

Cher client,

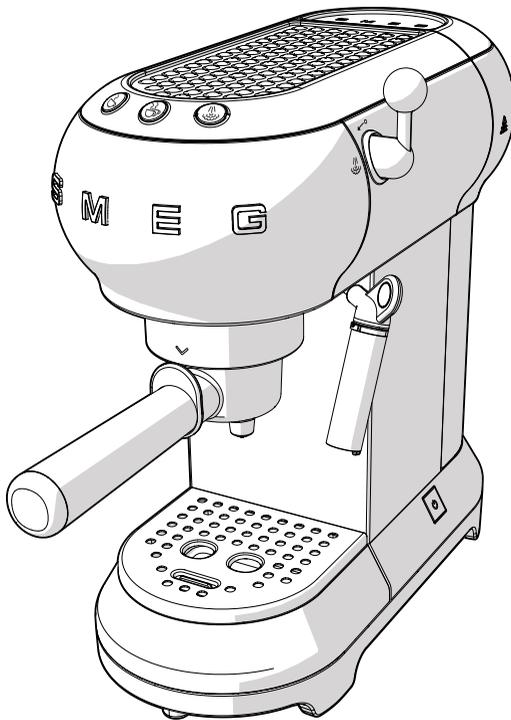
Nous vous remercions vivement d'avoir acheté la machine à café de la ligne Années '50 Smeg.

En choisissant l'un de nos produits, vous avez opté pour un appareil qui naît de l'union d'un style iconique, d'une conception technique innovante et de l'attention portée aux détails.

Cet appareil peut être parfaitement associé aux autres produits Smeg ; utilisé seul, il contribue à donner une touche de style à votre cuisine.

Nous espérons que vous pourrez apprécier pleinement votre nouvel appareil électroménager.

Pour toute information complémentaire concernant le produit : www.smeg.com ou www.smeg50style.com.



Modèle ECF01
Machine à café

Sommaire

1 Avertissements	48
1.1 Introduction	48
1.2 Cette notice d'utilisation	48
1.3 Usage prévu	48
1.4 Avertissements généraux de sécurité	48
1.5 Responsabilité du fabricant	51
1.6 Plaque d'identification	51
1.7 Élimination	51
2 Description	52
2.1 Description du produit	52
3 Utilisation	53
3.1 Avant la première utilisation	53
3.2 Première utilisation	54
3.3 Comment préparer l'expresso	55
3.4 Comment préparer le cappuccino	57
3.5 Comment distribuer l'eau chaude	58
3.6 Accès au menu de programmation et modification des paramètres	58
3.7 Comment refroidir la chaudière	61
4 Nettoyage et entretien	62
4.1 Avertissements	62
4.2 Nettoyage du corps de la machine à café	62
4.3 Nettoyage des composants de la machine à café	62
4.4 Détartrage	64
4.5 Qu'est-ce qu'il faut faire si...	65

FR

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel qui contient toutes les indications nécessaires pour préserver les caractéristiques esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté.
Pour de plus amples informations concernant le produit : www.smeg.com



Avertissements

1 Avertissements

1.1 Introduction

Informations importantes pour l'utilisateur :

Avertissements



Informations générales sur cette notice d'utilisation, de sécurité et pour l'élimination finale.

Description



Description de l'appareil.

Utilisation



Informations sur l'utilisation de l'appareil.

Nettoyage et entretien



Informations pour le bon nettoyage et entretien de l'appareil.



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

1.2 Cette notice d'utilisation

Cette notice d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil et doit être conservé intègre et à portée de main de l'utilisateur pendant tout le cycle de vie de l'appareil.

1.3 Usage prévu

L'appareil peut être utilisé pour préparer un espresso et un cappuccino en utilisant du café moulu ou des dosettes. Toute autre utilisation est inappropriée. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.

1.4 Avertissements généraux de sécurité

- Cet appareil n'est pas indiqué pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ni connaissances, à moins qu'elles n'aient été suivies et instruites quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.



- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.
- Cet appareil est exclusivement destiné à l'usage domestique. En outre, il ne peut pas être utilisé :
 - dans la zone cuisine pour les employés de magasins, de bureaux et dans d'autres milieux de travail ;
 - dans les fermes/gîtes ;
 - par les clients des hôtels, des motels et des résidences ;
 - dans les bed and breakfast.
- Si le cordon d'alimentation électrique endommagée, contactez le service d'assistance technique pour son remplacement afin d'éviter tout danger.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ni connaissances, à moins qu'elles ne soient suivies ou instruites quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et si elles sont conscientes des dangers qui y sont liés.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant d'effectuer les opérations de montage, de démontage et de nettoyage.

Uniquement pour les marchés européens :

- L'utilisation de cet appareil est permise aux enfants âgés d'au moins 8 ans surveillés ou informés des précautions à prendre pour une utilisation en toute sécurité et s'ils en comprennent les risques connexes.
- Le nettoyage et l'entretien peuvent être effectués par des enfants âgés d'au moins 8 ans à condition qu'ils soient surveillés.



