

Mode d'emploi

EXAM42X.5Y
FEB42XY

RIVELIA
- START -

DēLonghi

Sommaire

1 DESCRIPTION DES COMPOSANTS 5

1.1 Description de la machine 5
1.2 Description du panneau de commande et de la page d'accueil 7
1.3 Description des accessoires** 8
1.4 Description de la carafe à lait 9

2 PREMIÈRE UTILISATION DE LA MACHINE 10

2.1 Remplissez le réservoir d'eau 10
2.2 Préparez la machine 11
2.3 Premier amorçage 11
2.4 Insérez le bac à grains 11
2.5 Vérifiez la dureté de l'eau 12
2.6 Programmez la dureté de l'eau 12
2.7 Installation du filtre à eau 13

3 ALLUMAGE DE LA MACHINE 15

4 EXTINCTION DE LA MACHINE 16

4.1 Extinction pendant des périodes prolongées 16

5 PARAMÈTRES 17

6 RÉINITIALISATION DES VALEURS D'USINE 20

7 BOISSONS 21

7.1 Boissons chaudes à base de café 21
7.1.1 Préparation avec du café en grains 21
7.1.2 Préparation avec du café pré-moulu 22
7.2 Boissons au café Cold brew et Over Ice 22
7.3 Rinçage 23
7.4 Conseils pour un café plus chaud 23
7.5 Réglage du moulin à café 23
7.6 Boissons chaudes au lait 24
7.6.1 Quel lait utiliser dans la carafe « LatteCrema Hot » ? 24
7.6.2 Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Hot » 25
7.6.3 Réglage de la mousse de la carafe « LatteCrema Hot » 25
7.6.4 Préparation avec du café en grains 26
7.6.5 Préparation avec du café prémoulu 26
7.7 Boissons froides au lait* 27
7.7.1 Quel lait utiliser dans la carafe « LatteCrema Cool » ? 27

7.7.2 Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Cool » 28
7.7.3 Réglage de la mousse de la carafe « LatteCrema Cool » 28
7.7.4 Préparation avec du café en grains 29
7.8 Distribution d'eau chaude 29
8 FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES 30
8.1 Extra shot 30
8.2 Système Bean switch 30
8.2.1 Choisir boisson (Utilisez les grains restants dans le moulin à café pour préparer une boisson) : 30
8.2.2 Moudre & Vider (Effectuez une mouture à vide pour éliminer les grains restants dans le moulin à café) 30
8.2.3 Maintenant vous pouvez remplacer le bac à grains 30
9 PERSONNALISEZ LA QUANTITÉ (BOISSONS CHAUDES UNIQUEMENT) 32
10 NETTOYAGE ET ENTRETIEN 33
10.1 Nettoyage des éléments amovibles 33
10.1.1 Méthodes de nettoyage 33
10.2 Composants lavables au lave-vaisselle 33
10.2.1 Nettoyage grille du bac et bac égouttoir 34
10.2.2 Nettoyage de la carafe à lait 35
10.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation 35
10.2.2.2 Nettoyage complet de la carafe à lait 36
10.3 Composants à laver par trempage 38
10.3.1 Nettoyage du bac à marc 38
10.3.2 Nettoyage plateau d'appui pour tasses 39
10.3.3 Nettoyage de la buse à eau 40
10.4 Composants à laver à l'eau courante 40
10.4.1 Nettoyage réservoir eau avec couvercle 40
10.5 Composants à nettoyer avec un chiffon doux 41
10.5.1 Nettoyage de l'intérieur du bac à grains 41
10.5.2 Nettoyage de l'intérieur de la machine 42
10.5.3 Nettoyage des becs des buses à café 42
10.5.4 Nettoyage de l'entonnoir à café pré-moulu 42
10.5.5 Nettoyage panneau de commande 43
10.6 Nettoyage approfondi de la machine et entretien préventif 43

10.6.1 Nettoyage en profondeur de la machine 43
10.6.2 Détartrage 45
10.6.3 Gestion du filtre à eau 46
10.6.3.1 Installation du filtre à eau 47
10.6.3.2 Remplacement/Retrait du filtre à eau 47

11 MESSAGES FRÉQUENTS ET MESSAGES D'ALARME 48

11.1 Messages concernant le réservoir d'eau et le bac à marc 48
11.2 Messages concernant le café en grains et le pré-moulu 49
11.3 Messages concernant les carafes LatteCrema 50
11.4 Messages d'alarme 51
11.5 Messages concernant le nettoyage et le détartrage 52
11.6 Messages relatifs au filtre adoucisseur 53
11.7 Messages relatifs au bac à grains 53

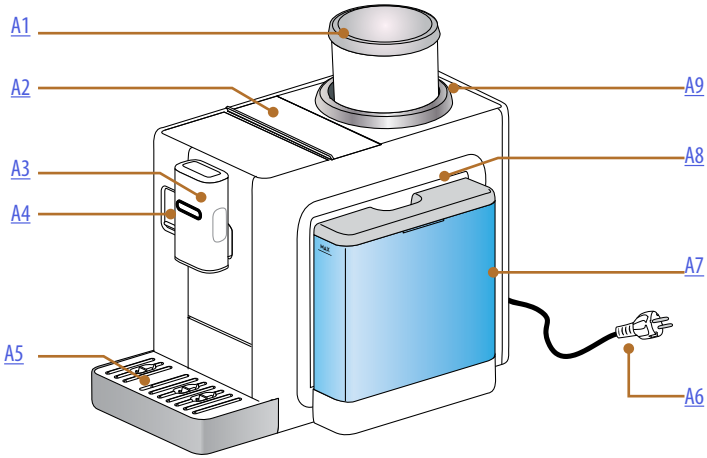
12 FAQ 55

13 DONNÉES TECHNIQUES 61

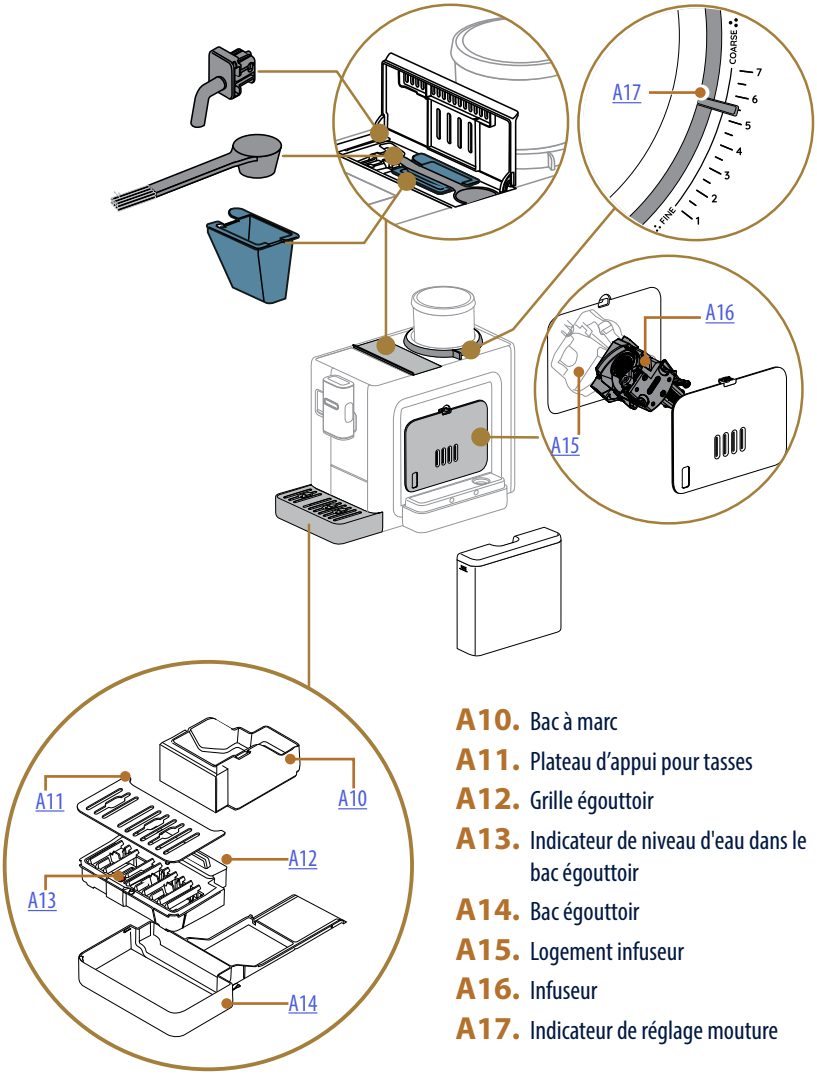
13.1 Conseils pour l'Économie d'énergie 61

1 DESCRIPTION DES COMPOSANTS

1.1 Description de la machine

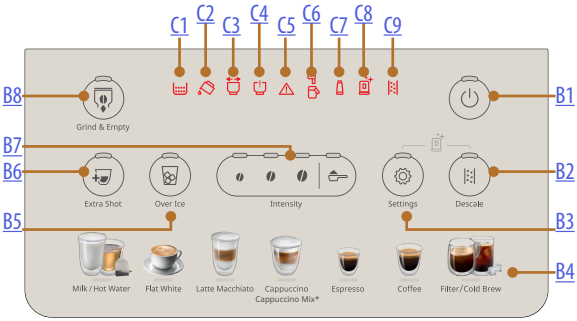


A1. Bac à grains avec couvercle
A2. Couvercle porte-accessoires / compartiment du café pré-moulu
A3. Buse à café (hauteur réglable)
A4. Volet connecteur carafe à lait/buse à eau chaude
A5. Égouttoir
A6. Cordon d'alimentation
A7. Réservoir d'eau avec couvercle
A8. Volet d'accès au groupe infuseur (accessible une fois le réservoir d'eau enlevé)
A9. Molette de réglage de la finesse de mouture



A10. Bac à marc
A11. Plateau d'appui pour tasses
A12. Grille égouttoir
A13. Indicateur de niveau d'eau dans le bac égouttoir
A14. Bac égouttoir
A15. Logement infuseur
A16. Infuseur
A17. Indicateur de réglage mouture

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



B1. Touche ON/Veille

B2. Bouton « Détartrage »

B3. Touche « Paramètres » (menu paramètres)

B4. Boissons à sélectionner

B5. Touche « Over Ice » (boissons froides)

B6. Touche « Extra Shot »(distribution supplémentaire d'un espresso)

B7. Sélection « Intensité » ou prémoulu

B8. Bouton « Moudre & Vider »

DESCRIPTION DES VOYANTS

C1. Bac à marc :
- voyant fixe : videz le bac à marc
- voyant clignotant : insérez le bac égouttoir ou fermez la porte de l'infuseur

C2. Remplissez le réservoir d'eau

C3. Verrouillez le bac à grains

C4. Insérez le bac à grains

C5. Alarme générale

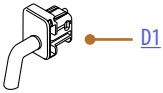
C6. Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation

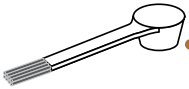
C7. Remplacez le filtre à eau

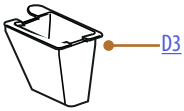
C8. Nettoyage de la machine en cours

C9. Détartrage de la machine

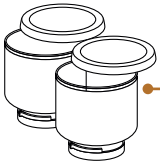
1.3 Description des accessoires**


D1


D2


D3


D4


D5


D6

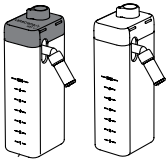

D7


D8


D9

LatteCrema HOT

LatteCrema COOL


D10

** Type et nombre d'accessoires différents selon le modèle

À L'INTÉRIEUR DU PORTE-ACCESSOIRES A2

D1. Buse d'eau chaude

D2. Mesurette de dosage du café pré-moulu/pinceau de nettoyage

D3. Entonnoir café pré-moulu extractible

SUR LE LOGEMENT D'INSERTION DU BAC À GRAINS SUR LA MACHINE

D4. Couvercle protecteur moulin à café

À L'INTÉRIEUR DU PACK ACCESSOIRES

D5. Bacs à grains interchangeables

D6. Bandelette réactive « Test Dureté totale »

D7. Pastilles de nettoyage

D8. Produit détartrant

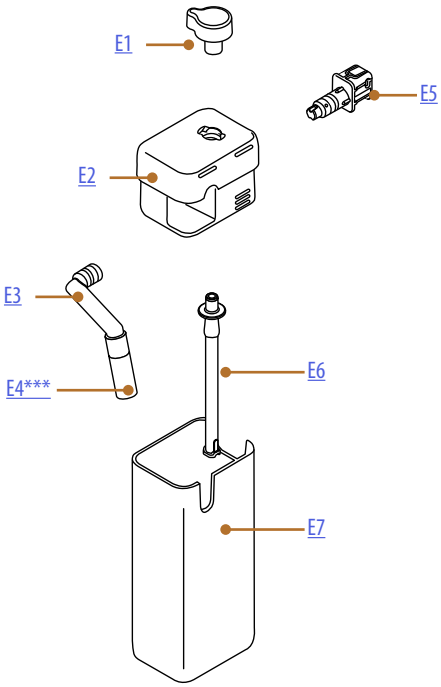
D9. Filtre adoucisseur

D10. Carafe à lait

1.4 Description de la carafe à lait

LatteCrema HOT

LatteCrema COOL



E1. Bouton de réglage mousse/nettoyage

E2. Couvercle de la carafe à lait

E3. Buse LatteCrema (hauteur réglable)

E4. Rallonge buse à lait (***uniquement sur LatteCrema Hot)

E5. Connecteur-raccord de carafe à lait (amovible pour le nettoyage)

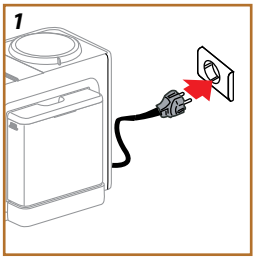
E6. Tube d'écoulement du lait (en silicone)

E7. Carafe à lait

2 PREMIÈRE UTILISATION DE LA MACHINE

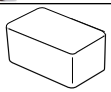
Remarque :

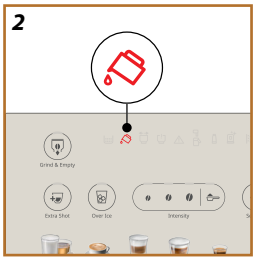
- D'éventuelles traces de café dans le moulin à café sont dues aux tests de paramétrage de la machine avant la mise en vente et sont la preuve du soin méticuleux que nous apportons à nos produits.
- Lors de la première utilisation, rincez à l'eau chaude tous les accessoires amovibles (carafe à lait (D10), réservoir d'eau (A7), buse à eau chaude (D1) et bac à grains (D5)) qui sont destinés au contact avec l'eau ou le lait. Il est conseillé de laver les carafes à lait dans le lave-vaisselle.

