MANUEL

DELONGHI FEB4435.BG RIVELIA

NOTICE D'UTILISATION

Tous nos Tutos vidéo
Darty.com
Tous nos magasins
Communauté SAV Darty



Mode d'emploi

EXAM44X.5Y
FEB4455

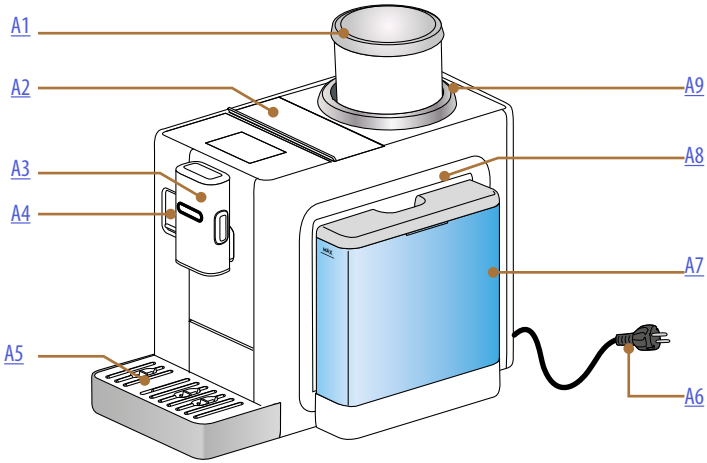
RIVELIA

DēLonghi

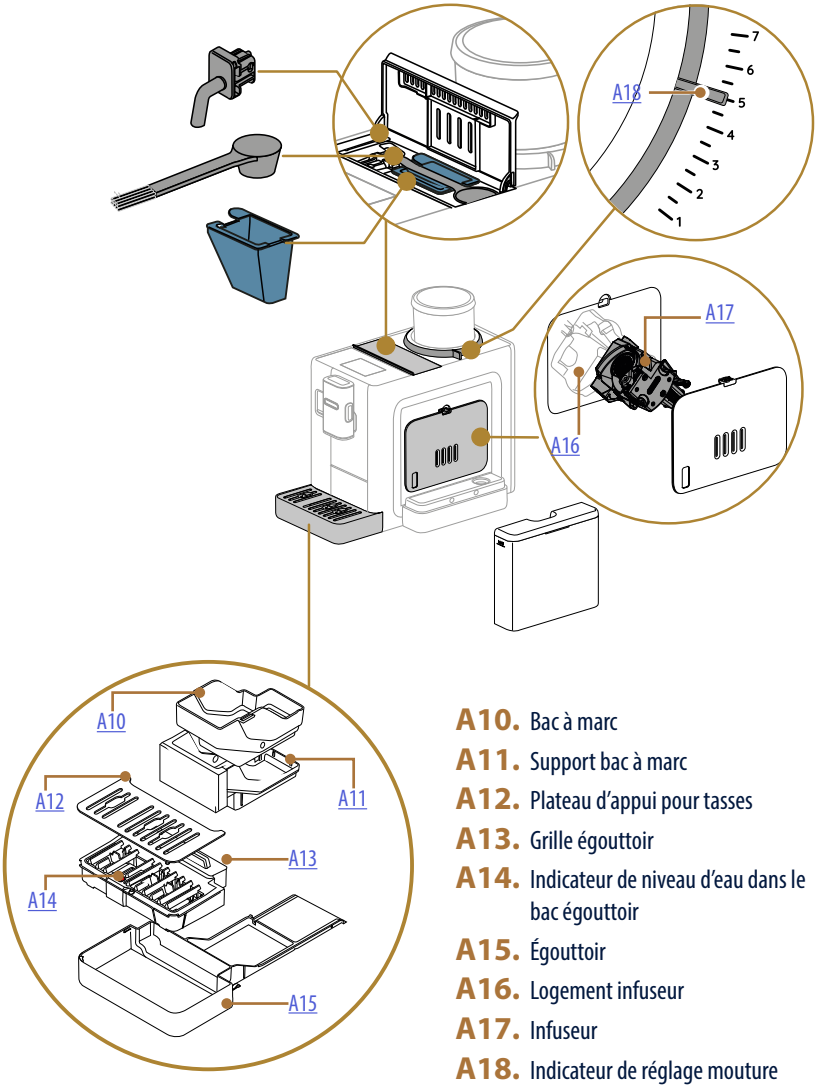
DESCRIPTION DE LA MACHINE 5
DESCRIPTION DU PANNEAU ET DE LA PAGE D'ACCUEIL 7
DESCRIPTION DES ACCESSOIRES 8
DESCRIPTION DE LA CARAFE À LAIT 9
PREMIÈRE UTILISATION DE LA MACHINE 10
Sélectionnez votre langue 10
Sélectionnez le jour et l'heure 10
Remplissez le réservoir d'eau 11
Préparez la machine 11
Insérez le bac à grains 11
Premier amorçage 12
Conseils 12
Vérifiez la dureté de l'eau 12
Programmez la dureté de l'eau 12
Profils 13
Tutoriel 13
ALLUMAGE DE LA MACHINE 14
EXTINCTION DE LA MACHINE 15
Extinction pendant des périodes prolongées 15
PARAMÈTRES DU MENU 16
Rinçage 16
Détartrage 16
Filtre à eau 16
Général 16
Arrêt automatique 17
Support 17
Moudre & Vider 17
Nettoyage de la carafe à lait 17
Température café 18
Statistiques 18
Langues 18
Jour et heure 19
Paramètres moulin à café 19
Dureté de l'eau 19
Vidange circuit 20
Valeurs d'usine 20

BOISSONS À BASE DE CAFÉ 21
Préparer la machine pour faire des boissons à base de café 21
Boissons à base de café a sélection directe 21
Boissons au café personnalisées 22
Préparation avec du café prémoulu 23
EXTRA SHOT 24
INDICATIONS POUR LA PRÉPARATION DE BOISSONS À BASE DE CAFÉ 25
Conseils pour un café plus chaud 25
BEAN ADAPT TECHNOLOGY 26
ROUTINE CAFÉ 27
BOISSONS À BASE DE LAIT 28
Préparation de la carafe à lait 28
Quel lait utiliser ? 28
Remplir et accrocher la carafe à lait 28
Régler la quantité de mousse 29
Préparer les boissons à base de lait 29
Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation 29
PRÉPARATION DES BOISSONS « TO GO » 31
Nettoyage après chaque utilisation du mug de voyage De'Longhi (vendu séparément) 32
EAU CHAUDE 33
FONCTION « MY » 34
Choisir boisson (Utilisez les grains restants dans le moulin à café pour préparer une boisson) : 36
Moudre & Vider (Faites une mouture à vide pour éliminer les grains restants dans le moulin à café) 36
Maintenant vous pouvez remplacer le bac à grains 36
NETTOYAGE DE LA MACHINE 37
Circuit interne de la machine 38
Bac à grains 38
Bac à marc de café 39
Égouttoir et grille égouttoir 39
Intérieur de la machine 40
Réservoir d'eau 40
Becs verseurs de café 41
Entonnoir pour le café prémoulu 41
Infuseur extractible 41
Nettoyage complet de la carafe à lait 42

DÉTARTRAGE **44**
FILTRE ADOUCISSEUR **47**
Installation du filtre 47
Remplacement ou retrait du filtre 47
MESSAGES FRÉQUENTS ET D'ALARME **49**
FAQ **55**

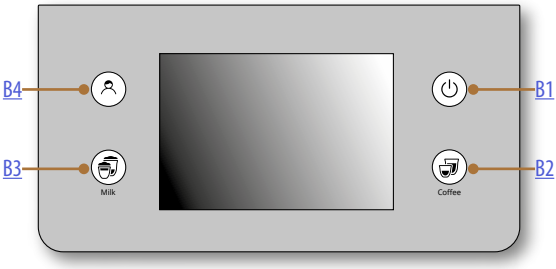


A1. Bac à grains avec couvercle
A2. Couvercle porte-accessoires / compartiment du café prémoulu
A3. Buse à café (hauteur réglable)
A4. Volet connecteur carafe à lait/buse à eau chaude
A5. Égouttoir
A6. Cordon d'alimentation
A7. Réservoir d'eau avec couvercle
A8. Volet d'accès au groupe infuseur (accessible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

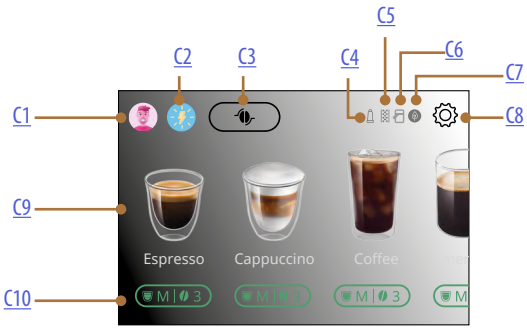


A10. Bac à marc
A11. Support bac à marc
A12. Plateau d'appui pour tasses
A13. Grille égouttoir
A14. Indicateur de niveau d'eau dans le bac égouttoir
A15. Égouttoir
A16. Logement infuseur
A17. Infuseur
A18. Indicateur de réglage mouture

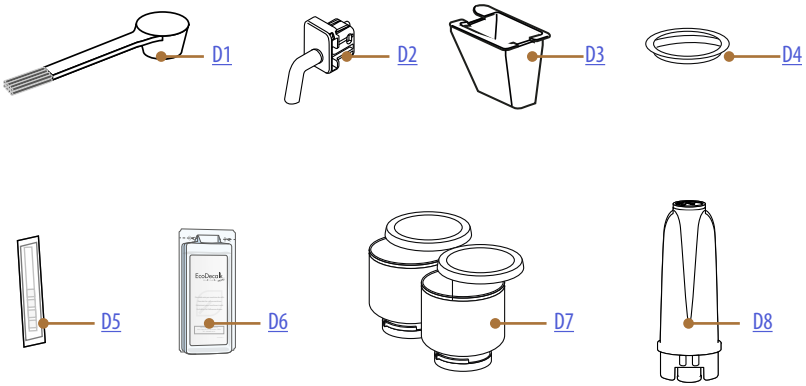
Rivelia Description du panneau et de la page d'accueil



B1. Touche ON/Veille
B2. Touche sélection boissons café
B3. Touche sélection boissons lait
B4. Touche de sélection profils



C1. Profil individ. sélectionné
C2. Routine café
C3. Technologie Bean Adapt
C4. Voyant filtre usagé
C5. Voyant détartrage
C6. Voyant nettoyage carafe à lait (Clean)
C7. Voyant économie d'énergie
C8. Menu paramètres
C9. Sélection directe boisson
C10. Barre de personnalisation boisson



À L'INTÉRIEUR DU COMPARTIMENT ACCESSOIRES DE LA MACHINE A2

D1. Cuillère café prémoulu/pinceau
D2. Buse à eau chaude
D3. Entonnoir café prémoulu amovible

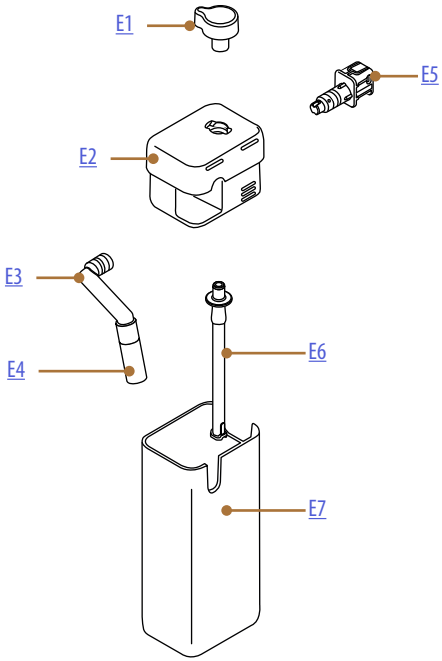
SUR LE LOGEMENT D'INSERTION DU BAC À GRAINS SUR LA MACHINE

D4. Couvercle protecteur moulin à café

À L'INTÉRIEUR DU PACK ACCESSOIRES

D5. Bande réactive « Water hardness test »
D6. Détartrant
D7. Bacs à grains interchangeables
D8. Filtre adoucisseur

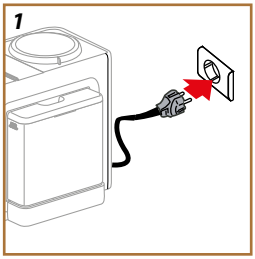
LatteCrema HOT



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

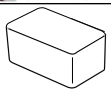
Nota bene :

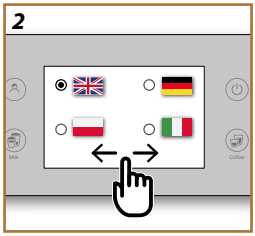
- Les éventuelles traces de café dans le moulin à café sont dues aux tests de paramétrage de la machine avant la mise en commerce et sont la preuve du soin méticuleux que nous apportons à nos produits.
- Lors de la première utilisation, rincez à l'eau chaude tous les accessoires amovibles (carafe à lait, réservoir d'eau). Il est conseillé de laver la carafe à lait dans le lave-vaisselle.



