



Mode d'emploi

ECAM630.35  
ECAM630.55  
ECAM630.75

PRIMADONNA  
— AROMATIC —

**DēLonghi**

---

## Sommaire

---

<b>1</b>	<b>DESCRIPTION DES PRODUITS</b>	<b>6</b>
1.1	Description de la machine	6
1.2	Description du panneau et de la page d'accueil	8
1.3	Description des accessoires*	9
1.4	Description de la carafe à lait	10
<b>2</b>	<b>PREMIÈRE UTILISATION DE LA MACHINE</b>	<b>11</b>
2.1	Processus de premier déclenchement	11
2.2	Vérifier la dureté de l'eau	12
2.3	Programmez la dureté de l'eau	13
2.4	Installation du filtre à eau	13
2.5	Introduction aux fonctions de la machine	14
<b>3</b>	<b>COMMENT UTILISER VOTRE MACHINE</b>	<b>15</b>
3.1	Allumage et arrêt	15
3.1.1	Allumage	15
3.1.2	Arrêt	15
3.1.3	Extinction pendant des périodes prolongées	16
3.2	Page d'accueil et boutons externes	17
3.2.1	Introduction à la page d'accueil	17
3.2.1.1	<i>Navigation du rouleau boissons</i>	17
3.2.1.2	<i>Onglets supérieurs (Boissons, Bean Adapt et Coffee Routine)</i>	17
3.2.1.3	<i>Paramètres, notifications et voyants de fonctionnement</i>	18
3.2.1.4	<i>Horaire</i>	18
3.2.1.5	<i> Icône profil indiv. et arrière-plan</i>	18
3.2.2	Boutons externes	20
3.2.2.1	<i>On/Off</i>	20
3.2.2.2	<i>Hot</i>	20
3.2.2.3	<i>Cold</i>	20
3.2.2.4	<i>Profils</i>	21
3.3	Connectivité	22
3.3.1	Activation de la connexion Wi-Fi	22
3.3.2	Restauration de la connexion Wi-Fi	22
3.3.3	Désactivation du Wi-Fi	22
<b>4</b>	<b>BOISSONS</b>	<b>23</b>
4.1	Boissons chaudes à base de café	24
4.1.1	Sélection directe pour boissons chaudes à base de café	24

---

4.1.2	Personnalisation des boissons chaudes à base de café	24
4.1.3	Utilisation du pré-moulu dans les boissons chaudes à base de café	26
4.1.4	Carafe café	27
4.2	Boissons froides à base de café Cold Brew et Over Ice	29
4.2.1	Sélection directe des boissons froides à base de café (Cold Brew et Over Ice)	30
4.2.2	Personnalisation des boissons froides à base de café (Cold Brew et Over Ice)	30
4.2.3	Utilisation du pré-moulu dans les boissons froides à base de café (uniquement Over Ice)	32
4.2.4	Carafe Cold Brew	33
4.3	Boissons avec du lait chaud	35
4.3.1	Quel lait utiliser dans la carafe « Latte Crema Hot » ?	35
4.3.2	Préparation et accrochage de la carafe « Latte Crema Hot »	36
4.3.3	Réglage de la mousse de la carafe « Latte Crema Hot »	36
4.3.4	Sélection directe des boissons avec du lait chaud	37
4.3.5	Personnalisation des boissons au lait chaud	38
4.3.6	Utilisation du pré-moulu dans les boissons avec du lait chaud	40
4.4	Boissons avec du lait froid	42
4.4.1	Quel lait utiliser dans la carafe « Latte Crema Cool » ?	42
4.4.2	Préparation et accrochage de la carafe « Latte Crema Cool »	43
4.4.3	Réglage de la mousse de la carafe « Latte Crema Cool »	44
4.4.4	Sélection directe des boissons avec du lait froid	44
4.4.5	Personnalisation des boissons avec du lait froid	45
4.4.6	Utilisation du café pré-moulu dans les boissons avec du lait froid	47
4.5	Distribution d'eau chaude	48
4.6	Fonction thé	49
4.7	Conseils pour le café Parfait	50
4.8	Fonctions supplémentaires	51
4.8.1	Extra shot	51
4.8.2	To go	52
4.8.3	Bean adapt technology	55
4.8.4	Fonction « My »	56
4.8.5	Coffee Routine	58
<b>5</b>	<b>PARAMÈTRES</b>	<b>59</b>
5.1	Comment naviguer dans les paramètres	59
5.2	Détartrage	59
5.3	Filtre à eau	59
5.4	Nettoyage machine	60

5.5	Rinçage	60
5.6	Nettoyage de la carafe	60
5.7	Vidange circuit	61
5.8	Arrêt automatique	61
5.9	Signal sonore	62
5.10	Économie d'énergie	62
5.11	Langues	62
5.12	Température café	63
5.13	Paramètres moulin	63
5.14	Dureté de l'eau	64
5.15	Valeurs d'usine	65
5.16	Support (code QR)	65
5.17	Suggestions carafe	65
5.18	Recettes créatives	66
5.19	Statistiques	66
5.20	Plus d'informations	66
<b>6</b>	<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	<b>67</b>
6.1	Nettoyage des éléments amovibles	67
6.1.1	Méthodes de nettoyage	67
6.2	Composants lavables au lave-vaisselle	68
6.2.1	Nettoyage bac à marc	68
6.2.2	Nettoyage grille égouttoir et bac égouttoir	68
6.2.3	Nettoyage de la carafe à lait	70
	6.2.3.1 <i>Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation</i>	70
	6.2.3.2 <i>Nettoyage complet de la carafe à lait</i>	71
6.2.4	Nettoyage entonnoir café	72
6.2.5	Nettoyage buses distribution boissons	73
6.3	Composants à laver au trempage	74
6.3.1	Nettoyage plateau d'appui pour tasses	74
6.3.2	Nettoyage support bac à marc	75
6.3.3	Nettoyage buse eau pour l'entretien	75
6.3.4	Nettoyage après chaque utilisation du mug de voyage De'Longhi (vendu séparément)	75
6.4	Composants à laver à l'eau courante	76
6.4.1	Nettoyage réservoir eau avec couvercle	76
6.5	Nettoyage du corps principal	77
6.5.1	Nettoyage interne de la machine	77

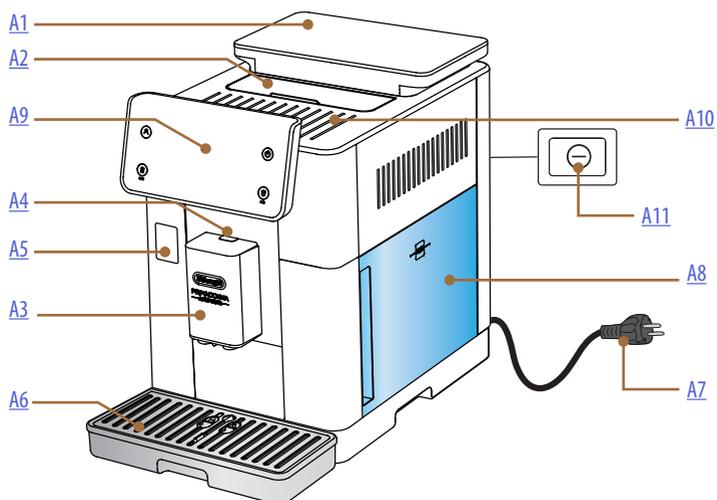
---

6.5.2	Nettoyage panneau de commande	77
6.6	Nettoyage en profondeur de la machine	78
6.6.1	Nettoyage en profondeur de la machine	78
6.6.2	Nettoyage de l'infuseur extractible	80
6.6.3	Détartrage	82
6.6.4	Gestion du filtre à eau	84
	6.6.4.1 Installation du filtre à eau	84
	6.6.4.2 Remplacement du filtre à eau	85
<b>7</b>	<b>MESSAGES FRÉQUENTS ET D'ALARME</b>	<b>87</b>
7.1	Messages concernant le réservoir d'eau et le bac à marc	87
7.2	Messages concernant le filtre à eau	89
7.3	Messages concernant le café en grains et le pré-moulu	89
7.4	Messages concernant les carafes	91
7.5	Messages d'alerte	94
7.6	Messages concernant le nettoyage et le détartrage	97
7.7	Messages généraux ou de température	99
<b>8</b>	<b>FAQ</b>	<b>100</b>
<b>9</b>	<b>DONNÉES TECHNIQUES</b>	<b>104</b>

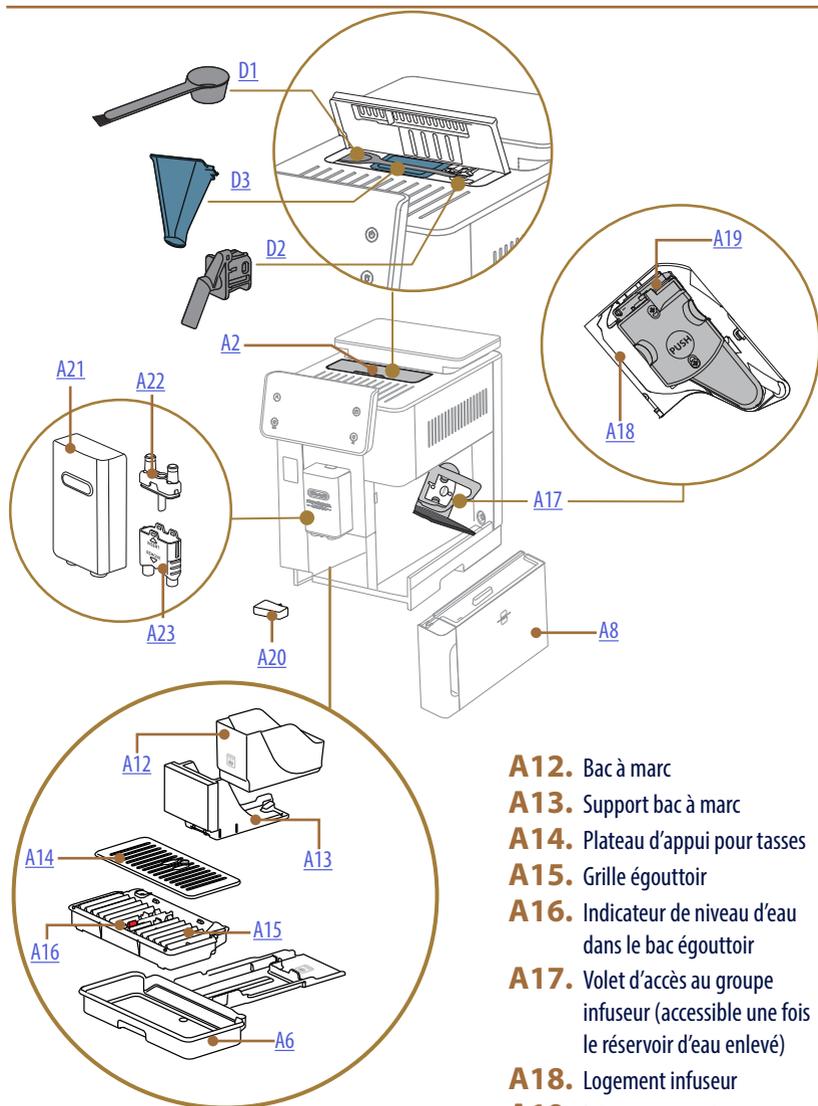
---

## 1 DESCRIPTION DES PRODUITS

### 1.1 Description de la machine

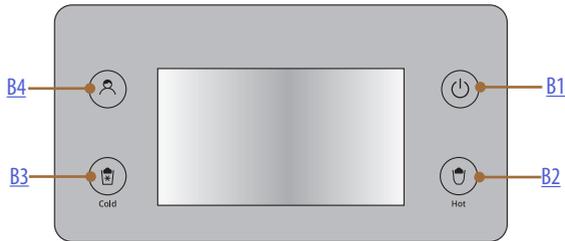


- A1.** Bac à grains avec couvercle avec joint
- A2.** Couvercle porte-accessoires / compartiment du café pré-moulu
- A3.** Distributeur boissons (réglable en hauteur)
- A4.** Touche de décrochage couvercle buse
- A5.** Volet connecteur carafe à lait/buse eau pour l'entretien
- A6.** Égouttoir
- A7.** Cordon d'alimentation
- A8.** Réservoir d'eau avec couvercle
- A9.** Panneau de commande
- A10.** Plateau range-tasses
- A11.** Interrupteur général



- A12.** Bac à marc
- A13.** Support bac à marc
- A14.** Plateau d'appui pour tasses
- A15.** Grille égouttoir
- A16.** Indicateur de niveau d'eau dans le bac égouttoir
- A17.** Volet d'accès au groupe infuseur (accessible une fois le réservoir d'eau enlevé)
- A18.** Logement infuseur
- A19.** Infuseur extractible
- A20.** Bac à condensat
- A21.** Couvercle buse boissons
- A22.** Buse du café supérieure
- A23.** Buse du café inférieure

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

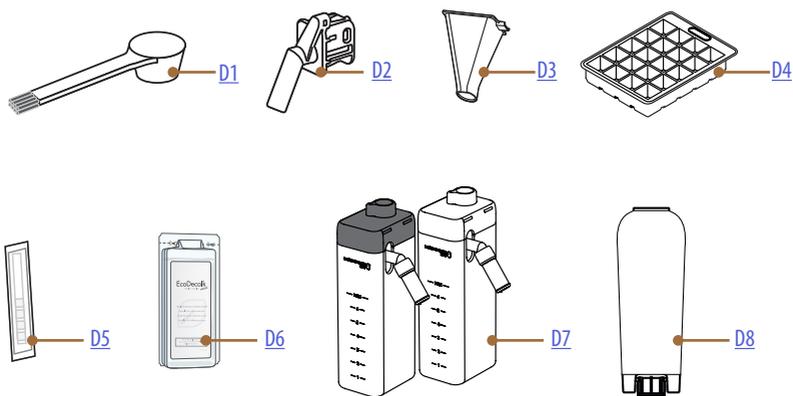


- B1.** Touche ON/Veille
- B2.** Touche sélection boissons chaudes
- B3.** Touche sélection boissons froides
- B4.** Touche de sélection profils



- C1.** Profil individ. sélectionné (bouton accès au menu profils)
- C2.** Coffee Routine
- C3.** Technologie Bean Adapt
- C4.** Voyant nettoyage carafe à lait (Clean)
- C5.** Voyant économie d'énergie
- C6.** Menu paramètres
- C7.** Sélection directe boisson
- C8.** Barre de personnalisation boisson
- C9.** Touche paramètres jour/heure
- C10.** Touche accès connectivité
- C11.** Touche de sélection boissons
- C11A** Touche café
- C11B** Touche lait
- C12.** Voyant alarmes entretien machine

### 1.3 Description des accessoires\*



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

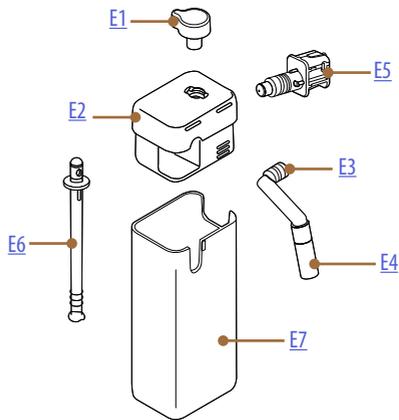
À L'INTÉRIEUR DU COMPARTIMENT ACCESSOIRES DE LA MACHINE [A2](#)

- D1.** Cuillère café pré-moulu/pinceau
- D2.** Buse eau pour entretien/nettoyage (conserver la buse après chaque utilisation)
- D3.** Entonnoir café pré-moulu extractible

À L'INTÉRIEUR DU PACK ACCESSOIRES

- D4.** Bac pour glace
- D5.** Bande réactive « Water hardness test »
- D6.** Détartrant
- D7.** Pots à lait
- D8.** Filtre adoucisseur

## 1.4 Description de la carafe à lait



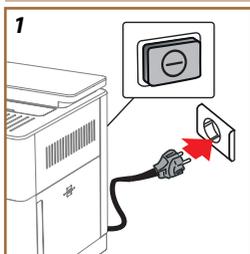
- E1.** Bouton de réglage mousse/nettoyage (Clean)
- E2.** Couverture de la carafe à lait
- E3.** Buse Lait Crème (réglable en hauteur)
- E4.** Rallonge buse lait (uniquement sur Lait Crème Hot)
- E5.** Connecteur-raccord de carafe à lait (amovible pour le nettoyage)
- E6.** Tube plongeur lait
- E7.** Pot à lait

## 2 PREMIÈRE UTILISATION DE LA MACHINE

### 2.1 Processus de premier déclenchement

#### Nota bene :

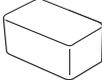
Lors de la première utilisation, rincer à l'eau chaude tous les accessoires amovibles (carafe à lait, réservoir d'eau, etc...) qui sont destinés au contact avec l'eau ou le lait. Il est conseillé de laver la carafe à lait dans le lave-vaisselle.



1. Brancher le cordon d'alimentation au secteur et vérifier que l'interrupteur (A11) situé à l'arrière de l'appareil est enfoncé (fig. 1).

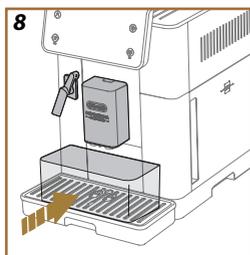
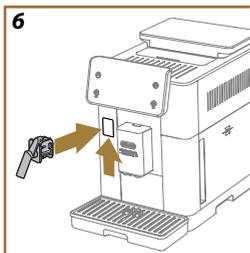
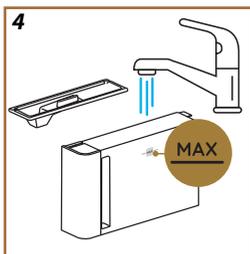
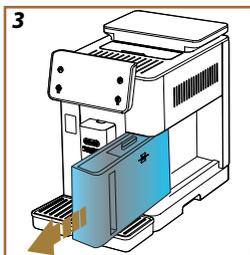
La machine s'allume et vous guide pour la configurer selon vos besoins : suivez les instructions à l'écran et Primadonna Aromatic sera prête à l'emploi !

#### Voici tout ce dont vous avez besoin :

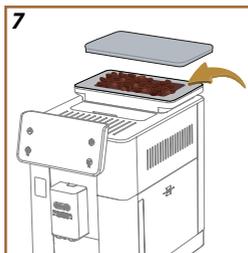
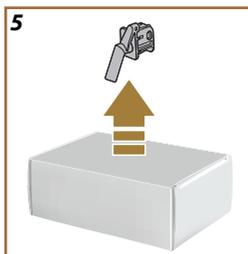
	Eau fraîche potable
	Buse eau pour entretien/nettoyage
	Votre café en grains préféré
	Un récipient (s'assurer qu'il ait une capacité d'au moins 0,4L)
	Test dureté de l'eau (il est dans le pack des accessoires)
	Filtre adoucisseur



2. Sur l'écran, faire défiler les pages (fig.2) jusqu'à ce que votre langue s'affiche, puis sélectionner le drapeau correspondant ;
3. Appuyer sur « → » pour l'étape suivante.
4. Régler l'heure en sélectionnant le fuseau horaire et en appuyant sur « → ».
5. Régler le jour, l'heure, les minutes et le format en faisant défiler verticalement : am, pm ou 24h. Appuyer sur « → ».
6. Retirer le réservoir d'eau (A8) (fig. 3).
7. Remplir avec de l'eau fraîche, potable jusqu'au niveau MAX (fig. 4) et réinsérer le réservoir d'eau dans la machine.



8. Sortir, de la boîte accessoires, la buse d'eau pour l'entretien/nettoyage (D2) (fig. 5).
9. Pousser vers le haut le volet du connecteur (A5) et insérer la buse à eau pour entretien/nettoyage (D2) dans le connecteur de la carafe à lait/la buse à eau (fig. 6).
10. Remplir le bac à grains (A1) (fig. 7), puis confirmer en appuyant sur « → ».



11. Mettre un bac avec une capacité minimale de 0,4L sous les buses (fig. 8).
12. Appuyez sur « Oui » pour lancer le rinçage. La distribution s'interrompt automatiquement.
13. La machine effectue le réchauffement qui termine avec la buse d'eau chaude de la buse boissons (A3).
14. Appuyer sur « → » pour le passage successif.

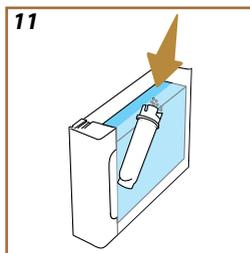
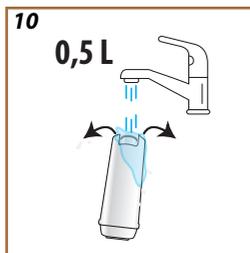
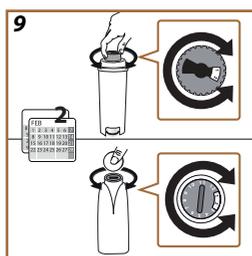
**Nota bene :**

- À la première utilisation le circuit d'eau est vide, c'est pourquoi la machine pourrait être très bruyante : le bruit s'atténuera au fur et à mesure que le circuit se remplira.

## 2.2 Vérifier la dureté de l'eau

La machine doit être détartrée après une période de fonctionnement pré-déterminée qui dépend de la dureté de l'eau. Si vous le souhaitez, vous pouvez programmer la machine en fonction de la dureté réelle de l'eau utilisée dans les différentes régions, en définissant la fréquence correcte de détartrage. C'est pour cela qu'il est conseillé de définir immédiatement la valeur correcte : la machine vous guide pas à pas. Procédez comme décrit ci-dessous :

15. Retirez la bande réactive (D5) fournie de son emballage « Total hardness test » que vous trouverez dans l'ensemble accessoires. Appuyez sur « → ».



16. Plongez entièrement la bande réactive dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
17. Extrayez la bande de l'eau et secouez-la légèrement. Appuyez sur « → ». Au bout d'une minute, 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouges se forment, en fonction de la dureté de l'eau ; chaque petit carré correspond à 1 un niveau.

### 2.3 Programmez la dureté de l'eau

18. Appuyez sur le niveau correspondant à la dureté détectée au point précédent comme spécifié dans le tableau suivant :

Sélectionnez le niveau de dureté de l'eau en fonction des carrés rouge apparaissant sur la bande

Niveau 1	
Niveau 2	
Niveau 3	
Niveau 4	

19. Appuyez 2 fois sur « → » pour passer à la phase successive.
20. La machine est maintenant reprogrammée selon le nouveau réglage de la dureté de l'eau.

#### **Nota bene :**

Le niveau de dureté de l'eau peut être changé à tout moment dans le menu paramètres (voir « 5.14 Dureté de l'eau »).