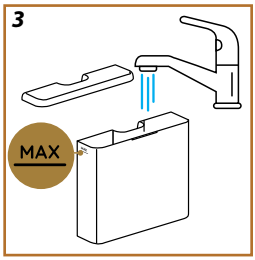


1. Branchez le câble d'alimentation au secteur (fig. 1).

La machine s'allume. Procédez de la manière suivante :

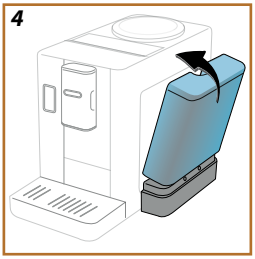
Voici tout ce dont vous avez besoin :	
	Eau fraîche potable
	Buse à eau chaude
	Bac à grains *(il est dans le pack des accessoires)*
	Votre café en grains préféré
	Un récipient *(assurez-vous qu'il ait une capacité d'au moins 0,2L)*
	Bandelette réactive (Test de dureté totale) *(il est dans le pack des accessoires)*

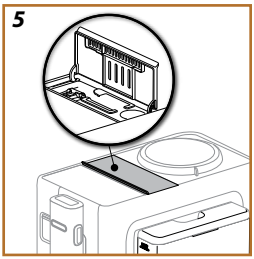


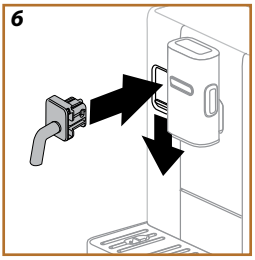


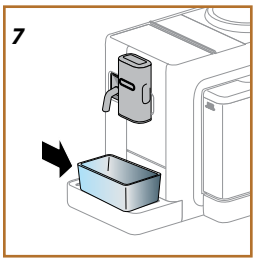
2.1 Remplissez le réservoir d'eau

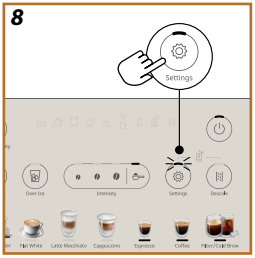
2. Le voyant « Remplir le réservoir d'eau » (C2) s'allume (fig. 2).
3. Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche, potable jusqu'au niveau MAX (fig. 3).

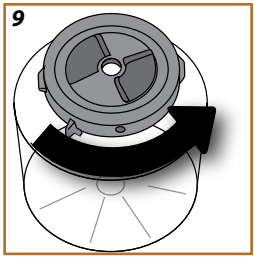


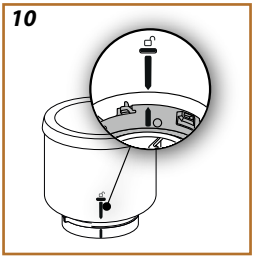


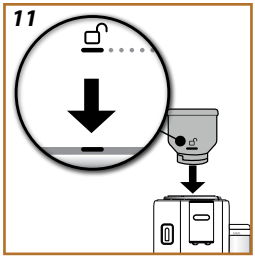


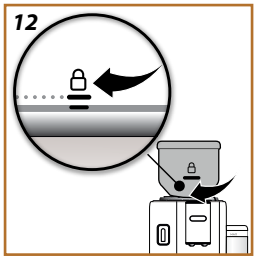












4. Insérez le réservoir dans la machine (fig. 4).

2.2 Préparez la machine

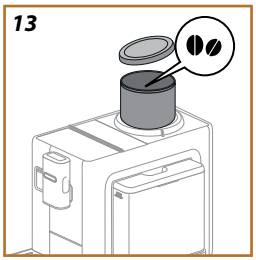
5. Ouvrez le couvercle du porte-accessoires et retirez la buse à eau (fig. 5).
6. Poussez la porte du connecteur de la carafe à lait/buse à eau vers le bas et insérez la buse à eau chaude (fig. 6).

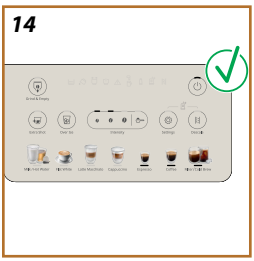
2.3 Premier amorçage

7. Placez un récipient d'une capacité minimale de 0,2 l sous les buses à café et à eau chaude (fig. 7).
8. Appuyez sur la touche « paramètres » (B3) (fig. 8) : la distribution d'eau chaude commence.

2.4 Insérez le bac à grains

9. Vérifiez que l'indicateur du niveau de mouture est sur« 5.5 » : si ce n'est pas le cas, mettez-le sur « 5.5 ».
10. Retirez le couvercle de protection du moulin à café du logement du bac à grains.
11. Prenez l'un des bacs à grains, retournez-le et assurez-vous que la partie inférieure est bien fermée : pour vous en assurer, tournez la partie inférieure dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic (fig. 9). Le bac à grains est correctement fermé lorsque les deux flèches sont alignées (fig. 10).
12. Insérez le bac à grains dans son logement et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.Pour l'insérer correctement, alignez le symbole sur la marque présente sur la bague inférieure (fig. 11) et, une fois inséré, tournez le récipient jusqu'à la position indiquée à la (fig. 12).





13. Remplissez le bac à grains (fig. 13) et refermez-le,
14. La machine est prête à l'emploi (fig. 14).

2.5 Vérifiez la dureté de l'eau

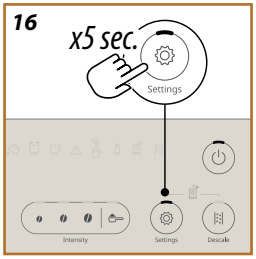
La machine doit être détartrée après une période de fonctionnement prédéterminée qui dépend de la dureté de l'eau. Il est possible de programmer la machine en fonction de la dureté réelle de l'eau courante dans les différentes régions, rendant ainsi l'opération de détartrage moins fréquente. Procédez comme décrit ci-dessous :

1. Retirez de son emballage la bandelette réactive fournie « Test de dureté totale » (D6).
2. Trempez complètement la bandelette dans un verre d'eau pendant environ une seconde (fig. 15).
3. Sortez la bandelette de l'eau et secouez-la légèrement (fig. 15). 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.

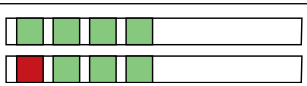


2.6 Programmez la dureté de l'eau

4. Appuyez pendant 5 secondes sur la touche « Paramètres » (B3) (fig. 16). Le voyant correspondant clignote pour indiquer l'accès au menu des paramètres.
5. Appuyez sur l'icône « Latte Macchiato » pour sélectionner « Dureté de l'eau » (fig. 17).
6. Sur la barre de sélection « Intensité » (B7), appuyez sur le niveau correspondant à la dureté de l'eau mesurée précédemment, comme indiqué dans le tableau suivant :



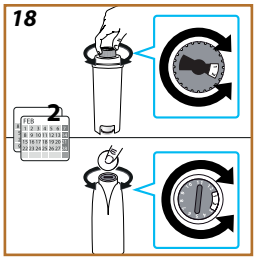


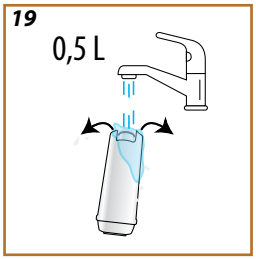
Bande réactive	Dureté de l'eau
	
	
	
	

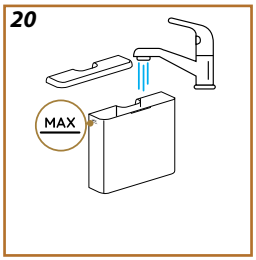
7. Une fois sélectionné, appuyez sur l'icône « Latte Macchiato » (clignotant) pour confirmer.
8. Appuyez sur la touche « Paramètres » pour quitter le menu des réglages et revenir en mode prêt à l'emploi.
9. La machine est maintenant reprogrammée selon le nouveau réglage de la dureté de l'eau.

Nota Bene :
Le niveau de dureté de l'eau peut être modifié à tout moment dans le menu des paramètres (voir « 5 Paramètres »).

Remarque :
- Lors de la première utilisation, il est nécessaire de distribuer, sans les consommer, quelques boissons. Veuillez vous référer aux consignes de sécurité pour connaître le type et le nombre de boissons à distribuer.
- 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.







2.7 Installation du filtre à eau

Pour assurer une bonne utilisation de la machine dans le temps, l'appareil suggère d'installer le filtre adoucisseur De'Longhi (D9). Procédez comme décrit ci-dessous :

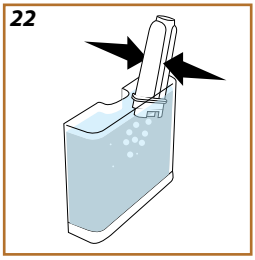
1. Retirez le filtre de l'emballage.
2. Tournez le disque marqueur de date jusqu'à ce que vous voyiez les 2 prochains mois (fig. 18).

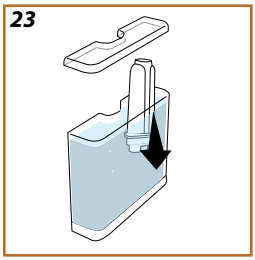
Nota Bene :
Le filtre a une durée d'environ deux mois, ceci dépend également de l'utilisation de l'appareil ; si la machine reste au contraire inutilisée avec le filtre en place, il aura une durée de 3 semaines au maximum.

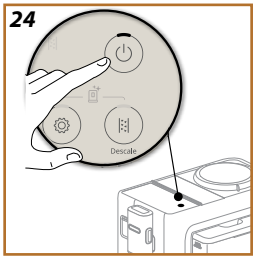
3. Pour activer le filtre, faites couler au moins 0,5 l d'eau du robinet dans le trou central du filtre jusqu'à ce que l'eau sorte des ouvertures latérales pendant plus d'une minute (fig. 19).
4. Retirez le réservoir d'eau (A7) de la machine et remplissez-le d'eau fraîche potable (fig. 20).
5. Appuyez pendant 5 secondes sur la touche « Paramètres » (B3). Le voyant correspondant clignote pour indiquer l'accès au menu des paramètres.
6. Appuyez sur l'icône « Café » fig. 21) pour sélectionner « Filtre à eau » : le voyant « Filtre adoucisseur » (D9) clignote.
7. Plongez le filtre dans le réservoir d'eau, appuyez 2 à 3 fois sur le centre du filtre pour permettre aux bulles d'air de s'échapper (fig. 22).
8. Insérez le filtre dans son logement (fig. 23) et assurez-vous qu'il est correctement positionné.
9. Réinsérez le réservoir d'eau (fig. 4).



10. Placez sous la buse à eau chaude (D1) un récipient vide d'une capacité minimale de 0,5 litre (fig. 7) et procédez à l'activation du filtre.
11. Sélectionnez l'un des grains sur la barre « Intensité » (B7) pour confirmer l'installation du filtre.
12. Appuyez à nouveau sur l'icône « Café ».
13. L'appareil distribue de l'eau chaude et s'arrête automatiquement
14. Le filtre est maintenant actif et la machine est prête à l'emploi.







3 ALLUMAGE DE LA MACHINE

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

1. Pour allumer la machine, appuyez sur la touche ⏻ (fig. 25) : la machine s'allume.
2. Quand le chauffage est terminé, une phase de rinçage commence où de l'eau chaude sort de la buse à café ; en plus de chauffer la chaudière, cela permet à la machine de faire circuler l'eau chaude dans les conduits internes afin qu'eux-aussi se réchauffent.

4 EXTINCTION DE LA MACHINE

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

1. Pour éteindre la machine, appuyez sur la touche ⏻ (fig. 24).
2. Si prévu, la machine effectue le rinçage par la buse à café avec de l'eau chaude puis s'arrête (veille).

Attention !
Ne jamais débrancher la fiche quand la machine est allumée.

4.1 Extinction pendant des périodes prolongées

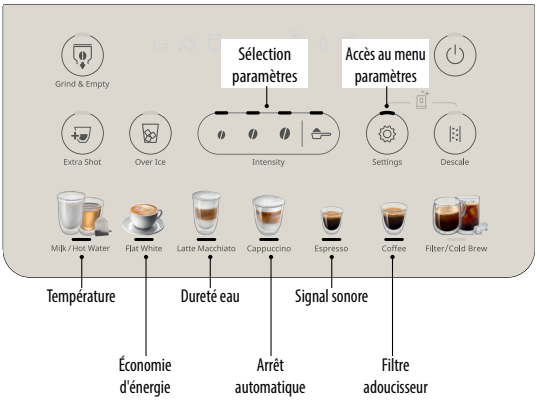
Si l'appareil n'est pas utilisé pendant quelques jours, procédez comme suit :

- appuyez sur la touche ⏻ pour éteindre la machine ;
- vider et nettoyer le bac à marc et le réservoir d'eau (fig. 52).
- déconnectez le cordon d'alimentation de la prise.

