélectionné l'élément « Entretien », sélectionnez « Filtre à eau » dans le menu de droite ;
2. Appuyez sur « Info » : la machine énumère ce qui est utile à l'opération et propose un code QR pour récupérer les informations nécessaires à l'achat du filtre De'Longhi ;
3. Si vous avez tout ce dont vous avez besoin et que vous souhaitez procéder au remplacement ou au retrait du filtre, en toute autonomie avant que la machine ne vous le demande, appuyez sur « → » et suivez le guide. Les instructions sont également disponibles au paragraphe « [10.6.3.2 Remplacement/Retrait du filtre à eau](#) ».
4. Sinon, appuyez sur « X » pour revenir en arrière et aller à la page d'accueil.

9.1.3 Nettoyage machine

Si vous souhaitez effectuer un nettoyage en profondeur des buses à café (A6) et de l'infuseur extractible (A15) avant que la machine ne le demande, procédez comme suit :

1. Après avoir sélectionné l'élément « Entretien », sélectionnez « Nettoyage machine » dans le menu de droite ;
2. Appuyez sur « Info » : la machine énumère ce qui est utile à l'opération et propose un code QR pour récupérer les informations nécessaires à l'achat des pastilles De'Longhi ;
3. Si vous avez tout ce dont vous avez besoin et que vous souhaitez procéder au nettoyage, en toute autonomie, avant que la machine ne vous le demande, appuyez sur « → » et suivez le guide. Les instructions sont également disponibles au paragraphe « [10.6.1 Nettoyage en profondeur de la machine](#) ».
4. Sinon, appuyez sur « X » pour revenir en arrière et aller à la page d'accueil.

9.1.4 Rinçage

Cette fonction permet de faire s'écouler de l'eau chaude de la buse à café (A6) afin de chauffer et de rincer le circuit interne. Nous recommandons, dans le cas de périodes de non-utilisation supérieures à 3-4 jours, de l'effectuer 2-3 fois avant l'utilisation.

Pour lancer la fonction, procédez comme suit :

1. Après avoir sélectionné l'élément « Entretien », sélectionnez « Rinçage » dans le menu de droite ;
2. Appuyez sur « Oui » pour accéder au guide ;
3. Placez sous la buse à café (A6) un récipient d'une capacité minimale de 0,2 l (fig. 35).
4. Appuyez sur « Oui » pour démarrer la distribution : au bout de quelques secondes, de l'eau chaude s'écoule pour nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine.
5. Pour interrompre le rinçage, appuyez sur « STOP » ou attendez l'interruption automatique.
6. La machine est prête à l'usage.



Nota bene :

Il est tout à fait normal, après avoir réalisé cette opération, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A19).

9.1.5 Nettoyage de la carafe

Cette section contient toutes les indications pour garantir l'efficacité de la carafe à lait au cours du temps (la procédure complète se trouve au chapitre « 10.2.2.2 Nettoyage complet de la carafe à lait »).

1. Après avoir sélectionné l'élément « Entretien », sélectionnez « Nettoyer la carafe » dans le menu de droite ;
2. Appuyez sur « Info » et suivez le guide en utilisant les flèches de défilement « → » ou « ← ». À la fin de la procédure, confirmez que vous avez effectué le nettoyage en appuyant sur « C'est fait » pour revenir à la page d'accueil.

9.1.6 Vidange circuit

S'il est prévu que la machine ne soit pas utilisée pendant une période supérieure à 3 jours ou avant de l'amener au centre d'assistance, il est recommandé de vidanger le circuit hydraulique afin d'éviter que l'eau ne gèle et ne stagne à l'intérieur du circuit ; procéder comme suit.

1. Après avoir sélectionné l'élément « Entretien », sélectionnez « Vidange circuit » dans le menu de droite ;
2. Appuyez sur « Oui » et suivez le guide ;
3. Retirez le bac égouttoir (A7) (fig. 16), videz et nettoyez-le ainsi que le tiroir à marc (A19). Remettez tout en place ;
4. Appuyez sur « → ». Placez un récipient d'une capacité minimale de 0,2 l sous la buse à café (A6) et la buse à eau (E1) (fig. 8) ;
5. Appuyez sur « Oui », la machine effectue un rinçage à l'eau chaude de la buse à café ;
6. Une fois le rinçage terminé, retirez le réservoir d'eau (A17) et videz-le ;
7. S'il est inséré, extrayez le filtre (E4) du réservoir d'eau et appuyez sur « → » ;
8. Réinsérez le réservoir (vide) ;
9. Appuyez sur « Oui » et attendez que la machine ne procède à la vidange ; (Attention : de l'eau chaude s'écoule des buses). Au fur et à mesure que le circuit se vide, l'appareil pourrait faire davantage de bruit : il s'agit du fonctionnement normal de la machine.
10. Une fois la vidange terminée, retirez, videz et réinsérez le bac égouttoir, puis appuyez sur « → » et la machine s'éteint (veille),
11. Débranchez la machine du réseau électrique ;
12. Lors de la prochaine mise sous tension de l'appareil, procédez selon les instructions du chapitre « 2.1 Processus de premier déclenchement ».

9.2 Généralités

1. Appuyez sur  (C3).
2. Sélectionnez l'élément « Généralités » sur le côté gauche de l'écran et faites défiler les éléments vers la droite jusqu'à sélectionner celui que vous souhaitez.
3. Appuyez sur « X » pour revenir en arrière et pour accéder à la page d'accueil.

9.2.1 Arrêt automatique

Il est possible de régler l'arrêt automatique pour que l'appareil s'éteigne après une période de non-utilisation.

1. Après avoir sélectionné l'élément « Généralités », sélectionnez « Arrêt automatique » dans le menu de droite ;
2. L'écran affiche le temps d'arrêt automatique actuellement sélectionné et les autres options pouvant être sélectionnées ;
3. Sélectionnez le temps d'extinction automatique souhaité et appuyez sur « OK » ;
4. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

Nota bene :

La machine est réglée avec un temps de coupure automatique bas pour réduire la consommation d'énergie. La sélection d'un temps de coupure automatique plus grand comporte une augmentation des consommations d'énergie de la machine.

9.2.2 Signal sonore

Lorsqu'il est actif, la machine émet un signal sonore à chaque opération. Cette rubrique permet d'activer ou de désactiver le signal.

1. Après avoir sélectionné l'élément « Généralités », sélectionnez « Signal sonore » dans le menu de droite ;
2. Appuyer sur « Off » pour désactiver ou sur « On » pour activer,
3. Appuyez sur « X » pour enregistrer et revenir en arrière à la page d'accueil.

9.2.3 Économie d'énergie

Lorsque la fonction est active, elle garantit une consommation d'énergie moindre, conformément aux normes européennes en vigueur. Cette rubrique permet d'activer ou de désactiver l'économie d'énergie.

1. Après avoir sélectionné l'élément « Généralités », sélectionnez « Économie d'énergie » dans le menu de droite ;
2. Appuyer sur « Off » pour désactiver ou sur « On » pour activer ;
3. Appuyez sur « X » pour enregistrer et revenir en arrière à la page d'accueil.

Nota bene :

Si le mode « Économie d'énergie » est activé, la distribution du premier café pourrait demander quelques secondes d'attente supplémentaires.

Nota bene :

Lorsque le symbole  (D2) s'affiche sur la page d'accueil, il indique que la fonction est activée.

9.2.4 Langues

Si l'on souhaite modifier langue réglée, procédez de la manière suivante :

1. Après avoir sélectionné l'élément « Généralités », sélectionnez « Langues » dans le menu de droite ;
2. Sélectionnez « Paramètres » et choisissez la langue souhaitée ;
3. Appuyez sur « X » pour enregistrer la nouvelle langue et revenir à la page d'accueil.

9.2.5 Température

La température est l'un des principaux facteurs qui déterminent une bonne extraction du café. Moins le café est torréfié, plus la température qu'il peut supporter est élevée et vice versa.

Il est recommandé d'utiliser la fonction Bean Adapt  (voir paragraphe « 8.1 Bean Adapt Technology ») pour régler la température idéale pour le grain utilisé.

Attention :

si vous recherchez une augmentation de la température de votre boisson, nous vous recommandons de préchauffer la tasse en la remplissant d'un peu d'eau chaude que vous jetterez ensuite avant de distribuer votre boisson à base de café. Si, au contraire, vous voulez déguster une boisson plus froide, utilisez de l'eau froide ou de la glace pour abaisser la température de votre tasse, puis distribuez votre boisson.

1. Après avoir sélectionné l'élément « Généralités », sélectionnez « Température » dans le menu de droite ;
2. Réglez la température souhaitée,
3. Appuyez sur « X » pour enregistrer la nouvelle température et revenir à la page d'accueil.

Nota Bene :

Le changement de température est plus efficace dans les boissons allongées.

9.2.6 Configuration moulin

Le réglage du moulin, et donc de la taille de la poudre de café, est l'un des facteurs cruciaux pour une extraction correcte. Il est recommandé d'utiliser la fonction Bean Adapt  (voir paragraphe « 8.1 Bean Adapt Technology ») qui s'occupera de le régler au niveau optimal pour chacun de vos grains de café.

