







Mode d'emploi

ECAM45X.5Y  
ECAM45X.6Y  
ECAM45X.8Y


# ELETTA EXPLORE

**DēLonghi**

## Sommaire

<b>1</b>	<b>DESCRIPTION DES COMPOSANTS</b>	<b>6</b>
1.1	Description de la machine .....	6
1.2	Description du panneau et de la page d'accueil .....	8
1.3	Description des accessoires* .....	9
1.4	Description de la carafe à lait.....	10
<b>2</b>	<b>PREMIÈRE UTILISATION DE LA MACHINE </b>	<b>11</b>
2.1	Processus de premier déclenchement.....	11
<b>3</b>	<b>COMMENT UTILISER VOTRE MACHINE</b>	<b>13</b>
3.1	Allumage et arrêt .....	13
3.1.1	Allumage  .....	13
3.1.2	Arrêt .....	13
3.1.3	Extinction pendant des périodes prolongées .....	13
3.2	Page d'accueil et panneau .....	14
3.2.1	Introduction à la page d'accueil .....	14
3.2.1.1	<i>Navigation dans le rouleau des boissons</i> .....	14
3.2.1.2	<i>Paramètres, notifications et voyants de fonctionnement</i> .....	14
3.2.1.3	<i> Icône profil</i> .....	15
3.2.2	Introduction au panneau de commande.....	16
3.2.2.1	<i>Menu boissons « Hot » (chaudes)</i> .....	16
3.2.2.2	<i>Menu boissons « Cold » (froides)</i> .....	16
3.2.2.3	<i>Menu boissons « To go » (à emporter)</i> .....	17
3.2.2.4	<i>Menu boissons « Favourites » (préférées)</i> .....	17
3.2.3	Téléchargez l'application ! .....	17
<b>4</b>	<b>BOISSONS</b>	<b>18</b>
4.1	Boissons chaudes à base de café *  .....	18
4.1.1	Sélection directe pour boissons chaudes à base de café.....	18
4.1.2	Personnalisation des boissons chaudes à base de café.....	19
4.1.3	Utilisation du pré-moulu dans les boissons chaudes à base de café .....	20
4.1.4	Carafe café .....	22
4.2	Boissons froides à base de café (Cold Brew et Over Ice) *  .....	23
4.2.1	Sélection directe des boissons froides à base de café (Cold Brew et Over Ice) ....	24
4.2.2	Personnalisation des boissons froides à base de café (Cold Brew et Over Ice) ....	25

4.2.3	Utilisation du café pré-moulu dans les boissons froides à base de café (uniquement Over Ice) .....	26
4.2.4	Carafe Cold Brew*** .....	27
4.3	Boissons lactées chaudes ☼ .....	29
4.3.1	Quel lait utiliser dans la carafe « LatteCrema Hot » ? .....	29
4.3.2	Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Hot » .....	30
4.3.3	Ajustement de la mousse de la carafe « LatteCrema Hot » .....	30
4.3.4	Sélection directe des boissons lactées chaudes .....	31
4.3.5	Personnalisation des boissons lactées chaudes .....	32
4.3.6	Utilisation du café pré-moulu dans les boissons lactées chaudes .....	33
4.4	Boissons lactées froides* ☼ .....	35
4.4.1	Quel lait utiliser dans la carafe « LatteCrema Cool » ? .....	35
4.4.2	Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Cool » .....	36
4.4.3	Ajustement de la mousse de la carafe « LatteCrema Cool » .....	36
4.4.4	Sélection directe des boissons lactées froides .....	37
4.4.5	Personnalisation des boissons lactées froides .....	38
4.4.6	Utilisation du café pré-moulu dans les boissons lactées froides .....	39
4.5	Distribution d'eau chaude .....	40
4.6	Fonction thé .....	41
4.7	Conseils pour le café Parfait .....	41
<b>5</b>	<b>TO GO ☼</b> .....	<b>43</b>
<b>6</b>	<b>FAVOURITES ☼</b> .....	<b>46</b>
<b>7</b>	<b>FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES</b> .....	<b>47</b>
7.1	Bean Adapt Technology** ☼ .....	47
7.1.1	Fonction « my » (uniquement pour les boissons « Hot ») ☼ .....	47
<b>8</b>	<b>PARAMÈTRES ☼</b> .....	<b>50</b>
8.1	Rinçage .....	50
8.2	Détartrage .....	50
8.3	Connectivité ** .....	50
8.4	Réglage mouture .....	51
8.5	Température café .....	52
8.6	Langues .....	52

8.7	Créez et modifiez profils .....	53
8.8	Support .....	53
8.9	Programmer l'arrêt automatique.....	53
8.10	Général.....	54
8.11	Filtre à eau.....	54
8.12	Dureté de l'eau.....	54
8.13	Valeurs d'usine .....	55
8.14	Vidange circuit.....	55
8.15	Statistiques.....	56
<b>9</b>	<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN </b>	<b>57</b>
9.1	Nettoyage des éléments amovibles .....	57
9.1.1	Méthodes de nettoyage .....	57
9.2	Composants lavables au lave-vaisselle .....	57
9.2.1	Nettoyage de la grille du bac, bac égouttoir et support de la grille de porte .....	58
9.2.2	Nettoyage de la carafe à lait.....	59
9.2.2.1	<i>Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation .....</i>	<i>59</i>
9.2.2.2	<i>Nettoyage complet de la carafe à lait.....</i>	<i>60</i>
9.3	Composants à faire tremper .....	62
9.3.1	Nettoyage tiroir à marc .....	62
9.3.2	Nettoyage du plateau d'appui des tasses et de la grille de porte .....	63
9.3.3	Nettoyage de la buse à eau .....	64
9.4	Composants à laver à l'eau courante .....	64
9.4.1	Nettoyage réservoir eau avec couvercle .....	64
9.5	Nettoyage du corps principal .....	65
9.5.1	Nettoyage interne de la machine .....	65
9.5.2	Nettoyage panneau de commande.....	65
9.6	Nettoyage en profondeur de la machine.....	65
9.6.1	Nettoyage du groupe infuseur .....	65
9.6.2	Détartrage .....	67
9.6.3	Gestion de la dureté de l'eau .....	70
9.6.3.1	<i>Mesure de la dureté de l'eau .....</i>	<i>70</i>
9.6.3.2	<i>Réglage de la dureté de l'eau .....</i>	<i>70</i>



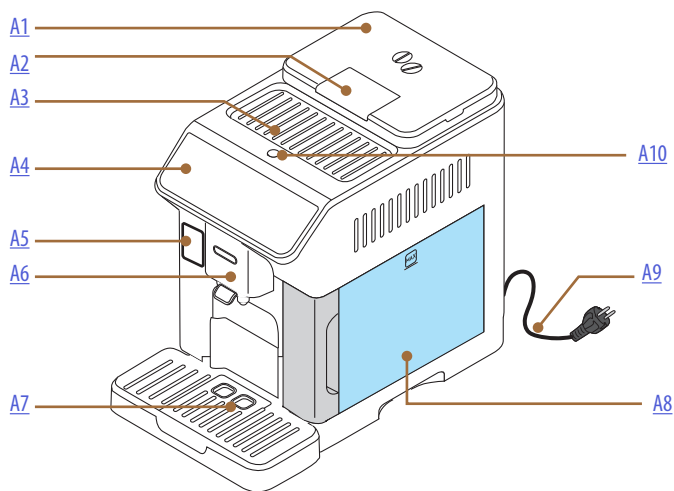
---


9.6.4	Gestion du filtre à eau.....	70
9.6.4.1	Installation du filtre à eau.....	71
9.6.4.2	Remplacement du filtre à eau.....	71
9.6.4.3	Retrait du filtre à eau.....	72
<b>10</b>	<b>MESSAGES FRÉQUENTS ET D'ALARME</b>	<b>74</b>
10.1	Messages concernant le réservoir d'eau et le tiroir à marc de café.....	74
10.2	Messages concernant l'infuseur.....	75
10.3	Messages concernant le café en grains et le pré-moulu.....	76
10.4	Messages concernant les carafes.....	77
10.5	Messages d'alarme.....	80
10.6	Messages concernant le nettoyage et le détartrage.....	83
<b>11</b>	<b>FAQ</b>	<b>84</b>
<b>12</b>	<b>DONNÉES TECHNIQUES</b>	<b>87</b>
11.1	Conseils pour l'Économie d'énergie.....	87

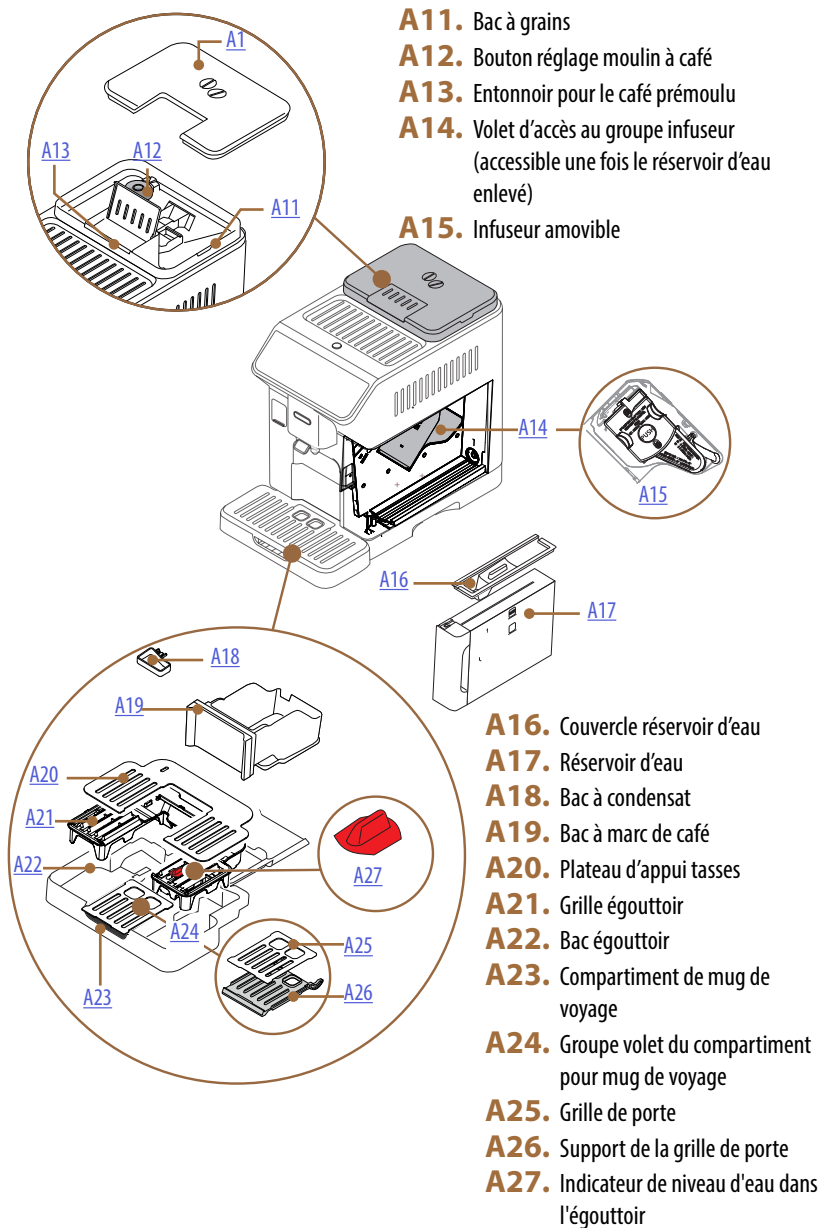
---

## 1 DESCRIPTION DES COMPOSANTS

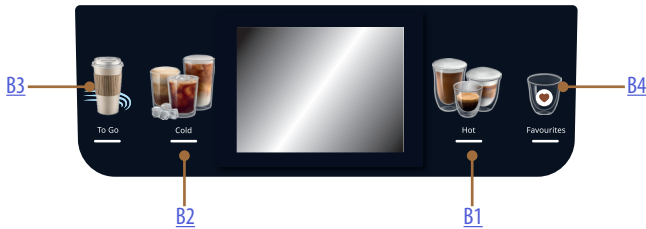
### 1.1 Description de la machine



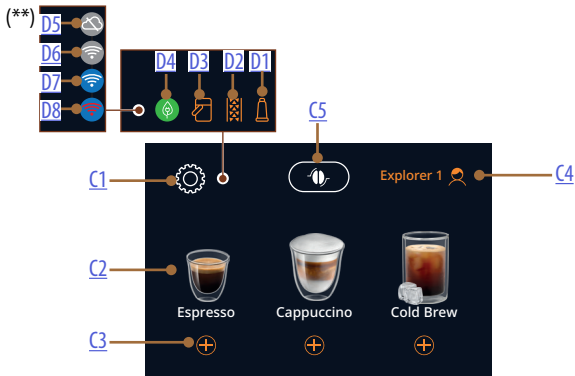
- A1.** Couverture bac à grains avec joint
- A2.** Volet entonnoir café pré-moulu
- A3.** Plateau range-tasses
- A4.** Panneau de commande
- A5.** Volet connecteur carafe à lait/buse à eau
- A6.** Buse à café réglable en hauteur
- A7.** Groupe bac égouttoir
- A8.** Groupe réservoir d'eau
- A9.** Cordon d'alimentation
- A10.** Touche : pour allumer ou éteindre la machine (veille)



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



- B1.** Menu boissons « Hot » (chaudes)
- B2.** Menu boissons « Cold » (froides)
- B3.** Menu boissons « To go » (à emporter)
- B4.** Menu boissons « Favourites » (préférées)

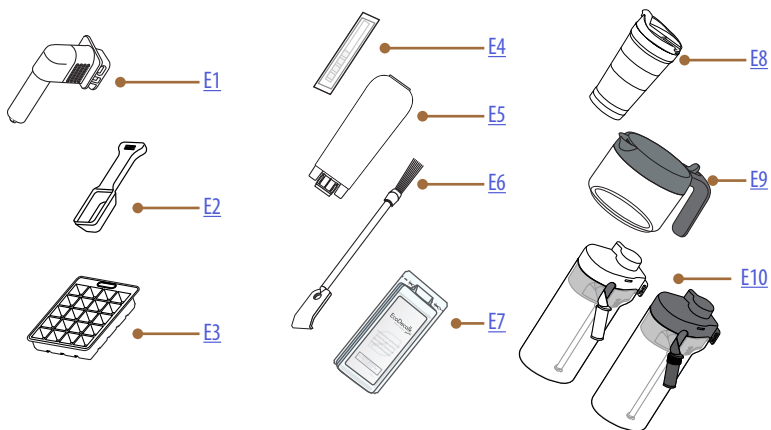


- C1.** Menu paramètres machine
  - C2.** Boissons à sélectionner\* (sélection directe)
  - C3.** Pour afficher, et éventuellement personnaliser les paramètres de la boisson
  - C4.** Profils personnalisables
  - C5.** Bean Adapt Technology\*\* (à activer à partir de l'application)
  - D1.** Voyant filtre usagé
  - D2.** Voyant détartrage nécessaire
  - D3.** Voyant demande nettoyage carafe à lait (Clean)
  - D4.** Voyant économie d'énergie activée
- VOYANTS ÉTAT CONNEXION \*\* :**
- D5.** Voyant impossible d'atteindre le cloud
  - D6.** Machine en attente de la première connexion
  - D7.** Voyant Wi-Fi activé
  - D8.** Voyant absence de réseau

(\*) Le type et le nombre de boissons et d'accessoires différent suivant le modèle

(\*\*) Uniquement sur les modèles avec connexion

### 1.3 Description des accessoires\*



#### À L'INTÉRIEUR DU PACK ACCESSOIRES

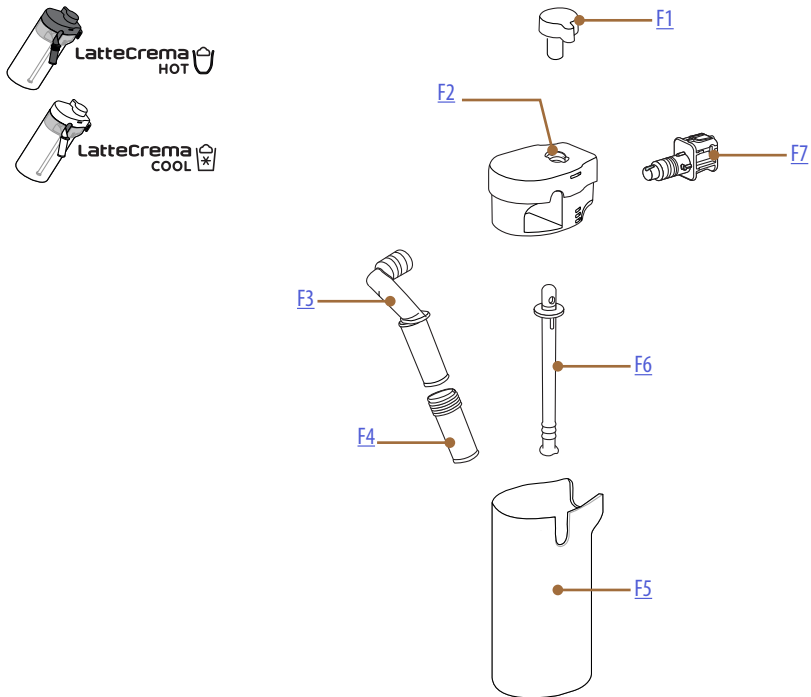
- E1.** Buse à eau chaude
- E2.** Cuillère-doseuse pour café pré-moulu
- E3.** Bac à glaçons
- E4.** Bande réactive « Total Hardness Test »
- E5.** Filtre adoucisseur
- E6.** Pinceau de nettoyage
- E7.** Produit détartrant

#### AVEC PACK SPÉCIFIQUE

- E8.** Mug de voyage
- E9.** Carafe café
- E10.** Carafe à lait

(\*) Le type et le nombre de boissons et d'accessoires diffèrent suivant le modèle

## 1.4 Description de la carafe à lait



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




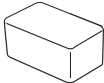


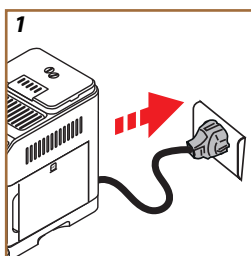
## 2 PREMIÈRE UTILISATION DE LA MACHINE

### Nota Bene :

- D'éventuelles traces de café dans le moulin à café sont dues aux tests de paramétrage de la machine avant la mise en vente et sont la preuve du soin méticuleux que nous apportons à nos produits.
- À la première utilisation rincez à l'eau chaude tous les accessoires amovibles (carafe à lait, mug de voyage, carafe à café, réservoir d'eau) qui entreront en contact avec de l'eau ou du lait. Il est conseillé de laver les carafes à lait dans le lave-vaisselle.