Surfaces chaudes

- Les surfaces indiquées par ce symbole deviennent chaudes durant l'utilisation. Le symbole n'est présent que sur certains modèles.



Avertissements

Pour cet appareil

- Suivez tous les avertissements de sécurité pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil.
- Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation.
- Éteignez l'appareil immédiatement après l'utilisation.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance alors qu'il est en marche.
- Débranchez toujours la machine à café de la prise de courant avant le montage et le démontage des composants et avant de la nettoyer.
- Enlevez la fiche de la prise de courant avant d'effectuer le nettoyage en cas de panne.
- Laissez refroidir la machine à café avant d'effectuer le nettoyage.
- N'utilisez pas la machine à café sans eau dans le réservoir ou sans ce dernier.
- Laissez un espace d'au moins 3 cm entre la machine à café et les éventuels parois latérales ou arrières et laissez un espace d'au moins 15 cm au-dessus de la machine à café.
- Risques de brûlures ! La machine à café génère de la chaleur et produit de l'eau chaude et de la vapeur durant le fonctionnement.
- Risques de brûlures ! Ne touchez pas le chauffe-tasses durant le fonctionnement.
- N'utilisez pas la machine à café avec des pièces ou accessoires d'autres fabricants.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine du fabricant. L'utilisation de pièces de rechange non recommandées par le fabricant pourrait provoquer des incendies, des secousses électriques ou des lésions aux personnes.
- Posez la machine à café sur des surfaces planes et sèches.
- Évitez de mouiller ou d'asperger des liquides sur la machine à café. En cas de contact avec des liquides, débranchez immédiatement le câble de la prise électrique et séchez minutieusement : Risques de secousses électriques !
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou d'objets coupants pour nettoyer la machine à café.
- N'apportez pas de modifications à l'appareil.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : éteignez l'appareil, enlevez la fiche de la prise de courant et couvrez la flamme avec un couvercle ou avec un couvercle ignifuge.
- Évitez que le câble d'alimentation entre en contact avec des arêtes vives.
- Ne placez pas l'appareil au-dessus ou près de réchauds à gaz ou électriques allumés, à l'intérieur d'un four ou à proximité de sources de chaleur.
- Ne placez pas l'appareil près de robinets ou d'éviers.



1.5 Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par des personnes et des objets causés par :

- une utilisation de l'appareil autre que celle prévue ;
- la non lecture de la notice d'utilisation ;
- l'altération d'une pièce de l'appareil ;
- l'utilisation de pièces de rechange non d'origine ;
- l'inobservation des avertissements de sécurité.

1.6 Plaque d'identification

La plaque d'identification fournit les données techniques, le numéro de fabrication et le marquage. La plaque signalétique d'identification ne doit jamais être enlevée.

1.7 Élimination



Cet appareil doit être éliminé séparément des autres déchets (Directive 2012/19/EU). Cet appareil ne contient pas de substances dans des quantités telles qu'elles soient considérées comme dangereuses pour la santé et l'environnement, en conformité avec les directives européennes actuelles.

- **Les appareils électriques usagés ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères !** Dans le respect de la législation en vigueur, les appareils électriques en fin de vie doivent être confiés aux centres de tri sélectif des déchets électriques et électroniques. De cette manière il est possible de recycler des matériaux de qualité provenant de vieux appareils et de protéger l'environnement. Pour de plus amples informations, contactez les autorités locales préposées ou les préposés des centres de tri sélectif.

Nous précisons que pour l'emballage de l'appareil, des matériaux non polluants et recyclables sont utilisés.

- Confiez les matériaux de l'emballage aux centres de tri sélectif prévus à cet effet.



Emballages en plastique Risque de suffocation

- Ne laissez pas l'emballage ou des parties de ce dernier sans surveillance alors qu'il est en marche.
- Ne permettez pas que les enfants jouent avec les sacs en plastique de l'emballage.



Tension électrique Risque d'électrocution

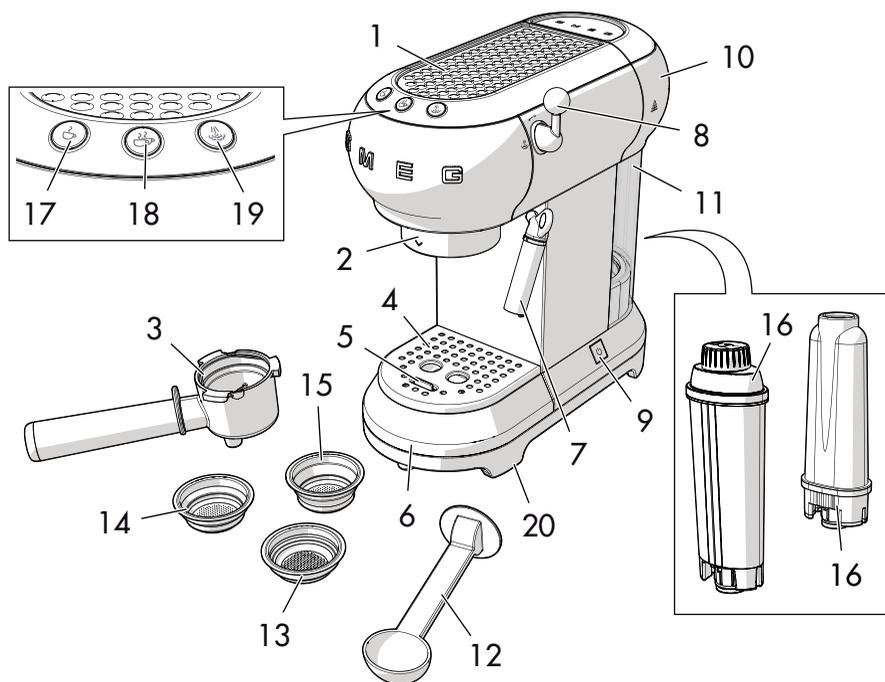
- Désactivez l'alimentation électrique générale.
- Débranchez le câble d'alimentation électrique de l'installation électrique.