Si vous ne souhaitez pas activer la fonction Bean Adapt , ce chapitre vous explique comment modifier le niveau de mouture et vous fournit quelques suggestions pour le configurer correctement.

1. Après avoir sélectionné l'élément « Généralités », sélectionnez « Paramètres du moulin » dans le menu de droite ;
2. Appuyez sur « Info » pour une explication plus détaillée sur la façon de régler le niveau de mouture : appuyez sur les flèches de défilement pour passer d'une page à l'autre, puis appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

Nota Bene :

- Il est recommandé de n'effectuer aucun autre réglage du moulin à café avant d'avoir préparé au moins 3 cafés après la procédure décrite. Au cas où l'on remarquerait à nouveau une préparation non-correcte du café, répéter la procédure.

9.2.7 Dureté de l'eau

La machine a demandé le réglage de la dureté au premier démarrage (voir [2.3 Programmez la dureté de l'eau](#)). En cas de besoin, il est possible de procéder à une nouvelle programmation de la dureté de l'eau.

1. Après avoir sélectionné l'élément « Généralités », sélectionnez « Dureté de l'eau » dans le menu de droite ;
2. Appuyez sur « Paramètres » puis vérifiez la dureté de l'eau, comme indiqué au paragraphe [2.2 Vérifier la dureté de l'eau](#)
3. Appuyez sur le niveau 1,2,3 ou 4 en fonction de la valeur de dureté de l'eau détectée pour sélectionner les nouveaux paramètres : appuyez sur « Plus d'infos sur la dureté de l'eau » pour afficher le tableau contenant toutes les données utiles à la sélection du niveau correct ;
4. Appuyez plusieurs fois sur « X » pour enregistrer d'abord le nouveau niveau, puis revenir à la page d'accueil.

Remarque :

Vous pouvez effectuer le test de dureté de l'eau avec tout type de bande réactive du commerce. Une fois que vous avez mesuré le degré de dureté de votre eau, appuyez sur « Plus d'infos sur la dureté de l'eau » pour afficher le tableau.

9.2.8 Jour et heure

Régler le jour et l'heure est nécessaire pour la bonne gestion des Coffee Routines (voir paragraphe [« 8.2 Coffee Routine »](#)).

1. Après avoir sélectionné l'élément « Généralités », sélectionnez « Jour et heure » dans le menu de droite ;
2. Appuyez sur « Paramètres » ;
3. Sélectionner :
 - « Fuseau horaire » : appuyez sur « > », sélectionnez le paramètre correct et appuyez sur « < » ;
 - « Jour et heure » : sélectionnez dans le menu déroulant le jour et l'heure corrects ; si la machine est connectée, vous pouvez activer la synchronisation par Wi-Fi en cochant la case correspondante. Appuyez sur « < » ;
 - « Utiliser le format 24 heures » : active ou désactive le format de l'heure en 24 heures ;
4. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

9.2.9 Valeurs d'usine

Cette fonction permet de réinitialiser tous les paramètres du menu et toutes les personnalisations effectuées par l'utilisateur et de revenir aux valeurs d'usine (sauf pour la langue, qui reste celle déjà programmée, et les statistiques).

Procédez de la manière suivante :

1. Après avoir sélectionné l'élément « Généralités », sélectionnez « Valeurs d'usine » dans le menu de droite ;
2. Appuyez sur « Démarrer » ;
3. Sélectionnez ce que vous souhaitez réinitialiser : « Machine » ou « Profil individ. » ;
4. « **Machine** » : appuyez sur « Oui ». La machine revient aux valeurs d'usine.
« **Profil individ.** » : sélectionnez le profil à réinitialiser, puis appuyez sur « Oui ». La machine revient aux valeurs d'usine uniquement pour le profil sélectionné.
5. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

Remarque :

Une fois les valeurs d'usine de la machine (pas du profil individ.) rétablis, l'appareil propose à nouveau les opérations du premier démarrage du paragraphe « [2.5 Introduction aux fonctions de la machine](#) ».

9.3 Conseils et guides

1. Appuyez sur  (C3).
2. Sélectionnez l'élément « Conseils et guides » sur le côté gauche de l'écran et faites défiler les éléments vers la droite jusqu'à sélectionner celui que vous souhaitez.
3. Appuyez sur « X » pour revenir en arrière et pour accéder à la page d'accueil.

9.3.1 Support

Un code QR sera toujours disponible ici et vous ramènera à ce manuel d'instructions et à d'autres contenus pertinents pour vous et votre machine.

1. Après avoir sélectionné l'élément « Conseils et guides », sélectionnez « Support » dans le menu de droite ;
2. Scannez le Code QR pour accéder aux manuels et obtenir de l'assistance ;
3. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

9.3.2 Suggestions carafe

Vous pouvez trouver ici quelques conseils sur les types de lait à utiliser pour créer une mousse parfaite aussi bien chaude que froide.

1. Après avoir sélectionné l'élément « Conseils et guides », sélectionnez « Suggestions carafe » dans le menu de droite ;
2. Sélectionnez la carafe que vous souhaitez utiliser (LatteCrema Hot ou LatteCrema Cool) : accédez aux informations pour obtenir la mousse idéale pour vos boissons ;
3. Appuyez plusieurs fois sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

9.4 Info. machine

1. Appuyez sur  (C3).
2. Sélectionnez l'élément « Info. machine » sur le côté gauche de l'écran et faites défiler les éléments vers la droite jusqu'à sélectionner celui que vous souhaitez.
3. Appuyez sur « X » pour revenir en arrière et pour accéder à la page d'accueil.

9.4.1 Statistiques

Ici, vous pouvez vérifier quels et combien de types de boissons ont été distribués, à quelle fréquence vous avez effectué l'entretien et combien d'eau a été consommée.

1. Après avoir sélectionné l'élément « Info. machine », sélectionnez « Statistiques » dans le menu à droite ;
2. Appuyez sur « Info » et faites défiler les pages pour voir les données statistiques de votre machine ;
3. Appuyez plusieurs fois sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

9.4.2 Plus d'informations

Dans cette section, vous pouvez voir le numéro de série et le « build » de votre machine. Ces informations pourraient vous être utiles au cas où vous auriez besoin de contacter le service client.

1. Après avoir sélectionné l'élément « Info. machine », sélectionnez « Plus d'informations » dans le menu de droite ;
2. Appuyez sur « Info » : vous pouvez voir le numéro de série et le code de construction de la machine.
3. Appuyez plusieurs fois sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

10 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

10.1 Nettoyage des éléments amovibles

Dans le chapitre suivant, vous trouverez des informations sur les opérations d'entretien et de nettoyage recommandées par DeLonghi.

Pour un nettoyage correct de l'appareil, de nombreux composants ont été conçus pour être retirés facilement.

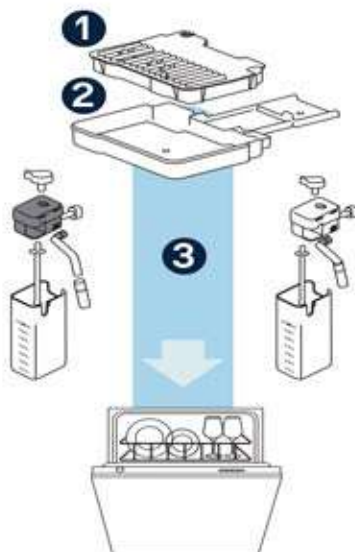
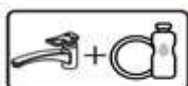
Nota Bene :

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyeurs abrasifs ou de l'alcool. Avec les super-automatiques De'Longhi, il n'est pas nécessaire d'utiliser des additifs chimiques pour le nettoyage de la machine.
- 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.

10.1.1 Méthodes de nettoyage

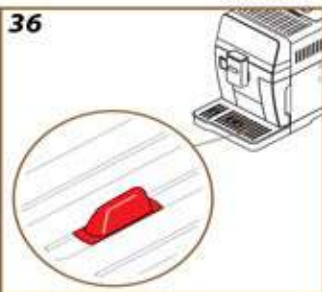
- [10.2 Composants lavables au lave-vaisselle](#)
- [10.3 Composants à laver par trempage](#)
- [10.4 Composants à laver à l'eau courante](#)

10.2 Composants lavables au lave-vaisselle



- 1 [Grille égouttoir \(A21\)](#)
- 2 [Bac égouttoir \(A22\)](#)
- 3 [Carafe à lait \(E7\)](#) (tous les composants doivent être démontés)

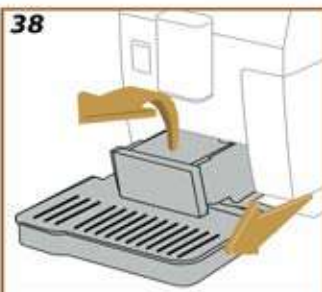
36



37



38



39



Remarque :

Si vous n'avez pas de lave-vaisselle, il est recommandé de rincer tous les composants à l'eau chaude potable (40-50 °C), puis de laisser tremper les composants dans l'eau chaude potable (40-50 °C) avec du liquide vaisselle pendant au moins 30 minutes. Une fois ce temps écoulé, rincez soigneusement tous les composants à l'eau chaude potable (40-50 °C), puis séchez-les avec un chiffon humide.

