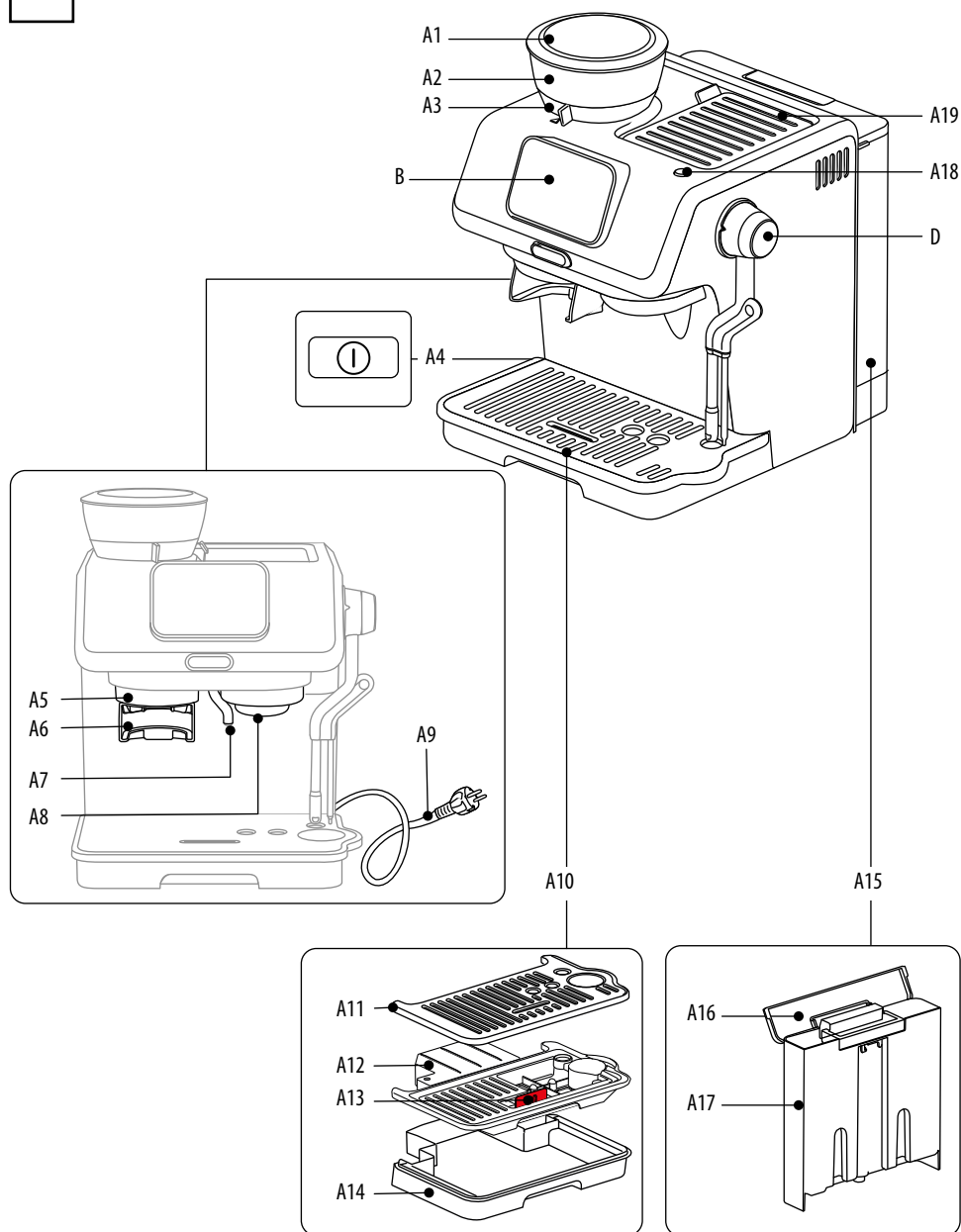

EC9455 EX:2
La Specialista
TOUCH

CAFETIÈRE
Mode d'emploi



De'Longhi

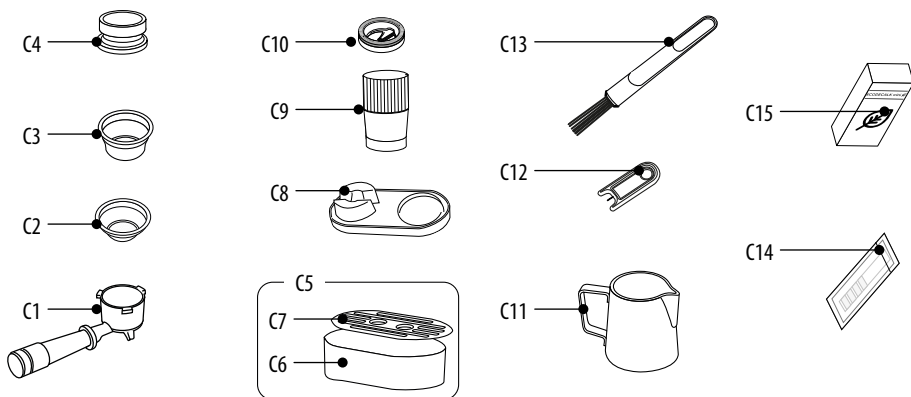
A



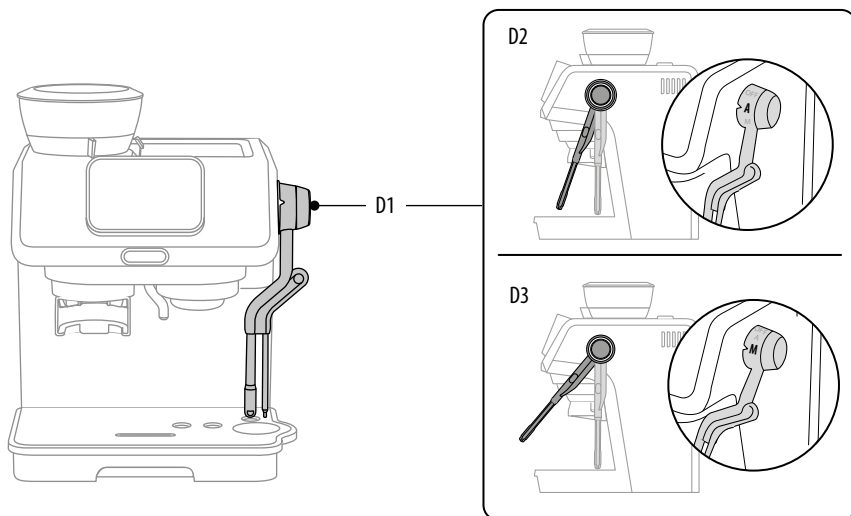
B



C*



D



1. DESCRIPTION

1.1 Description de l'appareil - A

- A1. Couvercle du bac à grains
- A2. Bac à grains
- A3. Sélecteur de niveau de mouture (fine à grossière)
- A4. Interrupteur de marche/arrêt (I/O)
- A5. Sortie du moulin à café
- A6. Porte-filtre
- A7. Buse d'eau chaude
- A8. Percolateur
- A9. Cordon d'alimentation
- A10. Ensemble bac d'égouttement
- A11. Repose-tasses ou gobelets
- A12. Grille repose-tasses ou gobelets
- A13. Indicateur de niveau d'eau
- A14. Bac d'égouttement
- A15. Réservoir d'eau
- A16. Couvercle du réservoir d'eau
- A17. Récipient d'eau
- A18. Bouton MARCHE/veille
- A19. Rangement des accessoires

1.2 Description de la page d'accueil - B

- B1. Fonction Bean Adapt
- B2. Boissons sélectionnables (la machine vous guide pas à pas)
- B3. Menu Paramètres

1.3 Description des accessoires - C*

(* Différents types et numéros selon le modèle)

- C1. Porte-filtre
- C2. Filtre à café 1 tasse
- C3. Filtre à café 2 tasses
- C4. Entonnoir de dosage
- C5. Adaptateur pour petites tasses
- C6. Bac d'égouttement pour petites tasses
- C7. Support de grille pour petites tasses
- C8. Tapis de tassage
- C9. Tasseur de café
- C10. Outil d'ajustement de la dose ou « Dose adjust »
- C11. Pichet à lait
- C12. Aiguille de nettoyage pour la lance vapeur
- C13. Brosse de nettoyage
- C14. Papier indicateur pour « test de dureté de l'eau »
- C15. Produit de détartrage

1.4 Description du système Auto Latte Art - D

- D1. Buse de vapeur
- D2. Position « A » : fonction automatique
- D3. Position « M » : fonction manuelle

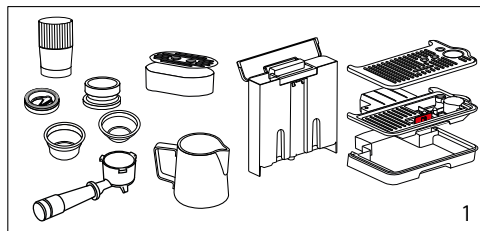
1.5 Accessoires de nettoyage suggérés en option

Visitez Delonghi.com pour plus d'informations.