1. Brancher le cordon d'alimentation sur secteur (fig. 1).

La machine s'allume et vous indiquera comment la paramétrer selon vos besoins : suivez les instructions à l'écran et Rivelia sera prête à l'emploi !

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)*
	Test dureté de l'eau *(il est dans le pack des accessoires)*

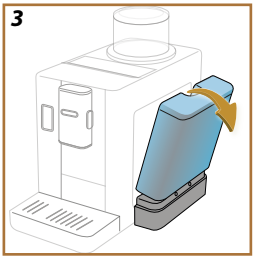


Sélectionnez votre langue

2. Sur l'écran, faites défiler les pages (fig. 2) jusqu'à ce que votre langue s'affiche, puis sélectionnez le drapeau correspondant ;
3. Appuyez sur « C'est fait » pour passer à l'étape suivante.

Sélectionnez le jour et l'heure

4. Sélectionnez jour et heure exacts et appuyez sur « Suivant » : sélectionnez le format et appuyez sur « Suivant ».

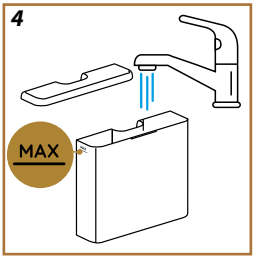


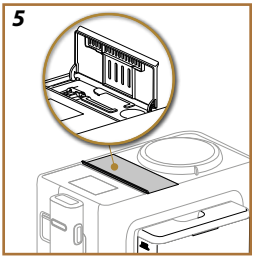
Remplissez le réservoir d'eau

5. Extrayez le réservoir d'eau.

Nota bene :
Inclinez légèrement le réservoir d'eau afin de l'extraire correctement (fig. 3).

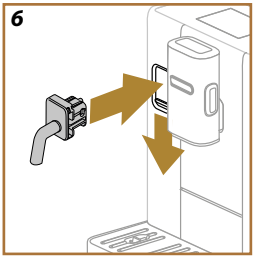
6. Remplissez-le d'eau fraîche, potable jusqu'au niveau MAX (fig. 4) et réinsérez le réservoir d'eau dans la machine, puis appuyez sur « Suivant ».

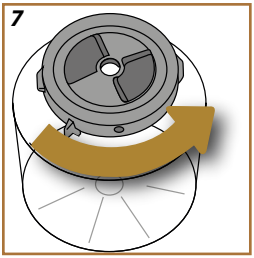




Préparez la machine

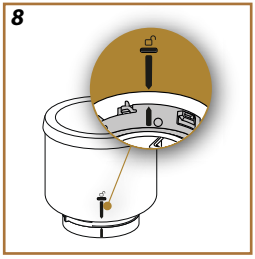
7. Ouvrez le couvercle porte-accessoires et extrayez la buse à eau (fig. 5).
8. Poussez vers le bas le volet connecteur de carafe à lait/buse à eau chaude et insérez la buse à eau chaude (fig. 6). Appuyez sur « Suivant ».



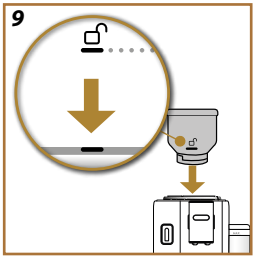


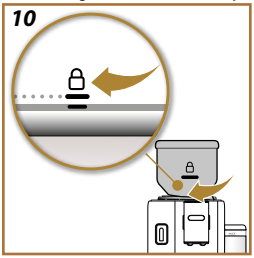
Insérez le bac à grains

9. Vérifiez que l'indicateur du niveau de mouture est sur « 5 » : s'il ne l'est pas, mettez-le sur « 5 ». Appuyez sur « Suivant ».
10. Retirez le couvercle de protection du moulin à café du logement du bac à grains.

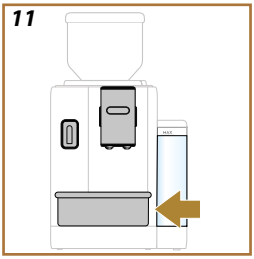


11. Prenez l'un des bacs à grains, retournez-le et assurez-vous que la partie inférieure est bien fermée : pour vous en assurer, tournez la partie inférieure dans le sens inverse des aiguille d'une montre jusqu'à entendre un clic (fig. 7). Le bac à grains est fermé correctement quand les deux flèches sont alignées (fig. 8). Appuyez sur « Suivant ».
12. Remplissez le bac à café en grains avec vos grains de café et refermez-le : appuyez sur « Suivant ».
13. Insérez le bac à grain 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 le marquage de la bague inférieure (fig. 9) et, une fois inséré, tournez le bac jusqu'à la position de 🔒 (fig. 12). Appuyez sur « Suivant ».





11



Premier amorçage

14. Placez un récipient d'une capacité minimale de 0,2L sous les buses à café et à eau chaude (fig. 13).
15. Appuyez sur « Oui » pour lancer le rinçage. La distribution s'interrompt automatiquement.

Conseils

L'écran affiche des conseils. Lire attentivement : ils vous seront utiles durant l'utilisation de la machine. Appuyez sur « Suivant » pour continuer.

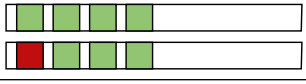
Vérifiez la dureté de l'eau

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. Appuyez sur « Démarrer » et retirez de son emballage la bande réactive fournie « Total hardness test » (dans le pack d'accessoires). Appuyez sur « Suivant ».
2. Plongez entièrement la bande réactive dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
3. Extrayez la bande de l'eau et secouez-la légèrement. Appuyez sur « Suivant ». Après environ une minute, 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouges se forment, en fonction de la dureté de l'eau ; chaque petit carré correspond à 1 niveau.

Programmez la dureté de l'eau

4. Appuyez sur le rond correspondant au niveau de dureté relevé au point précédent comme spécifié dans le tableau suivant :

Bande réactive	Dureté de l'eau
	Niveau 1
	Niveau 2
	Niveau 3
	Niveau 4

5. Appuyez sur « Ok ».
6. La machine est maintenant reprogrammée selon le nouveau réglage de la dureté de l'eau.

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

La machine est maintenant prête pour être configurée en fonction de vos besoins : appuyez sur « Démarrer ».

REGARDEZ LA VIDÉO ICI

Profils

1. Programmez le nombre d'utilisateurs pour cette machine. Appuyez sur « Suivant ».
2. Pour le personnaliser, appuyez sur l'icône profil individ., faites vos choix en cliquant sur le bouton avec le nom et sur « Changer », puis appuyez sur « Enreg. ».
3. Appuyez sur « Suivant » : les profils sont confirmés.

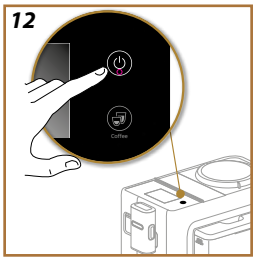
Tutoriel

1. Appuyez sur « Suivant » : la machine est prête pour une brève vidéo d'introduction.
2. Appuyez sur « Démarrer » et regardez l'écran.
3. La machine illustre les principales fonctions. Appuyez sur « Suivant » pour passer aux pages-écrans suivantes.

Une fois l'introduction terminée, appuyez sur « Démarrer » et profitez de votre machine.

Nota bene :

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



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. 12) : 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.

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. 12).
2. Si prévu, la machine effectue le rinçage par la buse à café avec de l'eau chaude puis s'arrête (veille).

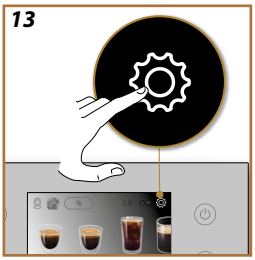
Attention !
Ne jamais débrancher la fiche quand la machine est allumée.

Extinction pendant des périodes prolongées

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant des périodes prolongées (ex. avant un départ en vacances), suivez les indications du par. Vidange circuit.
En cas d'inutilisation de l'appareil pendant quelques jours, procédez comme suit :

- appuyez sur la touche ⏻ pour éteindre la machine ;
- videz et nettoyez le bac à marc et le réservoir d'eau (fig. 16) ;
- déconnectez le cordon d'alimentation de la prise.

Nota bene :
Au rallumage de la machine, remplissez le réservoir d'eau et, avant de distribuer la boisson, effectuez 3 rinçages comme indiqué dans le paragraphe Rinçage.



Rinçage

Cette fonction permet de faire sortir de l'eau chaude par le bec verseur de café, de façon à nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine.
Positionnez un récipient d'une capacité minimale de 0,2L sous les buses (fig. 11).
Pour activer cette fonction, procédez de la manière suivante :

1. Appuyez sur ⚙ pour entrer dans le menu paramètres (fig. 13).
2. Faites défiler les pages jusqu'à ce que l'option « Rinçage » s'affiche.
3. Appuyez sur « Oui » pour lancer la distribution : après quelques secondes, de l'eau chaude sort de la buse à café après avoir nettoyé et chauffé le circuit interne de la machine.
4. Pour interrompre le rinçage, appuyez sur « STOP » ou attendez l'interruption automatique.

Nota bene :

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

Détartrage

Pour les instructions relatives au détartrage, consultez « Détartrage ».

Filtre à eau

Pour les instructions relatives au filtre à eau, consultez « Filtre adoucisseur ».

Général

1. Appuyez sur ⚙ pour entrer dans le menu paramètres (fig. 13).
2. Faites défiler les pages jusqu'à ce que l'option « Général » s'affiche.

Cette option permet d'activer ou de désactiver, d'une simple touche, les fonctions suivantes :

- « Signal sonore » : quand il est activé, la machine émet un signal sonore à chaque opération.
- "Économie d'énergie" : cette fonction permet d'activer ou de désactiver le mode d'économie d'énergie. Quand la fonction est active, elle garantit une consommation d'énergie réduite, conformément aux réglementations européennes : la page d'accueil affiche ⏻.

3. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil avec la nouvelle sélection mémorisée.

