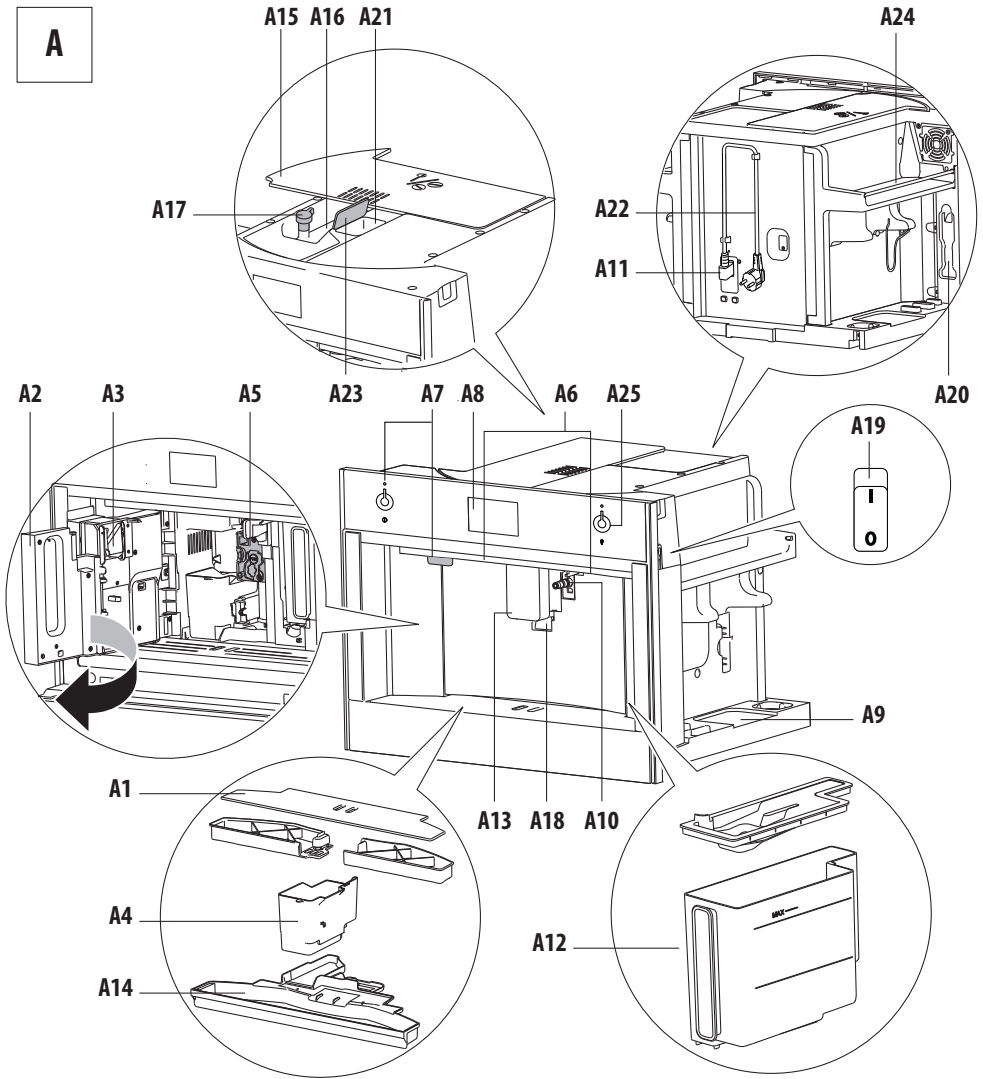


MANUEL D'UTILISATION
MACHINE À CAFÉ AUTOMATIQUE ENCASTRABLE

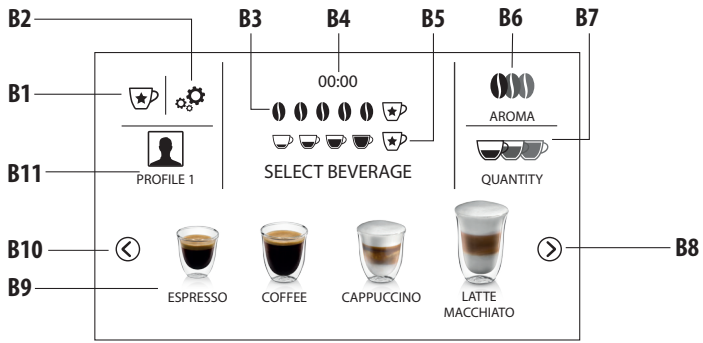
FR



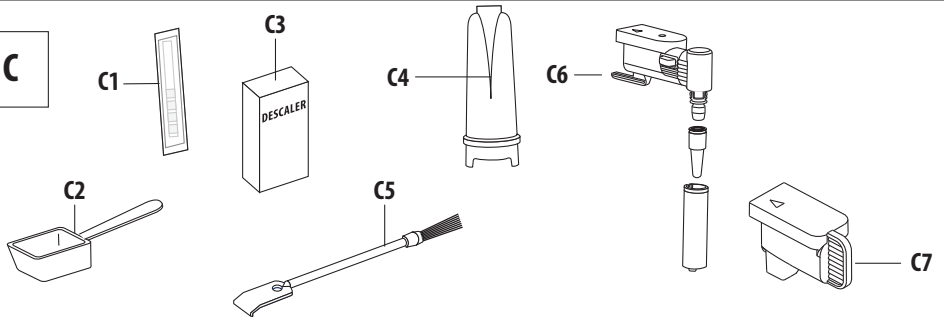
A



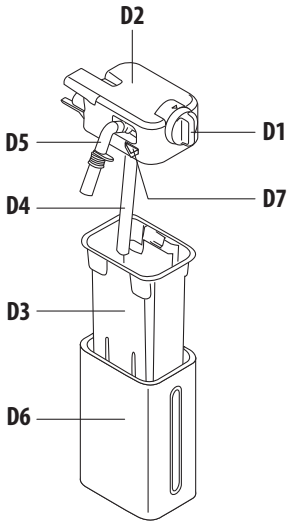
B

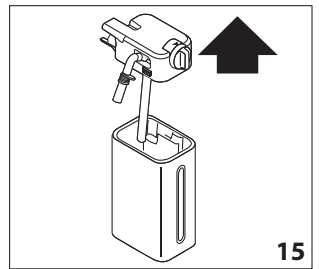
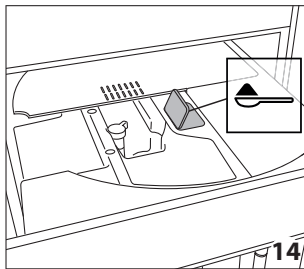
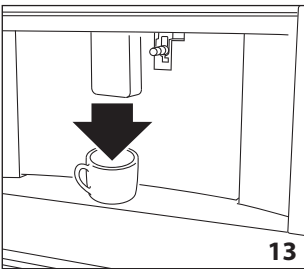
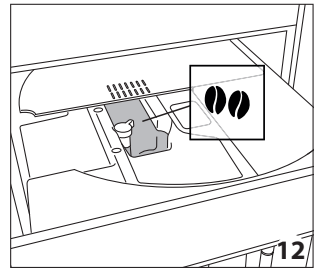
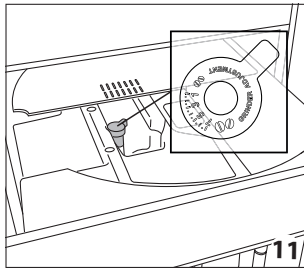
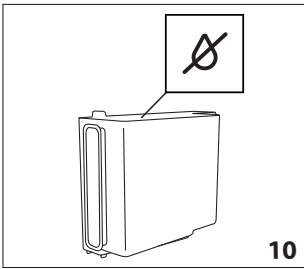
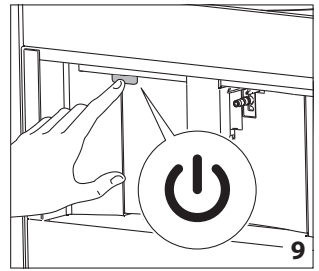
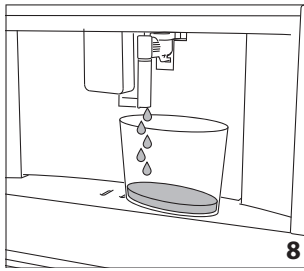
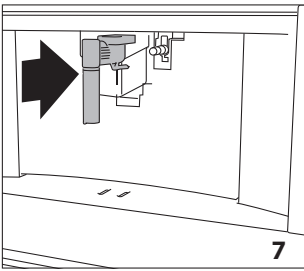
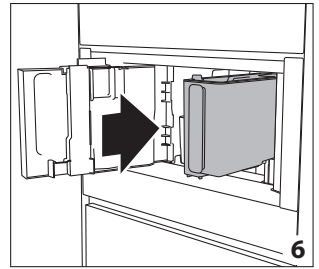
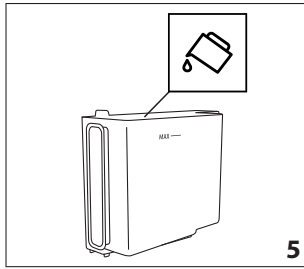
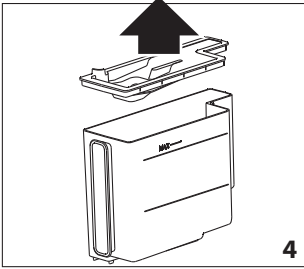
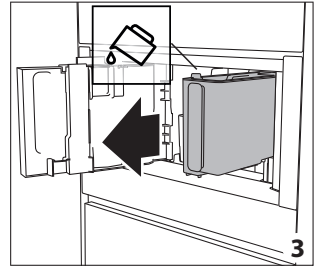
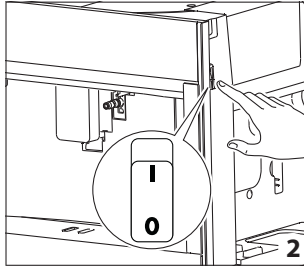
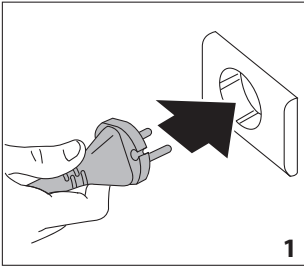