### 2.4 Installation du filtre à eau

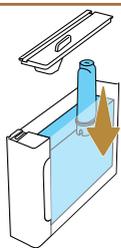
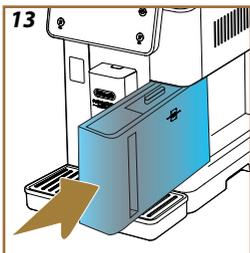
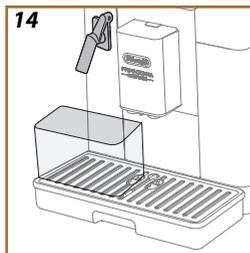
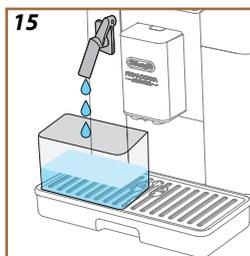
Pour maintenir la bonne utilisation de la machine au fil du temps, l'appareil suggère l'installation du filtre adoucisseur De'Longhi (D8). Procédez comme suit pour l'installer immédiatement, sinon appuyez sur « Plus tard » pour postposer :

21. Retirez le filtre de l'emballage et appuyez sur « OK ».
22. Tournez la date jusqu'à afficher les 2 prochains mois (fig. 9) : appuyez sur « → » pour passer à l'étape suivante.

#### **Nota Bene :**

Le filtre a une durée d'environ deux mois, ceci dépend également de l'utilisation de l'appareil ; si la machine reste au contraire inutilisée avec le filtre en place, il aura une durée de 3 semaines au maximum.

23. 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. 11). Appuyez sur « → » pour passer à l'étape suivante.

**12****13****14****15**

24. Retirez le réservoir d'eau (A8) de la machine et remplissez-le d'eau potable ; retirez le couvercle du réservoir d'eau et plongez le filtre dans le réservoir d'eau, appuyez sur le centre du filtre 2-3 fois pour permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 11). Appuyez sur « → » pour passer à l'étape suivante.
25. Insérez le filtre dans son logement (fig. 12) et appuyez-le à fond. Fermez le réservoir avec le couvercle. Appuyez sur « → » pour passer à l'étape suivante.
26. Réinsérez le réservoir d'eau (fig. 13).
27. Placez sous la buse d'eau pour entretien/nettoyage (D2) un bac vide d'une capacité minimale de 0,5 litres (fig. 14) et appuyez sur « OK » pour activer le filtre.
28. L'appareil distribue de l'eau chaude (fig. 15) et s'interrompt automatiquement.
29. Le filtre est désormais actif. Appuyez sur « → » pour passer à l'étape suivante.
30. Retirez la buse d'eau pour entretien/nettoyage (D2) et placez-la à l'emplacement prévu (le cas échéant) ou conservez-la. Ce sera utile pour effectuer certaines opérations d'entretien de la machine.
31. Appuyez sur « OK » pour accéder à la phase suivante.

**Nota bene :**

Si l'installation du filtre n'a pas eu lieu au premier démarrage, entrez dans le menu paramètres, « entretien-filtre » et suivre la procédure.

**2.5 Introduction aux fonctions de la machine**

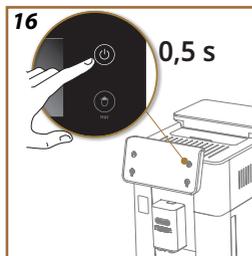
Maintenant que la partie technique du premier démarrage est terminée, PrimaDonna Aromatic vous guidera dans la création des profils utilisateur et la découverte de ses principales fonctionnalités :

32. Appuyez sur « Démarrer » et regardez l'écran ;
33. Appuyez éventuellement sur le profil souhaité pour personnaliser l'icône et le nom à l'aide de la touche (C1) ;
34. Appuyez sur  pour personnaliser l'icône ;
35. Appuyez sur la case « Profil 1 » pour personnaliser le nom.
36. Appuyez sur « C'est fait » pour enregistrer les modifications.
37. Appuyez sur « → » : les profils ont été créés.
38. Appuyez sur « → » : la machine est prête pour une brève vidéo d'introduction
39. Appuyez sur « Démarrer » et regardez l'écran.
40. La machine illustre les principales fonctions.

Une fois l'introduction terminée, appuyez sur « OK » pour afficher d'autres vidéos d'information en faisant défiler avec la flèche « → ». Appuyez ensuite sur « Démarrer » : la machine est prête à l'emploi.

**Nota bene :**

À la première utilisation, il faut distribuer un peu de café avant que la machine commence à donner un résultat satisfaisant dans la tasse.



### 3 COMMENT UTILISER VOTRE MACHINE

#### 3.1 Allumage et arrêt

##### 3.1.1 Allumage

**Nota bene :**

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

S'assurer que la machine est connectée au réseau et que l'interrupteur général est dans la position correcte (fig. 1).

1. Pour allumer la machine, maintenez la touche  (B1) enfoncée pendant 0,5 seconde (fig. 16) : la machine s'allume.
2. Une fois le chauffage terminé, une phase de rinçage avec de l'eau chaude sortant du distributeur de boissons A3 démarre ; de cette façon, en plus de chauffer la chaudière, la machine procède à l'écoulement de l'eau chaude dans les conduits internes pour qu'ils chauffent également.

##### 3.1.2 Arrêt

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

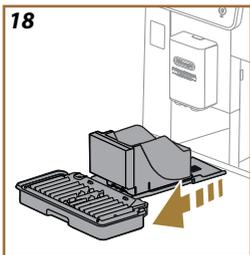
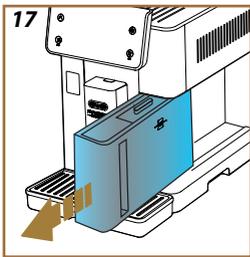
1. Pour arrêter la machine, maintenez le bouton  (B1) enfoncé pendant 0,5 secondes (fig. 16).
2. Si cela est prévu, la machine effectue le rinçage du distributeur de boissons A3 avec de l'eau chaude, et puis elle s'arrête (stand-by).

**Attention !**

- Ne jamais débrancher la fiche quand la machine est allumée.
- Ne jamais appuyer sur l'interrupteur général quand l'appareil est allumé.

**Nota bene :**

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



### 3.1.3 Extinction pendant des périodes prolongées

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant de longues périodes (par exemple avant les vacances), suivez les instructions du paragraphe « [5.7 Vidange circuit](#) ». En cas d'inutilisation de l'appareil pendant quelques jours, procédez comme suit :

1. Pour arrêter la machine, maintenez le bouton  (B1) enfoncé pendant 0,5 secondes (fig. 16).
2. Extraire, vider et nettoyer le réservoir de l'eau (A8) (fig. 17).
3. Extraire, vider et nettoyer l'égouttoir et (A6) le bac à marc (A11) (fig. 18) ;
4. débrancher le cordon d'alimentation (A7) de la prise.

**Nota bene :**

Au rallumage de la machine, remplissez le réservoir d'eau et, avant de distribuer la boisson, effectuez 3 rinçages comme indiqué dans le paragraphe « [5.5 Rinçage](#) ».

---

## 3.2 Page d'accueil et boutons externes

### 3.2.1 Introduction à la page d'accueil

Cet écran a été conçu pour vous donner toutes les informations dont vous avez besoin à tout moment de votre journée.

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

#### 3.2.1.1 Navigation du rouleau boissons

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

Sous l'icône de chaque boisson, vous trouverez un ovale (appelé barre de personnalisation) dans lequel sont illustrés les paramètres de distribution de la boisson correspondante. Nous en verrons mieux la signification dans le chapitre « [4 BOISSONS](#) ».



#### 3.2.1.2 Onglets supérieurs (Boissons, Bean Adapt et Coffee Routine)

Au-dessus des icônes des boissons, il y a 3 onglets qui permettent d'accéder rapidement à certaines fonctionnalités de la machine ou qui fournissent des informations pertinentes pour la distribution de vos boissons.

- En sélectionnant « Boissons » ([C11](#)), l'écran affiche toutes les boissons que votre machine peut distribuer. Il est utile de l'utiliser lorsque vous avez opté pour un affichage filtré ; nous verrons comment dans le chapitre « [3.2.2 Boutons externes](#) ».
- L'onglet « Bean Adapt » ([C3](#)) permet d'accéder à la section Bean Adapt où, en activant cette fonction (voir paragraphe « [4.8.3 Bean adapt technology](#) »), la machine se régule en fonction des grains choisis. Quand le Bean Adapt est activé, montre le nom du café utilisé, et, en appuyant dessus, on pourra sélectionner des grains différents ou créer de nouveaux profils gustatifs.
- L'onglet « Coffee Routine » ([C2](#)) vous permet de toujours savoir quel est le « Coffee Moment » actif à tout moment. Explorez la fonctionnalité « [4.8.5 Coffee Routine](#) » dans la section dédiée.

---

### 3.2.1.3 Paramètres, notifications et voyants de fonctionnement

La section en haut à droite de l'écran contient quelques informations utiles pour l'utilisation quotidienne de votre machine en plus de l'heure et de l'icône d'accès au menu des paramètres (C6) :

- Le symbole  (C4) rappelle qu'il est nécessaire de procéder au nettoyage des conduits internes du pot à lait (voir paragraphe « [6.2.3.2 Nettoyage complet de la carafe à lait après chaque utilisation](#) »).
- Lorsque le symbole  (C5) apparaît sur l'écran, il indique que la fonction d'économie d'énergie est active (voir paragraphe « [5.10 Économie d'énergie](#) »).
- Le symbole  (C10) est l'icône de connectivité qui représente l'état de la connexion (vous trouverez plus de détails dans le paragraphe « [3.3 Connectivité](#) »). En appuyant dessus, vous pouvez accéder directement au menu Connectivité pour activer/désactiver le wifi, télécharger l'application ou effectuer d'autres opérations que vous trouverez dans le chapitre Connectivité.
- Le symbole « ● » (C12) signale une alarme relative à l'entretien de la machine (détartrage, remplacement/retrait du filtre à eau, nettoyage machine).

### 3.2.1.4 Horaire

En plus de toujours afficher l'heure (C9), en appuyant dessus, vous pouvez modifier le fuseau horaire, le jour et l'heure avec le format correspondant et activer leur synchronisation via wifi (vous pouvez approfondir le potentiel du wifi dans le chapitre Connectivité).

Pour modifier, appuyez sur (C9) et sélectionnez le paramètre à modifier, puis appuyez sur « < » pour revenir à l'écran précédent et sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

### 3.2.1.5 Icône profil indiv. et arrière-plan

En haut à gauche se trouve un cercle avec un avatar coloré (C1) qui représente l'un des profils créés sur votre machine.

Dans cette machine, vous pouvez créer jusqu'à 4 profils chacun avec son avatar et sa couleur de référence. La couleur est présente non seulement dans l'avatar, mais aussi dans l'arrière-plan de l'écran et dans la touche externe (B4) pour vous permettre de toujours comprendre sur quel profil indiv. vous vous trouvez. Les profils et les Coffee Routine (voir paragraphe « [4.8.5 Coffee Routine](#) ») sont des outils importants pour vivre avec votre machine une expérience vraiment sur mesure. En effet, la machine enregistrera les préférences de chacun sur son profil individ. et à tout moment de la journée, dans le cas où les Coffee Routine sont actives. De cette façon, la machine peut prédire ce que vous voulez et le proposer comme première option à l'écran. En cliquant sur l'avatar, vous pouvez voir tous les profils créés et de là, vous pouvez :

- appuyer sur un autre avatar pour vous déplacer dans la page d'accueil ;

- 
- ajouter un nouveau profil individ. ;
  - modifier un profil individ. essentiel ;
  - effacer un profil individ. existant.

Pour ajouter un nouveau profil individ. (disponible si 4 profils n'ont pas déjà été créés) :

- dans la page d'accueil, appuyer sur l'avatar en haut à gauche ;
- appuyer sur + ;
- appuyer sur le crayon sous l'avatar proposé  ;
- sélectionner une couleur parmi celles disponibles et parcourir ensuite les avatars en-dessous, appuyer sur celui choisi et appuyer sur « ← » ;
- appuyer sur le nom ;
- utiliser le clavier qui apparaît à l'écran pour saisir le nom que vous souhaitez utiliser, puis appuyer plusieurs fois sur « C'est fait » et sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

Pour modifier un profil individ. existant :

- dans la page d'accueil, appuyer sur l'avatar en haut à gauche ;
- appuyer sur le crayon  sous l'avatar proposé ;
- sélectionner une couleur parmi celles disponibles et parcourir ensuite les avatars en-dessous et appuyer sur celui choisi, appuyer sur « ← » ;
- appuyer sur le nom ;
- utiliser le clavier qui apparaît à l'écran pour saisir le nom que vous souhaitez utiliser, puis appuyer plusieurs fois sur « C'est fait » et sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

Pour effacer un profil individ. existant :

- dans la page d'accueil, appuyer sur l'avatar en haut à gauche ;
- appuyer sur le crayon  sous le profil individ. que l'on veut modifier ;
- appuyer sur « Effacer » en haut à droite et ensuite sur « Oui » en bas à droite ;
- appuyer sur la « X » en haut à droite jusqu'à retourner à la page d'accueil.

---

## 3.2.2 Boutons externes

### 3.2.2.1 On/Off

La touche On/Off sert à allumer et éteindre l'appareil. Reportez-vous aux paragraphes « [3.1 Allumage et arrêt](#) » de la machine pour plus d'informations.

Après avoir connecté le cordon d'alimentation au secteur et vérifié que l'interrupteur général (A11) (fig. 1) (situé à l'arrière de l'appareil) est enfoncé, appuyez sur la touche (B1). L'appareil s'allume.

Pour l'éteindre, appuyez à nouveau sur le bouton.

### 3.2.2.2 Hot

Pour faciliter la recherche de votre boisson préférée, nous avons inséré dans cette machine des touches qui, comme des filtres, affichent une sélection des boissons disponibles.

De cette façon, il sera plus facile de rechercher le Long Black ou le Cappuccino pour votre petit-déjeuner.

La touche (B2) en particulier, vous montrera toutes les boissons chaudes que votre machine peut distribuer. Dans cette nouvelle visualisation filtrée, nous trouvons, en haut de l'écran, deux nouveaux onglets (« Café » C11A et « Lait » C11B) qui, s'ils sont sélectionnés, filtrent davantage la liste des boissons entre les boissons café et les boissons avec ajout de lait. Si vous souhaitez revenir à la liste complète, vous pouvez sélectionner à nouveau le bouton (B2) ou appuyer sur « X » en haut à droite. Pour plus d'informations, consultez la section « [4 BOISSONS](#) ».

### 3.2.2.3 Cold

Pour faciliter la recherche de votre boisson préférée, nous avons inséré dans cette machine des touches qui, comme des filtres, affichent une sélection des boissons disponibles.

De cette façon, il sera plus facile de rechercher le Cold Brew To Mix pour votre boisson du soir ou le Cold Cappuccino pour votre petit-déjeuner.

La touche (B3) en particulier, vous montrera toutes les boissons froides (cold brew ou over ice) que votre machine peut distribuer.

Dans cette nouvelle visualisation filtrée, nous trouvons, en haut de l'écran, deux nouveaux onglets (« Café » C11A) et « Lait » (C11B) qui, s'ils sont sélectionnés, filtrent davantage la liste des boissons entre les boissons café et les boissons avec ajout de lait.

#### **Nota bene :**

Pour les modèles machine qui ne prévoient pas le pack accessoires, la Carafe LatteCrema Cool (avec couvercle blanc), les onglets café et lait ne seront pas visibles et les boissons froides disponibles seront uniquement celles à base de café sans lait.

---

Si vous souhaitez revenir à la liste complète, vous pouvez sélectionner à nouveau le bouton (B3) ou appuyer sur « X » en haut à droite. Pour plus d'informations, consulter la section « [4 BOISSONS](#) ».

#### 3.2.2.4 Profils

Comme indiqué dans le paragraphe « [3.2.1.5 Icône profil indiv. et arrière-plan](#) », vous pouvez créer jusqu'à 4 profils et les utiliser pour toujours avoir une visualisation personnalisée de vos boissons préférées.

La touche (B4) sert à passer rapidement d'un profil à l'autre, il suffit d'appuyer sur la touche autant de fois que nécessaire pour afficher le profil individ. souhaité.

En alternative, il est possible de passer d'un profil individ. à l'autre comme illustré dans le paragraphe « [3.2.1.5 Icône profil indiv. et arrière-plan](#) ».

---

## 3.3 Connectivité

### 3.3.1 Activation de la connexion Wi-Fi

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

1. Appuyez sur le symbole  (C10) à l'écran ;
2. Appuyez sur  au niveau de l'entrée correspondante pour activer la connexion Wi-Fi, le contrôle à distance (possible via l'application « My Coffee Lounge » pour terminer la configuration et se connecter via Wi-Fi) et les mises à jour automatiques ;
3. La page-écran affiche le PIN de la machine, nécessaire pour se connecter depuis l'App ;
4. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil avec la nouvelle sélection mémorisée.

#### **Nota Bene :**

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

### 3.3.2 Restauration de la connexion Wi-Fi

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 est nécessaire d'effectuer la procédure de réinitialisation comme spécifié ci-après :

5. Appuyez sur le symbole  (C10) à l'écran ;
6. Appuyez sur « Réinitial. »  ;
7. Appuyez sur « OK » pour confirmer la suppression des paramètres réseau et la désactivation de la connexion WiFi ;
8. Appuyez sur « X » et se reconnecter avec l'application en sélectionnant les nouveaux identifiants en suivant les indications précédentes (paragraphe précédent « [3.3.1 Activation de la connexion Wi-Fi](#) »).

### 3.3.3 Désactivation du Wi-Fi

Pour désactiver la connexion Wi-Fi et le contrôle à distance, appuyez sur l'écran  (C10) et appuyez sur  la touche correspondante.

Symboles sur la page d'accueil	Description
	Wi-Fi désactivé
	Wi-Fi activé mais la machine n'est pas associée et connectée
	État de la connexion Wi-Fi
	Erreur de connexion Wi-Fi
	Cloud inaccessible

## 4 BOISSONS

Comme on peut le voir dans la section « [3.2 Page d'accueil et boutons externes](#) », cette machine propose de nombreux types de boissons différentes. Dans les sections suivantes du manuel, vous trouverez toutes les informations utiles pour distribuer votre boisson, la personnaliser et, dans le cas des boissons pour lesquelles il est prévu d'utiliser du lait, utiliser correctement les carafes du lait.

Nous avons divisé les boissons en 5 groupes :

- [4.1 Boissons chaudes à base de café](#)
- [4.2 Boissons froides à base de café Cold Brew et Over Ice](#)
- [4.3 Boissons avec du lait chaud](#)
- [4.4 Boissons avec du lait froid](#)
- [4.5 Distribution d'eau chaude](#) et [4.6 Fonction thé](#)

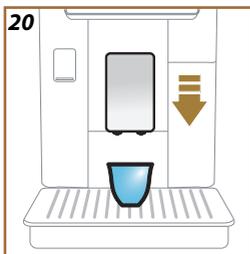


Tableau quantités

Boisson	Quantité programmable
Espresso	20-80 ml
2X Espresso	2x20-2x80 ml
Espresso Lungo	60-180 ml
Doppio+	80-180 ml
Filter style	115-250 ml
Café	100-270 ml
Americano	20-180 ml
Long Black	20-180 ml

### Attention !

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



## 4.1 Boissons chaudes à base de café

Votre appareil vous permet de préparer une grande variété de café boissons chaudes : appuyez sur Hot (B2) pour les boissons chaudes et sélectionnez l'onglet « Café » en haut comme indiqué dans le paragraphe « 3.2.2 Boutons externes ».

Ce sont les boissons chaudes à base de café qui apparaîtront sur l'écran de votre machine (fig. 19).

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

1. Placez 1 ou 2 tasses sous la buse boissons (A3).
2. Abaissez la buse de manière à la rapprocher le plus possible de la tasse (fig. 20) : on obtient ainsi une meilleur crème.
3. Sur la page d'accueil, pressez directement l'image relative au café souhaité (ex. Americano, fig. 21).
4. La machine procède à la préparation.
5. L'écran affiche la description de chaque étape individuelle (broyage, préparation, distribution du café).

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

#### Nota bene

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

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

1. Placez 1 tasse sous la buse boissons (A3) ;
2. Abaissez la buse de manière à la rapprocher le plus possible de la tasse (fig. 20) : on obtient ainsi une meilleure crème ;
3. Appuyez sur la barre de personnalisation C8 à la base de la boisson souhaitée (fig. 22). Un écran similaire à celui ci-dessous apparaît à l'écran :



---

À gauche se trouve l'icône de la boisson, une touche **i** qui, en appuyant dessus, renvoie à une brève description de la boisson choisie et, si la boisson est composée de plusieurs ingrédients (par exemple café et eau), à une barre qui en indique les proportions.

À droite se trouve le tableau de bord pour la personnalisation proprement dite de la boisson. Au sommet, l'onglet « Grains de café » est mis en évidence si nous prévoyons de faire la boisson en utilisant des grains moulus au moment.

#### **Nota bene**

Si vous souhaitez utiliser du café pré-moulu, vous trouverez tous les détails dans le paragraphe « [4.1.3 Utilisation du pré-moulu dans les boissons chaudes à base de café](#) ».

Une première case concernant la taille/quantité de la boisson permet de choisir entre les tailles (S, M, L, XL) et les fonctions My (voir paragraphe « [4.8.4 Fonction « My »](#) ») et To Go (voir chapitre « [4.8.2 To go](#) »). À la sélection de la quantité souhaitée, une estimation de la quantité de la boisson choisie est également mise à jour en haut.

Dans la deuxième case, il est possible de sélectionner le niveau d'intensité souhaité (dans l'Espresso, l'intensité Bean Adapt est également disponible si un profil individ. grain Bean Adapt a déjà été créé et que la fonction Bean adapt technology a été activée ; voir paragraphe « [4.8.3 Bean adapt technology](#) »).

Enfin, l'option « ExtraShot » qui prévoit la distribution extra d'un espresso court pour un peu d'énergie extra.

4. Une fois les paramètres souhaités sélectionnés, il est possible de sélectionner « Distribuer » et la machine procède à la préparation.
5. L'écran affiche la description de chaque étape individuelle (broyage, préparation, distribution du café).

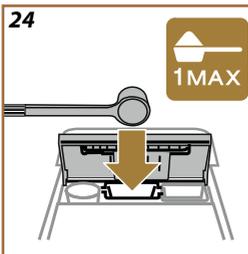
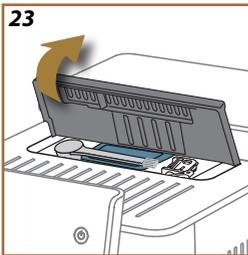
Une fois la préparation terminée, la machine demande si vous souhaitez enregistrer le nouveau paramètre et, si les Coffee Routines sont actives, elle vous demande également de confirmer si vous souhaitez enregistrer les paramètres pour tous les moments de la journée ou seulement pour le moment actuel (dans ce cas, appuyez sur le moment de la journée affiché et confirmez par « Oui »). Vous trouverez toutes les informations sur les Coffee Routines dans le paragraphe « [4.8.5 Coffee Routine](#) ».