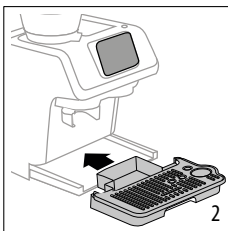
ECO MULTICLEAN  **Nettoyeur**

EAN : 8004399333307

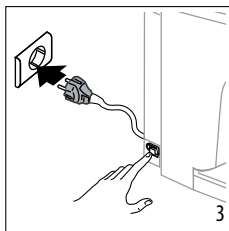
2. PRÉPARATION DE VOTRE MACHINE POUR LA PREMIÈRE UTILISATION



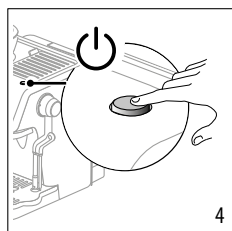
1. Lavez et séchez tous les accessoires (y compris le réservoir d'eau (A15)) avec de l'eau chaude et du savon à vaisselle.



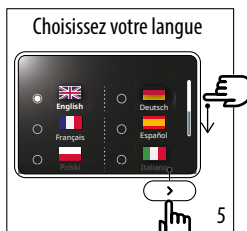
2. Insérez le bac d'égouttement (A10) complet avec la grille à tasses et retirez l'autocollant de l'écran.



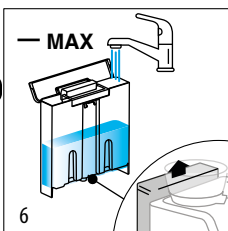
3. Branchez la machine et mettez-la en marche en appuyant sur l'interrupteur de marche/arrêt (A4) situé sur le côté de la machine.



4. Appuyez sur le bouton MARCHE/veille (A18). L'écran s'allume.



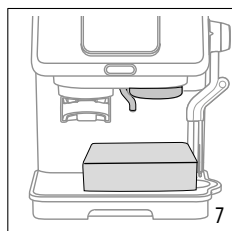
5. Choisissez votre langue : recherchez votre langue en faisant défiler la ligne de droite, sélectionnez la puce correspondant au repère et appuyez sur > pour confirmer la sélection.



6. La machine vous guide pas à pas. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau fraîche et propre*, en faisant attention à ne pas dépasser le niveau MAX. Remplacez le réservoir d'eau et appuyez sur > .

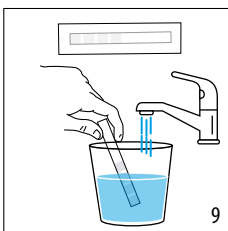
* Quelle eau utiliser ?

- L'eau potable est obligatoire.
- Ne pas utiliser d'eau gazeuse (carbonatée) ou distillée.
- **Cold extraction technology:**
 - lors de la première préparation du « Cold Brew », rincez le circuit intérieur en préparant 4 doubles boissons « Cold Brew » sans poudre de café.
 - avant de préparer des boissons infusées à froid, videz le réservoir d'eau (A17), rincez-le soigneusement et remplissez-le d'eau potable fraîche.

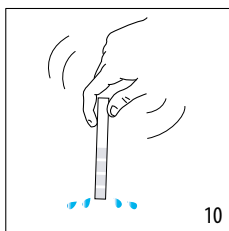


7. Placez un récipient sous la buse d'eau chaude (A7) et appuyez sur « Démarrage » pour lancer le rinçage.

8. Le rinçage démarre et s'arrête automatiquement. Procédez ensuite au réglage de la dureté de l'eau : programmer votre machine en fonction de la dureté réelle de l'eau distribuée dans les différentes régions vous permet d'effectuer le détartrage à la bonne fréquence.

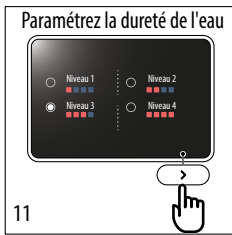


9. Retirez le papier indicateur (C14) « TEST DURETÉ TOTALE » de son emballage. Appuyez sur « Démarrage » : immergez complètement le papier dans un verre d'eau pendant une seconde.



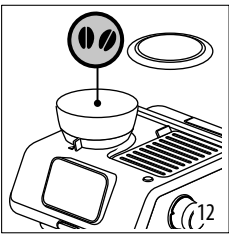
10. Retirez le papier indicateur de l'eau et secouez-le légèrement. Appuyez sur > .

Préparation de votre machine pour la première utilisation



11. Au bout d'une minute environ, 1, 2, 3 ou 4 carrés rouges s'affichent, en fonction de la dureté de l'eau. Sélectionnez le niveau correspondant sur l'écran. Appuyez sur > .

 **BEAN ADAPT TECHNOLOGY** La technologie Bean Adapt est une intelligence qui adapte facilement le paramétrage de la machine à la particularité de vos grains, ce qui garantit une extraction idéale du café, tout en préservant et en exaltant chacun des arômes de vos grains. Si vous souhaitez continuer, appuyez sur « Démarrage ». Si vous souhaitez explorer cette technologie plus tard, appuyez sur « Passer ». Vous pouvez accéder à la technologie Bean Adapt à tout moment selon les instructions de «9. Technologie Bean Adapt» .



12. Remplissez le bac à grains. Appuyez sur > .

13. Sur l'écran, un didacticiel explique comment utiliser l'appareil : appuyez sur « Démarrage » pour le lancer.

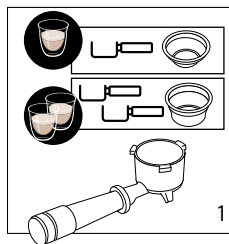
14. Appuyez sur « > » après chaque diapositive pour continuer.

15. Après la dernière diapositive, appuyez sur « Démarrage » et la machine sera prête à l'emploi.

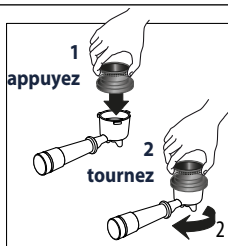
3. PARAMÉTRAGE GÉNÉRAL DES BOISSONS

1. Accédez au menu de paramétrage des boissons :			
Sur la page d'accueil, appuyez sur  (B1) : lorsque Bean Adapt est désactivée, vous pouvez accéder au paramétrage des boissons :			
2. Sélectionnez le paramètre souhaité :			
Température d'extraction de l'eau	Appuyez sur la flèche située à côté de votre sélection actuelle	Sélectionnez la température souhaitée Remarque : La variation de la température a le plus d'effet pour les boissons longues.	Appuyez sur « < » pour revenir au menu de paramétrage
Longueur de pré-percolation	Appuyez sur la flèche située à côté de votre sélection actuelle	Sélectionnez la longueur, de courte à longue.	Appuyez sur « < » pour revenir au menu de paramétrage
Temps de Mouture (s)	Appuyez sur la flèche située à côté de votre sélection actuelle	Sélectionnez le filtre (simple ou double) et réglez le temps de broyage	Appuyez sur « < » pour revenir au menu de paramétrage
3. Appuyez sur « < » pour revenir à la page d'accueil			

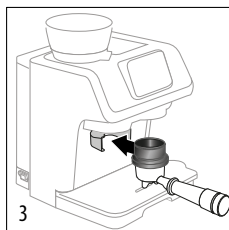
4. PRÉPARATION DU CAFÉ



1. Sélectionnez le filtre 1 (C2) tasse ou 2 tasses (C3) et placez-le dans le porte-filtre (C1).



2. Insérez l'entonnoir de dosage (C4) dans le porte-filtre : 1 poussez-le et 2 tournez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



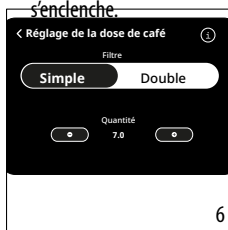
3. Fixer le porte-filtre



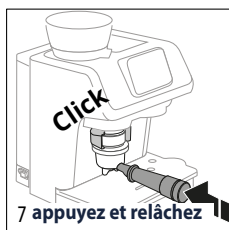
4. Appuyez sur la page d'accueil de la boisson (B2) que vous souhaitez préparer (ex. Espresso).