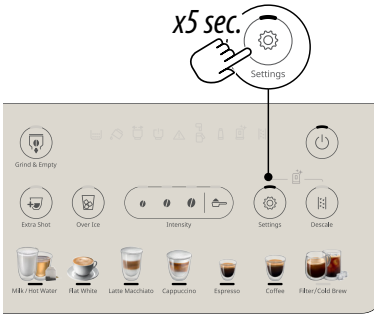
Remarque :
Au redémarrage de la machine, remplissez le réservoir d'eau et, avant de distribuer la boisson, faites 3 rinçages comme indiqué dans le paragraphe « 7.3 Rinçage ».

5 PARAMÈTRES

Une fois que vous avez accédé au menu réglages, utilisez les touches activées pour sélectionner la fonction correspondante.



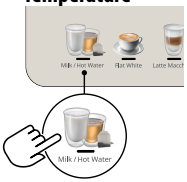
1. Entrer dans le menu :



Maintenez la touche  (B3) enfoncée pendant quelques secondes : les touches relatives aux paramètres s'allument.
Appuyer sur la touche relative au paramètre à régler.

2. Régler les paramètres de la machine :

Température



Appuyer sur le grain correspondant à la température souhaitée

BASSE



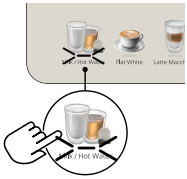
MOYENNE



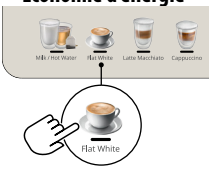
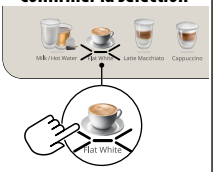
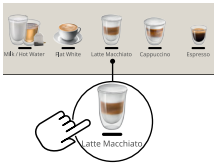
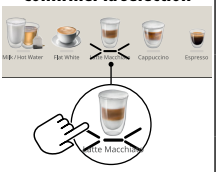
ÉLEVÉE



Confirmer la sélection

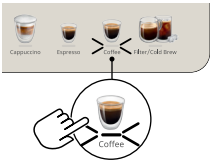
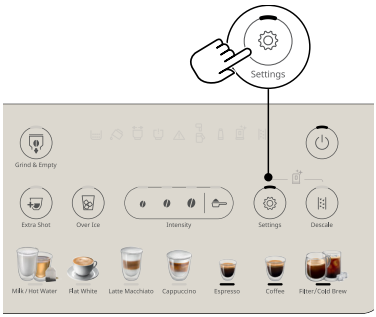


···>

Économie d'énergie 	**Appuyer sur l'un des grains pour activer l'économie d'énergie** **Appuyer sur le symbole du café pré-moulu pour désactiver l'économie d'énergie**	**ON**  **OFF** 	**Confirmer la sélection** 
Dureté de l'eau 	**Appuyer sur le symbole correspondant au niveau à programmer**	**NIVEAU 1**  **NIVEAU 2**  **NIVEAU 3**  **NIVEAU 4** 	**Confirmer la sélection** 
Arrêt automatique 	**Appuyer sur le symbole correspondant au temps à programmer**	**5 MINUTES**  **15 MINUTES**  **30 MINUTES**  **3 HEURES** 	**Confirmer la sélection** 
Alerte sonore 	**Appuyer sur l'un des grains pour activer le signal sonore** **Appuyez sur le symbole prémoulu pour désactiver l'alerte sonore**	**ON**  **OFF** 	**Confirmer la sélection** 
···>			

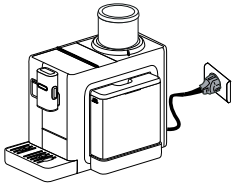
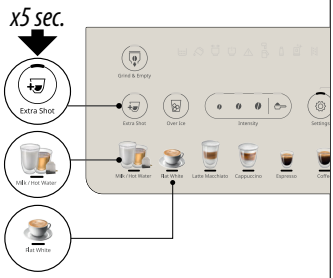
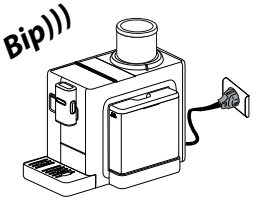
<table>
<tr>
<td>Filtre adoucisseur
</td>
<td>Appuyer sur l'un des grains pour installer ou remplacer le filtre adoucisseur

Appuyez sur le symbole prémoulu pour retirer le filtre adoucisseur</td>
<td>INSÉRÉ


RETIRÉ
</td>
<td>Confirmer la sélection

La machine revient automatiquement en mode prête à l'emploi.</td>
</tr>
<tr>
<td colspan="4">3. Quitter le menu :</td>
</tr>
<tr>
<td colspan="2"></td>
<td colspan="2">Appuyer sur la touche ⚙.
La machine est à nouveau prête à l'emploi.

Nota Bene :
La machine quitte automatiquement le menu paramètres après 60 secondes d'inutilisation.</td>
</tr>
</table>

6 RÉINITIALISATION DES VALEURS D'USINE

Vérifiez que la machine est en veille (éteinte, mais connectée au réseau électrique).	
Appuyez pendant 5 secondes sur les touches « **Lait/ Eau chaude** », « **Flat White** » et **« Extra Shot »**. Tous les paramètres et même les quantités de boissons reviennent aux valeurs d'usine.	
La machine émet un bip prolongé et tous les voyants clignotent pour confirmer la réinitialisation	

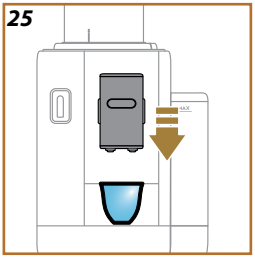
7 BOISSONS

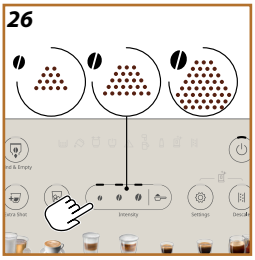
Dans les sections suivantes du manuel, vous trouverez toutes les informations utiles pour distribuer votre boisson, la personnaliser et, dans le cas des boissons pour lesquelles il est prévu d'utiliser du lait, utiliser correctement les carafes à lait.

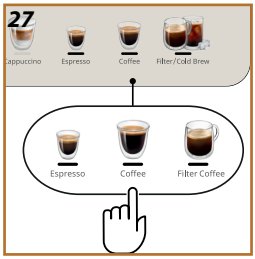
- 7.1 Boissons chaudes à base de café
- 7.2 Boissons au café Cold brew et Over Ice
- 7.3 Rinçage
- 7.4 Conseils pour un café plus chaud
- 7.5 Réglage du moulin à café
- 7.6 Boissons chaudes au lait
- 7.7 Boissons froides au lait*
- 7.8 Distribution d'eau chaude

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.
- La présence de résidus de poudre de café dans le logement du bac à grains est parfaitement normale.
- Si l'insertion du bac à grains est difficile, assurez-vous qu'aucun grain de café ne se trouve dans le logement du récipient sur la machine. Si vous trouvez des traces de café, nettoyez le logement du récipient avec la brosse fournie et passez un chiffon doux et propre. Éliminez les résidus de poudre de café à l'aide d'un aspirateur à miettes.





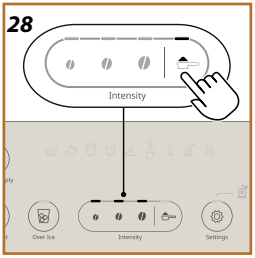


7.1 Boissons chaudes à base de café

7.1.1 Préparation avec du café en grains

1. Placez 1 tasse sous la buse à café.
2. Abaissez la buse de manière à l'approcher le plus possible de la tasse (fig. 25) : vous obtiendrez ainsi une crème plus onctueuse.
3. Si vous souhaitez modifier l'intensité, appuyez sur le grain correspondant sur le panneau de commande (fig. 26).
4. Appuyez sur l'image du panneau correspondant à la boisson au café désirée (fig. 27).
5. La machine procède à la préparation.

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

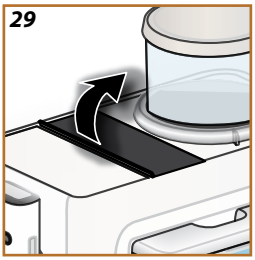


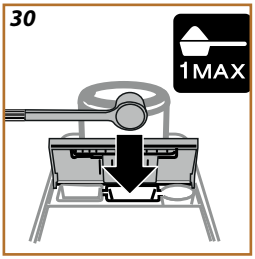
7.1.2 Préparation avec du café pré-moulu

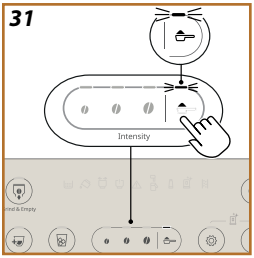
Attention !

- Ne jamais introduire le café pré-moulu lorsque la machine est éteinte, pour éviter qu'il ne se disperse à l'intérieur de la machine, en la salissant. Dans ce cas, la machine pourrait être endommagée.
- Ne jamais introduire plus d'une dose rase, l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir pourrait se boucher.

1. Placez 1 tasse sous la buse à café.
2. Abaissez la buse de manière à l'approcher le plus possible de la tasse (fig. 25) : vous obtiendrez ainsi une crème plus onctueuse.
3. Appuyez sur « Prémoulu » (fig. 28) ;
4. Soulevez le couvercle du compartiment des accessoires (fig. 29).
5. Vérifiez que l'entonnoir à café prémoulu est inséré et assurez-vous qu'il n'est pas obstrué ; ajoutez une dose rase de café prémoulu (fig. 30).
6. Appuyez sur l'image du panneau correspondant à la boisson au café désirée (fig. 27).
7. L'appareil procède à la distribution.





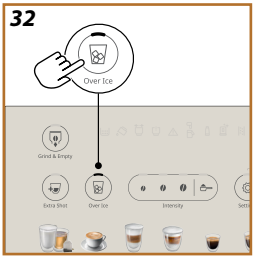


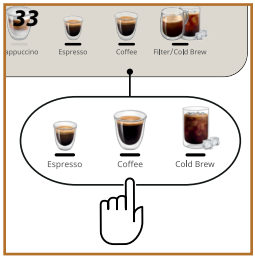
Lors de la préparation du « Filter Coffee », la machine nécessite une autre distribution.

8. Le voyant « Prémoulu » clignote : versez une autre dose rase de café (fig. 30) et confirmez en appuyant sur « Prémoulu » (fig. 31).

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

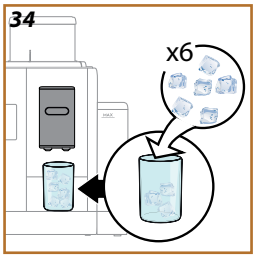
7.2 Boissons au café Cold brew et Over Ice





Votre appareil vous permet de préparer une grande variété de boissons au café froides, par exemple Cold Brew (extraction lente avec infusion à froid à l'aide de la technologie Cold Extraction) et Iced (distribution à chaud sur de la glace).

1. Appuyez sur la touche « Over Ice » (B5) (fig. 32) pour demander la distribution d'une boisson froide.



2. Appuyez sur l'image du panneau correspondant à la boisson au café froide/Cold brew souhaitée (fig. 33) : sur le panneau, les voyants de la barre « Intensité » (B7) clignotent.
3. Versez les glaçons dans le verre (fig. 34) (nous suggérons 6 glaçons).
4. Placez le verre sous la buse à café (A3).
5. Appuyez sur le niveau d'intensité souhaité : l'appareil procède à la distribution.

7.3 Rinçage

Cette fonction permet de faire sortir de l'eau chaude de la buse à café (A3) afin de nettoyer et de réchauffer le circuit interne de la machine.

1. Placez sous les buses un récipient d'une capacité minimale de 100 ml (fig. 7).
2. Appuyez pendant au moins 5 secondes sur la touche « Over Ice » (B5) : le cycle commence et s'arrête automatiquement (pour arrêter le rinçage, appuyez une nouvelle fois sur la même touche).

Remarque :

- En cas de périodes d'inutilisation supérieures à 3-4 jours, il est vivement conseillé d'effectuer, après avoir rallumé la machine, 2- 3 rinçages avant de l'utiliser ;
- Après avoir effectué cette fonction, il est normal que de l'eau se trouve dans le bac à marc (A10).

7.4 Conseils pour un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud, il est recommandé de :

- rincer avant de distribuer le café (voir « 7.3 Rinçage ») ;
- chauffer les tasses à l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude, voir chapitre « 7.8 Distribution d'eau chaude ») ;
- augmenter le réglage de la température du café (voir « 5 Paramètres »).

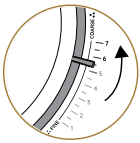
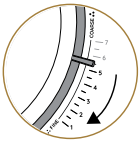
7.5 Réglage du moulin à café

Le moulin à café ne nécessite aucun réglage, du moins dans un premier temps, car il a été réglé en usine pour assurer la bonne préparation du café.

Remarque :

La manette de réglage doit être tournée uniquement quand le moulin à café est en marche, durant la phase initiale de préparation des boissons à base de café.

Pour effectuer un réglage pendant que le moulin à café est en marche, tournez la bague (A9) comme suit :

Si le café est distribué trop lentement ou n'est pas distribué du tout. L'effet de ce réglage ne sera perceptible qu'après avoir préparé au moins 2 autres cafés.	Tournez d'un cran vers le numéro « 7 » 
Pour un café plus corsé et crémeux. L'effet de ce réglage ne sera perceptible qu'après avoir préparé au moins 2 autres cafés.	Tournez d'un cran vers le numéro « 1 » 

7.6 Boissons chaudes au lait

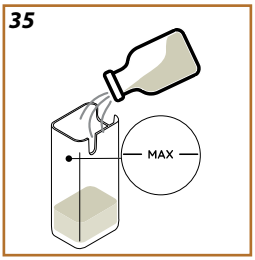
Pour la préparation des boissons chaudes au lait, vous devez utiliser la carafe LatteCrema Hot caractérisée par son couvercle (E2) de couleur noire.