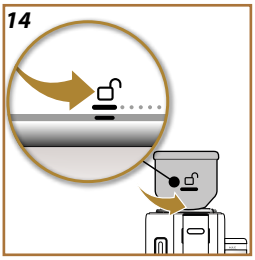
Nota bene :

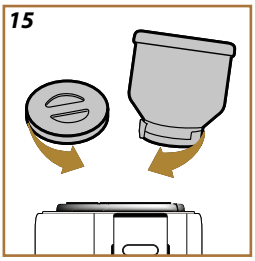
La page-écran affiche le numéro de série de la machine, utile pour identifier la machine.

Arrêt automatique

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

1. Appuyez sur ⚙ pour entrer dans le menu paramètres (fig. 13).
2. Faites défiler les pages jusqu'à ce que l'option « Arrêt automatique » s'affiche.
3. Sélectionner 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 avec la nouvelle sélection mémorisée.





Support

1. Scannez le QR-Code pour voir le manuel et avoir du support.
2. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

Moudre & Vider

Pour vider le moulin à café (pas le bac à grains), vous pouvez utiliser cette fonction qui moud à vide les grains restants :

1. Appuyez sur ⚙ pour entrer dans le menu paramètres (fig. 13).
2. Faites défiler les pages jusqu'à ce que l'option « Moudre & Vider » s'affiche.
3. Appuyez sur « Lire plus » ;
4. Tournez le bac à grains en position de déverrouillage (🔓) (fig. 14) et laissez-le dans cette position jusqu'à la fin de l'opération.
5. Appuyez sur « Démarrer » : la machine moud les grains de café restants dans le moulin à café.
6. Une fois terminé, extrayez le bac à grains et insérez l'autre (voir "Insérez le bac à grains") ou insérez le couvercle protecteur du moulin à café (fig. 15).
7. La machine revient à la page d'accueil, prête à l'emploi.

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.

Nettoyage de la carafe à lait

La machine propose un tutoriel pour nettoyer soigneusement la carafe pour assurer le fonctionnement correct du système Lattecrema au fil du temps.

1. Appuyez sur ⚙ pour entrer dans le menu paramètres (fig. 13).
2. Faites défiles les pages jusqu'à l'option « Nettoyage de la carafe à lait ».
3. Appuyez sur « Suivant » ou « Précédent » pour lire la séquence proposée.

4. la dernière étape, appuyez sur « C'est fait » pour revenir au menu paramètres.
5. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

Nota bene :
La procédure est illustrée dans le paragraphe Nettoyage complet de la carafe à lait

Température café

Si vous souhaitez modifier la température de l'eau utilisée pour préparer le café, procédez de la manière suivante :

1. Appuyez sur ⚙ pour entrer dans le menu paramètres (fig.13).
2. Faites défiler les pages jusqu'à ce que l'option « Température café » s'affiche.
3. Appuyez sur « Paramét. ».
4. Sélectionnez la température souhaitée parmi celles proposées.
5. Appuyez sur « < » pour enregistrer la nouvelle sélection et revenir au menu paramètres ;
6. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

Nota bene :
Le changement de température est plus efficace dans les boissons allongées.
Bean Adapt Technology :
Nous vous suggérons d'accéder à la technologie Bean Adapt depuis la page d'accueil afin de programmer adéquatement ce paramètre en fonction du café en grains utilisé.

Statistiques

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

1. Appuyez sur ⚙ pour entrer dans le menu paramètres (fig. 13).
2. Faites défiler les pages jusqu'à ce que l'option « Statistiques » s'affiche avec les données principales. Pour de plus amples informations, appuyez sur « Lire plus ».
3. Appuyez sur « < » pour quitter la page-écran.
4. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

Langues

Si vous souhaitez modifier la langue de la page d'accueil, procédez de la manière suivante :

1. Appuyez sur ⚙ pour entrer dans le menu paramètres (fig. 13).
2. Faites défiler les pages jusqu'à ce que l'option « Langues » s'affiche.
3. Appuyez sur « Paramét. ».
4. Appuyez sur le drapeau correspondant à la langue que l'on souhaite sélectionner : l'écran s'actualise immédiatement avec la langue sélectionnée.
5. Appuyez sur « < » pour revenir au menu paramètres avec la nouvelle sélection mémorisée.
6. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

Jour et heure

Pour modifier le jour et l'heure sur la page d'accueil, procédez de la manière suivante :

1. Appuyez sur ⚙ pour entrer dans le menu paramètres (fig. 13).
2. Faites défiler les pages jusqu'à ce que l'option « Jour et heure » s'affiche.
3. Appuyez sur « Paramét. ».
4. Paramétrez l'heure, les minutes et sélectionnez le format. Appuyez sur « Ok ».pour confirmer (ou sur « < » pour annuler et revenir au passage précédent.
5. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

Paramètres moulin à café

La machine propose un tutoriel pour régler correctement le moulin à café et obtenir d'excellents résultats.

1. Appuyez sur ⚙ pour entrer dans le menu paramètres (fig. 13).
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 sur la manière de régler la mouture. Appuyez sur « Suivant » ou sur « Précédent » pour lire les conseils.
4. À la dernière page-écran, appuyez sur « Ok » pour revenir au menu paramètres.
5. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

Nota bene :

- Il est recommandé de n'effectuer aucun autre réglage du moulin à café avant d'avoir préparé au moins 3 cafés consécutivement à la procédure décrite. Au cas où l'on remarquerait à nouveau une préparation non-correcte du café, répéter la procédure.
- 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.

Bean Adapt Technology :

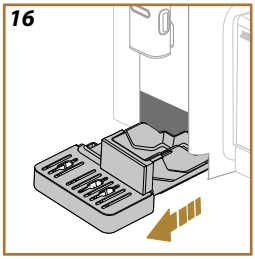
Nous vous suggérons d'accéder à la technologie Bean Adapt depuis la page d'accueil afin de programmer adéquatement ce paramètre en fonction du café en grains utilisé.

Dureté de l'eau

Pour programmer une nouvelle dureté de l'eau, procédez de la manière suivante :

1. Vérifier la dureté de l'eau, comme indiqué sur « Vérifiez la dureté de l'eau ».
2. Appuyez sur ⚙ pour entrer dans le menu paramètres (fig. 13).
3. Faites défiler les pages jusqu'à ce que l'option « Dureté eau » s'affiche. Appuyez sur « Paramét. ».
4. Sélectionnez le niveau correspondant au résultat de la bande réactive.
5. Appuyez sur « < » pour revenir au menu paramètres avec la nouvelle sélection enregistrée.
6. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil.

16



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.
Procéder de la manière suivante :

1. Appuyez sur ⚙ pour entrer dans le menu paramètres (fig. 13).
2. Faites défiler les pages jusqu'à ce que l'option « Vidange circuit » s'affiche.
3. Appuyez sur « Oui » pour lancer la procédure guidée ;
4. Extraire, vider et réinsérer le bac à marc et l'égouttoir (fig. 16), ensuite appuyer sur « Suivant » ;
5. Positionnez un récipient de 0,2L sous les buses (fig. 11). Appuyez sur « Suivant ».
6. La machine effectue un rinçage à l'eau chaude par les buses.
7. Une fois le rinçage terminé, extrayez le réservoir d'eau (fig. 3) et videz-le.
8. Si inséré, ôtez le filtre du réservoir d'eau et appuyez sur « Suivant ».
9. Réinsérez le réservoir (vide) et appuyez sur « Oui ».
10. Confirmez que vous êtes prêt et appuyez sur « Oui ».
11. Attendez que la machine commence la vidange ; (Attention : de l'eau chaude s'écoule des buses !). Au fur et à mesure que le circuit se vide, l'appareil pourrait faire davantage de bruit : il s'agit du fonctionnement normal de la machine.
12. À la fin de la vidange extrayez, videz et réinsérez l'égouttoir, puis appuyez sur « Oui » ;
13. Appuyez sur « Ok » : la machine s'éteint (veille).
14. Débranchez la machine du secteur.
15. Au prochain allumage de l'appareil, procédez selon les instructions du chapitre « « Première utilisation de la machine » ».

Valeurs d'usine

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

1. Appuyez sur ⚙ pour entrer dans le menu paramètres (fig. 13).
2. Faites défiler les pages jusqu'à ce que l'option « Valeurs d'usine » s'affiche.
3. Appuyez sur «Lire plus » :
4. Sélectionnez ce que vous souhaitez réinitialiser : machine ou profil individuel, puis appuyez sur « Suivant » ;
5. Suivez les instructions pertinentes jusqu'à confirmer la réinitialisation par « OK » ;
6. Appuyez sur « X » pour revenir à la page d'accueil (C).

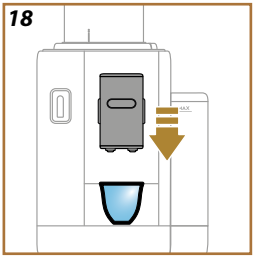
Nota bene :
Après avoir réinitialisé la machine (et non pas un seul profil) aux valeurs d'usine, l'appareil propose à nouveau les opérations de première mise en marche à partir de Profils



Votre appareil vous permet de préparer une grande variété de boissons : parcourir les boissons jusqu'à ce que l'écran affiche celle souhaitée (fig. 17) :

	Chaudes	Froides
Espresso	✓	✓
2X Espresso	✓	✗
Espresso Lungo	✓	✗
Café	✓	✓
Long	✓	✗
Americano	✓	✓

Préparer la machine pour faire des 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. Placer 1 ou 2 tasses sous la buse à café.
2. Abaisser la buse de manière à la rapprocher le plus possible de la tasse (fig. 18) : on obtient ainsi une meilleur crème.

Boissons à base de café a sélection directe



1. Sur la page d'accueil, pressez directement l'image relative au café souhaité (ex. espresso, fig. 19).
2. **Boissons à base de café chaudes :** la machine procède à la préparation.
   Boissons à base de café froides :
   - Sélectionnez une boisson « Ice » (froide) ou « Extra ice » (extra froide) : appuyez sur « Suivant » ;
   - La machine, selon la sélection précédente, suggère la quantité de glaçons avant de procéder à la distribution : versez dans le verre la quantité de glaçons indiquée (fig. 20) : appuyez sur « Distribuer ».
   - La machine procède à la préparation.



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

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 à la base de la boisson souhaitée (ex. espresso, fig. 21). L'écran affiche les paramètres qu'il est possible de personnaliser selon vos goûts :

Quantité	
Intensité	

2. **Boissons à base de café chaudes :** Une fois les paramètres programmés, appuyez sur « Distribuer » : l'appareil procède à la préparation et l'écran affiche la description de chacune des phases (mouture, distribution du café).
   Boissons à base de café froides : Sélectionnez la quantité, puis appuyez sur « Démarrer » et procédez de la manière suivante :
   - Sélectionnez une boisson « Ice » (froide) ou « Extra ice » (extra froide) : appuyez sur « Suivant » ;
   - Avant la distribution, l'appareil suggère la quantité de glaçons : verser la quantité de glaçons indiquée dans le verre (fig. 22) : appuyez sur « Distribuer ».
   - La machine procède à la préparation. L'écran affiche la description de chaque étape individuelle (broyage, préparation, distribution du café).
3. À la fin de la préparation, appuyez sur « Enreg. » pour enregistrer les nouveaux paramètres ou sur « Annuler » pour conserver les paramètres précédents. Vous pouvez également les enregistrer dans votre Routine café en cochant la case spécifique.

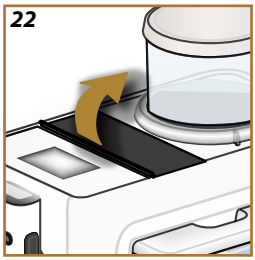
Nota bene
S'ils ont été enregistrés, les nouveaux paramètres restent en mémoire SEULEMENT dans le profil individuel sélectionné.