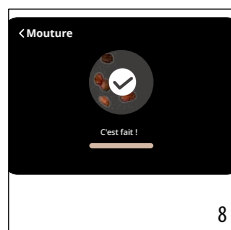
5. Appuyez sur la case à la base de l'image du filtre pour accéder au paramètre de réglage de la dose.



6. Choisissez le filtre que vous utilisez (Simple : 1 tasse ; double : 2 tasses). Vous pouvez paramétrer le temps de mouture en appuyant sur les boutons $\ominus$ ou $\oplus$ (le temps augmente ou diminue de 0,5 seconde à la fois).

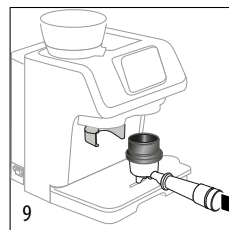


7. Appuyez sur < pour revenir à la page d'accueil. Poussez le porte-filtre jusqu'à ce que vous entendiez un seul « clic », puis relâchez : la mouture démarre et s'arrête automatiquement.

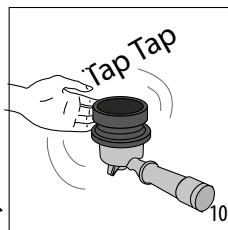


8. Une fois la mouture terminée, procédez au tassage.

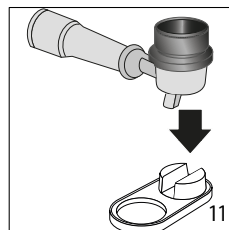
Remarque : Pour arrêter manuellement le broyage, il suffit d'appuyer à nouveau sur le porte-filtre (jusqu'à ce que vous entendiez un clic) ou d'appuyer  sur l'écran.



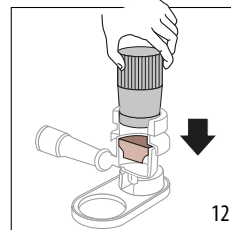
9. Extrayez le porte-filtre.



10. Tapotez doucement l'entonnoir de dosage (C4) pour niveler le café moulu à l'intérieur.



11. Placez le porte-filtre dans le logement prévu à cet effet sur le tapis de tassage (C8).



12. Tassez fermement le café et vérifiez que la dose est correcte (voir [Comment contrôler la dose](#)).

4.1 Comment contrôler la dose

Vérifiez la position de votre tasseur (C9) pour savoir si vous avez atteint le « Dose parfaite ».



Faible dose

Si le tasseur indique « -1 » ou « -2 », la quantité de café en poudre est insuffisante et un complément est nécessaire.



1. Fixez le porte-filtre (C1) : appuyez et relâchez pour démarrer la mouture.

2. Après quelques secondes, arrêtez la mouture en appuyant à nouveau et vérifiez la dose à l'aide du tasseur.

Si vous utilisez la technologie Bean Adapt, la machine vous guidera pour atteindre la dose parfaite.



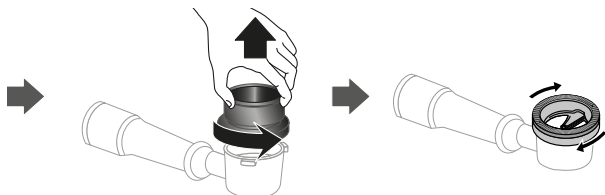
Dose parfaite

Si le tasseur indique « OK », la dose est appropriée.



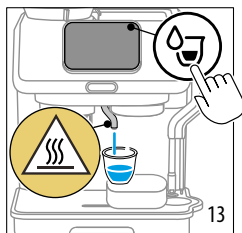
Dose excessive

Si le tasseur indique « +1 » ou « +2 », la poudre de café est excessive et vous devez l'ajuster à l'aide de l'outil « Corriger la dose » (C10) comme suit :

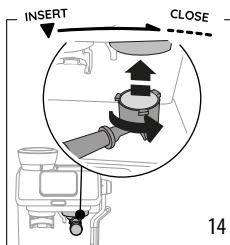


1. Retirez l'entonnoir de dosage (C4) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis en le tirant vers le haut.
2. Placez l'outil « Dose adjust » sur le porte-filtre et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour éliminer l'excès de café moulu. Faites au moins un tour complet.

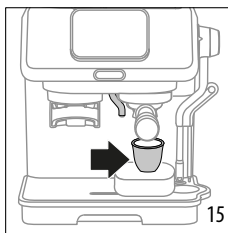
Préparation du café



13. Astuce de barista : réchauffez la tasse avec de l'eau chaude en appuyant sur le bouton « jet d'eau » de la page d'accueil. L'eau chaude sera délivrée par la buse dédiée (A7)



14. Retirez l'entonnoir de dosage (C4) et fixez le porte-filtre au percolateur.



15. Placez le verre sous le porte-filtre. Pour les petits verres, utilisez le support prévu à cet effet (C5)).



16. Sélection directe : appuyez sur la flèche de lecture ou « play » : la distribution commence. Personnalisation de la quantité : appuyez sur la case située à la base de l'image de la boisson pour accéder au paramétrage de la quantité et passez à l'étape suivante.



17. Choisissez la quantité que vous souhaitez pour la dose simple ou double : appuyez ensuite sur <. Appuyez sur la flèche « play » : **la distribution commence.**

Remarque : Reportez-vous au chapitre (11) pour sélectionner « My » quantité.

5. PRÉPARATION D'UNE BOISSON LONGUE NOIRE OU « LONG BLACK » OU D'UN « AMERICANO »

1. Préparez la dose parfaite et fixez le porte-filtre (C1) au percolateur (A8).
2. Placez une grande tasse sous la buse d'eau chaude (A7) et les buse à café (sous le porte-filtre).
3. Appuyez sur la flèche « play » sur les images de café et d'eau.

Americano : vous devez distribuer d'abord le café, puis l'eau chaude.

Long black : distribuez d'abord l'eau chaude, puis le café.

6. PRÉPARATION DE « L'EAU CHAUDE »

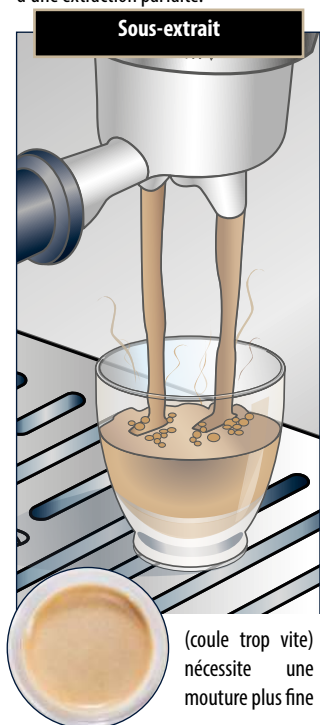
1. Placez une grande tasse sous la buse d'eau chaude (A7).
2. Sélection directe : appuyez sur la flèche de lecture ou « play » : la distribution commence.

Personnalisation de la quantité : Appuyez sur la case située à la base de la boisson. Sélectionnez la quantité souhaitée, puis appuyez sur « < ». Appuyez sur la flèche de lecture « play » : **la préparation commence.**

Remarque : Reportez-vous au chapitre (11) pour sélectionner « My » quantité.

7. PARVENIR À LA PERFECTION DE L'ESPRESSO

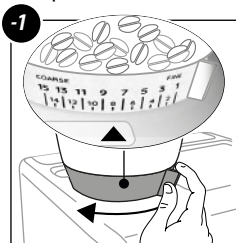
L'extraction de l'espresso parfait est un art et peut nécessiter plusieurs essais. Soyez prêt(e) à ajuster la grosseur de la mouture et assurez-vous toujours que le café moulu tassé se trouve au niveau de la ligne indicatrice dans le filtre (dose parfaite) pour la garantie d'une extraction parfaite.