Description

2 Description

2.1 Description du produit



Modèle ECF01 - Machine à café

- | | | | |
|----|--|----|---|
| 1 | Chauffe-tasses | 11 | Réservoir d'eau (1 litre) |
| 2 | Douche chaudière | 12 | Doseur/presseur |
| 3 | Porte-filtre | 13 | Filtre dosette |
| 4 | Plateau repose-tasses en acier | 14 | Filtre café moulu en poudre 1 tasse |
| 5 | Flotteur | 15 | Filtre café moulu en poudre 2 tasses |
| 6 | Bac ramasse-gouttes en acier inox | 16 | Filtre adoucisseur eau (en option) |
| 7 | Distributeur d'eau chaude-vapeur/
accessoire à cappuccino | 17 | Touche café 1 tasse (voyant blanc) |
| 8 | Poignée vapeur | 18 | Touche café 2 tasses (voyant blanc) |
| 9 | Interrupteur ON/OFF | 19 | Touche Vapeur (voyant blanc)/Touche
Détartrage (voyant orange) |
| 10 | Couvercle réservoir eau | 20 | Pieds antidérapants |



3 Utilisation

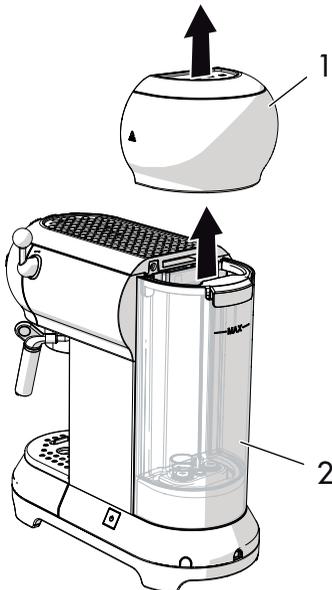


Risque d'électrocution

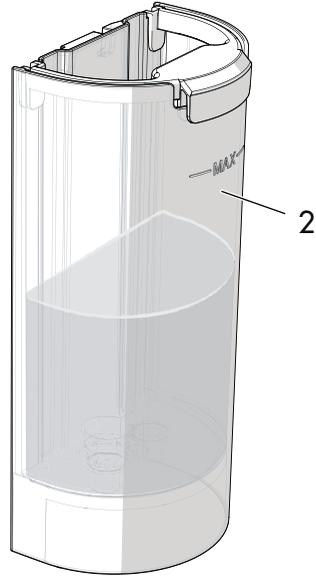
- Insérez la fiche dans une prise de courant conforme et dotée d'une mise à la terre.
- N'altérez pas la mise à la terre.
- N'utilisez pas un adaptateur.
- N'utilisez pas une rallonge.
- L'inobservation de ces avertissements peut provoquer la mort, un incendie ou l'électrocution.

3.1 Avant la première utilisation

1. Retirez les éventuel(le)s étiquettes et adhésifs de la machine à café.
2. Lavez et séchez minutieusement les composants de la machine à café (voir « 4 Nettoyage et entretien »).
3. Enlevez le couvercle (1) en le tirant vers le haut puis déboîtez le réservoir (2).



4. Remplissez le réservoir (2) avec de l'eau fraîche et propre directement sous le robinet ou en utilisant une carafe, en veillant à ne pas dépasser le niveau maximum indiqué sur le réservoir.



Risque de panne

- Ne faites pas fonctionner la machine à café sans eau dans le réservoir ou sans ce dernier inséré.

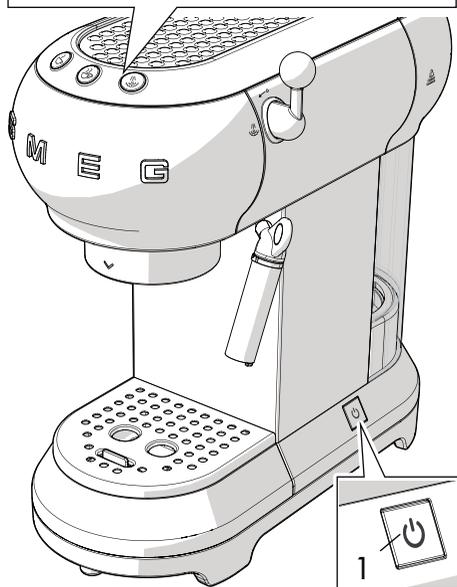
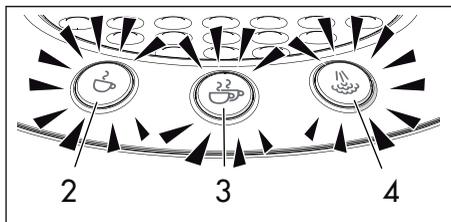


Les pièces qui peuvent entrer en contact avec les aliments sont fabriquées avec des matériaux conformes aux prescriptions des lois en vigueur.