### 2.1 Processus de premier déclenchement

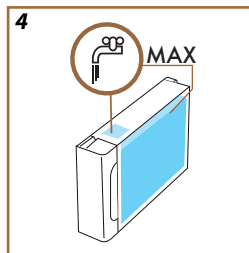
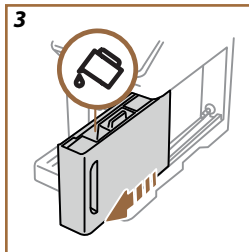
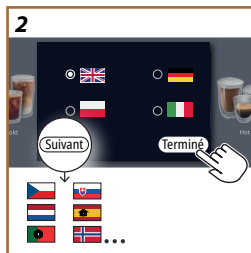
<b>Voici tout ce dont vous avez besoin :</b>	
	Eau fraîche potable
	Buse à eau
	Votre café en grains préféré
	Un récipient (s'assurer qu'il ait une capacité d'au moins 0,4L)

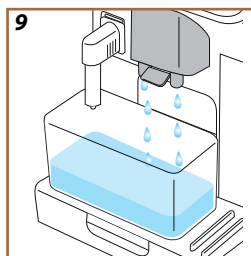
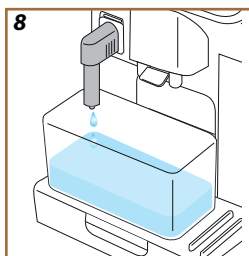
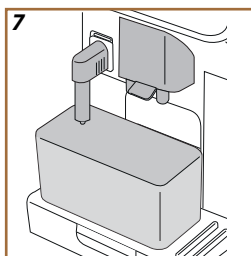
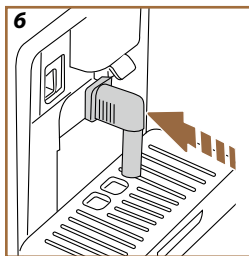
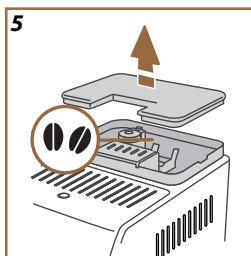


1. Branchez le cordon d'alimentation sur le secteur (fig. 1).
2. Appuyez sur « Suivant » jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche : puis appuyez sur le drapeau correspondant et confirmez la sélection en appuyant sur « C'est fait » (fig. 2) ;

Continuez en suivant les instructions affichées sur l'écran de l'appareil :

3. Extrayez le réservoir d'eau (A8) (fig. 3).
4. Remplissez avec de l'eau fraîche potable jusqu'au niveau MAX (fig. 4) et réinsérez le réservoir d'eau dans la machine. Appuyez sur « Suivant ».





5. Remplissez le bac à grains (fig. 5) : appuyez sur « Suivant ».
6. Extrayez de la boîte des accessoires la buse à eau chaude (E1).
7. Faites coulisser vers le haut le volet d'accès au connecteur carafe à lait/buse à café (A5) (fig. 6) et placez un récipient pouvant contenir au moins 400 ml sous les becs verseurs (fig. 7).
8. Appuyez sur « OK » pour remplir le circuit d'eau : l'appareil distribue de l'eau par la buse à eau chaude (fig. 8). La distribution s'interrompt automatiquement.

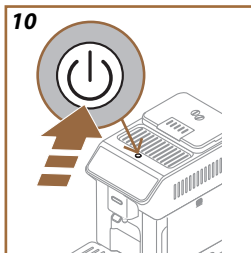
9. Une fois la distribution terminée, la machine procède au chauffage en effectuant un rinçage à l'eau chaude sortant de la buse à café (A6) (fig. 9).

Quand le chauffage est terminé, la machine propose un tutoriel sur l'utilisation de la machine.

**Nota bene :**

- 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.
- Lors de la première utilisation, il est nécessaire de distribuer, sans les consommer, les boissons suivantes :
  - 5 distributions de café chaud ;
  - 3 distributions d'eau chaude ;
  - 3 distributions de lait avec la carafe à lait ;
  - 3 distributions de boisson cold brew (le cas échéant pour le modèle en question)





## 3 COMMENT UTILISER VOTRE MACHINE


### 3.1 Allumage et arrêt

#### 3.1.1 Allumage

##### **Nota Bene :**


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

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

1. Pour allumer la machine, appuyez sur la touche  (A10) (fig. 10) : la machine s'allume.
2. Quand le chauffage est terminé, une phase de rinçage commence avec de l'eau chaude sortant de la buse à café (A6) ; en plus de chauffer la chaudière, cela permet à la machine de faire circuler de l'eau chaude dans les conduits internes afin qu'eux aussi se réchauffent.

#### 3.1.2 Arrêt

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

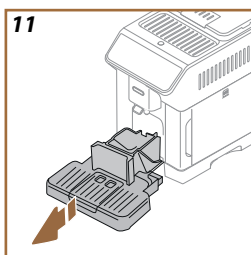
1. Pour éteindre la machine, appuyer sur la touche  (A10) (fig. 10).
2. Si cela est prévu, la machine effectue le rinçage de la buse à café (A6) à l'eau chaude, puis s'éteint (veille).

##### **Attention !**

- Ne jamais débrancher la fiche quand la machine est allumée.


##### **Nota bene :**

- À chaque arrêt, la machine effectue un rinçage automatique, lorsqu'un café a été préparé.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant des périodes prolongées, débrancher l'appareil du secteur.



#### 3.1.3 Extinction pendant des périodes prolongées

Si l'on prévoit de ne pas utiliser la machine pendant une période de plus de 3 jours, utilisez la fonction « 8.14 Vidange circuit ». Si l'appareil n'est pas utilisé pendant quelques jours, procédez comme suit :

1. Éteignez la machine en appuyant sur la touche  (A10) (fig. 10).
2. Extrayez, videz et nettoyez le réservoir d'eau (A8).
3. Extrayez, videz et nettoyez le bac égouttoir (A7) et le bac à marc de café (A19) (fig. 11) ;
4. Débranchez le cordon d'alimentation (A9) de la prise.

##### **Nota bene :**

Lorsque vous rallumez la machine, après 3 jours d'inutilisation ou plus, distribuez, sans les consommer, les boissons suivantes : eau chaude, vapeur, café chaud et boisson Cold Brew (si prévue sur le modèle).

## 3.2 Page d'accueil et panneau


### 3.2.1 Introduction à la page d'accueil

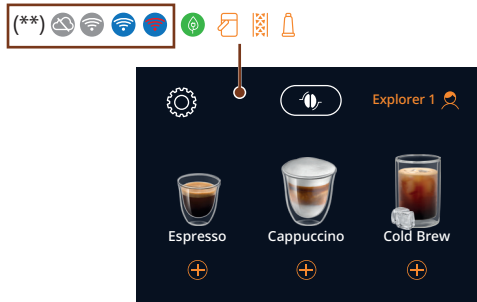
Cet écran a été conçu pour fournir toutes les informations utiles à une utilisation optimale de la machine.

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


#### 3.2.1.1 Navigation dans le rouleau des boissons







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

Sous chaque boisson, appuyez sur le symbole  (C3) pour afficher et éventuellement personnaliser les paramètres de la boisson. Une explication plus précise sera donnée au chapitre « 4 Boissons ».







#### 3.2.1.2 Paramètres, notifications et voyants de fonctionnement

La section en haut à gauche de l'écran donne certaines informations utiles pour l'utilisation quotidienne de votre machine, en plus de l'icône d'accès au menu des paramètres  (C1):

- Le voyant  (D1) rappelle qu'il est nécessaire de remplacer ou retirer le filtre adoucisseur (E5) (voir paragraphe « 9.6.4.2 Remplacement du filtre à eau » ou « 9.6.4.3 Retrait du filtre à eau »).
- Le voyant  (D2) rappelle qu'il est nécessaire de procéder au détartrage (voir paragraphe « 8.2 Détartrage »).
- Le voyant  (D3) rappelle qu'il est nécessaire d'exécuter la fonction clean pour nettoyer la carafe à lait (voir paragraphe « 9.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation »).
- Le voyant  (D4) indique que la fonction économie d'énergie est activée (voir paragraphe « 8.10 Général »).
- Le symbole  sur l'icône  (C1) signale une alarme relative à l'entretien de la machine (détartrage, remplacement/retrait du filtre à eau) pouvant être effectué en accédant au menu paramètres.

### VOYANTS ÉTAT CONNEXION \*\* :

Sur les modèles avec connectivité, le voyant relatif à l'état de la connexion s'affiche. Consultez le paragraphe « 8.3 Connectivité \*\* ») pour activer ou désactiver la fonction.

Voyant sur la page d'accueil	Description
 Voyant blanc sur fond gris	Connectivité activée : la machine attend la première connexion
 Voyant blanc sur fond bleu	L'appareil est connecté
 Voyant rouge sur fond bleu	L'appareil est connecté au réseau Wi-Fi domestique, mais il n'y a pas de réseau
 Voyant blanc sur fond gris	Le cloud (nuage) n'est pas accessible
Aucun symbole	La connexion est désactivée. Pour l'activer, accéder au menu Paramètres (C1)

[REGARDEZ LA VIDÉO ICI](#)



#### 3.2.1.3 Icône profil

En haut à droite se trouve le profil (C4) en cours d'utilisation sur la machine.

Cette machine permet de créer différents profils, chacun ayant sa couleur de référence. La couleur du profil est attribuée à tous les éléments de la page d'accueil pour vous permettre de toujours savoir sur quel profil vous vous trouvez.

Les profils vous permettent de vivre avec votre machine une expérience sur mesure. La machine mémorise en effet les préférences de chacun sur son propre profil. La machine se rappelle ainsi ce que vous préférez et vous le propose comme première option à l'écran.

Appuyez sur profil sur la page d'accueil pour afficher tous les profils créés, puis :

- appuyez sur un autre profil pour vous déplacer sur la page d'accueil ;
- ajouter un nouveau profil individ. ;
- modifier un profil individ. essentiel ;
- effacer un profil individ. existant.

Pour ajouter un nouveau profil (disponible si le nombre maximum n'a pas encore été atteint) :

- sur la page d'accueil, appuyez sur profil ;
- appuyez sur « Ajouter » ;
- sélectionnez une icône de profil parmi celles encore disponibles et appuyez sur « Suivant »,
- sélectionnez une couleur parmi celles encore disponibles, puis appuyez sur « Suivant » ;

- à l'aide du clavier qui s'affiche à l'écran, saisissez le nom que vous souhaitez utiliser, puis appuyez sur « Suivant » et « X » pour revenir à la page de sélection du profil ;
- appuyez à nouveau sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

Pour modifier un profil individ. existant :

- sur la page d'accueil, appuyez sur l'icône de profil en haut à droite
- sélectionnez le profil que vous souhaitez modifier et appuyez sur « Modifier »
- si vous souhaitez modifier l'icône de profil, appuyez sur « Modifier » à côté de l'icône en cours d'utilisation et sélectionnez une icône de profil parmi celles encore disponibles
- si vous souhaitez modifier la couleur, appuyez sur « Modifier » à côté de la couleur en cours d'utilisation et sélectionnez une couleur parmi celles encore disponibles
- appuyez à nouveau sur « X » pour revenir à la page d'accueil

Pour effacer un profil individ. existant :

- sur la page d'accueil, appuyez sur l'icône de profil en haut à droite ;
- sélectionnez le profil que vous souhaitez supprimer et appuyez sur « Modifier » ;
- appuyez sur « Effacer » ;
- appuyez sur « OK » pour confirmer la suppression du profil ;
- appuyez sur « X » en haut à droite pour revenir à la page d'accueil.

[REGARDEZ LA VIDÉO ICI](#)



### 3.2.2 Introduction au panneau de commande



Pour faciliter la recherche de votre boisson préférée, nous avons inséré dans cette machine des touches qui, comme des filtres, affichent une sélection des boissons disponibles. Il sera ainsi plus facile de chercher le Filter Style ou le Cappuccino pour votre petit déjeuner.



#### 3.2.2.1 Menu boissons « Hot » (chaudes)



La touche (B1) affiche toutes les boissons chaudes que votre machine peut distribuer (voir paragraphes « 4.1 Boissons chaudes à base de café \* » et « 4.3 Boissons lactées chaudes  »).

#### 3.2.2.2 Menu boissons « Cold » (froides)



La touche (B2), affiche toutes les boissons froides (cold brew\*\* ou over ice) que votre machine peut distribuer (voir paragraphes « 4.2 Boissons froides à base de café (Cold Brew et Over Ice) \* » et « 4.4 Boissons lactées froides\* »).

---

### 3.2.2.3 Menu boissons « To go » (à emporter)



La touche (B3), affiche toutes les boissons optimisées pour votre mug de voyage (disponible en pack uniquement avec certains modèles ou à l'achat sur [delonghi.com](http://delonghi.com)) (voir chapitre « 5 To go »).

### 3.2.2.4 Menu boissons « Favourites » (préférées)



La touche (B4) affiche la liste des boissons préférées mémorisées pour le profil en cours d'utilisation (voir chapitre « 6 Favourites »).

[REGARDEZ LA VIDÉO ICI](#)

## 3.2.3 Téléchargez l'application !



Téléchargez l'application, créez votre compte en suivant les indications à l'intérieur de l'application.



L'application contient aussi des recettes, des informations, des conseils, des curiosités sur le monde du café, ainsi que toutes les informations sur votre machine.



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

VÉRIFIEZ SI L'APPLICATION EST DISPONIBLE DANS VOTRE PAYS :

[app-availability.delonghi.com](http://app-availability.delonghi.com)





#### **Nota Bene :**

- Pour accéder aux fonctions depuis l'application, activez la connectivité depuis le menu paramètres de la machine (voir « 8.3 Connectivité \*\* »).
- Vérifiez les dispositifs compatibles sur « [compatibledevices.delonghi.com](http://compatibledevices.delonghi.com) ».

## 4 BOISSONS

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

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

- [4.1 Boissons chaudes à base de café \\*](#) 
- [4.2 Boissons froides à base de café \(Cold Brew et Over Ice\) \\*](#) 
- [4.3 Boissons lactées chaudes](#) 
- [4.4 Boissons lactées froides\\*](#) 
- [4.5 Distribution d'eau chaude et 4.6 Fonction thé](#)

### Attention !

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

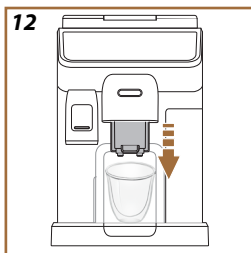
### 4.1 Boissons chaudes à base de café \*

Votre machine vous permet de préparer une grande variété de boissons chaudes à base de café : appuyez sur Hot (B1) pour les boissons chaudes comme indiqué au paragraphe « [3.2.2 Introduction au panneau de commande](#) ».

Ci-dessous, les boissons chaudes à base de café qui s'affichent à l'écran de votre machine :



Espresso 2x Espresso Coffee Doppio+ Filter Style Americano CaraffaCaffè



#### 4.1.1 Sélection directe pour boissons chaudes à base de café

1. Placez 1 ou 2 tasses sous la buse à café (A6) (fig. 12) et abaissez la buse de façon à l'approcher le plus possible de la tasse, afin d'obtenir une meilleure crème.
2. Appuyez directement sur l'image à la page d'accueil correspondant à la boisson désirée (par exemple Espresso, fig. 13).
3. La machine procède à la préparation.
4. L'écran affiche la description de chaque étape individuelle (broyage, préparation, distribution du café).

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

### Nota bene

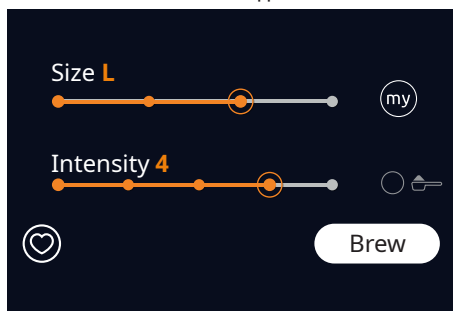
- La quantité d'eau au-dessus du niveau 1 garantit la distribution complète de la plupart des boissons. En remplissant toujours au-dessus du niveau 1, la machine est en mesure d'estimer la quantité d'eau dont elle dispose pour distribuer les boissons.
- « Annuler » : appuyez si vous souhaitez interrompre complètement la préparation et revenir en arrière.
- « Stop » : dans le cas de boissons contenant plusieurs ingrédients (par exemple Americano = café + eau chaude), permet d'interrompre la distribution de l'ingrédient en cours et de passer à celle de l'ingrédient suivant
- Dès la fin de la distribution, si vous souhaitez augmenter la quantité de café il suffira d'appuyer sur « Extra ». Une fois la quantité souhaitée atteinte, appuyez sur « Stop » ou « Annuler ».


[REGARDEZ LA VIDÉO ICI](#)

#### 4.1.2 Personnalisation des boissons chaudes à base de café



1. Placez 1 tasse sous la buse à café (A6) et abaissez la buse de façon à l'approcher le plus possible de la tasse (fig. 12) : vous obtiendrez ainsi une meilleure crème ;
2. Appuyez sur (+) (C3) à la base de la boisson désirée (fig. 14). Un écran similaire à celui ci-dessous apparaît à l'écran :



La première barre de sélection, concernant la taille/quantité de la boisson, permet de choisir la taille désirée (S, M, L, XL). Au niveau de la barre de la quantité, on peut sélectionner la fonction « my » (voir par. [« 7.1.1 Fonction « my » \(uniquement pour les boissons « Hot »\) »](#)), La deuxième barre de sélection, concernant l'intensité de la boisson, permet de choisir l'intensité de la boisson, de légère (1) à forte (5). Au niveau de la barre de l'intensité, on peut sélectionner la fonction pré-moulu «  » (voir par. [« 4.1.3 Utilisation du pré-moulu dans les boissons chaudes à base de café »](#)),


3. Une fois les paramètres désirés sélectionnés, sélectionnez « Distribuer » et la machine procède à la préparation.
4. La description de chacune des phases apparaît à l'écran (mouture, distribution du café).
5. À la fin de la préparation, appuyez sur « Enregistrer » pour enregistrer les nouveaux paramètres ou sur « Annuler » pour conserver les paramètres précédents.
6. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

L'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.

**Nota bene**

- S'ils ont été enregistrés, les nouveaux paramètres restent en mémoire SEULEMENT dans le profil sélectionné.
- La quantité d'eau au-dessus du niveau 1 garantit la distribution complète de la plupart des boissons. En remplissant toujours au-dessus du niveau 1, la machine est en mesure d'estimer la quantité d'eau dont elle dispose pour distribuer les boissons.
- « Annuler » : appuyer si vous souhaitez interrompre complètement la préparation et revenir à la page d'accueil sans enregistrer la personnalisation.
- « Stop » : dans le cas de boissons contenant plusieurs ingrédients (par exemple Americano = café + eau chaude), permet d'interrompre la distribution de l'ingrédient en cours et de passer à celle de l'ingrédient suivant
- Dès la fin de la distribution, si vous souhaitez augmenter la quantité de café il suffira d'appuyer sur « Extra ». Une fois la quantité souhaitée atteinte, appuyez sur « Stop » ou « Annuler ».

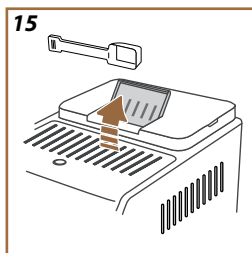
#### 4.1.3 Utilisation du pré-moulu dans les boissons chaudes à base de café


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



### Attention !

- N'introduisez jamais le café pré-moulu quand la machine est éteinte, pour éviter qu'il ne se répande à l'intérieur de la machine et qu'il ne la salisse. Dans ce cas, la machine pourrait s'abîmer.
- Ne jamais introduire plus d'une dose rase, l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir pourrait se boucher.
- L'utilisation de café pré-moulu ne permet de préparer qu'une seule tasse de café à la fois et vous ne pourrez pas sélectionner à l'écran l'intensité de votre boisson car l'intensité dépend de la quantité de poudre que vous versez dans l'entonnoir et qui ne peut jamais être supérieure à une dose rase.
- Il n'est pas possible de préparer les boissons Doppio+, 2xEspresso, Carafé Café en utilisant le pré-moulu.
- En préparant le café **Filter style** à la moitié de la préparation, quand l'appareil le demande, insérez une dose rase de café pré-moulu et appuyez sur « OK ».