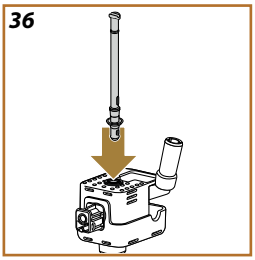
7.6.1 Quel lait utiliser dans la carafe « LatteCrema Hot » ?

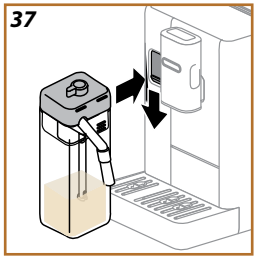
La carafe LatteCrema Hot a été conçue pour chauffer et monter le lait avec différents niveaux de mousse pour réaliser chaque boisson lactée chaude à la perfection. La vapeur, l'air et le lait sont mélangés dans des proportions idéales pour créer une mousse parfaite, distribuée directement de la carafe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

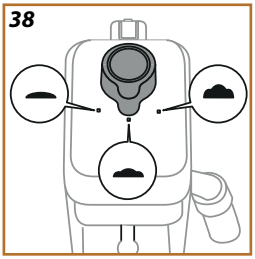
- température du lait ou de la boisson végétale (pour un résultat excellent, utiliser toujours à température de réfrigérateur, 5°C) ;
- type de lait ou boisson végétale ;
- marque utilisée ;
- ingrédients et valeurs nutritives.

5°C	LatteCrema HOT
Lait de vache	
Entier (matières grasses >3,5%)	✓
	•••









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

7.6.2 Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Hot »

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

Il est toujours recommandé de garder le lait hors du réfrigérateur le moins longtemps possible afin qu'il soit toujours disponible à une température proche de 5 °C comme l'explique le paragraphe « 7.6.1 Quel lait utiliser dans la carafe « LatteCrema Hot » ? ».

1. Soulevez le couvercle (E2) et remplissez le récipient à lait (E7) avec une quantité suffisante de lait, sans dépasser le niveau MAX imprimé sur le récipient (fig. 35) ;
2. Assurez-vous que le tuyau d'aspiration du lait (E6) est bien inséré dans le logement prévu à cet effet au fond du couvercle de la carafe à lait (fig. 36). Remettre le couvercle sur la carafe à lait ;
3. Abaissez la porte (A4) et accrochez, en poussant à fond, la carafe au connecteur (fig. 37).

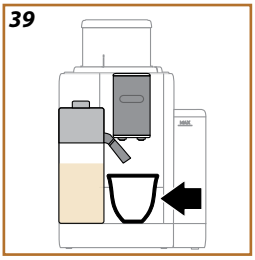
7.6.3 Réglage de la mousse de la carafe « LatteCrema Hot »

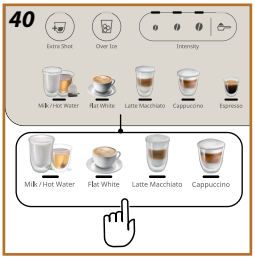
La carafe LatteCrema Hot est conçue pour offrir 3 niveaux de mousse pour s'adapter parfaitement à chaque boisson dont vous avez envie.

En tournant le bouton de réglage de la mousse (E1), on sélectionne la quantité de mousse de lait qui sera distribuée pendant la préparation des boissons à base de lait (fig. 38).

Position du bouton	Conseillé pour..
MIN Mousse délicate	• Lait Chaud (non mousseux)

MOY Mousse crémeuse	• Latte Macchiato • Flat White
MAX Mousse dense	• Cappuccino • Lait Chaud (Mousseux)





7.6.4 Préparation avec du café en grains

1. Suivez les indications du paragraphe « 7.6.2 Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Hot » » ;
2. Placez une tasse suffisamment grande sous les becs de la buse à café (A3) et sous la buse à lait (E3) ;
3. Ajustez la rallonge de la buse à lait (E4) en fonction de votre tasse et abaissez la buse à café de manière à l'approcher le plus possible de la tasse (fig. 39).
4. Appuyez sur l'image du panneau correspondant à la boisson au lait souhaitée (fig. 40).
5. Une fois la préparation terminée, la machine demande d'effectuer le nettoyage de la carafe (fonction Nettoyage) pour nettoyer le couvercle de la carafe à lait (E2) : le voyant (C6) s'allume, indiquant la nécessité de procéder au nettoyage. Suivez les indications du paragraphe correspondant « 10.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation »

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

7.6.5 Préparation avec du café prémoulu

1. Suivez les indications du paragraphe « 7.6.2 Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Hot » » ;
2. Placez une tasse suffisamment grande sous les becs de la buse à café (A3) et sous la buse à lait (E3) ;
3. Ajustez la rallonge de la buse à lait (E4) en fonction de votre tasse et abaissez la buse à café de manière à l'approcher le plus possible de la tasse (fig. 39).
4. Appuyez sur « Prémoulu » (fig. 28) ;
5. Soulevez le couvercle du compartiment des accessoires (fig. 29).
6. Vérifiez que l'entonnoir à café prémoulu est inséré et assurez-vous qu'il n'est pas obstrué ; ajoutez une dose rase de café prémoulu (fig. 30).

7. Appuyez sur l'image du panneau correspondant à la boisson au lait souhaitée(fig. 40).
8. Une fois la préparation terminée, la machine demande d'effectuer le nettoyage de la carafe (fonction Nettoyage) pour nettoyer le couvercle de la carafe à lait (E2) : le voyant (C6) s'allume, indiquant la nécessité de procéder au nettoyage. Suivez les indications du paragraphe correspondant « 10.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation ».

Remarque :
Lorsque vous avez terminé toutes les distributions de boissons chaudes au lait, n'oubliez pas de nettoyer la carafe de lait comme indiqué au paragraphe « 10.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation » : il est possible de ranger la carafe au réfrigérateur, en respectant les instructions données dans le paragraphe.

7.7 Boissons froides au lait*

Pour la préparation des boissons froides au lait, vous devez utiliser la carafe LatteCrema Cool caractérisée par son couvercle (E2) de couleur blanche. Si votre modèle ne le prévoit pas, vous pouvez consulter le site « delonghi.com » pour l'acheter.

7.7.1 Quel lait utiliser dans la carafe « LatteCrema Cool » ?

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

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

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

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

7.7.2 Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Cool »

Ce chapitre aborde la façon de préparer la carafe LatteCrema Cool à l'utilisation. Il est toujours recommandé de garder le lait hors du réfrigérateur le moins longtemps possible afin qu'il soit toujours à disposition à une température proche de 5 °C comme l'explique le paragraphe « 7.7.1 Quel lait utiliser dans la carafe « LatteCrema Cool » ? ».

1. Soulevez le couvercle (E2) et remplissez le récipient à lait (E7) avec une quantité suffisante de lait, en ne dépassant pas le niveau MAX imprimé sur le récipient(fig. 35).
2. Assurez-vous que le tuyau d'aspiration du lait (E6) est bien inséré dans son logement au fond du couvercle de la carafe à lait (fig. 36). Remettre le couvercle sur la carafe à lait ;
3. Abaissez la porte (A4) et accrochez, en poussant à fond, la carafe au connecteur.
4. Placez une tasse suffisamment grande sous les becs de la buse à café (A3) et sous la buse à lait (E3).

7.7.3 Réglage de la mousse de la carafe « LatteCrema Cool »

La carafe LatteCrema Cool offre 3 niveaux de mousse lui permettant de s'adapter parfaitement à chaque boisson.
En tournant le bouton de réglage de la mousse, (E1) on sélectionne la quantité de mousse de lait qui sera distribuée au cours de la préparation des boissons au lait.

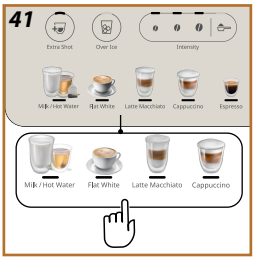
Position du bouton	Conseillé pour..
MIN Mousse délicate	• Lait froid (non moussé)

MOY Mousse crémeuse	• Iced Latte Macchiato • Iced Flat White
MAX Mousse dense	• Iced Cappuccino • Lait froid (moussé)

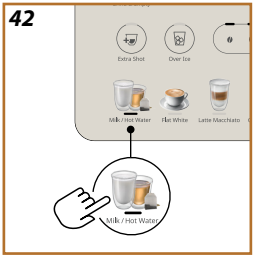
7.7.4 Préparation avec du café en grains

1. Suivez les indications du paragraphe « 7.6.2 Préparation et accrochage de la carafe « LatteCrema Hot » ».
2. Appuyez sur la touche « Over Ice » (B5) (fig. 32) pour demander une boisson froide.
3. Appuyez sur l'image du panneau correspondant à la boisson froide au lait souhaitée (fig. 41) : sur le panneau, les voyants de la barre « Intensité » (B7) clignotent.
4. Versez les glaçons dans le verre (fig. 34) (nous suggérons 6 glaçons).
5. Placez le verre sous la buse à café (A3) sous la buse à lait (E3).
6. Appuyez sur le niveau d'intensité souhaité : l'appareil procède à la distribution.
7. Une fois la préparation terminée, la machine demande d'effectuer le nettoyage de la carafe (fonction Nettoyage) pour nettoyer le couvercle de la carafe à lait (E2) : le voyant (C6) s'allume, indiquant la nécessité de procéder au nettoyage. Suivez les indications du paragraphe correspondant « 10.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation ».

41



42

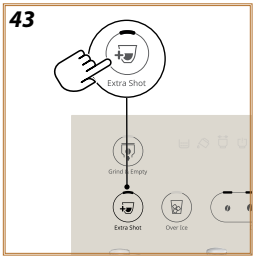


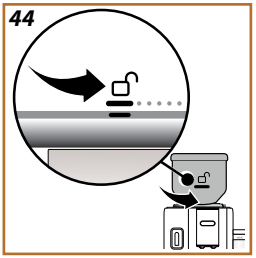
Nota Bene :

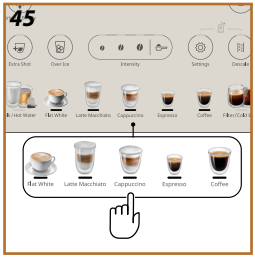
Lorsque vous avez terminé toutes les distributions de boissons chaudes au lait, n'oubliez pas de nettoyer la carafe de lait comme indiqué au paragraphe « 10.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation » : il est possible de ranger la carafe au réfrigérateur, en respectant les instructions données dans le paragraphe.

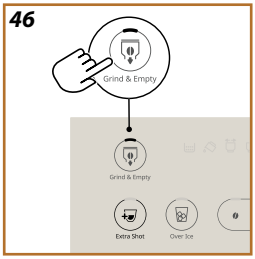
7.8 Distribution d'eau chaude

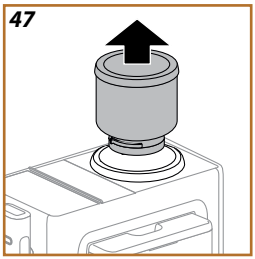
1. Ouvrez le couvercle du porte-accessoires et retirez la buse à eau (fig. 5).
2. Poussez vers le bas la porte du connecteur d'accessoires et insérez la buse à eau chaude (fig. 6).
3. Mettez une tasse sous la buse à eau chaude.
4. Appuyez sur l'image « Eau chaude » sur le panneau (fig. 42).
5. La distribution s'interrompt automatiquement.

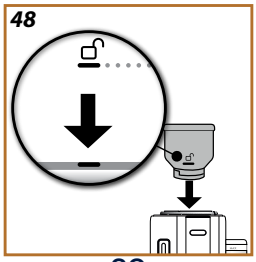


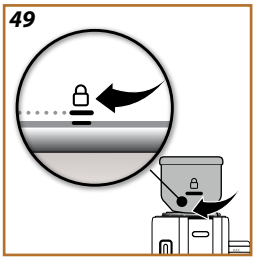












8 FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

8.1 Extra shot

Pour une dose d'énergie supplémentaire, ajoutez un espresso (30 ml) à vos boissons au café et au lait chaud ! Procédez de la manière suivante :

1. Placez une tasse sous les buses.
2. Appuyez sur « Extra Shot » (B6) (fig. 43) : les voyants correspondant aux boissons sélectionnables s'allument.
3. Appuyez sur l'image du panneau correspondant à la boisson souhaitée.
4. La distribution s'interrompt automatiquement.

8.2 Système Bean switch

Changez le bac à grains pour déguster un blend de grains différent.
Procédez de la manière suivante :

1. Tournez le bac à grains en position de déverrouillage (fig. 44) et laissez-le dans cette position jusqu'à la fin de la procédure ;.

8.2.1 Choisir boisson (Utilisez les grains restants dans le moulin à café pour préparer une boisson) :

2. Sélectionnez la boisson souhaitée sur le panneau (fig. 45).
3. La distribution s'interrompt automatiquement.

Remarque :

- Pour préparer une boisson à base de lait, utilisez la carafe LatteCrema.
- Vous ne pouvez pas sélectionner l'intensité de la boisson.

8.2.2 Moudre & Vider (Effectuez une mouture à vide pour éliminer les grains restants dans le moulin à café)

1. Appuyez sur la touche « Moudre & Vider » (fig. 46) : le voyant correspondant clignote ;
2. Attendez que la machine termine la mouture ;

8.2.3 Maintenant vous pouvez remplacer le bac à grains

3. Retirez le bac à grains (fig. 47).
4. Insérez le nouveau bac à grains et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher. Pour effectuer l'opération correctement, alignez le symbole de déverrouillage sur l'encoche de la bague (fig. 48) et, une fois inséré, tournez le bac à grains en position de verrouillage (fig. 49).

