MANUALE D'USO	IT
INSTRUCTIONS	GB
MODE D'EMPLOI	FR
BEDIENUNGSANLEITUNG	DE
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	NL
MANUAL DE INSTRUCCIONES	ES
MANUAL DE INSTRUÇÕES	PT
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ	GR
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	RU
UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA	CZ
INSTRUKCJA OBSŁUGI	PL
BRUKSANVISNING	SV
BRUGERVEJLEDNING	DK
إرشادات الاستعمال	AR

MACCHINA PER CAFFÈ E CAPPUCCINO
COFFEE AND CAPPUCCINO MAKER
MACHINE À CAFÉ ET À CAPPUCCINO
KAFFEE-/CAPPUCCINO-VOLLAUTOMAT
KOFFIE- EN CAPPUCCINOAPPARAAT
CAFETERA PARA CAFÉ Y CAPUCHINO
MÁQUINA DE CAFÉ E CAPPUCCINO
ΜΗΧΑΝΗ ΚΑΦΕ ΚΑΙ CAPPUCCINO
КОФЕМАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ И КАПУЧЧИНО
PŘÍSTROJ NA PŘÍPRAVU KÁVY A KAPUČÍNA
EKSPRES DO KAWY I KAWY CAPPUCCINO
KAFFEMASKIN FÖR ESPRESSO OCH CAPPUCCINO
KAFFE- OG CAPPUCCINOMASKINE
ماكينة إعداد القهوة

smeg

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION 7
Symboles utilisés dans la notice 7
Lettres entre parenthèses 7
Problèmes et solutions 7

SÉCURITÉ 7
Consignes fondamentales de sécuritéa 7
Utilisation conforme 7
Mode d'emploi 8

DESCRIPTION DE L'APPAREIL 8
Description de l'appareil 8
Description du pot à lait et accessoires 8
Description du tableau de commande 8

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES 8
Contrôle du transport 8
Installation de l'appareil 8
Branchement de l'appareil 9

ÉCLAIRAGE AUTOMATIQUE DU PLATEAU APPUI TASSES 9

INSTALLATION D'ENCASTREMENT 10

PREMIÈRE MISE EN SERVICE 12

MISE EN MARCHE ET PRÉCHAUFFAGE 12

PRÉPARATION DU CAFÉ (AVEC DU CAFÉ EN GRAINS) .. 12

MODIFICATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ EN TASSE ... 13

RÉGLAGE DU MOULIN À CAFÉ 14

PRÉPARATION DU CAFÉ EXPRESSO AVEC DU CAFÉ PRÉ-MOULU (À LA PLACE DES GRAINS) 14

SORTIE D'EAU CHAUDE 14

MODIFICATION DE LA QUANTITÉ D'EAU CHAUDE..... 14

PRÉPARATION DU CAPPUCCINO (LAIT MOUSSEUX ET CAFÉ) 15

PRÉPARATION DU LAIT MOUSSEUX (SANS CAFÉ) 15

MODIFICATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ ET DE LAIT POUR LE CAPPUCCINO 16

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 16
Nettoyage de la machine 16
Nettoyage du tiroir à marc 16
Nettoyage de l'égouttoir 16
Nettoyage du réservoir d'eau 16
Nettoyage des becs de la buse 16
Nettoyage de l'entonnoir pour introduire le café prémoulu 16
Nettoyage de l'intérieur de la machine 17
Nettoyage de l'infuseur 17
Nettoyage du pot à lait 17

MODIFICATION ET PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES DU MENU 18
Programmation de l'horloge 18
Programmation de l'heure de mise en marche automatique . 18
Détartrage 18
Modification de la température du café 19
Modification de la durée de la mise en marche 19
Programmation de la dureté de l'eau 19
Retour aux réglages d'usine (RAZ) 20
Procédure de lavage 20

MODIFICATION DE LA LANGUE 20

ARRET DE L'APPAREIL 20

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 20

ÉLIMINATION 20

MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN 21

SOLUTION DES PROBLÈMES 22

RECETTES 23

INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir choisi cette machine automatique à café et à cappuccino. Nous vous souhaitons de savourer votre nouvel appareil. Prenez quelques minutes pour lire cette notice. Vous éviterez ainsi de courir des dangers ou d'abîmer la machine.

Symboles utilisés dans la notice

Les consignes importantes portent ces symboles. Il est impératif de respecter ces consignes. L'inobservation des indications susmentionnées peut provoquer des décharges électriques, des lésions graves, des brûlures, un incendie ou endommager l'appareil.



Danger!

Risque mortel de lésions causées par une décharge électrique.



Attention!

Risque de lésions ou d'endommagement de l'appareil.



Danger Brûlures !

Risque de brûlures.



Nota Bene:

Ce symbole indique les informations et les conseils importants pour l'utilisateur.

Lettres entre parenthèses

Les lettres entre parenthèses correspondent à la légende indiquée dans la Description de l'appareil (p 3).

Problèmes et solutions

En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les consignes des paragraphes « Messages affichés à l'écran » et « Solutions des problèmes ». Si ces instructions ne suffisent pas, nous vous conseillons d'appeler le numéro indiqué à la page « Assistance Clients ». Si votre pays ne figure pas sur la liste, appelez le numéro indiqué sur la garantie. Pour toute réparation, adressez-vous exclusivement au SAV.
Les adresses figurent sur le certificat de garantie de la machine.

SÉCURITÉ

Consignes fondamentales de sécurité

L'appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être surveillés pour être sûrs qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Le nettoyage et la maintenance, destinés à être effectués par l'utilisateur, ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

Pour le nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau.

Cet appareil est destiné à un usage exclusivement domestique.Il n'est pas conçu pour travailler dans des pièces servant de cuisine au personnel de magasins, bureaux et autres zones de travail, agritourismes, hôtels, motels et autres structures d'accueil, chambres à louer.

Afin d'éviter tout risque, si la fiche ou le cordon d'alimentation sont abîmés, faites-les remplacer exclusivement par un SAV agréé.

UNIQUEMENT POUR LES MARCHÉS EUROPÉENS :

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans à condition qu'ils soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient compris les risques impliqués. Les opérations de nettoyage et de maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être réalisées par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils agissent sous surveillance. Tenir l'appareil et son câble hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

L'appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites

ou sans expérience ni connaissance, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu les instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles aient compris les risques impliqués.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Toujours débrancher l'appareil du secteur s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.

 Les surfaces indiquant ce symbole deviennent chaudes durant l'utilisation (le symbole est présent uniquement sur certains modèles).

***Attention!*** Cet appareil est destiné à un usage exclusivement domestique.

***Danger!*** L'appareil marchant à l'électricité, il peut générer des décharges électriques.

Respectez les consignes de sécurité suivantes:

- Ne touchez pas l'appareil les mains mouillées
- Ne touchez pas la fiche les mains mouillées
- Assurez-vous que la prise de courant utilisée est toujours accessible, pour que vous puissiez débrancher l'appareil en cas de besoin.
- Pour débrancher l'appareil, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le fil, cela pourrait l'endommager.
- Pour éteindre complètement l'appareil, mettez l'interrupteur général (A19), qui se trouve sur le côté de l'appareil, sur 0.
- Si l'appareil est en panne, n'essayez pas de le réparer vous-même. Arrêtez-le à l'interrupteur général (A19) débranchez-le et adressez-vous au SAV.

***Attention!*** Ne laissez pas les emballages (sacs en plastique, polystyrène expansé) à la portée des enfants !

***Danger Brûlures!*** Cet appareil produit de l'eau chaude et quand il est en marche, il peut se former de la vapeur. Évitez les éclaboussures d'eau chaude ou de vapeur Évitez de toucher les surfaces chaudes de votre appareil. Utilisez les boutons ou les poignées.

***Attention!*** Ne vous accrochez pas à la machine après l'avoir sortie du meuble. Ne posez sur l'appareil aucun objet contenant des liquides, des matériaux inflammables ou corrosifs et utilisez le support accessoires pour ceux nécessaires à la préparation du café (doseur par ex.).

Ne posez aucun objet encombrant ou instable sur l'appareil, pour ne pas risquer de bloquer le mouvement de ce dernier.

***Attention!*** Ne préparez jamais de boissons, eau chaude, ni vapeur quand l'appareil est sorti. Attendez toujours qu'il soit inactif avant de l'extraire, pour ne pas risquer de l'abîmer !

Utilisation conforme

Cet appareil est construit pour préparer du café et réchauffer des boissons. Toute autre utilisation est jugée impropre. Cet appareil n'est pas adapté à un usage commercial. Le Fabricant ne répond pas de dommages découlant d'un usage impropre de l'appareil. Cet appareil peut être installé sur un four encastré si l'arrière de ce dernier est équipé d'un ventilateur de refroidissement (puissance maximale du four 3 kW).

Mode d'emploi

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

- Conservez-le soigneusement ! Si vous cédez l'appareil à d'autres personnes, remettez-leur également ce mode d'emploi.
- L'inobservation de ce mode d'emploi peut causer des lésions ou endommager l'appareil. Le Fabricant ne répond pas de dommages découlant de l'inobservation de ce mode d'emploi.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Description de l'appareil

(page 3 - A)

A1. Plateau appui tasses
A2. Volet de service
A3. Convoyeur café
A4. Tiroir à marc
A5. Infuseur
A6. Lumières
A7. Tableau de commande
A8. Gicleur eau chaude et vapeur
A9. Réservoir eau
A10. Buse café (réglable en hauteur)
A11. Égouttoir
A12. Couvercle réservoir grains de café
A13. Réservoir de grains de café
A14. Bouton de réglage finesse mouture
A15. Volet pour entonnoir café prémoulu

A16. Logement doseur
A17. Entonnoir pour verser le café moulu
A18. Cordon d'alimentation
A19. Interrupteur général ON/OFF
A20. Cuvette porte-objets
A21. Connecteur CEI

Description du pot à lait et accessoires

(page 3 - B)

B1. Curseur émulsion lait
B2. Poignée du pot à lait
B3. Bouton CLEAN
B4. Plongeur lait
B5. Buse à lait mousseux
B6. Dispositif émulsion lait
B7. Buse à eau chaude
B8. Doseur

Description du tableau de commande

(page 3 - C)

Certaines touches ont une double fonction: celle-ci est signalée entre parenthèses, dans la description.