3.2 Première utilisation

1. Allumez la machine à café en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF (1) : les voyants des trois touches (2), (3) et (4) clignotent en séquence.



2. Les voyants (2) et (3) clignotent pour indiquer qu'elle est en train d'atteindre la température prédéfinie. La machine à café est prête à l'emploi dès que les voyants deviennent fixes.

i Rincez les circuits internes lors de la première utilisation :

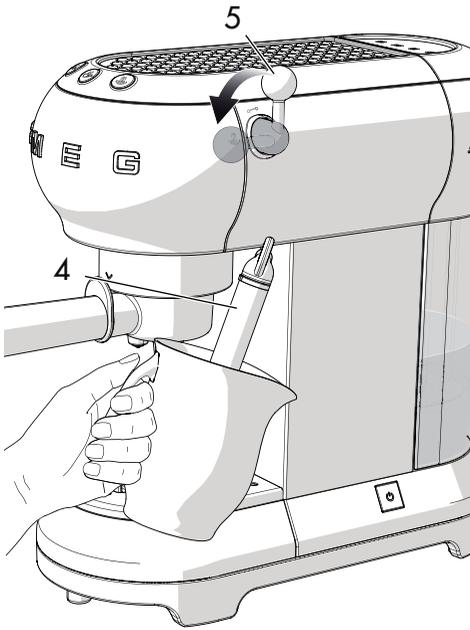
- Accrochez le porte filtre à la machine à café.
- Placez un récipient sous les becs de distribution du café et appuyez sur la touche .
- Répétez cette procédure 5 fois de suite.

i Le rinçage des circuits internes est également conseillé en cas d'inutilisation prolongée de la machine à café.

3. Placez un récipient sous le distributeur d'eau chaude/vapeur (4).
4. Tournez la poignée vapeur (5) en position  et distribuez 100 ml d'eau.



5. Réglez la poignée vapeur (5) sur la position .

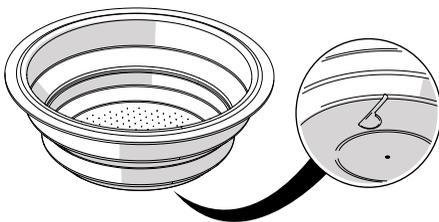


Préparez 4/5 cafés ou 4/5 cappuccinos pour obtenir un résultat satisfaisant.

Filtres

La machine à café est munie de trois filtres : un filtre pour une tasse, un filtre pour deux tasses et filtre pour dosette.

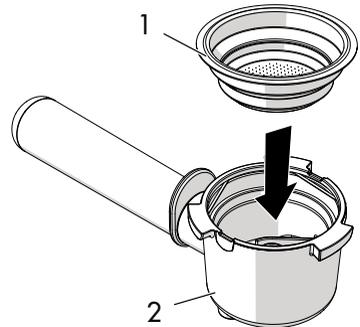
Le symbole correspondant est imprimé sous chaque filtre.



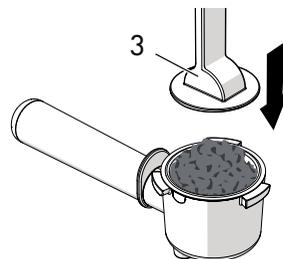
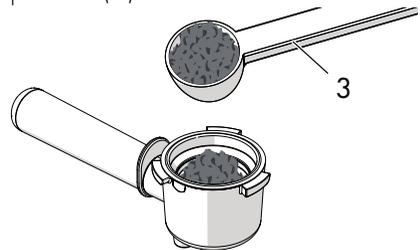
3.3 Comment préparer l'expresso

Café moulu en poudre :

1. Insérez le filtre pour café moulu (1) dans le porte-filtre (2), en choisissant entre le filtre pour une tasse et celui pour deux tasses .



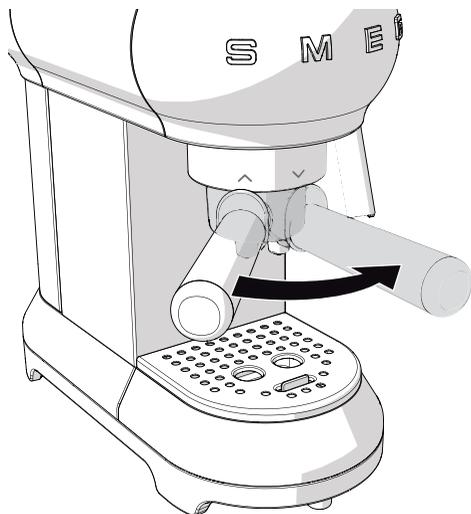
2. Appuyez sur le café moulu en utilisant le presseur (3).





