ECAM45X.6Y - 45X.8Y

ELETTA EXPLORE

MACCHINA DA CAFFÈ

Istruzioni per l'uso

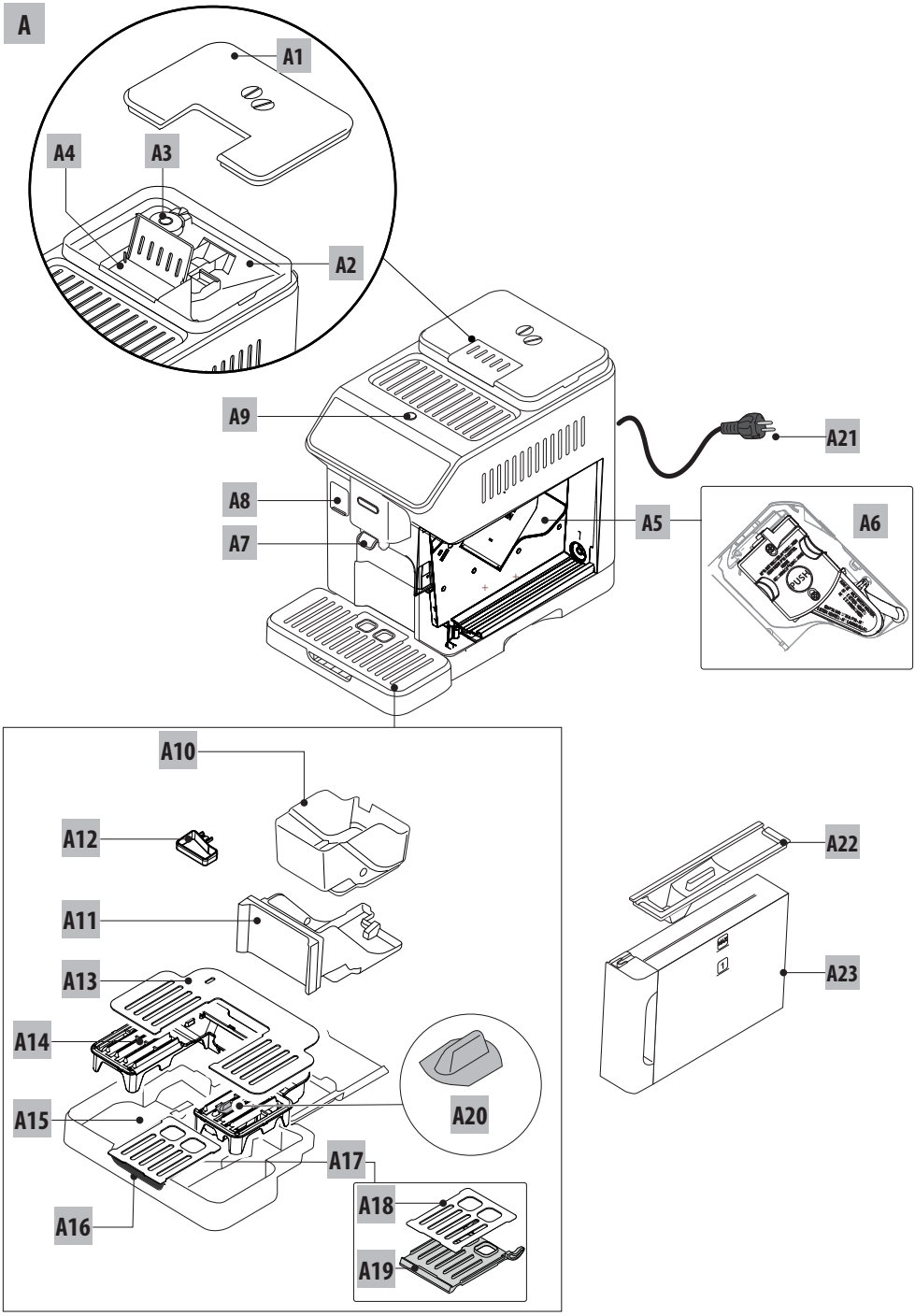
MACHINE À CAFÉ

Mode d'emploi

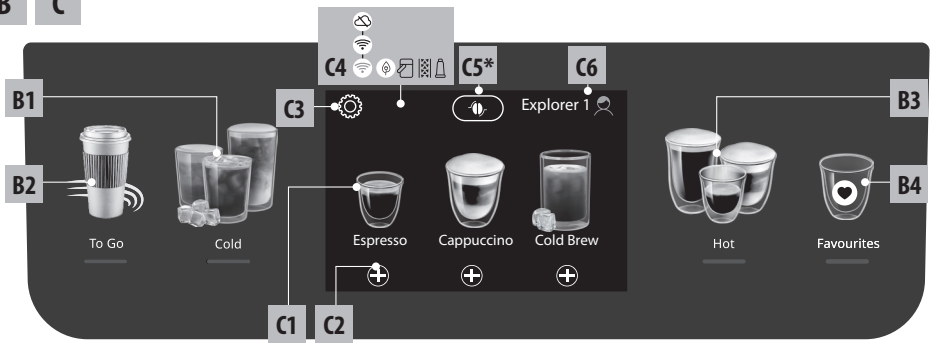
Instructions videos available at:

https://eletta-explore.delonghi.com

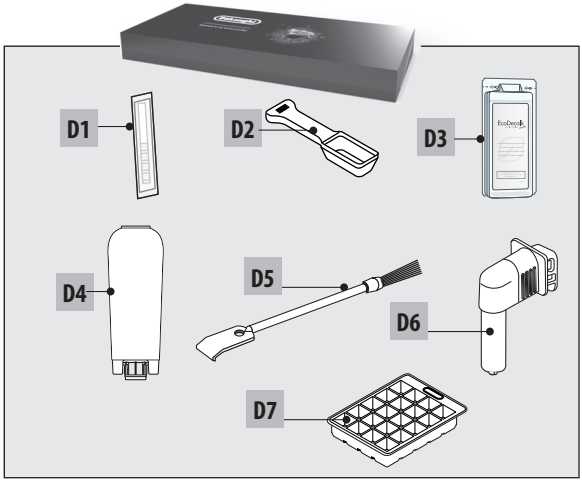
DēLonghi

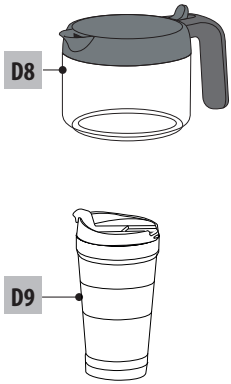

A
A1
A2
A3
A4
A5
A6
A7
A8
A9
A10
A11
A12
A13
A14
A15
A16
A17
A18
A19
A20
A21
A22
A23
PUSH

B C



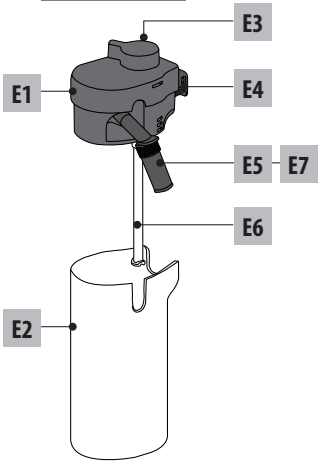
D*





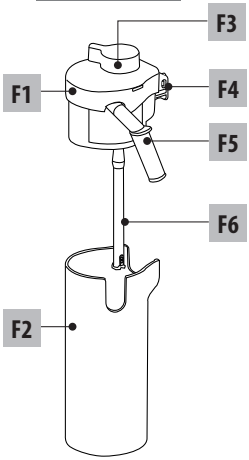
E

Hot



F

Cold



SOMMAIRE

1. INTRODUCTION 32
- 1.1 Lettres entre parenthèses 32
- 1.2 Problèmes et réparations 32
- 1.3 Téléchargez l'App ! 32

2. DESCRIPTION 32
- 2.1 Description de l'appareil (A) 32
- 2.2 Description du panneau de commande (B) . 32
- 2.3 Description de la homepage (page d'accueil) (C) 32
- 2.4 Description des accessoires (D) (*différent selon le modèle) 33
- 2.5 Description de la carafe à lait (hot/froid) (E) 33
- 2.6 Description de la carafe à lait (cold/froid) (F) 33

3. PREMIÈRE MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL 33

4. ALLUMAGE DE L'APPAREIL 34

5. ARRÊT DE L'APPAREIL 34

6. PARAMÈTRES DU MENU 34
- 6.1 Rinçage 34
- 6.2 Détartrage 35
- 6.3 Connectivité 35
- 6.4 Réglage mouture 35
- 6.5 Température café 35
- 6.6 Langues 36
- 6.7 Créez et modifiez des profils 36
- 6.8 Programmer l'arrêt automatique 36
- 6.9 Général 36
- 6.10 Filtre à eau 36
- 6.11 Dureté de l'eau 36
- 6.12 Valeurs d'usine 36
- 6.13 Vider circuit 36
- 6.14 Statistiques 37

7. SÉLECTION DES BOISSONS 37

8. PRÉPARATION DES BOISSONS À BASE DE CAFÉ 38
- 8.1 Préparer la machine pour les boissons à base de café 38
- 8.2 Boissons à base de café à sélection directe .. 38
- 8.3 Personnalisation de la boisson 39
- 8.4 Préparation de la boisson en utilisant du café prémoulu 39
- 8.5 Bean Adapt Technology & Espresso SOUL ... 40
- 8.6 Indications générales pour la préparation de boissons au café 40
- 8.7 Conseils pour un café plus chaud 40
- 8.8 Carafe café /carafe Cold Brew 40
- 8.9 Nettoyage de la carafe café 41

9. PRÉPARATION DES BOISSONS À BASE DE LAIT 41
- 9.1 Préparation des carafes à lait (E et F) 41
- 9.2 Quel lait utiliser ? 41
- 9.4 Régler la quantité de mousse 42
- 9.5 Préparer les boissons à base de lait 42
- 9.6 Nettoyage des carafes à lait après chaque utilisation 42

10. PRÉPARER DE L'EAU CHAUDE ET DU THÉ CHAUD 43
- 10.1 Préparation de la machine 43
- 10.2 Distribution de thé chaud 43
- 10.3 Distribution de l'eau chaude 43

11. BOISSONS FAVOURITES (PRÉFÉRÉES) ... 44

12. PRÉPARATION DES BOISSONS « TO GO » 44
- 12.1 Nettoyage de la mug de voyage après chaque usage 45

13. FONCTION « MY » (UNIQUEMENT BOISSONS « HOT ») 45

14. SÉLECTIONNER LE PROPRE PROFIL 45

15. NETTOYAGE 46
- 15.1 Nettoyage de la machine 46
- 15.2 Nettoyage du circuit interne de la machine . 46
- 15.3 Nettoyage du tiroir à marc de café 46
- 15.4 Nettoyage de l'égouttoir et de la grille égouttoir 47
- 15.5 Nettoyage interne de la machine 47
- 15.6 Nettoyage du réservoir d'eau 47
- 15.7 Nettoyage des becs des buses à café 47
- 15.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu 48
- 15.9 Nettoyage de l'infuseur 48
- 15.10 Nettoyage des carafes à lait (E) et (F) 48

16. DÉTARTRAGE 49

17. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU 50
- 17.1 Mesure de la dureté de l'eau 50
- 17.2 Réglage de la dureté de l'eau 51

18. FILTRE ADOUCISSEUR 51
- 18.1 Installation du filtre 51
- 18.2 Remplacement ou retrait du filtre 52

19. DONNÉES TECHNIQUES 52
- 19.1 Conseils pour l'économie d'énergie 52

20. MESSAGES AFFICHÉS SUR L'ÉCRAN 53

21. RÉSOLUTION DES PROBLÈMES 56

1. INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi la machine automatique pour café et cappuccino.
Prenez quelques minutes pour lire ce mode d'emploi. Vous éviterez ainsi de vous exposer à des risques ou d'endommager la machine.

1.1 Lettres entre parenthèses

Les lettres entre parenthèses correspondent à la description de l'appareil (pag. 2-3).

1.2 Problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les instructions fournies dans les chapitres “20. Messages affichés sur l’écran” et “21. Résolution des problèmes”.
En cas d'inefficacité ou pour plus d'informations, il est conseillé de s'adresser au service client en téléphonant au numéro indiqué sur le feuillet « Service client » joint.
Si votre pays ne figure pas parmi ceux indiqués sur le feuillet, appelez le numéro indiqué sur la garantie. Pour les éventuelles réparations, s'adresser exclusivement à l'Assistance Technique De'Longhi. Les adresses sont indiquées dans le certificat de garantie qui accompagne la machine.