### Nota bene

- « Annuler » : appuyer si vous souhaitez interrompre complètement la préparation et revenir à la page d'accueil sans enregistrer la personnalisation.
- « Stop » : appuyez, dans le cas de boissons contenant plusieurs ingrédients (par exempleAmericano = café + eau chaude), si vous souhaitez interrompre la distribution de l'ingrédient en cours et passer à l'élaboration de l'ingrédient suivant.
- Dès la fin de la distribution, si vous souhaitez augmenter la quantité de café il suffira d'appuyer sur +Extra. Après avoir atteint la quantité souhaitée, appuyer sur Stop.
- Afin de respecter au mieux les caractéristiques de certaines boissons, l'option To Go et l'intensité pourraient ne pas être modifiables.

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

De nombreuses boissons peuvent être distribuées en utilisant du café pré-moulu. Si cette fonction est disponible pour votre boisson préférée, vous pouvez le comprendre grâce à la présence, sur l'écran de personnalisation, de l'onglet « pré-moulu ». Voici les étapes pour obtenir votre boisson chaude à base de café avec du café pré-moulu :



### Attention !

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

1. Placez 1 tasse sous la buse boissons (A3) ;
2. Appuyez sur la barre de personnalisation C8 à la base de la boisson souhaitée (fig. 22). Sur l'écran apparaît un écran avec des paramètres que vous pouvez personnaliser en fonction de vos goûts ;
3. Sélectionnez, en haut à droite, l'onglet « Pré-moulu » ;

### **Attention !**

En sélectionnant Pré-moulu, l'écran change et il n'est plus possible de changer l'intensité car elle dépend de la quantité de pré-moulu insérée (qui ne doit toutefois pas être supérieure à 1 dose rase).

4. Choisissez la quantité souhaitée : une estimation de la quantité de la boisson choisie est également mise à jour en haut. Appuyez sur « Distribuer » ;
5. Soulevez le couvercle [A2](#) du compartiment accessoires (fig. [23](#)) ;
6. Vérifiez que l'entonnoir café pré-moulu ([D3](#)) soit inséré et assurez-vous qu'il ne soit pas obstrué ; ajoutez une dose ([D1](#)) à ras de café pré-moulu (fig. [24](#)). et appuyez sur « Ok » ;
7. L'appareil procède à la distribution et l'écran affiche la description de chaque phase (chauffage de l'eau, distribution du café).

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

### **Nota bene**

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

#### **4.1.4 Carafe café**

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

Compte tenu de sa nature conviviale, la quantité ne sera pas exprimée en tailles (s, m, l,xl) mais en tasses et l'indication de l'estimation de la quantité de la boisson sera toujours disponible à l'affichage de la case tasses.

Pour distribuer la boisson, procéder comme suit :

1. Appuyez directement sur la page d'accueil (C) sur l'image de la boisson souhaitée ([C7](#)) ou, si vous souhaitez sélectionner le nombre de tasses à préparer et/ou l'intensité souhaitée, appuyez sur la barre de personnalisation de la boisson ([C8](#)) et effectuez la sélection ; puis appuyez sur « Démarrer » pour passer à l'étape suivante ;

- 
2. Remplir le réservoir d'eau (A8) jusqu'au niveau MAX et le récipient à grains (A1).
  3. Une fois que vous vous êtes assuré que la quantité d'eau et de café est suffisante pour la préparation, appuyez sur « → » ;
  4. Placez un récipient d'une capacité suffisante et d'une hauteur inférieure à 14 cm sous le distributeur de boissons (A3). Appuyer sur « Distribuer » ;
  5. 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).
  6. Une fois la distribution terminée, si au point 1 le nombre de tasses à préparer et/ou l'intensité de la boisson ont été modifiés, il faut préalablement appuyer sur « Oui » pour enregistrer les nouveaux paramètres ou sur « Non » pour conserver les paramètres précédents. Vous pouvez également les enregistrer dans votre Coffee Routine en cochant la case spécifique.

Vous trouverez toutes les informations sur les Coffee Routines dans le paragraphe "[4.8.5 Coffee Routine](#)".

L'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.

**Attention !**

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

**Nota bene**

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

**Nota bene**

Il est recommandé de rincer la carafe après chaque utilisation en utilisant de l'eau chaude et 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.

## 4.2 Boissons froides à base de café Cold Brew et Over Ice

Votre appareil vous permet de préparer une grande variété de boissons froides à base de café (Over Ice et Cold Brew) : appuyez sur Cold (B3) pour les boissons froides et, si le modèle de machine le prévoit, sélectionnez l'onglet « Café » en haut comme indiqué dans le paragraphe « [3.2.2 Boutons externes](#) ».

### **Nota bene**

- Pour les modèles machine qui ne prévoient pas le pack accessoires, la Carafe LatteCrema Cool (avec couvercle blanc), les onglets café et lait ne seront pas visibles et les boissons froides disponibles seront uniquement celles à base de café sans lait.
- Les boissons froides Cold Brew utilisent la Cold Extraction Technology, c'est-à-dire un mode d'extraction lent qui prend quelques minutes.
- Pour une excellente extraction du Cold Brew, videz le réservoir d'eau (A8), en le rinçant et le remplissant d'eau potable fraîche.
- Lorsque vous préparez une boisson Cold Brew immédiatement après une boisson chaude, la machine suggère un rinçage à froid pour que la boisson soit à la bonne température. Dans ce cas, procédez au rinçage ou appuyez sur « Passer » pour poursuivre la préparation.

Boisson	Over Ice	
Espresso	✓	✗
Café	✓	✗
Americano	✓	✗
Carafe Cold Brew	✗	✓
Cold Brew to Mix	✗	✓

### **Attention !**

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

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

1. Placez 1 verre sous la buse boissons [A3](#).
2. Abaissez la buse de manière à la rapprocher le plus possible de la tasse (fig. [20](#)) : on obtient ainsi une meilleur crème.
3. Appuyez directement sur l'image [C7](#) sur la page d'accueil relative au café souhaité (ex. Coffee).
4. Sélectionner si l'on souhaite une boisson « Ice » (glace) ou « Extra ice » (extra glace) dans le cas de boissons « Over Ice » ou bien « Original » ou « Intense » dans le cas de boissons « Cold Brew » : appuyez sur « → » ;
5. La machine, en fonction de la sélection, règle les paramètres d'extraction et suggère la quantité correcte de glace à utiliser pour un résultat optimal.
6. Verser dans le verre la quantité de glaçons indiquée (fig. [25](#)) et appuyez sur « Distribuer ».
7. La machine procède à la préparation. L'écran affiche la description de chaque étape individuelle (broyage, préparation, distribution du café). Une fois la préparation terminée, la machine est prête pour une nouvelle utilisation.

##### **Nota bene**

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

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

1. Placez 1 tasse/verre sous la buse boissons ([A3](#)) ;
2. Abaissez la buse de manière à la rapprocher le plus possible de la tasse (fig. [20](#)) : on obtient ainsi une meilleure crème ;
3. Appuyez sur la barre de personnalisation [C8](#) à la base de la boisson souhaitée (fig. [22](#)). Un écran similaire à celui ci-dessous apparaît à l'écran :



À gauche se trouve l'icône de la boisson, une touche **i** qui, en appuyant dessus, renvoie à une brève description de la boisson choisie et, si la boisson est composée de plusieurs ingrédients (par exemple café et eau), à une barre qui en indique les proportions.

À droite se trouve le tableau de bord pour la personnalisation proprement dite de la boisson. Au sommet, l'onglet « Grains de café » est mis en évidence si nous prévoyons de faire la boisson en utilisant des grains moulus au moment.

#### **Nota bene**

Si vous souhaitez utiliser du café pré-moulu, vous trouverez tous les détails dans le paragraphe « [4.4.6 Utilisation du café pré-moulu dans les boissons avec du lait froid](#) ».

Il y a également une case qui concerne la taille/quantité de la boisson qui permet de choisir parmi les tailles (S, M et le cas échéant L) et la fonction To Go (voir chapitre « [4.8.2 To go](#) »). À la sélection de la quantité souhaitée, une estimation de la quantité de la boisson choisie est également mise à jour en haut.

#### **Nota bene**

Pour avoir un bon équilibre entre la glace et le café, il n'est pas possible de modifier l'intensité ou d'utiliser l'option [Extra shot](#) qui déséquilibrerait la boisson.



- Une fois les paramètres paramétrés, appuyer sur « Démarrer » puis paramétrer comme suit :
  - Sélectionner si l'on souhaite une boisson « Ice » (glace) ou « Extra ice » (extra glace) dans le cas de boissons « Over Ice » ou bien « Original » ou « Intense » dans le cas de boissons « Cold Brew » : appuyez sur « → » ;
  - La machine, en fonction de la sélection, règle les paramètres d'extraction et suggère la quantité correcte de glace à utiliser pour un résultat optimal.
  - Verser dans le verre la quantité de glaçons indiquée (fig. 25) et appuyez sur « Distribuer ».
- La machine procède à la préparation. L'écran affiche la description de chaque étape individuelle (broyage, préparation, distribution du café).

Une fois la préparation terminée, la machine demande si vous souhaitez enregistrer le nouveau paramètre et, si les Coffee Routines sont actives, elle vous demande également de confirmer si vous souhaitez enregistrer les paramètres pour tous les moments de la journée ou seulement pour le moment actuel (dans ce cas, appuyez sur le moment de la journée affiché et confirmez par « Oui »). Vous trouverez toutes les informations sur les Coffee Routines dans le paragraphe « [4.8.5 Coffee Routine](#) ».

#### **Nota bene**

- « Annuler » : appuyer si vous souhaitez interrompre complètement la préparation et revenir à la page d'accueil sans enregistrer la personnalisation.
- « Stop » : appuyez, dans le cas de boissons contenant plusieurs ingrédients (par exemple Americano = café + eau chaude), si vous souhaitez interrompre la distribution de l'ingrédient en cours et passer à l'élaboration de l'ingrédient suivant.
- Afin de respecter au mieux les caractéristiques de certaines boissons, l'option To Go et l'intensité pourraient ne pas être modifiables.

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

De nombreuses boissons peuvent être distribuées en utilisant du café pré-moulu. Si cette fonction est disponible pour votre boisson préférée, vous pouvez le comprendre grâce à la présence, sur l'écran de personnalisation, de l'onglet « pré-moulu ».

Voici les étapes pour obtenir votre boisson froide à base de café avec du café pré-moulu.

#### **Attention !**

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

1. Placez 1 tasse/verre sous la buse boissons (A3) ;
2. Appuyez sur la barre de personnalisation C8 à la base de la boisson souhaitée (fig. 22). Sur l'écran apparaît un écran avec des paramètres que vous pouvez personnaliser en fonction de vos goûts ;
3. Sélectionnez, en haut à droite, l'onglet « Pré-moulu » ;
4. Choisissez la quantité souhaitée : une estimation de la quantité de la boisson choisie est également mise à jour
5. en haut. Appuyez sur « Démarrer » ;
6. Sélectionnez si vous souhaitez une boisson « Ice » (glace) ou « Extra ice » (extra glace) et appuyez sur « → » ;
7. La machine, en fonction de la sélection, règle les paramètres d'extraction et suggère la quantité correcte de glace à utiliser pour un ré-

- 
- sultat optimal : verser dans la verre la quantité de glaçons indiquée (fig. 25) et appuyez sur « Distribuer » ;
8. Soulevez le couvercle (A2) du compartiment accessoires (fig. 23) ;
  9. Vérifiez que l'entonnoir café pré-moulu (D3) soit inséré et assurez-vous qu'il ne soit pas obstrué ; ajoutez une dose (D1) rase de café pré-moulu (fig. 24) et appuyez sur « Ok » ;
  10. L'appareil procède à la distribution et l'écran affiche la description de chaque phase (chauffage de l'eau, distribution du café).

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

#### **Nota bene**

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

#### 4.2.4 Carafe Cold Brew

Carafe Cold Brew est une boisson à base de Cold Brew pour un moment rafraichissant à partager. Compte tenu de sa nature conviviale, la quantité ne sera pas exprimée en tailles (S, M, L, XL) mais en tasses et l'indication de l'estimation de la quantité de la boisson sera toujours disponible à l'affichage de la case tasses.

#### **Nota bene**

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

Pour distribuer la boisson, procéder comme suit :

1. Pour obtenir un résultat optimal, la machine suggère d'insérer, avant de servir, de la glace (3-4 glaçons) dans les verres ;
2. Appuyez sur « → » ;
3. Videz le réservoir d'eau (A8), rincez-le et remplissez-le jusqu'au niveau MAXIMUM avec de l'eau potable fraîche. Remplir également le bac à grains (A1) ;
4. Sélectionner l'intensité souhaitée : « Original » ou « Intense », appuyez ensuite sur « → » ;
5. Une fois que vous vous êtes assuré que la quantité d'eau et de café est suffisante pour la préparation, appuyez sur « → » ;

- 
6. Placez un récipient d'une capacité suffisante et d'une hauteur inférieure à 14 cm sous le distributeur de boissons (A3). Appuyer sur « Distribuer » ;
  7. 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).
  8. Une fois la distribution terminée, si au point 1 le nombre de tasses à préparer a été modifié, il faut préalablement appuyer sur « Oui » pour enregistrer les nouveaux paramètres ou sur « Non » pour conserver les paramètres précédents. Vous pouvez également les enregistrer dans votre Coffee Routine en cochant la case spécifique.
- Vous trouverez toutes les informations sur les Coffee Routines dans le paragraphe « [4.8.5 Coffee Routine](#) ». L'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.

***Nota bene***

- « Annuler » ou « Stop » : appuyer dessus si l'on souhaite interrompre complètement la préparation et revenir à la page d'accueil.
- Pour avoir un bon équilibre entre la glace et le café, il n'est pas possible d'utiliser l'option Extra shot qui déséquilibrerait la boisson.

---

### 4.3 Boissons avec du lait chaud

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

Dans les chapitres suivants, vous trouverez des indications sur les types de lait à utiliser, sur la façon d'utiliser et de nettoyer la carafe et, comme pour les boissons à base de café, sur la façon de distribuer et de personnaliser vos boissons avec du lait chaud. Votre appareil vous permet de préparer une grande variété de boissons : appuyez sur Hot (B2) pour les boissons chaudes et sélectionnez l'onglet « Lait » en haut comme vu au paragraphe « 3.2.2 Boutons externes ».

Voici les boissons chaudes au lait qui apparaîtront sur l'écran de votre machine.

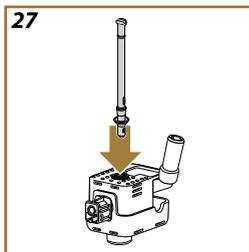
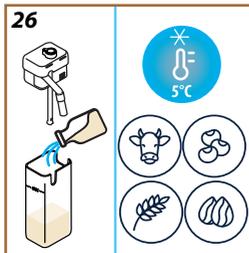
Boissons	
Caffelatte	Galão
Lait Chaud (non mousseux)	Cappuccino
Café au lait	Cappuccino Mix
Café con Leche	Espresso Macchiato
Latte Macchiato	Cappuccino +
Flat White	Lait Chaud (Mousseux)
Cortado	

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

La carafe LatteCrema Hot est conçue pour chauffer et monter le lait avec de multiples niveaux de mousse pour réaliser à la perfection chaque boisson au lait chaud. La vapeur, l'air et le lait sont mélangés dans des proportions idéales pour créer une mousse parfaite, distribuée directement de la carafe à la tasse. La carafe LatteCrema Hot comprend également un cycle de nettoyage à la vapeur et à l'eau qui permet de conserver le lait restant au réfrigérateur pour une réutilisation ultérieure. La qualité de la mousse peut varier en fonction de :

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

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



#### 4.3.2 Préparation et accrochage de la carafe « Latte Crema Hot »

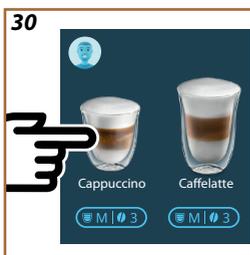
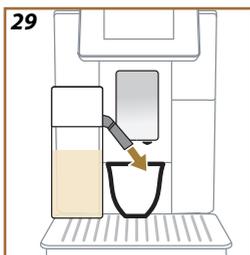
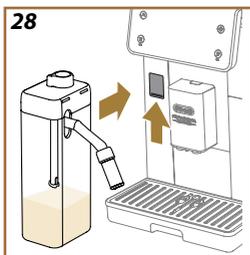
Ce chapitre présente comment préparer la carafe LatteCrema Hot à l'utilisation.

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

1. Soulevez le couvercle (E2) et remplissez le pot à lait (D7) avec une quantité suffisante de lait, sans dépasser le niveau MAXIMUM imprimé sur le pot (fig. 26) ;
2. Assurez-vous que le tube d'aspiration du lait (E6) est bien inséré dans le logement prévu sur le fond du couvercle de la carafe à lait (fig. 27). Remette le couvercle sur la carafe à lait ;
3. Levez le couvercle (A5) et accrochez en poussant à fond la carafe (D7) au connecteur (fig. 28). La machine émet un signal sonore (si la fonction est active).

#### 4.3.3 Réglage de la mousse de la carafe « Latte Crema Hot »

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



En tournant la manette de réglage de la mousse (E1), vous sélectionnez la quantité de mousse de lait qui sera distribuée pendant la préparation des boissons à base de lait. Quand on sélectionne une boisson, l'écran suggère la position dans laquelle tourner la poignée de réglage de la mousse.

Position du bouton	Conseillé pour...
	Hot
 MIN Mousse légère	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caffelatte</li> <li>• Lait Chaud (non mousseux)</li> <li>• Café au lait</li> <li>• Café con Leche</li> </ul>
 MOY Mousse crémeuse	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Latte Macchiato</li> <li>• Flat White</li> <li>• Cortado</li> <li>• Galão</li> </ul>
 MAX Mousse dense	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cappuccino</li> <li>• Cappuccino Mix</li> <li>• Espresso Macchiato</li> <li>• Cappuccino +</li> <li>• Lait Chaud (Mousseux)</li> </ul>

#### 4.3.4 Sélection directe des boissons avec du lait chaud

1. Suivez les indications reportées au paragraphe « [4.3.2 Préparation et accrochage de la carafe « Latte Crema Hot »](#) » ;
2. Placez une tasse suffisamment grande sous les becs de la buse boissons (A3) et sous la buse à lait (E3) ;
3. Réglez la rallonge de la buse lait (E4) en fonction de votre tasse et abaissez la buse boissons (A3) de manière à la rapprocher le plus possible de la tasse (fig. 29) : vous obtiendrez ainsi une meilleure crème.
4. Appuyez directement sur l'image (C7) sur la page d'accueil relative à la boisson souhaitée (par ex. Cappuccino fig. 30).
5. Réglez le niveau de mousse en tournant le bouton de réglage de la mousse (E1) dans la position recommandée à l'écran pendant que la machine chauffe et procède à la préparation.
6. La description de chaque phase (mouture, préparation, distribution de café, distribution de lait) apparaît sur l'écran.
7. Une fois la préparation terminée, la machine demande d'effectuer le nettoyage de la carafe (D7) (fonction Clean) pour nettoyer le couvercle de la carafe à lait. Suivez les indications du paragraphe dédié « [6.2.3.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation](#) »
8. Si le nettoyage n'est pas effectué sur la page d'accueil, le bouton  apparaît pour rappeler qu'il est nécessaire de procéder au nettoyage de la carafe.

### Nota bene

- Lorsque vous avez terminé toutes les distributions de boissons au lait chaud, n'oubliez pas d'effectuer le nettoyage de la carafe de lait comme indiqué au paragraphe « [6.2.3.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation](#) » et, le cas échéant, de placer la carafe avec le lait restant au réfrigérateur ou de procéder au nettoyage complet comme indiqué au paragraphe « [6.2.3.2 Nettoyage complet de la carafe à lait](#) ».
- « Annuler » : appuyer si vous souhaitez interrompre complètement la préparation et revenir à la page d'accueil sans enregistrer la personnalisation.
- « Stop » : appuyez, dans le cas de boissons contenant plusieurs ingrédients (par exemple Cappuccino = lait + café), si vous souhaitez interrompre la distribution de l'ingrédient en cours et passer à l'élaboration de l'ingrédient suivant.
- Dès la fin de la distribution, si vous souhaitez augmenter la quantité de café il suffira d'appuyer sur +Extra. Après avoir atteint la quantité souhaitée, appuyer sur Stop.

### 4.3.5 Personnalisation des boissons au lait chaud

1. Suivez les indications reportées au paragraphe « [4.3.2 Préparation et accrochage de la carafe « Latte Crema Hot »](#) » ;
2. Placez une tasse suffisamment grande sous les becs de la buse boissons (A3) et sous la buse à lait (E3) ;
3. Appuyez sur la barre de personnalisation C8 à la base de la boisson souhaitée (fig. 31). Un écran similaire à celui ci-dessous apparaît à l'écran :



À gauche se trouve l'icône de la boisson, une touche **i** qui, en appuyant dessus, renvoie à une brève description de la boisson choisie et, si la boisson est composée de plusieurs ingrédients (par exemple café, eau et lait), à une barre qui en indique les proportions.

À droite se trouve le tableau de bord pour la personnalisation proprement dite de la boisson. Au sommet, l'onglet « Grains de café » est mis en évidence si nous prévoyons de faire la boisson en utilisant des grains moulus au moment.

### **Nota bene**

Si vous souhaitez utiliser du café pré-moulu, vous trouverez tous les détails dans le paragraphe « [4.3.6 Utilisation du pré-moulu dans les boissons avec du lait chaud](#) ».

Une première case concernant la taille/quantité de la boisson permet de choisir entre les tailles (S, M, L, XL) et les fonctions My (voir chapitre « [4.8.4 Fonction « My »](#) ») et To Go (voir chapitre « [To Go](#) »). À la sélection de la quantité souhaitée, une estimation de la quantité de la boisson choisie est également mise à jour en haut.

Dans la deuxième case, on peut sélectionner le niveau d'intensité souhaité.

Enfin, l'option « ExtraShot » qui prévoit la distribution extra d'un espresso court pour un peu d'énergie extra.

