

MANUALE D'USO

MACCHINA DA CAFFÈ

IT

USER MANUAL

COFFEE MACHINE

EN

MANUEL DE L'UTILISATEUR

MACHINE À CAFÉ

FR

GEBRAUCHSANLEITUNG

KAFFEEMASCHINE

DE

GEBRUIKSAANWIJZING

KOFFIEMACHINE

NL

MANUAL DE USO

CAFETERA

ES

MANUAL DE USO

MÁQUINA DE CAFÉ

PT

BRUKSANVISNING

KAFFEMASKIN

SV

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

КОФЕВАРОЧНАЯ МАШИНА

RU

BRUGSANVISNING

KAFFEMASKINE

DA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

EKSPRES DO KAWY

PL

KÄYTTÖOHJE

KAHVINKEITIN

FI

BRUKSANVISNING

KAFFEMASKIN

NO

كتيب الاستخدام

آلة صنع القهوة

AR

smeg

Consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio acquistato.

Per ulteriori informazioni sul prodotto: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

We advise you to read this manual carefully, as it contains all the instructions for managing the appliance's aesthetic and functional qualities.

For further information on the product: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel, qui comprend toutes les indications pour maintenir inaltérées les qualités esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté.

Pour obtenir des informations supplémentaires sur le produit : [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

Wir empfehlen, diese Bedienungsanleitung, die sämtliche Anweisungen enthält, um das Aussehen und die Funktionsfähigkeit des Geräts zu erhalten, sorgfältig zu lesen.

Für weitere Informationen über das Produkt wird auf [www.smeg.com](http://www.smeg.com) verwiesen

We adviseren om deze handleiding aandachtig door te lezen. Ze bevat aanwijzingen die nodig zijn om de esthetische en functionele eigenschappen van het gekochte apparaat intact te houden.

Bezoek voor meer informatie over het product: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

Aconsejamos leer atentamente este manual que contiene todas las indicaciones para mantener inalterada la calidad estética y funcional del aparato adquirido.

Más información sobre el producto en: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

Aconselhamos que leia atentamente este manual, que refere todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e funcionais do aparelho comprado.

Para mais informações sobre o produto: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

Vi rekommenderar att ni noga läser denna handbok som anger alla de nödvändiga anvisningarna för att bibehålla den inköpta apparatens utseende och funktioner.

För mer information om produkten: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

Мы рекомендуем вам внимательно прочитать данное руководство, в котором приводятся все указания, необходимые для поддержания неизменными эстетических и функциональных свойств приобретенного прибора.

Дополнительную информацию об изделии можно получить на сайте: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

Vi anbefaler, at du nøje læser denne vejledning, som indeholder alle anvisninger til at holde det købte apparat i perfekt funktionsmæssig og æstetisk stand.

For yderligere informationer om produktet: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, która zawiera wszystkie wskazania dla utrzymania jakości estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia.

Dalsze informacje dotyczące produktu znajdują się na stronie: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

Lue tämä käyttöopas huolellisesti. Ohjeita noudattamalla taataan laitteen oikeaoppinen ylläpito ja sen ominaisuuksien säilyvyys.

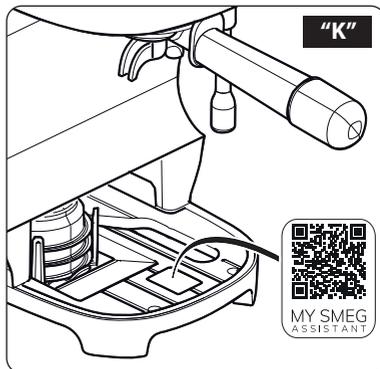
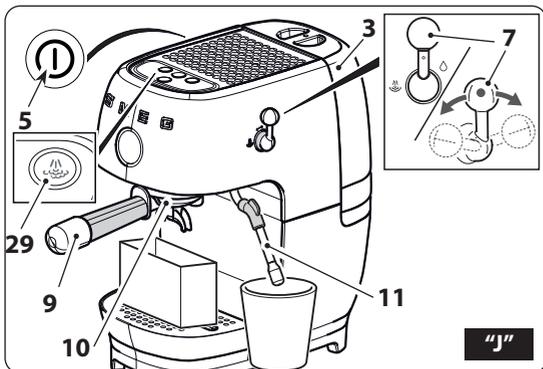
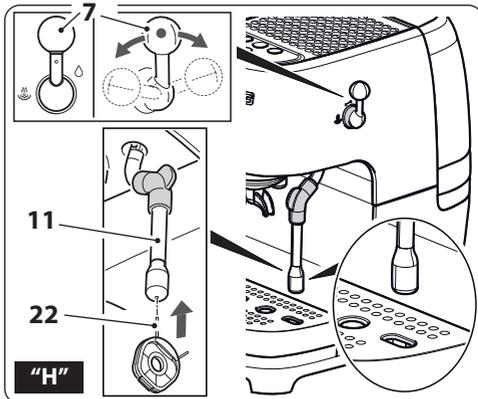
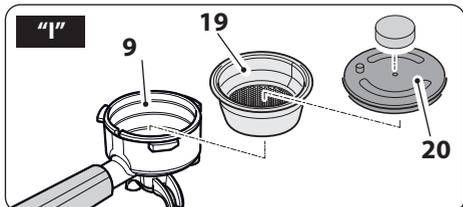
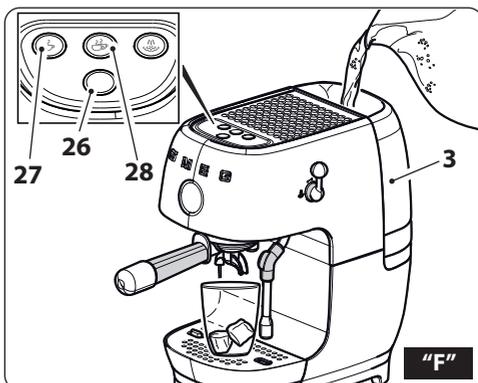
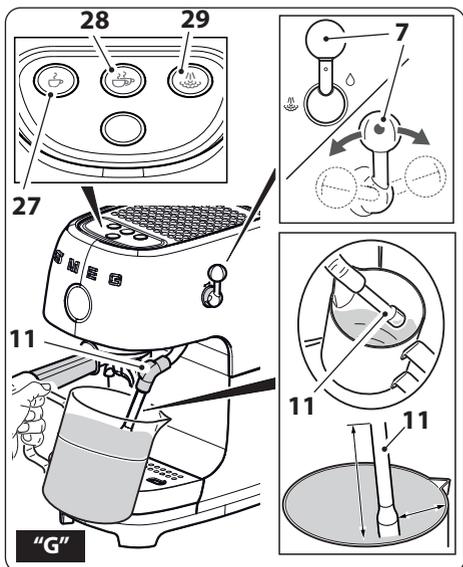
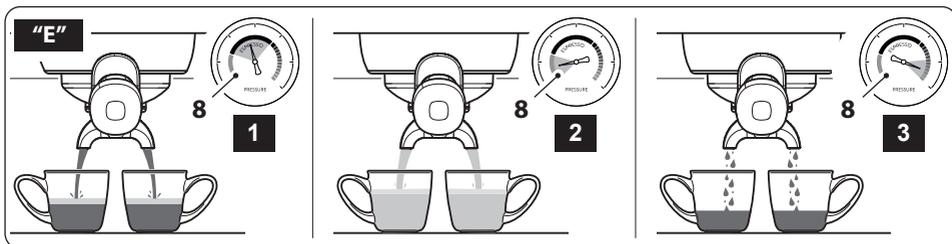
Tuotteeseen liittyvät lisätiedot löytyvät osoitteesta [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

Vi anbefaler at du leser denne brukerveiledningen grundig, da den inneholder alle indikasjonene for å bevare de estetiske og funksjonelle kvalitetene til produktet du har kjønt.

