

EC9255

La Specialista

ARTE

MACCHINA DA CAFFÈ

COFFEE MAKER

MACHINE À CAFÉ

KAFFEEMASCHINE

KOFFIEZETAPPARAAT

CAFETERA

MÁQUINA DE CAFÉ

ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΚΑΦΕ

KAFFEMASKIN

KAFFEMASKIN

KAFFEMASKINE

KAHVINKEITIN

ΚΟΦΕΜΑШИΝΑ

ΚΟΦΕ ЖАСАҒЫШ

KÁVÉFŐZŐGÉP

KÁVOVAR

KÁVOVAR

EKSPRES DO KAWY

APARAT DE PREPARAT CAFEA

ماكينة قهوة



DeLonghi

IT

pag. 6

EN

page 18

FR

pag.29

DE

S. 41

NL

pag. 54

ES

pág. 66

PT

pág. 78

EL

σελ 90

NO

sid. 102

SV

sid. 114

DA

sid. 126

FI

siv. 138

RU

стр.150

KZ

162-бет

HU

old. 176

CS

str. 188

SK

str. 199

PL

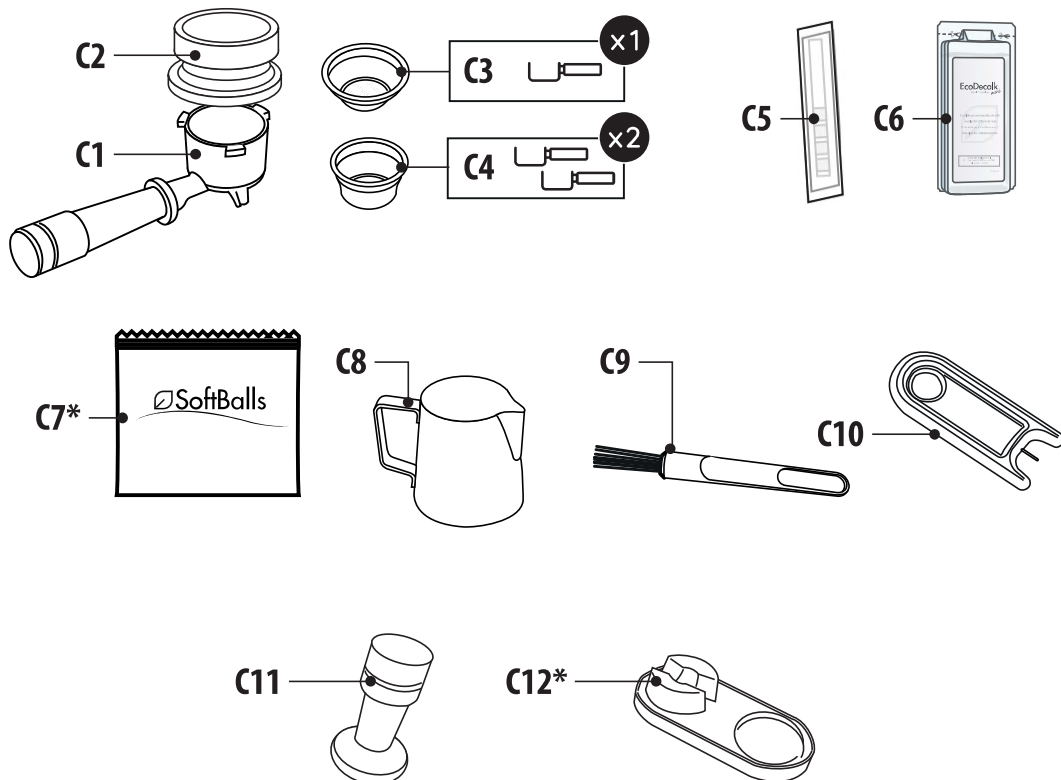
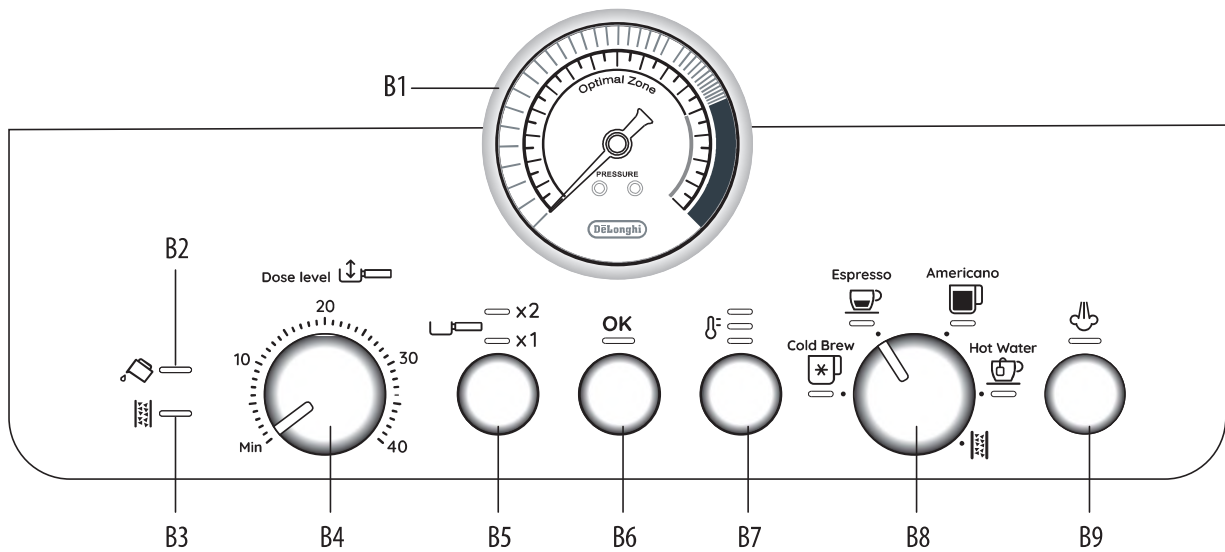
str. 210

