



Mode d'emploi

ECAM33X.8Y

MAGNIFICA
— DUO —

De'Longhi

TABLE DES MATIÈRES

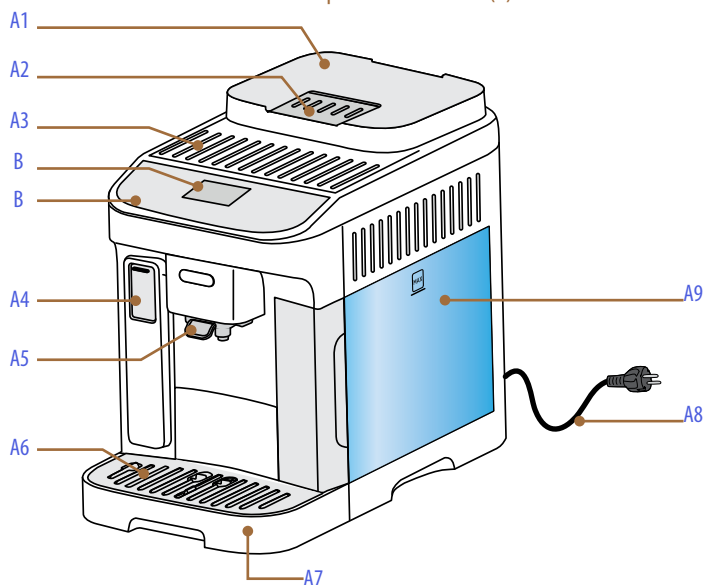
1	DESCRIPTION DES COMPOSANTS	5
1.1	Description de la machine (A)	5
1.2	Description du panneau de commande (B)	7
1.3	Description de la page d'accueil (C)	8
1.4	Description des accessoires (D)*	9
1.5	Description de la carafe à lait (E)	10
2	PREMIÈRE UTILISATION DE LA MACHINE	11
2.1	Sélectionnez votre langue	11
2.2	Remplissez le réservoir d'eau	12
2.3	Préparez la machine	12
2.4	Premier amorçage	12
2.5	Vérifiez la dureté de l'eau	13
2.5.1	Définissez la dureté de l'eau	13
2.6	Installation filtre	14
2.7	Tutoriel	15
2.8	Support pour le fonctionnement	15
3	ALLUMAGE DE LA MACHINE	16
4	EXTINCTION DE LA MACHINE	17
4.1	Extinction pendant des périodes prolongées	17
5	PARAMÈTRES DU MENU	18
5.1	Entrez dans param. machine du menu	18
6	SÉLECTION PROFILS	27
7	BOISSONS	28
7.1	Boissons chaudes à base de café	28
7.1.1	Boissons du menu « More Hot Drinks » (B12)	29
7.1.2	Utilisation du café pré-moulu dans les boissons café chaudes	29
7.2	Cold Brew	30
7.2.1	Boissons du menu « More Cold Drinks » menu (B10)	30
7.2.2	Utilisation du pré-moulu dans les boissons café froides (Iced uniquement)	31
7.3	Indications pour les boissons à café	31
7.3.1	Conseils pour un café plus chaud	32
7.4	Boissons chaudes à base de lait	32
7.4.1	Quel lait utiliser dans la carafe « LatteCrema Hot » ?	32

7.4.2	Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Hot »	33
7.4.3	Réglage de la mousse de la carafe « LatteCrema Hot »	34
7.4.4	Préparer les boissons chaudes avec du lait	34
7.4.5	Utilisation du café pré-moulu dans les boissons café chaudes à base de lait	35
7.5	Boissons froides à base de lait	35
7.5.1	Quel lait utiliser dans la carafe « LatteCrema Cool » ?	36
7.5.2	Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Cool »	37
7.5.3	Réglage de la mousse de la carafe « LatteCrema Cool »	37
7.5.4	Préparer les boissons froides à base de lait	38
7.5.5	Utilisation du café pré-moulu dans les boissons froides à base de lait	39
7.6	Conseils pour le café Parfait.....	39
8	EAU CHAUDE	41
9	FONCTION « MY » (BOISSONS CHAUDES UNIQUEMENT)	42
10	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	43
10.1	Nettoyage des éléments amovibles.....	43
10.1.1	Méthodes de nettoyage	43
10.2	Composants lavables au lave-vaisselle	43
10.2.1	Nettoyage grille égouttoir	44
10.2.2	Nettoyage de la carafe à lait	45
10.2.2.1	Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation	45
10.2.2.2	Nettoyage intensif de la carafe à lait	46
10.3	Composants à faire tremper	47
10.3.1	Nettoyage du tiroir à marcs	48
10.3.2	Nettoyage du plateau repose-tasses et de l'égouttoir.....	48
10.3.3	Nettoyage de la buse à eau	49
10.4	Composants à laver à l'eau courante.....	50
10.4.1	Nettoyage réservoir eau avec couvercle.....	50
10.5	Nettoyage du corps principal.....	51
10.5.1	Nettoyage interne de la machine	51
10.5.2	Nettoyage de l'entonnoir à café pré-moulu	51
10.5.3	Nettoyage panneau de commande	51
10.5.4	Becs verseurs de café.....	51
10.6	Nettoyage approfondi de la machine et entretien préventif.....	52
10.6.1	Nettoyage en profondeur de la machine	52
10.6.2	Détartrage.....	53

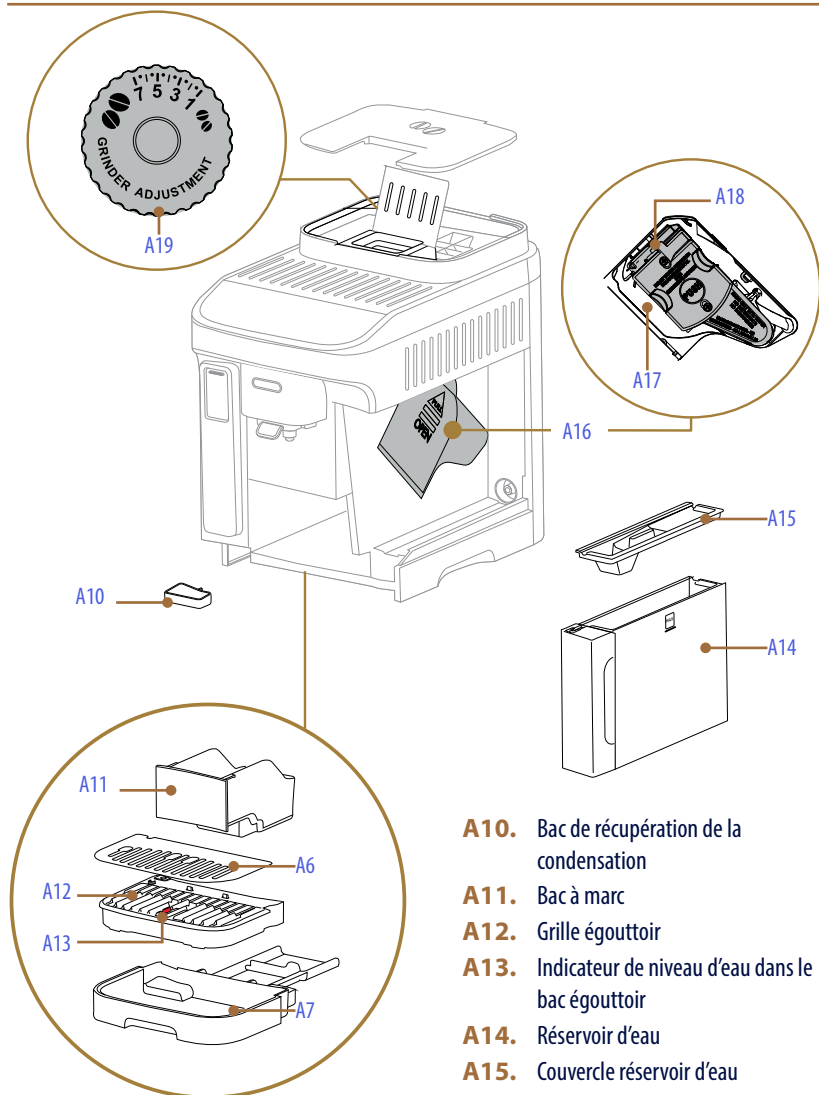
10.7	Gestion du filtre à eau	56
10.7.1	Installation du filtre à eau	56
10.7.2	Remplacez/retirez le filtre à eau	56
11	MESSAGES FRÉQUENTS ET D'ALARME	58
11.1	Messages concernant le réservoir d'eau et le bac à marc	58
11.2	Messages concernant le café en grains et le pré-moulu	59
11.3	Messages concernant les carafes LatteCrema	59
11.4	Messages d'alarme	61
11.5	Messages concernant le nettoyage et le détartrage	64
12	FAQ	66
13	DONNÉES TECHNIQUES	73
13.1	Conseils pour économiser l'énergie.....	73

1 DESCRIPTION DES COMPOSANTS

1.1 Description de la machine (A)

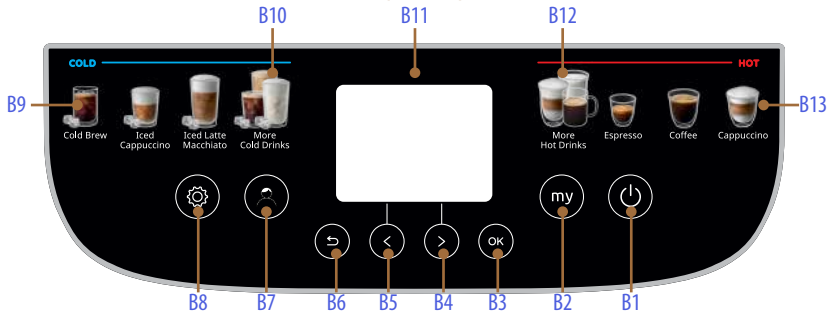


- A1.** Bac à grains avec couvercle
- A2.** Volet entonnoir café pré-moulu
- A3.** Plateau range-tasses
- A4.** Volet connecteur accessoires
- A5.** Buse à café (hauteur réglable)
- A6.** Plateau d'appui pour tasses
- A7.** Égouttoir
- A8.** Cordon d'alimentation
- A9.** Réservoir à eau amovible



- A10.** Bac de récupération de la condensation
- A11.** Bac à marc
- A12.** Grille égouttoir
- A13.** Indicateur de niveau d'eau dans le bac égouttoir
- A14.** Réservoir d'eau
- A15.** Couvercle réservoir d'eau
- A16.** Volet infuseur
- A17.** Logement infuseur
- A18.** Infuseur extractible
- A19.** Bouton réglage param. mouL. café

1.2 Description du panneau de commande (B)

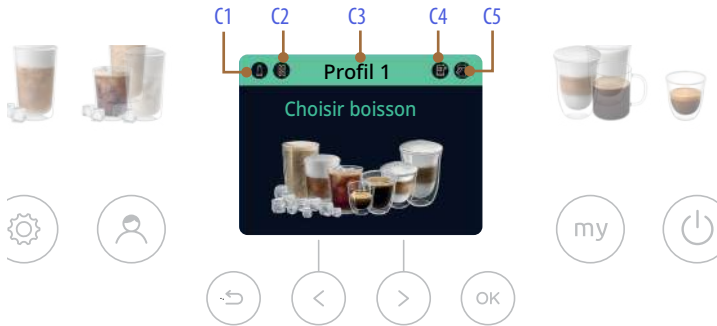


- B1.** Touche ON/Veille
- B2.** Touche « my » : pour personnaliser les boissons
- B3.** Touche OK pour confirmer
- B4.** Flèche défilement/sélection intensité - pré-moulu
- B5.** Flèche défilement/sélection quantité
- B6.** Touche ↶ (Échap) pour sortir
- B7.** Touche changement profil individuel
- B8.** Touche menu param. machine
- B9.** Sélection directe boissons « Cold » (froides)
- B10.** « More Cold drinks » menu (boissons extra froides)
- B11.** Écran
- B12.** « More Hot drinks » menu (boissons extra chaudes)
- B13.** Sélection directe des boissons « Hot » (chaudes)

More Cold Drinks (B10)	
	Lait Froid
	Iced Caffelatte
	Iced Coffee
	Iced Espresso
	Iced Americano
	Iced Flat White

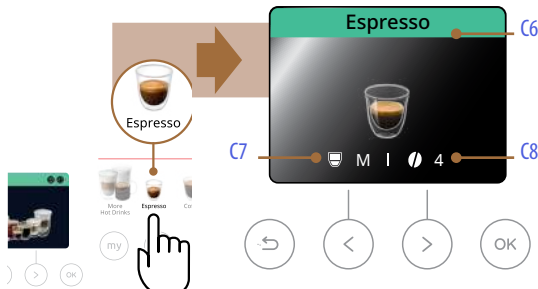
More Hot Drinks (B12)	
	Filter Coffee
	Flat White
	Americano
	Lait Chaud
	Latte Macchiato
	2x Espresso
	Caffelatte
	Eau Chaude

1.3 Description de la page d'accueil (C)



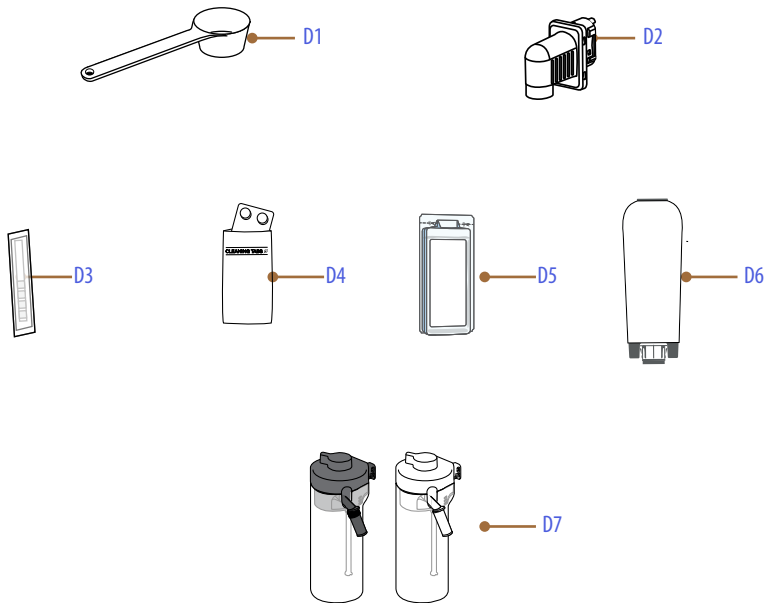
- C1.** Voyant filtre usagé
- C2.** Voyant détartrage nécessaire
- C3.** Profil individ. sélectionné
- C4.** Voyant demande nettoyage machine
- C5.** Voyant demande nettoyage carafe à lait (Clean)