For ytterligere informasjon om produktet: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

نصح بقراءة هذا الكتيب بعناية حيث يضم جميع التعليمات التي تضمن الحفاظ على الخصائص الجمالية والوظيفية للمنتج الذي قمت بشرائه.  
للمزيد من المعلومات عن المنتج برجاء زيارة [www.smeg.com](http://www.smeg.com)





**Informazioni importanti per l'utente / Important information for the user  
Informations importantes pour l'utilisateur / Wichtige Informationen für den Benutzer  
Belangrijke informatie voor de gebruiker / Información importante para el usuario  
Informações importantes para o utilizador / Viktig information for användaren  
Важная информация для пользователя / Viktig information til brugeren  
Ważne informacje dla użytkownika / Tärkeitä tietoja käyttäjälle  
Viktig informasjon for brukere / معلومات هامة للمستخدم**

**! Avvertenze / Instructions / Avertissements / Hinweise / Waarschuwingen / Advertencias / Advertências /  
Varningar / Меры предосторожности / Advarsler / Ostrzeżenia / Varoitus / Advarsler / تحذيرات**

Informazioni generali su questo manuale d'uso, di sicurezza e per lo smaltimento finale / General information on this user manual, on safety and final disposal / Informations générales sur ce manuel d'utilisation, sur la sécurité et sur l'élimination définitive de l'appareil / Allgemeine Informationen zu dieser Gebrauchsanleitung, zur Sicherheit und die endgültige Entsorgung / Algemene informatie over deze handleiding, veiligheidsinstructies en uiteindelijke verwerking / Información general del manual relativa al uso, la seguridad y la eliminación final / Informações gerais sobre este manual do utilizador, segurança e para a eliminação final / Allmän information om denna bruksanvisning, om säkerhet och för slutlig bortskaffande / Общая информация о данном руководстве по эксплуатации, безопасности и окончательной утилизации / Generelle oplysninger om denne betjenings- og sikkerhedsvejledning samt endelig bortskaffelse / Ogólne informacje dotyczące użytkowania, bezpieczeństwa i uтилизации / Käyttöohjeita, turvallisuutta ja käytöstä poistoa koskevat yleis tiedot / Generell informasjon om denne brukerveiledningen, sikkerhet og endelig kassering av produktet / معلومات عامة عن دليل استخدام هذا الجهاز وسلامة استخدامه وكيفية التخلص عن الجهاز بشكل نهائي

**📖 Descrizione / Description / Description / Beschreibung / Beschrijving / Descripción / Descrição / Beskrivning /  
Описание / Beskrivelse / Opis / Kuvaus / Beskrivelse / الوصف**

Descrizione dell'apparecchio / Appliance description / Description de l'appareil / Beschreibung des Geräts / Omschrijving van het apparaat / Descripción del aparato / Descrição do aparelho / Beskrivning av apparaten / Beschreibung av apparaten / Opis urządzenia / Laitteen kuvaus / Beskrivelse av apparatet / وصف الجهاز

**👉 Uso / Use / Utilisation / Gebrauch / Gebruik / Uso / Utilização / Användning / Использование / Anvendelse /  
Użytkowanie / Käyttö / Bruk / الإستعمال**

Informazioni sull'uso dell'apparecchio / Information on using your appliance / Informations sur l'utilisation de l'appareil / Informationen zum Gebrauch des Geräts / Informatie over het gebruik van het apparaat / Información sobre el uso del aparato / Informações sobre a utilização do aparelho / Information om användning av apparaten / Информация об использовании прибора / Oplysninger om brug af apparatet / Informacje dotyczące użytkowania urządzenia / Laitteistoa koskevat käyttöohjeet / Informasjon om bruken av apparatet / معلومات عن استخدام الجهاز

**🔧 Pulizia e manutenzione / Cleaning and care / Nettoyage et entretien / Reinigung und Wartung /  
Reiniging en onderhoud / Limpeza y mantenimiento / Limpeza e manutenção / Rengöring och underhåll /  
Чистка и техническое обслуживание / Rengøring og vedligeholdelse / Czystczenie i konserwacja /  
Puhdistus ja hoito / Rengjøring og vedlikehold / التنظيف و الصيانة**

Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio / Information for proper cleaning and maintenance of the appliance / Informations pour un nettoyage et un entretien corrects de l'appareil / Informationen zur ordnungsgemäßen Reinigung und Wartung des Geräts / Informatie voor de juiste wijze van reiniging en onderhoud van het apparaat / Información sobre la limpieza y el mantenimiento correctos del aparato / Informações para a limpeza e manutenção corretas do aparelho / Information för korrekt rengöring och underhåll av apparaten / Информация по корректной очистке и техобслуживанию прибора / Oplysninger om korrekt rengøring og vedligeholdelse af apparatet / Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia / Laitteiston oikeaa puhdistusta ja huoltoa koskevat tiedot / Informasjon for korrekt rengjøring og vedlikehold av apparatet / معلومات لتنظيف وصيانة الجهاز بشكل صحيح

**! Avvertenza di sicurezza / Safety instructions / Consignes de sécurité / Sicherheitshinweise /  
Veiligheidswaarschuwingen / Advertencia de seguridad / Advertências de segurança / Säkerhetsvarning /  
Предупреждение о безопасности / Sikkerhedsanvisninger / Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa /  
Turvallisuuteen liittyvät varoitukset / Sikkerhetsadvarsler / تحذير للسلامة**

**i Informazione / Information / Information / Information / Informatie / Información / Informação /  
Information / Информация / Information / Informacja / Tietoä / Informasjon / معلومات**

**📝 Sugerimento / Advice / Conseil / Empfehlungen / Aanbeveling / Sugerencia / Sugestões / Råd /  
Рекомендация / Forslag / Porada / Neuvo / Forslag / اقتراحات**



Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed useful for the improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

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.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no comprometen, por tanto, al fabricante y tienen un valor meramente indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual, não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att genomföra alla de ändringar som anses nödvändiga för att förbättra de egna produkterna utan att meddela detta i förväg. De illustrationer och beskrivningar som finns i denna bruksanvisning är vägledande och därmed inte bindande.

Производитель оставляет за собой право вносить без предупреждения все изменения, которые считает полезными для улучшения собственной продукции. Рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не имеют обязательств и имеют ознакомительный характер.

Producenten forbeholder sig retten til at foretage eventuelle ændringer, der anses for at være en forbedring af det oprindelige produkt, uden forudgående varsel. Illustrationer og beskrivelser i denne betjeningsvejledning er derfor ikke bindende og kun vejledende.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za przydatne w celu ulepszenia swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają charakter poglądowy.

Valmistaja pidättää itsellään oikeuden tehdä ohjeisiin mielestään tarpeellisia muutoksia ilman ennakoilmoitusta. Tässä oppaassa olevat kuvat ja piirrokset eivät näin ollen ole sitovia, vaan ne annetaan vain viitteellisessä mielessä.

Produzenten forbeholder seg rett til endringer på sine produkter grunnet tekniske fremskritt, uten forutgående varsel. Illustrasjonene og beskrivelsene i denne bruksanvisningen er derfor ikke bindende og skal kun betraktes som retningsgivende.

“تحفظ جهة التصنيع لنفسها بالحق في القيام بجميع التعديلات التي تراها مناسبة لتحسين منتجاتها دون إذار مسبق. ولذلك، لا تعتبر الرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في هذا الدليل ملزمة وإنما ذات قيمة إرشادية فقط”



## 1 Avertissements

Ce mode d'emploi fait partie intégrante de l'appareil et doit être conservé intact et à portée de main de l'utilisateur pendant toute sa durée de vie.

### 1.1 Destination d'utilisation

Le non-respect des avertissements de sécurité et la non-lecture des instructions d'utilisation peuvent entraîner une mauvaise utilisation de l'appareil et des blessures corporelles.

- Utiliser le dispositif uniquement pour préparer des boissons à base de café ou pour obtenir de l'eau chaude. Toute autre utilisation est considérée comme étant non conforme. Ne pas utiliser l'appareil dans des buts différents de ceux pour lesquels il est prévu.
- L'appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que :
  - par les employés dans l'espace cuisine des magasins, dans les bureaux et dans d'autres environnements de travail ;
  - dans les chambres d'hôtes et les gîtes ruraux ;
  - par les clients dans les hôtels, les motels et les locaux résidentiels.
- D'autres utilisations, comme dans les restaurants, les bars et cafétérias, sont inappropriées.
- Ne verser que de l'eau dans le réservoir, aucun autre liquide.
- Utiliser l'appareil uniquement en intérieur et à une altitude maximum de 2 000 m.

