

---

ECAM32X.6Y - 32X.7Y

**MAGNIFICA**  
— PLUS —

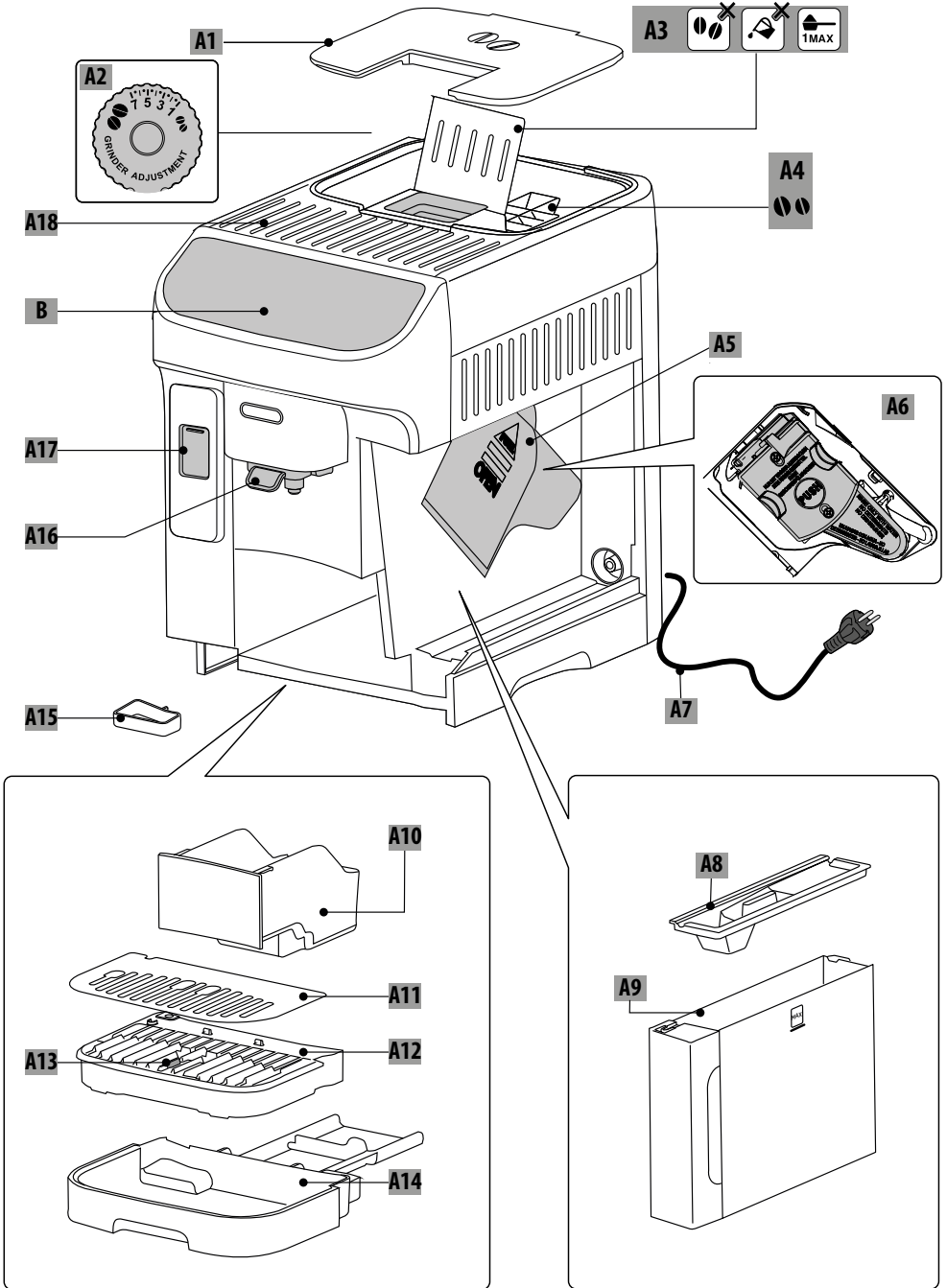
MACHINE À CAFÉ  
Mode d'emploi



---

**DeLonghi**

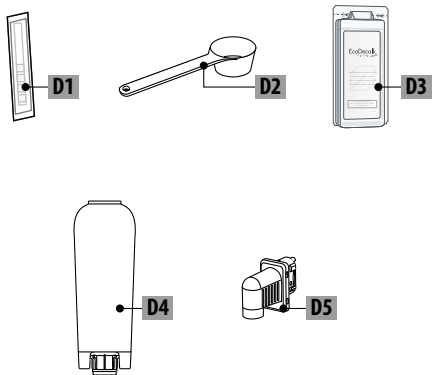
**A**



**B-C**

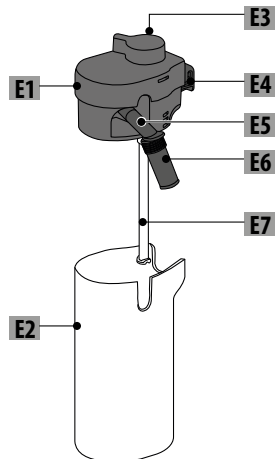


**D\*\***



**E**

**LatteCrema  
HOT**



## SOMMAIRE

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1. INTRODUCTION</b> .....   | <b>5</b>  |
| 1.1 Lettres entre parenthèses.....   | 5         |
| 1.2 Problèmes et réparations .....   | 5         |
| <b>2. DESCRIPTION</b> .....  | <b>5</b>  |
| 2.1 Description de l'appareil (A).....   | 5         |
| 2.2 Description du panneau de commande (B) ...   | 5         |
| 2.3 Description de la page d'accueil (C).....  | 5         |
| 2.4 Description des accessoires (D) (**différents en type et en nombre selon le modèle)..... | 5         |
| 2.5 Description de la carafe à lait (E).....   | 5         |
| <b>3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE</b> .....  | <b>5</b>  |
| <b>4. ALLUMAGE DE L'APPAREIL</b> .....   | <b>7</b>  |
| <b>5. ARRÊT DE L'APPAREIL</b> .....  | <b>8</b>  |
| 5.1 Mise à l'arrêt de l'appareil pendant de longues périodes : .....                         | 8         |
| <b>6. PARAMÈTRES DU MENU</b> .....   | <b>8</b>  |
| 6.1 Rinçage .....  | 8         |
| 6.2 Détartrage .....   | 8         |
| 6.3 Filtre à eau .....   | 8         |
| 6.4 Général .....  | 8         |
| 6.5 Arrêt automatique.....   | 9         |
| 6.6 Température café .....   | 9         |
| 6.7 Support.....   | 9         |
| 6.8 Nettoyage de la carafe à lait.....   | 9         |
| 6.9 Statistiques .....   | 9         |
| 6.10 Langues .....   | 9         |
| 6.11 Paramètres du moulin à café.....  | 9         |
| 6.12 Dureté eau .....  | 9         |
| 6.13 Vidange circuit .....   | 10        |
| 6.14 Valeurs d'usine .....   | 10        |
| <b>7. SÉLECTION DES BOISSONS</b> .....   | <b>10</b> |
| <b>8. PRÉPARATION DES BOISSONS À BASE DE CAFÉ</b> .....                                      | <b>11</b> |
| 8.1 Préparez la machine pour les boissons à base de café .....                               | 11        |
| 8.2 Boissons à base de café à sélection directe ..   | 11        |
| 8.3 Boissons au café personnalisées.....   | 11        |
| 8.4 Préparation de la boisson en utilisant du café prémoulu .....                            | 12        |
| 8.5 Extra shot (Uniquement pour les boissons chaudes) .....                                  | 12        |
| 8.6 Indications générales pour la préparation de boissons au café .....                      | 13        |
| 8.7 Conseils pour un café plus chaud.....  | 13        |
| <b>9. PRÉPARATION DES BOISSONS À BASE DE LAIT</b> .....                                      | <b>13</b> |
| 9.1 Préparation de la carafe à lait (E).....   | 13        |
| 9.2 Quel lait utiliser ? .....   | 13        |
| 9.3 Remplissez et accrochez la carafe à lait .....   | 13        |
| 9.4 Régler la quantité de mousse.....  | 14        |
| 9.5 Préparer les boissons à base de lait .....   | 14        |
| 9.6 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation .....                             | 14        |
| <b>10. PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE</b> .....   | <b>15</b> |
| <b>11. FONCTION « my » (boissons chaudes uniquement)</b> .....                               | <b>15</b> |
| <b>12. SÉLECTION DE VOTRE PROPRE PROFIL INDIVID.</b> .....                                   | <b>16</b> |
| <b>13. NETTOYAGE</b> .....   | <b>16</b> |
| 13.1 Nettoyage de la machine .....   | 16        |
| 13.2 Nettoyage du circuit interne de la machine ..   | 17        |
| 13.3 Nettoyage du bac à marc de café.....  | 17        |
| 13.4 Nettoyage de l'égouttoir et de la grille égouttoir .....                                | 17        |
| 13.5 Nettoyage interne de la machine .....   | 18        |
| 13.6 Nettoyage du réservoir d'eau.....   | 18        |
| 13.7 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu .....                     | 18        |
| 13.8 Nettoyage des bords verseurs de café .....  | 18        |
| 13.9 Nettoyage de l'infuseur amovible.....   | 18        |
| 13.10 Nettoyage du panneau de commande (B) ...   | 19        |
| 13.11 Nettoyage de la carafe à lait (E).....   | 19        |
| <b>14. DÉTARTRAGE</b> .....  | <b>20</b> |
| <b>15. FILTRE ADOUCISSEUR</b> .....  | <b>21</b> |
| 15.1 Installation du filtre .....  | 21        |
| 15.2 Remplacement ou retrait du filtre .....   | 21        |
| <b>16. DONNÉES TECHNIQUES</b> .....  | <b>22</b> |
| 16.1 Conseils pour l'Économie d'énergie .....  | 22        |
| <b>17. MESSAGES AFFICHÉS SUR L'ÉCRAN</b> .....   | <b>22</b> |
| <b>18. DÉPANNAGE</b> .....   | <b>25</b> |

Avant d'utiliser l'appareil lisez toujours la brochure des consignes de sécurité.

## 1. INTRODUCTION

Prenez quelques minutes pour lire ce mode d'emploi. Vous éviterez ainsi de vous exposer à des risques ou d'endommager la machine.

### 1.1 Lettres entre parenthèses

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

### 1.2 Problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les instructions fournies dans les chapitres « 17. Messages affichés sur l'écran » et « 18. Dépannage ».

Si celles-ci s'avèrent inefficaces ou si vous désirez obtenir des précisions supplémentaires, veuillez consulter le service clients aux numéros indiqués sur le site [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com).

Pour d'éventuelles réparations, s'adresser exclusivement à l'Assistance Technique De'Longhi. Les adresses se trouvent sur le site [delonghi.com](http://delonghi.com).