1. Placez 1 tasse sous la buse à café (A6) (fig. 12) ;
2. Appuyez sur  $\oplus$  (C3) à la base de la boisson désirée (fig. 14). Sur l'écran apparaît un écran avec des paramètres que vous pouvez personnaliser en fonction de vos goûts ;
3. Choisissez la quantité désirée (S, M, L, XL) ;
4. Sélectionnez «  $\odot$   » ;
5. Appuyez sur « Distribuer » ;
6. Soulevez le volet de l'entonnoir pour le café pré-moulu (A2) (fig. 15).
7. Assurez-vous que l'entonnoir (A13) n'est pas bouché, puis insérez une dose (E2) rase de café pré-moulu ;
8. Appuyez sur « Ok » pour procéder à la distribution ;
9. L'appareil procède à la distribution et l'écran affiche la description de chaque phase (chauffage de l'eau, distribution du café).

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


### Nota bene

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

#### 4.1.4 Carafe café

Carafe Café est une boisson à déguster en compagnie ; à base de « Cof-fee », c'est une boisson légère et équilibrée, avec une fine couche de crème.

Étant donné sa nature conviviale, la quantité n'est pas exprimée en tailles (s, m, l, xl), mais en tasses.

Accessoire en option sur certains modèles :	
	Carafe (capacité 750 ml)
	Type : DLSC021
	EAN : 8004399333642

Pour préparer la boisson procédez comme suit :

1. Appuyez directement sur la page d'accueil (C) sur l'image de la boisson désirée (C) ;

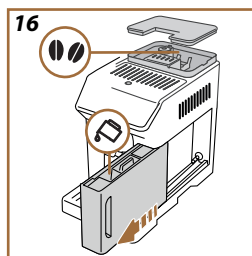


2. Sélectionnez le nombre de tasses à préparer et l'intensité désirée ;

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

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

3. Appuyer sur « Démarrer » pour passer à la phase suivante ;
4. Remplissez le réservoir d'eau (A17) jusqu'au niveau MAX et le bac à grains (A11) (fig. 16).



5. Une fois que vous avez vérifié que la quantité d'eau et de café suffit pour la préparation, appuyez sur « Suivant » ;
6. Placez la carafe (E9) (ou, si elle n'est pas fournie avec votre modèle, une carafe de dimensions adaptées) sous la buse à café (A6). Appuyez sur « Distribuer »;
7. L'appareil procède à la préparation avec un nombre de moutures et de distributions adapté au nombre de tasses à préparer et l'écran affiche la description de chacune des phases (mouture, distribution du café).
8. Une fois la préparation terminée, si le nombre de tasses à préparer et/ou l'intensité de la boisson ont été modifiés au point 1, appuyez sur « Enregistrer » pour mémoriser les nouveaux paramètres ou sur « Annuler » pour maintenir les paramètres précédents.
9. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

L'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.

**Attention !**

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

**Nota bene**

- « Annuler » : appuyer si vous souhaitez interrompre complètement la préparation et revenir à la page d'accueil sans enregistrer la personnalisation.
- « Stop » : dans le cas de boissons contenant plusieurs ingrédients (par exemple Americano = café + eau chaude), permet d'interrompre la distribution de l'ingrédient en cours et de passer à celle de l'ingrédient suivant
- S'ils ont été enregistrés, les nouveaux paramètres restent en mémoire SEULEMENT dans le profil sélectionné.
- **Nettoyage de la carafe après chaque utilisation** : il est recommandé de laver la carafe à l'eau chaude (40-50 °C) et avec un détergent délicat après chaque utilisation. Puis rincez-la soigneusement à l'eau chaude (40-50 °C) pour éliminer tout résidu de détergent. La carafe à café peut être lavée au lave-vaisselle.

#### 4.2 Boissons froides à base de café (Cold Brew et Over Ice) \*

Votre appareil vous permet de préparer une grande variété de boissons froides à base de café Over Ice (distribution à chaud sur glace) ; certains modèles ont également la technologie Cold Brew pour les boissons à infusion à froid. Appuyez sur Cold (B2) pour les boissons froides, comme indiqué au paragraphe « [3.2.2 Introduction au panneau de commande](#) ».

Ci-dessous, les boissons froides à base de café qui s'affichent à l'écran de votre machine :



(\*\* uniquement les modèles connectés)

#### **Nota bene**

- Les boissons froides Cold Brew utilisent la Cold Extraction Technology, c'est-à-dire un mode d'extraction lent qui prend quelques minutes.
- Pour une excellente extraction du Cold Brew, videz le réservoir d'eau (A17), rincez-le et remplissez-le d'eau potable fraîche.
- Lorsque vous préparez une boisson Cold Brew immédiatement après une boisson chaude, la machine suggère un rinçage à froid pour que la boisson soit à la bonne température. Dans ce cas, procéder au rinçage ou appuyez sur « Sauter » pour poursuivre la préparation.

#### **Attention !**

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

#### 4.2.1 Sélection directe des boissons froides à base de café (Cold Brew et Over Ice)

1. Appuyez directement sur l'image (C2) à la page d'accueil correspondant à la boisson désirée ;
2. **Cold Extraction Technology** : sélectionnez « Original » ou « Intense » : appuyez sur « Suivant » ;  
**Over ice** : sélectionnez « Ice » (glace) ou « Extra ice » (glace supplémentaire) : appuyez sur « Suivant » ;
3. La machine, en fonction de la sélection, règle les paramètres d'extraction et suggère la quantité correcte de glace à utiliser pour un résultat optimal.
4. Versez la quantité de glaçons indiquée dans le verre (fig. 17) et placez-le sous la buse à café (A6), puis appuyez sur « Distribuer ».
5. La machine procède à la préparation. L'écran affiche la description de chaque étape individuelle (broyage, préparation, distribution du café).

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



17

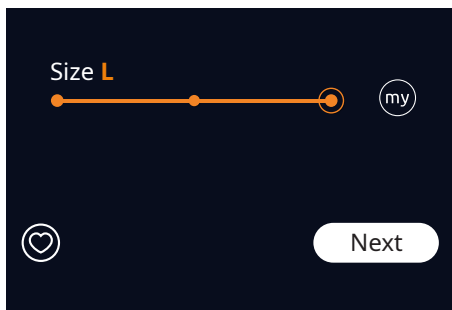


#### **Nota bene**

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

#### 4.2.2 Personnalisation des boissons froides à base de café (Cold Brew et Over Ice)

1. Appuyez sur   à la base de la boisson désirée (fig. 14). Un écran similaire à celui illustré ci-dessous s'affiche à l'écran :




2. **Cold Extraction Technology** : sélectionnez « Original » ou « Intense » : appuyez sur « Suivant » ;  
**Over ice** : sélectionnez « Ice » (glace) ou « Extra ice » (glace supplémentaire) : appuyez sur « Suivant » ;
3. La machine, en fonction de la sélection, règle les paramètres d'extraction et suggère la quantité correcte de glace à utiliser pour un résultat optimal.
4. Versez la quantité de glaçons indiquée dans le verre (fig. 17) et placez-le sous la buse à café (A6), puis appuyez sur « Distribuer ».
5. La machine procède à la préparation. L'écran affiche la description de chaque étape individuelle (broyage, préparation, distribution du café).
6. À la fin de la préparation, appuyer sur « Enregistrer » pour enregistrer les nouveaux paramètres ou sur « Annuler » pour conserver les paramètres précédents.

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

#### **Nota bene**

- S'ils ont été enregistrés, les nouveaux paramètres restent en mémoire SEULEMENT dans le profil sélectionné.
- « Annuler » : appuyer si vous souhaitez interrompre complètement la préparation et revenir à la page d'accueil sans enregistrer la personnalisation.
- « Stop » : dans le cas de boissons contenant plusieurs ingrédients (par exemple Americano = café + eau chaude), permet d'interrompre la distribution de l'ingrédient en cours et de passer à celle de l'ingrédient suivant
- Si vous souhaitez utiliser du café pré-moulu, vous trouverez tous les détails au paragraphe « [4.2.3 Utilisation du café pré-moulu dans les boissons froides à base de café \(uniquement Over Ice\)](#) ».



#### 4.2.3 Utilisation du café pré-moulu dans les boissons froides à base de café (uniquement Over Ice)

De nombreuses boissons « Over Ice » peuvent être distribuées en utilisant du café pré-moulu. Si cette fonction est disponible pour votre boisson préférée, le symbole «  » est activé.

Procédez de la manière suivante :

#### **Attention !**

- N'introduisez jamais le café pré-moulu quand la machine est éteinte, pour éviter qu'il ne se répande à l'intérieur de la machine et qu'il ne la salisse. Dans ce cas, la machine pourrait s'abîmer.
- Ne jamais introduire plus d'une dose rase, l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir pourrait se boucher.
- L'utilisation du café pré-moulu, ne permet de préparer qu'une seule tasse de café à la fois.
- Il n'est pas possible de préparer la boisson Cold Brew en utilisant le pré-moulu.

1. Appuyez sur  (C3) à la base de la boisson désirée. Sur l'écran apparaît un écran avec des paramètres que vous pouvez personnaliser en fonction de vos goûts ;
2. Sélectionnez «  » ;
3. Choisissez la quantité désirée. Appuyez sur « Démarrer » ;
4. Sélectionnez « Ice » (glace) ou « Extra ice » (glace supplémentaire) et appuyez sur « Suivant » ;
5. La machine, en fonction de la sélection, règle les paramètres d'extraction et suggère la quantité correcte de glace à utiliser pour un résultat optimal ;
6. Versez la quantité de glaçons indiquée dans le verre (fig. 17) et placez-le sous la buse à café (A6), puis appuyez sur « Distribuer ».
7. Soulevez le volet de l'entonnoir pour le café pré-moulu (A2) (fig. 15).

8. Vérifiez que l'entonnoir pour le café pré-moulu (A13) n'est pas bouché, ajoutez une dose (E2) rase de café pré-moulu ;
9. Appuyez sur « Ok » pour procéder à la distribution ;
10. L'appareil procède à la distribution et l'écran affiche la description de chaque phase (chauffage de l'eau, distribution du café).

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

**Attention !**

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

**Nota bene**

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

**4.2.4 Carafe Cold Brew\*\*\***

Carafe Cold Brew est une boisson à base de Cold Brew pour un moment rafraichissant à partager. Étant donné sa nature conviviale, la quantité n'est pas exprimée en tailles (S, M, L, XL), mais en tasses.

**Nota bene**

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

Pour préparer la boisson procédez comme suit :

1. Videz le réservoir d'eau (A17), rincez-le et remplissez-le jusqu'au niveau MAXIMUM avec de l'eau potable fraîche. Remplissez également le bac à grains (A11) ;
2. Sélectionnez le nombre de tasses ;

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

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

- 
3. Sélectionnez l'intensité désirée : « Original » ou « Intense », puis appuyez sur « Suivant » ;
  4. Une fois que vous êtes sûr que la quantité d'eau et de café est suffisante pour la préparation, appuyez sur « Suivant » ;
  5. Placez la carafe (E9) (ou, si elle n'est pas fournie avec votre modèle, une carafe de dimensions adaptées) sous la buse à café (A6). Appuyez sur « Distribuer » ;
  6. L'appareil procède à la préparation avec un nombre de moutures et de distributions adapté au nombre de tasses à préparer et l'écran affiche la description de chacune des phases (mouture, distribution du café).
  7. Une fois la préparation terminée, si le nombre de tasses à préparer a été modifié au point 2, appuyez sur « Enregistrer » pour mémoriser les nouveaux paramètres ou sur « Annuler » pour maintenir les paramètres précédents

L'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.

#### **Nota bene**

- « Annuler » : appuyer si vous souhaitez interrompre complètement la préparation et revenir à la page d'accueil sans enregistrer la personnalisation.
- « Stop » : dans le cas de boissons contenant plusieurs ingrédients (par exemple Americano = café + eau chaude), permet d'interrompre la distribution de l'ingrédient en cours et de passer à celle de l'ingrédient suivant
- Pour avoir un bon équilibre entre la glace et le café, il n'est pas possible d'utiliser l'option Extra shot qui déséquilibrerait la boisson.
- **Nettoyage de la carafe après chaque utilisation** : il est recommandé de laver la carafe à l'eau chaude (40-50 °C) et avec un détergent délicat après chaque utilisation. Puis rincez-la soigneusement à l'eau chaude (40-50 °C) pour éliminer tout résidu de détergent. La carafe à café peut être lavée au lave-vaisselle.





### 4.3 Boissons lactées chaudes

Pour la préparation des boissons lactées chaudes, utilisez la carafe LatteCrema Hot identifiable par son couvercle (F2) noir.

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 : appuyez sur Hot (B2) pour les boissons chaudes comme indiqué au paragraphe « [3.2 Page d'accueil et panneau](#) ». Ci-dessous, les boissons lactées chaudes (Hot) qui s'affichent à l'écran de votre machine :



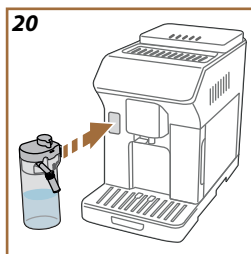
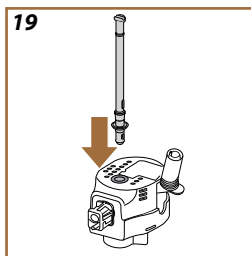
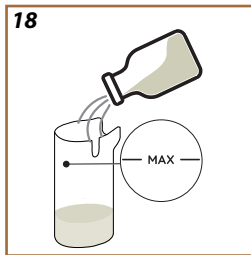
#### 4.3.1 Quel lait utiliser dans la carafe « LatteCrema Hot » ?





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

La qualité de la mousse peut varier en fonction de :

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

Lait de vache	
	Entier (matières grasses >3,5%)



✓	Demi-écrémé (matières grasses entre 1,5 et 1,8%)
✓	Écrémé (matières grasses <0,5 %)
 Boissons végétales	
✓	 Soja
✓	 Amande
✓	 Avoine

#### 4.3.2 Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Hot »

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




Nous recommandons toujours de garder le lait hors du réfrigérateur le moins longtemps possible afin de l'avoir toujours à une température proche de 5°C comme expliqué dans le paragraphe « [4.3.1 Quel lait utiliser dans la carafe « LatteCrema Hot » ?](#) ».

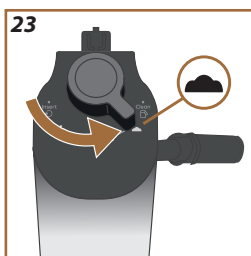
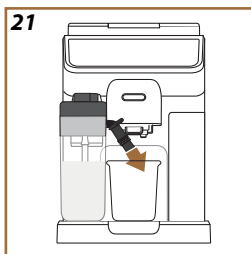
1. Soulevez le couvercle (F2) et remplissez le pot à lait (F5) avec une quantité suffisante de lait, sans dépasser le niveau MAX imprimé sur le pot (fig. 18) ;
2. Assurez-vous que le tube d'aspiration du lait (F6) est bien inséré dans le logement prévu sur le fond du couvercle de la carafe à lait (fig. 19). Remettez le couvercle sur la carafe à lait ;
3. Soulevez le volet (A5) et accrochez, en poussant à fond, la carafe au connecteur (fig. 20). La machine émet un signal sonore (si la fonction est active).

#### 4.3.3 Ajustement de la mousse de la carafe « LatteCrema Hot »


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

En tournant la manette de réglage de la mousse (F1), vous sélectionnez 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...
 <b>MIN</b> Mousse légère	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caffelatte</li> <li>• Lait Chaud (non mousseux)</li> </ul>
 <b>MOY</b> Mousse crémeuse	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Latte Macchiato</li> <li>• Flat White</li> <li>• Cortado</li> </ul>
 <b>MAX</b> Mousse dense	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cappuccino</li> <li>• Cappuccino Mix</li> <li>• Espresso Macchiato</li> <li>• Cappuccino +</li> <li>• Lait Chaud (Mousseux)</li> </ul>



#### 4.3.4 Sélection directe des boissons lactées chaudes

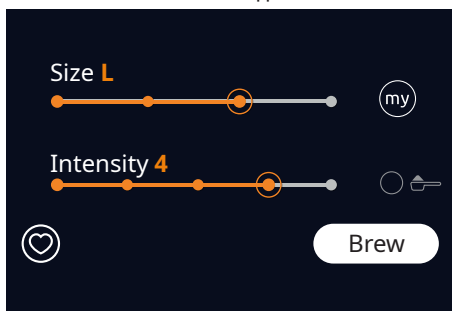
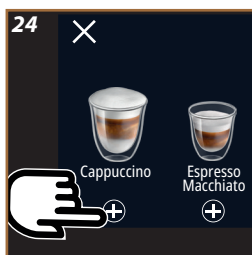
1. Suivez les indications reportées au paragraphe « [4.3.2 Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Hot »](#) » ;
2. Placez une tasse suffisamment grande sous les becs de la buse à café ([A6](#)) et sous la buse à lait ([F3](#)) ;
3. Réglez la rallonge de la buse à lait ([F4](#)) en fonction de votre tasse et abaissez la buse à café ([A6](#)) afin de l'approcher le plus possible de la tasse (fig. [21](#)).
4. Appuyez directement sur l'image ([C2](#)) à la page d'accueil correspondant à la boisson souhaitée (par ex. Cappuccino fig. [22](#)).
5. Réglez le niveau de mousse en tournant le bouton de réglage de la mousse ([F1](#)) dans la position recommandée (fig. [23](#)) à l'écran, pendant que la machine chauffe et procède à la préparation.
6. La description de chaque phase (mouture, préparation, distribution de café, distribution de lait) apparaît sur l'écran.
7. Une fois la préparation terminée, la machine demande d'effectuer le nettoyage de la carafe (fonction Clean) pour nettoyer le couvercle de la carafe à lait ([F2](#)). Suivez les indications du paragraphe « [9.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation](#) »
8. Si le nettoyage n'a pas lieu, le voyant  ([D3](#)) s'affiche sur la page d'accueil pour rappeler qu'il est nécessaire de nettoyer la carafe.

### Nota bene


- Une fois toutes les distributions de boissons lactées chaudes terminées, rappelez-vous de nettoyer la carafe à lait comme indiqué au paragraphe « [9.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation](#) » : il est possible de replacer la carafe au réfrigérateur, en respectant les indications données dans le paragraphe.
- « Annuler » : appuyez si vous souhaitez interrompre complètement la préparation et revenir à la page d'accueil.
- « Stop » : appuyez, dans le cas de boissons contenant plusieurs ingrédients (par exemple Cappuccino = lait + café), si vous souhaitez interrompre la distribution de l'ingrédient en cours et passer à l'élaboration de l'ingrédient suivant.
- Dès que la distribution du café est terminée, si vous souhaitez augmenter sa quantité, il suffit d'appuyer sur +Extra. Après avoir atteint la quantité souhaitée, appuyer sur Stop.

