

GUIDE *DE* DÉMARRAGE RAPIDE

ÉTAPE PAR ÉTAPE

decent
ESPRESSO

Introduction

Félicitations pour l'acquisition d'une machine à espresso Decent !

Nous espérons que vous apprécierez le monde du café autant que nous. Ce guide vous aidera à vous familiariser avec votre nouvelle machine.



ÉTAPE 1

Sortir la machine de son emballage



Sortir la machine de son emballage

À titre de référence, consultez notre [vidéo consacrée au déballage](#) de la machine sur YouTube.

1. Ouvrez le carton par le haut, retournez-le et faites glisser le carton vers le haut de manière à ce que la valise repose sur ses roues.
2. Tournez la valise sur le côté et ouvrez la fermeture à glissière. Ouvrez-la et retirez la mousse d'emballage.
3. Sortez la machine à espresso de la valise et posez-la sur une surface plane. La meilleure façon de procéder est de saisir la tête du groupe d'une main et de saisir le piètement de l'autre.
4. Sortez la tablette et les accessoires de la valise.
5. Conservez le carton d'expédition au cas où vous en auriez besoin plus tard.



Ouvrez le colis à l'envers, de manière à ce que les roues de la valise sortent en premier.



Soulevez la machine à espresso avec les deux mains.

Quelles pièces y a-t-il dans la valise ?

Consultez notre liste complète [en ligne](#).

Nom de la pièce	
Machine à espresso	A
Réservoir d'eau	B
Bac égouttoir et grille	C
Support de tablette	D
Tablette	E
Portefiltre	F
Poignée de la tête de groupe	G
Câble USB pour tablette	H
Filtre aveugle	I
Filtre de 18 grammes	J
Câble d'alimentation	K



ÉTAPE 2

Mise en place de la machine



Mise en place - les pièces

Vous êtes maintenant prêt à assembler les pièces.

Tête de groupe et porte-filtre

1. Déballez la poignée de la tête de groupe et vissez-la dans le sens des aiguilles d'une montre dans la monture de la tête de groupe.
2. Insérez le filtre de 18 grammes dans le porte-filtre. Il s'enclenche avec un bruit sec.
3. Insérez le porte-filtre sous la monture de la tête de groupe, la poignée orientée vers la gauche, puis poussez-le vers la droite en direction de la poignée de tête de groupe.
4. Serrez le porte-filtre vers la droite, en direction de la poignée de tête de groupe. Ne le serrez pas trop fort.



Déballage du porte-filtre



Insertion du porte-filtre près de la poignée de la tête de groupe.

Mise en place - les pièces

Réservoir d'eau, bac égouttoir et tablette

1. Insérez le réservoir d'eau sous la machine, la poignée orientée vers l'avant. Soulevez le levier situé à l'arrière de la machine pendant que vous glissez le réservoir d'eau en place.
2. Placez le bac égouttoir sur l'avant de la machine, couvert par la grille métallique.
3. Fixez la tablette à la machine à espresso en insérant le support de la tablette (situé au dos de la tablette) dans le trou situé sur la face avant de la machine à espresso. Vous sentirez qu'il s'enclenche. Retirez ensuite le film de protection de l'écran de la tablette.



Placez le bac égouttoir sur l'avant de la machine avec sa grille métallique.



Insertion de la tablette et de son support dans la machine Decent.

Mise en place - l'eau

Comment remplir le réservoir d'eau

1. Retirez le panneau arrière magnétique (si vous avez une DE1XL) et retirez l'élastique qui maintient le tuyau d'eau en place. (Cette pièce n'a été nécessaire que pour l'expédition de votre machine.) Remettez ensuite le panneau arrière en place.
2. Soulevez le levier situé à l'arrière de la machine pour tirer le réservoir d'eau vers l'avant. Remplissez ensuite le réservoir avec deux litres d'eau filtrée. Nous vous recommandons d'utiliser de l'eau à faible teneur en calcium.
3. Réinsérez le réservoir d'eau sous la machine. Lorsque vous le glissez vers l'arrière, n'oubliez pas de soulever à nouveau le levier.

Consultez nos instructions relatives au kit de remplissage d'eau si vous souhaitez remplir automatiquement votre machine à espresso avec de l'eau.



Utilisez le levier situé à l'arrière pour insérer ou retirer le réservoir d'eau.



Tirez le réservoir d'eau vers l'avant pour le remplir d'eau (2 litres).

Mise en place - remplir le réservoir d'eau

Si vous utilisez un kit de remplissage d'eau

Ces instructions ne s'appliquent que si vous alimentez votre machine en eau à l'aide d'un kit de remplissage d'eau. Si vous remplissez le réservoir d'eau manuellement, reportez-vous à la section « Comment remplir le réservoir d'eau ».

Le kit de remplissage d'eau de Decent est livré avec un bac égouttoir différent et une boîte électrique que nous appelons le « kit de traiteur Decent ». Le bac égouttoir est doté d'un trou dans le fond et d'un petit tube. Celui-ci est relié à un tube plus long qui évacue l'eau usée.

REMARQUE : Les bacs égouttoirs fournis avec les machines à remplissage manuel de Decent n'ont pas de trou au fond.

Les tubes blancs fournis dans le kit de remplissage d'eau pomperont l'eau propre dans le réservoir d'eau de la machine à espresso de Decent.



Le kit de traiteur de Decent

Mise en place - remplir le réservoir d'eau

Mise en place du bac égouttoir (pour l'eau usée)

1. Insérez le tuyau noir en silicone plus court dans le fond du bac égouttoir à travers le trou d'évacuation situé sous la machine Decent Espresso.
2. Connectez le long tuyau noir à l'extrémité ouverte du tuyau en silicone.
3. Faites passer l'autre extrémité du long tuyau noir dans une poubelle. Il peut s'agir d'un grand récipient placé sur une étagère sous votre machine à espresso.



Un tube sort du fond de ce bac égouttoir.



L'eau usée s'écoule du bac égouttoir par un tube noir dans une bouteille pour y être jetée.

Mise en place - remplir le réservoir d'eau

Mise en place du kit de traiteur

1. Placez le kit de traiteur sur le comptoir. Cette boîte électrique pompera l'eau filtrée d'un récipient dans votre machine à espresso.
2. Prenez le plus gros tube blanc et branchez-le à l'arrière du kit de traiteur. Placez l'autre extrémité du tube dans le réservoir d'eau filtrée.
3. Connectez une extrémité du plus petit tube blanc à l'arrière du kit de traiteur et l'autre extrémité à l'arrière de la machine à espresso.
4. Branchez le câble Ethernet à l'arrière du kit de traiteur et connectez-le à l'arrière de la machine à espresso. Cela déclenchera la pompe pour remplir le réservoir d'eau au besoin.

5. Remplissez le réservoir d'eau manuellement, et appuyez sur l'interrupteur du kit de traiteur. Une lumière doit apparaître sur son côté gauche. Lorsque la pompe remplit le réservoir, un autre voyant s'allume sur le côté droit de l'interrupteur.

Pour voir une démonstration vidéo de l'installation de la recharge d'eau, regardez notre vidéo « [Refill Kit](#) » (kit de remplissage).



Un petit tube blanc relie le kit de traiteur à l'arrière de la machine à espresso.

Mise en place - le type d'eau

Quel type d'eau choisir ?

Pour préserver la longévité de votre machine à espresso, utilisez de l'eau douce à faible teneur en minéraux (en particulier en calcium). Cela permet de réduire l'entartrage à l'intérieur de la machine.

Recherchez en ligne le rapport sur la qualité de l'eau de votre région pour connaître le pH et la dureté de l'eau ou sa douceur. Si vous ne trouvez pas ces informations, envisagez d'acheter des bandelettes d'analyse de l'eau. Le pH idéal est d'environ 7,0.

Nous avons recueilli de nombreux avis sur le type d'eau à utiliser dans notre machine à espresso. Voici une courte liste de ce qui pourrait vous convenir, en fonction de votre région.

- Eau à osmose inverse (RO)
- Eau en bouteille ou eau du robinet filtrée

Nous vous recommandons d'acheter un appareil de mesure du TDS (Total Dissolved Solids) bon marché. Ce compteur peut mesurer la dureté de votre eau, qui doit être de 120 ppm ou moins pour minimiser l'entartrage de votre machine à espresso.