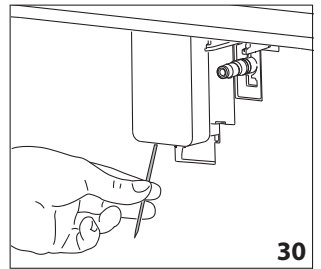
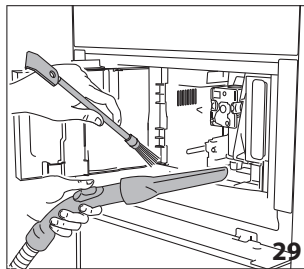
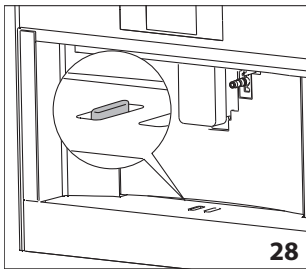
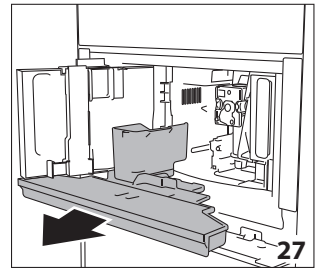
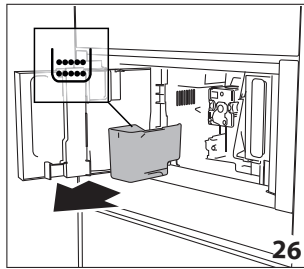
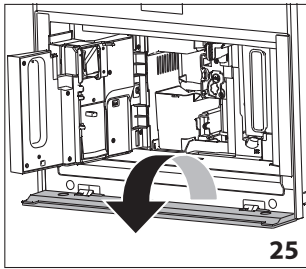
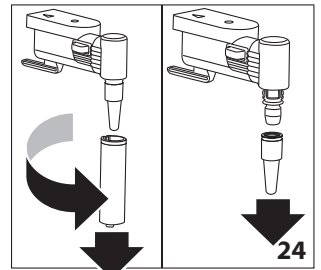
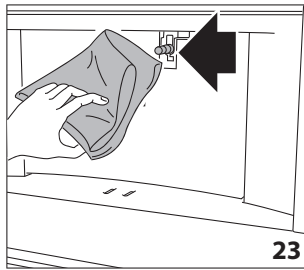
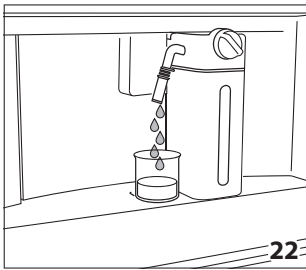
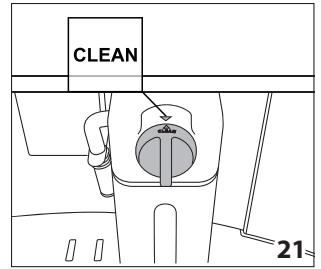
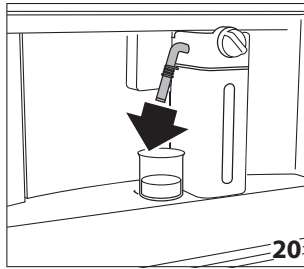
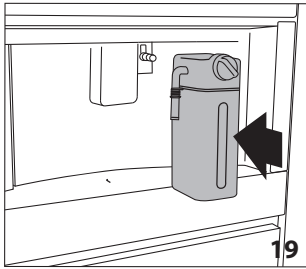
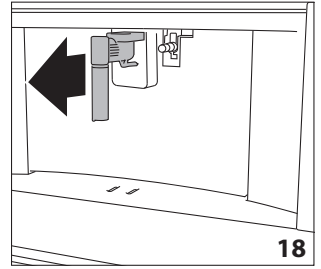
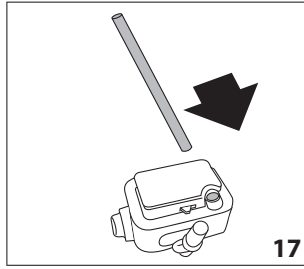
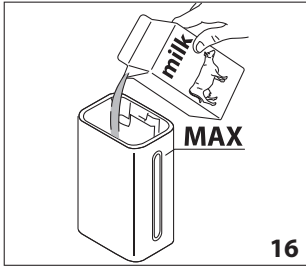
C



D







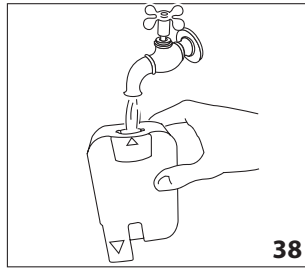
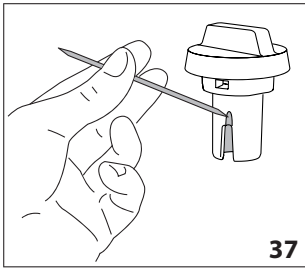
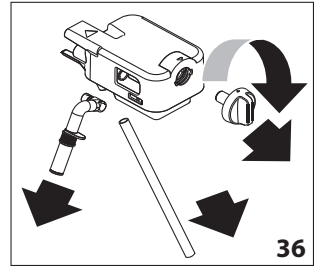
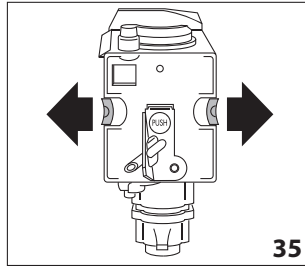
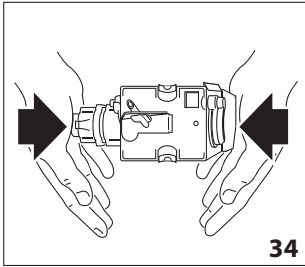
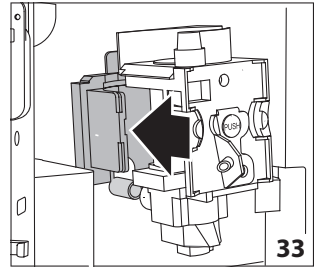
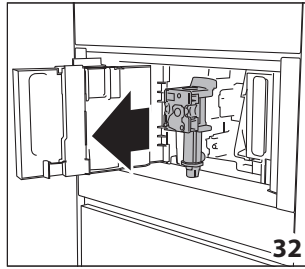
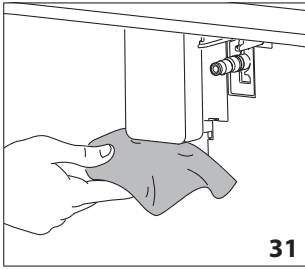


TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	8	Nettoyage du pot à lait après chaque utilisation	15
Symboles utilisés dans ce mode d'emploi.....	8	DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE	15
Lettres entre parenthèses.....	8	DISTRIBUTION DE VAPEUR	16
Problèmes et réparations	8	Conseil pour l'utilisation de la vapeur pour émulsionner le lait	16
Mode d'emploi	8	Nettoyage de la buse à eau chaude/vapeur après usage.....	16
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	8	PERSONNALISER LES BOISSONS	16
Description de l'appareil	8	MÉMORISER SON PROPRE PROFIL	17
Description de la page-écran initiale	8	NETTOYAGE	17
Description des accessoires	8	Nettoyage de la machine	17
Description du pot à lait	8	Nettoyage du circuit interne de la machine.....	17
OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	9	Nettoyage du tiroir à marc	17
Contrôle de l'appareil	9	Nettoyage de l'égouttoir	18
PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE	9	Nettoyage interne de la machine	18
ALLUMAGE DE L'APPAREIL.....	9	Nettoyage du réservoir à eau	18
ARRÊT DE L'APPAREIL	9	Nettoyage des becs verseurs de café	18
MENU RÉGLAGES	10	Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu	18
Rinçage.....	10	Nettoyage de l'infuseur	18
Détartrage	10	Nettoyage du pot à lait	18
Filtre à eau	10	Nettoyage du gicleur eau chaude/vapeur	19
Réglages boissons.....	10	DÉTARTRAGE	19
Réglage de l'heure.....	10	PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU	20
Démarrage automatique.....	11	Mesure de la dureté de l'eau	20
Arrêt automatique (veille)	11	Réglage de la dureté de l'eau	20
Chauffe-tasses	11	DONNÉES TECHNIQUES.....	20
Économie d'énergie.....	11	MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN	21
Température du café	11	RÉSOLUTION DES PROBLÈMES	26
Dureté de l'eau	11		
Sélectionner la langue	11		
Signal sonore	12		
Lumière.....	12		
Mode démo.....	12		
Valeurs d'usine	12		
Statistiques	12		
PRÉPARATION DU CAFÉ	12		
Sélection de l'arôme du café	12		
Sélection de la quantité de café	13		
Préparation du café avec du café en grains.....	13		
Préparation du café en utilisant le café prémoulu	13		
Réglage du moulin à café.....	14		
Conseils pour un café plus chaud.....	14		
PRÉPARATION DE BOISSONS CHAUDES AU LAIT	14		
Remplir et accrocher le pot à lait.....	14		
Régler la quantité de mousse.....	15		
Préparation automatique de boissons à base de lait	15		

INTRODUCTION

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

Les consignes importantes sont accompagnées de ces symboles. Des erreurs dues au non-respect des indications reportées, peuvent provoquer des décharges électriques, des lésions graves, des brûlures, des incendies ou endommager l'appareil



Danger !

Le non-respect peut être, ou est, la cause de blessures par décharge électrique avec un risque pour la vie.



Attention !

Le non-respect peut être, ou est, la cause de blessures ou de dommages à l'appareil.



Risque de brûlures !

Le non-respect peut être, ou est, la cause de brûlures.



Nota Bene :

Ce symbole met en évidence des recommandations et des informations importantes pour l'utilisateur.

Lettres entre parenthèses

Les lettres entre parenthèses correspondent aux fonctions reportées dans la section Description de l'appareil.

Problèmes et réparations

En cas de problèmes, suivre les mises en garde indiquées dans les paragraphes "Messages affichés à l'écran" et "Résolution des problèmes". Si celles-ci étaient inefficaces, il est conseillé de s'adresser au SAP. Pour les réparations, s'adresser exclusivement à l'Assistance Technique.

Mode d'emploi

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

- Conserver soigneusement le mode d'emploi.
- Le non-respect du mode d'emploi peut provoquer des blessures ou peut endommager l'appareil. Le constructeur ne répond pas des dommages découlant du non-respect de ce mode d'emploi.





Nota Bene : L'appareil est muni d'un ventilateur, qui s'actionne en cas de besoin.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL









Description de l'appareil

(page 3 - A)

- A1. Plateau d'appui pour tasses
- A2. Volet de service
- A3. Convoyeur à café

- A4. Tiroir à marc
- A5. Infuseur
- A6. Lumière pour éclairer le compartiment interne
- A7. Bouton/Manette  d'allumage/veille / (disponible seulement sur certains modèles)
- A8. Panneau de contrôle
- A9. Porte-objets
- A10. Gicleur eau chaude et vapeur
- A11. Connecteur CEI
- A12. Réservoir d'eau
- A13. Bec verseur café (réglable en hauteur)
- A14. Égouttoir
- A15. Couverture du réservoir à grains
- A16. Réservoir à grains
- A17. Bouton de réglage du degré de mouture
- A18. Lumière pour éclairer les tasses
- A19. Interrupteur général ON/OFF
- A20. Porte cuillère-doseuse
- A21. Entonnoir pour l'introduction du café moulu
- A22. Cordon d'alimentation
- A23. Volet café prémoulu
- A24. Plateau chauffe-tasses
- A25. Manette  pour éclairer le compartiment intérieur (seulement sur certains modèles)

Description de la page-écran initiale (page 3 - B)

- B1.  : menu de personnalisation des réglages des boissons
- B2.  : menu réglages de l'appareil
- B3. Arôme sélectionné
- B4. Horloge
- B5. Quantité sélectionnée
- B6.  : sélection arôme
- B7.  : sélection quantité
- B8.  : flèche de défilement
- B9. Boissons sélectionnables (appuyer sur les flèches de défilement  ou  pour visualiser toutes les boissons)
- B10.  : flèche de défilement
- B11. Profils programmables (voir "Mémoriser son propre profil")

Description des accessoires

(page 3 - C)

- C1. Bande réactive "Total Hardness Test"
- C2. Cuillère-doseuse pour café moulu
- C3. Détartrant
- C4. Filtre adoucisseur (sur certains modèles)
- C5. Pinceau pour nettoyage
- C6. Buse à eau chaude/vapeur
- C7. Couvre-gicleur

Description du pot à lait

(page 3 - D)

- D1. Bouton de réglage de la mousse et de NETTOYAGE
- D2. Couvercle avec mousseur à lait
- D3. Pot à lait
- D4. Tube de prise du lait
- D5. Buse réglable du lait mousseux
- D6. Revêtement thermique
- D7. Boutons de décrochage du couvercle

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

Contrôle de l'appareil

Après avoir retiré l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil et de la présence de tous les accessoires. Ne pas utiliser l'appareil en présence de dommages évidents. Contacter l'Assistance Technique.

PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE




Nota Bene :

- Du café a été utilisé pour effectuer les essais en usine, il est donc tout à fait normal de trouver des traces de café dans le moulin. Il est toutefois garanti que cette machine est neuve.
- On conseille de personnaliser au plus tôt la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le chapitre "Programmation de la dureté de l'eau".

1. Brancher l'appareil sur secteur (fig. 1) et s'assurer que l'interrupteur général (A19), placé au dos de l'appareil ait été enfoncé (fig. 2) ;
2. SÉLECTIONNER LA LANGUE (programmation de la langue) : appuyer sur ◀ (B10) ou ▶ (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche le drapeau correspondant à la langue souhaitée, puis appuyer sur le drapeau ;

Pour continuer, suivre les instructions reportées sur l'écran de l'appareil :

1. REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU FRAÎCHE : extraire le réservoir à eau (A12) (fig. 3), ouvrir le couvercle (fig. 4), remplir d'eau fraîche jusqu'à la ligne MAX (imprimée à l'intérieur du réservoir) (fig. 5) ; refermer le couvercle et réinsérer le réservoir (fig. 6) ;
2. INSÉRER LA BUSE À EAU : Contrôler que la buse à eau chaude/vapeur (C6) soit insérée dans le gicleur (A10) (fig. 7) et y placer au-dessous un récipient (fig. 8) ayant une capacité minimale de 100 ml ;
3. CIRCUIT D'EAU VIDE, PRESSER OK POUR AMORCER LA POMPE qui s'affichera à l'écran ;
4. Appuyer sur  pour confirmer : l'appareil distribue

de l'eau par la buse (fig. 8), puis s'éteint automatiquement. La machine à café est à présent prête pour être utilisée normalement.



Nota Bene :

- La première fois que l'on utilise l'appareil, il faut faire 4-5 cappuccinos avant d'obtenir un résultat satisfaisant.
- À la première utilisation, le circuit d'eau est vide, par conséquent la machine pourrait faire beaucoup de bruit, celui-ci s'atténuera au fur et à mesure que le circuit se remplit.
- Durant la préparation des 5-6 premiers cappuccinos, il est normal d'entendre le bruit de l'eau qui bout, par la suite celui-ci s'atténuera.
- Pour des performances optimales de l'appareil, on recommande d'installer un filtre adoucisseur (C4), comme décrit à la section "Filtre adoucisseur". Si votre modèle n'est pas doté de filtre, il est possible d'en demander un à l'un de nos Centres d'Assistance Agréés.

ALLUMAGE DE L'APPAREIL




Nota Bene :

Avant d'allumer l'appareil, s'assurer que l'interrupteur général (A23) ait été enfoncé (fig. 2). À chaque allumage, l'appareil effectue automatiquement une cycle de préchauffe et de rinçage qui ne peut être interrompu. L'appareil est prêt à l'emploi uniquement après l'exécution de ce cycle.



Risque de brûlures !

Durant le rinçage un peu d'eau chaude, récupérée dans l'égoûttoir (A14) sous-jacent, s'écoule des becs de la buse à café (A13). Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur le bouton  (A7 - fig. 9) : l'écran affichera le message CHAUFFE EN COURS, VEUILLEZ PATIENTER.
- Lorsque la chauffe est terminée, la machine affiche un autre message : RINÇAGE DE L'EAU CHAUDE S'ÉCOULE. Outre chauffer le bouilleur, l'appareil continue de faire circuler de l'eau chaude dans le système pour maintenir les tubes chauds.

L'appareil a atteint la température souhaitée lorsque la page-écran initiale s'affiche à l'écran.

ARRÊT DE L'APPAREIL


Une fois que l'appareil est éteint, il effectue automatiquement un rinçage si auparavant il a distribué du café.



Risque de brûlures !


Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs de la buse à café (A13). Veiller à ne pas entrer en contact avec les

éclaboussures d'eau.

- Pour étendre l'appareil, appuyer sur la touche  (A7-fig. 9).
- L'écran affiche le message ARRÊT EN COURS, VEUILLEZ PATIENTER : si nécessaire l'appareil effectue un cycle de rinçage avant de s'éteindre (d'entrer en mode veille).

 **Nota Bene :**

En cas d'inutilisation de l'appareil pendant de longues périodes, le débrancher du secteur en procédant de la manière suivante :

- tout d'abord, éteindre l'appareil en appuyant sur la touche  (fig. 9) ;
- relâcher l'interrupteur général (A23) situé sur le côté de l'appareil (fig. 2).

 **Attention !**






Ne jamais appuyer sur l'interrupteur général quand l'appareil est allumé.

MENU RÉGLAGES

Rinçage


Cette fonction permet de faire couler de l'eau chaude par la buse à café (A13) de sorte à nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine. Placer un récipient ayant une capacité minimale de 100 ml (fig. 8) sous la buse à café et à eau chaude.

Pour activer cette fonction procéder comme suit :

1. Appuyer sur  (B2) pour accéder au menu ;
2. Appuyer sur  (B10) ou  (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche  RINÇAGE ;
3. Appuyer sur  pour lancer le rinçage.

 **Risque de brûlures !**

Ne jamais laisser la machine sans surveillance durant la distribution d'eau chaude.

1. Après quelques secondes, l'eau chaude s'écoule du bec verseur de la buse à café, en nettoyant et chauffant le circuit interne de l'appareil ; l'écran affiche le message RINÇAGE DE L'EAU CHAUDE S'ÉCOULE ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue ;
2. Pour interrompre le rinçage, appuyer sur  stop ou attendre l'interruption automatique.

 **Nota Bene :**

- En cas de périodes d'inutilisation supérieures à 3-4 jours, une fois que l'appareil a été rallumé, on recommande vivement d'effectuer 2/3 rinçages avant de l'utiliser ;
- Au terme du rinçage, il est normal qu'il y ait un peu d'eau dans le tiroir à marc de café (A10).

Détartrage













Pour les instructions sur le détartrage, consulter la section "Détartrage".

Filtre à eau

Pour les instructions relatives à l'installation du filtre (C4), consulter le chapitre "Filtre adoucisseur".

Réglages boissons

Dans cette section il est possible de consulter les réglages personnalisés et éventuellement de ramener aux valeurs d'usine chaque boisson.

1. Appuyer sur  (B2) pour accéder au menu ;
2. Appuyer sur  (B10) ou  (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche  RÉGLAGES BOISSONS ;
3. Appuyer sur  : Les réglages de la première boisson s'affichent à l'écran ;
4. L'écran sélectionne le profil de référence. Les réglages sont illustrés sur des barres verticales : la valeur d'usine prédéfinie est indiquée par le symbole , alors que la valeur actuellement réglée est mise en évidence par la partie pleine de la barre verticale ;
5. Pour revenir au menu des réglages, appuyer sur  esc . Pour défiler et afficher les boissons, appuyer sur  next ;
6. Pour revenir aux valeurs d'usine prédéfinies pour la boisson indiquée à l'écran, appuyer sur  RÉINITIALISATION ;
7. VALIDER RÉINITIALIS. ? : pour confirmer, appuyer sur  ok (pour annuler, appuyer sur  esc) ;
8. Pour REVENIR AUX VALEURS D'USINE PRÉDÉFINIES : appuyer sur  ok.






La boisson est reprogrammée aux valeurs d'usine. Continuer avec les autres boissons, ou bien revenir au menu des réglages.

 **Nota Bene :**

- Pour modifier les boissons d'un autre profil, revenir à la page-écran initiale, sélectionner le profil souhaité (B11) et répéter la procédure.
- Pour effectuer la réinitialisation de toutes les boissons du profil et rétablir les valeurs d'usine prédéfinies, consulter le paragraphe "Valeurs d'usine prédéfinies".

Réglage de l'heure

Pour régler l'heure sur l'écran (B), procéder de la manière suivante :

1. Appuyer sur  (B2) pour accéder au menu ;
2. Appuyer sur  (B10) ou  (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche  RÉGLAGE DE L'HEURE ;
3. Appuyer sur  : Le panneau de réglage de l'heure s'affiche.

fiche à l'écran ;

- Appuyer sur ou au niveau des heures et des minutes jusqu'à ce que l'heure actuelle s'affiche ;
- Pour confirmer, appuyer sur (pour effacer, appuyer sur), puis appuyer sur pour revenir à la page-écran initiale.

L'heure est ainsi réglée.

Démarrage automatique

Il est possible de régler l'heure de démarrage automatique, de sorte que l'appareil soit prêt à l'heure souhaitée (par exemple le matin), en vous permettant de préparer immédiatement le café.



Nota Bene :

Pour activer cette fonction, l'heure doit être réglée correctement ; pour ce faire, consulter le paragraphe "Réglage de l'heure ".

Pour activer le démarrage automatique, procéder comme suit :

- Appuyer sur (B2) pour accéder au menu ;
- Appuyer sur (B10) ou (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche DÉMARRAGE AUTO ;
- Sélectionner la fonction en appuyant sur : Le panneau de réglage de l'heure s'affiche à l'écran ;
- Appuyer sur ou au niveau des heures et des minutes jusqu'à afficher l'heure de démarrage automatique souhaitée ;
- Appuyer sur ou sur pour activer ou désactiver le démarrage automatique.
- Pour confirmer, appuyer sur (pour effacer, revenir au menu des réglages et appuyer sur) , puis appuyer sur pour revenir à la page-écran initiale.

L'heure de démarrage automatique est ainsi programmée et sur l'écran, à côté de l'heure, on visualise le symbole correspondant qui indique que la fonction a été activée.



Nota Bene :

Quand la machine est éteinte moyennant l'interrupteur (A21), le réglage du démarrage automatique, si précédemment activé, est perdu.

Arrêt automatique (veille)

Il est possible de régler l'arrêt automatique, de sorte que l'appareil s'éteigne après 15 ou 30 minutes ou après 1, 2 ou 3 heures d'inutilisation.

Pour programmer l'arrêt automatique, procéder comme suit :

- Appuyer sur (B2) pour accéder au menu ;
- Appuyer sur (B10) ou (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche ARRÊT AUTOMATIQUE, outre le réglage actuel (15

ou 30 minute, ou 1, 2 ou 3 heures) ;

- À l'écran, appuyer sur jusqu'à sélectionner la valeur souhaitée ;
- Appuyer sur pour revenir à la page-écran initiale. L'arrêt automatique est ainsi programmé.

Chauffe-tasses

Pour chauffer les tasses avant de faire le café, il est possible d'activer le chauffe-tasses (A24) et d'y ranger dessus les tasses.

- Appuyer sur (B2) pour accéder au menu ;
- Appuyer sur (B10) ou (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche " CHAUFFE-TASSES" ;
- Appuyer sur pour activer ou désactiver le chauffe-tasses.
- Appuyer sur pour revenir à la page-écran initiale.

Économie d'énergie

Utiliser cette fonction pour activer ou désactiver le mode d'économie d'énergie. Une fois activée, cette fonction garantit une consommation d'énergie réduite, conformément aux réglementations européennes. Lorsqu'elle est désactivée, le temps de chauffe diminue. Pour désactiver ou réactiver le mode "économie d'énergie", procéder comme suit :

- Appuyer sur (B2) pour accéder au menu ;
- Appuyer sur (B10) ou (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche ÉCONOMIE D'ÉNERGIE ;
- Appuyer sur pour activer ou désactiver l'économie d'énergie.
- Appuyer sur pour revenir à la page-écran initiale.