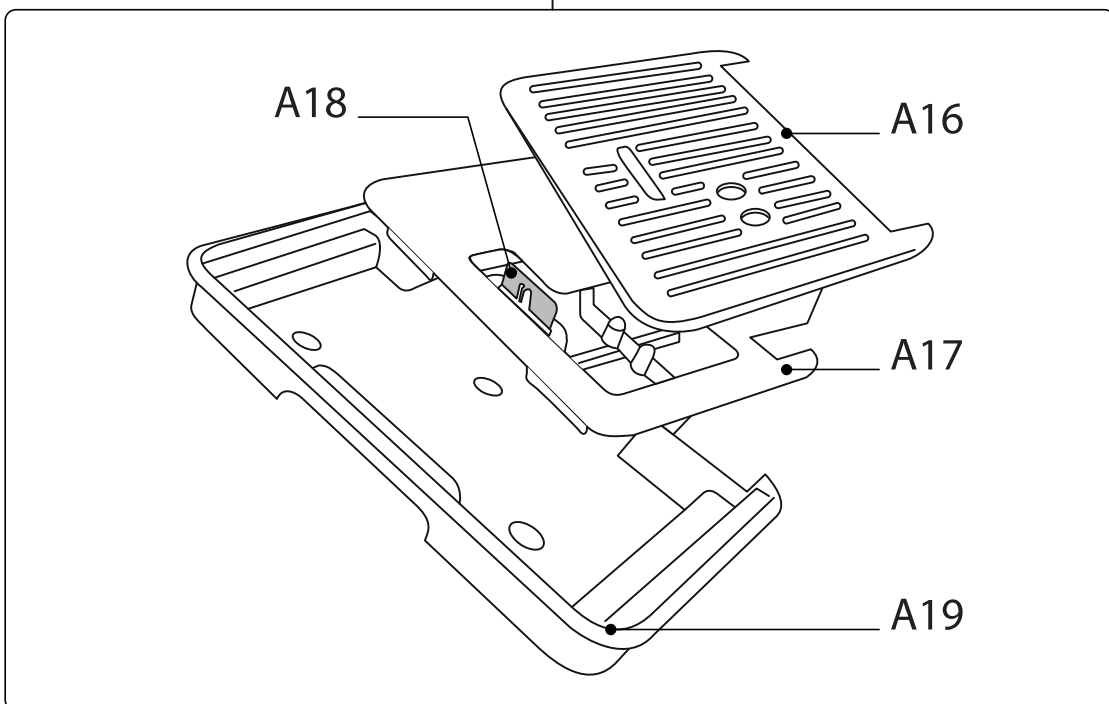
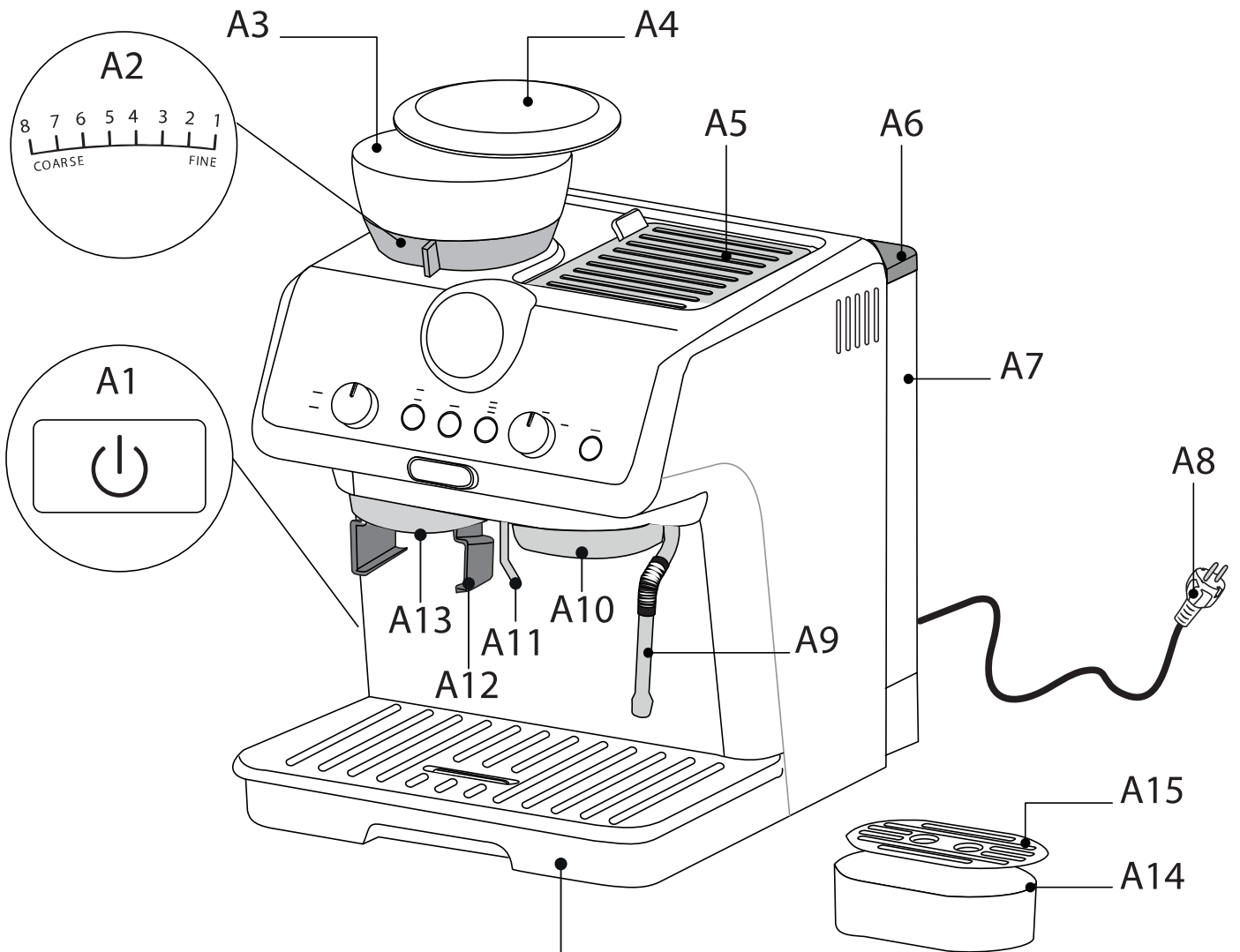
RO

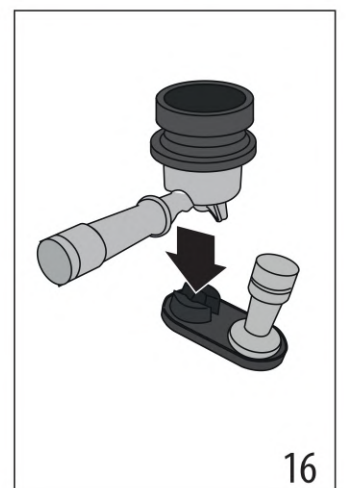
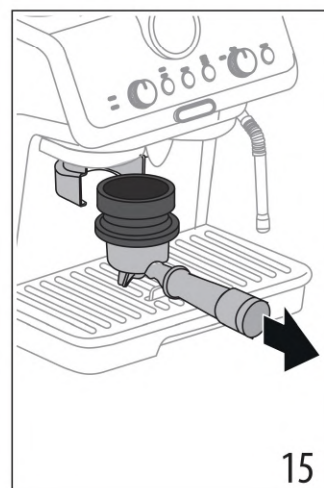
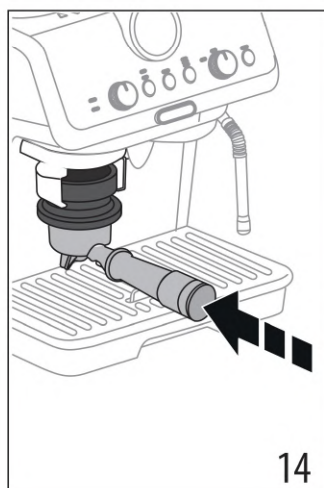
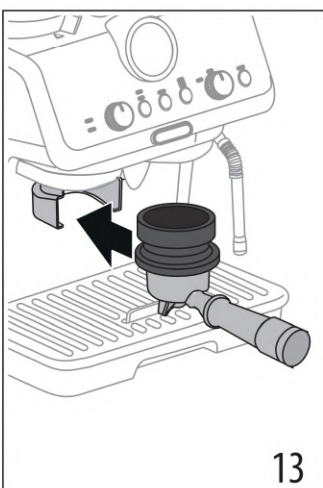
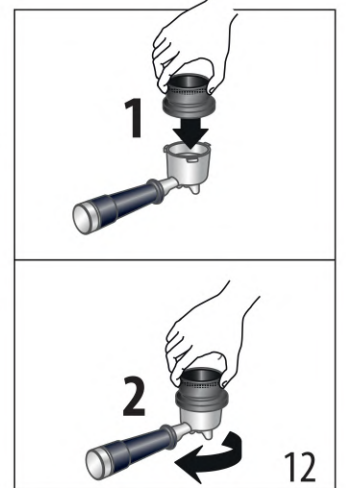
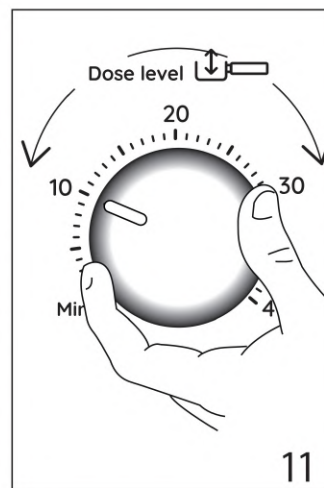
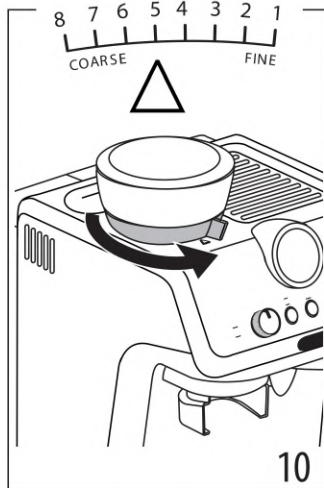
