



Mode d'emploi

ECAM31X.6Y - 31X.8Y

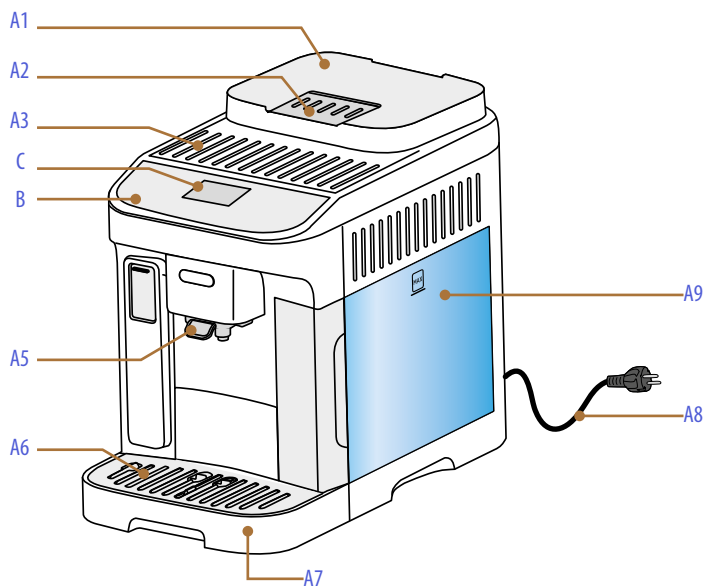
MAGNIFICA
— EVO NEXT —

DeLonghi

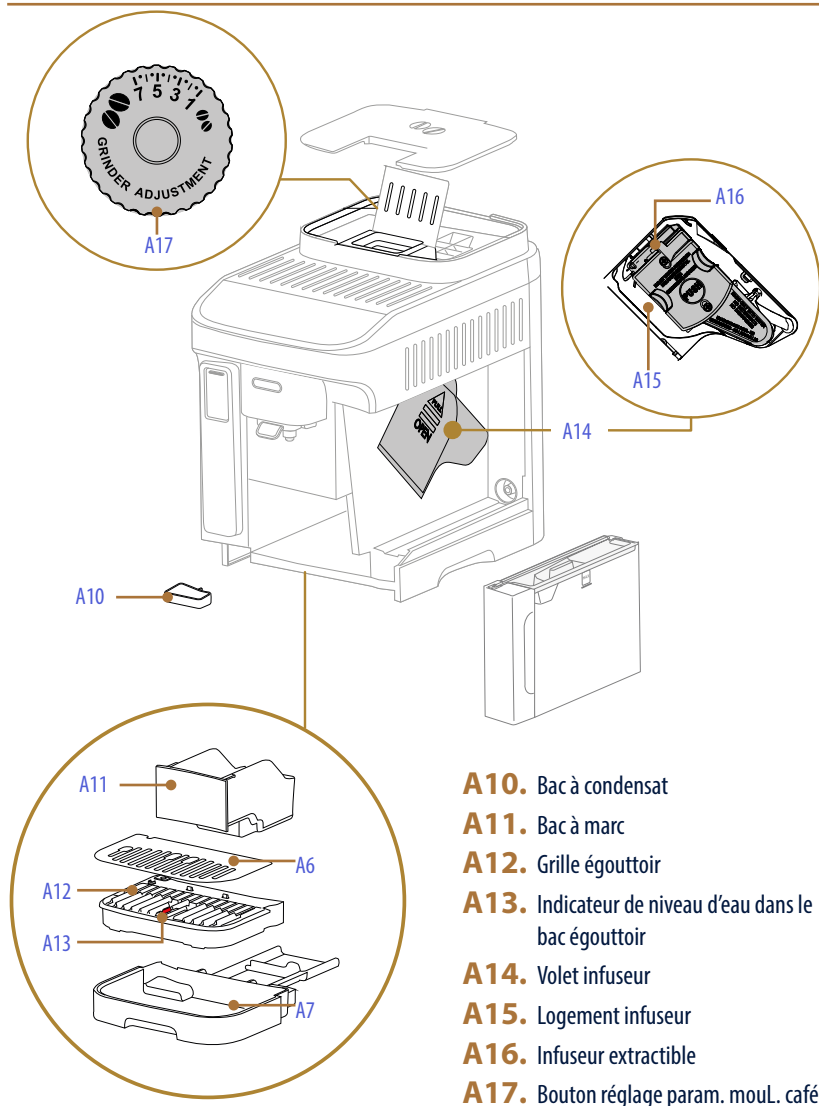
DESCRIPTION DE LA MACHINE (A)	4
DESCRIPTION DU PANNEAU (B)	6
Après avoir sélectionné la boisson (Ex. Espresso)	7
DESCRIPTION DE LA PAGE D'ACCUEIL (C)	7
DESCRIPTION DES ACCESSOIRES* (D)	8
DESCRIPTION DE LA CARAFE À LAIT (E)	9
PREMIÈRE UTILISATION DE LA MACHINE	10
Sélectionnez votre langue	10
Remplissez le réservoir d'eau	11
Préparez la machine	11
Premier amorçage	11
Vérifiez la dureté de l'eau	12
Programmez la dureté de l'eau	12
Installation filtre	13
Tutoriel	14
Support pour le fonctionnement	14
ALLUMAGE DE LA MACHINE	15
Extinction pendant des périodes prolongées	16
EXTINCTION DE LA MACHINE	16
Entrez dans param. machine du menu	17
PARAM. MACHINE DU MENU	17
Rinçage	17
Détartrage	18
Filtre à eau	18
Carafe à lait	19
Vidange circuit	19
Arrêt automatique	20
Signal sonore	21
Économie d'énergie	21
Température café	21
Param. mouL. café	22
Dureté eau	22
Statistiques	23
Langues	23
Valeurs d'usine	23
Numéro de série	24
Support	24
SÉLECTION PROFILS	25
Préparer la machine pour faire des boissons à base de café	26
Boisson à base de café à sélection directe	26
Boissons du menu « More » (B10)	26

BOISSONS À BASE DE CAFÉ	26
Préparation avec du café pré-moulu	27
Conseils pour un café plus chaud	28
INDICATIONS POUR LES BOISSONS À BASE DE CAFÉ.....	28
BOISSONS À BASE DE LAIT	29
Préparation de la carafe à lait	29
Quel lait utiliser ?.....	29
Remplir et accrocher la carafe à lait	29
Préparer les boissons à base de lait.....	30
Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation (fonction clean)	30
Pour faire plusieurs préparations à la suite :	30
Une fois les préparations terminées, la carafe à lait est vide ou le lait n'est pas suffisant pour d'autres recettes.....	30
Une fois les préparations terminées, il reste encore suffisamment de lait dans la carafe pour d'autres recettes.....	31
Remarques générales après la préparation des boissons à base de lait :	31
EAU CHAUDE.....	32
FONCTION « MY »	33
NETTOYAGE DE LA MACHINE	34
Circuit interne de la machine	35
Bac à marc de café	35
Égouttoir et grille égouttoir	36
Intérieur de la machine	37
Réservoir d'eau	37
Becs verseurs de café	37
Infuseur amovible	37
Entonnoir pour café pré-moulu	38
Panneau de contrôle (B)	38
Nettoyage intensif de la carafe à lait.....	39
DÉTARTRAGE	40
MESSAGES FRÉQUENTS ET D'ALARME	43
FAQ	49
DONNÉES TECHNIQUES.....	56
Conseils pour l'économie d'énergie	56

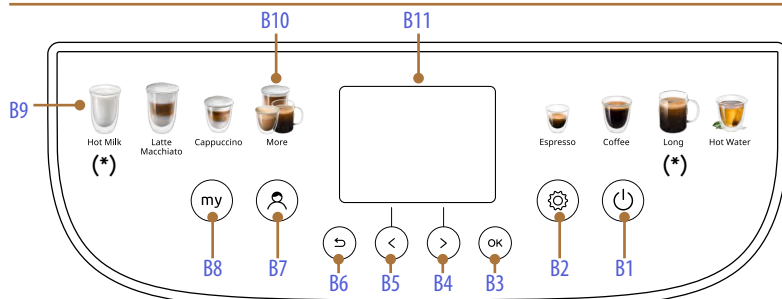
Magnifica Evo Next Description de la machine (A)



- A1.** Bac à grains avec couvercle
- A2.** Volet entonnoir café pré-moulu
- A3.** Plateau range-tasses
- A4.** Volet connecteur accessoires
- A5.** Buse à café (hauteur réglable)
- A6.** Plateau d'appui pour tasses
- A7.** Égouttoir
- A8.** Cordon d'alimentation
- A9.** Réservoir à eau amovible



Magnifica Evo Next Description du panneau (B)

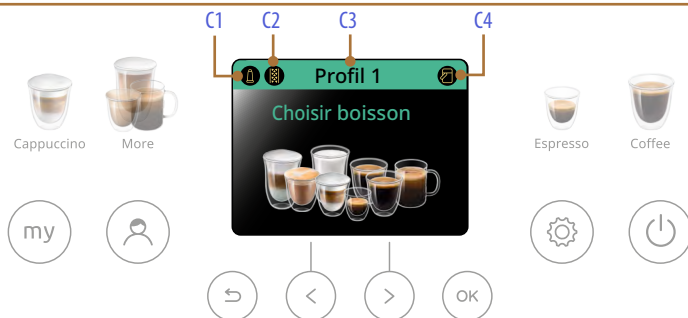


- B1.** Touche ON/Veille
- B2.** Touche menu param. machine
- B3.** Touche OK pour confirmer
- B4.** Flèche défilement/sélection intensité - pré-moulu
- B5.** Flèche défilement/sélection quantité
- B6.** Touche ↶ (Échap) pour sortir
- B7.** Touche changement profil individuel
- B8.** Touche « my » : pour personnaliser les boissons
- B9.** Sélection directe boissons
- B10.** Menu boissons extras (différentes en fonction des modèles)
- B11.** Écran

Boisson	ECAM31X.8Y	ECAM31X.6Y
Doppio+ 	✓	✓
2x Espresso 	✓	✓
Americano 	✓	✗
Long 	Boisson à sélection directe	✓

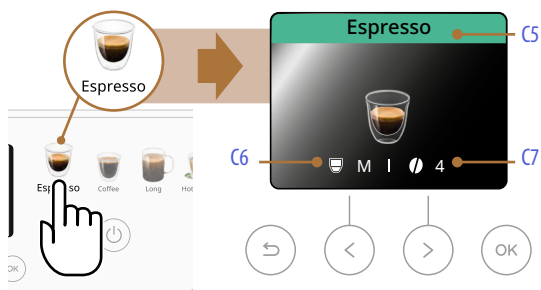
Boisson	ECAM31X.8Y	ECAM31X.6Y
Cappuccino mix 	✓	✓
Cappuccino+ 	✓	✗
Espresso Macchiato 	✓	✗
Lait chaud 	Boisson à sélection directe (Hot Milk)	✓