Un filtre à charbon classique ne réduit pas la dureté de l'eau du robinet. Si la dureté de votre eau est supérieure à 120 ppm, vous pouvez prendre les mesures suivantes :

- Installer un adoucisseur d'eau (un adoucisseur peut ne pas suffire si l'eau du robinet est très dure)
- Installer un filtre RO (une solution plus efficace, mais dont l'installation nécessite plusieurs outils)
- Utiliser de l'eau en bouteille
- Utiliser de l'eau distillée mélangée à des minéraux

Mise en place - le type d'eau

Pour plus d'informations sur les types d'eau pour les machines à espresso, reportez-vous aux pages suivantes (en anglais) :

- Scott Rao: ["Demystifying Water for Coffee"](#)
- Jim Schulman's [Insanely Long Water FAQ](#)
- A Waste of Coffee: [Mixing Water](#)
- Water Defense: [4 Ways to test for water hardness \(easy methods\)](#)
- Water Defense: [How to test water hardness without test kit \(strips\)](#)
- Quality Water Lab: [What is TDS — How they work and what they measure](#)
- CoffeeShin: [Different Water with Different TDS Makes Different Espresso Extraction and Different Flavor](#)



Que trouve-t-on à l'arrière de la machine ?

Nom de la pièce	
Entrée d'eau (pour le kit de remplissage), raccordée à un tube	A
Levier (pour le réservoir d'eau)	B
Prise pour kit de remplissage	C
Prise d'alimentation électrique	D
Interrupteur	E

Remarque : certains modèles peuvent varier.

La DE1XL a un panneau arrière,
mais la DE1PRO n'en a pas.



ÉTAPE 3

Mise en marche



Mise en marche

1. Branchez le câble d'alimentation à l'arrière de la machine à espresso. Faites passer le câble par le trou situé à l'arrière de la machine. Appuyez ensuite sur l'interrupteur pour mettre la machine en marche.
2. Branchez le câble USB dans le port situé à l'avant de la machine. Cela permettra d'alimenter la tablette. Branchez l'autre extrémité du câble USB dans la tablette.
3. Attendez que la machine effectue plusieurs tests automatiques. Il s'agit notamment des tests de pompe et de pression. Vous verrez des lumières autour de la monture de la tête de groupe. Pendant les tests, vous devriez également voir un voyant s'activer à l'avant de la machine. Si le voyant ne s'allume pas, appuyez sur le bouton marche/arrêt d'urgence situé au centre pour l'activer. Ce voyant s'allume toujours lorsque la machine est chaude ou qu'elle chauffe.



Branchement du câble d'alimentation sur la machine de Decent.



Mettez la machine en marche.

Mise en marche

4. Attendez que la machine ait fini de chauffer. Les voyants de la tête de groupe effectuent un tour complet et s'éteignent. La machine est alors prête à être utilisée.
5. Appuyez sur le bouton d'alimentation de la tablette pour l'allumer pour la première fois. La tablette est chargée avant d'être expédiée, mais si elle perd une partie de sa charge pendant le transport, il suffit de la recharger avant de l'utiliser.
6. Laissez la machine à espresso allumée et en mode veille lorsque vous ne l'utilisez pas, car la machine maintient la batterie de la tablette chargée. Pour en savoir plus sur la préservation de la batterie ou pour rendre votre Android indépendant de la batterie à l'avenir, voyez notre vidéo « [Modification de la tablette Android pour un fonctionnement sans batterie](#) ».



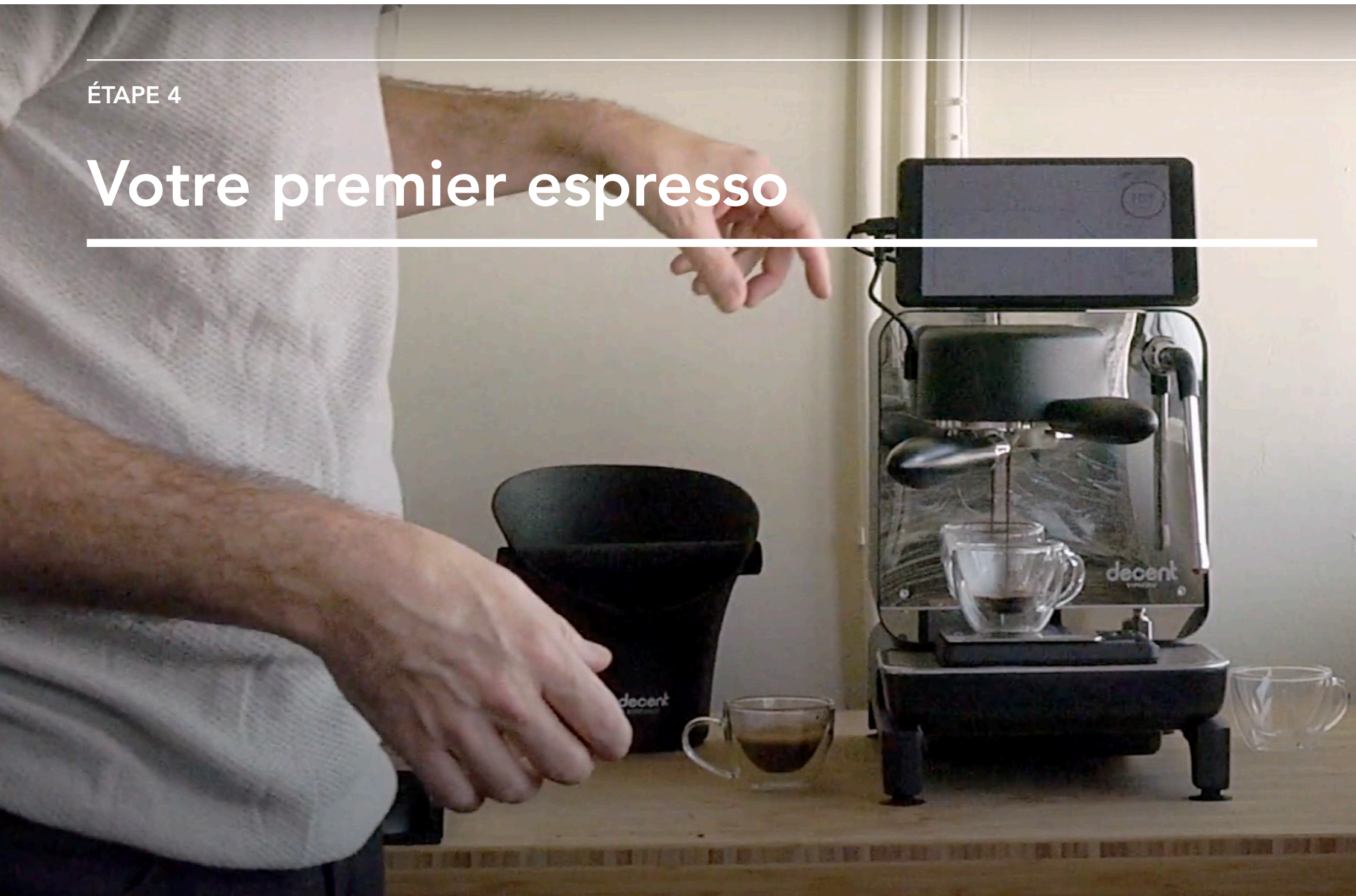
La machine effectuant les tests et le préchauffage.



Branchement du câble USB sur la tablette.