Après avoir sélectionné la boisson (Ex. Espresso)



- C6.** Nom boisson sélectionnée
- C7.** Quantité sélectionnée (modifiable avec la touche « < » B5)
- C8.** Intensité sélectionnée (modifiable avec la touche « > » B4)

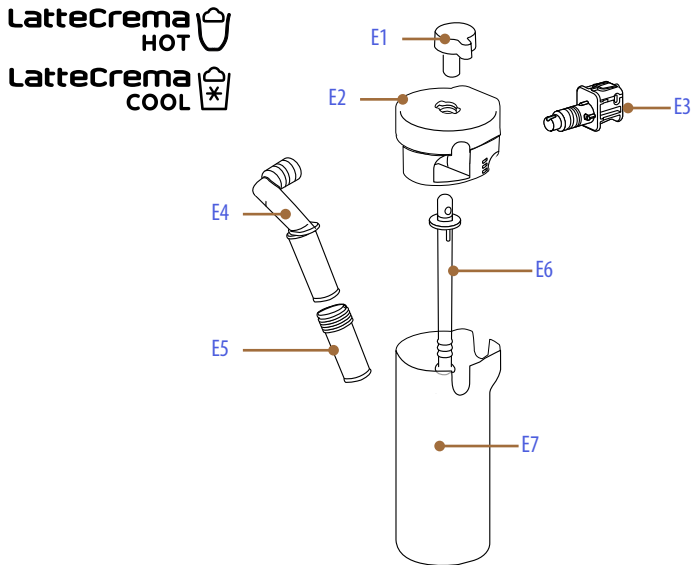
1.4 Description des accessoires (D)*



* Le type et le nombre d'accessoires diffèrent selon les modèles

- D1.** Cuillère-doseuse pour café pré-moulu
- D2.** Buse à eau chaude
- D3.** Bande réactive « Water hardness test »
- D4.** Pastilles de nettoyage
- D5.** Détartrant
- D6.** Filtre adoucisseur
- D7.** Carafe à lait (Couvercle noir :boissons chaudes ;
Couvercle blanc : boissons froides)

1.5 Description de la carafe à lait (E)



- E1.** Bouton de réglage mousse
- E2.** Couvercle de la carafe à lait
- E3.** Connecteur-raccord de carafe à lait (amovible pour le nettoyage)
- E4.** Tuyau de distribution du lait
- E5.** Rallonge buse à lait (uniquement sur LatteCrema Hot)
- E6.** Tube plongeur lait
- E7.** Pot à lait

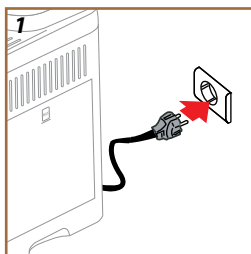


Magnifica Duo

2 PREMIÈRE UTILISATION DE LA MACHINE

Remarque :

- Les éventuelles traces de café dans le moulin à café sont dues aux tests de paramétrage de la machine avant la mise en commerce et sont la preuve du soin méticuleux que nous apportons à nos produits.
- Avant la première utilisation, rincez à l'eau chaude tous les accessoires et composants amovibles destinés à entrer en contact avec l'eau et le lait (réservoir d'eau, buse à eau, carafe à lait, etc...). Il est conseillé de laver la carafe à lait au lave-vaisselle (voir paragraphe « 10.2.2.2 Nettoyage intensif de la carafe à lait »).



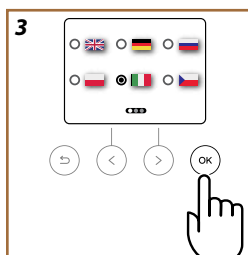
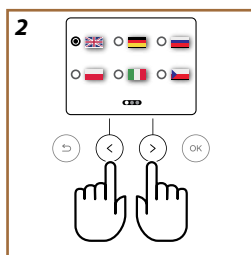
1. Brancher le câble d'alimentation (A8) au secteur (fig. 1).

La machine s'allume et vous guide pour la configurer selon vos besoins : suivez les instructions à l'écran (B11) et Magnifica Duo sera prête à être utilisée !

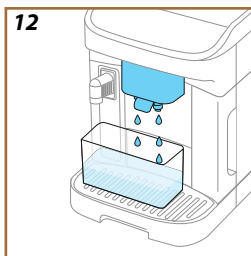
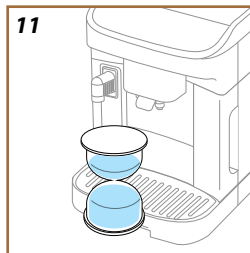
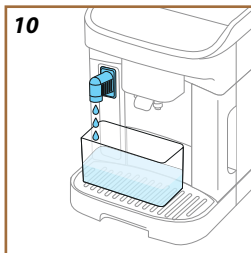
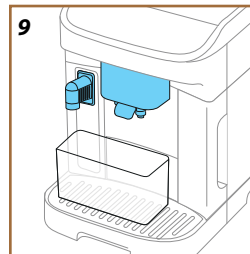
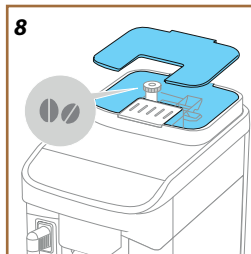
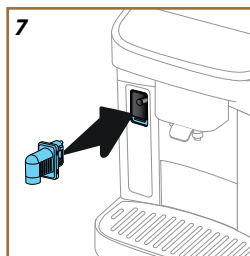
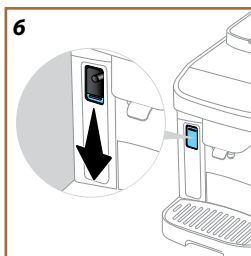
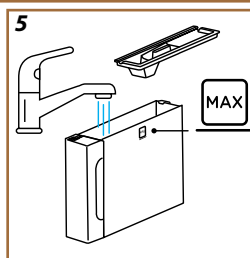
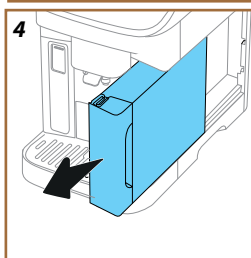
Voici tout ce dont vous avez besoin :

	Eau fraîche potable
	Buse à eau chaude
	Votre café en grains préféré
	Un récipient (assurez-vous qu'il ait une capacité d'au moins 0,2L)
	Test dureté de l'eau (il est dans le pack des accessoires)

2.1 Sélectionnez votre langue



2. L'écran (B11) montre la langue sélectionnée : appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner le drapeau correspondant à votre langue (fig. 2).
3. Appuyez sur « OK » (B3) pour confirmer la langue sélectionnée (fig. 3).



2.2 Remplissez le réservoir d'eau

4. Retirez le réservoir d'eau (A9) (fig. 4).
5. Remplissez d'eau fraîche, potable jusqu'au niveau MAX (fig. 5) et réinsérez le réservoir d'eau dans la machine, puis appuyez sur « > » (B4).

2.3 Préparez la machine

6. Vérifiez que le distributeur d'eau chaude (D2) est inséré dans la machine, et si ce n'est pas le cas, poussez vers le bas le volet du connecteur des accessoires (A4) (fig. 6) et insérez la buse à eau chaude (fig. 7). Appuyez sur « > » (B4).
7. Remplissez le bac à grains (A1), puis confirmez en appuyant sur « > » (B4).

2.4 Premier amorçage

8. Placez un récipient d'une capacité minimale de 0,2 l sous les buses à café (A5) et à eau chaude (D2) (fig. 9).
9. Appuyez sur « OK » (B3) pour distribuer le rinçage (fig. 10). La distribution s'interrompt automatiquement.
10. La machine procède au chauffage (fig. 11), qui se termine par la distribution d'eau chaude de la buse à café (A5) (fig. 12).
11. Appuyez sur « OK » (B3) pour l'étape suivante.

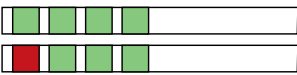
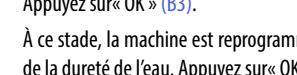
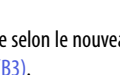
2.5 Vérifiez la dureté de l'eau

La machine doit être détartrée après une période de fonctionnement pré-déterminée qui dépend de la dureté de l'eau. Il est possible de programmer la machine en fonction de la dureté réelle de l'eau courante dans les différentes régions, rendant ainsi l'opération de détartrage moins fréquente. 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 (D3) fournie « Total hardness test » (dans le pack d'accessoires). Appuyez sur « > » (B4).
2. Plongez complètement et pendant environ une seconde la bande dans un verre contenant l'échantillon d'eau que vous comptez utiliser avec votre machine à café. Appuyez sur « > » (B4).
3. Extrayez la bande de l'eau et secouez-la légèrement. Après environ une minute, 1, 2, 3 ou 4 carrés de couleur rouge se forment, en fonction de la dureté de l'eau, et chaque carré correspond à 1 niveau. Appuyez sur « > » (B4).

2.5.1 Définissez la dureté de l'eau

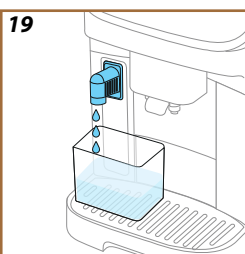
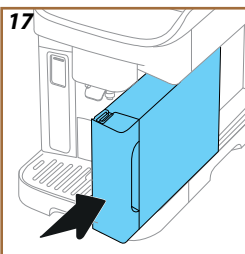
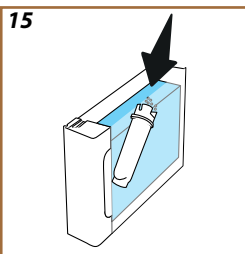
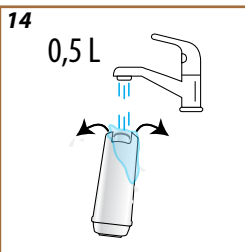
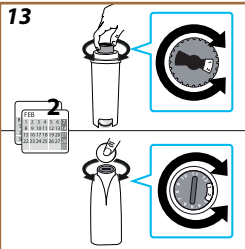
4. Avec les flèches de défilement « < » (B5) ou « > » (B4), sélectionnez la bille correspondant au niveau de dureté détecté au point précédent comme spécifié dans le tableau suivant :

Bande réactive	Dureté de l'eau
	
	
	
	

5. Appuyez sur « OK » (B3).
6. À ce stade, la machine est reprogrammée selon le nouveau réglage de la dureté de l'eau. Appuyez sur « OK » (B3).

Nota bene :

Le niveau de dureté de l'eau peut être modifié à tout moment dans le menu param. machine (B8) (voir « Dureté eau »).



2.6 Installation filtre

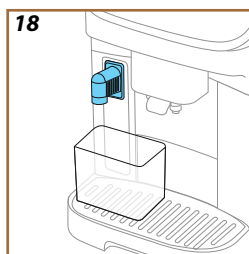
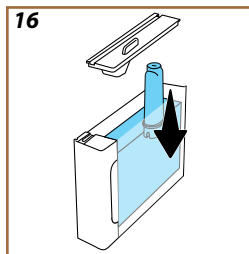
Pour assurer dans le temps la bonne utilisation de la machine, l'appareil suggère l'installation du filtre adoucisseur De'Longhi (D6). Procédez comme suit pour l'installer immédiatement, sinon appuyez sur « ↶ » (B6) pour reporter :

1. Retirez le filtre de l'emballage et appuyez sur « OK » (B3).
2. Tournez le dateur jusqu'à ce que les 2 prochains mois soient affichés (fig. 13) : appuyez sur la flèche de défilement « > » (B4) pour passer à l'étape suivante.

Nota bene :

Le filtre a une durée de vie de deux mois si l'appareil est utilisé normalement, mais si la machine reste inutilisée avec le filtre installé, il durera 3 semaines au maximum.

3. Pour activer le filtre, faites couler de l'eau du robinet dans le trou central du filtre jusqu'à ce que l'eau sorte des ouvertures latérales pendant plus d'une minute (fig. 14). Appuyez sur la flèche de défilement « > » (B4) pour passer à l'étape suivante.



4. Retirez le réservoir d'eau (A9) de la machine et remplissez-le d'eau potable fraîche ; retirez le couvercle du réservoir d'eau plongez le filtre dans le réservoir d'eau, appuyez au centre du filtre 2-3 fois pour permettre aux bulles d'air de s'échapper (fig. 15). Appuyez sur la flèche de défilement « > » (B4) pour passer à l'étape suivante.
5. Insérez le filtre dans son logement dédié (fig. 16) et pressez-le à fond. Fermez le réservoir avec le couvercle. Appuyez sur la flèche de défilement « > » (B4) pour passer à l'étape suivante.

6. Réinsérez le réservoir d'eau (A9) (fig. 17). Appuyez sur la flèche de défilement « > » (B4)
7. Placez sous la buse à eau chaude un récipient vide d'une capacité minimale de 0,5 litre (fig. 18) et appuyez sur « OK » (B3) pour activer le filtre.
8. L'appareil distribue de l'eau chaude (fig. 19) et s'arrête automatiquement.

9. Le filtre est désormais actif. Appuyez sur « OK » (B3).

Les éléments techniques sont terminés : appuyez sur la flèche de défilement « > » (B4).

2.7 Tutoriel

Un court tutoriel vous aide à mieux connaître votre machine.

2.8 Support pour le fonctionnement

Le QR code présent à l'écran permet d'accéder, avec un Smartphone, aux manuels et matériels de support pour le fonctionnement de la machine.

Appuyez sur la flèche de défilement « > » (B4).

Le code QR est disponible dans les infos du menu param. machine (B8), sous « Support ».

Appuyez sur la flèche de défilement « > » (B4), puis sur « OK » (B3) : la machine est prête à être utilisée.

Nota bene :

- À la première utilisation de la machine, il faut faire 4-5 cappuccinos avant d'obtenir un résultat satisfaisant en tasse.
- À la première utilisation le circuit d'eau est vide, c'est pourquoi la machine pourrait être très bruyante : le bruit s'atténuera au fur et à mesure que le circuit se remplira.



3 ALLUMAGE DE LA MACHINE

Remarque :

À chaque allumage, la machine effectue automatiquement un cycle de préchauffage et de rinçage qui ne peut pas être interrompu. La machine est prête à l'emploi uniquement après l'exécution de ce cycle.

1. Pour allumer la machine, maintenez la touche (B1) enfoncée pendant 0,5 seconde (fig. 20) : la machine s'allume.
2. Une fois le chauffage terminé, une phase de rinçage commence avec de l'eau chaude sortant de la buse à café (A5) ; en plus de chauffer la chaudière, cela permet à la machine de faire circuler de l'eau chaude dans les conduits internes pour qu'ils se réchauffent eux-aussi.