### 4.3.5 Personnalisation des boissons lactées chaudes

1. Suivez les indications reportées au paragraphe « [4.3.2 Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Hot »](#) » ;
2. Placez une tasse suffisamment grande sous les becs de la buse à café (A6) et sous la buse à lait (F3) ;
3. Appuyez sur (+) (C1) à la base de la boisson désirée (fig. 24). Un écran similaire à celui ci-dessous apparaît à l'écran :



La première barre de sélection, concernant la taille/quantité de la boisson, permet de choisir la taille désirée (S, M, L, XL). Au niveau de la barre de la quantité, on peut sélectionner la fonction « my » (voir par. [7.1.1 Fonction « my » \(uniquement pour les boissons « Hot »\)](#)).


La deuxième barre de sélection, concernant l'intensité de la boisson, permet de choisir l'intensité de la boisson, de légère (1) à forte (5). Au niveau de la barre de l'intensité, on peut sélectionner la fonction pré-moulu «  » (voir par. [4.3.6 Utilisation du café pré-moulu dans les boissons lactées chaudes](#)),

- 
4. Réglez la rallonge de la buse à lait (F4) en fonction de votre tasse et abaissez le distributeur de boissons afin de l'approcher le plus possible de la tasse (fig. 21) ;
  5. Une fois les paramètres désirés sélectionnés, sélectionnez « Distribuer » et la machine procède à la préparation ;
  6. Réglez le niveau de mousse en tournant le bouton de réglage de la mousse (F1) dans la position recommandée à l'écran pendant que la machine chauffe et procède à la préparation ;
  7. La description de chaque phase (mouture, préparation, distribution de café, distribution de lait) apparaît sur l'écran ;
  8. À la fin de la préparation, appuyez sur « Enregistrer » pour enregistrer les nouveaux paramètres ou sur « Annuler » pour conserver les paramètres précédents.
  9. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

**Nota bene**



- Une fois toutes les distributions de boissons lactées chaudes terminées, rappelez-vous de nettoyer la carafe à lait comme indiqué au paragraphe « 9.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation » : il est possible de replacer la carafe au réfrigérateur en respectant les indications données dans le paragraphe.
- « Annuler » : appuyez si vous souhaitez interrompre complètement la préparation et revenir à la page d'accueil sans enregistrer la personnalisation.
- « Stop » : appuyez, dans le cas de boissons contenant plusieurs ingrédients (par exemple Cappuccino = lait + café), si vous souhaitez interrompre la distribution de l'ingrédient en cours et passer à l'élaboration de l'ingrédient suivant.
- Dès la fin de la distribution, si vous souhaitez augmenter la quantité de café il suffira d'appuyer sur +Extra. Après avoir atteint la quantité souhaitée, appuyez sur Stop.

#### 4.3.6 Utilisation du café pré-moulu dans les boissons lactées chaudes

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

### **Attention !**

- N'introduisez jamais le café pré-moulu quand la machine est éteinte, pour éviter qu'il ne se répande à l'intérieur de la machine et qu'il ne la salisse. Dans ce cas, la machine pourrait s'abîmer.
- Ne jamais introduire plus d'une dose rase, l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir pourrait se boucher.
- L'utilisation du café pré-moulu, ne permet de préparer qu'une seule tasse de café à la fois.
- Il n'est pas possible de préparer la boisson Cappuccino+ en utilisant le pré-moulu.

1. Suivez les indications reportées au paragraphe « [4.3.2 Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Hot »](#) » ;
2. Placez une tasse suffisamment grande sous les becs de la buse à café (A6) et sous la buse à lait (F3) ;
3. Appuyez sur  (C3) à la base de la boisson désirée (fig. 24). Sur l'écran apparaît un écran avec des paramètres que vous pouvez personnaliser en fonction de vos goûts ;
4. Sélectionnez «  » ;
5. Soulevez le volet de l'entonnoir pour le café pré-moulu (A2) (fig. 15).
6. Assurez-vous que l'entonnoir de café pré-moulu n'est pas bouché ; ajoutez une dose rase de café pré-moulu. Choisissez la quantité et appuyez sur « Distribuer ».
7. Réglez le niveau de mousse en tournant le bouton de réglage de la mousse (F1) dans la position recommandée à l'écran pendant que la machine chauffe et procède à la préparation ;
8. L'appareil procède à la distribution et l'écran affiche la description de chaque phase (chauffage de l'eau, distribution du café et distribution du lait).

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

### **Nota bene**

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



#### 4.4 Boissons lactées froides\*

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 un grand nombre de boissons : appuyez sur Cold (B2) pour les boissons froides, comme indiqué au paragraphe « [3.2 Page d'accueil et panneau](#) ». Ci-dessous, les boissons lactées froides (Cold) qui s'affichent à l'écran de votre machine :



##### 4.4.1 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 remplacée 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	
<span style="color: red; font-size: 2em;">✗</span>	Entier (matières grasses >3,5%)

	Demi-écrémé (matières grasses entre 1,5 et 1,8%)
	Écrémé (matières grasses <0,5 %)
 Boissons végétales	
	 Soja
	 Amande
	 Avoine

#### 4.4.2 Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Cool »

Ce chapitre présente comment préparer la carafe LatteCrema Cool à l'utilisation. Nous recommandons toujours de garder le lait hors du réfrigérateur le moins longtemps possible afin que sa température soit constamment proche de 5 °C, comme expliqué au paragraphe « [4.4.1 Quel lait utiliser dans la carafe « LatteCrema Cool » ?](#) ».

1. Soulevez le couvercle (F2) et remplissez le pot à lait (F5) avec une quantité suffisante de lait, sans dépasser le niveau MAXIMUM imprimé sur le pot (fig. 18) ;
2. Assurez-vous que le tube d'aspiration du lait (F6) est bien inséré dans le logement prévu sur le fond du couvercle de la carafe à lait (fig. 19). Remettez le couvercle sur la carafe à lait ;
3. Soulevez le volet (A5) et accrochez, en poussant à fond, la carafe au connecteur (fig. 20). La machine émet un signal sonore (si la fonction est active) ;
4. Placez une tasse suffisamment grande sous les becs de la buse à café (A6) et sous la buse à lait (F3) ;
5. Sélectionner la boisson souhaitée.

#### **Nota bene**




Si le mode « Économie d'énergie » est activé (voir paragraphe correspondant [8.10 Général](#)), la distribution de la boisson pourrait nécessiter quelques secondes d'attente.

#### 4.4.3 Ajustement de la mousse de la carafe « LatteCrema Cool »

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



En tournant la manette de réglage de la mousse (F1), vous sélectionnez 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caffelette</li> </ul>
 MOY mousse crémeuse	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Latte Macchiato</li> <li>• Flat White</li> <li>• Cold brew latte</li> </ul>
 MAX mousse dense	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cappuccino</li> <li>• Cappuccino Mix</li> <li>• Lait Froid (Mousseux)</li> <li>• Cold brew cappuccino</li> </ul>




#### 4.4.4 Sélection directe des boissons lactées froides

1. Suivez les indications reportées au paragraphe « [4.4.2 Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Cool »](#) » ;
2. Appuyez directement sur l'image (C2) à la page d'accueil correspondant à la boisson désirée (par exemple Cappuccino) (fig. 25) ;
3. **Cold Extraction Technology** : sélectionnez « Original » ou « Intense » ; appuyez sur « Suivant » ;  
**Over ice** : sélectionnez « Ice » (glace) ou « Extra ice » (glace supplémentaire) : appuyez sur « Suivant » ;
4. La machine, en fonction de la sélection, règle les paramètres d'extraction et suggère la quantité correcte de glace à utiliser pour un résultat optimal ;
5. Versez la quantité de glace indiquée dans le verre et placez-le sous la buse à café (A6) et sous la buse à lait (E3) de la carafe LatteCrema Cool, puis appuyez sur « Distribuer » ;
6. Réglez le niveau de mousse en tournant le bouton de réglage de la mousse (F1) dans la position recommandée à l'écran pendant que la machine chauffe et procède à la préparation ;

#### **Nota bene**

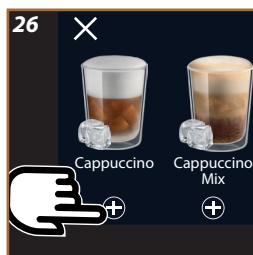
Si la modalité « Économie d'énergie » est activée (voir paragraphe relatif), la distribution de la boisson pourrait nécessiter quelques secondes d'attente.

7. La description de chaque phase (mouture, préparation, distribution de café, distribution de lait) apparaît sur l'écran ;


8. Une fois la préparation terminée, la machine demande d'effectuer le nettoyage de la carafe (fonction Clean) pour nettoyer le couvercle de la carafe à lait (F2). Suivez les indications du paragraphe « [9.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation](#) »
9. Si le nettoyage n'a pas lieu, le voyant  (D3) s'affiche sur la page d'accueil pour rappeler qu'il est nécessaire de nettoyer la carafe.

#### **Nota bene**

- Une fois toutes les distributions de boissons lactées froides terminées, rappelez-vous de nettoyer la carafe à lait comme indiqué au paragraphe « [9.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation](#) » : il est possible de replacer la carafe au réfrigérateur en respectant les indications données dans le paragraphe.
- « Annuler » : appuyez si vous souhaitez arrêter complètement la préparation et revenir à la page d'accueil.
- « Stop » : appuyez, dans le cas de boissons contenant plusieurs ingrédients (par exemple Cappuccino = lait + café), si vous souhaitez interrompre la distribution de l'ingrédient en cours et passer à l'élaboration de l'ingrédient suivant.



#### 4.4.5 Personnalisation des boissons lactées froides

1. Suivez les indications du paragraphe « [4.4.2 Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Cool](#) » ;
2. Appuyez sur  (C3) à la base de la boisson désirée (fig. 26) ;
3. Sélectionnez la quantité. Appuyez sur « Démarrer » ;
4. **Cold Extraction Technology** : sélectionnez « Original » ou « Intense » : appuyez sur « Suivant » ;  
**Over ice** : sélectionnez « Ice » (glace) ou « Extra ice » (glace supplémentaire) : appuyez sur « Suivant » ;

#### **Nota bene**


- Si vous souhaitez utiliser du café pré-moulu, vous trouverez tous les détails au paragraphe « [4.4.6 Utilisation du café pré-moulu dans les boissons lactées froides](#) ».
5. Selon la sélection, l'appareil suggère la quantité de glaçons avec laquelle remplir votre verre ;
  6. Versez la quantité de glace indiquée dans le verre et placez-le sous les becs de la buse à café (A6) et sous la buse à lait (F3) de la carafe LatteCrema Cool, puis appuyez sur « Distribuer » ;
  7. Réglez le niveau de mousse en tournant le bouton de réglage de la mousse (E1) dans la position recommandée à l'écran pendant que la machine chauffe et procède à la distribution ;

8. La description de chaque phase (mouture, préparation, distribution de café, distribution de lait) apparaît sur l'écran ;
9. À la fin de la préparation, appuyez sur « Enregistrer » pour enregistrer les nouveaux paramètres ou sur « Annuler » pour conserver les paramètres précédents.
10. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

#### **Nota bene**



- Une fois toutes les distributions de boissons lactées froides terminées, rappelez-vous de nettoyer la carafe à lait comme indiqué au paragraphe « [9.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation](#) » : il est possible de replacer la carafe au réfrigérateur, en respectant les indications données dans le paragraphe.
- « Annuler » : appuyez si vous souhaitez interrompre complètement la préparation et revenir à la page d'accueil sans enregistrer la personnalisation.
- « Stop » : appuyez, dans le cas de boissons contenant plusieurs ingrédients (par exemple Cappuccino = lait + café), si vous souhaitez interrompre la distribution de l'ingrédient en cours et passer à l'élaboration de l'ingrédient suivant.

#### 4.4.6 Utilisation du café pré-moulu dans les boissons lactées froides

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

#### **Attention !**

- N'introduisez jamais le café pré-moulu quand la machine est éteinte, pour éviter qu'il ne se répande à l'intérieur de la machine et qu'il ne la salisse. Dans ce cas, la machine pourrait s'abîmer.
- Ne jamais introduire plus d'une dose rase, l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir pourrait se boucher.
- L'utilisation du café pré-moulu, ne permet de préparer qu'une seule tasse de café à la fois.
- Il n'est pas possible de préparer les boissons Cold brew latte et Cold Brew Cappuccino en utilisant le café pré-moulu.

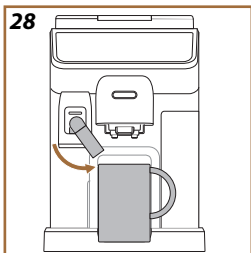
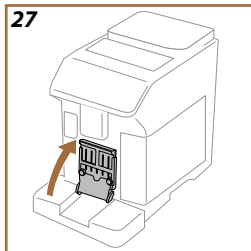
1. Suivez les indications du paragraphe « [4.4.2 Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Cool »](#) ».
2. Appuyez sur  (C3) à la base de la boisson désirée (par exemple Cappuccino, fig. 26). Sur l'écran apparaît un écran avec des paramètres que vous pouvez personnaliser en fonction de vos goûts ;
3. Sélectionnez «  » ;
4. Appuyez sur « Démarrer » ;

5. **Over ice** : sélectionnez « Ice » (glace) ou « Extra ice » (glace supplémentaire) : appuyez sur « Suivant » ;
6. La machine, en fonction de la sélection, règle les paramètres d'extraction et suggère la quantité correcte de glace à utiliser pour un résultat optimal ;
7. Versez la quantité de glace indiquée dans le verre et placez-le sous les becs de la buse à café (A6) et sous la buse à lait (F3) de la carafe LatteCrema Cool, puis appuyez sur « Distribuer » ;
8. Soulevez le volet de l'entonnoir pour le café pré-moulu (A2) (fig. 15).
9. Vérifiez que l'entonnoir pour le café pré-moulu (A13) n'est pas bouché ; ajouter une dose (E2) rase de café pré-moulu et appuyez sur « OK » ;
10. L'appareil procède à la distribution et l'écran affiche la description de chaque phase (chauffage de l'eau, distribution du café et distribution du lait).

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

#### **Nota bene**

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



#### 4.5 Distribution d'eau chaude

1. Connectez la buse à eau chaude (E1) à la machine (fig. 6) ;
2. Placez une tasse sous la buse à eau chaude ;
3. **Si on utilise des verres hauts** :
  - soulevez le volet (A24) (fig. 27) et placez le verre dans le compartiment (A23) ;
  - faites pivoter la buse à eau (fig. 28).
4. Dans la page d'accueil :
  - appuyez directement sur l'image (C2) correspondant à l'eau chaude : la distribution démarre ;
  - Appuyez sur (+) (C3) à la base de l'image correspondant à l'eau chaude : choisissez la quantité à distribuer et appuyez sur « Distribuer » : la distribution commence ;
5. La distribution s'interrompt automatiquement.

#### **Nota bene**

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

### 4.6 Fonction thé

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


1. Connectez la buse à eau chaude (E1) à la machine (fig. 6) ;
2. Placez une tasse sous la buse à eau chaude ;
3. **Si on utilise des verres hauts :**
  - soulevez le volet (A24) (fig. 27) et placez le verre dans le compartiment (A23) ;
  - faites pivoter la buse à eau (fig. 28).
4. Dans la page d'accueil :
  - appuyez directement sur l'image (C2) correspondant au thé :
  - réglez la quantité et la température ;
  - appuyez sur « Distribuer » : la distribution commence et s'arrête automatiquement.


L'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.

#### **Nota bene :**

- Pour interrompre manuellement la distribution, appuyez sur « Stop » ou « Annuler ».
- Dès que vous avez terminé la distribution, si vous souhaitez augmenter la quantité, appuyez sur « + Extra ». Une fois la quantité souhaitée atteinte, appuyez sur « Stop » ou « Annuler ».

### 4.7 Conseils pour le café Parfait


1. Si le café s'écoule goutte à goutte ou s'il est peu corsé et contient peu de crème, consultez le chapitre « [11 FAQ](#) » ;
2. Si le café est trop chaud ou trop froid, agissez sur le réglage de la température du café (voir paragraphe « [8.5 Température café](#) » dans le menu paramètres) et/ou consultez le chapitre « [11 FAQ](#) » ;
3. Si vous voulez un café plus chaud, nous vous recommandons de :
  - effectuez un rinçage avant de distribuer le café (voir paragraphe « [8.1 Rinçage](#) » dans le menu des paramètres  ) ;
  - chauffez les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude, voir chapitre [4.5 Distribution d'eau chaude](#)) ;

- 
- intervenez sur les réglages de la température de l'eau en sélectionnant une option qui prévoit une température supérieure à celle actuelle (voir paragraphe « [8.5 Température café](#) » dans le menu paramètres .
  - 4. Si vous voulez un café plus froid :
    - videz le réservoir d'eau et le remplir d'eau fraîche ;
    - rafraîchir la tasse/le verre avec de l'eau fraîche ou de la glace à enlever avant la distribution ;
    - s'il est apte à supporter des variations de température, mettez une tasse/un verre au réfrigérateur pendant quelques minutes avant de servir la boisson souhaitée.



## 5 TO GO

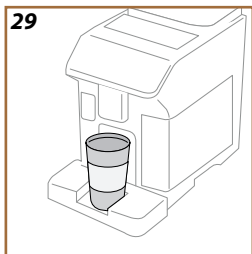
« To Go » est une fonction qui convient à ceux qui souhaitent créer une boisson personnalisée à emmener avec soi. Cherchez sur le site delonghi.com le mug de voyage recommandé pour votre machine :

Accessoire en option sur certains modèles :	
	Mug de voyage (Capacité 473 ml/ 160 mm H)
	Type : DLSC073
	EAN : 8004399024083

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

	Hot (chaudes)	 COLD EXTRACTION TECHNOLOGY	Cold (froides)
Americano 	✓	✗	✓
Cold Brew 	✗	✓	✗
Cold Brew Lait 	✗	✓	✗
Cold Brew Cappuccino 	✗	✓	✗
Café 	✗	✗	✓
Cappuccino 	✓	✗	✓
Latte Macchiato 	✓	✗	✓
Caffelatte 	✓	✗	✓
Cappuccino Mix 	✓	✗	✓
Flat White 	✓	✗	✓
Lait 	✓	✗	✓



29



Procédez de la manière suivante :

1. Soulever le volet approprié (A24) (fig.27) et placer le mug de voyage dans le compartiment prévu à cet effet (A23) (fig. 29) ;
2. Si vous souhaitez préparer une boisson lactée, suivez les indications des paragraphes « 4.3.2 Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Hot » ou « 4.4.2 Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Cool » ;
3. Appuyez sur « To go » (B3) sur le panneau de commande ;

**La première fois que la fonction est utilisée :**

- Appuyez sur « Démarrer » ;
  - Appuyez sur  pour afficher les informations relatives aux quantités correspondant aux dimensions du mug de voyage. Appuyez sur « X » pour revenir en arrière ;
  - Sélectionnez la taille du mug de voyage que vous utilisez (Piccolo, Medio, Grande) puis appuyez sur « Suivant » ;
  - La machine informe l'utilisateur qu'à la fin de la préparation, il est possible de régler la quantité pour mémoriser la capacité exacte de la mug. Appuyez sur « Suivant ».
4. Sélectionnez le type de boisson souhaité (Hot (B1) ou Cold (B2)) ;
  5. Faites défiler les boissons (C2) sur la page d'accueil jusqu'à ce que celle désirée s'affiche : sélectionnez la boisson ;
  6. Appuyez sur  (C3) à la base de la boisson désirée. L'écran affiche les paramètres que vous pouvez personnaliser en fonction de vos goûts et les fonctions sélectionnables ;
  7. À la fin de la distribution, il est possible de corriger la quantité distribuée afin que la prochaine préparation soit adaptée au mug de voyage utilisé.