1.3 Téléchargez l’App !

Télécharger dans l’App Store

DISPONIBLE SUR Google Play

Téléchargez l’App, créez votre compte en suivant les indications à l’intérieur de l’App.
Dans l'App on trouve aussi des recettes, des informations, conseils, curiosités sur le monde du café et il est possible d'avoir à portée de main toutes les informations sur votre machine.
VÉRIFIEZ SI L'APPLICATION EST DISPONIBLE DANS VOTRE PAYS :
app-availability.delonghi.com

Sur les modèles connectés, vous pouvez gérer à distance certaines fonctions depuis l'application Coffee Link.
Ce symbole met en évidence les fonctions qu'il est possible de gérer ou consulter dans l'App.
Il est en outre possible de créer de nouvelles boissons et de les mémoriser sur votre machine.

Nota Bene :

- Pour accéder aux fonctions depuis l’application, activer la connectivité depuis le menu des paramètres de la machine (voir “6.3 Connectivité”).
- Vérifier les dispositifs compatibles sur “compatibledevices.delonghi.com”.

2. DESCRIPTION

2.1 Description de l'appareil (A)

A1. Couvercle du réservoir à grains
A2. Réservoir à grains
A3. Bouton de réglage mouture
A4. Entonnoir pour le café prémoulu
A5. Volet infuseur
A6. Infuseur extractible
A7. Buse à café réglable en hauteur
A8. Raccord pour accessoires
A9. Touche ⏻: pour allumer ou éteindre la machine (veille)
A10. Tiroir à marc de café
A11. Support tiroir à marc de café
A12. Bac de récupération de la condensation
A13. Plateau d'appui pour tasses
A14. Grille égouttoir
A15. Égouttoir
A16. Compartiment de mug de voyage
A17. Groupe porte du compartiment de mug de voyage
A18. Grille de porte
A19. Support de la grille de porte
A20. Indicateur de niveau d'eau dans l'égouttoir
A21. Cordon d’alimentation
A22. Couvercle réservoir à eau
A23. Réservoir d’eau

2.2 Description du panneau de commande (B)

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

2.3 Description de la homepage (page d'accueil) (C)

C1. Boissons sélectionnables (sélection directe)
C2. Pour afficher, et éventuellement personnaliser les paramètres de la boisson
C3. Menu paramètres machine
C4. Voyants :

- Machine en attente de la première connexion
- Voyant Wi-Fi activé
- Voyant absence de réseau
- Voyant économie d'énergie activée
- Voyant de demande nettoyage carafe lait
- Voyant détartrage nécessaire
- Voyant filtre usagé

C5. Bean Adapt Technology (activer depuis l'application) : voir « "8.5 Bean Adapt Technology & Espresso SOUL"
C6. Profils personnalisables (voir "14. Sélectionner le propre profil")

2.4 Description des accessoires (D) (*différent selon le modèle)

Accessoires contenus dans le Starter pack (kit de démarrage) :

D1. Bande réactive « Total Hardness Test »
D2. Cuillère-doseuse pour café prémoulu
D3. Détartrage
D4. Filtre adoucisseur
D5. Pinceau de nettoyage
D6. Buse à eau chaude
D7. Bac à glaçons

D8. Carafe café
D9. Mug de voyage

2.5 Description de la carafe à lait (hot/froid) (E)

LatteCrema HOT

E1. Couvercle de la carafe à lait
E2. Carafe à lait
E3. Bouton de réglage mousse/nettoyage (Clean)
E4. Connecteur-raccord de carafe à lait (amovible pour le nettoyage)
E5. Buse à lait (réglable en hauteur)
E6. Tube d'écoulement du lait (en silicone)
E7. Rallonge de la buse de lait

2.6 Description de la carafe à lait (cold/froid) (F)

LatteCrema COOL

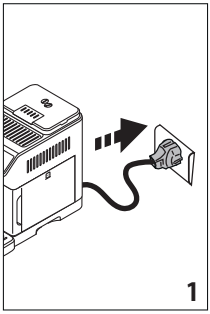
F1. Couvercle de la carafe à lait
F2. Pot à lait
F3. Bouton de réglage mousse/nettoyage (Clean)
F4. Connecteur-raccord de carafe à lait (amovible pour le nettoyage)
F5. Buse de lait
F6. Tube d'écoulement du lait (en plastique rigide)

3. PREMIÈRE MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

Nota Bene :

- Les traces dans le moulin à café sont dues aux tests de paramétrage de la machine avant la mise en commerce et démontrent l'attention particulière que nous avons pour nos produits.
- Lors de la première utilisation, rincer à l'eau chaude tous les accessoires amovibles (carafe à lait (E) et (F), mug de voyage*(D9), carafe à café*(D8), réservoir d'eau (A22) et (A23)) destinés à entrer en contact avec l'eau ou le lait. Il est conseillé de laver les carafes à lait dans le lave-vaisselle.
- Il est conseillé de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le chapitre "17. Programmation de la dureté de l'eau".

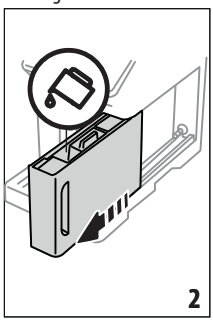
1. Branche le cordon d'alimentation (A21) au réseau électrique (fig. 1).

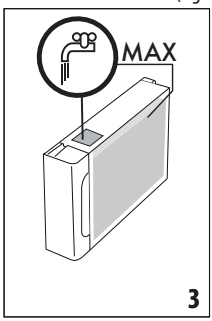


2. Appuyer sur le drapeau de la langue souhaitée et confirmer la sélection en appuyant sur « C'est fait ».

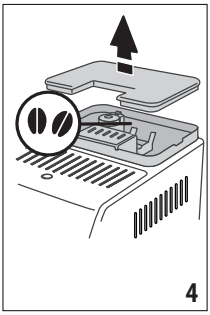
Continuer en suivant les instructions affichées sur l'écran de l'appareil :

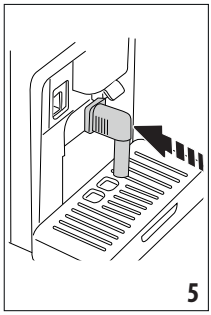
3. Extraire le réservoir d'eau (A23) (fig. 2) et remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau potable fraîche et froide (fig. 3) ;



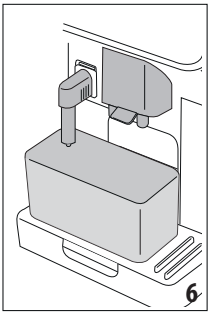


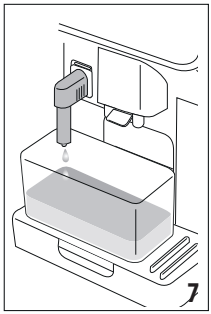
4. Remettre le réservoir en place, puis confirmer en appuyant sur « Suivant » ;
5. Remplir le bac à grains (A2) (fig. 4), puis confirmer en appuyant sur « Suivant ».



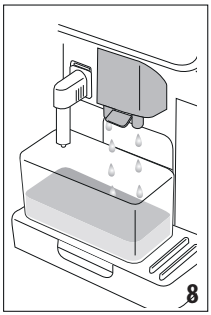


6. Fixez l'écoulement d'eau chaude (D6) au connecteur d'accessoires (A8) (Fig. 5) et placez un récipient d'une capacité d'au moins 200 ml sous l'écoulement de café(A7) et l'écoulement d'eau chaude (Fig. 6) ;





7. Appuyez sur « Ok » pour remplir le circuit d'eau : l'appareil distribue de l'eau par le bec d'eau chaude (fig. 7) ;
8. Une fois l'écoulement terminé, la machine continue avec le chauffage en effectuant un rinçage avec de l'eau chaude en sortie de la buse de café (fig. 8).



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

Nota Bene :

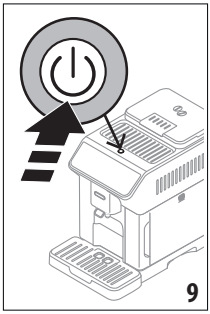
- À la première utilisation de la machine, il faut faire 4-5 cappuccinos avant d'obtenir un résultat satisfaisant en tasse.
- À la première utilisation le circuit d'eau est vide, c'est pourquoi la machine pourrait être très bruyante : le bruit s'atténuera au fur et à mesure que le circuit se remplira.

4. ALLUMAGE DE L'APPAREIL

Nota Bene :

- L'appareil effectue automatiquement et à chaque mise en marche, un cycle de préchauffage et de rinçage qui ne peut pas être interrompu. L'appareil est prêt à l'emploi uniquement après l'exécution de ce cycle.

1. Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche ⏻ (A9) (fig. 9) : l'appareil ne s'allume pas.



2. Une fois la chauffe terminée, il s'ensuivra une phase de rinçage à l'eau chaude qui s'écoulera par la buse à café (A7); de cette manière, outre chauffer la chaudière, l'appareil fait circuler l'eau chaude dans les tuyaux internes afin qu'ils soient eux aussi chauffés.

5. ARRÊT DE L'APPAREIL

À chaque arrêt, l'appareil effectue un rinçage automatique, à condition qu'un café ait été préparé.

1. Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche ⏻ (A9) (fig. 9).
2. Si prévu, l'appareil effectue le rinçage à travers buse à café (A7) avec de l'eau chaude puis s'éteint (veille).

Nota Bene :

Si l'appareil ne doit pas être utilisé pendant une longue période, le débrancher du secteur après avoir procédé à l'arrêt.

Attention !

Ne jamais débrancher la fiche quand l'appareil est allumé.

6. PARAMÈTRES DU MENU

6.1 Rinçage

Avec cette fonction, il est possible de faire sortir l'eau chaude de la buse à café (A7) (et, s'il est inséré, de la buse à eau chaude (D6)) de manière à nettoyer et à réchauffer le circuit interne de la machine.

Positionner un récipient ayant une capacité minimale de 100 ml (fig. 6) sous les buses.

Pour activer cette fonction, procéder comme suit :

1. Appuyer sur le menu paramètres (C3) ;
2. Afficher la rubrique « Rinçage » ;
3. Appuyer sur « Ok » pour lancer la préparation : après quelques secondes de l'eau chaude s'écoule qui nettoie et chauffe le circuit interne de la machine (fig. 7-8) ;
4. Pour interrompre le rinçage, appuyer sur « STOP » ou attendre l'interruption automatique.

Nota Bene :

- Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 3-4 jours, il est vivement conseillé, après avoir allumé la machine, d'effectuer 2-3 rinçages avant de l'utiliser ;
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué cette opération, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A10).

6.2 Détartrage

Pour les instructions concernant le détartrage, consulter le chapitre "16. Détartrage" ».

6.3 Connectivité

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

1. Appuyer sur le menu paramètres (C3) ;
2. Faire défiler les pages jusqu'à la rubrique « Connectivité » ;
3. Appuyer sur « Suivant » ;
4. Activer la connexion Wi-Fi et le contrôle à distance (réalisable par le biais de l'App De'longhi Coffee Link) ;
5. La page-écran affiche le PIN de la machine, nécessaire pour se connecter depuis l'App ;
6. Appuyer sur « < » pour retourner au menu des paramètres et enregistrer la nouvelle sélection ;
7. Appuyer sur « X » pour revenir à la page d'accueil (C).

Dans la page d'accueil, le symbole (C4) correspondant à l'état de la connexion apparaît sur la page d'accueil, en alternance avec les autres (par ex. détartrage etc.)

Symbole sur la page d'accueil	Description
	Connectivité activée : la machine attend la première connexion
	L'appareil est connecté
	L'appareil est connecté au réseau Wi-Fi domestique, mais il n'y a pas de réseau ou bien le nuage n'est pas accessible
--	La connexion est désactivée. Pour l'activer, accéder au menu Paramètres (C3)

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 réinitialisation comme indiqué ci-dessous :

1. Procéder comme indiqué précédemment du point 1 au point 3 ;
2. Appuyer sur « Réinitialiser » ;
3. Appuyer sur « Ok » pour confirmer l'annulation des paramètres de réseau ;
4. Se reconnecter à l'application en sélectionnant les nouveaux identifiants.

6.4 Réglage mouture

La machine propose un tutoriel pour régler correctement la mouture et obtenir les meilleurs résultats :

1. Appuyer sur le menu paramètres (C3) ;
2. Faire défiler les pages jusqu'à la rubrique « Réglage mouture » ;
3. Appuyer sur « Lire plus » pour consulter le tutoriel sur le réglage du degré de mouture.

Nota Bene :

- On recommande d'effectuer 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.
- Tourner le bouton de réglage (A3) uniquement pendant que le moulin est en marche pendant la phase initiale de préparation des boissons à base de café.

Bean Adapt Technology :

Nous vous suggérons d'accéder à Bean Adapt Technology dans l'App Coffee Link, pour régler ce paramètre en fonction du grain de café utilisé.

