



FR

MANUEL D'INSTALLATION
MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
MACHINE À CAFÉ INTÉGRÉE

DU BUREAU DE NOTRE PRÉSIDENT

Cher nouveau propriétaire d'un appareil Bertazzoni,

Je tiens à vous remercier d'avoir choisi l'un de nos beaux produits pour votre maison.

Ma famille a commencé à fabriquer des appareils électroménagers en Italie en 1882, bâtissant une réputation de qualité d'ingénierie et de passion pour la bonne cuisine.

Aujourd'hui, nos produits se distinguent par leur mélange unique de design italien authentique et de technologie d'électroménager supérieure. Notre mission est de fabriquer des produits qui fonctionnent parfaitement et qui apportent de la joie à leurs propriétaires.

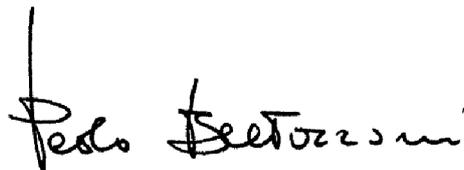
En fabriquant de beaux produits, nous répondons au goût de nos clients pour un joli design. En les rendant polyvalents et faciles à utiliser, cuisiner avec Bertazzoni devient un réel plaisir.

Ce manuel vous aidera à apprendre à utiliser et à entretenir votre appareil Bertazzoni de la manière la plus sûre et la plus efficace, afin qu'il puisse vous donner la plus grande satisfaction pour les années à venir.

Profitez !

Paolo Bertazzoni

Président

A handwritten signature in black ink, reading "Paolo Bertazzoni". The signature is written in a cursive, flowing style with a vertical line above the first letter 'P'.

SOMMAIRE

| | |
|-------------------------------------------------------------------|----|
| INTRODUCTION ET AVERTISSEMENTS | 5 |
| LECTURE DU MANUEL | 5 |
| IDENTIFICATION DE L'APPAREIL | 5 |
| SYMBOLE UTILISÉ | 6 |
| AVERTISSEMENTS IMPORTANTS POUR L'UTILISATEUR | 6 |
| AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATION | 9 |
| INSTALLATION DE L'APPAREIL | 10 |
| INSTALLATION ENCASTRÉE | 10 |
| UTILISATION DE L'APPAREIL | 13 |
| DESCRIPTION DE L'APPAREIL | 13 |
| DESCRIPTION DE LA PAGE D'ACCUEIL | 14 |
| DESCRIPTION DES ACCESSOIRES | 14 |
| DESCRIPTION DU RÉCIPIENT À LAIT | 15 |
| OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES | 15 |
| DONNÉES TECHNIQUES | 15 |
| INSTALLATION DE L'APPAREIL | 15 |
| ALLUMAGE DE L'APPAREIL | 17 |
| ÉTEINDRE L'APPAREIL | 18 |
| PARAMÉTRAGE DU MENU | 18 |
| FAIRE DU CAFÉ | 22 |
| PRÉPARER DES BOISSONS CHAUDES À BASE DE LAIT | 29 |
| PERSONNALISATION DES BOISSONS | 38 |
| MÉMORISATION DE VOTRE PROFIL PERSONNEL | 38 |
| NETTOYAGE | 39 |
| NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES MATÉRIAUX EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS | 39 |
| NETTOYEZ LA MACHINE | 39 |
| NETTOYAGE DU CIRCUIT INTERNE DE L'APPAREIL | 39 |
| NETTOYEZ LE BAC À MARC DE CAFÉ | 40 |
| NETTOYAGE DU BAC COLLECTEUR | 41 |
| NETTOYEZ L'INTÉRIEUR DE LA MACHINE À CAFÉ | 41 |
| NETTOYEZ LE RÉSERVOIR D'EAU | 41 |
| NETTOYEZ LES BECS VERSEURS DE CAFÉ | 42 |
| NETTOYEZ L'ENTONNOIR À CAFÉ PRÉMOULU | 42 |
| NETTOYEZ L'INFUSEUR | 42 |
| NETTOYEZ LE RÉSERVOIR DE LAIT (D) | 44 |
| NETTOYAGE DE LA BUSE DE RACCORDEMENT EAU CHAUDE/VAPEUR | 45 |
| DÉTARTRAGE | 46 |
| PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU | 48 |
| PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU | 48 |
| MESURER LA DURETÉ DE L'EAU | 48 |
| RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU | 48 |
| FILTRE ADOUCISSEUR D'EAU | 49 |
| INSTALLATION DU FILTRE | 49 |
| REMPACEMENT DU FILTRE | 50 |
| RETIREZ LE FILTRE | 50 |
| MESSAGES AFFICHÉS | 51 |
| RÉSOLUTION DES PROBLÈMES | 57 |
| DÉPANNAGE ET RÉPARATIONS | 58 |
| SERVICE CLIENTÈLE | 59 |