Utilisation

3. Retirez le café moulu en excès du bord du porte-filtre. Accrochez le porte-filtre en alignant le manche sur  et en le tournant vers la droite jusqu'à la position .



4. Placez la tasse ou les tasses sous les bords du porte-filtre et appuyez sur la touche de distribution  ou .



Risques de brûlures

- Pour éviter des éclaboussures, ne décrochez pas le porte-filtre durant la distribution, mais attendez quelques secondes jusqu'à la fin de la distribution.



- Pour une tasse, remplissez le filtre avec une dose de café à ras bord, (environ 7 grammes).
- Pour deux tasses, remplissez le filtre avec deux doses de café à ras bord.
- Pour obtenir un café corsé, appuyez fortement sur le café moulu à l'aide du presseur.
- Pour obtenir un café léger, n'appuyez qu'un peu sur le café moulu à l'aide du presseur.



Il est normal que les premiers cafés n'atteignent pas la bonne température après une longue période d'inactivité (pauses de plus de 30 minutes).

Vous trouverez des conseils pour obtenir immédiatement un café chaud dans la section « 4.5 Qu'est-ce qu'il faut faire si... »



Café en dosette :

1. Insérez le filtre pour le café en dosette  dans le porte-filtre.
2. Insérez la dosette dans le porte-filtre en essayant de la centrer le plus possible au-dessus de ce dernier.
3. Procédez de la même manière que pour le café moulu en poudre.



Risques de brûlures

- Pour éviter des éclaboussures, ne décrochez pas le porte-filtre durant la distribution, mais attendez quelques secondes jusqu'à la fin de la distribution.

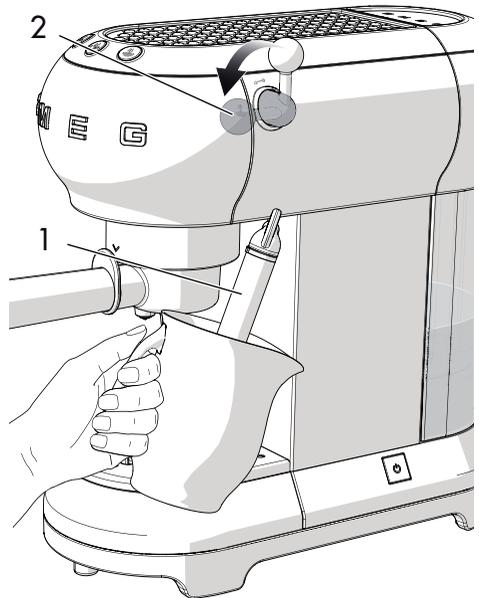


- La distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant sur la touche de distribution.
- Pour augmenter la quantité de café dans la tasse, gardez enfoncée la touche de distribution.

3.4 Comment préparer le cappuccino

1. Préparez l'expresso en utilisant de grandes tasses.
2. Appuyez sur la touche  : le voyant clignote.
3. Remplissez un récipient avec 100 grammes de lait partiellement écrémé froid pour chaque cappuccino qu'on souhaite préparer.

4. Quand le voyant  devient fixe, placez un récipient vide sous l'accessoire à cappuccino (1) et ouvrez la poignée vapeur (2) en position  pour vidanger l'éventuelle eau présente puis refermez la poignée.
5. Placez le récipient avec le lait sous l'accessoire à cappuccino (1) en immergeant ce dernier dans le lait de plusieurs millimètres. Tournez la poignée (2) en position  et déplacez lentement le récipient du bas vers le haut pour obtenir une mousse plus crémeuse.





Utilisation

- Une fois que le volume du lait a doublé, immergez en profondeur l'accessoire à cappuccino et chauffez le lait jusqu'à 60°C. Arrêtez la distribution en tournant la poignée vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Versez le lait dans les tasses avec l'expresso.



- Pour faire plusieurs cappuccinos, préparez d'abord tous les cafés puis montez le lait pour tous les cappuccinos.
- Pour des raisons d'hygiène, nous conseillons de nettoyer l'accessoire à cappuccino après utilisation.
- Videz les résidus de lait en tournant la poignée vapeur pour faire sortir la vapeur.
- Distribuez la vapeur pendant un maximum de 60 secondes.

3.5 Comment distribuer l'eau chaude

- Allumez la machine au moyen de l'interrupteur **ON/OFF** et attendez que les voyants de distribution du café cessent de clignoter.
- Placez un récipient sous l'accessoire à cappuccino.
- Tournez la poignée vapeur en position  pour faire sortir l'eau chaude.



- Distribuez la vapeur pendant un maximum de 60 secondes.

3.6 Accès au menu de programmation et modification des paramètres

- Assurez-vous que la machine est prête à l'emploi et gardez enfoncée la touche  pendant 10 secondes jusqu'à ce que les trois touches commencent à clignoter : la machine est en mode programmation.
- Programmez la machine en fonction de ses propres besoins.
- Pour abandonner le menu, attendez 15 secondes sans appuyer sur une touche.