6.5 Température café

Pour modifier la température de l'eau utilisée pour distribuer le café, procéder de la façon suivante :

1. Appuyer sur le menu paramètres (C3) ;
2. Faire défiler les pages jusqu'à ce que le message « Température café » s'affiche ;
3. Appuyer sur « Paramétrer » ;
4. Sélectionner la température souhaitée parmi celles proposées ;
5. Appuyer sur « < » pour retourner au menu des paramètres et enregistrer la nouvelle sélection ;
6. Appuyer sur « X » pour revenir à la page d'accueil (C).

Veuillez noter :
La variation de température a le plus d'effet sur les boissons longues.

Bean Adapt Technology :
Nous vous suggérons d'accéder à Bean Adapt Technology dans l'App Coffee Link, pour régler ce paramètre en fonction du grain de café utilisé.

6.6 Langues

Si l'on souhaite modifier la langue de la page d'accueil, procéder comme suit :

1. Appuyer sur le menu paramètres (C3) ;
2. Faire défiler les pages jusqu'à la rubrique « Langues » ;
3. Appuyer sur « Suivant » ;
4. Appuyer sur le drapeau correspondant à la langue que l'on souhaite sélectionner (appuyer sur la touche « Suivant » ou « Précédent » pour voir toutes les langues disponibles) : l'écran s'actualise immédiatement avec la langue sélectionnée ;
5. Appuyer sur « < » pour retourner au menu des paramètres avec la nouvelle sélection mémorisée ;
6. Appuyer sur « X » pour revenir à la page d'accueil (C).

6.7 Créez et modifiez des profils

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

1. Appuyer sur le menu paramètres (C3) ;
2. Faire défiler les pages jusqu'à la rubrique « Créez et modifiez des profils » ;
3. Appuyer sur « Suivant » ;
4. Pour créer un nouveau profil, appuyer sur « Ajouter » ;
   Pour modifier un profil existant, sélectionner le profil et appuyer sur « Modifier » ;
5. Personnaliser comme souhaité et appuyer sur « Enregistrer » pour confirmer.
6. Appuyer sur « X » pour revenir à la page d'accueil (C).

6.8 Programmer l'arrêt automatique

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

1. Appuyer sur le menu paramètres (C3) ;
2. Faire défiler les pages jusqu'à la rubrique « Programmer arrêt automatique » ;
3. Sélectionner l'intervalle de temps souhaité (15, 30 minutes ou bien 1 heure ou 3 heures).
4. Appuyer sur « X » pour revenir à la page d'accueil (C) avec la nouvelle sélection mémorisée.

6.9 Général

1. Appuyer sur le menu paramètres (C3) ;
2. Faire défiler les pages jusqu'à la rubrique « Général » ;

Cette option permet d'activer ou désactiver, par une simple touche, 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. Pour signaler qu'il est activé, apparait sur la page d'accueil.

3. Appuyer sur « X » pour revenir à la page d'accueil (C) avec la nouvelle sélection mémorisée.

6.10 Filtre à eau

Pour les instructions concernant le filtre (C4), consulter le chapitre "18. Filtre adoucisseur" ».

6.11 Dureté de l'eau

Pour les instructions concernant le réglage de la dureté de l'eau, consulter le chapitre "17. Programmation de la dureté de l'eau".

6.12 Valeurs d'usine

Cette fonction permet de réinitialiser tous les paramètre du menu et toutes les personnalisations effectuées par l'utilisateur en revenant aux valeurs d'usine (sauf pour la langue, qui reste celle déjà programmée et les statistiques).
Procéder de la manière suivante :

1. Appuyer sur le menu paramètres (C3) ;
2. Faire défiler les pages jusqu'à la rubrique « Valeurs d'usine » ;
3. Appuyer 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 (C).

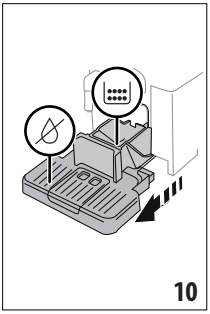
Nota Bene ::
Une fois que la machine (et non le profil individuel) a été réinitialisée avec les valeurs d'usine, la machine répète le tutoriel d'introduction.

6.13 Vider circuit

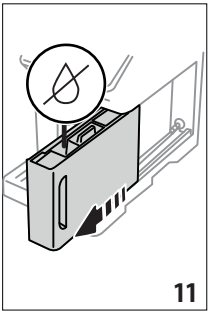
Nous conseillons, avant toute période d'inutilisation, pour éviter que l'eau ne gèle dans les circuits internes ou avant d'amener l'appareil à un centre d'assistance, de vidanger le circuit hydraulique de la machine.
Procéder de la manière suivante :

1. Appuyer sur le menu paramètres (C3) ;

2. Faites défiler les pages jusqu'à ce que l'indication « Circuit vide » s'affiche ;
3. Appuyer sur « Ok » pour lancer la procédure guidée ;
4. Retirer, vider et remettre en place le tiroir à marc (A10) et l'égouttoir (A15) (Fig. 10), et appuyer sur « Suivant » ;



5. Fixer la buse (D6) au connecteur (A8) (fig. 5) ;
6. Positionner un récipient de 100 ml sous les buses (fig. 6). Appuyer sur « Suivant » ;
7. L'appareil effectue un rinçage à l'eau chaude à travers les buses ;
8. Une fois le rinçage terminé, extraire le réservoir d'eau (A23) (fig. 11) et le vider ;
9. Si présent, enlever le filtre adoucisseur du réservoir d'eau (D4) et appuyer sur « Suivant » ;



10. Remettre en place le réservoir (vide) et appuyer sur « Suivant » ;
11. Attendre que la machine commence la vidange ; (Attention : de l'eau chaude sort des buses !). Au fur et à mesure que le circuit se vide, l'appareil pourrait devenir plus bruyant : il s'agit du fonctionnement normal de la machine.
12. À la fin de la vidange extraire, vider et réinsérer l'égouttoir puis appuyer sur « Suivant » ;
13. Appuyer sur « Ok » : l'appareil s'éteint (veille).

Au prochain allumage de l'appareil, procéder selon les instructions du chapitre "3. Première mise en service de l'appareil" ».

6.14 Statistiques

Cette fonction permet de visualiser les données statistiques de la machine. Pour les visualiser, procéder comme suit :

1. Appuyer sur le menu paramètres (C3) ;
2. Faire défiler les pages jusqu'à la rubrique « Statistiques » et les principales données statistiques s'affichent : pour afficher plus de données, appuyer sur « Lire plus » ;
3. Appuyer sur « < » pour retourner au menu des paramètres.

7. SÉLECTION DES BOISSONS

L'appareil permet de préparer une grande variété de boissons.

les boissons signalées par ce symbole sont disponibles aussi dans le menu « To Go ».

	Hot	COLD EXTRACTION TECHNOLOGY	Cold
Espresso	✓	×	✓
2X Espresso	✓	×	×
Café	✓	×	×
Doppio+	✓	×	×
Long	✓	×	×
Americano	✓	×	✓
Carafe café	✓	×	×
Cold Brew	×	✓	×
Carafe Cold Brew	×	✓	×
Cold Brew to Mix	×	✓	×
Cold Brew Lait	×	✓	×
Cold Brew Cappuccino	×	✓	×
Café	×	×	✓
Cappuccino	✓	×	✓
Latte Macchiato	✓	×	✓
Caffelatte	✓	×	✓
Cappuccino Mix	✓	×	✓
Espresso Macchiato	✓	×	×
			→

	Hot	COLD EXTRACTION TECHNOLOGY	Cold
Flat White	✓	×	✓
Cappuccino +	✓	×	×
Cortado	✓	×	×
Lait	✓	×	✓
Fonction Thé	✓	×	×
Eau chaude	✓	×	×

Depuis le panneau, accéder au type de boisson souhaité (Hot-chaudes, Cold-froides, To go-dans mug de voyage), en configurant la machine avec les accessoires nécessaires.

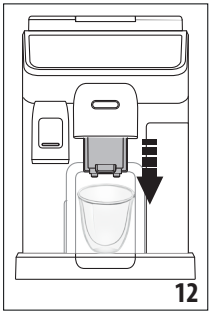
8. PRÉPARATION DES BOISSONS À BASE DE CAFÉ

8.1 Préparer la machine pour les boissons à base de café

Attention !

Ne pas utiliser des grains de café verts, caramélisés ou confits, car ils peuvent se coller sur le moulin à café et le rendre inutilisable.

1. Placer 1 ou 2 tasses sous la buse à café (A7) ;
2. Baisser la buse de sorte à l'approcher le plus possible de la tasse (fig. 12) : la crème sera ainsi meilleure.



8.2 Boissons à base de café à sélection directe

1. Appuyer, directement depuis la page d'accueil (C) (C1) sur l'image du café souhaité (par exemple, un espresso, fig. 13) ;

2. **Boissons café hot** l'appareil procède à la préparation.

Cold Extraction Technology :

- Sélectionner l'intensité souhaitée : « Original » ou « Intenso », appuyer ensuite sur « Suivant » ;
- Avant de distribuer, l'appareil suggère la quantité de glaçons : verser la quantité indiquée de glaçons dans le verre (fig. 14) : appuyez sur « Distribuer ».

- L'appareil procède à la préparation. L'écran affiche la description de chaque étape individuelle (broyage, préparation, distribution du café).

Nota Bene ::

- Coffee Extraction Technology est un mode d'extraction lent, qui prend donc quelques minutes.
- Avant la distribution de boissons Cold Brew, vider le réservoir d'eau, le rincer et le remplir avec de l'eau potable fraîche et froide.
- 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 « Passer » pour poursuivre la préparation.

Autres boissons froides à base de café :

- Sélectionner la boisson souhaitée entre « Ice » (froide) ou « Extra ice » (extra-froide) : appuyer sur « Suivant » ;
- Selon la sélection précédente, l'appareil suggère la quantité de glaçons avant de procéder à la distribution :

verser la quantité de glaçons indiquée, dans le verre (fig. 14) : puis appuyer sur « Distribuer ».
- L'appareil procède à la préparation.

La description de chacune des phases apparait à l'écran (mouture, distribution du café).
Une fois la préparation terminée, l'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.

8.3 Personnalisation de la boisson

Pour distribuer les boissons à base de café avec les paramètres personnalisés, procéder de la manière suivante :

1. Appuyer sur (+) (C2) à la base de l'image relative au café souhaité (par exemple, fig. 15) ; l'écran affiche les paramètres qu'il est possible de personnaliser selon ses propres goûts :

Quantité	
Intensité	

2. **Boisson café hot :** Une fois les paramètres paramétrés, appuyer sur « Distribuer » : l'appareil procède à la préparation et l'écran affiche la description de chacune des phases (mouture, distribution du café) ;

   Cold Extraction Technology : Sélectionner la quantité, puis appuyez sur « Démarrer » et procédez comme suit :
   - Sélectionner la boisson souhaitée entre « Ice » (froide) ou « Extra ice » (extra-froide) : appuyer sur « Suivant » ;
   - Avant de distribuer, l'appareil suggère la quantité de glaçons : verser la quantité indiquée de glaçons dans le verre (fig. 14) : appuyez sur « Distribuer ».
   - L'appareil procède à la préparation. L'écran affiche la description de chaque étape individuelle (broyage, préparation, distribution du café).

   Nota Bene :
   - Coffee Extraction Technology est un mode d'extraction lent, qui prend donc quelques minutes.
   - Avant la distribution de boissons Cold Brew, vider le réservoir d'eau, le rincer et le remplir avec de l'eau potable fraîche et froide.
   - 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 « Passer » pour poursuivre la préparation.

   Autres boissons froides à base de café : Une fois les paramètres paramétrés, appuyer sur « Démarrer » puis paramétrer comme suit :
   - Sélectionner la boisson souhaitée entre « Ice » (froide) ou « Extra ice » (extra-froide) : appuyer sur « Suivant » ;
   - selon la sélection précédente, l'appareil suggère la quantité de glaçons avant de procéder à la distribution : verser la quantité de glaçons indiquée, dans le verre (fig. 14) puis appuyer sur « Distribuer ».
   - L'appareil procède à la préparation et l'écran affiche la description de chaque phase (mouture, distribution du café).
3. À la fin de la préparation, appuyer sur « Enregistrer » pour enregistrer les nouveaux paramètres ou sur « Annuler » pour conserver les paramètres précédents.

Nota Bene :
S'ils ont été enregistrés, les nouveaux paramètres restent en mémoire SEULEMENT dans le profil sélectionné.

4. Appuyer sur « X » pour revenir à la page d'accueil (C).

L'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.