ÉTAPE 4

Votre premier espresso

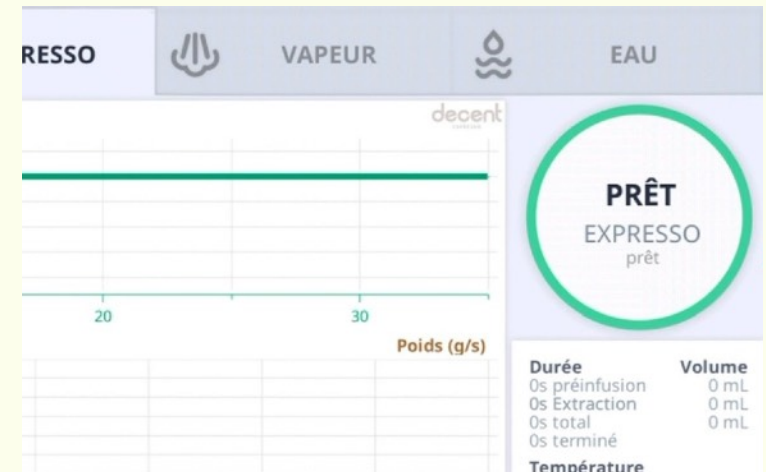


Votre premier espresso

Démarrage de la machine

1. Appuyez sur l'écran de la tablette pour la réveiller. L'écran dira « Attendre » et la machine à espresso passera en mode de réchauffement. Lorsqu'il est terminé, l'écran indique « Prêt ».
2. Appuyez sur le bouton **Paramètres** qui se trouve sur le coin inférieur droit de l'écran de la tablette.
3. Appuyez sur l'onglet **Préréglages** dans l'écran **Paramètres**. Les préréglages sont une collection de profils de préparation du café. Choisissez le réglage « Par défaut » ou « Doux et velouté » (Gentle and Sweet).
4. Appuyez sur **OK** pour revenir à l'écran d'accueil.

Nous vous recommandons d'utiliser le même profil de café pendant environ une semaine, en utilisant les mêmes grains. Cela vous permettra d'adapter vos espressos à votre goût et de réduire le nombre de variables.



Le bouton « Prêt » apparaît une fois que la machine est réchauffée.



Choix du préréglage « Par défaut »

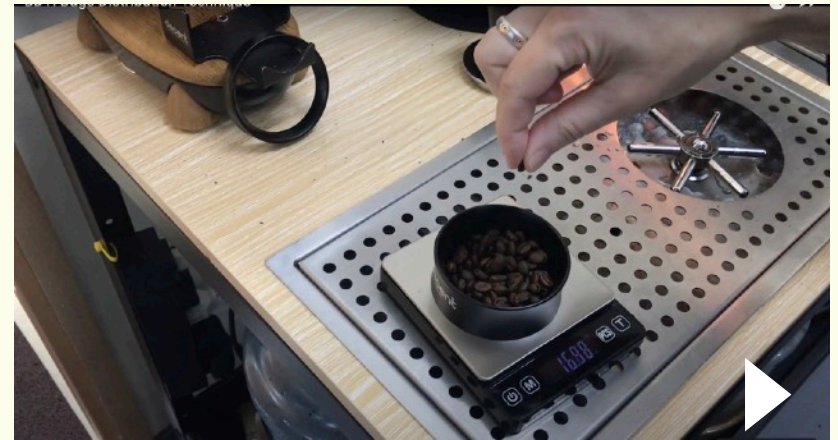
Votre premier espresso

Pesée des grains de café

Vous aurez besoin d'une balance pour peser vos grains de café, car le poids de la mouture est essentiel pour assurer un espresso de qualité.

Dans de nombreux cas, le poids des grains (en grammes) sera égal à la taille du filtre, du moins au début.

Le volume de café produit est souvent de 2:1 (deux fois plus de café dans la tasse que le poids des grains en grammes).



Pesée des grains sur une balance.

Votre premier espresso

Mouture des grains

La densité de la mouture de votre café est également importante. Plus la mouture est fine, plus elle permet d'extraire des arômes et plus l'eau s'écoule lentement à travers la mouture. Les moutures plus grossières extraient moins d'arômes.

Mais si la mouture est trop fine, l'eau risque de passer trop lentement à travers la mouture et vous n'obtiendrez pas assez de café ou celui-ci pourrait avoir un goût amer.

Si la mouture est trop grossière, l'eau passera rapidement à travers la mouture et votre espresso risque d'être trop faible ou d'avoir un goût acide.

Pour plus d'informations sur le réglage de la mouture, consultez notre vidéo "[How to dial in your grind](#)" (comment régler votre mouture).

1. Dosez 18 grammes de café pour un filtre de 18 grammes. Si le pré-réglage a un rapport de 2:1, cela signifie que si vous mettez 18 grammes de café dans le filtre, vous devriez obtenir le double de la quantité de café dans la tasse (36 grammes).
2. Moulez les grains de café en utilisant un réglage fin pour café espresso. Il se peut que vous deviez expérimenter un peu avec la mouture pour obtenir la densité parfaite.



Versement du café moulu d'un moulin dans le filtre.

Votre premier espresso

Distribution et tassage de la mouture

1. Utilisez un [outil WDT](#) pour peigner la mouture de manière à ce qu'elle soit répartie uniformément dans tout le filtre. Nivelez les trous ou les amas afin que l'eau s'écoule uniformément dans toute la mouture.
2. Utilisez un tasseur pour tasser fermement la mouture dans le filtre.
3. Essuyez les bords du porte-filtre pour qu'il n'y ait pas de mouture détachée. Le porte-filtre doit être parfaitement étanche à la machine à espresso.



Peignez la mouture à l'aide d'un outil WDT pour briser les amas et répartir uniformément la mouture dans le filtre.



Préparation de la galette (puck) : tassage de la mouture

Votre premier espresso

Faites votre premier espresso

1. Insérez le porte-filtre sous la tête de groupe et tournez-le vers la droite, en direction de la poignée de la tête de groupe.
2. Placez une tasse ou un verre sous le porte-filtre. C'est là que votre café sera versé.
3. Appuyez sur l'icône de café sur la tête de groupe de la machine à espresso Decent pour démarrer la préparation de votre espresso.

Regardez les vidéos suivantes :

[Your first Decent espresso \(Votre premier espresso\)](#)

[How to dial in your grind \(Comment régler votre mouture\)](#)



Le porte-filtre et la poignée de la tête de groupe, côte à côte



Appuyez sur l'icône café de la tête de groupe pour démarrer la préparation de votre espresso.

Votre premier espresso

Mousse de lait

Le moussage du lait à la vapeur est un art. Si vous n'avez jamais moussé de lait auparavant, nous vous recommandons de regarder les vidéos suivantes :

- Decent Espresso: [Milk frothing tutorial \(Tutoriel sur le mousse de lait\)](#)
- Decent Espresso: [Basic lesson on steaming milk \(Introduction au mousse de lait\)](#)
- Decent Espresso: [How to ghost steam \(Comment mousser le lait sans utiliser les mains\)](#)

Remarque : lorsque vous avez fini le moussage du lait et que vous appuyez sur le bouton « Arrêter » de la tête du groupe, retirez le pot à lait. La tablette dira « Attendre ». Au bout de quelques secondes, une poussée de pression dégagera la buse. Tournez simplement la buse vers le bac égouttoir.



Inclinez le pot à lait et maintenez la buse près du bord pour créer un effet de tourbillon.



Appuyez sur la touche **vapeur** (A) pour démarrer, et sur la touche **arrêt** (B) lorsque la température atteint environ 65° C.

Votre premier espresso

Conseils pour le mousse de lait

- Maintenez la température du lait entre 60 et 70 degrés Celsius/140 degrés Fahrenheit. Le dépassement de ces températures peut brûler le lait.
- Le positionnement et l'angle de la buse à vapeur sont essentiels pour obtenir la bonne densité et la bonne texture du lait.
- Le type de tasse dans laquelle vous versez le lait modifie la température. Une tasse en céramique peut faire baisser la température du lait de 10 degrés Celsius, et une tasse en papier de 2 degrés Celsius. Une tasse à double paroi peut faire baisser la température de 3 degrés Celsius.