## 2. DESCRIPTION





### 2.1 Description de l'appareil (A)

- A1. Couvercle du réservoir à grains
- A2. Bouton de réglage du moulin à café
- A3. Volet entonnoir café prémoulu
- A4. Réservoir à grains
- A5. Volet infuseur
- A6. Infuseur extractible
- A7. Cordon d'alimentation
- A8. Couvercle réservoir d'eau
- A9. Réservoir d'eau
- A10. Tiroir à marcs de café
- A11. Plateau d'appui tasses
- A12. Grille égouttoir
- A13. Indicateur de niveau d'eau dans le bac égouttoir
- A14. Égouttoir
- A15. Bac de récupération de la condensation
- A16. Buse à café réglable en hauteur
- A17. Volet connecteur accessoires
- A18. Plateau d'appui tasses

### 2.2 Description du panneau de commande (B)

- B1. Touche ON/Veille
- B2. Menu boissons « Café » avec LED
- B3. Menu boissons « Lait » avec LED
- B4. Bouton de sélection profils

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

- C1. Profil individ. sélectionné
- C2.  Voyant filtre usagé
- C3.  Voyant détartrage nécessaire
- C4.  Voyant de demande nettoyage carafe lait
- C5.  Voyant économie d'énergie activée
- C6. Menu paramètres machine
- C7. Sélection directe boissons (\*type et numéro différents selon le modèle)
- C8. Barre de personnalisation des paramètres des boissons

### 2.4 Description des accessoires (D) (\*\*différents en type et en nombre selon le modèle)

- D1. Bande réactive « Test de dureté de l'eau »
- D2. Cuillère-doseuse pour café pré-moulu
- D3. Détartrant
- D4. Filtre adoucisseur
- D5. Buse à eau chaude

### 2.5 Description de la carafe à lait (E)

**LatteCrema**   
HOT

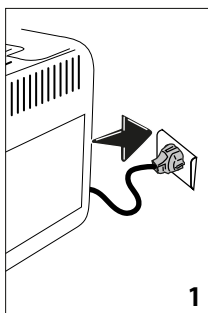
- E1. Couvercle de la carafe à lait
- E2. Carafe à lait
- E3. Bouton de réglage mousse/nettoyage (Clean)
- E4. Connecteur-raccord de carafe à lait (amovible pour le nettoyage)
- E5. Buse à lait (réglable en hauteur)
- E6. Rallonge réglable buse à lait
- E7. Tube d'écoulement du lait (en silicone)

## 3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

### Nota Bene :

- Lors de la première utilisation de la machine, rincez à l'eau chaude tous les composants en contact avec de l'eau ou du lait. Il est recommandé de laver la carafe à lait (E) au lave-vaisselle (voir paragraphe « 13.11 Nettoyage de la carafe à lait (E) »).
- Les traces dans le moulin à café sont dues aux tests de fonctionnement de la machine avant la mise en commerce et démontrent l'attention particulière que nous avons pour nos produits.
- 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.

1. Branchez l'appareil sur secteur (fig. 1).



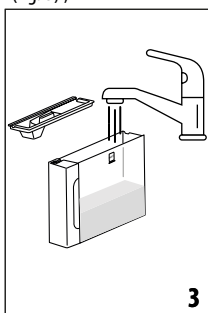
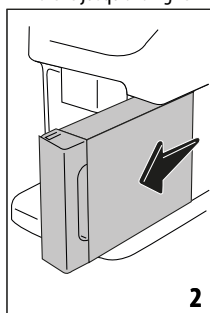
Continuez en suivant les instructions affichées sur l'écran de l'appareil :

### Choisissez la langue

- Appuyez sur le drapeau de la langue souhaitée et confirmez la sélection en appuyant sur « C'est fait ».

### Remplissez le réservoir d'eau

- Extrayez le réservoir d'eau (A9) (fig. 2), remplissez-le d'eau fraîche jusqu'à la ligne MAX (fig. 3) ;



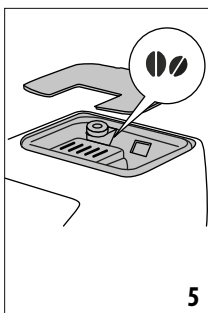
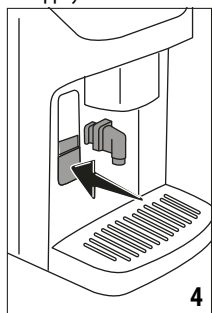
- Remettez le réservoir en place, puis confirmer en appuyant sur « Suivant » ;

### Insérez la buse à eau chaude.

- Baissez le volet et insérez la buse à eau chaude (D5) au niveau du connecteur des accessoires (A17) (fig.4) : Appuyez sur « Suivant » ;

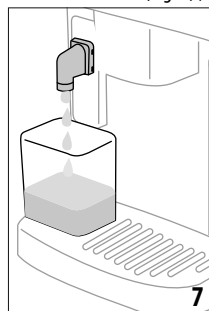
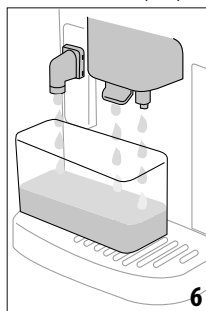
### Remplissez le bac à grains

- Remplissez le bac à grains (A4) (fig. 5), puis confirmez en appuyant sur « Suivant » ;

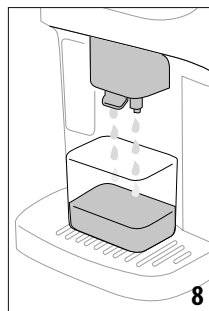


### Remplissage du circuit d'eau et rinçage

- Placez un récipient d'une capacité d'au moins 200 ml sous la buse à café (A16) et la buse d'eau chaude (Fig. 6) ;



- Appuyez sur « Oui » pour remplir le circuit d'eau : l'appareil distribue de l'eau à partir de la buse d'eau chaude (fig. 7) ;
- Une fois la préparation terminée, la machine se réchauffe et termine par un rinçage à l'eau chaude de la buse à café (fig. 8).



### Mesure de la dureté de l'eau

- Prenez la bandelette réactive (D1) : appuyez sur « Démarrer » pour continuer.
- Plongez la bandelette dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
- Extrayez la bande de l'eau et secouez-la légèrement. Appuyez sur « Suivant ».
- Au bout d'environ une minute, 1, 2, 3 ou 4 carrés rouges se forment, en fonction de la dureté de l'eau.

### Nota Bene :

- L'alarme détartrage s'affiche après une période de fonctionnement prédéfinie qui dépend de la dureté de l'eau. Il est possible de programmer la machine en fonction de la dureté réelle de l'eau courante dans les différentes régions, rendant ainsi l'opération de détartrage moins fréquente. Pour cette raison veuillez paramétrer tout de suite la valeur appropriée et la machine vous guidera pas à pas :
- Chaque carré rouge correspond à un niveau.

## Réglage de la dureté de l'eau

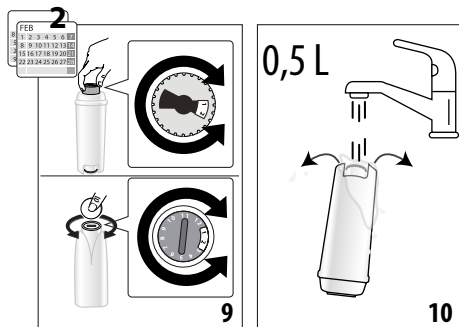
14. Sélectionnez le niveau de dureté de l'eau sur l'afficheur selon le résultat de la mesure décrite au paragraphe précédent et appuyez sur « OK » ;
15. La dureté de l'eau est enregistrée dans les paramètres de la machine.

### Nota Bene :

Vous pouvez modifier la dureté de l'eau directement à partir du menu des paramètres (voir « 6.12 Dureté eau »).

## Installation du filtre adoucisseur

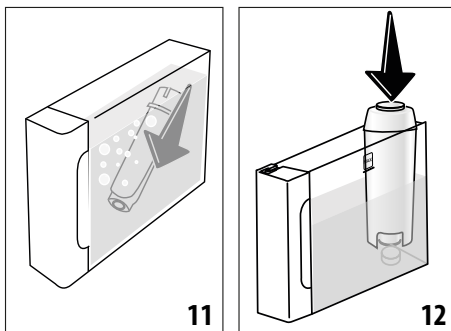
16. L'appareil vous invite à installer le filtre adoucisseur (D4) : appuyez sur « Démarrer » pour continuer (si vous souhaitez reporter cette opération, appuyez sur « Plus tard »).
17. Retirez le réservoir d'eau (A9) (fig. 2) et remplissez-le d'eau potable fraîche jusqu'à la ligne MAX (fig. 3) : appuyez sur « Suivant ».
18. Sortez le filtre de son emballage et tournez l'indicateur de date pour afficher les 2 prochains mois (fig. 9). Appuyez sur « Suivant » ;



### Nota Bene :


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

19. Pour activer le filtre, faites couler de l'eau du robinet dans l'ajourage central du filtre jusqu'à ce que l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute (fig. 10). Appuyez sur « Suivant ».
20. Insérez le filtre dans le réservoir d'eau en l'immergeant complètement pendant environ dix secondes, en l'inclinant et en le pressant légèrement pour éliminer les bulles d'air (fig. 11). Appuyez sur « Suivant ».
21. Insérez le filtre dans son logement (fig. 12) et enfoncez-le jusqu'au bout. Appuyez sur « Suivant » ;



22. Refermez le réservoir avec le couvercle (A8) ;
23. Réinsérez le réservoir dans la machine : appuyez sur « Suivant ».
24. Sous la buse d'eau chaude, placez un récipient vide d'une capacité minimum de 0,5 litre (fig. 7) puis appuyez sur « Oui » pour activer le filtre ;
25. L'appareil fait couler de l'eau chaude et s'interrompt automatiquement.
26. Le filtre est maintenant actif et il est possible de continuer à utiliser la machine.
27. Maintenant que toutes les questions techniques ont été résolues, appuyez sur « Démarrer » pour faire connaissance avec votre machine.

## Configuration des profils

28. Sélectionnez le nombre de personnes qui utiliseront la machine. Appuyez sur « Suivant ».
29. La machine crée automatiquement un profil pour chaque utilisateur : pour personnaliser chacun de ces profils, appuyez sur  (appuyez sur le bouton « Modifier » ou « Profil individ. »). Une fois toutes les modifications souhaitées effectuées, appuyez sur « Enreg. ».
30. Appuyez sur « Suivant ».
31. Appuyez sur « Démarrer » pour lancer la vidéo d'introduction.
32. Un code QR s'affiche à la fin de la vidéo pour l'accès aux manuels et à l'assistance. Appuyez sur « Suivant » !
33. Appuyez sur « Démarrer » : la machine est alors prête à l'emploi.


### Nota Bene :

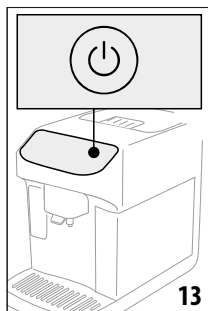
À la première utilisation de la machine, il faut faire 4-5 cappuccinos avant d'obtenir un résultat satisfaisant en tasse.

## 4. ALLUMAGE DE L'APPAREIL

### Nota Bene :

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


1. Pour allumer l'appareil, appuyer sur  (B1)(fig. 13) : l'appareil s'allume ;



2. Quand le chauffage est terminé, une phase de rinçage commence avec de l'eau chaude sortant de la buse à café (A16) ; en plus de chauffer la chaudière, cela permet à l'appareil de faire circuler de l'eau chaude dans les conduits internes afin qu'eux-aussi se réchauffent.