8.4 Préparation de la boisson en utilisant du café prémoulu

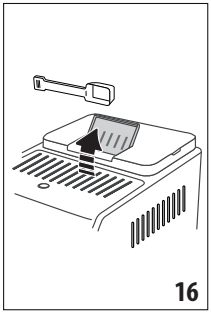
Important !
- Ne jamais introduire le café prémoulu quand la machine est éteinte, pour éviter qu'il ne se répande à l'intérieur de la machine et qu'il ne la salisse. Dans ce cas, la machine pourrait s'abîmer.
- Ne jamais introduire plus d'une cuillère-doseuse rase (D2), l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir (A4) pourrait se boucher.

L'utilisation du café prémoulu, ne permet pas de préparer plus d'une tasse de café à la fois.
- En préparant le café **Long** : à la moitié de la préparation, quand l'appareil le demande, verser une dose rase de café prémoulu et appuyer sur « Ok ».
- Les boissons **Doppio+, 2x Espresso, Carafe Café, Cappuccino+ et boissons Cold Brew** ne peuvent pas être préparées en utilisant le prémoulu.

1. Appuyer sur (+) (C2) à la base de l'image relative au café souhaité (par exemple, Espresso, fig. 15) : l'écran affiche

les paramètres qu'il est possible de personnaliser selon ses propres goûts ;

2. Sélectionner la quantité et le café prémoulu ;
3. Appuyer sur « Distribuer » ;
4. Soulever le couvercle de l'entonnoir pour café prémoulu, s'assurer que l'entonnoir (A4) n'est pas obturé puis verser une dose (D2) rase de café prémoulu (fig. 16) : appuyer sur « OK » pour procéder à la distribution



5. 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.

8.5 Bean Adapt Technology & Espresso SOUL

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.

La technologie intelligente vous guide dans le réglage de la machine en fonction des 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.

Télécharger et ouvrir l'app Coffee Link pour en savoir plus.

Une fois les paramètres mémorisés dans la section « Bean Adapt Technology » de l'app dans la page d'accueil (C), il est possible d'utiliser la boisson « Espresso SOUL » (C1).

Pour préparer le café espresso, suivre donc les indications du § "8.2 Boissons à base de café à sélection directe".

Nota Bene ::

Il est possible de modifier la quantité de la recette « Espresso SOUL » comme indiqué au § «8.3 Personnalisation de la boisson».

8.6 Indications générales pour la préparation de boissons au café

- 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.
- Pendant que la machine prépare du café, il est possible d'arrêter la distribution à tout moment en appuyant sur « Stop » ou « Annuler ».
- Une fois la préparation terminée, si l'on souhaite augmenter la quantité de café, il suffit d'appuyer sur « Extra » : après avoir atteint la quantité souhaitée, appuyer sur « Stop » ou « Annuler ».
- Pendant l'utilisation, des messages s'afficheront sur l'écran (« Remplir le réservoir d'eau froide jusqu'au Niveau MAX », etc.) dont la signification est indiquée au chapitre «20. Messages affichés sur l'écran».
- **Cold Extraction Technology :** en cas de préparation de boissons Cold Brew, il est conseillé de remplir le réservoir d'eau avec de l'eau potable fraîche et froide.
- Si le café sort au goutte-à-goutte ou est trop liquide avec peu de crème ou est trop froid, consulter le tutoriel sur le réglage de la mouture (voir § "6.4 Réglage mouture") et le chapitre "21. Résolution des problèmes".
- Si le mode « Économie d'énergie » est activé, la distribution du premier café pourrait demander quelques secondes d'attente.

8.7 Conseils pour un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud il est conseillé de :

- effectuer un rinçage avant de distribuer le café (§ «8.1 Préparer la machine pour les boissons à base de café») ;
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude, voir chapitre "10. Préparer de l'eau chaude et du thé chaud") ;
- augmenter la température du café (§ "6.5 Température café").

8.8 Carafe café /carafe Cold Brew

Carafe Coffee et Carafe Cold Brew sont deux boissons à déguster ensemble ; Carafe café, à base de café espresso, est une boisson légère et équilibrée avec une fine couche de crème ; Caraffa Cold Brew est une boisson à base de cold brew pour un moment rafraîchissant à partager.

Accessoire en option sur certains modèles :	
	Carafe (capacité 1 litre)
	Type : DLSC021
	EAN : 8004399333642

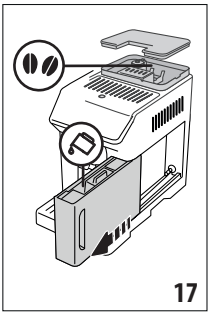
Pour distribuer la boisson, procéder comme suit :

1. Appuyer, directement depuis la page d'accueil (C) sur l'image de la boisson souhaitée (C1);
2. Sélectionner le nombre de tasses à préparer et l'arôme souhaité ;

Nombre de tasses	Nombre de moutures	Quantité totale (ml)*	
		Carafe café	Carafe Cold Brew
2	2	250	240
3	3	375	360
4	4	500	480
5	5	625	600
6	6	750	720

* *Les quantités indiquées sont approximatives et peuvent varier selon le type de café.*

3. Appuyer sur « Démarrer » pour passer à la phase suivante ;
4. **Carafe café (Hot) :**
   - Remplir le réservoir d'eau (A23) et le réservoir à grains (A2) comme indiqué sur l'écran (Fig. 17).



   - Une fois que vous êtes sûr que la quantité d'eau et de café est suffisante pour la préparation, appuyez sur « Suivant » ;

   Carafe Cold Brew :

   Nota Bene :

   Avant la distribution de boissons Cold Brew, vider le réservoir d'eau, le rincer et le remplir avec de l'eau potable fraîche et froide.
   - Sélectionner l'intensité souhaitée : « Original » ou « Intenso », puis appuyer sur « Suivant » ;
   - Remplir le réservoir d'eau (A23) et le réservoir à grains (A2) comme indiqué sur l'écran (fig. 17).
   - Une fois que vous êtes certain qu'il y a suffisamment d'eau et de grains, appuyez sur « Suivant » ;
5. Positionner la carafe (D8) sous la buse à café (A7). Appuyer sur « Distribuer » ;
6. L'appareil procède à la préparation avec un nombre de moutures adapté au nombre de tasses à préparer et l'écran affiche la description de chacune des phases (mouture, distribution du café).

Nota Bene :

« Annuler » ou « Stop » : appuyer dessus si l'on souhaite interrompre complètement la préparation et revenir à la page d'accueil.

7. À la fin de la préparation, appuyer sur « Enregistrer » pour enregistrer les nouveaux paramètres ou sur « Annuler » pour conserver les paramètres précédents.
8. Appuyer sur « X » pour revenir à la page d'accueil (C).

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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ :

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

8.9 Nettoyage de la carafe café

Il est recommandé de rincer la carafe (D8) après chaque utilisation à l'eau chaude en utilisant du liquide vaisselle doux.
Rincer ensuite soigneusement avec de l'eau chaude pour éliminer tout résidu de liquide vaisselle.
La carafe à café peut être lavée au lave-vaisselle.

9. PRÉPARATION DES BOISSONS À BASE DE LAIT

9.1 Préparation des carafes à lait (E et F)

Nota Bene :

Pour éviter d'obtenir un lait avec peu de mousse ou avec de grosses bulles, toujours nettoyer les carafes à lait comme décrit dans les paragraphes suivants «9.6 Nettoyage des carafes à lait après chaque utilisation» et "15.10 Nettoyage des carafes à lait (E) et (F)".

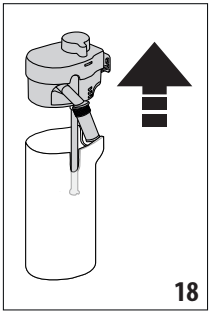
9.2 Quel lait utiliser ?

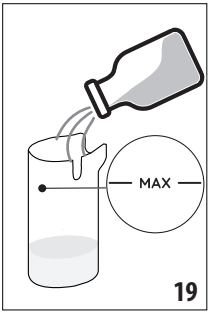
La qualité de la mousse peut varier en fonction de :
- la température du lait ou de la boisson végétale (pour de meilleurs résultats, toujours utiliser du lait ou des boissons végétales à la température de réfrigérateur, 5°C) ;
- type de lait ou boisson végétale ;
- marque utilisée ;
- ingrédients et valeurs nutritives.

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

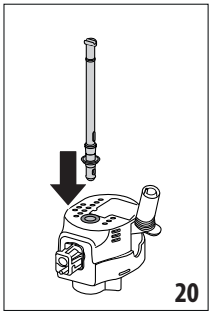
9.3 Remplir et accrocher les carafes à lait

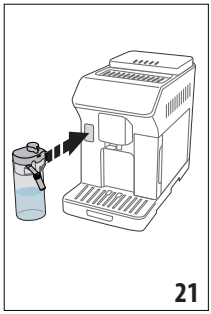
1. Soulever le couvercle (E1) ou (F1) (fig. 18) ;





2. Remplir le récipient à lait (E2) ou (F2) avec une quantité suffisante de lait, sans dépasser le niveau MAX indiqué sur le récipient (Fig. 19) ;
3. S'assurer que le tube plongeur du lait (E6) ou (F6) est bien inséré dans le logement prévu au fond du couvercle de la carafe à lait (fig. 20) ;





4. Remettre le couvercle sur la carafe à lait ;
5. Poussez la carafe à fond dans le connecteur (A8) (fig. 21). La machine émet un signal sonore (si la fonction est active) ;
6. Placer une tasse suffisamment grande sous les becs à café (A7) et sous le mousseur à lait (E5) ou (F5). Seule la buse à lait peut être rallongée (E5) moyennant la rallonge ;
7. Sélectionner la boisson souhaitée comme indiqué aux paragraphes suivants.

Nota Bene :

Si le mode « Économie d'énergie » est activé (voir § "6.9 Général"), la préparation de la boisson pourrait demander quelques secondes d'attente.

9.4 Régler la quantité de mousse

En tournant le bouton de réglage de la mousse (E3) ou (F3) , on sélectionne la quantité de mousse de lait qui sera distribuée pendant la préparation des boissons à base de lait.

Position du bouton	Conseillé pour...		
	Hot	COLD EXTRACTION TECHNOLOGY	Cold
MIN mousse	• Caffelatte • Lait Chaud (non mousseux)	--	• Caffelatte
MOY mousse	• Latte Macchiato • Flat White • Cortado	• Cold Brew Lait	• Latte Macchiato • Flat White
MAX mousse	• Cappuccino • Cappuccino Mix • Espresso Macchiato • Cappuccino + • Lait Chaud (Mousseux)	• Cold Brew Cappuccino	• Cappuccino • Cappuccino Mix • Lait Froid (Mousseux)

9.5 Préparer les boissons à base de lait

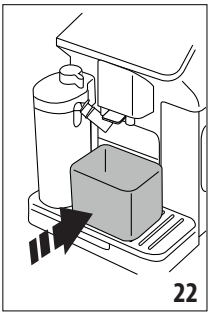
Appuyer, directement depuis la page d'accueil (C) sur l'image de la boisson souhaitée (C1).

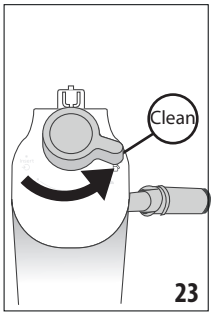
Comme pour les boissons à base de café, il est possible d'obtenir une boisson personnalisée en appuyant sur le symbole ⊕ (C2)à la base de l'image sur la page d'accueil.

9.6 Nettoyage des carafes à lait après chaque utilisation

Après chaque distribution de boissons à base de lait, la machine demande d'exécuter la fonction CLEAN pour nettoyer le couvercle de la carafe à lait (E1) ou (F1). Pour lancer le nettoyage procéder de la manière suivante :

1. Laisser la carafe à lait en place dans la machine (il n'est pas nécessaire de vider la carafe à lait) ;
2. Placer une tasse ou un autre récipient sous la buse à lait (E5) ou (F5) (fig. 22) ;





3. Tourner le bouton de réglage mousse/nettoyage (E3) ou (F3) sur « Clean » (fig. 23) : de l'eau chaude et de la vapeur sortiront de la buse à lait. Le nettoyage s'interrompt automatiquement ;
4. Remettre le bouton de réglage sur l'une des sélections de la mousse ;

Pour faire plusieurs préparations à la suite :

- Pour procéder aux préparations suivantes, quand le message apparait pour la fonction « Clean », appuyer sur « Annuler ». Procéder 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 § "15.10 Nettoyage des carafes à lait (E) et (F)"

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 », retirer la carafe à lait et la ranger immédiatement dans le réfrigérateur. La carafe « HOT » peut être conservée au réfrigérateur pendant 2 jours au maximum, et la carafe « COOL » pendant un jour au maximum : procédez ensuite au nettoyage de tous les composants selon la procédure indiquée au § "15.10 Nettoyage des carafes à lait (E) et (F)".