Magnifica Evo Next Description de la page d'accueil (C)



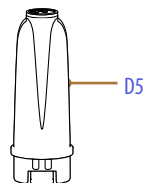
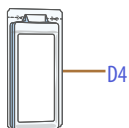
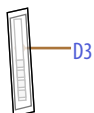
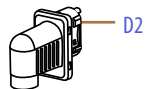
- C1.** Voyant filtre usagé
- C2.** Voyant détartrage nécessaire
- C3.** Profil individ. sélectionné
- C4.** Voyant demande nettoyage carafe à lait (Clean)

Après avoir sélectionné la boisson (Ex. Espresso)



- C5.** Nom boisson sélectionnée
- C6.** Quantité sélectionnée (modifiable avec la touche « < » B5)
- C7.** Intensité sélectionnée (modifiable avec la touche « > » B4)

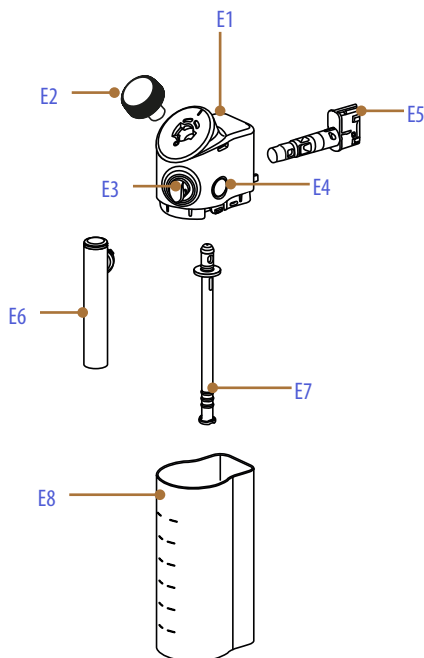
Magnifica Evo Next Description des accessoires* (D)



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

- D1.** Cuillère-doseuse pour café pré-moulu
- D2.** Buse à eau chaude
- D3.** Bande réactive « Water hardness test »
- D4.** Détartrant
- D5.** Filtre adoucisseur

LatteCrema
HOT 



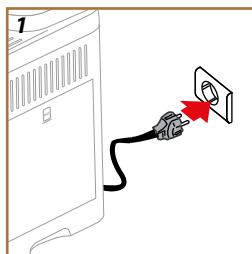
- E1.** Couvercle de la carafe à lait
- E2.** Bouton mousse
- E3.** Connecteur buse à lait (non amovible)
- E4.** Bouton de décrochage du couvercle
- E5.** Connecteur carafe à lait
- E6.** Buse de lait
- E7.** Tube d'écoulement du lait (en silicone)
- E8.** Carafe à lait

Magnifica Evo Next Première utilisation de la machine



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.
- Avant la première utilisation, rincez à l'eau chaude tous les accessoires et composants amovibles destinés à entrer en contact avec l'eau et le lait (réservoir d'eau, buse à eau, carafe à lait, etc...). Il est conseillé de laver la carafe à lait au lave-vaisselle (voir paragraphe [Nettoyage intensif de la carafe à lait](#)).



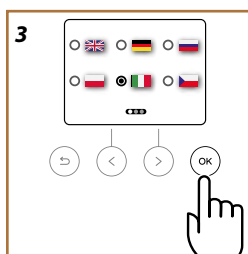
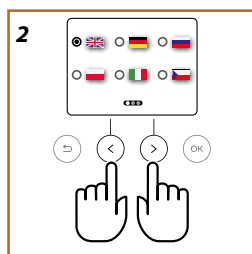
1. Branchez le câble d'alimentation (A8) au secteur électrique (fig. 1).

La machine s'allume et vous guidera pour la régler en fonction de vos besoins : suivez les instructions à l'écran (B11) et vous pourrez utiliser Magnifica !

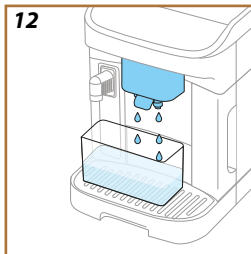
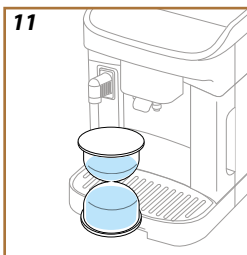
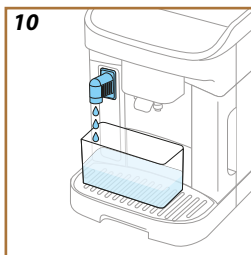
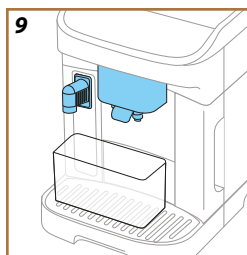
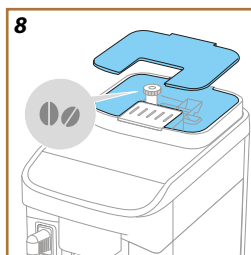
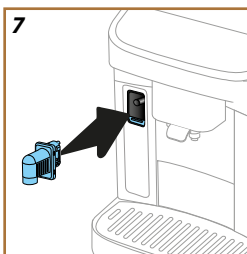
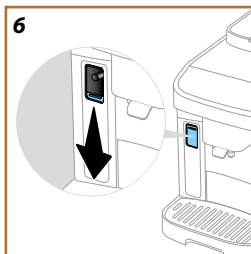
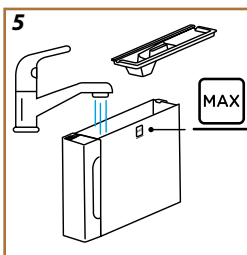
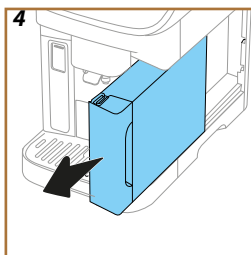
Voici tout ce dont vous avez besoin :

	Eau fraîche potable
	Buse à eau chaude (déjà insérée dans la machine)
	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 (B11) la langue sélectionnée s'affiche : appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'au drapeau correspondant à votre langue (fig. 2).
3. Appuyez sur « OK » (B3) pour confirmer la langue sélectionnée (fig. 3).



Remplissez le réservoir d'eau

4. Retirez le réservoir d'eau (A9) (fig. 4).
5. Remplissez d'eau fraîche et potable jusqu'au niveau MAX (fig. 5) et réinsérez le réservoir d'eau dans la machine, puis appuyez sur « > » (B4).

Préparez la machine

6. Vérifiez que la buse à eau chaude (D2) est insérée dans la machine, et si ce n'est pas le cas, poussez le volet du connecteur d'accessoires vers le bas (A4) (fig. 6) et insérez la buse à eau chaude (fig. 7).
7. Remplissez le bac à grains (A1) (fig. 8), puis confirmez en appuyant sur « > » (B4).

Premier amorçage

8. Placez un récipient d'une capacité minimale de 0,2 l sous les buses à café (A5) et à eau chaude (D2) (fig. 9).
9. Appuyez sur « OK » (B3) pour distribuer le produit de rinçage (fig. 10). La distribution s'interrompt automatiquement.
10. La machine procède au préchauffage (fig. 11) qui se termine par la distribution d'eau chaude à travers la buse à café (A5) (fig. 12).
11. Appuyez sur « OK » (B3) pour la prochaine étape.

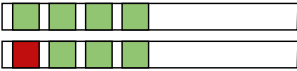
Vérifiez la dureté de l'eau

La machine doit être détartrée après une période de fonctionnement pré-déterminée qui dépend de la dureté de l'eau. 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. C'est pour cela qu'il est conseillé de définir immédiatement la valeur correcte : la machine vous guide pas à pas. Procédez comme décrit ci-dessous :

12. Retirez de son emballage (D3) la bande de test fournie « Total hardness test » fournie (dans le pack d'accessoires). Appuyez sur « > » (B4).
13. Plongez complètement et pendant environ une seconde la bande dans un verre contenant l'échantillon d'eau que vous comptez utiliser avec votre machine à café. Appuyez sur « > » (B4).
14. Extrayez la bande de l'eau et secouez-la légèrement. Au bout d'une minute, 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouges se forment, en fonction de la dureté de l'eau ; chaque petit carré correspond à 1 un niveau. Appuyez sur « > » (B4).

Programmez la dureté de l'eau

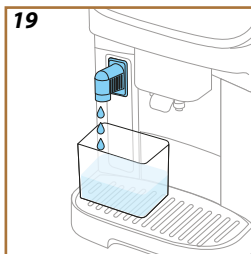
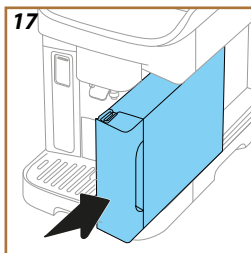
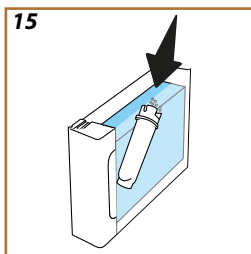
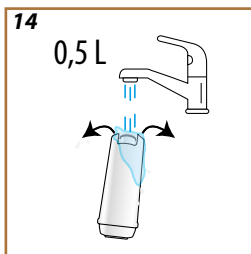
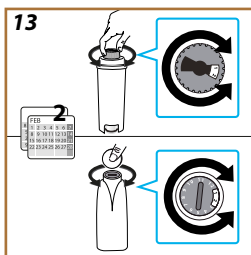
15. Avec les flèches de défilement « < » (B5) ou « > » (B4), sélectionnez le point correspondant au niveau de dureté mesuré au point précédent comme le spécifie le tableau suivant :

Bande réactive	Dureté de l'eau
	
	
	
	

16. Appuyez sur « OK » (B3).
17. La machine est maintenant reprogrammée selon le nouveau réglage de la dureté de l'eau. Appuyez sur « OK » (B3).

Nota bene :

Le niveau de dureté de l'eau peut être modifié à tout moment dans le menu param. machine (B2) (voir "Dureté eau").



Installation filtre

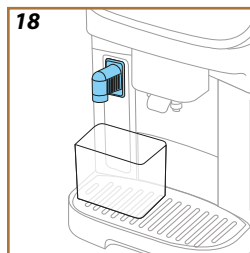
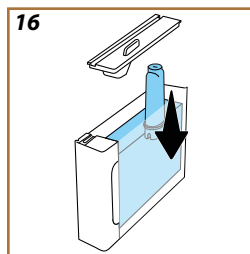
Pour assurer une bonne utilisation de la machine dans le temps, l'appareil suggère d'installer le filtre adoucisseur De'Longhi (D5). Procédez comme suit pour l'installer immédiatement, sinon appuyez sur «  » (B6) pour reporter :

18. Retirez le filtre de l'emballage et appuyez sur « OK » (B3).
19. Tournez le dateur jusqu'à ce que les 2 prochains mois soient affichés (fig. 13) : appuyez sur la flèche de défilement «  » (B4) pour passer à l'étape suivante.