## 5. ARRÊT DE L'APPAREIL

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

1. Pour arrêter l'appareil, appuyez sur  (B1) (fig. 13).
2. Si prévu, l'appareil effectue le rinçage à travers la buse à café (A16) avec de l'eau chaude avant de s'arrêter (veille).

### 5.1 Mise à l'arrêt de l'appareil pendant de longues périodes :

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant de longues périodes (par exemple avant les vacances) :

1. Éteignez l'appareil en appuyant sur  (B1) (fig. 13).
2. videz et nettoyez le bac à marc de café (A10) et le réservoir d'eau (A9) ;
3. débranchez la fiche de l'appareil (A7) de la prise de courant. (Attention ! Ne débranchez jamais la fiche lorsque l'appareil est allumé)

#### **Nota bene :**

Lors de la remise en marche de la machine, remplissez le réservoir d'eau et, avant de distribuer la boisson, effectuez 3 rinçages comme indiqué au paragraphe « 6.1 Rinçage ».

## 6. PARAMÈTRES DU MENU

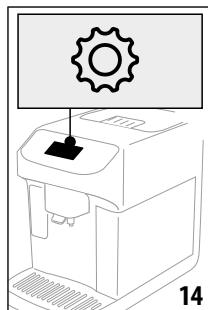
### 6.1 Rinçage

Avec cette fonction, il est possible de faire sortir l'eau chaude de la buse à café (A16) (et, s'il est inséré, de la buse à eau chaude (D5)) de manière à nettoyer et à réchauffer le circuit interne de la machine.

Placez un récipient d'une capacité minimale de 200 ml sous les buses (fig. 6).

Pour activer cette fonction :

1. Appuyez sur le menu paramètres (C6) (fig. 14) ;



2. Affichez l'option « Rinçage » ;
3. Appuyez sur « Oui » pour lancer la distribution : au bout de quelques secondes, de l'eau chaude sort, ce qui nettoie et chauffe le circuit interne de la machine (fig. 8) ;
4. Pour interrompre le rinçage, appuyez sur « Stop » ou attendre l'interruption automatique.

#### **Nota Bene :**

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

### 6.2 Dératrage

Pour les instructions concernant le dératrage, consulter le chapitre « 14. Dératrage ».


### 6.3 Filtre à eau

Pour les instructions relatives au filtre (D4), consulter le chapitre « 15. Filtre adoucisseur ».

### 6.4 Général

1. Appuyez sur le menu paramètres (C6) (fig. 14) ;
2. Faites défiler les pages jusqu'à ce que l'option « Général » s'affiche ;

Cette option vous permet d'activer ou désactiver les fonctions suivantes d'une simple pression :

- « Signal sonore » : quand il est activé, la machine émet un signal sonore à chaque opération.
  - « Économie d'énergie » : Cette fonction permet d'activer ou de désactiver le mode d'économie d'énergie. Lorsque la fonction est active, elle garantit une consommation d'énergie moindre, conformément aux normes européennes en vigueur.  s'affiche sur la page d'accueil pour signaler que la fonction est activée.
3. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil (C) avec les nouvelles sélections enregistrées.



L'écran affiche également le numéro de série de l'appareil, une information utile au cas où la machine devrait être identifiée avec précision par le SAV.

## 6.5 Arrêt automatique

Vous pouvez paramétrer l'arrêt automatique pour faire en sorte que l'appareil s'éteigne au bout de 15 ou 30 minutes ou bien au bout de 1 ou 3 heures d'inutilisation.

Pour programmer l'arrêt automatique, procédez comme suit :

1. Appuyez sur le menu paramètres (C6) (fig. 14) ;
2. Faites défiler les pages jusqu'à l'option « Paramét. arrêt automatique » ;
3. Sélectionnez l'intervalle de temps souhaité (15, 30 minutes ou bien 1 heure ou 3 heures).
4. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil (C) avec la nouvelle sélection mémorisée.

## 6.6 Température café

Si vous souhaitez modifier la température de l'eau avec laquelle le café est préparé :

1. Appuyez sur le menu paramètres (C6) (fig. 14) ;
2. Faites défiler les pages jusqu'à l'option "Température café" ;
3. Appuyez sur « Paramét. » ;
4. Sélectionnez la température souhaitée parmi celles proposées ;
5. Appuyez sur « < » pour retourner au menu des paramètres.

### **Nota Bene :**

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

## 6.7 Support

1. Appuyez sur le menu paramètres (C6) (fig. 14) ;
2. Faites défiler les pages jusqu'à l'option « Support » ;
3. Scannez le code QR pour accéder au manuel et à l'assistance ;
4. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil (C).

## 6.8 Nettoyage de la carafe à lait

La machine propose un tutoriel pour le nettoyage en profondeur de la carafe à lait (E), garantissant ainsi le fonctionnement correct du système Lattecrema à long terme.

1. Appuyez sur le menu paramètres (C6) (fig. 14) ;
2. Faites défiler les pages jusqu'à l'option « Nettoyage de la carafe à lait » ;
3. Appuyez sur « Suivant » ou « Précédent » pour lire la séquence proposée ;
4. Lors du dernier passage, appuyez sur « C'est fait » pour revenir au menu ;
5. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil (C).

### **Nota Bene :**

La procédure est illustrée au paragraphe « Cette opération garantira des résultats optimaux dans le temps. Procéder de la manière suivante : ».

## 6.9 Statistiques

Cette fonction permet de visualiser les données statistiques de la machine. Pour les afficher, procédez de la manière suivante :

1. Appuyez sur le menu paramètres (C6) (fig. 14) ;
2. Faites défiler les pages pour afficher la rubrique « Statistiques » et les données statistiques principales : pour voir plus de données, appuyez sur « Lire plus » ;
3. Appuyez sur « < » pour retourner au menu des paramètres.
4. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil (C).

## 6.10 Langues

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

1. Appuyez sur le menu paramètres (C6) (fig. 14) ;
2. Faites défiler les pages jusqu'à l'option « Langues » ;
3. Appuyez sur « Paramét. » ;
4. Appuyez sur le drapeau correspondant à la langue que vous souhaitez sélectionner (faites défiler les écrans pour voir toutes les langues) : l'écran se met immédiatement à jour avec la langue sélectionnée ;
5. Appuyez sur « < » pour revenir au menu paramètres avec la nouvelle sélection mémorisée.

## 6.11 Paramètres du moulin à café

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

1. Appuyez sur le menu paramètres (C6) (fig. 14) ;
2. Faites défiler les pages jusqu'à ce que l'option « Paramètres moulin à café » s'affiche ;
3. Appuyez sur « Lire plus » pour consulter le tutoriel de réglage de la mouture, Appuyez sur « Suivant » ou « Précédent » pour lire les conseils ;
4. Une fois sur la dernière page, appuyez sur « OK » pour revenir au menu paramètres ;
5. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil (C).

### **Nota Bene :**

- Il est conseillé de procéder à d'autres modifications seulement après avoir préparé au moins 3 cafés à la suite de la procédure décrite. Au cas où l'on remarquerait à nouveau une préparation non-correcte du café, répéter la procédure.
- La manette de réglage (A2) doit être tournée uniquement pendant que le moulin est en marche, durant la phase initiale de préparation des boissons à base de café.

## 6.12 Dureté eau

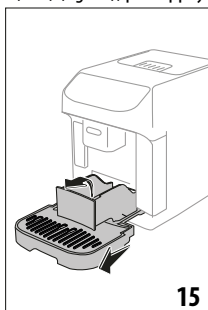
Pour modifier la dureté de l'eau réglée lors de la première mise en service, procédez comme suit :

1. Répétez le test comme indiqué dans la section « Mesure de la dureté de l'eau »;
2. Appuyez sur le menu paramètres (C6) (fig. 14) ;
3. Faites défiler les pages jusqu'à ce que l'option « Dureté eau » s'affiche.
4. Appuyez sur « Paramèt. ».
5. Sélectionnez le niveau de dureté de l'eau sur l'écran en fonction du résultat du test : le nouveau réglage est enregistré.
6. Appuyez sur « < » pour revenir au menu des paramètres ;
7. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil (C).

### 6.13 Vidange circuit

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

1. Appuyez sur le menu paramètres (C6) (fig. 14) ;
2. Faites défiler les pages jusqu'à ce que l'option « Vidange circuit » s'affiche ;
3. Appuyez sur « Oui » pour lancer l'assistant ;
4. Retirez, videz et remettez en place le tiroir à marcs (A10) et l'égouttoir (A14) (fig. 15), puis appuyez sur « Suivant » ;



5. Insérez la buse (D5) dans le connecteur (A17) (fig. 4) ;
6. Positionnez un récipient de 200 ml sous les buses (fig. 6). Appuyez sur « Suivant » ;
7. L'appareil effectue un rinçage à l'eau chaude à travers les buses ;
8. Une fois le rinçage terminé, extrayez le réservoir d'eau (A9) (fig. 2) et videz-le : appuyez sur « Suivant » ;
9. Si présent, enlevez le filtre adoucisseur du réservoir d'eau (D4) et appuyez sur « Suivant » ;
10. Réinsérez le réservoir (vide) et appuyez sur « Oui' » ;
11. Appuyez sur « Oui » et attendez que la machine se vide (attention : de l'eau chaude s'échappe des buses !). Au fur et à mesure que le circuit se vide, l'appareil pourrait devenir plus bruyant : il s'agit du fonctionnement normal de la machine.
12. Une fois la vidange terminée, retirez, videz et remettez en place l'égouttoir, puis appuyez sur « Oui » ;

13. Appuyez sur « Oui » : l'appareil s'éteint (veille).
14. Débranchez la machine du secteur.

Au prochain allumage de l'appareil, procéder selon les instructions du chapitre « 3. Première mise en marche de la machine ».

### 6.14 Valeurs d'usine

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

1. Appuyez sur le menu paramètres (C6) (fig. 14) ;
2. Faites défiler les pages jusqu'à l'option « Valeurs d'usine » ;
3. Appuyez sur « Lire plus » ;
4. Sélectionnez ce que vous souhaitez réinitialiser : machine ou profil individuel, puis appuyez sur « Suivant » ;
5. Suivez les instructions correspondantes jusqu'à confirmer la réinitialisation par « Ok » : la machine revient à la page d'accueil (C).

#### Nota Bene :

Une fois la machine réinitialisée (et non le profil individuel) aux valeurs d'usine, l'appareil propose à nouveau la séquence de premier démarrage à partir de « Configuration des profils ».

## 7. SÉLECTION DES BOISSONS

Votre machine vous permet de préparer une grande variété de boissons\*.

(\*Le type et le nombre de boissons dépendent du modèle)

|                    | Chaudes | Froides |
|--------------------|---------|---------|
| Espresso           | ✓       | ✗       |
| 2X Espresso        | ✓       | ✗       |
| Café               | ✓       | ✓       |
| Doppio+            | ✓       | ✗       |
| Long               | ✓       | ✗       |
| Americano          | ✓       | ✓       |
| Cappuccino         | ✓       | ✗       |
| Latte Macchiato    | ✓       | ✗       |
| Caffelatte         | ✓       | ✗       |
| Cappuccino Mix     | ✓       | ✗       |
| Espresso Macchiato | ✓       | ✗       |
| Flat White         | ✓       | ✗       |
| Cappuccino +       | ✓       | ✗       |
|                    |         | ➔       |

|            | Chaudes | Froides |
|------------|---------|---------|
| Cortado    | ✓       | ✗       |
| Lait       | ✓       | ✗       |
| Eau chaude | ✓       | ✗       |

Accédez au type de boisson que vous souhaitez à partir du panneau de commande (B) (Lait (B3) : boissons à base de lait ; Café (B2) : boissons à base de café), en configurant la machine avec les accessoires nécessaires.