INTRODUCTION ET AVERTISSEMENTS

LECTURE DU MANUEL

Ces instructions s'appliquent à différents types d'appareils. Elles peuvent donc contenir des descriptions de fonctions qui ne sont pas disponibles sur votre appareil, ou que celui-ci ne supporte pas.

Les images et illustrations du présent document se réfèrent à différents modèles et peuvent différer légèrement du produit acheté.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures corporelles ou de dommages matériels résultant d'une installation incorrecte ou d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter les modifications requises aux différents modèles afin de se conformer à la réglementation technique en vigueur.

En cas de réclamation, veuillez contacter le service client.

IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

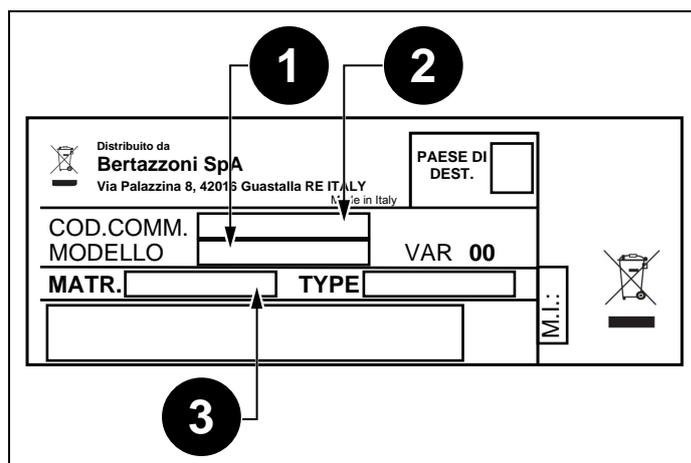


Fig. 1

La plaque signalétique contient les informations suivantes :

- 1 Modèle
- 2 Code de vente
- 3 Numéro de série



NOTE

Nous vous conseillons de noter les données et le numéro de série de l'appareil afin qu'ils soient immédiatement disponibles en cas de besoin.



NOTE

Indiquer les informations fournies sur la plaque signalétique afin d'améliorer l'efficacité des services après-vente et pièces de rechange.

INTRODUCTION ET AVERTISSEMENTS

SYMBOLE UTILISÉ

Les avertissements importants sont identifiés par ces symboles. Le non-respect des instructions d'utilisation peut entraîner un choc électrique, des blessures graves, des brûlures, un incendie ou des dommages à l'appareil.

DANGER



Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures potentiellement mortelles, voire la mort.

ATTENTION !



Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures ou des dommages à l'appareil.

REMARQUE IMPORTANTE



Ce symbole identifie des conseils ou des informations importantes pour l'utilisateur.

NOTE



Ce symbole identifie des conseils ou des informations importantes pour l'utilisateur.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS POUR L'UTILISATEUR

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

- Conservez soigneusement ce mode d'emploi.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures ou des dommages à l'appareil. Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant du non-respect de ce mode d'emploi.