10.2.1 Nettoyage grille égouttoir et bac égouttoir

Le bac égouttoir (A7) est équipé d'un indicateur flottant de couleur rouge (A23) qui indique le niveau de l'eau contenue (fig. 36).

Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau d'appui pour tasses (A20), il est nécessaire de vider le bac et de le nettoyer, sinon, l'eau peut déborder et endommager la machine, le plateau d'appui ou la zone autour. Pour retirer l'égouttoir, procédez comme suit :

Attention ! Risque de brûlures !

Si l'on prépare à la suite plusieurs boissons à base de lait, le plateau métallique d'appui des tasses (A20) devient chaud. Attendez qu'il se refroidisse avant de le toucher et saisissez-le uniquement par l'avant (fig. 37).

1. Éteignez la machine (voir paragraphe « 3.1.2 Arrêt ») ;
2. Extrayez le groupe bac égouttoir (A7) (fig. 38) ;
3. Contrôlez le bac de récupération de la condensation (A18) s'il est plein, videz-le ;
4. Retirez le plateau d'appui des tasses (A20), la grille du bac (A21), puis videz le bac égouttoir (A22) et le bac à marc de café (A19) ;
5. Rincer tous les composants à l'eau potable chaude (40-50 °C), (fig. 39) ;
6. Laver les composants indiqués dans l'encadré initial au lave-vaisselle, puis les sécher avec un chiffon propre ;
7. Les composants sont propres : nettoyez les autres comme indiqué au par. « 10.3 Composants à laver par trempage » et reassemblez le groupe bac égouttoir (A7) pour le réinsérer dans la machine.

Attention !

- Lors du retrait du bac égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc de café, même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le tiroir à marc peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.
- Les autres composants du groupe bac égouttoir ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.

40



41



10.2.2 Nettoyage de la carafe à lait

10.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation

Après chaque distribution de boisson au lait, la machine demande d'effectuer le nettoyage de la carafe (fonction Clean) pour nettoyer le couvercle de la carafe à lait (F2). Pour commencer le nettoyage, procédez comme suit :

1. Laissez la carafe à lait insérée dans la machine (il n'est pas nécessaire de vider la carafe) ;
2. Placez une tasse ou un autre récipient vide sous la buse à lait (F3) (fig. 40) ;
3. Tournez le bouton de réglage mousse/nettoyage (F1) sur « Clean » (fig. 41) : de l'eau chaude et de la vapeur sortent de la buse à lait. Le nettoyage cesse automatiquement ;
4. Remettez la manette de réglage sur l'une des sélections de la mousse ;

Pour faire plusieurs préparations à la suite :

- Pour procéder aux préparations suivantes, lorsque le message pour nettoyer la carafe (fonction Clean) s'affiche, appuyez sur « Plus tard ». Procédez 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 « [10.2.2.2 Nettoyage complet de la carafe à lait](#) ».

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 », extrayez la carafe à lait et placez-la immédiatement au réfrigérateur. La carafe LatteCrema Hot  peut être conservée au réfrigérateur pendant 2 jours au maximum, et la carafe LatteCrema Cool  pendant un jour au maximum : procédez ensuite au nettoyage de tous les composants selon la procédure indiquée au paragraphe « [10.2.2.2 Nettoyage complet de la carafe à lait](#) ».

Attention :

Si la carafe à lait est restée hors du réfrigérateur pendant plus de **30 minutes**, démontez et nettoyez tous les composants conformément à la procédure indiquée au paragraphe « [10.2.2.2 Nettoyage complet de la carafe à lait](#) ».

Remarques générales après la préparation des boissons à base de lait

- Si le nettoyage n'est pas effectué, la page d'accueil affiche le symbole  (D1) pour rappeler qu'il est nécessaire de procéder au nettoyage de la carafe à lait.
- Dans certains cas, pour effectuer le nettoyage (fonction Clean), il faut attendre le réchauffement 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.

10.2.2.2 Nettoyage complet de la carafe à lait

Le nettoyage complet de la carafe à lait (E7) est essentiel pour garantir des résultats optimaux et constants dans le temps.

Nota bene

Pour le nettoyage après chaque distribution de boissons lactées, voir paragraphe « 10.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation ».

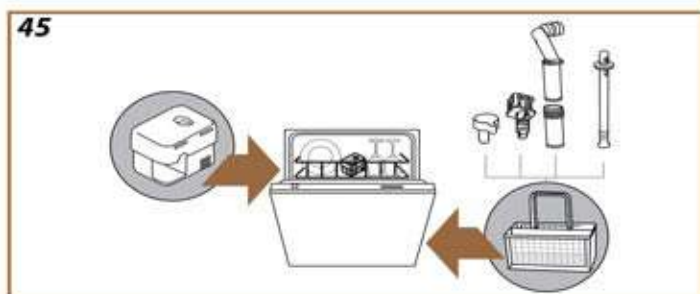
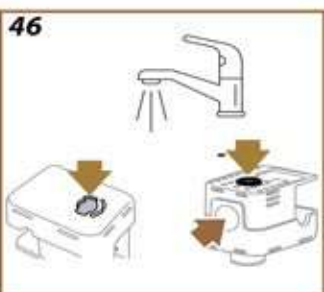
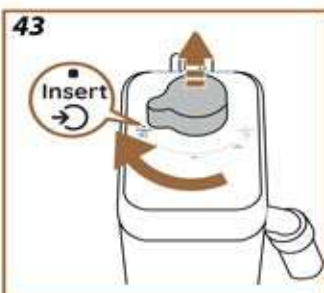
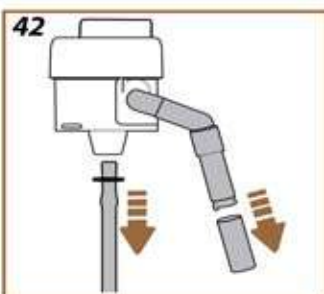
Votre machine vous rappellera quand elle doit être nettoyée et, si vous avez des doutes, vous pourrez toujours suivre les instructions de nettoyage en accédant au menu des paramètres, voir paragraphe « 9.1 Entretien » - « 9.1.5 Nettoyage de la carafe ».

Nous vous recommandons d'effectuer un nettoyage complet de la carafe :

- au bout d'1 jour pour la carafe LatteCrema Cool
- au bout de 2 jours pour la carafe LatteCrema Hot.

Procéder de la manière suivante :

1. Soulevez le couvercle (F2) du récipient à lait (F5) ;
 2. Extrayez la buse à lait (F3), la rallonge de la buse à lait (F4) (le cas échéant) et le tube d'aspiration du lait (F6) (fig. 42) ;
 3. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton de réglage mousse (F1) jusqu'à la position « Insert » (fig. 43) et retirez-le vers le haut ;
 4. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez le connecteur de la carafe à lait (F7) (fig. 44).
 5. Laver au lave-vaisselle (conseillé) ou à la main, comme indiqué ci-après :
- **Au lave-vaisselle :** Rincez tous les composants à l'eau chaude potable (40-50 °C), puis disposez le couvercle en position verticale dans le panier supérieur du lave-vaisselle et les petites pièces



amovibles (buse de distribution, tuyau d'aspiration, connecteur, bouton de réglage) dans le panier des couverts (fig. 45). Lancez un programme à 50°C, ex : Eco Standard.

- **À la main :** Rincez soigneusement tous les composants à l'eau chaude potable (40-50 °C) afin d'éliminer tous les résidus visibles : assurez-vous que l'eau passe dans les trous (fig. 46). Plongez tous les composants (y compris la carafe à lait) dans de l'eau chaude potable (40-50 °C) avec du liquide vaisselle pendant au moins 30 minutes. Rincez soigneusement tous les composants à l'eau chaude potable (40-50 °C), en les frottant un à un avec les mains.

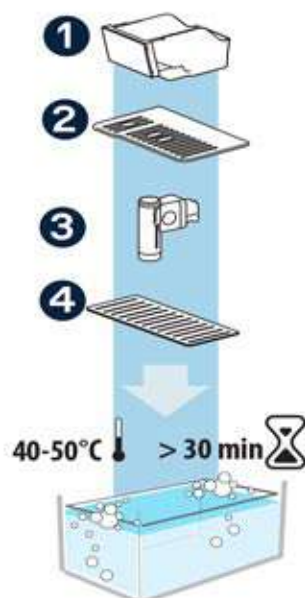
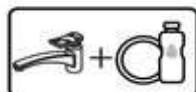
47



6. Assurez-vous qu'aucun résidu de lait ne soit resté dans la cavité et la rainure présentes dans la partie inférieure du bouton (fig. 47). Si nécessaire, raclez avec un cure-dent ;
7. Vérifiez que le tuyau d'aspiration du lait (F6) et la buse à lait (F3) ne sont pas bouchés par des résidus de lait
8. Sécher les composants avec un chiffon propre et sec ;
9. Remonter tous les composants de la carafe à lait.

Nota Bene :

La machine rappelle périodiquement la nécessité de nettoyer soigneusement la carafe et propose à nouveau la séquence pour un nettoyage complet.