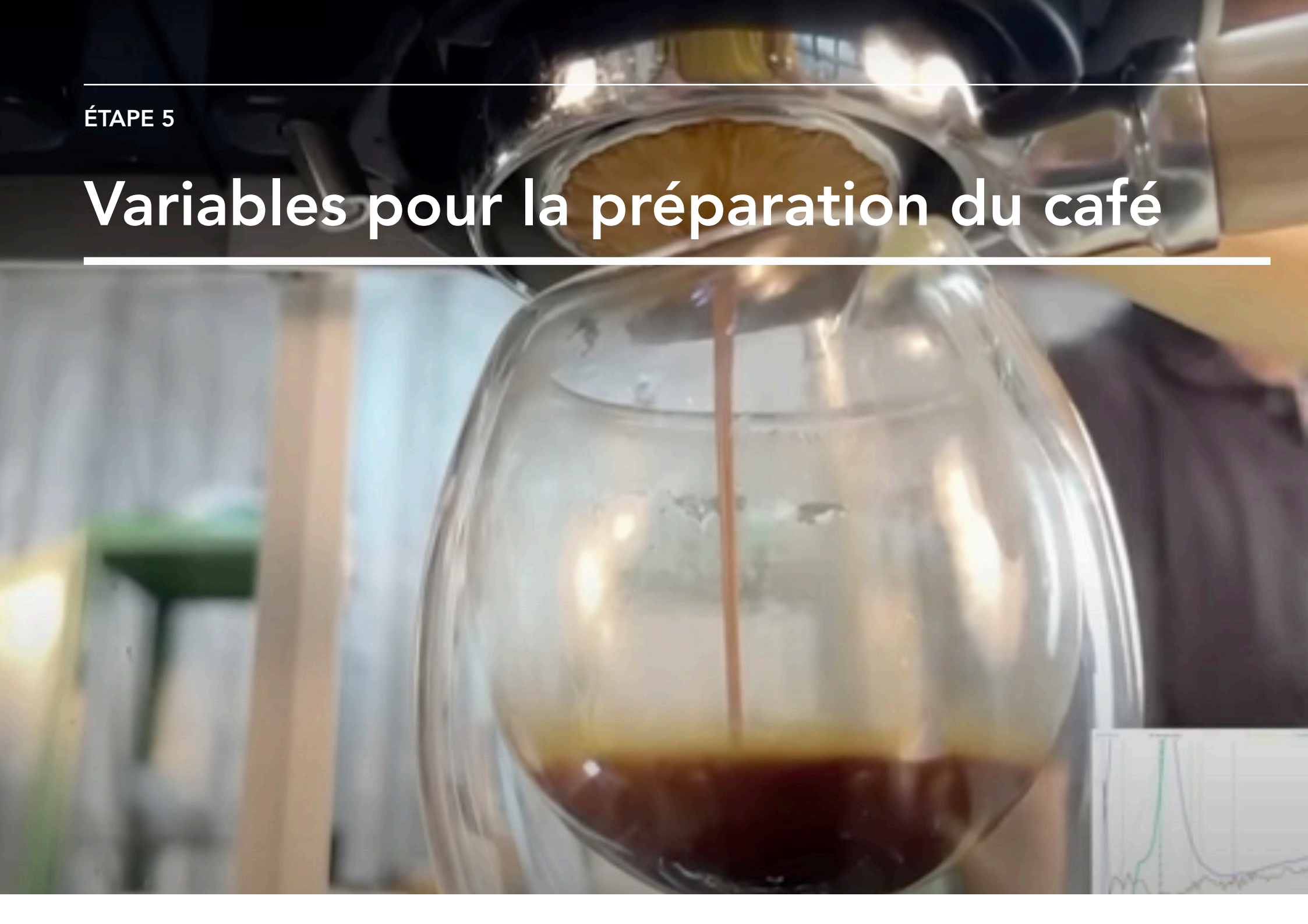
Surveillez la température du lait et essayez d'arrêter à 65° C.



Le type de tasse que vous choisissez influe sur la température du café et sur la durée de maintien de cette température.

ÉTAPE 5

Variables pour la préparation du café



Variables pour la préparation du café

Quelques variables clés pour l'espresso

Regardez notre vidéo : [Espresso is difficult \(Faire un espresso, c'est difficile\)](#)

Débit :

Selon le type d'espresso que vous préparez, le débit et la pression varient. Pour une boisson sans lait ou avec très peu de lait, utilisez un débit plus élevé. Pour une boisson avec plus de lait - comme un cappuccino ou un latte - un espresso plus lourd est souhaité, le débit doit donc être plus lent.

Pression :

La pression par défaut de 9 bars produit souvent un espresso plus acide, comme l'italien classique. Une pression plus faible (moins de bars) augmente le corps et produit une saveur plus « chocolatée » et plus riche.

Température :

- Les torrifications claires nécessitent des températures plus élevées.
- Les torrifications moyennes ou foncées nécessitent des températures plus basses.



Chaque préréglage de café a déjà des paramètres définis. Si vous souhaitez expérimenter, vous pouvez les modifier dans Paramètres.

Variables pour la préparation du café

Retour d'information sur l'écran de la tablette

La section Espresso de l'écran de la tablette vous donne de nombreuses informations sur votre café.

Que signifient les valeurs affichées ?

Sur les diagrammes à barres, la ligne en pointillés représente l'objectif. La ligne continue montre les mesures de votre café en temps réel.

À l'extrême droite, vous verrez des données sur votre café, telles que le temps de préinfusion, le temps de versement et le poids du café final.

Oui, les paramètres peuvent être modifiés

[How to use Preset and Profile editor \(Pressure/Flow rate\) page](#) (Comment utiliser la page d'édition des pré réglages et des profils (pression/débit) ?)



Lorsque vous extrayez votre café, la tablette affiche certains de vos résultats.

DURÉE : Le temps de versement idéal est d'environ 25 à 30 secondes, mais cette tasse s'est versée en 23 secondes. Quelques ajustements pourraient être effectués pour allonger ce temps.

POIDS : Ce pré réglage est configuré pour un rapport de 2:1. Idéalement, 18 grammes de grains de café devraient produire 36 grammes de café (voir le côté droit, en bas). Dans ce cas, le résultat était de 30,0 grammes de café (côté gauche, en bas).

Variables pour la préparation du café



Les préréglages de Decent Espresso

Nous avons inclus ces préréglages sur votre Decent DE1 pour vous permettre d'imiter facilement les recettes des baristas professionnels en appuyant sur un bouton. Vous pouvez également soumettre vos propres profils d'espresso dans le forum Decent Diaspora ou télécharger de nouveaux profils.

Les valeurs par défaut recommandées s'adressent aux débutants. Il s'agit simplement d'un point de départ raisonnable. Un espresso préparé avec ces valeurs par défaut devrait être bon. Mais il est également possible qu'en modifiant les temps, les doses ou la mouture, on obtienne un café encore meilleur.

Le passage de bon à excellent peut nécessiter un peu d'expérience, c'est pourquoi nous recommandons aux débutants de commencer avec ces préréglages.

Espresso du style 80

('80s espresso)

Filtre de 18g/18g de grains/36 grammes en tasse/28s/
torréfaction moyenne à foncée

Adaptive (pour les torréfactions moyennes)

Filtre de 18g/18g de grains/36 grammes en tasse/28s/
torréfaction moyenne

Meilleur profil de pression global

(Best overall pressure profile)

Filtre de 18g/18g de grains/36 grammes en tasse/28s/t
moyenne à claire

Espresso saturé

(Blooming espresso)

Filtre de 18g/18g de grains/36 grammes en tasse/66s/
torréfaction nordique (super claire) à moyennement
claire

Variables pour la préparation du café



Espresso italien classique

(Classic Italian espresso)

Filtre de 18g/18g de grains/36 grammes en tasse/
28s/torréfaction moyenne à foncée

Machine à levier Cremina

(Cremina lever machine)

Filtre de 18g/18g de grains/36 grammes en tasse/
28s/torréfaction moyenne à foncée

Par défaut

(Default)

Filtre de 18g/18g de grains/36 grammes en tasse/
28s/torréfaction moyenne à foncée

Essayez ce profil si vous avez déjà fait de l'espresso. La pression à la barre est plus élevée et le temps de préinfusion plus long que pour le " Gentle and Sweet " (doux et sucré).

Extractamundo Dos!

Filtre de 18g/18g de grains/40-45 grammes en tasse/18s/mouture plus grossière/torréfaction nordique claire à moyenne

Le rapport grains/tasse pour ce préréglage est de 1:3 ou 1:4
Si la tasse est trop riche ou trop lourde, réduisez le rapport.
Si la tasse est trop piquante ou acidulée, augmentez le rapport.

Doux et velouté

(Gentle and sweet)

Filtre de 18g/18g de grains/36 grammes en tasse/
28s/torréfaction moyenne à foncée

Ce préréglage a une pression plus faible. Il nécessite très peu de raffinement. Utilisez-le si vous n'avez jamais fait d'espresso auparavant.