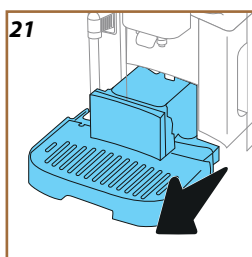
4 EXTINCTION DE LA MACHINE

À chaque arrêt, la machine effectue un rinçage automatique, au cas où un café aurait été préparé.

1. Pour éteindre la machine, maintenez la touche  (B1) enfoncée pendant 0,5 seconde (fig. 20).
2. Si cela est prévu, la machine effectue le rinçage de la buse à café (A5), avec de l'eau chaude, puis s'éteint (veille).

Attention !

Ne jamais débrancher la fiche quand la machine est allumée.



4.1 Extinction pendant des périodes prolongées

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant des périodes prolongées (ex. avant un départ en vacances), suivez les indications du par. [Vidange circuit](#).

En cas d'inutilisation de l'appareil pendant quelques jours, procédez comme suit :

1. Pour éteindre la machine, maintenez la touche  (B1) enfoncée pendant 0,5 seconde (fig. 20).
2. Retirez, videz et nettoyez l'égouttoir (A7) le tiroir à marc (A11) (fig. 21) et le réservoir d'eau (A9) ;
3. Déconnectez le câble d'alimentation (A8) de la prise.

Nota bene :

Au redémarrage de la machine, remplissez le réservoir d'eau et, avant de distribuer la boisson, faites 3 rinçages comme indiqué dans le paragraphe [Rinçage](#).

5 PARAMÈTRES DU MENU



5.1 Entrez dans param. machine du menu

1. Appuyez sur la touche  (B8) (fig. 22).

Les paramètres de la machine sont divisés en trois rubriques :

• Entretien	• Préférences	• Infos
__Rinçage	__Arrêt automatique	__Statistiques
__« Détartrage »	__Signal sonore	__Numéro de série
__Filtre à eau	__Économie d'énergie	__Support
__Nettoyage machine	__Température café	
__Carafe à lait	__Param. mouL. café	
__Vidange circuit	__Dureté eau	
	__Langues	
	__Valeurs d'usine	

2. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner le sujet souhaité.
3. Appuyez sur « OK » (B3) pour accéder aux paramètres de la machine.
4. Appuyez sur « ↶ » (B6) pour revenir en arrière.
5. Appuyez à nouveau sur « ↶ » pour aller à la page d'accueil.

Entretien : Rinçage

1. Appuyez sur la touche  (B8).
2. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner « Entretien ». Appuyez sur « OK » (B3).
3. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner « Rinçage » (fig. 23).

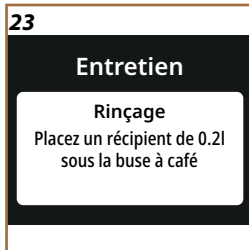
Cette fonction permet de faire sortir de l'eau chaude par le bec verseur de café, de façon à nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine.

Si vous souhaitez procéder au rinçage :

4. Placez sous la buse à café (A5) un récipient d'une capacité minimale de 0,2 L (fig. 9).
5. Appuyez sur « OK » (B3) : après quelques secondes, l'eau chaude sort de la buse à café qui nettoie et réchauffe le circuit interne de la machine.
6. Pour interrompre le rinçage, appuyez sur « ↶ » (B6) ou attendez l'interruption automatique.

Remarque :

- Pour des périodes de plus de 3-4 jours pendant lesquelles la machine n'est pas utilisée, il est vivement conseillé, après l'avoir rallumée, d'effectuer 2-3 rinçages avant de l'utiliser ;
- Il est tout à fait normal, après avoir réalisé cette opération, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A11).



24**Entretien****Détartrage**

Contrôlez la barre pour le prochain cycle


25**Entretien****Détartrage**

Prêt à lancer le détartrage ?
(25 min)

Entretien : Détartrage

1. Appuyez sur la touche  (B8).
2. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner « Entretien ». Appuyez sur « OK » (B3).
3. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner « Détartrage ».

L'écran (B11) affiche une barre de progression (fig. 24) qui indique dans combien de temps le détartrage sera nécessaire (fig. 25).

4. Si vous souhaitez procéder au détartrage, appuyez sur « OK » (B3) et suivez la procédure guidée. Les instructions sont également disponibles dans le chapitre « **Détartrage** ».
5. Si vous souhaitez sélectionner un autre élément, appuyez sur la flèche de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner le sujet souhaité. Sinon, appuyez sur  (B6) pour sortir.

Entretien : Filtre à eau

Pour assurer la bonne utilisation de la machine dans le temps, nous vous conseillons d'utiliser le filtre adoucisseur De'Longhi (D6).

Pour plus d'informations, visitez www.delonghi.com.

WATERFILTER  EAN : 8004399327252

26**Entretien****Filtre à eau**

Prêt à installer le filtre à eau ?

1. Appuyez sur la touche  (B8).
2. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner « Entretien ». Appuyez sur « OK » (B3).
3. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner « Filtre à eau ».

Si le filtre à eau n'est pas installé (fig. 26) :

4. Appuyez sur « OK » (B3) et suivez l'assistant. Les instructions sont également disponibles dans le chapitre « **2.6 Installation filtre** ».

Si le filtre à eau doit être remplacé (fig. 27), appuyez sur « OK » (B3) :

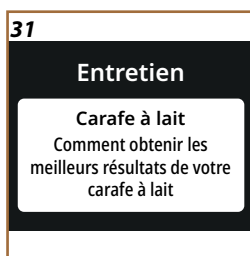
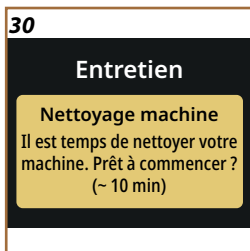
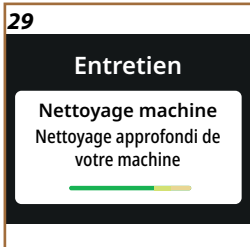
4. Appuyez sur « OK » (B3) pour confirmer et suivez l'assistant.

27**Entretien****Water filter**

Il est temps de remplacer le filtre à eau. Prêt ?

28

5. Retirez le réservoir d'eau (A9), retirez le couvercle et le filtre adoucisseur (fig. 28). Appuyez sur « OK » (B3) pour confirmer le retrait et continuer. Appuyez sur la flèche de défilement « > » (B4) pour continuer.
6. Pour installer un nouveau filtre : appuyez sur « OK » (B3) et suivez l'assistant.



Les instructions sont également disponibles dans le chapitre « [2.6 Installation filtre](#) ».

7. Pour utiliser la machine sans filtre : appuyez sur «  » (B6). Si vous souhaitez sélectionner un autre élément, appuyez sur la flèche de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner le sujet souhaité, sinon appuyez sur «  » (B6) pour sortir,
8. Appuyez sur «  » une nouvelle fois pour revenir à la page d'accueil.

Entretien : Nettoyage machine

1. Appuyez sur la touche  (B8).
2. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner « Entretien ». Appuyez sur « OK » (B3).
3. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner « Nettoyage machine ».

L'écran (B11) affiche une barre de progression (fig. 29) qui indique dans combien de temps le nettoyage de la machine sera nécessaire (fig. 30).

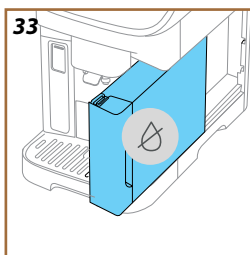
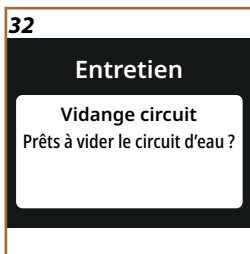
4. Si vous souhaitez procéder au détartrage, appuyez sur « OK » (B3) et suivez la procédure guidée. Les instructions sont également disponibles dans le chapitre « [10.6.1 Nettoyage en profondeur de la machine](#) ».
5. Si vous souhaitez sélectionner un autre élément, appuyez sur la flèche de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner le sujet souhaité. Sinon, appuyez sur «  » (B6) pour sortir.

Entretien : Carafe à lait

1. Appuyez sur la touche  (B8).
2. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner « Entretien ». Appuyez sur « OK » (B3).
3. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner « Carafe à lait » (fig. 31).

Dans cette section vous trouverez toutes les informations pour garantir l'efficacité durable de la carafe à lait et pour obtenir à chaque fois la mousse que vous désirez. Appuyez sur « OK » (B3). Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner l'élément souhaité :

- **Nettoyage** : Pour activer le nettoyage, appuyez sur « OK » (B3) et suivez la procédure guidée. À la fin de la séquence, appuyez sur « OK » (B3) pour revenir à la page d'accueil.
- **Nettoyage approfondi** : le nettoyage en profondeur est régulièrement demandé par la machine. Pour afficher les opérations à réaliser, appuyez sur « OK » (B3) et affichez les écrans en appuyant sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5). Les instructions sont également disponibles dans le chapitre « [10.2.2.2 Nettoyage](#) ».



intensif de la carafe à lait ». À la fin de la séquence, appuyez sur « OK » (B3) pour revenir à la page d'accueil.

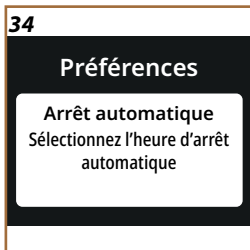
- **Conseils mousse** : appuyez sur « OK » (B3) et affichez les écrans en appuyant sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5). Les informations sont également disponibles dans le chapitre « 7.4.3 Réglage de la mousse de la carafe « LatteCrema Hot » » et « 7.5.1 Quel lait utiliser dans la carafe « LatteCrema Cool » ? ». À la fin de la séquence, appuyez sur « OK » (B3) pour revenir à la page d'accueil.

Entretien : Vidange circuit

1. Appuyez sur la touche  (B8).
2. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à sélectionner « Entretien ». Appuyez sur « OK » (B3).
3. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à sélectionner « Eau de rinçage » (fig. 32).

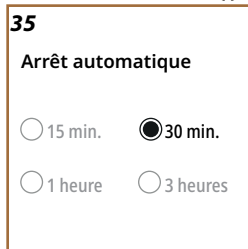
Avant d'amener l'appareil à un centre d'assistance, ou avant une période d'inutilisation, il est conseillé de faire la vidange du circuit hydraulique de la machine pour éviter que l'eau ne gèle dans les circuits internes.

4. Appuyez sur « OK » (B3) et suivez l'assistant.
5. Retirez l'égouttoir (A7) (fig. 21), videz et nettoyez l'égouttoir et le tiroir à marc (A11). Réinsérez le tout.
6. Appuyez sur la flèche de défilement « > » (B4). Placez un récipient d'une capacité minimale de 0,2 L sous les buses à café (A5) et d'eau chaude (D2) (fig. 9).
7. Appuyez sur « OK » (B3) : la machine effectue un rinçage à l'eau chaude des buses.
8. Une fois le rinçage terminé, retirez le réservoir d'eau (fig. 33) et videz-le.
9. S'il est inséré, retirez le filtre (D6) du réservoir d'eau et appuyez sur la flèche de défilement « > » (B4).
10. Réinsérez le réservoir (vide) et appuyez sur la flèche de défilement « > » (B4).
11. Confirmez que vous êtes prêt et appuyez sur « OK » (B3).
12. Attendez que la machine procède à la vidange ; (Attention : de l'eau chaude sort 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.
13. À la fin de la vidange, retirez, videz et réinsérez l'égouttoir, puis appuyez sur « OK » (B3).
14. Appuyez sur « OK » (B3) : la machine s'éteint (veille).
15. Débranchez la machine du secteur.
16. Lors du prochain allumage de l'appareil, procédez selon les instructions du chapitre « 2 PREMIÈRE UTILISATION DE LA MACHINE ».



Préférences : Arrêt automatique

1. Appuyez sur la touche  (B8).



2. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner « Préférences ». Appuyez sur « OK » (B3).

3. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner « Arrêt automatique » (fig. 34).

Il est possible de paramétrer l'arrêt automatique pour faire en sorte que l'appareil s'éteigne au bout de 15 ou 30 minutes ou bien au bout de 1 ou 3 heures d'inutilisation.

4. Appuyez sur « OK » (B3) : l'écran affiche le temps d'arrêt automatique actuellement sélectionné et les autres options sélectionnables (fig. 35).

5. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner le temps d'arrêt automatique souhaité : appuyez sur « OK » (B3) pour enregistrer le nouveau réglage.

6. Appuyez sur «  » (B6) pour revenir à l'écran précédent.

7. Appuyez sur «  » (B6) pour revenir à la page d'accueil.

Préférences : Signal sonore

1. Appuyez sur la touche  (B8).

2. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner « Préférences ». Appuyez sur « OK » (B3).

3. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner « Signal sonore » (fig. 36).

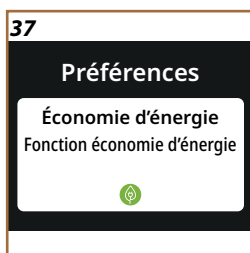
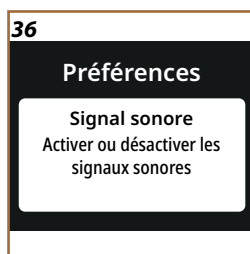
Lorsqu'il est actif, la machine émet un signal sonore à chaque opération. Cette rubrique permet d'activer ou de désactiver le signal sonore :

4. Appuyez sur « OK » (B3) : la préférence actuellement active s'affiche à l'écran.

5. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour activer (On) ou désactiver (Off) la fonction : appuyez sur « OK » (B3) pour enregistrer le nouveau réglage.

6. Appuyez sur «  » (B6) pour revenir à l'écran précédent.

7. Appuyez sur «  » (B6) pour revenir à la page d'accueil.



Préférences : Économie d'énergie

1. Appuyez sur la touche  (B8).

2. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner « Préférences ». Appuyez sur « OK » (B3).

3. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner « Économie d'énergie » (fig. 37).

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

4. Appuyez sur « OK » (B3) : la préférence actuellement active s'affiche à l'écran.
5. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour activer (On) ou désactiver (Off) la fonction : appuyez sur « OK » (B3) pour enregistrer le nouveau réglage.

Nota bene :

- Le symbole  signale que la fonction est active.
- Le symbole  signale que la fonction n'est pas active.

38

Préférences

Température café

Réglez la température de l'eau utilisée pour faire le café

Préférences : Température café

1. Appuyez sur la touche  (B8).
2. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner « Préférences ». Appuyez sur « OK » (B3).
3. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner « Température café » (fig. 38).

Cette rubrique permet de modifier la température de l'eau avec lequel le café est préparé.