Attention :

Si la carafe à lait reste hors du réfrigérateur pendant plus de **30 minutes**, démonter et nettoyer tous les composants conformément à la procédure indiquée au § «15.10 Nettoyage des carafes à lait (E) et (F)».

Notes générales après la préparation des boissons à base de lait :

- Si le nettoyage n'est pas effectué, sur la page d'accueil, le symbole s'affiche pour rappeler qu'il est nécessaire de procéder au nettoyage de la carafe à lait.
- Dans certains cas, pour effectuer le nettoyage, il faut attendre que la machine se réchauffe.
- Pour obtenir un nettoyage correct, attendre la fin de la fonction CLEAN. La fonction est automatique. Celle-ci ne doit pas être arrêtée quand elle est en cours.

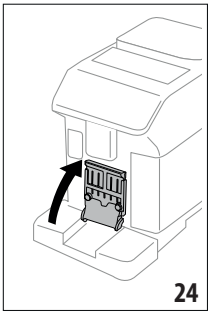
10. PRÉPARER DE L'EAU CHAUDE ET DU THÉ CHAUD

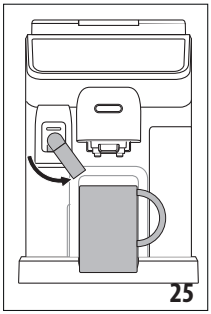
10.1 Préparation de la machine

1. Monter la buse d'eau chaude (D6) sur la machine (fig. 5) ;
2. Placer une tasse sous la buse ;

Si on utilise des verres hauts :

- soulever la porte (A17) (fig. 24) et mettre le verre dans le compartiment (A16) ;
- tourner la buse d'eau (fig. 25).





10.2 Distribution de thé chaud

1. Appuyer, directement depuis la page d'accueil (C) l'image correspondant au thé (C1) ;
2. Régler la quantité et la température ;
3. Appuyer sur « Distribuer » : la distribution commence et s'arrête automatiquement.

Nota Bene :

- Il est possible d'arrêter la distribution en appuyant sur « Stop » ou sur « Annuler ».
- Dès que vous avez terminé la distribution, si vous souhaitez augmenter la quantité, appuyer sur « Extra ». Une fois la quantité souhaitée atteinte, appuyez sur « Stop » ou « Annuler ».

10.3 Distribution de l'eau chaude

Sélection directe :

1. Appuyer, directement depuis la page d'accueil (C) l'image correspondant à l'eau chaude (C1): l'écoulement commence et s'interrompt automatiquement.

Personnalisation de la quantité :

1. Appuyez (+) (C2) sur la base de l'image d'eau chaude : l'écran affiche la longueur à sélectionner ;
2. Appuyer sur « Distribuer » : la distribution commence et s'arrête automatiquement.

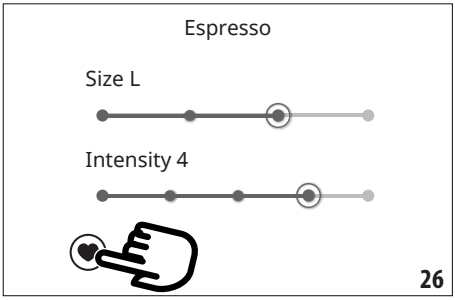
Nota Bene :

- Il est possible d'arrêter la distribution en appuyant sur « Stop » ou sur « Annuler ».
- Dès que vous avez terminé la distribution, si vous souhaitez augmenter la quantité, appuyer sur « Extra ». Une fois la quantité souhaitée atteinte, appuyez sur « Stop » ou « Annuler ».

11. BOISSONS FAVOURITES (PRÉFÉRÉES)

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

1. Appuyer sur (+) (C2)à la base de l'image correspondant à la boisson que l'on souhaite inclure dans le répertoire



2. Sélectionner le cœur (fig. 26) :
3. Appuyer sur « X » pour revenir à la page d'accueil (C).

Maintenant, la boisson est incluse dans le répertoire et est accessible en appuyant sur Favourites (B4) dans le panneau de commande (B).

Nota Bene :

Les boissons du répertoire peuvent être classées :

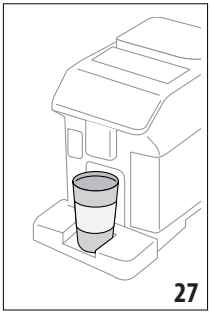
1. Appuyer sur ( ) ;
2. Sélectionner la boisson à déplacer ;
3. Utiliser les flèches pour modifier l'ordre des boissons ;
4. Appuyer sur « X » jusqu'à retourner à la page d'accueil (C).

12. PRÉPARATION DES BOISSONS « TO GO »

« To Go » est une fonction qui convient à ceux qui souhaitent créer une boisson personnalisée à emmener avec soi.

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

1. Préparer la machine avec les accessoires nécessaires à la préparation que l'on souhaite (E, F) ;
2. Soulever le volet (A17) (fig. 24) et placer le mug de voyage dans le compartiment respectif(A16) (fig. 27) ;



3. Appuyer sur « To go » (B2) ;

La première fois que la fonction est utilisée :

- Appuyer sur « Démarrer » ;
- Appuyer sur ( ) permet d'afficher les informations relatives aux quantités correspondant aux dimensions de la mug de voyage ;
- Sélectionner la taille de la mug de voyage qu'on utilise (Piccolo, Medio, Grande) puis appuyer 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. Appuyer sur « Suivant ».

4. Sélectionner le type de boisson souhaitée (Hot (B3) ou Cold (B1)) ;
5. Faire défiler les boissons sur la page d'accueil (C) jusqu'à ce que la boisson souhaitée soit affichée : sélectionner la boisson et personnaliser les paramètres proposés par la machine. Procéder à la distribution ;
6. 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 :

- 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.
- S'ils ont été enregistrés, les nouveaux paramètres restent en mémoire SEULEMENT dans le profil sélectionné.

- Pour maintenir la température des boissons chaudes, il est recommandé de préchauffer le mug de voyage avec de l'eau chaude.
- L'utilisation du mug de voyage est uniquement recommandée pour les boissons sur la page d'accueil.
- 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

- Avant de visser le couvercle, ouvrir le clapet de fermeture pour relâcher la pression ;
- **Recettes utilisant du lait :** à la fin de la préparation, nettoyer la carafe à lait (voir § "9.6 Nettoyage des carafes à lait après chaque utilisation").
- L'utilisation est conseillée pour un max de 2 heures : une fois ce temps écoulé, vider et nettoyer comme indiqué au paragraphe suivant.
- Pour plus d'informations, consulter la notice jointe à la mug de voyage.

12.1 Nettoyage de la mug de voyage après chaque usage

Pour des raisons d'hygiène, on recommande de nettoyer le mug de voyage (D9) après chaque usage. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs qui pourraient endommager la surface du gobelet.
Procéder de la manière suivante :

1. Dévisser le couvercle et rincer le récipient et le couvercle à l'eau potable chaude (40 °C).
2. Laisser tremper les composants dans de l'eau chaude (40°C) avec du liquide vaisselle pendant au moins 30 minutes. Ne pas utiliser de liquides vaisselle parfumés.
3. Nettoyer l'intérieur du gobelet et le couvercle à l'aide d'une éponge propre et de liquide vaisselle en éliminant la saleté visible.
4. Rincer tous les composants à l'eau chaude et potable (40°C).
5. Essuyer tous les composants à l'aide d'un torchon propre et sec ou avec du papier absorbant, puis réassembler.
6. Laver le couvercle au lave-vaisselle une fois par semaine. Le récipient en métal ne doit pas être lavé au lave-vaisselle.

13. FONCTION « my » (uniquement boissons « Hot »)

Avec la fonction « my », il est possible de personnaliser la boissons comme suit :

1. S'assurer que le profil (C6) pour lequel on souhaite personnaliser la boisson est actif ;
2. Appuyer sur (+) (C2) à la base de l'image relative à la boisson souhaitée ;
3. Appuyer sur (my) ;
4. Appuyer sur « Démarrer » et suivre la procédure guidée ;
5. Si la boisson le prévoit, sélectionner l'Arôme souhaité et appuyer sur « Suivant » ;
6. Appuyer sur « Distribuer » pour lancer la distribution ;
7. Appuyer sur « Stop » lorsqu'on atteint la quantité souhaitée dans la tasse.
8. Si le résultat en tasse est celui souhaité, appuyer sur « Enregistrer » pour enregistrer ou sur « Annuler » pour conserver les paramètres précédents.
9. Appuyer sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

L'appareil retourne à la page d'accueil (C).

Nota Bene :

- S'ils ont été enregistrés, les nouveaux paramètres restent en mémoire SEULEMENT dans le profil sélectionné.
- En personnalisant une boisson monodose (1 tasse) on personnalise automatiquement aussi sa boisson double dose (2 tasses) et la machine affiche le message « Valeurs enregistrées pour 1 et 2 tasses » ;
- 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, à l'intérieur des paramètres, on voit s'afficher « Réinitialiser » (sous l'image) et « my » (parmi les sélections de la quantité). Appuyer sur « Réinitialiser » pour ramener les paramètres de la boisson aux valeurs d'usine.

Tableau quantités boissons

Boisson	Quantité standard	Quantité programmable
ESPRESSO	40 ml	20-180 ml
2X ESPRESSO	40 ml + 40 ml	20-180 ml + 20-180 ml
CAFÉ	180 ml	100-240 ml
LONG	160 ml	115-250 ml
DOPPIO+	120 ml	80-180 ml
AMERICANO	150 ml	70-480 ml
THÉ	150 ml	20-420 ml
EAU CHAUDE	250 ml	20-420 ml

14. SÉLECTIONNER LE PROPRE PROFIL

Il est possible de mémoriser des différents profils , dont chacun est associé à une icône spécifique.
Dans chaque profil, les personnalisations des boissons sont gardées en mémoire et l'ordre d'affichage des boissons dépend de la fréquence de sélection.
Pour sélectionner un profil procéder de la manière suivante :

1. Sur la page d'accueil (C), appuyer sur le profil actuellement utilisé (C6) : la liste des profils sélectionnables s'affichera ;

2. Sélectionner donc le profil souhaité.

Nota Bene :

- Une fois la sélection effectuée, les couleurs des barres présentes dans les paramètres boisson seront de la même couleur que le profil ;
- Il est possible de renommer le propre profil ;
- Pour personnaliser l'icône du profil, consulter le § "6.7 Créez et modifiez des profils".

15. NETTOYAGE

15.1 Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- le circuit interne de la machine ;
- le tiroir à marc de café (A10);
- l'égouttoir (A15) et la grille de l'égouttoir (A14);
- le réservoir d'eau (A23) ;
- la buse à café (A7) ;
- l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu (A4) ;
- l'infuseur extractible (A6), accessible après avoir ouvert le volet de service (A5);
- les carafes à lait (E) et (F)
- la carafe à café (D8) (voir § "8.9 Nettoyage de la carafe café") ;
- le mug de voyage (D9) (voir § «12.1 Nettoyage de la mug de voyage après chaque usage»).

Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyants abrasifs ou de l'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.

lavables dans le lave-vaisselle	**uniquement lavage à la main**
tiroir à marc de café (A10)	support du tiroir à marc de café (A11)
égouttoir (A15)	plateau d'appui pour tasses (A13)
support de la grille de porte (A19)	grille de porte (A18)
grille de l'égouttoir (A14)	réservoir d'eau (A23)
carafe à lait « Hot »	infuseur extractible (A6)
carafe à lait « Cold » (F)	

15.2 Nettoyage du circuit interne de la machine

Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 3 voire 4 jours il est vivement recommandé, avant d'utiliser la machine, de l'allumer et d'effectuer 2 à 3 rinçages en sélectionnant la fonction « Rinçage » (§ «8.1 Préparer la machine pour les boissons à base de café»).

Nota Bene :

Il est tout à fait normal, après avoir effectué cette opération, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A10).

15.3 Nettoyage du tiroir à marc de café

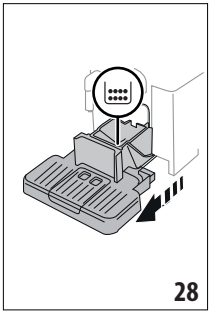
Quand, sur l'écran « Videz le tiroir à marc »s'affiche, il est nécessaire de le vider et de le nettoyer. Tant que le tiroir à marc (A10) n'est pas nettoyé, la machine ne peut pas faire de café. Au cas où 72 heures se seraient écoulées depuis la première préparation effectuée, l'appareil signale la nécessité de vider le tiroir même s'il n'est pas plein, (pour que le décompte des 72 heures soit effectué correctement, la machine ne doit jamais être débranchée du secteur).

Attention ! Risque de brûlures

Si l'on prépare à la suite plusieurs boissons à base de lait, le plateau métallique d'appui des tasses (A13) devient chaud. Il faut attendre qu'il refroidisse avant de le toucher, et le prendre uniquement par l'avant.