Remarque :
Si l'on remplace le bac à grains sans vider le moulin à café, on obtiendra un café préparé avec un blend contenant des grains vieux et nouveaux.
Attention !

- Il est normal de trouver des résidus de café en poudre dans le logement du bac à grains.
- Si l'insertion du bac à grains s'avère difficile, assurez-vous qu'il n'y a pas de grains de café dans le logement du bac à grains sur la machine. Dans ce cas, nettoyez le logement du bac à grains avec le pinceau fourni et un chiffon doux propre. Pour éliminer le café en poudre, utiliser un aspirateur à main.

9 PERSONNALISEZ LA QUANTITÉ (BOISSONS CHAUDES UNIQUEMENT)

Vous pouvez choisir la quantité de chaque ingrédient utilisé pour préparer la boisson chaude que vous souhaitez. Ce réglage vous permet d'adapter parfaitement la quantité à votre tasse.
Son fonctionnement est très simple et intuitif : une fois que votre boisson a commencé à couler, il vous suffit d'arrêter sa distribution quand vous le souhaitez et cette quantité sera sauvegardée.
Ci-dessous, les instructions étape par étape sur la façon de sauvegarder la quantité pour une boisson avec deux ingrédients (exemple Cappuccino = lait + café). Le même processus peut être suivi pour une boisson avec un seul ingrédient.

1. Appuyez pendant 5 secondes sur l'icône « Cappuccino » sur le panneau : le voyant correspondant clignote et la distribution de lait commence.
2. Lorsque la quantité désirée de lait est atteinte, appuyez à nouveau sur l'icône : la distribution de lait s'arrête et la distribution de café commence.
3. Lorsque la quantité désirée de café est atteinte, appuyez à nouveau sur l'icône : la distribution de café s'arrête et tous les voyants des boissons sur le panneau clignotent pour indiquer que la nouvelle quantité pour le cappuccino a été enregistrée.
4. L'appareil revient en mode prêt à l'emploi.

Le tableau suivant indique les quantités programmables.

Tableau quantités		
Boisson	**Quantité standard**	**Quantité programmable**
Hot water (Eau chaude)	250 ml	20-420 ml
Espresso	40 ml	20-80 ml
Café	150 ml	100-270 ml
Filter Coffee	160 ml	115-250 ml

10 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

10.1 Nettoyage des éléments amovibles

Dans le chapitre suivant, vous trouverez des informations sur les opérations d'entretien et de nettoyage recommandées par DeLonghi.
Pour un nettoyage correct de l'appareil, de nombreux composants ont été conçus de façon à pouvoir être retirés et lavés facilement.

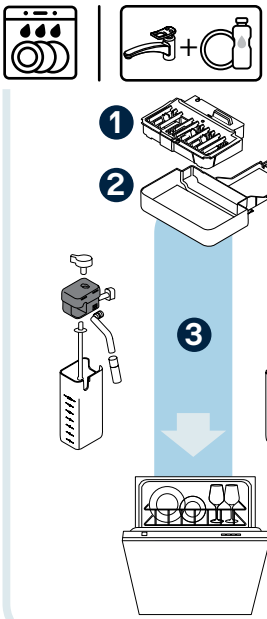
Nota bene :

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

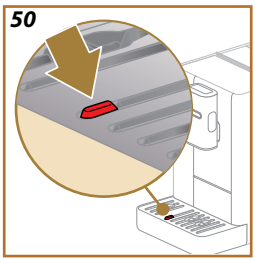
10.1.1 Méthodes de nettoyage

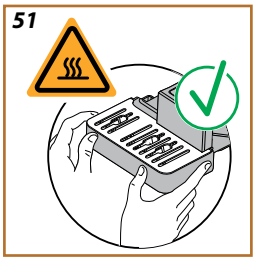
- 10.2 Composants lavables au lave-vaisselle
- 10.3 Composants à laver par trempage
- 10.4 Composants à laver à l'eau courante
- 10.5 Composants à nettoyer avec un chiffon doux

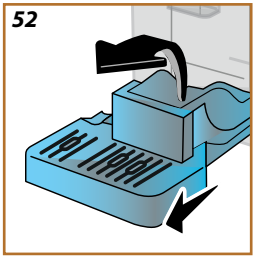
10.2 Composants lavables au lave-vaisselle

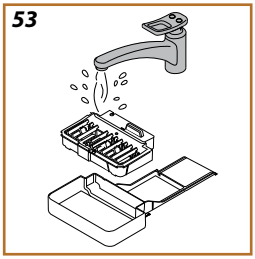


1. Grille égouttoir (A12)
2. Bac égouttoir (A5)
3. Carafe à lait (D10)
(tous les composants doivent être démontés)









Remarque :

Si vous n'avez pas de lave-vaisselle, il est recommandé de rincer tous les composants à l'eau chaude potable (40-50 °C), puis de laisser tremper les composants dans l'eau chaude potable (40-50 °C) avec du liquide vaisselle pendant au moins 30 minutes. Une fois ce temps écoulé, rincez soigneusement tous les composants à l'eau chaude potable (40-50 °C), puis séchez-les avec un chiffon humide.

10.2.1 Nettoyage grille du bac et bac égouttoir

Le bac égouttoir (A5) est doté d'un indicateur flottant de couleur rouge (A13) qui indique le niveau de l'eau qu'il contient (fig. 50).

Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau d'appui pour tasses (A5), il est nécessaire de vider le bac et de le nettoyer, sinon l'eau pourrait déborder et endommager la machine, le plan d'appui ou la zone alentour. Pour retirer le bac égouttoir, procédez comme suit :

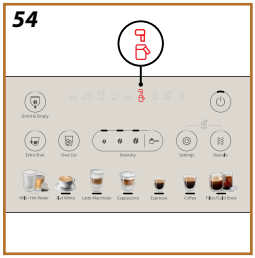
Attention ! Risque de brûlures !

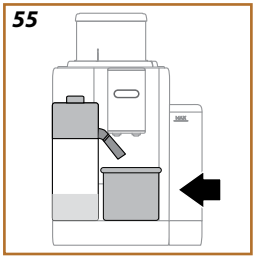
Si vous préparez plusieurs boissons à base de lait consécutives, le plateau d'appui pour tasses en métal (A12) devient chaud. Attendez qu'il refroidisse avant de le toucher et saisissez-le uniquement par l'avant (fig. 51).

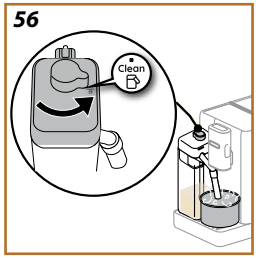
1. Éteignez la machine (voir paragraphe « 4 Extinction de la machine »).
2. Extrayez l'ensemble bac égouttoir (A5) (fig. 52).
3. Retirez le plateau d'appui pour tasses (A11) et la grille du bac (A12), puis videz le bac égouttoir (A14) et le bac à marc (A10).
4. Rincez tous les composants à l'eau potable chaude (40-50 °C)(fig. 53) ;
5. Lavez les composants indiqués au paragraphe « 10.2 Composants lavables au lave-vaisselle » au lave-vaisselle, puis séchez-les avec un chiffon propre ;
6. Les composants sont propres : procédez au nettoyage des autres comme indiqué au paragraphe « 10.3 Composants à laver par trempage », et recomposez l'ensemble bac égouttoir (A5) pour le réinsérer dans la machine.

Attention !

- Lors du retrait du bac égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc de café, même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le tiroir à marc peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.
- Les autres composants de l'ensemble égouttoir ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.







10.2.2 Nettoyage de la carafe à lait

10.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation

Après chaque distribution de boisson au lait, le voyant (C6) s'allume (fig. 54) pour rappeler que la machine exige le nettoyage de la carafe (fonction Nettoyage) pour nettoyer le couvercle de la carafe à lait (E2).
Pour commencer le nettoyage, procédez comme suit :

1. Laissez la carafe à lait dans la machine (il n'est pas nécessaire de vider le récipient à lait).
2. Placez une tasse ou un autre récipient vide sous la buse à lait (E3) (fig. 55).
3. Tournez le bouton de réglage mousse/nettoyage (E1) sur « Nettoyage » (fig. 56) : de l'eau chaude et de la vapeur s'écoulent de la buse à lait. Le nettoyage s'interrompt automatiquement.
4. Reportez le bouton de réglage sur l'une des sélections de mousse.

Pour faire plusieurs préparations à la suite :

- 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 « Nettoyage »), démontez la carafe à lait et nettoyez tous les composants conformément à la procédure indiquée au paragraphe « 10.2.2.2 Nettoyage complet de la carafe à lait ».

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

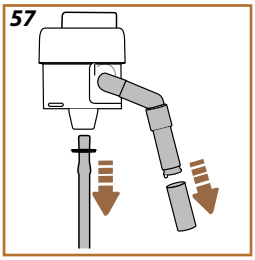
- Après avoir effectué le nettoyage avec la fonction « Clean », extrayez la carafe à lait et placez-la immédiatement au réfrigérateur. La carafe LatteCrema Hot peut être conservée au réfrigérateur pendant 2 jours au maximum, tandis que la carafe LatteCrema Cool ne peut pas être conservée plus d'un jour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

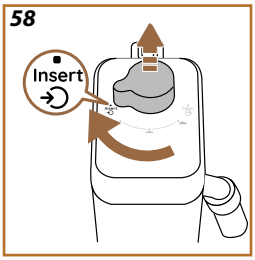
Attention :

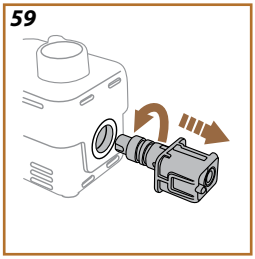
Si la carafe à lait est restée hors du réfrigérateur pendant plus de **30 minutes**, démontez et nettoyez tous les composants conformément à la procédure indiquée au paragraphe « 10.2.2.2 Nettoyage complet de la carafe à lait ».

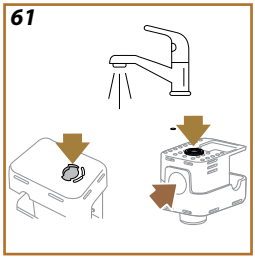
Remarques générales après la préparation des boissons à base de lait

- Si le nettoyage n'est pas effectué, le voyant (C6) s'allume pour rappeler qu'il est nécessaire de procéder au nettoyage de la carafe à lait.
- Dans certains cas, pour effectuer le nettoyage (fonction Clean), il faut attendre le réchauffement de la machine.
- Pour obtenir un nettoyage correct, attendez la fin de la fonction CLEAN. La fonction est automatique. Celle-ci ne doit pas être arrêtée quand elle est en cours.









10.2.2.2 Nettoyage complet de la carafe à lait

Le nettoyage complet de la carafe à lait (D10) est essentiel pour garantir des résultats optimaux et constants dans le temps.

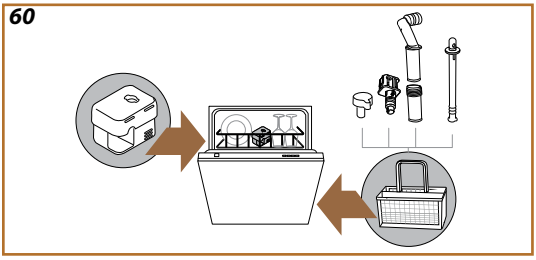
> ***Nota Bene :***
> Pour le nettoyage après chaque distribution de boisson au lait, voir le paragraphe « 10.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation ».

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

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

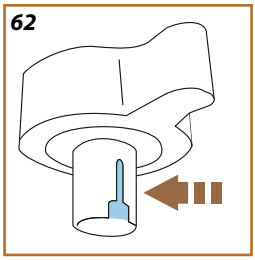
Procéder de la manière suivante :

1. Retirez le couvercle (E2) du récipient à lait (E7).
2. Retirez la buse à lait (E3), la rallonge de la buse à lait (E4) (le cas échéant) et le tuyau d'aspiration du lait (E6) (fig. 57).
3. Tournez le bouton de réglage de la mousse dans le sens des aiguilles d'une montre (E1) jusqu'à la position « Insérer » (fig. 58) et extrayez-le vers le haut ;
4. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et extrayez le connecteur-raccord de la carafe à lait (E5) (fig. 59).



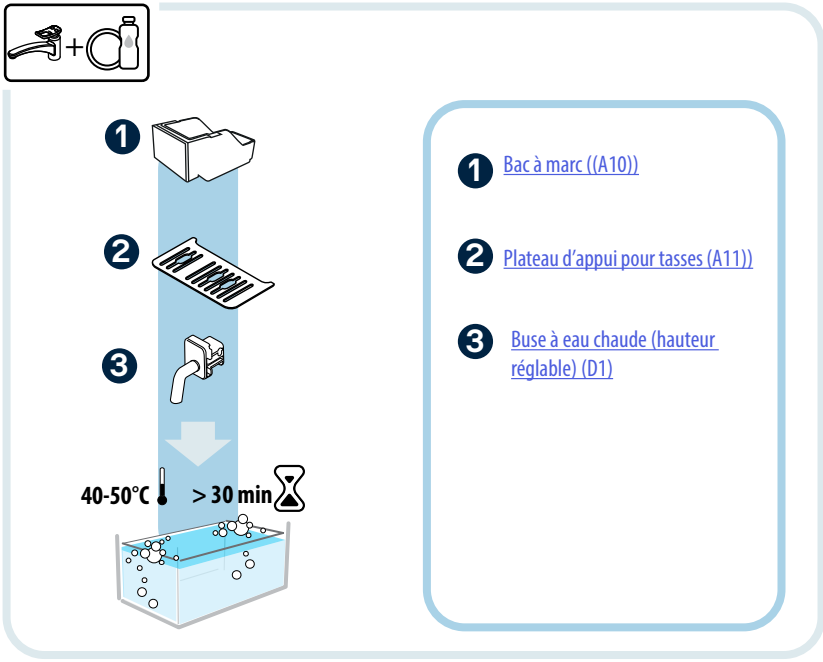
5. Lavez au lave-vaisselle (recommandé) ou à la main, comme indiqué ci-dessous :

- **Au lave-vaisselle :** Rincez tous les composants à l'eau potable chaude (40-50 °C), puis posez le couvercle en position verticale sur le panier supérieur du lave-vaisselle et les petites pièces amovibles (buse, tuyau d'aspiration, connecteur, bouton) dans le panier à couverts (fig. 60). Lancez un programme à 50°C, ex : Eco Standard.
- **À la main :** Rincez soigneusement tous les composants à l'eau potable chaude (40-50 °C) pour éliminer tous les résidus visibles : assurez-vous que l'eau passe à travers les trous (fig. 61). Plongez tous les composants (y compris la carafe à lait) dans de l'eau chaude potable (40-50 °C) avec du liquide vaisselle pendant au moins 30 minutes. Rincez soigneusement tous les composants à l'eau chaude potable (40-50 °C), en les frottant un à un avec les mains.