Température du café

Pour modifier la température de l'eau utilisée pour préparer le café, procéder de la manière suivante :

- Appuyer sur (B2) pour accéder au menu ;
- Appuyer sur (B10) ou (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche TEMPÉRATURE DU CAFÉ, outre le réglage actuel (BASSE, MOYENNE, HAUTE OU MAXI) ;
- Appuyer sur jusqu'à sélectionner la température souhaitée ;
- Appuyer sur pour revenir à la page-écran initiale.

Dureté de l'eau

Pour les instructions relatives au réglage de la dureté de l'eau, consulter la section "Réglage de la dureté de l'eau".

Sélectionner la langue

Pour modifier la langue de l'écran (B), procéder comme suit :

- Appuyer sur (B2) pour accéder au menu ;

- Appuyer sur (B10) ou (B8) jusqu'à ce que l'écran affiche PROGRAMMER LA LANGUE ;
- Appuyer sur : appuyer sur ou jusqu'à ce que le drapeau correspondant à la langue souhaitée s'affiche, puis le sélectionner ;
- Appuyer 2 fois sur ESC pour revenir à la page-écran initiale.

Signal sonore

Avec cette fonction on active ou désactive le signal sonore que la machine émet chaque fois que l'on presse les icônes et chaque fois que les accessoires sont insérés/retirés. Pour désactiver ou réactiver le signal sonore, procéder comme suit :

- Appuyer sur (B2) pour accéder au menu ;
- Appuyer sur (B10) ou (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche SIGNAL SONORE ;
- Appuyer sur pour activer ON ou désactiver OFF le signal sonore ;
- Appuyer sur ESC pour revenir à la page-écran initiale.

Lumière

Cette fonction active ou désactive la lumière (A6). Les lumières d'éclairage des tasses (A18) s'allument chaque fois qu'une boisson est préparée, lorsqu'on chauffe le lait et à chaque cycle de rinçage, et s'éteint après quelques secondes.

Pour désactiver ou réactiver cette fonction, procéder comme suit :

- Appuyer sur (B2) pour accéder au menu ;
- Appuyer sur (B10) ou (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche ECLAIRAGE TASSES ;
- Appuyer sur pour activer ON ou désactiver OFF la lumière d'éclairage des tasses ;
- Appuyer sur ESC pour revenir à la page-écran initiale.



Nota Bene : La lumière d'éclairage du compartiment interne A6 s'allume au démarrage de l'appareil.

Modèles avec manettes : il est possible d'activer ou de désactiver la lumière (A6) en tournant la manette (A25).

Mode démo DEMO mode

En activant ce mode, l'écran illustre les principales fonctions de la machine :

- Appuyer sur (B2) pour accéder au menu ;
- Appuyer sur (B10) ou (B8) jusqu'à ce que l'écran affiche MODE DÉMO ;
- Appuyer sur " DEMO " pour lancer le démo ;
- Pour quitter le MODE DÉMO, il faut tout d'abord éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton (A7). Appuyer à nouveau sur le bouton pour revenir à la page d'accueil.

Valeurs d'usine

Cette fonction permet de réinitialiser tous les réglages du menu et les quantités programmées et de rétablir les valeurs d'usine prédéfinies (à l'exception de la langue, qui reste celle déjà programmée). Pour rétablir les valeurs d'usine, procéder de la manière suivante :

- Appuyer sur (B2) pour accéder au menu ;
- Appuyer sur (B10) ou (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche VALEURS D'USINE. Appuyer sur ;
- Appuyer sur RÉINITIALISER TOUT pour effectuer la réinitialisation de tous les profils et rétablir les paramètres initiaux, ou sélectionner le profil souhaité (par ex. UTILSATEUR1) ;
- RÉINITIALISER VALEURS D'USINE ? RÉINITIALISER TOUT : appuyer sur ok pour confirmer (ou ESC pour laisser les paramètres inchangés) ;
- RÉINITIALISER VALEUR D'USINE : appuyer sur ok pour confirmer.

Statistiques

Cette fonction permet de visualiser les données statistiques de la machine. Pour les visualiser, procéder comme suit :

- Appuyer sur (B2) pour accéder au menu ;
- Appuyer sur (B10) ou (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche STATISTIQUES ;
- Appuyer sur : il est possible de contrôler toutes les données statistiques disponibles en appuyant sur ou ;
- Appuyer sur ESC : l'appareil revient à la page-écran initiale.

PRÉPARATION DU CAFÉ

(voir recette à la page 29)


Sélection de l'arôme du café




























Sélectionner depuis la page-écran initiale l'arôme souhaité en appuyant sur ARÔME (B6) :

	(voir "Préparation du café en utilisant du café prémoulu")
	ARÔME X-LÉGER
	ARÔME LÉGER
	ARÔME MOYEN
	ARÔME FORT
	ARÔME X-FORT
	Personnalisé (si programmé) / Standard

Après la préparation, le réglage de l'arôme revient à la valeur 

Sélection de la quantité de café

Depuis la page-écran initiale, sélectionner la quantité de café que l'on souhaite distribuer dans la tasse, en appuyant sur  QUANTITÉ (B7) :

     	PETITE QUANTITÉ (S)
    	QUANTITÉ MOYENNE (M)
    	GRANDE QUANTITÉ (L)
    	X-GRANDE QUANTITÉ (EXTRA GRANDE)
     	Quantité personnalisée (si programmée) / Quantité standard



Après la préparation, le réglage de la quantité revient à la valeur .

Préparation du café avec du café en grains




Attention !




Ne pas utiliser des grains de café verts, caramélisés ou confits, car ils peuvent se coller sur le moulin à café et le rendre inutilisable.

- Remplir le réservoir à grains (A16) (fig. 12) de café en grains ;
- Placer une tasse sous la buse à café (A13) ;
- Baisser la buse de sorte à l'approcher le plus possible de la tasse (fig. 13) ; la crème sera ainsi meilleure ;
- Appuyer sur  (B10) ou  (B8) jusqu'à ce que le café souhaité s'affiche ;
- Sélectionner donc le café souhaité sur la page-écran initiale :
 - ESPRESSO
 - DOPPIO+
 - CAFÉ
 - LONG
 - 2 X ESPRESSO
 - AMERICANO
- La préparation commence et l'écran (B) affiche l'image de la boisson sélectionnée, ainsi que la barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.



Nota Bene :

- Il est possible de préparer 2 tasses de café ESPRESSO simultanément en appuyant sur X2  durant la préparation de 1 ESPRESSO (l'image s'affiche à l'écran pendant quelques secondes au début de la préparation).

- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être arrêtée à tout moment en appuyant sur  stop.
- Dès que la distribution sera terminée, si l'on veut augmenter la quantité de café en tasse il suffira d'appuyer sur  extra : une fois la quantité souhaitée atteinte, appuyer sur  stop.

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



Nota Bene :

Durant l'utilisation de l'appareil il est possible de visualiser plusieurs alarmes (REMPLIR LE RÉSERVOIR, VIDER LE TIROIR À MARC, etc.). Leur signification est expliquée à la section "Messages affichés".

- Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe "Conseils pour un café plus chaud".
- Si le café sort au goutte à goutte ou s'il est trop liquide, pas assez crémeux ou trop froid, consulter les conseils fournis à la section "Réglage du moulin à café" et au chapitre "Résolution des problèmes".
- La préparation de chaque café est personnalisable (voir chapitres "Personnaliser les boissons" et "Mémoriser son propre profil").
- Si le mode "Économie d'énergie" est activé, la préparation du premier café pourrait demander quelques secondes d'attente.

Préparation du café en utilisant le café prémoulu





Attention !

- Ne jamais introduire le café prémoulu lorsque la machine est éteinte, pour éviter qu'il ne se répande à l'intérieur de la machine et qu'il ne la salisse. Dans ce cas, la machine pourrait s'abîmer.
- Ne jamais introduire plus d'une cuillère-doseuse rase (C2), l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir (A4) pourrait se boucher.






Nota Bene :

L'utilisation du café prémoulu, ne permet pas de préparer plus d'une tasse de café à la fois.

- Appuyer à maintes reprises sur le bouton  ARÔME (B6) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche  (prémoulu).
- Ouvrir le couvercle (A15) et le volet du café prémoulu (A23).
- S'assurer que l'entonnoir (A21) ne soit pas bouché, puis introduire une cuillère-doseuse rase de café prémoulu (fig. 14).
- Placer une tasse sous la buse à café (A13) (fig. 13).
- Sélectionner le café souhaité (ESPRESSO, CAFÉ, LONG, etc.) depuis la page-écran initiale ;


6. La préparation commence et l'écran affiche l'image de la boisson sélectionnée, ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.

Nota Bene :

- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être arrêtée à tout moment en appuyant sur  stop.
- Dès que la distribution sera terminée, si l'on veut augmenter la quantité de café en tasse il suffira d'appuyer sur  extra: une fois la quantité souhaitée atteinte, appuyer sur .

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

Attention ! Préparation du café LONG :

Au milieu de la préparation, le message INTRODUIRE LE CAFÉ PRÉMOULU, UNE CUILLÈRE-DOSEUSE MAXIMUM s'affichera. Ajouter donc une cuillère-doseuse rase de café prémoulu et appuyer sur  ok .

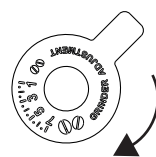
Réglage du moulin à café

Le moulin à café ne doit pas être réglé, du moins au début, car il a déjà été réglé par le fabricant pour préparer un bon café.

Toutefois, si après avoir préparé les premiers cafés, le café s'avère peu dense et avec peu de crème et que la distribution est trop lente (au goutte à goutte), il est nécessaire d'effectuer une correction à l'aide du bouton de réglage du degré de mouture (fig. 11).

Nota Bene :

Le bouton de réglage doit être tourné uniquement pendant que le moulin est en marche durant la phase initiale de préparation du café.



Si le café sort trop lentement ou s'il ne sort pas du tout, on visualisera la message MOUTURE TROP FINE. POUR RÉGLER LE MOULIN, tourner le bouton de réglage du moulin à café une ou deux fois dans le sens des aiguilles d'une montre.





Pour obtenir en revanche un café plus crémeux, tourner d'un cran dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers 1 (pas plus d'un cran à la fois, au risque que le café sorte au goutte à goutte).

L'effet de ces réglages sera évident uniquement après la préparation d'au moins 2 tasses de café. Si après ce réglage, le résultat souhaité n'a pas été obtenu, répéter la procédure de correction en tournant le bouton spécifique d'un autre cran.

Conseils pour un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud il est conseillé de :

- effectuer un rinçage en sélectionnant la fonction "Rinçage" dans le menu réglages (paragraphe "Rinçage" );
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction d'alimentation de l'eau chaude, voir section "Alimentation eau chaude");
- augmenter la température du café dans le menu des réglages (paragraphe "Température du café" .

PRÉPARATION DE BOISSONS CHAUDES AU LAIT

(voir recette à la page 30)

Nota Bene :

Pour éviter d'avoir un lait peu mousseux ou avec de grosses bulles, il faut toujours nettoyer le couvercle du pot à lait (D2) et le gicleur de l'eau chaude (A9), comme décrit dans les paragraphes "Nettoyage du pot à lait après chaque utilisation", "Nettoyage du pot à lait" et "Nettoyage du gicleur de l'eau chaude/vapeur".

Remplir et accrocher le pot à lait

1. Enlever le couvercle (D2) (fig. 15) ;
2. Remplir le pot à lait (D3) avec une quantité de lait suffisante, mais sans dépasser le niveau MAX imprimé sur le pot (fig. 16). Se rappeler que chaque cran imprimé sur le côté du réservoir correspond à environ 100 ml de lait ;

Nota Bene :




- Pour obtenir une mousse plus dense et homogène, utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé et à la température du réfrigérateur (environ 5 °C).