- Ne pas placer l'appareil dans un placard fermé (de type encastrable).
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des minuteries externes ou des systèmes de commande à distance.
- L'utilisation de cet appareil est permise aux personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, uniquement si elles sont sous la surveillance d'un adulte ou si elles ont été formées à l'utilisation sans danger de l'appareil en comprenant les dangers liés à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus, s'ils sont supervisés ou formés sur l'utilisation sûre et s'ils comprennent les risques y afférents. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être confiés par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient supervisés. Garder l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

### 1.2 Avertissements généraux de sécurité

Suivre toutes les consignes de sécurité pour une utilisation sûre de l'appareil : Risque d'électrocution, dans la mesure où l'appareil fonctionne avec du courant électrique, il est indispensable de respecter les avertissements de sécurité suivants :

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



## Avertissements importants

- Ne pas laisser l'appareil en marche sans surveillance.
- Ne jamais plonger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou dans n'importe quel autre liquide. Ne pas débrancher la fiche de la prise de courant en tirant sur le cordon ou avec les mains mouillées.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit.
- En cas de panne ou si le cordon d'alimentation est endommagé, faire réparer l'appareil uniquement par un technicien qualifié ou un centre de service agréé.
- Le cordon est volontairement court pour éviter les accidents.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre de la table ou de toute autre surface et ne pas le laisser entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Éviter de laisser le cordon d'alimentation entrer en contact avec les arêtes vives.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une cuisinière à gaz ou électrique allumée, à l'intérieur d'un four ou à proximité de sources de chaleur.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- S'assurer que la prise secteur utilisée est toujours parfaitement accessible permettant, le cas échéant, de débrancher immédiatement l'appareil.
- Pour débrancher l'appareil de la prise

secteur, tirer uniquement sur la fiche et pas sur le cordon.

- En cas de panne de l'appareil, ne pas essayer de le réparer. Éteindre l'appareil, débrancher la fiche de la prise et contacter l'assistance technique.
- Ne jamais essayer de modifier ou de réparer l'appareil : en cas de panne, le faire réparer uniquement par un technicien qualifié ou contacter l'assistance technique.



Risque de blessures ! Une mauvaise utilisation de l'appareil peut provoquer des blessures. Débrancher l'appareil avant de procéder au nettoyage.

- Conserver les emballages hors de la portée des enfants.
- Ne jamais essayer d'éteindre une flamme/un incendie avec de l'eau : éteindre l'appareil, retirer la fiche de la prise et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, s'il est laissé sans surveillance ou en cas de panne.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant de monter et de démonter les composants.
- Éteindre l'appareil et débrancher la fiche avant d'enlever les accessoires ou d'accéder aux composants internes qui bougent durant l'utilisation.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et le laisser



refroidir avant de le nettoyer.

- Ne pas utiliser l'appareil en combinaison avec des pièces ou des accessoires d'autres fabricants.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine du fabricant. L'utilisation de pièces de rechange non recommandées par le fabricant peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures corporelles.
- Poser l'appareil uniquement sur des surfaces plates et sèches.
- Ne pas laver l'appareil au lave-vaisselle. Ne verser de liquide ni sur la fiche de courant, ni sur la base d'alimentation. Le non-respect de ces avertissements peut entraîner la mort, un incendie ou un choc électrique.
- Ne pas utiliser d'adaptateur.
- N'utiliser que des rallonges électriques approuvées et adaptées au type d'appareil.

## 1.3 Avertissements pour cet appareil

- Ne pas remplir le réservoir d'eau au-delà de la limite maximum indiquée.
- Ne pas utiliser la machine à café sans eau dans le réservoir ou sans réservoir.
- Laisser la machine à café refroidir avant de la nettoyer.
- Laisser un espace d'au moins 3 cm entre la machine à café et tout mur latéral ou arrière. De plus, laisser un espace d'au moins 15 cm au-dessus de la machine à café.
- Les surfaces de l'appareil sont soumises

à des températures élevées, ne pas toucher les surfaces chaudes après utilisation.

- Ne pas positionner l'appareil à proximité d'éviers ou de robinets.
- Pour utiliser une rallonge, la valeur nominale indiquée doit être au moins équivalente à la valeur nominale de l'appareil. Si l'appareil est équipé d'un câble électrique à 3 pôles avec mise à la terre, la rallonge doit être du type à 3 PÔLES AVEC MISE À LA TERRE. Le câble le plus long doit être positionné de manière à ne pas reposer sur le sol ou la table où il pourrait être tiré par des enfants ou provoquer des trébuchements.
- Éviter de mouiller ou de pulvériser des liquides sur la machine à café. En cas de contact avec des liquides, débrancher immédiatement le cordon de la prise électrique et le sécher soigneusement : Danger de décharges électriques !
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou d'objets pointus pour nettoyer la machine à café.
- Pour les instructions de nettoyage, consulter le chapitre « Nettoyage et entretien ».
- Cet appareil ne doit pas être placé dans une armoire ou un autre récipient fermé pendant son utilisation.



## Mises en garde importantes/Description

### 1.4 Informations sur la consommation d'énergie en mode éteint/veille

Les données techniques sur la consommation en mode éteint/veille de l'appareil peuvent être consultées sur le site [www.smeg.com](http://www.smeg.com) à la page consacrée au produit en question.

### 1.5 Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité pour les blessures corporelles et les dégâts matériels causés par :

- une utilisation de l'appareil autre que celle prévue ;
- l'absence de lecture du mode d'emploi ;
- l'altération même d'une seule partie de l'appareil ;
- l'utilisation de pièces de rechange n'étant pas d'origine ;
- le non-respect des consignes de sécurité.



Conserver soigneusement ces instructions. Si l'appareil devait être cédé à d'autres personnes, leur remettre également ces instructions d'utilisation.

Ces instructions peuvent être téléchargées du site web Smeg « [www.smeg.com](http://www.smeg.com) ».

### 1.6 Élimination



Les appareils portant ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/UE.

- Tous les appareils électriques et électroniques usés doivent être éliminés séparément des déchets domestiques, en les remettant dans les centres appropriés prévus par l'État. En éliminant correctement l'appareil hors d'usage, on évitera les dommages à l'environnement et les risques pour la santé des personnes. Pour obtenir plus d'informations sur l'élimination de l'appareil hors d'usage, s'adresser à l'administration municipale, au service d'élimination et au magasin où l'appareil a été acheté.

## 2 Description de l'appareil (Fig. A)

- 1 Corps de la machine
- 2 Couvercle du réservoir à eau
- 3 Réservoir d'eau (1,6 l)
- 4 Plateau porte-tasses
- 5 Bouton ON/OFF
- 6 Panneau commandes
- 7 Levier vapeur/eau
- 8 Manomètre
- 9 Porte-filtre
- 10 Groupe distributeur
- 11 Buse vapeur/eau chaude
- 12 Plateau d'égouttement
- 13 Grille porte-tasses
- 14 Témoin de niveau d'eau
- 15 Compartiment des accessoires
- 16 Filtre non pressurisé simple
- 17 Filtre non pressurisé double
- 18 Filtre pressurisé simple
- 19 Filtre pressurisé double



- 20** Disque de nettoyage du groupe distributeur
- 21** Brosse de nettoyage
- 22** Aiguille de nettoyage de la buse à vapeur.
- 23** Aiguille de nettoyage des orifices des filtres
- 24** Presseur
- 25** Bandelette pour le test de dureté de l'eau

## 3 Description des pièces/ accessoires (Fig. A, B)

### Compartment des accessoires (15)

La machine permet de stocker les accessoires non utilisés, de sorte qu'ils sont toujours à la disposition de l'utilisateur.

- Pour accéder au compartiment des accessoires, retirer le plateau d'égouttement (12), puis extraire le compartiment des accessoires (15) situé à l'intérieur de la machine, comme l'indique la fig.B.