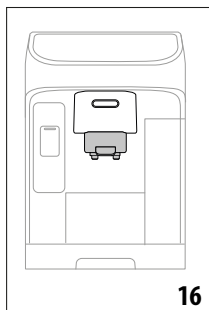
## 8. PRÉPARATION DES BOISSONS À BASE DE CAFÉ

### 8.1 Préparez la machine pour les boissons à base de café

#### 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.

1. Placez 1 ou 2 tasses sous les becs verseurs de café (A16) ;
2. Baissez la buse pour l'approcher le plus possible de la tasse (fig. 16) : la crème sera ainsi meilleure.



### 8.2 Boissons à base de café à sélection directe

1. Dans la page d'accueil (C), appuyez directement sur l'image correspondant au café souhaité (C7) (par ex. Espresso, fig. 17) ;



2. **Boisson chaude à base de café** : la machine procède à la préparation.

### Boisson à base de café froide :

- sélectionnez si vous souhaitez une boisson « Iced » (glacée) ou « Extra iced » (Extra glacée) : appuyez sur « Suivant » ;
- selon la sélection précédente, l'appareil suggère la quantité de glaçons avant de procéder à la distribution : versez la quantité de glaçons indiquée, dans le verre (fig. 18) puis appuyez sur « Distribuer ».



- La machine procède à la préparation.
3. La description de chacune des phases apparait à l'écran (mouture, distribution du café).
  4. Une fois la préparation terminée, la machine est prête pour une nouvelle utilisation.

### 8.3 Boissons au café personnalisées

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

1. Appuyez sur la barre de personnalisation (C8) située en bas de l'image du café souhaité (par exemple, Espresso, fig. 19) : l'écran affiche les paramètres que vous pouvez personnaliser selon vos goûts :



|           |  |
|-----------|--|
| Quantité  |  |
| Intensité |  |

2. **Boisson à base de café chaude** : Une fois les paramètres réglés, appuyez sur « Distribuer » : la machine procède à la

préparation et l'écran affiche la description de chacune des phases (mouture, distribution du café) ;

**Boisson à base de café froide** : Une fois les paramètres définis, appuyer sur « Démarrer » et procéder de la manière suivante :

- sélectionnez une boisson « Ice » (froide) ou « Extra ice » (extra froide) : appuyez sur « Suivant » ;
  - selon la sélection précédente, la machine suggère la quantité de glaçons avant de procéder à la distribution : versez la quantité de glaçons indiquée, dans le verre (fig. 18) et appuyez sur « Distribuer ».
  - La machine procède à la préparation et l'écran affiche la description de chaque phase (mouture, distribution du café).
3. À la fin de la distribution, appuyez sur « Enreg. » pour enregistrer les nouveaux paramètres ou sur « Annuler » pour conserver les paramètres précédents.

#### Nota Bene :

S'ils ont été sauvegardés, les nouveaux paramètres restent en mémoire UNIQUEMENT dans le profil sélectionné.


4. Pour revenir à la page d'accueil (C), attendez quelques instants ou appuyez sur « X ».

La machine est prête pour une nouvelle utilisation.

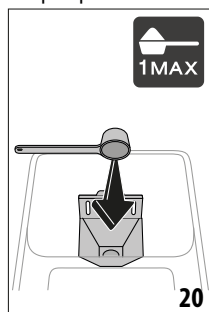
## 8.4 Préparation de la boisson en utilisant du café prémoulu

### Attention !

- Ne chargez jamais le café pré-moulu avec la machine éteinte, pour éviter qu'il ne se répande à l'intérieur de la machine et qu'il ne la salisse. Dans ce cas, la machine pourrait s'abîmer.
- N'introduisez jamais plus d'une dose rase (D2), l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir (A3) pourrait se boucher.
- L'utilisation du café pré-moulu, ne permet pas de préparer plus d'une tasse de café à la fois.
- En préparant le café **Long** : à la moitié de la préparation, quand l'appareil le demande, verser une dose rase de café prémoulu et appuyer sur « Ok ».
- Il n'est pas possible de préparer des boissons **Doppio+, 2x Espresso, Cappuccino+** en utilisant du café prémoulu.

1. Appuyez sur la barre de personnalisation (C8) située en bas de l'image du café souhaité (par exemple, Espresso, fig. 19) : l'écran affiche les paramètres que vous pouvez personnaliser selon vos goûts :
2. Sélectionnez la quantité et le café prémoulu  ;
3. Appuyez sur « Distribuer » ;
4. Soulevez le couvercle de l'entonnoir pour café pré-moulu (A3), assurez-vous que l'entonnoir n'est pas obturé puis

versez une dose (D2) rase de café pré-moulu (fig. 20) : appuyez sur « OK » pour procéder à la distribution ;



5. La machine passe à la distribution et l'écran affiche la description de chaque phase (chauffage de l'eau, distribution du café).

Une fois la préparation terminée, la machine est à nouveau prête à l'emploi.

## 8.5 Extra shot (Uniquement pour les boissons chaudes)

Pour avoir plus d'énergie, ajoutez un autre Espresso (30 cl) à votre boisson L'Extra Shot peut être utilisé pour les boissons suivantes\* :

(\*Les boissons sont différentes en type et en nombre selon le modèle).


|                    |   |
|--------------------|---|
| Espresso           | ✓ |
| Espresso           | ✓ |
| Espresso Macchiato | ✓ |
| Long               | ✓ |
| Café               | ✓ |
| Doppio+            | ✓ |
| Americano          | ✓ |
| Cappuccino         | ✓ |
| Latte Macchiato    | ✓ |
| Caffelatte         | ✓ |
| Cappuccino Mix     | ✓ |
| Cortado            | ✓ |
| Flat White         | ✓ |
| Cappuccino +       | ✓ |

Procédez de la manière suivante :

1. Appuyez sur la barre de personnalisation (C8) située en bas de l'image du café souhaité (par exemple, Espresso, fig. 19).
2. Appuyez sur « Extra Shot », la première fois que vous utilisez cette fonction, assurez-vous que la tasse utilisée est assez grande, puis appuyez sur « OK ».
3. Sélectionnez la quantité et l'intensité souhaitées. Appuyez sur « Distribuer ».
4. La première fois que vous utilisez cette fonction, il est nécessaire de confirmer en appuyant sur « OK ».
5. La machine passe à la préparation et la description de chaque étape (mouture, infusion + mouture extra et infusion) s'affiche à l'écran.
6. Une fois la préparation terminée, appuyez sur « Enreg. » pour enregistrer les nouveaux paramètres ou sur « Supprimer » pour conserver les paramètres précédents.

L'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.

#### Nota Bene :

- S'ils ont été sauvegardés, les nouveaux paramètres restent en mémoire UNIQUEMENT dans le profil sélectionné.
- Si l'option Extra Shot est sélectionnée, il n'est pas possible de programmer la quantité ou d'utiliser du café prémoulu.
- Lorsque « Extra Shot » est sélectionné, le symbole  apparaît sur la barre de personnalisation.
- Pour supprimer la sélection de la fonction, appuyez à nouveau sur « Extra shot ».

## 8.6 Indications générales pour la préparation de boissons au café

- Pendant que la machine prépare du café, il est possible d'arrêter la distribution à tout moment en appuyant sur « Stop » ou « Annuler ».
- Une fois la préparation terminée, si l'on souhaite augmenter la quantité de café, il suffit d'appuyer sur « Extra » : après avoir atteint la quantité souhaitée, appuyer sur « Stop » ou « Annuler ».
- Pendant l'utilisation, des messages s'afficheront sur l'écran (« Remplir le réservoir d'eau froide jusqu'au Niveau MAX », etc.) dont la signification est indiqué au chapitre « 17. Messages affichés sur l'écran ».
- Si le café sort au goutte à goutte ou est trop liquide avec peu de crème ou est trop froid, consulter le tutoriel sur le réglage de la mouture (voir paragraphe « 6.11 Paramètres du moulin à café ») et le chapitre « 18. Dépannage ».
- Si le mode « Économie d'énergie » est activé, la distribution du premier café pourrait demander quelques secondes d'attente.

## 8.7 Conseils pour un café plus chaud

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

- effectuer un rinçage avant de distribuer le café (paragraphe « 6.1 Rinçage » dans le menu paramètres) ;

- réchauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude, voir chapitre « 10. Préparation de l'eau chaude ») ;
- augmenter le réglage de la température du café (section « 6.6 Température café » dans le menu des paramètres).

## 9. PRÉPARATION DES BOISSONS À BASE DE LAIT

### 9.1 Préparation de la carafe à lait (E)


#### Nota Bene :

Pour éviter d'obtenir un lait peu moussé ou avec de grosses bulles, veillez à nettoyer les carafes à lait comme décrit dans les paragraphes suivants « 9.6 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation » et « 13.11 Nettoyage de la carafe à lait (E) ».

### 9.2 Quel lait utiliser ?

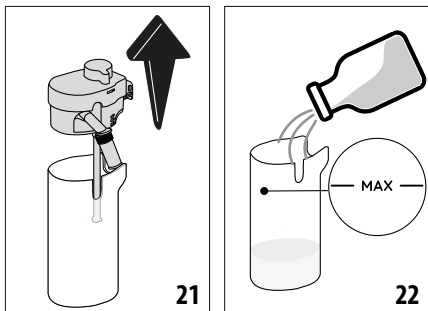
La qualité de la mousse peut varier en fonction de :

- la température du lait ou de la boisson végétale (pour de meilleurs résultats, utilisez toujours du lait ou des boissons végétales à la température du réfrigérateur, 5 °C) ;
- type de lait ou boisson végétale ;
- marque utilisée ;
- ingrédients et valeurs nutritives.

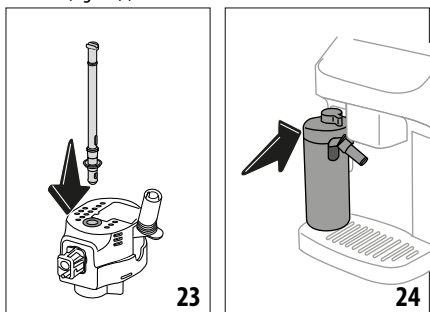
| LatteCrema HOT  |   |
|--|---|
| Lait de vache  |   |
| Entier<br>(matières grasses >3,5%)   | ✓ |
| Demi-écrémé<br>(matières grasses entre 1,5 et 1,8%)  |   |
| Écrémé<br>(matières grasses < 0,5%)  |   |
| Boissons végétales   |   |
| Soja   | ✓ |
| Amande   | ✓ |
| Avoine   | ✓ |

### 9.3 Remplissez et accrochez la carafe à lait

1. Soulevez le couvercle (E1) (fig. 21) ;



- Remplissez la carafe à lait (E2) avec une quantité de lait suffisante, mais sans dépasser le niveau MAX imprimé sur la carafe (fig. 22).
- Assurez-vous que le tube de prise du lait (E7) est bien inséré dans le logement prévu au fond du couvercle de la carafe à lait (fig. 23) ;



- Remettez le couvercle sur la carafe à lait ;
- Baissez le volet et accrochez la carafe au connecteur en poussant à fond (A17) (Fig. 24) : la machine émet un signal sonore (si la fonction est active) ;
- Placez une tasse suffisamment grande sous les becs de la buse à café (A16) et sous la buse à lait (E5). Il est possible d'allonger uniquement la buse à lait par le biais de la rallonge (E6) ;
- Sélectionnez la boisson souhaitée comme indiqué aux paragraphes suivants.