Programmation de la température du café

1. Accédez au menu de programmation.
2. Appuyez sur la touche  pour sélectionner la température du café. Les voyants de la programmation actuelle s'allument :

Voyants	Programmation de la température
  	Basse
  	Moyenne
  	Élevée

3. Les voyants commencent à clignoter en séquence.
4. Appuyez sur la touche correspondant à la température souhaitée : basse , moyenne  ou élevée .
5. La touche  clignote pour indiquer la mémorisation de la sélection.

Programmation de la quantité de café

Pour modifier la quantité de café distribuée par la machine :

1. Placez une tasse ou deux tasses sous les becs du porte-filtre.
2. Appuyez sur la touche pour une tasse  ou pour deux tasses  et gardez-la enfoncée.
3. La machine commence à distribuer du café.

4. Relâchez la touche dès qu'est atteinte la quantité de café souhaitée.
5. Le voyant clignote pour indiquer que la quantité sélectionnée a été mémorisée.

Programmation de la dureté de l'eau

1. Accédez au menu de programmation.
2. Appuyez sur la touche  pour sélectionner la dureté de l'eau. Les voyants de la programmation actuelle s'allument :

Voyants	Programmation eau
  	Légère
  	Moyenne
  	Dure

3. Les voyants commencent à clignoter en séquence.



Utilisation

4. Appuyez sur la touche correspondant à la dureté de l'eau :

 légère	 moyenne	 dure
< 10° dH	10° dH - 20° dH	> 20° dH
< 18° fH	18° fH - 36° fH	> 36° fH
< 180 mg/l CaCo3	180-300 mg/l CaCo3	360 mg/l CaCo3

5. La touche  clignote pour indiquer la mémorisation de la sélection.

Programmation du temps d'arrêt automatique

La machine à café, pour des raisons d'économie d'énergie, est équipée de la fonction d'arrêt automatique en cas de non utilisation prolongée.

Pour rallumer l'appareil, appuyez sur une touche quelconque sur le panneau de commande.

Pour programmer le temps d'arrêt automatique :

1. Accédez au menu de programmation.
2. Appuyez sur la touche  pour sélectionner le temps d'arrêt automatique. Les voyants de la programmation actuelle s'allument :

Voyants	Programmation temps
  	9 minutes
  	30 minutes
  	3 heures

3. Les voyants commencent à clignoter en séquence.

4. Appuyez la touche correspondant au temps qu'on souhaite programmer, en choisissant entre 9 minutes , 30 minutes  ou 3 heures .

5. La touche  clignote pour indiquer la mémorisation de la sélection.



Rétablissement des valeurs d'usine

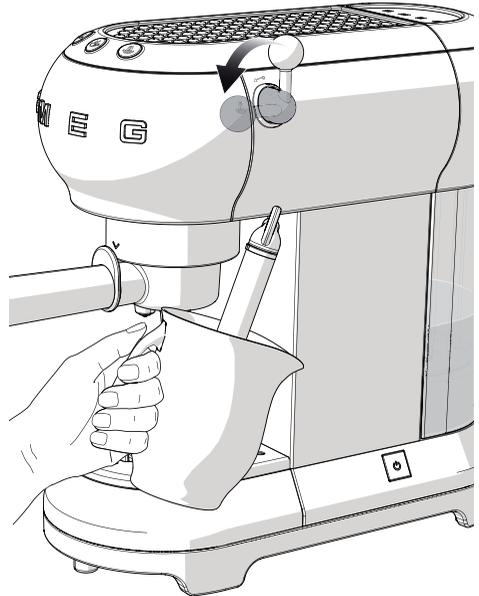
Pour rétablir les paramètres d'usine :

1. Accédez au menu de programmation.
2. Réglez la poignée vapeur sur la position .
3. Appuyez sur la touche  : les trois voyants clignotent pour indiquer le rétablissement des paramètres d'origine.
4. Réglez la poignée vapeur sur la position .

3.7 Comment refroidir la chaudière

La chaudière doit être refroidie si on souhaite préparer un café tout de suite après avoir battu le lait pour le cappuccino. Si la chaudière n'est pas refroidie, le café sort brûlé.

1. Placez un récipient sous l'accessoire à cappuccino et ouvrez la poignée vapeur pour distribuer de l'eau chaude.



2. L'eau chaude arrête de sortir dès que s'est refroidie la chaudière
3. Refermez la poignée vapeur et préparez le café.



Nettoyage et entretien

4 Nettoyage et entretien

4.1 Avertissements



Mauvaise utilisation
Risque d'électrocution

- Retirez la fiche de la prise de courant avant d'effectuer le nettoyage de la machine à café.
- N'immergez pas la machine à café dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Laissez refroidir la machine à café avant d'effectuer le nettoyage.