Variables pour la préparation du café



Londonium

Filtre de 18g/18g de grains/36 grammes en tasse/28s/
torréfaction moyenne à foncée

Rao Allongé

Filtre de 18g/18g de grains/90 grammes en tasse/28s/
torréfaction nordique (super claire) à moyennement claire

Machine à levier traditionnelle

(Traditional lever machine)

Filtre de 18g/18g de grains/36 grammes en tasse/28s/
torréfaction moyenne à foncée

TurboBloom

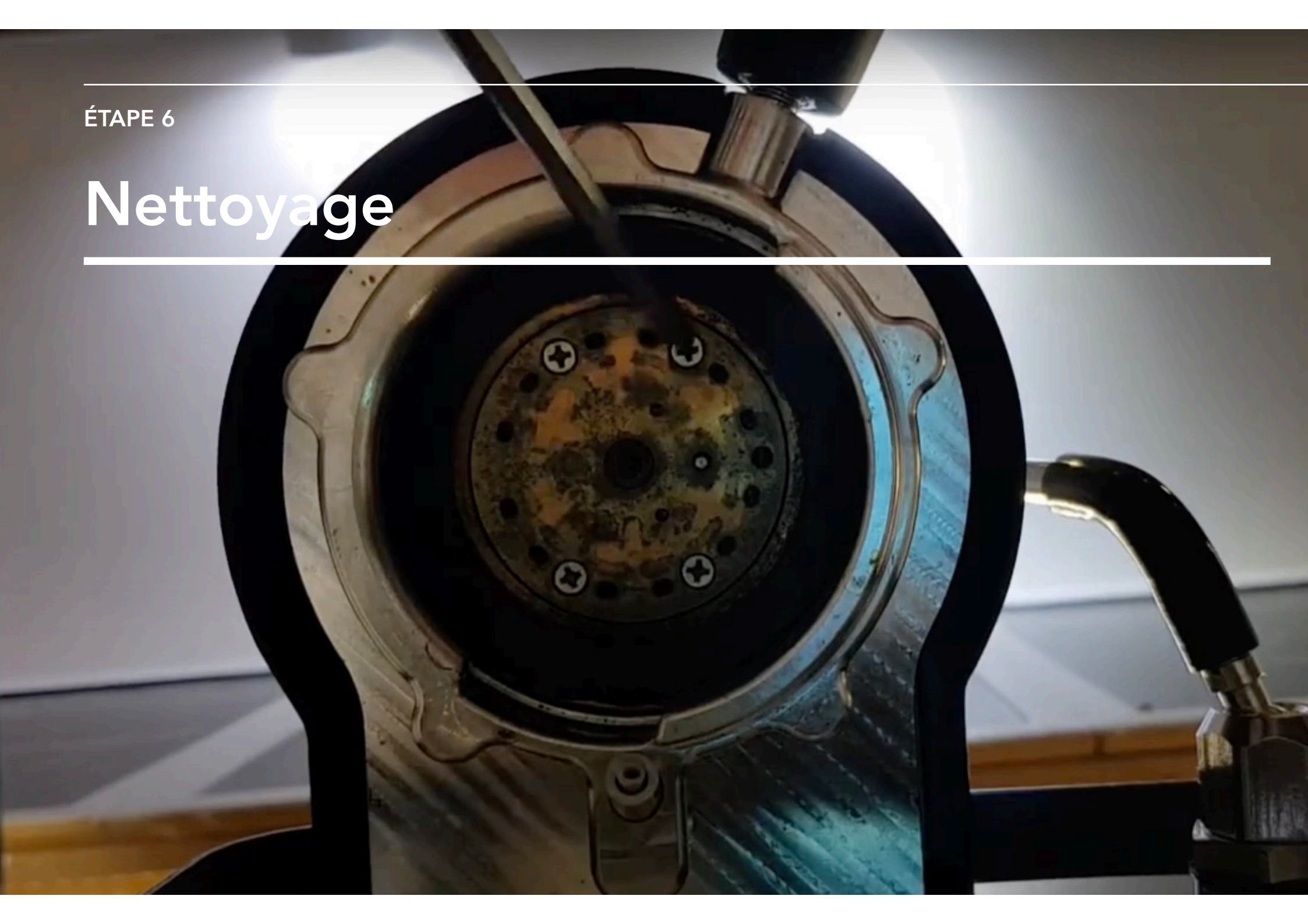
Filtre de 18g/18g de grains/36 grammes en tasse/16s/
torréfaction claire à moyennement claire

TurboTurbo

Filtre de 18g/18g de grains/36 grammes en tasse/16s/
torréfaction claire

ÉTAPE 6

Nettoyage



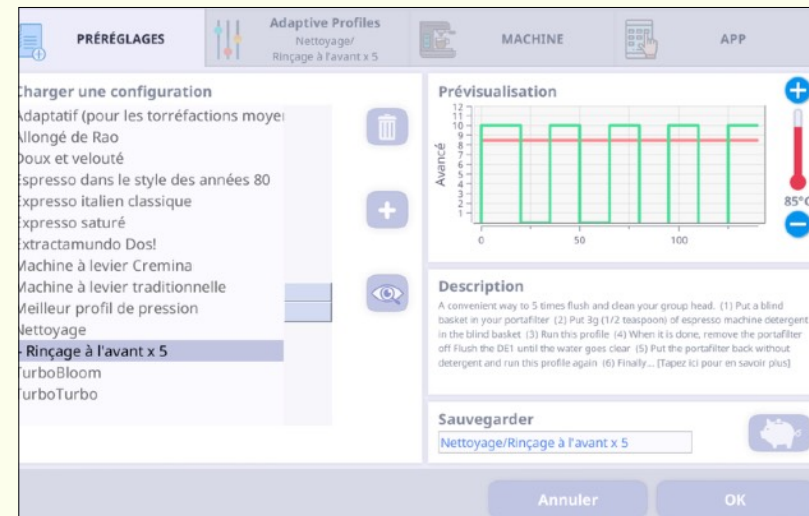
Nettoyage - quotidien

Nettoyage quotidien

Assurez-vous de regarder la vidéo de 22 minutes « [How often / to clean DE1](#) » ([À quelle fréquence / nettoyer DE1](#)) pour plus de détails sur le nettoyage de votre machine Decent.

Nettoyez votre machine à espresso Decent tous les jours après l'avoir utilisée en laissant couler de l'eau propre. Il n'est pas nécessaire d'utiliser un détergent pour ce nettoyage quotidien. Il y a deux façons de procéder :

- Utilisez le préréglage « Rinçage à l'avant x5 » (il se trouve dans la liste des préréglages de café).
- Utilisez le bouton de rinçage sur la monture de la tête de groupe (sur le côté gauche).



Le préréglage Rinçage à l'avant x5



Le bouton de rinçage sur la tête de groupe.

Nettoyage - quotidien

Comment faire pour rincer la machine

1. Retirez le marc de café et rincez le porte-filtre.
2. Remplacez le filtre à café par un filtre aveugle (un filtre sans trous). Nous fournissons un filtre aveugle avec votre DE1.
3. Insérez le porte-filtre et le filtre aveugle dans la tête de groupe.
4. Utilisez la méthode de rinçage de votre choix - le bouton de rinçage ou le préréglage « Rinçage à l'avant x 5 ».
5. Essuyez la douchette sur le dessous de la tête de groupe dès que vous avez terminé.



Changement des filtres. Veillez à ne pas perdre le petit ressort métallique qui les maintient en place.

Nettoyage - quotidien

Nettoyage par le bouton de rinçage

Appuyez sur le bouton de rinçage situé sur le côté gauche de la tête de groupe pour activer le rinçage. Un jet d'eau chaude et propre se déverse dans le filtre aveugle. Meilleure pratique : effectuez ce rinçage au moins deux fois.

Nettoyage au moyen du préréglage

Rinçage à l'avant

- Appuyez sur Paramètres > Préréglages > Rinçage à l'avant x 5
- Appuyez sur le bouton café (préréglage) de la tête de groupe. La machine envoie cinq jets d'eau chaude dans le filtre aveugle.
- Remettez le préréglage sur votre réglage de café préféré et appuyez sur « OK ».

Un dernier rinçage...

Retirez le filtre aveugle du porte-filtre et remplacez-le par un filtre à café vide. Appuyez à nouveau sur le bouton de rinçage pour éliminer tout résidu de café du fond de la tête de groupe.



Rincez à nouveau la tête de groupe après avoir retiré le filtre aveugle afin d'éliminer tout résidu.