4. Réglez la rallonge de la buse lait ([E4](#)) en fonction de votre tasse et abaissez la buse boissons de manière à la rapprocher le plus possible de la tasse ([fig. 29](#)) : vous obtiendrez ainsi une meilleure crème ;
5. Une fois les paramètres souhaités sélectionnés, on peut sélectionner « Distribuer » ;
6. Réglez le niveau de mousse en tournant le bouton de réglage de la mousse ([E1](#)) dans la position recommandée à l'écran pendant que la machine chauffe et procède à la préparation ;
7. La description de chaque phase (mouture, préparation, distribution de café, distribution de lait) apparaît sur l'écran ;
8. Une fois la préparation terminée, la machine demande si vous souhaitez enregistrer le nouveau paramètre et, si les Coffee Routines sont actives, elle vous demande également de confirmer si vous souhaitez enregistrer les paramètres pour tous les moments de la journée ou seulement pour le moment actuel (dans ce cas, appuyez sur le moment de la journée affiché et confirmez par « Oui »). Vous trouverez toutes les informations sur les coffee routine dans le paragraphe « [4.8.5 Coffee Routine](#) ».

### **Nota bene**

- Lorsque vous avez terminé toutes les distributions de boissons au lait chaud, n'oubliez pas d'effectuer le nettoyage de la carafe de lait comme indiqué au paragraphe « [6.2.3.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation](#) » et, le cas échéant, de placer la carafe avec le lait restant au réfrigérateur ou de procéder au nettoyage complet comme indiqué au paragraphe « [6.2.3.2 Nettoyage complet de la carafe à lait](#) ».

#### **Nota bene**

- « Annuler » : appuyez si vous souhaitez interrompre complètement la préparation et revenir à la page d'accueil sans enregistrer la personnalisation.
- « Stop » : appuyez, dans le cas de boissons contenant plusieurs ingrédients (par exemple Cappuccino = lait + café), si vous souhaitez interrompre la distribution de l'ingrédient en cours et passer à l'élaboration de l'ingrédient suivant.
- Dès la fin de la distribution, si vous souhaitez augmenter la quantité de café il suffira d'appuyer sur +Extra. Après avoir atteint la quantité souhaitée, appuyer sur Stop.
- Afin de respecter au mieux les caractéristiques de certaines boissons, l'option To Go et l'intensité pourraient ne pas être modifiables.

#### 4.3.6 Utilisation du pré-moulu dans les boissons avec du lait chaud

De nombreuses boissons peuvent être distribuées en utilisant du café pré-moulu. Si cette fonction est disponible pour votre boisson préférée, vous pouvez le comprendre grâce à la présence, sur l'écran de personnalisation, de l'onglet « pré-moulu ». Ci-après les étapes pour obtenir votre boisson avec du lait chaud faite avec du café pré-moulu.

#### **Attention !**

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

1. Suivez les indications reportées au paragraphe « [4.3.2 Préparation et accrochage de la carafe « Latte Crema Hot »](#) » ;
2. Placez une tasse suffisamment grande sous les becs de la buse boissons (A3) et sous la buse à lait (E3) ;
3. Appuyez sur la barre de personnalisation C8 à la base de la boisson souhaitée (fig. 30). Sur l'écran apparaît un écran avec des paramètres que vous pouvez personnaliser en fonction de vos goûts ;
4. Sélectionnez, en haut à droite, l'onglet « Pré-moulu » ;
5. Soulevez le couvercle du compartiment des accessoires (fig. 23).

- 
6. Vérifiez que l'entonnoir à café pré-moulu est inséré et assurez-vous qu'il n'est pas bouché : ajoutez une dose rase de café pré-moulu (fig. 24). Choisissez la quantité et appuyez sur « Distribuer ».
  7. Réglez le niveau de mousse en tournant le bouton de réglage de la mousse (E1) dans la position recommandée à l'écran pendant que la machine chauffe et procède à la préparation ;
  8. L'appareil procède à la distribution et l'écran affiche la description de chaque phase (chauffage de l'eau, distribution du café).

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

***Nota bene***

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

---

#### 4.4 Boissons avec du lait froid

Pour la fabrication de boissons au lait froid, vous devez utiliser la carafe LatteCrema Cool caractérisée par le couvercle de la carafe (E2) de couleur blanche. **Si votre modèle ne le prévoit pas, vous pouvez consulter le site [Delonghi.com](http://Delonghi.com) pour l'acheter.**

Dans les chapitres suivants, vous trouverez des indications sur les types de lait à utiliser, sur la façon d'utiliser et de nettoyer la carafe et, comme pour les boissons à base de café, sur la façon de distribuer et de personnaliser vos boissons avec du lait froid. Votre appareil vous permet de préparer une grande variété de boissons : appuyez sur Cold (B3) pour les boissons froides et sélectionnez l'onglet « Lait » en haut comme vu au paragraphe « 3.2.2 Boutons externes ».

Voici les boissons avec du lait froid qui apparaîtront sur l'écran de votre machine.

Boissons	
Caffelatte	Lait Froid (Mousseux)
Latte Macchiato	Flat White
Cappuccino	Cold brew latte
Cappuccino Mix	Cold brew cappuccino

##### 4.4.1 Quel lait utiliser dans la carafe « Latte Crema Cool » ?

La carafe LatteCrema Cool est conçue pour monter le lait avec de multiples niveaux de mousse pour réaliser à la perfection chaque boisson au lait froid.

La vapeur, l'air et le lait sont mélangés dans des proportions idéales pour créer une mousse parfaite, distribuée directement de la carafe à la tasse.

La carafe LatteCrema Cool comprend également un cycle de nettoyage à la vapeur et à l'eau qui permet de conserver le lait restant au réfrigérateur pour une réutilisation ultérieure. **Si vous n'avez pas la carafe LatteCrema Cool, vous pouvez l'acheter sur le site [Delonghi.com](http://Delonghi.com)**

La qualité de la mousse peut varier en fonction de :

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

	
Entier (matières grasses >3,5%)	<b>X</b>
Demi-écrémé (matières grasses entre 1,5 et 1,8%)	<b>X</b>
Écrémé (Graisse <0,5 %)	<b>✓</b>
 Soja	<b>✓</b>
 Amande	<b>✓</b>
 Avoine	<b>✓</b>

#### 4.4.2 Préparation et accrochage de la carafe « Latte Crema Cool »

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

1. Soulevez le couvercle (E2) et remplissez le pot à lait (D7) avec une quantité suffisante de lait, sans dépasser le niveau MAXIMUM imprimé sur le pot (fig. 26) ;
2. Assurez-vous que le tube d'aspiration du lait (E6) est bien inséré dans le logement prévu sur le fond du couvercle de la carafe à lait (fig. 27). Remettez le couvercle sur la carafe à lait ;
3. Levez le couvercle (A5) et accrochez en poussant à fond la carafe (D7) au connecteur (fig. 28). La machine émet un signal sonore (si la fonction est active) ;
4. Placez une tasse suffisamment grande sous les becs de la buse boissons (A3) et sous la buse à lait (E3) ;
5. Sélectionner la boisson souhaitée.

### **Nota bene**

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

#### 4.4.3 Réglage de la mousse de la carafe « Latte Crema Cool »

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

En tournant la manette de réglage de la mousse (E1), vous sélectionnez la quantité de mousse de lait qui sera distribuée pendant la préparation des boissons à base de lait. Quand on sélectionne une boisson, l'écran suggère la position dans laquelle tourner la poignée de réglage de la mousse.

Position du bouton	Conseillé pour...
	Cold
 MIN Mousse légère	<ul style="list-style-type: none"><li>• Caffe latte</li></ul>
 MOY mousse crémeuse	<ul style="list-style-type: none"><li>• Latte Macchiato</li><li>• Flat White</li><li>• Cold brew latte</li></ul>
 MAX mousse dense	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cappuccino</li><li>• Cappuccino Mix</li><li>• Lait Froid (Mousseux)</li><li>• Cold brew cappuccino</li></ul>

#### 4.4.4 Sélection directe des boissons avec du lait froid

1. Suivez les indications reportées au paragraphe « [4.4.2 Préparation et accrochage de la carafe « Latte Crema Cool »](#) » ;
2. Appuyez directement sur l'image C7 sur la page d'accueil relative à la boisson souhaitée (par ex. Cold Cappuccino) ;
3. Sélectionnez à quel point votre boisson doit être froide entre Ice (glace) et Extra Ice (Extra glace) et appuyez sur « → » ;
4. Selon la sélection, l'appareil suggère la quantité de glaçons avec laquelle remplir votre verre ;
5. Versez la quantité de glace indiquée dans le verre et placez-le sous la buse boissons (A3) et sous la buse lait (E3) de la carafe LatteCrema Cool, puis appuyez sur « Distribuer » ;
6. Réglez le niveau de mousse en tournant le bouton de réglage de la mousse (E1) dans la position recommandée à l'écran pendant que la machine chauffe et procède à la préparation ;

### Nota bene

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

7. La description de chaque phase (mouture, préparation, distribution de café, distribution de lait) apparait sur l'écran ;
8. Une fois la préparation terminée, la machine est prête pour une nouvelle utilisation.
9. Si le nettoyage n'est pas effectué, le symbole  apparait sur la page d'accueil pour rappeler qu'il est nécessaire de procéder au nettoyage de la carafe. Plus de détails dans le paragraphe « [3.2.1 Introduction à la page d'accueil](#) », « [3.2.1.3 Paramètres, notifications et voyants de fonctionnement](#) ».

### Nota bene

Lorsque vous avez terminé toutes les distributions de boissons au lait froid, n'oubliez pas d'effectuer le nettoyage de la carafe de lait comme indiqué au paragraphe « [6.2.3.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation](#) » et, le cas échéant, de placer la carafe avec le lait restant au réfrigérateur ou de procéder au nettoyage complet comme indiqué au paragraphe « [6.2.3.2 Nettoyage complet de la carafe à lait](#) ».

### Nota bene

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

## 4.4.5 Personnalisation des boissons avec du lait froid

1. Suivez les indications reportées au paragraphe « [4.4.2 Préparation et accrochage de la carafe « Latte Crema Cool »](#) ».

Appuyez sur la barre de personnalisation [C8](#)   la base de la boisson souhaitée (fig. 32). Un écran similaire à celui ci-dessous apparait à l'écran :



---

À gauche se trouve l'icône de la boisson, une touche **i** qui, en appuyant dessus, renvoie à une brève description de la boisson choisie et, si la boisson est composée de plusieurs ingrédients (par exemple café et lait), à une barre qui en indique les proportions.

À droite se trouve le tableau de bord pour la personnalisation proprement dite de la boisson. Au sommet, l'onglet « Grains de café » est mis en évidence si nous prévoyons de faire la boisson en utilisant des grains moulus au moment.

**Nota bene**

Si vous souhaitez utiliser du café pré-moulu, vous trouverez tous les détails dans le paragraphe « [4.4.6 Utilisation du café pré-moulu dans les boissons avec du lait froid](#) ».

Une première case concernant la taille/quantité de la boisson permet de choisir parmi les tailles (S, M, L) et la fonction To Go (voir chapitre [To Go](#)). À la sélection de la quantité souhaitée, une estimation de la quantité de la boisson choisie est également mise à jour en haut.

**Nota bene**

Pour avoir un bon équilibre entre la glace et le café, il n'est pas possible de modifier l'intensité ou d'utiliser l'option « [4.8.1 Extra shot](#) » qui déséquilibrerait la boisson.

2. Une fois les paramètres souhaités sélectionnés, appuyer sur « Démarrer » ;
3. Sélectionnez à quel point votre boisson doit être froide entre Ice (glace) et Extra Ice (extra glace), ou, dans le cas des boissons Cold Brew, si vous la voulez avec une intensité « Original » ou « Intense » et appuyez sur « → » ;
4. Selon la sélection, l'appareil suggère la quantité de glaçons avec laquelle remplir votre verre ;
5. Versez la quantité de glace indiquée dans le verre et placez-le sous les becs de la buse boissons **A3** et sous la buse lait (**E3**) de la carafe LatteCrema Cool, appuyez ensuite sur « Distribuer » ;
6. Réglez le niveau de mousse en tournant le bouton de réglage de la mousse (**E1**) dans la position recommandée à l'écran pendant que la machine chauffe et procède à la préparation ;
7. La description de chaque phase (mouture, préparation, distribution de café, distribution de lait) apparaît sur l'écran ;
8. Une fois la préparation terminée, la machine demande si vous souhaitez enregistrer le nouveau paramètre et, si les Coffee Routines sont actives, elle vous demande également de confirmer si vous souhaitez enregistrer les paramètres pour tous les moments de la journée ou seulement pour le moment actuel (dans ce cas, appuyez sur le moment de la journée affiché et confirmez par « Oui »). Toutes les informations sur les coffee routines se trouvent dans le chapitre « [4.8.5 Coffee Routine](#) ».

### **Nota bene**

La machine, selon votre choix entre « Ice » et « Extra Ice » ou entre « Original » et « Intense », règle les paramètres d'extraction et suggère la bonne quantité de glace à utiliser pour un résultat optimal.

### **Nota bene**

Lorsque vous avez terminé toutes les distributions de boissons au lait froid, n'oubliez pas d'effectuer le nettoyage de la carafe de lait comme indiqué au paragraphe « [6.2.3.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation](#) » et, le cas échéant, de placer la carafe avec le lait restant au réfrigérateur ou de procéder au nettoyage complet comme indiqué au paragraphe « [6.2.3.2 Nettoyage complet de la carafe à lait](#) ».

### **Nota bene**

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

## 4.4.6 Utilisation du café pré-moulu dans les boissons avec du lait froid

De nombreuses boissons peuvent être distribuées en utilisant du café pré-moulu. Si cette fonction est disponible pour votre boisson préférée, vous pouvez le comprendre grâce à la présence, sur l'écran de personnalisation, de l'onglet « pré-moulu ». Ci-après les étapes pour obtenir votre boisson avec du lait froid faite avec du café pré-moulu.

### **Attention !**

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



1. Suivez les indications reportées au paragraphe « [4.4.2 Préparation et accrochage de la carafe « Latte Crema Cool »](#) ».
2. Appuyez sur la barre de personnalisation **C8** à la base de la boisson souhaitée (ex. Capuccino mix, fig. [33](#)). Sur l'écran apparaît un écran

---

avec des paramètres que vous pouvez personnaliser en fonction de vos goûts ;

3. Sélectionnez, en haut à droite, l'onglet « Pré-moulu » ;
4. Choisissez la quantité souhaitée : une estimation de la quantité de la boisson choisie est également mise à jour en haut. Appuyez sur « Démarrer » ;
5. Sélectionnez si vous souhaitez une boisson « Ice » (glace) ou « Extra ice » (extra glace) et appuyez sur « → » ;
6. La machine, en fonction de la sélection, règle les paramètres d'extraction et suggère la quantité correcte de glace à utiliser pour un résultat optimal : versez la quantité de glace indiquée dans le verre et placez-le sous les becs de la buse boissons (A3) et sous la buse lait (E3) de la carafe LatteCrema Cool, appuyez ensuite sur « Distribuer » ;
7. Soulevez le couvercle (A2) du compartiment accessoires (fig. 23) ;
8. Vérifiez que l'entonnoir café pré-moulu (D3) soit inséré et assurez-vous qu'il ne soit pas obstrué ; ajoutez une dose (D1) rase de café pré-moulu (fig. 24) et appuyez sur « Ok » ;
9. L'appareil procède à la distribution et l'écran affiche la description de chaque phase (chauffage de l'eau, distribution du café et distribution du lait).

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

#### **Nota bene**

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

#### **4.5 Distribution d'eau chaude**

1. Mettez une tasse sous le distributeur de boissons A3 (fig. 20).
2. Sur la page d'accueil (C) :
  - appuyez directement sur l'image C7 correspondant à l'eau chaude : la distribution démarre ;
  - appuyez sur la barre de personnalisation C8 à la base de l'image et choisissez la quantité à distribuer, puis appuyez sur « Distribuer » : la distribution démarre ;
3. La distribution s'interrompt automatiquement.

### **Nota bene**

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

## 4.6 Fonction thé

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

1. Mettez une tasse sous le distributeur de boissons [A3](#) (fig. 20).
2. Sur la page d'accueil (C) :
  - appuyez directement sur l'image [C7](#) correspondant à la fonction thé : la distribution démarre ;
  - appuyez sur la barre de personnalisation [C8](#) à la base de l'image, choisissez la quantité à distribuer et le type de thé souhaité (la machine sélectionnera en conséquence la température correcte comme indiqué dans le tableau ci-dessous), puis appuyez sur « Distribuer » : la distribution démarre ;
  - La distribution s'interrompt automatiquement.

L'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.

<b>Thé et infusions</b>	
En sélectionnant le type de thé qui vous intéresse, la machine règle la température idéale. Retrouvez dans ce tableau les temps d'infusion conseillés.	
	Thé blanc 1-3 minutes de temps d'infusion
	Thé Vert 1-2 minutes de temps d'infusion
	Thé Oolong de 30 secondes à 1 minute de temps d'infusion
	Thé Noir 1-5 minutes de temps d'infusion
Notre fonction Thé préparera une tasse de thé à la température parfaite, en distribuant la quantité d'eau que vous préférez.	

---

**Nota bene :**

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

#### 4.7 Conseils pour le café Parfait

1. Si le café sort en gouttes, ou peu corsé et avec peu de crème, consultez le tutoriel sur le réglage du moulin (voir paragraphe « [5.13 Paramètres moulin](#) ») et le chapitre « FAQ » ;
2. Si le café est trop chaud ou trop froid, agir sur les paramètres de température café (voir paragraphe « [5.12 Température café](#) » dans le menu des paramètres) et le chapitre « FAQ » ;
3. Si vous voulez un café plus chaud, nous vous recommandons de :
  - effectuez un rinçage avant de distribuer le café (voir paragraphe « [5.5 Rinçage](#) » dans le menu des paramètres );
  - chauffez les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude, voir chapitre [4.5 Distribution d'eau chaude](#)) ;
  - augmentez le réglage de la température café (voir paragraphe « [5.12 Température café](#) » dans le menu paramètres .
4. Si vous voulez un café plus froid :
  - videz le réservoir d'eau et le remplir d'eau fraîche ;
  - rafraîchir la tasse/le verre avec de l'eau fraîche ou de la glace à enlever avant la distribution ;
  - s'il est apte à supporter des variations de température, mettez une tasse/un verre au réfrigérateur pendant quelques minutes avant de servir la boisson souhaitée.

---

## 4.8 Fonctions supplémentaires

### 4.8.1 Extra shot

Pour une charge supplémentaire, ajoutez un Espresso serré (30 ml) aux boissons suivantes :

Chaudes	
Espresso	Cappuccino Mix
Espresso Lungo	Cortado
Filter style	Flat White
Café	Doppio+
Americano	Long Black
Cappuccino	Verlängerter
Cappuccino+	Café con Leche
Latte Macchiato	Café au lait
Espresso Macchiato	Galão
Caffelatte	

Procédez de la manière suivante :

1. Appuyez sur les personnalisations [C8](#) à la base de la boisson souhaitée (par ex. Americano, fig. [21](#)). Sur l'écran apparaissent les paramètres qu'il est possible de personnaliser en fonction de vos goûts :
2. Appuyez sur « Extra Shot », puis sur « Ok ».
3. Sélectionnez la quantité et l'intensité souhaitées. L'activation de la fonction sera visible tant par le fait que EXTRA SHOT apparait, que par l'estimation de la quantité modifiée. Appuyez sur « Distribuer ».
4. Confirmez en appuyant sur « Ok ». (En cochant la case, le message ne s'affiche plus).
5. L'appareil procède à la distribution et l'écran affiche la description de chaque phase.
6. Une fois la distribution terminée, appuyez sur « Oui » pour enregistrer les nouveaux paramètres ou « Non » pour maintenir les paramètres précédents. Vous pouvez également les enregistrer dans votre Coffee Routine en cochant la case spécifique. Dans ce cas, l'Extra Shot est indiqué par le symbole ■■■ dans la barre de personnalisation de la boisson.

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 individuel sélectionné.
- Cette fonction n'est pas disponible avec café pré-moulu.
- On peut enregistrer les personnalisations pour tous les moments de la journée ou sur celui actuel si les coffee Routines sont activées. Voir le paragraphe « [4.8.5 Coffee Routine](#) ».

## 4.8.2 To go

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

	Mug de voyage (non inclus) (capacité 235 ml)
	Type : DLSC074
	EAN:8004399024465

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

	Chaudes	Froides
Café	✗	✓
Americano	✓	✓
Cappuccino	✓	--
Latte Macchiato	✓	--
Caffelatte	✓	--
Cappuccino Mix	✓	--
Flat White	✓	--
Lait	✓	--
Cold Brew	--	✓
Cold Brew Cappuccino	--	✓
Cold Brew Lait	--	✓



Procédez de la manière suivante :

1. Placez la Mug sous le distributeur de boissons (A3) ;
2. Si vous voulez préparer une boisson au lait, suivez les instructions des paragraphes « [4.3.2 Préparation et accrochage de la carafe « Latte Crema Hot »](#) » et « [4.4.2 Préparation et accrochage de la carafe « Latte Crema Cool »](#) » ;
3. Appuyez sur la barre de personnalisation à la base de la boisson souhaitée (ex. americano, fig. 21). L'écran affiche les paramètres que vous pouvez personnaliser en fonction de vos goûts et les fonctions sélectionnables ;

- 
4. Sélectionner, dans la case supérieure , la quantité « To Go »  (fig. 34) : sur l'écran apparaissent les cases « Réglage » et « Guide To Go » ;
  5. En appuyant sur la case « Réglage » (fig. 35), vous accédez à un écran à partir duquel vous pouvez corriger la quantité de la boisson ( $\pm 12\%$  pour chaque niveau), avant même de la distribuer, en fonction du mug de voyage utilisé. Si la quantité est modifiée à partir de cet écran, en appuyant sur « Enregistrer », la nouvelle quantité de la boisson « To Go » est enregistrée et définie automatiquement pour la prochaine préparation ;
  6. En appuyant sur la case « Guide To Go » (fig. 36), les informations relatives à la quantité et, par conséquent, à la mesure correcte du mug de voyage à utiliser s'affichent ;
    - 7a. Pour les boissons chaudes : appuyez sur « Distribuer » ;
    - 7b. Pour les boissons froides : appuyez sur « Démarrer » et suivez les instructions à l'écran ;
  7. La machine procède à la préparation de la boisson et s'arrête automatiquement ;
  8. La première fois, pour chaque boisson To Go et pour chaque profil individ. utilisé, la fonction de « réglage » apparaît à la fin de la préparation afin de corriger la quantité, en fonction du Mug utilisé ;
  9. Si la quantité de la boisson est bonne, il suffit d'appuyer sur « OK » sinon cela indique si pour les prochaines distributions elles doivent être plus longues (en se déplaçant vers +) ou moins longues (en se déplaçant vers -) et appuyez sur « Réglage » pour enregistrer ;

#### **Attention**

En utilisant le « Réglage », la quantité indiquée dans la case supérieure de l'écran de personnalisation peut ne pas être correcte.