**Nota Bene :**

Si le mode "Économie d'énergie" est activé (voir paragraphe « 6.4 Général »), la préparation de la boisson pourrait demander quelques secondes d'attente.

**9.4 Régler la quantité de mousse**

En tournant la manette de réglage de la mousse (E3), vous sélectionnez la quantité de mousse de lait qui sera distribuée pendant la préparation des boissons à base de lait.

| Position du bouton | Conseillé pour... |
|--------------------|-------------------|
|--------------------|-------------------|

|              |   |
|--------------|---|
| <br>Délicate | <ul style="list-style-type: none"> <li>Caffelatte</li> <li>Lait Chaud (non mousseux)</li> </ul>   |
| <br>Crèmeux  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Latte Macchiato</li> <li>Flat White</li> <li>Cortado</li> </ul>  |
| <br>Dense    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cappuccino</li> <li>Cappuccino Mix</li> <li>Espresso Macchiato</li> <li>Cappuccino +</li> <li>Lait Chaud (Mousseux)</li> </ul> |

**9.5 Préparer les boissons à base de lait**

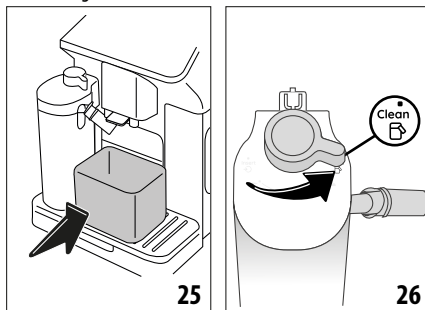
Dans la page d'accueil (C), appuyez directement sur l'image correspondant à la boisson souhaitée (C7).

Comme pour les boissons au café, vous pouvez obtenir une boisson personnalisée en appuyant sur la barre de personnalisation (C8) située en bas de l'image sur la page d'accueil.

**9.6 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation**

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

- Laissez la carafe à lait en place dans la machine (il n'est pas nécessaire de vider cette carafe à lait) ;
- Placez une tasse ou un autre récipient sous la buse à lait (E5) (fig. 25) ;



- Tournez la manette de réglage mousse/nettoyage (E3) ou sur « Clean » (fig. 26) : de l'eau chaude et de la vapeur sortiront de la buse à lait. Le nettoyage cesse automatiquement ;
- Remettez la manette de réglage sur l'une des sélections de la mousse ;

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


- Pour passer à la préparation suivante, lorsque le message de nettoyage de la carafe (manette sur « Clean ») apparaît,

appuyez sur « Annuler ». Procédez au nettoyage de la carafe à lait aussitôt 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 nettoyé la carafe à lait (bouton sur « Clean »), démontez la carafe à lait et nettoyez tous ses composants en suivant la procédure décrite au paragraphe « 13.11 Nettoyage de la carafe à lait (E) »


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

- Après le nettoyage de la carafe à lait (bouton sur « Clean »), extrayez celle-ci et placez-la immédiatement dans le réfrigérateur. Vous pouvez conserver la carafe Lattecrema Hot  peut au réfrigérateur pendant 2 jours maximum : procédez ensuite au nettoyage de tous ses composants selon la procédure décrite au paragraphe « 13.11 Nettoyage de la carafe à lait (E) ».

#### Attention :

Si la carafe à lait reste hors du réfrigérateur pendant plus de **30 minutes**, démontez et nettoyez tous les composants conformément à la procédure indiquée au paragraphe « 13.11 Nettoyage de la carafe à lait (E) ».

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

- Si le nettoyage n'est pas effectué, la page d'accueil affiche le symbole  pour rappeler qu'il est nécessaire de procéder au nettoyage de la carafe à lait.
- Dans certains cas, pour effectuer le nettoyage, il faut attendre le chauffage 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. PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE

1. Appliquez le bec verseur d'eau chaude (D5) à la machine (fig. 4) ;
2. Placez une tasse sous la buse à café ;

#### Sélection directe :

3. Dans la page d'accueil (C), appuyez directement sur l'image relative à l'eau chaude : la distribution commence et s'arrête automatiquement.

#### Personnalisation de la quantité :



3. Appuyez sur la barre de personnalisation (C8) en bas de l'image de l'eau chaude : la quantité à sélectionner apparaît sur l'écran ;
4. Appuyez sur « Distribuer » : la distribution commence et s'arrête automatiquement.

#### Nota Bene :



- Pour interrompre manuellement la distribution, appuyez sur « Stop » ou « Annuler ».
- Tout de suite après l'interruption, la distribution peut être augmentée en appuyant sur « Extra ».


## 11. FONCTION « my » (boissons chaudes uniquement)

La fonction « my » vous permet de choisir la quantité de chaque ingrédient utilisé pour préparer la boisson chaude que vous souhaitez.

1. Assurez-vous que le profil individ. (C7) pour lequel vous souhaitez personnaliser la boisson est actif ;
2. Appuyez sur la barre de personnalisation (C8) située en bas de l'image de la boisson souhaitée ;
3. Appuyez sur  ;
4. Appuyez sur « Démarrer » et suivez la procédure guidée ;
5. Si la boisson le prévoit, sélectionnez l'intensité souhaitée et appuyez sur « Suivant » ;
6. Assurez-vous que la tasse placée sous la buse à café (A16) est assez grande et appuyez sur « Distribuer » pour démarrer la distribution ;
7. Une barre de progression se remplit au fur et à mesure que la distribution s'effectue. Quand la quantité minimum programmable est atteinte, la touche « Stop » s'active. Le symbole «  » indique la valeur d'usine.
8. Appuyez sur « Stop » quand la quantité souhaitée a été versée dans la tasse.
9. Si le résultat dans la tasse est celui prévu, appuyez sur « Enreg. » pour enregistrer la nouvelle quantité dans le profil sélectionné ou sur « Supprimer » pour garder les paramètres précédents.
10. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

#### Nota Bene :

- S'ils ont été sauvegardés, les nouveaux paramètres restent en mémoire UNIQUEMENT dans le profil sélectionné.
- En personnalisant une boisson monocuillère (1 tasse) on personnalise automatiquement aussi la boisson double cuillère (2 tasses) correspondante et la machine affiche le message « Valeurs enregistrées pour 1 et 2 tasses » ;
- Il est possible de quitter la programmation à tout moment en appuyant sur « X » : les valeurs ne seront pas enregistrées.
- Pour désactiver la fonction et préparer la boisson avec d'autres paramètres, presser la barre de personnalisation de la boisson présente sur la page-écran, appuyer sur  pour désactiver la fonction () et revenir aux valeurs d'usine.
- Pour reprogrammer la boisson my, il est nécessaire de la remettre aux valeurs d'usine : appuyer sur la barre de personnalisation de la boisson et s'assurer que la fonction est

activée (  ). Appuyer sur « Réinitial. » pour remettre la boisson aux valeurs d'usine. Continuer en reprogrammant la boisson.

| Tableau quantités boissons |                   |                       |
|----------------------------|-------------------|-----------------------|
| Boisson                    | Quantité standard | Quantité programmable |
| Espresso                   | 40 ml             | 20-180 ml             |
| 2X Espresso                | 40 ml + 40 ml     | 20-180 ml + 20-180 ml |
| Café                       | 180 ml            | 100-240 ml            |
| Long                       | 160 ml            | 115-250 ml            |
| Doppio+                    | 120 ml            | 80-180 ml             |
| Americano                  | 150 ml            | 70-480 ml             |
| Eau chaude                 | 250 ml            | 20-420 ml             |

## 12. SÉLECTION DE VOTRE PROPRE PROFIL INDIVID.

Il est possible de mémoriser des différents profils, dont chacun est associé à une icône spécifique.

Dans chaque profil, les personnalisations des boissons sont gardées en mémoire et l'ordre d'affichage des boissons dépend de la fréquence de sélection.

**Pour sélectionner un profil, procédez de la manière suivante :**


1. Dans la page d'accueil (C), appuyez sur le profil individ. actuellement utilisé (C1) : la liste des profils disponibles apparaîtra ;
2. Veuillez sélectionner le profil individ. souhaité.

**Pour ajouter un nouveau profil individ. :**


1. Dans la page d'accueil (C), appuyez sur le profil individ. actuellement utilisé (C7) : la liste des profils disponibles apparaîtra ;
2. Appuyez sur « +Ajouter » et créez le nouveau profil individ.
3. Appuyez sur « Modifier » pour changer l'image et la couleur du profil ;
4. Pour renommer le profil individ., appuyez sur le nom existant en bas de ce dernier : le clavier s'ouvre. Saisissez le nouveau nom et appuyez sur OK.
5. Appuyez sur « Enreg. ».
6. Le nouveau profil individ. est créé. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

**Pour modifier un profil individ. existant :**

1. Dans la page d'accueil (C), appuyez sur le profil individ. actuellement utilisé (C1) : la liste des profils disponibles apparaîtra ;

2. Appuyez  sur le profil individ. que vous souhaitez modifier.
3. Appuyez sur « Changer » pour changer l'image et la couleur du profil ;
4. Pour renommer le profil individ., appuyez sur le nom existant en bas de ce dernier : le clavier s'ouvre. Saisissez le nouveau nom et appuyez sur OK.
5. Une fois toutes les modifications souhaitées effectuées, appuyez sur « Enreg. ».

**Pour supprimer un profil individ. existant :**

1. Dans la page d'accueil (C), appuyez sur le profil individ. actuellement utilisé (C1) : la liste des profils disponibles apparaîtra ;
2. Appuyez  sur le profil que vous désirez supprimer
3. Appuyez sur « Effacer ».
4. Confirmez l'opération en appuyant sur « Oui ».
5. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

**Nota Bene :**

Une fois que vous avez fait votre sélection, les couleurs des barres dans les paramètres de boisson seront de la même couleur que le profil individ.

## 13. NETTOYAGE

### 13.1 Nettoyage de la machine



Les parties de la machine ci-dessous doivent être nettoyées périodiquement :

- le circuit interne de la machine ;
- le bac de récupération du marc de café (A10) ;
- l'égouttoir (A14) et la grille égouttoir (A12) ;
- l'intérieur de la machine
- le réservoir de l'eau (A9) ;
- l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu (A3) ;
- la buse à café (A16) ;
- l'infuseur extractible (A6), accessible après avoir ouvert la porte de service (A5) ;
- le panneau de contrôle (B).
- la carafe à lait (E).

**Attention !**

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



| lavables dans le lave-vaisselle<br> | uniquement lavage à la main<br> |
|--|--|
| grille égouttoir (A12)   | égouttoir (A14)  |
| carafe à lait (E)  | bac à marc de café (A10)   |
|  | plateau d'appui tasses (A11)   |
|  | réservoir d'eau (A9)   |
|  | infuseur extractible (A6)  |

### 13.2 Nettoyage du circuit interne de la machine

Pour des périodes d'inutilisation de plus de 3/4 jours, nous vous conseillons vivement, avant de réutiliser la machine, de vider le réservoir d'eau (A9) et de le remplir d'eau potable fraîche, puis de mettre la machine en marche et d'effectuer 2/3 rinçages en sélectionnant la fonction « Rinçage » (paragraphe « 6.1 Rinçage »).