### Filtres

Cette machine comprend quatre filtres, deux non pressurisés et deux pressurisés.

#### Filtres non pressurisés (16, 17)

Ces filtres permettent d'expérimenter différents degrés de mouture, de dosage et de pression pour créer un espresso parfaitement équilibré.

Lors de la distribution des fonctions « espresso », utiliser le filtre (16) pour « Espresso simple », (17) pour Espresso Double.

Pour des distributions avec les fonctions « Cold Brew » - dose unique ou double dose, il est suggéré d'utiliser le filtre non pressurisé (17).

#### Filtres pressurisés (18, 19)

Ces filtres facilitent et régulent la pression même lorsque la mouture et le dosage ne sont pas parfaits ou lorsque l'on utilise du

café prémoulu.

Lors de la distribution des fonctions « espresso », utiliser le filtre (18) pour « Espresso simple », (19) pour Espresso Double.

Sélectionner le filtre pour une ou deux tasses selon les besoins.

### Disque de nettoyage du groupe distributeur (20)

Disque en silicone à utiliser pour le nettoyage du groupe distributeur.

### Brosse de nettoyage (21)

À utiliser pour le nettoyage du groupe distributeur (10) et du porte-filtres (9)..

### Aiguilles de nettoyage de la buse à vapeur (22) et des orifices des filtres (23)

Cet accessoire comprend deux aiguilles d'épaisseurs différentes : l'une pour le nettoyage de l'orifice de la buse à vapeur (22) et l'autre pour le nettoyage des orifices des filtres à café. (23).



L'accessoire se trouve à la base du compartiment des accessoires (15).

### Presseur à café (24)

Presseur avec disque en acier inoxydable diam. 58 mm à utiliser pour presser le café moulu.

### Bandelette pour le test de dureté de l'eau (25)

Utiliser la bandelette fournie (25) pour mesurer la dureté de l'eau utilisée, comme décrit dans le § « Réglages de la machine - Dureté de l'eau ».



# Description

## 3.1 Description commandes (Fig.A)

### Touche ON/OFF (5)

Appuyer sur la touche pour allumer ou éteindre la machine.

### Touche de changement de programme de distribution (26)

Le produit est équipé de 4 fonctions café et de la fonction « Vapeur ».

Avec la machine allumée et prête à l'utilisation, la pression de cette touche permet de modifier le menu de distribution des fonctions de *Blanc* à *Bleu* et vice versa.

Touche	Fonction Menu Blanc
 (27)	Espresso simple
 (28)	Espresso double

Touche	Fonction Menu Bleu
 (27)	Cold Brew - dose simple
 (28)	Cold Brew - dose double

Touche	Fonction
 (29)	Distribution de la vapeur



La touche (29) est toujours allumée en blanc.

## 3.2 Alarmes

Les touches clignotent différemment pour indiquer l'alarme concernée ou la procédure en cours.

### Les touches (27), (28) et (29) clignotent en séquence :

La machine atteint la température correcte pour la distribution du café. Attendre que les touches (27), (28) et (29) s'allument en continu pour sélectionner la boisson souhaitée.

### Les touches (27), (28) et (29) clignotent simultanément :

Cette alarme peut indiquer :

- Alarme de réservoir d'eau vide (3) soit mal inséré, soit ne contenant pas assez d'eau pour distribuer le café.  
Vérifier l'insertion correcte ou ajouter de l'eau si nécessaire ;
- alarme de surpression : attendre que la machine effectue le cycle d'évacuation automatique de la pression résiduelle ;
- en fonction vapeur, le levier de la vapeur (7) est actionné avant que l'utilisateur presse le bouton vapeur (29) ou avant que la machine n'ait atteint la température vapeur préconfigurée ;
- si l'on utilise la buse (11) pour distribuer de la vapeur ou de l'eau chaude pendant un temps supérieur à 120 secondes.  
Repositionner le levier vapeur (7) en position verticale pour terminer l'opération.

### Touche (29) allumée en orange, (27) et (28) éteintes :

Elle signale qu'il est nécessaire d'effectuer un cycle de détartrage.

Pour procéder, se référer au paragraphe « 6.4 Détartrage » dans la section « 6 Nettoyage et entretien ».

Pour contourner la procédure, il suffit d'appuyer



sur la touche (27) ou (28) : tous les boutons s'allument en continu et la machine est prête à être utilisée.



Afin de ne pas altérer le goût du café et de garantir le bon fonctionnement de la machine, il est recommandé d'effectuer le cycle de détartrage lorsque la machine l'indique.



Si le cycle de détartrage n'est pas effectué, le bouton (29) s'allume en orange à chaque mise en marche de la machine jusqu'à ce que le cycle de détartrage soit terminé.

## **Touche (29) allumée en orange, clignote rapidement :**

L'eau dans le réservoir (3) est terminée avant la fin de la procédure de détartrage/nettoyage. Ajouter de l'eau dans le réservoir (3) et terminer la procédure de détartrage/nettoyage comme l'indiquent les paragraphes relatifs.

## **3.3 Avant la première utilisation (Fig.A)**

- Retirer les étiquettes et les autocollants éventuels de la machine à café.
- Nettoyer avec un chiffon humide tous les composants démontables, tels que : le réservoir à eau (3), le couvercle (2), le compartiment des accessoires (15), la grille porte-tasses (13), le porte-filtre (9), les filtres (16), (17), (18), (19), le presseur (24) et tout autre accessoires.
- Enlever le bouchon de protection rouge placé à l'arrière de la machine entre le réservoir (3) et le corps de la machine (1) arrière.
- S'assurer que tous les composants sont bien secs avant de les réassembler.



Ne pas utiliser la machine à café sans eau dans le réservoir ou sans réservoir.

RISQUE DE PANNE !



Les pièces susceptibles d'entrer en contact avec des denrées alimentaires sont fabriquées dans des matériaux conformes à la législation en vigueur.

## **4 Utilisation**



Avant de mettre la machine à café en marche, lire attentivement le chapitre 1 Avertissements et le § « 3.3 Avant la première utilisation ».

### **4.1 Allumage de la machine**

- Veiller à ce que le plateau d'égouttage (12) avec la grille porte-tasses (13) soit correctement mis en place lors de la mise en marche et avant chaque distribution.
- Soulever le couvercle du réservoir (2) et introduire de l'eau fraîche dans le réservoir (3) en veillant à ne pas dépasser le niveau « Max » indiqué, puis replacer le couvercle (2).
- Mettre la machine à café en marche en appuyant sur le bouton ON/OFF (5) : les touches (27), (28) et (29) clignotent en séquence pour indiquer que la température pré-réglée est atteinte. La machine à café est prête à l'emploi dès que toutes les touches s'allument en continu.



# Utilisation

## 4.2 Première utilisation (Fig.A)



Lors de la première utilisation, nous conseillons de régler la dureté de l'eau comme indiqué dans le § « Configuration de la dureté de l'eau ».



Il faut rincer les circuits internes lors de la première utilisation. Procéder comme décrit ci-dessous.

- Allumer la machine comme décrit au § « 4.1 Allumage de la machine ».
- Fixer le porte-filtre (9) avec le filtre non pressurisé (19) pour double tasse sur le groupe distributeur (10).
- Placer un récipient sous les buses à café et appuyer sur la touche (28).
- Répéter ce processus 5 fois.
- Placer un récipient sous la buse d'eau chaude/vapeur (11).
- Tourner le levier de la vapeur (7) dans le sens des aiguilles d'une montre et distribuer 100 ml d'eau, correspondant à environ 20 secondes de distribution.
- Tourner à nouveau le levier de la vapeur (7) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le mettre en position verticale, afin de terminer l'opération.



Il est également recommandé de rincer les circuits internes si la machine à café n'est pas utilisée pendant une longue période.

## 4.3 Changement de programme de distribution (Fig.A)

- La machine dispose de deux menus de distribution en mémoire : *Menu blanc* et *Menu bleu*.  
Pour passer d'un programme à l'autre, presser la touche (26) .