10. Pour quitter la fonction « réglage », appuyez sur « X ».

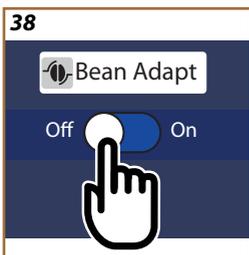
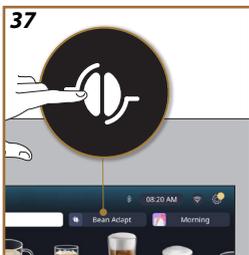
---

**Nota bene :**

- S'ils ont été enregistrés, les nouveaux paramètres restent en mémoire SEULEMENT dans le profil individuel sélectionné.
- Lorsque l'on utilise un mug différent de celui utilisé précédemment, il est conseillé de rester à proximité de la machine pour vérifier la quantité de boisson distribuée.
- Pour maintenir la température des boissons chaudes, il est recommandé de préchauffer le mug de voyage avec de l'eau chaude.
- Si vous voulez utiliser un mug de voyage autre que celui fourni, gardez à l'esprit qu'il doit avoir une hauteur maximale de 14 cm.

**Attention**

- L'utilisation du mug de voyage est recommandée pendant 2 heures maximum : après ce temps, vider et procéder au nettoyage comme indiqué au paragraphe suivant.
- Avant de visser le couvercle du travel mug, ouvrir le bouchon de fermeture pour relâcher la pression ;
- Une fois les préparations de boissons à base de lait terminées, nettoyer la carafe à lait comme indiqué dans « [Remarques générales après la préparation des boissons à base de lait](#) ».
- Pour plus d'informations, consulter la notice jointe au mug de voyage.



### 4.8.3 Bean adapt technology

Un expert du café à portée de main qui, en quelques passages, vous permet d'optimiser l'extraction du café et le résultat en tasse.

Une technologie intelligente vous guide dans le réglage de la machine selon les grains de café utilisés : du degré de mouture à l'extraction, chaque étape sera réglée de manière à obtenir le meilleur du grain de café.

1. Vous pouvez appuyer sur l'inscription Bean Adapt  (C3) sur la page d'accueil (fig. 37) ;
2. Activez le Bean Adapt en appuyant sur le bouton (fig. 38) ;

#### **Nota bene**

La machine rappelle que pour pouvoir continuer, il faut avoir préparé au moins 3 tasses de café avec la même variété de café et le moulin dans la même position. Si ces préparations n'ont pas encore été exécutées, appuyez sur « OK » après « X » et enfin sur « Oui » pour sortir, sans enregistrer, et ainsi pouvoir procéder à la préparation des 3 tasses de café requises.

3. Sélectionnez la variété de grains que vous utilisez : 100% Arabica ou blend Arabica et Robusta (cette information est présente sur les paquets de café). Appuyez sur  pour de plus amples informations. Appuyez sur « → » ;
4. Sélectionnez le degré de torréfaction en appuyant sur la gradation de couleur qui se rapproche le plus de la couleur des grains (fig. 39). Appuyez sur  pour de plus amples informations. Appuyez sur « → » ;

Maintenant la machine vérifie comment modifier les paramètres pour avoir un résultat optimal, à partir des paramètres en cours :

5. Appuyez sur « Distribuer » pour préparer un Espresso. Après la distribution, appuyez sur « → » ;
6. La machine a maintenant toutes les données dont elle a besoin pour définir les paramètres optimaux (dans certains cas, elle pourrait même demander un conseil sur le café qui vient d'être distribué) qui seront d'abord affichés et ensuite réglés dans la machine. À chaque écran, appuyez sur « → » pour passer au paramètre suivant :
  - Température café ;
  - Intensité ;
  - Position du broyeur.
7. Appuyez sur  sur le nom du café : le clavier pour personnaliser le nom apparait. Appuyez sur « C'est fait » pour le confirmer ;
8. Appuyez sur « → » : la machine mémorise les paramètres et le nom s'affiche à la place du logo .

### **Nota bene**

- La technologie Bean Adapt sera visible en tant que paramètre d'intensité uniquement dans la boisson espresso, mais améliorera également l'extraction de toutes les autres boissons à base de café.
- Vous pouvez enregistrer jusqu'à 6 profils individuels de grains différents, chaque fois que vous changez les grains utilisés dans votre machine, il vous suffit d'appuyer sur l'inscription Bean Adapt (C3) sur la page d'accueil et de sélectionner le grain utilisé.

#### 4.8.4 Fonction « My »

La fonction my vous permet de choisir la quantité de chaque ingrédient utilisé pour préparer la boisson chaude que vous souhaitez. La fonction My est différente de la sélection de la quantité affichée dans les sections de personnalisation des boissons, car elle vous permet de les adapter exactement à votre tasse.

Son fonctionnement est très simple et intuitif : une fois que la distribution de votre boisson a démarré, il vous suffit de l'arrêter quand vous le souhaitez et cette quantité sera enregistrée en tant que quantité « My » sur le profil individuel actif.

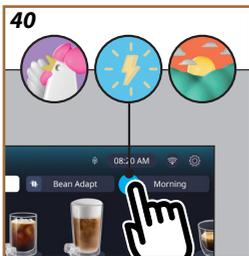
Ci-dessous les instructions étape par étape sur la façon d'enregistrer le paramètre « My » pour une boisson avec deux ingrédients (exemple Cappuccino = lait + café). Le même processus peut être suivi pour une boisson avec un seul ingrédient.

1. Vérifiez que le profil individuel dont vous souhaitez personnaliser la boisson est sélectionné ;
2. Appuyez sur la barre de personnalisation C8 à la base de la boisson souhaitée (par ex., faire avec un cappuccino fig. 31) ;
3. Appuyez sur  ;
4. Appuyez sur « Démarrer »,
5. Dans le cas de préparations à base de café, sélectionnez l'intensité ou, dans le cas de la fonction thé, sélectionnez la température : appuyez sur « → ».
6. Placez la tasse choisie sous le distributeur de boissons (A3) et appuyez sur « Distribuer » ;
7. La machine démarre la distribution du premier ingrédient. Une barre apparaîtra à l'écran, représentant la plage allant de 1 au maximum programmable pour cet ingrédient dans la boisson sélectionnée.
8. Après quelques secondes de distribution, la touche « Stop » apparaîtra en bas, à partir de ce moment, vous pouvez appuyer dessus pour arrêter la distribution de l'ingrédient. Lorsque vous appuyez sur Stop, si la boisson ne contenait qu'un seul ingrédient, la quantité que vous avez obtenue dans votre tasse sera enregistrée et vous pourrez la retrouver à tout moment comme quantité « My ».

- 
9. Si la boisson contient un deuxième ingrédient, une nouvelle animation apparaîtra avec une barre de progression similaire à celle qui vient d'être visualisée et il suffit de répéter l'opération pour ce deuxième ingrédient. Une fois ce deuxième cycle terminé, la quantité « My » sera enregistrée.
  10. Si les Coffee Routines sont actives, comme vu dans le chapitre « Coffee Routine », la machine vous demandera si vous devez enregistrer le réglage pour un moment spécifique ou pour tous les moments de la journée.

#### **Nota bene**

- S'ils ont été enregistrés, les nouveaux paramètres restent en mémoire SEULEMENT dans le profil individuel sélectionné.
- En cas de personnalisation de l'Espresso, la personnalisation d'une boisson unique permet de personnaliser automatiquement la boisson double correspondante.
- Il est possible de quitter la programmation à tout moment en appuyant sur « X » : les valeurs ne seront pas enregistrées.
- « My » est à tous effets l'une des quantités que vous pouvez sélectionner pour votre boisson, cela signifie que vous pouvez à tout moment sélectionner une des autres quantités ou revenir à celle « My », bien sûr, c'est la même que celle enregistrée avec le processus décrit ci-dessus. Si vous souhaitez reprogrammer la quantité « My », il suffit d'appuyer sur l'inscription « Réinitial. »  qui apparaît lorsque My est sélectionné. Une fois la réinitialisation terminée, vous pouvez la régler en parcourant à nouveau le processus illustré ci-dessus.
- Pour reprogrammer la boisson My, il est nécessaire de la remettre aux valeurs d'usine : appuyer sur la barre de personnalisation de la boisson et s'assurer que la fonction C8 est activée. Appuyez sur l'inscription « Réinitial. »  pour ramener la boisson aux valeurs d'usine. Continuer en reprogrammant la boisson.



#### 4.8.5 Coffee Routine

Avec cette fonction, la machine se souviendra de votre préférence pour le café tout au long de la journée et mettra à jour la liste des boissons pour qu'elles correspondent à vos habitudes.

Avec la fonction active, chaque fois que vous modifiez les paramètres (quantité, intensité, etc.) d'une boisson, la machine vous donne la possibilité d'enregistrer les nouveaux paramètres, pour cet arc spécifique de la journée, en cochant la case dédiée, puis en confirmant par « Oui ». Dans le cas où vous souhaitez enregistrer les nouveaux paramètres pour toute la journée, appuyez simplement sur « Oui » sur l'écran dédié.

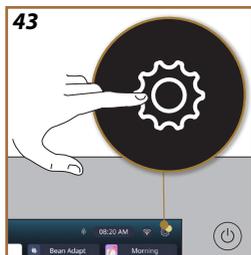
##### **Nota bene**

Vous pouvez comprendre si la fonction est activée en regardant votre page d'accueil : si dans l'onglet à droite est reportée l'inscription « Coffee Routine », cela signifie qu'elle est désactivée et qu'en appuyant dessus vous pourrez l'activer.

Si par contre l'un des 3 logos (fig. 40) est présent dans l'onglet de droite, cela signifie que les coffee Routine sont actives. Assurez-vous que l'horloge est correcte ou modifiez l'heure en suivant les instructions du paragraphe « 3.2.1.4 Horaire ». Pour désactiver cette fonction :

- appuyer sur le symbole du moment de la journée en cours sur la page d'accueil (fig. 40) ;
- appuyer sur le curseur (fig. 41) et confirmer la désactivation de la fonction en appuyant sur « Oui » ;
- appuyer sur la liste souhaitée à conserver par défaut et terminer par « OK ».

Au lieu du symbole de la coffee Routine du moment, le symbole  indiquant que la fonction a été désactivée correctement apparaît sur la page d'accueil (fig. 42).



## 5 PARAMÈTRES

### 5.1 Comment naviguer dans les paramètres

1. Appuyez sur la touche  (C6) (fig. 43).

Les paramètres sont subdivisés en quatre sujets :

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Entretien</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">5.2 Détartrage</a></li> <li><a href="#">5.3 Filtre à eau</a></li> <li><a href="#">5.4 Nettoyage machine</a></li> <li><a href="#">5.5 Rinçage</a></li> <li><a href="#">5.6 Nettoyage de la carafe</a></li> <li><a href="#">5.7 Vidange circuit</a></li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Paramètres généraux</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">5.8 Arrêt automatique</a></li> <li><a href="#">5.9 Signal sonore</a></li> <li><a href="#">5.10 Économie d'énergie</a></li> <li><a href="#">5.11 Langues</a></li> <li><a href="#">5.12 Température café</a></li> <li><a href="#">5.13 Paramètres moulin</a></li> <li><a href="#">5.14 Dureté de l'eau</a></li> <li><a href="#">5.15 Valeurs d'usine</a></li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Conseils et guides</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">5.16 Support (code QR)</a></li> <li><a href="#">5.17 Suggestions carafe</a></li> <li><a href="#">5.18 Recettes créatives</a></li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Informations machine</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">5.19 Statistiques</a></li> <li><a href="#">5.20 Plus d'informations</a></li> </ul> </li> </ul>

2. Sélectionnez le sujet et faites défiler les sous-menus correspondants à l'écran jusqu'à ce que vous sélectionniez celui que vous souhaitez.
3. Appuyez sur « X » pour revenir en arrière et pour accéder à la page d'accueil.

### 5.2 Détartrage

1. Appuyez sur la touche  (C6).
2. Appuyez sur « Détartrage ».

Sur l'écran, une barre de progression s'affiche indiquant entre combien de temps le détartrage sera nécessaire .

3. Si vous souhaitez procéder au détartrage, appuyez sur « Lire plus », « Oui » et suivez la procédure guidée. Les instructions sont également disponibles au paragraphe « 6.6.3 Détartrage ».
4. Sinon, appuyez sur « X » pour revenir en arrière et aller à la page d'accueil.

### 5.3 Filtre à eau

Pour garantir une utilisation correcte et durable de la machine, nous vous conseillons d'utiliser le filtre adoucisseur De'Longhi (D8).

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

**WATERFILTER**  EAN : 8004399327252

1. Appuyez sur la touche  (C6).
2. Appuyez sur « Filtre à eau ». Sur l'écran, une barre de progression s'affiche qui indique dans combien de temps il faudra remplacer/enlever le filtre à eau.

3. Appuyez sur « Démarrer » et suivez l'assistant. Les instructions sont également disponibles au paragraphe « [2.4 Installation du filtre à eau](#) ».
4. Sinon, appuyez sur « X » pour revenir en arrière et aller à la page d'accueil.

#### 5.4 Nettoyage machine

Si vous souhaitez effectuer un nettoyage en profondeur des buses de distribution boissons ([A22](#) et [A23](#)) et de l'infuseur extractible ([A19](#)) avant que la machine ne le demande, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche  ([C6](#)).
2. Appuyez sur « Nettoyage machine ».
3. Appuyez sur « Démarrer » et attendez que la machine termine la phase de préparation au nettoyage, puis suivez la procédure guidée. Les instructions sont également disponibles dans le chapitre « [6.6 Nettoyage en profondeur de la machine](#) ».
4. Sinon, appuyez sur « X » pour revenir en arrière et aller à la page d'accueil.

#### 5.5 Rinçage

Avec cette fonction, il est possible de faire sortir de l'eau chaude du distributeur boissons ([A3](#)) afin de chauffer et de rincer le circuit interne. Nous recommandons, dans le cas de périodes de non-utilisation supérieures à 3-4 jours, de l'effectuer 2-3 fois avant l'utilisation.

Pour lancer la fonction, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche  ([C6](#)).
2. Appuyez sur « Rinçage ».

Si vous souhaitez procéder au rinçage :

3. Placez sous le distributeur de boissons ([A3](#)) un récipient d'une capacité minimale de 0,2L (fig. 8).
4. Appuyez sur « Oui » : après quelques secondes, l'eau chaude sort du distributeur de boissons ([A3](#)) qui nettoie et réchauffe le circuit interne de la machine.
5. Pour interrompre le rinçage, appuyez sur « STOP » ou attendez l'interruption automatique.
6. La machine est prête à l'usage.

#### **Nota bene :**

- Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 3-4 jours, il est vivement conseillé, après avoir rallumé 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 bac récupérateur de marc de café ([A12](#)).

#### 5.6 Nettoyage de la carafe

Dans cette section, vous trouverez toutes les indications pour garantir l'efficacité de la carafe à lait au fil du temps (la procédure étendue se trouve au chapitre « [6.2.3.2 Nettoyage complet de la carafe à lait](#) »).

- 
1. Appuyez sur la touche  (C6).
  2. Appuyez sur « Nettoyage de la carafe ».
  3. Appuyez sur « Démarrer » et suivez l'assistant en utilisant les flèches de défilement « ← » ou « → ». À la fin de la procédure, confirmez que vous avez effectué le nettoyage en appuyant sur « C'est fait » pour revenir à la page d'accueil.
  4. Appuyez sur « X » à tout moment pour quitter et revenir à la page d'accueil.

### 5.7 Vidange circuit

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

1. Appuyez sur la touche  (C6).
2. Appuyez sur « Vidange circuit ».
3. Appuyez sur « Oui ».
4. Retirez l'égouttoir (A6) (fig. 18), videz et nettoyez-le, ainsi que le bac à marc (A11). Réinsérez le tout.
5. Appuyez sur « → ». Placez un récipient d'une capacité minimale de 0,2L sous le distributeur boissons (A3) et le distributeur d'eau pour l'entretien/nettoyage (D2) (fig. 8).
6. Appuyez sur « Oui », la machine effectue un rinçage à l'eau chaude du distributeur de boissons (A3).
7. Une fois le rinçage terminé, retirez le réservoir d'eau (A8) et videz-le. Appuyez sur « → ».
8. Si inséré, retirez le filtre à eau (D8) du réservoir d'eau et appuyez sur la flèche de défilement « → ».
9. Réinsérez le réservoir (vide) et appuyez sur « → ».
10. Appuyez sur « Oui » et attendez que la machine se vide (attention : de l'eau chaude s'échappe des buses). Au fur et à mesure que le circuit se vide, l'appareil pourrait faire davantage de bruit : il s'agit du fonctionnement normal de la machine.
11. À la fin de la vidange, retirez, videz et réinsérez le bac de récupération des gouttes, puis appuyez sur « → » et « OK » et la machine s'éteint (veille).
12. Débranchez la machine du secteur.
13. Lors de la mise sous tension ultérieure de l'appareil, procéder selon les instructions du paragraphe « [2 PREMIÈRE UTILISATION DE LA MACHINE](#) ».

### 5.8 Arrêt automatique

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

1. Appuyez sur la touche  (C6).
2. Sélectionnez « Paramètres généraux » à l'écran.
3. Appuyez sur « Arrêt automatique ».

4. L'écran affiche le temps d'arrêt automatique actuellement sélectionné et les autres options sélectionnables.
5. Sélectionnez le temps d'arrêt automatique souhaité et appuyez sur « OK » pour enregistrer.
6. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

**Nota bene :**

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

### 5.9 Signal sonore

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

1. Appuyez sur la touche  (C6).
2. Sélectionnez « Paramètres généraux » à l'écran.
3. Appuyez sur « Signal sonore ».
4. Appuyez sur « Off » pour désactiver ou « On » pour activer.
5. Appuyez sur « X » pour enregistrer et revenir en arrière à la page d'accueil.

### 5.10 Économie d'énergie

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

1. Appuyez sur la touche  (C6).
2. Sélectionnez « Paramètres généraux » à l'écran.
3. Appuyez sur « Économie d'énergie ».
4. Appuyez sur « Off » pour désactiver ou « On » pour activer.
5. Appuyez sur « X » pour enregistrer et revenir en arrière à la page d'accueil.

**Nota bene :**

Si le mode « Économie d'énergie » est activé, la distribution du premier café pourrait demander quelques secondes d'attente supplémentaires.

**Nota bene :**

Quand le symbole  apparaît à l'écran signale que la fonction est active.

### 5.11 Langues

Si l'on souhaite modifier langue réglée, procédez de la manière suivante :

1. Appuyez sur la touche  (C6).
2. Sélectionnez « Paramètres généraux » à l'écran.
3. Appuyez sur « langues ».
4. Sélectionnez « Paramét. » et choisir la langue souhaitée qui est automatiquement sélectionnée.
5. Appuyez sur « X » pour enregistrer la nouvelle langue et revenir à la page d'accueil.

---

## 5.12 Température café

La température est l'un des principaux facteurs qui déterminent une bonne extraction du café. Moins le café est torréfié, plus la température qu'il peut supporter est élevée et vice versa. Nous vous recommandons d'utiliser la fonction Bean Adapt  pour régler la température idéale pour le grain utilisé.

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

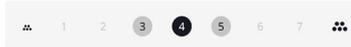
1. Appuyez sur la touche  (C6).
2. Sélectionnez « Paramètres généraux » à l'écran.
3. Appuyez sur « Température café ».
4. Réglez la température souhaitée.
5. Appuyez sur « X » pour enregistrer la nouvelle température et revenir à la page d'accueil.

## 5.13 Paramètres moulin

Le réglage du moulin, et donc de la taille de la poudre de café, est l'un des facteurs cruciaux pour une extraction correcte. Nous vous recommandons d'utiliser la fonction Bean Adapt qui s'occupera de le régler au niveau optimal pour chacun de vos grains de café.

Si vous ne voulez pas activer la fonction Bean Adapt , dans ce chapitre, nous vous expliquons comment modifier le niveau de mouture et nous vous fournirons quelques suggestions pour le configurer correctement.

1. Appuyez sur la touche  (C6).
2. Sélectionnez « Paramètres généraux » à l'écran.
3. Faites défiler les sujets et sélectionnez « Paramètres moulin ».
4. Appuyez sur « Paramét. » pour accéder à l'écran de réglage du niveau de mouture.
5. Appuyez sur « Plus d'infos pour régler le moulin » si vous avez besoin d'une explication plus détaillée sur la façon de régler le niveau de mouture : appuyez sur les flèches de défilement pour passer d'un écran à l'autre, puis appuyez sur « X » pour revenir à l'écran de réglage.
6. Choisissez parmi les niveaux de mouture disponibles (identifiés par un fond gris). On ne peut régler qu'un niveau à la fois.



7. Si la fonction Bean Adapt est activée, l'écran affiche  en correspondance du niveau réglé pour le profil individ. grain actuellement en cours utilisé.

8. Pour revenir aux paramètres d'usine, appuyez sur réinitial. .
9. Appuyez sur « X » pour revenir au menu « Paramètres moulin ».
10. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

**Nota bene :**

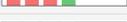
- Il est recommandé de n'effectuer aucun autre réglage du moulin à café avant d'avoir préparé au moins 5 cafés après la procédure décrite. Au cas où l'on remarquerait à nouveau une préparation non-correcte du café, répéter la procédure.
- Si la fonction Bean Adapt est active, en modifiant le niveau de mouture la fonction sera désactivée.

### 5.14 Dureté de l'eau

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

#### Guide sur la dureté de l'eau

Pour plus d'informations sur les niveaux de dureté de l'eau, consultez le tableau ci-dessous

	°dH	°e	°f	
Niveau 1	0-7	0-8.75	0-12.6	
Niveau 2	8-14	8.76-17.5	12.7-25.2	
Niveau 3	15-21	17.6-26.25	25.3-37.8	
Niveau 4	>21	>26.25	>37.8	

1. Appuyez sur la touche  (C6).
2. Sélectionnez « Paramètres généraux » à l'écran.
3. Faites défiler les sujets et sélectionnez « Dureté de l'eau »
4. Appuyez sur « Paramét. », puis vérifiez la dureté de l'eau, comme indiqué au paragraphe « [2.2 Vérifier la dureté de l'eau](#) ».
5. Appuyez sur niveau (1,2,3 ou 4 en fonction de la valeur détectée de dureté de l'eau et du tableau ci-dessus) pour sélectionner le nouveau paramètre
6. Appuyez plusieurs fois sur « X » pour enregistrer d'abord le nouveau niveau, puis revenir à la page d'accueil.

### **Nota bene :**

Vous pouvez effectuer le test de dureté de l'eau avec tout type de bande réactive du commerce. Une fois le degré dureté de l'eau mesuré, suivez le tableau (voir ci-dessus) et sélectionnez la touche « En savoir plus sur la dureté de l'eau ».

### 5.15 Valeurs d'usine

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

1. Appuyez sur la touche  (C6).
  2. Sélectionnez « Paramètres généraux » à l'écran.
  3. Faites défiler les sujets et sélectionnez « Valeurs d'usine »
  4. Puis sélectionnez ce que l'on veut réinitialiser : « Machine » ou « Profil individ. ».
- **Machine** : Appuyez sur « Démarrer » et « Oui » et attendez que la machine se réinitialise. Appuyez sur « X » plusieurs fois pour revenir à la page d'accueil.