NOTE



L'appareil est équipé d'un ventilateur. Il s'active si nécessaire.

GARANTIES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours observer les précautions de sécurité de base, y compris les suivantes. Lisez toutes les instructions avant l'installation ou l'utilisation de la machine à café. Veuillez lire attentivement ces instructions pour éviter tout accident et dommage à la machine. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement, pour préparer expresso, cappuccino et café. N'utilisez pas l'appareil autrement que pour l'usage pour lequel il est destiné. Toute autre utilisation pourrait être dangereuse. Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- Avant de connecter l'appareil à l'alimentation électrique, assurez-vous que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique correspondent à l'alimentation électrique domestique. En cas de doute, consultez un technicien qualifié.
- L'appareil doit être correctement installé avant son utilisation pour garantir qu'aucune zone de composants électriques n'est accessible. Assurez-vous que l'appareil n'est pas alimenté pendant les travaux d'installation, de réparation ou de maintenance.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. Pour garantir la sécurité électrique de cet appareil, il doit y avoir une continuité entre l'appareil et le système de mise à la terre efficace. Il est impératif que cette exigence fondamentale de sécurité soit respectée. En cas de doute, faire vérifier le système électrique de la maison par un électricien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par l'absence ou l'insuffisance d'un système de mise à la terre efficace.

INTRODUCTION ET AVERTISSEMENTS

- Ne pas utiliser de rallonge pour brancher l'appareil à l'électricité. La rallonge ne garantit pas la sécurité requise de l'appareil (risque de surchauffe).
- Avant l'entretien ou la maintenance, couper l'alimentation électrique en éteignant l'interrupteur principal et en débranchant l'appareil.
- Installer cet appareil en se conformant scrupuleusement aux instructions d'installation fournies.
- Les travaux d'installation et les réparations doivent être effectués uniquement par un technicien qualifié conformément aux réglementations de sécurité nationales et locales. Les réparations et autres travaux effectués par des personnes non qualifiées pourraient être dangereux, ce qui aurait pour effet d'annuler la garantie.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine. Ce n'est qu'alors que le fabricant pourra garantir la sécurité de cette machine.
- Ne jamais ouvrir le boîtier extérieur de l'appareil. Toute altération des raccordements électriques ou des composants et pièces mécaniques est dangereuse et peut endommager la machine.
- Si la machine est installée avec d'autres appareils, une base de protection doit être installée entre l'appareil et l'unité.
- Ne pas installer ou utiliser à l'extérieur, même s'il est installé dans le présentoir.
- Pour vous protéger contre les incendies, les chocs électriques et les blessures corporelles, ne plongez pas le cordon ou les fiches dans l'eau ou d'autres liquides.
- Pour réduire le risque de blessure, ne placez pas le cordon sur le comptoir ou la table où il pourrait être tiré par des enfants ou trébucher involontairement.
- Ne pas laisser pendre le cordon par-dessus le bord de la table ou du plan de travail, ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas utiliser d'appareil avec un cordon ou une fiche endommagée, ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- Renvoyer l'appareil à un centre de service agréé pour examen, réparation ou réglage.
- Pour débrancher, éteindre la machine, éteindre l'interrupteur principal, puis retirer la fiche de la prise murale.
- Pour réduire le risque d'incendie, ne placer aucun appareil de chauffage ou de cuisson sous l'appareil.
- Pour réduire le risque d'incendie, ne pas monter l'appareil au-dessus ou à proximité d'une partie d'un appareil de chauffage ou de cuisson.
- Pour réduire le risque de choc électrique, ne pas le monter au-dessus d'un évier.
- Pour réduire le risque d'incendie, ne rien stocker directement sur la surface de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.

- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

UTILISATION

La machine à café doit être entretenue quotidiennement pour empêcher le développement de bactéries nocives et de moisissures. Veuillez lire la section **Nettoyage** du livret.