#### **Nota Bene :**

Il est normal que, après avoir effectué ce nettoyage, de l'eau se trouve dans le bac de récupération du marc de café (A10).

### 13.3 Nettoyage du bac à marc de café

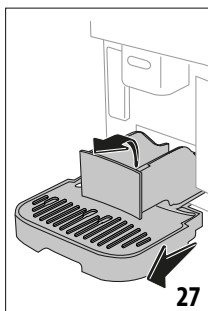
Quand la machine le demande, il faut le vider et le nettoyer. Tant que le tiroir à marcs n'est pas inséré, (A10) la machine ne peut pas préparer le café. Au cas où 72 heures se seraient écoulées depuis la première préparation effectuée, l'appareil signale la nécessité de vider le tiroir même s'il n'est pas plein, (pour que le décompte des 72 heures soit effectué correctement, la machine ne doit jamais être débranchée du secteur).

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

Si l'on prépare à la suite plusieurs boissons à base de lait, le plateau métallique d'appui des tasses (A11) devient chaud. Attendez qu'il refroidisse avant de le toucher, et saisissez-le uniquement par la partie avant.

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

1. Extrayez le bac égouttoir (A14) et le bac à marc (A10) (fig. 27) ;



2. Videz et nettoyez soigneusement l'égouttoir et le tiroir à marcs, en prenant soin d'éliminer les résidus qui se sont déposés au fond à l'aide d'un pinceau.
3. Remettez en place le bac égouttoir, la grille (A12) et le bac à marc de café.

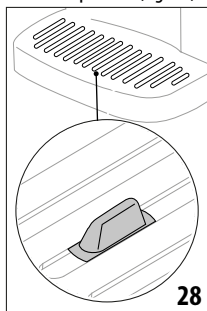
#### **Attention !**

- Lors de l'extraction de l'égouttoir, veuillez impérativement vider le tiroir à marcs 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 marcs de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.

### 13.4 Nettoyage de l'égouttoir et de la grille égouttoir

#### **Attention !**

L'égouttoir (A14) est doté d'un flotteur (A13) (de couleur rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 28).



Avant que ce flotteur ne commence à dépasser du plateau d'appui des tasses (A11), il est nécessaire de vider le bac égouttoir et de le nettoyer, pour éviter que l'eau ne déborde et n'endommage la machine, le plan d'appui ou la zone autour. Pour retirer le bac égouttoir, procédez de la manière suivante :

1. Extrayez l'égouttoir, y compris la grille (A12) et le plateau ainsi que le tiroir à marcs de café (A10) (fig. 27) ;
2. Contrôlez le bac de récupération de la condensation de couleur rouge (A15) et, s'il est plein, le vider ;
3. Retirez le plateau d'appui des tasses, la grille égouttoir, puis videz le bac égouttoir et le bac à marc et lavez tous les composants ;
4. Réinsérez l'égouttoir y compris la grille, le plateau et le tiroir à marcs de café dans la machine.

#### **Attention !**

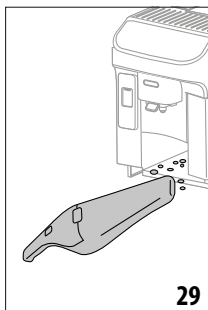
Lors de l'extraction du bac égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le bac à marc de café même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le bac à marc peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.

### 13.5 Nettoyage interne de la machine

#### Risque de décharges électriques !

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

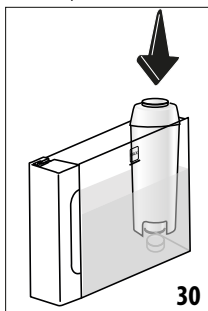
1. Contrôlez régulièrement (environ une fois par mois) si l'intérieur de la machine (accessible une fois le bac égouttoir extrait) (A14) est sale. Dans le cas contraire, enlevez les dépôts de café à l'aide d'un pinceau et d'une éponge.
2. Aspirez tous les résidus à l'aide d'un aspiration de miettes (fig. 29).



### 13.6 Nettoyage du réservoir d'eau

Nettoyez régulièrement (environ une fois par mois) et à chaque remplacement du filtre adoucisseur (D4) le réservoir d'eau (A9).

1. Extrayez le réservoir d'eau (fig. 2), retirez le filtre adoucisseur (le cas échéant) et rincez-le à l'eau courante ;
2. Videz le réservoir d'eau et nettoyez-le sous l'eau chaude (environ 40 °C) en utilisant, si nécessaire, un chiffon doux propre. Rincez soigneusement à l'eau potable.
3. S'il avait été extrait, réinsérez le filtre (fig. 30), remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX (fig. 3) et réinsérez le réservoir ;



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

**Nota Bene :**

En cas de périodes d'inutilisation supérieures à 3 jours, il est recommandé de nettoyer le réservoir comme décrit ci-dessus.

### 13.7 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu

Procédez régulièrement (environ une fois par mois) au nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu (A3). Procéder de la manière suivante :

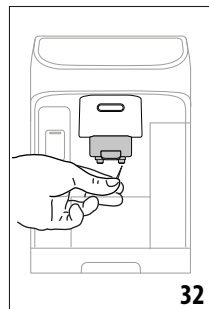
1. Arrêtez la machine (voir chapitre « 5. Arrêt de l'appareil ») ;
2. Ouvrez la porte de l'entonnoir ;
3. Nettoyez l'entonnoir à l'aide d'une brosse ;
4. Refermez le volet.

#### Attention !

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

### 13.8 Nettoyage des becs verseurs de café

1. Nettoyez régulièrement les becs verseurs de café ((A16) avec une éponge ou un chiffon (fig. 31) ;
2. Vérifiez que les trous de la buse à café ne sont pas obstrués. Si nécessaire, retirez les dépôts de café à l'aide d'un cure-dent (fig. 32).



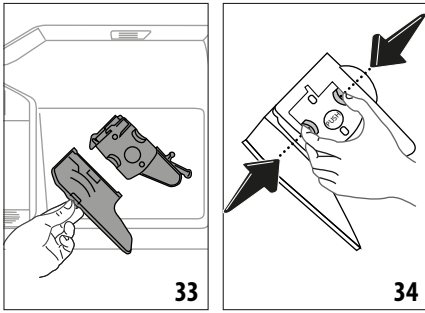
### 13.9 Nettoyage de l'infuseur amovible

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

#### Attention !

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

1. Assurez-vous que la machine ait effectué correctement l'arrêt (voir chapitre « 5. Arrêt de l'appareil ») ;
2. Extrayez le réservoir d'eau (A9) (fig. 2) ;
3. Ouvrez le volet de l'infuseur (A5) (fig. 33) situé sur le côté droit ;



4. Poussez vers l'intérieur les deux boutons de décrochage colorés tout en tirant l'infuseur vers l'extérieur pour l'extraire (fig. 34) ;
5. Plongez l'infuseur dans l'eau pendant environ 5 minutes, puis rincez-le sous le robinet ;

**Attention !**

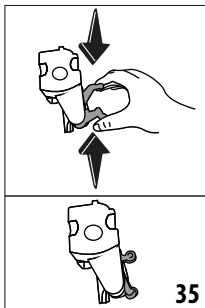
RINCER UNIQUEMENT À L'EAU

PAS DE NETTOYANTS - PAS DE LAVE-VAISSELLE

6. Nettoyez l'infuseur sans utiliser de détergents, il pourrait s'abîmer.
7. À l'aide d'un pinceau, nettoyez les résidus de café sur le boîtier de l'infuseur, visibles à travers le volet (A5) ;
8. Après le nettoyage, remettez l'infuseur en place en l'enfilant dans le support ; puis appuyez sur l'inscription PUSH jusqu'au « clic » d'accrochage ;

**Nota Bene :**

Si l'infuseur est difficile à insérer, il est nécessaire (avant l'insertion) de le mettre à la bonne dimension en appuyant sur les deux leviers (fig. 35).



9. Une fois inséré, assurez-vous que les deux boutons colorés aient joué vers l'extérieur ;
10. Fermer le volet infuseur ;
11. Réinsérer le réservoir d'eau.

**13.10 Nettoyage du panneau de commande (B)**

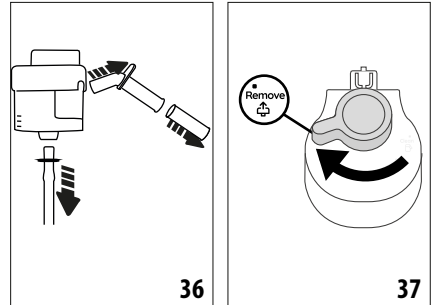
1. Éteignez la machine en appuyant sur le bouton (B1) ;
2. Essuyez avec un chiffon doux et non abrasif ;

3. Insistez sur les traces les plus persistantes, mais n'appuyez jamais trop fort.

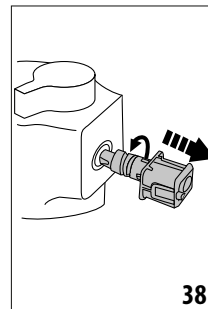
**13.11 Nettoyage de la carafe à lait (E)**

Cette opération garantira des résultats optimaux dans le temps. Procéder de la manière suivante :

1. Extrayez le couvercle de la carafe à lait (E1) ou (fig. 21) ;
2. Extrayez la buse à lait (E5), la rallonge de ce dernier (E6) et le tube de prise du lait (E7) (fig. 36) ;



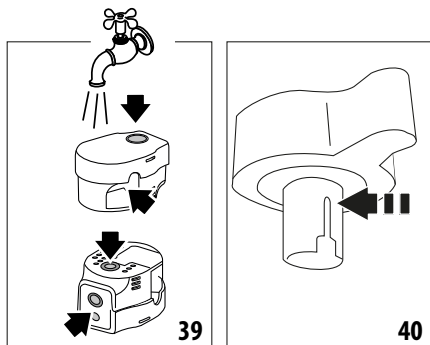
3. Tournez la manette de réglage mousse dans le sens des aiguilles d'une montre (E3) jusqu'à la position **Remove** (fig. 37) et retirez-la ;
4. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez le connecteur-raccord de la carafe à lait (E4) ou (fig. 38).



5. Procédez au lavage au lave-vaisselle (recommandé) ou à la main, comme indiqué ci-dessous :
  - **Au lave-vaisselle :** Rincer soigneusement tous les composants à l'eau potable chaude (au minimum 40 °C) : placez-les ensuite dans le panier supérieur du lave-vaisselle et démarrez un programme de lavage à 50 °C, par exemple ECO standard.
  - **À la main :** Rincez soigneusement tous les composants à l'eau potable chaude (au minimum 40 °C) pour éliminer tous les résidus visibles de lait, en veillant à ce que l'eau passe par tous les orifices du couvercle (fig. 39) : puis plongez pendant au moins 30 minutes tous les composants (y compris la carafe à lait (E2)) dans l'eau potable chaude (au

minimum 40 °C) avec du produit vaisselle. Rincez ensuite soigneusement tous les composants à l'eau chaude potable comme décrit ci-dessus, en les frottant individuellement à la main.