### **Nota bene :**

Une fois les valeurs d'usine de la machine (pas du profil individ.) rétablis, l'appareil propose à nouveau les opérations du premier démarrage du paragraphe « [2.5 Introduction aux fonctions de la machine](#) ».

- **Profil individ.** : Appuyez sur « Démarrer » et sélectionnez le profil individ. à réinitialiser. Appuyez sur « Oui » et attendez que la machine réinitialise le profil individ. Appuyez sur « X » plusieurs fois pour revenir à la page d'accueil.

### 5.16 Support (code QR)

Un code QR sera toujours disponible ici et vous ramènera à ce manuel d'instructions et à d'autres contenus pertinents pour vous et votre machine.

1. Appuyez sur la touche  (C6).
2. Sélectionnez « Conseils et guides » à l'écran.
3. Appuyez sur « Support », scannez le code QR avec votre smartphone.
4. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

### 5.17 Suggestions carafe

Vous pouvez trouver ici quelques conseils sur les types de lait à utiliser pour créer une mousse parfaite à la fois chaude et froide.

1. Appuyez sur la touche  (C6).
2. Sélectionnez « Conseils et guides » à l'écran.
3. Appuyez sur « Suggestions mousse ».
4. Sélectionnez « Conseils pour carafe chaude ou froide » (voir paragraphe « Quel lait utiliser »).
5. Appuyez sur « X » plusieurs fois pour revenir à la page d'accueil.

---

### 5.18 Recettes créatives

Scannez le code QR pour découvrir toutes les recettes créatives. Les recettes créatives sont des recettes étape par étape qui vous permettent de créer des boissons ou des cocktails qui mélangent des ingrédients tels que des sirops, des liqueurs et des fruits aux boissons que votre machine peut distribuer.

Grâce à l'application My Coffee Lounge, vous pouvez accéder à tout moment à plus de 150 recettes créatives à base d'espresso, cold brew, cappuccino, latte macchiato, etc.

Dans cette section, vous pouvez trouver à tout moment le code QR qui vous permet de télécharger l'application et de découvrir toutes les recettes que nous avons conçues pour vous.

1. Appuyez sur la touche  (C6).
2. Sélectionnez « Conseils et guides » à l'écran.
3. Appuyez sur « Recettes créatives » et scannez le code QR avec votre smartphone.
4. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

### 5.19 Statistiques

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

1. Appuyez sur la touche  (C6).
2. Sélectionnez « Informations machine » à l'écran.
3. Appuyez sur « Statistiques ».
4. Appuyez sur « Lire plus » et faites défiler avec le doigt de droite à gauche sur l'écran pour afficher toutes les données statistiques de votre machine.
5. Appuyez sur « X » plusieurs fois pour revenir à la page d'accueil.

### 5.20 Plus d'informations

Dans cette section, vous pouvez voir le numéro de série et le « build » de votre machine. Ces informations pourraient vous être utiles au cas où vous auriez besoin de contacter le service client.

1. Appuyez sur la touche  (C6).
2. Sélectionnez « Informations machine » à l'écran.
3. Appuyez sur « Plus d'informations » pour afficher le numéro de série et le « build ».
4. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

## 6 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### 6.1 Nettoyage des éléments amovibles

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

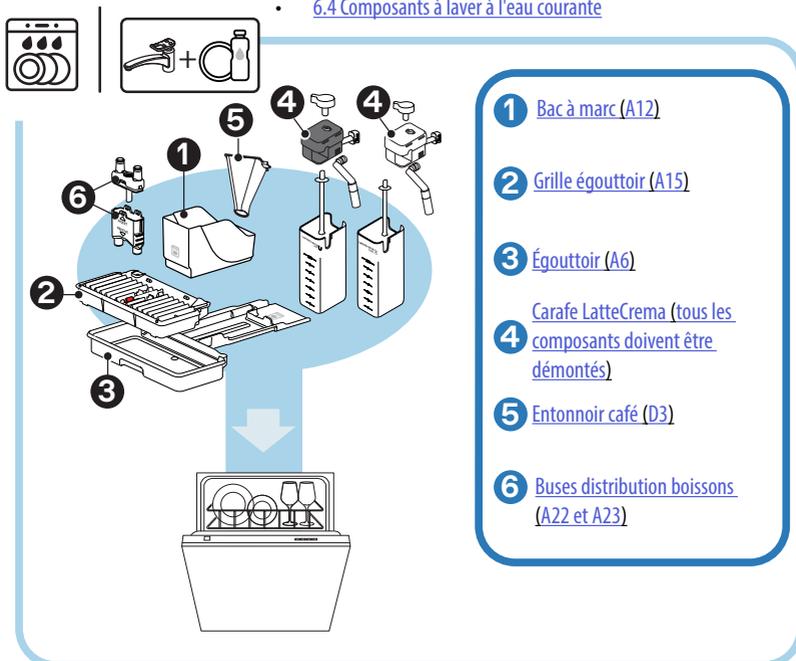
Pour un nettoyage correct de l'appareil, de nombreux composants ont été conçus pour être retirés facilement.

#### **Nota bene :**

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

#### 6.1.1 Méthodes de nettoyage

- [6.2 Composants lavables au lave-vaisselle](#)
- [6.3 Composants à laver au trempage](#)
- [6.4 Composants à laver à l'eau courante](#)



### **Nota bene :**

Si vous n'avez pas de lave-vaisselle, nous vous recommandons de laisser les composants tremper dans de l'eau (environ 40°C) et du détergent à vaisselle pendant environ 30 minutes. Rincez soigneusement à l'eau claire, ensuite séchez-les avec un chiffon propre.

## 6.2 Composants lavables au lave-vaisselle

### 6.2.1 Nettoyage bac à marc

Quand la machine le nécessite (voir paragraphe « [7 MESSAGES FRÉQUENTS ET D'ALARME](#) »), il faut le vider et le nettoyer. Tant que le bac à marc n'est pas nettoyé ([A12](#)), la machine ne peut pas préparer le café. Pour éviter la création de moisissures, l'appareil signale la nécessité de vider le récipient même s'il n'est pas plein, si 72 heures se sont écoulées depuis la première préparation effectuée (pour que le comptage des 72 heures soit effectué correctement, la machine ne doit jamais être débranchée de l'alimentation).

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

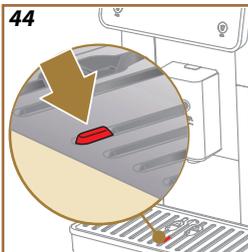
Si l'on prépare à la suite plusieurs boissons à base de lait, le plateau métallique d'appui des tasses ([A14](#)) devient chaud. Attendez qu'il refroidisse avant de le toucher, et prenez-le uniquement sur le devant.

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

1. Retirez le bac égouttoir ([A6](#)) et le bac à marc ([A12](#)) (fig. 45) ;
2. Videz et nettoyez l'égouttoir et le bac à marc en veillant à éliminer tous les résidus qui peuvent être déposés sur le fond.
3. Lavez-le au lave-vaisselle ou bien laissez-le tremper dans de l'eau (environ 40°C) et détergent pendant 30 minutes environ. Rincez soigneusement à l'eau claire, ensuite séchez-le avec un chiffon propre.
4. Remettez en place le bac égouttoir, la grille ([A15](#)) et le bac à marc de café.

### **Attention !**

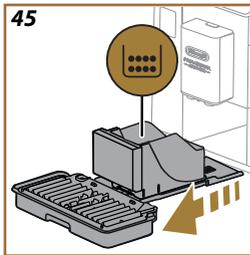
Pour optimiser les activités de nettoyage, nous vous conseillons d'effectuer, au moment de la vidange du bac à marc, la vidange de l'égouttoir.



### 6.2.2 Nettoyage grille égouttoir et bac égouttoir

Le bac égouttoir ([A6](#)) est équipé d'un indicateur flotteur ([A16](#) de couleur rouge) du niveau de l'eau contenue (fig. 44).

Avant que ce flotteur ne commence à dépasser du plateau d'appui des tasses ([A14](#)), il est nécessaire de vider le bac égouttoir et de le nettoyer, pour éviter que l'eau ne déborde et n'endommage la machine, le plan d'appui ou la zone autour. Pour retirer le bac égouttoir, procédez de la manière suivante :



**Attention ! Risque de brûlures !**

Si l'on prépare à la suite plusieurs boissons à base de lait, le plateau métallique d'appui des tasses (A14) devient chaud. Attendez qu'il refroidisse avant de le toucher, et prenez-le uniquement sur le devant.

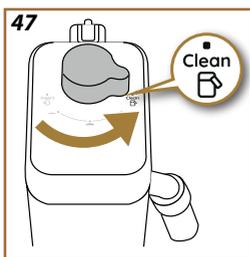
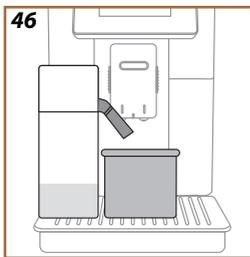
1. Retirez le bac égouttoir (A6) et le bac à marc (A12) (fig. 45) ;
2. Contrôlez la coupelle de condensation (A20) et, si elle est pleine, videz-la ;
3. Retirez le plateau d'appui pour tasses (A14), la grille bac (A15), puis videz l'égouttoir et le bac à marc ;
4. Lavez-le au lave-vaisselle ou bien laissez-le tremper dans de l'eau (environ 40°C) et détergent pendant 30 minutes environ. Rincez soigneusement à l'eau claire, ensuite séchez-le avec un chiffon propre.
5. 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 bac à marc même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le bac à marc de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.

**Attention !**

La grille d'appui des tasses n'est pas lavable au lave-vaisselle.



## 6.2.3 Nettoyage de la carafe à lait

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

Après chaque distribution de boisson au lait, la machine nécessite d'effectuer le nettoyage de la carafe (D7) (fonction Clean) pour nettoyer le couvercle de la carafe à lait (E2). Pour lancer le nettoyage, procédez comme suit :

1. Laissez la carafe à lait insérée dans la machine (il n'est pas nécessaire de vider la carafe) ;
2. Placez une tasse ou un autre récipient vide sous la buse lait (E3) (fig. 46) ;
3. Tournez la poignée de réglage mousse/nettoyage (E1) sur « Clean » (fig. 47) : de la buse lait sort de l'eau chaude et de la vapeur. Le nettoyage cesse automatiquement ;
4. Remettez la manette de réglage sur l'une des sélections de la mousse ;

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

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

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

- Après avoir effectué le nettoyage (avec la fonction « Clean »,) démonter la carafe à lait et nettoyer tous les composants conformément à la procédure indiquée au paragraphe « [6.2.3.2 Nettoyage complet de la carafe à lait](#) ».

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

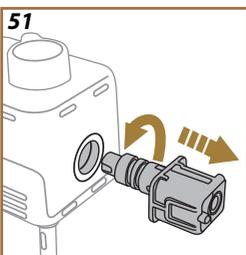
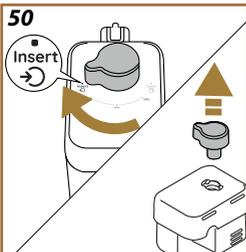
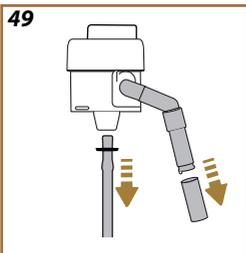
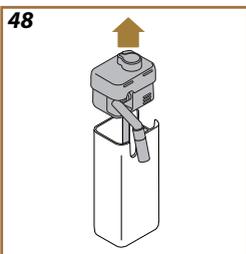
- Après avoir effectué le nettoyage avec la fonction « Clean », extrayez la carafe à lait et placez-la immédiatement au réfrigérateur. La carafe LatteCrema Hot peut être conservée au réfrigérateur pendant maximum 2 jours, tandis que la carafe LatteCrema Hot pendant maximum un jour : procédez ensuite au nettoyage de tous les composants selon la procédure reportée dans le paragraphe « [6.2.3.2 Nettoyage complet de la carafe à lait](#) ».

#### Attention :

Si la carafe à lait est restée hors du réfrigérateur pendant plus de **30 minutes**, démontez et nettoyez tous les composants en suivant la procédure présente dans le paragraphe « [6.2.3.2 Nettoyage complet de la carafe à lait](#) ».

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

- Si le nettoyage n'est pas effectué, la page d'accueil affiche le symbole  (C4) pour rappeler qu'il est nécessaire de procéder au nettoyage de la carafe à lait.
- Dans certains cas, pour effectuer le nettoyage (fonction Clean), il faut attendre le réchauffement de la machine.
- Pour obtenir un nettoyage correct, attendez la fin de la fonction CLEAN. La fonction est automatique. Celle-ci ne doit pas être arrêtée quand elle est en cours.



### 6.2.3.2 Nettoyage complet de la carafe à lait

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

#### **Nota bene**

Pour le nettoyage, après chaque distribution de boisson au lait, voir paragraphe « 6.2.3.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation ».

Votre machine vous rappellera quand la nettoyer et, si vous avez des doutes, vous pourrez toujours suivre les instructions de nettoyage directement depuis votre machine en accédant au menu des paramètres voir paragraphe « 5.6 Nettoyage de la carafe ».

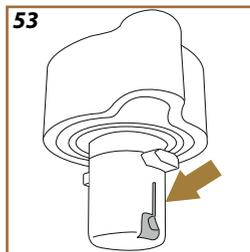
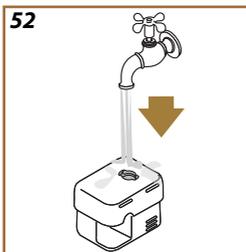
Nous vous recommandons d'effectuer un nettoyage complet de la carafe : 1 jour d'inutilisation pour la carafe LatteCrema Cool et 2 jours d'inutilisation pour la carafe LatteCrema Hot. Procéder de la manière suivante :

1. Retirez le couvercle (E2) de la carafe à lait (E7) (fig. 48) ;
2. Extrayez la buse lait (E3), la rallonge buse lait (E4) (le cas échéant) et le tube plongeur lait (E6) (fig. 49) ;
3. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre la poignée de réglage mousse (E1) jusqu'à la position « Insert » (fig. 50) et retirez-la vers le haut ;
4. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez le connecteur de la carafe à lait (E5) (fig. 51).

5. Laver au lave-vaisselle (conseillé) ou à la main, comme indiqué ci-après :

- **Au lave-vaisselle** : Rincer tous les composants avec de l'eau potable chaude (au moins 40°C), puis mettre les composants sur le panier supérieur du lave-vaisselle et lancer un programme à 50°C, ex. : Eco Standard.

- **À la main** : Rincer soigneusement tous les composants avec de l'eau potable chaude (au moins 40°C) pour éliminer tous les résidus visibles : s'assurer que l'eau passe dans les trous (fig. 52). Plonger tous les composants (y compris la carafe à lait) dans de l'eau potable chaude (au moins 40°C) et du liquide vaisselle pendant au moins 30 minutes. Rincer soigneusement tous les composants à l'eau chaude potable, en les frottant un par un avec les mains.



- 
6. S'assurer qu'il n'y a pas de résidus de lait dans la cavité et la rainure dans la partie inférieure du bouton (fig. 53). Si nécessaire, racler avec un cure-dent ;
  7. Vérifiez que le tube d'aspiration (E6) et le tube de sortie (E3) ne sont pas obstrués par des résidus de lait
  8. Sécher les composants avec un chiffon propre et sec ;
  9. Remonter tous les composants de la carafe à lait.

**Nota Bene :**

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

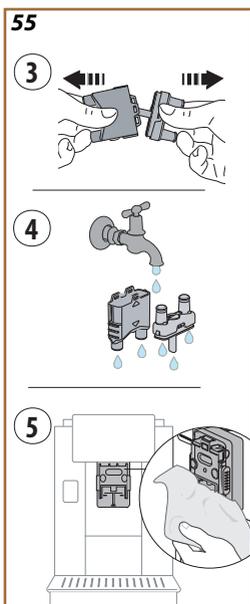
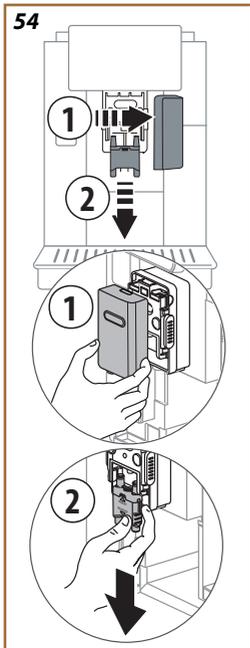
#### 6.2.4 Nettoyage entonnoir café

Nettoyer régulièrement (environ 1 fois par mois) l'entonnoir amovible pour café pré-moulu (D3). Procéder de la manière suivante :

1. Couper la machine (voir paragraphe « 3.1.2 Arrêt ») ;
2. Soulever le couvercle du logement accessoires (fig. 23).
3. Retirer le doseur/pinceau (D1) ;
4. Extraire l'entonnoir amovible (D3) ;
5. Laver l'entonnoir à l'eau claire, à 40°C et le sécher avec un chiffon propre. L'entonnoir peut également être lavé au lave-vaisselle avec un cycle de lavage à 50°C.
6. Réinsérer l'entonnoir dans son logement et ranger le pinceau ;
7. Refermer le couvercle.

**Attention !**

Après le nettoyage, s'assurer qu'il ne reste aucun accessoire dans l'entonnoir. La présence de corps étrangers durant le fonctionnement pourrait endommager la machine.



## 6.2.5 Nettoyage buses distribution boissons

Sur ce modèle, une alerte a été mise en place qui vous rappellera quand effectuer le nettoyage de l'infuseur extractible (A19) et des buses à café (A22 et A23) (voir paragraphe « 6.6 Nettoyage en profondeur de la machine »). Ce nettoyage, tout en étant rapide, s'il est effectué avec constance, maintient les qualités organoleptiques de votre café et prolonge la durée de vie de votre machine.

Si vous souhaitez procéder de manière autonome à un nettoyage supplémentaire des buses à café, procédez comme suit :

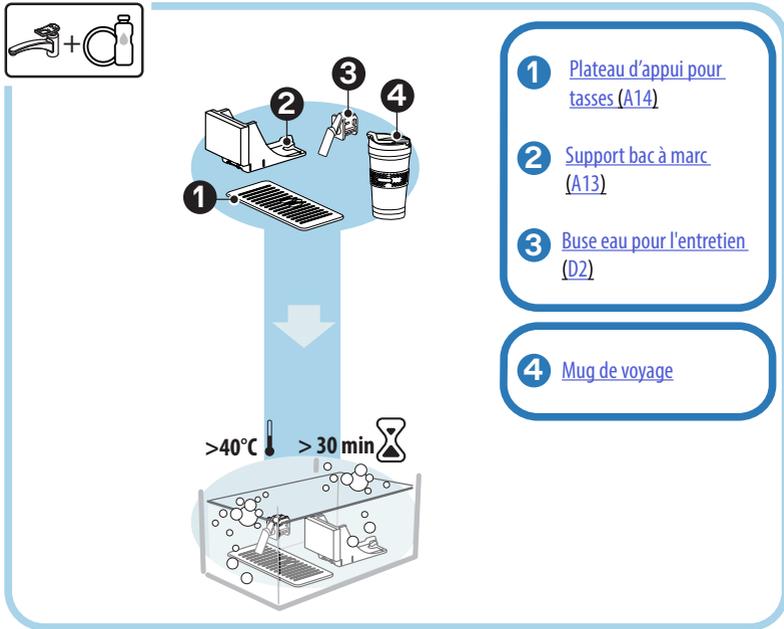
1. Couper la machine (voir paragraphe « 3.1.2 Arrêt ») ;
2. Appuyer sur la touche de déverrouillage (A4) et retirer le couvercle (A21) de la buse boissons (A3) en le tirant vers soi, puis extraire les buses vers le bas (fig. 54 points 1 et 2) ;
3. Séparer les deux buses (fig. 55 point 3) et les rincer à l'eau courante potable chaude (au moins 40°C) pour éliminer tous les résidus visibles (fig. 55 point 4). Pour un nettoyage optimal, il est recommandé de laver au lave-vaisselle ;

### **Nota Bene :**

Si vous n'avez pas de lave-vaisselle, nous vous recommandons de laisser les composants tremper dans de l'eau (environ 40°C) et du détergent à vaisselle pendant environ 30 minutes. Rincez soigneusement à l'eau claire, ensuite séchez-les avec un chiffon propre.

4. Nettoyer avec une éponge le siège des buses amovibles (fig. 55 point 5) ;
5. Remonter les buses (A22 et A23), puis les raccorder au distributeur : faire attention à ce que l'inscription « INSERT » soit sur la partie supérieure et visible une fois les buses insérées ;
6. Refermer le distributeur avec le couvercle jusqu'à ce que sentir qu'il s'accroche.
7. Les buses à café sont maintenant propres et la machine est prête à être réutilisée.

### 6.3 Composants à laver au trempage



**Nota bene :**

Les composants sont laissés à tremper dans de l'eau (environ 40°C) et du détergent pour vaisselle pendant 30 minutes environ. Rincez soigneusement à l'eau claire, ensuite séchez-les avec un chiffon propre.

#### 6.3.1 Nettoyage plateau d'appui pour tasses

Nettoyer régulièrement le plateau d'appui pour tasses (A14) comme suit :

1. Couper la machine (voir paragraphe « 3.1.2 Arrêt ») ;
2. Extraire l'égouttoir (A6) ;

**Attention !**

Pour optimiser les activités de nettoyage, nous vous recommandons également d'effectuer la vidange du récipient de fonds (A12) et de l'égouttoir (A6).

3. Soulever le plateau (A14) ;
4. Le laisser tremper dans de l'eau (environ 40°C) et du détergent à vaisselle pendant environ 30 minutes. Rincer soigneusement à l'eau courante, puis sécher à l'aide d'un chiffon propre.

---

### 6.3.2 Nettoyage support bac à marc

Nettoyer régulièrement le support bac à marc (A13) comme suit :

1. Couper la machine (voir paragraphe « 3.1.2 Arrêt ») ;
2. Extraire l'égouttoir (A6) ;

#### **Attention !**

Pour optimiser les activités de nettoyage, nous vous recommandons également d'effectuer la vidange du récipient de fonds (A12) et de l'égouttoir (A6).

3. Soulever le bac à marc (A12) pour en prendre le support ;
4. Le laisser tremper dans de l'eau (environ 40°C) et du détergent à vaisselle pendant environ 30 minutes. Rincez soigneusement à l'eau claire, ensuite séchez-le avec un chiffon propre.