- 1 [Bac à marc de café \(A19\)](#)
- 2 [Plateau d'appui tasses \(A20\)](#)
- 3 [Buse à eau chaude \(hauteur réglable\) \(E1\)](#)
- 4 [Étagère repose-tasses/Couvercle du compartiment porte-accessoires \(A3\)](#)

Remarque :

Rincez tous les composants à l'eau chaude potable (40-50 °C), mettez-les à tremper dans l'eau chaude potable (40-50 °C) avec du liquide vaisselle pendant environ 30 minutes. Rincez soigneusement à l'eau chaude potable (40-50 °C), puis essuyez avec un chiffon propre.

10.3.1 Nettoyage tiroir à marc

Lorsque la machine le demande (voir paragraphe « [11 MESSAGES FRÉQUENTS ET D'ALARME](#) »), il est nécessaire de vider et de nettoyer le tiroir à marc ([A19](#)). Tant que le bac à marc de café n'est pas nettoyé, la machine ne peut pas faire de café. Pour éviter la création de moisissures, l'appareil signale la nécessité de vider le récipient même s'il n'est pas plein, si 72 heures se sont écoulées depuis la première préparation effectuée (pour que le comptage des 72 heures soit effectué correctement, la machine ne doit jamais être débranchée de l'alimentation).

Attention ! Risque de brûlures

Si l'on prépare plusieurs boissons à base de lait consécutives, le plateau métallique d'appui des tasses (A20) devient chaud. Attendre qu'il refroidisse avant de le toucher et ne le saisir que par l'avant (fig. 37).

Pour effectuer le nettoyage (lorsque la machine est allumée) :

1. Extrayez le bac égouttoir (A7) et le tiroir à marc de café (A19) (fig. 38) ;
2. Videz et nettoyez le bac égouttoir et le bac à marc en veillant à éliminer tous les résidus qui peuvent s'être déposés sur le fond.
3. Rincez à l'eau chaude potable (40-50 °C).
4. Laissez tremper le tiroir à marc de café dans l'eau chaude potable (40-50 °C) avec du liquide vaisselle pendant environ 30 minutes. Rincez soigneusement à l'eau courante (40-50 °C), puis essuyez avec un chiffon propre.
5. Nettoyez les autres composants et réinsérez dans la machine le groupe bac égouttoir (A7) avec le tiroir à marc de café.

Attention !

Lors du retrait du bac égouttoir, (A22) il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc (A19) de café, même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le tiroir à marc peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine. Pour optimiser les activités de nettoyage, il est recommandé de vider également le bac égouttoir.

10.3.2 Nettoyage plateau d'appui pour tasses

Nettoyez régulièrement le plateau repose-tasses (A20) comme suit :

1. Éteignez la machine (voir paragraphe « 3.1.2 Arrêt ») ;
2. Extraire l'égouttoir (A7) ;

Attention !

Pour optimiser les activités de nettoyage, il est recommandé de vider également le tiroir à marc de café (A19) et le bac égouttoir. Lors du retrait du bac égouttoir (A22) il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc de café (A19) même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le tiroir à marc peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.

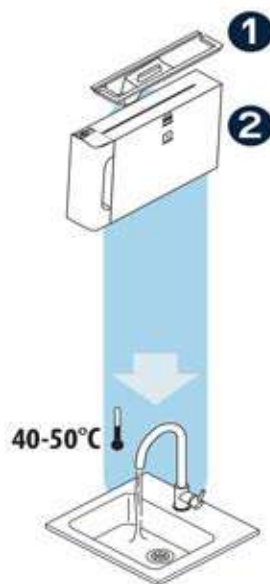
3. Soulever le plateau (A20) ;
4. Rincez à l'eau chaude potable (40-50 °C) ;
5. Faites tremper le plateau dans de l'eau potable chaude (40-50 °C) et du détergent à vaisselle pendant environ 30 minutes. Rincez soigneusement à l'eau chaude potable (40-50 °C), puis essuyez avec un chiffon propre.
6. Remplacez le plateau repose-tasses et remettez le bac égouttoir dans la machine.

10.3.3 Nettoyage de la buse à eau

Nettoyer régulièrement la buse eau (E1) comme suit :

1. Retirez la buse de la machine ou du compartiment porte-accessoires (A10) ;
2. Commencer par rincer à l'eau chaude potable (40-50 °C) ;
3. La laisser tremper dans l'eau (40-50 °C) avec du liquide vaisselle pendant environ 30 minutes. Rincez-la soigneusement à l'eau potable chaude (40-50 °C), puis essuyez-la à l'aide d'un chiffon propre, enfin rangez-la dans son logement.

10.4 Composants à laver à l'eau courante



1 Couvercle réservoir d'eau (A16)

2 Réservoir d'eau (A17)

10.4.1 Nettoyage réservoir eau avec couvercle

Il est recommandé de nettoyer périodiquement le réservoir d'eau (A8) (environ une fois par mois) ou si la machine n'est pas utilisée pendant plus de 3 jours.

Le nettoyage du réservoir d'eau fait partie intégrante du cycle de remplacement du filtre adoucisseur (E4) (voir le paragraphe « 10.6.3 Gestion du filtre à eau »).

1. Retirez le réservoir d'eau, extrayez le couvercle (A16) et retirez le filtre adoucisseur (le cas échéant) et rincez-le à l'eau potable ;
2. Videz le réservoir d'eau et lavez-le à l'eau chaude potable (40-50 °C), à l'aide, si nécessaire, d'un chiffon non abrasif. Rincez soigneusement à l'eau chaude potable (40-50 °C) ;
3. S'il a été préalablement retiré, réinsérez le filtre, remplissez-le d'eau potable fraîche jusqu'au niveau MAX, mettez le couvercle et réinsérez le réservoir dans la machine ;
4. (Uniquement si le filtre adoucisseur a été inséré) Faites couler 100ml d'eau chaude pour réactiver le filtre.

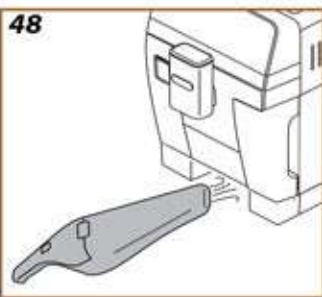
10.5 Nettoyage du corps principal

10.5.1 Nettoyage interne de la machine

Risque de décharges électriques !

Avant de nettoyer les parties internes, éteignez la machine (voir paragraphe « 3.1.2 Arrêt ») et débranchez-la du réseau électrique. Ne plongez jamais la machine dans l'eau

48



1. Contrôlez régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible une fois le bac égouttoir extrait (A7)) n'est pas sale.
2. Si nécessaire, éliminez les dépôts de café avec le pinceau fourni (E2) et avec un chiffon propre.
3. Aspirez tous les résidus avec un aspirateur à miettes (fig. 48).

10.5.2 Nettoyage de l'entonnoir à café pré-moulu

Nettoyez régulièrement l'entonnoir à café pré-moulu (environ une fois par mois) avec un pinceau. Procédez comme suit

1. Éteignez la machine (voir « 3.1.2 Arrêt ») ;
2. Ouvrez le volet de l'entonnoir (A2) ;
3. Nettoyez l'entonnoir à l'aide d'une brosse ;
4. Fermez le volet.

Attention !

Après le nettoyage, assurez-vous qu'il n'y a aucun accessoire dans l'entonnoir. La présence de corps étrangers dans l'entonnoir durant le fonctionnement de la machine pourrait endommager l'appareil.

10.5.3 Nettoyage panneau de commande

L'écran tactile est très délicat. Pour le nettoyer, il faut donc utiliser tout autant de délicatesse et suivre les étapes illustrées ci-dessous :

1. Éteignez la machine (voir paragraphe « [3.1.2 Arrêt](#) ») et débranchez-la du réseau électrique : vous pourrez ainsi voir plus facilement la saleté ;
2. Se procurer un chiffon en microfibre, qui nettoie les surfaces sans les rayer ou les endommager ;
3. N'utilisez ni solvants, ni nettoyants abrasifs ni alcool ;
4. Passer le chiffon en microfibre sur l'écran tactile (on peut éventuellement humidifier le chiffon avec de l'eau) ;
5. Utilisez la partie sèche du chiffon en microfibre pour essuyer la surface.