Mauvaise utilisation
Risque de dommages au niveau des surfaces

- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer la machine à café.
- N'utilisez pas sur les parties traitées superficiellement avec des finitions métalliques (par ex. anodisations, nickelages, chromages), produits pour le nettoyage contenant du chlore, de l'ammoniac ou de l'eau de Javel.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs (par exemple des produits en poudre, des détachants et des éponges métalliques).
- N'utilisez pas de matériaux rugueux, abrasifs ou des grattoirs métalliques affûtés.

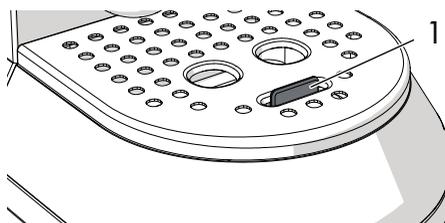
4.2 Nettoyage du corps de la machine à café

Pour une bonne conservation des surfaces externes, il faut les nettoyer régulièrement à la fin de chaque utilisation, après les avoir laissées refroidir. Nettoyez avec un chiffon doux et humide.

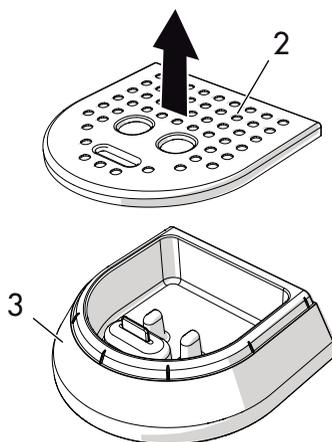
4.3 Nettoyage des composants de la machine à café

Nettoyage du bac ramasse-gouttes

Le bac ramasse-gouttes est pourvu d'un flotteur de couleur rouge (1) qui dépasse du plateau repose-tasses dès qu'est dépassé le niveau maximum de liquide.



1. Enlevez le plateau repose-tasses (2) puis le bac ramasse-gouttes (3) pour le vider.



2. Nettoyez le bac à l'aide d'un chiffon et rangez-le avec le plateau repose-tasses.

Nettoyage des filtres du café

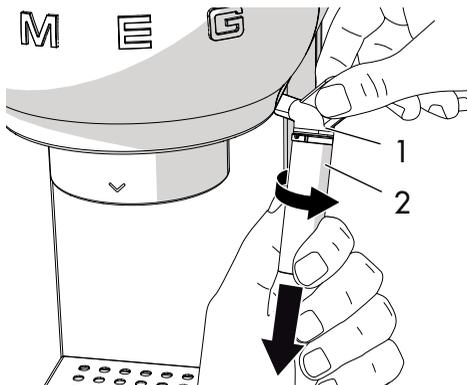
Nettoyez les filtres du café régulièrement sous l'eau qui coule. Si les orifices sont obstrués, nettoyez-les à l'aide d'une épingle ou d'une brosse.



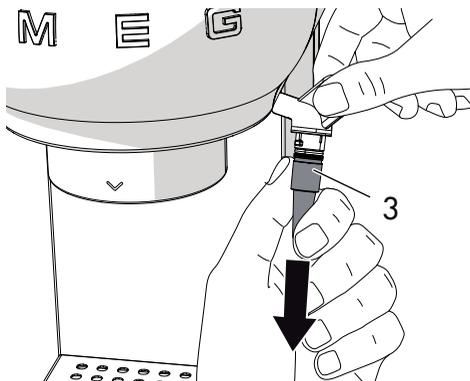
Nettoyage de l'accessoire à cappuccino

Nettoyez l'accessoire à cappuccino immédiatement après l'utilisation.

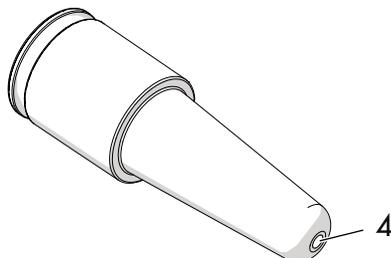
1. Tournez la poignée vapeur pour faire sortir un peu de vapeur et faites s'écouler le lait resté en son sein.
2. Éteignez la machine à café en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF.
3. Tenez bloqué le tuyau de l'accessoire à cappuccino (1) avec une main et avec l'autre tournez ce dernier (2) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et déboitez-le vers le bas.



4. Retirez la buse en caoutchouc (3) du tuyau de l'accessoire à cappuccino en le tirant vers le bas.



5. Lavez minutieusement l'accessoire à cappuccino et la buse avec de l'eau tiède.
6. Contrôlez que l'orifice (4) n'est pas obstrué.



7. Insérez la buse (3) à l'intérieur du tuyau de l'accessoire à cappuccino (1) et remettez-le (2) en l'emboitant vers le haut et en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
8. Remontez l'accessoire à cappuccino dans son logement en suivant les instructions pour le nettoyage dans le sens inverse.

Nettoyage de la douche de la chaudière

La douche de la chaudière doit être rincée tous les 200 cafés en distribuant environ 500 ml d'eau en appuyant sur la touche café sans insérer le café moulu en poudre ou la dosette.

Nettoyage du réservoir de l'eau

Nettoyez le réservoir de l'eau environ une fois par mois à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent délicat.