- Dans le *Menu blanc*, tous les boutons s'allument de couleur blanche, tandis que dans le *Menu bleu* les touches de distribution du café s'allument en bleu.
- Pour les fonctions spécifiques de chaque menu, se référer à la section « 3.1 Description des commandes ».

## 4.4 Préparation du café espresso (Fig.A, C, D, E)



Pour une dégustation optimale du café, nous recommandons de préchauffer la tasse, soit en la rinçant à l'eau chaude, soit en distribuant de l'eau chaude dans la tasse via la buse (11).



À chaque mise en marche de la machine, il est recommandé de rincer les circuits du groupe distributeur (10) et du porte-filtre (9) en distribuant un café sans café dans le filtre.



Si l'on utilise le moulin à café SMEG CGF03, il est conseillé de configurer le moulin à café sur le réglage « SUPER FIN » pour l'utilisation de filtres non pressurisés (16), (17) et « FIN » pour l'utilisation de filtres pressurisés (18) et (19).

- Vérifier le niveau d'eau dans le réservoir (3) et, le cas échéant, ajouter de l'eau, en veillant à ne pas dépasser le niveau « Max ».
- Choisir le filtre (16), (17), (18), (19) adapté au type de distribution nécessaire et l'introduire dans le porte-filtre (9) . Pour plus de détails sur les différents filtres fournis, consulter le paragraphe « 3 Description des pièces/accessoires ».
- Distribuer uniformément le café moulu dans le



porte-filtre (9) et placer ce dernier sur un plan, comme l'indique la figure C. Tasser le café en utilisant le presseur (24) fourni de série. Pour un dosage du café dans le filtre et un tassement corrects, le bord supérieur (24A) du presseur doit être aligné par rapport au bord supérieur (9A) du porte-filtre.



Deux références en relief sont prévues dans les filtres à café : elles aident à identifier la quantité idéale de café. Après le pressage, vérifier que la quantité de café est au bon niveau.

- Fixer le porte-filtre (9) au groupe distributeur (10) en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de serrage.
- Placer la ou les tasse(s) sous les becs du porte-filtre (9).
- Sélectionner la boisson désirée dans le **Menu blanc** et presser la touche relative (27) ou (28). Pour plus de détails concernant les fonctions du **Menu blanc**, consulter le paragraphe relatif « 4.3 Changement de programme de distribution ».
- Lorsque la quantité définie est atteinte, la distribution s'arrête automatiquement. Le manomètre (8) permet à l'utilisateur de vérifier si la distribution du café est optimale, comme le montre la figure E.

## E1. Extraction correcte

L'indicateur se trouve sur le segment « Espresso » : le café est extrait correctement. Le débit de café est lent mais continu et l'extraction dure environ 25 à 35 s.

## E2. Sous-extraction

L'indicateur se trouve sous le segment « Espresso ». Le café est sous-extrait.

Causes possibles :

Le café utilisé présente une mouture trop grossière, la quantité de grains moulus n'est pas suffisante ou le tassement n'a pas été

effectué à la pression adaptée.

Solutions :

Régler la mouture du café sur un niveau plus fin si l'on utilise un moulin à café, ajouter plus de café ou régler la phase de tassement manuel du café.

## E3. Sur-extraction

L'indicateur se trouve au-dessus du segment « Espresso ». Le café est sur-extrait.

Causes possibles :

Le café utilisé présente une mouture trop fine, la quantité de grains moulus n'est pas suffisante ou le tassement n'a pas été effectué à la pression adaptée.

Solutions :

Régler la mouture du café sur un niveau plus grossier si l'on utilise un moulin à café, ajouter moins de café ou régler la phase de tassement manuel du café.



Pour éviter les éclaboussures, il ne faut pas retirer le porte-filtre pendant la distribution, mais attendre quelques secondes après qu'elle soit terminée.  
**DANGER DE BRÛLURES !**



Il est tout à fait normal qu'après une longue période d'inactivité de la machine (pauses supérieures à 30 minutes), les premiers cafés ne soient pas à la bonne température. Répéter la procédure décrite pour obtenir un café plus chaud.

- Une fois la distribution terminée, retirer et nettoyer le porte-filtre en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.



Attention ! Si l'on souhaite retirer le plateau d'égouttement (12) après la distribution, attendre environ 30 secondes avant de le faire.



# Utilisation



Après environ 10 minutes de non-utilisation, la machine passe en mode économie d'énergie. Le temps de veille peut être modifié en suivant les instructions du § « Configuration de l'arrêt automatique ».

## 4.5 Préparation Cold brew (Fig.F)

- Vérifier le niveau d'eau dans le réservoir (3) et, le cas échéant, ajouter de l'eau, en veillant à ne pas dépasser le niveau « Max ».



Pour savourer au mieux la distribution « Cold brew », introduire de l'eau fraîche dans le réservoir (3).



Si l'on utilise le moulin à café SMEG CGF03, il est conseillé de le configurer sur le réglage « MOYEN », à titre indicatif au niveau 10-12.

- Introduire le filtre non pressurisé (17) dans le porte-filtre (9).
- Distribuer uniformément le café moulu dans le porte-filtre (9) et placer ce dernier sur un plan, comme l'indique la figure C. Presser le café à l'aide du presseur (24) fourni de série. Pour un dosage du café dans le filtre et un tassement corrects, le bord supérieur (24A) du presseur doit être aligné par rapport au bord supérieur (9A) du porte-filtre.
- Fixer le porte-filtre (9) au groupe distributeur (10) en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de serrage.
- Verser 1 ou 2 glaçon(s) dans le verre (Fig.F).
- Presser le bouton (26) pour passer au **Menu bleu**.

- Sélectionner la boisson désirée dans le **Menu bleu** selon les goûts et presser la touche relative (27) ou (28). Pour plus de détails concernant les fonctions du **Menu bleu** consulter le paragraphe relatif « 4.3 Changement de programme de distribution ».



Durant cette préparation, si l'on utilise du café est correctement moulu, le manomètre (8) ne tourne pas.



Si l'on effectue un Cold brew immédiatement après la distribution d'un Espresso standard, il est impératif de refroidir le groupe distributeur (10). Pour ce faire, presser la touche (28) du **Menu bleu** avant de distribuer, accrochant le porte-filtre (9) vide au groupe.

## 4.6 Distribution de la vapeur et préparation du cappuccino (Fig.G)

- Vérifier que le plateau d'égouttement (12) est correctement positionné.
- Remplir un pot à lait avec 100 ml de lait froid, pour chaque cappuccino que l'on désire préparer.
- Presser la touche (29). La touche commence à clignoter indiquant que la machine atteint la température correcte pour la distribution de la vapeur. Attendre que la touche (29) s'allume en continu, cela indiquera que la machine a atteint la bonne température de distribution de la vapeur.
- Placer le pot à lait avec le lait sous la buse à vapeur (11) en mettant la pointe de la buse en contact avec le lait.
- Tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre le levier de la vapeur (7) au



niveau de l'icône «  » pour activer la distribution de la vapeur.

- Une fois que la quantité de mousse et la température optimales sont atteintes, arrêter la distribution en tournant le levier de la vapeur (7), jusqu'à ce qu'il soit repositionné à la verticale.
- Verser la mousse de lait dans les tasses avec le café espresso préalablement préparé.



Le résultat de la mousse de lait peut être influencé par le type de lait utilisé et la dextérité de l'utilisateur. Pour avoir un bon cappuccino, nous conseillons d'utiliser du lait partiellement écrémé ou entier à la température du réfrigérateur (environ 5 °C/41 °F)



- Pour faire plusieurs cappuccinos, il faut d'abord préparer tous les cafés, puis faire mousser le lait pour tous les cappuccinos.
- Après avoir chauffé le lait, il faut faire sortir de la vapeur pendant quelques secondes.



- Nettoyer la buse vapeur (11) à chaque utilisation afin d'éviter les résidus de lait ou qu'elle ne se bouche. Pour un nettoyage complet de la buse à vapeur, voir le paragraphe « 6 Nettoyage et entretien ».