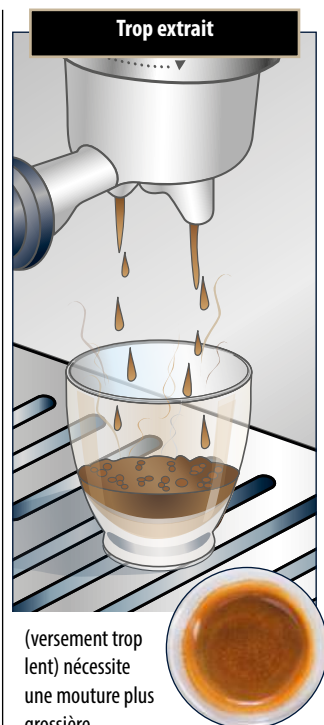
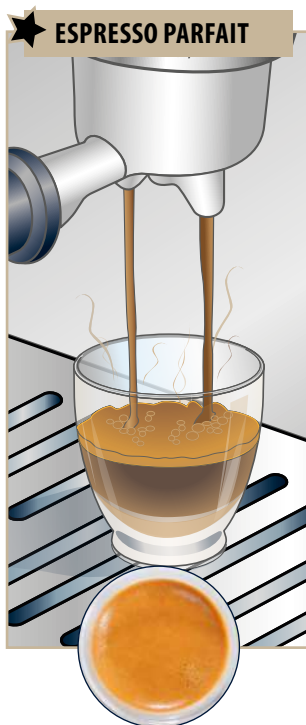
- S'écoule rapidement comme de l'eau
- Crème légère et pâle

Pour obtenir une crème parfaite :

- Ajustez graduellement la mouture à un réglage plus fin. Modifiez uniquement pendant la mouture.



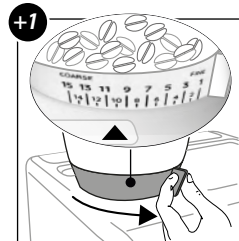
- Assurez-vous que la quantité de café moulu atteint la « dose parfaite » (voir "4.1 Comment contrôler la dose").



- S'écoule goutte à goutte ou pas du tout
- Crème très poussée et non uniforme

Pour obtenir une crème parfaite :

- Ajustez graduellement la mouture à un réglage plus grossier. Modifiez uniquement pendant la mouture.

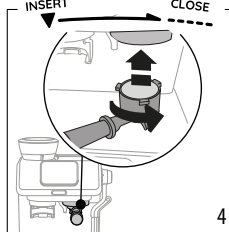
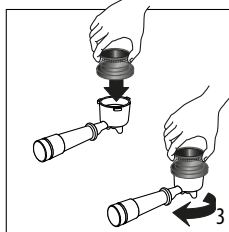
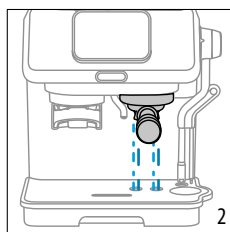


- Assurez-vous que la quantité de café moulu atteint la « dose parfaite » (voir "4.1 Comment contrôler la dose").

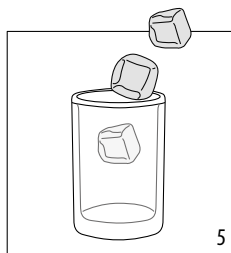
8. PRÉPARATION DE L'INFUSION COLD BREW



La technologie de l'extraction à froid est une méthode de préparation du café qui utilise de l'eau froide ou de l'eau à température ambiante. La chaleur est remplacée par une période d'infusion plus longue qui permet d'extraire les propriétés des grains de café.



1. Sélectionnez « Cold Brew » dans la page d'accueil.
2. Un rinçage à froid est suggéré : fixez le porte-filtre (C1) avec le filtre vide inséré sur le percolateur. (A8). Appuyez sur « OK » : l'eau sort du percolateur. (Vous pouvez sauter cette étape en appuyant sur « Passer »).
3. Retirez le porte-filtre du percolateur et fixez l'entonnoir de dosage (C4). Procédez à la mouture de la dose comme l'illustre la section «4. Préparation du café»
4. Fixez le porte-filtre (C1) avec la dose parfaite sur le percolateur.



5. Ajoutez quelques glaçons dans le verre : 3 glaçons pour un simple et 5 pour un double sont suggérés.
6. Sélection directe : appuyez sur la flèche de lecture ou « play » : la distribution commence. Personnalisation de la quantité : appuyez sur la case située à la base de l'image de la boisson pour accéder au paramétrage de la quantité et passez à l'étape suivante.
7. Choisissez la quantité que vous souhaitez pour la dose simple ou double : appuyez ensuite sur <. Appuyer sur la flèche « play » : la distribution commence.

Remarque :

- Avant de préparer des boissons infusées à froid, videz le réservoir d'eau (A15), rincez-le soigneusement et remplissez-le d'eau potable fraîche.
- L'eau potable est obligatoire.

Remarque : Reportez-vous au chapitre «11. Programmation la quantité «my»» pour sélectionner la quantité «My».

9. TECHNOLOGIE BEAN ADAPT



Un expert en café au bout des vos doigts pour vous aider à optimiser la préparation du café et le résultat dans votre tasse en quelques étapes seulement. La technologie intelligente vous guide dans le paramétrage, le réglage et le fonctionnement de la machine, en fonction des grains de café sélectionnés : de la mouture à l'infusion, chaque étape sera contrôlée pour obtenir le meilleur de n'importe quel type de grain de café.



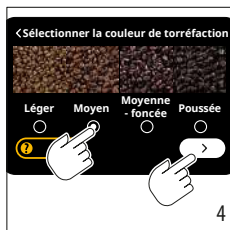
1. Appuyez sur l'icône relative à la technologie Bean Adapt.



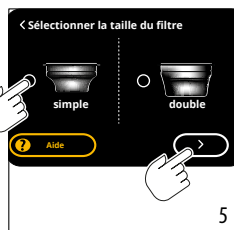
2. Activez Bean Adapt à l'aide du bouton prévu à cet effet : la procédure prendra environ 10 minutes. Appuyez sur « Démarrage » (si vous souhaitez revenir en arrière, appuyez sur « < »).



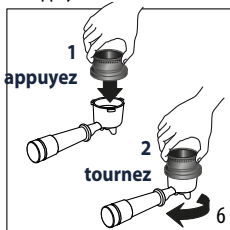
3. Vérifiez sur le paquet de café le type de café que vous utilisez (en cas de doute, sélectionnez « mélange Arabica et Robusta »). Appuyez sur « > ».



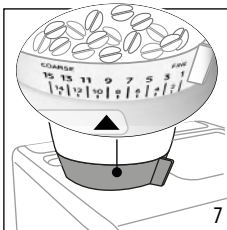
4. Vérifiez sur le paquet de café le niveau de torréfaction : vous pouvez également comparer votre café avec l'échelle affichée à l'écran. Appuyez sur « > ».



5. Sélectionnez le filtre que vous utilisez : 1 tasse (C2) ou 2 tasses (C3). Insérez le filtre dans le porte-filtre (C1). Appuyez sur « > ».

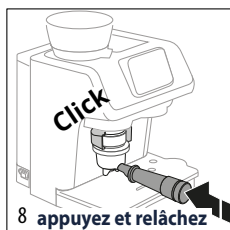


6. Insérez l'entonnoir de dosage (C4) dans le porte-filtre : 1 poussez-le et 2 tournez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Appuyez sur « > » sur l'écran.

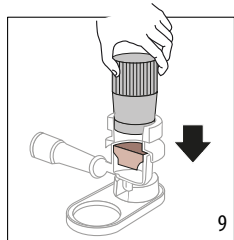


7. Vérifiez que le sélecteur de niveau de mouture (A3) est sur « 9 ». Appuyez sur « > » sur l'écran.

Remarque : Changez la position uniquement pendant la mouture.



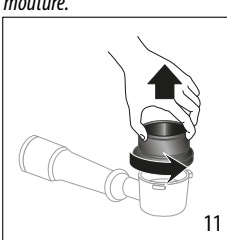
8. Poussez le porte-filtre jusqu'à ce que vous entendiez un seul « clic », puis relâchez : la mouture démarre et s'arrête automatiquement.



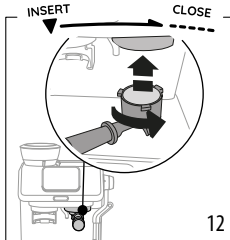
9. Pressage du café. Appuyez sur « > » et vérifiez la dose.