**Nota bene :**

- S'ils ont été enregistrés, les nouveaux paramètres restent en mémoire SEULEMENT dans le profil individuel sélectionné.
- Lorsque l'on utilise un mug différent de celui utilisé précédemment, il est conseillé de rester à proximité de la machine pour vérifier la quantité de boisson distribuée.
- Pour maintenir la température des boissons chaudes, il est recommandé de préchauffer le mug de voyage avec de l'eau chaude.
- Si vous voulez utiliser un mug de voyage autre que celui fourni, gardez à l'esprit qu'il doit avoir une hauteur maximale de 16 cm.



---



**Attention**

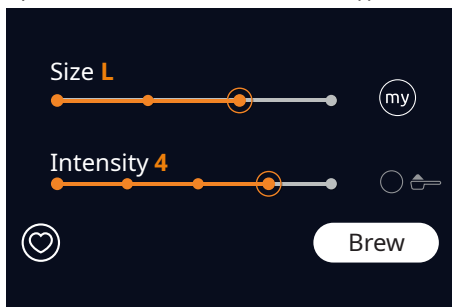
- L'utilisation du mug de voyage est conseillée pour un maximum de 2 heures : une fois ce temps écoulé, videz-le et nettoyez-le.
- Avant de visser le couvercle du travel mug, ouvrir le bouchon de fermeture pour relâcher la pression ;
- Une fois les préparations de boissons à base de lait terminées, nettoyer la carafe à lait comme indiqué dans « [9.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation](#) ».
- **Nettoyage du mug de voyage après chaque utilisation** : il est recommandé de laver le mug de voyage après chaque utilisation à l'eau chaude et avec un détergent délicat. Rincer ensuite soigneusement avec de l'eau chaude pour éliminer tout résidu de liquide vaisselle. Le couvercle du mug de voyage peut être lavé au lave-vaisselle.
- Pour plus d'informations, consulter la notice jointe au mug de voyage.



## 6 FAVORITES

Pour chaque profil, il est possible de créer un répertoire des boissons préférées. Procédez de la manière suivante :

1. Appuyez sur   à la base de l'image correspondant à la boisson que vous souhaitez inclure dans le répertoire (par exemple Espresso). Un écran similaire à celui ci-dessous apparaît à l'écran :




2. Sélectionnez le cœur : le cœur coloré indique que la boisson a été insérée dans le répertoire.
3. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

Accédez au répertoire en appuyant sur « Favorites » [\(B4\)](#) sur le panneau de commande.

### **Nota bene**

Les boissons du répertoire peuvent être classées :

1. Accédez au répertoire en appuyant sur « Favorites » [\(B4\)](#) sur le panneau de commande
2. Appuyez sur  ;
3. Sélectionnez la boisson à déplacer ;
4. Utiliser les flèches pour modifier l'ordre des boissons ;
5. Appuyez sur « X » pour revenir à l'écran de sélection de la boisson. Appuyez à nouveau sur « X » pour revenir à la page d'accueil



(\*\*) Uniquement sur les modèles avec connexion

30



## Espresso Soul

## 7 FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 7.1 Bean Adapt Technology\*\*

Un expert du café à portée de main qui, en quelques passages, vous permet d'optimiser l'extraction du café et le résultat en tasse. Une technologie intelligente vous guide dans le réglage de la machine selon les grains de café utilisés : du degré de mouture à l'extraction, chaque étape sera réglée de manière à obtenir le meilleur du grain de café. Téléchargez et ouvrez l'application Coffee Link pour en savoir plus. Une fois les paramètres enregistrés dans la section « Bean Adapt Technology » de l'application, la page d'accueil met à disposition la boisson « Espresso SOUL » (fig. 30). Préparez l'Espresso Soul comme indiqué au paragraphe [« 4.1.1 Sélection directe pour boissons chaudes à base de café »](#).

#### **Nota bene**

Il est possible de modifier la quantité de la recette « Espresso SOUL » comme indiqué au paragraphe [« 4.1.2 Personnalisation des boissons chaudes à base de café »](#).

#### 7.1.1 Fonction « my » (uniquement pour les boissons « Hot »)

La fonction « my » vous permet de choisir la quantité de chaque ingrédient utilisé pour préparer la boisson que vous souhaitez. La fonction « my » est différente de la sélection de la quantité mentionnée dans les sections de personnalisation des boissons, car elle vous permet de les adapter exactement à votre tasse. Son fonctionnement est très simple et intuitif : une fois que la distribution de votre boisson a démarré, il vous suffit de l'arrêter quand vous le souhaitez et cette quantité sera enregistrée en tant que quantité « My » sur le profil actif.

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

Tableau quantités		
Boisson	Quantité standard	Quantité programmable (min - max)
Espresso	40 ml	20-180 ml
2x Espresso***	40 ml + 40 ml	(20+20) - (180+180) ml
Doppio+	120 ml	80-180 ml
Filter Style	160 ml	115-250 ml
Café	180 ml	100-270 ml
Americano	150 ml	70-480 ml
Thé	150 ml	20-420 ml
Eau Chaude	250 ml	20-420 ml

\*\*\* En personnalisant la boisson « Espresso », on personnalise automatiquement la boisson double correspondante.

1. Vérifiez que le profil individuel dont vous souhaitez personnaliser la boisson est sélectionné ;
2. Appuyez sur **+** **(C3)** à la base de la boisson désirée (par exemple Cappuccino (fig. 24). Un écran similaire à celui ci-dessous apparaît à l'écran :



3. Appuyez sur **(my)** ;
4. Appuyez sur « Démarrer » et suivez la procédure guidée ;
5. Sélectionnez l'intensité et appuyez sur « Suivant » (ou, en cas de préparation de thé, sélectionnez la température) ;
6. Placez la tasse choisie sous la buse à café **(A6)** et appuyez sur « Distribuer » (ou, en cas de préparation de thé, placez la tasse sous la buse à eau chaude **(E1)**) ;
7. La machine démarre la distribution du premier ingrédient. Une barre s'affiche à l'écran, représentant la plage de programmation de l'ingrédient.
8. Au bout de quelques secondes de distribution, une fois la quantité minimale programmable atteinte, la touche « Stop » s'affiche en bas : à partir de ce moment, vous pouvez appuyer dessus pour interrompre la distribution de l'ingrédient.
9. Après avoir atteint la quantité souhaitée, appuyez sur « Stop » : la quantité obtenue dans votre tasse sera enregistrée et vous pourrez la retrouver à tout moment comme quantité « my ».
10. Si la boisson prévoit un deuxième ingrédient, la machine propose un nouvel écran de programmation. Après avoir atteint la quantité souhaitée, appuyez sur « Stop » : la quantité obtenue dans votre tasse sera enregistrée et vous pourrez la retrouver à tout moment comme quantité « my ».
11. Si le résultat dans la tasse est celui souhaité, appuyez sur « Enregistrer » pour enregistrer ou sur « Annuler » pour conserver les paramètres précédents.
12. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

---

**Nota bene**

- S'ils ont été enregistrés, les nouveaux paramètres restent en mémoire SEULEMENT dans le profil sélectionné.
- En cas de personnalisation de l'Espresso, la personnalisation d'une boisson unique permet de personnaliser automatiquement la boisson double correspondante.
- Il est possible de quitter la programmation à tout moment en appuyant sur « X » : les valeurs ne seront pas enregistrées.
- Une fois la boisson personnalisée, « Réinitialiser » (sous l'image) et « my » (parmi les sélections de la quantité) s'affichent à l'intérieur des paramètres. Appuyer sur « Réinitialiser » pour ramener les paramètres de la boisson aux valeurs d'usine.




## 8 PARAMÈTRES

### 8.1 Rinçage

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

Pour lancer la fonction, procédez comme suit :

1. Appuyez sur le menu paramètres  (C1).
2. Faites défiler les pages jusqu'à ce que l'option « Rinçage » s'affiche ;
3. Placez sous la buse à café (A6) un récipient de capacité minimale de 0,2 l (fig. 7).
4. Appuyez sur « OK » pour lancer la distribution : l'eau chaude s'écoule au bout de quelques secondes pour nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine.
5. Pour interrompre le rinçage, appuyez sur « STOP » ou attendez l'interruption automatique.
6. La machine est prête à l'usage.

#### **Nota Bene :**


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

### 8.2 Détartrage

Pour une utilisation correcte de la machine au cours du temps, il est recommandé d'utiliser le détartrant De'Longhi (E7).


Pour plus d'informations, visitez le site [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com).

#### ECODECALK

1. Appuyez sur la touche  (C1).
2. Faites défiler les pages jusqu'à ce que l'option « Détartrage » s'affiche : une barre à l'écran indique le temps manquant à l'affichage de l'alarme détartrage ;
3. Appuyez sur « OK » et suivez la procédure guidée. Les instructions sont également disponibles au paragraphe « 9.6.2 Détartrage ».
4. Sinon, appuyez sur « X » pour revenir en arrière et aller à la page d'accueil.





### 8.3 Connectivité \*\*

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver la connectivité de la machine (\*\* uniquement pour les modèles avec connectivité). Procédez de la manière suivante :

1. Appuyez sur le menu paramètres  (C1) ;
2. Faites défiler les pages jusqu'à ce que l'option « Connectivité » s'affiche ;
3. Appuyez sur « Suivant » ;
4. Activer la connexion Wi-Fi et le contrôle à distance (réalisable par le biais de l'application De'Longhi Coffee Link) ;

5. La page-écran affiche le PIN de la machine, nécessaire pour se connecter depuis l'App ;
6. Appuyez sur « < » pour enregistrer la nouvelle sélection et revenir au menu paramètres ;
7. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

Le voyant correspondant à l'état de la connexion s'affiche sur la page d'accueil :

Voyant sur la page d'accueil	Description
 Voyant blanc sur fond gris	Connectivité activée : la machine attend la première connexion
 Voyant blanc sur fond bleu	L'appareil est connecté
 Voyant rouge sur fond bleu	L'appareil est connecté au réseau Wi-Fi domestique, mais il n'y a pas de réseau
 Voyant blanc sur fond gris	Le cloud (nuage) n'est pas accessible
Aucun symbole	La connexion est désactivée. Pour l'activer, accéder au menu Paramètres (C1)

**Nota Bene :**

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

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



1. Procédez comme indiqué précédemment du point 1 au point 3 ;
2. Appuyez sur « Réinitialiser » ;
3. Appuyez sur « OK » pour confirmer l'annulation des paramètres de réseau ;
4. Reconnectez-vous à l'application en sélectionnant les nouveaux identifiants.


[REGARDEZ LA VIDÉO ICI](#)

#### 8.4 Réglage mouture



Le réglage du moulin, et donc de la taille de la poudre de café, est l'un des facteurs cruciaux pour une extraction correcte.

Si votre modèle est doté de la connectivité, il est recommandé d'utiliser la fonction Bean Adapt  qui s'occupera du réglage à un niveau optimal pour chaque grain de café. Si vous ne voulez pas activer la fonction Bean Adapt , dans ce chapitre, nous vous expliquons comment modifier le niveau de mouture et nous vous fournirons quelques suggestions pour le configurer correctement.


- 
1. Appuyez sur le menu paramètres  (C1) ;
  2. Faites défiler les pages jusqu'à ce que l'option « Réglage mouture » s'affiche ;
  3. Appuyez sur « Lire plus » pour consulter le tutoriel sur le réglage du degré de mouture.

**Nota Bene :**

- Il est conseillé de procéder à d'autres modifications seulement après avoir préparé au moins 3 cafés à la suite de la procédure décrite. Au cas où l'on remarquerait à nouveau une préparation non-correcte du café, répéter la procédure.
- Pour modifier le niveau de mouture, préparez un café et tournez le bouton de réglage (A12) lorsque le moulin est en marche.


### 8.5 Température café

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

Si votre modèle est doté de la connectivité, il est recommandé d'utiliser la fonction Bean Adapt  pour régler la température idéale pour le grain utilisé.

**Attention :**

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

1. Appuyez sur le menu paramètres  (C1) ;
2. Faites défiler les pages jusqu'à ce que l'option « Température du café » s'affiche ;
3. Appuyez sur « Paramétrer » ;
4. Sélectionnez la température souhaitée parmi celles proposées ;
5. Appuyez sur « < » pour enregistrer la nouvelle sélection et revenir au menu paramètres ;
6. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil.


**Nota Bene :**

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

### 8.6 Langues


Si vous souhaitez modifier la langue de la page d'accueil, procédez comme suit :



- 
1. Appuyez sur le menu paramètres  (C1) ;
  2. Faites défiler les pages jusqu'à ce que l'option « Langues » s'affiche ;
  3. Appuyez sur « Suivant » ;
  4. Appuyez sur le drapeau correspondant à la langue que vous souhaitez sélectionner (appuyez sur la touche « Suivant » ou « Précédent » pour voir toutes les langues disponibles) : l'écran est immédiatement actualisé avec la langue sélectionnée ;
  5. Appuyez sur « < » pour enregistrer la nouvelle sélection et revenir au menu paramètres ;
  6. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

### 8.7 Créez et modifiez profils

Cette fonction permet de modifier l'image et la couleur de l'icône de chaque profil. Pour personnaliser l'icône procédez de la manière suivante :


1. Appuyez sur le menu paramètres  (C1) ;
2. Faites défiler les pages jusqu'à ce que l'option « Créez et modifiez profils » s'affiche ;
3. Appuyez sur « Suivant » ;
4. Pour créer un nouveau profil, appuyez sur « Ajouter » ;  
Pour modifier un profil existant, sélectionnez le profil et appuyez sur « Modifier » ;
5. Personnalisez comme vous le souhaitez et appuyez sur « Enregistrer » pour confirmer ;
6. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

### 8.8 Support

1. Appuyez sur le menu paramètres ;
2. Faites défiler les pages jusqu'à ce que l'option « Assistance » s'affiche ;
3. Scannez le Code QR pour accéder aux manuels et obtenir de l'assistance ;
4. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

### 8.9 Programmer l'arrêt automatique



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

1. Appuyez sur le menu paramètres  (C1) ;
2. Faites défiler les pages jusqu'à ce que l'option « Programmer arrêt automatique » s'affiche ;
3. L'écran affiche le temps d'arrêt automatique actuellement sélectionné et les autres options pouvant être sélectionnées ;
4. Sélectionnez le temps d'arrêt automatique souhaité ;
5. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

#### **Nota Bene :**

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

## 8.10 Général


1. Appuyez sur le menu paramètres  (C1) ;
2. Faites défiler les pages jusqu'à ce que l'option « Général » s'affiche ; Cette option permet d'activer ou désactiver, en les touchant simplement, les fonctions suivantes :
  - « Signal sonore » : quand il est activé, la machine émet un signal sonore à chaque opération.
  - « Économie d'énergie » : cette fonction permet d'activer ou de désactiver le mode d'économie d'énergie. Lorsque la fonction est active, elle garantit une consommation d'énergie moindre, conformément aux normes européennes en vigueur. Le voyant  s'affiche sur la page d'accueil pour signaler qu'elle est activée.
3. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil avec la nouvelle sélection mémorisée.

## 8.11 Filtre à eau

Pour garantir une utilisation correcte et durable de la machine, nous vous conseillons d'utiliser le filtre adoucisseur De'Longhi (E5).





Pour plus d'informations, visiter le site [delonghi.com](http://delonghi.com).


**WATERFILTER**  EAN : 8004399327252

1. Appuyez sur la touche  (C1).
2. Faites défiler les pages jusqu'à ce que l'option « Filtre à eau » s'affiche : une barre à l'écran indique le temps manquant à l'affichage de l'alarme filtre épuisé ;
3. Appuyez sur « Démarrer » et suivez la procédure guidée. Les instructions sont également disponibles au paragraphe « 9.6.4.1 Installation du filtre à eau ».
4. Sinon, appuyez sur « X » pour revenir en arrière et aller à la page d'accueil.

## 8.12 Dureté de l'eau

La machine doit être détartrée après une période de fonctionnement pré-déterminée qui dépend de la dureté de l'eau. Si vous le souhaitez, vous pouvez programmer la machine en fonction de la dureté réelle de l'eau utilisée dans les différentes régions, en définissant la fréquence correcte de détartrage. Pour des informations sur les niveaux de dureté de l'eau, consultez le tableau ci-dessous :

	°dH	°e	°f	
Niveau 1	0 - 7	0 - 8,75	0 - 12,6	
Niveau 2	8 - 14	8,76 - 17,5	12,7 - 25,2	
Niveau 3	15 - 21	17,6 - 26,25	25,3 - 37,8	
Niveau 4	>21	>216,25	>37,8	

- 
1. Appuyez sur le menu paramètres  (C1) ;
  2. Faites défiler les pages jusqu'à ce que l'option « Dureté de l'eau » s'affiche ;
  3. Appuyez sur « Paramétrer ». Les instructions sont disponibles au paragraphe « [9.6.3.2 Réglage de la dureté de l'eau](#) ».
  4. Sélectionnez le niveau de dureté de l'eau. Les instructions pour identifier le niveau adéquat pour votre eau sont disponibles au paragraphe « [9.6.3.1 Mesure de la dureté de l'eau](#) »
  5. Appuyez sur « < » pour revenir en arrière ;
  6. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil.


**Nota bene :**

Vous pouvez effectuer le test de dureté de l'eau avec tout type de bande réactive du commerce. Une fois le degré de dureté de l'eau mesuré, suivez le tableau (voir ci-dessus).

### 8.13 Valeurs d'usine

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

Procédez de la manière suivante :


1. Appuyez sur la touche  (C1).
2. Faites défiler les pages jusqu'à ce que l'option « Valeurs d'usine » s'affiche.
3. Appuyez sur « Suivant » :
4. Sélectionner ce que l'on veut réinitialiser : machine ou profil individuel puis appuyer sur « Suivant » ;
5. Suivez les instructions pertinentes jusqu'à ce que la réinitialisation soit confirmée par « OK » ;
6. Appuyer sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

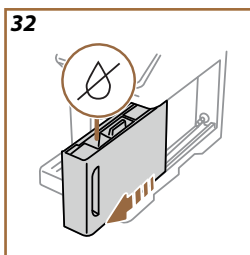
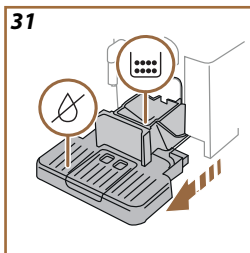
**Nota Bene :**

Une fois les valeurs par défaut de la machine (pas du profil individuel) rétablies, l'appareil propose à nouveau les opérations du premier démarrage du paragraphe « [2.1 Processus de premier déclenchement](#) ».

### 8.14 Vidange circuit

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.


1. Appuyez sur la touche  (C1).
2. Faites défiler les pages jusqu'à ce que l'option « Vidange circuit » s'affiche.
3. Appuyer sur « Ok » pour lancer la procédure guidée.