4. Appuyez sur « OK » (B3) : la préférence actuellement active s'affiche à l'écran.
5. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour choisir la température souhaitée : appuyez sur « OK » (B3) pour enregistrer le nouveau réglage.
6. Appuyez sur «  » (B6) pour revenir à l'écran précédent.
7. Appuyez sur «  » (B6) pour revenir à la page d'accueil.

Nota bene :

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

39

Préférences

Param. mouL. café

Réglez le niveau de mouture pour obtenir une extraction parfaite

Préférences : Param. mouL. café

1. Appuyez sur la touche  (B8).
2. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner « Préférences ». Appuyez sur « OK » (B3).
3. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner « Param. mouL. café » (fig. 39).

La machine propose un tutoriel pour régler correctement le moulin à café et obtenir d'excellents résultats.

4. Appuyez sur « OK » (B3) : consultez les conseils sur le réglage de la mouture et faites défiler les pages avec les flèches « > » (B4) ou « < » (B5) pour lire tout le tutoriel.

- Appuyez sur « OK » (B3) 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 consécutivement à la procédure décrite. Au cas où l'on remarquerait à nouveau une préparation non-correcte du café, répéter la procédure.
- Le bouton de réglage doit être tourné uniquement pendant que le moulin est en marche durant la phase initiale de préparation des boissons à base de café.

Préférences : Dureté eau

- Appuyez sur la touche  (B8).
- Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner « Préférences ». Appuyez sur « OK » (B3).
- Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner « Dureté eau » (fig. 40).

Pour programmer une nouvelle dureté de l'eau, procédez de la manière suivante :

- Vérifier la dureté de l'eau, comme indiqué sur « 2.5 Vérifiez la dureté de l'eau ».
- Appuyez sur « OK » (B3) et modifiez la sélection avec les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5).
- Appuyez sur « OK » (B3) pour enregistrer le nouveau réglage.
- Appuyez sur «  » (B6) pour revenir à l'écran précédent.
- Appuyez sur «  » (B6) pour revenir à la page d'accueil.

Préférences : Langues

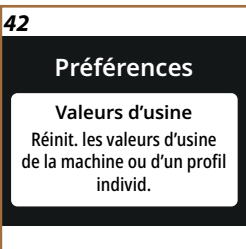
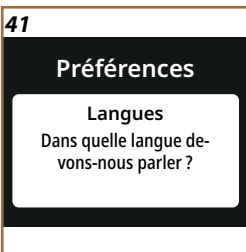
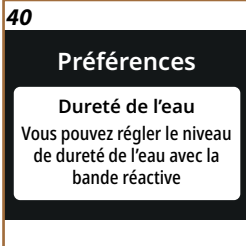
- Appuyez sur la touche  (B8).
- Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner « Préférences ». Appuyez sur « OK » (B3).
- Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner « Langues » (fig. 41).

Pour définir une nouvelle langue, procédez comme suit :

- Appuyez sur « OK » (B3) et modifiez la sélection avec les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5).
- Appuyez sur « OK » (B3) pour enregistrer le nouveau réglage.
- Appuyez sur «  » (B6) pour revenir à l'écran précédent.
- Appuyez sur «  » (B6) pour revenir à la page d'accueil.

Préférences : Valeurs d'usine

- Appuyez sur la touche  (B8).
- Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner « Préférences ». Appuyez sur « OK » (B3).
- Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner « Valeurs d'usine » (fig. 42).



Cette fonction permet de réinitialiser tous les paramètres de la machine 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).

4. Appuyez sur « OK » (B3) : Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) et sélectionner ce vous souhaitez réinitialiser : « Machine » ou « Profil individuel ».
- **Machine** : Appuyez sur « OK » (B3) 2 fois et attendez que la machine se ré-initialise. Appuyez à nouveau sur « OK » (B3) pour revenir à la page d'accueil.

Nota bene :

Une fois les valeurs d'usine restaurées, la machine propose de nouveau le tutoriel d'introduction

- **Profil individuel** : Appuyez sur « OK » (B3) et avec les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) sélectionnez le profil à réinitialiser. Appuyez sur « OK » (B3) 2 fois et attendez que la machine réinitialise le profil individuel. Appuyez à nouveau sur « OK » (B3) pour revenir à la page d'accueil.

Infos : Statistiques

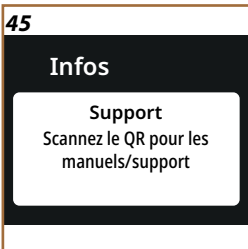
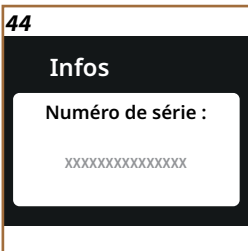
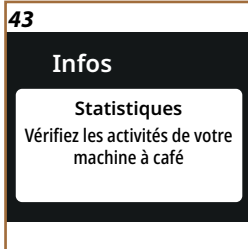
1. Appuyez sur la touche  (B8).
2. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner « Info ». Appuyez sur « OK » (B3).
3. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner « Statistiques » (fig. 43).
4. Appuyez sur « OK » (B3). Affichez toutes les données de votre machine en faisant défiler avec les flèches « > » (B4) ou « < » (B5).
5. Appuyez sur « ↶ » (B6) pour revenir aux écrans précédents.
6. Appuyez 2 fois sur « ↶ » (B6) pour revenir à la page d'accueil.

Infos : Numéro de série

1. Appuyez sur la touche  (B8).
2. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner « Info ». Appuyez sur « OK » (B3).
3. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner « Numéro de série » (fig. 44). L'écran affiche le numéro de série qui sert à identifier la machine.
4. Appuyez sur « ↶ » (B6) pour revenir aux écrans précédents.
5. Appuyez sur « ↶ » (B6) pour revenir à la page d'accueil.

Infos : Support

1. Appuyez sur la touche  (B8).
2. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner « Info ». Appuyez sur « OK » (B3).
3. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner « Support » (fig. 45).



-
4. Appuyez sur « OK » (B3). Scannez le QR-Code avec votre Smartphone pour voir le manuel et obtenir de l'aide.
 5. Appuyez sur « ↩ » (B6) pour revenir à l'écran précédent.
 6. Appuyez 2 fois sur « ↩ » (B6) pour revenir à la page d'accueil.

6 SÉLECTION PROFILS

La machine a 3 profils sélectionnables, chacun correspondant à une couleur différente :

- Profil 1 : 
- Profil 2 : 
- Profil 3 : 

La machine est préréglée sur le Profil1 : pour passer à un autre profil, appuyez sur la touche  (B7) : la sélection du profil individuel peut être effectuée avant et après la sélection de la boisson.



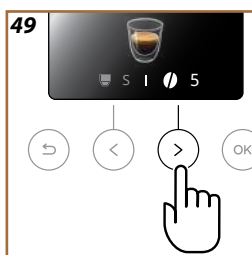
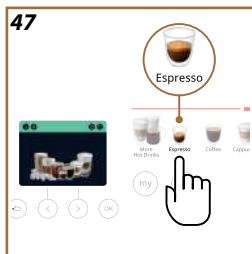
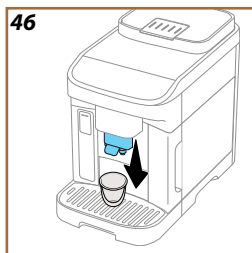
7 BOISSONS

Comme on peut le voir dans la section « [1.2 Description du panneau de commande \(B\)](#) », cette machine propose de nombreux types de boissons différentes. Dans les sections suivantes du manuel, vous trouverez toutes les informations utiles pour distribuer votre boisson, la personnaliser et, dans le cas des boissons pour lesquelles il est prévu d'utiliser du lait, utiliser correctement les carafes à lait.

- [7.1 Boissons chaudes à base de café](#)
- [7.2 Cold Brew](#)
- [7.3 Indications pour les boissons à café](#)
- [7.4 Boissons chaudes à base de lait](#)
- [7.5 Boissons froides à base de lait](#)
- [7.6 Conseils pour le café Parfait](#)

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.



7.1 Boissons chaudes à base de café

1. Placez 1 ou 2 tasses sous la buse à café (A5).
2. Abaissez la buse de manière à la rapprocher le plus possible de la tasse (fig. 46) : cela permet d'obtenir une meilleure crème.

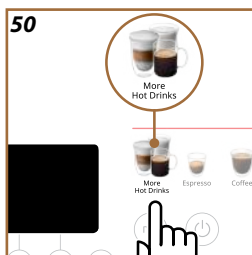
La machine propose une grande variété de boissons à base de café. Voir [Boissons du menu « More Hot Drinks » \(B12\)](#) pour le détail des boissons incluses dans « More Hot Drinks » (Menu boissons chaudes extra).

1. Appuyez sur l'image correspondant à la boisson (ex : Espresso) (fig. 47).
2. Appuyez sur « OK » (B3) si vous souhaitez distribuer la boisson avec une quantité et une intensité standard, ou personnaliser la boisson comme suit :
 - Appuyez sur la flèche de défilement « < » (B5) pour modifier la quantité (fig. 48) : **S**, **M**, **L** ou **XL**.
 - Appuyez sur la flèche de défilement « > » (B4) pour modifier l'intensité (fig. 49) : de **1** (extra-léger) à **5** (extra-fort).
3. Appuyez sur « OK » (B3) pour commencer la préparation. l'appareil procède à la préparation et l'écran affiche la description de chaque phase (mouture, distribution café).
4. À la fin de la distribution, il est possible d'enregistrer les modifications dans le profil en cours en appuyant sur « OK » (B3). Pour ne pas enregistrer les nouveaux paramètres de la machine, appuyez sur « ↶ » (B6).

Nota bene

S'ils sont enregistrés, les nouveaux paramètres ne restent en mémoire QUE dans le profil individuel sélectionné.

L'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.



7.1.1 Boissons du menu « More Hot Drinks » (B12)

1. Appuyez sur l'image « More Hot Drinks » (fig. 50).
2. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à la boisson souhaitée. Appuyez sur « OK » (B3).
3. Appuyez sur « OK » (B3) pour sélectionner la boisson souhaitée.
4. Il est alors possible de personnaliser la boisson :
 - Appuyez sur la flèche de défilement « < » (B5) pour modifier la quantité (fig. 48) : **S**, **M**, **L** ou **XL**.
 - Appuyez sur la flèche de défilement « > » (B4) pour modifier l'intensité (fig. 49) : de **1** (extra-léger) à **5** (extra-fort).
5. Appuyez sur « OK » (B3) pour commencer la préparation. l'appareil procède à la préparation et l'écran affiche la description de chaque phase (mouture, distribution café).
6. À la fin de la distribution, il est possible d'enregistrer les modifications dans le profil individuel en cours en appuyant sur « OK » (B3). Pour ne pas enregistrer les nouveaux paramètres de la machine, appuyez sur « ↶ » (B6).

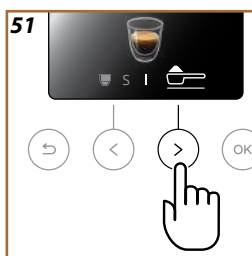
Nota bene

S'ils sont enregistrés, les nouveaux paramètres ne restent en mémoire QUE dans le profil individuel sélectionné.

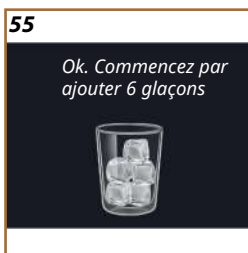
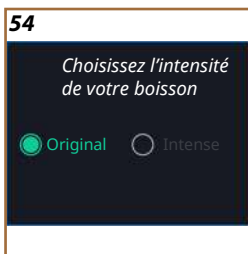
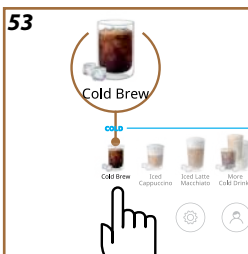
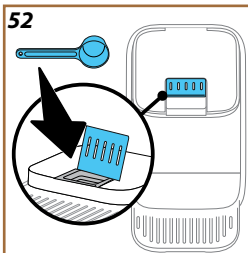
7.1.2 Utilisation du café pré-moulu dans les boissons café chaudes

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 versez jamais plus d'1 dose (D1) rase, sinon l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir pourrait se boucher.
- Si vous utilisez du café pré-moulu, vous ne pouvez préparer qu'une tasse de café à la fois.
- Il est impossible de préparer **2x espresso** en utilisant du café pré-moulu.
- Préparation du **Filter Coffee** : au milieu de la préparation, lorsque l'appareil le demande, versez une dose rase de café pré-moulu et appuyez sur « OK » (B3).



1. Sélectionnez la boisson à préparer, comme illustré dans les chapitres « 7.1 Boissons chaudes à base de café » ou « 7.1.1 Boissons du menu « More Hot Drinks » (B12) »
2. Une fois entré dans la personnalisation de la boisson, appuyez sur la flèche de défilement « > » (B4) Une fois entré dans la personnalisation de la boisson, appuyez sur la flèche de défilement ☞ (cuillère doseuse de café) (fig. 51).



3. Soulevez le volet de l'entonnoir à café pré-moulu (A2) (fig. 52).
 4. Vérifiez que l'entonnoir à café pré-moulu n'est pas obstrué ; ajoutez une dose rase de café pré-moulu et appuyez sur « OK » (B3) pour procéder à la distribution.
 5. 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.

7.2 Cold Brew

Veillez noter

- « Coffee Extraction Technology » est une extraction lente : cela prendra donc quelques minutes.
- Avant la préparation du Cold Brew, videz le réservoir d'eau, rincez-le soigneusement et remplissez-le d'eau potable fraîche.

1. Appuyez sur l'image correspondant à la boisson (fig. 53).
2. Sélectionnez « Original » ou « Intense » (fig. 54) : Appuyez sur OK (B3) ;
3. Versez dans le verre la quantité de glaçons indiquée (fig. 55) et placez-le sous la buse à café (A5) ;
4. Appuyez sur « OK » (B3) pour commencer la préparation : l'appareil procède à la préparation, et l'écran affiche la description de chaque phase (mouture, distribution de café).
5. Une fois la distribution terminée, il est possible d'enregistrer les modifications dans le profil individuel en cours en appuyant sur « OK » (B3). Si vous ne souhaitez pas enregistrer les nouveaux paramètres, appuyez sur « ↶ » (B6).

Nota bene

S'ils sont enregistrés, les nouveaux paramètres ne restent en mémoire QUE dans le profil individuel sélectionné.

L'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.

7.2.1 Boissons du menu « More Cold Drinks » menu (B10)

1. Appuyez sur l'image « More Cold Drinks » (fig. 56).
2. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à la boisson souhaitée. Appuyez sur « OK » (B3).
3. Appuyez sur « OK » (B3) pour sélectionner la boisson souhaitée.
4. Sélectionnez « Ice » ou « Extra Ice » : Appuyez sur OK ;
5. Versez dans le verre la quantité de glaçons indiquée et placez-le sous la buse à café (A5) ;
6. Appuyez sur « OK » pour commencer la préparation : l'appareil procède à la préparation et l'écran affiche la description de chaque phase (mouture, distribution de café).