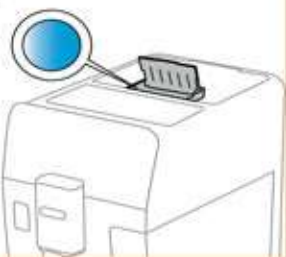
10.6 Nettoyage en profondeur de la machine et entretien préventif

10.6.1 Nettoyage en profondeur de la machine

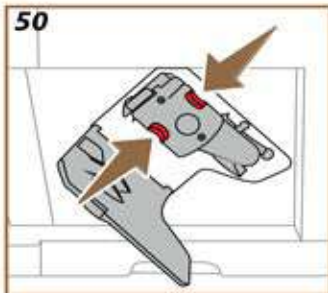
Le nettoyage en profondeur de la machine permet d'éliminer les résidus de café qui peuvent parfois se former dans certaines zones de la machine. Votre machine vous avertira lorsqu'il est temps d'effectuer ce nettoyage et vous pourrez décider de l'effectuer immédiatement ou ultérieurement (voir paragraphe « [11 MESSAGES FRÉQUENTS ET D'ALARME](#) »). Si vous souhaitez procéder immédiatement, une fois que le message d'avertissement s'affiche, il vous suffit d'appuyer sur « > » et de suivre pas à pas les instructions à l'écran ([B4](#)) (la procédure de nettoyage dure environ 10 minutes). Si vous ne procédez pas immédiatement au nettoyage, appuyez sur « Plus tard » : la machine propose à nouveau l'alarme aux allumages suivants. Procédez de la manière suivante :

1. Lorsque la page d'avertissement d'état d'entretien de la machine affiche « Nettoyage machine nécessaire », appuyez sur « > » ;
2. La machine énumère ce qui est utile à l'opération et propose un code QR pour l'achat des pastilles de nettoyage De'Longhi : appuyez sur « → » ;
3. Retirez le réservoir d'eau ([A8](#)) (fig. [3](#)) et rincez-le ;
4. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX. Remettez-le dans la machine et appuyez sur « → » ;
5. Retirez le couvercle du bac à grains ([A1](#)), soulevez le volet de l'entonnoir à café pré-moulu ([A2](#)) (fig. [20](#)) et insérez une pastille de nettoyage (fig. [49](#)) : assurez-vous que celle-ci ne reste pas coincée ;
6. Appuyez sur « Démarrer » ;
7. Placez le récipient de 0,5 l pour recueillir l'eau qui s'écoulera de la buse à café ([A6](#)) (fig. [35](#)). Appuyez sur « Oui » pour continuer. La machine procède automatiquement à un cycle de dissolution de la pastille et de rinçage qui durera quelques minutes : une barre se complète au fur et à mesure de l'opération ;

49



50



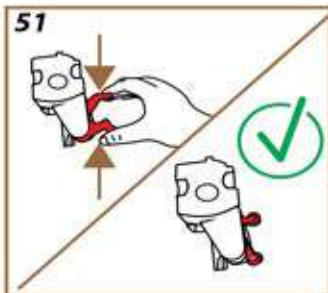
8. À la fin du cycle de rinçage, retirez et videz le récipient utilisé pour recueillir l'eau ;
9. Retirez le réservoir d'eau ;
10. Ouvrez le volet de l'infuseur (A14) situé sur le côté droit ;
11. Poussez les deux boutons de décrochage colorés vers l'intérieur (fig. 50) et tirez simultanément l'infuseur (A15) vers l'extérieur ;
12. Appuyez sur « → » ;
13. Rincez l'infuseur sous l'eau courante fraîche sans détergent ;

Attention !

RINCER UNIQUEMENT AVEC DE L'EAU

PAS DE NETTOYANTS - PAS DE LAVE-VAISSELLE

51



14. Utilisez également le pinceau (E2) pour nettoyer les résidus de café sur le logement de l'infuseur, visibles à travers le volet de l'infuseur (A14) ;
15. Appuyez sur « → » ;
16. Assurez-vous d'amener l'infuseur à la bonne position en appuyant sur les deux leviers (fig. 51) ;
17. Réinsérer l'infuseur en l'insérant dans le support et appuyer jusqu'à entendre le clic d'accrochage ;
18. Une fois inséré, s'assurer que les deux touches de couleur sont enfoncées vers l'extérieur ;
19. Fermez le volet de l'infuseur et réinsérez le réservoir d'eau ;
20. Appuyez sur « → » ;
21. Pour terminer le processus de nettoyage, la machine effectue des rinçages à l'eau chaude de la buse à café (A6) : placez sous la buse à café un récipient d'au moins 0,2 l et appuyez sur « Oui ».

La machine se réchauffe, effectue des rinçages et, à la fin, retourne sur la page d'accueil.

Nota Bene :

Si vous souhaitez procéder à un nettoyage supplémentaire de l'infuseur (A15), éteignez la machine (voir 3.1.2 Arrêt) pour mettre l'infuseur en position correcte et procédez à l'extraction et au nettoyage de l'infuseur comme indiqué précédemment à partir du point 9.

[REGARDEZ LA VIDÉO ICI](#)



10.6.2 Dératrage

Le dératrage est une activité de nettoyage en profondeur de votre machine qui vise à éliminer les résidus de calcaire qui peuvent se former le long du circuit qui transporte l'eau du réservoir à votre tasse.

L'élimination du calcaire prolonge non seulement la durée de vie de votre machine, mais améliore également considérablement la qualité des boissons distribuées.

Comme expliqué dans le paragraphe « [Dureté de l'eau](#) », la machine vous avertira du moment approprié pour le dératrage en fonction du nombre

et du type de boissons distribuées et de la dureté de l'eau utilisée. Si la dureté de l'eau est réglée correctement, la machine demandera d'effectuer le détartrage avec la fréquence correcte.

Vous pouvez vérifier à tout moment le temps qu'il manque au prochain détartrage dans le menu des paramètres [Détartrage](#).

Attention !

- Avant utilisation, lire les instructions et l'étiquetage du détartrant [\(E4\)](#), figurant sur l'emballage de celui-ci.
- Il est recommandé d'utiliser exclusivement du détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants inappropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, peuvent entraîner l'apparition de défauts non couverts par la garantie du fabricant.
- Le détartrant peut abîmer les surfaces délicates. Si le produit est renversé accidentellement, essuyer immédiatement.

Pour effectuer le détartrage

ECODECALK  EAN : 8004399327252

Détartrant	Détartrant De'Longhi
Récipient	Capacité conseillée : 2,0 L
Temps	~20min

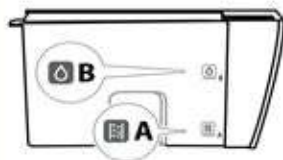
Détartrer la machine lorsque la page d'avertissement d'état d'entretien de la machine affiche « Détartrage nécessaire » (voir paragraphe « [11 MESSAGES FRÉQUENTS ET D'ALARME](#) ») : si vous souhaitez procéder immédiatement au détartrage, appuyez sur « > » et suivez pas à pas les instructions sur l'écran de la machine.

Pour reporter le détartrage à un autre moment, appuyez sur « Plus tard » : sur la page d'accueil, au niveau de l'icône du menu Paramètres machine [\(C3\)](#), une vignette jaune rappelant que l'appareil doit être détartré s'affiche.

Pour accéder au menu de détartrage :

1. Appuyez sur le menu paramètres  [\(C3\)](#).
2. Après avoir sélectionné l'élément « Entretien », sélectionnez « Détartrage » dans le menu de droite et appuyez sur « Oui » ;
3. La machine énumère ce qui est utile à l'opération et propose un code QR pour l'achat du détartrant De'Longhi : appuyez sur « → » ;
4. Appuyez sur « Oui » pour accéder au guide de détartrage ;
5. Retirez et videz le bac égouttoir [\(A7\)](#) et le tiroir à marc [\(A19\)](#) (fig. [38](#)) : puis réinsérez-les et appuyez sur « → » ;

52



6. Retirez le réservoir d'eau (A8), soulevez le couvercle et (le cas échéant) retirez le filtre (E5). Videz complètement le réservoir ;
7. Appuyez sur « → » pour commencer la procédure ;
8. Insérez la buse à eau (E1) (fig. 6) ;
9. Versez le détartrant dans le réservoir d'eau (E5) jusqu'au niveau A (correspondant à un emballage à usage unique ou 100 ml) imprimé sur le côté interne du réservoir ; puis ajoutez de l'eau potable (un litre) jusqu'à atteindre le niveau B (fig. 52). Réinsérez le réservoir d'eau (avec le couvercle) et appuyez sur « Démarrer » ;
10. Placez un récipient vide d'une capacité minimale de 2,0 litres sous les buses. Appuyez sur « Oui » pour démarrer le processus.

Attention ! Risque de brûlures

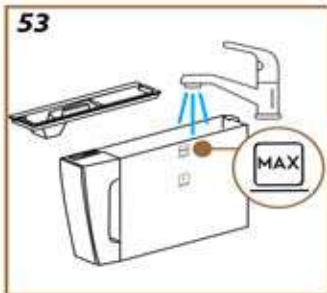
De l'eau chaude contenant des acides s'écoule des becs verseurs. Évitez tout contact avec cette solution.

11. Le programme de détartrage démarre et la solution détartrante s'écoule à la fois de la buse à eau (E1) et de la buse à café (A6), effectuant automatiquement toute une série de rinçages à intervalles réguliers pour éliminer les résidus de calcaire à l'intérieur de la machine. Une barre de progression (B4) qui se complète à mesure de la progression de l'opération s'affiche à l'écran.