4. Retirez le bac égouttoir (A7) (fig. 31), videz-le et nettoyez-le, ainsi que le tiroir à marc (A19). Réinsérez le tout.
5. Insérez la buse (E1) dans le connecteur (A8) (fig. 6) ;
6. Appuyez sur « Suivant ». Placez un récipient de capacité minimale de 0,2 l sous la buse à café (A6) et la buse à eau chaude (E1) (fig. 7).
7. Appuyez sur « Suivant » : la machine procède au rinçage à l'eau chaude des buses.
8. Une fois le rinçage terminé, extrayez le réservoir d'eau (A8) et videz-le (fig. 32).
9. S'il est inséré, extrayez le filtre (E5) du réservoir d'eau et appuyez sur « Suivant ».
10. Réinsérez le réservoir (vide) et appuyez sur « Suivant ».
11. Attendez que la machine commence la vidange ; (Attention : de l'eau chaude s'écoule des buses !). Au fur et à mesure que le circuit se vide, l'appareil pourrait faire davantage de bruit : il s'agit du fonctionnement normal de la machine.
12. À la fin de la vidange, retirez, videz et réinsérez le bac égouttoir, puis appuyez sur « Suivant » et « OK » et la machine s'éteint (veille).
13. Débranchez la machine du secteur.
14. La prochaine fois que vous allumerez la machine, procédez selon les instructions du chapitre « 2 Première utilisation de la machine ».

### 8.15 Statistiques

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

1. Appuyez sur la touche  (C1).
2. Faire défiler les pages jusqu'à ce que l'option « Statistiques » et les principales données statistiques s'affichent : pour afficher plus de données, appuyez sur « Lire plus » ;
3. Appuyez sur « < » pour retourner au menu des paramètres.



## 9 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### 9.1 Nettoyage des éléments amovibles

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

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

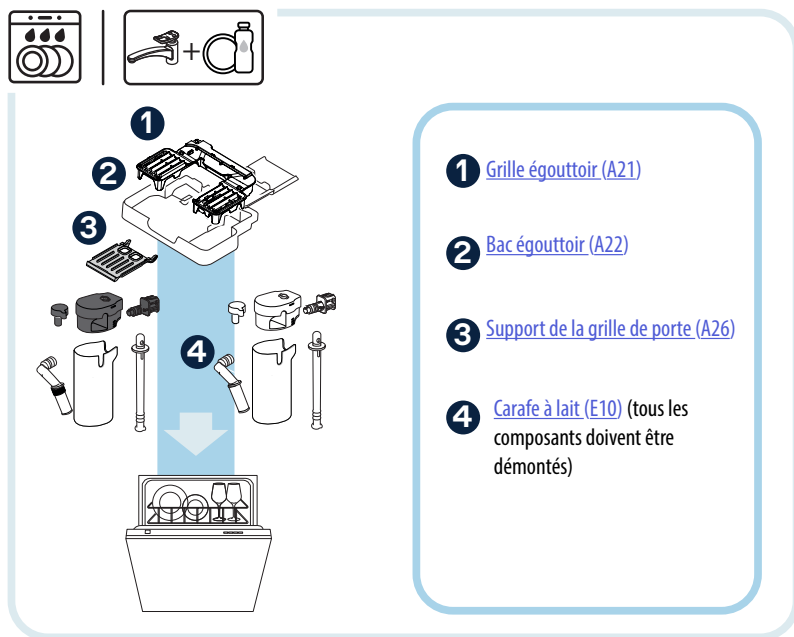
#### **Nota Bene :**

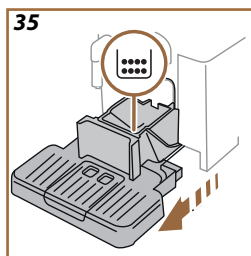
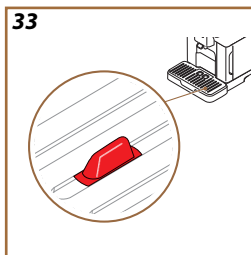
- Pour le nettoyage de la machine, n'utilisez ni solvants, ni nettoyeurs abrasifs ni alcool. Avec les super-automatiques De'Longhi, il n'est pas nécessaire d'utiliser d'adjuvants chimiques pour le nettoyage de la machine.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour retirer les incrustations ou les dépôts de café car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.

#### 9.1.1 Méthodes de nettoyage

- [9.2 Composants lavables au lave-vaisselle](#)
- [9.3 Composants à faire tremper](#)
- [9.4 Composants à laver à l'eau courante](#)

### 9.2 Composants lavables au lave-vaisselle





**Nota Bene :**

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.

**9.2.1 Nettoyage de la grille du bac, bac égouttoir et support de la grille de porte**

Le bac égouttoir (A7) est doté d'un indicateur flottant de couleur rouge (A27) indiquant le niveau de l'eau qu'il contient (fig. 33).

Avant que ce flotteur ne commence à dépasser du plateau d'appui des tasses (A20), il est nécessaire de vider le bac égouttoir et de le nettoyer, pour éviter que l'eau ne déborde et n'endommage la machine, le plan d'appui ou la zone autour. Pour retirer le bac égouttoir, procédez de la manière suivante :

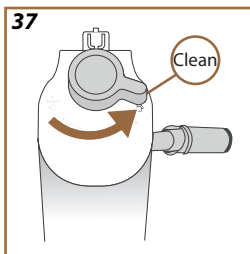
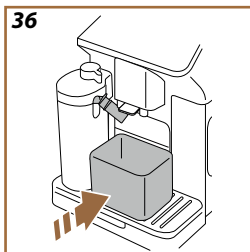
**Attention ! Risque de brûlures !**

Si l'on prépare à la suite plusieurs boissons à base de lait, le plateau métallique d'appui des tasses (A20) devient chaud. Attendez qu'il se refroidisse avant de le toucher et saisissez-le uniquement par l'avant (fig. 34).

1. Éteignez la machine (voir paragraphe « 3.1.2 Arrêt ») ;
2. Extrayez le groupe bac égouttoir (A7) (fig. 35) ;
3. Contrôlez le bac de récupération de la condensation (A18) s'il est plein, videz-le ;
4. Retirez le plateau d'appui des tasses (A20), la grille du bac (A21), puis videz le bac égouttoir (A22) et le bac à marc de café (A19) ;
5. Lavez les composants indiqués dans le cadre initial au lave-vaisselle.
6. Les composants sont propres : nettoyez les autres comme indiqué au par. « 9.3 Composants à faire tremper » et remposez le groupe bac égouttoir (A7) pour le réinsérer dans la machine.

**Attention !**

- Lors de l'extraction 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 de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.
- Les autres composants du groupe bac égouttoir ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.



## 9.2.2 Nettoyage de la carafe à lait

### 9.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation

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

1. Laissez la carafe à lait insérée dans la machine (il n'est pas nécessaire de vider la carafe) ;
2. Placez une tasse ou un autre récipient vide sous la buse à lait (F3) (fig. 36) ;
3. Tournez le bouton de réglage mousse/nettoyage (F1) sur « Clean » (fig. 37) : de l'eau chaude et de la vapeur sortent de la buse à lait. Le nettoyage cesse automatiquement ;
4. Remettez la manette de réglage sur l'une des sélections de la mousse ;



#### Pour faire plusieurs préparations à la suite :

- Pour procéder aux préparations suivantes, appuyez sur « Annuler » quand le message demandant le nettoyage de la carafe (fonction Clean) apparaît. Procédez au nettoyage de la carafe à lait après la dernière préparation.

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

- Après avoir effectué le nettoyage (avec la fonction « Clean »), démonter la carafe à lait et nettoyer tous les composants conformément à la procédure indiquée au paragraphe « [9.2.2.2 Nettoyage complet de la carafe à lait](#) ».


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

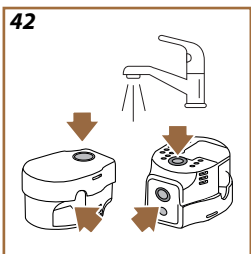
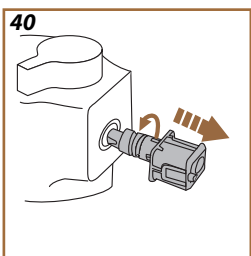
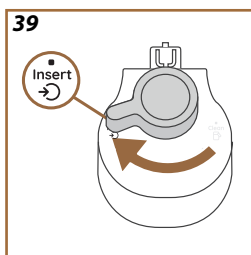
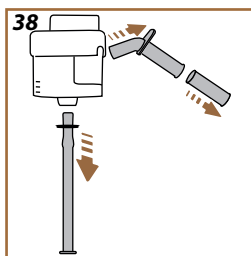
- Après avoir effectué le nettoyage avec la fonction « Clean », extrayez la carafe à lait et placez-la immédiatement au réfrigérateur. La carafe LatteCrema Hot  peut être conservée au réfrigérateur pendant 2 jours au maximum, et la carafe LatteCrema Cool  pendant un jour au maximum : procédez ensuite au nettoyage de tous les composants selon la procédure indiquée au paragraphe « [9.2.2.2 Nettoyage complet de la carafe à lait](#) ».

#### Attention :

Si la carafe à lait est restée hors du réfrigérateur pendant plus de **30 minutes**, démontez et nettoyez tous les composants en suivant la procédure présente dans le paragraphe « [9.2.2.2 Nettoyage complet de la carafe à lait](#) ».

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

- Si le nettoyage n'est pas effectué, la page d'accueil affiche le symbole  (D3) 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.



### 9.2.2.2 Nettoyage complet de la carafe à lait

Le nettoyage complet de la carafe à lait (E10) est essentiel pour garantir des résultats optimaux et constants dans le temps.

#### Nota bene

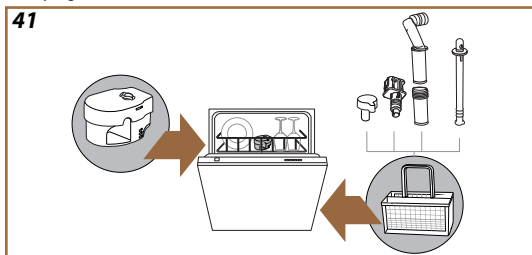
Pour le nettoyage après chaque distribution de boissons lactées, voir paragraphe « [9.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation](#) ».

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

- si elle n'a pas été utilisée pendant 1 jour, pour la carafe LatteCrema Cool
- si elle n'a pas été utilisée pendant 2 jours, pour la carafe LatteCrema Hot.

Procéder de la manière suivante :

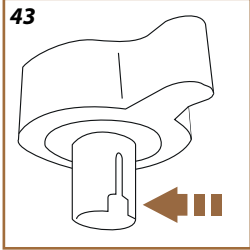
1. Soulevez le couvercle (F2) de la carafe à lait (E10) ;
2. Extrayez la buse à lait (F3), la rallonge de la buse à lait (F4) (le cas échéant) et le tube d'aspiration du lait (F6) (fig. 38) ;
3. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton de réglage mousse (F1) jusqu'à la position « Insert » (fig. 39) et retirez-le vers le haut ;
4. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez le connecteur de la carafe à lait (F7) (fig. 40).
5. Laver au lave-vaisselle (conseillé) ou à la main, comme indiqué ci-après :
  - **Au lave-vaisselle :** Rincez tous les composants à l'eau chaude potable (40-50 °C), puis disposez le couvercle en position verticale dans le panier supérieur du lave-vaisselle et les petites pièces amovibles (buse de distribution, tuyau d'aspiration, connecteur, bouton de réglage) dans le panier des couverts (fig. 41). Lancez un programme à 50°C, ex : Eco Standard.



- **À la main :** Rincez soigneusement tous les composants à l'eau chaude potable (40-50 °C) afin d'éliminer tous les résidus visibles : assurez-vous que l'eau passe dans les trous (fig. 42). Plongez tous les composants (y compris la carafe à lait) dans de l'eau chaude potable (40-50 °C) avec du liquide vaisselle pendant au moins 30 minutes. Rincez soigneusement tous les composants à l'eau chaude potable (40-50 °C), en les frottant un à un avec les mains.



43

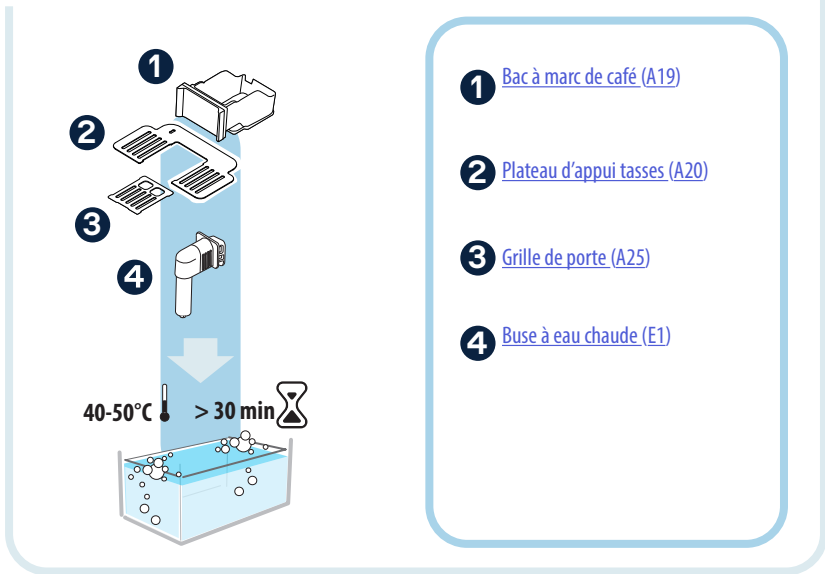
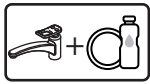


6. Assurez-vous qu'aucun résidu de lait ne soit resté dans la cavité et la rainure présentes dans la partie inférieure du bouton (fig. 43). Si nécessaire, racler avec un cure-dent ;
7. Vérifiez que le tuyau d'aspiration du lait (F6) et la buse à lait (E3) ne sont pas bouchés par des résidus de lait
8. Sécher les composants avec un chiffon propre et sec ;
9. Remonter tous les composants de la carafe à lait.

**Nota Bene :**

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

## 9.3 Composants à faire tremper



### **Nota Bene :**

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.

### 9.3.1 Nettoyage tiroir à marc

Lorsque la machine le demande (voir paragraphe « [10 Messages fréquents et d'alarme](#) »), il est nécessaire de vider et nettoyer le tiroir à marc de café (A19). Tant que le bac à marc de café n'est pas nettoyé, la machine ne peut pas faire de café. Pour éviter la création de moisissures, l'appareil signale la nécessité de vider le récipient même s'il n'est pas plein, si 72 heures se sont écoulées depuis la première préparation effectuée (pour que le comptage des 72 heures soit effectué correctement, la machine ne doit jamais être débranchée de l'alimentation).

### **Attention ! Risque de brûlures**

Si l'on prépare à la suite plusieurs boissons à base de lait, le plateau métallique d'appui des tasses (A20) devient chaud. Attendez qu'il se refroidisse avant de le toucher et saisissez-le uniquement par l'avant (fig. 34).

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

1. Extrayez le bac égouttoir (A7) et le tiroir à marc de café (A19) (fig. 35) ;
2. Videz et nettoyez le bac égouttoir et le bac à marc en veillant à éliminer tous les résidus qui peuvent s'être déposés sur le fond.
3. Rincez à l'eau chaude potable (40-50 °C).
4. Laissez tremper le tiroir à marc de café dans l'eau chaude potable (40-50 °C) avec du liquide vaisselle pendant environ 30 minutes. Rincez soigneusement à l'eau courante (40-50 °C), puis essuyez avec un chiffon propre.
5. Nettoyez les autres composants et réinsérez dans la machine le groupe bac égouttoir (A7) avec le tiroir à marc de café.

### **Attention !**

Lors de l'extraction du bac égouttoir, veuillez impérativement 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.

Pour optimiser les activités de nettoyage, il est recommandé de vider également le bac égouttoir.

### 9.3.2 Nettoyage du plateau d'appui des tasses et de la grille de porte

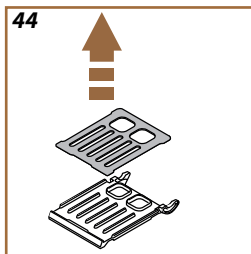
Nettoyez régulièrement le plateau d'appui des tasses (A20) et la grille de porte (A25) comme indiqué ci-dessous :

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

### **Attention !**

Pour optimiser les activités de nettoyage, il est recommandé de vider également le tiroir à marc de café (A19) et le bac égouttoir.

3. Soulever le plateau (A20) ;
4. Séparez la grille de porte (A25) de son support (A26) (fig. 44) ;
5. Rincez à l'eau chaude potable (40-50 °C) ;
6. Laissez tremper le plateau et la grille de porte 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.

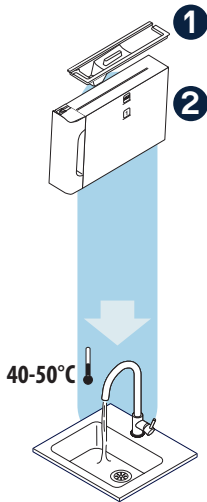


### 9.3.3 Nettoyage de la buse à eau

Nettoyer régulièrement la buse eau (E1) comme suit :

1. Extraire 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 soigneusement à l'eau chaude potable (40-50 °C), puis essuyez avec un chiffon propre.

### 9.4 Composants à laver à l'eau courante



1 [Couvercle réservoir d'eau \(A16\)](#)

2 [Réservoir d'eau \(A17\)](#)

#### 9.4.1 Nettoyage réservoir eau avec couvercle

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

Le nettoyage du réservoir d'eau fait partie intégrante du cycle de remplacement du filtre adoucisseur (E5) (voir le paragraphe « [9.6.4 Gestion du filtre à eau](#) »).

1. Extrayez le réservoir d'eau, retirez le filtre adoucisseur (le cas échéant) et rincez-le avec de 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) ;

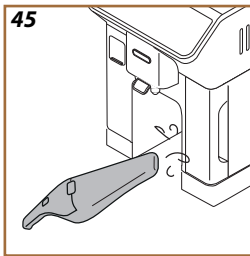
3. S'il a été retiré précédemment, réinsérer le filtre, remplir d'eau potable fraîche jusqu'au niveau MAX et réinsérer le réservoir dans la machine ;
4. (Uniquement si le filtre adoucisseur a été inséré) Faites couler 100ml d'eau chaude pour réactiver le filtre.

## 9.5 Nettoyage du corps principal

### 9.5.1 Nettoyage interne de la machine

#### **Risque de décharges électriques !**

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



1. Contrôlez régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible une fois le bac égouttoir extrait (A7) ) n'est pas sale.
2. Si nécessaire, éliminez les dépôts de café avec le pinceau fourni (E6) et avec un chiffon propre.
3. Aspirez tous les résidus avec un aspirateur à miettes (fig. 45).

### 9.5.2 Nettoyage panneau de commande

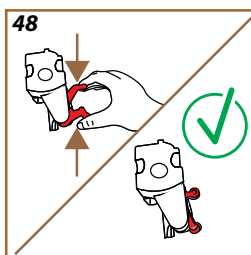
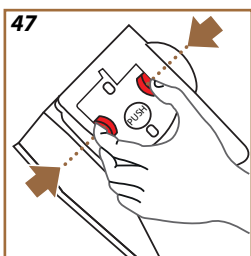
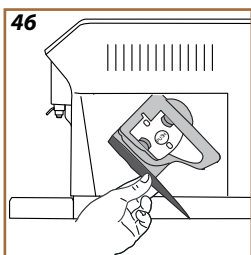
L'écran tactile est très délicat. Pour le nettoyer, il faut donc utiliser tout autant de délicatesse et suivre les étapes illustrées ci-dessous :

1. Éteignez la machine (voir paragraphe « 3.1.2 Arrêt ») de cette façon, vous pourrez également voir la saleté plus facilement ;
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.