10. Vérifiez la dose de café (voir « 4.1 Comment contrôler la dose »). Appuyez sur « > ».



11. Sur l'écran, la machine affiche tous les paramètres. Appuyez sur « > ». Retirez l'entonnoir de dosage (C4).



12. Fixez le porte-filtre au percolateur (A8).



13. Appuyez sur la flèche de lecture « play » pour commencer l'infusion. La machine analyse votre espresso et vous donne le résultat :



14. Votre espresso est bon. Appuyez sur « > ».
15. Appuyez sur l'icône «  » : tapez le nom du profil du grain sur le clavier et appuyez sur « OK ».
16. Le profil de grains est sauvegardé et s'affiche sur la page d'accueil à côté du logo d'adaptation des grains ou Bean Adapt

14. Votre espresso est distribué trop vite ou trop lentement et vous devez modifier les paramètres de la machine.
15. Appuyez sur « > » : la machine vous guide au cours du paramétrage pour une extraction parfaite.
- Appuyez sur « X » : vous quittez la fonction Bean Adapt et aucun profil n'est enregistré.

14. Après trois tentatives, vous pouvez enregistrer les paramètres. Appuyez sur « Ok pour moi ».
15. Appuyez sur l'icône «  » : tapez le nom du profil du grain sur le clavier et appuyez sur « OK ».
16. Le profil de grains est sauvegardé et s'affiche sur la page d'accueil à côté du logo d'adaptation des grains ou Bean Adapt
17. Lorsque vous souhaitez préparer votre espresso, entrez le profil de grain et appuyez sur « Affiner » pour optimiser votre boisson.

9.1 Informations générales sur la technologie Bean Adapt

- Pour préparer un espresso avec les paramètres par défaut, appuyez sur le profil de grain et désactivez Bean Adapt.
- Si vous souhaitez apporter de petites modifications à votre profil, appuyez sur « Affiner » et la machine vous facilitera la tâche. Dans ce cas, vous pouvez également modifier la température d'infusion (la variation de la température est plus efficace pour les boissons longues).
- Vous pouvez ajouter jusqu'à 6 profils de grains : appuyez sur l'icône Bean Adapt de la page d'accueil et appuyez sur « Ajouter ».
- Suivez la procédure guidée (jusqu'à 10 minutes).
- Pour sélectionner le profil à utiliser, accédez à la liste en appuyant sur l'icône Bean Adapt et sélectionnez le profil souhaité.

10. AUTO LATTEART

AUTO LatteArt

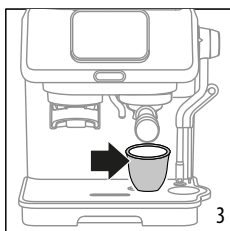
Auto LatteArt fait mousser automatiquement le lait à la température sélectionnée et à la texture souhaitée pour une véritable expérience de barista.



1. Sélectionnez une boisson à base de lait (ex. Cappuccino).



2. Préparez la dose parfaite (mouture et tassage).

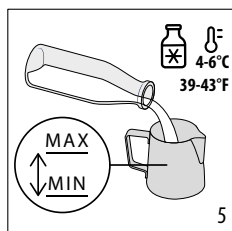


3. Fixez le porte-filtre (C1) au percolateur (A8). Placez le verre sous les buses de café en gardant à l'esprit que sa capacité doit être suffisante pour le café et le lait.



4. Appuyez sur la flèche de lecture « play » : la distribution commence.

Auto latteart

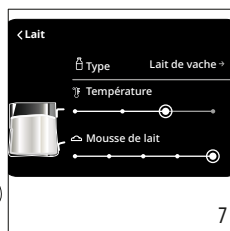


La boisson doit être à la température du réfrigérateur (4-6°C/39-43°F)	
Origine animale	
	Vache
Lait végétal	
	Soja
	Avoine
	Amande

5. Versez dans le pichet à lait (C11) le lait ou la boisson végétale que vous souhaitez. Veuillez doser la quantité entre les niveaux Min et Max.

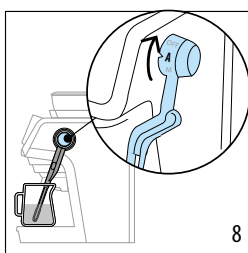


6. En appuyant sur le bouton situé à la base de l'icône du lait, vous accédez au paramétrage vous permettant d'optimiser le résultat de la mousse.



7. Sélectionnez la boisson que vous utilisez (lait de vache ou végétale), la température (min, moy, haute) et le niveau de mousse souhaité. Appuyez sur « < ».

Moussage automatique



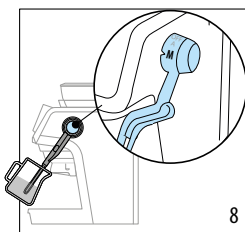
8. Placez le pichet à lait sous la buse vapeur (D1) et mettez-la en position « A » (D2).



9. Appuyez sur la flèche de lecture « play » : la mousse démarre et s'arrête automatiquement.

Ajoutez la mousse de lait au café et dégustez votre cappuccino. Remettez toujours le lait au réfrigérateur immédiatement après l'utilisation.

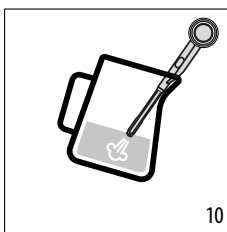
Moussage manuel



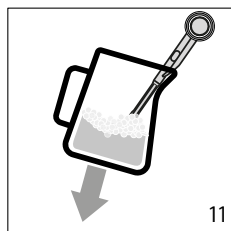
8. Placez le pichet à lait sous la buse vapeur (D1) et mettez-la en position « M » (D3).



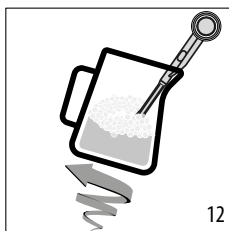
9. Appuyez sur la flèche de lecture « play » : le mousage commence.



10. Pour faire mousser le lait, placez la buse sur la surface du lait et l'air sera capturé par le mélange de lait et de vapeur.



11



12



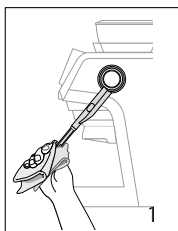
13

11. Maintenez la buse à vapeur juste à la surface du lait, en veillant à ne pas former de grosses bulles en laissant entrer trop d'air.

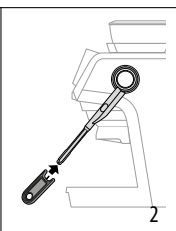
12. Insérez la buse à vapeur juste sous le lait : cela va créer un tourbillon.

13. Lorsque la température et la mousse souhaitées ont été atteintes, arrêtez le moussage en appuyant sur le symbole « stop ». Ajoutez la mousse de lait au café et dégustez votre cappuccino. Remettez toujours le lait au réfrigérateur immédiatement après l'utilisation.

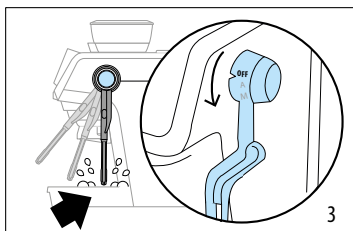
Nettoyage automatique après chaque utilisation



1



2



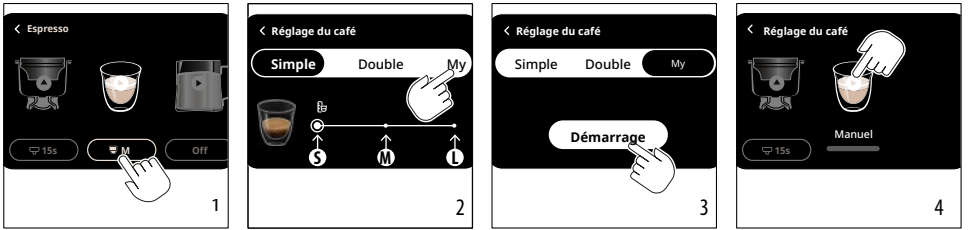
3

1. Après chaque utilisation, éliminez les résidus de lait de la buse vapeur à l'aide d'un chiffon doux et humide.

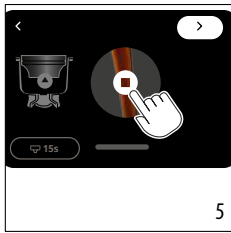
2. Attendez que la buse vapeur refroidisse et dégagez l'orifice de la buse à l'aide de l'aiguille de nettoyage (C12).