Au bout de quelques minutes, l'appareil termine la première phase de détartrage suivie d'une phase de rinçage. Voyons comment :

12. Videz le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante ;
13. Retirez le réservoir d'eau, videz-le, rincez-le bien à l'eau courante potable et, s'il a été préalablement retiré, réinsérez le filtre adoucisseur ;
14. Remplissez le réservoir jusqu'au niveau MAX (fig. 53) avec de l'eau fraîche. Appuyez sur « → » ;
15. Introduisez le réservoir d'eau dans la machine ;
16. Remplacez le récipient vide utilisé pour recueillir la solution détartrante sous les buses et appuyez sur « Oui » pour démarrer le rinçage ;
17. L'eau chaude s'écoule aussi bien de la buse à eau (E1) que de la buse à café (A6). Une barre de progression qui se complète à mesure de la progression de l'opération s'affiche à l'écran ;
18. Lorsque l'eau dans le réservoir est terminée, videz le récipient utilisé pour collecter l'eau de rinçage, retirez, videz et réinsérez le bac égouttoir (A7) et le tiroir à marc (A19), puis réinsérez l'ensemble égouttoir (A7) dans la machine ;
19. Retirez le réservoir d'eau, remplissez-le jusqu'au niveau max (fig. 53) et réinsérez-le dans la machine, puis appuyez sur « → » ;

53



20. Le processus de détartrage est ainsi terminé : la machine confirme que l'opération est terminée. Appuyez sur « X » ;
21. L'appareil effectue un chauffage rapide et, à la fin, revient sur la page d'accueil

Nota Bene :

- Il est tout à fait normal, après avoir effectué tout le cycle de détartrage, de trouver de l'eau dans le bac à marc (A19).
- Si le cycle de détartrage ne se termine pas comme il faut (par exemple, coupure de courant), la machine, une fois rallumée, demandera le redémarrage du cycle ;
- L'appareil demande un rinçage supplémentaire, si le réservoir d'eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX : ceci pour s'assurer que la solution détartrante a été complètement vidée des circuits internes de l'appareil. Avant de lancer le rinçage, rappelez-vous de vider le bac égouttoir.

10.6.3 Gestion du filtre à eau

L'utilisation d'un filtre adoucisseur (voir paragraphe « [10.6.3.1 Installation du filtre à eau](#) ») peut être considérée comme un entretien préventif ayant un double objectif :

- améliorer la qualité de l'eau qui coule dans le circuit de la machine et qui arrive dans votre tasse ;
- réduire la fréquence à laquelle la machine nécessite un détartrage.

Pour garantir une utilisation correcte et durable de la machine, nous vous conseillons d'utiliser le filtre adoucisseur De'Longhi (E4).

Pour plus d'informations, visiter le site delonghi.com.

WATERFILTER  EAN : 8004399327252

10.6.3.1 Installation du filtre à eau

Si l'installation du filtre à eau a été reportée lors de la première utilisation de la machine (voir paragraphe « [2.4 Installation du filtre à eau](#) ») ou s'il a été installé puis retiré et que vous souhaitez le réinstaller, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche  (C).
2. Après avoir sélectionné l'élément « Entretien », sélectionnez « Filtre à eau » dans le menu de droite ;
3. Appuyez sur « Oui » et suivez le guide illustré au paragraphe « [2.4 Installation du filtre à eau](#) ».

10.6.3.2 Remplacement/Retrait du filtre à eau

Vous pouvez vérifier à tout moment le temps qu'il manque au remplacement/retrait du filtre :

1. Appuyez sur la touche  (C3).
2. Après avoir sélectionné l'élément « Entretien », sélectionnez « Filtre à eau » dans le menu de droite ;
3. Sur le côté droit de l'écran, une barre colorée se remplit au fur et à mesure que le temps d'utilisation du filtre s'écoule.

Remplacez le filtre lorsque « Remplacement filtre à eau nécessaire » s'affiche sur la page d'avertissement de l'état d'entretien de la machine ; (voir paragraphe « [11 MESSAGES FRÉQUENTS ET D'ALARME](#) ») : si vous souhaitez procéder immédiatement au remplacement, appuyez sur « > » et suivez pas à pas les instructions à l'écran. Pour reporter le remplacement à un autre moment, appuyez sur « Plus tard » : sur la page d'accueil, au niveau de l'icône du menu des paramètres de la machine (C3), une vignette jaune s'affiche, indiquant la nécessité de remplacer le filtre.

Pour retirer et remplacer le filtre, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche  (C3).
2. Après avoir sélectionné l'élément « Entretien », sélectionnez « Filtre à eau » dans le menu de droite ;
3. Appuyez sur « Oui » pour accéder au guide ;
4. La machine énumère ce qui est utile à l'opération et propose un code QR pour l'achat du filtre De'Longhi : appuyez sur « → » ;
5. Retirez le réservoir d'eau (E4) et le filtre usagé : appuyez sur « → » pour confirmer le retrait du filtre à eau usagé ;
6. Appuyez sur « Oui » ;
7. Pour installer un nouveau filtre, appuyez sur « Oui » et suivez pas à pas les instructions à l'écran à partir du point 21 du paragraphe « [2.4 Installation du filtre à eau](#) », sinon appuyez sur « Non » pour revenir à la page d'accueil sans filtre à eau installé dans la machine.

11 MESSAGES FRÉQUENTS ET D'ALARME

Dans cette section, vous trouverez une liste de messages et d'alarmes possibles regroupés comme suit :

- [11.1 Messages concernant le réservoir d'eau et le tiroir à marc](#)
- [11.2 Messages concernant le café en grains et le pré-moulu](#)
- [11.3 Messages concernant les carafes LatteCrema](#)
- [11.4 Messages concernant l'état d'entretien de la machine](#)
- [11.5 Messages d'alarme](#)
- [11.6 Messages concernant le nettoyage et le détartrage](#)

11.1 Messages concernant le réservoir d'eau et le tiroir à marc

Insérez le réservoir d'eau



- Le réservoir d'eau (A8) n'est pas inséré.
- Vérifier que le réservoir d'eau est inséré correctement. Si nécessaire, l'extraire et l'enfoncer à nouveau à fond.

C'est le moment de remplir le réservoir d'eau fraîche, puis de le remettre en place



- L'eau dans le réservoir (A8) ne suffit pas.
- Sortez le réservoir et remplissez-le d'eau potable fraîche jusqu'au niveau MAX, réinsérez-le dans la machine.

Je n'arrive pas à terminer la boisson. Videz le bac à marc et l'égouttoir et réessayez



- Trop de café a été détecté.
- Retirez le bac égouttoir (A7) et le tiroir à marc (A19), videz-les tous les deux, puis remettez-les dans la machine et répétez la préparation.

Je n'arrive pas à terminer la boisson. Videz le tiroir à marc, le bac égouttoir et réessayez. Réduisez la quantité de café pré-moulu. Rappelez-vous, une dose



- Une trop grande quantité de café pré-moulu a été introduite.
- Extraire l'égouttoir (A7) et le bac à marc (A19), les vider et réinsérer le tout dans la machine et répéter la préparation en réduisant la quantité de café pré-moulu (max 1 dose).

Il est temps de vider le tiroir à marc et le bac égouttoir. Même s'ils ne sont pas pleins, videz-les régulièrement



- Le tiroir à marc (A19) est plein ou a été vidé il y a plus de 72h. (Rappelez-vous que le tiroir à marc de café, même s'il n'est pas plein, doit être vidé toutes les 72 heures pour éviter les odeurs désagréables et les moisissures.)
- Retirez le bac égouttoir (A7) et le tiroir à marc (A19), videz-les tous les deux, puis remettez-les dans la machine.

Pouvez-vous vider l'égouttoir et le bac à marc ? Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche



- S'il y a peu d'eau et que le tiroir à marc (A19) est sur le point d'être vidé, nous vous recommandons d'effectuer ces opérations au même moment. Rappelez-vous que le récipient de fonds, même s'il n'est pas plein, doit être vidé toutes les 72 heures pour éviter les odeurs désagréables et les moisissures.
- La machine demande immédiatement les deux opérations de manière à préparer plusieurs boissons à la suite, sans interruptions.

Insérez le tiroir à marc et l'égouttoir



- Le tiroir à marc (A19) et le bac égouttoir (A7) ont été retirés de la machine.
- Insérez le tiroir à marc et l'égouttoir

11.2 Messages concernant le café en grains et le pré-moulu

Oups, on dirait que les grains de café sont terminés. Il est temps d'en ajouter



Annuler **Ok**

- Les grains de café sont terminés.
- Remplissez le bac à grains et appuyez sur « OK » pour reprendre la préparation.

Je n'arrive pas à terminer la boisson. Réglez le moulin en augmentant la finesse de mouture de 1 position à la fois (+1)



Ok

- La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.
- Appuyer sur « Ok » pour revenir à la page d'accueil. Répétez la préparation en tournant le bouton du moulin à café (A12) d'une position vers le numéro 7 (pendant que le moulin à café est en marche) dans la phase initiale de préparation des boissons au café.

Si le profil grains Bean Adapt est activé :

Pensez à remettre le moulin dans la position précédente pour les autres boissons



Ok

- Après l'alarme précédente, n'oubliez pas de remettre le moulin à café dans la bonne position pour ne pas perdre les paramètres Bean Adapt.
- Tournez le bouton du moulin à café (A12) d'une position vers le numéro 1. Appuyez sur « OK » pour revenir à la page d'accueil et procédez à la préparation souhaitée.

Désolé, je n'arrive pas à terminer votre boisson. Revenez aux paramètres de la boisson et réduisez l'intensité, puis réessayez



Ok

- La mouture est trop fine et le café s'écoule par conséquent trop lentement ou ne s'écoule pas du tout.
- Appuyez sur « Ok » pour revenir à la page d'accueil. Répétez la préparation en sélectionnant une intensité plus basse dans les personnalisations de la boisson (voir par. « 4.1.2 Personnalisation des boissons chaudes à base de café »).