Nota Bene :

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

20. Pour activer le filtre, faites 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. 14). Appuyez sur la flèche de défilement «  » (B4) pour passer à l'étape suivante.



21. Retirez le réservoir d'eau (A9) de la machine et remplissez-la d'eau potable et potable ; retirez le couvercle du réservoir d'eau et plongez le filtre dans le réservoir d'eau, appuyez 2-3 fois au centre du filtre pour permettre aux bulles d'air de s'échapper (fig. 15). Appuyez sur la flèche de défilement «  » (B4) pour passer à l'étape suivante.
22. Insérez le filtre dans le logement dédié (fig. 16) et pressez-le à fond. Fermez le réservoir avec le couvercle. Appuyez sur la flèche de défilement «  » (B4) pour passer à l'étape suivante.

23. Insérez le réservoir d'eau (A9) (fig. 17). Appuyez sur la flèche de défilement «  » (B4)
24. Placez un récipient vide d'une capacité minimale de 0,5 litre sous la buse à eau chaude (fig. 18) et appuyez sur « OK » (B3) pour activer le filtre.
25. L'appareil distribue de l'eau chaude (fig. 19) et s'arrête automatiquement.

26. Le filtre est désormais actif. Appuyez sur « OK » (B3).
Les éléments techniques sont terminés : appuyez sur la flèche de défilement « > » (B4).

Tutoriel

Un court tutoriel vous aide à mieux connaître votre machine.

Support pour le fonctionnement

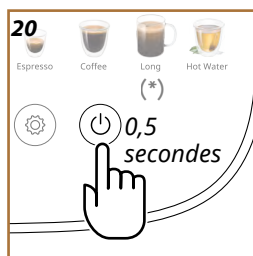
Le QR code présent à l'écran permet d'accéder, avec un Smartphone, aux manuels et matériels de support pour le fonctionnement de la machine. Appuyez sur la flèche de défilement « > » (B4).

Le QR code est disponible dans la section Info du menu param. machine (B2), dans « Support ».

Appuyez sur la flèche de défilement « > » (B4), puis sur « OK » (B3) : la machine peut maintenant être utilisée.

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, maintenez la touche (B1) enfoncée pendant 0,5 secondes (fig. 20) : la machine s'allume.
2. Quand le chauffage est terminé, une phase de rinçage commence avec de l'eau chaude sortant de la buse à café (A5) ; en plus de chauffer la chaudière, cela permet à la machine de faire circuler de 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, maintenez la touche  (B1) enfoncée pendant 0,5 seconde (fig. 20).
2. Si prévu, la machine effectue le rinçage par la buse à café (A5) avec de l'eau chaude puis elle s'éteint (stand-by).

Attention !

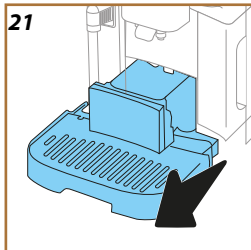
Ne jamais débrancher la fiche quand la machine est allumée.

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 :

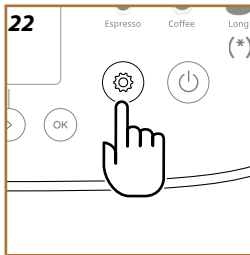
1. Pour éteindre la machine, maintenez la touche  (B1) enfoncée pendant 0,5 seconde (fig. 20).
2. Retirez, videz et nettoyez l'égouttoir (A7) le tiroir à marc (A11) (fig. 21) et le réservoir d'eau (A9) ;
3. Débranchez le cordon d'alimentation (A8) de la prise.



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](#).

Magnifica Evo Next Param. machine du menu



Entrez dans param. machine du menu

1. Appuyez sur la touche  (B2) (fig. 22).

Les paramètres de la machine sont divisés en trois rubriques :

- | | | |
|--------------------|-----------------------|--------------------|
| • Entretien | • Préférences | • Infos |
| __ Rinçage | __ Arrêt automatique | __ Statistiques |
| __ Détartrage | __ Signal sonore | __ Numéro de série |
| __ Filtre à eau | __ Économie d'énergie | __ Support |
| __ Carafe à lait | __ Température café | |
| __ Vidange circuit | __ Param. mouL. café | |
| | __ Dureté eau | |
| | __ Langues | |
| | __ Valeurs d'usine | |

2. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à la rubrique souhaitée.
3. Appuyez sur « OK » (B3) pour accéder aux paramètres de la machine.
4. Appuyez sur «  » (B6) pour revenir en arrière.
5. Appuyez de nouveau sur «  » pour accéder à la page d'accueil.

Entretien : Rinçage

1. Appuyez sur la touche  (B2).
2. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à « Entretien ». Appuyez sur « OK » (B3).
3. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à « Rinçage » (fig. 23).

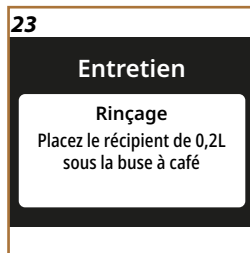
Cette fonction permet de faire sortir de l'eau chaude par le bec verseur de café, de façon à nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine.

Si vous souhaitez procéder au rinçage :

4. Placez sous la buse à café (A5) un récipient ayant une capacité minimale de 0,2l (fig. 9).
5. Appuyez sur « OK » (B3) : après quelques secondes de l'eau chaude par la buse à café pour nettoyer et réchauffer le circuit interne de la machine.
6. Pour interrompre le rinçage, appuyez sur «  » (B6) ou attendez l'arrêt 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 récupérateur de marc de café (A11).



24

Entretien

Détartrage

Contrôle la barre pour le prochain cycle



25

Entretien

Détartrage

Prêt à lancer le détartrage ?
(25 min)

Entretien : Détartrage

1. Appuyez sur la touche  (B2).
2. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à « Entretien ». Appuyez sur « OK » (B3).
3. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à « Détartrage ».

L'écran (B11) affiche une barre de progression (fig. 24) qui indique dans combien de temps un détartrage sera nécessaire (fig. 25).

4. Pour continuer avec le détartrage, appuyez sur « OK » (B3) et suivez la procédure guidée. Les instructions sont également disponibles dans le chapitre «*Détartrage*».
5. Si vous souhaitez sélectionner une autre rubrique, appuyez sur la flèche de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à la rubrique souhaitée, sinon, appuyez sur  (B6) pour quitter.

Entretien : Filtre à eau

Pour garantir une utilisation correcte et durable de la machine, nous vous conseillons d'utiliser le filtre adoucisseur De'Longhi (D5).

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

WATERFILTER  EAN : 8004399327252

26

Entretien

Filtre à eau

Prêt à installer le filtre à eau ?

1. Appuyez sur la touche  (B2).
2. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à « Entretien ». Appuyez sur « OK » (B3).
3. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à « Filtre à eau ».

Si le filtre à eau n'est pas installé (fig. 26) :

4. Appuyez sur « OK » (B3) et suivez la procédure guidée. Les instructions sont également disponibles dans le chapitre «*Installation filtre*».

Si le filtre à eau doit être remplacé (fig. 27) appuyez sur « OK » (B3) :

4. Appuyez sur « OK » (B3) pour confirmer et suivez la procédure guidée.

27

Entretien

Filtre à eau

Il est temps de remplacer le filtre à eau. On commence ?

28



5. Retirez le réservoir d'eau (A9), le couvercle et le filtre adoucisseur (fig. 28). Appuyez sur « OK » (B3) pour confirmer le retrait et continuer. Appuyez sur la flèche de défilement « > » (B4) pour continuer.
6. Pour installer un nouveau filtre : appuyez sur « OK » (B3) et suivez la procédure

29

Entretien

Carafe à lait
Comment obtenir les
meilleurs résultats de votre
carafe à lait

guidée. Les instructions sont également disponibles dans le chapitre ["Installation filtre"](#).

7. Pour utiliser la machine sans filtre : appuyez sur «  » (B6). Si vous souhaitez sélectionner une autre rubrique, appuyez sur la flèche de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à la rubrique souhaitée, sinon appuyez sur «  » (B6) pour quitter,
8. Appuyez sur «  » une nouvelle fois pour revenir à la page d'accueil.

Entretien : Carafe à lait

1. Appuyez sur la touche  (B2).
2. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à « Entretien ». Appuyez sur « OK » (B3).
3. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à « Carafe à lait » (fig. 29).

Dans cette section vous trouverez toutes les informations pour garantir l'efficacité durable de la carafe à lait et pour obtenir à chaque fois la mousse que vous désirez. Appuyez sur « OK » (B3). Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à la rubrique souhaitée :

- **Nettoyage** : Pour activer le nettoyage, appuyez sur « OK » (B3) et suivez la procédure guidée. À la fin de la séquence, appuyez sur « OK » (B3) pour revenir à la page d'accueil.
- **Nettoyage en profondeur** : le nettoyage en profondeur est régulièrement demandé par la machine. Pour afficher les opérations à réaliser, appuyez sur « OK » (B3) et consultez les pages-écrans en appuyant sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5). Les instructions sont également disponibles dans le chapitre ["Nettoyage intensif de la carafe à lait"](#). À la fin de la séquence, appuyez sur « OK » (B3) pour revenir à la page d'accueil.
- **Conseils mousse** : appuyez sur « OK » (B3) et consultez les pages-écrans en appuyant sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5). Les informations sont également disponibles dans le chapitre ["Quel lait utiliser ?"](#). À la fin de la séquence, appuyez sur « OK » (B3) pour revenir à la page d'accueil.

Entretien : Vidange circuit

1. Appuyez sur la touche  (B2).
2. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à « Entretien ». Appuyez sur « OK » (B3).
3. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à « Vidange circuit » (fig. 30).

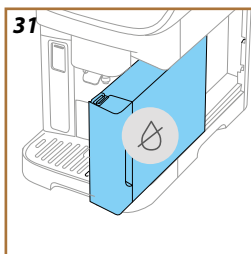
Avant d'amener l'appareil à un centre d'assistance, ou avant une période d'inutilisation, il est conseillé de vider le circuit hydraulique de la machine pour éviter que l'eau ne gèle dans les circuits internes.

4. Appuyez sur « OK » (B3) et suivez la procédure guidée.
5. Retirez l'égouttoir (A7) (fig. 21), videz et nettoyez-le, ainsi que le bac à marc (A11). Réinsérez le tout.

30

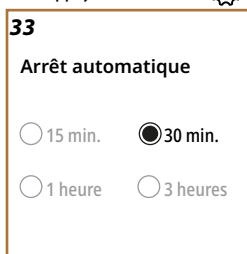
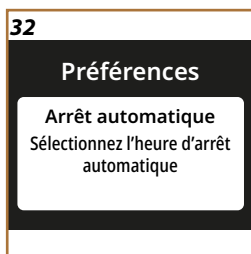
Entretien

Vidange circuit
Prêts à vider le circuit d'eau ?