- À la fin de la distribution de la vapeur, le bouton (29) demeurera allumé. Il est alors possible d'effectuer d'autres distributions de vapeur ou, si l'on souhaite terminer les procédures de distribution de la vapeur, presser la touche (29) : la machine effectuera automatiquement une vidange d'eau dans le plateau d'égouttement (12) pour refroidir l'élément chauffant et permettre de préparer un café immédiatement après avoir monté le lait. Vérifier que le plateau d'égouttement (12) est correctement positionné durant chaque distribution.



Attention ! Après 120 secondes d'inactivité de la fonction vapeur, la machine effectuera automatiquement la vidange de l'eau pour refroidir l'élément chauffant.



Attention ! Si l'on souhaite retirer le plateau d'égouttement (12) après la distribution, attendre environ 30 secondes avant de le faire.



Attention ! À la fin de la distribution de vapeur ou durant la phase de refroidissement, ne pas activer la fonction « eau chaude » «  » dans la mesure où de la vapeur pourrait sortir de la lance à vapeur (11).

## 4.7 Distribution de l'eau chaude (Fig.H)

- Placer un récipient sous la buse vapeur (11).
- Tournez le levier de la vapeur (7) vers la



# Utilisation

droite au niveau de l'icône «  » pour faire sortir l'eau chaude.

- Arrêter la distribution en repositionnant le levier (7) à la verticale.

## 4.8 Configuration de la quantité de café

Il est possible de personnaliser, pour tout type d'infusion, la quantité de café distribuée.

Pour modifier la quantité de café distribuée par la machine :

- Placer une petite ou une grande tasse sous le distributeur (10).
- Presser pendant au moins 3 secondes l'une des touches (27) ou (28) en fonction de la boisson à distribuer. Si les signaux sonores sont activés, un double son indiquera le démarrage de la procédure de personnalisation. La touche sélectionnée commencera alors à clignoter.
- Lorsque la quantité souhaitée est atteinte, appuyer à nouveau sur la touche pour arrêter la distribution.
- La longueur a été configurée et est enregistrée de façon permanente.



Pour restaurer les configurations de sortie d'usine, maintenir pressées les touches (28) et (26) pendant au moins 10 secondes. Toutes les touches clignotent en même temps et la machine émet un seul bip, signalant que les réglages d'usine ont été restaurés, si les signaux sonores sont activés.

## 5 Paramètres de la machine

- Via le menu de programmation, il est possible de régler :
  - La température du café.
  - La dureté de l'eau.

- Le temps d'arrêt automatique (mode veille)

- Pour accéder au menu de programmation, appuyer sur la touche (26) pendant 5 secondes. Toutes les touches clignotent simultanément.
- Pour régler la température du café, appuyer sur la touche (27).
- Pour régler le niveau de dureté de l'eau, appuyer sur la touche (28).
- Pour régler le temps d'arrêt automatique, appuyer sur la touche (29).
- Configurer la machine selon ses propres besoins.
- Si aucune touche n'est pressée, la machine retourne au menu principal après 60 secondes.

### Configuration de la température du café

- Accéder au menu de programmation.
- Presser la touche (27) pour configurer la température du café.
- La touche (27) clignote 3 fois, puis les témoins de la configuration actuelle s'allument :

Témoins	Configuration de la température
	Basse
	Optimale
	Élevée

- Presser la touche correspondant à la température désirée : basse (27), optimale (28) ou élevée (29).
- La touche sélectionnée clignote pour indiquer l'enregistrement de la sélection et un seul son est émis si les signaux sonores sont activés.



## Configuration de la dureté de l'eau

- La machine est préconfigurée à l'usine sur la valeur « Niveau eau dure ». Il est possible de programmer la machine en fonction de la dureté de l'eau réelle distribuée dans les différentes régions, rendant ainsi moins fréquent le détartrage.
- Pour connaître la dureté de l'eau, utiliser la bandelette pour le test spécifique (25) fournie, en suivant les consignes ci-après.
- Retirer la bandelette de test (25) fournie de son emballage.
- Plonger complètement la bandelette (25) dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
- Extraire la bandelette de l'eau et la secouer légèrement. Après environ une minute, lire les résultats.  
Si la bandelette indique 5 encoches de couleur bleue, sélectionner le paramètre « eau douce ».
- Si la bandelette indique 1 ou 2 encoches de couleur rose, sélectionner le paramètre « eau moyennement dure ».
- Si la bandelette indique 3, 4 ou 5 encoches de couleur rose, sélectionner le paramètre « eau dure ».
- Accéder au menu de programmation.
- Presser la touche (28) pour configurer la dureté de l'eau.
- La touche (28) clignote 3 fois, puis les témoins de la configuration actuelle s'allument :

Témoins	Configuration de l'eau
	Douce
	Moyennement dure
	Dure

- Presser la touche correspondant à la dureté de l'eau :

 Douce	 Moyennement dure	 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

- La touche sélectionnée clignote pour indiquer l'enregistrement de la sélection et un seul son est émis, si les signaux sonores sont activés.



Pour prolonger le fonctionnement de la machine et préserver l'arôme et le goût du café, il est conseillé d'utiliser le filtre adoucisseur Smeg (en option, non fourni de série). Pour l'installation et le fonctionnement, suivre les instructions qui accompagnent l'accessoire. Une fois installé, configurer le niveau de dureté de l'eau sur « Douce » en suivant les indications figurant au paragraphe précédent.

## Configuration du temps d'arrêt automatique

Pour des raisons d'économie d'énergie, la machine à café est équipée de la fonction d'arrêt automatique si elle n'est pas utilisée pendant un temps prolongé.

Pour rallumer l'appareil, presser n'importe quelle touche sur le panneau de contrôle.

Pour configurer le temps d'arrêt automatique :

- Accéder au menu de programmation.
- Appuyer sur le bouton (29) pour sélectionner



## Utilisation / Nettoyage et entretien

le temps d'arrêt automatique.

- La touche (29) clignote 3 fois, puis les témoins de la configuration actuelle s'allument :

Témoins	Configuration du temps
	10 minutes
	20 minutes
	30 minutes

- Presser la touche correspondant au temps que l'on souhaite configurer, en choisissant entre 10 minutes (27), 20 minutes (28) ou 30 minutes (29).
- Consommation en mode veille : 0,27 W.
- La touche sélectionnée clignote pour indiquer l'enregistrement de la sélection et un seul son est émis, si les signaux sonores sont activés.

### Activation/désactivation des signaux sonores

- Par défaut, la machine est configurée avec les signaux sonores désactivés.
- Les signaux sonores peuvent être désactivés/activés en maintenant pressées pendant 5 secondes les touches (26) et (27) ;
- La touche (27) clignote trois fois, indiquant ainsi l'enregistrement de la configuration.

### Restauration des valeurs de sortie d'usine

Pour restaurer les configurations de sortie d'usine :

- Maintenir les touches (28) et (26) pressées simultanément pendant au moins 10 secondes.
- Tous les boutons clignotent ensemble une fois pour indiquer la restauration des paramètres d'origine.

## 6 Nettoyage et entretien (Fig.K)



Pour faciliter toutes les opérations de nettoyage et d'entretien, de même que les simples procédures d'utilisation décrites jusqu'ici, il est possible d'accéder au portail My Smeg Assistant : retirer le plateau d'égouttement (12) et scanner le code QR situé sur la base du produit, comme l'illustre la « Fig.K » pour un accès rapide.

### 6.1 Avertissements



Danger d'électrocution.

- Débrancher la fiche de la prise murale avant de nettoyer la machine à café.
- Ne pas plonger le corps de la machine à café dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Laisser la machine à café refroidir avant de la nettoyer.



Risque d'endommagement des surfaces.

- Ne pas utiliser de jets de vapeur pour nettoyer la machine à café.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage contenant du chlore, de l'ammoniac ou de la Javel sur les pièces à surface métallique (par exemple, anodisées, nickelées ou chromées).
- Ne pas employer de nettoyeurs abrasifs ou corrosifs (par exemple, produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- Ne pas utiliser de matériaux rugueux, abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants.

## 6.2 Nettoyage du corps de la machine

Pour une bonne conservation des surfaces externes, les nettoyer régulièrement après chaque utilisation, après les avoir laissées refroidir. Nettoyer avec un chiffon doux et sec.