6. Assurez-vous qu'aucun résidu de lait n'est resté dans la cavité et la rainure présente dans la partie inférieure du bouton (fig. 62). Si nécessaire, racler avec un cure-dent ;
7. Vérifiez que le tuyau d'aspiration de lait (E6) et la buse à lait (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.

10.3 Composants à laver par trempage



1. Bac à marc ((A10))
2. Plateau d'appui pour tasses (A11))
3. Buse à eau chaude (hauteur réglable) (D1)

Nota Bene :
Rincez tous les composants à l'eau chaude potable (40-50 °C), mettez-les à tremper dans l'eau chaude potable (40-50 °C) avec du liquide vaisselle pendant environ 30 minutes. Rincez soigneusement à l'eau chaude potable (40-50 °C), puis essuyez avec un chiffon propre.

10.3.1 Nettoyage du bac à marc

Lorsque le voyant (C1) s'allume, il est nécessaire de vider et de nettoyer le bac à marc (A10). Tant que le bac à marc de café n'est pas nettoyé, la machine ne peut pas faire de café. Pour éviter la création de moisissures, l'appareil signale la nécessité de vider le récipient même s'il n'est pas plein, si 72 heures se sont écoulées depuis la première préparation effectuée (pour que le comptage des 72 heures soit effectué correctement, la machine ne doit jamais être débranchée de l'alimentation).

Attention ! Risque de brûlures
Si vous préparez plusieurs boissons à base de lait consécutives, le plateau d'appui pour tasses en métal (A11) devient chaud. Attendez qu'il refroidisse avant de le toucher et ne le saisissez que par les côtés (fig. 51).

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

1. Retirez le bac égouttoir (A5) et le bac à marc (A10) (fig. 52).
2. Videz et nettoyez le bac égouttoir et le bac à marc en veillant à éliminer tous les résidus qui peuvent s'être déposés sur le fond.
3. Rincez à l'eau chaude potable (40-50 °C).
4. Laissez tremper le tiroir à marc de café dans l'eau chaude potable (40-50 °C) avec du liquide vaisselle pendant environ 30 minutes. Rincez soigneusement à l'eau courante (40-50 °C), puis essuyez avec un chiffon propre.
5. Nettoyez les autres composants et réinsérez dans la machine l'ensemble bac égouttoir (A5) et bac à marc.

Attention !
Lorsque vous extrayez le bac égouttoir, (A5) il est obligatoire de toujours vider le bac à marc (A10) même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le tiroir à marc peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.
Pour optimiser les activités de nettoyage, il est recommandé de vider également le bac égouttoir.

10.3.2 Nettoyage plateau d'appui pour tasses

Nettoyez régulièrement le plateau d'appui pour tasses (A11) comme indiqué ci-dessous :

1. Éteignez la machine (voir paragraphe « 4 Extinction de la machine »).
2. Retirez le bac égouttoir (A5).

Attention !
Pour optimiser les activités de nettoyage, nous vous conseillons également de vider le tiroir à marc (A10) et l'égouttoir. Lorsque vous extrayez le bac égouttoir, (A5) il est obligatoire de toujours vider le bac à marc (A10) même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le tiroir à marc peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.

3. Soulevez le plateau (A11).
4. Rincez à l'eau chaude potable (40-50 °C).

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

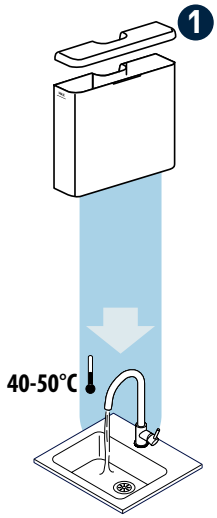
10.3.3 Nettoyage de la buse à eau

Nettoyez régulièrement la buse à eau (D1) comme indiqué ci-dessous :

1. Retirez la buse de la machine ou du compartiment porte-accessoires (A2).
2. Rincez d'abord à l'eau potable chaude (40-50 °C).
3. La laisser tremper dans l'eau (40-50 °C) avec du liquide vaisselle pendant environ 30 minutes. Rincez-la soigneusement à l'eau potable chaude (40-50 °C), puis essuyez-la à l'aide d'un chiffon propre, enfin rangez-la dans son logement.

10.4 Composants à laver à l'eau courante





1 Réservoir d'eau avec couvercle (A7)

10.4.1 Nettoyage réservoir eau avec couvercle

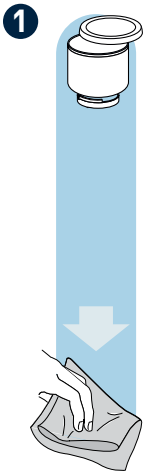
Le réservoir d'eau (A7) (environ une fois par mois) ou si la machine n'est pas utilisée pendant plus de 3 jours.

Le nettoyage du réservoir d'eau fait également partie intégrante du cycle de remplacement du filtre adoucisseur (D9) (voir le paragraphe « 10.6.3 Gestion du filtre à eau »).

1. Retirez le réservoir d'eau, extrayez le couvercle puis retirez le filtre adoucisseur (le cas échéant) et rincez-le à l'eau potable.
2. Videz le réservoir d'eau et lavez-le à l'eau chaude potable (40-50 °C), à l'aide, si nécessaire, d'un chiffon non abrasif. Rincez soigneusement à l'eau potable chaude (40-50 °C).
3. Si vous l'avez préalablement retiré, réinsérez le filtre, remplissez d'eau potable fraîche jusqu'au niveau MAX, mettez le couvercle et réinsérez le réservoir dans la machine.
4. (Uniquement si le filtre adoucisseur a été inséré) Faites couler 100ml d'eau chaude pour réactiver le filtre.

10.5 Composants à nettoyer avec un chiffon doux





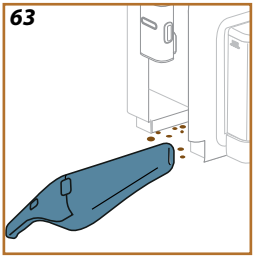
1 Bacs à grains interchangeables (D5)

10.5.1 Nettoyage de l'intérieur du bac à grains

Nettoyer régulièrement le bac à grains. Procéder de la manière suivante :

1. Tournez le bac à grains dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en position de déverrouillage 🔓 (fig. 44) et laissez-le dans cette position jusqu'à la fin de la procédure : on entre en mode « Changement de grains ».

2. Sélectionnez l'un des modes (Choisir boisson (Utilisez les grains restants dans le moulin à café pour préparer une boisson) : ou Moudre & Vider (Effectuez une mouture à vide pour éliminer les grains restants dans le moulin à café) et effectuez la procédure ;
3. Retirez le couvercle du bac à grains. Vider le bac en transvasant d'éventuels grains restants dans un récipient ;
4. Nettoyer l'intérieur et l'extérieur du bac à l'aide d'un chiffon doux humidifié, en éliminant tous les résidus de café.
5. Nettoyer le logement du bac à grains sur la machine avec le pinceau fourni et un chiffon doux propre. Pour éliminer le café en poudre, utiliser un aspirateur à main.
6. Essuyer soigneusement le bac à grains et son couvercle à l'aide d'un chiffon propre et sec ou avec du papier essuie-tout : s'assurer qu'il est complètement sec.
7. Remplir le bac avec du café en grains et remettre le couvercle. Pour effectuer l'opération correctement, aligner le symbole de déverrouillage sur l'encoche de la bague (fig. 48) et, une fois inséré, tournez le bac à grains en position de verrouillage (fig. 49).



10.5.2 Nettoyage de l'intérieur de la machine

Risque de décharges électriques !
Avant de procéder aux opérations de nettoyage des pièces internes, la machine doit être éteinte (voir « 4 Extinction de la machine ») et débranchée du réseau électrique. Ne plongez jamais la machine dans l'eau

1. Vérifiez périodiquement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible une fois le bac égouttoir retiré (A5)) n'est pas sale.
2. Si nécessaire, éliminez les dépôts de café avec la brosse (D2)fournie et un chiffon propre.
3. Aspirez tous les résidus avec un aspirateur à miettes (fig. 63).



10.5.3 Nettoyage des becs des buses à café

1. Nettoyez régulièrement la buse à café avec une éponge ou un chiffon (fig. 64).
2. Vérifiez que les trous de la buse à café ne sont pas obstrués. Si nécessaire, retirer les dépôts de café avec un cure-dent (fig. 65).



10.5.4 Nettoyage de l'entonnoir à café pré-moulu

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

1. Éteignez la machine (voir « 4 Extinction de la machine »).
2. Soulevez le couvercle du compartiment des accessoires (A2).
3. Retirer la cuillère/pinceau ;
4. Extraire l'entonnoir amovible ;

5. Lavez l'entonnoir sous l'eau courante chaude (40-50 °C) puis essuyez-le 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.

10.5.5 Nettoyage panneau de commande

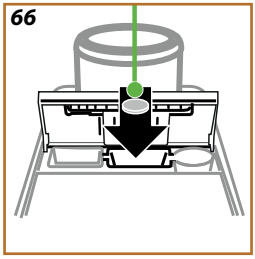
Le panneau de commande est très délicat. Pour le nettoyer, il faut donc utiliser tout autant de délicatesse et suivre les étapes illustrées ci-dessous :

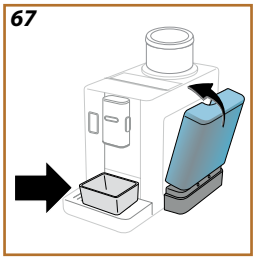
1. Éteignez la machine (voir paragraphe « 4 Extinction de la machine ») et débranchez-la du réseau électrique : la saleté est ainsi plus facilement visible.
2. Procurez-vous un chiffon en microfibre, qui nettoie les surfaces sans les rayer ou les endommager.
3. N'utilisez ni solvants, ni nettoyants abrasifs ni alcool ;
4. Passer le chiffon en microfibre sur l'écran tactile (on peut éventuellement humidifier le chiffon avec de l'eau) ;
5. Utilisez la partie sèche du chiffon en microfibre pour essuyer la surface.

10.6 Nettoyage approfondi de la machine et entretien préventif

10.6.1 Nettoyage en profondeur de la machine

Le nettoyage en profondeur de la machine permet d'éliminer les résidus de café qui peuvent parfois se former dans certaines zones de la machine

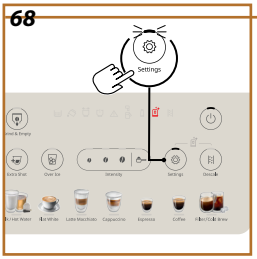




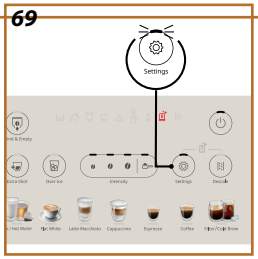
Pour effectuer le nettoyage de la machine	
Pastilles de nettoyage	voir delonghi.com
Récipient	Capacité conseillée : 0,5 litres
Temps	~10min

Procédez de la manière suivante :

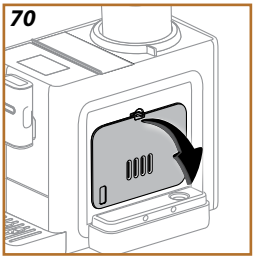
1. Appuyez simultanément pendant 5 secondes sur les touches « Paramètres » (B3) et « Détartrage » (B2) : le voyant (C8) s'allume pour indiquer que le nettoyage a commencé.
2. Ouvrez le couvercle (A2) pour accéder à l'entonnoir à café prémoulu (A2) et insérez une pastille de nettoyage (fig. 66) : assurez-vous que celle-ci ne reste pas coincée.
3. Retirez le réservoir d'eau (A7) (fig. 4) et rincez-le.
4. Remplir le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX. Réinsérez-le dans la machine (fig. 67).