6. Appuyez sur la flèche de défilement « > » (B4). Placez un récipient d'une capacité minimale de 0,2 l sous les buses à café (A5) et à eau chaude (D2) (fig. 9).
7. Appuyez sur « OK » (B3) : la machine effectue un rinçage à l'eau chaude à travers les buses.
8. Une fois le rinçage terminé, retirez le réservoir d'eau (fig. 31) et videz-le.
9. S'il est inséré, retirez le filtre (D5) du réservoir d'eau et appuyez sur la flèche de défilement « > » (B4).
10. Réinsérez le réservoir (vide) et appuyez sur la flèche de défilement « > » (B4).
11. Confirmez que vous êtes prêt et appuyez sur « OK » (B3).
12. Attendez que la machine procède à la vidange ; (Attention : de l'eau chaude sort 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.
13. À la fin de la vidange, retirez, videz et réinsérez l'égouttoir, puis appuyez sur « OK » (B3).
14. Appuyez sur « OK » (B3) : la machine s'éteint (veille).
15. Débranchez la machine du secteur.
16. Au prochain allumage de l'appareil, procédez en suivant les instructions du chapitre "Première utilisation de la machine".

Préférences : Arrêt automatique



1. Appuyez sur la touche  (B2).
2. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à « Préférences ». Appuyez sur « OK » (B3).
3. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à « Arrêt automatique » (fig. 32).

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.

4. Appuyez sur « OK » (B3) : l'écran affiche l'heure d'arrêt automatique actuellement sélectionnée et les autres options sélectionnables (fig. 33).
5. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à l'heure d'arrêt automatique souhaité : appuyez sur « OK » (B3) pour enregistrer le nouveau paramètre.
6. Appuyez sur «  » (B6) pour revenir à la page-écran précédente.
7. Appuyez sur «  » (B6) pour revenir à la page d'accueil.

34

Préférences

Signal sonore

Activer ou désactiver les signaux sonores

Préférences : Signal sonore

1. Appuyez sur la touche  (B2).
2. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à « Préférences ». Appuyez sur « OK » (B3).
3. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à « Signal sonore » (fig. 34).

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

4. Appuyez sur « OK » (B3) : l'écran affiche la préférence actuellement active.
5. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour activer (On) ou désactiver (Off) la fonction : appuyez sur « OK » (B3) pour enregistrer le nouveau paramètre.
6. Appuyez sur «  » (B6) pour revenir à la page-écran précédente.
7. Appuyez sur «  » (B6) pour revenir à la page d'accueil.

35

Préférences

Économie d'énergie
Fonction économie d'énergie



Préférences : Économie d'énergie

1. Appuyez sur la touche  (B2).
2. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à « Préférences ». Appuyez sur « OK » (B3).
3. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à « Économie d'énergie » (fig. 35).

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

4. Appuyez sur « OK » (B3) : l'écran affiche la préférence actuellement active.
5. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour activer (On) ou désactiver (Off) la fonction : appuyez sur « OK » (B3) pour enregistrer le nouveau paramètre.

Nota bene :

- Le symbole  signale que la fonction est active.
- Le symbole  signale que la fonction n'est pas active.

36

Préférences

Température café
Réglez la température de l'eau utilisée pour faire le café

Préférences : Température café

1. Appuyez sur la touche  (B2).
2. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à « Préférences ». Appuyez sur « OK » (B3).
3. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à « Température café » (fig. 36).

Cette rubrique permet de modifier la température de l'eau avec lequel le café est préparé.

37

Préférences

Param. mouL. café

Réglez le niveau de mouture pour obtenir une extraction parfaite

- Appuyez sur « OK » (B3) : l'écran affiche la préférence actuellement active.
- Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) pour choisir la température souhaitée : appuyez sur « OK » (B3) pour enregistrer le nouveau paramètre.
- Appuyez sur « ↶ » (B6) pour revenir à la page-écran précédente.
- Appuyez sur « ↷ » (B6) pour revenir à la page d'accueil.

Nota bene :

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

Préférences : Param. mouL. café

- Appuyez sur  pour entrer dans le menu param. machine (fig. 13).
- Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à « Préférences ». Appuyez sur « OK » (B3).
- Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à « Param. mouL. café » (fig. 37).

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

- Appuyez sur « OK » (B3) : consultez les conseils de réglage de la mouture et parcourez les pages avec les flèches « > » (B4) ou « < » (B5) pour lire tout le tutoriel.
- Appuyez sur « OK » (B3) 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.
- Le bouton de réglage doit être tourné uniquement pendant que le moulin est en marche durant la phase initiale de préparation des boissons à base de café.

38

Préférences

Dureté de l'eau

Vous pouvez régler le niveau de dureté de l'eau avec la bande réactive

Préférences : Dureté eau

- Appuyez sur la touche  (B2).
- Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à « Préférences ». Appuyez sur « OK » (B3).
- Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à « Dureté de l'eau » (fig. 38).

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

- Vérifier la dureté de l'eau, comme indiqué sur « Vérifiez la dureté de l'eau ».
- Appuyez sur « OK » (B3) et modifiez la sélection avec les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5).

39

Préférences

Langues

Dans quelle langue devons-nous parler ?

40

Préférences

Valeurs d'usine

Réinit. les valeurs d'usine de la machine ou d'un profil individ.

41

Infos

Statistiques

Contrôlez les activités de votre machine à café

- Appuyez sur « OK » (B3) pour enregistrer le nouveau paramètre.
- Appuyez sur «  » (B6) pour revenir à la page-écran précédente.
- Appuyez sur «  » (B6) pour revenir à la page d'accueil.

Préférences : Langues

- Appuyez sur la touche  (B2).
- Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à « Préférences ». Appuyez sur « OK » (B3).
- Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à « Langues » (fig. 39).

Pour définir une nouvelle langue, procédez comme suit :

- Appuyez sur « OK » (B3) et modifiez la sélection avec les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5).
- Appuyez sur « OK » (B3) pour enregistrer le nouveau paramètre.
- Appuyez sur «  » (B6) pour revenir à la page-écran précédente.
- Appuyez sur «  » (B6) pour revenir à la page d'accueil.

Préférences : Valeurs d'usine

- Appuyez sur la touche  (B2).
- Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à « Préférences ». Appuyez sur « OK » (B3).
- Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à « Valeurs d'usine » (fig. 40).

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

- Appuyez sur « OK » (B3) : avec les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) sélectionnez ce que vous souhaitez réinitialiser : « Machine » ou « Profil individuel ».
- Machine :** Appuyez sur « OK » (B3) 2 fois et attendez que la machine se réinitialise. Appuyez une nouvelle fois sur « OK » (B3) pour revenir à la page d'accueil.

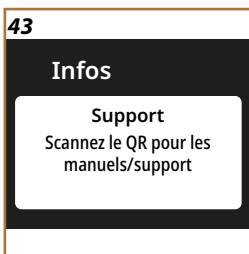
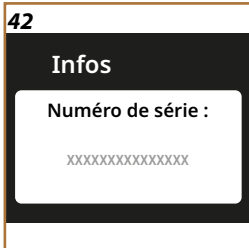
Nota bene :

Une fois les valeurs d'usine restaurées, la machine propose de nouveau le tutoriel d'introduction

- Profil individuel :** Appuyez sur « OK » (B3) et avec les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) sélectionnez le profil à réinitialiser. Appuyez sur « OK » (B3) 2 fois et attendez que la machine réinitialise le profil. Appuyez une nouvelle fois sur « OK » (B3) pour revenir à la page d'accueil.

Infos : Statistiques

- Appuyez sur la touche  (B2).
- Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à « Info ». Appuyez sur « OK » (B3).



- Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à « Statistiques » (fig. 41).
- Appuyez sur « OK » (B3). Affichez toutes les données de votre machine en les parcourant avec les flèches « > » (B4) ou « < » (B5).
- Appuyez sur « ↩ » (B6) pour revenir aux pages-écrans précédentes.
- Appuyez 2 fois sur « ↩ » (B6) pour revenir à la page d'accueil

Infos : Numéro de série

- Appuyez sur la touche  (B2).
- Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à « Info ». Appuyez sur « OK » (B3).
- Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à « Numéro de série » (fig. 42). La page-écran affiche le numéro de série de la machine, utile pour identifier la machine.
- Appuyez sur « ↩ » (B6) pour revenir aux pages-écrans précédentes.
- Appuyez sur « ↩ » (B6) pour revenir à la page d'accueil.

Infos : Support

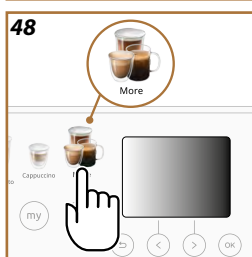
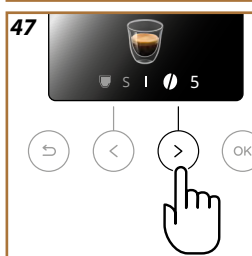
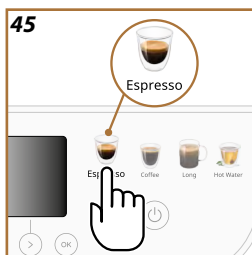
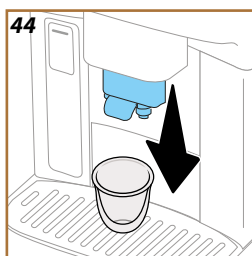
- Appuyez sur la touche  (B2).
- Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à « Info ». Appuyez sur « OK » (B3).
- Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à « Support » (fig. 43).
- Appuyez sur « OK » (B3). Scannez le QR-Code avec votre smartphone pour voir le manuel et obtenir un support technique.
- Appuyez sur « ↩ » (B6) pour revenir à la page-écran précédente.
- Appuyez 2 fois sur « ↩ » (B6) pour revenir à la page d'accueil.

La machine dispose de 3 profils sélectionnables, et à chacun correspond une couleur différente :

- Profil 1 : 
- Profil 2 : 
- Profil 3 : 

La machine est préréglée sur le Profil 1 : pour passer à un autre profil, appuyez sur la touche  (B7) : la sélection du profil peut être effectuée avant ou après la sélection de la boisson.

Magnifica Evo Next Boissons à base de café



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. Placez 1 ou 2 tasses sous la buse à café (A5).
2. Abaissez la buse de sorte à l'approcher le plus possible de la tasse (fig. 44) : cela permet d'obtenir une meilleure crème.

La machine propose une grande variété de boissons à base de café. Consultez [Menu boissons extras \(différentes en fonction des modèles\)](#) pour le détail des boissons incluses dans « More » (B10).