*Avez-vous ajouté le café pré-moulu ?
Ajoutez-le maintenant.
Une seule cuillère !*



Ok

- La préparation avec du café pré-moulu a été sélectionnée mais trop peu de café pré-moulu a été inséré.
- Assurez-vous, en ouvrant le volet (A2), que l'entonnoir (A13) n'est pas bouché, puis insérez une dose rase (E2) de café pré-moulu et appuyez sur « OK » pour reprendre la préparation.

Je n'arrive pas à terminer la boisson. Videz le tiroir à marc, le bac égouttoir et réessayez. Réduisez la quantité de café pré-moulu. Rappelez-vous, une dose



- Une quantité excessive de café pré-moulu a été introduite.
- Videz le tiroir à marc, le bac égouttoir et répétez la préparation en réduisant la quantité de café pré-moulu (max 1 dose)

11.3 Messages concernant les carafes LatteCrema

Pouvez-vous insérer la carafe LatteCrema Hot ?



- Une boisson chaude au lait a été demandée, mais la carafe n'est pas insérée dans la machine. Le voyant lumineux (B3) clignote et est rouge.
- Insérez la carafe LatteCrema Hot (E7) (avec le couvercle noir).

*Vous utilisez la carafe LatteCrema Cool.
Changez la carafe ou la boisson choisie*



Ok

- Une boisson chaude au lait a été demandée, mais l'utilisateur a inséré la mauvaise carafe (carafe LatteCrema Cool). Le voyant lumineux (B3) clignote et est rouge.
- Retirez la carafe pour boissons froides au lait et insérez la carafe pour boissons chaudes au lait (carafe LatteCrema Hot, avec le couvercle noir).

Pouvez-vous insérer
la carafe LatteCrema
Cool ?



- Une boisson froide au lait a été demandée, mais la carafe n'est pas insérée dans la machine. Le voyant lumineux (B3) clignote et est bleu.
- Insérez la carafe LatteCrema Cool (E7) (avec le couvercle blanc).

Vous utilisez la carafe
LatteCrema Hot.
Changez la carafe ou la
boisson choisie



Ok

- Une boisson froide au lait a été demandée, mais l'utilisateur a inséré la mauvaise carafe (carafe LatteCrema Hot. Le voyant lumineux (B3) clignote et est bleu.
- Retirez la carafe pour boissons chaudes au lait et insérez la carafe pour boissons froides au lait (carafe LatteCrema Cool, avec le couvercle blanc).

Placez un récipient sous
la buse à lait.
Tourner le bouton sur
Clean

Clean



Plus tard

- Si vous devez préparer immédiatement une autre boisson, appuyez sur « Plus tard » et distribuez la boisson souhaitée. À la fin de toutes les préparations, rappelez-vous de tourner le bouton sur « Clean » et d'effectuer le nettoyage (fonction Clean) de la carafe (E7). Le voyant lumineux (B3) clignote et est blanc.
- Procédez comme indiqué au paragraphe « [10.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation](#) ».

Prêts pour le nettoyage ?
Sinon, tournez le bouton
de la carafe sur un
paramètre mousse lait

Clean



Oui

- La carafe LatteCrema (E7) a été insérée dans la machine avec le bouton de réglage mousse/nettoyage (F1) en position « Clean ». Le voyant lumineux (B3) clignote et est blanc.
- Placez un récipient sous la buse à lait (E3) et appuyez sur « Oui » pour commencer à nettoyer la carafe à lait ou tournez le bouton en position lait, puis sélectionnez une boisson.

*Rappelez-vous de
ranger la carafe à lait
au réfrigérateur*



- La préparation du lait est terminée mais quelques minutes se sont écoulées et la carafe à lait est toujours connectée à la machine. Le voyant lumineux (B3) clignote et est rouge.
- Appuyez sur « OK » et remplacez la carafe à lait au réfrigérateur.

*Rappelez-vous de
ranger la carafe à lait
au réfrigérateur*



- La préparation du lait est terminée mais quelques minutes se sont écoulées et la carafe à lait est toujours connectée à la machine. Le voyant lumineux (B3) clignote et est bleu.
- Appuyez sur « OK » et remplacez la carafe à lait au réfrigérateur.

*Tournez le bouton de
réglage de la carafe sur
votre mousse de lait
préférée*



- La préparation Une boisson chaude au lait a été demandée, mais le bouton (F1) est en position « Clean ».
- Tournez le bouton de réglage de la carafe sur votre mousse de lait préférée »

*Tournez le bouton de
réglage de la carafe sur
votre mousse de lait
préférée*



- La préparation Une boisson froide au lait a été demandée, mais le bouton (F1) est en position « Clean ».
- Tournez le bouton de réglage de la carafe sur votre mousse de lait préférée »

11.4 Messages concernant l'état d'entretien de la machine

Pour prendre soin correctement de votre machine et garantir d'excellentes performances au fil du temps, la machine vous rappelle les opérations à effectuer. Le message s'affiche à l'allumage : vous trouverez ci-dessous la légende de la page :

Indicateur du nombre d'alarmes actives

Alarme active

L'alarme sera bientôt active

État machine OK

1 Il est temps de prendre soin de votre machine !

1 Détartrage Demande >

Remplacement filtre à eau Bientôt >

Nettoyage machine OK >

Plus tard

Contrôler

Appuyez sur « > » pour accéder au guide : vous pouvez procéder aux opérations d'entretien même si l'alarme n'est pas encore active.

Appuyez pour reporter la procédure à plus tard. Sur la page d'accueil, sur le symbole correspondant au menu Paramètres (C3) un cercle contenant le nombre d'alarmes actives s'affiche

Appuyez pour accéder à la page « Entretien » du menu Paramètres et contrôlez le temps qu'il manque au déclenchement des alarmes.

1 Il est temps de prendre soin de votre machine !

1 Détartrage Demande >

Remplacement filtre à eau Ok >

Nettoyage machine Ok >

Plus tard

Contrôler

- Détartrage nécessaire.
- Appuyez sur « > » au niveau de l'état « Nécessaire » pour continuer (voir par. « [10.6 Nettoyage en profondeur de la machine et entretien préventif](#) »). Appuyez sur « Plus tard » pour reporter le nettoyage à plus tard. L'alarme s'affiche tous les 3 allumages jusqu'à ce que le nettoyage soit effectué. Démarrez et terminez le processus de détartrage.

1 Il est temps de prendre soin de votre machine !

1 Détartrage Ok >

1 Remplacement filtre à eau Demande >

Nettoyage machine Ok >

Plus tard

Contrôler

- Le filtre adoucisseur (E4) est usagé.
- Appuyez sur « > » au niveau de l'état « Nécessaire » pour remplacer le filtre, ou « Plus tard » si vous avez l'intention de le faire à un autre moment. L'alarme s'affiche tous les 3 allumages jusqu'à ce que vous procédiez au remplacement. Suivre les instructions du ch. « [10.6.3.2 Remplacement/Retrait du filtre à eau](#) ».



- Nettoyage en profondeur de la machine nécessaire.
- Appuyez sur « > » au niveau de l'élément « Nécessaire » pour continuer (voir par. « [10.6 Nettoyage en profondeur de la machine et entretien préventif](#) »). Appuyez sur « Plus tard » pour reporter l'opération à un autre moment. L'alarme s'affiche tous les 3 allumages jusqu'à ce que le nettoyage soit effectué. Démarrez et terminez le processus de nettoyage en profondeur.

11.5 Messages d'alarme



- Installation/remplacement filtre interrompu ou non correctement terminé.
- Appuyez sur « Oui » pour continuer (voir paragraphe « [10.6.3 Gestion du filtre à eau](#) »).



- Détartrage interrompu ou non correctement terminé.
- Appuyez sur « Oui » pour continuer (voir chapitre « [10.6.2 Détartrage](#) »).



- Cycle de nettoyage machine interrompu ou non correctement terminé
- Appuyez sur « Oui » pour continuer (voir chapitre « [10.6.1 Nettoyage en profondeur de la machine](#) »).

*Oups ! J'ai oublié
l'heure et le jour.
Veuillez les réinitialiser
pour continuer à
utiliser les Coffee
Routines*



Ok

- Nouveau réglage du jour et de l'heure nécessaire.
- Appuyez sur « OK » pour définir le jour et l'heure, puis appuyez sur « OK » pour confirmer et revenir à la page d'accueil.

*Oups quelque chose n'a
pas fonctionné.
Utilisez la fonction
d'affinage du profil
Bean Adapt des
grains sélectionnés et
réessayez*



Ok

- Une erreur est survenue lors du processus de création d'un nouveau profil grain Bean Adapt
- Appuyez sur « OK » et revenez à la page de distribution Espresso. Puis retentez la distribution en appuyant sur « Non », puis sur « Distribution ».
- Une erreur s'est produite lors de la préparation d'un espresso avec une intensité réglée sur Bean Adapt et avec un fonctionnement d'affinage non activé dans le profil individ. de grain utilisé.
- Appuyez sur « Ok » pour revenir à la page principale, accédez à la technologie Bean Adapt (C4), puis suivez les instructions du par. « [8.1.1 Affiner le profil gustatif](#) »

*Oups, quelque chose
n'a pas fonctionné.
Essayez à nouveau*



Ok

- Une erreur est survenue lors du processus de création d'un nouveau profil grain Bean Adapt
- Appuyez sur « OK » et revenez à la page de distribution Espresso. Puis retentez la distribution en appuyant sur « Non », puis sur « Distribution ».