Si le mode "Économie d'énergie" est activé, la préparation de la boisson pourrait demander quelques minutes.


1. S'assurer que le tube de prise du lait (D4) soit bien inséré sur le couvercle du pot à lait (fig. 17) ;
2. Remettre le couvercle du pot à lait en place ;
3. Extraire la buse à eau chaude/vapeur (C6) (fig. 18) ;
4. En appuyant sur le bouton prévu à cet effet, raccorder le pot à lait (D) au gicleur (A10) (fig. 19) : la machine émettra un signal sonore (si la fonction de signal sonore a été activée) ;
5. Placer une tasse suffisamment grande sous les becs verseurs de la buse à café (A13) et sous le tube d'écoulement du lait mousseux (D5) ; régler la longueur du tube d'écoulement du lait ; pour l'approcher de la tasse, le tirer simplement vers le bas (fig. 20).
5. Suivre les indications reportées ci-après pour chaque fonction spécifique.


Régler la quantité de mousse




Tourner le bouton de réglage de la quantité de mousse (D1), situé sur le couvercle du pot à lait pour régler la quantité de mousse du lait distribué pendant la préparation des boissons. Suivre les conseils reportés dans le tableau suivant :

Position bouton	Description	Conseillé pour...
	Pas de mousse	CAFFELATTE / LAIT (lait chaud)
	Mousse mini	LATTE MACCHIATO
	Mousse maxi	CAPPUCCINO / LAIT (lait mousseux)

Préparation automatique de boissons à base de lait

- Remplir et accrocher le pot à lait (D) de la façon illustrée précédemment.
- Sélectionner la boisson souhaitée depuis la page-écran initiale :
 - CAPPUCCINO
 - LATTE MACCHIATO
 - CAFFELATTE
 - LAIT CHAUD
 - CAPPUCCINO+
 - ESPRESSO MACCHIATO
 - FLAT WHITE
 - CAPPUCCINO MIX
- Sur l'écran (B) la machine conseille de tourner le bouton de réglage de la quantité de mousse (D1) en fonction de la recette originale : tourner donc le bouton situé sur le couvercle du pot à lait (D2) et confirmer la sélection en appuyant sur  ok.
- Après quelques secondes, l'appareil commence automatiquement la préparation et l'écran affiche l'image de la boisson sélectionnée et une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue.

 **Nota Bene** : indications générales pour la préparation de toutes les boissons à base de lait

-  esc : presser si l'on souhaite interrompre complètement la préparation et revenir à la page-écran initiale.
-  stop : presser pour interrompre la distribution du lait ou du café et passer à la distribution suivante (si prévue) pour compléter la boisson.
- Dès la fin de la distribution, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, appuyer sur  extra.
- La préparation de chaque boisson à base de lait est personnalisable (voir sections "Personnaliser les boissons" et

"Mémoriser son propre profil").

- Ne pas laisser le pot à lait trop longtemps hors du réfrigérateur : plus la température du lait monte (5°C idéale), plus la qualité de la mousse baisse.

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



Nettoyage du pot à lait après chaque utilisation

 **Risque de brûlures !**

Durant le nettoyage des conduits internes du pot à lait, un peu d'eau chaude et de vapeur sortent du tube d'écoulement du lait mousseux (D5). Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau. Chaque fois que l'on utilise la fonction d'émulsion du lait, l'écran affiche le message **TOURNER LE BOUTON DE RÉGLAGE MOUSSE SUR "CLEAN" POUR COMMENCER LE NETTOYAGE** ; maintenant, le couvercle du mousser à lait doit être nettoyé.

- Laisser le pot à lait (D) dans la machine (il n'est pas nécessaire de vider le pot à lait) ;
- Placer une tasse ou un autre récipient sous le tube d'écoulement du lait mousseux (fig. 20) ;
- Tourner le bouton de réglage de la quantité de lait (D1) sur "CLEAN" (fig. 21) : Le message **NETTOYAGE POT À LAIT EN COURS, PLACER UNE TASSE SOUS LA BUSE À LAIT** (FIG. 22) s'affiche à l'écran (B) en même temps que la barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que le processus de nettoyage s'effectue. Le nettoyage s'interrompt automatiquement ;
- Remettre le bouton de réglage sur l'une des positions de réglage de la mousse ;
- Enlever le pot à lait et toujours nettoyer le gicleur de la vapeur (A10) avec une éponge (fig. 23).



 **Nota Bene** :

- S'il faut préparer un certain nombre de boissons à base de lait, ne nettoyer le pot à lait qu'après la dernière préparation. Pour continuer avec les préparations suivantes, lorsque le message "CLEAN" s'affiche, appuyer sur  esc.
- Si le pot à lait n'est pas nettoyé, l'écran affiche le symbole  pour rappeler que le pot à lait doit être nettoyé.
- Le pot et son lait peuvent être conservés au réfrigérateur.
- Dans certains cas, pour effectuer le nettoyage, il faut attendre la chauffe de la machine.

DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

 **Risque de brûlures !**

Ne jamais laisser la machine sans surveillance durant la distribution d'eau chaude.

1. Contrôler que la buse à eau chaude/vapeur (C6) soit accrochée correctement au gicleur eau chaude/vapeur (A10) ;
2. Placer un récipient sous la buse (le plus près possible afin d'éviter les éclaboussures) ;
3. Sélectionner depuis la page-écran initiale  EAU CHAUDE. L'écran (B) affiche l'image relative ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue ;
4. La machine fait couler de l'eau chaude puis interrompt automatiquement la distribution. Pour interrompre manuellement la distribution d'eau chaude appuyer sur  stop .



Nota Bene :



- Si le mode "Économie d'énergie" est activé, la sortie d'eau chaude pourrait demander quelques secondes.
- La préparation d'eau chaude est personnalisable (voir chapitres "Personnaliser les boissons " et "Mémoriser son propre profil").

DISTRIBUTION DE VAPEUR



Risque de brûlures !

Ne pas laisser la machine sans surveillance durant la distribution de vapeur.

1. Contrôler que la buse à eau chaude/vapeur (C6) soit accrochée correctement au gicleur eau chaude/vapeur (A10) ;
2. Remplir un récipient avec le liquide à chauffer ou émulsionner et plonger la buse à eau chaude/vapeur dans le liquide ;
3. Sélectionner depuis la page-écran initiale  "VAPEUR". L'écran (B) affiche l'image correspondante ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation s'effectue, et après quelques secondes de la vapeur, qui chauffe le liquide, sort de la buse à eau chaude/vapeur ;
4. Après avoir atteint la température ou le niveau de mousse souhaités, interrompre la distribution de la vapeur en appuyant sur  stop ;



Attention !

Toujours interrompre la distribution de la vapeur avant d'extraire le récipient avec le liquide, pour éviter les brûlures causées par les éclaboussures.



Nota Bene :


Si le mode "Économie d'énergie" est actif, la distribution de la vapeur peut demander quelques secondes.

Conseil pour l'utilisation de la vapeur pour émulsionner le lait

- Dans le choix des dimensions du récipient, tenir compte que le volume du liquide augmentera de 2 à 3 fois.
- Pour obtenir une mousse plus dense et riche, utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé et à la température du réfrigérateur (environ 5°C).
- Pour obtenir une mousse plus crémeuse, faire tourner le récipient avec de lents mouvements du bas vers le haut.
- Pour éviter d'avoir un lait peu mousseux ou avec de grosses bulles, toujours nettoyer la buse (C6) comme décrit au paragraphe suivant.


Nettoyage de la buse à eau chaude/vapeur après usage







Nettoyer la buse à eau chaude/vapeur (C6) après chaque utilisation, pour éviter que des résidus de lait ne se déposent ou qu'elle ne se bouche.

1. Placer un récipient sous la buse à eau chaude/vapeur et laisser s'écouler un peu d'eau (voir section "Distribution d'eau chaude"). Par la suite, interrompre la distribution d'eau chaude en appuyant sur  stop .
2. Attendre quelques minutes que la buse à eau chaude/vapeur refroidisse, puis l'extraire (fig. 18). Tenir fermement d'une main la buse et de l'autre, tourner et détacher la buse à cappuccino, en tirant vers le bas (fig. 24).
3. Enlever aussi le gicleur de la vapeur en le tirant vers le bas (fig. 24).
4. Contrôler que le trou du gicleur ne soit pas bouché. Si nécessaire, le nettoyer à l'aide d'un cure-dent.
5. Laver soigneusement les éléments de la buse à l'aide d'une éponge et d'eau tiède.
6. Fixer le gicleur de raccordement et la buse à cappuccino à la buse, en poussant vers le haut et en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'ils se bloquent en position.



PERSONNALISER LES BOISSONS

L'arôme (pour les boissons pour lesquelles il est prévu) et la longueur des boissons peuvent être personnalisés.

1. S'assurer que le profil pour lequel on souhaite personnaliser la boisson est actif : il est en effet impossible de sélectionner les boissons pour les 6 types de profils ;
2. Depuis la page-écran initiale, appuyer sur  (B1) ;
3. Sélectionner la boisson que l'on souhaite personnaliser pour pouvoir accéder aux pages-écrans de personnalisation : les accessoires relatifs doivent être insérés ;
4. (Seulement boissons à base de café) CHOISIR L'INTENSITÉ DE L'ARÔME DU CAFÉ : Sélectionner l'arôme souhaité en


- appuyant sur  ou  et appuyer sur  ;
- PERSONNALISATION QUANTITÉ CAFÉ (OU EAU), APPUYER SUR STOP POUR ENREGISTRER : La préparation commence et l'appareil propose la page-écran de personnalisation de la longueur illustrée par une barre verticale. L'étoile représentée sur la barre indique la longueur actuellement programmée.
 - Lorsque la quantité atteint le niveau minimum programmable, l'écran affiche .
 - Appuyer sur  lorsque la quantité souhaitée est atteinte dans la tasse.
 - ENREGISTRER NOUV. RÉGLAGES ? : Appuyer sur OUI ou NON. L'appareil confirme si les valeurs ont été enregistrées ou non (selon la sélection précédente) : appuyer sur  . L'appareil revient à la page-écran initiale.



Nota Bene :

- Boissons à base de lait : Tout d'abord on enregistre l'arôme du café puis la quantité de lait et par la suite la quantité de café ;
- Eau chaude : l'appareil distribue de l'eau chaude : appuyer sur  pour enregistrer la quantité souhaitée.
- Il est possible de quitter la programmation en appuyant sur  : les valeurs ne seront pas enregistrées.

MÉMORISER SON PROPRE PROFIL

Avec cet appareil il est possible de mémoriser 6 profils différents, chacun desquels est associé à une icône différente.

Les valeurs relatives à l'arôme et à la quantité (voir section "Personnaliser les boissons ") sont enregistrées pour chaque profil et l'ordre dans lequel les boissons sont visualisées dépend de la fréquence de sélection.

Pour sélectionner ou accéder à un profil, appuyer sur le profil actuellement utilisé (B11), appuyer sur  (B10) ou  (B8) jusqu'à afficher le profil souhaité, puis appuyer sur le profil.

Nota Bene :

- Profil  INVITÉ : en sélectionnant ce profil, il est possible de distribuer les boissons avec les réglages d'usine.

NETTOYAGE

Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- le circuit interne de l'appareil ;
- le tiroir à marc de café (A4) ;
- l'égouttoir (A14) ;
- le réservoir à eau (A12) ;
- les becs verseurs de la buse à café (A13) ;

- l'entonnoir pour l'introduction de café prémoulu (A21) ;
- l'infuseur (A5), accessible après avoir ouvert le volet de service (A2) ;
- le pot à lait (D) ;
- le gicleur eau chaude/vapeur (A10) ;
- le panneau de contrôle (B).




Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyeurs abrasifs ou de l'alcool. Il n'est pas nécessaire d'utiliser des adjuvants chimiques pour le nettoyage de la machine.
- Aucun composant de l'appareil ne peut être lavé au lave-vaisselle, à l'exception du pot à lait (D).
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour retirer les incrustations ou les dépôts de café car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.

Nettoyage du circuit interne de la machine

Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 3/4 jours, il est vivement conseillé, avant de l'utiliser à nouveau, d'allumer l'appareil et de faire :

- 2/3 cycles de rinçage en sélectionnant la fonction "Rinçage" (paragraphe "Rinçage ") ;
- sortir de l'eau chaude, pendant quelques secondes (section "Distribution d'eau chaude").



Nota Bene :

Il est tout à fait normal, après avoir effectué ce nettoyage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A4).

Nettoyage du tiroir à marc

Lorsque l'écran (B) affiche le message VIDER LE TIROIR À MARC (fig. 26), il faut le vider et le nettoyer.

Tant que le tiroir à marc (A4) n'est pas nettoyé, la machine ne peut pas faire de café. L'appareil signale la nécessité de vider le tiroir à marc même s'il n'est pas plein, si 72 heures se sont écoulées depuis la première préparation effectuée (pour que le décompte des 72 heures soit effectué correctement, la machine ne doit jamais être éteinte avec l'interrupteur général).

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :

- Ouvrir le volet inférieur en le tournant vers le bas (fig. 25).
- Ouvrir le volet.
- Extraire l'égouttoir (A14) (fig. 27), le vider et le nettoyer.
- Vider et nettoyer soigneusement le tiroir à marc de café (A4) en prenant soin de retirer tous les résidus qui se sont déposés au fond : le pinceau fourni (C5) est doté d'une spatule spécialement prévue pour cette opération.



Attention !

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

Nettoyage de l'égouttoir



Attention !

L'égouttoir (A14) est doté d'un flotteur (rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 28).

Avant que ce flotteur ne commence à dépasser du plateau d'appui pour les tasses (A1), il faut vider l'égouttoir et le nettoyer, autrement l'eau peut déborder et endommager la machine, le plan d'appui ou la zone autour.

Pour retirer l'égouttoir, procéder comme suit :

1. Ouvrir le volet (fig. 25). Extraire l'égouttoir et le tiroir à marc de café (A4) (fig. 27) ;
2. Vider l'égouttoir et le tiroir à marc et les laver ;
3. Remettre en place l'égouttoir ainsi que le tiroir à marc de café.

Nettoyage interne de la machine



Danger !

Avant de réaliser les opérations de nettoyage des parties internes, la machine doit être éteinte (voir "Arrêt de l'appareil") et débranchée du secteur. Ne jamais plonger la machine dans l'eau.

1. Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de l'appareil (accessible une fois l'égouttoir enlevé A14) n'est pas sale.
2. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide du pinceau fourni (C5) et d'une éponge. Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 29).

Nettoyage du réservoir à eau

1. Nettoyer régulièrement (environ une fois par mois) et à chaque remplacement du filtre adoucisseur (C4) (si prévu) le réservoir à eau (A12) à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de nettoyant liquide doux. Rincer soigneusement avant de remplir et réinsérer le réservoir ;
2. Retirer le filtre (si présent) et le rincer à l'eau claire ;
3. Remettre le filtre (si prévu), remplir le réservoir d'eau fraîche et remettre le réservoir ;
4. (Modèles avec filtre adoucisseur uniquement) Faire couler environ 100 ml d'eau chaude pour réactiver le filtre.

Nettoyage des becs verseurs de café

1. Nettoyer régulièrement les becs verseurs de la buse à café

(A13) en utilisant une éponge ou un chiffon (fig. 31) ;

2. Contrôler que les trous des becs verseurs de café ne soient pas bouchés. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'un cure-dent (fig. 30).

Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu

Contrôler périodiquement (environ une fois par mois) que l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu (A21) ne soit pas bouché. Si nécessaire, enlever les dépôts de café à l'aide du pinceau (C5) fourni.

Nettoyage de l'infuseur

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



Attention ! L'infuseur (A5) ne peut pas être extrait quand la machine est allumée. Ne pas essayer d'enlever l'infuseur en forçant.

1. S'assurer que la machine ait effectué correctement l'arrêt (voir section "Arrêt").
2. Ouvrir le volet de service.
3. Extraire l'égouttoir et le tiroir à marc de café (fig. 27).
4. Pousser vers l'intérieur les deux boutons de décrochage colorés tout en tirant l'infuseur vers l'extérieur (fig. 32).



Attention ! Ne pas utiliser de nettoyant liquide pour nettoyer l'infuseur, afin d'éviter d'enlever le lubrifiant appliqué à l'intérieur du piston.

5. Plonger pendant environ 5 minutes l'infuseur dans l'eau puis le rincer.
6. Après le nettoyage, remettre l'infuseur (A5) en place en l'enfilant dans le support interne et dans l'axe en bas, puis appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'à ce qu'il se bloque en position (fig. 33).



Nota bene : Si l'infuseur est difficile à insérer, il est nécessaire (avant l'insertion) de le mettre à la bonne dimension en le pressant avec force à la fois sur la partie inférieure et supérieure, comme indiqué sur la figure 34.

7. Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons rouges aient joué vers l'extérieur (fig. 35).
8. Remettre en place l'égouttoir et le tiroir à marc.
9. Fermer le volet de service.

Nettoyage du pot à lait (D)

Nettoyer le pot à lait après chaque préparation du lait, de la façon décrite ci-après :

1. Enlever le couvercle (D2) en le soulevant ;

2. Extraire le pot à lait (D3) du revêtement thermique (D6) en saisissant les deux points de prise latéraux.



Attention !

Le revêtement thermique ne doit pas être rempli ou plongé dans l'eau : pour le nettoyer, utiliser un chiffon humide.

3. Ôter le tube d'écoulement du lait (D5) et le tube de prise (D4).
4. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton de réglage de la mousse jusqu'à la position "INSERT" (fig. 36) et l'ôter.
5. Laver soigneusement tous les composants du mousser à lait à l'eau chaude et avec un nettoyant doux. Tous les composants peuvent être lavés au lave-vaisselle, à condition de les placer dans le panier supérieur.
Faire particulièrement attention à ce qu'il n'y ait pas de résidus de lait dans l'espace vide et dans la rainure du bouton (fig. 37) : dans ce cas, les éliminer à l'aide d'un cure-dent.
6. Rincer l'intérieur du logement du bouton de réglage de la mousse et l'orifice d'enclenchement du mousser à lait à l'eau courante (fig. 38).
7. Vérifier également que le tube de prise et la buse ne soient pas bouchés par des résidus de lait.
8. Remonter le bouton en l'insérant au niveau de la flèche avec l'inscription INSERT, le tube d'écoulement et le tube de prise du lait.
9. Insérer le pot à lait dans le revêtement thermique.
10. Remettre le couvercle du pot à lait en place.

Nettoyage du gicleur eau chaude/vapeur

Nettoyer le gicleur (A13) après chaque préparation de lait à l'aide d'une éponge, en éliminant les résidus de lait qui se sont déposés sur les joints (fig. 23).

DÉTARTRAGE



Attention !

- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant reportées sur l'emballage du détartrant.
- Il est recommandé d'utiliser exclusivement le détartrant approuvé par le fabricant. L'utilisation d'un détartrant non approprié, ainsi que l'exécution erronée de la procédure de détartrage, peut entraîner l'apparition de dommages non couverts par la garantie du fabricant.

Détartrer l'appareil lorsque l'écran (B) affiche le message DÉTARTRAGE NÉCESSAIRE, PRESSER OK POUR DÉMARRER (environ 45 min) : Pour effectuer le détartrage immédiatement, appuyer sur OK et suivre les instructions à partir du point 4. Pour remettre le détartrage à un autre moment, appuyer sur

: l'écran affiche le symbole , qui rappelle que l'appareil a besoin d'être détartré. (Le message sera reproposé à chaque allumage).

Pour accéder au menu de détartrage :





1. Appuyer sur (B2) pour accéder au menu ;
2. Appuyer sur (B10) ou (B8) jusqu'à ce que l'écran affiche DÉTARTRAGE ;
3. Appuyer sur pour lancer le cycle de détartrage, puis suivre les instructions indiquées à l'écran ;
4. RETIRER LE FILTRE À EAU (fig. 39) : extraire le réservoir à eau (A12), retirer le filtre à eau (C4) (si présent) et vider le réservoir à eau. Appuyer sur next ;
5. VERSER LE DÉTARTRANT (NIVEAU A) ET L'EAU (JUSQU'AU NIVEAU B) (fig. 40) ; Verser le détartrant dans le réservoir jusqu'au niveau A (un emballage de 100 ml) indiqué à l'intérieur du réservoir ; ajouter donc de l'eau (un litre) jusqu'au niveau B ; finalement, réinsérer le réservoir à eau. Appuyer sur next ;
6. VIDER LE TIROIR À MARC et le BAC ÉGOUTTOIR (fig. 27) : retirer, vider et réinsérer l'égouttoir (A14) et le tiroir à marc de café (A4). Appuyer sur next ;
7. METTRE UN RÉCIPIENT 2,5 L SOUS LA BUSE, PRESSER OK POUR LANCER LE DÉTARTRAGE :
Placer un récipient vide ayant une capacité minimale de 2,5 litres (fig. 8) sous la buse à eau chaude/vapeur (C6) et sous la buse à café (A13) ;



Risque de brûlures !

De l'eau chaude contenant des acides sort de la buse à eau chaude/vapeur. Veiller à éviter tout contact avec cette solution.

8. Appuyer sur OK pour confirmer l'introduction de la solution détartrante. L'écran affiche le message DÉTARTRAGE EN COURS, VEUILLEZ PATIENTER : le programme de détartrage commence et le détartrant coule des bords de la buse à eau chaude/vapeur et de la buse à café. Une série de rinçages et pauses sont effectués automatiquement pour éliminer tous les résidus de calcaire présents à l'intérieur de la machine à café ;
- Après environ 25 minutes, l'appareil interrompt le détartrage :
9. RINCER ET REMPLIR AVEC DE L'EAU JUSQU'AU NIVEAU MAX (fig. 41) : l'appareil est maintenant prêt pour effectuer un cycle de rinçage à l'eau fraîche. Vider le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante et extraire le réservoir d'eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX et le replacer dans l'appareil ;
 10. METTRE UN RÉCIPIENT 2,5 L SOUS LA BUSE ET PRESSER OK POUR LANCER LE RINÇAGE : Après l'avoir vidé, replacer le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante sous la buse à café et la buse à eau chaude/vapeur (fig. 8) et ap-

- puyer sur  ok;
11. L'eau chaude sort d'abord de la buse à café et l'écran affiche le message RINÇAGE EN COURS VEUILLEZ PATIENTER ;
 12. Lorsque l'eau dans le réservoir est finie, vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage ;
 13. (Si un filtre est prévu) INSÉRER LE FILTRE DANS SON LOGEMENT (fig. 42). Appuyer sur  next et extraire le réservoir à eau, réinsérer, si enlevé précédemment, le filtre adoucisseur ;
 14. RINCER ET REMPLIR AVEC DE L'EAU JUSQU'AU NIVEAU MAX (fig. 41) : Remplir le réservoir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche ;
 15. INSÉRER LE RÉSERVOIR À EAU (fig. 6) : Réinsérer le réservoir à eau dans l'appareil ;
 16. METTRE UN RÉCIPIENT 2,5 L SOUS LA BUSE ET PRESSER OK POUR LANCER LE RINÇAGE :
Après l'avoir vidé, replacer le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante sous la buse à eau chaude/vapeur (fig. 8) et appuyer sur  ok;
 17. L'eau chaude sort de la buse à eau chaude/vapeur et l'écran affiche le message RINÇAGE EN COURS VEUILLEZ PATIENTER.
 18. VIDER LE BAC ÉGOUTTOIR (fig. 27) : Au terme du rinçage, enlever, vider et réinsérer l'égouttoir (A14) et le tiroir à marc de café (A4) : appuyer sur  next ;
 19. Pendant quelques secondes, le message DÉTARTRAGE TERMINÉ s'affichera à l'écran, puis l'appareil s'éteindra.