- Une fois la distribution terminée, il est possible d'enregistrer les modifications dans le profil individuel en cours en appuyant sur « OK ». Pour ne pas enregistrer les nouveaux paramètres de la machine, appuyez sur «  » (B6).

Nota bene

S'ils sont enregistrés, les nouveaux paramètres ne restent en mémoire QUE dans le profil individuel sélectionné.

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

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 versez jamais plus d'1 dose (D1) rase, sinon l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir pourrait se boucher.
- Si vous utilisez du café pré-moulu, vous ne pouvez préparer qu'une tasse de café à la fois.

- Sélectionnez la boisson à préparer, comme illustré dans le chapitre « 7.1.1 Boissons du menu « More Hot Drinks » (B12) »
- Une fois dans la personnalisation de la boisson, appuyez sur la flèche de défilement « > » (B4) jusqu'à ce que le symbole  (cuillère doseuse de café) apparaisse.
- Soulevez le volet de l'entonnoir (A2) à café pré-moulu (fig. 52).
- Vérifiez que l'entonnoir à café pré-moulu n'est pas obstrué ; ajoutez une dose rase de café pré-moulu et appuyez sur « OK » (B3) pour procéder à la distribution.
- 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.

7.3 Indications pour les boissons à café

- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être arrêtée à tout moment en appuyant sur la touche correspondant à « Stop » (B5) ou sur «  » (B6).
- Dès que la distribution est terminée, si vous voulez augmenter la quantité de café, il suffit d'appuyer sur la touche correspondant à « Extra » (B4). Une fois la quantité souhaitée atteinte, appuyez sur la touche correspondant à « Stop » (B5) ou sur «  » (B6).
- Pendant l'utilisation, certains messages apparaîtront sur l'écran (« Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX », etc.)

dont la signification est indiquée dans le chapitre « 11 MESSAGES FRÉQUENTS ET D'ALARME ».

- **Cold Extraction Technology** : remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable fraîche pour obtenir de meilleurs résultats avec la boisson Cold Brew.
- Si le café sort au goutte à goutte, ou qu'il est peu dense, avec peu de crème ou trop froid, consultez le tutoriel sur le réglage de la mouture (voir paragraphe « Param. moul. café ») et le chapitre « 12 FAQ ».
- Si le mode « Économie d'énergie » est activé, la distribution du premier café pourrait prendre quelques secondes supplémentaires.

7.3.1 Conseils pour un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud il est conseillé de :

- effectuer un rinçage avant de distribuer le café (voir « Rinçage » dans le menu param. machine  (B8)).
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude, voir chapitre « 8 Eau chaude »).
- augmenter le réglage de la température du café (voir « Température café » dans le menu param. machine  (B8)).

[REGARDEZ LA VIDÉO ICI](#)

7.4 Boissons chaudes à base de lait



Pour la préparation des boissons chaudes au lait, vous devez utiliser la carafe LatteCrema Hot caractérisée par un couvercle (E2) 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.

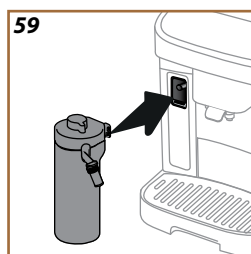
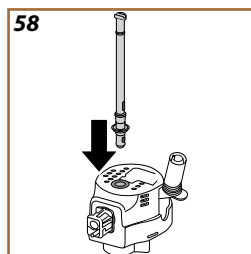
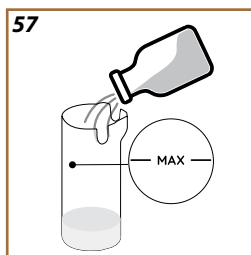
Votre appareil vous permet de préparer une grande variété de boissons chaudes au lait : pour choisir la boisson désirée :

7.4.1 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 : à la fin du nettoyage, la carafe peut être remplacée 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	✓

7.4.2 Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Hot »

Ce chapitre aborde la façon de préparer la carafe LatteCrema Hot à l'utilisation.

Nous recommandons toujours de garder le lait hors du réfrigérateur le plus longtemps possible afin de l'avoir toujours à une température proche de 5°C comme expliqué dans le paragraphe « [7.4.1 Quel lait utiliser dans la carafe « LatteCrema Hot » ?](#) ».

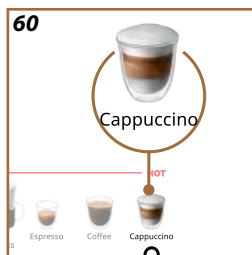
1. Soulevez le couvercle (E2) et remplissez le récipient à lait (E7) avec une quantité suffisante de lait, sans dépasser le niveau MAX gravé sur le récipient (fig. 57) ;
2. Assurez-vous que le tube de prélèvement du lait (E6) est bien inséré dans l'emplacement prévu à cet effet au fond du couvercle de la carafe à lait (fig. 58). Remettez le couvercle sur la carafe à lait ;
3. Abaissez le volet (A4) et accrochez, en poussant à fond, la carafe au connecteur (fig. 59). La machine émet un signal sonore (si la fonction est active)

7.4.3 Réglage 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.

En tournant le bouton de réglage de la mousse (E1), il est possible de sélectionner la quantité de mousse de lait qui sera distribuée pendant la préparation des boissons à base de 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)
 MOY Mousse crémeuse	• Latte Macchiato • Flat White
 MAX Mousse dense	• Cappuccino • Lait Chaud (Mousseux)



7.4.4 Préparer les boissons chaudes avec du lait

1. Suivez les instructions données dans les paragraphes [7.4.2 Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Hot »](#) et [7.4.3 Réglage de la mousse de la carafe « LatteCrema Hot »](#)
2. Placez une tasse suffisamment grande sous les becs de la buse à café (A5) et sous la buse à lait (E4) ;
3. Ajustez la rallonge du distributeur de lait (E5) en fonction de votre tasse et abaissez la buse à café (A5) de manière à la rapprocher le plus possible de la tasse,
4. Appuyez sur l'image correspondant à la boisson souhaitée (ex : Cappuccino) (fig. 60) sur le panneau de commande ou dans le menu « More Hot Drinks » (B12) ;
5. Réglez le niveau de mousse en tournant le bouton de réglage de la mousse (E1) dans la position conseillée 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 (E2). Suivez les indications du paragraphe dédié « [10.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation](#) »
8. Si le nettoyage n'est pas effectué, le voyant  (C5) apparaît sur la page d'accueil pour rappeler qu'il est nécessaire de procéder au nettoyage de la carafe.

Nota bene

- Lorsque vous avez terminé toutes les distributions de boissons chaudes à base de lait, n'oubliez pas de nettoyer la carafe à lait comme indiqué dans le paragraphe « [10.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation](#) » : vous pouvez ranger la carafe au réfrigérateur, en respectant les instructions données dans le paragraphe.

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

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 versez jamais plus d'une dose rase, l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir (D1) pourrait se boucher.
- Si vous utilisez du café pré-moulu, vous ne pouvez préparer qu'une tasse de café à la fois.

Suivez les instructions du paragraphe [7.4.2 Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Hot »](#) et [7.4.3 Réglage de la mousse de la carafe « LatteCrema Hot »](#)

9. Placez une tasse suffisamment grande sous les becs de la buse à café (A5) et sous la buse à lait (E4) ;
10. Sélectionnez la boisson souhaitée directement sur le panneau de commande ou dans le menu « More Hot Drinks ».
11. Une fois entré dans la personnalisation de la boisson, appuyez sur la flèche de défilement « > » (B4) jusqu'à ce que le symbole  (cuillère doseuse de café) apparaisse (fig. 51).
12. Soulevez le volet de l'entonnoir (A2) à café pré-moulu (fig. 52).
13. Vérifiez que l'entonnoir à café pré-moulu n'est pas obstrué ; ajoutez une dose rase de café pré-moulu et appuyez sur « OK » (B3) pour procéder à la distribution.
14. 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.

7.5 Boissons froides à base de lait

Pour la préparation des boissons froides à base de lait, vous devez utiliser la carafe LatteCrema Cool caractérisée par un couvercle (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 à base de lait.

7.5.1 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.

 	
 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	✓

7.5.2 Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Cool »

Ce chapitre aborde la façon de préparer la carafe LatteCrema Cool à l'utilisation. Nous recommandons toujours de garder le lait hors du réfrigérateur le plus longtemps possible afin de l'avoir toujours à une température proche de 5°C comme expliqué dans le paragraphe « [7.5.1 Quel lait utiliser dans la carafe « LatteCrema Cool » ?](#) ».

1. Soulevez le couvercle (E2) et remplissez le récipient à lait (E7) avec une quantité suffisante de lait, sans dépasser le niveau MAX gravé sur le récipient (fig. 57) ;
2. Assurez-vous que le tube de prélèvement du lait (E6) est bien inséré dans l'emplacement prévu à cet effet au fond du couvercle de la carafe à lait (fig. 58). Remettre le couvercle sur la carafe à lait ;
3. Abaissez le volet (A4) et accrochez, en poussant à fond, la carafe au connecteur (fig. 59). Si la fonction est active, la machine émet un signal sonore.

7.5.3 Réglage 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.

En tournant le bouton de réglage de la mousse (E1), il est possible de sélectionner la quantité de mousse de lait qui sera distribuée pendant la préparation des boissons à base de 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 légère	• Iced Caffelatte
 MOY Mousse crémeuse	• Iced Latte Macchiato • Iced Flat White
 MAX Mousse dense	• Iced Cappuccino • Lait Froid (Mousseux)

7.5.4 Préparer les boissons froides à base de lait

1. Suivez les instructions données dans les paragraphes [7.5.2 Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Cool »](#) et [7.5.3 Réglage de la mousse de la carafe « LatteCrema Cool »](#)
2. Sélectionnez la boisson souhaitée directement sur le panneau de commande ou dans le menu « More Cold Drinks ». (B10). Appuyez sur « OK » ;
3. Sélectionnez « Ice » (glaçons) ou « Extra ice » (glaçons supplémentaires) : appuyez sur « OK » ;
4. En fonction de la sélection, la machine suggère la bonne quantité de glaçons à utiliser pour un résultat optimal. Versez la quantité de glaçons indiquée dans le verre et placez-le sous les buses : appuyez sur « OK.
5. La préparation commence : la machine procède et l'écran affiche la description de chaque phase (mouture, distribution de café, distribution de lait).
6. Une fois la distribution terminée, il est possible d'enregistrer les modifications dans le profil individuel en cours en appuyant sur « OK ». Si vous ne souhaitez pas enregistrer les nouveaux paramètres, appuyez sur « ↶ » (B6).
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 (E2). Suivez les indications du paragraphe dédié « [10.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation](#) »
8. Si le nettoyage n'est pas effectué, le voyant  (C5) apparaît sur la page d'accueil pour rappeler qu'il est nécessaire de procéder au nettoyage de la carafe.

Nota bene

- Lorsque vous avez terminé toutes les distributions de boissons froides à base de lait, n'oubliez pas de nettoyer la carafe à lait comme indiqué dans le paragraphe "[10.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation](#)" : vous pouvez ranger la carafe au réfrigérateur, en respectant les instructions données dans le paragraphe.

7.5.5 Utilisation du café pré-moulu dans les boissons froides à base de lait

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 versez jamais plus d'1 dose rase (D1), sinon l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir pourrait se boucher.
- Si vous utilisez du café pré-moulu, vous ne pouvez préparer qu'une tasse de café à la fois.

1. Suivez les indications données dans les paragraphes [7.4.2 Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Hot »](#) et [7.4.3 Réglage de la mousse de la carafe « LatteCrema Hot »](#)
2. Sélectionnez la boisson souhaitée directement sur le panneau de commande ou dans le menu « More Cold Drinks ».
3. Une fois entré dans la personnalisation de la boisson, appuyez sur la flèche de défilement « > » (B4) jusqu'à ce que le symbole  (cuillère doseuse de café) apparaisse (fig. 51).
4. Sélectionnez « Ice » (glaçons) ou « Extra ice » (glaçons supplémentaires) : appuyez sur « OK » ;
5. En fonction de la sélection, la machine suggère la bonne quantité de glaçons à utiliser pour un résultat optimal. Versez la quantité de glaçons indiquée dans le verre et placez-le sous les buses : appuyez sur « OK ».
6. Soulevez le volet de l'entonnoir (A2) à café pré-moulu (fig. 52).
7. Vérifiez que l'entonnoir à café pré-moulu n'est pas obstrué ; ajoutez une dose rase de café pré-moulu et appuyez sur « OK » (B3) pour procéder à la distribution.
8. La préparation commence : la machine procède et l'écran affiche la description de chaque phase (mouture, distribution de café, distribution de lait).

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

7.6 Conseils pour le café Parfait

1. Si le café sort au goutte à goutte, ou s'il est peu dense et avec peu de crème, consultez le tutoriel sur le réglage de la mouture (voir paragraphe « Param. moul. café ») et/ou consultez le chapitre « 12 FAQ » ;
2. Si le café est trop chaud ou trop froid, agissez sur le réglage de la température du café (voir paragraphe « Température café » dans le

-
- menu param. machine  et/ou consultez 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 « Rinçage » dans le menu param. machine  ;
 - chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utilisez la fonction eau chaude, voir chapitre « 8 Eau chaude ») ;
 - 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 « Température café » dans le menu param. machine ).
 4. Si vous voulez un café plus froid :
 - videz le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau fraîche ;
 - rafraîchissez la tasse/le verre avec de l'eau fraîche ou des glaçons, 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.

8 EAU CHAUDE

1. Poussez vers le bas le volet du connecteur d'accessoires (A4) et insérez la buse à eau chaude (D2) (fig. 7).
2. Mettez une tasse sous la buse à eau chaude.
3. Sur le panneau de commande, appuyez sur l'image correspondant à l'eau chaude.
4. Appuyez sur la flèche de défilement « < » (B5) pour sélectionner la quantité : S, M, L ou XL.
5. Appuyez sur « OK » (B3) pour commencer la préparation.
6. La distribution s'interrompt automatiquement.

Remarque :

- Pour interrompre manuellement la distribution, appuyez sur la touche correspondant à « Stop » (B5) ou sur « ↶ » (B6).
- Dès que la distribution s'arrête automatiquement, elle peut être augmentée en appuyant sur la touche correspondant à « Extra » (B4).

9 FONCTION « MY » (BOISSONS CHAUDES UNIQUEMENT)

La fonction my vous permet de choisir la quantité de chaque ingrédient utilisé pour préparer la boisson chaude que vous souhaitez.