### 6.3.3 Nettoyage buse eau pour l'entretien

Nettoyer régulièrement la buse eau (D2) comme suit :

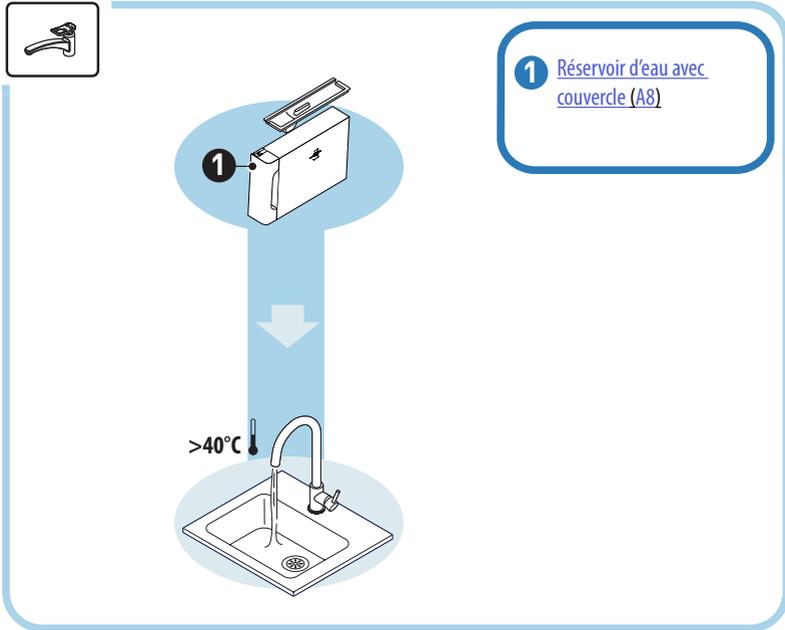
5. La retirer de son emplacement (si prévu dans votre modèle) après avoir ouvert le couvercle du porte-accessoires (A2 - fig. 23) ;
6. La laisser tremper dans de l'eau (environ 40°C) et du détergent à vaisselle pendant environ 30 minutes. Rincez soigneusement à l'eau claire, ensuite séchez-le avec un chiffon propre.

### 6.3.4 Nettoyage après chaque utilisation du mug de voyage De'Longhi (vendu séparément)

Pour des raisons d'hygiène, il est recommandé de nettoyer le mug de voyage 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 gobelet 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 avec 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.

## 6.4 Composants à laver à l'eau courante



### 6.4.1 Nettoyage réservoir eau avec couvercle

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

Le nettoyage du réservoir d'eau fait également partie intégrante du cycle de remplacement du filtre adoucisseur (D8) (voir paragraphe « [6.6.4 Gestion du filtre à eau](#) »).

1. Couper la machine (voir paragraphe « [3.1.2 Arrêt](#) »);
2. Retirer le réservoir d'eau, le filtre adoucisseur (s'il est présent) et le rincer avec de l'eau potable;
3. Vider le réservoir d'eau et le laver à l'eau chaude (environ 40°C), en s'aidant, si nécessaire, d'une éponge non abrasive. Rincer soigneusement à l'eau claire;
4. S'il a été retiré précédemment, réinsérer le filtre, remplir d'eau potable fraîche jusqu'au niveau MAX et réinsérer le réservoir dans la machine;
5. (Uniquement si le filtre adoucisseur a été inséré) Faites couler 100ml d'eau chaude pour réactiver le filtre.

---

## 6.5 Nettoyage du corps principal

### 6.5.1 Nettoyage interne de la machine

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

Avant d'effectuer les opérations de nettoyage des pièces internes, la machine doit être éteinte (voir paragraphe « [3.1.2 Arrêt](#) ») et débranchée du réseau électrique. Ne jamais immerger la machine dans l'eau

1. Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible une fois l'égouttoir ([A6](#)) enlevé) n'est pas sale.
2. Si nécessaire éliminer les dépôts de café à l'aide du pinceau fourni ([D1](#)) et d'une éponge.
3. Aspirer tous les résidus avec un aspirateur de miettes.

### 6.5.2 Nettoyage panneau de commande

Il convient de rappeler que l'écran tactile en soi est très délicat. Pour le nettoyer, il faut donc utiliser tout autant de délicatesse et suivre les étapes illustrées ci-dessous :

4. Éteindre la machine (voir paragraphe « [3.1.2 Arrêt](#) ») de cette façon, vous pourrez également voir la saleté plus facilement ;
5. Se procurer un chiffon en microfibre, qui nettoie les surfaces sans les rayer ou les endommager ;
6. Ne pas utiliser de solvants, de détergents abrasifs ou d'alcool.
7. Passer le chiffon en microfibre sur l'écran tactile (on peut éventuellement humidifier le chiffon avec de l'eau) ;
8. Utiliser la partie sèche du chiffon en microfibre pour sécher la surface après avoir passé le produit de nettoyage ou le chiffon imbibé d'eau.

---

## 6.6 Nettoyage en profondeur de la machine

### 6.6.1 Nettoyage en profondeur de la machine

Le nettoyage en profondeur de la machine permet d'éliminer les résidus de café qui peuvent parfois se former dans certaines zones de la machine. Votre machine vous avertira quand il est temps d'effectuer ce nettoyage et vous pourrez décider d'effectuer le nettoyage immédiatement ou ultérieurement (voir paragraphe « [7 MESSAGES FRÉQUENTS ET D'ALARME](#) »). Si vous souhaitez procéder immédiatement, une fois que le message d'avertissement est apparu, il suffira d'appuyer sur « Oui » et de suivre les instructions à l'écran à partir du point 4. Pour reporter le nettoyage à un autre moment, appuyez sur « Non » : sur la page d'accueil, dans le menu des paramètres [\(C6\)](#), une vignette jaune « ● » [\(C12\)](#) rappelle que l'appareil a besoin d'être nettoyé (le message sera proposé à chaque allumage). Pour accéder au nettoyage depuis le menu des paramètres, procédez comme suit :

1. Appuyer sur la touche [\(C6\)](#) ;
2. Sélectionner « Entretien » puis « Nettoyage machine » ;
3. Appuyer sur « Démarrer » pour lancer la procédure de nettoyage guidée : la machine se prépare au nettoyage ;
4. Extraire le réservoir d'eau [\(A8\)](#) (fig. 3) ;
5. Ouvrir la porte de l'infuseur [\(A17\)](#) (fig. 56) située sur le côté droit ;
6. Appuyer vers l'intérieur sur les deux touches de déverrouillage colorées (fig. 57) et retirer en même temps l'infuseur [\(A19\)](#) vers l'extérieur ;
7. Appuyer sur « → » ;
8. Rincer l'infuseur sous l'eau courante sans détergent. Si la saleté est tenace, laisser tremper l'infuseur dans de l'eau potable pendant 5 minutes, puis utiliser le pinceau qui se trouve dans la cuillère doseuse [\(D1\)](#) pour éliminer la saleté restante ;

#### **Attention !**

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

9. Utiliser également le pinceau pour nettoyer les résidus de café sur le siège de l'infuseur [\(A18\)](#), visibles depuis le volet de l'infuseur [\(A17\)](#) ;
10. Appuyer sur « → » ;
11. Réinsérer l'infuseur en l'insérant dans le support et appuyer jusqu'à entendre le 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. 58).

12. Une fois inséré, s'assurer que les deux touches de couleur sont enfoncées vers l'extérieur ;
13. Fermer le volet de l'infuseur et s'assurer qu'il est bien accroché et réinsérer le réservoir d'eau ;
14. Appuyer sur « → » ;
15. Appuyer sur la touche de déverrouillage (A4) et retirer le couvercle (A21) (A3) en le tirant vers soi, appuyer sur « → » ;
16. Extraire vers le bas les buses (fig. 54 points 1 et 2) et les séparer (fig. 55 point 3), appuyer sur « → » ;
17. Rincer les buses à l'eau courante potable chaude (au moins 40°C) pour éliminer tous les résidus visibles (fig. 55 point 4). Pour un nettoyage optimal, il est recommandé de laver au lave-vaisselle. Appuyer sur « → » ;

**Nota Bene :**

Si vous n'avez pas de lave-vaisselle, nous vous recommandons de laisser les composants tremper dans de l'eau (environ 40°C) et du détergent à vaisselle pendant environ 30 minutes. Rincez soigneusement à l'eau claire, ensuite séchez-les avec un chiffon propre.

18. Nettoyer avec une éponge le siège des buses amovibles (fig. 55 point 5) ;
  19. Remonter les buses (A22 et A23), puis les raccorder au distributeur : faire attention à ce que l'inscription « INSERT » soit sur la partie supérieure et visible une fois les buses insérées ;
  20. Refermer le distributeur avec le couvercle jusqu'à entendre l'accrochage et appuyer sur « → » ;
  21. Pour terminer le processus de nettoyage, la machine effectuera des rinçages à l'eau chaude de la buse café : placer un récipient de 0,2 L sous les buses et appuyer sur « Oui ». La machine se réchauffe, effectue des rinçages et, à la fin, retourne sur la page d'accueil.
- La machine est maintenant prête à l'usage.

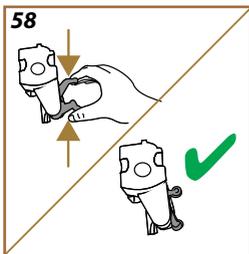
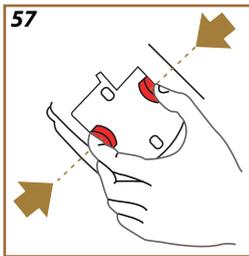
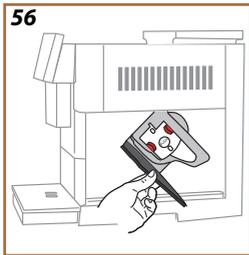
**Nota Bene :**

- La deuxième fois que la machine affichera la demande de nettoyage, l'assistant ne s'affichera que si, après le point 3, vous appuyez sur « Montrez-moi toutes les étapes », sinon il suffira d'appuyer sur « C'est fait » après avoir effectué correctement tous les points décrits précédemment pour le nettoyage de l'infuseur extractible et des buses à café.
- Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible une fois l'égouttoir enlevé) n'est pas sale.
- Aspirer tous les résidus avec un aspirateur de miettes.

### 6.6.2 Nettoyage de l'infuseur extractible

Sur ce modèle, une alerte a été mise en place qui vous rappellera quand effectuer le nettoyage de l'infuseur extractible (A19) et des buses à café (A22 et A23) (voir paragraphe « 6.6 Nettoyage en profondeur de la machine »). Ce nettoyage, tout en étant rapide, s'il est effectué avec constance, maintient les qualités organoleptiques de votre café et prolonge la durée de vie de votre machine.

Si l'on souhaite procéder en autonomie à un ultérieur nettoyage de l'infuseur extractible, procéder comme spécifié ci-après :



**Attention !**

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

1. Couper la machine (voir paragraphe « 3.1.2 Arrêt ») ;
2. Extraire le réservoir d'eau (A8) (fig. 3) ;
3. Ouvrir la porte de l'infuseur (A17) (fig. 56) située sur le côté droit ;
4. Appuyer vers l'intérieur sur les deux touches de déverrouillage colorées (fig. 57) et retirer en même temps l'infuseur (A19) vers l'extérieur ;
5. Rincer l'infuseur sous l'eau courante sans détergent. Si la saleté est tenace, laisser tremper l'infuseur dans de l'eau potable pendant 5 minutes, puis utiliser le pinceau qui se trouve dans la cuillère doseuse (D1) pour éliminer la saleté restante ;

**Attention !**

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

6. Utiliser également le pinceau pour nettoyer les éventuels résidus de café sur le siège de l'infuseur (A18), visibles depuis le volet de l'infuseur (A17) ;

- 
- Après le nettoyage, réinsérer l'infuseur en l'enfilant dans le support ; puis appuyer sur l'infuseur jusqu'à entendre le 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. 58).

- Une fois inséré, s'assurer que les deux touches de couleur sont enfoncées vers l'extérieur ;
- Fermer le volet infuseur et s'assurer qu'il est bien accroché ;
- Réinsérer le réservoir d'eau.
- L'infuseur extractible est désormais propre et la machine est prête à une nouvelle utilisation.

### 6.6.3 Détartrage

Le détartrage est une activité de nettoyage en profondeur de votre machine qui vise à éliminer les r sids de calcaire qui peuvent se former le long du circuit qui transporte l'eau du réservoir à votre tasse.

L'élimination du calcaire prolonge non seulement la durée de vie de votre machine, mais améliore également considérablement la qualité des boissons distribuées.

Comme expliqué au paragraphe « [5.14 Dureté de l'eau](#) », la machine vous avertira du moment approprié pour le détartrage en fonction du nombre et du type de boissons distribuées et de la dureté de l'eau utilisée. Si la dureté de l'eau est réglée correctement, la machine demandera d'effectuer le détartrage avec la fréquence correcte.

Vous pouvez vérifier à tout moment le temps manquant au prochain détartrage via le menu des paramètres → entretien → [5.2 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 abimer les surfaces délicates. Si le produit est renversé accidentellement, essuyer immédiatement.

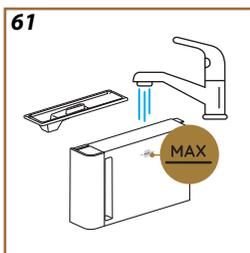
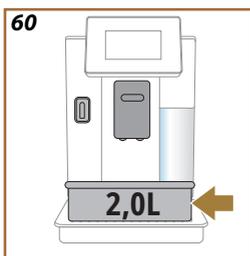
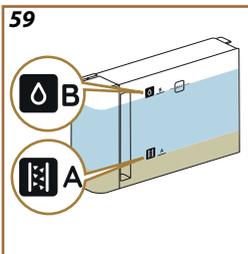
<b>Pour effectuer le détartrage</b>	
<b>ECODECALK</b>  EAN : 8004399327252	
Détartrant	Détartrant De'Longhi
Récipient	Capacité conseillée : 2,0 L
Temps	~25min

Détartrer la machine lorsque le message correspondant apparait sur la page d'accueil (voir paragraphe « [7 MESSAGES FRÉQUENTS ET D'ALARME](#) ») : si vous souhaitez procéder immédiatement au détartrage, appuyez sur « Oui » et suivez les instructions étape par étape sur l'écran de la machine.

Pour reporter le détartrage à un autre moment, appuyez sur « Non » : sur la page d'accueil, au niveau du menu des paramètres  (C6), une vignette jaune rappelle que l'appareil doit être d tartr . (Le message sera reproposé à chaque allumage).

Pour accéder au menu détartrage :

1. Appuyer sur le symbole  (C6) sur la page d'accueil ;



2. Sélectionner « Entretien » et puis « Détartrage » ;
3. Appuyer sur « Démarrer » pour accéder à la procédure de détartrage guidée ;
4. Insérer la buse eau pour entretien/nettoyage (D2) (fig. 7) (elle se trouve dans le compartiment accessoires au-dessus de la machine pour les modèles qui la prévoient) ;
5. Extraire et vider l'égouttoir (A6) et le bac à marc (A12) (fig. 18) : les réinsérer ensuite et appuyer sur « → » ;
6. Retirez le réservoir d'eau (A8), soulevez le couvercle et (s'il est inséré) retirez le filtre (D8). Vider complètement le réservoir et appuyer sur « → » ;
7. Verser le détartrant (D6) dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau A (correspondant à une dose à usage unique ou à 100ml) gravé sur le côté interne intérieur du réservoir ; ajouter ensuite de l'eau potable (un litre) jusqu'au niveau B (fig. 59). Réinsérer le réservoir d'eau (avec le couvercle) et appuyer sur « Démarrer » ;
8. Mettre un récipient vide avec une capacité minimum de 2,0 litres sous les buses (fig. 60). Appuyer sur « Oui » pour démarrer le processus.

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

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

9. Le programme de détartrage démarre et la solution de détartrage sort à la fois de la buse eau pour entretien/nettoyage et de la buse boissons (A3) et d'eau chaude, effectuant automatiquement toute une série de rinçages à intervalles pour éliminer les résidus de calcaire de l'intérieur de la machine ;

Après environ plusieurs minutes, l'appareil termine la première phase de détartrage suivie d'une phase de rinçage. Voyons comment :

10. Vider le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante ;
11. Retirer le réservoir d'eau, le vider, bien le rincer à l'eau courante potable, réinsérer, s'il est retiré précédemment, le filtre adoucisseur ;
12. **Remplir le réservoir jusqu'au niveau MAX** (fig. 61) avec de l'eau fraîche et l'insérer dans la machine. Appuyer sur « → » ;
13. Remettre le récipient utilisé pour recueillir la solution de détartrage, vidé, sous les buses et appuyer sur « Oui » pour lancer le rinçage ;
14. L'eau chaude sort à la fois de la buse eau pour entretien/nettoyage (D2) que de la buse boissons (A3) ;
15. Lorsque l'eau du réservoir est terminée, vider le récipient utilisé pour recueillir l'eau de rinçage, retirer, vider et réinsérer l'égouttoir et le bac à marc, puis les réinsérer dans la machine ;

16. Retirer le réservoir d'eau, le remplir jusqu'au niveau max (fig. 61) et le remettre dans la machine, puis appuyer sur « Suivant » ;
17. Le processus de détartrage est terminé : appuyer sur « X » ;
18. L'appareil effectue un chauffage rapide et, à la fin, retourne sur la page d'accueil.

**Nota Bene :**

- Il est tout à fait normal, après avoir effectué tout le cycle de détartrage, de trouver de l'eau dans le bac à marc (A12).
- Si le cycle de détartrage ne devait pas se terminer correctement (par ex. absence d'énergie électrique), la machine reprendra le cycle où il s'est interrompu dès le retour du courant.
- 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 le bac égouttoir.

#### 6.6.4 Gestion du filtre à eau

Pour garantir une bonne utilisation de la machine dans le temps, nous recommandons d'utiliser le filtre adoucisseur De'Longhi (D8).

Pour plus d'informations, visiter le site delonghi.com.

**WATERFILTER EAN : 8004399327252**

##### 6.6.4.1 Installation du filtre à eau

filtre adoucisseur De'Longhi (D8)

Si, lors de la première utilisation de la machine, vous avez différé l'installation du filtre à eau (voir paragraphe « 2.4 Installation du filtre à eau ») ou s'il a été installé puis retiré et que vous souhaitez le réinstaller, procédez comme suit :

1. Appuyer sur la touche  (C6) sur la page d'accueil ;
2. Sélectionner « Entretien » puis « Filtre à eau » ;
3. Appuyer sur « Oui » pour accéder à la procédure guidée ;
4. Insérer le bus d'eau chaude (D2) (elle se trouve, pour les modèles qui le prévoient, dans le compartiment accessoires au-dessus de la machine une fois le couvercle ouvert fig. 23) ;
5. Retirer le filtre (D8) de l'emballage et tourner la date jusqu'à visualiser les 2 prochains mois (fig. 9) : appuyer sur « → » pour passer à l'étape suivante ;

**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.

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. 10). Appuyer sur « → » pour passer à l'étape suivante.
7. Retirer le réservoir d'eau (A8) de la machine et le remplir d'eau fraîche potable ; retirer le couvercle du réservoir d'eau et plonger le filtre dans le réservoir d'eau, appuyer 2-3 fois au centre du filtre pour permettre aux bulles d'air de s'échapper (fig. 11). Appuyer sur « → » pour passer à l'étape suivante.
8. Insérer le filtre dans son logement dédié (fig. 12) et le presser à fond. Fermez le réservoir avec le couvercle. Appuyez sur « → » pour passer à l'étape suivante.
9. Réinsérez le réservoir d'eau (fig. 13).
10. Placez sous la buse eau pour entretien/nettoyage (D2) un récipient vide d'une capacité minimale de 0,5 litre (fig. 14) et appuyez sur « Oui » pour activer le filtre.
11. L'appareil distribue de l'eau chaude (fig. 15) et s'interrompt automatiquement.
12. Le filtre est désormais actif. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

**Nota bene :**

À la fin de l'installation, enlever la buse eau pour entretien/nettoyage (D2) et le placer dans le logement prévu (le cas échéant) ou la conserver. Ce sera utile pour effectuer certaines opérations d'entretien de la machine.

#### 6.6.4.2 Remplacement du filtre à eau

L'utilisation d'un filtre adoucisseur (voir paragraphe « [2.4 Installation du filtre à eau](#) ») peut être considérée comme un entretien préventif ayant un double objectif :

- améliorer la qualité de l'eau qui coule dans le circuit de la machine et qui arrive dans votre tasse ;
- réduire la fréquence à laquelle la machine nécessite un détartrage.

Vous pouvez vérifier à tout moment dans combien de temps effectuer le remplacement/retrait du filtre via le menu des paramètres → entretien → filtre à eau (voir paragraphe « [5.3 Filtre à eau](#) »). Remplacez le filtre lorsque le message correspondant apparaît sur la page d'accueil (voir paragraphe « [7 MESSAGES FRÉQUENTS ET D'ALARME](#) ») : si vous souhaitez procéder immédiatement au remplacement, appuyez sur « Oui » et suivez les instructions à l'écran à partir du point 4. Pour reporter le remplacement à un autre moment, appuyez sur « Non » : sur la page d'accueil, dans le menu des paramètres (C6), une vignette jaune « ● » (C12), rappelle qu'il est nécessaire de remplacer le filtre (Le message sera reproposé à chaque allumage).

---

Pour retirer et remplacer le filtre, procédez comme suit :

1. Appuyez sur  (C6) sur la page d'accueil ;
2. Sélectionner « Entretien » puis « Filtre à eau » ;
3. Appuyer sur « Oui » pour accéder à la procédure guidée ;
4. Extraire le réservoir d'eau (A8) et le filtre épuisé : appuyer sur « → » pour confirmer le retrait du filtre à eau épuisé ;
5. Pour installer un nouveau filtre, appuyer sur « Oui » et suivre les instructions à l'écran du point 4 du paragraphe « [2.4 Installation du filtre à eau](#) », sinon appuyer sur « Non » pour revenir à la page d'accueil sans aucun filtre à eau installé dans la machine.

### 7 MESSAGES FRÉQUENTS ET D'ALARME

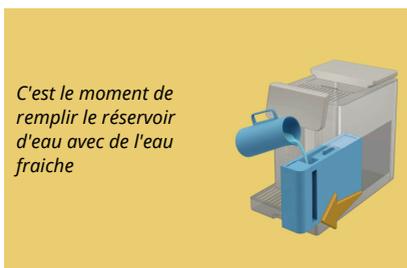
Dans cette section, vous trouverez une liste de messages et d'alarmes possibles regroupés comme suit :

- [Messages concernant le réservoir d'eau et le bac à marc](#)
- [Messages concernant le filtre à eau](#)
- [Messages concernant le groupe infuseur](#)
- [Messages concernant le café en grains et le pré-moulu](#)
- [Messages concernant les carafes](#)
- [Messages d'alerte](#) 
- [Messages concernant le nettoyage et le détartrage](#)
- [Messages généraux ou de température](#)

#### 7.1 Messages concernant le réservoir d'eau et le bac à marc



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



- Le réservoir d'eau (A8) est vide.
- Remplir le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX.