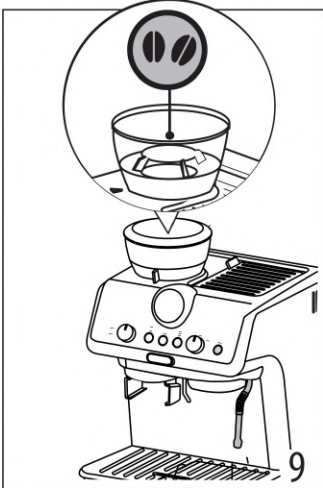
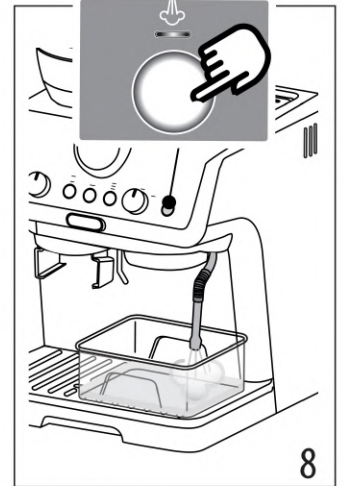
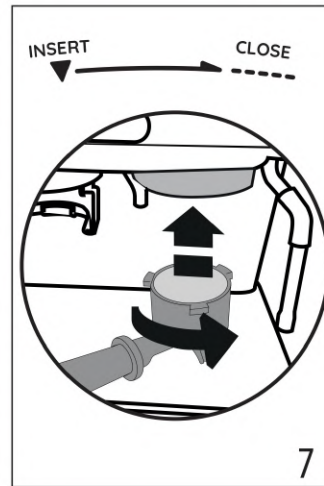
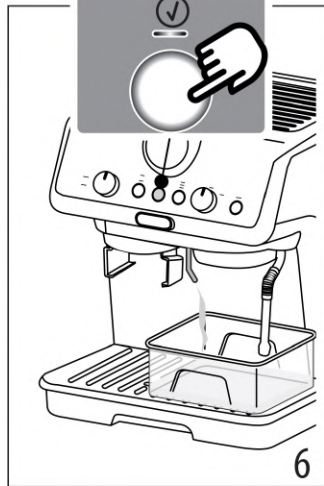
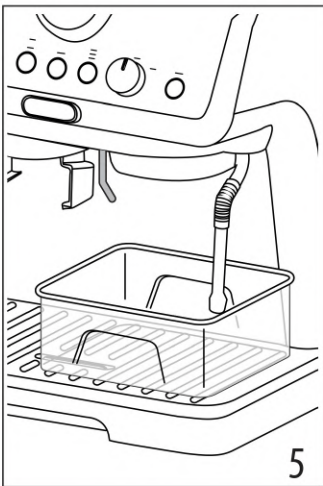
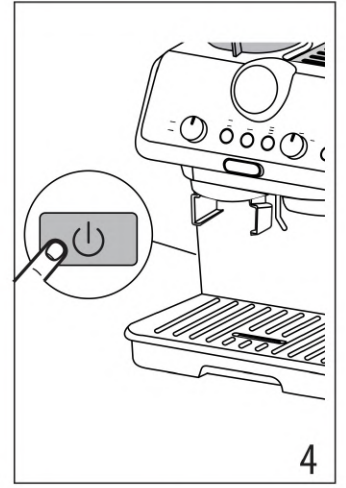
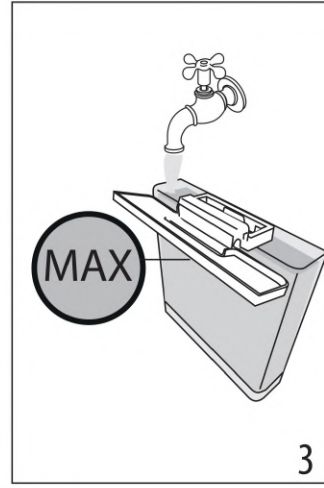
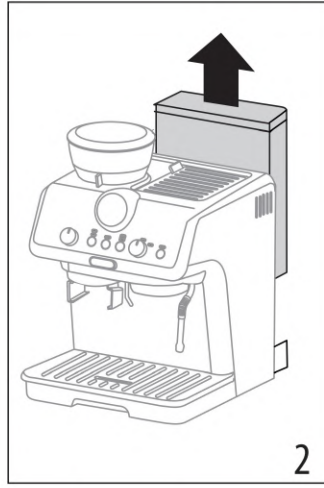
pag. 222