1. Vérifiez avoir sélectionné le profil (C3) pour lequel vous souhaitez personnaliser la boisson.
2. Vous pouvez accéder à la fonction en appuyant sur la touche dédiée « my » (B2) puis sur la flèche de défilement « > » (B4) ; sélectionnez ensuite la boisson à personnaliser (boisson à sélection directe (B10) ou dans le menu « More Hot Drinks » (B12)).
Ou vous pouvez y accéder en sélectionnant la boisson souhaitée (directement ou dans le menu « More Hot Drinks »),
3. Dans le cas de préparations à base de café, sélectionnez l'intensité avec la flèche de défilement « > » (B4).
4. Appuyez sur « OK » (B3).
5. Assurez-vous qu'une tasse de la bonne taille se trouve sous la buse à café (A5) et appuyez sur « OK » (B3).
6. Une barre de progression se remplit au fur et à mesure que la distribution s'effectue. Lorsque la quantité minimale programmable est atteinte, la touche « OK » (B3) clignote.
7. Quand la quantité dans les tasses est la quantité souhaitée, appuyez sur « OK » (B3).
8. Appuyez sur « OK » (B3) pour mémoriser les nouveaux paramètres de la boisson pour le profil sélectionné.

Nota bene

- S'ils sont enregistrés, les nouveaux paramètres ne restent en mémoire QUE dans le profil individuel sélectionné (C3).
- En personnalisant une boisson individuelle, la boisson double (ex. Espresso) est également personnalisée.
- Vous pouvez quitter la programmation à tout moment en appuyant sur « ↩ » (B6) : les valeurs ne seront pas enregistrées.
- Si la boisson a déjà été programmée, la machine remplace la programmation par celle existante.

Tableau quantités

Boisson	Quantité standard	Quantité programmable
Espresso	40 ml	20-180 ml
2X Espresso	40 ml + 40 ml	20-180 ml + 20-180 ml
Café	180 ml	100-270 ml
Filter Coffee	160 ml	115-250 ml
Americano	150 ml	70-480 ml
Eau chaude	250 ml	20-420 ml



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 pouvoir être retirés et lavés facilement

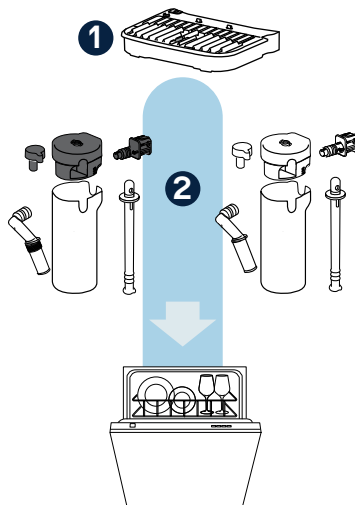
Remarque :

- 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.

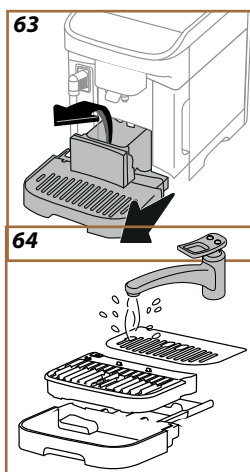
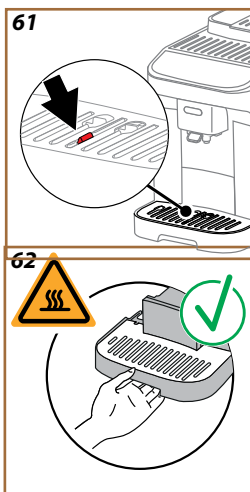
10.1.1 Méthodes de nettoyage

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

10.2 Composants lavables au lave-vaisselle



- 1 Grille égouttoir (A12)
- 2 Carafe à lait (Couvercle noir : boissons chaudes ; Couvercle blanc : boissons froides) (D7)
(tous les composants doivent être démontés)



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

L'égouttoir (A7) est doté d'un indicateur flottant de couleur rouge (A13) qui indique le niveau d'eau contenue (fig. 61).

Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau d'appui pour tasses (A6), il est nécessaire de vider l'égouttoir 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 !

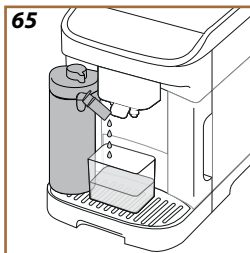
En préparant plusieurs boissons à base de lait à la suite, le plateau repose-tasses en métal (A6) devient chaud. Attendez qu'il refroidisse avant de le toucher et saisissez-le uniquement par l'avant (fig. 62).

1. Éteignez la machine (voir paragraphe « [4 Extinction de la machine](#) » à la [page 17](#) ») ;
2. Retirez l'ensemble égouttoir (A7) (fig. 63) ;
3. Contrôlez le bac de récupération de la condensation (A10) et, s'il est plein, videz-le ;
4. Retirez le plateau repose-tasses (A6), la grille de l'égouttoir (A12), puis videz l'égouttoir (A7) et le tiroir à marc (A11) ;
5. Rincez tous les composants à l'eau potable chaude (40-50°C) (fig. 64) ;
6. Laver les composants indiqués dans l'encadré initial au lave-vaisselle, puis les sécher avec un chiffon propre ;
7. Les composants sont propres : procédez au nettoyage des autres composants comme indiqué dans le paragraphe « [10.3 Composants à faire tremper](#) », et reassemblez l'ensemble 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 de l'ensemble égouttoir ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.

65



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 à base de lait, la machine a besoin d'effectuer le nettoyage de la carafe (fonction Clean) pour nettoyer le couvercle de la carafe à lait (E2). Pour commencer le nettoyage, procédez comme suit :

1. Laissez la carafe à lait en place dans la machine (il n'est pas nécessaire de vider cette carafe à lait) ;
2. Placez une tasse ou un autre récipient vide sous la buse à lait (E4) (fig. 65) ;
3. Appuyez sur « OK » (B3) pour commencer le nettoyage : de l'eau chaude et de la vapeur sortent de la buse à lait. Le nettoyage s'interrompt automatiquement.

Pour faire plusieurs préparations à la suite :

4. Après chaque préparation à base de lait, un message apparaît pour nettoyer la carafe (fonction Clean) : il est possible de préparer d'autres boissons en les sélectionnant directement ou en appuyant sur « ↶ » (B6) pour reporter le nettoyage. 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 »), démontez la carafe à lait et nettoyez tous les composants conformément à la procédure indiquée dans le paragraphe « [10.2.2.2 Nettoyage intensif de la carafe à lait](#) ».

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

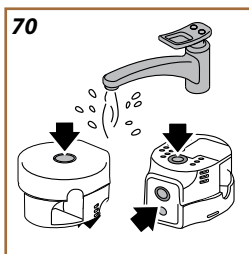
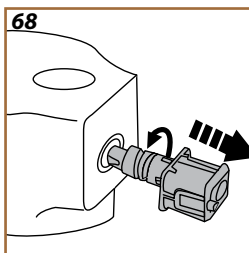
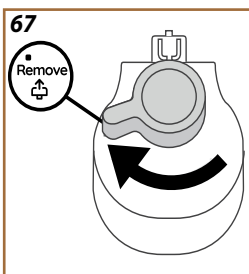
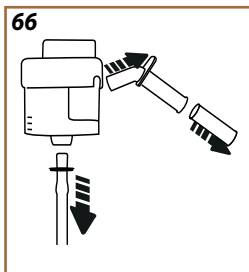
- Après avoir effectué le nettoyage avec la fonction « Clean », extrayez la carafe à lait et placez-la immédiatement au réfrigérateur. La carafe LatteCrema Hot  peut être conservée au réfrigérateur pendant 2 jours au maximum, tandis que la carafe LatteCrema Cool ne  peut pas être conservée plus d'un jour : procédez ensuite au nettoyage de tous les composants conformément à la procédure indiquée dans le paragraphe « [10.2.2.2 Nettoyage intensif 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 dans le paragraphe « [10.2.2.2 Nettoyage intensif de la carafe à lait](#) ».

Remarques générales après la préparation des boissons à base de lait

- Si le nettoyage n'est pas effectué, le symbole  (C5) apparaît sur la page d'accueil 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 intensif de la carafe à lait

Le nettoyage intensif de la carafe à lait (D7) est essentiel pour garantir des résultats optimaux et constants dans le temps.

Nota bene :

Pour le nettoyage après chaque distribution de boisson à base de lait, voir le paragraphe « [10.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation](#) ».

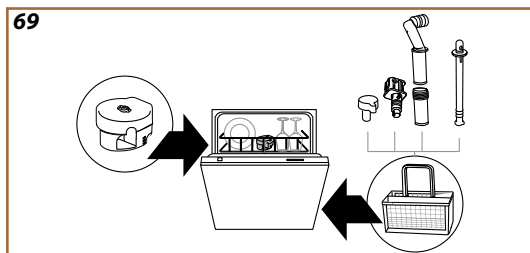
Votre machine vous rappellera quand la nettoyer et, si vous avez des doutes, vous pourrez toujours suivre les instructions de nettoyage en accédant au menu param. machine - voir paragraphe « [Carafe à lait](#) ».

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

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

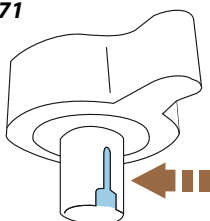
Procédez comme suit :

1. Soulevez le couvercle (E2) du récipient à lait (E7) ;
2. Retirez la buse à lait (E4), la rallonge de la buse à lait (E5) (si présente) et le tube de prélèvement du lait (E6) (fig. 66) ;
3. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton de réglage de la mousse (E1) jusqu'à la position « Remove » (fig. 67) et retirez-la vers le haut



4. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez le connecteur-attache de la carafe à lait (E3) (fig. 68).
5. Laver au lave-vaisselle (conseillé) ou à la main, comme indiqué ci-après :
 - **Au lave-vaisselle :** Rincez tous les composants avec de l'eau potable chaude (40-50°C), puis mettez, sur le panier supérieur du lave-vaisselle, le couvercle en position verticale et les petites pièces amovibles (tuyau de distribution, tube de prélèvement, connecteur, bouton) dans le panier à couverts (fig. 69). Lancez un programme à 50°C, ex : Eco Standard.
 - **À la main :** Rincez soigneusement tous les composants avec de l'eau potable chaude (40-50°C) pour éliminer tous les résidus visibles : assurez-vous que l'eau passe entre les trous (fig. 70). 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.

71



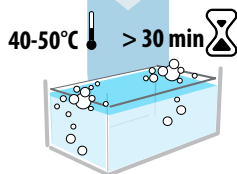
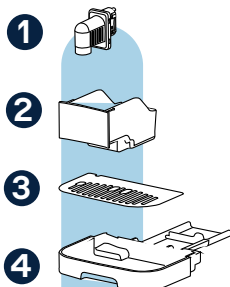
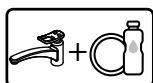
Rincez soigneusement tous les composants à l'eau chaude potable (40-50 °C), en les frottant un à un avec les mains.

6. Assurez-vous qu'il n'y a pas de résidus de lait dans la cavité et la rainure présente dans la partie inférieure du bouton (fig. 71). Si nécessaire, raclez avec un cure-dent ;
7. Vérifiez que le tube de prélèvement de lait (E6) et le tube de distribution de lait (E4) ne sont pas obstrués par des résidus de lait ;
8. Sécher les composants avec un chiffon propre et sec ;

Nota bene :

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

10.3 Composants à faire tremper



- 1 Buse à eau chaude (D2)
- 2 Bac à marc (A11)
- 3 Plateau d'appui pour tasses (A6)
- 4 Égouttoir (A7)

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 du tiroir à marc

Lorsque la machine le demande (voir chapitre « [11 MESSAGES FRÉQUENTS ET D'ALARME](#) »), il est nécessaire de vider et de nettoyer le tiroir à marc (A11). 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

En préparant plusieurs boissons à base de lait à la suite, le plateau repose-tasses en métal (A6) devient chaud. Attendez qu'il refroidisse avant de le toucher et saisissez-le uniquement par l'avant (fig. 62).

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

1. Retirez l'égouttoir (A7) et le tiroir à marc (A11) (fig. 63) ;
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 l'ensemble égouttoir (A7) avec le tiroir à marc.

Attention !

Lors du retrait de l'égouttoir (A7), il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc (A11) 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 du plateau repose-tasses et de l'égouttoir

Nettoyez soigneusement le plateau repose-tasses (A6) et l'égouttoir (A7) comme suit :

1. Éteignez la machine (voir chapitre « [4 Extinction de la machine](#) » à la page 17 ») ;
2. Retirez l'égouttoir (A7) ;

Attention !

Pour optimiser les activités de nettoyage, nous vous conseillons également de vider le tiroir à marc (A11) et l'égouttoir. Lors du retrait de l'égouttoir (A7) 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.

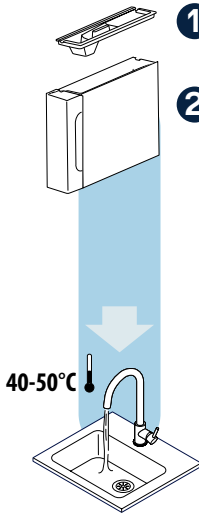
3. Soulevez le plateau (A6) ;
4. Rincez à l'eau potable chaude (40-50 °C) (fig. 64) ;
5. Faites tremper le plateau dans de l'eau potable chaude (40-50 °C) et du détergent à vaisselle pendant environ 30 minutes. Rincez soigneusement à l'eau chaude potable (40-50 °C), puis essuyez avec un chiffon propre.
6. Remplacez le plateau repose-tasses et remettez le bac égouttoir dans la machine.

10.3.3 Nettoyage de la buse à eau

Nettoyez soigneusement la buse à eau (D2) comme suit :

1. Retirez la buse de la machine.
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 Couverture réservoir d'eau (A15)

2 Réservoir d'eau (A14)

10.4.1 Nettoyage réservoir eau avec couvercle

Il est conseillé de nettoyer périodiquement le réservoir d'eau (A14) (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 également partie intégrante du cycle de remplacement du filtre adoucisseur (D6) (voir paragraphe « 10.7 Gestion du filtre à eau »).

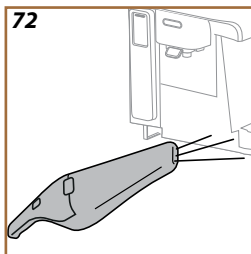
1. Retirez le réservoir d'eau, retirez le couvercle (A15) et retirez le filtre adoucisseur (si présent) et rincez-le à l'eau potable ;
2. Videz le réservoir d'eau et lavez-le à l'eau chaude potable (40-50 °C), à l'aide, si nécessaire, d'un chiffon non abrasif. Rincez soigneusement à l'eau chaude potable (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 réaliser les opérations de nettoyage des pièces internes, la machine doit être éteinte (voir chapitre « [4 Extinction de la machine](#) » [à la page 17](#) ») et débranchée du réseau électrique. Ne plongez jamais la machine dans l'eau



1. Contrôlez régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible une fois l'égouttoir retiré (A7)) ne soit pas sale.
2. Si nécessaire, retirez les dépôts de café à l'aide d'un pinceau et d'un chiffon propre.
3. Aspirer tous les résidus avec un aspirateur (fig. 72).