- Trop de café a été détecté.
- Extraire l'égouttoir (A6) et le bac à marc (A11), les vider et réinsérer le tout dans la machine et répéter la préparation.

*Impossible de réaliser votre boisson. Videz le bac à marc et l'égouttoir et essayez à nouveau. Réduisez la quantité de café pré-moulu. Rappelez-vous, juste une dose !*



- Une trop grande quantité de café pré-moulu a été introduite.

Extraire l'égouttoir (A6) et le bac à marc (A11), les vider et réinsérer le tout dans la machine et répéter la préparation en réduisant la quantité de café pré-moulu (max 1 dose).

*Il est temps de vider le bac à marc et l'égouttoir. Même s'ils ne sont pas pleins, il faut les vider régulièrement*



- Le bac à marc (A12) est plein ou a été vidé il y a plus de 72h. (Rappelez-vous que le récipient de fonds, même s'il n'est pas plein, doit être vidé toutes les 72 heures pour éviter les odeurs désagréables et les moisissures.)

Effectuer le nettoyage comme décrit au paragraphe « [6.2.1 Nettoyage bac à marc](#) ».

*Pouvez-vous vider l'égouttoir et le bac à marc ? Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche*



- S'il y a peu d'eau et que le récipient est sur le point d'être vidé, nous vous recommandons d'effectuer ces opérations ensemble. Rappelez-vous que le récipient de fonds, même s'il n'est pas plein, doit être vidé toutes les 72 heures pour éviter les odeurs désagréables et les moisissures.

La machine demande immédiatement les deux opérations de manière à préparer plusieurs boissons à la suite, sans interruptions.

*Insérez le tiroir à marc et l'égouttoir*



- Le bac à marc (A12) et l'égouttoir (A6) ont été enlevés de la machine. Insérez le tiroir à marc et l'égouttoir

## 7.2 Messages concernant le filtre à eau



- Le filtre adoucisseur (D8) est usagé.
- Appuyez sur « Oui » pour retirer/ remplacer le filtre, ou sur « Non » si vous avez l'intention de le faire à un autre moment. Suivre les instructions du chapitre « [6.6.4 Gestion du filtre à eau](#) ».

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



- La préparation avec du café pré-moulu a été sélectionnée mais vous n'avez pas inséré assez de café pré-moulu.
- Assurez-vous, en ouvrant le volet (A2), que l'entonnoir (D3) n'est pas bouché, puis insérez une dose rase (D1) de café pré-moulu et appuyez sur « Ok » pour continuer la préparation.



- Les grains de café sont terminés.
- Remplissez le bac à grains et appuyez sur « C'est fait » pour continuer la préparation.

Désolé, il n'est pas possible de terminer votre boisson. Allez dans les paramètres et réduisez l'intensité, ensuite essayez à nouveau



Non

Ok

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

Impossible de réaliser votre boisson. Je vais augmenter le niveau de mouture de 1 (+1). Prêt ?



Non

Oui

- La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.
- Appuyez sur « Oui » pour revenir à la page d'accueil : le niveau de mouture sera automatiquement augmenté lors de la prochaine préparation d'une boisson avec du café (en grains). Appuyez sur « Non » pour revenir à la page d'accueil : le niveau de mouture sera maintenu à l'état actuel avec la possibilité que l'alarme se reproduise.

Impossible de réaliser votre boisson. Je vais désactiver momentanément la fonction Bean Adapt et je vais augmenter le niveau de mouture d'1 (+1). Vous pourrez la réactiver après avoir préparé la boisson. Prêt ?



Non

Oui

- La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.
- Appuyez sur « Oui » pour revenir à la page d'accueil : le Bean Adapt est temporairement désactivé et le niveau de mouture sera automatiquement augmenté lors de la prochaine préparation d'une boisson avec du café (en grains). Si vous souhaitez réactiver le Bean Adapt, il est recommandé de le faire après avoir préparé au moins une boisson avec du café (en grains) avec le nouveau niveau de mouture. Appuyez sur « Non » pour revenir à la page d'accueil : le niveau de mouture sera maintenu à l'état actuel avec la possibilité que l'alarme se reproduise.

## 7.4 Messages concernant les carafes

*Rappelez-vous de ranger la carafe à lait au réfrigérateur*



Ok

- La carafe LatteCrema Hot est encore insérée dans la machine.
- Appuyez sur « Ok » et effectuez d'autres préparations ou retirez la carafe pour la replacer au réfrigérateur.

*Rappelez-vous de ranger la carafe à lait au réfrigérateur*



Ok

- La carafe LatteCrema Cool est encore insérée dans la machine.
- Appuyez sur « Ok » et effectuez d'autres préparations ou retirez la carafe pour la replacer au réfrigérateur.

*Tournez le bouton de réglage de la carafe sur votre mousse de lait préférée*



Ok

- Une boisson chaude à base de lait a été demandée avec le bouton de réglage de la mousse en position « Clean ».
- Déplacer le bouton dans la bonne position et répéter la sélection pour démarrer la boisson.

*Tournez le bouton de réglage de la carafe sur votre mousse de lait préférée*



Ok

- Une boisson froide à base de lait a été demandée avec le bouton de réglage de la mousse en position « Clean ».
- Déplacer le bouton dans la bonne position et répéter la sélection pour démarrer la boisson.

Prêt pour démarrer le processus de nettoyage ? En alternative, vous pouvez tourner le bouton sur un réglage mousse lait



Oui

- La carafe LatteCrema Hot (D7) a été insérée dans la machine avec le bouton réglage mousse/nettoyage (E1) en position « Clean ».

Placez un récipient sous la buse lait (E3) et appuyez sur « Oui » pour démarrer le nettoyage de la carafe du lait ou bien tournez le bouton en position lait et sélectionnez ensuite une boisson

Prêt pour démarrer le processus de nettoyage ? En alternative, vous pouvez tourner le bouton sur un réglage mousse lait



Oui

- La carafe LatteCrema Cool (D7) a été insérée dans la machine avec le bouton réglage mousse/nettoyage (E1) en position « Clean ».
- Placez un récipient sous la buse lait (E3) et appuyez sur « Oui » pour démarrer le nettoyage de la carafe du lait ou bien tournez le bouton en position lait et sélectionnez ensuite une boisson.

Placez un récipient sous la buse lait. Tournez le bouton sur Clean



Plus tard

- Si vous devez préparer immédiatement une autre boisson, appuyez sur « plus tard » et distribuez la boisson souhaitée, mais n'oubliez pas d'effectuer le nettoyage en tournant le bouton sur Clean avant de retirer la carafe et de la mettre au réfrigérateur. Après chaque préparation de boissons chaudes à base de lait, la machine nécessite le nettoyage (fonction Clean) de la carafe (D7).
- Procédez comme indiqué au paragraphe « [6.2.3.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation](#) » (fonction clean).

Placez un récipient sous la buse lait.  
Tourner le bouton sur  
Clean



Plus tard

- Si vous devez préparer immédiatement une autre boisson, appuyez sur « plus tard » et distribuez la boisson souhaitée, mais n'oubliez pas d'effectuer le nettoyage en tournant le bouton sur Clean avant de retirer la carafe et de la mettre au réfrigérateur. Après chaque préparation de boissons froides à base de lait, la machine nécessite le nettoyage (fonction Clean) de la carafe ([D7](#)).
- Procédez comme indiqué au paragraphe « [6.2.3.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation](#) » (fonction clean)

Pouvez-vous insérer la  
carafe LatteCrema Hot ?



- Une boisson au lait chaud a été demandée, mais la carafe n'est pas insérée dans la machine.
- Insérez la carafe LatteCrema Hot ([D7](#)).

Pouvez-vous insérer  
la carafe LatteCrema  
Cool ?



- Une boisson au lait froid a été demandée, mais la carafe n'est pas insérée dans la machine.
- Insérez la carafe LatteCrema Cool ([D7](#)).

*Vous êtes en train d'utiliser la carafe LatteCrema Cool. Changez la carafe ou la boisson choisie*



- Une boisson chaude avec du lait a été demandée, mais l'utilisateur a inséré la mauvaise carafe (carafe LatteCrema Cool).
- Retirez la carafe pour boissons froides avec du lait et insérer la carafe pour boissons chaudes avec du lait (carafe LatteCrema Hot).

*Vous êtes en train d'utiliser la carafe LatteCrema Hot. Changez la carafe ou la boisson choisie*



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

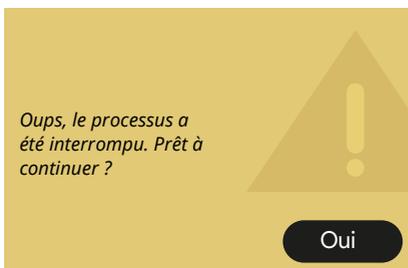
## 7.5 Messages d'alerte

*Oups, quelque chose n'a pas bien fonctionné. Réessayez.*

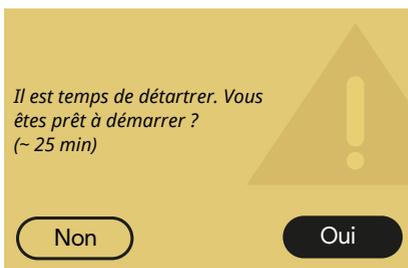


Ok

- Une erreur s'est produite lors de la préparation d'un espresso avec une intensité réglée sur Bean Adapt et avec un fonctionnement d'affinage non activé dans le profil individ. de grain utilisé.
- Appuyez sur « OK » pour revenir à l'écran principal, sélectionnez la barre de personnalisation **C8** à la base de l'Espresso, sélectionnez une intensité inférieure et réessayez de le préparer. Si l'alarme apparaît pendant le processus de création d'un nouveau profil individ. de grain Bean Adapt, appuyez sur « OK » et revenez à l'écran de préparation Espresso. Ensuite, réessayez de le préparer en appuyant sur le bouton « Distribuer ».



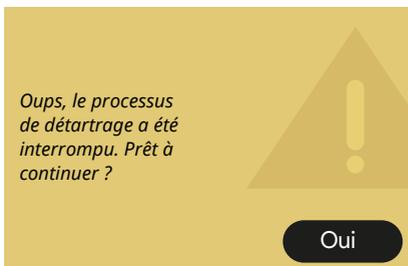
- Installation/remplacement du filtre interrompu ou pas terminé correctement.
- Appuyez sur « Oui » pour continuer (voir paragraphe « [6.6.4 Gestion du filtre à eau](#) »).



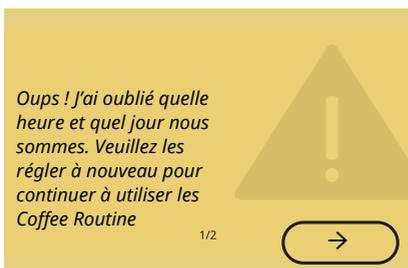
- Indique qu'il est nécessaire de détartrer la machine.
- Si vous souhaitez effectuer le détartrage, appuyez sur « Oui » et suivez la procédure guidée, sinon appuyez sur « Non » : dans ce cas, une vignette jaune « ● » ([C12](#)) apparaît dans la page d'accueil sur le symbole du menu paramètres ([C6](#)) pour rappeler qu'il faut effectuer le détartrage (voir chapitre « [6.6.3 Détartrage](#) »).



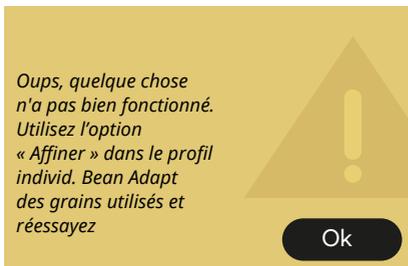
- Le circuit hydraulique est vide.
- Appuyer sur « Oui » pour remplir le circuit : la distribution s'interrompt automatiquement. Si le problème persiste, vérifier que le réservoir d'eau ([A8](#)) est inséré à fond.
- On a inséré un nouveau filtre adoucisseur ([D8](#)).
- Assurez-vous d'avoir suivi correctement les indications pour l'insertion du nouveau filtre (voir paragraphe « [6.6.4 Gestion du filtre à eau](#) »). Si le problème persiste, retirez le filtre à eau.



- Détartrage interrompu ou non correctement terminé.
- Appuyez sur « Oui » pour continuer (voir paragraphe « [6.6.3 Détartrage](#) »).



- Demande de régler à nouveau le jour et l'heure.
- Appuyez sur « → » pour passer à l'écran suivant et définir le jour et l'heure, puis appuyer sur « OK » pour confirmer et revenir à la page d'accueil.



- Une erreur s'est produite lors de la préparation d'un espresso avec une intensité réglée sur Bean Adapt et avec un fonctionnement d'affinage non activé dans le profil individ. de grain utilisé.
- Appuyez sur « OK » pour revenir à l'écran principal, accédez à la technologie Bean Adapt en appuyant sur la case dédiée (C3), puis appuyez sur les « ... » du profil individ. de grain utilisé, appuyez sur la case en bas à droite pour entrer dans le processus d'affinage de votre profil individ. de grain en suivant la procédure décrite à l'écran.

---

## 7.6 Messages concernant le nettoyage et le détartrage



- L'appareil a détecté des impuretés à l'intérieur de la machine.
- Attendez que l'appareil termine le nettoyage et affiche le message de vider le bac à marc et l'égouttoir : retirez l'égouttoir (A6) et le bac à marc (A11), videz-les et réinsérez-les dans la machine et répétez la préparation. Si le problème persiste, adressez-vous au Centre d'Assistance Agréé.



- Demande de nettoyage en profondeur de la machine :  
Bouton « Oui » : première étape du processus de nettoyage en profondeur de votre machine (voir chapitre « [6.6 Nettoyage en profondeur de la machine](#) » ).  
Bouton « Non » : L'alarme apparaîtra à chaque mise sous tension jusqu'à ce que l'ensemble du processus de nettoyage en profondeur de votre machine soit effectué (voir chapitre correspondant).
- Démarrage et achèvement du processus de nettoyage en profondeur.



- Durant la procédure guidée de préparation au démarrage du cycle de détartrage, le détartrant inséré dans le réservoir n'est pas suffisant.
- Préparer la solution comme indiqué au chapitre « [6.6.3 Détartrage](#) ».

---

*Insérez la buse  
détartrage*



- Il a été demandé de démarrer une fonction qui prévoit l'utilisation du distributeur d'eau pour l'entretien/nettoyage (D2) mais l'accessoire n'a pas été inséré dans la machine.
- Pendant le processus de détartrage ou de vidange du circuit, le distributeur d'eau pour l'entretien/nettoyage (D2) a été retiré.
- Insérez la buse eau pour entretien/nettoyage (D2) dans son siège (A5) en poussant à fond jusqu'à entendre l'avertissement sonore (s'il est activé) et répéter l'opération.

---

*Pouvez-vous insérer  
l'infuseur ?*



- Après le nettoyage, l'infuseur extractible (A19) n'a pas été inséré.
- Insérez l'infuseur comme décrit dans le paragraphe « [6.6.2 Nettoyage de l'infuseur extractible](#) ».

---

## 7.7 Messages généraux ou de température

*Il y a un problème :  
Pouvez-vous  
consulter le manuel  
d'utilisation ?*



Ok

- Alarme générale.
- Contacter le service clients et/ou un Centre d'Assistance agréé.

---

*Panne au  
refroidissement de la  
machine. Pouvez-vous  
consulter le manuel  
d'utilisation ?*



Ok

- Dysfonctionnement du ventilateur interne de refroidissement.
- Contacter le service clients et/ou un Centre d'Assistance agréé.

---

*J'ai besoin de me  
refroidir. Patientez,  
il n'y en a pas pour  
longtemps*



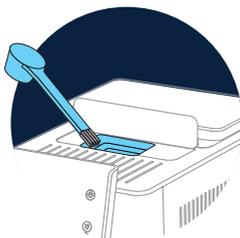
- Tout va bien. Après chaque distribution de lait, la machine refroidit la chaudière pour la ramener à une température adaptée à la préparation du café.
- Attendez la fin du processus.

## 8 FAQ

---

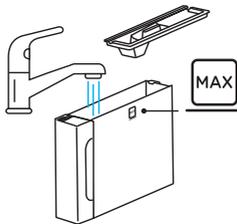
- L'appareil ne s'allume pas  
*La fiche (A7) n'est pas bien raccordée à la prise  
L'interrupteur général (A11) n'est pas enfoncé (voir paragraphe « [3.1.1 Allumage](#) »)*
- Le café n'est pas chaud (1)  
*2 à 3 minutes se sont écoulées depuis la dernière préparation et le circuit interne de la machine a refroidi : il est recommandé d'effectuer un rinçage à l'eau chaude.  
Dans la page d'accueil, appuyez sur  pour entrer dans le menu paramètres  
(voir paragraphe « [5.5 Rinçage](#) »)*
- Le café n'est pas chaud (2)  
*Les tasses n'ont pas été préchauffées.  
Réchauffez les tasses en les rinçant à l'eau chaude  
(Nota Bene : on peut utiliser la fonction paragraphe « [4.5 Distribution d'eau chaude](#) »).*
- Le café n'est pas chaud (3)  
*La température programmée pour la préparation du café est basse.  
Sélectionner une température plus élevée comme indiqué ci-après :  
dans la page d'accueil, appuyez sur  pour entrer dans le menu paramètres (voir paragraphe « [4.7 Conseils pour le café Parfait](#) »)*
- Le café n'est pas chaud (4)  
*Il faut procéder au détartrage : procédez comme illustré au paragraphe « [6.6.3 Détartrage](#) ».  
Vérifiez ensuite que la dureté eau paramétrée correspond à celle utilisée sur le réseau d'eau (voir paragraphe « [2.2 Vérifier la dureté de l'eau](#) » et « [2.3 Programmez la dureté de l'eau](#) »).*
- Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème (1)  
*Le café est moulu trop grossièrement. Activez le Bean Adapt (C3) ou bien régler la mouture de façon autonome :  
dans la page d'accueil, appuyez sur  pour entrer dans le menu paramètres généraux voir paragraphe « [5.13 Paramètres moulin](#) ».*

- 
- Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème (2)  
*Le café n'est pas approprié.  
Utilisez du café pour les machines à expresso.*
  - Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème (3)  
*Le café n'est pas frais : le paquet est ouvert depuis longtemps ou a perdu son goût.*
  - Le café préparé est trop liquide  
*Si le Bean Adapt est activé, revoir les paramètres, ou bien modifier l'arôme de la boisson.  
L'entonnoir s'est bouché, effectuer le nettoyage comme indiqué au paragraphe « [6.2.4 Nettoyage entonnoir café](#) ».*



- Le café sort trop lentement ou bien au goutte-à-goutte  
*Si le Bean Adapt est activé, revoir les paramètres.  
Le café est moulu trop finement. Règle la mouture de façon autonome dans la page d'accueil, appuyez sur  (C6) pour entrer dans le menu paramètres généraux voir paragraphe « [5.13 Paramètres moulin](#) ».*
- Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs de la buse boissons (A3)  
*Les becs de la buse boissons (A3) sont bouchés. Nettoyer les becs comme indiqué au paragraphe « [6.2.5 Nettoyage buses distribution boissons](#) ».*

- 
- Le lait contient des grosses bulles, sort par jets de la buse à lait ou bien est peu mousseux (1)  
*Utiliser du lait de vache ou des boissons végétales à température du réfrigérateur (environ 5°C).*  
*Si le résultat n'est pas encore le résultat souhaité, essayez de changer de marque de lait.*  
*Pour les boissons végétales, il est conseillé d'utiliser des versions « Barista ».*
  - Le lait contient des grosses bulles, sort par jets de la buse à lait ou bien est peu mousseux (2)  
*Nettoyez soigneusement le couvercle de la carafe lait comme indiqué aux paragraphes « [6.2.3.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation](#) » et « [6.2.3.2 Nettoyage complet de la carafe à lait](#) ».*
  - La machine fait couler peu de boisson  
*L'eau du réservoir (A8) est insuffisante.*  
*Remplissez toujours le réservoir jusqu'au niveau MAX.*



- 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 adaptée à la taille (To go= 236 ml) (voir paragraphe « [4.8.2 To go](#) »)*
- L'infuseur (A19) ne peut pas être retiré.  
*L'infuseur peut être enlevé en utilisant la procédure de nettoyage en profondeur ou bien à machine éteinte. Consultez le paragraphe « [6.6 Nettoyage en profondeur de la machine](#) » ou effectuer la coupure en appuyant sur  (B1).*

- 
- Le plateau d'appui des tasses (A10) est chaud.  
*Plusieurs boissons ont été préparées à la suite.  
Si vous avez besoin d'extraire le repose-tasse, utilisez la poignée prévue ou attendez quelques minutes le refroidissement des pièces métalliques.*
  - À la fin du détartrage, l'appareil nécessite un deuxième rinçage.  
*Durant le cycle de rinçage, le réservoir (A8) n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX  
Procédez comme demandé par la machine, en vidant cependant d'abord l'égouttoir (A6) pour éviter que l'eau ne déborde.  
Consultez le paragraphe « [6.6.3 Détartrage](#) ».*
  - L'appareil émet des souffles de vapeur à travers l'égouttoir (A6) et/ou de l'eau se trouve sur le plan sur lequel est posé l'appareil.  
*Après le nettoyage, la grille de l'égouttoir (A15) n'a pas été réinsérée.  
Réinsérez la grille égouttoir dans l'égouttoir.*
  - L'Application ne fonctionne pas  
*Dysfonctionnement de l'Application. Fermer et redémarrer l'Application.*

## 9 DONNÉES TECHNIQUES

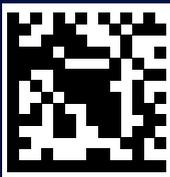
---

Tension :	220-240 V~ 50-60 Hz max. 10 A
Puissance:	1450W
Pression :	1,9 MPa (19 bars)
Capacité du réservoir d'eau:	2,2 l
Dimensions LxPxH :	262x485x390 mm
Longueur du cordon :	1250 mm
Poids (différent selon le modèle) :	12/13 kg
Capacité maxi bac à grains :	500 g

De'Longhi se réserve le droit de varier, à tout moment, les caractéristiques techniques et esthétiques, sans pour autant altérer le fonctionnement et la qualité des produits.

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

- Pour réduire la consommation d'énergie après la distribution d'une ou de plusieurs boissons, retirer les carafes à lait ou les accessoires.
- Régler le délai de coupure automatique à la valeur la plus basse (voir paragraphe « [5.8 Arrêt automatique](#) ») ;
- Activer l'Économie d'énergie (voir paragraphe « [5.10 Économie d'énergie](#) ») ;
- Quand la machine l'exige, effectuer le cycle de détartrage.



57132C9075\_00\_0125