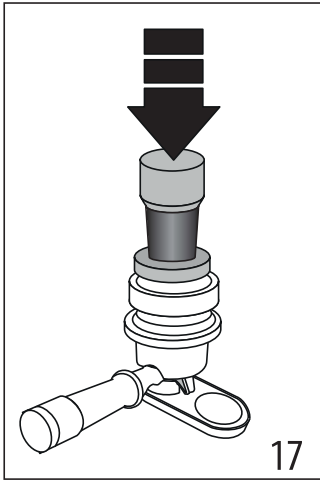
AR

2

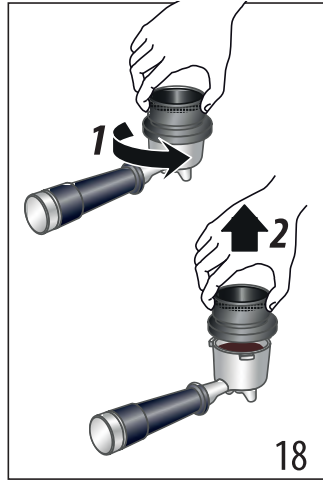




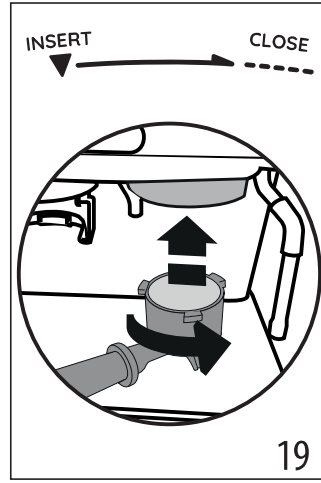




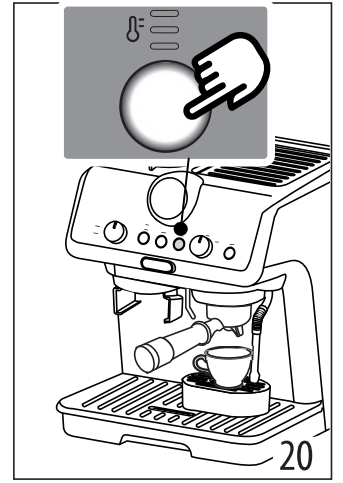
17



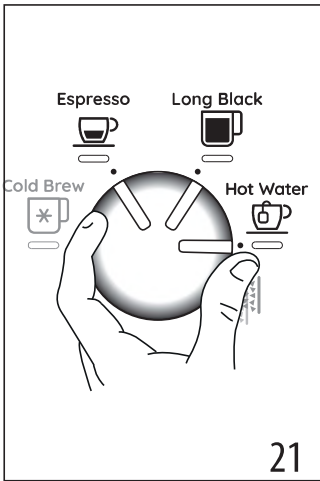
18



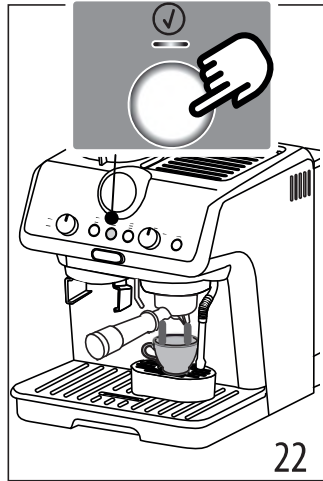
19



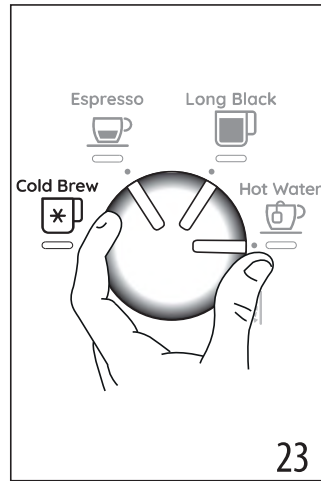
20



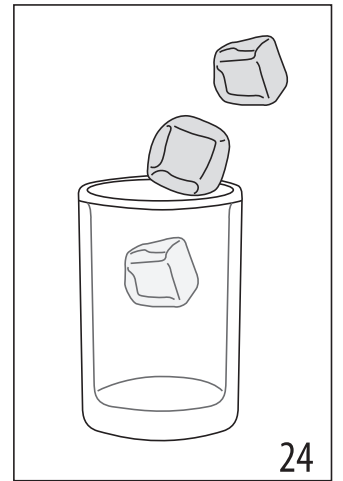
21



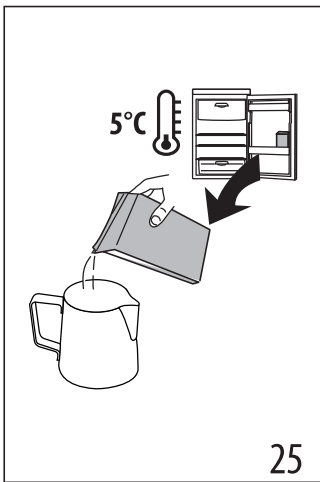
22



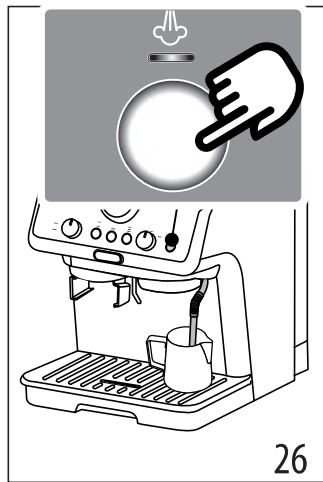
23



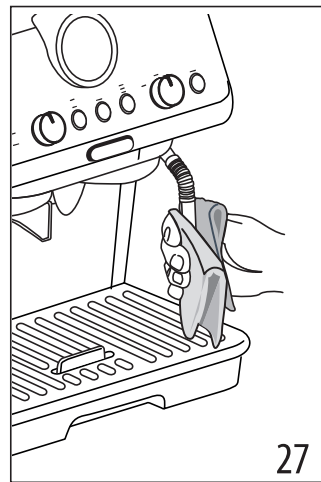
24



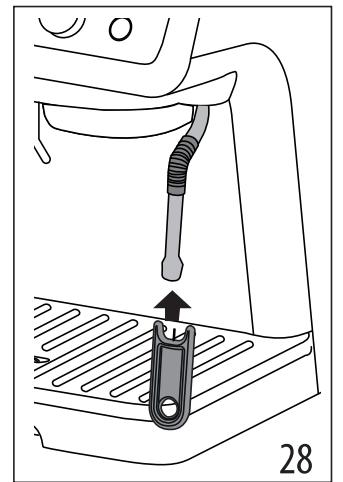
25



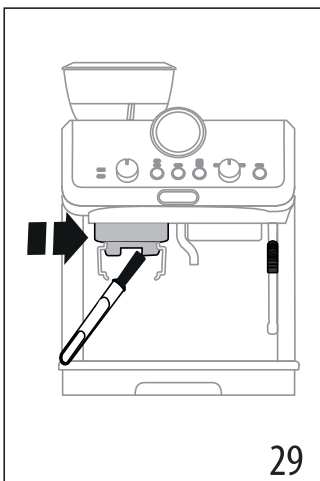
26



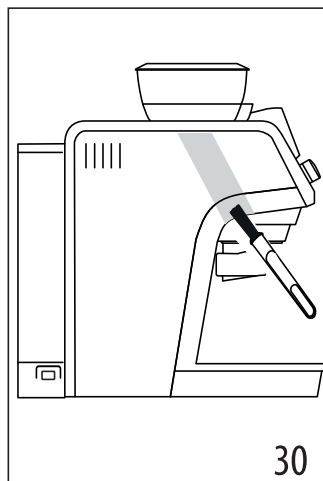
27



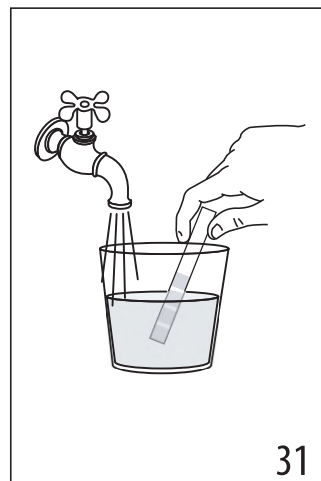
28



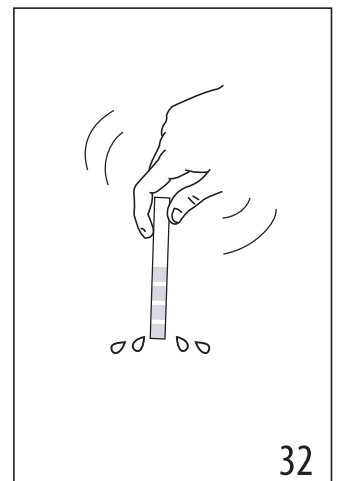
29



30



31



32

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

1. DESCRIPTION

1.1 Description de l'appareil - A

- A1. Interrupteur général (ON/OFF)
- A2. Sélecteur du niveau de mouture
- A3. Réservoir à grains
- A4. Couvercle du réservoir à grains
- A5. Volet porte-accessoires
- A6. Couvercle du réservoir d'eau
- A7. Réservoir d'eau
- A8. Cordon d'alimentation
- A9. Lance à vapeur
- A10. Buse à café
- A11. Buse à eau chaude
- A12. Logement porte-filtre pour mouture
- A13. Sortie du moulin à café
- A14. Support pour petites tasses
- A15. Grille d'appui pour petites tasses
- A16. Grille d'appui pour tasses/mugs
- A17. Support de la grille d'appui pour tasses/mugs
- A18. Indicateur du niveau de l'eau dans l'égouttoir
- A19. Égouttoir

1.2 Description panneau de contrôle - B

- B1. Manomètre
- B2. Voyant « manque d'eau »
- B3. Voyant « détartrage »
- B4. Bouton de réglage de la quantité de café moulu
- B5. Touche de sélection 1 ou 2 tasses (pour utiliser le filtre à café correspondant)
- B6. Touche « OK » : pour préparer la boisson/pour confirmer
- B7. Touche « température café »
- B8. Bouton de sélection fonctions
 - Cold Brew
 - Espresso
 - Americano
 - Hot water (Eau chaude)
 - Détartrage
- B9. Touche « vapeur » : pour distribuer de la vapeur

1.3 Description des accessoires - C

- C1. Porte-filtre
- C2. Entonnoir de dosage (Dosing&Tamping Guide)
- C3. Filtre 1 tasse
- C4. Filtre 2 tasses
- C5. Bande réactive « Total Hardness Test »
- C6. Détartrant
- C7. Softballs (*Seulement sur certains modèles)

- C8. Pot à lait
- C9. Pinceau de nettoyage
- C10. Aiguille de nettoyage pour lance à vapeur
- C11. Tasse-mouture
- C12. Tapis de tassage (* seulement sur certains modèles)

1.4 Accessoires de nettoyage non inclus, recommandés par le constructeur

Pour de plus amples informations, visitez Delonghi.com.

 **Nettoyant**
EAN : 8004399333307

2. PRÉPARATION DE L'APPAREIL

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

1. Insérer l'égouttoir (A19) muni de grille d'appui pour les tasses (A16) et de support relatif (A17) (fig. 1) ;
2. Extraire le réservoir d'eau (A7) (fig. 2) et le remplir d'eau fraîche et propre en veillant à ne pas dépasser l'inscription MAX (fig. 3).
3. Puis réinsérer le réservoir.

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

Nota Bene : Il est conseillé de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le chapitre « 8. Menu paramètres ».

3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

1. Insérer la fiche dans la prise. Appuyer sur l'interrupteur général (A1) (fig. 4).
2. Mettre un récipient ayant une capacité minimale de 100 ml (fig. 5) sous la buse à eau chaude (A11).
3. Appuyer sur la touche OK (B6) (fig. 6) : la distribution commence et s'interrompt automatiquement. Vider le récipient.

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

4. Insérer le filtre à café (C3) ou (C4) dans la coupelle porte-filtre (C1).
5. Accrocher la coupelle porte-filtre (C1) munie du filtre à la machine : pour un accrochage correct, aligner la poignée de la coupelle porte-filtre à « INSERT » (fig. 7) et tourner la poignée vers la droite, jusqu'à l'aligner à la position « CLOSE ».
6. Mettre un récipient sous la coupelle porte-filtre et la lance à vapeur (A9).
7. Appuyer sur la touche OK (B6) : la distribution commence.
8. Une fois la distribution finie, appuyer sur la touche vapeur (B9) (fig. 8) et débiter de la vapeur pendant quelques secondes de manière à rincer le circuit vapeur : pour une distribution optimale de vapeur, on conseille de répéter cette opération 3 ou 4 fois. Ceci permet d'éliminer l'eau dans le tube avant de distribuer de la vapeur.

L'appareil est donc prêt à l'usage.

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

À la première utilisation il faut faire 4-5 cafés avant que la machine ne commence à donner un résultat satisfaisant : prêter une attention particulière à la dose de café moulu dans le filtre ((C3) ou (C4)) (voir instructions du paragraphe « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) »).