C1. Écran : il guide l'utilisateur de l'appareil
C2. Touche MENU pour activer ou désactiver le mode de programmation des paramètres du menu
C3. Touche pour sélectionner le café prémoulu
(Quand vous accédez au MENU : appuyez sur la touche "NEXT" pour afficher le paramètre suivant)
C4. Touche rinçage: exécution d'un bref rinçage pour chauffer le groupe infuseur
(Quand vous accédez au MENU : appuyez sur la touche "CHANGE" pour afficher les paramètres suivants)
C5. Touche pour produire de l'eau chaude
(Quand vous accédez au MENU : appuyez sur la touche OK pour confirmer les paramètres du menu)
C6. Bouton : pour allumer ou éteindre la machine
C7. Touche pour sélectionner le goût du café
C8. Touche pour produire une ou deux tasses de café court
C9. Touche pour produire une ou deux tasses de café normal
C10. Touche pour produire une ou deux tasses de café allongé
C11. Bouton pour produire un cappuccino ou un lait mousseux

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

Contrôle du transport

Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il est intact et qu'il ne manque aucun accessoire.
N'utilisez pas l'appareil s'il présente des dégâts évidents.
Adressez-vous au SAV

Installation de l'appareil

Attention! En installant l'appareil, il faut observer les consignes de sécurité suivantes:

- L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié conformément aux normes locales en vigueur (voir par. "INSTALLATION").
- Les emballages de cet appareil (sacs en plastique, polyester, etc.) sont des sources potentielles de danger. Ne les laissez pas à la portée des enfants !
- N'installez jamais l'appareil dans une pièce où la température peut descendre à 0 °C ou au-dessous (l'éventuelle congélation de l'eau peut l'abîmer)
- Nous conseillons de mesurer tout de suite la dureté de l'eau, en suivant la procédure illustrée au paragraphe « PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU ».

Branchement de l'appareil

Danger! Assurez-vous que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
Branchez l'appareil exclusivement sur une prise de courant installée dans les règles de l'art, ayant une intensité minimale de 10 A et munie d'une terre efficace.
S'il y a incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, appelez un électricien pour qu'il remplace la prise.
Pour respecter les directives en matière de sécurité, vous devrez utiliser pour l'installation un interrupteur omnipolaire ayant une distance minimale de 3 mm entre les contacts.
N'utilisez ni prises multiples ni rallonges.
Pour apprendre à faire marcher l'appareil correctement, veillez, lors de la première mise en service, à respecter les instructions détaillées fournies aux paragraphes suivants.

Attention! Les dispositifs de déconnexion doivent être prévus sur le réseau d'alimentation conformément aux normes nationales.

ÉCLAIRAGE AUTOMATIQUE DU PLATEAU APPUI TASSES

À la mise en marche de l'appareil, les lumières (A6) éclairent automatiquement la buse et le plateau appui tasses.
Les lumières resteront allumées jusqu'à l'arrêt de l'appareil.
Pendant la production de café, de vapeur et d'eau chaude, le ventilateur de refroidissement tourne.

L'opération étant terminée, l'appareil laisse tourner le ventilateur de refroidissement pour éviter la formation de condensation à l'intérieur du meuble. Le ventilateur s'arrête automatiquement au bout de quelques minutes.

Nota Bene: L'appareil complètera cette fonction même si vous tournez le bouton ⏻ (C6) dans un sens ou dans l'autre.

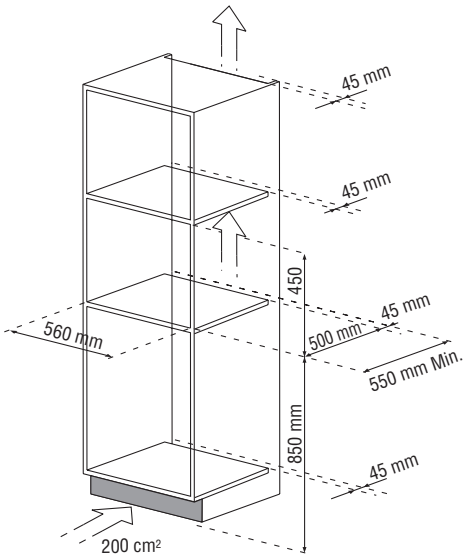
Attention! Évitez de regarder les lumières directement ou avec un instrument optique.

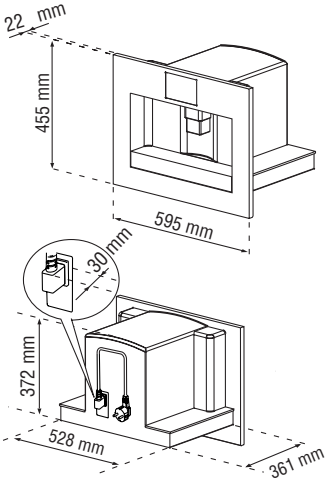
INSTALLATION D'ENCASTREMENT

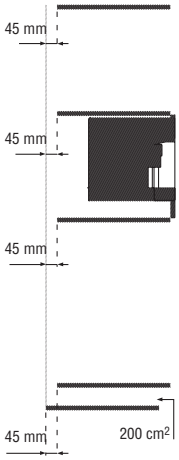
Vérifiez les dimensions minimales nécessaires à une installation correcte de l'appareil électroménager.
La machine à café doit être installée dans une colonne solidement fixée au mur à l'aide de supports.

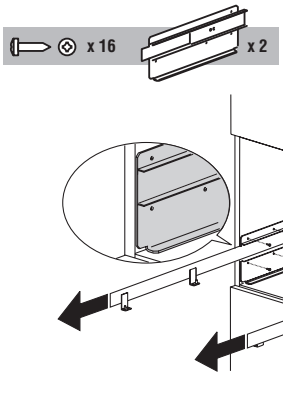
Attention:

- Important : avant toute intervention d'installation ou d'entretien, débranchez l'appareil.
- Les meubles de cuisine en contact direct avec l'appareil doivent être résistants à la chaleur (min. 65°C).
- Pour assurer une ventilation correcte, prévoyez une ouverture sur le fond du meuble (voir dimensions sur la figure).

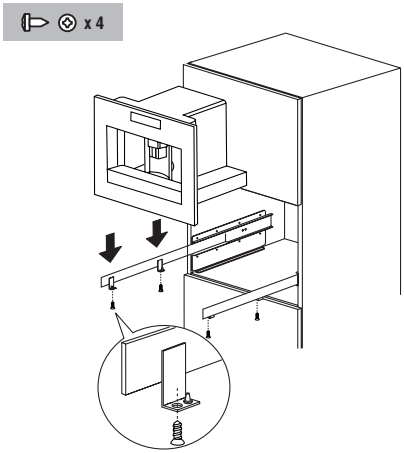




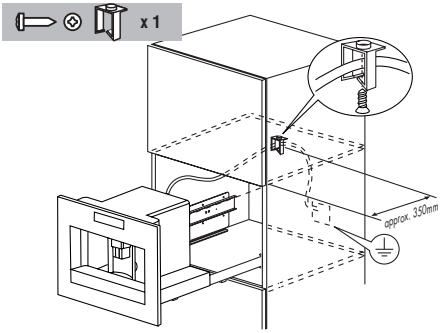




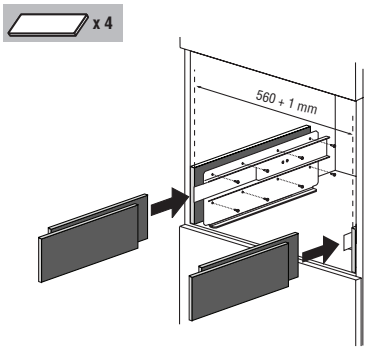
Positionnez les guides sur les surfaces latérales du meuble, comme l'indique la figure.
Fixez-les au moyen des vis prévues puis extrayez-les entièrement. Si la machine à café est installée sur un tiroir chauffe-plat (max 500 W), utilisez la surface supérieure de ce dernier comme repère pour le positionnement des guides.
Dans ce cas, le plan d'appui ne sera pas prévu.



Placez l'appareil sur les guides et assurez-vous que les axes sont bien insérés dans les sièges prévus, puis fixez-le avec vis fournies.



Fixez le câble d'alimentation au moyen de l'attache prévue pour éviter qu'il ne s'emmêle lors de l'extraction ou de l'insertion de l'appareil.
Le câble d'alimentation doit présenter une longueur suffisante pour extraire l'appareil du meuble pendant le remplissage du réservoir à café en grains. La mise à la terre est imposée par la législation.
Le branchement électrique doit être effectué par un technicien qualifié conformément aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur.
L'accès à la prise électrique doit être garanti.



Pour corriger l'alignement de l'appareil, positionnez les espaceurs sous le support ou de chaque côté.

PREMIÈRE MISE EN SERVICE

- La machine ayant été contrôlée à l'usine avec du café, il est normal d'en trouver des traces dans le moulin.
  Nous garantissons que cette machine est neuve.
- Nous conseillons de mesurer tout de suite la dureté de l'eau, en suivant la procédure illustrée au paragraphe « Programmation de la dureté de l'eau ».