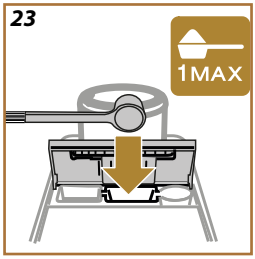
L'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.

Préparation avec du café prémoulu

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

- L'utilisation du café prémoulu, ne permet de préparer qu'une seule tasse de café à la fois.





- Lors de la préparation du café **Long** ou du **2X Espresso** : au milieu de la préparation, lorsque l'appareil le demande, introduisez une dose rase de café prémoulu et appuyez sur « Ok ».

1. Appuyez sur les personnalisations à la base de la boisson souhaitée (ex. espresso, fig. 21). L'écran affiche les paramètres qu'il est possible de personnaliser selon vos goûts :
2. Sélectionnez « Prémoulu » ;
3. Choisissez la quantité et appuyez sur « Distribuer ».
4. Soulevez le couvercle du compartiment des accessoires (fig. 22).
5. Vérifiez que l'entonnoir pour le café prémoulu est inséré et assurez-vous qu'il n'est pas bouché : ajoutez une dose rase de café prémoulu (fig. 23). Appuyez sur « Ok » pour procéder à la distribution.
6. L'appareil procède à la distribution et l'écran affiche la description de chaque phase (chauffage de l'eau, distribution du café).

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

Offrez-vous un regain d'énergie en ajoutant un Espresso extra aux boissons suivantes :

	Chaudes
Espresso	✓
Espresso Lungo	✓
Long	✓
Café	✓
Americano	✓
Cappuccino	✓
Latte Macchiato	✓
Espresso Macchiato	✓
Caffelatte	✓
Cappuccino Mix	✓
Cortado	✓
Flat White	✓

Procédez de la manière suivante :

1. Appuyez sur les personnalisations à la base de la boisson souhaitée (ex. espresso, fig. 21). L'écran affiche les paramètres qu'il est possible de personnaliser selon vos goûts :
2. Appuyez sur « Extra Shot »., puis sur « Ok ».
3. Sélectionnez la quantité et l'intensité souhaitées. Appuyez sur « Distribuer ».
4. Confirmez en appuyant sur « Ok ». (En cochant la case, le message ne s'affiche plus).
5. L'appareil procède à la distribution et l'écran affiche la description de chaque phase.
6. À la fin de la préparation, appuyez sur « Enreg. » pour enregistrer les nouveaux paramètres ou sur « Annuler » pour conserver les paramètres précédents. Vous pouvez également les enregistrer dans votre Routine café en cochant la case spécifique. Dans ce cas, l'Extra Shot est indiqué par le symbole dans la barre de personnalisation de la boisson.

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

L'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.

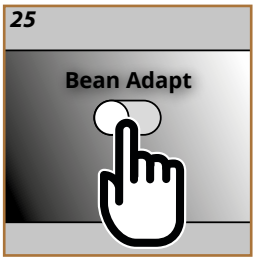
- Pendant que la machine prépare du café, il est possible d'arrêter la distribution à tout moment en appuyant sur « Stop » ou « Annuler ».
- Dès la fin de la distribution, si vous souhaitez augmenter la quantité de café il suffira d'appuyer sur « ⊕ Extra ». Une fois la quantité souhaitée atteinte, appuyez sur « ■ Stop » ou sur « Annuler ».
- Pendant l'utilisation, l'écran affichera des messages (« Remplir le réservoir d'eau froide jusqu'au Niveau MAX », etc.) dont la signification est indiquée au chapitre « Messages fréquents et d'alarme ».
- Si le café sort au goutte-à-goutte, ou qu'il est trop liquide, avec peu de crème ou trop froid, consultez le tutoriel sur le réglage de la mouture (voir paragraphe « Paramètres moulin à café ») et le chapitre « FAQ ».
- Si le mode « Économie d'énergie » est activé, la distribution du premier café pourrait demander quelques secondes d'attente supplémentaires.

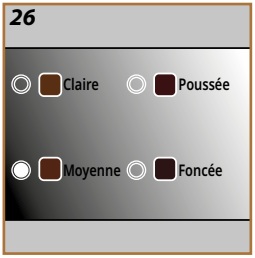
Conseils pour un café plus chaud

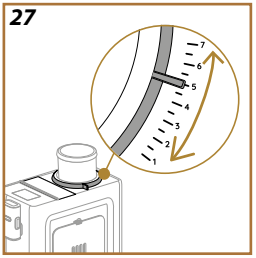
Pour obtenir un café plus chaud, il est recommandé de :

- effectuer un rinçage avant de distribuer le café (voir « Rinçage » dans le menu paramètres ⚙).
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude, voir chapitre « Eau chaude »).
- augmenter le réglage de la température café (voir « Température café » dans le menu paramètres ⚙).









Un expert du café à portée de main qui, en quelques passages, vous permet d'optimiser l'extraction du café et le résultat en tasse.
Une technologie intelligente vous guide dans le réglage de la machine selon les grains de café utilisés : du degré de mouture à l'extraction, chaque étape sera réglée de manière à obtenir le meilleur du grain de café.

1. Sur la page d'accueil, pressez (fig. 24).
2. Activez Bean Adapt (fig. 25).
3. La machine vous rappelle de préparer au moins 3 tasses de café avant toute modification du moulin à café. Appuyez sur Ok.
4. Sélectionnez la variété de grains que vous utilisez : 100% Arabica ou blend Arabica et Robusta (cette information est présente sur les paquets de café). Appuyez sur (i) pour de plus amples informations. Appuyez sur « Suivant ».
5. Sélectionnez le degré de torréfaction en appuyant sur la gradation de couleur qui se rapproche le plus de la couleur des grains (fig. 26). Appuyez sur (i) pour de plus amples informations. Appuyez sur « Suivant ».

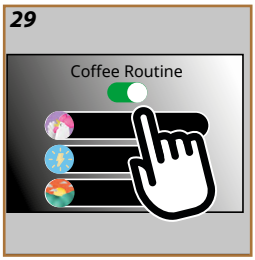
Maintenant la machine vérifie comment modifier les paramètres pour avoir un résultat optimal, à partir des paramètres en cours :

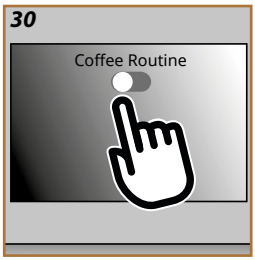
6. Vérifiez le réglage actuel du moulin à café et sélectionnez-le dans le menu déroulant. Appuyez sur (i) pour de plus amples informations. Appuyez sur « Suivant ».
7. Appuyez sur « Distribuer » pour préparer un Espresso. Après la distribution, appuyez sur « Suivant ».
8. La machine demande une appréciation sur le café fraîchement préparé puis, suivant celle-ci, conseille les paramètres optimaux : appuyez sur « Suivant » à chaque page-écran, pour passer au paramètre suivant :
   - Température café ;
   - Intensité ;
   - Position moulin à café (tournez l'indicateur quand le moulin à café est en marche) (fig. 27).
9. Appuyez sur le nom du café et le clavier apparaît pour le modifier. Appuyez sur « Ok » pour le confirmer.
10. Appuyez sur « Enreg. » : la machine mémorise les paramètres et le nom s'affiche à la place du logo .

Nota bene

- La Bean Adapt Technology est appliquée uniquement à la boisson Espresso.
- Il est possible d'enregistrer jusqu'à 6 profils de café différents. Il est possible d'accéder à tous les profils enregistrés en appuyant sur le nom dans la page d'accueil.







Grâce à votre routine café, j'actualiserai votre liste boissons en suivant vos préférences

1. Sur la page d'accueil, pressez le symbole relatif à la routine café en cours (fig. 28).
2. Activez la routine café (fig. 29) et appuyez sur « Oui » pour confirmer.
3. La page d'accueil affiche un symbole différent suivant la tranche horaire (fig. 30).

De cette manière la machine repropose les personnalisations enregistrées lors des préparations précédentes : le café exactement comme vous l'aimez.

Nota bene

Pour désactiver cette fonction, presser le symbole relatif à la routine café en cours sur la page d'accueil et appuyer sur le bouton « Routine café » (fig. 29). Dans ce cas :

- confirmer la désactivation de la fonction en appuyant sur « Oui » ;
- la machine demande de choisir une routine prédéfinie et d'appuyer sur « Ok ».

À la place du symbole de la routine café du moment, la page d'accueil affiche le symbole .

Préparation de la carafe à lait

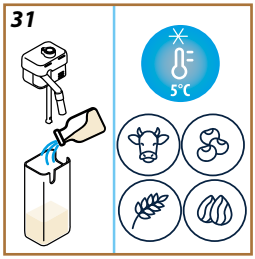
Nota bene
Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou avec de grosses bulles, toujours nettoyer les carafes à lait comme décrit dans les paragraphes « Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation » et « Nettoyage complet de la carafe à lait »

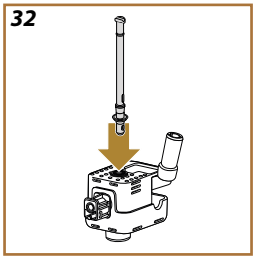
Quel lait utiliser ?

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.

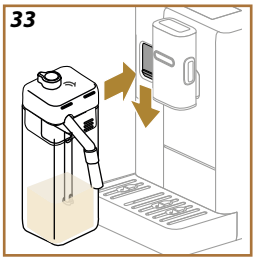
	LatteCrema HOT
Lait de vache	
Entier (matières grasses >3,5%)	✓
Demi-écrémé (matières grasses entre 1,5 et 1,8%)	
Écrémé (matières grasses < 0,5%)	
Boissons végétales	
Soja	✓
Amande	✓
Avoine	✓

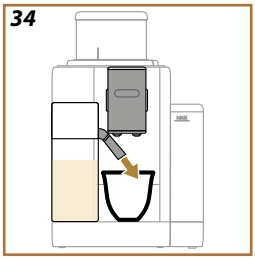




Remplir et accrocher la carafe à lait

1. Soulevez le couvercle et remplissez la carafe à lait avec une quantité suffisante de lait, ne dépassant pas le niveau MAX indiqué sur la carafe (fig. 31) ;









2. Assurez-vous que le tuyau d'aspiration du lait est bien inséré dans le logement prévu sur le fond du couvercle de la carafe à lait (fig. 32) ;
3. Remettre le couvercle sur la carafe à lait ;
4. Abaissez le volet et accrochez en poussant à fond la carafe au connecteur (fig. 33). La machine émet un signal sonore (si la fonction est active) ;
5. Placez une tasse suffisamment grande sous les becs de la buse à café et sous la buse à lait. Il est possible d'allonger la buse à lait en agissant sur la rallonge (fig. 34) ;
6. Sélectionner la boisson souhaitée comme indiqué aux paragraphes suivants.

Régler la quantité de mousse

En tournant le bouton de réglage de la mousse il est possible de sélectionner la quantité de mousse de lait qui sera distribuée durant la préparation des boissons au lait.

Position du bouton	Conseillé pour...
	LatteCrema HOT
Délicate	• Caffelatte
Crémeuse	• Latte Macchiato • Flat White • Cortado
Dense	• Cappuccino • Cappuccino Mix • Espresso Macchiato • Lait Chaud (mousseux)

Préparer les boissons à base de lait

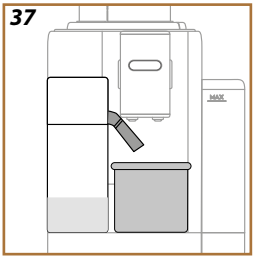
Appuyez directement sur l'image correspondant à la boisson souhaitée dans la page d'accueil (fig. 35).