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

1. Extraire l'égouttoir (A15) et le tiroir à marc (A10) (fig. 28) ;



28

2. Vider et nettoyer soigneusement l'égouttoir et le bac récupérateur de marc en veillant à éliminer tous les résidus pouvant se déposer sur le fond : le pinceau fourni (D5) est doté d'une spatule adaptée à cette opération.
3. Remettre en place l'égouttoir, la grille et le tiroir à marc de café.

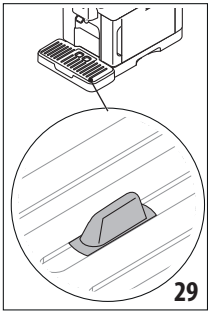
Attention !

Pour extraire l'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.

15.4 Nettoyage de l'égouttoir et de la grille égouttoir

Attention !

L'égouttoir (A15) est doté d'un flotteur (A20) (rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 29).



Avant que ce flotteur ne commence à dépasser du plateau d'appui pour les tasses (A13), il faut vider l'égouttoir et le nettoyer, autrement l'eau peut déborder et endommager la machine, le plan d'appui ou la zone autour.Pour retirer l'égouttoir, procéder de la manière suivante :

1. Extraire l'égouttoir et le tiroir à marc de café (A10) (fig. 28) ;
2. Contrôler le bac de récupération de la condensation de couleur rouge (A12) et, s'il est plein, le vider ;
3. Retirer le plateau d'appui des tasses (A13) , la grille de l'égouttoir et le tiroir à marc et (A14)laver tous les composants ;
4. Réinsérer l'égouttoir muni de grille et du tiroir à marc de café dans la machine.

Attention !

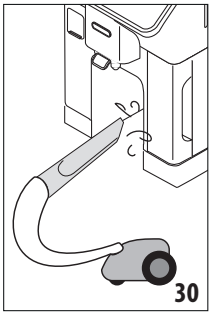
Lors de l'extraction de l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc de café même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le tiroir à marc de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.

15.5 Nettoyage interne de la machine

Risque de décharges électriques !

Avant de réaliser les opérations de nettoyage des parties internes, la machine doit être éteinte (voir «5. Arrêt de l'appareil») et débranchée du secteur. Ne jamais plonger la machine dans l'eau.

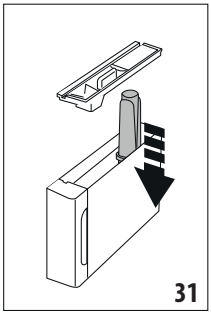
1. Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible une fois l'égouttoir (A15)enlevé) n'est pas sale. Si nécessaire, éliminer les dépôts de café à l'aide du pinceau fourni (D5) et d'une éponge.
2. Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 30).



15.6 Nettoyage du réservoir d'eau

Nettoyer régulièrement (environ une fois par mois) et à chaque remplacement du filtre adoucisseur (D4) le réservoir d'eau (A23).

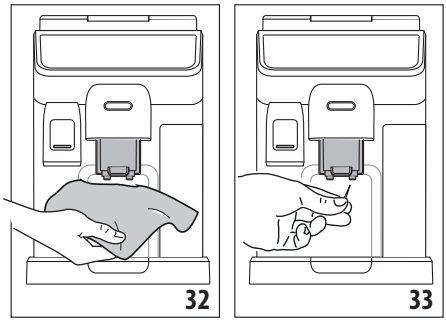
1. Extraire le réservoir d'eau (fig. 2), retirer le filtre adoucisseur (si présent) et le rincer à l'eau courante ;
2. Vider le réservoir d'eau et le nettoyer avec de l'eau chaude, en s'aidant, si nécessaire, d'un chiffon propre, non abrasif. Rincer soigneusement à l'eau ;
3. Remettre en place le filtre (fig. 31), remplir le réservoir avec de l'eau potable fraîche et froide jusqu'au niveau MAX (fig. 3) et remettre le réservoir en place ;



4. (uniquement si le filtre adoucisseur est en place) Distribuer 100 ml d'eau chaude pour réactiver le filtre.

15.7 Nettoyage des becs des buses à café

1. Nettoyer régulièrement la buse à café (A7) avec une éponge ou un chiffon (fig. 32) ;



2. Vérifiez que les trous de la buse à café ne sont pas obstrués. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'un cure-dent (fig. 33).

15.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu

Procéder régulièrement (environ une fois par mois) au nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu (A4). Procéder de la manière suivante :

1. Procéder à l'arrêt de la machine (voir chapitre «5. Arrêt de l'appareil» ;
2. Ouvrir la porte de l'entonnoir ;
3. Nettoyez l'entonnoir avec la brosse fournie (D5);
4. Refermer le volet.

Attention !

Après le nettoyage, faire attention à ne laisser aucun accessoire dans l'entonnoir : la présence de corps étrangers dans l'entonnoir pendant le fonctionnement peut causer des dommages à la machine.

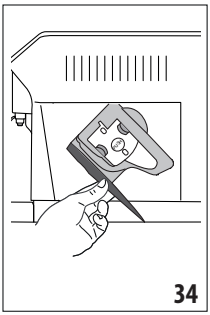
15.9 Nettoyage de l'infuseur

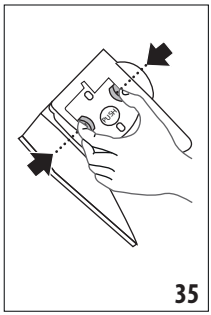
L'infuseur (A6) doit être nettoyé au moins une fois par mois.

Attention !

L'infuseur ne peut pas être extrait quand la machine est allumée.

1. S'assurer que la machine ait effectué correctement l'arrêt (voir chapitre "5. Arrêt de l'appareil") ;
2. Extraire le réservoir à eau (A23) (fig. 2) ;
3. Ouvrir le volet infuseur (A5) (fig. 34) situé sur le côté droit ;


34


35

4. Pousser vers l'intérieur les deux boutons de décrochage tout en tirant l'infuseur vers l'extérieur pour l'extraire (fig. 35) ;
5. Plonger pendant environ 5 minutes l'infuseur dans l'eau puis le rincer sous le robinet ;

Attention !

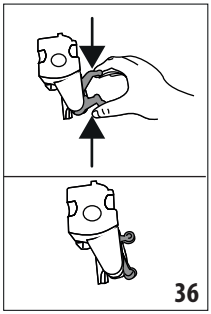
RINCER UNIQUEMENT À L'EAU

PAS DE NETTOYANTS - PAS DE LAVE-VAISSELLE

6. Nettoyer l'infuseur sans utiliser de nettoyants, il pourrait s'abîmer.
7. À l'aide du pinceau (D5), nettoyer les éventuels résidus de café sur le logement de l'infuseur, visibles par le volet infuseur ;
8. Après le nettoyage, remettre l'infuseur en place en l'enfilant dans le support ; puis appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'au « clic » d'accrochage ;

Nota Bene :

Si l'infuseur est difficile à insérer, il est nécessaire (avant l'insertion) de le mettre à la bonne dimension en appuyant sur les deux leviers (fig. 36).

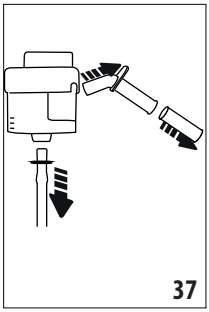

36

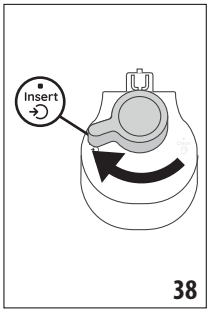
9. Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons colorés ont joué vers l'extérieur ;
10. Fermer le volet infuseur ;
11. Réinsérer le réservoir d'eau.

15.10 Nettoyage des carafes à lait (E) et (F)

Nettoyer la carafe à lait comme décrit ci-dessous :

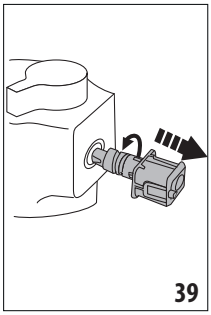
1. Retirer le couvercle du pot à lait (E1) ou (F1) (fig. 18) ;
2. Retirer la buse à lait (E5) ou (F5), la rallonge de la buse à lait (E7) (uniquement sur la carafe hot) et le tube plongeur du lait (E6) ou (F6) (fig. 37) ;


37



38

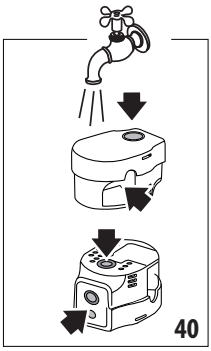
3. Tourner le bouton de réglage de la mousse dans le sens des aiguilles d'une montre (E3) ou (F3) jusqu'à la position « Insert » (fig. 38) et retirez-le ;
4. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirer le raccord de la carafe à lait(E4) o (F4) (fig. 39).

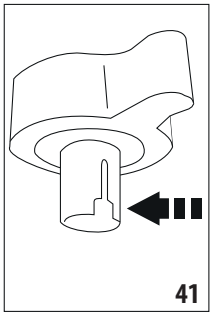


5. Procéder au lavage au lave-vaisselle (recommandé) ou à la main, comme indiqué ci-dessous :

- **Au lave-vaisselle :** Rincer tous les composants décrits ci-dessus et la carafe à lait à l'eau courante potable chaude (au moins 40°C) : les placer ensuite sur le panier supérieur du lave-vaisselle et lancer un programme de lavage à 50°C, par exemple ECO standard.
- **À la main :** Rincer soigneusement tous les composants et le récipient à lait à l'eau chaude du robinet (au moins 40 °C) afin d'éliminer tout résidu de lait visible, en prenant soin de faire passer l'eau par tous les trous du couvercle (fig. 40). Laisser tremper les composants dans de l'eau chaude (minimum 40 °C) avec du liquide vaisselle pendant au moins 30 minutes. Ensuite, rincer soigneusement tous les composants sous l'eau chaude du robinet comme décrit ci-dessus, en les frottant individuellement à la main.

6. Faire particulièrement attention à ce qu'il n'y ait aucun résidu de lait sur l'encoche et sur la rainure située sous le bouton (fig. 41) : éventuellement,racler le tube d'écoulement avec un cure-dents ;





7. Vérifier également que le tube plongeur et le tube d'écoulement ne soient pas bouchés par des résidus de lait ;
8. Sécher tous les composants avec un chiffon sec et propre ;
9. Réassembler tous les composants du couvercle ;
10. Remettre le couvercle sur la carafe à lait.

Nota Bene :
La machine rappelle une fois par semaine qu'il est nécessaire de nettoyer soigneusement la carafe à lait en répétant la séquence de nettoyage correcte.

16. DÉTARTRAGE

Attention !

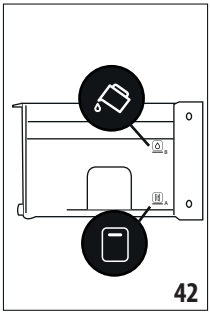
- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant reportées sur l'emballage du détartrant.
- Il est recommandé d'utiliser exclusivement du détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants non appropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, peut entraîner l'apparition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

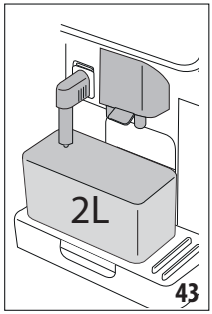
Pour effectuer le détartrage	
Détartrant	Détartrant De'Longhi
Récipient	Capacité conseillée : 2 l
Temps	~50min

Détartrer la machine lorsque le message correspondant apparaît sur la page d'accueil (C) : si l'on souhaite procéder immédiatement au remplacement, appuyer sur « OK » pour exécuter les opérations à partir du point (5).
Pour remettre le détartrage à un autre moment, appuyer sur « Annuler » : sur la page d'accueil le symbole (C4) rappelle que l'appareil a besoin d'être détartré. (Le message sera reproposé à chaque allumage).
Pour accéder au menu de détartrage :

1. Dans la page d'accueil, appuyer sur l'icône du menu paramètres (C3) ;
2. Faire défiler les pages du menu jusqu'à la rubrique « Détartrage » ;
3. Appuyer sur « Démarrer » pour accéder à la procédure de détartrage guidée ;
4. Appuyer sur « Démarrer » pour démarrer ;
5. Installer la buse d'eau (D6) (fig. 5) ;
6. Extraire et vider l'égouttoir (A15) et le tiroir à marc de café (A10) (fig. 10) : puis les réinsérer tous les deux et appuyer sur « Suivant » ;
7. Extraire le réservoir d'eau (A23), soulever le couvercle (A22) et (si inséré) enlever le filtre (D4). Vider complètement le réservoir.
8. Verser le détartrant dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau A (correspondant à une bouteille de 100ml) présent sur le côté interne du réservoir ; ajouter ensuite de l'eau (un litre)

jusqu'au niveau B (fig. 42). Réinsérer le réservoir d'eau (avec le couvercle) et appuyer sur « Suivant » ;





9. Positionner un récipient vide ayant une capacité minimale de 2 litres sous les buses (fig. 43). Appuyer 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).