1. Branchez l'appareil et appuyez sur l'interrupteur général ON/OFF (A19).
   Vous devez sélectionner la langue désirée :
2. Pour programmer la langue française, attendez que l'écran affiche le message : "APPUYER SUR OK POUR PROGRAMMER FRANÇAIS ".
   Maintenez ensuite la pression pendant au moins 3 secondes sur la touche OK (fig. C5) (fig. 1) jusqu'à ce que l'écran affiche le message : « FRANÇAIS PROGRAMMÉ ».
   Si vous vous trompez de langue, suivez les indications du chap. « Changement de langue » pour programmer la bonne.
   Procédez en suivant les instructions de l'appareil :
3. Après 5 secondes, la machine affiche « REMPLIR LE RESERVOIR » : pour ce faire, sortez le réservoir d'eau (fig. 2), rincez-le et remplissez-le d'eau fraîche sans dépasser la ligne MAX.
   Remettez le réservoir à sa place en le poussant jusqu'au bout.
4. Posez une tasse sous la buse à eau chaude (fig. 3)
   (Si la buse à eau n'est pas insérée, la machine affiche le message "INSÉRER BUSE EAU ". Accrochez-la (fig. 4)
   La machine affichera le message: « EAU CHAUDE APPUYER SUR OK »
   Appuyez sur la touche OK (C5) (fig. 1), de l'eau va sortir de la buse.
   (La sortie d'eau s'interrompt automatiquement).
5. La machine affiche maintenant le message : « ARRÊT… VEUILLEZ PATIENTER » et elle s'éteint.
6. Extrayez l'appareil en le tirant vers l'extérieur et en veillant à utiliser les poignées prévues (fig. 5) ; ouvrez le couvercle et remplissez le réservoir de café en grains, refermez le couvercle et poussez l'appareil vers l'intérieur.

Attention! Pour éviter les mauvais fonctionnements, évitez d'introduire du café prémoulu ou lyophilisé, des grains caramélisés et tout objet pouvant détériorer la machine.

La machine à café est prête à travailler.

Nota Bene: Lors de la première utilisation, il faudra faire 4-5 cafés et 4-5 cappuccinos avant d'obtenir de la machine un résultat satisfaisant.

Nota Bene: A chaque mise en marche en utilisant l'interrupteur général ON/OFF (A19), la machine démarre une fonction d'AUTODIAGNOSTIC avant de s'éteindre. Pour la rallumer, tournez le bouton ⏻ (C6) (dans un sens ou dans l'autre).

MISE EN MARCHE ET PRÉCHAUFFAGE

Chaque fois que vous allumez l'appareil, il effectue automatiquement un cycle de préchauffage et de rinçage qui ne peut pas être interrompu.
L'appareil ne pourra fonctionner qu'après l'exécution de ce cycle.

Danger Brûlures ! Pendant le rinçage, un peu d'eau chaude sort des becs de la buse à café.
Évitez les éclaboussures.

Pour allumer l'appareil, tournez le bouton ⏻ (C6) dans un sens ou dans l'autre (fig. 6) : l'écran affiche le message « CHAUFFAGE… VEUILLEZ PATIENTER ».
Le chauffage étant terminé, l'appareil affiche un autre message : « RINÇAGE ». Ainsi, non seulement il chauffe la chaudière, mais il fait couler l'eau chaude dans les conduits internes pour les chauffer.
L'appareil est en température quand l'écran affiche le message "MACHINE PRÊTE, NORMAL".

PRÉPARATION DU CAFÉ (AVEC DU CAFÉ EN GRAINS)

1. La machine a été programmée en usine pour produire du café normal. Vous pouvez demander du café extra léger, léger, fort ou extra fort.
   Pour choisir le goût désiré, appuyez sur la touche (C7) (fig. 7) : le goût désiré apparaîtra à l'écran.
2. Mettez sous les buses une tasse si vous désirez 1 café (fig. 8) ou 2 tasses pour 2 cafés (fig. 9).
   Pour obtenir une meilleure crème, approchez la buse café le plus possible des tasses, en la baissant (fig. 10).
3. Appuyez sur la touche (C8) si vous désirez un café court (fig. 11), sur la touche (C9) pour un café normal ou sur la touche (C10) pour un café allongé.
   Si, en revanche, vous désirez faire 2 cafés, appuyez deux fois sur la touche (dans les 2 secondes).
   Si vous désirez modifier la quantité de café que la machine fait couler automatiquement dans la tasse, suivez les instructions du chapitre suivant.
   (La machine va maintenant moudre les grains et faire couler le café dans la tasse.
   Dès que la quantité de café programmée est atteinte, la machine arrête automatiquement la sortie de café et

éjecte la pastille usée dans le tiroir à marc).

4. Au bout de quelques secondes, la machine affichera à nouveau le message « machine prête » et vous pourrez faire un autre café.
5. Pour arrêter l'appareil, tournez le bouton ⏻ (C6) (dans un sens ou dans l'autre).
   (Avant de s'arrêter, la machine exécute automatiquement un rinçage : un peu d'eau chaude sortira des buses et coulera dans l'égouttoir. Attention à ne pas vous brûler !)

REMARQUE 1: Si le café coule goutte à goutte ou s'il ne sort pas complètement, tournez le bouton de réglage du degré de mouture (fig. 12) d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre (voir chap. « Réglage du moulin à café »). Tournez d'un cran à la fois jusqu'à obtention d'un débit satisfaisant.

REMARQUE 2: Si le café coule trop vite et que la crème n'est pas satisfaisante, tournez le bouton de réglage du degré de mouture (fig. 12) d'un cran en sens inverse (voir chap. « Réglage du moulin à café »). Attention à ne pas trop tourner le bouton de réglage du degré de mouture, car si vous devez faire 2 tasses de café, le café risquera de couler goutte à goutte.

REMARQUE 3: Conseils pour obtenir un café plus chaud.

- Si, la machine à peine en marche, vous devez faire une tasse de café court (moins de 60 cc) utilisez l'eau chaude du rinçage pour préchauffer les tasses.
  Si, en revanche, il s'est écoulé plus de 2/3 minutes depuis le dernier café fait, il faudra préchauffer l'infuseur en appuyant sur la touche ♨ (C4) (fig. 13).
  Laissez couler l'eau dans l'égouttoir ou utilisez cette eau pour rincer la tasse que vous utiliserez ensuite pour le café, de manière à la préchauffer.
- Évitez les tasses épaisses car elles absorbent trop de chaleur, à moins qu'elles ne soient préchauffées.
- Utilisez des tasses que vous aurez préchauffées en les rinçant à l'eau chaude.

REMARQUE 4: Pendant que la machine fait le café, vous pouvez interrompre la sortie à tout moment en appuyant sur la touche ☕ (C8), ou ☕ (C9) ou ☕ (C10) précédemment sélectionnée.

REMARQUE 5: Une fois que le café est fait, si vous voulez en augmenter la quantité dans la tasse, il suffira de maintenir la pression sur la touche ☕ (C8) ou ☕ (C9) ou ☕ (C10) précédemment sélectionnée) jusqu'à obtenir la quantité désirée (cette opération doit être exécutée dans les 3 secondes).

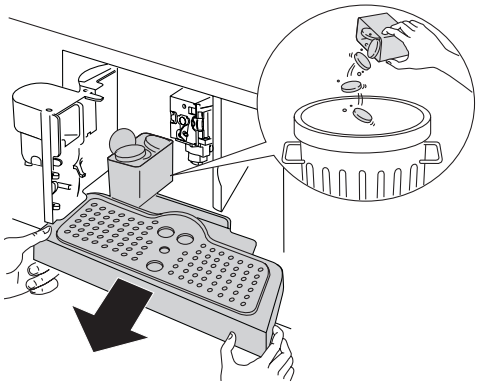
Quand l'écran affiche le message « REMPLIR LE RESERVOIR », vous devez remplir le réservoir d'eau, autrement la machine ne pourra pas faire de café.

(Quand le message est affiché, il est normal qu'il reste encore un peu d'eau dans le réservoir)

REMARQUE 7: Tous les 14 cafés simples (ou 7 doubles) la machine affiche le message : « VIDER LE TIROIR À MARC » pour avertir que le tiroir est plein et qu'il faut le vider et le nettoyer.

Tant que le tiroir à marc n'est pas nettoyé, le message précédent reste affiché et la machine ne peut pas faire de café. L'appareil signale qu'il faut vider le récupérateur, même si celui-ci n'est pas plein, 72 heures après la préparation du premier café (pour que le décompte des 72 heures se fasse correctement, la machine ne doit jamais être éteinte en mettant l'interrupteur général sur 0).

Pour effectuer le nettoyage, ouvrez le volet de service sur le devant, en tirant la poignée (A13) (fig. 14), sortez l'égouttoir (fig. 15) videz-le et nettoyez-le.



Lors du nettoyage, retirez toujours complètement l'égouttoir pour éviter de le faire tomber en extrayant le tiroir à marc.

Videz et nettoyez soigneusement le tiroir à marc en éliminant tous les résidus déposés sur le fond.

⚠ ***Attention!*** Quand vous sortez l'égouttoir, VIDEZ TOUJOURS le tiroir à marc, même s'il n'est pas plein.

Autrement, il se peut qu'après, en faisant les cafés, le tiroir se remplisse plus que prévu et que la machine s'engorge.

REMARQUE 8: Vous ne devez jamais extraire le réservoir d'eau pendant que le café coule.

La machine ne parviendrait plus à faire de café et afficherait le message : « MOUTURE TROP FINE RÉGLER LE MOULIN et INSEREZ LA BUSE A EAU ET APPUYER SUR OK »

Pour redémarrer la machine, vous devez insérer la buse à eau (fig. 4), si elle ne l'est pas, appuyer sur la touche OK (C5) et faire couler l'eau par la buse pendant quelques secondes.

MODIFICATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ EN TASSE

La machine a été préprogrammée à l'usine pour produire automatiquement les types de café suivants:

- Café court, si vous appuyez sur la touche ☕ (C8);
- Café normal, si vous appuyez sur la touche ☕ (C9);

- Café allongé, si vous appuyez sur la touche (C10).

Si vous désirez modifier ces quantités, procédez de la façon suivante.

- Maintenez la pression pendant au moins 3 secondes sur la touche (C8) ou (C9) ou (C10) dont vous désirez modifier la quantité jusqu'à ce que l'écran affiche le message "PROG. QUANTITÉ" et que la machine commence à faire couler le café.
- Quand le café dans la tasse atteint le niveau désiré, appuyez encore une fois sur la même touche pour mémoriser la nouvelle quantité.

La machine est alors reprogrammée selon les nouvelles dispositions et l'écran affiche «MACHINE PRÊTE"

RÉGLAGE DU MOULIN À CAFÉ

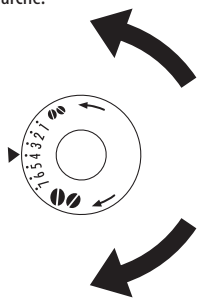
Le moulin ne doit pas être réglé, tout au moins au début, car il est préréglé en usine pour que le café coule correctement.