Nettoyage - quotidien

Nettoyage de la buse à vapeur

Essuyez la buse à vapeur tous les jours et rincez-la à l'eau claire en remplissant un pot d'eau claire et en la faisant chauffer avec la buse après avoir préparé le dernier café de la journée.

Si vous utilisez beaucoup de lait, vous pouvez également tremper la buse dans une solution de nettoyage alcaline. Nous recommandons Urnex Rinza. Versez environ 30 ml de Rinza dans votre pot à lait et laissez tremper la buse dans la solution pendant environ 10 minutes. N'utilisez pas la vapeur ! Une fois le trempage terminé, videz le Rinza et remplissez le pot d'eau. Ensuite, faites cuire l'eau à la vapeur comme s'il s'agissait de lait.

Videz l'eau, remplissez à nouveau le pot avec de l'eau propre et faites cuire l'eau à la vapeur une fois de plus.



Faites cuire un pot d'eau propre à la vapeur pour éviter que la buse à vapeur ne s'obstrue.



Pour les obstructions tenaces, dévissez l'embout de la buse, faites-le tremper et passez une aiguille dans le trou.

Nettoyage - hebdomadaire

Nettoyage du réservoir d'eau

Nettoyez le réservoir d'eau en céramique de votre machine une fois par semaine.

Retirez le réservoir et lavez-le avec de l'eau et du savon. Cela permet d'éliminer une partie de la calcification et des bactéries qui peuvent s'accumuler dans le réservoir.

Si vous avez un modèle encastré, éteignez le kit de remplissage avant de retirer le réservoir d'eau. Sinon, le réservoir commencera à se remplir d'eau lorsque vous le retirerez, et l'eau se renversera. Vous devrez également incliner la machine Decent vers le haut et retirer le réservoir avec précaution, ou bien soulever la machine entière et la placer sur un comptoir pour retirer le réservoir d'eau.

Bac égouttoir

Nettoyez le bac égouttoir de votre machine Decent une fois par semaine.

Retirez le bac égouttoir en céramique et sa grille, videz l'eau usée et lavez ces pièces avec de l'eau et du savon.



Si votre machine est un modèle encastré, vous devez la soulever pour retirer le réservoir d'eau après avoir enlevé le bac égouttoir.

Nettoyage - hebdomadaire

Buse à vapeur - hebdomadaire

Il s'agit d'une méthode alternative au trempage de la buse dans la solution Rinza (décrite à la page 32).

Pour nettoyer la buse à vapeur à fond :

1. Utilisez du Rinza (Urnex Rinza Alkaline Formula Milk Frother Cleaner). Versez environ 30 ml dans votre pot à lait et ajoutez 500 ml d'eau propre, ou dissolvez un comprimé dans l'eau. Le Rinza est disponible sous forme de liquide ou de comprimés.
2. Faites cuire cette solution d'eau et de Rinza à la vapeur pour éliminer tout résidu de lait de la buse à vapeur.

3. Videz la solution et remplissez le pot à lait d'eau propre. Faites cuire l'eau à la vapeur pour rincer toute solution nettoyante restante. Videz l'eau, remplissez le pot d'eau propre et faites-la cuire à nouveau à la vapeur.



Moussage d'une solution de Rinza et d'eau avec la buse à vapeur.

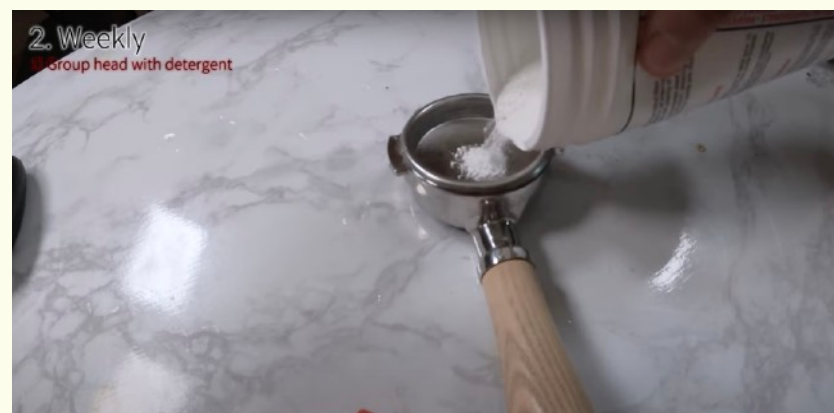
Nettoyage - hebdomadaire

Tête de groupe - rinçage avec du détergent

Vous devez rincer le dessous des pièces de la tête du groupe avec du détergent, en utilisant un filtre aveugle pour pousser le détergent contre les pièces de la machine. Nous recommandons la poudre de nettoyage Cafiza.

Nettoyez le dessous de la tête du groupe comme suit :

1. Insérez un filtre aveugle dans le porte-filtre et mettez-y une cuillère à soupe de poudre Cafiza.
2. Placez le porte-filtre sur le bac égouttoir et versez-y un peu d'eau pour aider à dissoudre la poudre. Agitez-le.
3. Insérez le porte-filtre (avec le détergent) dans la tête du groupe.



Mettez une cuillère à soupe de détergent dans le filtre aveugle de votre porte-filtre.



Ajoutez un peu d'eau au détergent pour faire de la mousse avant d'insérer le porte-filtre dans la tête de groupe.

Nettoyage - hebdomadaire

4. Appuyez sur le préréglage « Rinçage à l'avant x 5 » (dans Paramètres > Préréglages) et rincez cinq fois. Cela a pour effet de pousser le détergent du filtre aveugle vers le haut, en direction de la tête du groupe.
5. Après avoir vidé le détergent du porte-filtre, continuez à rincer la tête de groupe avec de l'eau pour éliminer les résidus de détergent. Une fois que vous ne voyez plus de mousse dans le filtre aveugle, remplacez-le par un filtre à café et rincez à nouveau avec de l'eau.

ATTENTION : Ne mettez PAS de détergent dans votre réservoir d'eau pour éviter d'endommager l'élément chauffant interne. Il faut utiliser de l'acide citrique de qualité alimentaire pour nettoyer et détartrer à travers le réservoir d'eau.



Vous verrez de l'eau savonneuse dans le bac égouttoir, qui sort de la machine par une soupape de décharge.



Regardez cette vidéo pour plus de détails !

Nettoyage - mensuel

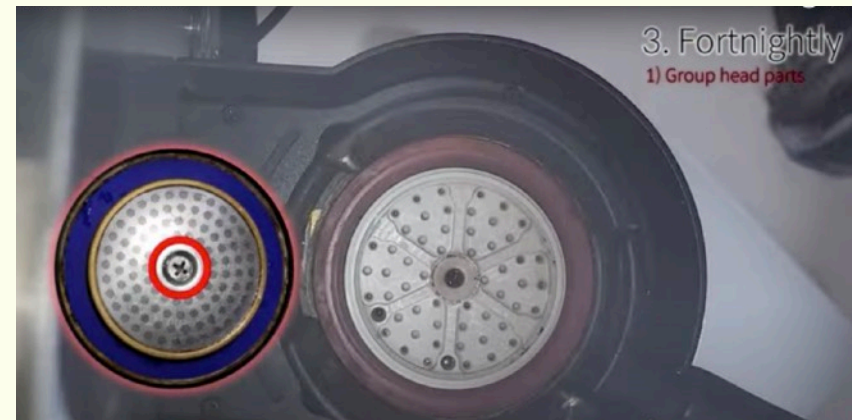
Démontage des pièces de la tête de groupe

Pour ce nettoyage, vous devrez retirer certaines pièces situées sous la tête du groupe, et vous aurez donc besoin d'un petit tournevis. Pour référence, regardez la partie de [notre vidéo](#) consacrée au nettoyage de la tête de groupe.

1. Éteignez la machine Decent.
2. Retirez le bac égouttoir.
3. Retirez la vis centrale de la douchette située au bas de l'ouverture de la tête de groupe. Vous aurez peut-être besoin d'un miroir pour voir le tout. Après avoir retiré la vis centrale, vous pouvez retirer les deux pièces suivantes : la douchette et le premier diffuseur.