Le détartrage est terminé.



Nota Bene :

- Si le cycle de détartrage ne se termine pas correctement (ex. coupure de courant), nous conseillons de répéter le cycle ;
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué le détartrage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc (A4).
- Si le réservoir à eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau max, à la fin du détartrage il faudra effectuer un troisième rinçage de l'appareil, ceci pour s'assurer que la solution détartrante a été complètement vidée des circuits internes de l'appareil. Avant de lancer le rinçage, se rappeler de vider l'égouttoir ;
- La machine peut demander l'exécution de plusieurs cycles de détartrage à court terme. Cela est normal et dépend du système de contrôle avancé installé sur la machine.

PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

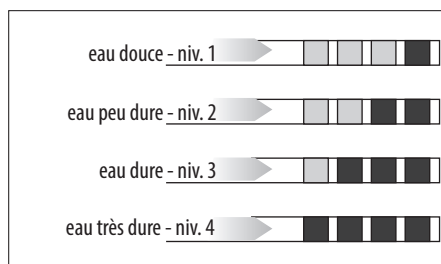
Le message DÉTARTRAGE NÉCESSAIRE - PRESSER OK POUR DÉMARRER (~45 min)  s'affiche après une période de fonctionnement pré-réglée qui dépend de la dureté de l'eau.

L'appareil est programmé par défaut pour une dureté de l'eau de "niveau 4". En outre, la machine peut être programmée en fonc-





tion de la dureté de l'eau courante dans les différentes régions, en rendant ainsi l'opération de détartrage moins fréquente sur la machine.

Mesure de la dureté de l'eau

1. Retirer la bande réactive fournie "TOTAL HARDNESS TEST" (test de la dureté totale) (C1) en suivant les instructions.
2. Plonger entièrement la bande réactive dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
3. Extraire la bande de l'eau et la secouer légèrement. Après une minute, 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouges se forment, en fonction de la dureté de l'eau. Chaque petit carré correspond à un niveau.



Réglage de la dureté de l'eau

1. Appuyer sur  (B2) pour accéder au menu ;
2. Appuyer sur  (B10) ou  (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche  DURETÉ DE L'EAU ;
3. Pour changer le niveau sélectionné, appuyer sur le symbole jusqu'à ce que le niveau souhaité s'affiche (Niveau 1 = eau douce ; Niveau 4 = eau très dure) ;

Appuyer sur  esc pour revenir à la page-écran initiale.

La machine est maintenant reprogrammée selon le nouveau réglage de la dureté de l'eau.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension : 220-240 V ~ 50/60 Hz max. 10A

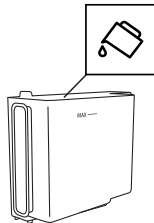
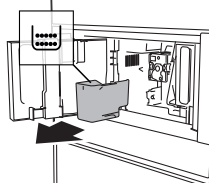
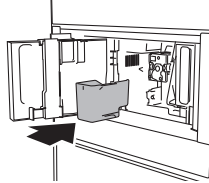
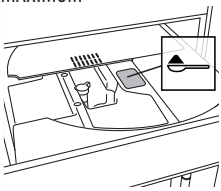

Puissance absorbée : 1350W

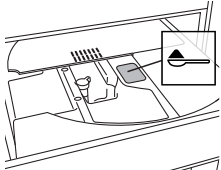


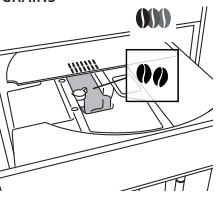

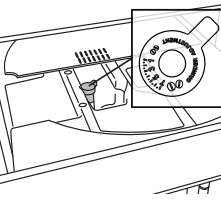




Pression : 15 bars

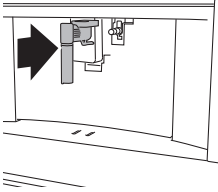
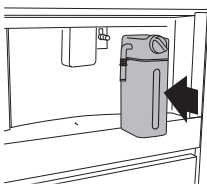
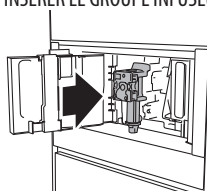


Capacité du réservoir d'eau : 2.5 litres

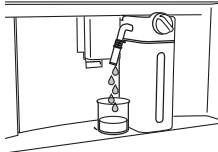


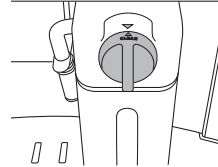

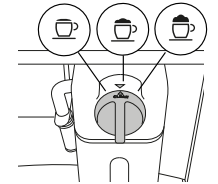










Dimensions LxHxP : 597x450x470 mm











Poids net : 20 kg

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
<p>REPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU FRAÎCHE</p> 	<p>L'eau dans le réservoir (A12) est insuffisante.</p>	<p>Remplir le réservoir à eau et/ou l'insérer correctement, en l'enfonçant à fond jusqu'à son blocage en position.</p>
<p>VIDER LE TIROIR À MARC</p> 	<p>Le tiroir à marc (A4) de café est plein.</p>	<p>Vider le tiroir à marc et l'égouttoir (A14), les nettoyer et les remettre dans l'appareil. Important : lors de l'extraction de l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc, même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le tiroir à marc peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.</p>
<p>INSÉRER LE TIROIR À MARC</p> 	<p>Après le nettoyage, le tiroir à marc n'a pas été inséré (A4).</p>	<p>Extraire l'égouttoir (A14) et insérer le tiroir à marc.</p>
<p>INTRODUIRE LECAFÉ PRÉMOLU UNE CUILLÈRE-DOSEUSE MAXIMUM</p> 	<p>La fonction "café prémoulu" a été sélectionnée, mais aucun café prémoulu n'a été versé dans l'entonnoir (A21).</p>	<p>Introduire le café prémoulu dans l'entonnoir (fig. 14) et répéter la distribution</p>
	<p>L'entonnoir (A21) pour le café prémoulu est bouché.</p>	<p>Vider l'entonnoir à l'aide du pinceau (C5), de la façon décrite dans le par. "Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café moulu".</p>

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
<p>INTRODUIRE LE CAFÉ PRÉMOULU UNE CUILLÈRE-DOSEUSE MAXIMUM</p>  <p> ok</p>	<p>Un café LONG avec café prémoulu a été demandé</p>	<p>Introduire le café prémoulu dans l'entonnoir (A21) (fig. 14) et appuyer sur  ok pour continuer et terminer la distribution.</p>
<p>REMPILIR LE RÉSERVOIR À GRAINS</p>  <p> esc</p>	<p>Le café en grains est terminé.</p>	<p>Remplir le réservoir à grains (A16 - fig. 12).</p>
<p>MOUTURE TROP FINE. RÉGLER LE MOULIN DE 1 CRAN PENDANT LE FONCTIONNEMENT</p>  <p> esc</p>	<p>La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.</p>	<p>Répéter la distribution du café et tourner d'un cran, vers le numéro 7 dans le sens des aiguilles d'une montre, le bouton de réglage de la mouture (fig. 11), pendant que le moulin à café est en marche. Si après avoir fait au moins 2 cafés, la distribution est encore trop lente, répéter la procédure de réglage, en tournant le bouton de réglage du degré de mouture d'un autre cran (voir par. . "Réglage du moulin à café"). Si le problème persiste, vérifier que le réservoir à eau (A12) soit inséré à fond.</p>
<p>SÉLECTIONNER UN GOÛT PLUS LÉGER OU RÉDUIRE QUANTITÉ DE CAFÉ PRÉMOULU</p>  <p> esc</p>	<p>Trop de café a été utilisé.</p>	<p>Sélectionner un arôme plus léger en appuyant sur  ARÔME (B6) ou réduire la quantité de café prémoulu (une cuillère-doseuse maximum).</p>

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
<p>INSÉRER LA BUSE À EAU</p> 	<p>La buse à eau (C6) n'est pas insérée ou est insérée de manière incorrecte</p>	<p>Insérer la buse à eau en la poussant à fond.</p>
<p>INSÉRER LE POT À LAIT</p> 	<p>Le pot à lait (D) n'est pas inséré correctement.</p>	<p>Insérer le pot à lait en le poussant à fond (fig. 19).</p>
<p>INSÉRER LE GROUPE INFUSEUR</p> 	<p>Après le nettoyage, l'infuseur n'a pas été réinséré dans l'appareil.</p>	<p>Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le par. "Nettoyage de l'infuseur".</p>
<p>CIRCUIT D'EAU VIDE PRESSER OK POUR AMORCER LA POMPE</p> 	<p>Le circuit hydraulique est vide</p>	<p>Appuyer sur  ok de manière à ce que l'eau sorte de la buse (C6) : le flux s'arrêtera automatiquement. Si le problème persiste, vérifier que le réservoir à eau (A12) soit inséré à fond.</p>




MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
<p>PRESSER OK POUR LANCER LE NETTOYAGE OU TOURNER LE BOUTON</p>  <p> ok</p>	<p>Le pot à lait a été inséré avec le bouton de réglage mousse (D1) sur la position CLEAN.</p>	<p>Si l'on souhaite utiliser la fonction CLEAN, appuyer sur  ok ou tourner le bouton de réglage mousse sur l'une des positions de préparation du lait.</p>
<p>TOURNER LE BOUTON DE RÉGLAGE MOUSSE POUR COMMENCER LE NETTOYAGE</p>  <p> esc</p>	<p>Du lait vient d'être débité il est donc nécessaire de procéder au nettoyage des conduits internes du pot à lait (D).</p>	<p>Tourner le bouton de réglage mousse (D1) sur la position CLEAN (fig. 21).</p>
<p>TOURNER LE BOUTON DE RÉGLAGE MOUSSE SUR LAIT</p> 	<p>Le pot à lait a été inséré avec le bouton de réglage mousse (D1) sur la position CLEAN.</p>	<p>Tourner le bouton sur la position correspondant à la mousse souhaitée.</p>
<p>DÉTARTRAGE NÉCESSAIRE PRESSER OK POUR DÉMARRER (~45MIN)</p>  <p> esc  ok</p>	<p>Indique qu'il est nécessaire de détartrer la machine.</p>	<p>Appuyer sur  ok pour lancer le détartrage ou appuyer sur  esc pour remettre le détartrage à un autre moment. Effectuer au plus tôt la procédure de détartrage décrite à la section "Détartrage".</p>
<p>REMPLENER LE FILTRE À EAU APPUYER SUR OK POUR DÉMARRER</p>  <p> esc  ok</p>	<p>Le filtre adoucisseur (C4) est usagé.</p>	<p>Appuyer sur  ok pour remplacer le filtre ou l'enlever, ou bien  esc pour effectuer cette procédure à un autre moment. Suivre les instructions fournies à la section "Filtre adoucisseur".</p>

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
DISFONCTIONNEMENT : CONSULTER LA NOTICE 	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyer soigneusement la machine de la façon décrite à la section "Nettoyage". Si après le nettoyage, la machine affiche encore le message, contacter un Centre d'Assistance agréé.
	Rappel pour le détartrage et/ou le remplacement du filtre (C4) de l'appareil.	La procédure décrite à la section "Détartrage" doit être effectuée au plus tôt et/ou le filtre doit être remplacé ou retiré, comme décrit à la section "Filtre adoucisseur".
	Rappel pour le nettoyage des conduits à l'intérieur du pot à lait (D).	Tourner le bouton de réglage mousse (D1) sur la position CLEAN (fig. 21).
	Rappel pour le remplacement du filtre (C4).	Remplacer le filtre ou le retirer en suivant les instructions de la section "Filtre adoucisseur".
	Rappel pour le détartrage de la machine.	La procédure de détartrage décrite à la section "Détartrage" doit être effectuée au plus tôt.
	Indique que la fonction de démarrage automatique est activée.	Pour désactiver cette fonction, procéder comme décrit au par. "Démarrage automatique  ".
	Indique que l'économie d'énergie est activée.	Pour désactiver l'économie d'énergie, procéder comme décrit au par. "Économie d'énergie  ".
	Indique que le filtre (C4) a été activé	Pour retirer le filtre, procéder comme décrit à la section "Filtre adoucisseur".
NETTOYAGE EN COURS VEUILLEZ PATIENTER	L'appareil relève des impuretés à l'intérieur.	Attendre que l'appareil soit à nouveau prêt à l'emploi et sélectionner de nouveau la boisson souhaitée. Si le problème persiste, contacter un Centre d'Assistance agréé.
MACHINE TROP CHAUDE	L'utilisation continue et prolongée des mélangeurs peut provoquer une surchauffe de la machine	Attendre que la machine refroidisse.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements possibles.