Cependant, si au bout des premiers cafés, vous trouvez que le café coule trop vite ou trop lentement (goutte à goutte), vous devrez agir sur le bouton de réglage du degré de mouture (fig. A17) (fig. 11).

Pour que le café coule plus vite (sans gouttes) tournez le bouton d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre.

Pour une sortie plus lente qui produira une crème plus belle, tournez d'un cran en sens inverse. Pour apprécier l'effet de cette correction, il faudra attendre au moins 2 cafés.

Le bouton de réglage doit être tourné seulement quand le moulin à café est en marche.



Pour que le café coule plus lentement et que la crème soit plus belle, tournez d'un cran en sens inverse des aiguilles d'une montre (=café moulu plus fin). Pour que le café coule plus vite (et non goutte à goutte), tournez d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre (=café moulu plus gros).

(La machine ayant été contrôlée à l'usine avec du café, il est normal d'en trouver des traces dans le moulin. Nous garantissons en tout cas que cette machine est neuve).

PRÉPARATION DU CAFÉ EXPRESSO AVEC DU CAFÉ PRÉMOULU (À LA PLACE DES GRAINS)

- Appuyez sur la touche (C3) (fig. 16) pour sélectionner la fonction café prémoulu (et commuter ainsi le fonctionnement du moulin à café)
  La machine affichera le message : MACHINE PRÊTE – PRÉMOULU.
- Extrayez l'appareil en le tirant vers l'extérieur et en veillant à utiliser les poignées prévues.
- Soulevez le couvercle central, versez dans l'entonnoir un doseur ras de café prémoulu (fig. 17, poussez l'appareil vers l'intérieur et procédez en suivant les indications du chap. « Préparation du café (avec du café en grains) »
  N.B. Vous pouvez faire un seul café à la fois, en appuyant une seule fois sur la touche C8) ou (C9) ou (C10).
- Si, après avoir fait fonctionner la machine avec du café prémoulu, vous désirez faire à nouveau du café en utilisant des grains, vous devrez désactiver la fonction café prémoulu en appuyant sur la touche (C7) et le moulin à café pourra à nouveau fonctionner.

REMARQUE 1 : Ne versez jamais de café prémoulu quand la machine est arrêtée, il se disperserait à l'intérieur.

REMARQUE 2 : Ne versez jamais plus de 1 doseur, autrement la machine ne fera pas de café, la mouture sera dispersée à l'intérieur et salira la machine ou alors le café coulera goutte à goutte.

REMARQUE 3 : Pour doser la quantité de café, utilisez exclusivement le doseur fourni avec l'appareil.

REMARQUE 4 : Versez dans l'entonnoir exclusivement du café prémoulu pour machines à café expresso. Ne versez jamais de café en grains, ni lyophilisé, ni rien qui pourrait détériorer la machine.

REMARQUE 5 : Si vous avez versé plus d'un doseur de café prémoulu et qu'il bouche l'entonnoir, faites-le descendre à l'aide d'un couteau (fig. 18) puis retirez et nettoyez l'infuseur et la machine en suivant les indications du chap. "Nettoyage de l'infuseur".

SORTIE D'EAU CHAUDE

- Contrôlez toujours si la machine est prête.
- Assurez-vous que la buse à eau est accrochée au gicleur (fig. 4).
- Positionnez un récipient sous la buse (fig. 3).
- Appuyez sur la touche (C5) (fig. 1).
  La machine affiche le message « EAU CHAUDE» et l'eau chaude coule de la buse à eau dans le récipient. (Il est conseillé de ne pas faire couler d'eau chaude pendant plus de 2 minutes). Pour arrêter, appuyez sur la touche (C5).

La machine coupera automatiquement l'eau, une fois qu'elle aura obtenu la quantité d'eau chaude programmée.

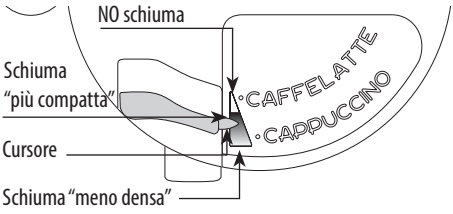
MODIFICATION DE LA QUANTITÉ D'EAU CHAUDE

La machine a été préprogrammée à l'usine pour faire couler automatiquement environ 200 ml d'eau chaude.
Si vous désirez modifier ces quantités, procédez de la façon suivante :

- Accrochez la buse à eau (fig. 4)
- Posez un récipient sous la buse (fig. 3).
- Appuyez pendant au moins 2 secondes sur la touche (C5) jusqu'à ce que la machine affiche le message « EAU CHAUDE PROG. QUANTITÉ » et que l'eau chaude coule de la buse.
- Quand l'eau chaude dans la tasse atteint le niveau désiré, appuyez à nouveau sur la touche (C5) pour mémoriser la nouvelle quantité.
  (Il est conseillé de ne pas faire couler d'eau chaude pendant plus de 2 minutes).

PRÉPARATION DU CAPPUCCINO (LAIT MOUSSEUX ET CAFÉ)

- Sélectionnez le goût du café que vous désirez utiliser pour préparer le cappuccino, en appuyant sur la touche (C7).
- Retirez le couvercle du pot à lait.
- Versez dans le pot environ 100 grammes de lait par cappuccino à préparer (fig. 19), sans dépasser le niveau MAX (correspondant à 750 ml environ) imprimé sur le récipient.
- Utilisez de préférence du lait écrémé ou demi-écrémé, à peine sorti du réfrigérateur (5 °C environ).
- Veillez à ce que le plongeur soit bien introduit dans le caoutchouc (fig. 20) et remettez le couvercle du pot à lait.
- Mettez le curseur du dispositif émulsion (B1) entre les repères CAPPUCCINO et CAFFELATTE estampillés sur le couvercle du pot à lait.
  Vous pouvez régler la quantité de mousse : en déplaçant légèrement le curseur vers CAFFELATTE, vous obtiendrez une mousse plus compacte.
  En le déplaçant en revanche vers CAPPUCCINO, vous obtiendrez une mousse moins dense.



- Retirez la buse à eau chaude (fig. 21) et accrochez le pot à lait au gicleur (fig. 22).
- Mettez la buse à lait comme l'indique la fig. 23 et posez une tasse assez grande sous la buse à café et sous la buse à lait.
- Tournez le bouton (C11) dans le sens des aiguilles d'une montre.
  La machine affiche le message : CAPPUCCINO et quelques secondes plus tard, le lait mousseux coule de la buse à lait et remplit la tasse.
  (La sortie de lait s'interrompt automatiquement).
- La machine moud les grains, fait couler le café et affiche à nouveau le message MACHINE PRÊTE.
- Le cappuccino est prêt : sucrez à volonté et si vous le souhaitez, saupoudrez la mousse de cacao.

REMARQUE 1 : Pendant la préparation du cappuccino, vous pouvez arrêter la sortie de lait mousseux ou de café, en tournant le bouton (C11) dans le sens des aiguilles d'une montre.
REMARQUE 2 : Si, pendant la sortie de lait mousseux, le pot se vide complètement, décrochez-le et ajoutez du lait. Raccrochez-le et tournez le bouton (C11) dans le sens des aiguilles d'une montre pour demander à nouveau un cappuccino.
REMARQUE 3 : Par souci d'hygiène et pour garantir un nettoyage complet du dispositif émulsion lait, une fois que les cappuccinos sont prêts, nettoyez toujours les conduits internes du couvercle du pot à lait :

- Mettez un récipient sous la buse à lait
- Appuyez sur le bouton CLEAN du couvercle et maintenez la pression pendant au moins 3 secondes (fig. 25). La machine affiche le message « NETTOYAGE EN COURS ».
  Le nettoyage étant terminé, décrochez le pot à lait et rangez-le au réfrigérateur. Il est déconseillé de laisser le lait hors du réfrigérateur plus de 15 minutes.

REMARQUE 4 : Si vous désirez modifier les quantités de café ou de lait mousseux que la machine fait couler automatiquement dans la tasse, suivez les instructions du chapitre « Modification de la quantité de café et de lait pour le cappuccino ».

PRÉPARATION DU LAIT MOUSSEUX (SANS CAFÉ)

- Retirez le couvercle du pot à lait
- Versez dans le pot la quantité de lait que vous désirez préparer (fig. 19).
- Remettez le couvercle du pot à lait
- Accrochez le pot à lait à la machine (fig. 22)
- Posez une tasse suffisamment grande sous la buse (fig. 23).
- Tournez le bouton (C11) en sens inverse des aiguilles d'une montre.
  La machine affiche le message : « LAIT MOUSSEUX» et quelques secondes plus tard, le lait mousseux coule de la

buse à lait et remplit la tasse.
- Après quoi, nettoyez les conduits internes du pot à lait en appuyant sur le bouton CLEAN (voir le chapitre précédent (remarque 3).

MODIFICATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ ET DE LAIT POUR LE CAPPUCCINO

La machine a été préprogrammée à l'usine pour faire couler automatiquement un cappuccino standard. Si vous désirez modifier ces quantités, procédez de la façon suivante:

- Versez du lait dans le pot jusqu'au niveau maximum indiqué sur celui-ci.
- Tournez le bouton (C11) dans le sens des aiguilles d'une montre et maintenez la position pendant au moins 3 secondes, jusqu'à ce que la machine affiche le message « LAIT POUR CAPPUCCINO PROG. QUANTITÉ ». Relâchez le bouton. Le lait commence à couler.
- Dès que la quantité de lait désirée est atteinte, mémorisez-la en tournant à nouveau le bouton (C11) dans le sens des aiguilles d'une montre et le lait arrêtera de couler. (Il est conseillé de ne pas faire couler de lait mousse pendant plus de 3 minutes).
- Quelques secondes après, la machine fait couler le café dans la tasse et affiche le message : « CAFÉ POUR CAPPUCCINO PROG. QUANTITÉ ».
- Dès que la quantité de lait désirée est atteinte, mémorisez-la en tournant à nouveau le bouton (C11) dans le sens des aiguilles d'une montre et le café arrêtera de couler.