Quelque chose ne va pas : vous pouvez consulter le mode d'emploi pour amélioration



- Alarme générale.
- L'intérieur de la machine pourrait être très sale. Nettoyez soigneusement la machine comme décrit au paragraphe « [10.5.1 Nettoyage interne de la machine](#) ». Si après le nettoyage la machine affiche encore le message, contacter le service clients et/ou un Centre d'Assistance agréé.

*Le circuit d'eau est vide.
Prêt pour le remplissage ?*



Ok

- Le circuit hydraulique est vide
- Appuyez sur « OK » pour remplir le circuit : la distribution s'arrête automatiquement. Si le problème persiste, vérifiez que le réservoir d'eau(A8) est bien inséré jusqu'au fond.
- Un nouveau filtre adoucisseur a été inséré (E4).
- Assurez-vous d'avoir correctement suivi les instructions pour l'insertion du nouveau filtre (voir par. « [10.6.3 Gestion du filtre à eau](#) »). Si le problème persiste, retirez le filtre à eau.

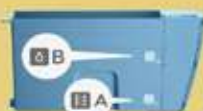
11.6. Messages concernant le nettoyage et le détartrage

Veuillez patienter



- La machine effectue des opérations
- Attendez que les opérations soient terminées.

Ajoutez du détartrant De'Longhi (jusqu'à A) et de l'eau (jusqu'à B) et réinsérez le réservoir



- Au cours de l'utilisation du guide pour la préparation au démarrage du cycle de détartrage, la solution détartrante introduite dans le réservoir ne suffit pas.
- Préparez la solution comme indiqué au par. [« 10.6.2 Détartrage »](#).

Insérez la buse à eau



- Il a été demandé de démarrer une fonction qui prévoit l'utilisation de la buse à eau (E1), mais l'accessoire n'a pas été inséré dans la machine.
- Pendant le processus de détartrage ou de vidange du circuit, la buse à eau a été retirée (E1).
- Insérez la buse à eau dans son logement (A5) en poussant à fond jusqu'à entendre l'avertissement sonore (s'il est activé) et répétez l'opération.

Pouvez-vous insérer l'infuseur ?

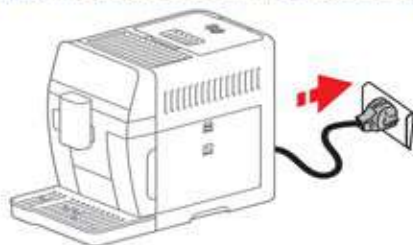


- Après le nettoyage, l'infuseur extractible n'a pas été inséré (A15).
- Insérez l'infuseur comme décrit au paragraphe [« 10.6.1 Nettoyage en profondeur de la machine »](#).

12 FAQ

- L'appareil ne s'allume pas

La fiche (A9) n'est pas bien raccordée à la prise



- Le café n'est pas chaud (1)

2 à 3 minutes se sont écoulées depuis la dernière préparation et le circuit interne de la machine a refroidi : il est recommandé d'effectuer un rinçage à l'eau chaude.

Dans la page d'accueil, appuyez sur  pour entrer dans le menu paramètres

(voir par. « [9.1 Entretien](#) » et « [9.1.4 Rinçage](#) »).

- Le café n'est pas chaud (2)

Les tasses n'ont pas été préchauffées.

Chauffez les tasses en les rinçant à l'eau chaude : si vous préparez le « Ristretto Italiano », la machine recommande de chauffer la tasse avec la touche prévue à cet effet.

(Remarque : vous pouvez utiliser la fonction décrite au par. « [5.1 Distribution d'eau chaude](#) »).

- Le café n'est pas chaud (3)

La température programmée pour la préparation du café est basse. Sélectionnez une température plus élevée dans le menu paramètres : sur la page d'accueil, appuyez sur  (voir par. « [9.2 Généralités](#) » et « [9.2.5 Température](#) »).

- Le café n'est pas chaud (4)

Il est nécessaire d'effectuer le détartrage : procédez comme indiqué au par. « [10.6.2 Détartrage](#) ».

Puis vérifiez que la dureté de l'eau réglée correspond à celle utilisée dans votre réseau d'eau (voir par. « [2.2 Vérifier la dureté de l'eau](#) » et « [2.3 Programmez la dureté de l'eau](#) »).

- **Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème (1)**
Le café est moulu trop grossièrement. Activez Bean Adapt (C4) ou réglez la mouture en suivant les instructions du tutoriel dans le menu des paramètres : sur la page d'accueil, appuyez sur  (voir par. « [9.3 Conseils et guides](#) » et « [9.2.6 Configuration moulin](#) »).
- **Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème (2)**
*Le café n'est pas approprié.
Utilisez du café pour les machines à expresso.*
- **Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème (3)**
Le café n'est pas frais : le paquet est ouvert depuis longtemps ou a perdu son goût.
- **Le café préparé est trop liquide**
Si Bean Adapt est activé (C4), revoyez les paramètres ou modifiez l'intensité de la boisson ([4.1.2 Personnalisation des boissons chaudes à base de café](#) et [4.3.2 Personnalisation des boissons froides au café \(Cold Brew et Iced\)](#))
L'entonnoir (A13) s'est bouché : procédez au nettoyage comme indiqué au par. [10.5.2 Nettoyage de l'entonnoir à café pré-moulu](#).
- **Le café sort trop lentement ou bien au goutte-à-goutte**
Le café est moulu trop finement. Activez Bean Adapt (C4) ou réglez la mouture en suivant les instructions du tutoriel dans le menu des paramètres : sur la page d'accueil, appuyez sur  (voir par. « [9.3 Conseils et guides](#) » et « [9.2.6 Configuration moulin](#) »).
- **Le lait contient des grosses bulles, sort par jets de la buse à lait ou bien est peu mousseux (1)**
*Utiliser du lait de vache ou des boissons végétales à température du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas encore celui souhaité, essayez de changer de marque de lait.
Pour les boissons végétales, il est conseillé d'utiliser des versions « Barista ».*

- Le lait contient des grosses bulles, sort par jets de la buse à lait ou bien est peu mousseux (2)
Nettoyez soigneusement le couvercle de la carafe lait comme indiqué aux paragraphes « [10.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation](#) » et « [10.2.2.2 Nettoyage complet de la carafe à lait](#) ».
- La quantité de boisson To go est trop importante ou elle déborde du mug de voyage
La quantité sélectionnée n'est pas adaptée à la taille du mug de voyage (voir ch. « [6 To go](#) »).
- À la fin du détartrage, l'appareil demande un rinçage supplémentaire.
Durant le cycle de rinçage, le réservoir (A8) n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX
Procédez comme demandé par la machine, en vidant cependant d'abord l'égouttoir (A7) pour éviter que l'eau ne déborde.
Consultez le par. « [9.1.1 Détartrage](#) ».
- L'appareil émet des souffles de vapeur à travers l'égouttoir (A7) et/ou de l'eau se trouve sur le plan sur lequel est posé l'appareil.
Après le nettoyage, la grille de l'égouttoir (A21) n'a pas été réinsérée. Réinsérez la grille égouttoir dans l'égouttoir.
- L'infuseur (A15) ne peut pas être retiré.
L'infuseur peut être enlevé en utilisant la procédure de nettoyage en profondeur ou bien à machine éteinte. Consultez le par. « [10.6.1 Nettoyage en profondeur de la machine](#) » ou éteignez en appuyant sur  (B1).
(Modèles connectés uniquement)
- L'Application ne fonctionne pas
Dysfonctionnement de l'Application. Fermer et redémarrer l'Application.
- L'application signale un problème dans la machine qui n'existe pas
Les données ne sont pas synchronisées entre la machine et l'application. Désactiver et réactiver la connectivité (par. « [3.4.2 Restauration de la connexion Wi-Fi](#) »)

13 DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V~ 50-60 Hz max. 10 A
Puissance :	1450W
Pression :	1,9 MPa (19 bar)
Capacité du réservoir d'eau :	1,8 l
Dimensions LxPxH :	245x460x375 mm
Longueur du câble :	1150 mm
Poids (différent selon le modèle) :	11 kg
Capacité maximale du 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.

12.1 Conseils pour l'Économie d'énergie

- Pour réduire la consommation d'énergie après la distribution d'une ou de plusieurs boissons, retirer les carafes à lait ou les accessoires.
- Régler le délai de coupure automatique à la valeur la plus basse (voir paragraphe « [9.2.1 Arrêt automatique](#) ») ;
- Activez l'Économie d'énergie (voir paragraphe « [9.2.3 Économie d'énergie](#) ») ;
- Quand la machine l'exige, effectuer le cycle de détartrage.



57132C9251_01_0126