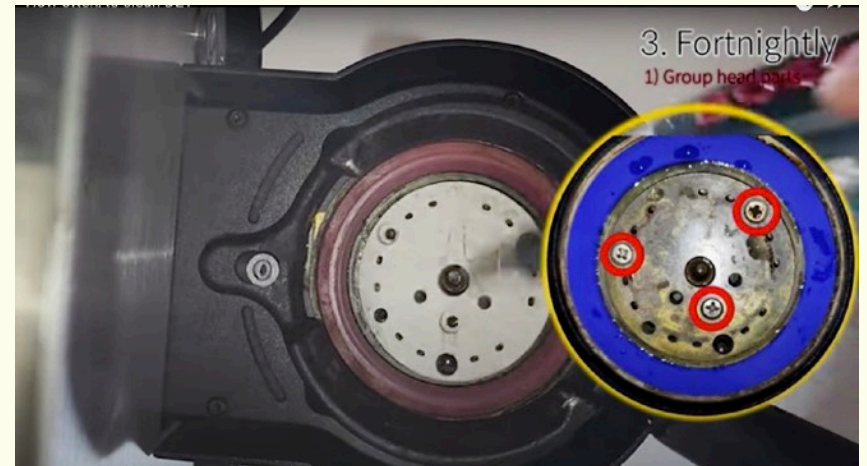
Cette vis centrale maintient en place la douchette et le premier diffuseur situé derrière elle.



Le premier diffuseur est maintenu en place par la même vis. Le deuxième diffuseur est maintenu en place par trois vis.

Nettoyage - mensuel

4. Retirez le deuxième diffuseur en enlevant les trois vis qui le fixent à la tête de groupe.
5. Essuyez le dessous de la tête de groupe dans la machine après avoir retiré les trois pièces (la douchette et les deux diffuseurs).



L'emplacement des trois vis du dernier diffuseur. Veillez à ne pas endommager la sonde de température lors du nettoyage ou du démontage des pièces.

Nettoyage - mensuel

Trempez les pièces de la tête de groupe dans du détergent

1. Placez les trois pièces dans le bac égouttoir et ajoutez 15 grammes de détergent pour le nettoyage des têtes de groupe (tel que la poudre Cafiza) et environ 500 grammes d'eau chaude.
2. Laissez tremper les pièces pendant la nuit ou pendant quelques heures. Veillez à ranger les vis dans un endroit où elles ne se perdront pas !
3. Videz l'eau et la solution de nettoyage une fois le trempage terminé et rincez toutes les pièces à l'eau propre.



Faites tremper les pièces dans de l'eau et du détergent (tel que Cafiza pour les machines à espresso).

Nettoyage - mensuel

Remise en place des pièces de la tête de groupe

1. Remettez d'abord en place le **diffuseur intérieur** à l'aide des trois vis. Veillez à aligner le trou prévu pour la sonde dans ce diffuseur sur la sonde de la monture de tête de groupe, et faites attention à ne pas la casser.
2. Remettez le deuxième diffuseur en place et assurez-vous que les indentations s'alignent correctement. Ce diffuseur comporte deux petits boutons en plastique qui doivent s'insérer dans deux trous de l'autre diffuseur. Il y a également un autre petit trou qui s'adapte à la sonde. S'il ne s'insère pas facilement, il se peut que vous ne l'ayez pas aligné correctement.
3. Maintenez le diffuseur en place, puis placez la douchette en métal par-dessus. Insérez la vis centrale dans la douchette et dans le diffuseur intérieur pour les fixer à la tête de groupe. Faites tremper les pièces dans de l'eau et du détergent (tel que Cafiza pour les machines à café espresso).



Le diffuseur central est remis en place sur le deuxième diffuseur. Il sera maintenu en place par une vis centrale, tout comme la douchette.

Nettoyage - détartrage

Détartrage

Le détartrage élimine les dépôts minéraux qui peuvent s'accumuler à l'intérieur de votre machine à espresso et affecter son fonctionnement. Si vous utilisez de l'eau dure de votre région, il se peut que vous deviez détartrer plus souvent.

Voici ce dont vous avez besoin

- **De l'eau** : 1500 ml (1,5 litre) d'eau. Cela représente environ 6 quarts d'eau.
- **De l'acide citrique** : 38 à 80 grammes (environ 3 à 6 cuillères à soupe).



Utilisez de l'acide citrique de qualité alimentaire pour détartrer votre machine à espresso.

Nettoyage - détartrage

Préparez la solution d'acide citrique

1. Dans Paramètres, appuyez sur l'onglet « Machine » (en haut) et sélectionnez « Détartrage ».
Un écran s'affichera sur votre tablette Decent avec des instructions pour utiliser 1,5 litre d'eau et 300 grammes d'acide citrique en poudre. Cela peut représenter plus d'acide citrique que ce dont vous avez besoin. Certains clients utilisent beaucoup moins d'acide citrique, soit entre 38 et 80 grammes.
2. Retirez le bac égouttoir et la grille, puis retirez le réservoir d'eau. Si vous utilisez un kit de remplissage, éteignez-le avant de retirer le réservoir d'eau.
3. Videz l'eau du réservoir d'eau et lavez-le. Remplissez-le ensuite avec 1500 ml d'eau propre et filtrée.

4. Ajoutez 3 à 6 cuillères à soupe (environ 38 à 80 grammes) d'acide citrique en poudre à l'eau et remuez.
5. Soulevez le levier situé à l'arrière de la machine et réinsérez le réservoir d'eau. Laissez le kit de remplissage éteint (si vous en utilisez un). Remettez le bac égouttoir en place. Orientez la buse à vapeur vers le bac égouttoir.



Appuyez sur **Paramètres > Machine > Détartrage**.

Nettoyage - détartrage

Démarrage du processus de détartrage

1. Placez un filtre aveugle dans le porte-filtre et insérez-le dans la tête du groupe.
2. Sur la tablette, appuyez sur « Détartre maintenant » sur l'écran de détartrage.
3. Vous entendrez la pression monter dans la machine. Après quelques minutes, l'eau commencera à s'écouler de la machine et de la buse à vapeur. Ce processus dure environ 10 à 12 minutes. Lorsqu'il s'arrête, vous revenez à l'écran principal de détartrage.
4. Appuyez sur « Annuler » sur l'écran de détartrage pour quitter ce mode.
5. Retirez le bac égouttoir et le réservoir d'eau. Videz le réservoir d'eau contenant l'acide citrique, lavez-le et remplissez-le d'eau propre et filtrée. Remettez-le en place et remettez le bac égouttoir. Si vous utilisez un kit de remplissage, rallumez-le.
6. Retirez le filtre aveugle du porte-filtre et remplacez-le par un filtre à café. Réinsérez le porte-filtre dans la tête de groupe.



Nettoyage - détartrage

Rincez abondamment après le détartrage

Continuez à rincer la machine à l'eau claire jusqu'à ce que vous ayez éliminé toute trace d'acide citrique.

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton « Rinçage » et faites passer au moins un réservoir d'eau dans la machine. Si les eaux usées ont toujours un goût d'agrumes, remplissez à nouveau le réservoir d'eau et répétez.
2. Remplissez plusieurs fois le pot à lait avec de l'eau propre et faites mousser l'eau avec la buse à vapeur jusqu'à ce que l'eau soit claire. Gardez l'embout détaché de la buse jusqu'à ce que vous ayez terminé, puis revissez-le.