3. Après chaque utilisation, lorsque vous remettez la vapeur sur « OFF », la buse vapeur distribue une petite quantité d'eau chaude et de vapeur pour nettoyer le circuit vapeur interne.

11. PROGRAMMATION LA QUANTITÉ « MY »



1. Lorsque vous personnalisez votre boisson, vous pouvez en choisir la quantité ou programmer votre longueur en sélectionnant « My ».
2. Appuyez sur « My ».
3. Appuyez sur « Démarrage » puis sur « Continuer ».
4. Appuyez sur la flèche de lecture « play » pour commencer l'infusion.



5. Lorsque vous atteignez la longueur souhaitée, appuyez sur le symbole « stop ».
6. Appuyez sur « > » : si vous souhaitez enregistrer ce paramétrage en tant que nouvelle boisson, appuyez sur l'icône «  ».
7. Tapez le nom de la boisson sur le clavier et appuyez sur ok.
8. Appuyez sur « > » : la machine confirme que la nouvelle boisson est enregistrée et sera affichée sur la page d'accueil.

Remarque :

Si vous souhaitez modifier ou annuler la boisson :

1. Sélectionnez la boisson ;
2. Appuyez sur « ... » en haut à droite de l'écran ;
3. Choisissez « Modifier » si vous souhaitez renommer la boisson (tapez au clavier et enregistrez) ;
3. Choisissez « Annuler » : si vous voulez supprimer définitivement la boisson, appuyez sur « Continuer ».

Boisson	Quantité (ml/ fl.oz)			Quantité programmable (ml/ fl.oz)
	S	M	L	
Espresso (simple)	20-0,68	35-1,18	50-1,69	de ≈ 20 / 0,68 à ≈ 110/ 3,72
Espresso (double)	40-1,35	60-2,03	80-2,70	
Americano (simple)	(café) 20-0,68	(c a f é) 35/ 1,18	(c a f é) 50/ 1,69	(café) de ≈ 20 / 0,68 à ≈ 110/ 3,72
	(eau) 50-1,69	(eau) 85-2,87	(eau) 110-3,72	de ≈ 25/ 0,84 à ≈ 240/ 8,11
Americano (double)	(café) 40-1,35	(c a f é) 60/ 2,03	(c a f é) 80/ 2,70	(café) de ≈ 20 / 0,68 à ≈ 110/ 3,72
	(eau) 100-3,38	(eau) 170-5,75	(eau) 220-7,44	de ≈ 25/ 0,84 à ≈ 240/ 8,11
Long Black (simple)	(eau) 35-1,18	(eau) 65-2,20	(eau) 95-3,21	de ≈ 25/ 0,84 à ≈ 240/ 8,11
	(café) 20-0,68	(c a f é) 35/ 1,18	(c a f é) 50/ 1,69	(café) de ≈ 20 / 0,68 à ≈ 110/ 3,72
Long Black (double)	(eau) 70-2,37	(eau) 130-4,39	(eau) 190-6,42	de ≈ 25/ 0,84 à ≈ 240/ 8,11
	(café) 40-1,35	(c a f é) 60/ 2,03	(c a f é) 80/ 2,70	(café) de ≈ 20 / 0,68 à ≈ 110/ 3,72
Cold Brew	90-3,04	110-3,72	130-4,39	de ≈ 90/ 3,04 à ≈ 220/ 7,44
	150-5,07	180-6,09	220-7,44	de ≈ 90/ 3,04 à ≈ 220/ 7,44
Eau chaude	150-5,07	250-8,45	350-11,83	de ≈ 25/ 0,84 à ≈ 420/ 14,20

12. CRÉEZ VOTRE BOISSON

Vous pouvez créer jusqu'à neuf nouvelles boissons avec des paramètres personnalisés.



1. Faites défiler les boissons sur la page d'accueil et sélectionnez « Ajouter ».

Appuyez ensuite sur « Continuer ».
2. Sélec. la boisson initiale (ex. Cappuccino).
3. Procédez au paramétrage personnalisé de chaque phase (broyage, infusion, moussage).
4. Appuyez sur « > » : si vous souhaitez enregistrer la nouvelle boisson, appuyez sur l'icône " "et tapez le nom sur le clavier.

5. Appuyez sur « Ok ».

6. Appuyez sur « > » : la machine confirme que la nouvelle boisson est enregistrée et sera affichée sur la page d'accueil.

13. PARAMÉTRAGE DE LA MACHINE

1. Entrez dans le menu Paramètres :			
Dans la page d'accueil, appuyez sur (B3)			
2. Sélectionnez le paramètre souhaité :			
Langue	Appuyez sur la flèche située à côté de la langue actuelle	Choisissez votre langue	Appuyez sur « < » pour revenir au menu de paramétrage
Arrêt automatique	Appuyez sur la flèche située à côté de votre sélection actuelle	Sélectionnez l'heure d'arrêt automatique souhaitée	Appuyez sur « < » pour revenir au menu de paramétrage
Dureté de l'eau	Appuyez sur la flèche située à côté de votre sélection actuelle	Sélectionnez la dureté de l'eau en fonction du résultat du test de dureté de l'eau («2. Préparation de votre machine pour la première utilisation»)	Appuyez sur « < » pour revenir au menu de paramétrage
Détartrage	La barre verte indique que la machine est en bon état. Lorsque l'icône de détartrage s'affiche, il est temps de passer au détartrage.	Si vous voulez continuer, appuyez sur « Démarrage » (voir «16. Détartrage»)	Appuyez sur « < » pour revenir au menu de paramétrage
Réinitialisation d'usine	Appuyez sur la flèche à droite	Appuyez sur « Remise à zéro » et « Oui » (ou non, si vous ne voulez pas réinitialiser la machine aux valeurs par défaut)	Si vous réinitialisez la machine, elle redémarrera à la première utilisation
Degré Celsius/Fahrenheit	Appuyez sur la flèche située à côté de votre sélection actuelle	Sélectionnez l'unité de mesure	Appuyez sur « < » pour revenir au menu de paramétrage
			... ►

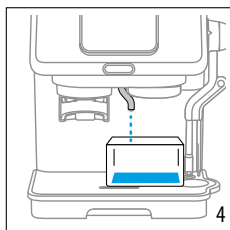
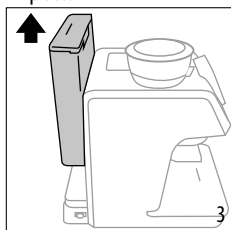
Signal sonore	Appuyez sur la flèche située à côté de votre sélection actuelle	Activez ou désactivez le signal sonore en appuyant sur la commande correspondante	Appuyez sur « < » pour revenir au menu de paramétrage
Vidange du circuit d'eau <i>Cette fonction est suggérée si vous n'utilisez pas la machine pendant un certain temps (ex. vacances)</i>	Appuyez sur la flèche à droite	Suivez la procédure pas à pas (voir «14. Vidange du circuit d'eau»)	La machine s'éteint. Lorsque vous rallumez la machine, elle brassera une petite quantité d'eau pour remplir le circuit
Support / Tutoriels	Appuyez sur la flèche à droite	Scannez le code QR et accédez aux manuels et aux vidéos	Appuyez sur « < » pour revenir au menu de paramétrage
Statistiques	Appuyez sur la flèche à droite	La machine compte toutes les activités	Appuyez sur « < » pour revenir au menu de paramétrage
3. Appuyez sur « < » pour revenir à la page d'accueil (si la machine est toujours dans le menu de paramétrage)			

14. VIDANGE DU CIRCUIT D'EAU

Pour éviter que l'eau du circuit ne gèle en cas d'inactivité prolongée de la machine ou avant de le confier au S.A.V., nous vous conseillons de vider le circuit d'eau.

Procéder comme suit :

1. Sur la page d'accueil, appuyez sur  (B3) pour accéder au menu de paramétrage.
2. Sélectionnez « Vidange du circuit d'eau ».
3. Retirez et videz le réservoir d'eau (A17). Remettez-le en place.



4. Appuyez sur « Démarrage » : la machine vide les circuits d'eau à partir de la buse d'eau chaude (A7). Au fur et à mesure que le circuit d'eau se vide, la machine peut devenir plus bruyante : c'est un aspect normal du fonctionnement.
5. Une fois la vidange terminée, la machine passe en page d'accueil et puis s'éteint automatiquement.
6. Lorsqu'elle est remise en marche, la machine effectue un rinçage pour remplir à nouveau le circuit d'eau.

