

USER MANUAL
COFFEE MACHINE

EN

MANUEL DE L'UTILISATEUR
MACHINE À CAFÉ

FR

MANUAL DE USO
CAFETERA

ES



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

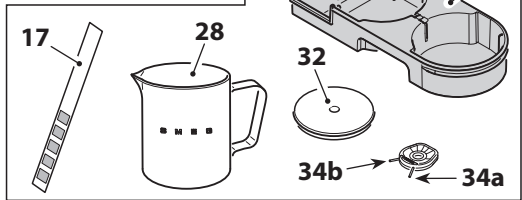
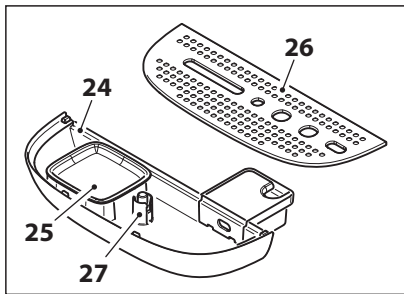
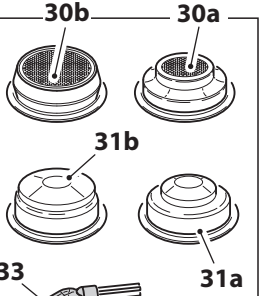
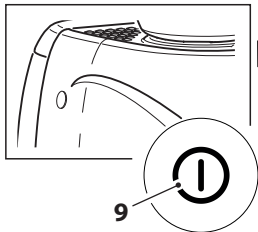
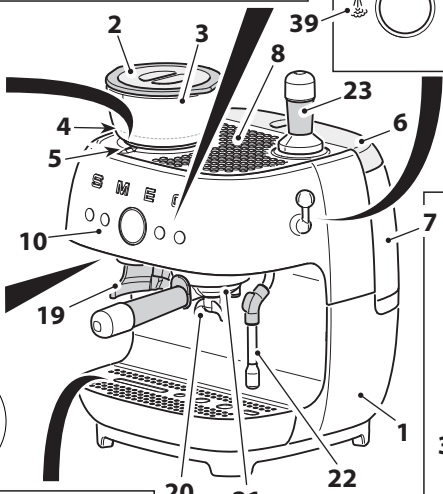
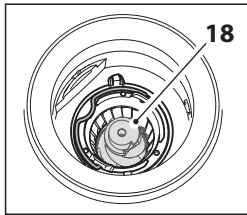
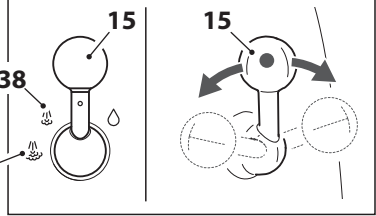
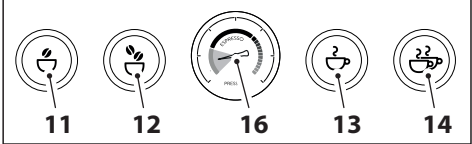
Nous conseillons de lire attentivement ce manuel, qui comprend toutes les indications pour maintenir inaltérées les qualités esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté.

Pour obtenir des informations supplémentaires sur le produit : www.smeg.com

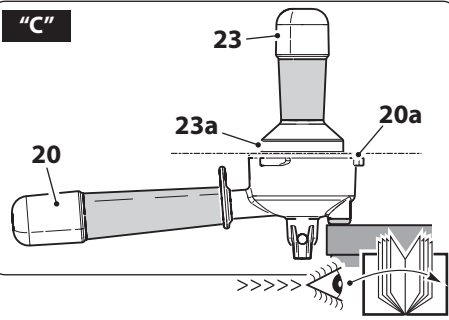
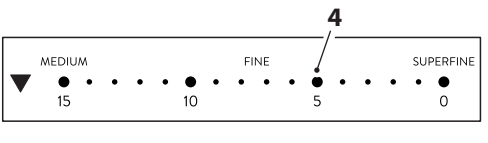
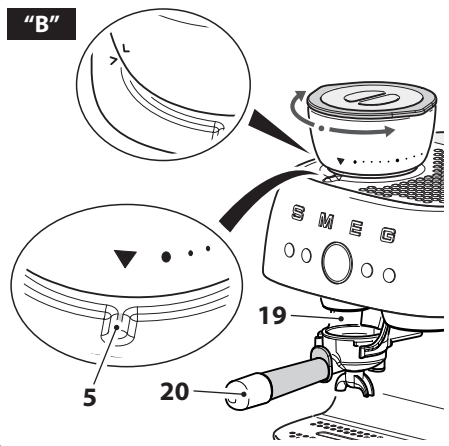
Aconsejamos leer atentamente este manual que contienen todas las indicaciones para mantener inalterada la calidad estética y funcional del aparato adquirido.

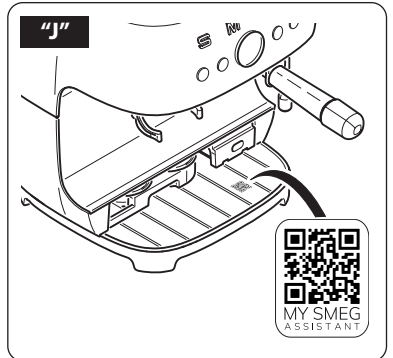
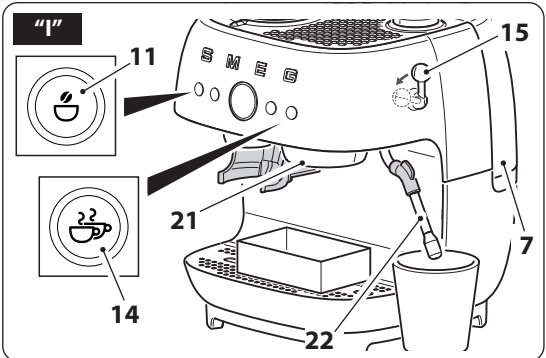
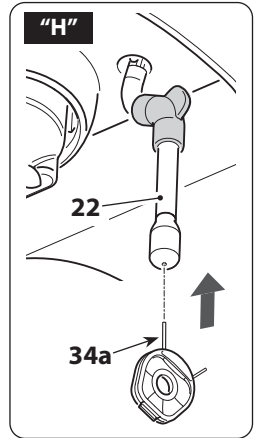
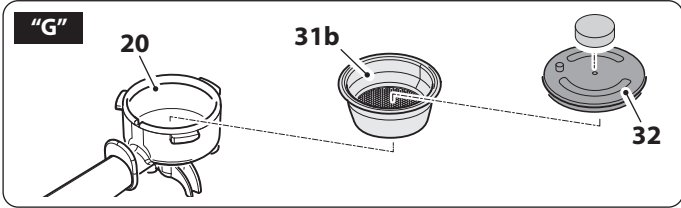
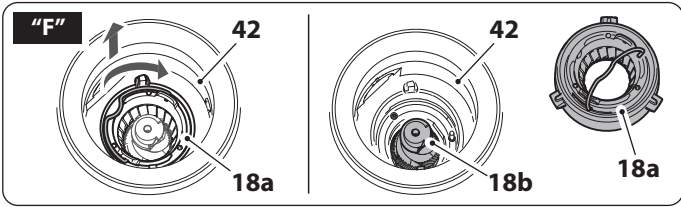
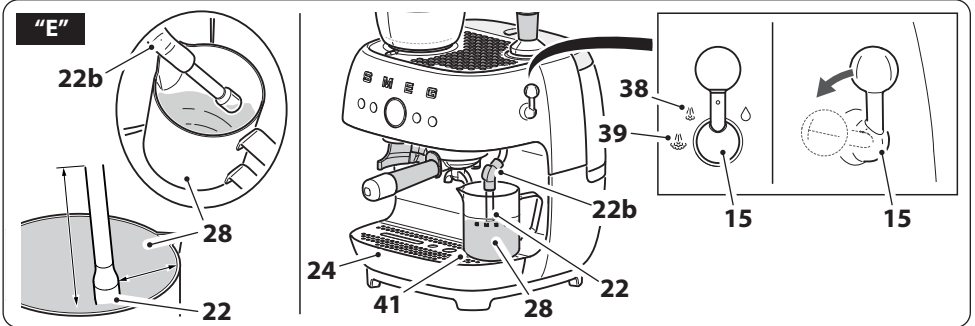
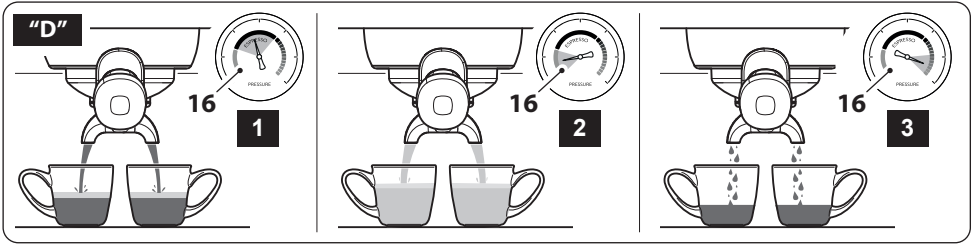
Más información sobre el producto en: www.smeg.com