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

4. PRÉPARER LE CAFÉ

4.1 Phase 1 - Mouture (grinding)

1. Verser les grains dans le réservoir (A3) (fig. 9). Il est recommandé de ne verser que les grains nécessaires à la préparation : de cette manière on utilisera toujours du café frais.
2. La programmation en usine du degré de mouture est 5 (mouture moyenne). Si le résultat n'est pas satisfaisant, régler le niveau en fonction du goût personnel et du type de café (le réglage doit être effectué durant le fonctionnement du moulin à café) (fig. 10).

Nota bene : Le degré de mouture entre 3 et 6 est recommandé pour la plupart des cafés. En sélectionnant 1 ou 2, on obtient une mouture très fine, à utiliser uniquement avec du café très particulier (torréfié léger) ou quand on remarque une qualité du café non optimale et due à l'usure des meules (mouture trop grosse).

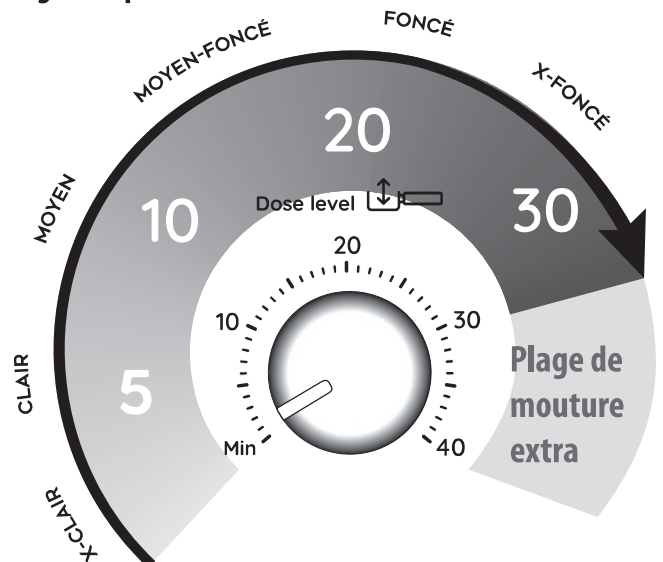
3. Insérer l'un des filtres à café (C3) ou (C4) dans le porte-filtre (C1). Appuyer sur la touche  (B5) pour sélectionner la préparation de 1 ou 2 tasses : en effectuant cette sélection la quantité d'espresso préparée double elle aussi.
4. Régler le bouton quantité (B4) en partant de la position minimale (fig. 11).

À la première utilisation, laisser le bouton sur la position Min. Au début, il est normal de faire plusieurs tentatives avant de trouver le réglage optimal. Nous vous suggérons de commencer par les valeurs d'usine, puis si nécessaire, modifier en suivant les suggestions figurant au paragraphe « Régler la quantité de café moulu dans le filtre ».

5. Accrocher l'entonnoir de dosage (C2) au porte-filtre : 1 presser ; 2 tourner jusqu'à bloquer (fig. 12).
6. Insérer le porte-filtre à la sortie du moulin à café (A13) (fig. 13).
7. Presser le porte-filtre jusqu'à entendre un « Clic » (fig. 14), puis relâcher : la mouture commence et s'interrompt automatiquement.

Nota bene : Si l'on souhaite interrompre manuellement la mouture, il suffit de presser à nouveau le porte-filtre (jusqu'à entendre un Clic).

Régler la quantité de café moulu dans le filtre



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

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

1. Programmer la dose (pour atteindre le marquage en relief à l'intérieur du filtre à café) en partant de la position minimale. Les chiffres du bouton sont un repère pratique à noter une fois que l'on aura obtenu la dose parfaite dans le filtre. Les chiffres ne correspondent à aucun paramètre du moulin à café, ni à aucune unité de mesure (gr / oz) ou temps de mouture.
2. En faisant référence à la couleur de torréfaction de votre café, tourner lentement le bouton.

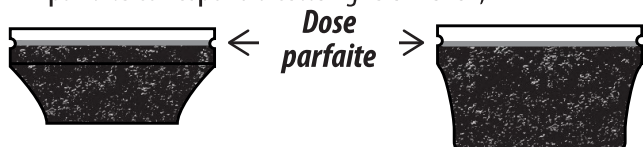
4.2 Phase 2 - Tassage (tamping)

1. Après la mouture, extraire le porte-filtre (fig. 15).
2. Tapoter l'entonnoir de dosage (C2) pour niveler le café moulu.
3. (Seulement certains modèles) : mettre le porte-filtre dans le logement prédéfini sur le tapis de tassage (C12) (fig. 16).
4. Tasser le café en utilisant le tasse-mouture prévu à cet effet (C11) (fig. 17).
5. Retirer l'entonnoir de dosage en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en le tirant vers le haut (fig. 18) et vérifier que la dose est correcte (voir paragraphe « La « dose parfaite » »).
6. Accrocher le porte-filtre à la buse à café (A10) (fig. 19).

Nota bene : Si après le tassage il reste du café le long des bords du filtre, cela ne compromet absolument pas la qualité de l'extraction et, donc, le résultat final.

La « dose parfaite »

- Les filtres à café ont, à l'intérieur, une ligne en relief : la dose parfaite correspond à cette ligne en relief ;



- S'assurer que le café est à niveau après le tassage. Il pourrait être nécessaire de régler plusieurs fois le bouton (B4) avant de parvenir à la dose parfaite.
- Si le café est sur- ou sous-extrait et que la dose est à l'intérieur de la dose parfaite, régler le degré de mouture le plus fin ou le plus grossier (voir « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) »). Si le café est sur-extrait (distribution trop lente) la mouture devra être plus grossière. Si le café est sous-extrait (distribution trop rapide) la mouture devra être plus fine.

4.3 Phase 3 - Distribution (brewing)

- Sélectionner la température (fig. 20) (voir « La température pour préparer le café »).
- Sélectionner la boisson souhaitée (fig. 21). Si la boisson a été programmée (voir chapitre « 7. Programmer la quantité des boissons »), le voyant de la boisson clignote brièvement.
- Appuyer sur OK (B6) pour commencer la distribution (fig. 22) (pré-infusion et infusion). La distribution du café s'interrompt automatiquement.

La température pour préparer le café

La température de l'eau est contrôlée pendant tout le processus de préparation afin de garantir sa stabilité en phase d'extraction. La Specialista Arte offre 3 températures d'infusion* qui correspondent à une plage entre 92°C et 96°C.

On conseille une température différente en fonction de la variété et de la torréfaction des grains : les grains de Robusta requièrent une température basse ; les grains d'Arabica une température haute. Il en va de même pour les grains avec une torréfaction foncée ou pour les grains à peine torréfiés.

Niveau de température	Voyant correspondant	Niveau de torréfaction
MIN		Foncé
MOY		Moyen-foncé
MAX		Clair - moyen

- * Cette température fait référence à l'eau dans le thermo-block. Elle est donc différente de la température de la boisson en tasse ou de la température mesurée quand la boisson sort des buses du porte-filtre.

5. PRÉPARATION COLD BREW



Cold Extraction Technology est une méthode de préparation du café qui utilise de l'eau froide ou à température ambiante. Pour extraire les propriétés des grains de café, à la place de la chaleur, on utilise un temps d'infusion plus long.

Procéder de la manière suivante :

- Sélectionner Cold Brew (fig. 23). Le voyant correspondant à la touche OK devient bleu ;
- Il est recommandé, afin que le circuit café soit froid, de procéder à une distribution à vide : mettre donc un récipient sous la buse à café (A10) et appuyer sur OK : appuyer de nouveau sur OK après quelques secondes pour interrompre la distribution ;
- Enlever et vider le récipient et accrocher le porte-filtre, avec la dose parfaite, à la buse à café ;
- Préparer le verre avec 2-3 glaçons et le mettre sous les buses à café (fig. 24) ;
- Appuyer sur OK (le voyant est bleu) : la distribution commence.
- La préparation s'interrompt automatiquement.

Nota bene :

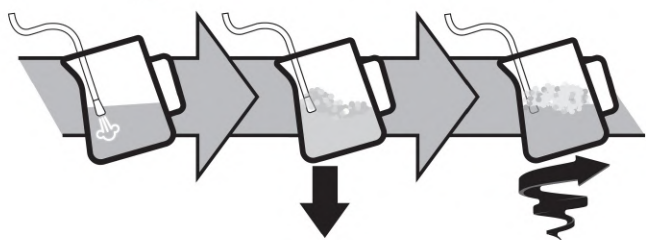
- Cold Extraction est une technologie d'extraction sans pression : c'est pourquoi, durant la distribution, le manomètre de bouge pas.
- Pour Cold Brew, il est conseillé de sélectionner le degré de mouture entre 4 et 6.
- S'assurer que l'eau dans le réservoir est fraîche. Si l'eau est vieille de quelques jours, vider et rincer soigneusement le réservoir d'eau. Maintenir le réservoir d'eau toujours propre.