Boisson à base de café à sélection directe

1. Appuyez sur l'image correspondant à la boisson (ex. Espresso) (fig. 45).
2. Appuyez sur « OK » (B3) pour préparer la boisson avec la quantité et l'intensité standard, ou personnalisez la boisson comme suit :
 - Appuyez sur la flèche de défilement « < » (B5) pour modifier la quantité (fig. 46) : **S, M, L** ou **XL**.
 - Appuyez sur la flèche de défilement « > » (B4) pour modifier l'intensité (fig. 47) : de **1** (extra-léger) à **5** (extra-fort).
3. Appuyez sur « OK » (B3) pour commencer la préparation. L'appareil procède à la préparation et l'écran affiche la description de chaque phase (mouture, distribution café).
4. À la fin de la distribution, il est possible d'enregistrer les modifications dans le profil en cours en appuyant sur « OK » (B3). Pour ne pas enregistrer les nouveaux paramètres de la machine, appuyez sur « ↶ » (B6).

Nota bene

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

L'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.

Boissons du menu « More » (B10)

1. Appuyez sur l'image « More » (fig. 48).
2. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou « < » (B5) jusqu'à la boisson souhaitée. Appuyez sur « OK » (B3).
3. Appuyez sur « OK » (B3) pour sélectionner la boisson souhaitée.
4. Il est alors possible de personnaliser la boisson :
 - Appuyez sur la flèche de défilement « < » (B5) pour modifier la quantité (fig. 46) : **S, M, L** ou **XL**.
 - Appuyez sur la flèche de défilement « > » (B4) pour modifier l'intensité (fig. 47) : de **1** (extra-léger) à **5** (extra-fort).
5. Appuyez sur « OK » (B3) pour commencer la préparation. L'appareil procède à la préparation et l'écran affiche la description de chaque phase (mouture, distribution café).

- À la fin de la distribution, il est possible d'enregistrer les modifications dans le profil en cours en appuyant sur « OK » (B3). Pour ne pas enregistrer les nouveaux paramètres de la machine, appuyez sur « ↶ » (B6).

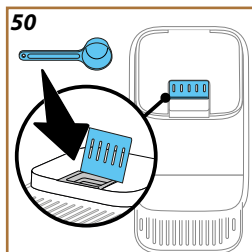
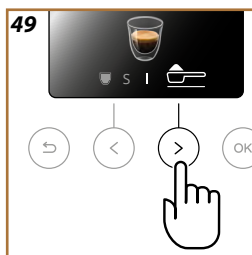
Nota bene

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

Préparation avec du café pré-moulu

Attention !

- N'introduisez jamais le café pré-moulu quand la machine est éteinte, pour éviter qu'il ne se répande à l'intérieur de la machine et qu'il ne la salisse. Dans ce cas, la machine pourrait s'abîmer.
- Ne versez jamais plus d'1 dose (D1) rase, sinon l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir pourrait se boucher.
- L'utilisation du café pré-moulu, ne permet de préparer qu'une seule tasse de café à la fois.
- Il est impossible de préparer les boissons **Doppio+**, **2x Espresso**, **Cappuccino+** en utilisant du café pré-moulu.
- En préparant le café **Long** : au milieu de la préparation, quand l'appareil le demande, introduisez une dose rase de café pré-moulu et appuyez sur « OK » (B3).



- Sélectionnez la boisson à préparer, comme illustré dans les chapitres «Boisson à base de café à sélection directe» ou «Boissons du menu « More » (B10)»
- Une fois entré dans la personnalisation de la boisson appuyez sur la flèche de défilement « > » (B4) jusqu'au symbole  (cuillère doseuse) (fig. 49).
- Soulevez le volet de l'entonnoir pour pré-moulu (A2) (fig. 50).
- Vérifiez que l'entonnoir du café pré-moulu n'est pas bouché ; ajoutez une cuillère doseuse rase de café pré-moulu et appuyez sur « OK » (B3) pour procéder à la distribution.
- 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.

- Pendant que la machine prépare le café, la distribution peut être arrêtée à tout moment en appuyant sur la touche correspondant à « Stop » (B5) ou «  » (B6).
- Quand la distribution est terminée, pour augmenter la quantité de café, il suffit d'appuyer sur la touche correspondant à « Extra » (B4). Une fois que la quantité souhaitée est atteinte, appuyez sur la touche correspondante à « Stop » (B5) ou «  » (B6).
- 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 « Param. moul. café ») et le chapitre « FAQ ».
- Si le mode « Économie d'énergie » est activé, la distribution du premier café pourrait prendre quelques secondes supplémentaires.

Conseils pour un café plus chaud

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

- effectuez un rinçage avant de distribuer le café (voir « Rinçage » dans le menu param. machine  (B2)).
- chauffez les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude, voir chapitre « Eau chaude »).
- augmentez le réglage de température café (voir « Température café » dans le menu param. machine  (B2)).



Préparation de la carafe à lait

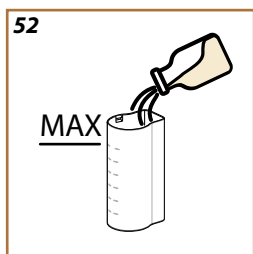
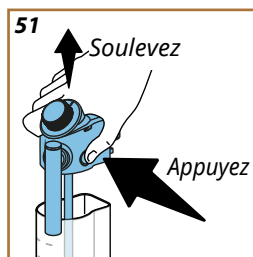
Nota bene

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 (fonction clean)» et «Nettoyage intensif de la carafe à lait»

Quel lait utiliser ?

La qualité de la mousse peut varier en fonction de :

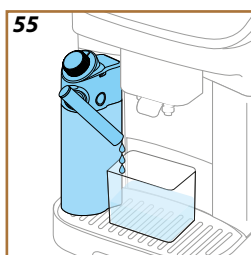
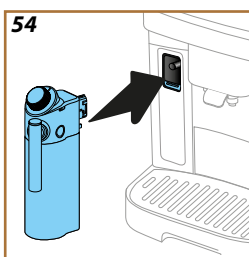
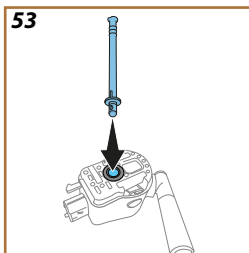
- la température du lait ou de la boisson végétale (pour de meilleurs résultats, utilisez toujours du lait ou des boissons végétales à la température du réfrigérateur, 5 °C) ;
- type de lait ou boisson végétale ;
- marque utilisée ;
- ingrédients et valeurs nutritives.



		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. Appuyez sur le bouton de décrochage (E4) et soulevez le couvercle (fig. 51).
2. Remplissez la carafe à lait (E8) avec une quantité suffisante de lait, sans dépasser le niveau MAX gravé sur la carafe (fig. 52) ;



3. Assurez-vous que le tube d'aspiration du lait (E7) est bien inséré dans le logement prévu sur le fond du couvercle de la carafe à lait (fig. 53) ;
4. Remettre le couvercle sur la carafe à lait ;
5. Abaissez le volet connecteur de carafe (A4) et accrochez en poussant la carafe (fig. 54). La machine émet un signal sonore (si la fonction est active) ;
6. Positionnez une tasse suffisamment grande sous les becs verseurs (A5) de café et sous la buse à lait (E6).
7. Assurez-vous que le bouton (E2) est sur  (Froth).

Préparer les boissons à base de lait

Sélectionnez la boisson souhaitée directement sur le panneau de commande (B9) ou avec « More » (B10) .

Comme pour les boissons à base de café, il est possible d'obtenir une boisson personnalisée en sélectionnant les options que la machine propose. Dans la page d'accueil, appuyez directement sur l'image relative à la boisson souhaitée.

Pour interrompre manuellement la distribution : appuyez sur la flèche de défilement « < » (B5) correspondant à « Stop » pour passer à l'ingrédient suivant ou appuyer sur « ↺ » (B6) pour interrompre toute la préparation.

Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation (fonction clean)

Après chaque distribution de boisson à base de lait, la machine demande d'effectuer le nettoyage du couvercle de la carafe à lait (E1). 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 (E6) (fig. 55) ;
3. Appuyez sur « OK » (B3) pour lancer le nettoyage : de l'eau chaude et de la vapeur sortent de la buse à lait. Le nettoyage s'interrompt automatiquement.

Pour faire plusieurs préparations à la suite :

- Après chaque préparation à base de lait, un message apparaît pour nettoyer la carafe (fonction Clean) : il est possible de préparer d'autres boissons en les sélectionnant directement ou en appuyant sur « ↺ » (B6) pour reporter le nettoyage. 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 (fonction « Clean »,) démontez la carafe à lait et nettoyez tous les composants en suivant la procédure présente dans le paragraphe «Nettoyage intensif de la carafe à lait»

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

- Après avoir effectué le nettoyage (fonction « Clean »), retirez la carafe à lait et placez-la immédiatement au réfrigérateur. La carafe peut être conservée au réfrigérateur au maximum 2 jours : nettoyez tous les composants selon la procédure illustrée dans le paragraphe «Nettoyage intensif de la carafe à lait».

Attention :

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

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

- Si le nettoyage n'est pas effectué, la page d'accueil affiche le symbole  (C4) pour rappeler qu'il est nécessaire de procéder au nettoyage de la carafe à lait. Pour lancer la fonction, consultez «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 du nettoyage (fonction CLEAN). La fonction est automatique. Celle-ci ne doit pas être arrêtée quand elle est en cours.

1. Poussez vers le bas le volet du connecteur d'accessoires (A4) et insérez la buse à eau chaude (D2) (fig. 7).
2. Mettez une tasse sous la buse à eau chaude.
3. Sur le panneau de contrôle (B), appuyez sur l'image correspondant à l'eau chaude.
4. Appuyez sur la flèche de défilement « < » (B5) pour sélectionner la quantité (fig. 46) : S, M, L ou XL.
5. Appuyez sur « OK » (B3) pour commencer la préparation.
6. La distribution s'interrompt automatiquement.

Nota bene

- Pour interrompre manuellement la distribution, appuyez sur la touche correspondant à « Stop » (B5) ou «  » (B6).
- Dès que la distribution s'arrête automatiquement, elle peut être augmentée en appuyant sur la touche correspondant à la touche « Extra » (B4).

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

1. Vérifiez que le profil (C3) dont vous souhaitez personnaliser la boisson est sélectionné.
2. Vous pouvez accéder à la fonction en appuyant sur la touche dédiée « my » (B8) puis sur la flèche de défilement « > » (B4) ; sélectionnez ensuite la boisson à personnaliser (boisson à sélection directe (B9) ou dans le menu « More » (B10)).
Il est également possible d'accéder en sélectionnant la boisson souhaitée (directe ou dans le menu « More ») puis la touche « my ».
3. Dans le cas des préparations à base de café, sélectionnez l'intensité avec la flèche de défilement « > » (B4).
4. Appuyez sur « OK » (B3).
5. Assurez-vous qu'une tasse de la bonne taille se trouve sous la buse à café (A5) et appuyez sur « OK » (B3).
6. Une barre de progression se remplit au fur et à mesure que la distribution s'effectue. Quand la quantité minimale programmable est atteinte, la touche « OK » (B3) clignote.
7. Quand la quantité dans les tasses est la quantité souhaitée, appuyez sur « OK » (B3).
8. Appuyez sur « OK » (B3) pour mémoriser les nouveaux paramètres de la boisson pour le profil sélectionné.