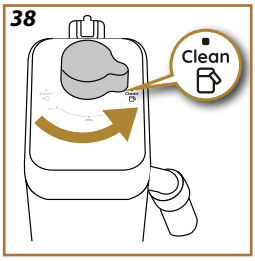
Comme pour les boissons à base de café, il est possible d'obtenir une boisson personnalisée en appuyant sur la barre au bas de l'image sur la page d'accueil (fig. 36).

Pour interrompre manuellement la distribution, appuyez sur « Stop » ou « Annuler ».

Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation

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





1. Laissez la carafe à lait insérée dans la machine (il n'est pas nécessaire de vider la carafe) ;
2. Placez une tasse ou un autre récipient sous la buse à lait (fig. 37) ;
3. Tournez la manette de réglage de la mousse/nettoyage sur « Clean » (fig. 38) : de l'eau chaude et de la vapeur sortent de la buse à lait. Le nettoyage s'interrompt automatiquement ;
4. Remettez la manette de réglage sur l'une des sélections de la mousse ;

Pour faire plusieurs préparations à la suite :

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

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

- Après avoir effectué le nettoyage (avec la fonction « Clean »,) démontez la carafe à lait et nettoyez tous les composants en suivant la procédure indiquée dans le paragraphe « Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation »

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

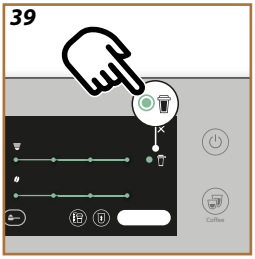
- Après avoir effectué le nettoyage avec la fonction « Clean », extrayez la carafe à lait et placez-la immédiatement au réfrigérateur. La carafe « HOT » peut être conservée au réfrigérateur au maximum 2 jours : procédez ensuite au nettoyage de tous les composants en suivant la procédure indiquée dans le paragraphe « Nettoyage complet de la carafe à lait ».

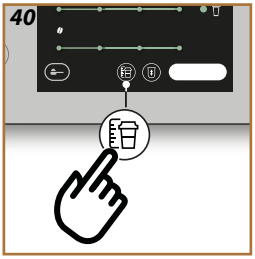
Attention :

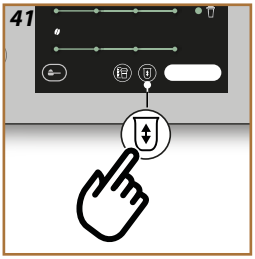
Si la carafe à lait est restée hors du réfrigérateur pendant plus de **30 minutes**, démontez et nettoyez tous les composants en suivant la procédure indiquée dans le paragraphe « Nettoyage complet de la carafe à lait ».

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

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







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

	Mug de voyage (non inclus) (contenance 236 ml/ 130mm)
	Type : DLSC074
	EAN : 8004399024465

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

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

Procédez de la manière suivante :

1. Appuyez sur la barre de personnalisation à la base de la boisson souhaitée (ex. espresso, fig. 21). L'écran affiche les paramètres que vous pouvez personnaliser en fonction de vos goûts et les fonctions sélectionnables :
2. Sélectionnez (fig. 39) : vous accédez à la fonction « To go ».
3. Appuyez sur « Suivant », puis sur « Ok ».
4. En appuyant sur l'écran affichera les informations relatives à la quantité et par conséquent à la taille adéquate du mug de voyage (fig. 40).
5. Appuyez sur (fig. 41) pour sélectionner la quantité de la boisson : appuyez sur « Enreg. ».
6. La nouvelle quantité de la boisson « to go » est enregistrée et automatiquement programmée pour la prochaine préparation. Appuyez sur « X ».

7. Appuyez sur « Distribuer » : la machine procède à la préparation de la boisson.

Nota bene :

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

Attention

- Avant de visser le couvercle, ouvrir le clapet de fermeture pour relâcher la pression ;
- Une fois les préparations de boissons à base de lait terminées, nettoyer la carafe à lait comme indiqué sur « Remarques générales après la préparation des boissons à base de lait : ».
- L'utilisation est conseillée pour un max de 2 heures : une fois ce temps écoulé, vider et nettoyer comme indiqué au paragraphe suivant.
- Pour plus d'informations, consulter la notice jointe au mug de voyage.

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

Pour des raisons d'hygiène, il est recommandé de nettoyer le mug de voyage après chaque usage. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs qui pourraient endommager la surface du gobelet.

Procéder de la manière suivante :

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

1. Poussez vers le bas le volet du connecteur d'accessoires et insérez la buse à eau chaude (fig. 6). Appuyez sur « Suivant ».
2. Mettez une tasse sous la buse à eau chaude.
3. Dans la page d'accueil :

- appuyez directement sur l'image correspondant à l'eau chaude : la distribution commence ;
- appuyez sur la barre de personnalisation au bas de l'image et choisissez la quantité à distribuer, puis appuyez sur « Distribuer » : la distribution commence ;

4. La distribution s'interrompt automatiquement.

Nota bene

- Pour interrompre manuellement la distribution, appuyez sur « Stop » ou « Annuler ».
- Dès que la distribution automatique s'interrompt, elle peut être augmentée en appuyant sur « Extra ».

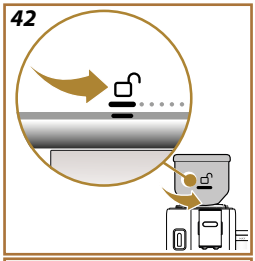
La fonction my vous permet de choisir la quantité de chaque ingrédient utilisé pour préparer la boisson chaude que vous souhaitez.

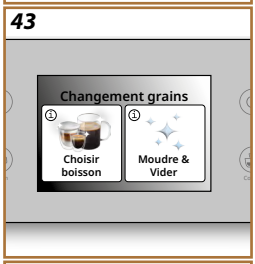
1. Vérifiiez d'avoir sélectionné le profil individuel pour lequel vous souhaitez personnaliser la boisson ;
2. Appuyez sur les personnalisations à la base de la boisson souhaitée (ex. espresso, fig. 21),
3. Appuyez sur (my) ;
4. Appuyez sur « Démarrer »,
5. En cas de préparations à base de café, sélectionnez l'intensité ou la fonction « Bean Adapt » : appuyez sur « Suivant » ;
6. Assurez-vous de mettre une tasse de la taille adéquate sous la buse à café et appuyez sur « Distribuer » ;
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 quantité précédente.
8. Quand la quantité en tasse est celle souhaitée, appuyez sur « Stop » ;
9. Appuyez sur « Enreg. » afin de mémoriser les nouveaux paramètres de la boisson pour le profil individuel sélectionné : si « Routine café » est activée, la machine suggère la possibilité d'enregistrer la boisson pour ce moment de la journée.

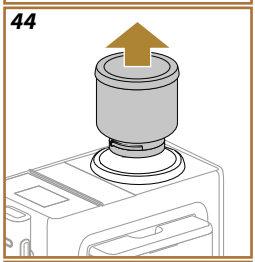
Nota bene

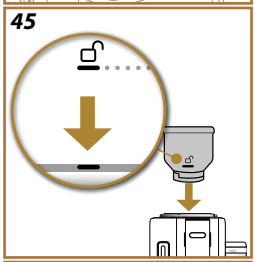
- S'ils ont été enregistrés, les nouveaux paramètres restent en mémoire SEULEMENT dans le profil individuel sélectionné.
- En personnalisant une boisson individuelle on personnalise automatiquement aussi la boisson double correspondante.
- Il est possible de quitter la programmation à tout moment en 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 (my) pour désactiver la fonction (my) 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 (my). Appuyer sur « Réinitial. » pour remettre la boisson aux valeurs d'usine. Continuer en reprogrammant la boisson.

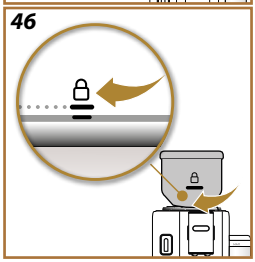
Tableau quantités		
Boisson	**Quantité standard**	**Quantité programmable**
Espresso	40 ml	20-180 ml
2X Espresso	40 ml + 40 ml	20-180 ml + 20-180 ml
Espresso Lungo	120 ml	60-180 ml
Café	180 ml	100-270 ml
Long	160 ml	115-250 ml
Americano	150 ml	70-480 ml
Eau chaude	250 ml	20-420 ml











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. 42) et laissez-le dans cette position jusqu'à la fin de la procédure ;
2. L'écran affiche les options pour le « Changement grains » : sélectionnez l'une des options et suivez la procédure (fig. 43) :

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

3. Sélectionnez « Choisir boisson ».
4. Appuyez sur « Démarrer » : la page d'accueil propose les boissons que vous pouvez choisir (l'intensité est déjà programmée et ne peut être changée).
5. Appuyez sur « Ok » et préparez la boisson comme d'habitude (En cochant la case, le message ne s'affiche plus).

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

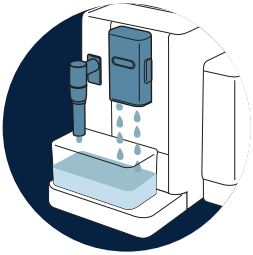
3. Sélectionnez « Moudre & Vider » ;
4. Appuyez sur « Démarrer » et attendez que la machine achève la mouture ;

Maintenant vous pouvez remplacer le bac à grains

5. Retirez le bac à grains (fig. 44) ;
6. 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. 45) et une fois inséré, tournez le bac à grains en position de verrouillage (fig. 46).

Nota bene
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 !

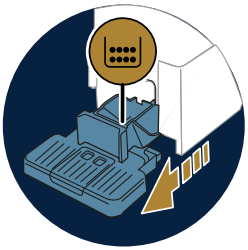
- Il est normal de trouver des résidus de café en poudre dans le logement du bac à grains.
- Si l'insertion du bac à grains s'avère difficile, assurez-vous qu'il n'y a pas de grains de café dans le logement du bac à grains sur la machine. Dans ce cas, nettoyez le logement du bac à grains avec le pinceau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



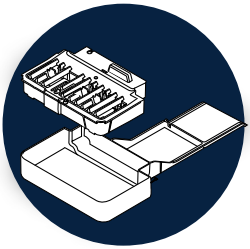
CIRCUIT INTERNE DE LA MACHINE



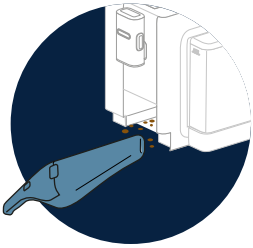
BAC À GRAINS



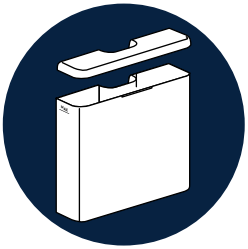
BAC À MARC DE CAFÉ



ÉGOUTTOIR ET GRILLE ÉGOUTTOIR



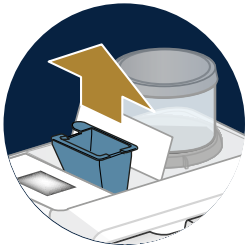
INTÉRIEUR DE LA MACHINE



RÉSERVOIR D'EAU



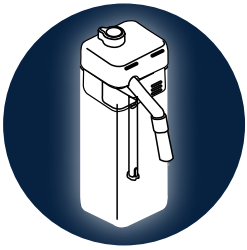
BECS VERSEURS DE CAFÉ



ENTONNOIR POUR LE CAFÉ PRÉMOULU



INFUSEUR EXTRACTIBLE

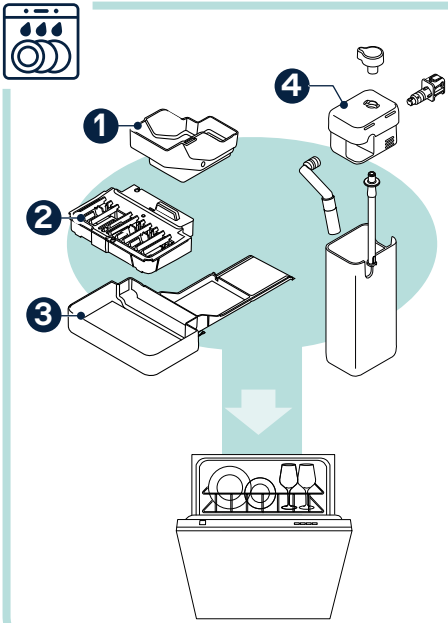


« NETTOYAGE COMPLET DE LA CARAFE À LAIT »

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 d'adjuvants 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.