Remarque :

Si la machine n'a pas été utilisée pendant quelques jours sans vider le circuit d'eau, lors de la remise en marche de la machine :

- retirez et videz le réservoir d'eau (A15) ;
- nettoyez soigneusement le réservoir d'eau (voir « 15.5 Nettoyage du réservoir d'eau ») ;
- remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable fraîche ;

- avant toute préparation de boisson, laissez écouler 3 Espressos sans café en poudre dans le filtre pour nettoyer le circuit d'eau.

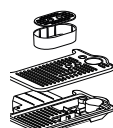
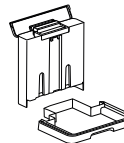
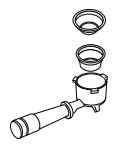
15. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Important !

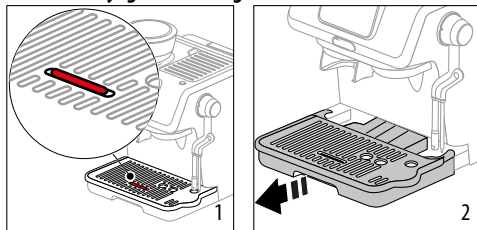
- N'utilisez pas de solvants, de détergents abrasifs ou d'alcool pour nettoyer la cafetière.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour retirer les incrustations ou les dépôts de café car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant plus d'une semaine, nous vous conseillons d'effectuer un cycle de rinçage avant de le réutiliser.

Danger !

- Pendant le nettoyage, ne jamais immerger la machine à café dans l'eau. C'est un appareil électrique.
- Avant de nettoyer l'extérieur de l'appareil, éteignez-le, débranchez-le et laissez-le refroidir.

		ECO MULTICLEAN 			
	×	✓	✓	×	×
	×	×	✓	×	×
	✓	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	✓	×	×	✓	✓
	×	×	✓	✓	×
	✓	×	×	✓	✓

15.1 Nettoyage du bac d'égouttement



1. Le bac d'égouttement est équipé d'un indicateur de niveau (A13) qui signale qu'il est plein. Avant que l'indicateur ne dépasse le repose-tasses (A11), veuillez (A14) vider et nettoyer le bac d'égouttement, sinon l'eau risque de déborder du bord et d'endommager la machine, la surface sur laquelle il repose ou la zone environnante. Retirez l'ensemble du bac d'égouttement (A10).
2. Retirez le repose-tasses (A11) et le support du bac à tasses ou à gobelet (mugs) (A12), videz l'eau et nettoyez tous les composants à l'eau, puis remontez le bac d'égouttement. Vérifiez dans le tableau ci-dessus les composants qui peuvent être lavés au lave-vaisselle.
3. Remettez le bac d'égouttage en place.

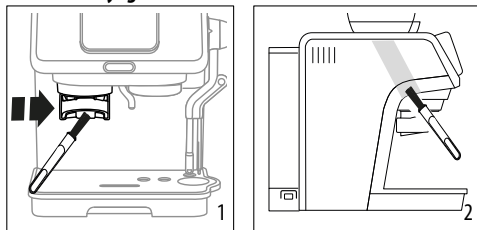
15.2 Nettoyer les filtres à café

Nettoyez toujours les filtres avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle et vérifiez qu'ils sont exempts de tout résidu de café. Rincez toujours les filtres à l'eau courante.

15.3 Nettoyage du bac à grains

Nettoyez le bac à grains à l'aide d'un chiffon propre, sec et doux.

15.4 Nettoyage du moulin



1. Nettoyez la zone de fixation (A5) à l'aide de la brosse (C13).
2. Utilisez la brosse pour nettoyer l'entonnoir à café.

15.5 Nettoyage du réservoir d'eau

Nettoyez périodiquement (environ une fois par mois) le réservoir d'eau (A15).

1. Sortez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau potable.
2. Vider le réservoir d'eau et le nettoyer à l'eau chaude (environ 40 °C/104 °C), en frottant si nécessaire à l'aide d'un chiffon propre, non abrasif. Rincer soigneusement à l'eau courante. Veillez à bien nettoyer la zone du capteur de niveau d'eau.

3. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau douce potable jusqu'au niveau MAX et remplacez-le sur la machine.

Remarque :

Si la machine n'a pas été utilisée pendant plus de trois jours, nettoyez le réservoir d'eau comme décrit ci-dessus.

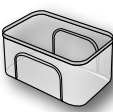
16. DÉTARTAGE



20
Minutes



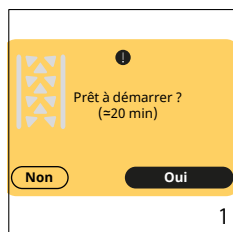
EcoDecalk
100 ml e⁺ / 3,40 fl.oz.
mini



1,5 L /
0.40 fl oz

Remarque :

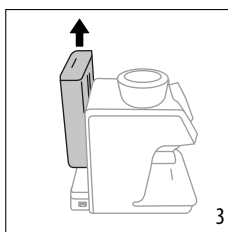
- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette sur l'emballage du détartrant.
- Il est important de n'utiliser que le détartrant De'Longhi. L'utilisation d'un détartrant inapproprié et/ou une procédure de détartrage incorrecte peut entraîner des défaillances non couvertes par la garantie du fabricant.
- Le détartrant pourrait endommager les surfaces délicates. Si le produit est renversé par inadvertance, l'essuyer immédiatement.



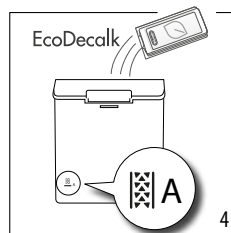
1. Une alarme apparaît sur l'écran lorsqu'il est temps de détartre la machine. Si vous êtes prêt pour le détartrage, appuyez sur « Oui ».



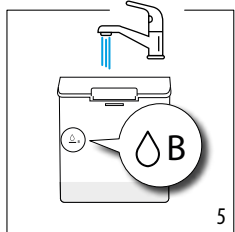
2. Si vous omettez le détartrage, le voyant lumineux correspondant apparaît sur la page d'accueil. Lorsque vous êtes prêt(e), lancez l'opération à partir du menu de réglage (voir «13. Paramétrage de la machine»).



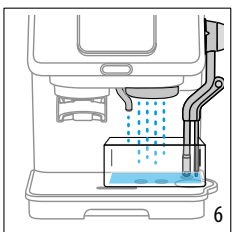
3. La machine vous indique ce dont vous avez besoin : appuyez sur « > » et retirez et videz le réservoir d'eau (A15).



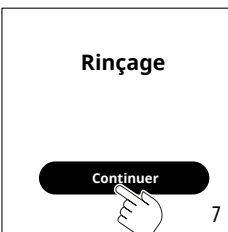
4. Versez le détartrant De'Longhi dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau A : appuyez sur « > »



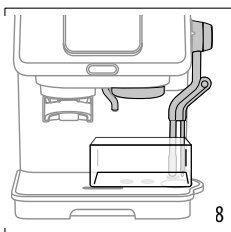
5. Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau B, puis réinsérez le réservoir d'eau : appuyez sur « > ». Assurez-vous que le porte-filtre (C1) n'est pas fixé à la machine : appuyez sur « > ».



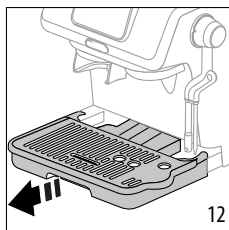
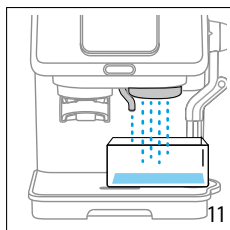
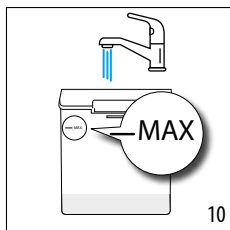
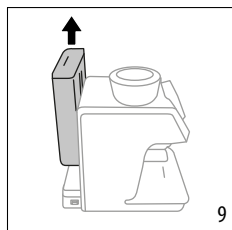
6. Placez un récipient vide (d'une capacité minimale de 0.40 fl oz / 1,5 l) sous le percolateur (A8), la buse d'eau chaude (A7) et la buse vapeur (D1). Appuyez sur « Oui ».



7. La machine procède au détartrage (environ 20 minutes). Une fois le détartrage terminé, l'appareil est prêt à être rincé. Appuyez sur « Continuer ».