La machine est maintenant reprogrammée selon les nouvelles définitions et elle affiche le message "MACHINE PRÊTE"

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute opération de nettoyage, débranchez la machine et laissez-la refroidir. N'immergez jamais la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique ! Pour la nettoyer, évitez les solvants et les détergents abrasifs. Un linge doux et humide suffira. Ne passez JAMAIS aucun composant de la machine au lave-vaisselle, sauf le pot à lait.

Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes doivent être nettoyées périodiquement:

- Le tiroir à marc (A4)
- L'égouttoir (A11)
- Le réservoir d'eau (A9)
- Les becs de la buse café (A10)
- L'entonnoir pour introduire le café prémoulu (A17)
- L'intérieur de la machine, accessible après avoir ouvert le volet de service (A2)
- L'infuseur (A5)

Nettoyage du tiroir à marc

Quand l'écran affiche le message « VIDER LE TIROIR À MARC ! », il faut le vider et le laver. Tant que le tiroir à marc n'est pas nettoyé, le message précédent reste affiché et la machine ne peut pas faire de café. Pour effectuer le nettoyage :

- Ouvrez le volet de service (A2) sur le devant (fig. 14), sortez l'égouttoir (A11) (fig. 15) videz-le et nettoyez-le.
- Videz et nettoyez soigneusement le tiroir à marc en veillant à éliminer tous les résidus déposés sur le fond.

Attention! quand vous sortez l'égouttoir, VIDEZ TOUJOURS le tiroir à marc, même s'il n'est pas plein.
Sans cela, il se peut qu'après, en faisant les cafés, le tiroir se remplisse plus que prévu et que la machine s'engorge.

Nettoyage de l'égouttoir

Attention! Si l'égouttoir n'est pas vidé périodiquement, l'eau risque de déborder et de pénétrer à l'intérieur de la machine ou de couler à côté. Cela peut endommager la machine et le meuble.

L'égouttoir est doté d'un flotteur (rouge) indicateur de niveau d'eau (fig. 31). Videz l'égouttoir et nettoyez le flotteur avant qu'il ne soit visible dans le plateau appui tasses.
Pour retirer l'égouttoir:

1. Ouvrez le volet de service (A2) (fig. 14)
2. Extrayez l'égouttoir (A11) et le tiroir à marc (A4) (fig. 15)
3. Videz l'égouttoir et le tiroir à marc et lavez-les
4. Remettez l'égouttoir et le tiroir à marc.
5. Refermez le volet de service.

Nettoyage du réservoir d'eau

1. Nettoyez périodiquement (environ une fois par mois) le réservoir d'eau (A9) à l'aide d'un chiffon imbibé de détergent délicat.
2. Rincez soigneusement le réservoir d'eau après l'avoir débarrassé de tous les résidus de détergent

Nettoyage des becs de la buse

1. Nettoyez les becs de la buse café (A10) périodiquement, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon (fig. 27).
2. Contrôlez périodiquement si les trous de la buse café ne sont pas bouchés.
   Au besoin, grattez les dépôts de café avec une épingle (fig. 26).

Nettoyage de l'entonnoir pour introduire le café prémoulu

- Contrôlez périodiquement (environ une fois par mois) si l'entonnoir pour le café prémoulu (A17) n'est pas bouché. Au besoin, grattez les dépôts de café avec un couteau (fig. 18).

Danger! Avant toute opération de nettoyage, arrêtez la machine en appuyant sur l'interrupteur général ON/OFF (A19) et débranchez-la.
N'immergez jamais la machine dans l'eau

Nettoyage de l'intérieur de la machine

1. Contrôlez périodiquement (environ une fois par semaine) si l'intérieur de la machine n'est pas sale.
   Au besoin, grattez les dépôts de café avec un couteau et une éponge.
2 Aspirez tous les résidus (fig. 30)

Nettoyage de l'infuseur

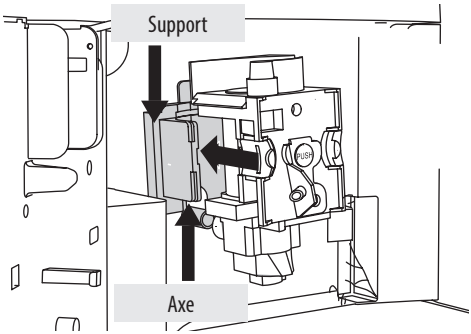
L'infuseur (A5) doit être nettoyé au moins une fois par mois.

Attention! L'infuseur (A5) ne peut pas être extrait quand la machine est allumée.
N'essayez pas de retirer l'infuseur de force, vous pourriez abîmer la machine.

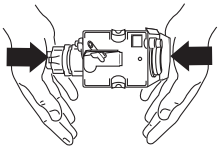
1. Assurez-vous que la machine a exécuté l'arrêt correctement (voir "Arrêt")
2. Ouvrez le volet de service (A2) (fig. 14)
2. Extrayez l'égouttoir (A11) et le tiroir à marc (fig. 15)
4. Appuyez vers l'intérieur sur les deux touches rouges tout en tirant l'infuseur vers l'extérieur pour l'extraire (fig. 28)

Attention! Nettoyez l'infuseur sans détergent, car l'intérieur du piston est traité avec un lubrifiant qui partirait avec, l'infuseur serait alors collé et inutilisable.

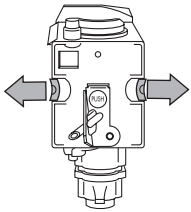
5. Immergez l'infuseur dans l'eau pendant environ 5 minutes et rincez-le sous le robinet.
6. Après le nettoyage, réinsérez l'infuseur (A5) en l'introduisant dans le support et sur l'axe en bas puis appuyez sur le symbole PUSH jusqu'au déclic de blocage.



Nota Bene: Si l'infuseur est difficile à insérer, vous devez d'abord l'amener à la bonne dimension en appuyant fort sur le bas et sur le haut en même temps (voir figure).



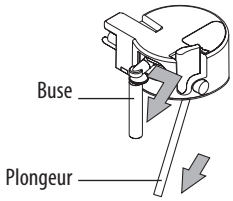
7. Après quoi, assurez-vous que les touches rouges sont ressorties.
8. Remettez l'égouttoir (A11) et le tiroir à marc
9. Refermez le volet de service (A2)

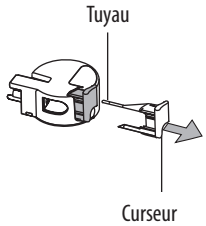


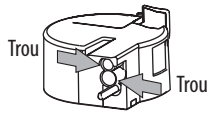
Nettoyage du pot à lait

Attention! Nettoyez toujours les conduits internes du pot à lait (B) après avoir préparé le lait. Si le pot contient encore du lait, ne le laissez pas longtemps hors du réfrigérateur. Nettoyez le pot à lait après chaque préparation, comme l'indique la remarque 3 du chap. « Préparation du cappuccino ». Tous les composants passent au lave-vaisselle, mais positionnez-les sur le panier supérieur.

1. Tournez le couvercle du pot à lait dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le.
2. Retirez la buse et le plongeur.







3. Retirez le curseur en le tirant vers l'extérieur.
4. Lavez soigneusement tous les composants à l'eau chaude + détergent délicat.
   Veillez en particulier à ce qu'il ne reste aucun résidu de lait dans les trous ni sur le tuyau à l'extrémité mince du curseur.
5. Vérifiez également que le plongeur et la buse ne sont pas bouchés par des résidus de lait.
6. Remontez le curseur, la buse à lait et le plongeur.
7. Remettez le couvercle du pot à lait

MODIFICATION ET PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES DU MENU

Après avoir tourné le bouton ⏻ (C6) dans un sens ou dans l'autre et attendu que la machine soit prête, vous pouvez opérer dans le menu pour modifier les fonctions et les paramètres suivants:

- HORLOGE
- MARCHE 7:30
- AUTOMATIQUE NON
- DÉTARTRAGE NON
- TEMPERATURE MOYENNE
- ARRÊT APRÈS 1 HEURE.
- DURETÉ EAU 4
- PROGRAM. USINE NON

Programmation de l'horloge

Pour régler l'horloge, procédez de la façon suivante:

- Appuyez sur la touche MENU (C2) (le témoin sur la touche s'allume) et à plusieurs reprises sur la touche NEXT (C3) jusqu'à ce que la machine affiche le message « HORLOGE… 00:00 »
- Appuyez sur la touche CHANGE (C4) pour programmer l'heure de l'horloge. (Si vous maintenez la pression sur la touche CHANGE (C4), l'heure sera modifiée rapidement).
- Appuyez sur la touche OK (C5) pour confirmer.
- Appuyez sur la touche MENU (C2) pour quitter la modalité de programmation ou sur NEXT(C3) pour modifier d'autres paramètres.

Programmation de l'heure de mise en marche automatique

Cette fonction permet de programmer l'heure à laquelle la machine se mettra en marche automatiquement pour être prête.

- Assurez-vous que l'horloge de la machine a été programmée conformément au paragraphe précédent.
- Appuyez sur la touche MENU (C2) (le voyant sur la touche s'allume) et à plusieurs reprises sur la touche NEXT (C3) jusqu'à ce que la machine affiche le message « MARCHE… 00:00 ».
- Appuyez sur la touche CHANGE (C4) pour programmer l'heure de mise en marche automatique. (Si vous maintenez la pression sur la touche CHANGE(C4), l'heure sera modifiée rapidement).
- Appuyez sur la touche OK pour confirmer.
- Appuyez une fois sur la touche NEXT (C3), la machine affichera "AUTOMATIQUE NON"
  Appuyez sur la touche CHANGE (C4) pour modifier la fonction (la machine affichera le message "AUTOMATIQUE OUI".
- Appuyez sur la touche OK (C5) pour activer la fonction de mise en marche automatique.

REMARQUE : quand la machine est éteinte, si vous avez programmé l'heure de marche automatique, l'écran non éclairé affichera aussi, à côté de l'heure, le symbole .