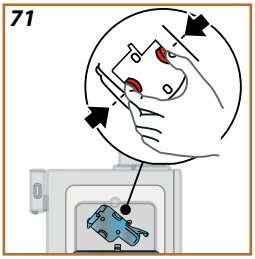


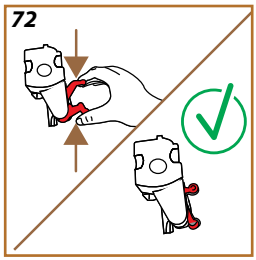
68



69


70


71


72

5. Placez le récipient de 0,5 l pour recueillir l'eau qui s'écoulera de la buse à café (A3) (fig. 67).
6. Appuyez sur la touche « Paramètres » (B3) (fig. 68). La machine procède automatiquement à un cycle de dissolution de la pastille et de rinçage qui durera quelques minutes
7. À la fin du cycle de rinçage, retirez et videz le récipient utilisé pour recueillir l'eau.
8. Les 4 voyants de la barre d'intensité s'allument et celui qui correspond à la touche « Paramètres » clignote (fig. 69) pour indiquer que l'infuseur est en position correcte pour être retiré en vue du nettoyage. Retirez le réservoir d'eau.
9. Ouvrez la porte de l'infuseur (A8) située sur le côté droit (fig. 70).
10. Poussez vers l'intérieur sur les deux boutons de décrochage colorés (fig. 71) et simultanément extraire l'infuseur (A16) vers l'extérieur.
11. Rincer l'infuseur sous l'eau courante fraîche sans détergent.

Attention !

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

12. Utilisez également le pinceau (D2) pour nettoyer les résidus de café sur le logement de l'infuseur, visibles à travers la porte de l'infuseur (A14).
13. Assurez-vous d'amener l'infuseur à la bonne position en appuyant sur les deux leviers (fig. 72).
14. Réinsérez l'infuseur en l'enfilant dans le support et appuyez jusqu'à ce que vous entendiez le clic d'accrochage.
15. Une fois inséré, assurez-vous que les deux touches colorées se sont retirées vers l'extérieur.
16. Fermez la porte de l'infuseur et réinsérez le réservoir d'eau.
17. Placez un récipient d'une capacité de 0,5 litre sous la buse à café.
18. Appuyez sur la touche « Paramètres » (fig. 68) pour terminer le nettoyage : la machine effectuera des rinçages à l'eau chaude à partir de la buse à café.

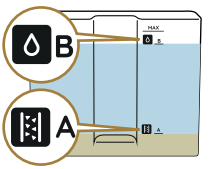
La machine se réchauffe, effectue des rinçages et, à la fin, retourne sur la page d'accueil.

10.6.2 Détartrage

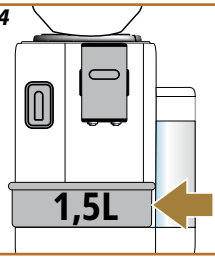
Attention !

- Avant utilisation, lire les instructions et l'étiquetage du détartrant, figurant sur l'emballage de celui-ci.
- Il est recommandé d'utiliser exclusivement du détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants inappropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, peuvent entraîner l'apparition de défauts non couverts par la garantie du fabricant.
- Le détartrant peut abîmer les surfaces délicates. Si le produit est renversé accidentellement, essuyer immédiatement.

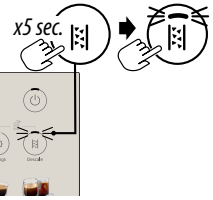
73



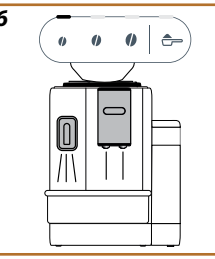
74



75



76



Pour effectuer le détartrage	
Détartrant	Détartrant De'Longhi
Récipient	Capacité conseillée : 1,5 litres
Temps	~30min

Détartrez la machine lorsque le voyant (C9) s'allume : procédez comme suit :

1. Retirez et videz le bac égouttoir (A14) et le bac à marc (A10) (fig. 52), puis réinsérez-les tous deux dans la machine.
2. Retirez le réservoir d'eau (A7), soulevez le couvercle et (s'il est inséré) retirez le filtre (D9).
3. Videz complètement le réservoir et versez le détartrant jusqu'au niveau A (correspondant à 100 ml ou une dose unique de détartrant De'Longhi) imprimé sur le côté intérieur du réservoir ; puis ajouter de l'eau potable (un litre) jusqu'à atteindre le niveau B (fig. 73). Réinsérez le réservoir d'eau (avec le couvercle).
4. Insérez la buse à eau (D1), (fig. 6) (rangé dans le compartiment des accessoires (A2) de la machine).
5. Placez sous les buses (A3)et (D1)un récipient vide d'une capacité minimale de 1,5 litre (fig. 74).
6. Appuyez pendant 5 secondes sur la touche « Détartrage » (B2) et, lorsque le voyant correspondant clignote, appuyez à nouveau dessus pour lancer le processus de détartrage (fig. 75) : sur la barre « Intensité », le premier voyant s'allume pour indiquer que la première étape du détartrage est en cours (fig. 76).

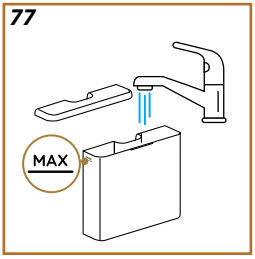
Attention ! Risque de brûlures
De l'eau chaude contenant des acides s'écoule des becs verseurs. Évitez tout contact avec cette solution.

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

Au bout de quelques minutes, l'appareil termine la première phase de détartrage : le voyant (C2) s'allume, le voyant (C9) clignote et sur la barre « Intensité », le deuxième voyant s'allume pour indiquer que la deuxième étape est en cours.

8. L'appareil est maintenant prêt pour un processus de rinçage à l'eau fraîche. Videz le récipient utilisé pour recueillir la solution de détartrage ; extrayez le réservoir d'eau, videz-le, rincez-le soigneusement à l'eau potable courante, remplissez-le jusqu'au niveau MAX (fig. 77) avec de l'eau fraîche et insérez-le dans la machine.
9. Replacez le récipient utilisé pour recueillir la solution de détartrage vide sous les buses : appuyez sur la touche « détartrage » (B2).
10. L'eau chaude s'écoule à la fois de la buse d'eau chaude et de la buse à café : le troisième voyant de la barre « Intensité » s'allume pour indiquer que le rinçage est en cours.
11. Lorsque l'eau dans le réservoir est terminée, le quatrième voyant de la barre « Intensité » s'allume pour indiquer que le détartrage est terminé : videz le récipient utilisé pour collecter l'eau de rinçage, puis retirez le bac égouttoir et le bac à marc, videz-les et remettez-les dans la machine.
12. Retirez le réservoir d'eau, remplissez-le jusqu'au niveau max et replacez-le dans la machine.
13. Le processus de détartrage est ainsi terminé.
14. L'appareil effectue un chauffage rapide à la fin duquel il est à nouveau prêt à l'emploi.

77



Nota Bene :

- Si le cycle de détartrage ne se termine pas correctement (par exemple, en cas de coupure de courant) une fois rallumée, la machine demandera de redémarrer le cycle à partir de l'endroit où il avait été interrompu
- Il est normal qu'après avoir effectué le cycle de détartrage, il y ait de l'eau dans le bac à marc (A10).
- L'appareil a besoin d'un troisième rinçage, si le réservoir d'eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX : ceci pour s'assurer que la solution détartrante a complètement été vidée des circuits internes de l'appareil. Avant de lancer le rinçage, rappelez-vous de vider le bac égouttoir.

10.6.3 Gestion du filtre à eau

L'utilisation d'un filtre adoucisseur peut être considérée comme un entretien préventif ayant un double objectif :

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

Pour garantir une utilisation correcte et durable de la machine, nous vous conseillons d'utiliser le filtre adoucisseur De'Longhi (D9).
Pour plus d'informations, visitez le site delonghi.com.

WATERFILTER: EAN : 8004399327252

10.6.3.1 Installation du filtre à eau

Voir le paragraphe « 2.7 Installation du filtre à eau ».

10.6.3.2 Remplacement/Retrait du filtre à eau

Remplacez ou retirez le filtre lorsque le voyant (C7) s'allume.
Procéder de la manière suivante :

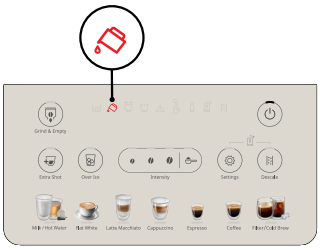
1. Extrayez le réservoir d'eau et retirez le filtre :
   - **Si vous ne souhaitez pas remplacer le filtre,** accédez au menu des paramètres pour en informer la machine (voir « 5 Paramètres »).
   - **Si vous souhaitez remplacer le filtre,** procédez comme indiqué au paragraphe « 2.7 Installation du filtre à eau ».

11 MESSAGES FRÉQUENTS ET MESSAGES D'ALARME

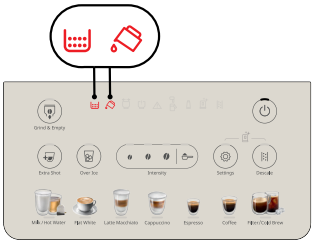
Dans cette section, vous trouverez une liste de messages et d'alarmes possibles regroupés comme suit :

- 11.1 Messages concernant le réservoir d'eau et le bac à marc
- 11.2 Messages concernant le café en grains et le pré-moulu
- 11.3 Messages concernant les carafes LatteCrema
- 11.4 Messages d'alarme
- 11.5 Messages concernant le nettoyage et le détartrage
- 11.6 Messages relatifs au filtre adoucisseur
- 11.7 Messages relatifs au bac à grains

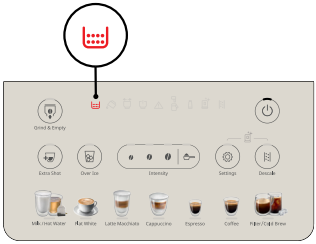
11.1 Messages concernant le réservoir d'eau et le bac à marc



- L'eau du réservoir est insuffisante
  Extrayez le réservoir, remplissez-le d'eau potable fraîche jusqu'au niveau MAX (fig. 3), et réinsérez le réservoir
- Le réservoir n'est pas inséré correctement
  Insérez correctement le réservoir

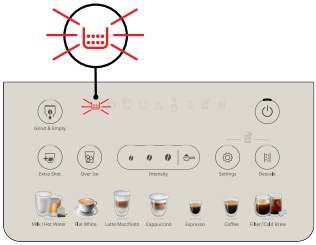


- L'eau dans le réservoir ne suffit pas à la préparation d'une boisson et il sera bientôt nécessaire de vider le bac à marc
  La machine demande immédiatement les deux opérations de manière à préparer plusieurs boissons à la suite, sans interruptions



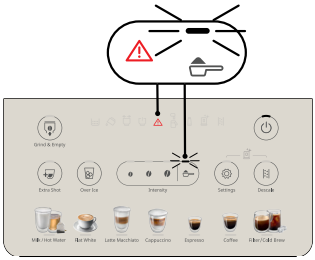
- Le tiroir à marc de café est plein.
  Effectuez le nettoyage comme décrit au par. « 10.3.1 Nettoyage du bac à marc »

• • •➤

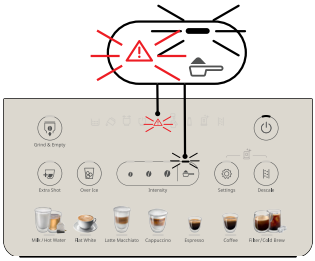


- Le bac à marc et/ou l'égouttoir n'ont pas été introduits correctement ou ne sont pas présents.
  Insérez le bac égouttoir avec le bac à marc
- La porte latérale n'est pas présente ou n'a pas été insérée correctement.
  Insérer la porte ou la fermer correctement. Vider le bac à marc pour que la machine continue le décompte correct

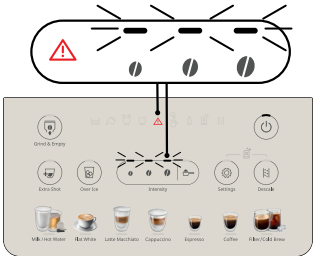
11.2 Messages concernant le café en grains et le pré-moulu



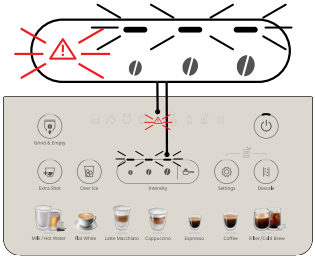
- La préparation avec du café pré-moulu a été sélectionnée mais vous n'avez pas inséré assez de café pré-moulu.
  Assurez-vous que l'entonnoir n'est pas bouché, puis insérez une dose rase de café prémoulu, puis suivez les instructions du par. « 7.1.2 Préparation avec du café pré-moulu ».



- Une dose excessive de café prémoulu a été utilisée.
  Appuyez sur n'importe quelle touche (à l'exception de la touche « Veille ») pour quitter l'alarme et réduisez la quantité de café prémoulu (max 1 dose).

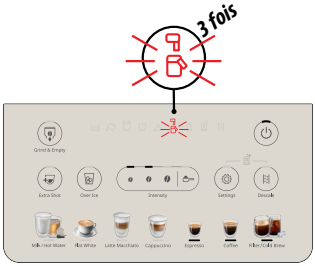


- Les grains de café sont terminés.
  Remplissez le bac à grains et répétez l'opération.

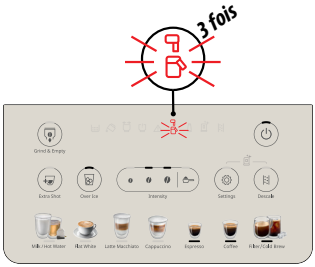


- La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.
  Appuyez sur n'importe quelle touche (à l'exception de la touche « Veille ») pour quitter l'alarme et sélectionnez une intensité moindre.

11.3 Messages concernant les carafes LatteCrema

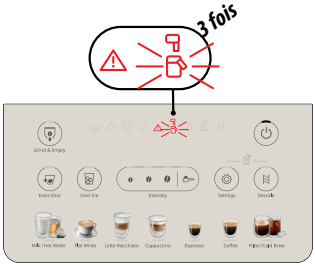


- Une boisson chaude au lait a été demandée, mais la carafe n'est pas insérée dans la machine.
- Insérez la carafe LatteCrema Hot (avec le couvercle noir).