"A"



"B"





Important information for the user
Informations importantes pour l'utilisateur
Información importante para el usuario

 **Instructions / Instructions / Instrucciones**

 **Description / Description / Descripción**

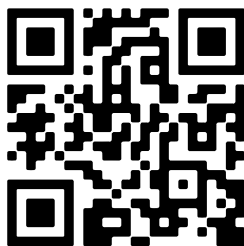
 **Use / Utilisation / Uso**

 **Cleaning and care / Nettoyage et entretien / Limpieza y cuidado**

 **Safety instructions / Consignes de sécurité / Instrucciones de seguridad**

 **Information / Informations / Información**

 **Advice / Conseil / Recomendaciones**



Scan the QR code for a quick access to the portal My Smeg Assistant

Scannez le code QR pour accéder rapidement au portail My Smeg Assistant

Escanee el código QR para acceder rápidamente al portal My Smeg Assistant

MY SMEG
ASSISTANT

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.

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.



Instructions importantes

ATTENTION : Le non-respect des instructions figurant dans ce manuel peut impliquer la génération d'un incendie, d'une explosion, de dommages matériels, de blessures ou de mort.



LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous avons fourni de nombreux messages de sécurité importants tout au long de ce manuel et sur l'appareil.

Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et toujours respecter tous les messages de sécurité.

ATTENTION



- **Pour réduire les risques d'incendie ou d'électrocution, ne pas retirer le couvercle (ou la partie arrière).**
- **Aucune pièce se trouvant à l'intérieur de l'appareil ne peut être réparée par l'utilisateur !**
- **Les réparations doivent être effectuées uniquement par du personnel d'assistance autorisé.**



RECONNAÎTRE LES INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Ceci est un symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous avertit des dangers potentiels susceptibles d'entraîner de graves blessures voire la mort.

COMPRENDRE LES MOTS DE SIGNALLEMENT

Un mot de signalement - DANGER, AVERTISSEMENT ou ATTENTION - est utilisé en association avec le symbole d'alerte de sécurité. DANGER désigne les dangers les plus importants. Il signifie que vous pourriez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas immédiatement les instructions fournies.

AVERTISSEMENT signifie que vous pourriez être tué ou gravement blessé si les instructions ne sont pas suivies. ATTENTION indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères à modérées.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

ATTENTION



- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Utiliser cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné. Le fabricant ne saura être tenu responsable des dommages causés par une utilisation incorrecte de cet appareil.
- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée de cet appareil peut entraîner des blessures et des dommages matériels.
- Lire toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Conserver ces instructions d'utilisation dans un endroit sûr et les transmettre à tout futur utilisateur.

Les messages de sécurité vous informeront des dangers potentiels et vous aideront à éviter les risques de blessures, outre tout événement susceptible de se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANT : Respecter tous les codes et ordonnances en vigueur.

ATTENTION : Pour votre sécurité, les instructions figurant dans ce manuel doivent être suivies afin de minimiser les risques d'incendie ou d'explosion et d'éviter les dommages matériels, les blessures ou la mort.

Ne pas stocker ni utiliser d'essence ou autres vapeurs, liquides ou matériaux inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.



NOTE : Cet appareil N'EST PAS conçu pour être installé dans des habitations préfabriquées (mobile-homes) ou dans des véhicules de loisirs.



NOTE :

FICHE AVEC MISE A LA TERRE (pour le produit fabriqué avec une fiche polarisée). Par sécurité, ce produit est équipé d'une fiche mise à la terre qui ne peut être insérée que dans une prise à trois broches. Ne pas tenter de neutraliser cette fonction de sécurité. Une mauvaise connexion du conducteur de terre peut entraîner un risque de choc électrique. Consulter un électricien qualifié en cas de doute sur la mise à la terre de la prise.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

ATTENTION  Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité élémentaires doivent toujours être suivies pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessures corporelles, notamment :

1 Avertissements

Suivre toutes les indications de sécurité fournies afin de garantir une utilisation de l'appareil en toute sécurité.

- Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement ce manuel d'utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil en extérieur.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
- Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Tenir l'appareil hors de portée des enfants.
- Conserver les matériaux d'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé) hors de portée des enfants.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil, quel qu'il soit, est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Éteindre l'appareil immédiatement après son utilisation.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.
- Débrancher l'appareil de la prise murale avant de procéder au montage, démontage, nettoyage et après chaque utilisation.
- Brancher toujours d'abord la fiche à l'appareil, puis introduire le câble dans la prise murale. Pour débrancher, tourner n'importe quel contrôle sur « off » puis enlever la fiche de la prise murale.
- Éteindre l'appareil, puis débrancher la fiche de la prise quand il n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter les pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher la fiche, saisir la fiche et tirer de la prise. Ne jamais tirer à partir du câble d'alimentation.
- Pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures, ne jamais immerger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas toucher l'appareil ou la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais essayer d'éteindre une flamme/ un feu avec de l'eau : éteindre l'appareil, le débrancher de la prise de courant et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est tombé.
- Ne pas laisser le cordon pendre au bord de la table ou du comptoir, et ne pas toucher les surfaces chaudes.
- Ne pas faire fonctionner un appareil avec un cordon ou une fiche endommagé(e), après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retourner l'appareil à un centre d'assistance agréé pour le faire examiner, réparer ou régler.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des bords tranchants.
- Ne pas tirer sur le cordon pour retirer la fiche de la prise.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité de brûleurs à gaz ou électriques allumés, à l'intérieur d'un four ou à proximité de sources de chaleur.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons.
- Ne pas placer l'appareil à proximité de robinets ou d'éviers.
- Ne jamais essayer de réparer l'appareil vous-même ou sans l'aide d'un technicien qualifié. Le non-respect de cette prescription impliquera l'annulation de la garantie.
- En cas de dysfonctionnement, faire réparer l'appareil par un technicien qualifié.
- Ne pas apporter de modifications à l'appareil.
- S'assurer que la prise de courant utilisée est toujours librement accessible, car c'est uniquement de cette manière que l'appareil pourra être débranché si nécessaire.
- Pour retirer la fiche de la prise de courant, tirer directement sur la fiche. Ne jamais tirer sur le câble au risque de l'endommager.
- Si l'appareil tombe en panne, ne pas essayer de le réparer.
- Ne pas laisser le câble d'alimentation pendre du bord de la table ou de toute autre surface et toucher les surfaces chaudes.
- Si la fiche ou le câble d'alimentation sont endommagés, les faire réparer exclusivement par le centre d'assistance technique après-vente, afin d'éviter tout risque.



Pour éviter le risque de blessures, ne pas ouvrir la chambre d'infusion durant le processus d'infusion.

- Contrôler la présence de corps étrangers dans la trémie avant l'usage.

Pour cet appareil

- Seule de l'eau peut être insérée dans le réservoir. Utiliser de l'eau fraîche et propre.
- L'appareil ne doit pas être placé dans un placard durant son utilisation.
- Laisser l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- Durant son fonctionnement, la cafetière génère de la chaleur et produit de l'eau chaude et de la vapeur. Éviter tout contact avec la vapeur ou l'eau bouillante.
- Ne pas remplir le réservoir d'eau au-delà de la limite maximum indiquée.
- Ne pas utiliser sans eau dans le réservoir ou sans réservoir.
- Utiliser l'appareil uniquement en intérieur et à une altitude maximum de 2 000 mètres.
- Utiliser uniquement des grains de café pour obtenir de la poudre de café, et ne pas mettre de café déjà moulu dans le réservoir à grains de café.
- Utiliser le dispositif uniquement pour préparer des boissons à base de café à partir de grains de café moulus ou pour obtenir de l'eau chaude. Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée.
- 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, un choc électrique ou des blessures.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

- S'assurer que le couvercle soit bien fermé.
 - Éviter de mouiller ou de pulvériser du liquide sur l'appareil. En cas de contact avec un liquide, débrancher immédiatement le cordon de la prise électrique et sécher soigneusement l'appareil. Risque d'électrocution !
 - Un ébouillantage peut se produire si le couvercle est enlevé durant les cycles de préparation.
 - Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ni d'objets tranchants pour nettoyer l'appareil.
 - L'utilisation de pièces de rechange non recommandées par le fabricant peut provoquer incendie, choc électrique ou blessures corporelles.
 - Ne pas installer l'appareil dans un environnement inadéquat.
 - Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité de cuisinières électriques ou à gaz, ni dans un four chaud.
 - Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées de près et instruites concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 - Éviter de toucher les pièces en mouvement.
 - Éviter de toucher les pièces en mouvement. Ne pas tenter de neutraliser les mécanismes de verrouillage de sécurité.
 - Cet appareil présente des marquages importants sur la fiche. Si endommagée, faire remplacer la fiche par une autre de type approprié en faisant appel à un personnel qualifié.
 - Ne brancher l'appareil que sur une prise secteur parfaitement installée.
- Cordon électrique :**
- a) Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation détachable) est fourni pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement liés à un cordon plus long.
 - b) Des cordons d'alimentation ou des rallonges électriques plus longs et détachables sont disponibles et peuvent être utilisés, mais toujours avec précaution.
 - c) En cas d'utilisation d'un cordon d'alimentation long ou d'une rallonge :
 1. Les caractéristiques électriques figurant sur le cordon d'alimentation amovible ou sur la rallonge doivent être au moins égales à celles de l'appareil.
 2. Si l'appareil est relié à la terre, la rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre, et
 3. Un cordon plus long doit être disposé de manière à ne pas se poser sur le dessus du comptoir ou de la table où se trouve l'appareil, là où il risquerait d'être tiré par des enfants ou de générer des trébuchements.

Brancher l'appareil

S'assurer que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique située au bas de l'appareil.

Ne brancher l'appareil que sur une prise secteur parfaitement installée.

Si la fiche et la prise de courant sont incompatibles, les faire remplacer par un type approprié en faisant appel à un personnel qualifié.

Manuel de l'utilisateur

Ce manuel de l'utilisateur fait partie intégrante de l'appareil et doit rester intact et à la disposition de l'utilisateur tout au long du cycle de vie de l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés aux personnes et aux objets en raison de :

- utilisation de l'appareil différente de celle envisagée,
- absence de lecture du manuel d'utilisation,
- altération des pièces de l'appareil,
- utilisation de pièces de rechange non originales,
- non-respect des recommandations de sécurité.

Plaque d'identification

La plaque d'identification contient les données techniques, le numéro de série et le nom de la marque. La plaque d'identification ne doit jamais être retirée.

Mise au rebut



Tension d'alimentation
Risque d'électrocution

- Débrancher l'appareil.
- Débrancher le cordon de la prise murale.

Les appareils électriques en fin de vie ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères !

Conformément à la législation en vigueur, les appareils électriques en fin de vie doivent être consignés à des centres de collecte des déchets électriques et électroniques. Cela permet de recycler les matériaux de valeur provenant d'anciens appareils et de protéger l'environnement. Pour plus d'informations, merci de contacter les autorités locales ou les employés du centre de recyclage.

Noter que des matériaux non polluants et recyclables sont utilisés pour emballer l'appareil.

- Jeter les matériaux d'emballage en les consignnant à des centres de tri sélectif appropriés.