## 9.6 Nettoyage en profondeur de la machine

### 9.6.1 Nettoyage du groupe infuseur

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 « 10 Messages fréquents et d'alarme »). Si vous souhaitez poursuivre immédiatement, il suffit, une fois le message d'avertissement affiché, d'appuyer sur « OK » et de suivre étape par étape les instructions affichées (la procédure de nettoyage dure environ 10 minutes).



Si on ne procède pas tout de suite au nettoyage, la machine proposera à nouveau l'alarme chaque fois que vous allumerez la machine.

Procédez de la manière suivante :

1. Lorsque l'alarme « Il est temps de nettoyer votre machine. Appuyez sur OK pour commencer (~ 10 min) » s'affiche, appuyez sur « OK » ;
2. Extrayez le réservoir d'eau (A8) (fig. 3) ;
3. Ouvrez le volet de l'infuseur (A14) (fig. 46) situé sur le côté droit ;
4. Poussez vers l'intérieur les deux touches de déverrouillage colorées (fig. 47) tout en extrayant l'infuseur (A15) vers l'extérieur ;
5. Appuyez sur « Suivant » ;
6. Rincer l'infuseur sous l'eau courante fraîche sans détergent. Si la saleté est incrustée, laisser tremper l'infuseur dans l'eau potable pendant 5 minutes et utiliser le pinceau (E6) pour éliminer la saleté résiduelle ;

**Attention !**

RINCEZ UNIQUEMENT À L'EAU  
PAS DE NETTOYANTS - PAS DE LAVE-VAISSELLE

7. Utiliser également le pinceau pour nettoyer les résidus de café sur le logement de l'infuseur, visibles depuis le volet de l'infuseur (A14) ;
8. Appuyez sur « Suivant » ;
9. Réinsérer l'infuseur en l'insérant dans le support et appuyer jusqu'à entendre le clic d'accrochage ;

**Nota Bene :**

Si vous avez de la peine à insérer l'infuseur, il est nécessaire (avant l'insertion) de lui donner la dimension adaptée en appuyant sur les deux leviers (fig. 48).

10. Une fois inséré, assurez-vous que les deux touches colorées sont enfoncées vers l'extérieur ;
11. Fermez le volet de l'infuseur et assurez-vous qu'il est bien accroché, puis réinsérez le réservoir d'eau ;
12. Pour terminer le processus de nettoyage, la machine effectue des rinçages à l'eau chaude s'écoulant de la buse à café : placez un récipient de 0,2 litres sous les buses et appuyez sur « Suivant ».

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

**Nota Bene :**

- Les prochaines fois que le nettoyage vous sera demandé, la procédure guidée ne s'affichera que si vous appuyez sur « Lire plus », sinon il vous suffira d'appuyer sur « C'est fait » après avoir exécuté correctement tous les points précédemment décrits pour le nettoyage de l'infuseur amovible.
- Si vous souhaitez procéder à un nettoyage supplémentaire de l'infuseur, éteignez la machine (voir [3.1.2 Arrêt](#)) pour amener l'infuseur dans la bonne position et extrayez et nettoyez l'infuseur comme indiqué précédemment.

[REGARDEZ LA VIDÉO ICI](#)

### 9.6.2 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 au paragraphe « [8.12 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 le temps restant jusqu'au prochain détartrage dans le menu paramètres [8.2 Détartrage](#).


**Attention !**

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


**Pour effectuer le détartrage**

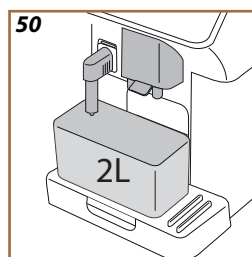
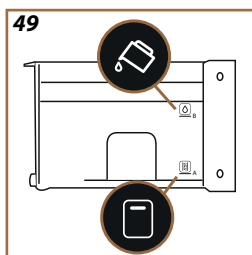
ECODECALK  EAN : 8004399327252

Détartrant	Détartrant De'Longhi
Récipient	Capacité conseillée : 2,0 L
Temps	~30min

Détartrer la machine lorsque le message correspondant s'affiche sur la page d'accueil (voir paragraphe « 10 Messages fréquents et d'alarme ») : si vous souhaitez procéder immédiatement au détartrage, appuyez sur « OK » et suivez les instructions étape par étape sur l'écran de la machine. Pour reporter le détartrage à plus tard, appuyez sur « Annuler » : le symbole  (D2) s'affiche sur la page d'accueil, rappelant qu'il est temps de détartrer l'appareil. (Le message réapparaîtra à chaque allumage).

Pour accéder au menu détartrage :

1. Appuyez sur le menu paramètres  (C1).
2. Faites défiler les pages jusqu'à ce que l'option « Détartrage » s'affiche ;
3. Appuyez sur « Démarrer » pour accéder à la procédure de détartrage guidée ;
4. Appuyez sur « Démarrer » pour lancer la procédure ;
5. Insérez la buse à eau (E1) (fig. 6) ;
6. Extrayez et videz le bac égouttoir (A7) et le tiroir à marc de café (A19) (fig. 35) ; puis réinsérez-les tous deux et appuyez sur « Suivant » ;
7. Retirez le réservoir d'eau (A8), soulevez le couvercle et (s'il est inséré) retirez le filtre (E5). Videz complètement le réservoir ;
8. Versez le détartrant (E7) dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau A (correspondant à un paquet à usage unique ou à 100 ml) gravé sur le côté interne du réservoir ; ajoutez ensuite de l'eau potable (un litre) jusqu'au niveau B (fig. 49). Réinsérez le réservoir d'eau (avec le couvercle) et appuyez sur « Suivant » ;
9. Placez un récipient vide de capacité minimale de 2,0 litres sous les buses (fig. 50). Appuyez sur « Suivant » pour lancer le programme (« Précédent » pour revenir à la page-écran précédente ou « X » pour quitter la procédure mais sans oublier d'enlever la solution détartrante du réservoir).



#### **Attention ! Risque de brûlures**

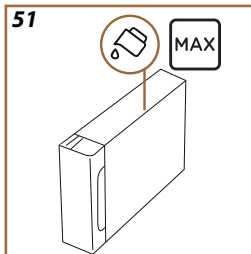
De l'eau chaude contenant des acides s'écoule des becs verseurs. Évitez tout contact avec cette solution.

#### **Attention !**

En cas d'interruption de la phase de démarrage du détartrage, assurez-vous de ne pas laisser la solution détartrante dans le réservoir

10. Le programme de détartrage est lancé et la solution détartrante s'écoule de la buse à eau (E1) et de la buse à café (A6), effectuant automatiquement toute une série de rinçages à intervalles pour éliminer les résidus de calcaire à 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 :

11. Vider le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante ;
12. Extrayez le réservoir d'eau, videz-le et rincez-le bien sous l'eau courante potable ;
13. Remplissez le réservoir jusqu'au niveau MAX (fig. 51) avec de l'eau fraîche et l'insérer dans la machine. Appuyez sur « Suivant » ;
14. Après l'avoir vidé, replacez le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante sous les buses et appuyez sur « Suivant » pour lancer le rinçage ;
15. L'eau chaude s'écoule de la buse à eau (E1) et de la buse à café (A6) ;
16. Lorsque l'eau dans le réservoir est finie, videz le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage ;
17. Extrayez le réservoir d'eau, réinsérez, s'il a été précédemment retiré, le filtre adoucisseur. Appuyez sur « Suivant » pour continuer ;
18. Remplissez le réservoir d'eau froide jusqu'au niveau MAX (fig. 51), réinsérez-le dans la machine et appuyez sur « Suivant » pour continuer ;
19. Après l'avoir vidé, replacez le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante sous les buses et appuyez sur « Suivant » pour lancer un autre cycle de rinçage ;
20. Lorsque l'eau dans le réservoir est finie, videz le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage, retirez, videz et réinsérez le bac égouttoir (A7) et le tiroir à marc (A19), puis réinsérez ces derniers dans la machine ;
21. Extrayez le réservoir d'eau, remplissez-le jusqu'au niveau max (fig. 51) et replacez-le dans la machine, puis appuyez sur « Suivant » ;
22. Le processus de détartrage est ainsi terminé : appuyez sur « Ok » ;
23. L'appareil effectue un chauffage rapide et, à la fin, retourne sur la page d'accueil.

**Nota Bene :**

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


### 9.6.3 Gestion de la dureté de l'eau





La machine doit être détartrée après une période de fonctionnement prédéterminée qui dépend de la dureté de l'eau. Si vous le souhaitez, vous pouvez programmer la machine en fonction de la dureté réelle de l'eau utilisée dans les différentes régions, en définissant la fréquence correcte de détartrage. Il est pour cela recommandé de définir tout de suite la valeur correcte.

#### 9.6.3.1 Mesure de la dureté de l'eau

1. Sortez de son emballage la bande réactive « Total Hardness Test » fournie (E4) (dans le pack de bienvenue).
2. Plonger entièrement la bande réactive dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
3. Extrayez la bande de l'eau et secouez-la légèrement. Au bout d'une minute, 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouges se forment, en fonction de la dureté de l'eau ; chaque petit carré correspond à 1 niveau.

#### 9.6.3.2 Réglage de la dureté de l'eau

1. Appuyez sur la touche  (C1).
2. Faites défiler les pages jusqu'à ce que l'option « Dureté de l'eau » s'affiche ;
3. Appuyez sur « Paramétrer » ;
4. Appuyez sur le point correspondant au niveau de dureté mesuré par le test (voir paragraphe précédent), comme indiqué dans le tableau ci-dessous :

	°dH	°e	°f	
Niveau 1	0 - 7	0 - 8,75	0 - 12,6	
Niveau 2	8 - 14	8,76 - 17,5	12,7 - 25,2	
Niveau 3	15 - 21	17,6 - 26,25	25,3 - 37,8	
Niveau 4	>21	>216,25	>37,8	

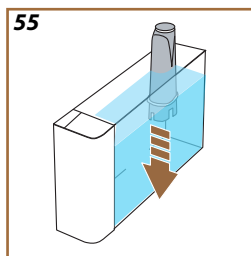
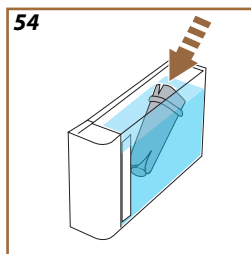
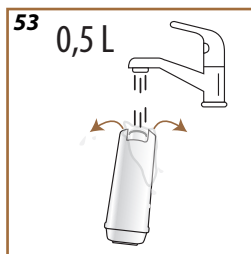
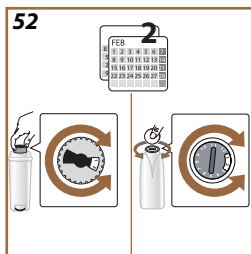
5. La machine est maintenant reprogrammée selon le nouveau réglage de la dureté de l'eau.
6. Appuyez sur « < » pour retourner au menu des paramètres.

### 9.6.4 Gestion du filtre à eau

Pour garantir une utilisation correcte et durable de la machine, nous vous conseillons d'utiliser le filtre adoucisseur De'Longhi (E5).

Pour plus d'informations, visiter le site [delonghi.com](http://delonghi.com).

**WATERFILTER**  EAN : 8004399327252



#### 9.6.4.1 Installation du filtre à eau

Il est recommandé d'installer le filtre lors du premier démarrage. Procédez de la manière suivante :

1. Appuyez sur la touche (C1).
2. Faites défiler les pages jusqu'à ce que l'option « Filtre à eau » s'affiche ;
3. Appuyez sur « OK » et suivez la procédure guidée.
4. Sortez le filtre de son emballage et tournez le dateur jusqu'à l'apparition des 2 prochains mois (fig. 52) ;

#### **Nota Bene :**

Le filtre a une durée de vie de deux mois si l'appareil est utilisé normalement, en revanche, si la machine n'est pas utilisée tout en ayant le filtre installé, celui-ci a une durée de vie de 3 semaines au maximum.

5. Appuyez sur « Suivant » pour continuer (« Précédent » pour revenir à la page précédente ; « X » pour annuler l'opération) ;
6. Pour activer le filtre, faites couler de l'eau du robinet dans l'orifice central du filtre jusqu'à ce que l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute (fig. 53). Appuyez sur « Suivant » ;
7. Extrayez le réservoir d'eau (A8) de la machine et remplissez-le d'eau fraîche potable ; retirez le couvercle du réservoir d'eau et plongez le filtre dans le réservoir d'eau, appuyez 2-3 fois au centre du filtre pour permettre aux bulles d'air de s'échapper (fig. 54). Appuyez sur « Suivant » pour passer à l'étape suivante.
8. Insérez le filtre dans son logement (fig. 55) et pressez à fond. Fermez le réservoir avec le couvercle. Appuyez sur « Suivant » pour passer à l'étape suivante ;
9. Réinsérez le réservoir dans la machine ;
10. Placez sous la buse à eau (E1) un récipient vide de capacité minimale de 0,5 litres et appuyez sur « Suivant » pour activer le filtre ;
11. L'appareil fait couler de l'eau chaude et s'interrompt automatiquement. Appuyez sur « OK » pour revenir à la page d'accueil ;
12. Le filtre est maintenant actif et il est possible de continuer à utiliser la machine.


#### 9.6.4.2 Remplacement du filtre à eau

L'utilisation d'un filtre adoucisseur (voir paragraphe « [9.6.4.1 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.

Vous pouvez vérifier à tout moment le temps restant avant le remplacement/retrait du filtre dans le menu paramètres « [8.11 Filtre à eau](#) ». Remplacez le filtre lorsque le message correspondant s'affiche sur la page d'accueil (voir paragraphe « [10 Messages fréquents et d'alarme](#) ») : si vous souhaitez procéder tout de suite au remplacement, appuyez sur « OK » et

---

suivre étape par étape les instructions à l'écran. Pour reporter le remplacement à plus tard, appuyez sur « Annuler » : sur la page d'accueil, le voyant filtre  vous rappelle que le filtre a besoin d'être changé.

Pour remplacer le filtre, procédez de la manière suivante :

1. Appuyez sur le menu paramètres  (C1).
2. Faites défiler les pages jusqu'à ce que l'option « Filtre à eau » s'affiche : appuyez sur « Démarrer » ;
3. Appuyez sur « Ok » pour accéder à la procédure guidée ;
4. Extrayez le réservoir d'eau (A8) et le filtre usagé.
5. Retirez le filtre de son emballage et tournez le dateur jusqu'à l'apparition des 2 prochains mois (fig. 52) ;

**Nota Bene :**

Le filtre a une durée de vie de deux mois si l'appareil est utilisé normalement, en revanche, si la machine n'est pas utilisée tout en ayant le filtre installé, celui-ci a une durée de vie de 3 semaines au maximum.


6. Appuyez sur « Suivant » pour continuer (« Précédent » pour revenir à la page précédente ; « X » pour annuler l'opération) ;
7. Pour activer le filtre, faites couler de l'eau du robinet dans l'orifice central du filtre jusqu'à ce que l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute (fig. 53). Appuyez sur « Suivant » ;
8. Remplissez le réservoir d'eau fraîche potable ; retirez le couvercle du réservoir d'eau et plongez le filtre dans le réservoir d'eau, appuyez 2-3 fois au centre du filtre pour permettre aux bulles d'air de s'échapper (fig. 54). Appuyez sur « Suivant » pour passer à l'étape suivante.
9. Insérez le filtre dans son logement (fig. 55) et appuyez à fond. Fermez le réservoir avec le couvercle. Appuyez sur « Suivant » pour passer à l'étape suivante ;
10. Réinsérez le réservoir dans la machine ;
11. Placez sous la buse à eau (E1) un récipient vide de capacité minimale de 0,5 litres et appuyez sur « Suivant » pour activer le filtre ;
12. L'appareil fait couler de l'eau chaude et s'interrompt automatiquement. Appuyez sur « OK » pour revenir à la page d'accueil ;
13. Le filtre est maintenant actif et il est possible de continuer à utiliser la machine.

#### 9.6.4.3 Retrait du filtre à eau


L'utilisation d'un filtre adoucisseur (voir paragraphe « [9.6.4.1 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.

---

Vous pouvez vérifier à tout moment le temps restant avant le remplacement/retrait du filtre dans le menu paramètres « 8.11 Filtre à eau » ». Remplacez le filtre lorsque le message correspondant s'affiche sur la page d'accueil (voir paragraphe « 10 Messages fréquents et d'alarme ») : si vous souhaitez procéder tout de suite au retrait du filtre usagé, appuyez sur « OK ». Pour reporter le retrait à plus tard, appuyez sur « Annuler » : sur la page d'accueil, le voyant filtre  (D1) vous rappelle que le filtre dans la machine est usagé.

Pour retirer le filtre, procéder de la manière suivante :

1. Appuyez sur le menu paramètres  (C1).
2. Faites défiler les pages jusqu'à ce que l'option « Filtre à eau » s'affiche : appuyez sur « Démarrer » ;
3. Appuyez sur « Ok » pour accéder à la procédure guidée ;
4. Extrayez le réservoir d'eau (A8) et le filtre usagé ;
5. Appuyez sur « OK » pour signaler à la machine le retrait du filtre (« Précédent » pour revenir à la page précédente ; « Effacer » pour annuler l'opération) ;
6. Remettez le réservoir dans la machine.
7. Appuyez sur « Fermer » pour terminer l'opération.

### 10 MESSAGES FRÉQUENTS ET D'ALARME

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

- [10.1 Messages concernant le réservoir d'eau et le tiroir à marc de café](#)
- [10.2 Messages concernant l'infuseur](#)
- [10.3 Messages concernant le café en grains et le pré-moulu](#)
- [10.4 Messages concernant les carafes](#)
- [10.5 Messages d'alarme](#)
- [10.6 Messages concernant le nettoyage et le détartrage](#)

#### 10.1 Messages concernant le réservoir d'eau et le tiroir à marc de café



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

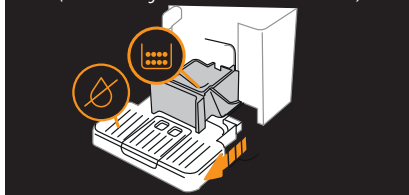


- L'eau dans le réservoir (A8) est insuffisante.
- Extrayez le réservoir et remplissez-le d'eau fraîche potable au-delà du niveau 1 puis réinsérez-le dans la machine.



- La quantité d'eau dans le réservoir (A8) ne suffit pas pour la préparation de la boisson et il vous sera bientôt demandé de vider le tiroir à marc de café.
- La machine demande d'effectuer les deux activités : de cette manière aucune autre intervention ne sera nécessaire par la suite et il sera possible de préparer plusieurs boissons à la suite sans interruptions.

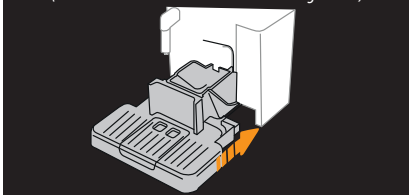
Please empty the drip tray and grounds container  
(Videz le bac égouttoir et le tiroir à marc de café)



- Le tiroir à marc de café (A19) est plein et n'a pas été vidé depuis plus de 72h. (Rappelez-vous que le tiroir à marc de café, même s'il n'est pas plein, doit être vidé toutes les 72 heures pour éviter les odeurs désagréables et les moisissures.)

Effectuer le nettoyage comme décrit au paragraphe « [9.3.1 Nettoyage tiroir à marc](#) ».