6. PRÉPARATION DE BOISSONS À BASE DE LAIT

6.1 Émulsionner le lait

- Verser dans le pot (C8) la quantité de lait que l'on souhaite chauffer/émulsionner, en tenant compte du fait que le volume du lait augmentera de 2 à 3 fois (fig. 25). Pour obtenir une mousse plus dense et homogène, il est recommandé d'utiliser du lait de vache entier et à la température du réfrigérateur (environ 5° C).

My Latte Art



2. Mettre le pot sous la lance à vapeur et appuyer sur la touche vapeur (B9) (fig. 26).
3. Pour émulsionner le lait, appuyer la lance à vapeur (A9) sur la surface du lait : ce faisant, l'air se mélange au lait et à la vapeur.
4. Maintenir la lance à vapeur sur la surface et faire attention à ne pas capturer trop d'air en créant des bulles trop grosses.
5. Plonger la lance à vapeur sous la surface du lait : de cette manière il se forme un tourbillon. Après avoir atteint la température souhaitée, presser à nouveau la touche vapeur et attendre que la distribution de vapeur s'interrompe complètement avant d'enlever le pot à lait.

Le barista conseille :

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

Nettoyage de la lance à vapeur

1. Après chaque utilisation, éliminer les résidus de lait de la buse vapeur à l'aide d'un chiffon (fig. 27). Pour un nettoyage profond, il est recommandé d'utiliser Eco MultiClean : il assure l'hygiène en éliminant les protéines et les graisses du lait et peut être utilisé pour nettoyer toute la machine.
2. Distribuer de la vapeur pendant quelques secondes pour bien nettoyer la buse (fig. 8).
3. Attendre que la buse refroidisse : pour maintenir l'efficacité de la buse dans le temps, utiliser l'aiguille de nettoyage (C10) pour maintenir libre le trou (fig. 28).








7. PROGRAMMER LA QUANTITÉ DES BOISSONS

1. Préparer la machine pour distribuer 1 ou 2 tasses de la boisson que l'on souhaite préparer, jusqu'à accrocher le porte-filtre (C1) doté de filtre (C3) ou (C4) et rempli de café moulu.
2. Tourner le bouton (B8) pour sélectionner la boisson à programmer.

3. Maintenir enfoncée la touche OK (B6) pendant au moins 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant correspondant à la boisson sélectionnée commence à clignoter pour confirmer que l'on est en mode programmation.
4. Après avoir atteint la quantité souhaitée, presser à nouveau la touche OK : la quantité est programmée.

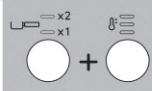
Nota bene :

- Il est possible de programmer les boissons, mais non la distribution de vapeur.
- La programmation modifie les quantités des boissons, mais non du café moulu.
- Quand on sélectionne une boisson programmée, le voyant correspondant clignote brièvement.
- Les boissons « X2 » peuvent être programmées séparément.

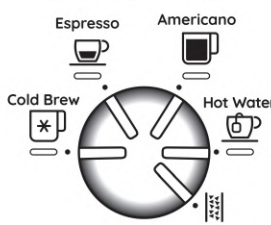
Recette café	Quantité d'usine	Quantité programmable
 Cold Brew	≈110 ml	de ≈ 90 à ≈130 ml
 Cold Brew X2	≈180 ml	de ≈ 160 à ≈ 220 ml
 Espresso	≈35 ml	de ≈15 à ≈90 ml
 Espresso X2	≈70 ml	de ≈30 à ≈180 ml
 Americano	≈120 ml	<ul style="list-style-type: none"> • espresso : de ≈15 à ≈90 ml • eau : de ≈25 à ≈150 ml
 Americano X2	≈240 ml	<ul style="list-style-type: none"> • espresso : de ≈30 à ≈180 ml • eau : de ≈50 à ≈240 ml
 Hot water	≈250 ml	de ≈65 à ≈300ml

8. MENU PARAMÈTRES

1. Entrer dans le menu :

Presser simultanément pendant 3 secondes 

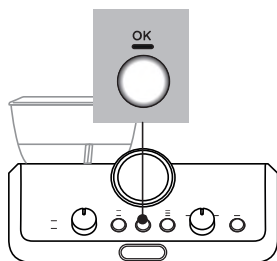
2. Sélectionner le paramètre à régler



➔

Paramètre correspondant	Tourner sur	Presser	Presser encore pour changer de paramètre
Statistiques (infos utiles pour l'assistance)	Cold Brew	Voir par. « 15.1 Statistiques »	
Pause pré-infusion	Espresso	Le voyant relatif au paramètre actuellement sélectionné s'allume	→ Non
			→ 1 sec
			→ 2 sec
Réglage extra de la mouture	Americano	Le voyant relatif au paramètre actuellement sélectionné s'allume	→ 1 ^{ère} plage
			→ 2 ^e plage
Arrêt automatique	Hot water	Le voyant relatif au paramètre actuellement sélectionné s'allume	→ 9 minutes
			→ 1,5 heures
			→ 3 heures
Dureté de l'eau		Le voyant relatif au paramètre actuellement sélectionné s'allume	→ douce
			→ moyenne
			→ dure /très dure

3. Enregistrer les nouveaux paramètres en appuyant sur OK (B6)



Nota bene : L'appareil quitte automatiquement le menu paramètres après 30 secondes d'inactivité.

8.1 Réinitialisation aux paramètres d'usine

1. Entrer dans le menu :	
Presser simultanément pendant 3 secondes	
2. Réinitialisation aux valeurs d'usine	
Maintenir enfoncée la touche vapeur (B9) pendant 3 secondes.	

Le voyant OK (B6) clignote brièvement pour confirmer la réinitialisation.

9. NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyeurs abrasifs ou de l'alcool.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour retirer les incrustations ou les dépôts de café car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.
- Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 1 semaine il est recommandé, avant d'utiliser la machine, de procéder à un rinçage.

Danger !

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

	×	✓	✓	×	×
	✓	×	×	✓	✓
	×	✓	✓	✓	✓
					→

	×	×	×	✓
	×	×	✓	×
	×	×	×	✓

10. NETTOYAGE DU MOULIN À CAFÉ

- Nettoyer la zone d'accrochage avec le pinceau (C9) (fig. 29).
- À l'aide du pinceau, nettoyer la goulotte café (fig. 30).

Mouture efficace

Les meules sont sujettes à l'usure, au fil du temps. C'est pourquoi au fur et à mesure que le temps passe, pour atteindre la dose parfaite, il faut tourner le bouton (B4) vers les chiffres les plus élevés. Quand le réglage se situe entre 30 et 40, le moment est arrivé de programmer la plage extra de mouture (voir chapitre « 8. Menu paramètres » - « Plage de mouture extra »).

Quand la quantité de café moulu diminue encore, s'adresser à un centre d'assistance pour remplacer les meules : régler à nouveau le moulin à café en entrant dans le menu paramètres et en sélectionnant la première plage du réglage extra de la mouture. Puis, tourner le bouton de réglage quantité (B4) sur la position Min et régler la dose comme à la première utilisation (voir « La « dose parfaite » »).

11. DURETÉ DE L'EAU

Le voyant (B3) détartrage s'allume après une période de fonctionnement prédéfinie qui dépend de la dureté de l'eau. Il est possible de programmer la machine en fonction de la dureté réelle de l'eau dans les différentes régions, en rendant ainsi l'opération de détartrage moins fréquente (voir chapitre « 8. Menu paramètres »).

- Retirer la bande réactive fournie « TOTAL HARDNESS TEST » (C5) de son emballage.
- Plonger entièrement la bande dans un verre d'eau pendant environ une seconde (fig.31).
- Extraire la bande de l'eau et la secouer légèrement (fig. 32).