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. Procéder de la manière suivante :

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

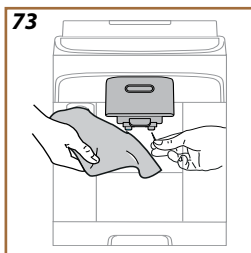
Attention !

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 chapitre « [4 Extinction de la machine](#) » [à la page 17](#) ») et débranchez-la du secteur électrique : cela vous permettra aussi de 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 nettoyeurs 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.



10.5.4 Becs verseurs de café

1. Nettoyez régulièrement la buse à café (A5) avec un chiffon propre (fig. 73) ;
2. Vérifiez que les trous de la buse à café ne sont pas obstrués. Si nécessaire, éliminez les dépôts de café avec un cure-dent (fig. 73).

10.6 Nettoyage approfondi 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 quand il est temps d'effectuer ce nettoyage et vous pourrez décider d'effectuer le nettoyage immédiatement ou ultérieurement (voir paragraphe «[11 MESSAGES FRÉQUENTS ET D'ALARME](#)»). Si vous souhaitez procéder immédiatement, après l'apparition du message d'avertissement, appuyez sur «OK» et suivez étape par étape les instructions à l'écran (la procédure de nettoyage dure environ 10 minutes). Si vous ne procédez pas immédiatement au nettoyage, appuyez sur «» (B6) : sur la page d'accueil, le voyant  (C4) rappelle que l'appareil doit être détartré. (Le message s'affichera à nouveau à chaque allumage).

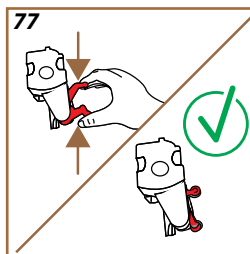
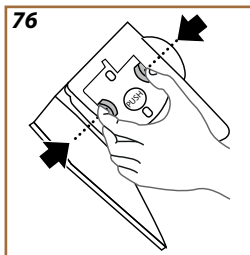
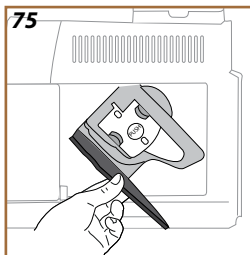
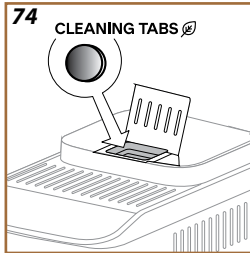
Procédez de la manière suivante :

1. Lorsque l'écran d'avertissement de l'état d'entretien de la machine, « Nettoyage machine requis » apparaît, appuyez sur «OK».
2. Retirez le réservoir d'eau (A14) et rincez-le ;
3. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX. Remettez-le dans la machine et appuyez sur «>» (B4) ;
4. Soulevez le volet de l'entonnoir à café pré-moulu (A2) et introduisez une pastille nettoyante (fig. 74) : assurez-vous qu'elle ne reste pas coincée ; Appuyez sur «>» (B4)
5. Placez le récipient de 0,5l pour recueillir l'eau qui sortira de la buse à café (A5). Appuyez sur «OK» pour continuer. La machine procède automatiquement à un cycle de dissolution de pastille et de rinçage qui durera quelques minutes.
6. À la fin du cycle de rinçage, retirez et videz le récipient utilisé pour recueillir l'eau
7. Retirez le réservoir d'eau. Appuyez sur «OK».
8. Ouvrez le volet de l'infuseur (A16) située sur le côté droit (fig. 75) ;
9. Pressez vers l'intérieur les deux boutons de décrochage colorés (fig. 76) et retirez simultanément l'infuseur vers l'extérieur ;
10. Appuyez sur «>» ;
11. Rincez l'infuseur sous l'eau courante fraîche, sans nettoyer.

Attention !

RINCER UNIQUEMENT AVEC DE L'EAU
PAS DE NETTOYANTS - PAS DE LAVE-VAISSELLE

12. Utilisez également un pinceau pour nettoyer les résidus de café du logement de l'infuseur, visibles depuis le volet de l'infuseur (A14) ;
13. Appuyez sur «>» ;
14. Assurez-vous de mettre l'infuseur dans la bonne position en appuyant sur les deux leviers (fig. 77) ;



15. Réinsérer l'infuseur en l'insérant dans le support et appuyer jusqu'à entendre le clic d'accrochage ;
16. Une fois inséré, assurez-vous que les deux boutons colorés sont vers l'extérieur ;
17. Fermez le volet de l'infuseur et réinsérez le réservoir d'eau ;
18. Appuyez sur « > » ;
19. Pour terminer le processus de nettoyage, la machine effectuera des rinçages à l'eau chaude à travers la buse à café (A5) : placez sous la buse à café un récipient d'au moins 0,2 l et appuyez sur « OK ».

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 extra de l'infuseur (A17), éteignez la machine (voir « 4 Extinction de la machine » à la page 17) pour mettre l'infuseur dans une position correcte et procédez à l'extraction et au nettoyage de l'infuseur comme indiqué précédemment au point 8.

REGARDEZ LA VIDÉO ICI



10.6.2 Détartrage

Le détartrage 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 « 2.5 Vérifiez la dureté de l'eau », la machine vous avertira du moment approprié pour le détartrage 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 dans combien de temps le prochain détartrage sera nécessaire dans le menu param. machine « [Détartrage](#) ».

Attention !

- Avant utilisation, lisez les instructions et l'étiquetage du détartrant (D5), figurant sur l'emballage du détartrant.
- 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, essuyez immédiatement.

Pour effectuer le détartrage

ECODECALK  EAN : 8004399327252

Détartrant	Détartrant De'Longhi
Récipient	Capacité conseillée : 2,0 L
Temps	~25min

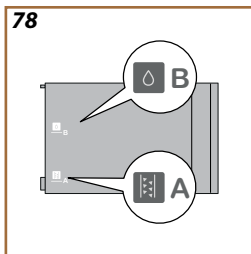
Détartrez la machine quand la page d'accueil affiche le message correspondant : pour l'effectuer immédiatement, appuyez sur « OK » et suivez les instructions étape par étape présentes sur l'écran de la machine.

Pour reporter le détartrage, appuyez sur «  » (B6) : sur la page d'accueil, le voyant  (C2) rappelle que l'appareil doit être détartré. (Le message s'affichera à nouveau à chaque allumage).

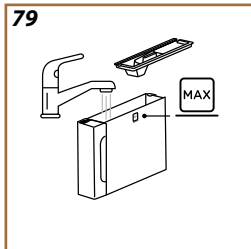
Pour accéder au menu détartrage :

1. Appuyez sur la touche  (B8).
2. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou sur « < » (B5) pour sélectionner « Entretien ». Appuyez sur « OK » ;
3. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou sur « < » (B5) jusqu'à « Détartrage ». Appuyez sur « OK » pour voir les instructions.
4. Retirez le réservoir d'eau (A14), soulevez le couvercle et (si inséré) retirez le filtre (D6). Videz complètement le réservoir et appuyez sur « > » (B4) pour continuer ;
5. Videz complètement le réservoir et Appuyez sur « > » pour continuer ;
6. Versez dans le réservoir d'eau le détartrant (D5) jusqu'au niveau A (correspondant à une dose unique ou à 100 ml) gravé sur le côté intérieur du réservoir ; ajoutez ensuite de l'eau potable (un litre) jusqu'au niveau B (fig. 78).
7. Réinsérez le réservoir d'eau (avec le couvercle) et appuyez sur « > » (B4) (appuyez sur « < » (B4) pour revenir à l'écran précédent ou sur «  » (B6) pour quitter la procédure en pensant à de retirer la solution de détartrage du réservoir).
8. Placez sous les buses (A5) et (D2) un récipient vide d'une capacité minimale de 2 litres (fig. 9). Appuyez sur « OK » (B3) pour lancer le processus.

78



79



Attention ! Risque de brûlures

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

9. Le programme de détartrage démarre et la solution de détartrage sort à la fois par la buse à eau chaude (D2) et par la buse à café

(A5), effectuant automatiquement toute une série de rinçages à intervalles pour éliminer les résidus de calcaire de l'intérieur de la machine ;

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

10. L'appareil est maintenant prêt pour un processus de rinçage à l'eau fraîche. Videz le récipient utilisé pour récupérer le détartrant ; retirez le réservoir d'eau, videz-le, rincez-le bien à l'eau courante, remplissez-le jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et insérez-le dans la machine. Appuyez sur « > » (B4)
11. Remettez le récipient, vide, utilisé pour recueillir la solution de détartrage sous les buses et appuyez sur « OK » (B3) pour démarrer le premier rinçage ;
12. L'eau chaude sort par la buse eau chaude et par la buse à café ;
13. Lorsque l'eau dans le réservoir est finie, videz le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage ;
14. Extrayez le réservoir d'eau, réinsérez, s'il a été précédemment retiré, le filtre adoucisseur. Appuyez sur « > » (B4) pour continuer ;
15. Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX (fig.79), remettez-le dans la machine. Appuyez sur « > » (B4) pour continuer ;
16. Remettez le récipient, vide, utilisé pour recueillir la solution de détartrage sous les buses et appuyez sur « OK » (B3) pour lancer un autre cycle de rinçage ;
17. Lorsque l'eau du réservoir est terminée, videz le récipient utilisé pour collecter l'eau de rinçage, retirez, videz et réinsérez l'égouttoir et le tiroir à marc, puis réinsérez-les dans la machine : appuyez sur « OK » (B3) ;
18. Retirez le réservoir d'eau (A9), remplissez-le jusqu'au niveau MAX et réinsérez-le dans la machine ;
19. Le processus de détartrage est ainsi terminé : appuyez sur « OK » (B3) .

Remarque :

- 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.

10.7 Gestion du filtre à eau

L'utilisation d'un filtre adoucisseur (voir paragraphe « [10.7.1 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 bonne utilisation de la machine au cours du temps, nous vous conseillons d'utiliser le filtre adoucisseur De'Longhi (D6).

Pour plus d'informations, visitez delonghi.com.

WATERFILTER  EAN : 8004399327252

10.7.1 Installation du filtre à eau

Si lors de la première utilisation de la machine, l'installation du filtre à eau a été reportée (voir paragraphe « [2.6 Installation filtre](#) »), ou s'il a été installé puis retiré et que vous souhaitez le réinstaller, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche  (B8).
2. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner « Entretien ». Appuyez sur « OK » (B3).
3. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner le « Filtre à eau ».
4. Suivez les instructions du paragraphe « [2.6 Installation filtre](#) ».

10.7.2 Remplacez/retirez le filtre à eau

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

1. Appuyez sur la touche  (B8).
2. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner « Entretien ». Appuyez sur « OK » (B3).
3. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner le « Filtre à eau ».
4. Une barre colorée se remplit au fur et à mesure que le temps d'utilisation du filtre s'écoule

Remplacez le filtre, le message « Il est temps de remplacer le filtre à eau. On commence ? » apparaît (voir [11 MESSAGES FRÉQUENTS ET D'ALARME](#)). Si vous souhaitez procéder immédiatement au remplacement, appuyez sur OK et suivez les instructions à l'écran. Pour reporter le remplacement, appuyez sur «  ». Le symbole  (C1) apparaît sur la page d'accueil, rappelant le besoin de remplacer le filtre.

Pour retirer et remplacer le filtre, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche  (B8).
2. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner « Entretien ». Appuyez sur « OK » (B3).

-
3. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour sélectionner le « Filtre à eau ».
 4. Appuyez sur « OK » pour accéder à l'assistant.
 5. Retirez le réservoir d'eau (A14) et le filtre usagé : Appuyez sur « > »
 6. Appuyez sur « OK » pour procéder au remplacement en suivant les indications du point (3) du paragraphe « 2.6 Installation filtre » ; ou appuyez sur «  » pour revenir à la page d'accueil sans aucun filtre installé.

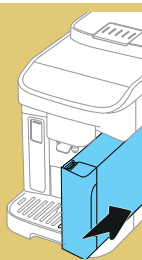
11 MESSAGES FRÉQUENTS ET D'ALARME

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 bac à marc](#)
- [11.2 Messages concernant le café en grains et le pré-moulu](#)
- [11.3 Messages concernant les carafes LatteCrema](#)
- [11.4 Messages d'alarme](#)
- [11.5 Messages concernant le nettoyage et le détartrage](#)

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

Pouvez-vous insérer le réservoir d'eau ?



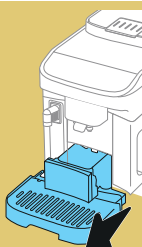
- Le réservoir d'eau (A9) n'est pas inséré
Insérez correctement le réservoir d'eau en le pressant à fond dans la machine

Il est temps de remplir le réservoir d'eau fraîche



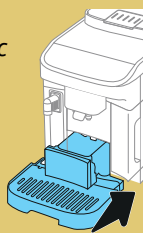
- L'eau du réservoir est insuffisante
Retirez le réservoir (A9) (fig. 4), remplissez d'eau potable fraîche jusqu'au niveau MAX (fig. 5), et remettez le réservoir dans la machine
- Le réservoir n'est pas inséré correctement
Insérez correctement le réservoir en le pressant à fond

Videz l'égouttoir et le bac à marc



- Le tiroir à marc (A11) est plein.
Effectuez le nettoyage comme décrit dans le par. « 10.3.1 Nettoyage du tiroir à marcs »

*Insérez le tiroir à marc
et l'égouttoir*



- L'égouttoir (A7) et/ou le tiroir à marc (A11) n'ont pas été insérés correctement ou ne sont pas présents
Réinsérez l'égouttoir avec le bac à marc en pressant à fond

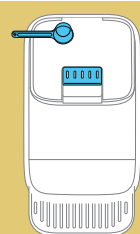
11.2 Messages concernant le café en grains et le pré-moulu

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



- Les grains de café sont terminés.
Remplissez le bac à grains (A1) et appuyez sur OK (B3) pour reprendre la préparation

*Vous n'avez pas
ajouté de café pré-
moulu. Ajoutez-le
maintenant.
Une seule cuillère !*



- Le café pré-moulu (☞) a été sélectionné mais le café pré-moulu n'a pas été ajouté dans l'entonnoir correspondant.
Assurez-vous, en ouvrant le volet (A2) que l'entonnoir n'est pas bouché, puis insérez une dose rase (D1) de café pré-moulu et appuyez sur OK (B3) pour reprendre la préparation

11.3 Messages concernant les carafes LatteCrema

*Pouvez-vous insérer la
carafe à lait ?*



- La carafe à lait (E) n'est pas insérée correctement ou n'est pas présente
Insérez la carafe à lait en la poussant à fond : la machine émet un signal sonore (si la fonction signal sonore est active).