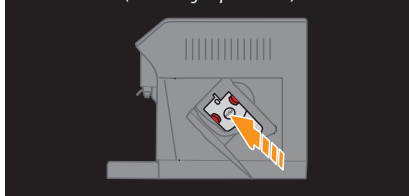
Please insert grounds container and drip tray  
(Insérez le tiroir à marc de café et le bac égouttoir)



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

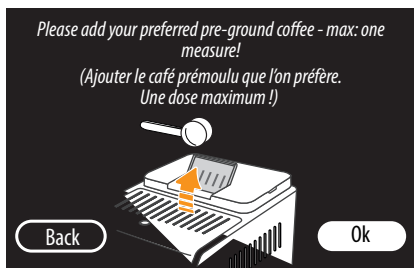
## 10.2 Messages concernant l'infuseur

Please insert the brewing unit  
(Insérez le groupe infuseur)

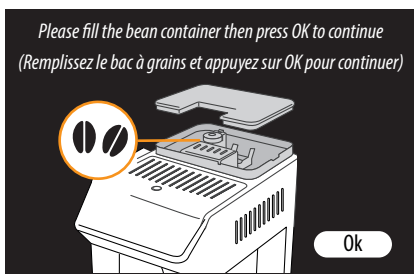


- Après le nettoyage l'infuseur n'a pas été réinséré (A15).
- Insérez l'infuseur de la façon décrite au par. « [9.6.1 Nettoyage du groupe infuseur](#) »

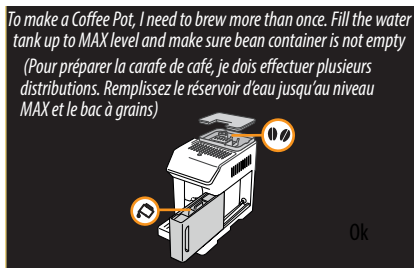
### 10.3 Messages concernant le café en grains et le pré-moulu



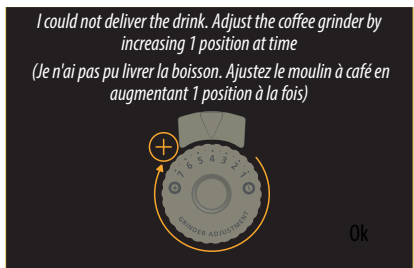
- La préparation avec du café pré-moulu a été sélectionnée mais vous n'avez pas inséré assez de café pré-moulu.
- Assurez-vous, en ouvrant le volet (A2), que l'entonnoir (A13) n'est pas bouché, puis insérez une dose rase (E2) de café pré-moulu et appuyez sur « Ok » pour continuer la préparation.



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



- Une préparation qui nécessite plusieurs moutures et distributions a été sélectionnée.
- Assurez-vous que le bac à grains et le réservoir d'eau sont pleins et procédez à la préparation.



- La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.
- Appuyez sur « Ok » pour revenir à la page d'accueil. Répétez la préparation en sélectionnant une intensité plus basse dans les personnalisations de la boisson (voir par. « [4.1.2 Personnalisation des boissons chaudes à base de café](#) » ou « [4.2.2 Personnalisation des boissons froides à base de café \(Cold Brew et Over Ice\)](#) »).



---

## 10.4 Messages concernant les carafes



- Sur l'écran, vous avez sélectionné une boisson lactée chaude.
- Insérez la carafe au connecteur carafe à lait/accessoires



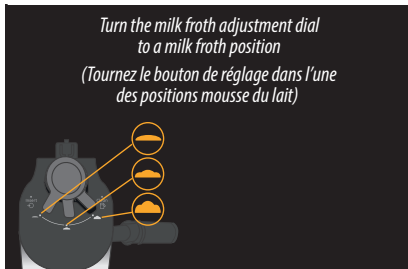
- Sur l'écran, vous avez sélectionné une boisson lactée froide.
- Insérez la carafe au connecteur carafe à lait/accessoires



- Sur l'écran, vous avez sélectionné une boisson lactée chaude, mais la carafe LatteCrema Cool a été insérée.
- Insérez la carafe LatteCrema Hot au connecteur carafe à lait/accessoires

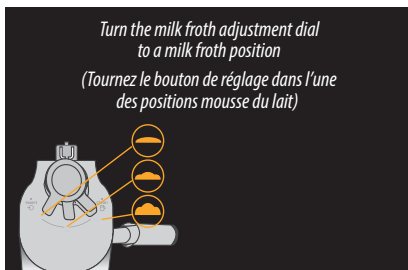


- Sur l'écran, vous avez sélectionné une boisson lactée froide, mais la carafe LatteCrema Hot a été insérée.
- Insérez la carafe LatteCrema Cool au connecteur carafe à lait/accessoires



- Le bouton de réglage de la mousse n'est pas en position correcte pour la préparation de la boisson.

Tournez le bouton de réglage dans la position mousse recommandée pour la boisson sélectionnée (voir par. [4.3.3 Ajustement de la mousse de la carafe « LatteCrema Hot »](#))



- Le bouton de réglage de la mousse n'est pas en position correcte pour la préparation de la boisson.

Tournez le bouton de réglage dans la position mousse recommandée pour la boisson sélectionnée (voir par. [4.4.3 Ajustement de la mousse de la carafe « LatteCrema Cool »](#))



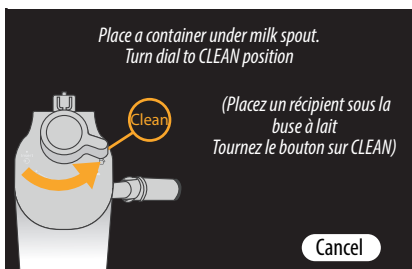
- La carafe LatteCrema Hot est encore insérée dans la machine.
- Effectuez d'autres préparations ou extrayez la carafe pour la replacer au réfrigérateur.



- La carafe LatteCrema Cool est encore insérée dans la machine.
- Effectuez d'autres préparations ou extrayez la carafe pour la replacer au réfrigérateur.



- Si vous devez préparer tout de suite une autre boisson, appuyez sur « Annuler » et distribuez la boisson désirée, mais rappelez-vous de procéder au nettoyage en tournant le bouton sur Clean avant de retirer la carafe et de la placer au réfrigérateur. Après chaque préparation de boissons lactées chaudes, la machine demande le nettoyage (fonction Clean) de la carafe.
- Procédez comme indiqué au paragraphe « [9.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation](#) » (fonction clean).

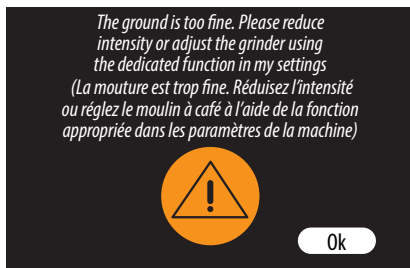


- Si vous devez préparer tout de suite une autre boisson, appuyez sur « Annuler » et distribuez la boisson désirée, mais rappelez-vous de procéder au nettoyage en tournant le bouton sur Clean avant de retirer la carafe et de la placer au réfrigérateur. Après chaque préparation de boissons lactées froides, la machine demande le nettoyage (fonction Clean) de la carafe.
- Procédez comme indiqué au paragraphe « [9.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation](#) » (fonction clean).

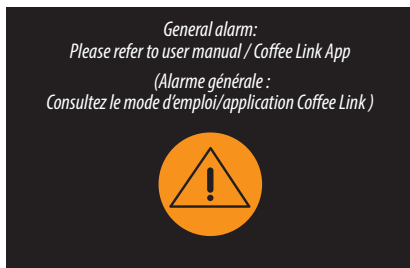


- Pour maintenir l'efficacité du système LatteCrema, nettoyer régulièrement les carafes.
- Appuyez sur « Démarrer » et suivez la procédure étape par étape.

## 10.5 Messages d'alarme



- La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.
- Appuyez sur « Ok » pour revenir à la page d'accueil. Répétez la préparation en sélectionnant une intensité plus basse dans les personnalisations de la boisson (voir par. « [4.1.2 Personnalisation des boissons chaudes à base de café](#) » ou « [4.2.2 Personnalisation des boissons froides à base de café \(Cold Brew et Over Ice\)](#) »).



- L'intérieur de la machine est très sale
- Nettoyez soigneusement la machine en suivant la description du ch. [9. Nettoyage et entretien](#). Si après le nettoyage la machine affiche encore le message, contactez le service clients et/ou un Centre d'Assistance agréé.




- Le filtre adoucisseur est usagé
- Appuyez sur « OK » pour remplacer le filtre, ou sur « Annuler » pour le faire plus tard. Suivez les instructions du ch. [9.6.4.2 Remplacement du filtre à eau](#)



- De nombreuses boissons ont été rapidement distribuées les unes après les autres et la machine a surchauffé
- Attendez que la machine soit à nouveau prête à l'emploi



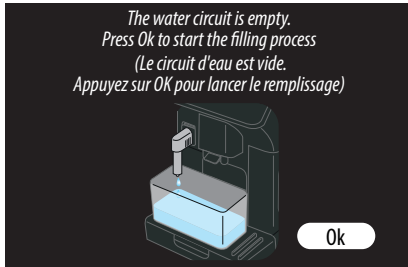
- Indique que la machine doit être détartrée.
- Si vous souhaitez effectuer le détartrage, appuyez sur « OK » et suivez la procédure guidée, sinon appuyez sur « Annuler » : dans ce cas, le voyant  s'allume sur la page d'accueil, rappelant qu'il est nécessaire de procéder au détartrage (voir chapitre « [8.2 Détartrage](#) »).



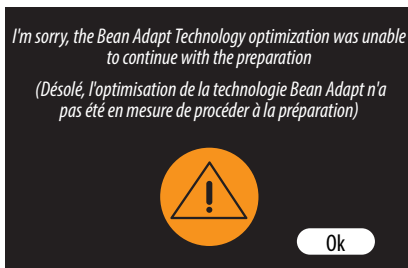
- Trop de café a été utilisé.
- Sélectionnez une intensité plus légère (voir [4.1.2 Personnalisation des boissons chaudes à base de café](#) et [4.2.2 Personnalisation des boissons froides à base de café \(Cold Brew et Over Ice\)](#) ) ou réduire la quantité de café pré-moulu (maximum 1 dose). Appuyez sur « OK » pour revenir à la page d'accueil ou attendez que le message disparaisse.



- Trop de café a été utilisé.
- Sélectionnez une intensité plus légère (voir [4.1.2 Personnalisation des boissons chaudes à base de café](#) et [4.2.2 Personnalisation des boissons froides à base de café \(Cold Brew et Over Ice\)](#) ).
- En présence du filtre adoucisseur une bulle d'air a pu être relâchée à l'intérieur du circuit et en a bloqué l'écoulement.
- Appuyez sur « OK » et distribuer un peu d'eau (voir [4.5 Distribution d'eau chaude](#)) jusqu'à ce que le débit soit régulier. Si le problème subsiste, retirez le filtre (voir [9.6.4.3 Retrait du filtre à eau](#))



- Le circuit hydraulique est vide
- Appuyez sur « Ok » pour remplir le circuit : la distribution s'interrompt automatiquement. Il est tout à fait normal de trouver de l'eau dans le bac égouttoir ([A22](#)) à la suite du remplissage. Si le problème subsiste, vérifiez que le réservoir d'eau ([A8](#)) est complètement inséré.
- Un nouveau filtre adoucisseur a été inséré ([E5](#))
- S'assurer d'avoir suivi correctement les indications pour l'insertion du nouveau filtre (par. « [9.6.4.1 Installation du filtre à eau](#) » et « [9.6.4.2 Remplacement du filtre à eau](#) »). Si le problème subsiste, retirez le filtre (par. « [9.6.4.3 Retrait du filtre à eau](#) »).

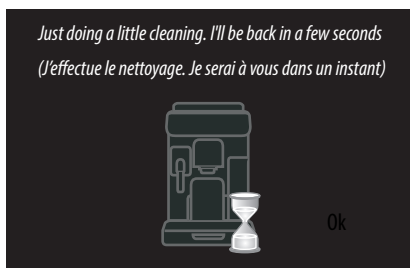


- *Uniquement pour les modèles connectés :*
- Une erreur a eu lieu avec l'optimisation de Bean Adapt Technology au cours de la préparation d'un Espresso.
- Appuyez sur « OK » pour revenir à l'écran principal. Connectez-vous avec l'application pour modifier les paramètres.

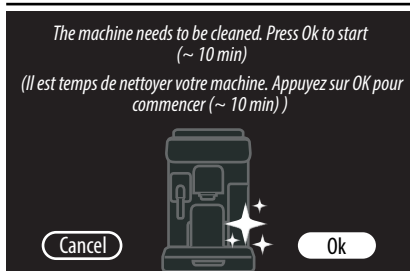


- *Uniquement pour les modèles connectés :*
- Une erreur a eu lieu avec l'optimisation de Bean Adapt Technology au cours de la préparation d'un Espresso.
- Appuyez sur « OK » pour revenir à l'écran principal. Connectez-vous avec l'application pour modifier les paramètres.

## 10.6 Messages concernant le nettoyage et le détartrage



- L'appareil relève des impuretés en son intérieur.
- 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.






- Le nettoyage en profondeur de la machine est demandé.
- Appuyez sur OK pour procéder au nettoyage : lors de la première demande de nettoyage, la machine illustre toute la procédure étape par étape. Lors des demandes de nettoyage suivantes, il faut appuyer sur « Lire plus » pour accéder à la séquence complète. Pour reporter le nettoyage à plus tard, appuyez sur « Annuler ».




- Pour l'opération demandée, il est nécessaire d'insérer la buse à eau.
- Insérez la buse à eau en la poussant à fond : la machine émet un signal sonore (si la fonction signal sonore est activée).

## 11 FAQ

---

- L'appareil ne s'allume pas  
*La fiche ([A9](#)) n'est pas bien raccordée à la prise*
- Le café n'est pas chaud (1)  
*2 à 3 minutes se sont écoulées depuis la dernière préparation et le circuit interne de la machine a refroidi : il est recommandé d'effectuer un rinçage à l'eau chaude.*  
*Dans la page d'accueil, appuyez sur  pour entrer dans le menu paramètres*  
*(voir paragraphe « [8.1 Rinçage](#) »).*
- Le café n'est pas chaud (2)  
*Les tasses n'ont pas été préchauffées.*  
*Réchauffez les tasses en les rinçant à l'eau chaude*  
*(Nota Bene : on peut utiliser la fonction décrite au paragraphe « [4.5 Distribution d'eau chaude](#) »).*
- Le café n'est pas chaud (3)  
*La température programmée pour la préparation du café est basse.*  
*Sélectionnez une température plus élevée dans le menu paramètres :*  
*sur la page d'accueil, appuyez sur  (voir paragraphe « [8.5 Température café](#) »).*
- Le café n'est pas chaud (4)  
*Il faut procéder au détartrage : procédez comme illustré au paragraphe « [8.2 Détartrage](#) ».*  
*Vérifiez ensuite que la dureté eau paramétrée correspond à celle utilisée sur le réseau d'eau (voir paragraphe « [9.6.3.1 Mesure de la dureté de l'eau](#) » et « [9.6.3.2 Réglage de la dureté de l'eau](#) »).*
- Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème (1)  
*Le café est moulu trop grossièrement. Activez Bean Adapt à partir de l'application (uniquement pour les modèles connectés) ou réglez la mouture selon les indications du tutoriel dans le menu paramètres :*  
*sur la page d'accueil, appuyez sur  (voir paragraphe « [8.4 Réglage mouture](#) »).*



- 
- Le café sort trop lentement ou bien au goutte-à-goutte (1)  
*Le café est moulu trop finement. Activez Bean Adapt à partir de l'application (uniquement pour les modèles connectés) ou réglez la mouture selon les indications du tutoriel dans le menu paramètres : sur la page d'accueil, appuyez sur  (voir paragraphe « [8.4 Réglage mouture](#) »).*
  - Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème (2)  
*Le café n'est pas approprié.  
Utilisez du café pour les machines à expresso.*
  - Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème (3)  
*Le café n'est pas frais : le paquet est ouvert depuis longtemps ou a perdu son goût.*
  - Le café préparé est trop liquide  
*Si bean adapt est activé (uniquement pour les modèles connectés), accédez aux paramètres dans l'application et modifiez les paramètres ou modifier l'intensité de la boisson ([4.1.2 Personnalisation des boissons chaudes à base de café](#) et [4.2.2 Personnalisation des boissons froides à base de café \(Cold Brew et Over Ice\)](#))*
  - Le lait contient des grosses bulles, sort par jets de la buse à lait ou bien est peu mousseux (1)  
*Utiliser du lait de vache ou des boissons végétales à température du réfrigérateur (environ 5°C).  
Si le résultat n'est pas encore comme vous le souhaitez, essayez de changer de marque de lait.  
Pour les boissons végétales, il est conseillé d'utiliser des versions « Barista ».*
  - Le lait contient des grosses bulles, sort par jets de la buse à lait ou bien est peu mousseux (2)  
*Nettoyez soigneusement le couvercle de la carafe lait comme indiqué aux paragraphes « [9.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation](#) » et « [9.2.2.2 Nettoyage complet de la carafe à lait](#) ».*

- 
- La quantité de boisson To go est trop importante ou elle déborde du mug de voyage  
*La quantité sélectionnée n'est pas adaptée à la taille du mug de voyage (voir chapitre « [5 To go](#) »).*
  - L'infuseur ([A15](#)) ne peut pas être retiré.  
*L'infuseur peut être retiré après l'arrêt (voir paragraphe « [3.1.2 Arrêt](#) »).*
  - Le plateau d'appui des tasses ([A3](#)) est chaud.  
*Plusieurs boissons ont été préparées à la suite.*
  - À la fin du détartrage, l'appareil demande un rinçage supplémentaire.  
*Durant le cycle de rinçage, le réservoir ([A8](#)) n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX  
Procédez comme demandé par la machine, en vidant cependant d'abord l'égouttoir ([A7](#)) pour éviter que l'eau ne déborde.  
Consultez le paragraphe « [8.2 Détartrage](#) ».*
  - L'appareil émet des souffles de vapeur à travers l'égouttoir ([A7](#)) et/ou de l'eau se trouve sur le plan sur lequel est posé l'appareil.  
*Après le nettoyage, la grille de l'égouttoir ([A21](#)) n'a pas été réinsérée.  
Réinsérez la grille égouttoir dans l'égouttoir.*
  - L'Application ne fonctionne pas  
*Dysfonctionnement de l'Application. Fermer et redémarrer l'Application.*

## 12 DONNÉES TECHNIQUES

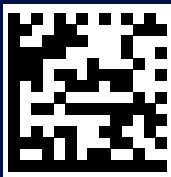
---

Tension :	220-240 V~ 50-60 Hz max. 10 A
Puissance:	1450W
Pression :	1,9 MPa (19 bar)
Capacité du réservoir d'eau :	1,8 l
Dimensions LxPxH :	260x450x385 mm
Longueur du cordon :	1250 mm
Poids (différent selon le modèle) :	10/11 kg
Capacité maxi bac à grains :	300 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.

### 11.1 Conseils pour l'Économie d'énergie

- Pour réduire la consommation d'énergie après la distribution d'une ou de plusieurs boissons, retirer les carafes à lait ou les accessoires.
- Régler le délai de coupure automatique à la valeur la plus basse (voir paragraphe « [8.9 Programmer l'arrêt automatique](#) ») ;
- Activez l'Économie d'énergie (voir paragraphe « [8.10 Général](#) ») ;
- Quand la machine l'exige, effectuer le cycle de détartrage.



57132C9442\_00\_0325