- Appuyez sur la touche MENU (C2) pour quitter la modalité de programmation ou sur NEXT(C3) pour modifier d'autres paramètres.

Détartrage

Attention! Avant le détartrage, vérifiez si le filtre adoucisseur a été retiré.

Attention! Le détartrant contient des acides qui peuvent irriter la peau et les yeux. Il est impératif de respec-

ter les consignes de sécurité du fabricant figurant sur le flacon de détartrant et de suivre le comportement indiqué en cas de contact avec la peau ou les yeux.

Nota Bene: Utilisez exclusivement le détartrant préconisé par le fabricant. Autrement, la garantie cesserait. De plus, si le détartrage n'est pas effectué régulièrement, la garantie sera nulle.

L'eau utilisée pour faire le café étant continuellement chauffée, il est normal qu'avec le temps les conduits internes de la machine s'entartrent.

Quand la machine affiche le message « DÉTARTRER» il est temps d'effectuer un détartrage. Procédez de la façon suivante:

- Appuyez sur la touche MENU (C2) (le témoin sur la touche s'allume) et sur la touche NEXT (C3) jusqu'à ce que la machine affiche le message « DÉTARTRER NON».
- Appuyez sur la touche CHANGE (C4), la machine affichera le message « DÉTARTRER OUI».
- Appuyez sur la touche OK (C5) pour démarrer le programme de détartrage.
- Videz le réservoir d'eau, versez le contenu du flacon de détartrant en respectant le mode d'emploi et ajoutez de l'eau. Pour les détartrages futurs, utilisez un détartrant du même type et de la même marque que celui fourni avec la machine (en vente dans les centres après-vente agréés par le fabricant) ou un détartrant préconisé par le SAV : suivez toujours le mode d'emploi sur l'emballage.
- Accrochez la buse à eau chaude au gicleur.
- Posez sous la buse à eau chaude un récipient d'une capacité minimale de 2 l (fig. 3).
- Appuyez sur la touche OK(C5). La solution détartrante sortira par la buse à eau chaude et commencera à remplir le récipient.
  La machine affichera le message : « MACHINE EN DÉTARTRAGE ».
- Le programme de détartrage exécute automatiquement une série de pauses pour éliminer les dépôts de tartre à l'intérieur de la machine.
- Au bout de 30 minutes environ, la machine affichera le message « RINÇAGE REMPLIR LE RÉSERVOIR»

Le rinçage est maintenant nécessaire pour chasser de la machine les résidus de solution détartrante. Procédez de la façon suivante:

- Videz le réservoir d'eau, rincez-le et remplissez-le d'eau claire.
- Remettez le réservoir en place.
- Videz le récipient plein de liquide et remettez-le sous la buse à eau chaude.
- Appuyez sur la touche OK (C5). L'eau chaude sort de la buse et remplit le récipient. La machine affiche le message « RINÇAGE »
- Dès que la machine a vidé le réservoir d'eau, elle affiche le message « RINÇAGE TERMINÉ, APPUYEZ SUR OK ».
- Appuyez sur la touche OK (C5) et remplissez le réservoir avec de l'eau claire.
- Le programme de détartrage est terminé et la machine peut faire du café.

REMARQUE : Si la procédure de détartrage est interrompue avant la fin, la machine affichera encore le message de détartrage et il faudra tout recommencer.

Videz le réservoir d'eau, rincez-le, remplissez-le d'eau claire et faites couler une tasse d'eau chaude.

Attention! SI LE DÉTARTRAGE N'EST PAS EFFECTUÉ RÉGULIÈREMENT, LA GARANTIE SERA NULLE.

Modification de la température du café

Pour modifier la température du café, procédez de la façon suivante :

- Appuyez sur la touche MENU (C2) (le témoin sur la touche s'allume) et à plusieurs reprises sur la touche NEXT (C3)) jusqu'à ce que la machine affiche le message « TEMPERATURE CHAUDE ».
- Appuyez sur la touche CHANGE (C4) jusqu'à ce que la machine affiche la température du café désirée
- Appuyez sur la touche OK (C5) pour confirmer.
- Appuyez sur la touche MENU (C2) pour quitter la modalité de programmation ou sur NEXT (C3) pour modifier d'autres paramètres.

Modification de la durée de la mise en marche

La machine a été préprogrammée à l'usine pour s'arrêter automatiquement 30 minutes après la dernière utilisation.

Pour modifier cet intervalle (max 120 min) opérez comme suit:

- Appuyez sur la touche MENU(C2) (le témoin sur la touche s'allume) et à plusieurs reprises sur la touche NEXT (C3) jusqu'à ce que la machine affiche le message « ARRÊT APRÈS ...».
- Appuyez sur la touche CHANGE (C4) pour modifier le nombre d'heures que la machine doit rester allumée.
- Appuyez sur la touche OK (C5) pour confirmer.
- Appuyez sur la touche MENU(C2) pour quitter la modalité de programmation ou sur NEXT (C3) pour modifier d'autres paramètres.

Programmation de la dureté de l'eau

Le message de détartrage de la machine est affiché au bout d'un temps prédéfini de fonctionnement qui a été programmé en usine en tenant compte de la quantité maximale de calcaire

que peut contenir l'eau du robinet.
Il est possible d'allonger cette période de fonctionnement et de réduire du même coup la fréquence de détartrage, en programmant la machine selon le contenu réel de calcaire dans l'eau utilisée.
Procédez de la façon suivante :

- Après avoir retiré de son emballage la bande réactive "Total hardness test" (ci-jointe page 2) immergez-la dans l'eau pendant quelques secondes. Ressortez-la et attendez environ 30 secondes (jusqu'à ce qu'elle change de couleur et qu'il se forme de petits carrés rouges).
- Allumez la machine en tournant le bouton ⏻ (C6) dans un sens ou dans l'autre (fig. 6)
- Appuyez sur la touche MENU (C2) et à plusieurs reprises sur la touche NEXT (C3) jusqu'à ce que la machine affiche le message « DURETÉ EAU 4 »
- Appuyez sur CHANGE(C4) le nombre de fois correspondant au nombre de carrés rouges qui se sont formés sur la bande réactive (exemple : si 3 carrés rouges se sont formés sur la bande réactive, il faudra appuyer trois fois sur la touche pour que s'affiche le message "DURETÉ EAU 3").
- Appuyez sur la touche OK (C5) pour confirmer. La machine est maintenant programmée pour avertir dès qu'il sera nécessaire d'effectuer un détartrage, selon le contenu réel de calcaire dans l'eau.

Retour aux réglages d'usine (RAZ)

Pour éventuellement revenir aux programmations d'origine de la machine (une fois que l'usager les a modifiées) procédez de la façon suivante:

- Appuyez sur la touche MENU (C2) et à plusieurs reprises sur la touche NEXT (C3) jusqu'à ce que la machine affiche le message « PROGRAM. USINE NON ».
- Appuyez sur la touche CHANGE (C4) et la machine affichera le message « PROGRAM. USINE OUI».
- Appuyez sur la touche OK (C5) pour revenir aux programmations d'usine
  La machine revient aux programmations d'usine et affiche le message « MACHINE PRÊTE »

Procédure de lavage

Cette fonction est utilisable exclusivement par le personnel du SAV

MODIFICATION DE LA LANGUE

Si vous désirez changer de langue, appuyez sur la touche CHANGE (C4) pendant au moins 5 secondes jusqu'à ce que la machine affiche le message d'installation en plusieurs langues.
Ensuite, choisissez la langue désirée en opérant comme au par. "Première mise en service de l'appareil".

ARRÊT DE L'APPAREIL

Chaque fois que vous éteignez l'appareil, il effectue automatiquement un rinçage qui ne peut pas être interrompu.

Danger Brûlures ! Durante Pendant le rinçage, un peu d'eau chaude sortira des becs café. Attention à ne pas vous brûler avec les éclaboussures! Pour arrêter l'appareil, tournez le bouton ⏻ (C6). L'appareil exécute le rinçage puis il s'éteint.

Nota Bene: Si l'appareil reste inutilisé pendant longtemps, mettez sur 0 l'interrupteur général ON/OFF (A19) situé au dos de l'appareil.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension: 220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Puissance absorbée: 1350W
Pression: 15 bar
Capacité réservoir d'eau : 1,7 litre
Dimensions LxHxP: 595 x 455 x 412 mm
Poids: 26 kg

CE L'appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- Directive Basse Tension 2006/95/CE et ses amendements.
- Directive EMC 2004/108/CE et ses amendements.
- Règlement européen Stand-by 1275/2008

Les matières et les objets destinés au contact avec des produits alimentaires sont conformes au règlement européen (CE) N°1935/2004.

ÉLIMINATION

Conformément à la directive européenne 2002/96/CE, ne jetez pas l'appareil avec les déchets domestiques, mais portez-le à un centre de collecte sélective agréé.

MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
REMPLIR LE RÉSERVOIR	Le réservoir d'eau est vide ou mal inséré.	Remplissez le réservoir d'eau et/ou insérez-le correctement, en poussant à bloc.
MOUTURE TROP FINE / RÉGLER LE MOULIN Insérez la buse à eau et appuyez sur OK (C5)	La mouture est trop fine et le café coule trop lentement. La machine ne parvient pas à produire de café parce qu'il y a de l'air dans le circuit hydraulique.	Tournez le bouton de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 7. Insérez la buse à eau chaude, appuyez sur la touche OK (C5) et faites couler l'eau pendant quelques secondes.
INSÉRER BUSE EAU	La buse à eau n'est pas insérée ou elle est mal insérée.	Insérez la buse à eau à fond.
VIDER LE TIROIR À MARC	Le tiroir à marc (A4) est plein ou la dernière préparation remonte à plus de 3 jours (cette fonction garantit une hygiène correcte de la machine).	Videz le tiroir à marc, nettoyez-le et remettez-le en place. Important : quand vous sortez l'égouttoir, VOUS DEVEZ toujours vider le tiroir à marc, même s'il n'est pas plein. Sans cela, il se peut qu'après, en faisant les cafés, le tiroir se remplisse plus que prévu et que la machine s'engorge.
INSÉRER LE TIROIR À MARC	Après le nettoyage, le tiroir à marc n'a pas été remis en place.	Ouvrez le volet de service et insérez le tiroir à marc.
INSÉRER LE POT À LAIT	Le pot à lait n'est pas inséré.	Insérez le pot à lait.
INTRODUIRE LE CAFÉ PRÉMOULU	La fonction 'café prémoulu' a été sélectionnée mais le café prémoulu n'a pas été versé dans l'entonnoir. L'entonnoir (A17) est bouché.	Extrayez la machine et versez le café prémoulu dans l'entonnoir. Videz l'entonnoir à l'aide d'un couteau (voir par. "Nettoyage de l'entonnoir pour verser le café prémoulu").
DÉTARTRER	Il indique qu'il faut détartrer la machine.	Il faut exécuter au plus vite le programme de détartrage décrit au chap. «Détartrage».
RÉDUIRE LA DOSE DE CAFÉ	Vous avez utilisé trop de café	Sélectionnez un goût plus léger ou réduisez la quantité de café prémoulu et demandez à nouveau du café à la machine.
REMPLIR LE RÉSERVOIR DE GRAINS	Le volet de service est ouvert	Remplissez le réservoir de grains.
INSÉRER GROUPE INFUSEUR	Après le nettoyage, l'infuseur n'a pas été remis en place.	Insérez l'infuseur (voir chap. "Nettoyage de l'infuseur").
REFERMER LE VOLET	Le volet de service est ouvert	Refermez le volet de service.
ALARME GÉNÉRALE	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyez soigneusement la machine comme indiqué au par. « Nettoyage et entretien »). Après quoi, si la machine affiche encore le message, adressez-vous à un centre de service.

SOLUTION DES PROBLÈMES

Voici une liste de dysfonctionnements possibles

Si le problème ne peut pas être résolu de la manière décrite, contactez le SAV.

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Chauffez les tasses en les rinçant à l'eau chaude ou en les laissant posées pendant au moins 20 minutes sur le chauffe-tasses.
	L'infuseur a refroidi parce qu'il s'est écoulé plus de 2/3 minutes depuis le dernier café	Avant de faire le café, chauffez l'infuseur en appuyant sur la touche (C4) .
Le café est peu crémeux	Le café est moulu trop gros.	Tournez le bouton de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 1 en sens inverse des aiguilles d'une montre pendant que le moulin est en marche.
	Le mélange de café ne va pas.	Utilisez un mélange pour machines à café expresso.
Le café coule trop lentement ou il sort goutte à goutte.	Le café est moulu trop fin.	Tournez le bouton de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 7 dans le sens des aiguilles d'une montre pendant que le moulin est en marche. Tournez d'un cran à la fois jusqu'à obtention d'un débit satisfaisant. L'effet ne sera appréciable qu'au bout de 2 cafés.
Le café sort trop vite.	Le café est moulu trop gros.	Tournez le bouton de réglage du degré de mouture d'un cran vers le numéro 1 en sens inverse des aiguilles d'une montre pendant que le moulin est en marche. Attention à ne pas trop tourner le bouton de réglage du degré de mouture, autrement, quand vous demanderez deux cafés, le café risquera de couler goutte à goutte. L'effet ne sera appréciable qu'au bout de 2 cafés.
Un des deux becs, ou les deux, ne laisse(nt) pas couler le café.	Les becs sont bouchés.	Nettoyez les becs avec une épingle (fig. 26).
Au lieu de sortir par les becs, le café coule le long du volet de service (A2).	Les trous des becs sont bouchés par de la poudre de café séchée.	Nettoyez les becs avec une épingle, une éponge ou une brosse à poils durs.
	Le convoyeur café (A3) dans le volet de service est coincé.	Nettoyez soigneusement le convoyeur café (A3), surtout à proximité des charnières.
De l'eau sort de la buse à la place du café.	Le café prémoulu est resté bloqué dans l'entonnoir (A17).	Nettoyez l'entonnoir (A17) à l'aide d'une fourchette en bois ou en plastique et nettoyez l'intérieur de la machine.
Le lait ne sort pas de la buse (B5).	Le plongeur n'est pas introduit ou il est mal introduit.	Insérez bien le plongeur (B4) dans le caoutchouc du couvercle du pot à lait (fig. 20).
Le lait mousse peu.	Le couvercle du pot à lait est sale	Nettoyez le couvercle du lait en suivant les instructions du par. « Nettoyage du pot à lait ».
	Le curseur lait est mal positionné	Réglez en suivant les indications du par. « Préparation du cappuccino ».

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
Le lait mousse à grosses bulles ou il gicle de la buse	Le lait n'est pas assez froid ou ce n'est pas du lait demi-écrémé	Utilisez de préférence du lait écrémé ou demi-écrémé, à peine sorti du réfrigérateur (environ 5 °C). Si le résultat ne vous satisfait toujours pas, essayez du lait d'une autre marque.
	Le curseur émulsion lait est mal réglé.	Déplacez légèrement le curseur vers « CAFFELATTE » (voir par. « Préparation du cappuccino »).
	Le couvercle du pot à lait est sale	Nettoyez le couvercle du lait en suivant les instructions du par. « Nettoyage du pot à lait ».

RECETTES

Punch au café

Ingrédients (pour 6 personnes):
1/2 l de café chaud
1/2 l de porto blanc
1/2 l de rhum
100 g de sucre de canne
Préparation: Versez le café dans une casserole, ajoutez le rhum et le porto et portez le tout à ébullition. Ajoutez le sucre petit à petit en goûtant jusqu'à ce le mélange soit assez sucré. Dès que le sucre a fondu, servez dans des verres traditionnels à pied court.

Café de l'Empereur

Ingrédients (pour 3 personnes):
3 cafés expresso
3 jaunes d'œufs
3 cuillerées à thé de sucre
3 dl de lait
2 petits verres de Brandy
Préparation: Mélangez les jaunes d'œufs, le sucre et le Brandy. Ajoutez le lait chaud et le café chaud.
SUGGESTION : faites légèrement mousser le lait et ajoutez-le lentement en dernier. Excellent avec un gâteau au chocolat.

Café danois

Ingrédients:
6 œufs
écorce de citron râpée
100 g de sucre
3/4 l de café fort, froid
1 grand verre de Brandy
Préparation: Battez les œufs et l'écorce de citron, ajoutez le sucre petit à petit jusqu'à obtenir une belle mousse. Ajoutez lentement le café et le Brandy, en continuant de mélanger. Servez dans des tasses à thé ou dans des ballons glacés.

Café irlandais

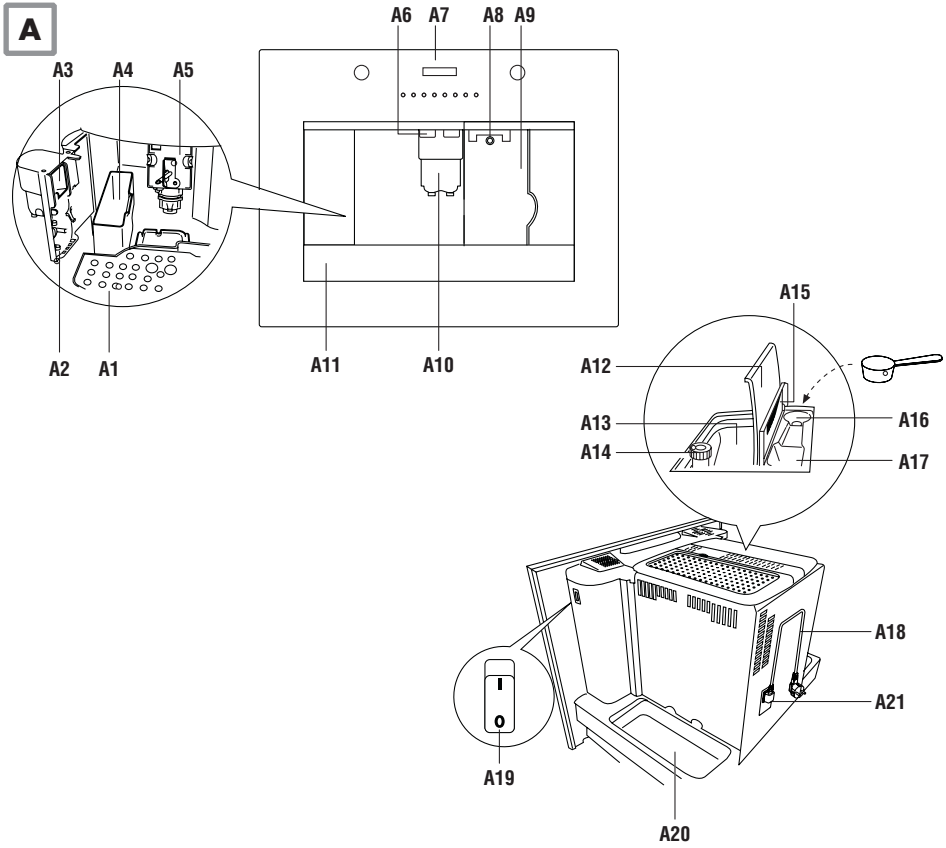
Ingrédients (pour 3 personnes):
2 cuillerées de sucre
1 cuillerée d'eau
9 cuillerées à thé de crème à fouetter
6 cuillerées de Whisky irlandais
4 tasses de café chaud
Préparation: Faites bouillir l'eau et le sucre pendant une minute environ puis ajoutez le Whisky et le café chaud.
Mélangez et versez dans des verres à pied. Versez lentement la crème sur le café (3 cuillerées à thé par verre).
SUGGESTION : montez légèrement la crème de manière à ce qu'elle reste à la surface du café. Vous pouvez également ajouter du Grand Marnier ou du Calvados.