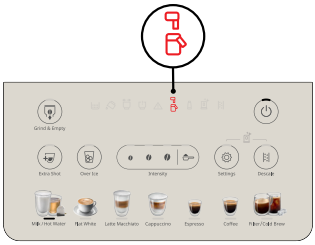


- Une boisson froide au lait a été demandée, mais la carafe n'est pas insérée dans la machine.
- Insérez la carafe LatteCrema Cool (avec le couvercle blanc).

• • •➤

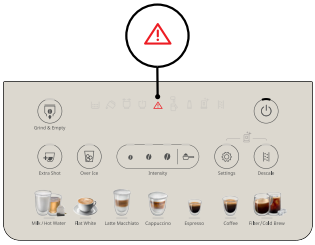


- L'utilisateur n'a pas inséré la carafe correspondant à la boisson sélectionnée.
- Retirez la mauvaise carafe et utilisez celle qui convient à la boisson désirée.

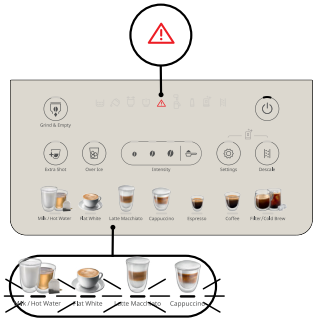


- Lorsque toutes les préparations sont terminées, procédez au nettoyage de la carafe (D10), en tournant le bouton sur « Nettoyer » (fonction Nettoyage).
- Procédez comme indiqué au paragraphe « 10.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation ».

11.4 Messages d'alarme

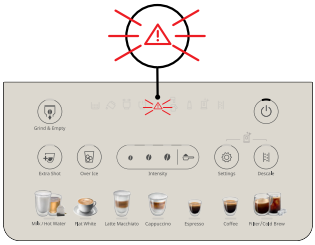


- Alarme générique : la machine est très sale
  Nettoyez l'intérieur de la machine (voir « 10.5.2 Nettoyage de l'intérieur de la machine ») : si le problème persiste, contactez un centre d'assistance.

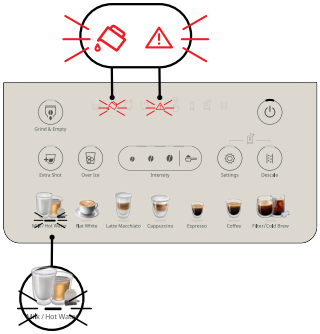


- De nombreuses boissons à base de lait ont été préparées à la suite et la machine doit revenir à la température idéale pour préparer les prochaines.
  Attendre que la machine refroidisse.

• • •➤

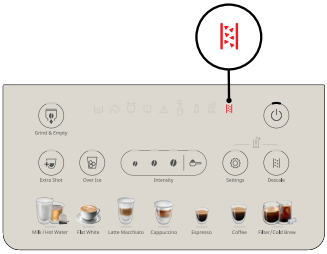


- Après le nettoyage, l'infuseur n'a pas été inséré (A16).
  Insérez l'infuseur comme indiqué au par. « 10.6.1 Nettoyage en profondeur de la machine »

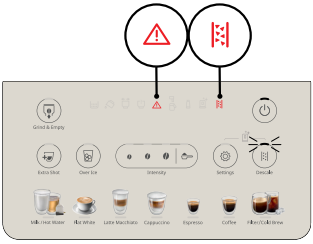


- Le circuit hydraulique est vide
  Appuyez sur « Eau chaude » pour remplir le circuit : la distribution s'arrête automatiquement.
  Si le problème persiste, vérifier que le réservoir d'eau est inséré à fond.

11.5 Messages concernant le nettoyage et le détartrage

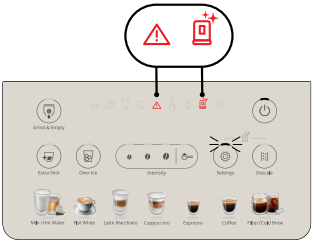


- Il est nécessaire de procéder au détartrage
  Procédez au détartrage comme indiqué au par. « 10.6.2 Détartrage »



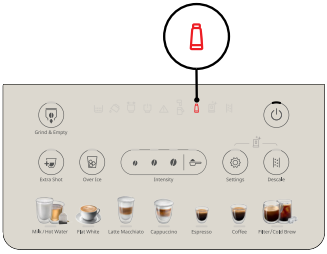
- Le détartrage a été interrompu ou ne s'est pas terminé correctement
  Appuyez sur la touche « Détartrage » (B2) et terminez le processus

• • •➤



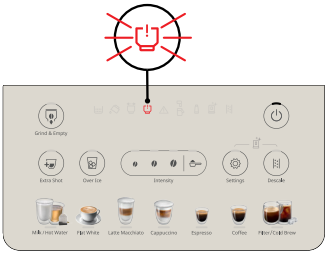
- Le nettoyage de la machine a été interrompu ou ne s'est pas terminé correctement
  Appuyez sur la touche « Paramètres » (B3) et terminez l'opération

11.6 Messages relatifs au filtre adoucisseur

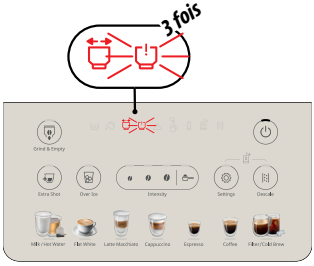


- Le filtre (D9) est usagé
  Changez le filtre (voir « 10.6.3.2 Remplacement/Retrait du filtre à eau »)

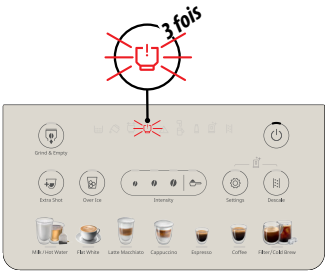
11.7 Messages relatifs au bac à grains



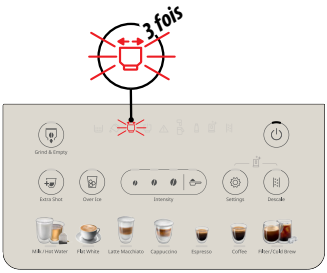
- Le moulin à café est découvert
  Insérez le bac à grains (D5) ou le couvercle de protection (D4)



- La préparation d'une boisson a été demandée, mais le couvercle de protection est présent (D4) à la place du bac à grains (D5).
  Retirez le couvercle et insérez le bac à grains

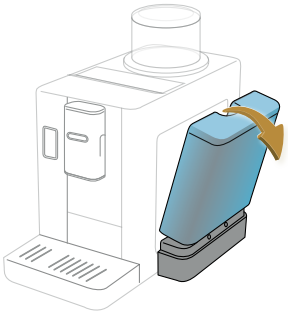


- Le bac à grains a été retiré et une boisson a été demandée
  Voir par. « 8.2 Système Bean switch »



- Le bac à grains se trouve entre les positions de « verrouillage » et de « déverrouillage » et une touche a été enfoncée
  Tournez le bac à grains en position de « verrouillage » ou en position de « déverrouillage » et répétez l'opération
- Le bac à grains est en position de « verrouillage » et la touche « Moudre & Vider » a été enfoncée (B8)
  Tournez le bac à grains en position de « déverrouillage » et répétez l'opération
- Le bac à grains est en position de « déverrouillage » et la touche « Extra Shot » (B6) ou un niveau d'intensité a été enfoncé (B7)
  Tournez le bac à grains en position de « verrouillage » et répétez l'opération

Le réservoir d'eau est difficile à extraire



Inclinez le réservoir vers l'extérieur : une fois décroché, il s'extrait facilement.

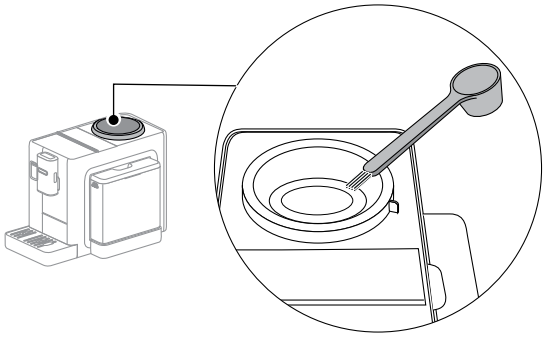
De la vapeur sort de la partie supérieure après la distribution du café



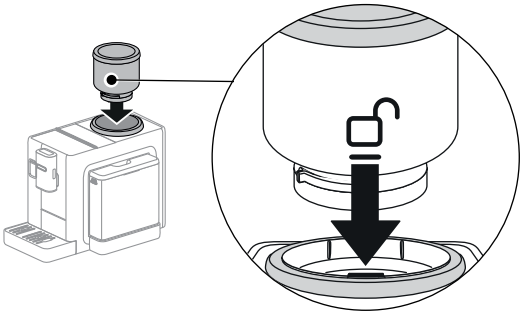
Il s'agit de la vapeur dégagée par la dose de café utilisée et éliminée automatiquement dans le bac à marc de la machine. Cela fait partie du fonctionnement normal et correct de la machine.

Le bac à grains est difficile à insérer

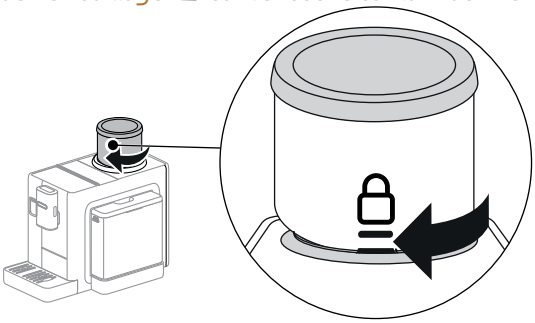
S'assurer que le logement du bac à grains est propre et qu'il n'y a pas de grains : utiliser le pinceau pour éliminer d'éventuels résidus de café.



Insérer le bac à grains en s'assurant d'aligner la position de déverrouillage sur l'encoche sur la machine



Tourner le bac à grains dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à aligner la position de verrouillage sur l'encoche sur la machine



Le café n'est pas chaud (1)

2 à 3 minutes se sont écoulées depuis la dernière préparation et le circuit interne de la machine a refroidi : il est recommandé d'effectuer un rinçage à l'eau chaude. Appuyez pendant 5 secondes sur la touche « Over Ice » (B5) : au bout de quelques secondes, de l'eau chaude s'écoule et nettoie et réchauffe le circuit interne de la machine.



Le café n'est pas chaud (2)

La température programmée pour la préparation du café est basse. Sélectionnez une température plus élevée comme indiqué dans le menu des paramètres (voir « 5 Paramètres ») et sélectionnez une température plus élevée (Moyenne ou Max).

• • •➤

Le café n'est pas chaud (3)

Le détartrage est nécessaire : procédez comme indiqué au par. « 10.6.2 Détartrage ». Vérifiez ensuite que la dureté de l'eau définie correspond à celle utilisée dans votre réseau d'eau (voir « 2.5 Vérifiez la dureté de l'eau »).

Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème (1)

Le café est moulu trop grossièrement. Réglez le moulin à café (voir « 7.5 Réglage du moulin à café »).

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

L'entonnoir s'est bouché : procédez au nettoyage comme indiqué au par 10.5.4 Nettoyage de l'entonnoir à café pré-moulu.

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

Le café est moulu trop finement. Réglez le moulin à café (voir « 7.5 Réglage du moulin à café »).

Le lait fait de grandes bulles ou gicle de la buse à lait ou mousse peu (1).

Utilisez du lait de vache ou des boissons végétales à température du réfrigérateur (environ 5 °C) (voir 7.6.1 Quel lait utiliser dans la carafe « LatteCrema Hot » ? et 7.7.1 Quel lait utiliser dans la carafe « LatteCrema Cool » ?). Si le résultat n'est pas encore celui souhaité, essayez de changer de marque de lait. Pour les boissons végétales, il est conseillé d'utiliser des versions « Barista ».

Le lait contient des grosses bulles, sort par jets de la buse à lait ou bien est peu mousseux (2)

Nettoyez soigneusement le couvercle de la carafe à lait (voir « 10.2.2.1 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation » et « 10.2.2.2 Nettoyage complet de la carafe à lait »).

À la fin du détartrage, l'appareil demande un rinçage ultérieur

Pendant le cycle de rinçage, le réservoir (A7) n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX Procédez comme le demande la machine, en vidant d'abord le bac égouttoir (A5) pour éviter que l'eau ne déborde. Consultez le par. « 10.6.2 Détartrage ».

L’appareil émet des bouffées de vapeur provenant du bac égouttoir (A5) et/ou il y a de l'eau sur le plan d’appui de l’appareil.

Après le nettoyage, la grille du bac n'a pas été réinsérée (A12).

Réinsérez la grille égouttoir dans l’égouttoir.

L’infuseur (A16) ne peut pas être extrait.

L’infuseur peut être enlevé en utilisant la procédure de nettoyage en profondeur ou bien à machine éteinte. Consultez le par. « 10.6.1 Nettoyage en profondeur de la machine » ou procéder à l'extinction en appuyant sur (B1)

13 DONNÉES TECHNIQUES

Tension : ..... 220-240 V~ 50-60 Hz max. 10 A
Puissance : 1450W
Pression : ..... 1,5 MPa (15 bar)
Capacité du réservoir d'eau : ..... 1,4 l
Dimensions LxPxH : ..... 250x430x390 mm
Longueur du cordon : ..... 1200 mm
Poids : ..... 9,7 kg
Capacité maximale du bac à grains : ..... 250 g

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

13.1 Conseils pour 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.
- Réglez le temps d'arrêt automatique à la valeur la plus basse (voir paragraphe « 5 Paramètres ») ;
- Activez l'économie d'énergie (voir paragraphe « 5 Paramètres ») ;
- Quand la machine l'exige, effectuer le cycle de détartrage.



57132C9680_01_0626