6. Faites particulièrement attention à ce qu'il n'y ait aucun résidu de lait sur l'encoche et sur la rainure située sous le bouton (fig.40) : le cas échéant, raclez la rainure avec un cure-dents ;



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

#### Nota bene :

La machine rappelle périodiquement qu'il est nécessaire de nettoyer soigneusement la carafe à lait en répétant la séquence de nettoyage correcte.

## 14. DÉTARTRAGE


### Attention !

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

| Pour effectuer le détartrage |                           |
|------------------------------|---------------------------|
| Détartrant                   | Détartrant De'Longhi      |
| Récipient                    | Capacité conseillée : 2 l |
| Temps                        | ~25min                    |

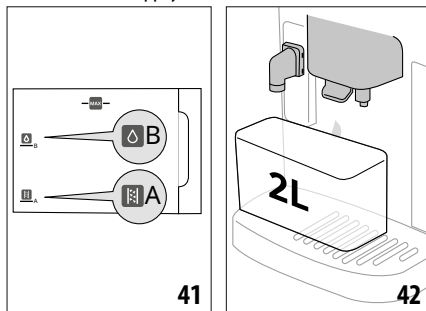
Détartrer la machine quand, le message correspondant s'affiche sur la page d'accueil (C) : si l'on souhaite procéder aussitôt au

détartrage, appuyer « Oui » et suivez les étapes à partir du point (4).

Pour reporter le détartrage à un autre moment, appuyez sur « Annuler » : sur la page d'accueil le symbole  (C3) rappelle que l'appareil a besoin d'être détartré. (Le message sera reproposé à chaque allumage).

Pour accéder au menu détartrage :

1. Dans la page d'accueil, appuyez sur l'icône du menu des paramètres (C6) ;
2. Faites défiler les pages du menu jusqu'à l'option « Détartrage » ;
3. Appuyez sur « Oui » pour accéder à l'assistant de détartrage (ou « Lire plus » pour plus d'informations) ;
4. Insérez la buse à eau (D5) (fig. 4) ;
5. Extrayez et videz l'égouttoir (A14) et le tiroir à marc de café (A10) (fig. 24) : puis les réinsérer tous les deux et appuyez sur « Suivant » ;
6. Extrayez le réservoir d'eau (A9), soulevez le couvercle (A8), (si inséré) retirez le filtre (D4) et appuyez sur « Suivant » ;
7. Videz complètement le réservoir et appuyez sur « Suivant » ;
8. Versez le détartrant dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau A (correspondant à une bouteille de 100ml) présent sur le côté interne du réservoir ; ajoutez ensuite de l'eau (un litre) jusqu'au niveau B (fig. 41). Réinsérez le réservoir d'eau (avec le couvercle) et appuyez sur « Démarrer » ;



9. Positionnez un récipient vide ayant une capacité minimale de 2 litres sous les becs verseurs (fig. 42). Appuyez sur « C'est fait » pour lancer le processus.

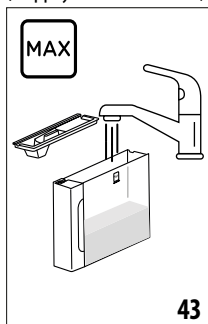
### Attention ! Risque de brûlures

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

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

Après environ 15 minutes, l'appareil interrompt le détartrage ;

11. L'appareil est maintenant prêt pour un processus de rinçage avec de l'eau fraîche. Videz le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante ; extrayez le réservoir d'eau, videz-le, rincez-le à l'eau courante, remplissez-le jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et insérez-le dans la machine (fig 43). Appuyez sur « Suivant » ;



12. Après l'avoir vidé, repositionnez le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante sous les bacs verseurs et appuyez sur « Suivant » pour lancer le processus de rinçage ;
13. L'eau chaude sortant du bec verseur d'eau chaude et du bec verseur de café ;
14. Lorsque l'eau dans le réservoir est finie, videz le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage ;
15. Extrayez le réservoir d'eau, réinsérez, s'il a été précédemment retiré, le filtre adoucisseur. Appuyez sur « Suivant » pour continuer ;
16. Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX, réinsérez-le dans la machine et appuyez sur « Suivant » pour continuer ;
17. Remettre le récipient utilisé pour recueillir la solution de détartrage, vidé, sous les buses et appuyer sur « Oui » pour lancer un autre cycle de rinçage ;
18. Lorsque l'eau du réservoir est épuisée, videz le récipient utilisé pour recueillir l'eau de rinçage, retirez, videz et réinsérez l'égouttoir (A14) et le tiroir à marcs (A10) et appuyez sur « Suivant » ;
19. Retirez le réservoir d'eau, remplissez-le jusqu'au niveau maximum et réinsérez-le dans la machine ;
20. Le processus de détartrage est ainsi terminé : appuyez sur « Ok ». L'appareil effectue un chauffage rapide et, à la fin, revient à la page d'accueil.

**Nota Bene :**

- Si le cycle de détartrage ne se termine pas correctement (par exemple en cas de coupure de courant), la machine vous invite à répéter la procédure dans son intégralité.

- Il est tout à fait normal, après avoir effectué le cycle de détartrage, de trouver de l'eau dans le bac à marc de café (A10).
- L'appareil a besoin d'un troisième rinçage, si le réservoir d'eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX : ceci pour s'assurer que la solution détartrante a complètement été vidée des circuits internes de l'appareil. Avant de lancer le rinçage, rappelez-vous de vider le bac égouttoir.

## 15. FILTRE ADOUCISSEUR

### 15.1 Installation du filtre


Pour installer le filtre, procédez de la manière suivante :

1. Appuyez sur le menu paramètres (C6) ;
2. Faites défiler les pages jusqu'à l'option « Filtre à eau » ;
3. Appuyez sur « Oui » pour accéder à la procédure guidée
4. Procédez à partir du point (18) du paragraphe « Installation du filtre adoucisseur » au chapitre « Première mise en marche de la machine ».

**Nota Bene :**

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

### 15.2 Remplacement ou retrait du filtre

Remplacez le filtre (D4) lorsque le message correspondant apparaît sur la page d'accueil (C) : si vous souhaitez le remplacer immédiatement, appuyez sur « Oui » et suivez les étapes à partir du point (18). Pour reporter le remplacement à un autre moment, appuyez sur « Annuler » : le symbole  s'affiche à l'écran pour vous rappeler qu'il est nécessaire de remplacer le filtre.

Pour le remplacement, procédez de la manière suivante :

1. Appuyez sur le menu paramètres (C6) ;
2. Faites défiler les pages jusqu'à l'option « Filtre à eau » et appuyez sur « Lire plus » ;
3. Appuyez sur « Oui » pour accéder à la procédure guidée ;
4. Extrayez le réservoir d'eau (A9) et le filtre usagé.
5. Pour retirer le filtre, appuyez sur « Ok » ;
6. Pour installer un nouveau filtre, appuyez sur « Oui ». Procédez selon les opérations illustrées au paragraphe « Installation du filtre adoucisseur » au chapitre « Première mise en marche de la machine » à partir du point (18).

**Nota Bene :**

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

## 16. DONNÉES TECHNIQUES

|                                       |                               |
|---------------------------------------|-------------------------------|
| Tension :                             | 220-240 V~ 50-60 Hz max. 10 A |
| Puissance :                           | 1450 W                        |
| Pression :                            | 1,5 MPa (15 bar)              |
| Capacité du réservoir d'eau :         | 1,9 l                         |
| Dimensions LxPxH :                    | 240x440x360mm                 |
| Longueur du cordon :                  | 1200 mm                       |
| Poids (différent selon le modèle) :   | 9,5 kg                        |
| Capacité max. du réservoir 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.

## 16.1 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.
- Paramétrer l'arrêt automatique à 15 minutes (voir paragraphe « 6.5 Arrêt automatique »);
- Activer l'Économie d'Énergie (voir paragraphe « 6.4 Général »);
- Lorsque la machine le demande, effectuer le cycle de détartrage et/ou remplacer le filtre adoucisseur.

## 17. MESSAGES AFFICHÉS SUR L'ÉCRAN

| MESSAGE AFFICHÉ  | DESCRIPTION  | SOLUTION   |
|--|--|--|
| Il est temps de remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche   | L'eau dans le réservoir (A9) n'est pas suffisante.   | Extraire le réservoir et le remplir d'eau potable fraîche jusqu'au niveau MAX (fig. 41), puis réinsérer dans la machine.   |
| Pouvez-vous insérer le réservoir d'eau ?   | Le réservoir (A9) n'est pas inséré correctement.   | Insérer correctement le réservoir en le poussant dans la machine jusqu'au fond   |
| Pouvez-vous vider l'égouttoir et le bac à marc ? Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche          | L'eau dans le réservoir (A9) ne suffit pas et le bac à marc est plein (A10).                                       | Extraire le réservoir et le remplir d'eau potable fraîche jusqu'au niveau MAX (fig. 41), puis réinsérer le réservoir dans la machine. Nettoyer le bac à marc comme décrit au par. « 13.3 Nettoyage du bac à marc de café ».                                |
| Pouvez-vous insérer l'infuseur ?   | Après le nettoyage l'infuseur n'a pas été réinséré (A6).   | Insérer l'infuseur comme décrit au par. « 13.9 Nettoyage de l'infuseur amovible ».   |
| Il est temps de vider le bac à marc et l'égouttoir. Même s'ils ne sont pas pleins, videz-les régulièrement | Le tiroir à marcs de café (A10) de café est plein.   | Effectuez le nettoyage comme décrit au par. « 13.3 Nettoyage du bac à marc de café ».  |
| Insérez le tiroir à marc et l'égouttoir  | Le tiroir à marc de café (A10) et/ou l'égouttoir (A14) n'ont pas été insérés correctement ou ne sont pas présents. | Insérer le bac égouttoir avec le bac à marc de café en pressant jusqu'au fond.   |
| Avez-vous ajouté le café prémoulu ? Ajoutez-le maintenant. Une seule cuillère !                            | La préparation sélectionnée est avec un café de type pré-moulu mais il n'y a pas assez de café pré-moulu           | S'assurer que l'entonnoir (A3) n'est pas bouché, puis verser une cuillère-doseuse rase (D2) de café pré-moulu et, sur l'écran, appuyer sur « Suivant » en suivant les indications du par. « 8.4 Préparation de la boisson en utilisant du café prémoulu ». |