Nota bene

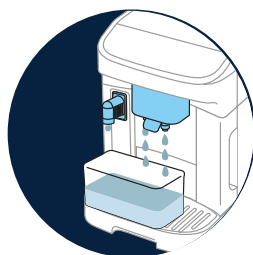
- S'ils ont été enregistrés, les nouveaux paramètres de la machine restent en mémoire UNIQUEMENT dans le profil sélectionné (C3).
- En personnalisant une boisson individuelle, la boisson double (ex. Espresso) est également personnalisée.
- Il est possible de quitter la programmation à tout moment en appuyant sur « ↶ » (B6) : les valeurs ne seront pas enregistrées.
- Si la boisson a déjà été programmée, la machine écrase la programmation existante.

Tableau quantités

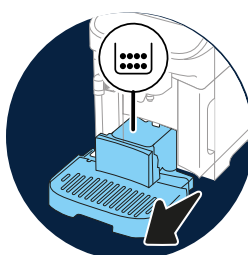
Boisson*	Quantité standard	Quantité programmable
Espresso	40 ml	20-180 ml
2X Espresso	40 ml + 40 ml	20-180 ml + 20-180 ml
Café	180 ml	100-270 ml
Long	160 ml	115-250 ml
Americano	150 ml	70-480 ml
Doppio+	120 ml	80-180 ml
Eau chaude	250 ml	20-420 ml

(*) Le type et le nombre d'accessoires diffèrent selon les modèles.

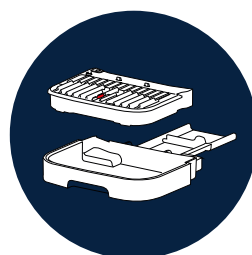
Magnifica Evo Next Nettoyage de la machine



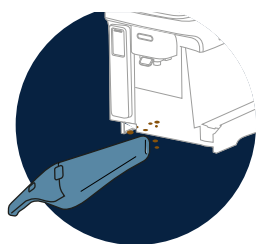
➔ CIRCUIT INTERNE DE LA MACHINE



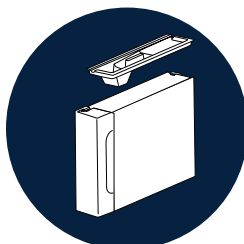
➔ BAC À MARC DE CAFÉ



➔ ÉGOUTTOIR ET GRILLE ÉGOUTTOIR



➔ INTÉRIEUR DE LA MACHINE



➔ RÉSERVOIR D'EAU



➔ BECS VERSEURS DE CAFÉ



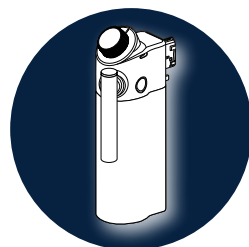
➔ GROUPE INFUSEUR AMOVIBLE



➔ ENTONNOIR POUR CAFÉ PRÉ-MOULU



➔ PANNEAU DE CONTRÔLE (B)

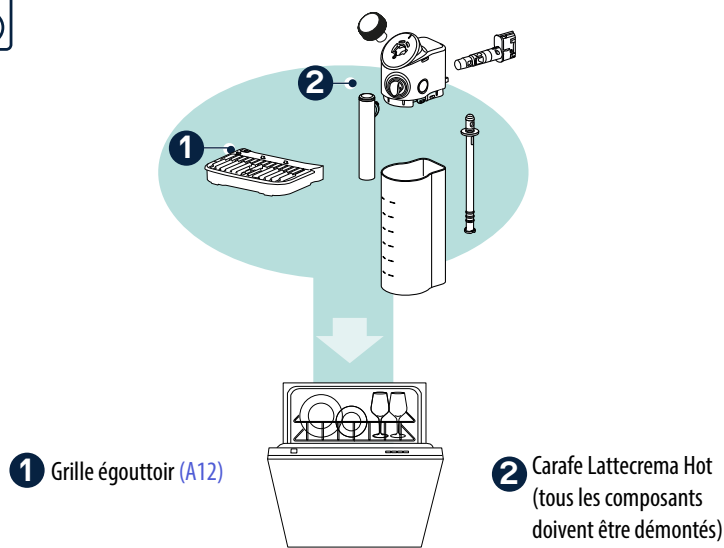


«NETTOYAGE INTENSIF DE LA CARAFE À LAIT»

Nota bene

- Pour le nettoyage de la machine, n'utilisez pas de solvants, de nettoyeurs abrasifs ou de l'alcool. Avec les super-automatiques De'Longhi, il n'est pas nécessaire d'utiliser d'adjuvants chimiques pour le nettoyage 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 Grille égouttoir (A12)

2 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 conseillé, avant d'utiliser la machine, de l'allumer ([Allumage de la machine](#)) et de faire 2-3 rinçages en sélectionnant la fonction «Rinçage».

Nota bene

Il est tout à fait normal, après avoir effectué ce nettoyage, de trouver de l'eau dans le bac à marc de café (A11)

Bac à marc de café

Quand la machine le demande, il faut le vider et le nettoyer. Tant que le tiroir à marc (A11) n'est pas nettoyé, la machine ne peut pas faire de café. L'appareil signale le besoin de vider le bac même s'il n'est pas plein, si 72 heures se sont écoulées depuis la première préparation (pour que le décompte des 72 heures s'effectue correctement, la machine ne doit jamais être débranchée de l'alimentation).

Attention ! Risque de brûlures

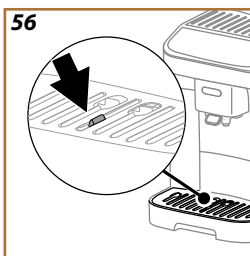
En préparant plusieurs boissons à base de lait à la suite, le plateau d'appui pour tasses en métal (A6) devient chaud. Attendez qu'il refroidisse avant de le toucher, et prenez-le uniquement sur le devant.

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

1. Retirez l'égouttoir (A7) et le bac à marc (A11) ;
2. Videz et nettoyez l'égouttoir et le tiroir à marc en veillant à éliminer tous les résidus qui peuvent être déposés sur le fond.
3. Remettez en place le bac égouttoir, la grille (A12) et le bac à marc de café.

Attention !

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



Égouttoir et grille égouttoir

L'égouttoir (A7) est doté d'un indicateur flottant (A13) (rouge) du niveau d'eau contenue (fig. 56).

Avant que ce flotteur ne commence à dépasser du plateau d'appui des tasses (A6), il est nécessaire de vider le bac égouttoir et de le nettoyer, pour éviter que l'eau ne déborde et n'endommage la machine, le plan d'appui ou la zone autour. Pour retirer le bac égouttoir, procédez de la manière suivante :

1. Retirez l'égouttoir avec tous les composants (fig. 21).
2. Retirez le bac à marc (A11) : videz le bac à marc ;
3. Retirez le plateau d'appui des tasses (A6) et la grille égouttoir (A12) et lavez soigneusement tous les composants : la grille d'appui des tasses n'est pas lavable au lave-vaisselle ;
4. Réinsérer l'égouttoir avec tous ses composants dans la machine.

Attention !

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

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 plongez jamais la machine dans l'eau

1. Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible une fois l'égouttoir (A15) enlevé) n'est pas sale ;
2. Aspirez tous les résidus avec un aspirateur à main

Réservoir d'eau

Nettoyez régulièrement (environ une fois par mois) et chaque fois que vous remplacez le filtre adoucisseur (D5) le réservoir d'eau (A9).

1. Retirez le réservoir d'eau, le filtre adoucisseur (s'il est présent) et rincez-le avec de l'eau potable ;
2. Videz le réservoir d'eau et nettoyez-le avec de l'eau chaude (environ 40°C), en vous aidant, si nécessaire, d'un chiffon propre, non abrasif. Rincer soigneusement à l'eau claire ;
3. S'il a été préalablement retiré, réinsérez le filtre, remplissez d'eau potable fraîche jusqu'au niveau MAX et réinsérez le réservoir dans la machine ;
4. (Uniquement si le filtre adoucisseur a été inséré) Faites couler 100ml d'eau chaude pour réactiver le filtre.

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. Nettoyez régulièrement la buse à café (A5) avec un chiffon propre ;
2. Vérifiez que les trous de la buse à café ne sont pas obstrués. Si nécessaire, retirez les dépôts de café à l'aide d'un cure-dent.

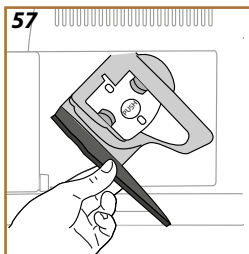
Infuseur amovible

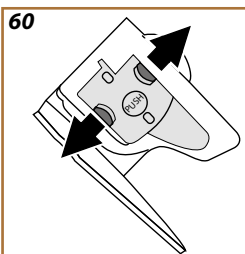
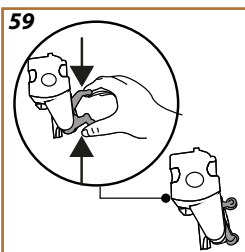
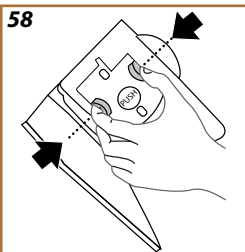
L'infuseur (A16) doit être nettoyé au moins une fois par mois.

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. Retirez le réservoir d'eau (A9) (fig. 4) ;
3. Ouvrez le volet infuseur (A14) (fig. 57) positionné sur le côté droit, en agissant sur le crochet supérieur ;





4. Poussez vers l'intérieur les deux boutons de décrochage colorés (fig. 58) tout en tirant l'infuseur vers l'extérieur ;
5. Plonger pendant environ 5 minutes l'infuseur dans de l'eau potable fraîche puis le rincer sous le robinet ;

Attention !

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

6. Nettoyez l'infuseur sans utiliser de détergents, il pourrait s'abîmer.
7. En utilisant le pinceau, nettoyez éventuellement les résidus de café présents dans le logement de l'infuseur que vous remarquez en ouvrant 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 taille en appuyant sur les deux leviers (fig. 59).

9. Une fois inséré, assurez-vous que les deux boutons colorés sont enclenchés et vers l'extérieur (fig. 60) ;
10. Fermer le volet infuseur et s'assurer qu'il est bien accroché ;
11. Réinsérez le réservoir d'eau.

Entonnoir pour café pré-moulu

Nettoyez régulièrement l'entonnoir à café pré-moulu (environ une fois par mois) avec un pinceau. Procédez comme suit

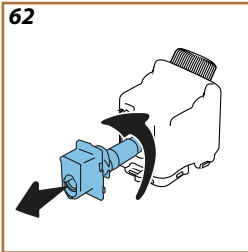
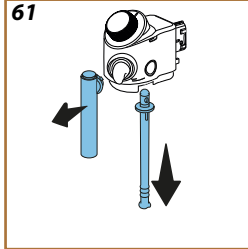
1. Éteignez la machine (voir «[Extinction de la machine](#)») ;
2. Ouvrez le volet de l'entonnoir (A2) ;
3. Nettoyez l'entonnoir à l'aide d'une brosse ;
4. Fermez le volet.