Emballage plastique
Risque d'étouffement

- Ne pas laisser l'emballage ou partie de celui-ci sans surveillance.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec les sachets d'emballage en plastique.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS



2 Description de l'appareil (Fig. A)

- 1 Corps de la machine
- 2 Couvercle du réservoir à grains de café
- 3 Réservoir à grains de café
- 4 Niveau de mouture
- 5 Indicateur du niveau de mouture
- 6 Couvercle du réservoir à eau
- 7 Réservoir d'eau (2,4 l)
- 8 Plateau porte-tasses
- 9 Bouton ON/OFF
- 10 Panneau de commandes
- 11 Touche pour la mouture d'un seul espresso
- 12 Touche pour la mouture d'un double espresso
- 13 Touche pour la distribution d'un seul espresso
- 14 Touche pour la distribution d'un seul espresso
- 15 Levier vapeur/eau
- 16 Manomètre
- 17 Bandelette pour le test de dureté de l'eau
- 18 Meules coniques
- 19 Support porte-filtre
- 20 Porte-filtre
- 21 Groupe distributeur
- 22 Lance vapeur/eau chaude
- 23 Tamper
- 24 Plateau d'égouttement
- 25 Plateau de récupération du café en poudre
- 26 Grille porte-tasses
- 27 Jauge du niveau d'eau
- 28 Pot à lait en acier inox
- 29 Tiroir accessoires
- 30a Filtre pressurisé simple
- 30b Filtre pressurisé double
- 31a Filtre non pressurisé simple
- 31b Filtre non pressurisé double
- 32 Disque de nettoyage du groupe distributeur
- 33 Brosse de nettoyage
- 34a Aiguille de nettoyage de la buse à vapeur.
- 34b Aiguille de nettoyage des orifices des filtres

3 Description des pièces / accessoires (Fig. A)

Tiroir des accessoires (29)

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

- Pour accéder au tiroir à accessoires, retirez le plateau d'égouttement (24), puis extraire le tiroir (29) de l'intérieur de la machine.

Filtres

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

Filtres non pressurisés (30a, 30b)

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

Filtres pressurisés (31a, 31b)

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.

Sélectionnez le filtre pour une ou deux tasses selon vos besoins.

Lors de l'utilisation de filtres non pressurisés et lors du passage d'un filtre simple à un filtre double ou vice-versa, il peut être nécessaire de préparer du café avant d'obtenir la mouture idéale et la dose correcte pour l'infusion préréglée. Par exemple, en choisissant une mouture très fine avec les filtres non pressurisés, il peut être nécessaire d'augmenter la quantité de café moulu pour que la dose dans le filtre soit correcte.



Utilisation



La machine est préréglée pour préparer du café en utilisant des filtres non pressurisés en positionnant le réservoir à grains environ à un niveau moyen du segment FIN. Selon l'utilisation et le goût souhaités, réglez la finesse de mouture en tournant le réservoir à grains vers la droite ou vers la gauche.

Disque de nettoyage du groupe distributeur(32)

Disque en silicone à utiliser pour le nettoyage de l'unité de distribution.

Brosse de nettoyage (33)

À utiliser pour nettoyer les meules coniques (18).

Aiguilles de nettoyage de la buse à vapeur et des orifices des filtres

Il s'agit de deux aiguilles d'épaisseurs différentes : l'une pour le nettoyage de l'orifice de la buse à vapeur (34a) et l'autre pour le nettoyage des orifices des filtres à café. (34b).

Bandelette pour le test de dureté de l'eau (17)

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

Pot à lait (28)

Carafe à lait en acier inox.

Tamper à café (23)

Tamper avec disque en acier inox diam. 58 mm à utiliser pour presser le café moulu.

3.1 Description des commandes (Fig. A)

Touche ON/OFF (9)

Appuyer sur la touche pour allumer ou éteindre la machine.

Touche pour la mouture d'un seul espresso (11)

La touche permet de moudre une quantité prédéfinie de café moulu pour une dose de café espresso.

Touche pour la mouture d'un double espresso (12)

La touche permet de moudre une quantité prédéfinie de café moulu pour deux doses de café espresso.


Touche pour la distribution d'un seul espresso (13)



Le bouton permet de distribuer un seul espresso dans une quantité prédéfinie.


Touche pour la distribution d'un seul espresso (14)

Le bouton permet de distribuer deux espressos dans une quantité prédéfinie.

Levier d'eau / vapeur (15)

Tournez le levier vers la droite au niveau de l'icône «  » pour fournir de l'eau chaude.

Tournez le levier vers la gauche pour délivrer la vapeur. Deux intensités de vapeur peuvent être sélectionnées à l'aide des icônes «  » / «  » respectives, selon les besoins.

Le niveau d'intensité «  » est recommandé pour chauffer le lait ou faire mousser le lait pour les boissons nécessitant peu de mousse, comme les cafés au lait.

Le niveau d'intensité «  » est suggéré pour faire mousser le lait et créer de la mousse pour des boissons telles que le Cappuccino, le Latte macchiato.



3.2 Alarmes

Les touches clignotent différemment pour indiquer l'alarme concernée.

Les touches (11) et (12) clignotent :

Alarme d'absence de réservoir à grains (3) ou réservoir à grains mal inséré. Vérifiez que le réservoir à grains est correctement placé ou ajoutez des grains de café si nécessaire.

Les touches (11) et (12) clignotent rapidement :

Le moulin à café a été utilisé trop longtemps et le blocage de la température a été activé ou il s'est bouché.

Appuyez sur l'une des deux tiges clignotantes et attendez le refroidissement ou démontez le moulin à café et nettoyez le conduit par le haut.

Les touches (13) et (14) clignotent en séquence :

La machine atteint la température correcte pour la préparation du café. Attendez que les deux boutons s'allument en continu pour sélectionner la boisson souhaitée.

Les touches (13) et (14) clignotent simultanément :

Alarme de réservoir d'eau vide (7) soit mal inséré, soit pas assez d'eau pour distribuer le café. Vérifiez l'insertion correcte ou ajoutez de l'eau si nécessaire.

La touche (14) est allumée en orange :

Le bouton s'allume en orange pour indiquer qu'un cycle de détartrage est nécessaire.

Pour procéder, reportez-vous à la section « Détartrage » du § « Nettoyage et entretien ».

Pour contourner la procédure, il suffit d'appuyer sur le bouton (14) : tous les boutons s'allument en permanence 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 (14) s'allume en orange à chaque mise en marche de la machine jusqu'à ce que le cycle de détartrage soit terminé.

3.2 Avant la première utilisation (Fig. A et B)

- Déballez soigneusement l'appareil et retirez tous les matériaux d'emballage.
- Nettoyez tous les composants démontables tels que : le réservoir à grains (3), le réservoir d'eau (7), les couvercles (6, 2), le plateau de récupération du café en poudre (25), le plateau d'égouttement (24), la grille porte-tasses (26), le porte-filtre (20), les filtres (30a, 30b, 31a, 31b), le tamper (23) et les autres accessoires avec un chiffon humide.
- Assurez-vous 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.

- Insérez le réservoir à grains en faisant correspondre la flèche « v » du réservoir avec la flèche du plateau « ^ ».



Utilisation

- Fixez le réservoir en le tournant vers la droite jusqu'à ce que la flèche fermée corresponde « ▼ » avec la flèche du plateau « ^ ».
- Enlever le bouchon de protection rouge placé à l'arrière de la machine entre le réservoir (7) et le corps de la machine (1) arrière.

4 Utilisation



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

4.1 Allumage de la machine

- Veillez à ce que le plateau d'égouttage (24) avec la grille porte-tasses (26) soit correctement mis en place lors de la mise en marche et avant chaque distribution.
- Soulever le couvercle du réservoir (6) et introduire de l'eau froide dans le réservoir en veillant à ne pas dépasser le niveau « Max » indiqué, puis replacer le couvercle du réservoir (6).
- Soulever le couvercle du réservoir à grains (2) et introduire les grains de café dans le réservoir (3).
- Mettre la machine à café en marche en appuyant sur le bouton ON/OFF (9) : les touches (13) et (14) clignotent pour indiquer que la température pré-réglée est atteinte. La machine à café est prête à l'emploi dès que toutes les touches s'éclairent en mode fixe.