Éléments qui passent au lave-vaisselle



1. Bac à marc
2. Grille égouttoir
3. Égouttoir
4. Carafe Lattecrema Hot (tous les composants doivent être démontés)

Circuit interne de la machine

Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 3-4 jours il est vivement recommandé, avant d'utiliser la machine, de l'allumer et d'effectuer 2-3 rinçages en sélectionnant la fonction « Rinçage ».

Nota bene
Il est tout à fait normal, après avoir effectué cette opération, de trouver de l'eau dans le bac à marc de café

Bac à grains

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

1. Tourner le bac à grains dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en position de déverrouillage 🔓 (fig. 42) et le laisser dans cette position jusqu'à la fin de la procédure : vous entrez dans le mode « Changement grains » (fig. 43) ;
2. Sélectionner l'un des modes (Choisir boisson (Utilisez les grains restants dans le moulin à café pour préparer une boisson) : ou Moudre & Vider (Faites une mouture à vide pour éliminer les grains restants dans le moulin à café) et effectuer la procédure ;
3. Puis enlever le bac à grains ;

4. Retirez le couvercle du bac à grains. Vider le bac en transvasant d'éventuels grains restants dans un récipient ;
5. Nettoyer l'intérieur et l'extérieur du bac à l'aide d'un chiffon doux humidifié, en éliminant tous les résidus de café.
6. 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.
7. 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.
8. Remplir le bac avec du café en grains et remettre le couvercle. Pour effectuer l'opération correctement, alignez le symbole de déverrouillage sur l'encoche de la bague (fig. 45) et une fois inséré, tournez le bac à grains en position de verrouillage (fig. 46).

Bac à marc de café

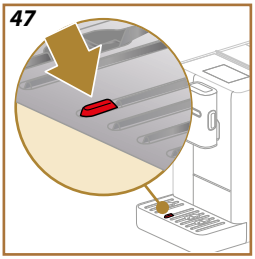
Quand la machine le demande, il faut le vider et le nettoyer. Tant que le bac à marc de café n'est pas nettoyé, la machine ne peut pas faire de café. Au cas où 72 heures se seraient écoulées depuis la première préparation effectuée, l'appareil signale la nécessité de vider le bac même s'il n'est pas 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 plusieurs boissons à base de lait sont préparées à la suite, le plateau métallique d'appui des tasses devient chaud. Attendre qu'il refroidisse avant de le toucher, et le prendre uniquement par l'avant.

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

1. Extraire l'égouttoir et le bac à marc ;
2. Vider et nettoyer l'égouttoir et le tiroir à marcs en veillant à éliminer tous les résidus qui peuvent être déposés sur le fond.
3. Remettre en place l'égouttoir, la grille et le bac à marc de café.

Attention !
Pour extraire l'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 de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.


47

Égouttoir et grille égouttoir

L'égouttoir est doté d'un flotteur (rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 47).

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

1. Extraire l'égouttoir avec tous ses composants ;
2. Enlever le bac à marc et son support : vider le bac à marc ;
3. Retirer le plateau d'appui pour tasses et la grille égouttoir et laver soigneusement tous les composants : le plateau d'appui pour tasses n'est pas lavable au lave-vaisselle ;
4. Réinsérer l'égouttoir avec tous ses composants dans la machine.

Attention !
Pour extraire l'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 de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.

Intérieur de la machine

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

1. Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible une fois l'égouttoir enlevé) n'est pas sale ;
2. Aspirer tous les résidus avec un aspirateur à main

Réservoir d'eau

Le réservoir d'eau doit être nettoyé régulièrement (environ une fois par mois) et à chaque remplacement du filtre adoucisseur.

1. Extraire le réservoir d'eau, retirer le filtre adoucisseur (s'il est présent) et le rincer avec de l'eau potable ;
2. Vider le réservoir d'eau et le nettoyer avec de l'eau chaude (environ 40°C), en s'aidant, si nécessaire, d'un chiffon propre, non abrasif. Rincer soigneusement à l'eau claire ;
3. S'il a été retiré précédemment, réinsérer le filtre, remplir d'eau potable fraîche jusqu'au niveau MAX et réinsérer le réservoir dans la machine ;





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

Nota Bene :
Si la machine n'est pas utilisée pendant plus de 3 jours, nettoyer le réservoir d'eau comme décrit ci-dessus.

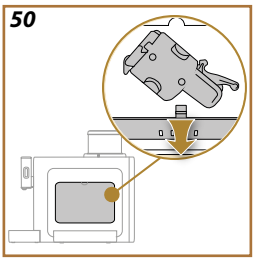
Becs verseurs de café

1. Nettoyer régulièrement la buse à café avec une éponge ou un chiffon (fig. 48) ;
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. 49).

Entonnoir pour le café prémoulu

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

1. Éteindre la machine (voir « Extinction de la machine ») ;
2. Soulever le couvercle du logement accessoires (fig. 22).
3. Retirer la cuillère/pinceau ;
4. Extraire l'entonnoir amovible ;
5. Laver l'entonnoir à l'eau claire, à 40°C et le sécher avec un chiffon propre. L'entonnoir peut également être lavé au lave-vaisselle avec un cycle de lavage à 50°C.
6. Réinsérer l'entonnoir dans son logement et ranger le pinceau ;
7. Refermer le couvercle.

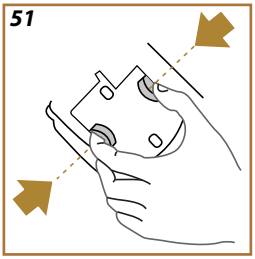


Attention !
Après le nettoyage, s'assurer qu'il ne reste aucun accessoire dans l'entonnoir. La présence de corps étrangers durant le fonctionnement pourrait endommager la machine.

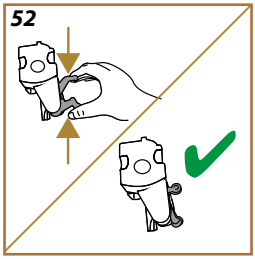
Infuseur extractible

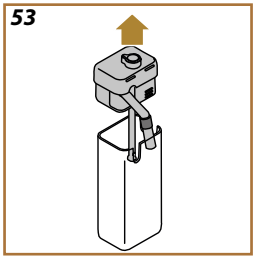
L'infuseur doit être nettoyé au moins une fois par mois.

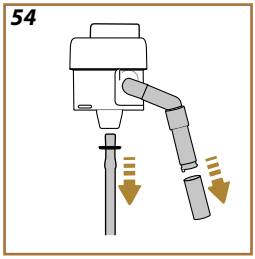
Attention !
L'infuseur ne peut pas être extrait quand la machine est allumée.

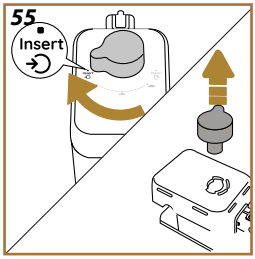


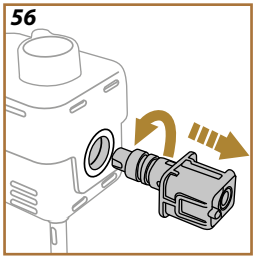
1. S'assurer que la machine ait effectué correctement l'arrêt (voir chapitre « Extinction de la machine ») ;
2. Extraire le réservoir d'eau (fig. 3) ;
3. Ouvrir le volet infuseur (fig. 50) situé sur le côté droit, en agissant sur le crochet supérieur ;
4. Presser les deux touches de décrochage colorées vers l'intérieur (fig. 51) et en même temps extraire l'infuseur en le tirant vers l'extérieur ;
5. Plonger pendant environ 5 minutes l'infuseur dans de l'eau potable fraîche puis le rincer 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 du pinceau, nettoyer les résidus de café sur le logement de l'infuseur, visibles à travers le volet infuseur ;
8. Après le nettoyage, réinsérer l'infuseur en l'enfilant dans le support ; puis appuyer sur l'infuseur jusqu'à entendre le clic d'accrochage ;

Nota Bene :
Si l'infuseur est difficile à insérer, il est nécessaire (avant l'insertion) de le mettre à la bonne dimension en appuyant sur les deux leviers (fig. 52).

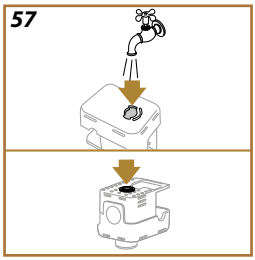
9. Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons colorés ont joué vers l'extérieur ;
10. Fermer le volet infuseur et s'assurer qu'il est bien accroché ;
11. Réinsérer le réservoir d'eau.

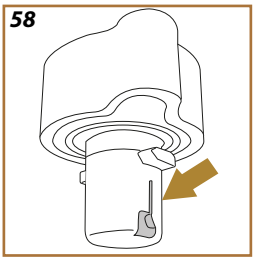
Nettoyage complet de la carafe à lait

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

1. Extraire le couvercle de la carafe à lait (fig. 53) ;
2. Extraire la buse à lait, la rallonge de la buse à lait et le tuyau d'aspiration du lait (fig. 54) ;
3. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, la manette de réglage de la mousse jusqu'à la position « Insert » (fig. 55) et l'extraire ;
4. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et extraire le connecteur de la carafe à lait (fig. 56).
5. Laver au lave-vaisselle (conseillé) ou à la main, comme indiqué ci-après :

- **Au lave-vaisselle :** Rincer tous les composants avec de l'eau potable chaude (au moins 40°C), puis mettre les composants sur le panier supérieur du lave-vaisselle et lancer un programme à 50°C, ex. : Eco Standard.
- **À la main :** Rincer soigneusement tous les composants avec de l'eau potable chaude (au moins 40°C) pour éliminer tous les résidus visibles : s'assurer que l'eau passe dans les trous (fig. 57). Plonger tous les composants (y compris la carafe à lait) dans de l'eau potable chaude (au moins 40°C) et du liquide vaisselle pendant au moins 30 minutes. Rincer soigneusement tous les composants à l'eau chaude potable, en les frottant un par un avec les mains.





6. S'assurer qu'il n'y a pas de résidus de lait dans la cavité et la rainure dans la partie inférieure du bouton (fig. 58). Si nécessaire, racler avec un cure-dent ;
7. Vérifier que le tuyau d'aspiration et le tuyau de sortie ne sont pas bouchés par des résidus de lait
8. Sécher les composants avec un chiffon propre et sec ;
9. Remonter tous les composants de la carafe à lait.

Nota Bene :
La machine rappelle périodiquement le besoin de nettoyer soigneusement la carafe et propose de nouveau la séquence pour le nettoyage complet.