Ne pas utiliser de produits de nettoyage contenant du chlore, de l'ammoniaque, de la Javel ou de l'alcool.



Ne pas employer de nettoyeurs abrasifs ou corrosifs (par exemple, produits en poudre, détachants et éponges métalliques).

## 6.3 Nettoyage général (Fig.A)

Pour garantir le bon fonctionnement de la machine, en plus d'une excellente qualité des boissons, nous conseillons d'effectuer quelques simples opérations de nettoyage, telles que : le nettoyage du porte-filtre (9) et du filtre relatif à

l'intérieur (16), (17), (18) ou (19), le plateau d'égouttement (12) et le réservoir d'eau (3).

### Nettoyage du porte-filtre (9) et des filtres (16, 17, 18, 19)

- Retirer le filtre (16), (17), (18) ou (19) du porte-filtre (9) et rincer sous l'eau courante. Si les trous sont obstrués, les nettoyer avec l'aiguille fournie de série (23).
- Sécher soigneusement toutes les pièces et les remonter.

### Nettoyage du plateau d'égouttement (12)

Le plateau d'égouttement (12) est équipé d'un flotteur de couleur rouge (14) qui dépasse de la grille porte-tasse (13) dès que le niveau maximum de liquide est dépassé.

- Retirer la grille porte-tasses (13), puis le plateau (12) pour le vider.
- Vider et rincer à l'eau courante, en utilisant si nécessaire un détergent neutre pour laver la vaisselle.
- Sécher les composants et les remonter sur la machine.



Nous suggérons de nettoyer le plateau d'égouttement (12) après chaque utilisation de la machine.

### Nettoyage du réservoir à eau (3)

- Retirer le couvercle du réservoir (2) et retirer le réservoir (3) de la machine. Nettoyer le réservoir d'eau (3) environ une fois par mois avec un chiffon humide et un détergent délicat, bien le sécher à l'extérieur, puis le remonter.

### Nettoyage de la buse à vapeur (11) (Fig.H)

Nettoyer la buse à vapeur (11) immédiatement après utilisation.

- Placer l'extrémité de la buse à vapeur sur la grille porte-tasses, au niveau de l'orifice



## Nettoyage et entretien

prévu à cet effet, et tourner le levier (7), au niveau de l'icône «  », pendant quelques secondes pour évacuer le lait résiduel, puis le remettre en position verticale.

- Nettoyer la buse vapeur (11) avec un chiffon humide.



Utiliser la prise en silicone prévue à cet effet pour faciliter les opérations de nettoyage de la buse.  
**DANGER DE BRÛLURES !**

- Vérifier que le trou de sortie de la vapeur n'est pas obstrué. En cas de dépôts éventuels, nettoyer le trou de sortie de vapeur avec l'aiguille (22) prévue à cet effet.

### Nettoyage du groupe distributeur (10) (Fig.I)



Il est impératif de rester à proximité de la machine pendant toute la durée du cycle de nettoyage du groupe distributeur (10) dans la mesure où des interventions de la part de l'utilisateur pourraient être requis. L'opération dure 10 minutes au total.

- Insérer le filtre à café double non pressurisé (19) dans le porte-filtre (9).
- Insérer dans le filtre (19) le disque de nettoyage (20) fourni et une capsule de détergent.



Utiliser des capsules de nettoyage disponibles dans le commerce pour les machines à café domestiques.

- Accrocher le porte-filtre (9) dans le groupe distributeur (10) et vider le plateau d'égouttement (12).
- Remplir le réservoir (3) d'eau fraîche jusqu'au niveau maximum.
- Appuyer sur les touches (27) et (28) et les

maintenir pressées pendant 5 secondes.

- La machine émet des impulsions pour nettoyer le groupe distributeur (10). L'opération dure environ 10 minutes au total, divisées en deux cycles de nettoyage.
- À la fin du premier cycle, les touches (27) et (28) clignotent pour indiquer qu'il est nécessaire de vider le plateau d'égouttement (12) puis de le repositionner.
- Une fois que l'on a nettoyé et remis en place le plateau d'égouttement (12) presser à nouveau les touches (27) et (28) pendant 5 secondes pour activer le deuxième cycle.
- À la fin de la procédure, tous les boutons s'allument en mode fixe et la machine émet un double son, si les signaux acoustiques sont activés.
- Retirer le porte-filtre (9) et vérifier que le détergent s'est complètement dissous. Si tel n'est pas le cas, répétez l'opération.
- Une fois que l'on a terminé, retirer le porte-filtre (9) et le disque de nettoyage (20) qu'il contient.
- Avant de distribuer une boisson à base de café, fixer à nouveau le porte-filtre (9), y compris le filtre (19), sur le groupe distributeur (10) et appuyer sur le bouton (28) pour rincer le circuit.

### 6.4 Détartrage (Fig.J)



Avant d'effectuer le cycle de détartrage, retirer les filtres adoucisseurs d'eau qui se trouvent dans le réservoir (3).



Il est important de rester à proximité de la machine pendant toute la durée du cycle de détartrage car des interventions de l'utilisateur pourraient s'avérer nécessaires comme, par exemple, le besoin de remplir à nouveau le réservoir. La durée globale du cycle de détartrage et de rinçage est d'environ 20 minutes.

La machine à café signale lorsqu'un cycle de détartrage s'impose en fonction de la dureté de l'eau configurée (pour le réglage de la dureté de l'eau, consulter le § « Configuration de la dureté de l'eau »).

La machine à café doit être détartrée lorsque le bouton (29) clignote en orange.

L'avis s'affichera chaque fois que la machine quitte l'état de veille, tant que la procédure de détartrage n'est pas exécutée.

Cependant, le café, la vapeur et l'eau chaude peuvent toujours être distribués.

Pour effectuer un cycle de détartrage, procéder comme suit :

- Vider complètement le réservoir de l'eau (3) et retirer le filtre adoucisseur (le cas échéant).
- Remplir le réservoir de l'eau (3) jusqu'au niveau « MAX. » avec une solution d'eau et de détartrant selon les doses conseillées par le fabricant.
- Retirer le porte-filtre (9) et placer un récipient sous le distributeur (10) et un sous la buse de vapeur (11).
- Dès que la machine est prête, maintenir pressée la touche (29) pendant 10 secondes.
- Tourner le levier de la vapeur (7) dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre pour obtenir l'intensité de vapeur «  ».
- Presser la touche (29) pour lancer le détartrage, la touche (29) commence à

clignoter.

- Le cycle de détartrage effectue automatiquement une série de rinçages à intervalles réguliers pour éliminer le calcaire dans la machine à café jusqu'à ce que le réservoir soit vide (3).
- Le cycle de détartrage s'interrompt et le témoin blanc (29) s'allume.
- Retirer le réservoir de l'eau (3), le vider et le rincer soigneusement sous l'eau courante pour éliminer toute trace éventuelle de produit détartrant.
- Remplir le réservoir (3) avec de l'eau jusqu'au niveau maximum et l'introduire dans son logement.
- Placer un récipient vide sous la buse à vapeur (11) et un récipient vide sous le groupe distributeur (10) et contrôler que le levier de la vapeur (7) est réglé sur l'icône «  ».
- Presser à nouveau la touche vapeur (29) pour démarrer le cycle de rinçage
- Quand le réservoir (3) est vide, cela signifie que le cycle de rinçage est terminé et la machine retourne à l'état « prêt ».
- Tourner le levier de la vapeur (7) pour le remettre en position verticale.



Risque de blessures corporelles.

- Le détartrant contient des acides pouvant irriter la peau et les yeux.
- Suivre attentivement les instructions du fabricant et les avertissements de sécurité figurant sur l'emballage en cas de contact avec la peau ou les yeux.
- Utiliser les produits détartrants recommandés par Smeg pour éviter d'endommager la machine à café.