| MESSAGE AFFICHÉ  | DESCRIPTION  | SOLUTION  |
|--|--|---|
| Oops, on dirait que les grains de café sont terminés. Il est temps d'en ajouter.   | Le café en grains est terminé.   | Remplir le réservoir à grains (A4) et appuyer sur « C'est fait », suivre les instructions à l'écran pour reprendre la distribution.   |
| Insérez la buse à eau  | La buse à eau (D5) n'est pas insérée correctement ou est absente.  | Insérer cette buse en la poussant jusqu'au fond (fig. 4) : la machine émet un signal sonore (si la fonction signal sonore est activée).   |
| Pouvez-vous insérer la carafe LatteCrema Hot ?   | La carafe à lait (E) n'est pas insérée correctement ou n'est pas présente.   | Insérez la carafe à lait en la poussant à fond : la machine émet un signal sonore (si la fonction d'avertissement sonore est activée).  |
| J'effectue le nettoyage.<br>Je serai à vous dans un instant  | L'appareil a détecté des impuretés à l'intérieur de la machine.  | Attendre que l'appareil soit prêt à l'emploi et sélectionner à nouveau la boisson souhaitée. Si le problème persiste, s'adresser au Centre d'Assistance Agréé.  |
| Les nouveaux paramètres n'ont pas été enregistrés  | Durant la personnalisation de la boisson (voir chap. « 11. Fonction « my » (boissons chaudes uniquement) »), la préparation a été interrompue volontairement en appuyant sur « X » ou une alarme s'est déclenchée. | Appuyer sur « X » pour revenir à la page d'accueil (C) et afficher l'alarme qui a causé l'interruption. Suivre les indications relatives à l'alarme affichée (voir ch. « 17. Messages affichés sur l'écran »)   |
| Désolé, je ne suis pas en mesure de réaliser la boisson. Réduisez l'intensité et essayez à nouveau                       | La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.   | Appuyer sur « OK » pour revenir à la page d'accueil. Sélectionner une intensité plus légère (voir « 8.3 Boissons au café personnalisées ») et tenter à nouveau la distribution de la boisson  |
| Je n'arrive pas à terminer la boisson. Réglez le moulin en augmentant la finesse de mouture de 1 position à la fois (+1) | La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.   | Appuyer sur « OK » et procéder au réglage du moulin à café (voir par. « 6.11 Paramètres du moulin à café »)   |
| Impossible de réaliser la boisson. Réduire la quantité de café pré-moulu et réessayer.                                   | Trop de café pré-moulu a été utilisé   | Réduire la quantité de café pré-moulu (Max une mesure). Appuyer sur « OK » pour revenir à la page d'accueil (C).  |
| Je n'arrive pas à terminer la boisson. Réduire la quantité de café pré-moulu et réessayer                                | Trop de café pré-moulu a été utilisé   | Sélectionnez un « Arôme » ou intensité plus léger(e) (voir « 8.3 Boissons au café personnalisées ») ou réduisez la quantité de café pré-moulu (1 cuillère maximum). Appuyez sur « Ok » pour revenir à la page d'accueil ou attendez que le message disparaisse. |
| Placer un récipient sous les becs verseurs de lait.. Tourner le bouton sur Clean   | Une boisson à base de lait a été préparée et il est nécessaire de nettoyer la carafe à lait (E)  | Nettoyer la carafe en suivant les instructions indiquées au par. « 9.6 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation ».  |
|  |  | →   |

| MESSAGE AFFICHÉ   | DESCRIPTION  | SOLUTION  |
|---|--|---|
| Rappelez-vous de ranger la carafe à lait au réfrigérateur                             | Une boisson à base de lait a été préparée et la carafe à lait (E) est encore insérée dans la machine | Extraire la carafe à lait et la mettre au frigo.  |
| Un détartrage est nécessaire.<br>Prêt à commencer ?<br>(~ 30 min)                     | Indique qu'il est nécessaire de détartrer la machine.  | Pour procéder au détartrage, appuyer sur « Oui » et suivre la procédure guidée, sinon, appuyer sur « Annuler » : dans ce cas, le symbole  (C3) s'affiche dans la page d'accueil (C) pour rappeler d'effectuer le détartrage (voir ch. « 14. Détartrage »). |
| Le filtre à eau doit être remplacé.<br>Prêt à commencer ?                             | Le filtre adoucisseur (D4) est usagé.  | Appuyer sur « Oui » pour remplacer/extraire le filtre ou sur « Annuler » si l'on désire le faire plus tard. Suivre les instructions du ch. « 15. Filtre adoucisseur ».  |
| Quelque chose ne va pas :<br>vous pouvez consulter le mode d'emploi pour amélioration | L'intérieur de la machine est très sale.   | Nettoyer soigneusement la machine de la façon décrite au ch. « 13. Nettoyage ». Si après le nettoyage la machine affiche encore le message, contactez le service clients et/ou un Centre de service agréé   |
| Oups, le processus a été interrompu   | Détartrage interrompu ou pas correctement terminé  | Appuyer sur « Ok » pour continuer (voir ch. « 14. Détartrage »).  |
| Le circuit d'eau est vide.<br>Prêts pour le remplissage ?                             | Le circuit hydraulique est vide  | Appuyer sur « Oui » pour remplir le circuit : la distribution s'interrompt automatiquement. Il est normal de trouver de l'eau dans l'égouttoir (A14) après le remplissage.<br>Si le problème persiste, vérifier que le réservoir d'eau (A9) est inséré à fond.  |
|   | Un nouveau filtre adoucisseur a été inséré (D4)  | Assurez-vous d'avoir correctement suivi les indications pour l'insertion du nouveau filtre (par. « 15.1 Installation du filtre » et « 15.2 Remplacement ou retrait du filtre »). Si le problème persiste, retirer le filtre (par. « 15.2 Remplacement ou retrait du filtre »).  |
|    | Indique que l'économie d'énergie est activée.  | Pour désactiver l'économie d'énergie, procéder comme décrit au par. « 6.4 Général ».  |
|    | Rappelle qu'il est nécessaire de détartrer la machine.   | Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le chap. « 14. Détartrage ».   |
|    | Rappelle qu'il faut remplacer le filtre (D4)   | Remplacer le filtre ou l'extraire en suivant les instructions du ch. « 15. Filtre adoucisseur ».  |
|    | Rappelez-vous qu'il est nécessaire le nettoyage de la carafe à lait (E)                              | Nettoyer la carafe en suivant les instructions du par. « 9.6 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation ».  |




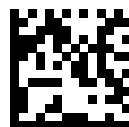
## 18. DÉPANNAGE

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements possibles.

Si le problème ne peut pas être résolu de la façon décrite, contacter le service d'assistance technique.

| PROBLÈME   | CAUSE POSSIBLE   | SOLUTION  |
|--|--|---|
| L'appareil ne s'allume pas                               | La fiche n'est pas branchée sur la prise.  | Brancher la fiche sur la prise (fig. 1).  |
| Le café n'est pas chaud                                  | Les circuits internes de la machine ont refroidi parce que 2-3 minutes se sont écoulées depuis la préparation du dernier café. | Avant de faire le café, réchauffez les circuits internes par un rinçage en utilisant la fonction prévue à cet effet (voir par. « 6.1 Rinçage »).  |
|  | La température de café définie est trop basse.   | Paramétrez une température du café plus haute dans le menu paramètres (C6) (voir par. « 6.6 Température café »).  |
|  | Les tasses n'ont pas été préchauffées.   | Chauffer les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude (N.B. il est possible d'utiliser la fonction eau chaude).   |
|  | Il est nécessaire de détartrer la machine  | Procédez comme décrit au chap. « 14. Dé-tartrage ». Vérifiez ensuite le degré de dureté de l'eau (« Mesure de la dureté de l'eau ») et vérifiez que l'appareil est réglé en fonction de la dureté réelle (« Réglage de la dureté de l'eau »). |
| Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème.      | Le café est moulu trop grossièrement.  | Accédez au menu paramètres (C6) et suivez les indications pour régler la mouture. L'effet est visible uniquement après la distribution de 3 cafés (voir par. « 6.11 Paramètres du moulin à café »).   |
|  | Le café n'est pas approprié.   | Utiliser du café pour machines à café espresso.   |
|  | Le café n'est pas frais.   | L'emballage du café est ouvert depuis trop longtemps et a perdu son goût.   |
| Le café sort trop lentement ou goutte à goutte.          | Le café est moulu trop finement.   | Accéder au menu Paramètres (C6) et suivre les indications pour le réglage de la mouture. L'effet est visible uniquement après la distribution de 3 cafés (voir par. « 6.11 Paramètres du moulin à café »).                                    |
| Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs de la buse. | Les becs de la buse à café (A16) sont bouchés.   | Nettoyer le bec verseur de café à l'aide d'une éponge ou d'un cure-dents.   |
| Le café distribué est trop liquide.                      | L'entonnoir (A3) est obstrué.  | Vider l'entonnoir à l'aide du pinceau, de la façon décrite dans le par. « 13.7 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu ».   |
| La distribution des boissons est médiocre                | Il n'y a pas assez d'eau (A9) dans le réservoir  | Remplissez toujours le réservoir jusqu'au niveau MAX.   |
|  |  | →   |

| <b>PROBLÈME</b>  | <b>CAUSE POSSIBLE</b>   | <b>SOLUTION</b>   |
|--|---|---|
| La machine ne distribue pas le café.   | La machine relève des impuretés à l'intérieur de la machine : l'écran affiche « J'effectue le nettoyage... ». | Attendre que l'appareil soit prêt à l'emploi et sélectionner à nouveau la boisson souhaitée. Si le problème persiste, s'adresser au Centre d'Assistance Agréé.                              |
| L'infuseur (A6) ne peut pas être extrait.  | L'arrêt n'a pas été effectué correctement   | Éteignez l'appareil en appuyant sur la touche  (B1) (voir chap. « 5. Arrêt de l'appareil »).               |
| Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un troisième rinçage.  | Durant les deux cycles de rinçage, le réservoir (A9) n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX                   | Procéder comme requis par l'appareil, mais en vidant d'abord le bac égouttoir (A14), pour éviter que l'eau ne déborde.  |
| Le lait ne sort pas du bec verseur à lait (E5) .   | Le couvercle (E1) du récipient à lait est sale  | Nettoyez le couvercle de la carafe à lait de la façon décrite dans le par. « 13.11 Nettoyage de la carafe à lait (E) ».   |
|  | Le couvercle (E1) n'est pas monté correctement.   | Assemblez correctement tous les composants comme indiqué au par. « 9.1 Préparation de la carafe à lait (E) »  |
| Le lait contient des grosses bulles, sort par jets du bec verseur de lait (E5) ou bien est peu mousseux                | Le lait n'est pas suffisamment froid ou le type de lait n'est pas adapté à la boisson souhaitée               | Pour de meilleurs résultats, assurez-vous d'utiliser le bon type de lait (voir par. « 9.2 Quel lait utiliser ? »). Utiliser des boissons à la température du réfrigérateur (environ 5 °C).  |
|  | Le couvercle (E1) de la carafe à lait est sale  | Nettoyez la carafe à lait comme indiqué au par. « 9.6 Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation »  |
|  | La rainure présente sous la manette de réglage de la mousse (E3), contient de l'eau                           | Extraire le bouton et le sécher correctement.   |
|  | On a utilisé des boissons végétales.  | Pour améliorer le résultat, utiliser des boissons à la température du réfrigérateur (environ 5 °C). Régler la quantité de mousse comme indiqué au par. « 9.4 Régler la quantité de mousse » |
| Le plateau range-tasses (A11) est chaud.   | Plusieurs boissons ont été préparées à la suite   |   |
| Après le nettoyage, il n'est pas possible de mettre en place l'égouttoir dans la machine                               | Le bac de récupération de la condensation (A15) n'est pas positionné correctement                             | Vérifier que le bac de récupération de la condensation est installé correctement  |
| L'appareil émet des nuages de vapeur par l'égouttoir (A14) et/ou il y a de l'eau sur le plan où est placé l'appareil . | Après le nettoyage, la grille de l'égouttoir n'a pas été réinsérée (A12).                                     | Réinsérer la grille dans le bac égouttoir.  |



57132C8816\_00\_1023