Si le problème n'est pas résolu en procédant comme décrit, contacter l'Assistance Technique.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud.	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Chauffer les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude (Nota Bene : il est possible d'utiliser la fonction eau chaude).
	L'infuseur s'est refroidi car 2/3 minutes se sont écoulées depuis le dernier café.	Avant de faire le café, chauffer l'infuseur en le rinçant avec la fonction Rinçage (voir par. "Rinçage  ").
	La température du café réglée est trop basse.	Régler à partir du menu correspondant une température du café plus chaude (voir par. "Température du café  ").
Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème.	Le café est moulu trop grossièrement.	Tourner le bouton de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 1 dans le sens contraire des aiguilles d'une montre tandis que le moulin à café est en marche (fig. 11). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir par. "Réglage du moulin à café").
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour machines à café espresso.
Le café sort trop lentement ou bien au goutte à goutte.	Le café est moulu trop finement.	Tourner le bouton de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 7 dans le sens des aiguilles d'une montre tandis que le moulin à café est en marche (fig. 11). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir par. "Réglage du moulin à café").
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs verseurs de la buse.	Les becs verseurs de la buse à café (A13) sont bouchés.	Nettoyer les becs à l'aide d'un cure-dent (fig. 30).
L'appareil ne prépare pas le café	L'appareil relève des impuretés dans le système : l'écran affiche le message "NETTOYAGE EN COURS".	Attendre que l'appareil soit à nouveau prêt à l'emploi et sélectionner de nouveau la boisson souhaitée. Si le problème persiste, contacter un Centre d'Assistance agréé.
L'appareil ne s'allume pas	La fiche n'est pas branchée sur la prise.	Brancher la fiche sur la prise secteur (fig. 1).
	L'interrupteur général (A21) n'est pas enfoncé.	Appuyer sur l'interrupteur général (fig. 2).
L'infuseur ne peut pas être extrait	L'arrêt n'a pas été effectué correctement	Arrêter la machine en appuyant sur la touche  (A7) (voir section "Arrêt de l'appareil").
Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un troisième rinçage	Durant les deux cycles de rinçage précédents, le réservoir à eau (A12) n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Procéder selon les instructions s'affichant sur l'écran de l'appareil, mais en vidant d'abord l'égouttoir (A14), pour éviter que l'eau ne déborde.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le lait ne sort pas du tube d'écoulement (D5)	Le couvercle (D2) du pot à lait (D) est sale	Nettoyer le couvercle du pot à lait de la façon décrite dans le par. "Nettoyage du pot à lait".
Le lait contient des grosses bulles, ou sort par jets du tube d'écoulement du lait (D5) ou est peu mousseux	Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé ou écrémé.	Utiliser du lait totalement écrémé, ou bien demi-écrémé, à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas encore le résultat souhaité, essayer de changer de marque de lait.
	Le bouton de réglage de la mousse (D1) est mal réglé.	Régler selon les indications de la section "Réglage de la quantité de mousse".
	Le couvercle (D2) ou le bouton de réglage de la mousse (D1) du pot à lait sont sales	Nettoyer le couvercle du pot à lait et le bouton de réglage de la mousse de la façon décrite dans le par. "Nettoyage du pot à lait".
	Le gicleur eau chaude/vapeur (A13) est sale	Nettoyer le gicleur comme décrit dans le par. "Nettoyage du gicleur eau chaude/vapeur".
La machine n'est pas utilisée et émet des bruits ou de petits nuages de vapeur	La machine est prête à l'emploi ou a été éteinte depuis peu et quelques gouttes de condensation tombent à l'intérieur du vaporisateur encore chaud	Tout cela est normal. Toutefois pour limiter ce phénomène, il faut vider l'égouttoir.

ESPRESSO

Origine	Italie		
PROCÉDÉ	<i>Mouture</i> <i>Infusion</i>	Café en poudre Pré-infusion Infusion	6-11 gr (selon l'arôme) • haute pression (9-12 bar)
RÉSULTAT DANS LA TASSE	Quantité prédéfinie Onctuosité Goût		~ 40 ml compacte et couleur noisette intense
OCCASION DE CONSOMMATION	petits moments de plaisir, à tout moment de la journée		

CAFÉ

Origine	Allemagne et Europe Centrale		
PROCÉDÉ	<i>Mouture</i> <i>Infusion</i>	Café en poudre Pré-infusion Infusion	8-14 gr (selon l'arôme) sans pré-infusion haute pression (9-12 bar)
RÉSULTAT DANS LA TASSE	Quantité prédéfinie Onctuosité Goût		~ 180 ml plus dense que l'espresso équilibré et délicat
OCCASION DE CONSOMMATION	longs moments de plaisir, à tout moment de la journée		

LONG

Origine	États-Unis, Australie		
PROCÉDÉ	<i>Mouture</i> <i>Infusion</i>	Café en poudre Pré-infusion Infusion	double mouture 5-9 gr (selon l'arôme) sans pré-infusion modalité à impulsions pression inférieure par rapport à l'espresso
RÉSULTAT DANS LA TASSE	Quantité prédéfinie Onctuosité Goût		~ 160 ml plus dense et douce par rapport à l'espresso parfait pour ceux qui aiment déguster le café goutte après goutte
OCCASION DE CONSOMMATION	longs moments de plaisir, à tout moment de la journée		

DOPPIO+

Origine	Italie		
PROCÉDÉ	<i>Mouture</i> <i>Infusion</i>	Café en poudre Pré-infusion Infusion	15 gr pré-infusion réduite pression supérieure par rapport à l'espresso
RÉSULTAT DANS LA TASSE	Quantité prédéfinie Onctuosité Goût		~ 120 ml plus dense et foncée par rapport à l'espresso plus fort que l'espresso
OCCASION DE CONSOMMATION	pour retrouver de l'énergie		

AMERICANO

Origine	États-Unis, Royaume Uni		
PROCÉDÉ	<i>Mouture</i> <i>Infusion</i>	Café en poudre Pré-infusion Infusion	6-11 gr (selon l'arôme) • haute pression (9-12 bar)
RÉSULTAT DANS LA TASSE	Quantité prédéfinie Onctuosité Goût		~ 150 ml plus dense et douce par rapport à l'espresso Léger et délicat

ESPRESSO MACCHIATO

Origine	Italie		
PROCÉDÉ		Café Lait Mousse de lait Ordre de préparation	6-11 gr (selon l'arôme) (~ 30 ml) quelques gouttes (~ 20 ml) niveau maximum d'abord le café, puis le lait
RÉSULTAT DANS LA TASSE	Visuel Mousse de lait		noir avec une couche mince de mousse de lait
OCCASION DE CONSOMMATION	à tout moment de la journée, pour les personnes qui souhaitent déguster un espresso légèrement sucré		

CAPPUCCINO

Origine	Italie	
PROCÉDÉ	Café	équilibré (~ 80 ml)
	Lait	équilibré (~ 70 ml)
	Mousse de lait	niveau maximum
	Ordre de préparation	d'abord le lait, puis le café
RÉSULTAT DANS LA TASSE	Visuel	couches séparées de mousse, café et lait
	Mousse de lait	blanc au goût de lait
OCCASION DE CONSOMMATION	à tout moment de la journée, pour les personnes qui souhaitent déguster café et lait séparément	

CAPPUCCINO+

Origine	Italie	
PROCÉDÉ	Café	Doppio+ (~ 120 ml)
	Lait	~ 70 ml
	Mousse de lait	niveau maximum
	Ordre de préparation	d'abord le lait, puis le café
RÉSULTAT DANS LA TASSE	Visuel	plus foncé que le cappuccino
	Mousse de lait	couches séparées de mousse, café et lait, avec un goût de lait
OCCASION DE CONSOMMATION	pour retrouver de l'énergie, pour les personnes qui souhaitent un cappuccino avec un goût de café plus fort	

CAPPUCCINOMIX

Origine	Italie	
PROCÉDÉ	Café	équilibré (~ 80 ml)
	Lait	équilibré (~ 70 ml)
	Mousse de lait	niveau maximum
	Ordre de préparation	d'abord le café, puis le lait
RÉSULTAT DANS LA TASSE	Visuel	boisson à base de lait de couleur marron uniforme
	Mousse de lait	marron clair au goût de café
OCCASION DE CONSOMMATION	à tout moment de la journée, pour les personnes qui aiment déguster le lait et le café ensemble	

LATTE MACCHIATO

Origine	Italie	
PROCÉDÉ	Café	~ 60 ml
	Lait	~ 90 ml
	Mousse de lait	niveau moyen
	Ordre de préparation	d'abord le lait, puis le café
RÉSULTAT DANS LA TASSE	Visuel	couches séparées de mousse, café et lait
	Mousse de lait	blanc au goût de lait
OCCASION DE CONSOMMATION	à tout moment de la journée, pour les personnes qui souhaitent déguster café et lait séparément	

FLAT WHITE

Origine	États-Unis, Australie	
PROCÉDÉ	Café	~ 60 ml
	Lait	~ 200 ml
	Mousse de lait	niveau moyen
	Ordre de préparation	d'abord le lait, puis le café
RÉSULTAT DANS LA TASSE	Visuel	couches séparées de mousse, café et lait
	Mousse de lait	servie dans une tasse en céramique blanche au goût de lait
OCCASION DE CONSOMMATION	à tout moment de la journée, pour les personnes qui souhaitent déguster café et lait séparément	

CAFFELATTE

Origine	Italie	
PROCÉDÉ	Café	~ 60 ml
	Lait	~ 240 ml
	Mousse de lait	niveau moyen
	Ordre de préparation	d'abord le lait, puis le café
RÉSULTAT DANS LA TASSE	Visuel	couches séparées de café et lait
	Mousse de lait	couche mince de mousse blanche au goût de lait
OCCASION DE CONSOMMATION	à tout moment de la journée, pour les personnes qui souhaitent déguster le lait et le café séparément	

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

SMEG S.p.A.

Via Leonardo Da Vinci, 4
42016 San Girolamo di
Guastalla (RE)
ITALY

www.smeg.com



5713239531_01_1018