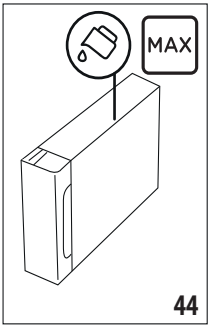
Attention ! Risque de brûlures

De l'eau chaude contenant des acides s'écoule des buses. Éviter tout contact avec cette solution.

10. Le programme de détartrage commence et le détartrant coule aussi bien de la buse à eau chaude que de la buse à café et effectue automatiquement toute une série de rinçages à intervalles pour éliminer les résidus de calcaire de l'intérieur de la machine ;

Après environ 40 minutes, l'appareil interrompt le détartrage ;

11. L'appareil est maintenant prêt pour un processus de rinçage avec de l'eau fraîche. Vider le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante, extraire le réservoir d'eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et l'insérer dans la machine (fig. 44). Appuyer sur « Suivant » ;



12. Après l'avoir vidé, repositionner le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante sous les buses et appuyer sur « Suivant » pour lancer le processus de rinçage ;
13. L'eau chaude sort de la buse d'eau chaude et de la buse de café ;
14. Lorsque l'eau dans le réservoir est finie, vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage ;
15. Extraire le réservoir d'eau, réinsérer, si enlevé précédemment, le filtre adoucisseur. Appuyer sur « Suivant » pour continuer ;
16. Remplir le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX, le réinsérer dans la machine et appuyer sur « Suivant » pour continuer ;
17. Après l'avoir vidé, replacer le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante sous les buses et appuyer sur « Suivant » pour lancer un autre cycle de rinçage ;
18. Lorsque l'eau dans le réservoir est finie, vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage, retirer, vider et réinsérer l'égouttoir et le récipient à marc, puis réinsérer ces derniers dans la machine (A15) et le tiroir à marc (A10), puis réinsérez-les dans la machine ;
19. Extraire le réservoir de l'eau, le remplir jusqu'au niveau max et le réinsérer dans la machine, puis appuyer sur « Suivant »
20. Le processus de détartrage est ainsi terminé : appuyer sur « Ok ». L'appareil effectue un chauffage rapide et, à la fin, revient à la page d'accueil.

Nota Bene :

- Si le cycle de détartrage ne se termine pas correctement (ex. coupure de courant), nous conseillons de répéter le cycle ;
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué le détartrage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A10).
- L'appareil a besoin d'un troisième rinçage, si le réservoir d'eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX : ceci pour s'assurer que la solution détartrante a complètement été vidée des circuits internes de l'appareil. Avant de lancer le rinçage, se rappeler de vider l'égouttoir.

17. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

L'alarme détartrage s'affiche après une période de fonctionnement prédéfinie qui dépend de la dureté de l'eau. Il est possible de programmer la machine en fonction de la dureté réelle de l'eau courante dans les différentes régions, rendant ainsi l'opération de détartrage moins fréquente.

17.1 Mesure de la dureté de l'eau

1. Sortir de son emballage la bande réactive « Total Hardness Test » fournie (D1) (dans le pack de bienvenue).
2. Plonger entièrement la bande réactive dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
3. Extraire la bande de l'eau et la secouer légèrement. Après 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.

17.2 Réglage de la dureté de l'eau

1. Dans la page d'accueil (C), appuyer sur l'icône du menu des paramètres (C3) ;
2. Faire défiler les pages jusqu'à la rubrique « Dureté eau » ;
3. Appuyer sur « Paramétrer » ;
4. Effectuer la procédure indiquée au paragraphe précédent et relever le niveau de dureté de l'eau ;
5. Appuyer sur le rond correspondant au niveau de dureté relevé au point précédent comme spécifié dans le tableau suivant :

Total Hardness test (D1)	Dureté de l'eau
Vert Rouge	Niveau 1
Vert Rouge	Niveau 2
Vert Rouge	Niveau 3
Rouge	Niveau 4

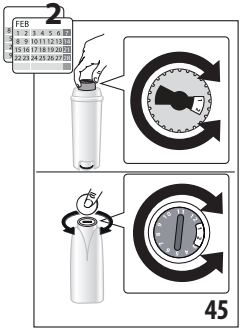
6. La machine est maintenant reprogrammée selon le nouveau réglage de la dureté de l'eau.
7. Appuyer sur « < » pour retourner au menu des paramètres.

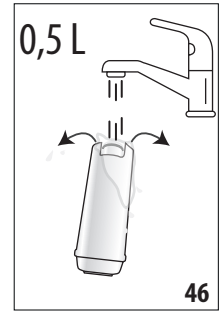
18. FILTRE ADOUCISSEUR

Certains modèles sont dotés d'un filtre adoucisseur (D4) : si votre modèle n'en est pas doté, nous vous conseillons de l'acheter auprès des centres d'assistance agréés De'Longhi.
Pour une utilisation correcte du filtre, suivre les instructions indiquées ci-après.

18.1 Installation du filtre

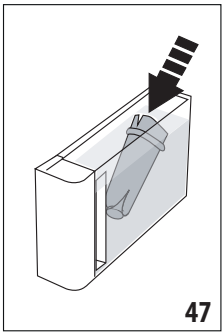
1. Appuyer sur le menu paramètres (C3);
2. Faire défiler les pages jusqu'à la rubrique « Filtre à eau » ;
3. Appuyer sur « Ok » pour entrer dans la procédure guidée
4. Enlever le filtre de son emballage et tourner le dateur jusqu'à l'apparition des 2 prochains mois (fig. 45) ;

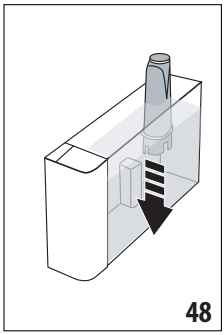




Nota Bene :
Le filtre a une durée de deux mois si l'appareil est utilisé normalement, en revanche, si la machine n'est pas utilisée tout en ayant le filtre installé, celui-ci a une durée de 3 semaines maximum.

5. Appuyer sur « Suivant » pour continuer (« Précédent » pour revenir à la page-écran précédente ; « X » pour annuler l'opération) ;
6. Pour activer le filtre, faire 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. 46). Appuyer sur « Suivant » ;





7. Extraire le réservoir d'eau (A23) de la machine (fig. 2) et le remplir d'eau ; insérer le filtre dans le réservoir d'eau en le plongeant complètement pendant une dizaine de secondes, en l'inclinant et en appuyant légèrement dessus afin de permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 47). Appuyer sur « Suivant » ;
8. Insérez le filtre dans le logement prévu (fig. 48) et l'enfoncer à fond ; appuyer sur « Suivant » ;
9. Refermer le réservoir avec le couvercle (A22), puis le remettre en place dans la machine.
10. Insérer la buse d'eau chaude (D6). Appuyer sur « Suivant » ;
11. Placer, sous labuse d'eau chaude, un récipient vide d'une capacité minimum de 0,5 litre (fig. 6) puis appuyer sur « Suivant » pour activer le filtre ;

12. L'appareil fait couler de l'eau chaude et s'interrompt automatiquement. Appuyer 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.

18.2 Remplacement ou retrait du filtre

Remplacer le filtre (D4) quand le message correspondant s'affiche sur la page d'accueil (C) : si l'on souhaite procéder immédiatement au remplacement, appuyer sur « OK » pour exécuter les opérations à partir du point 3 du paragraphe précédent. Pour reporter le remplacement à un autre moment, appuyer sur « Annuler » : le symbole filtre s'affiche à l'écran pour rappeler qu'il est nécessaire de remplacer le filtre.

Pour le remplacement, procéder de la manière suivante :

1. Appuyer sur le menu paramètres (C3) ;
2. Faire défiler les pages jusqu'à la rubrique « Filtre à eau » : appuyer sur « OK » ;
3. Appuyer sur « Ok » pour entrer dans la procédure guidée ;
4. Extraire le réservoir d'eau (A23) et le filtre usagé.
5. Pour retirer le filtre, appuyer sur « Ok » (« Précédent » pour retourner à l'écran précédent ; « Effacer » pour annuler l'opération) ;
6. Pour remplacer le filtre, appuyez sur « Suivant » Procédez comme décrit dans le paragraphe précédent à partir du point (4).

Nota Bene :

Quand les deux mois de durée se sont écoulés (voir dateur), ou si l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, procéder au remplacement du filtre même si la machine ne l'exige pas encore.

19. DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V~ 50-60 Hz max. 10 A
Puissance :	1450 W
Pression :	1,9 MPa (19 bars)
Capacité du réservoir d'eau :	1,8 l
Dimensions LxPxH :	260x450x385 mm
Longueur du cordon :	1200 mm
Poids (différent selon le modèle) :	11,2 kg
Capacité max. du bac à grains :	300 g
Bande de fréquence :	2400 - 2500 MHz
Puissance maximale de transmission	20 mW

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.

19.1 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.
- Programmer l'arrêt automatique à 15 minutes (voir § «6.8 Programmer l'arrêt automatique») ;
- Activer l'économie d'énergie (voir § "6.9 Général") ;
- Quand la machine l'exige, effectuer le cycle de détartrage.

20. MESSAGES AFFICHÉS SUR L'ÉCRAN

MESSAGE AFFICHÉ	DESCRIPTION	SOLUTION
Remplir le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX. S'assurer de remplir au-delà du Niveau 1	La quantité d'eau dans le réservoir (A23) n'est pas suffisante.	Extraire le réservoir et le remplir avec de l'eau potable fraîche et froide au-dessus du niveau 1, le remettre dans la machine.
Je n'ai pas assez d'eau pour la boisson. Remplir le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX. S'assurer de remplir au-delà du Niveau 1		
Insérez le réservoir d'eau	Le réservoir (A23) n'est pas inséré correctement.	Insérer correctement le réservoir en l'enfonçant à fond.
Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau froide. Videz l'égouttoir et le tiroir à marc	La quantité d'eau dans le réservoir n'est pas suffisante pour la préparation de la boisson et bientôt il faudra 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.
Insérez le groupe infuseur	L'infuseur n'a pas été réinséré après le nettoyage (A6).	Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le § «15.9 Nettoyage de l'infuseur»
Videz le tiroir à marc	Le tiroir à marc (A10)de café est plein.	Effectuer le nettoyage comme décrit au par. "15.3 Nettoyage du tiroir à marc de café"
Insérez le tiroir à marc et l'égouttoir	Le tiroir à marc (A10) et/ou l'égouttoir (A15) n'ont pas été insérés correctement ou ne sont pas présents.	Insérer l'égouttoir avec le tiroir à marc de café en pressant à fond.
Ajouter le café prémoulu que l'on préfère. Une dose maximum !	La préparation avec du café type prémoulu a été sélectionnée.	S'assurer que l'entonnoir (A4) n'est pas bouché, puis verser une dose rase (D2) de café prémoulu et, sur l'écran, appuyer sur « Suivant » en suivant les indications du § «8.4 Préparation de la boisson en utilisant du café prémoulu».
Remplir le réservoir à grains et appuyer sur Ok pour continuer la distribution	Le café en grains est terminé.	Remplir le réservoir à grains (A2) et appuyer sur Ok pour continuer la distribution
Insérer la buse à eau chaude	La buse (D6) n'est pas insérée correctement ou est absente.	Insérer la buse en la poussant à fond (fig. 5) : la machine émet un signal sonore (si la fonction signal sonore est active).
Insérer la carafe à lait froid/chaud	La carafe à lait (E) ou (F) n'est pas insérée correctement ou n'est pas présente.	Insérer la carafe à lait en la poussant à fond : la machine émet un signal sonore (si la fonction d'avertissement sonore est activée).
J'effectue le nettoyage. Je serai à vous dans un instant	L'appareil relève des impuretés à l'intérieur de la machine.	Attendre que l'appareil soit prêt à l'emploi et sélectionner à nouveau la boisson souhaitée. Si le problème persiste, s'adresser au Centre d'Assistance Agréé.
		→