4.2 Première utilisation (Fig. A)



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



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

- Éclairer la machine comme décrit au § « Démarrage de la machine ».
- Fixez le porte-filtre (20) avec le filtre non pressurisé (31b) pour double tasse sur le groupe distributeur (21).
- Placer un récipient sous les buses à café et appuyer sur la touche (14).
- Répéter ce processus 5 fois.
- Placer un récipient sous la buse d'eau chaude/vapeur (22).
- Tournez le levier à vapeur (15) sur l'icône «  » et distribuez de l'eau pendant 15 secondes, puis remettez-le en position centrale pour arrêter la distribution.
- Tournez à nouveau le levier à vapeur (15) sur l'icône «   » et distribuez de la vapeur dans le récipient pendant quelques secondes, puis remettez-la en position centrale pour arrêter la distribution.



Il est également recommandé de rincer les circuits internes si la machine à café n'est pas utilisée pendant une longue période et chaque fois qu'elle est allumée.



4.3 Réglage du niveau de mouture (Fig.B)



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



Le réglage du niveau de mouture doit être effectué quand le moulin est en marche ou est utilisé pour la première fois avec le conteneur des grains complètement vide ; tourner le réservoir à grains (3) avec la meule à l'arrêt et les grains à l'intérieur pourrait endommager le groupe de broyage.

- Pour régler le niveau de mouture, tourner le réservoir à grains (3) vers la droite ou vers la gauche selon la finesse souhaitée en positionnant l'échelle (4) avec la graduation du réservoir au niveau de l'indicateur (5). En tournant le récipient (3) vers la droite, on obtient une mouture plus fine, et vers la gauche, une mouture plus grossière.
- Placez le porte-filtre (20) avec son filtre inséré sur le porte-filtre (19) à gauche et appuyez sur le bouton de la mouture souhaitée, en vérifiant que la mouture est correcte.

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



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 (22).



À chaque mise en marche de la machine, il est recommandé de rincer les circuits du groupe distributeur (21) et du porte-filtre (20) en distribuant un café double sans café dans le filtre.

- Vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir (7) et ajoutez de l'eau si nécessaire, en veillant à ne pas dépasser le niveau « Max »
- Vérifiez qu'il y a des grains de café dans le réservoir à grains (3).
- Choisissez le filtre (30a, 30b, 31a, 31b) approprié au type de distribution requis et insérez-le dans le porte-filtre (20) Voir le § « Description des pièces/accessoires » pour plus de détails sur les différents filtres fournis.
- Placez le porte-filtre (20) avec son filtre inséré sur le porte-filtre (19).
- Appuyez sur la touche (11) pour mouliner la dose pour un café ou sur la touche (12) pour mouliner la dose pour deux cafés.
- À la fin de la mouture, placez le porte-filtre (20) sur un plan comme indiqué sur la figure C.
- Répartissez uniformément le café moulu et pressez-le à l'aide du tamper (23) fourni. Pour un dosage correct du café dans le filtre et un pressage correct, le bord supérieur (23a) du tamper doit être aligné avec le bord supérieur (20a) du porte-filtre.
- Nettoyez le porte-filtre de l'excédent de café moulu, puis accrochez-le au groupe distributeur (21) et tournez-le vers la gauche jusqu'à la position de serrage.
- Placer la ou les tasses sous les bords du porte-filtre (20).
- Sélectionnez la boisson souhaitée et appuyez sur le bouton correspondant (13 ou 14). Lorsque la quantité définie est atteinte, la distribution s'arrête automatiquement. Le manomètre (16) permet à l'utilisateur de



Utilisation

vérifier si l'infusion du café est optimale, comme le montre la figure D :

D1. Extraction correcte

Le voyant se trouve au niveau du segment « Espresso » : le café est correctement extrait.

L'écoulement du café est lent mais continu et l'extraction dure environ 25 à 35 secondes.

D2. Extraction insuffisante

Le voyant se trouve en dessous du segment « Espresso ». Le café est sous-extrait.

Causes possibles :

La mouture est trop grossière ou bien la quantité de mouture n'est pas suffisante ou alors le pressage n'a pas été effectué à la bonne pression.

Solution :

Régler la mouture du café à un niveau de finesse plus élevé ou bien ajouter plus de café ou alors ajuster la pression manuelle du café.

D3. Extraction excessive

Le voyant se trouve au-dessus du segment « Espresso ». Le café est surextrait.

Causes possibles :

La mouture était trop fine ou bien la quantité de mouture était trop importante ou alors le pressage n'était pas correct.

Solution :

Régler la mouture du café à une mouture plus grossière ou bien utiliser une plus petite quantité de café ou alors ajuster la pression manuelle 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 !

- Lorsque vous avez terminé l'infusion, retirez et nettoyez le porte-filtre en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.



Attention ! Si vous souhaitez retirer le plateau d'égouttement après la distribution, attendez environ 30 secondes avant de le faire.



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 § Réglage de l'arrêt automatique.

4.5 Distribution de vapeur et préparation de la mousse de lait (Fig. A et E)

- Deux intensités de vapeur (38 et 39) peuvent être sélectionnées.
- Vérifier que le plateau d'égouttement (24) soit correctement positionné.
- Versez la quantité souhaitée de lait froid dans le pot à lait jusqu'au bec verseur.
- Placez l'extrémité de la buse à vapeur (22) au niveau de l'orifice prévu à cet effet (41), et tournez le levier sur l'icône « ☁ » pendant quelques secondes pour évacuer l'eau résiduelle, puis remettez-le en position verticale.
- À l'aide de la protection en caoutchouc (22b), déplacez la buse à vapeur (22) vers l'extérieur, immergez-la dans le pot à lait (28) et inclinez-la légèrement comme indiqué sur la figure E.
- Tournez le levier (15) vers la gauche pour obtenir l'intensité de vapeur souhaitée. Le niveau d'intensité « ☁ » est recommandé pour chauffer le lait ou faire mousser le lait pour les boissons nécessitant peu de mousse, comme les cafés au lait. Le niveau d'intensité « ☁☁ » est suggéré pour faire mousser le lait et créer de la mousse pour des boissons telles que le Cappuccino, le Latte macchiato.



- Une fois que la température du lait souhaitée a été atteinte, ramener le levier (15) en position verticale pour arrêter la distribution de vapeur.
- 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 %)




- 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 (22) 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 « Nettoyage et entretien ».



Attention ! Si vous souhaitez retirer le plateau d'égouttement après la distribution, attendez environ 30 secondes avant de le faire.

4.6 Distribution d'eau chaude

- Placer un récipient sous la buse vapeur (22).
- Tournez le levier (15) vers la droite au niveau de l'icône «  » pour faire sortir l'eau chaude.
- Arrêter la distribution en repositionnant le levier (15) verticalement.