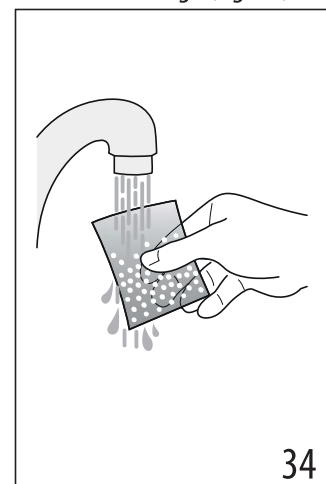
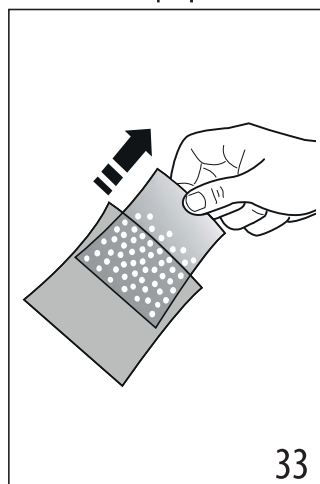
Résultat Test Dureté De l'Eau	Touche (B7)	Niveau
		1 eau douce
		2 eau moyenne
		3 Eau dure ou très dure

- Programmer l'appareil, comme indiqué dans le chapitre « 8. Menu paramètres ».

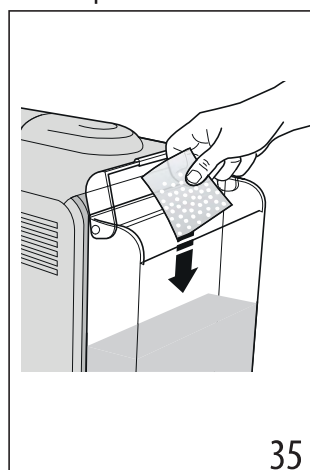
12. COMMENT UTILISER SOFTBALLS (SEULEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

Softballs (C7) est un système innovant qui prolonge la durée de vie de la machine, sans altérer la qualité de l'eau, en garantissant la préparation d'un café crémeux et aromatique. Pour optimiser l'efficacité, laisser Softballs dans l'eau pendant toute la nuit précédant l'utilisation.

- Retirer le paquet de Softballs de son emballage (fig.33).



- Rincer le paquet de Softballs à l'eau courante (fig. 34).
- Plonger le sachet dans le réservoir d'eau (A7) (fig. 35).
- Remplacer le sachet de Softballs tous les 3 mois (fig. 36).






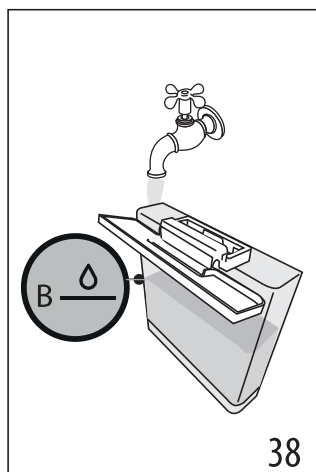
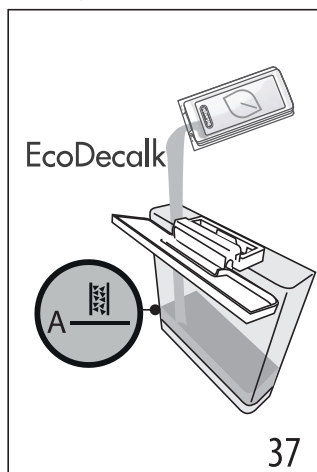
13. DÉTARTRAGE



Attention !

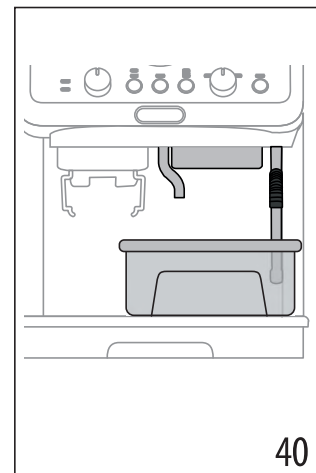
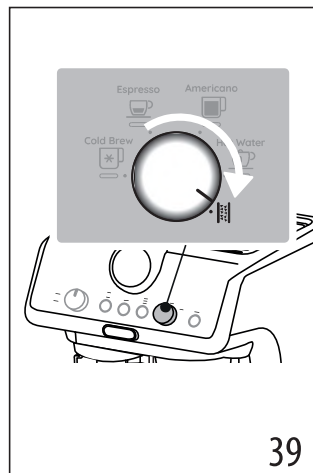
- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant (C6), reportées sur l'emballage du détartrant.
- Il est recommandé d'utiliser exclusivement du détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants non appropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, peut entraîner l'apparition de défauts non couverts par la garantie du producteur.
- Le détartrant peut abîmer les surfaces délicates. Si le produit est renversé accidentellement, essuyer immédiatement.

Pour effectuer le détartrage	
Détartrant	Détartrant De'Longhi
Récipient	Capacité 2 litres
Temps	~40min

1. Lorsque le voyant  (B3) s'allume, il est temps d'effectuer le détartrage. Il est possible de lancer le détartrage à tout moment.
2. Extraire et vider l'égouttoir (A19), puis le réinsérer.
3. Vider le réservoir d'eau (A7). (Enlever les softballs, si présentes, et les mettre dans un verre d'eau jusqu'au moment de les réinsérer à la fin du détartrage)
4. Verser le détartrant (C6) dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau  A (correspondant à un emballage de 100ml) imprimé sur le côté interne du réservoir (fig. 37).
5. Ajouter de l'eau (1 litre) jusqu'à atteindre le niveau  B (fig. 38). Réinsérer donc le réservoir d'eau dans la machine.



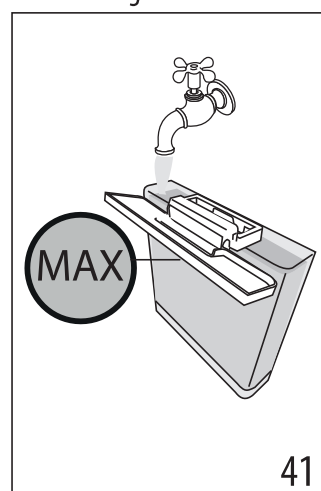
6. Tourner le bouton (B8) sur  (fig. 39) : le voyant OK s'allume et le voyant  clignote.




7. S'assurer que le porte-filtre (C1) n'est pas accroché et positionner un récipient sous les buses à café (A10), à eau chaude (A11) et sous la lance à vapeur (A9) (fig. 40).
8. Maintenir enfoncée pendant au moins 3 secondes la touche OK (B6) : le voyant OK clignote.
9. Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant s'écoule des buses. Le programme de détartrage effectue automatiquement et par intervalles toute une série de rinçages pour enlever les résidus de calcaire qui se trouvent à l'intérieur de la machine à café jusqu'à vider le réservoir.

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

10. Vider le récipient utilisé pour la récupération du liquide détartrant et le remettre sous les buses.
11. Extraire le réservoir d'eau, le vider d'éventuels résidus de solution détartrante, le rincer à l'eau courante et le remplir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX (fig. 41). Réinsérer donc le réservoir dans son logement.





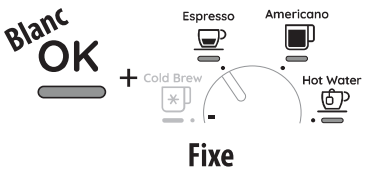






12. Appuyer sur la touche OK : le rinçage démarre.
13. Une fois le rinçage terminé, la distribution s'interrompt : le voyant  clignote en rouge et le voyant OK s'éteint.
14. Vider le récipient de récupération de l'eau de rinçage.
15. Extraire et vider l'égouttoir (A19), puis le réinsérer.

16. Extraire et remplir le réservoir d'eau fraîche, puis le réinsérer.
(Rincer les softballs, si présentes, à l'eau courante et les réinsérer dans le réservoir).
17. Tourner le bouton de sélection fonctions (B8) sur l'une des boissons.
- L'appareil est maintenant prêt à l'usage.

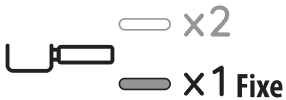
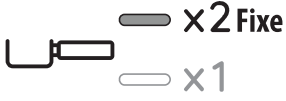



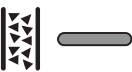



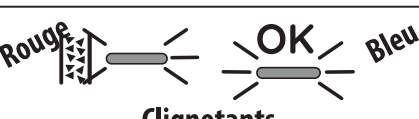
Nota Bene :

- Le cycle de détartrage peut être lancé à tout moment (même si le voyant correspondant n'est pas encore allumé).
- Au cas où le détartrage aurait été lancé par erreur, appuyer sur la touche OK pendant 10 secondes ; le rinçage ne peut pas être interrompu.