REMARQUE IMPORTANTE

Ne regardez pas directement ou avec un instrument optique dans l'éclairage.



DANGER

Risque de brûlures ! Risque de brûlure lors de la distribution de boissons chaudes, elles sont extrêmement chaudes.

- Les personnes manquant de capacités physiques, sensorielles ou mentales ou d'expérience avec la machine ne doivent pas l'utiliser sans la surveillance ou les instructions d'une personne responsable.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des poignées ou des boutons.
- Pour éviter les blessures, laisser la machine à café refroidir avant de nettoyer ou de mettre et de retirer des pièces. Éteindre la machine au niveau de l'interrupteur principal lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer.
- Remplir le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau froide et fraîche du robinet. L'eau tiède ou chaude, ou tout autre liquide peut endommager la machine.
- L'eau doit être changée quotidiennement pour éviter le développement de bactéries ou de moisissures.
- Ne pas utiliser d'eau minérale. L'eau minérale entraîne une forte accumulation de calcium dans la machine, ce qui peut endommager l'appareil.
- Verser uniquement des grains de café dans le réservoir à grains. Ne pas mettre de café moulu dans le réservoir à grains, cela endommagerait l'unité de mouture.
- Le sucre peut endommager l'appareil ! Les grains de café caramélisés ou autrement prétraités ou d'autres boissons contenant du sucre ne doivent pas être mis dans la machine.
- Ne jamais placer de tasse contenant un mélange alcool-café sous le distributeur de café. Les pièces en plastique de l'appareil pourraient prendre feu !
- L'eau chaude et la vapeur distribuées pourraient provoquer des brûlures. Ces fonctions doivent être utilisées avec précaution. Ne jamais tenir aucune partie du corps sous la buse vapeur ou le distributeur d'eau chaude. La machine ne doit jamais être utilisée pour nettoyer des objets.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur sous pression pourrait endommager les composants électriques et provoquer un court-circuit.

INTRODUCTION ET AVERTISSEMENTS

- Les appareils doivent être détartrés régulièrement avec les pastilles de détartrage fournies. Dans les régions où l'eau est très dure, il peut être nécessaire de détartrer la machine plus souvent. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages résultant d'un détartrage insuffisant.
- Utiliser uniquement les tablettes de détartrage. Veiller à utiliser le bon mélange d'eau et de détartrant, sinon cela pourrait provoquer des dommages.
- Ne jamais préparer de café, d'eau chaude ou de vapeur lorsque l'appareil est retiré. S'assurer toujours que l'appareil est inactif avant de l'extraire. Le non-respect de cette précaution pourrait endommager l'appareil ! La seule exception est le réglage du moulin à café qui doit être effectué machine éteinte (voir la section « *Réglage du moulin à café* »).
- Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chauffé.

CONSERVER SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS !

CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE RÉSIDENTIEL UNIQUEMENT.

REMARQUE IMPORTANTE



Ne pas laisser les enfants et les animaux s'arrêter ou s'attarder à proximité de l'appareil lorsqu'il est retiré du meuble.

Ne pas laisser la machine sortie du meuble lorsqu'elle est utilisée.

Ne pas laisser la machine retirée du meuble lorsqu'elle n'est pas utilisée.

Installer la machine conformément aux instructions du manuel afin de garantir l'absence de déversement lorsqu'elle est retirée du meuble.

Le panneau de fixation des rails doit avoir une épaisseur adaptée aux vis de fixation fournies.

Le matériau du panneau doit être adapté au poids de la machine d'environ 25 kg (55 lb).

- Remplissez d'eau potable fraîche.
- Videz le réservoir d'eau si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée (vacances, etc.).
- Remplacez l'eau si l'appareil n'est pas utilisé pendant plus de deux jours.

INTRODUCTION ET AVERTISSEMENTS

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATION



MISE EN GARDE

L'installation doit être réalisée par un professionnel qualifié dans le respect de la législation en vigueur dans le pays d'installation (voir rubrique « Installation encastrée »).