4.7 Personnalisation de la quantité

Pour chaque fonction, vous pouvez personnaliser la quantité de café moulu et distribué.

Appuyez sur le bouton 11, 12, 13 ou 14 pendant 3 secondes selon la fonction que vous souhaitez personnaliser. La touche sélectionnée clignote ; la fonction sonnerie est lancée, la machine émet un double signal sonore pour annoncer la modification du programme prédéfini.

- Lorsque la quantité souhaitée est atteinte, appuyez à nouveau sur la touche. Le bouton clignote 3 fois et un signal sonore indique que la quantité a été enregistrée.



Pour réinitialiser les paramètres d'usine, appuyez simultanément sur les boutons (12) et (13) pendant 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.

5 Paramètres de la machine

Via le menu de programmation, il est possible de régler :

- Temps d'arrêt automatique (mode veille)
- Dureté de l'eau
- Température du café
- Profils de pré-infusion

Pour accéder au menu de programmation, appuyez simultanément sur les boutons (11) et (14) pendant 5 secondes. Tous les boutons clignotent simultanément.

- Pour régler le temps d'arrêt automatique, appuyez sur la touche (11).
- Pour régler le niveau de dureté de l'eau, appuyez sur la touche (12).
- Pour régler la température de distribution,



Utilisation

appuyez sur la touche (13).

- Pour régler le temps de pré-infusion souhaité, appuyez sur la touche (14).

Temps d'arrêt automatique

Après environ 10 minutes de non-utilisation, la machine passe en mode Eco.

Pour modifier ce paramètre, procédez comme suit :

- Accédez au menu de programmation comme indiqué ci-dessus.
- Appuyez sur le bouton (11), le bouton clignote 3 fois pour indiquer une sélection réussie.
- Le réglage actuel est indiqué par les touches comme indiqué dans le tableau suivant :

Touche	Temps d'arrêt automatique programmé
11	Mode Eco (10 minutes)
11,12	30 minutes
11,12,13	40 minutes
11,12,13,14	60 minutes

- Appuyez sur le bouton correspondant au réglage souhaité pour modifier l'heure, comme indiqué dans le tableau suivant.

Touche	Temps d'arrêt automatique à programmer
11	Mode Eco (10 minutes)
12	30 minutes
13	40 minutes
14	60 minutes

- Le bouton sélectionné clignote 3 fois et un son est émis (si les bips sont activés) pour indiquer que le réglage a été enregistré.

Dureté de l'eau

La machine est préconfigurée à l'usine sur le « Niveau d'eau dure ». Il est possible de programmer la machine selon la réelle dureté de l'eau utilisée, ce qui rend ainsi moins fréquente l'opération de détartrage.

Pour connaître la dureté de l'eau, utiliser la bandelette pour le test spécifique, (17) fournie en suivant les consignes ci-après :

- Retirer la bandelette de test (17) fournie de son emballage.
- Plonger complètement la bandelette 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 ou 4 encoches de couleur rose, sélectionner le paramètre eau dure.
- Si la bandelette indique 5 encoches de couleur rose, sélectionner le paramètre eau très dure.

Pour modifier ce paramètre, procédez comme suit :

- Accédez au menu de programmation comme indiqué ci-dessus.
- Appuyez sur le bouton (12), le bouton clignote 3 fois pour indiquer une sélection réussie.
- Le réglage actuel est indiqué par les touches comme indiqué dans le tableau suivant :



Touche	Dureté de l'eau programmée
11	Eau douce
11,12	Eau moyennement dure
11,12,13	Eau dure
11,12,13,14	Eau très dure

- Appuyez sur le bouton correspondant au réglage souhaité pour modifier la dureté, comme indiqué dans le tableau suivant.

Touche	Dureté de l'eau à programmer
11	Eau douce
12	Eau moyennement dure
13	Eau dure
14	Eau très dure

- Le bouton sélectionné clignote 3 fois et un son est émis (si les bips sont activés) pour indiquer que le réglage a été enregistré.

Température du café

La machine est programmée pour distribuer le café au niveau de température Optimal, qui définit la température dans la tasse.

Pour modifier ce paramètre, procédez comme suit :

- Accédez au menu de programmation comme indiqué ci-dessus.
- Appuyez sur le bouton (13), le bouton clignote 3 fois pour indiquer une sélection réussie.

- Le réglage actuel est indiqué par les touches comme indiqué dans le tableau suivant :

Touche	Température programmée
11	Basse
11,12	Moyenne
11,12,13	Optimale
11,12,13,14	Élevée

- Appuyez sur le bouton correspondant au réglage souhaité pour modifier la température, comme indiqué dans le tableau suivant.

Touche	Température à programmer
11	Basse
12	Moyenne
13	Optimale
14	Élevée

- Le bouton sélectionné clignote 3 fois et un son est émis (si les bips sont activés) pour indiquer que le réglage a été enregistré.

Profils de pré-infusion

La machine est pré-réglée avec un mode de pré-infusion Standard.

Pour modifier ce paramètre, procédez comme suit :

- Accédez au menu de programmation comme indiqué ci-dessus.
- Appuyez sur le bouton (14), le bouton clignote 3 fois pour indiquer une sélection réussie.



Nettoyage et entretien

- Le réglage actuel est indiqué par les touches comme indiqué dans le tableau suivant :

Touche	Profil de pré-infusion programmés
11	Pré-infusion court
11,12	Pré-infusion standard
11,12,13	Pré-infusion longue
11,12,13,14	Pré-infusion progressive

- Appuyer sur la touche correspondante à la programmation désirée pour modifier le profil de pré-infusion, comme indiqué sur le tableau.

Touche	Profil de pré-infusion à programmer
11	Pré-infusion court
12	Pré-infusion standard
13	Pré-infusion longue
14	Pré-infusion progressive

- Le bouton sélectionné clignote 3 fois et un son est émis (si les bips sont activés) pour indiquer que le réglage a été enregistré.



En cas d'utilisation de filtres pressurisés (31a - 31b) la programmation du profil 'Pré-infusion courte' est conseillée

Signaux sonores

Les signaux sonores de la machine sont désactivés par défaut. Ils peuvent être activés en appuyant simultanément sur les boutons (11) et (13) pendant 5 secondes.

Restaurer les paramètres d'usine

Pour restaurer les paramètres d'usine, appuyer simultanément pendant 10 secondes sur les touches (12) et (13).

6 Nettoyage et entretien

6.1 Avertissements



Danger d'électrocution.

- Débrancher la fiche de la prise murale avant de nettoyer la machine à café.
- Ne pas immerger 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.

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



Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez scanner le code QR situé à l'intérieur du volet de service, qui renvoie à une section web spéciale consacrée à l'installation et au nettoyage (fig. J).



6.2 Nettoyage du corps de la machine

Pour une bonne conservation des surfaces externes, nettoyer régulièrement après chaque utilisation, après les avoir laissées refroidir. Nettoyer soigneusement 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 nettoyants 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 comme : le nettoyage du porte-filtre (20) et du filtre à l'intérieur, le plateau d'égouttement (24) et du plateau de récupération du café en poudre (25).