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 abîmer les surfaces délicates. Si le produit est renversé accidentellement, essuyer immédiatement.

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

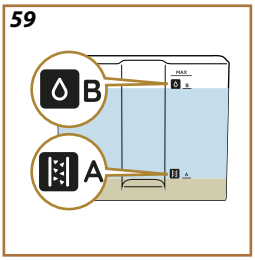
Détartrer la machine lorsque la page d'accueil affiche le message correspondant : si l'on souhaite procéder immédiatement au détartrage, appuyez sur « Ok » et suivre pas à pas les instructions sur l'écran de la machine.

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

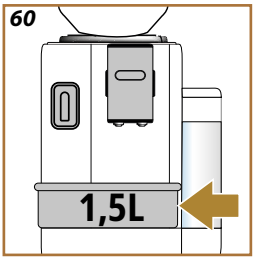
Pour accéder au menu détartrage :

1. Presser sur la page d'accueil ;
2. Faire défiler les pages du menu jusqu'à ce que l'option « Détartrage » s'affiche ;
3. Appuyer sur « Démarrer » pour accéder à la procédure de détartrage guidée ;
4. Appuyer sur « Oui » pour commencer ;
5. Insérer la buse à eau chaude (fig. 6) (elle se trouve dans le compartiment accessoires sur le haut de la machine) ;
6. Extraire et vider l'égouttoir et le tiroir à marc (fig. 16) : puis les réinsérer et appuyer sur « Suivant » ;
7. Extraire le réservoir d'eau, soulever le couvercle et (si inséré) enlever le filtre. Vider complètement le réservoir.
8. Verser le détartrant dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau A (correspondant à 100ml) indiqué sur le côté intérieur du réservoir ; ensuite, ajouter de l'eau potable (un litre) jusqu'à atteindre le niveau B (fig. 59). Réinsérer le réservoir d'eau (avec le couvercle) et appuyer sur « Démarrer » ;
9. Mettre un récipient vide avec une capacité minimum de 2 litres sous les buses (fig. 60). Appuyer sur « C'est fait » pour lancer le programme (sur « Précédent » pour revenir à la page-écran précédente

59

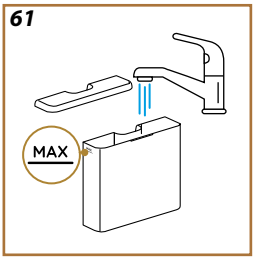


60



ou sur « X » pour quitter la procédure mais sans oublier d'enlever la solution détartrante du réservoir).

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



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

Après environ 20 minutes, l'appareil interrompt le détartrage ;

11. L'appareil est maintenant prêt pour un processus de rinçage avec de l'eau fraîche. Vider le récipient utilisé pour recueillir la solution de détartrage : extraire le réservoir d'eau, le vider, bien le rincer avec de l'eau claire, le remplir jusqu'au niveau MAX (fig. 61) avec de l'eau fraîche et l'insérer dans la machine. Appuyer sur « Suivant »
12. Remettre le récipient utilisé pour recueillir la solution de détartrage, vidé, sous les buses et appuyer sur « Oui » pour lancer le premier rinçage ;
13. L'eau chaude sort de la buse d'eau chaude et de la buse de café ;
14. Lorsque l'eau dans le réservoir est finie, vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage ;
15. Extrayez le réservoir d'eau, réinsérez, s'il a été précédemment retiré, le filtre adoucisseur. Appuyez sur « Suivant » pour continuer ;
16. Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX, puis le réinsérer dans la machine ;
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 terminée, vider le récipient utilisé pour recueillir l'eau de rinçage, retirer, vider et réinsérer l'égouttoir et le tiroir à marc, puis les réinsérer dans la machine ;
19. Extraire le réservoir d'eau, le remplir jusqu'au niveau max et le remettre dans la machine, puis appuyer sur "Suivant" ;
20. Le processus de détartrage est ainsi terminé : appuyer sur « Ok » ;
21. L'appareil effectue un chauffage rapide et, à la fin, revient à la page d'accueil.

Nota Bene :

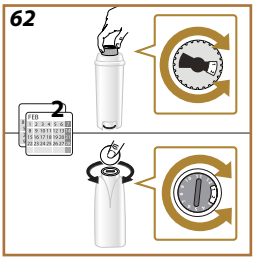
- Si le cycle de détartrage ne se termine pas correctement (ex. coupure de courant), nous conseillons de répéter le cycle ;
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué le détartrage, de trouver de l'eau dans le bac récupérateur de marcs de café.
- L'appareil a besoin d'un troisième rinçage, si 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.

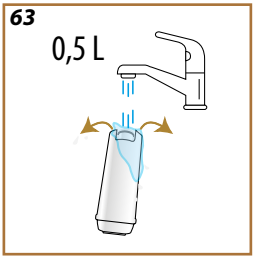
Pour garantir une bonne utilisation de la machine dans le temps, nous recommandons d'utiliser le filtre adoucisseur De'Longhi.

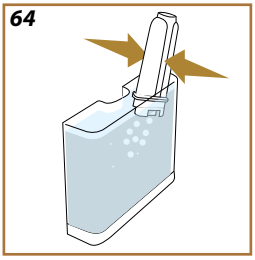
Pour de plus amples informations, visitez www.delonghi.com.

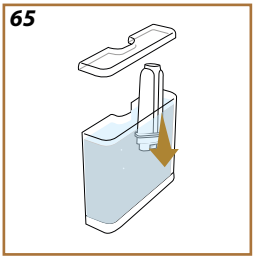
WATERFILTER EAN : 8004399327252

Pour utiliser correctement le filtre, procédez de la manière suivante :









Installation du filtre

1. Presser ⚙ sur la page d'accueil ;
2. Faire défiler les pages jusqu'à la rubrique « Filtre à eau » ;
3. Appuyez sur « Oui » pour accéder à la procédure guidée
4. Enlever le filtre de son emballage et tourner le dateur jusqu'à l'apparition des 2 prochains mois (fig. 62) ;

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

5. Appuyer sur « Suivant » pour continuer (sur « Précédent » pour revenir à la page-écran précédente) ;
6. Pour activer le filtre, faire couler de l'eau du robinet dans l'orifice central du filtre jusqu'à ce que l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute (fig. 63). Appuyer sur « Suivant », sur « Précédent » ou sur « X » ;
7. Extraire le réservoir d'eau de la machine et le remplir d'eau potable ; insérer le filtre dans le réservoir d'eau, plonger la partie inférieure en pressant le centre du filtre 2 à 3 fois pour permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 64). Appuyer sur « Suivant » ;
8. Insérer le filtre dans le logement prévu (fig. 65) et l'enfoncer à fond ; appuyer sur « Suivant ». Refermer le réservoir avec le couvercle ;
9. Insérer le réservoir d'eau et appuyer sur « Oui » ;
10. Mettre un récipient vide ayant une capacité minimum de 0,5 litres sous la buse à eau chaude et appuyer sur « Oui » ;
11. L'appareil fait couler de l'eau chaude et s'interrompt automatiquement. Appuyer sur « Ok » pour revenir à la page d'accueil ;
12. Le filtre est maintenant actif et il est possible de continuer à utiliser la machine.

Remplacement ou retrait du filtre

Remplacer le filtre quand le message correspondant s'affiche sur la page d'accueil : si l'on souhaite procéder immédiatement au remplacement, appuyer sur « OK » et suivre les opérations à partir du point 3 du paragraphe précédent. Pour remettre le remplacement à un autre moment, appuyer sur « Annuler » : l'écran affiche le symbole qui rappelle qu'il faut remplacer le filtre.

Pour le remplacement, procéder de la manière suivante :

1. Presser ⚙ sur la page d'accueil ;
2. Parcourir les pages jusqu'à l'option « Filtre à eau » : appuyer sur « Lire plus » ;
3. Appuyer sur « Oui » pour accéder à la procédure guidée ;
4. Extraire le réservoir d'eau et le filtre usagé : appuyer sur « Ok ».
5. Pour retirer le filtre, appuyer sur « Ok » (sur « Ok » pour revenir à la page-écran précédente ; sur « X » pour annuler l'opération) ;
6. Pour remplacer le filtre, appuyer sur « Oui ». Procéder en suivant les opérations illustrées dans le paragraphe précédent à partir du point (4).

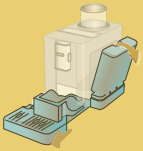
Nota Bene :
Quand les deux mois de durée se sont écoulés (voir dateur), ou si l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, procéder au remplacement du filtre même si la machine ne l'exige pas encore.

Il est temps de remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et de l'insérer



- L'eau du réservoir est insuffisante
  Retirez le réservoir (fig. 3), remplissez-le d'eau potable fraîche jusqu'au niveau MAX (fig. 4), et réinsérez le réservoir
- Le réservoir n'est pas inséré correctement
  Insérez correctement le réservoir

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



- L'eau dans le réservoir est insuffisante à la préparation d'une boisson et bientôt la machine demandera de vider le bac à marc
  La machine demande immédiatement les deux opérations de manière à préparer plusieurs boissons à la suite, sans interruptions

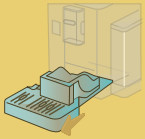
---

Pouvez-vous insérer l'infuseur ?



- L'infuseur n'a pas été inséré après le nettoyage
  Insérez l'infuseur de la façon décrite dans le par. « Infuseur extractible »

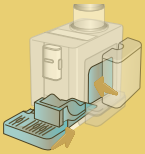
Il est temps de vider le bac à marc et l'égouttoir. Même s'ils ne sont pas pleins, il faut les vider régulièrement



- Le tiroir à marc de café est plein.
  Effectuez le nettoyage comme décrit au par. « Bac à marc de café »

• • •➤

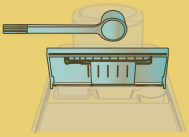
Vider le bac à marc et l'égouttoir. Si le message est encore visible à leur réinsertion, fermer la porte latérale



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

---

Avez-vous ajouté le café prémoulu ? Ajoutez-le maintenant. Une seule cuillère !



- La préparation sélectionnée est avec un café de type prémoulu mais il n'y a pas assez de café prémoulu
  Assurez-vous que l'entonnoir n'est pas bouché, puis insérez une dose rase de café prémoulu et pressez « OK » sur l'écran en suivant les indications du par. « Préparation avec du café prémoulu ».

Oups, on dirait que les grains de café sont terminés. Il est temps d'en ajouter



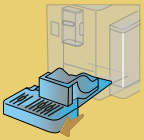
- Le café en grains est terminé.
  Remplissez le bac à café en grains et appuyez sur « C'est fait »

• • •➤

Les nouveaux paramètres n'ont pas été enregistrés	• Durant la personnalisation de la boisson (voir chap. « Fonction « my » »), la préparation a été interrompue volontairement en appuyant sur « X » ou une alarme s'est déclenchée. Appuyer sur « X » pour revenir à la page d'accueil (C) pour afficher l'alarme qui a causé l'interruption. Suivre les indications relatives à l'alarme affichée (voir chap. « Messages fréquents et d'alarme »)
J'effectue le nettoyage. 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.
⚠ *Je ne parviens pas à réaliser la boisson. Réduisez la quantité de café prémoulu et essayez à nouveau* Ok	• Trop de café prémoulu a été utilisé Réduire la quantité de café prémoulu (max 1 dose). Appuyer sur « Ok » pour revenir à la page d'accueil • En cas de présence d'un filtre adoucisseur, une bulle d'air a pu être relâchée à l'intérieur du circuit et en bloquer la distribution. Appuyer sur « Ok » et faire couler un peu d'eau (voir chap. « Eau chaude ») jusqu'à ce que le débit soit régulier. Si le problème persiste, enlever le filtre (voir par. « Remplacement ou retrait du filtre »)

• • •➤

Je ne parviens pas à réaliser la boisson. Réduire la quantité de café prémoulu, vider le bac à marc et réessayer



- Trop de café prémoulu a été utilisé
  Réduire la quantité de café prémoulu (max 1 dose). Effectuer le nettoyage comme décrit dans le chap. « Bac à marc de café »

Désolé, je ne suis pas en mesure de réaliser la boisson. Augmenter le niveau de mouture d'1 (+1)

Ok

- La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.
  Appuyer sur « Ok », « Suivant » et procéder au réglage du moulin à café (voir par. « Paramètres moulin à café »).