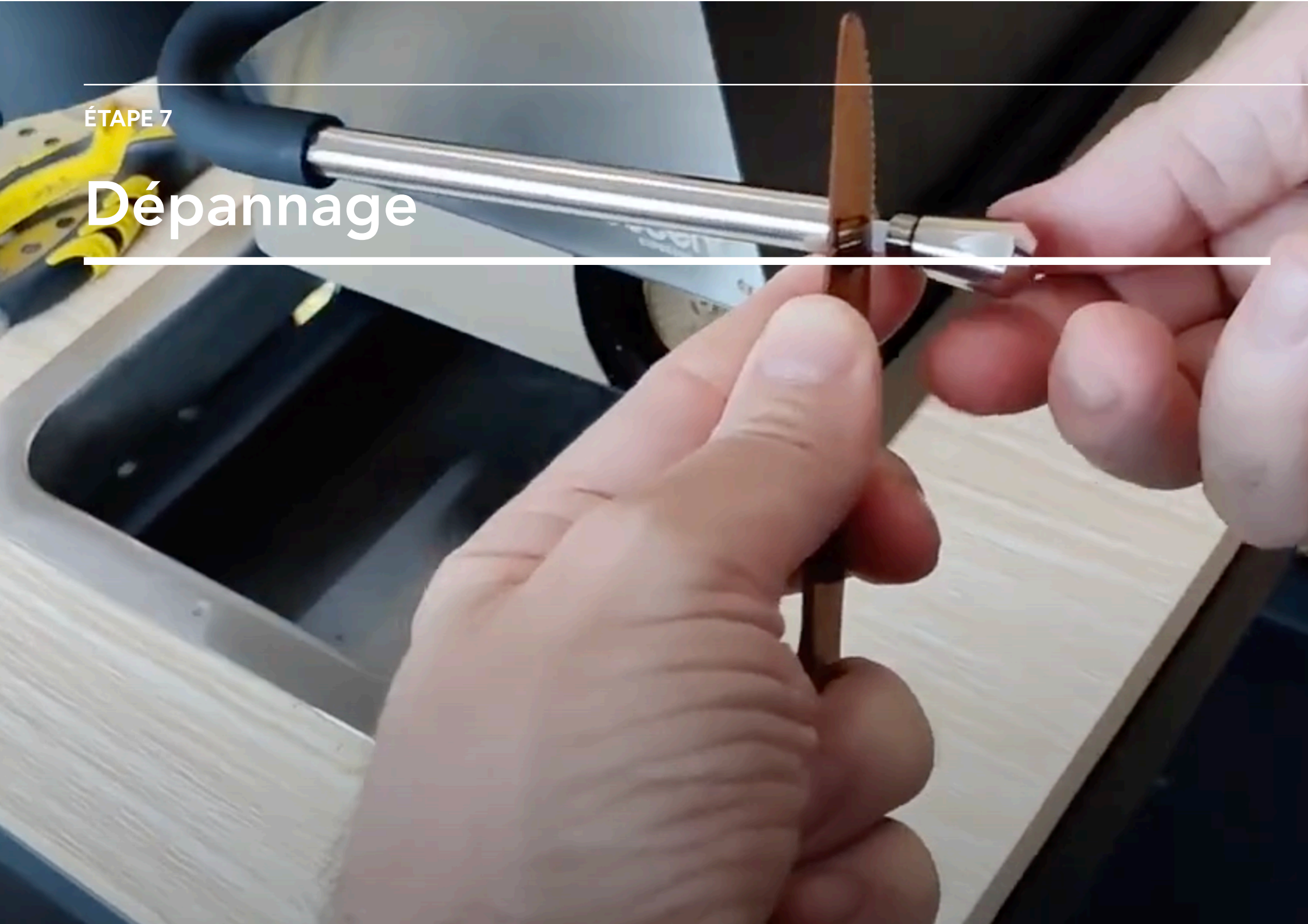
3. Lorsque l'eau est claire à la sortie de la tête de groupe et qu'elle n'a pas de goût d'agrumes, vous avez terminé ! Savourez encore de délicieuses tasses de café en profitant de votre machine détartrée !



Continuez à appuyer sur le bouton de rinçage et testez l'eau jusqu'à ce qu'elle n'ait plus le goût d'agrumes.

ÉTAPE 7

Dépannage



Dépannage

Problèmes courants et solutions

Voici quelques problèmes courants qui peuvent survenir après un certain temps d'utilisation de la machine.

Votre tablette affiche un grand groupe de personnes endormies sur leurs chaises

Cette image « endormie » sur votre écran indique qu'il y a un problème de connexion Bluetooth avec votre tablette. Appuyez sur le bouton « off » pour redémarrer la tablette et voyez si cela résout le problème. Si ce n'est pas le cas, redémarrez la machine à espresso.



Si vous voyez cette image sur votre tablette et que vous ne pouvez pas la réveiller, vous devez redémarrer votre tablette et votre machine à espresso.

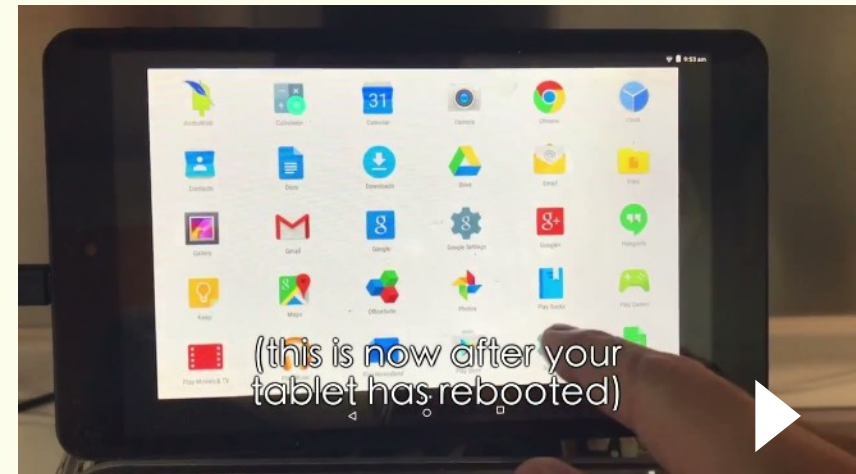
Dépannage

Bluetooth peu fiable

Si le redémarrage de votre tablette ou de votre DE1 ne résout pas le problème de Bluetooth, vous devrez peut-être réinitialiser le Bluetooth sur votre Android. [Notre vidéo](#) vous montre comment faire.

Message de batterie faible

Si vous voyez un message indiquant que la batterie de votre tablette est très faible (et que votre machine à espresso est déjà allumée), essayez de débrancher et de rebrancher le câble de charge qui relie votre tablette à la machine à espresso.



Consultez notre vidéo « How to completely reset Bluetooth on your Android tablet » (Comment réinitialiser complètement le Bluetooth sur votre tablette Android).

Dépannage

Débit ou volume final de café inattendus

Une balance Bluetooth est-elle connectée à votre machine à espresso ? Vérifiez qu'elle ne touche pas l'avant de la machine. Les vibrations de la machine peuvent l'amener à calculer le poids de manière incorrecte, ce qui affecterait le volume d'eau versé.

Réinstallation de votre de1app

Si vous avez accidentellement supprimé votre de1app, ou si votre tablette a été réinitialisée et que vous devez la réinstaller, consultez notre vidéo « [How to install de1app directly from your tablet](#) » (Comment installer de1app directement depuis votre tablette).



Vous pouvez également provoquer des imprécisions de poids si vous ne centrez pas votre tasse sur la balance.

Terminologie

Filtre - Le filtre en métal qui s'insère dans le porte-filtre pour contenir le café moulu.

Canalisation - Lorsque l'eau s'écoule par un chemin ouvert dans le café moulu au lieu de s'écouler uniformément à travers lui. Cela peut se produire lorsque le café est tassé de manière inégale, laissant des espaces ou des points faibles dans la galette, ce qui peut avoir un impact sur la saveur de l'espresso.

Débit - Mesure de la quantité d'eau qui passe à travers la tête de groupe lorsque la pompe est en marche. Il est mesuré en ml/s.

Tête de groupe - L'avant arrondi de la machine à espresso de Decent, qui accueille le porte-filtre et à travers lequel l'espresso est extrait.

Porte-filtre - Il ressemble à une cuillère à glace avec sa longue poignée. Il maintient le filtre contenant le café moulu dans la tête du groupe afin que l'eau chaude puisse couler à travers lui.

Préinfusion - Laisser entrer de l'eau dans la galette (puck) à un taux de pression inférieur avant d'extraire l'espresso. Mesurée en secondes.

Galette (puck) - Disque rond de café moulu humide laissé dans le filtre à café après l'extraction d'un espresso.

Tasseur (Tamper) - Outil qui comprime le café moulu dans le filtre.

Pour plus d'informations

Manuel de l'utilisateur version 1.0 (2023)

Pour plus d'informations :

Posez des questions ou trouvez des réponses dans le forum Decent Diaspora (forum d'utilisateurs).

Regardez nos vidéos sur :

[Decent Espresso Machines](#)

[Decent Espresso Tech](#)

Pour obtenir de l'aide, contactez-nous à l'adresse suivante :

decentespresso.com/support/

Image de grains de café tombants de [Freepik](#)