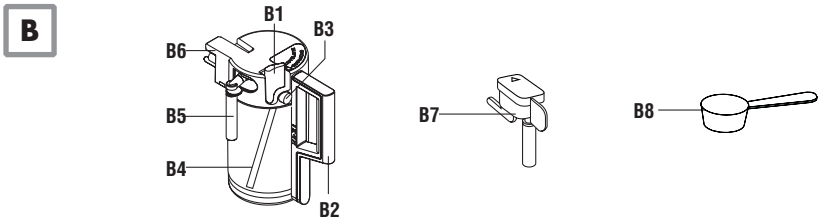
Sorbet au café

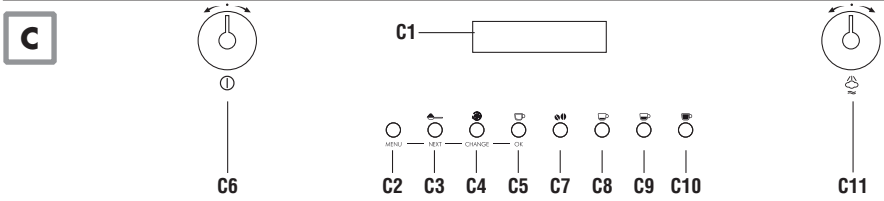
Ingrédients (pour 4 personnes):
200 g de sucre semoule
2 dl de café expresso
Préparation: Faites dissoudre le sucre dans 1/2 litre d'eau et faites bouillir à petit feu pendant quelques minutes pour obtenir du sirop. Laissez refroidir et ajoutez le café. Une fois que le tout est bien amalgamé, filtrez-le et mettez-le au congélateur, en mélangeant souvent jusqu'à consistance granuleuse.

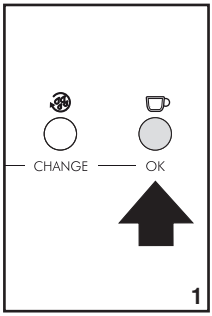
Café frappé

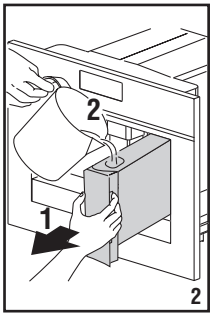
Ingrédients:
4 cafés expresso
4 cuillerées à thé de sucre
12 glaçons
Préparation: Pilez les glaçons et ajoutez-les au café déjà sucré. Secouez le shaker jusqu'à obtention d'une mousse dense et crémeuse
SUGGESTIONS : mélangez dans un mixeur à petite vitesse et servez dans des verres hauts ou dans des flûtes.

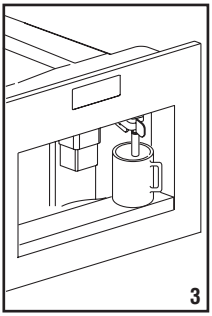

A
A3
A4
A5
A6
A7
A8
A9
A2
A1
A11
A10
A15
A12
A13
A14
A16
A17
A18
A21
A19
A20

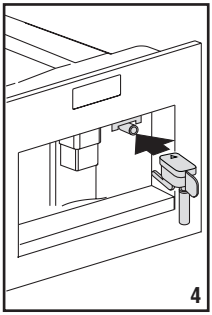

B
B1
B3
B6
B5
B4
B2
B7
B8

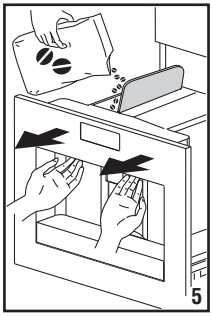

C
C1
C6
MENU
NEXT
CHANGE
OK
C2
C3
C4
C5
C7
C8
C9
C10
C11

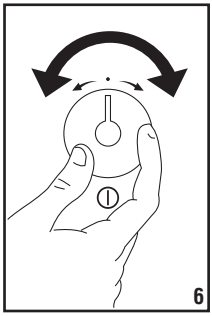

CHANGE
OK
1

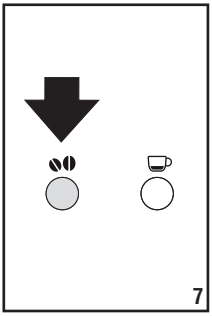

2
1
2

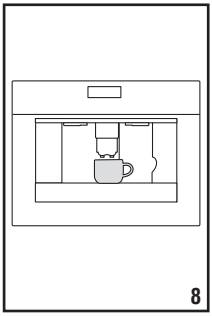

3

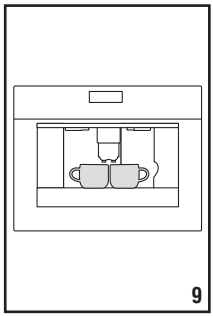

4

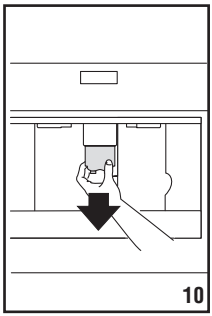

5

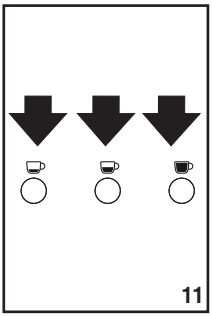

6

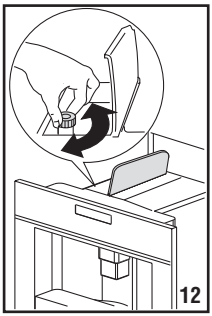

7

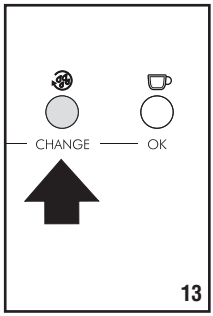

8

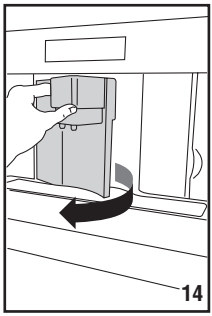

9

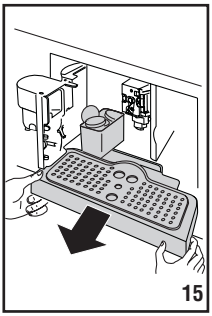

10

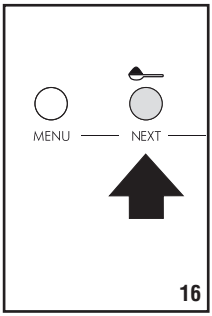

11

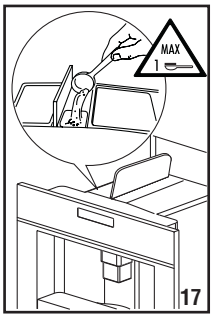

12

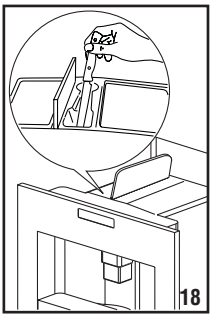

CHANGE
OK
13

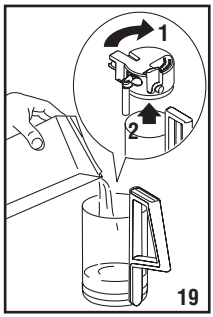

14

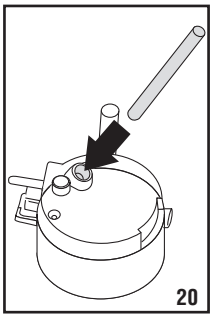

15

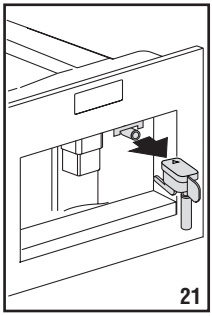

MENU
NEXT
16

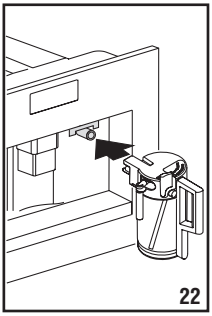

MAX
1
17

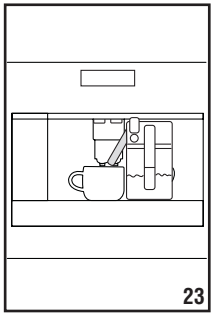

18

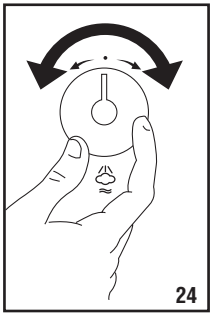

1
2
19

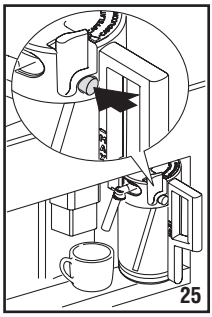

20

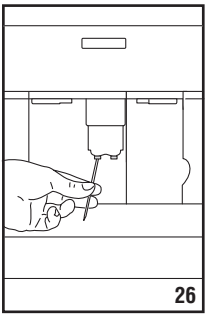

21

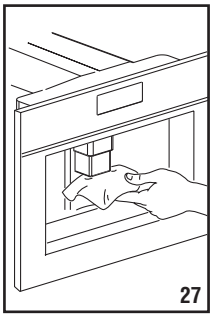

22

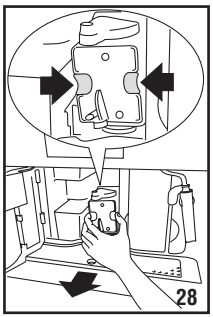

23

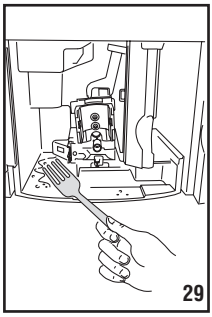

24

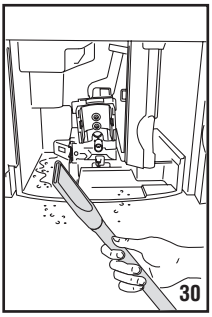

25

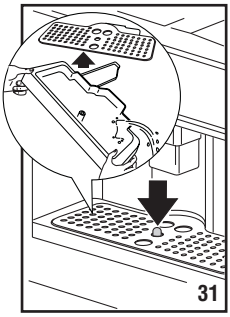

26


27


28


29


30


31

SMEG S.p.A. Via Leonardo Da Vinci, 442016 Guastalla (RE) Italiawww.smeg.com

5713226761/02.15