Attention !

Après le nettoyage, assurez-vous qu'il n'y a aucun accessoire dans l'entonnoir. La présence de corps étrangers dans l'entonnoir durant le fonctionnement de la machine pourrait endommager l'appareil.

Panneau de contrôle (B)

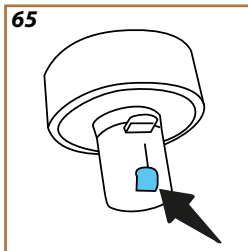
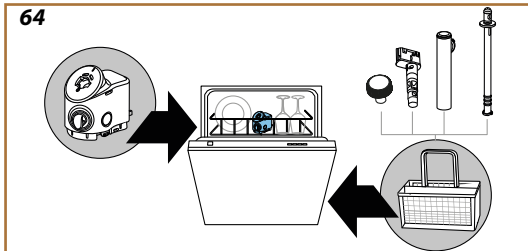
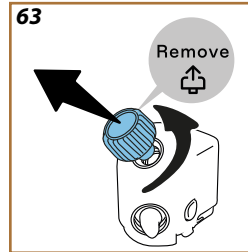
1. Éteignez la machine (voir paragraphe «[Extinction de la machine](#)») ;
2. Dépoussiérez avec un chiffon doux et non abrasif.
3. Insistez sur les empreintes les plus persistantes, sans trop appuyer.



Nettoyage intensif de la carafe à lait

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

1. Appuyez sur le bouton de décrochage (E4) et soulevez le couvercle (fig. 51).
2. Tournez le tube de distribution du lait (E6) en position perpendiculaire et tirez jusqu'à l'extraire (fig. 61) ; retirez le tube d'aspiration (E7) (fig. 61).
3. Enlevez le connecteur (E5) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en l'extrayant délicatement (fig. 62).
4. Tournez le bouton (E2) sur « Remove » et extrayez-le (fig. 63).



5. Lavez au lave-vaisselle (recommandé) ou à la main, comme indiqué ci-dessous :
 - Au lave-vaisselle : Rincez tous les composants à l'eau chaude potable (au moins 40°C) : mettez ensuite le couvercle verticalement sur le panier supérieur du lave-vaisselle, et les petites pièces amovibles (tube de distribution, tube d'aspiration, connecteur, bouton) dans le panier à couverts (fig. 64) . Lancez un programme à 50°C, ex : Eco Standard.
 - À la main : Rincez soigneusement tous les composants à l'eau chaude potable (au moins 40°C) pour éliminer tous les résidus visibles : veillez à ce que l'eau passe

entre les trous. 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. Assurez-vous qu'il n'y a pas de résidus de lait dans la cavité et la rainure dans la partie inférieure du bouton (fig. 65). Si nécessaire, raclez 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 intensif.

**Attention !**

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

Pour effectuer le détartrage

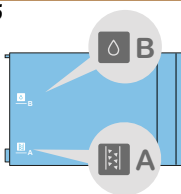
Détartrant	Détartrant De'Longhi (D4)
Récipient	Capacité conseillée : 2 L
Temps	~25min

Détartrez la machine quand la page d'accueil affiche le message correspondant : pour l'effectuer immédiatement, appuyez sur « OK » (B3) et suivez les instructions étape par étapes présentes sur l'écran (B11) de la machine.

Pour reporter le détartrage à un autre moment, appuyez sur « ↶ » (B6) : sur la page d'accueil, le voyant  (C2) rappelle que l'appareil doit être détartré. (Le message réapparaîtra à chaque allumage).

Pour accéder au menu détartrage :

1. Appuyez sur la touche  (B2).
2. Appuyez sur les flèches de défilement « > » ou « > » (B4) ou sur « < » (B5) jusqu'à « Entretien ». Appuyez sur « OK » (B3).
3. Appuyez sur les flèches de défilement « > » (B4) ou sur « < » (B5) jusqu'à « Détartrage ». Appuyez sur « OK » pour voir les instructions.
4. Insérez la buse à eau chaude (D2) (fig. 7) ;
5. Retirez et videz l'égouttoir (A7) et le tiroir à marc (A11) (fig. 21) : puis réinsérez les deux et appuyez sur « > » (B4) ;
6. Retirez le réservoir d'eau (A9), soulevez le couvercle et (s'il est inséré) retirez le filtre (D5). Videz complètement le réservoir et appuyez sur « > » (B4) pour continuer ;
7. Versez le détartrant dans le réservoir d'eau (D4) jusqu'au niveau A (correspondant à une dose à usage unique ou à 100ml) gravé sur le côté interne intérieur du réservoir ; ajoutez ensuite de l'eau potable (un litre) jusqu'au niveau B (fig. 66). Réinsérez le réservoir d'eau (avec le couvercle) et appuyez sur « > » (B4) (appuyez sur « < » (B4) pour revenir à la page précédente ou sur « ↶ » (B6) pour quitter la procédure, mais en pensant à retirer le détartrant du réservoir).

66

-
8. Placez sous les distributeurs (A5) et (D2) un récipient vide d'une capacité minimale de 2 litres (fig. 9). Appuyez sur « OK » (B3) pour lancer la procédure.

Attention ! Risque de brûlures

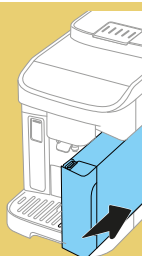
De l'eau chaude contenant des acides s'écoule des bacs verseurs. Évitez tout contact avec cette solution.

9. 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 15 minutes, l'appareil interrompt le détartrage ;
10. L'appareil est maintenant prêt pour un processus de rinçage avec de l'eau fraîche. Videz le récipient utilisé pour récupérer le détartrant ; retirez le réservoir d'eau, videz-le, rincez-le bien à l'eau courante, remplissez-le jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et insérez-le dans la machine. Appuyez sur « > » (B4)
11. Remettez en place, vide, le récipient utilisé pour récupérer le détartrant sous les buses et appuyez sur « OK » (B3) pour lancer le premier rinçage ;
12. L'eau chaude sort par la buse eau chaude et par la buse à café ;
13. Lorsque l'eau dans le réservoir est finie, videz le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage ;
14. Extrayez le réservoir d'eau, réinsérez, s'il a été précédemment retiré, le filtre adoucisseur. Appuyez sur « > » (B4) pour continuer ;
15. Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX, réinsérez-le dans la machine. Appuyez sur « > » (B4) pour continuer ;
16. Remettez en place, vide, le récipient utilisé pour récupérer le détartrant sous les buses et appuyez sur « OK » (B3) pour lancer un autre cycle de rinçage ;
17. Quand l'eau du réservoir se termine, videz le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage, retirez, videz et remettez en place l'égouttoir et le tiroir à marc, puis réinsérez-les dans la machine : appuyez sur « OK » (B3) .
18. Retirez le réservoir d'eau (A9), remplissez-le jusqu'au niveau MAX et réinsérez-le dans la machine ;
19. Le processus de détartrage est maintenant terminé : appuyez sur « OK » (B3) .

Nota Bene :

- Si le cycle de détartrant ne se termine pas correctement (ex. coupure de courant) la machine demande de répéter toute la procédure.
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué le détartrage, de trouver de l'eau dans le bac à marc (A11).
- L'appareil demande un troisième rinçage, si le réservoir d'eau (A9) n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX : cela permet de garantir l'absence de détartrant dans les circuits internes de l'appareil. Avant de démarrer le rinçage, pensez à vider l'égouttoir (A7).

Pouvez-vous insérer le réservoir d'eau ?



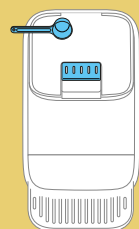
- Le réservoir d'eau (A9) n'est pas inséré
Insérez correctement le réservoir d'eau en le pressant à fond dans la machine

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



- Les grains de café sont terminés.
Remplissez le bac à grains (A1) et appuyez sur OK (B3) pour reprendre la préparation

Vous n'avez pas ajouté de café pré-moulu. Ajoutez-le maintenant. Une seule cuillère !



- Le café pré-moulu (☞) a été sélectionné mais le café pré-moulu n'a pas été ajouté dans l'entonnoir correspondant.
Assurez-vous en ouvrant le volet (A2) que l'entonnoir n'est pas bouché, puis versez une dose rase (D1) de café pré-moulu et appuyez sur OK (B3) pour reprendre la préparation



Je n'arrive pas à préparer la boisson. Videz le bac à marc et l'égouttoir et réessayez

- Trop de café a été détecté.
Appuyez sur OK (B3), retirez l'égouttoir (A7) et le bac à marc (A11), videz les deux puis réinsérez le tout dans la machine et répétez la préparation.





*Je n'arrive pas à préparer la
boisson. Réduisez la quantité de
café pré-moulu, videz le bac à marc
et réessayez*

- Une trop grande quantité de café pré-moulu a été introduite. Appuyez sur OK (B3), retirez l'égouttoir (A7) et le bac à marc (A11), videz les deux puis réinsérez le tout dans la machine, et répétez la préparation en réduisant la quantité de café pré-moulu (max 1 dose).



*Je n'arrive pas à préparer la boisson.
Réglez le moulin en augmentant la
finesse de mouture de 1 position à
la fois (+1)*

- La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout. Appuyez sur « OK » (B3) et procédez au réglage du param. mouL. café (voir par. "Param. mouL. café").



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

- La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout. Appuyez sur OK (B3) pour revenir à la page d'accueil. Répétez la préparation en sélectionnant une intensité plus faible dans les personnalisations de la boisson (voir Boissons à base de café).

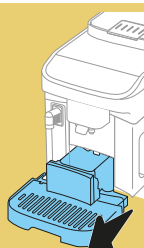


*Je n'arrive pas à préparer la boisson.
Réduisez la quantité de café pré-
moulu et essayez à nouveau*

- Trop de café pré-moulu a été utilisé. Appuyez sur OK (B3) et répétez la préparation en réduisant la quantité de café pré-moulu (max 1 dose).

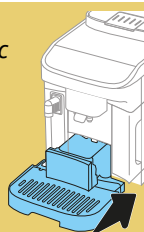


Videz l'égouttoir
et le bac à marc



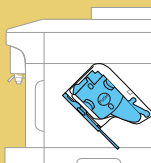
- Le bac à marc (A11) est plein.
Effectuez le nettoyage comme
décrit dans le par. "Bac à marc de café"

Insérez le tiroir à marc
et l'égouttoir



- L'égouttoir (A7) et/ou le bac
à marc (A11) n'ont pas été
correctement insérés ou ne sont
pas présents
Réinsérez l'égouttoir avec le
bac à marc en pressant à fond

Pouvez-vous insérer
l'infuseur ?