8. Videz le récipient et remplacez-le sous le percolateur, la buse d'eau chaude et la buse à vapeur. Appuyez sur « > » pour passer au rinçage.



9. Retirez le réservoir d'eau, videz-le et rincez-le à l'eau du robinet.

10. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX et remettez-le en place sur la machine. Appuyez sur « Oui » pour confirmer que vous êtes prêt pour le rinçage.

11. Le rinçage commence. Une fois le rinçage terminé, appuyez sur « Continuer ».

12. Retirez et videz l'ensemble du bac d'égouttement (A10). Appuyez sur « > ». Retirez le réservoir d'eau : videz-le et rincez-le, puis remplissez-le d'eau potable fraîche. Appuyez sur « Terminé ! » : l'appareil est prêt à l'emploi et retourne à la page d'accueil.

16.1 Descaling alarms

Alarm	Cause	Solution
1 Il est temps de procéder au détartrage. Prêt à commencer ? (~ 20 min) Non Oui	La machine a besoin d'être détartrée	Appuyez sur « Oui » et continuez en suivant les instructions étape par étape à l'écran ou appuyez sur « Non » pour reporter à un autre moment
1 Remplir le réservoir d'eau ou vérifier qu'il est correctement inséré Oui	Le réservoir n'est pas suffisamment rempli ou il n'est pas correctement connecté	Vérifiez que le réservoir est rempli ou correctement inséré et appuyez sur « Oui » pour continuer
1 Le détartrage n'a pas été effectué correctement, veuillez répéter l'opération Revenir au début	Processus de détartrage interrompu ou non terminé correctement	Appuyez sur « Revenir au début » et répétez l'opération
1 Ajouter de l'eau pour compléter le rinçage	Le réservoir n'est pas suffisamment rempli ou il n'est pas correctement connecté	Vérifiez que le réservoir est rempli ou correctement inséré
1 Rinsing was not done correctly, please repeat the process Back to start	To little water in the tank to complete rinsing correctly	Trop peu d'eau dans le réservoir pour terminer le rinçage correctement

17. ALARMES

Alarme	Cause	Solution
⚠ Veuillez remplir le réservoir d'eau ou vérifier qu'il est correctement inséré 	Le réservoir d'eau (A15) est vide	Remplissez réservoir d'eau
The water circuit is out of water. Ready to refill? 	- Le réservoir d'eau (A15) n'est pas correctement inséré - Le circuit d'eau est vide	- Retirez et insérez correctement le réservoir d'eau - Appuyez sur « Oui » pour remplir le circuit d'eau
⚠ Je suis surchauffée	La machine doit refroidir	Veuillez patienter. Une fois refroidie, la machine est prête à l'emploi
⚠ Ma machine est trop froide	La machine a besoin de chauffer	Veuillez patienter. Une fois chauffée, la machine se met en marche et est prête à l'emploi
⚠ Quelque chose ne va pas ; consultez la section entretien sur delonghi.com 	La machine ne fonctionne pas correctement	Consultez la section Maintenance de la page d'assistance. Si le problème persiste, consultez le centre de service

18. DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
Il y a de l'eau dans le bac égouttoir (A14)	C'est normal : en raison du fonctionnement des circuits d'eau internes	Videz et nettoyez régulièrement le bac d'égouttement
L'expresso n'est pas distribué	Le filtre à café est bouché	Rincez les filtres à l'eau courante.
Le porte-filtre (C1) ne peut pas être fixé à la machine	Le café moulu n'a pas été tassé ou la quantité est excessive	Si vous utilisez le filtre 1 tasse (C2), assurez-vous de sélectionner la mouture pour filtre simple : répétez la mouture
Le café espresso coule des bords du porte-filtre (C1) au lieu des trous	Le porte-filtre n'est pas correctement positionné	Fixez correctement le porte-filtre
	Le joint de la buse à café a perdu sa souplesse ou est sale	Contactez un centre de service à la clientèle pour le faire remplacer
	Blocage dans le filtre à café (C2) ou (C3)	Rincer les filtres sous l'eau courante
La crème espresso est trop légère (sortie trop rapidement de la buse)	Les paramétrages de la machine doivent être réévalués	Référez-vous à «Faible dose» on page 8
La crème espresso est trop poussée (sortie trop lentement de la buse)	Les paramétrages de la machine doivent être réévalués	Référez-vous à «Dose excessive» on page 8
La boisson Cold Brew est chaude	Une boisson chaude a été servie peu avant l'infusion Cold Brew	Avant de préparer la boisson, il est conseillé de refroidir le circuit café en effectuant un rinçage à froid, comme le suggère la machine
	L'eau du réservoir n'est pas fraîche	Videz le réservoir d'eau, rincez-le et remplissez-le d'eau fraîche
	Pas de glace dans le verre	Mettez 3-4 glaçons dans le verre comme décrit pour la préparation des boissons Cold Brew
Une fois le cycle de détartrage terminé, la machine demande un nouveau rinçage	Au cours du cycle de rinçage, le réservoir d'eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Répétez le cycle de rinçage, comme la machine vous le demande
La machine ne moule pas le café	Des corps étrangers se sont introduits dans le moulin à café	Tournez le sélecteur (A3) sur 16 et retirez tous les grains avec un aspirateur jusqu'à ce que le bac à grains (A2) soit vide et propre. Si le problème persiste, contactez le service à la clientèle
La boisson Cold Brew est chaude	Une boisson chaude a été servie peu avant l'infusion Cold Brew	Avant de préparer la boisson, il est conseillé de refroidir le circuit café en effectuant un rinçage à froid, comme le suggère la machine
	L'eau du réservoir n'est pas fraîche	Videz le réservoir d'eau, rincez-le et remplissez-le d'eau fraîche
	Pas de glace dans le verre	Mettez 3-4 glaçons dans le verre comme décrit pour la préparation des boissons Cold Brew
Une fois le cycle de détartrage terminé, la machine demande un nouveau rinçage	Au cours du cycle de rinçage, le réservoir d'eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Répétez le cycle de rinçage, comme la machine vous le demande



Problème	Cause	Solution
La machine ne moud pas le café	Des corps étrangers se sont introduits dans le moulin à café	Tournez le sélecteur (A3) sur 16 et retirez tous les grains avec un aspirateur jusqu'à ce que le bac à grains (A2) soit vide et propre. Si le problème persiste, contactez le service à la clientèle
Après la mouture, le filtre à café est vide	L'entonnoir du moulin à café est bouché	Nettoyez comme décrit à la section « 15.4 Nettoyage du moulin ».
Après la mouture, la quantité de café dans le filtre ne donne pas la « dose parfaite »	La quantité de café moulu doit être ajustée	Voir par. "Comment contrôler la dose" on page 8
	Vous utilisez le filtre à 2 tasses (C3)	Assurez-vous d'avoir sélectionné la mouture pour un double filtre
	Avec le temps, les meules s'usent	Contactez le service client
Le lait contient de grosses bulles et il y a peu de mousse	Le lait n'est pas assez froid ou ne vient pas à la boisson demandée	Pour de meilleurs résultats, assurez-vous d'utiliser le bon type de lait pour préparer les boissons (voir section "10. Auto Latteart"). Utilisez des boissons à température de réfrigérateur (environ 4-6°C/39-43°F).
	La buse de vapeur (D1) est sale	Nettoyez soigneusement la buse à vapeur comme décrit à la section « "Nettoyage automatique après chaque utilisation" »
	Des boissons végétales ont été utilisées.	Pour de meilleurs résultats, utilisez des boissons à température de réfrigérateur (environ 4-6°C/39-43°F). Réglez la quantité de mousse comme indiqué sur l'écran
	Mauvaise procédure de moussage « Manuel »	Voir "Moussage manuel" on page 14

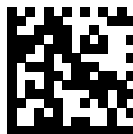
19. DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V~ 50-60 Hz
Puissance :	1450 W
Pression :	1,5 MPa (15 bars)
Capacité réservoir d'eau :	1.8 l
Dimensions LxPxH :	323x460x400 mm
Poids :	10.5 kg
Capacité du réservoir à grains :	180 g

De'Longhi se réserve le droit de modifier les spécifications techniques et le style de ses produits à tout moment, sans compromettre ni leur fonctionnalité ni leur qualité.

Register Now

www.delonghi.com/register



57132C9313_00_1124