MESSAGE AFFICHÉ	DESCRIPTION	SOLUTION
Les nouveaux paramètres n'ont pas été enregistrés	Durant la personnalisation de la boisson (voir chap. «13. Fonction « my » (uniquement boissons « Hot ») ", la préparation a été interrompue volontairement en appuyant sur « X » ou une alarme s'est déclenchée.	Appuyer sur « X » pour revenir à la page d'accueil (C) pour afficher l'alarme qui a causé l'interruption. Suivre les indications relatives à l'alarme visualisée (voir chap. "20. Messages affichés sur l'écran")
Je n'ai pas pu livrer la boisson. Réduisez l'intensité et essayez à nouveau	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.	Sélectionner un « Arôme » plus léger (voir "8.3 Personnalisation de la boisson")
	En présence du filtre adoucisseur (D4) une bulle d'air a pu être relâchée à l'intérieur du circuit et en a bloqué la distribution.	Appuyer sur « Ok » et faire couler un peu d'eau (voir chap. «10. Préparer de l'eau chaude et du thé chaud" jusqu'à ce que le débit soir régulier. Si le problème persiste, enlever le filtre (voir par. «18.2 Remplacement ou retrait du filtre»)
Je n'ai pas pu livrer la boisson. Ajustez le moulin à café en augmentant 1 position à la fois	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.	Appuyer sur « OK » et procéder au réglage du moulin à café (voir § «6.4 Réglage mouture»).
Sélectionnez une intensité inférieure ou réduisez la quantité de café prémoulu	Trop de café a été utilisé.	Sélectionner un "Arôme" plus léger (voir «8.3 Personnalisation de la boisson») ou réduire la quantité de café prémoulu (1 dose maximum). Appuyer sur « Ok » pour revenir à la page d'accueil ou attendre que le message disparaisse.
Conservez la carafe à lait au réfrigérateur	Une préparation à base de lait a été effectuée et la carafe à lait est encore insérée dans la machine	Extraire la carafe à lait et la mettre au frigo.
La machine doit être détartrée. Appuyer sur « Ok » pour démarrer (50 min)	Indique qu'il est nécessaire de détartrer la machine.	Si l'on souhaite effectuer le détartrage, appuyer sur « Ok » et suivre la procédure guidée, sinon, appuyer sur « Effacer » : dans ce cas, le symbole (C4) apparaît sur la page d'accueil (C) pour rappeler qu'il est nécessaire d'effectuer le détartrage (voir chap. "16. Détartrage").
Le cycle de détartrage a été interrompu. Appuyez sur Ok pour continuer	Détartrage interrompu ou mal effectué	Appuyez sur Ok pour continuer (voir chapitre "16. Détartrage").
Remplacez le filtre à eau. Appuyez sur OK pour démarrer	Le filtre adoucisseur (D4) est usagé.	Appuyer sur "Ok" pour remplacer le filtre, ou sur "Annuler" pour le faire à un autre moment. Suivre les instructions du chap. "18. Filtre adoucisseur".
		→

MESSAGE AFFICHÉ	DESCRIPTION	SOLUTION
Alarme générale : Consultez le mode d'emploi ou l'App Coffee Link	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyer soigneusement la machine de la façon décrite dans le chap. "15. Nettoyage"». Si après le nettoyage la machine affiche encore le message, contacter le service clients et/ou un Centre d'Assistance agréé
Circuit vide. Appuyer sur OK pour démarrer le remplissage	Le circuit hydraulique est vide	Appuyer sur « Ok » pour remplir le circuit : la distribution s'interrompt automatiquement. Il est normal de trouver de l'eau dans l'égouttoir (A15) après le remplissage. Si le problème persiste, vérifier que le réservoir d'eau (A23) est inséré à fond.
	Un nouveau filtre adoucisseur a été inséré (D4)	S'assurer d'avoir suivi correctement les indications pour l'insertion du nouveau filtre (par. "18.1 Installation du filtre" et "18.2 Remplacement ou retrait du filtre"). Si le problème persiste, enlever le filtre (par. "18.2 Remplacement ou retrait du filtre").
Le profil des grains de café a été modifié ! Ne pas oublier de distribuer au moins 3 cafés pour obtenir un résultat optimal dans la tasse	La machine a besoin de faire couler 3 cafés avec le nouveau café avant de permettre le réglage du Bean Adapt	Distribuer au moins 3 cafés avec le nouveau café avant de modifier le Bean Adapt
Pour une température idéale Il est conseillé de commencer par un rinçage rapide pour refroidir. Positionner un récipient de 0,2 l sous les distributeurs et appuyer sur Start.	Pour préparer une boisson « cold brew technology » après avoir préparé plusieurs boissons chaudes	Positionner un récipient sous les buses à café et appuyer sur « Start » pour effectuer un rinçage rapide à froid et refroidir le circuit de café, ou appuyez sur « Passer » pour distribuer immédiatement la boisson désirée.
Pour une température idéale Il est conseillé de commencer par un rinçage rapide pour refroidir. Positionner un récipient de 0,2 l sous les distributeurs et appuyer sur Start.	Pour préparer une boisson chaude après avoir préparé plusieurs boissons « cold brew technology »	Positionner un récipient sous les buses à café et appuyer sur « Start » pour effectuer un rinçage rapide à chaud et chauffer le circuit de café, ou appuyez sur « Passer » pour distribuer immédiatement la boisson désirée.
	Indique que l'économie d'énergie est activée.	Pour désactiver l'économie d'énergie, procéder comme décrit au par. "6.9 Général".
	Rappelle qu'il est nécessaire de détartrer la machine.	Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le chapitre «16. Détartrage"
	Rappelle qu'il faut remplacer le filtre (D4)	Remplacer le filtre ou l'enlever en suivant les instructions du chap. "18. Filtre adoucisseur".
	Se rappeler qu'il est nécessaire de procéder au nettoyage de la carafe à lait (E) ou (F).	Positionner le bouton de réglage de la mousse (E3) ou (F3) sur la position CLEAN.
		→

MESSAGE AFFICHÉ	DESCRIPTION	SOLUTION
	La connectivité a été configurée dans le menu des paramètres (C3) de la machine.	Procéder à la connexion à partir de l'App Coffee Link.
	Indique que l'appareil est connecté.	Pour désactiver la connexion, procéder comme décrit au par. "6.3 Connectivité".
	La connectivité est active, mais le nuage n'est pas accessible.	Si allumée depuis peu, attendre que la machine complète l'allumage.
		Si le problème persiste, désactiver et réactiver la connexion, comme décrit au par. "6.3 Connectivité".
		Vérifier que les voyants du routeur signalent que le réseau est actif.
		Si le problème persiste encore, éteindre et rallumer la machine et le routeur domestique.

21. RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements possibles.
Si le problème ne peut pas être résolu de la façon décrite, contacter l'Assistance Technique.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil ne s'allume pas	La fiche n'est pas branchée sur la prise.	Brancher la fiche sur la prise (fig. 1).
Le café n'est pas chaud.	Les circuits internes de la machine ont refroidi parce que 2-3 minutes se sont écoulées depuis la préparation du dernier café.	Avant de faire le café, chauffer les circuits internes par un rinçage en utilisant la fonction prévue à cet effet (voir § "8.1 Préparer la machine pour les boissons à base de café").
	La température café paramétrée est trop basse.	Régler une température de café plus élevée dans le menu des paramètres (C3) (voir § «6.5 Température café»).
	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Chauffer les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude (N.B. il est possible d'utiliser la fonction eau chaude).
	Il est nécessaire de détartrer la machine	Procéder de la manière décrite au chap. "16. Détartrage". Successivement vérifier le niveau de dureté de l'eau ("17.1 Mesure de la dureté de l'eau") et vérifier que l'appareil soit programmé selon la dureté réelle ("17.2 Réglage de la dureté de l'eau").
		→

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème.	Le café est moulu trop grossièrement.	Accéder au menu Paramètres (C3) et suivre les instructions pour régler la mouture. L'effet est visible uniquement après la distribution de 3 cafés (voir § "6.4 Réglage mouture").
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour machines à café espresso.
	Le café n'est pas frais.	L'emballage du café est ouvert depuis trop longtemps et a perdu son goût.
Le café sort trop lentement ou bien au goutte à goutte.	Le café est moulu trop finement.	Accéder au menu Paramètres (C3) et suivre les instructions pour régler la mouture. L'effet est visible uniquement après la distribution de 3 cafés "6.4 Réglage mouture").
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs de la buse.	Les becs de la buse à café (A7) sont bouchés.	Nettoyer la buse à café à l'aide d'une éponge ou d'un cure-dents.
Le café distribué est trop liquide.	L'entonnoir (A4) est obstrué.	Nettoyer l'entonnoir à l'aide du pinceau (D5) comme décrit au § "15.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu".
La distribution des boissons est médiocre	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir	Toujours remplir le réservoir au-dessus du Niveau 1.
La machine ne distribue pas le café.	La machine relève des impuretés à l'intérieur de la machine : l'écran affiche « J'effectue le nettoyage... ».	Attendre que l'appareil soit prêt à l'emploi et sélectionner à nouveau la boisson souhaitée. Si le problème persiste, s'adresser au Centre d'Assistance Agréé.
L'infuseur (A6) est impossible à extraire.	L'arrêt n'a pas été correctement effectué	Éteindre l'appareil en appuyant sur le ⏻ (A9) (voir chap. "5. Arrêt de l'appareil").
Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un troisième rinçage.	Durant les deux cycles de rinçage, le réservoir (A23) n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Procéder comme requis par l'appareil, mais en vidant d'abord l'égouttoir (A15) , pour éviter que l'eau ne déborde.
Le lait présente de grosses bulles ou s'échappe du mousseur à lait (E5) ou (F5).	Le couvercle (E1) ou (F1) le pot à lait est sale	Nettoyer le couvercle du pot à lait de la façon décrite dans le § "15.10 Nettoyage des carafes à lait (E) et (F)".
	Le couvercle (E1) ou (F1) n'est pas assemblé correctement.	Assembler correctement tous les composants comme indiqué au par. «9.1 Préparation des carafes à lait (E et F)» et "9.4 Régler la quantité de mousse".
		→

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
ILes bulles de lait sont trop grandes ou le lait sort par jets de la buse à lait (E5) ou (F5) il n'est pas suffisamment mousseux.	Le lait n'est pas suffisamment froid ou le type de lait n'est pas adapté à la boisson souhaitée	Pour de meilleurs résultats, assurez-vous d'utiliser le type de lait adapté à la préparation de boissons chaudes ou froides (voir section "9.2 Quel lait utiliser ?"). Utiliser les boissons à température du réfrigérateur (environ 5 °C).
	Le couvercle (E1) ou (F1) le pot à lait est sale	Nettoyer la carafe à lait comme indiqué au § "9.6 Nettoyage des carafes à lait après chaque utilisation"
	Dans la rainure située sous le bouton de réglage de la mousse (E3) ou (F3) de l'eau est présente	Extraire le bouton et le sécher correctement.
	On utilise des boissons végétales	Pour améliorer le résultat, utiliser des boissons à la température du réfrigérateur (Env. 5°C). Régler la quantité de mousse comme indiqué au par. "9.4 Régler la quantité de mousse"
Le plateau range-tasses (A13) est chaud.	Plusieurs boissons ont été préparées à la suite	
Après le nettoyage, il n'est pas possible de mettre en place l'égouttoir dans la machine	Le bac de récupération de la condensation (A12) n'est pas positionné correctement	Vérifier que le bac de récupération de la condensation est installé correctement
La machine n'est pas utilisée et émet des bruits ou des petits nuages de vapeur	La machine est prête à l'emploi ou a été éteinte depuis peu et des gouttes de condensation tombent à l'intérieur du vaporisateur encore chaud	Ce phénomène fait partie du fonctionnement normal de l'appareil ; pour limiter le phénomène, vider l'égouttoir.
L'appareil émet des nuages de vapeur par l'égouttoir (A15) et/ou il y a de l'eau sur le plan où est placé l'appareil.	Après le nettoyage, la grille de l'égouttoir n'a pas été remise à sa place (A14)	Remettre la grille égouttoir à sa place
La quantité de boisson To go (à emporter) est trop importante ou elle déborde de la mug de voyage	La quantité sélectionnée n'est pas appropriée	Sélectionner une quantité inférieure (Medio ou Piccolo)
		Régler la quantité en fonction de la mug pour avoir une distribution correcte à la préparation suivante
La boisson To Go est médiocre	La quantité sélectionnée n'est pas appropriée	Sélectionner une quantité plus importante (Medio ou Grande)
		Régler la quantité en fonction de la mug pour avoir une distribution correcte à la préparation suivante
La mug d voyage n'entre pas dans la machine	Le volet du compartiment pour mugs de voyage (A17) est fermée et/ou la buse à café (A7) est abaissé	Ouvrir la porte et/ou relever la buse à café
		→

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'app ne fonctionne pas	Dysfonctionnement de l'app	Fermer et redémarrer l'app
L'app signale un problème sur la machine qui n'existe pas	Les données entre machine et app ne sont pas synchronisées	Désactiver et réactiver la connectivité (par. "6.3 Connectivité")

Register Now
www.delonghi.com/register

57132C7851

De'Longhi Appliances via Seitz, 47 31100 Treviso, Italy www.delonghi.com