- L'infuseur n'a pas été réinséré
après le nettoyage (A16)
Insérez l'infuseur de la façon
décrite dans le par. "Infuseur
amovible"

Insérez la buse à eau



- La buse à eau (D2) n'est pas
correctement insérée ou n'est
pas présente
Insérez la buse à eau en la
poussant à fond : la machine
émet un signal sonore (si la
fonction signal sonore est
active).



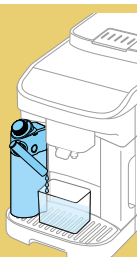
*Pouvez-vous
insérer la carafe
LatteCrema Hot ?*



- La carafe à lait (E) n'est pas insérée correctement ou n'est pas présente

Insérez la carafe à lait en la poussant à fond : la machine émet un signal sonore (si la fonction signal sonore est active).

*Il est temps de
nettoyer la carafe
à lait. Mettez un
récipient sous la
buse à lait. Prêt ?*



- Après chaque préparation de boissons à base de lait, la machine demande le nettoyage (fonction Clean) de la carafe (E)
Procéder comme indiqué au par. [Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation \(fonction clean\)](#)

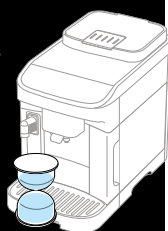
*Rappelez-vous
de ranger la
carafe à lait au
réfrigérateur*



- Une préparation à base de lait a été effectuée et la carafe à lait (E) est encore insérée dans la machine.

Extraire la carafe à lait et la mettre au frigo.

*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, adressez-vous au Centre d'Assistance Agréé.





*Il est temps de remplacer le filtre à eau.
On commence ?*

- Le filtre adoucisseur (D5) est usagé.
Appuyez sur « Ok » (B3) pour retirer/remplacer le filtre, ou sur « ↶ » (B6) pour le faire à un autre moment. Suivre les instructions du chap. [Filtre à eau](#).

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



- Le circuit hydraulique est vide
Appuyez sur « OK » (B3) pour remplir le circuit : la distribution s'interrompt automatiquement. Si le problème persiste, vérifiez que le réservoir d'eau (A9) est inséré à fond.
- Un nouveau filtre adoucisseur a été inséré
Assurez-vous d'avoir suivi correctement les instructions d'insertion du nouveau filtre (D5) (par. [Filtre à eau](#)). Si le problème persiste, retirez le filtre à eau.

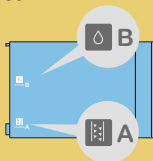


*Il est temps de faire le détartrage. Prêt ?
(25 min)*

- Indique qu'il est nécessaire de détartrer la machine.
Pour continuer avec le détartrage, appuyez sur « Ok » (B3) et suivre la procédure guidée, sinon, appuyez sur « ↶ » (B6) : dans ce cas, le voyant  (C2) apparaît sur la page d'accueil (C) pour rappeler qu'il est nécessaire d'effectuer un rinçage (voir chap. [Détartrage](#)).

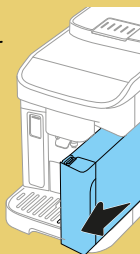


*Ajoutez du détartré.
De'Longhi (jusqu'à A) et
de l'eau (jusqu'à B)*



- Durant la procédure guidée de préparation au démarrage du cycle de détartrage, le détartrant insérée dans le réservoir n'est pas suffisant
Préparez la solution comme indiqué dans le chap. [Détartrage](#)

*Il est temps de remplir
le réservoir d'eau
fraîche*



- L'eau du réservoir est insuffisante
Retirez le réservoir (A9) (fig. 4), remplissez d'eau potable fraîche jusqu'au niveau MAX (fig. 5), et réinsérez-le dans la machine
- Le réservoir n'est pas inséré correctement
Insérez correctement le réservoir en le pressant à fond



*Oups, le processus a été interrompu.
Prêt à continuer ?*

- Détartrage interrompu ou non correctement terminé
Appuyez sur OK (B3) pour continuer (voir chap. [Détartrage](#)).
- Installation du filtre interrompue ou non correctement terminée
Appuyez sur OK pour continuer (voir chap. [Filtre à eau](#)).



*Quelque chose ne va pas : pouvez-vous
consulter le mode d'emploi s'il vous
plaît ?*

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

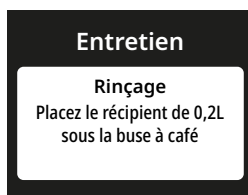
- **Le café n'est pas chaud (1)**

2 à 3 minutes se sont écoulées depuis la dernière préparation et le circuit interne de la machine a refroidi : il est recommandé d'effectuer un rinçage à l'eau chaude.

Dans la page d'accueil, appuyez sur  pour entrer dans le menu param. machine :



Dans la section « Entretien », sélectionnez la rubrique [Rinçage](#) et procédez de la façon indiquée pour lancer la distribution. Après quelques secondes, de l'eau chaude sort pour nettoyer et réchauffer le circuit interne de la machine.



- **Le café n'est pas chaud (2)**

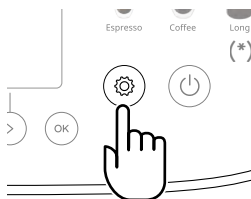
Les tasses n'ont pas été préchauffées.

Réchauffez les tasses en les rinçant à l'eau chaude (Nota Bene : il est possible d'utiliser la fonction [Eau chaude](#)).

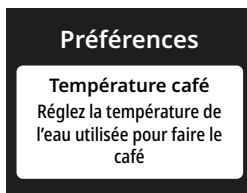
- Le café n'est pas chaud (3)

La température programmée pour la préparation du café est basse. Sélectionner une température plus élevée comme indiqué ci-après :

dans la page d'accueil, appuyez sur  pour entrer dans le menu param. machine :



*Dans la section « Préférences », sélectionnez la rubrique **Température café** et procédez de la façon indiquée pour sélectionner une température plus élevée.*

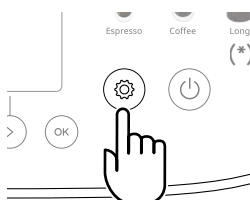


- Le café n'est pas chaud (4)

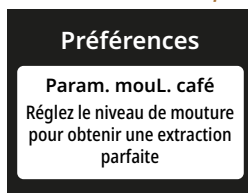
Il est nécessaire de procéder au détartrage : procédez comme illustré dans le chapitre [Détartrage](#).

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 café est trop liquide ou n'a pas assez de crème (1)
*Le café est moulu trop grossièrement. Réglez la mouture selon les conseils donnés ci-dessous :
 dans la page d'accueil, appuyez sur  pour entrer dans le menu param. machine :*



Dans la section « Préférences », sélectionnez la rubrique Param. mouL. café et procédez au réglage du bouton param. mouL. café (A17) comme indiqué.



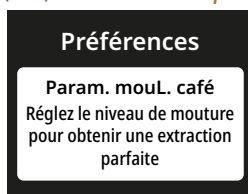
- Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème (2)
*Le café n'est pas approprié.
 Utilisez du café pour les machines à expresso.*
- Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème (3)
Le café n'est pas frais : le paquet est ouvert longtemps ou a perdu son goût.

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

Le café est moulu trop finement. Réglez la mouture en suivant les conseils indiqués ci-dessous : dans la page d'accueil, appuyez sur  pour entrer dans le menu param. machine :



*Dans la section « Préférences », sélectionnez la rubrique **Param. mouL. café** et procédez au réglage du bouton param. mouL. café (A17) comme indiqué.*



- Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs de la buse (A5)

Les becs de distribution du café sont bouchés. Procédez au nettoyage comme indiqué dans le paragraphe

 **BECS VERSEURS DE CAFÉ**



-
- Le café préparé est trop liquide

L'entonnoir s'est bouché.

Procédez au nettoyage comme indiqué dans le paragraphe

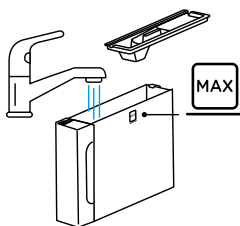
➡ **ENTONNOIR POUR CAFÉ
PRÉ-MOULU**



- La machine fait couler peu de boisson

L'eau du réservoir (A9) est insuffisante.

Remplissez toujours le réservoir jusqu'au niveau MAX.



-
- L'infuseur (A16) ne peut pas être extrait.
L'arrêt n'a pas été effectué correctement.
Effectuez l'extinction en appuyant sur  (B1) (voir Extinction de la machine)
 - Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un troisième rinçage.
Durant les deux cycles de rinçage, le réservoir (A9) n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX
Procédez comme demandé par la machine, en vidant cependant d'abord l'égouttoir (A7) pour éviter que l'eau ne déborde.
 - Le plateau range-tasses (A3) est chaud.
Plusieurs boissons ont été préparées à la suite.
 - Après le nettoyage, il est impossible d'insérer l'égouttoir (A7) dans la machine.
L'égouttoir (A10) n'est pas correctement positionné.
Vérifiez que l'égouttoir est dans la bonne position.
 - L'appareil émet des souffles de vapeur à travers l'égouttoir (A7) et/ou de l'eau se trouve sur le plan sur lequel est posé l'appareil.
Après le nettoyage, la grille de l'égouttoir n'a pas été réinsérée (A12).
Réinsérez la grille égouttoir dans l'égouttoir.

- Le lait contient de grosses bulles, sort par jets de la buse à lait (E6) ou est peu mousseux (1)

		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			

Utiliser du lait de vache ou des boissons végétales à température du réfrigérateur (environ 5°C).

Si le résultat n'est pas encore le résultat souhaité, essayez de changer de marque de lait.

Pour les boissons végétales, il est conseillé d'utiliser des versions « Barista ».

- Le lait contient de grosses bulles, sort par jets de la buse à lait (E6) ou est peu mousseux (2)

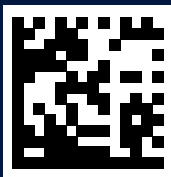
Nettoyez soigneusement le couvercle de la carafe à lait (E1) comme indiqué dans les chapitres «Nettoyage de la carafe à lait après chaque utilisation (fonction clean)» et « Nettoyage intensif de la carafe à lait »

Tension :	220-240 V~ 50-60 Hz max. 10 A
Puissance :	1450W
Pression :	1,5 MPa (15 bar)
Capacité du réservoir d'eau :	1.9 l
Dimensions LxPxH :	240x440x360 mm
Longueur du cordon :	1200 mm
Poids :	9,6 kg
Capacité maxi du bac à grains :	250 g

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

Conseils pour l'économie d'énergie

- Pour réduire la consommation d'énergie après la distribué une ou plusieurs boissons, retirez la carafe à lait (E).
- Définissez l'arrêt automatique sur 15 minutes (voir paragraphe «[Arrêt automatique](#)»);
- Activez l'Économie d'Énergie (voir paragraphe «[Économie d'énergie](#)»);
- Quand la machine le demande, effectuez le cycle de détartrage (voir [Détartrage](#)).



57132C9063_00_0424