Un nettoyage régulier des composants spécifiques de la machine est également recommandé, comme le réservoir d'eau (7) et le réservoir à grains (3).



La grille porte-tasses (26) et le pot à lait (28) peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Nettoyage du porte-filtre (20) et des filtres (30a, 30b, 31a, 31b)

- Retirez le filtre du porte-filtre (20) et rincez-le à l'eau courante.
- Séchez soigneusement toutes les pièces et réassemblez-les.

Nettoyage de l'égouttoir (24) et du bac d'égouttage (25)

Le plateau d'égouttement (24) est équipé d'un flotteur rouge (27) qui dépasse de la grille porte-tasse dès que le niveau maximum de liquide est dépassé.

- Retirez le plateau à tasse (26), le plateau d'égouttage (24) et le plateau à poussière (25).
- Videz et rincez à l'eau courante, en utilisant si nécessaire un détergent neutre pour lave-vaisselle.
- Sécher les composants et les remonter sur la machine.

Nettoyage du récipient à grains (3) et du broyeur (18) (Fig. A et F)

- Mettez la machine en marche.
- Assurez-vous que le réservoir à grains (3) est vide, puis appuyez sur le bouton (12) pour éliminer les résidus de café du moulin.
- Éteignez la machine et retirez la fiche de la prise.
- Retirez le réservoir à grains (3) en le tournant vers la gauche jusqu'à ce que les références « \vee » « \wedge » correspondent avec l'indicateur (5) puis soulever ce dernier.
- Retirer les éventuels grains de café présents dans la meule à l'aide de la brosse (33) fournie en dotation.
- Soulevez le manche (42) de la meule supérieure (18a) et tournez-le vers la droite pour l'enlever.
- Nettoyez la meule supérieure (18a) et la meule inférieure (18b) à l'aide de brosse (33) fournie, si nécessaire.
- Remontez la meule supérieure (18a) en faisant correspondre les deux encoches « \vee » « \wedge » et la tourner vers la gauche pour la fixer « \vee » « \blacktriangle ».
- Nettoyez le réservoir à grains (3) avec un chiffon humide et le remettre en place en



Nettoyage et entretien

faisant correspondre les références « ∨ » « ^ » avec l'indicateur (5) puis le tourner vers la droite pour l'enclencher.



Grâce au système Twist & Lock, il est possible de retirer le réservoir à grains (3) même s'il contient des grains et de nettoyer uniquement les meules (18).

Nettoyage du réservoir à eau (7)

- Retirez le couvercle du réservoir (6) et retirez le réservoir de la machine à l'aide de son manche.
- Nettoyez le réservoir sous l'eau courante, séchez-le extérieurement puis remontez-le.

Nettoyage de la buse à vapeur (22) (Fig. H)

Nettoyer la buse vapeur (22) immédiatement après utilisation.

- Placez l'extrémité de la buse à vapeur sur le plateau porte-tasses, au niveau de l'orifice prévu à cet effet et tournez le levier (15), sur l'icône « ☽ » / « ☼ », pendant quelques secondes pour évacuer le lait résiduel, puis remettez-le en position verticale.
- Nettoyer la buse vapeur (22) avec un chiffon humide.



Attendez que la buse refroidisse avant de la nettoyer.
DANGER DE BRÛLURES !

- Vérifiez que la sortie de la vapeur n'est pas obstruée. En cas de dépôts, nettoyez la sortie de vapeur avec l'aiguille (34a) prévue à cet effet.

Nettoyage du groupe distributeur (20) (Fig. G)

- Insérez le filtre à café double non pressurisé (31b) dans le porte-filtre (20).

- Insérez le disque de nettoyage (32) fourni et une capsule de détergent dans le filtre (31b).



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

- Accrocher le porte-filtre (20) dans le groupe distributeur (21) et vider le plateau d'égouttement (24).
- Remplissez le réservoir (7) d'eau fraîche jusqu'au niveau maximum.
- Appuyez sur les boutons (11) et (14) et maintenez-les enfoncés pendant 5 secondes.
- Appuyer sur le bouton (14) pendant 5 secondes. Lorsque le bouton (14) clignote en orange, appuyer à nouveau pour lancer le cycle du groupe distributeur.
- La machine émet des impulsions pour nettoyer le groupe distributeur (21). L'opération dure environ 10 minutes au total. Le bouton (14) clignote pour indiquer que la procédure est en cours.
- 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.
- Retirez le porte-filtre (20) et vérifiez que le détergent s'est complètement dissous. Si tel n'est pas le cas, répétez l'opération.
- Lorsque vous avez terminé, retirez le porte-filtre (20) et le disque de nettoyage (32) qu'il contient.
- Avant de distribuer une boisson à base de café, accrochez à nouveau le porte-filtre (20), y compris le filtre (31b), sur l'unité d'infusion (21) et appuyez sur le bouton (14) pour rincer le circuit.



6.4 Détartrage (Fig. B-1)



Avant d'effectuer le cycle de détartrage, retirez les filtres de l'adoucisseur d'eau qui se trouvent dans le réservoir (7).



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 40 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 § « Réglage de la dureté de l'eau »). Si le bouton (14) s'allume en mode fixe orange, cela signifie qu'un cycle de détartrage s'impose pour ne pas altérer le goût du café et endommager la machine. Cependant, le café, la vapeur et l'eau chaude peuvent toujours être distribués.

Pour effectuer un cycle de détartrage, procéder comme suit :

- Extraire le porte-filtre (20) de son logement
- Mettre un récipient d'une capacité d'au moins 600 ml sous le groupe distributeur (21), et un autre d'une capacité d'au moins 600 ml sous la buse à vapeur (22).
- Remplir le réservoir (7) jusqu'au niveau de 1 l indiqué au dos du bidon et ajouter du détartrant en respectant les doses recommandées par le fabricant pour 1 litre d'eau.
- Appuyez simultanément sur les boutons (11) et (14) pendant 5 secondes pour accéder au menu de programmation.
- Tournez le levier (15) vers la gauche pour obtenir l'intensité de vapeur « ☁️ ».

- Les boutons (11), (12) et (13) s'éteignent et le bouton (14) clignote en orange.
- Appuyez sur (14) pour lancer le cycle de détartrage.



Durant le cycle de détartrage, la machine fera quelques pauses pour permettre au détartrant d'agir efficacement. Patientez jusqu'à la fin du cycle.

- Le cycle de détartrage se termine lorsque le bouton (14) devient blanc.
- Retirez le réservoir (7) et rincez-le soigneusement à l'eau courante pour éliminer toute trace de détartrant.
- Remettez le réservoir en place, remplissez-le jusqu'au niveau MAX avec de l'eau claire et appuyez sur le bouton (14) pour lancer le cycle de rinçage. Le bouton (14) clignote.
- Le cycle de rinçage est terminé quand la touche (14) passe en mode fixe blanc.
- Remettez le levier (15) en position verticale. La machine est maintenant prête à être utilisée à nouveau.



Risque de blessures personnelles.