Désolé, je ne suis pas en mesure de réaliser la boisson. Réduisez l'intensité et essayez à nouveau

Ok

- Trop de café a été utilisé.
  Sélectionner une « intensité » plus légère (voir « Boissons au café personnalisées »). Appuyer sur « Ok » pour revenir à la page d'accueil.

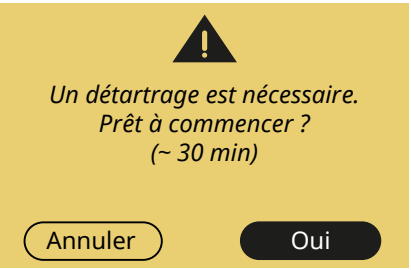
Rappelez-vous de ranger la carafe à lait au réfrigérateur



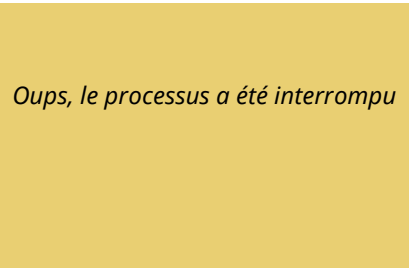
Ok

- Une préparation à base de lait a été effectuée et la carafe à lait est encore insérée dans la machine
  Extraire la carafe à lait et la mettre au frigo.

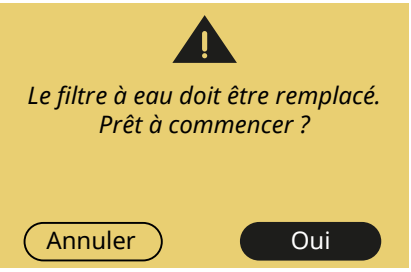
• • •➤



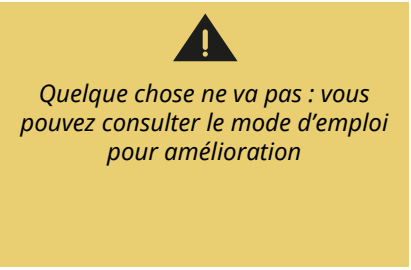
- Indique qu'il est nécessaire de détartrer la machine.
  Pour procéder au détartrage, appuyer sur « Oui » et suivre la procédure guidée, autrement appuyer sur « Effacer » : dans ce cas, la page d'accueil affiche le symbole pour vous rappeler qu'il faut effectuer le détartrage (voir chap. « Détartrage »).



- Détartrage interrompu ou mal effectué
  Appuyer sur Ok pour continuer (voir chap. « Détartrage »).



- Le filtre adoucisseur est usagé.
  Appuyer sur « Oui » pour remplacer le filtre, ou sur « Effacer » pour le faire à un autre moment. Suivre les instructions du chap. « Remplacement ou retrait du filtre ».



- L'intérieur de la machine est très sale.
  Nettoyer soigneusement la machine de la façon décrite dans le chap. « Description de la machine ». Si après le nettoyage la machine affiche encore le message, contactez le service clients et/ou un Centre d'Assistance agréé

• • •➤

Le circuit d'eau est vide.
Prêts pour le remplissage ?



Oui

- Le circuit hydraulique est vide
  Appuyer sur « Oui » pour remplir le circuit : la distribution s'interrompt automatiquement. Si le problème persiste, vérifier que le réservoir d'eau est inséré à fond.
- Un nouveau filtre adoucisseur a été inséré
  S'assurer d'avoir suivi correctement les indications pour l'insertion du nouveau filtre (par. « Installation du filtre » et « Remplacement ou retrait du filtre »). Si le problème persiste, enlever le filtre.

Préparez au moins 3 cafés avant de changer

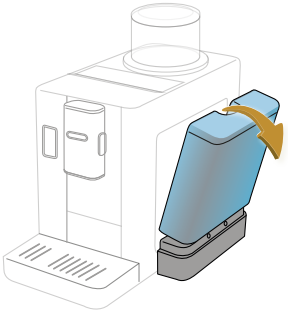
- Il faut effectuer au moins 3 distributions avant de changer le réglage avec le « Bean Adapt »
  Faire au moins 3 cafés puis procéder au réglage/affinage.



- Rappelle qu'il est nécessaire de remplacer le filtre
  Remplacer le filtre ou l'extraire en suivant les instructions du chap. « Remplacement ou retrait du filtre ».
- Rappelle qu'il est nécessaire de détartrer la machine.
  Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le chapitre « Détartrage »

- Rappelle qu'il est nécessaire de procéder au nettoyage de la carafe à lait
  Voir chapitre Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation
- Indique que l'économie d'énergie est activée.
  Pour désactiver l'économie d'énergie, procéder comme décrit au par. « Général ».

- Le réservoir d'eau est difficile à extraire



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

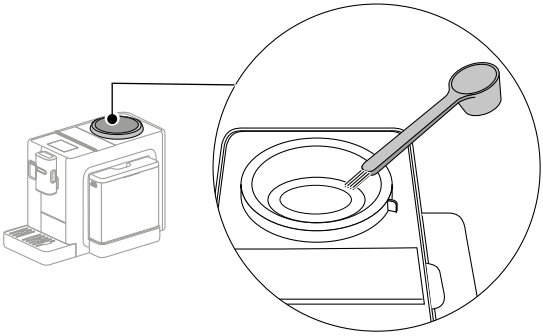
- De la vapeur sort de la partie supérieure après la distribution du café



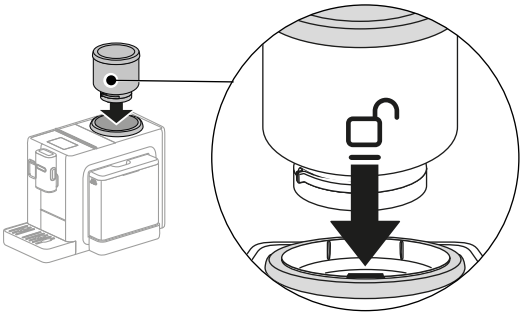
Il s'agit de la vapeur dégagée par la dose de café utilisée et éliminée automatiquement dans le bac à marc de la machine. Cela fait partie du fonctionnement normal et correct de la machine.

- Le bac à grains est difficile à insérer

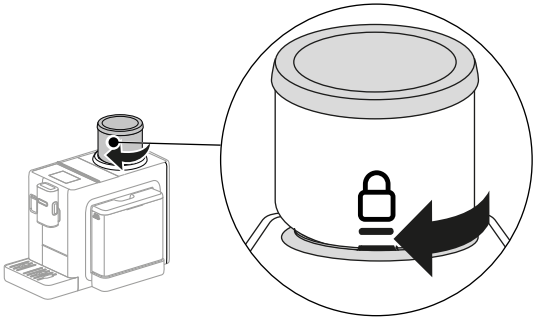
S'assurer que le logement du bac à grains est propre et qu'il n'y a pas de grains : utiliser le pinceau pour éliminer d'éventuels résidus de café.



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

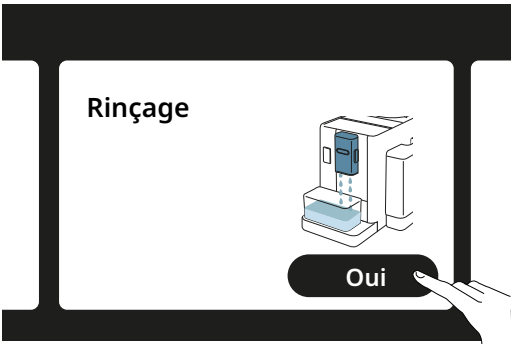


- Le café n’est pas chaud (1)

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.
Sur la page d’accueil, appuyez sur ⚙ pour entrer dans le menu paramètres :



Faites défiler les pages jusqu’à ce que l’option « Rinçage » s’affiche et appuyez sur « Oui » pour lancer la distribution : après quelques secondes de l’eau chaude s’écoule, qui nettoie et chauffe le circuit interne de la machine.



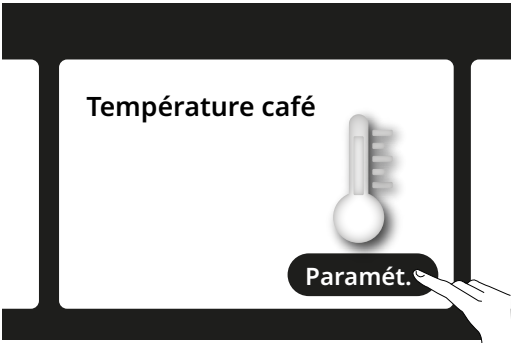
•••▸

- Le café n'est pas chaud (2)

La température programmée pour la préparation du café est basse. Sélectionner une température plus élevée comme indiqué ci-après :
sur la page d'accueil, appuyez sur ⚙ pour entrer dans le menu paramètres :



Faites défiler les pages jusqu'à ce que l'option « Température café » s'affiche et appuyez sur « Paramét. » pour changer la température.

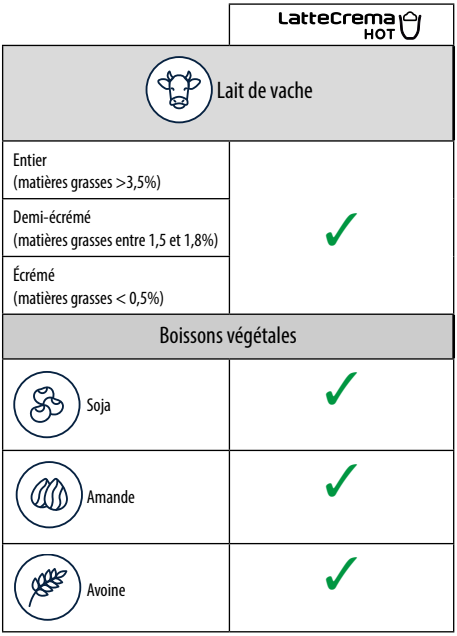


Sélectionnez une température supérieure (Moyenne ou Max).

- Le café n'est pas chaud (3)

Il est nécessaire de procéder au détartrage : procéder comme illustré dans le chapitre Détartrage.
Vérifier ensuite que la dureté eau paramétrée correspond à celle utilisée sur le réseau d'eau (voir Vérifiez la dureté de l'eau *et* Programmez la dureté de l'eau*).*

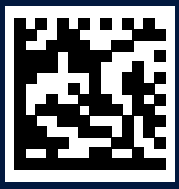
- Le lait contient des grosses bulles, sort par jets de la buse à lait ou bien est peu mousseux (1)



Utiliser du lait de vache ou des boissons végétales à température du réfrigérateur (environ 5°C).
Si le résultat n'est pas encore le résultat souhaité, essayer 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)

Nettoyer soigneusement le couvercle de la carafe à lait comme indiqué dans les chapitres « Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation » *et* « Nettoyage de la carafe à lait ».



57132C8962_00_0124