4.4 Détartrage

La machine à café doit être d  tartr  e quand s'illumine le voyant orange de la touche .

1. Remplissez le réservoir de l'eau avec une solution d'eau et de détartrant aux doses conseillées par le fabricant.
2. Appuyez sur l'interrupteur **ON/OFF**.
3. Retirez le porte-filtre et placez un récipient sous l'accessoire à cappuccino.
4. Attendez que les voyants  ou  deviennent fixes.
5. Tenez enfoncée la touche  pendant 10 secondes jusqu'à ce que les trois touches commencent à clignoter en séquence.
6. Réglez la poignée vapeur sur la position .
7. Appuyez sur  pour lancer le détartrage.
8. Le cycle de détartrage effectue automatiquement une série de rinçages à des intervalles donnés pour éliminer le calcaire présente à l'intérieur de la machine à café jusqu'à au vidage du réservoir.
9. Le cycle de détartrage s'interrompt et le voyant orange  clignote.
10. Enlevez le réservoir de l'eau, videz et rincez-le.

11. Remplissez le réservoir avec de l'eau jusqu'à au niveau maximum et insérez-le dans son logement.
12. Placez un récipient vide sous l'accessoire à cappuccino et contrôlez que la poignée vapeur est réglée sur la position .
13. Appuyez à nouveau sur la touche vapeur pour lancer le cycle de rinçage.
14. Quand le réservoir est vide, cela signifie que le cycle de détartrage est terminé et que le voyant orange  clignote.
15. Réglez la poignée vapeur sur la position .



Risque de lésions personnelles

- Le détartrant contient des acides qui peuvent irriter la peau et les yeux.
- Suivez scrupuleusement les instructions du fabricant et les avertissements de sécurité reportés sur l'emballage en cas de contact avec la peau ou les yeux.
- Utilisez des détartrants recommandés par Smeg pour éviter des dommages à la machine à café.

Détartrage et rinçage de la douche de la chaudière

Durant le cycle de détartrage, fermez la poignée vapeur de temps en temps pour faire sortir du détartrant de la douche de la chaudière.

Durant le cycle de rinçage, fermez la poignée vapeur de temps en temps pour rincer la douche de la chaudière.



4.5 Qu'est-ce qu'il faut faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Le café ne sort pas	Absence d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir.
	Les orifices du filtre sont obstrués.	Nettoyez le filtre en utilisant une brosse ou une épingle.
	Le réservoir n'est pas inséré correctement.	Insérez correctement le réservoir dans son logement.
	Présence de calcaire.	Effectuez le cycle de détartrage.
Le café goutte du porte-filtre et non des becs	Le porte-filtre n'est pas accroché correctement ou est sale.	Accrochez le porte-filtre et tournez-le à fond. Nettoyez le porte-filtre.
	Le joint de la douche de la chaudière est usé.	Faites remplacer dans un centre d'assistance agréé.
	Les orifices des becs sont obstrués.	Nettoyez les orifices des becs.
Le porte-filtre ne s'accroche pas à la machine à café	Le filtre a trop été rempli.	Utilisez la mesure fournie en dotation et utilisez le bon filtre.
La machine à café ne fonctionne pas et tous les voyants clignotent	Panne possible.	Débranchez la machine à café et contactez un centre d'assistance agréé.



Nettoyage et entretien

Problème	Cause possible	Solution
La crème du café est claire et sort rapidement du bec	Le café moulu est peu pressé.	Pressez plus le café.
	La quantité de café moulu est faible.	Augmentez la quantité.
	La mouture du café est grosse.	N'utilisez que du café moulu pour machine à café moulu.
	Qualité du café moulu pas bonne.	Changez le type de café moulu.
La crème du café est foncée et sort lentement du bec	Le café moulu a été trop pressé.	Pressez moins le café.
	La quantité de café moulu est excessive.	Diminuez la quantité.
	La douche de la chaudière ou le filtre sont bouchés.	Nettoyez la douche ou le filtre.
	La mouture du café est trop fine.	N'utilisez que du café moulu pour machine à café moulu.
	Présence de calcaire.	Effectuez le cycle de détartrage.



Problème	Cause possible	Solution
<p>Les voyants  et  clignotent pendant plusieurs secondes</p>	Poignée vapeur ouverte	Fermez la poignée vapeur.
	Température de la chaudière élevée.	Refroidissez la chaudière
	Présence de calcaire.	Effectuez le cycle de détartrage.
	Absence d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir.
	La douche de la chaudière ou le filtre sont bouchés.	Nettoyez la douche de la chaudière et le filtre.
	Le réservoir n'est pas inséré correctement.	Insérez correctement le réservoir dans son logement.
Le café n'est pas chaud	Inactivité de la machine pendant une longue période.	<p>Augmentez la température du café à partir du menu de programmation en suivant les instructions du paragraphe « Programmation de la température du café ».</p> <p>En utilisant la même tasse dans laquelle vous préparerez le café, versez de l'eau chaude pour chauffer la tasse.</p>

FR



Dans le cas où le problème n'a pas été résolu ou pour d'autres typologies de pannes, contactez le service d'assistance le plus proche.