- Le détartrant contient des acides pouvant irriter la peau et les yeux.
- Suivez attentivement les instructions du fabricant et les avertissements de sécurité figurant sur l'emballage en cas de contact avec la peau ou les yeux.
- Utilisez 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.	Branchez la fiche.
	Panne possible.	Débranchez la machine à café et contactez un centre d'assistance agréé.
Le café ne sort pas des becs.	Pas d'eau dans le réservoir (7). Les boutons (13 -14) clignotent.	Remplir le réservoir (7).
	Les orifices du filtre (11-12-13-14) sont bouchés.	Nettoyez le filtre (11-12-13-14) à l'aide d'une brosse ou de l'aiguille fournie.
	Le réservoir (7) n'est pas inséré correctement ou est vide.	Introduire correctement le réservoir (7) et s'assurer qu'il contienne de l'eau.
	Présence de calcaire.	Effectuer le cycle de détartrage.
	Le manomètre indique une surpression.	Refaire du café en insérant moins de poudre ou une poudre plus 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 commence déjà à sortir pendant le processus de pré-infusion.	Le groupe distributeur (21) est bouché ou sale.	Procédez à un cycle de nettoyage du groupe distributeur en suivant les instructions du § 6.3 Nettoyage général sous « Nettoyage du groupe distributeur ».
	Il n'y a pas assez de café à l'intérieur du porte-filtre (20) ou le café est trop fin.	Ajustez la quantité et la mouture.
	Le café n'est pas suffisamment tassé.	Tassez davantage le café.

Que faire si...



Problème	Causes possibles	Solution
Le café coule par le porte-filtre (20) et non par les becs.	Le porte-filtre (20) n'est pas accroché correctement ou est sale.	Accrocher le porte-filtre (20) en poussant jusqu'à la butée. Nettoyer le porte-filtre (20).
	Le joint du groupe distributeur est usé.	Le faire remplacer dans un centre d'assistance agréé.
	Les trous du bec sont bouchés.	Nettoyer les trous des becs.
Le porte-filtre (20) ne s'enclenche pas sur la machine à café.	Le filtre a été trop rempli.	Vérifiez la quantité de café dosée.
La machine à café ne fonctionne pas et tous les voyants clignotent.	Défaillance éventuelle.	Débrancher la machine à café et contacter un centre d'assistance agréé.
Le café est clair et s'échappe rapidement des becs.	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.	Régler à un niveau plus fin de mouture.
Le café est foncé et s'échappe lentement des becs.	Le café moulu a été trop tassé.	Tasser moins le café.
	La quantité de café moulu est trop importante.	Réduire la quantité.
	Le groupe distributeur (20) ou le filtre (30a-30b-31a-31b) est obstrué.	Nettoyer le groupe distributeur (20) et le filtre (30a-30b-31a-31b).
Les touches (11) et (12) clignotent pendant quelques secondes.	La mouture du café est trop fine.	Régler à un niveau plus grossier de mouture.
	Présence de calcaire.	Effectuer le cycle de détartrage.
	Le réservoir à grains n'est pas à sa place (3).	Refermer correctement le réservoir (3).
	Surchauffe du moulin à café.	Attendez que la machine refroidisse.





Que faire si...

Problème	Causes possibles	Solution
Les touches (13) et (14) clignotent simultanément.	Absence d'eau ou de réservoir (7).	S'assurer que le réservoir (7) est bien monté et qu'il contienne de l'eau.
	Le levier de vapeur (15) est réglé sur eau chaude ou sur vapeur.	Mettez le levier (15) en position verticale.
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 ». 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.	Passez au menu de programmation et modifiez le réglage de la température de distribution comme décrit dans le § 5. Réglages de la machine : « 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).
Résultat de la mousse de lait non optimal.	La lance vapeur est sale.	Bien nettoyer la lance vapeur 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 et de la technique utilisée et de la dextérité de l'utilisateur.

Que faire si...



Problème	Causes possibles	Solution
La machine ne distribue pas de vapeur.	Les touches (13) et (14) clignotent en séquence. La machine n'a pas atteint la température de distribution de la vapeur.	Attendez que la température soit atteinte.
	Présence de calcaire.	Effectuer le cycle de détartrage.
	Pas d'eau dans le réservoir (7).	Remplir le réservoir (7).
	Le levier (15) n'est pas correctement positionné sur les icônes vapeur «  /  ».	Tournez le levier (15) sur l'icône correspondant à l'intensité de vapeur souhaitée.
La machine présente une fuite d'eau à la base.	Panne possible.	Contactez le centre de service agréé.
	Le plateau d'égouttement est mal inséré.	Vérifiez et insérez-le correctement.
	Le plateau d'égouttement est plein.	Vider le plateau d'égouttement.
Le moulin à café ne fonctionne pas.	Le réservoir d'eau est mal inséré.	Insérez correctement le réservoir dans son logement.
	Le réservoir à grains n'est pas à sa place (3).	Introduire le réservoir à grains à sa place (3).
L'appareil fonctionne mais le café moulu ne sort pas.	Pas de café en grains.	Insérez le café en grains dans le récipient (3).
	Moulin (18) bloqué.	Ôter le moulin (18) de la machine lorsque celle-ci est éteinte et vérifiez que rien ne bloque la rotation.
	Conduit ou moulin (18) obstrués.	Nettoyez le conduit ou les meules (18) lorsque la machine est arrêtée avec la brosse (33) fournie.
	Niveau de mouture trop fin.	Réglez un niveau de mouture plus important en tournant le réservoir (3) vers la gauche.



Que faire si...

Problème	Causes possibles	Solution
Le réglage du niveau de mouture est incorrect ou difficile à atteindre.	Il manque la partie supérieure de la meule (18).	Insérez et fixez la meule supérieure (18).
	Meules (18) usées.	Remplacez les meules (18) en apportant l'appareil à un centre de service agréé.
Le débit de café en poudre n'est pas régulier pendant la mouture.	Le conduit du moulin est sale.	Nettoyez la zone d'alimentation en café par le bas avec la brosse (33).
	Panne possible dans le système antistatique.	Contactez le centre de service agréé.
Difficulté à remettre le réservoir à grains à sa place.	Présence de grains sur l'anneau de la meule.	Nettoyez le réservoir à grains avec la brosse fournie.
	La meule interne n'est pas correctement insérée.	Insérez correctement la meule.
Le café s'écoule par un seul des deux becs.	Le café est mal pressé.	Presser horizontalement.
	Le porte-filtre (20) est sale.	Nettoyez le porte-filtre (20) et les filtres qu'il contient.
Les becs sont bouchés.	Les buses n'ont pas été nettoyées après la distribution.	Nettoyez soigneusement les buses.
	Le cycle complet n'a pas été achevé.	Assurez-vous d'avoir effectué le cycle de détartrage et de rinçage comme indiqué dans le § 6.4 Détartrage.
La machine ne fonctionne pas même après avoir effectué un cycle de détartrage.	Pendant le cycle de détartrage, l'eau n'a pas été ajoutée jusqu'au niveau de 1 l indiqué à l'arrière du réservoir.	Ajoutez de l'eau dans le réservoir (7) pour terminer le cycle.



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