14. SIGNIFICATION DES VOYANTS

VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
Tous les voyants clignotent brièvement	Allumage de l'appareil	Autodiagnostic
 Fixe	C'est le premier allumage de la machine et il est nécessaire de procéder au remplissage du circuit eau	Procéder comme indiqué au chap. « 3. Première mise en marche de la machine »
 Clignotant	La machine est en train de chauffer	Attendre que la température idéale de distribution soit atteinte
 Fixe (Les voyants  et  montrent les sélections respectives)	La machine est prête pour la distribution	Préparer la machine et procéder à la préparation de la boisson
 Fixe (Le voyant  montre la sélection en cours)	La machine est prête pour la distribution	Préparer la machine et procéder à la préparation de la boisson
 Fixe	L'eau dans le réservoir (A7) n'est pas suffisante ou le réservoir d'eau n'est pas bien inséré	Remplir le réservoir ou extraire et réinsérer correctement le réservoir
 Clignotant	On souhaite procéder à la distribution d'une boisson, mais le réservoir d'eau (A7) est vide	Remplir le réservoir d'eau
	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout	Extraire le porte-filtre (C1), répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) » et « 4.2 Phase 2 - Tassage (tamping) »
	Le filtre café (C3) ou (C4) est bouché	Rincer les filtres à l'eau courante
	Le réservoir (A7) est mal inséré et les clapets correspondants ne sont pas ouverts	Presser légèrement le réservoir de manière à en ouvrir les clapets
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au chap. « 13. Détartrage »



VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
	La préparation pour 1 tasse est sélectionnée	Toute la préparation (de la mouture à la distribution) est programmée pour préparer 1 tasse
	La préparation pour 2 tasses est sélectionnée	Toute la préparation (de la mouture à la distribution) est programmée pour préparer 2 tasses
	Sélectionner l'une des températures disponibles	Voir « La température pour préparer le café »
 Clignotant	Disfonctionnement	Éteindre la machine, attendre 10 minutes avant de la rallumer. Si le problème persiste, s'adresser à un centre d'assistance.
 Clignotant	La fonction vapeur est sélectionnée et en cours	Après quelques secondes la machine procède à la distribution de vapeur
 Fixe - couleur rouge	Il est nécessaire de procéder au détartrage	Effectuer le détartrage comme illustré au chap. « 13. Détartrage »
	Le détartrage est sélectionné	Appuyer sur OK pour commencer le détartrage ou tourner le bouton sur une boisson
	Le détartrage se poursuit : la machine distribue la solution détartrante	Compléter le cycle de détartrage (voir « 13. Détartrage »)
	J'ai achevé la première phase du cycle de détartrage : maintenant il faut procéder au rinçage	Appuyer sur OK pour commencer le rinçage.
	La machine procède au rinçage pour compléter le cycle de détartrage	Compléter le cycle de détartrage (voir « 13. Détartrage »)

15. SI QUELQUE CHOSE NE FONCTIONNE PAS

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Il y a de l'eau dans l'égouttoir (A19)	Cela fait partie du fonctionnement normal des circuits internes de la machine	Vider et nettoyer régulièrement l'égouttoir
		→



PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le café espresso ne sort plus	Absence d'eau dans le réservoir (A7)	Remplir le réservoir
	Le voyant OK (B6) est allumé pour indiquer que le circuit café ou le circuit vapeur est vide	Appuyer sur la touche correspondant au voyant OK pour remplir le circuit
	Le filtre (C3) ou (C4) est bouché	Rincer les filtres à l'eau courante
	Mouture trop fine	Régler la dose et la mouture
	Le réservoir (A7) est mal inséré et les clapets sur le fond ne sont pas ouverts	Enfoncer légèrement le réservoir pour ouvrir les clapets sur le fond
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au chap. « 13. Détartrage »
Le porte-filtre (C1) ne s'accroche pas à l'appareil	Le café moulu n'a pas été tassé ou est en quantité excessive	Répéter la phase 1 (chapitre « 4. Préparer le café ») en utilisant une quantité réduite de café. Si l'on utilise le filtre 1 tasse, s'assurer que le voyant 1X (B5) est allumé.
Le café espresso goutte sur les bords du porte-filtre (C1) et non des orifices	Le porte-filtre n'est pas accroché correctement	Accrocher correctement le porte-filtre (fig. 19)
	Le joint de la buse à café n'est plus élastique ou est sale	S'adresser à un centre d'assistance pour le remplacer
	Le filtre (C3) ou (C4) est bouché	<ul style="list-style-type: none"> • Rincer les filtres à l'eau courante • Régler les paramètres de mouture
La crème du café est claire (le café sort rapidement du bec)	Il faut revoir les paramètres de l'appareil	Voir les indications au paragraphe « La « dose parfaite » »
La crème du café est foncée (le café sort lentement du bec)	Il faut revoir les paramètres de l'appareil	Voir les indications au paragraphe « La « dose parfaite » »
Le café est froid	Un Cold Brew a été distribué	Quand le voyant OK est bleu, la Cold Brew Technology est sélectionnée
Le Cold Brew est chaud	Une boisson chaude a été préparée avant de distribuer Cold Brew	Avant de préparer la boisson, il est recommandé de distribuer un « Cold Brew » à vide pendant quelques secondes pour refroidir le circuit café
	L'eau dans le réservoir n'est pas fraîche	Vider le réservoir d'eau et le remplir d'eau fraîche
	Il n'y a pas de glaçons dans le verre	Mettre 3-4 glaçons comme conseillé pour la préparation de Cold Brew
Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un autre rinçage	Durant le cycle de rinçage, le réservoir (A7) n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Répéter le rinçage (voir chap. « 13. Détartrage »)
→		



PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
L'appareil ne moule pas le café	Un corps étranger est présent à l'intérieur du moulin à café	Tourner le sélecteur (A2) sur la position 8 et enlever tous les grains à l'aide d'un aspirateur jusqu'à vider et nettoyer le réservoir à grains (A3). Si le problème persiste, s'adresser à un centre d'assistance
Si l'on souhaite changer de qualité de café		<ul style="list-style-type: none"> Il est recommandé de ne verser dans le réservoir à grains (A3) que la quantité de grains à utiliser Pour vider le réservoir, aspirer le contenu à l'aide d'un aspirateur ou moulin tous les grains contenus jusqu'à le vider. Verser la nouvelle qualité de grains Si la « dose parfaite » n'est pas atteinte lors de la mouture, procéder comme à la première utilisation
Après la mouture, le filtre café (C3) ou (C4) est vide	La goulotte café du moulin à café est engorgée	Procéder au nettoyage comme indiqué au chap. « 10. Nettoyage du moulin à café »
Après la mouture, la poudre de café dans le filtre (C3) ou (C4) n'atteint pas la « dose parfaite »	Il faut régler la quantité de café moulu	Régler la quantité à l'aide du bouton dédié (B4) en suivant les indications du par. « La « dose parfaite » ». Si le bouton est déjà sur la position max, procéder comme indiqué à la section « 8. Menu paramètres » - « Réglage extra de la mouture »
	Le filtre 2 tasses (C4) est utilisé	Vérifier que le voyant 2X est allumé
	Avec le temps les meules s'usent	S'adresser à un centre d'assistance




15.1 Statistiques







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





- Accéder au menu en appuyant simultanément sur les touches (B5) et (B7) pendant 3 secondes ;
- Tourner le bouton (B8) pour sélectionner « Cold Brew » ;
- Appuyer sur la touche température (B7) ;
- Une fois entrés dans le menu paramètres, sélectionner les données désirées en tournant le bouton de sélection selon les illustrations du tableau suivant :

Positionner bouton	Compteur
 Cold Brew	Compte total des boissons froides
 Espresso	Compte total des boissons chaudes
...→	

Positionner bouton	Compteur
Long black 	Compte total des distributions vapeur
	Compte total des détartrages

- Les voyants relatifs , ,  indiquent les chiffres des opérations :

Voyants sur le panneau de contrôle	Compte boissons	Compte détartrages
  	jusqu'à 100	Jusqu'à 1
  	entre 100 et 1000	Entre 2 et 10
...→		

Voyants sur le panneau de contrôle	Compte boissons	Compte dé-tartrages
	Entre 1000 et 3000	Entre 10 et 30
	Entre 3000 et 6000	Entre 30 et 60
	Entre 6000 et 11000	Entre 60 et 110
	Plus de 11000	Plus de 110

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