Pouvez-vous insérer la carafe LatteCrema Hot ?



- La carafe à lait HOT n'est pas insérée correctement ou n'est pas présente
Insérez la carafe à lait HOT en la poussant à fond : la machine émet un signal sonore (si la fonction signal sonore est active).

*La carafe n'est pas la bonne !
Utilisez LatteCrema Hot ou choisissez une autre boisson*



- Une boisson chaude à base de lait a été demandée, mais l'utilisateur a inséré la mauvaise carafe (carafe LatteCrema Cool).
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 ?



- La carafe à lait HOT n'est pas insérée correctement ou n'est pas présente
Insérez la carafe à lait COOL en la poussant à fond : la machine émet un signal sonore (si la fonction signal sonore est active).

*La carafe n'est pas la bonne !
Utilisez la LatteCrema Cool ou choisissez une autre boisson*



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

Il est temps de nettoyer la carafe à lait. Mettez un récipient sous la buse à lait. Prêt ?



- Après chaque préparation de boissons à base de lait, la machine demande le nettoyage (fonction Clean) de la carafe (E)
Procéder comme indiqué au par. « 10.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation »

Rappelez-vous de ranger la carafe à lait au réfrigérateur



- Une préparation à base de lait a été effectuée et la carafe à lait (E) est encore insérée dans la machine.
Extraire la carafe à lait et la mettre au frigo.

11.4 Messages d'alarme



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

- Trop de café a été détecté.
Appuyez sur OK (B3), retirez l'égouttoir (A7) et le tiroir à marc (A11), videz-les tous les deux, puis remettez-les dans la machine et répétez la préparation.



*Je n'arrive pas à terminer la boisson.
Réduisez la quantité de café prémoulu, videz le bac à marc et réessayez*

- Une trop grande quantité de café pré-moulu a été introduite
Appuyez sur OK (B3), retirez l'égouttoir (A7) et le tiroir à marc (A11), videz-les tous les deux, puis remettez-les dans la machine et répétez la préparation en réduisant la quantité de café pré-moulu (max 1 dose).



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

- La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.
Appuyez sur « OK » (B3) et procédez au réglage du moulin à café (voir par. « Param. moul. café »).



*Désolé, je ne suis pas en mesure de
réaliser la boisson.
Réduisez l'intensité et essayez à
nouveau*

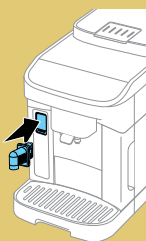
- La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.
Appuyez sur OK (B3) pour revenir à la page d'accueil. Répétez la préparation en sélectionnant une intensité inférieure dans les personnalisations de la boisson (voir Boissons chaudes à base de café).



*Je n'arrive pas à terminer la boisson.
Réduisez la quantité de café
prémoulu et essayez à nouveau*

- Trop de café pré-moulu a été utilisé
Appuyez sur OK (B3) et répétez la préparation en réduisant la quantité de café pré-moulu (max 1 dose).

Insérez la buse à eau



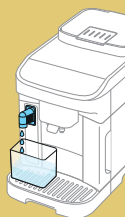
- La buse à eau (D2) n'est pas correctement insérée ou n'est pas présente
Insérez la buse à eau en la poussant à fond : la machine émet un signal sonore (si la fonction signal sonore est active).



*Il est temps de remplacer le filtre à eau.
On commence ?*

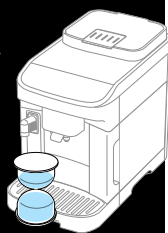
- Le filtre adoucisseur (D6) est usagé.
Appuyez sur « OK » (B3) pour retirer/remplacer le filtre, ou sur « ↶ » (B6) si vous avez l'intention de le faire à un autre moment. Suivez les instructions du [Filtre à eau](#)chap.

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

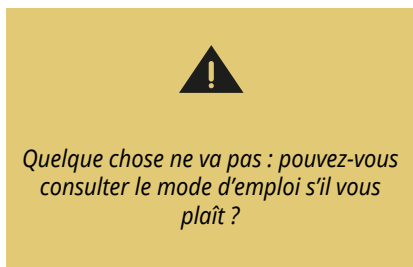


- Le circuit hydraulique est vide
Appuyez sur « OK » (B3) pour remplir le circuit : la distribution s'arrête automatiquement. Si le problème persiste vérifier que le réservoir d'eau (A9) est inséré à fond.
- Un nouveau filtre adoucisseur a été inséré
Assurez-vous d'avoir suivi correctement les instructions pour l'insertion du nouveau filtre (D6)(par. [Filtre à eau](#)). Si le problème persiste, retirez le filtre à eau.

*J'effectue le nettoyage.
Je serai à vous dans
un instant*

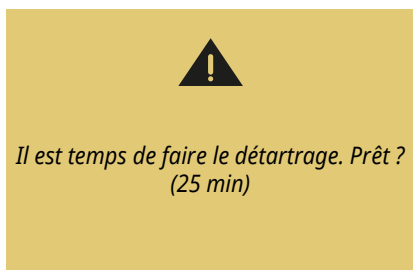


- L'appareil a détecté des impuretés à l'intérieur de la machine.
Attendre que l'appareil soit prêt à l'emploi et sélectionner à nouveau la boisson souhaitée. Si le problème persiste, s'adresser au Centre d'Assistance Agréé.

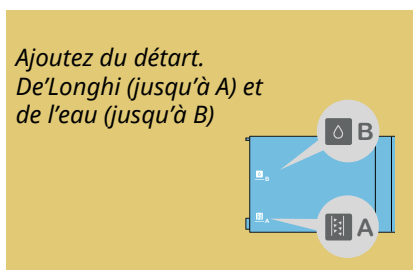


- L'intérieur de la machine est très sale.
Nettoyez soigneusement la machine comme décrit dans le « 10 NETTOYAGE ET ENTRETIEN » chap. Si après le nettoyage la machine affiche encore le message, contactez le service clients et/ou un Centre d'Assistance agréé

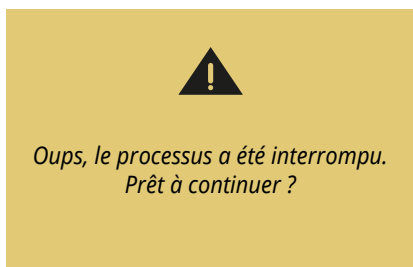
11.5 Messages concernant le nettoyage et le détartrage



- Indique qu'il est nécessaire de détartrer la machine.
Si vous souhaitez procéder au détartrage, appuyez sur « OK » (B3) et suivez l'assistant, sinon appuyez sur « ↶ » (B6) : dans ce cas, le voyant  (C2) apparaît sur la page d'accueil pour rappeler qu'il est nécessaire d'effectuer le détartrage (voir chap. « 10.6.2 Détartrage »).



- Pendant l'assistant de préparation au démarrage du cycle de détartrage, le détartrant versé dans le réservoir n'est pas suffisant. Préparez la solution comme indiqué dans le chap. « 10.6.2 Détartrage »



- Détartrage interrompu ou non correctement terminé
Appuyez sur OK (B3) pour continuer (voir chap. « 10.6.2 Détartrage »).
- Installation du filtre interrompue ou non correctement terminée
Appuyez sur OK pour continuer (voir chap. Filtre à eau).

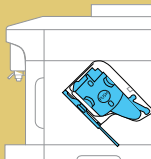




*Il est temps de nettoyer votre machine.
Prêt à commencer ?
(~ 10 min)*

- Demande de nettoyage approfondi de la machine. Pour procéder immédiatement, appuyez sur « OK ». Pour reporter le nettoyage approfondi, appuyez sur « ↶ » (B6) : la machine réaffichera l'alarme à chaque allumage. (voir « 10.6.1 Nettoyage en profondeur de la machine »).

Pouvez-vous insérer l'infuseur ?

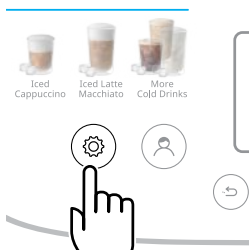


- L'infuseur n'a pas été réinséré après le nettoyage (A18) Insérez l'infuseur de la façon décrite dans le par. « 10.6.1 Nettoyage en profondeur de la machine »

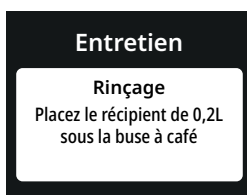
- Le café n'est pas chaud (1)

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 param. machine :



Dans la section « Entretien », sélectionnez l'élément [Rinçage](#) et procédez comme indiqué pour commencer la distribution. Après quelques secondes, de l'eau chaude sort pour nettoyer et réchauffer le circuit interne de la machine.



- Le café n'est pas chaud (2)

Les tasses n'ont pas été préchauffées.

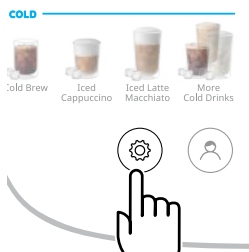
Réchauffez les tasses en les rinçant à l'eau chaude

(Remarque : il est possible d'utiliser la fonction « [8 Eau chaude](#) » .

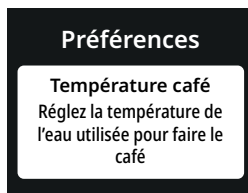
- Le café n'est pas chaud (3)

La température programmée pour la préparation du café est basse. Sélectionner une température plus élevée comme indiqué ci-après :

sur la page d'accueil, appuyez sur  pour entrer dans le menu param. machine :



*Dans la section « Préférences », sélectionnez l'élément **Température café** et procédez comme indiqué pour sélectionner une température plus élevée.*



- Le café n'est pas chaud (4)

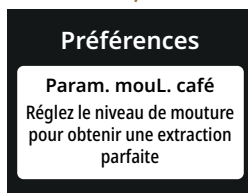
Il est nécessaire de procéder au détartrage : procédez comme illustré dans le chapitre « 10.6.2 Détartrage ».

Ensuite, vérifiez que la dureté de l'eau définie correspond à celle utilisée dans votre réseau d'eau (voir [Vérifiez la dureté de l'eau](#)).

- Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème (1)
*Le café est moulu trop grossièrement. Réglez la mouture selon les conseils donnés ci-dessous :
 dans la page d'accueil, appuyez sur  pour entrer dans le menu param. machine :*



*Dans la section « Préférences », sélectionnez l'élément **Param. mouL. café** et procédez au réglage du bouton moulin à café (A19) comme indiqué.*



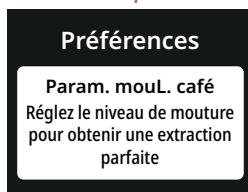
- Le café est peu dense ou a peu de crème (2)
*Le café n'est pas approprié.
 Utilisez du café pour les machines à expresso.*
- Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème (3)
Le café n'est pas frais : le paquet est ouvert depuis longtemps ou a perdu son goût.

- Le café sort trop lentement ou bien au goutte-à-goutte

Le café est moulu trop finement. Réglez la mouture en suivant les conseils indiqués ci-dessous : dans la page d'accueil, appuyez sur  pour entrer dans le menu param. machine :



*Dans la section « Préférences », sélectionnez l'élément **Param. mouL. café** et procédez au réglage du bouton moulin à café (A19) comme indiqué.*



- Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs de la buse(A5)

Les becs de distribution du café sont bouchés. Procédez au nettoyage comme indiqué dans le paragraphe section

« 10.5.4 BECS VERSEURS DE CAFÉ »



-
- Le café préparé est trop liquide

L'entonnoir s'est bouché.

Procédez au nettoyage comme indiqué dans le paragraphe

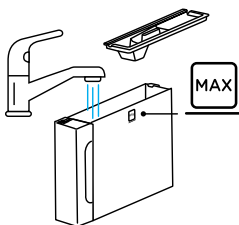
« 10.5.2 NETTOYAGE DE L'ENTONNOIR À CAFÉ PRÉ-MOULU »



- La machine fait couler peu de boisson

L'eau du réservoir (A9) est insuffisante.

Remplissez toujours le réservoir jusqu'au niveau MAX.



-
- L'infuseur (A18) ne peut pas être extrait.
L'arrêt n'a pas été effectué correctement.
Effectuez l'extinction en appuyant sur  (B1) (voir « 4 Extinction de la machine »)
 - Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un troisième rinçage.
Durant les deux cycles de rinçage, le réservoir (A9) 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.
 - Le plateau range-tasses (A3) est chaud.
Plusieurs boissons ont été préparées à la suite.
 - Après le nettoyage, il est impossible d'insérer l'égouttoir (A7) dans la machine.
L'égouttoir (A10) n'est pas correctement positionné.
Vérifiez que l'égouttoir est dans la bonne position.
 - 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 n'a pas été réinsérée (A12).
Réinsérez la grille égouttoir dans l'égouttoir.

-
- Le lait contient de grosses bulles, sort par jets de la buse à lait (E4) ou est peu mousseux (1)
Voir tableaux des par. « 3. Abaissez le volet (A4) et accrochez, en poussant à fond, la carafe au connecteur (fig. 59). La machine émet un signal sonore (si la fonction est active) » et « 7.5.1 Quel lait utiliser dans la carafe « LatteCrema Cool » ? »
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 de grosses bulles, sort par jets de la buse à lait (E4) ou est peu mousseux (2)
Nettoyez soigneusement le couvercle de la carafe à lait (E2) comme indiqué dans les chapitres « 10.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation » et « 10.2.2.2 Nettoyage intensif de la carafe à lait »

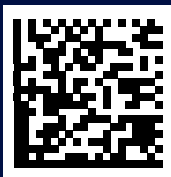
13 DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V~ 50-60 Hz max. 10 A
Puissance :	1450W
Pression :	1,5 MPa (15 bar)
Capacité du réservoir d'eau :	1,9 l
Dimensions LxPxH :	240x440x360 mm
Longueur du cordon :	1200 mm
Poids :	9,6 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.

13.1 Conseils pour économiser l'énergie

- Pour réduire la consommation d'énergie après la distribué une ou plusieurs boissons, retirez la carafe à lait (E).
- Réglez l'arrêt automatique à 15 minutes (voir paragraphe « [Arrêt automatique](#) ») ;
- Activer l'économie d'énergie (voir § « [Économie d'énergie](#) ») ;
- Quand la machine le demande, effectuez le cycle de détartrage (voir « [10.6.2 Détartrage](#) »).



57132C9862_00_0326