## Que faire si...

Problème	Causes possibles	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'est pas branchée.	Brancher la fiche.
	Panne possible.	Débrancher la machine à café et contacter un centre d'assistance agréé.
Le café ne sort pas des becs.	Pas d'eau dans le réservoir (3). Les touches (27), (28) et (29) clignotent rapidement.	Remplir le réservoir (3).
	Les orifices du filtre (16), (17), (18) ou (19) sont bouchés.	Nettoyer le filtre (16), (17), (18) ou (19) à l'aide d'une brosse ou de l'aiguille de nettoyage (23) fournie de série.
	Le réservoir (3) n'est pas inséré correctement ou est vide.	Introduire correctement le réservoir (3) et s'assurer qu'il contient de l'eau.
	Présence de calcaire.	Effectuer le cycle de détartrage.
	Le manomètre (8) indique une surpression.	Refaire du café en insérant moins de poudre ou une poudre moins fine.
	La mouture du café est trop fine.	Régler la mouture à un niveau plus grossier.
	Tassement excessif.	Moins tasser le café.
	Il y a trop de café.	Diminuer la quantité de café.
Le café est clair et sort rapidement des becs.	Le groupe distributeur (10) est bouché ou sale.	Lancer un cycle de nettoyage du groupe distributeur (10) en suivant les instructions du § 6 Nettoyage général sous « Nettoyage du groupe distributeur ».
	Le café moulu n'est pas suffisamment tassé.	Tasser davantage le café.
	La quantité de café moulu n'est pas suffisante.	Augmenter la quantité.
	La mouture du café est grossière.	Utiliser uniquement du café moulu pour machine à café espresso.
	Qualité du café moulu incorrecte.	Changer le type de café moulu.

# Que faire si...



FR

Problème	Causes possibles	Solution
Le café est foncé et sort lentement des becs.	Le café moulu a été trop tassé.	Moins tasser le café.
	La quantité de café moulu est trop importante.	Réduire la quantité.
	Le groupe distributeur (10) ou le filtre (16), (17), (18) ou (19) sont bouchés.	Nettoyer le groupe distributeur (10) ou le filtre (16), (17), (18) ou (19).
	La mouture du café est trop fine.	Utiliser uniquement du café moulu pour machine à café espresso.
Le café est foncé et sort lentement des becs.	Présence de calcaire.	Effectuer le cycle de détartrage.
	Le café est mal pressé.	Presser horizontalement.
	Le porte-filtre (9) est sale.	Nettoyer le porte-filtre (9) et les filtres (16), (17), (18) o (19) qu'il contient.
Les becs sont bouchés.	Les becs n'ont pas été nettoyées après la distribution.	Bien nettoyer les becs.
Le café n'est pas chaud.	Inactivité de la machine pendant une durée prolongée.	Augmenter la température du café à partir du menu de programmation en suivant les instructions du § « Réglage de la température du café » Configuration de la température du café ». En utilisant la tasse dans laquelle le café sera préparé, faire couler de l'eau chaude pour réchauffer la tasse.
	La température réglée correspond à la température basse.	Passer au menu de programmation et modifier le réglage de la température de distribution comme décrit dans le § « 5 Paramètres de la machine » au poste « Configuration de la température du café ».
	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Réchauffer les tasses en les rinçant à l'eau chaude (remarque : on peut utiliser la fonction eau chaude).



## Que faire si...

Problème	Causes possibles	Solution
Résultat de la mousse de lait non optimal.	La buse à vapeur (11) est sale.	Bien nettoyer la buse à vapeur (11) en enlevant la buse en acier et en suivant les consignes indiquées sur le livret. Remarque : la qualité de la mousse dépend du type de lait utilisé, de sa température, de la technique utilisée et de la dextérité de l'utilisateur.
	La fonction vapeur n'a pas été activée correctement.	Suivre les indications figurant au paragraphe « Distribution de la vapeur ».
La machine ne produit pas de vapeur.	La touche (29) clignote. La machine n'a pas atteint la température de distribution de la vapeur.	Attendre qu'elle soit à la bonne température.
	Présence de calcaire.	Effectuer le cycle de détartrage.
	Pas d'eau dans le réservoir (3).	Remplir le réservoir (3).
	Le levier de la vapeur (7) n'est pas correctement positionné sur les icônes vapeur «  ».	Placer le levier de la vapeur (7) sur l'icône «  m ».
La machine présente une fuite d'eau à la base.	Panne possible.	Contacter le centre de service agréé.
	Le plateau d'égouttement (12) est mal inséré.	Vérifier et l'insérer correctement.
	Le plateau d'égouttement (12) est plein.	Vider le plateau d'égouttement (12).
La buse à vapeur (7) coule durant la distribution.	Le réservoir de l'eau (3) n'est pas correctement inséré.	Insérer correctement le réservoir (3) dans son logement.
	Présence de calcaire.	Effectuer le cycle de détartrage.

# Que faire si...



Problème	Causes possibles	Solution
Le café commence déjà à sortir pendant le processus de pré-infusion.	Il n'y a pas assez de café à l'intérieur du porte-filtre (9) ou le café est trop fin.	Ajuster la quantité et la mouture.
	Le café n'est pas suffisamment tassé.	Tasser davantage le café.
Le café coule par le porte-filtre (9) et non par les becs.	Le porte-filtre (9) n'est pas accroché correctement ou est sale.	Accrocher le porte-filtre (9) en poussant jusqu'à la butée. Nettoyer le porte-filtre (9).
	Le joint du groupe distributeur (10) est usé.	Le faire remplacer dans un centre d'assistance agréé.
	Les trous des becs sont bouchés.	Nettoyer les trous des becs.
Le porte-filtre (9) ne s'enclenche pas sur la machine à café.	Le filtre a été trop rempli.	Introduire la bonne quantité dans le filtre en utilisant la cuillère-mesure fournie de série.
	Le filtre a été trop rempli.	Vérifier la quantité de café dosée.
La machine ne fonctionne pas même après avoir effectué un cycle de détartrage.	Le cycle complet n'a pas été achevé.	S'assurer d'avoir effectué le cycle de détartrage et de rinçage comme l'indique le § « 6.4 Dé-tartrage ».
	Pendant le cycle de détartrage, l'eau n'a pas été ajoutée jusqu'au niveau de « MAX » indiqué à l'arrière du réservoir (3).	Ajouter de l'eau dans le réservoir (3) pour terminer le cycle.
La machine à café ne fonctionne pas et tous les témoins clignotent.	Panne possible.	Débrancher la machine à café et contacter un centre d'assistance agréé.
Les touches (27), (28) et (29) clignotent en séquence.	La machine atteint la température correcte pour la distribution du café.	Attendre que les touches (27), (28) et (29) s'allument en continu pour sélectionner la boisson souhaitée.



## Que faire si...

Problème	Causes possibles	Solution
Les touches (27), (28) et (29) clignotent rapidement.	Absence d'eau ou de réservoir (3).	S'assurer que le réservoir (3) est bien monté et qu'il contient suffisamment d'eau.
	Alarme de surpression.	Attendre que la machine effectue la vidange automatique dans le plateau d'égouttement (12).
	En fonction vapeur, le levier de la vapeur (7) est actionné avant que l'utilisateur presse le bouton vapeur (29).	Appuyer sur le bouton vapeur (29).
	En fonction vapeur, le levier (7) est actionné avant que la machine n'ait atteint la température vapeur préconfigurée.	Attendre que la bonne température soit atteinte, signalée par les boutons (27), (28) et (29) allumés en continu.
	On utilise la buse (11) pour distribuer de la vapeur ou de l'eau chaude pendant un temps supérieur à 120 secondes.	Repositionner le levier vapeur (7) en position verticale pour terminer l'opération.
La touche (29) est allumée en orange.	Il est nécessaire d'effectuer un cycle de détartrage.	Effectuer le détartrage, comme l'indique le paragraphe « 6.4 Détartrage ».
La touche (29) allumée en orange, clignote rapidement.	L'eau dans le réservoir (3) est terminée avant la fin de la procédure de détartrage/nettoyage.	Ajouter de l'eau dans le réservoir (3) et terminer la procédure de détartrage/nettoyage comme l'indiquent les paragraphes relatifs.



Si le problème n'a pas été résolu ou pour d'autres types de défauts, contacter le service d'assistance local.