MISE EN GARDE

Les éléments d'emballage (sacs en plastique, mousse de polystyrène, etc.) doivent être tenus hors de portée des enfants.



MISE EN GARDE

Ne jamais installer l'appareil dans des pièces où la température peut descendre jusqu'à 0°C ou moins.



MISE EN GARDE

Personnaliser la dureté de l'eau dès que possible en suivant les instructions de la section *Réglage de la dureté de l'eau*.

BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

DANGER



Vérifier que la tension d'alimentation secteur correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique située au bas de l'appareil.

Connecter l'appareil à une prise efficacement mise à la terre et correctement installée avec un courant nominal minimum de 10 A seulement.

Si la prise de courant ne correspond pas à la fiche de l'appareil, faites remplacer la prise par une prise adaptée par un professionnel qualifié. Pour respecter les directives de sécurité, un interrupteur omnipolaire avec une distance de contact minimale de 3 mm doit être installé.

Ne pas utiliser plusieurs prises ou extensions.

ATTENTION !



Des dispositifs de coupure de sécurité doivent être inclus dans l'alimentation secteur conformément aux réglementations d'installation du pays concerné.

NOTE



Cet appareil est conforme au règlement CE 1935/2004 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des aliments.



L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais déposé dans un centre de tri et de recyclage agréé.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

INSTALLATION ENCASTRÉE

Vérifier les mesures minimales requises pour une installation correcte de l'appareil. La machine à café doit être installée dans une colonne et cette dernière doit être solidement fixée au mur avec des supports disponibles dans le commerce.

ATTENTION !



Toutes les opérations d'installation ou de maintenance doivent être effectuées avec l'appareil débranché du réseau électrique.

- Les meubles de cuisine en contact direct avec l'appareil doivent résister à la chaleur (65°C min).
- Pour garantir une ventilation correcte, laissez un espace au bas du meuble (voir mesures en Fig. 2 et Fig. 3).

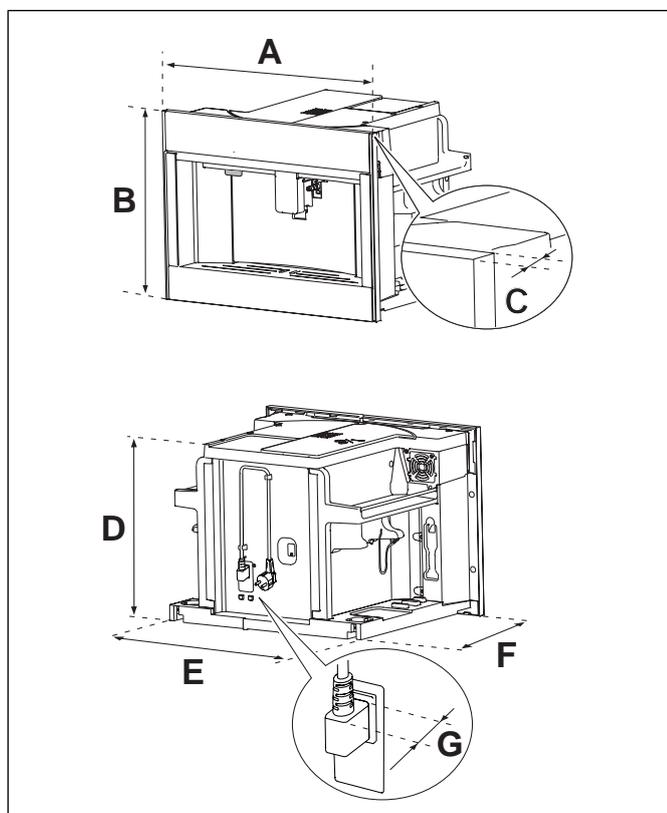


Fig. 2

| | |
|------------------|----------|
| A. 23,3" - 23,5" | D. 16,8" |
| B. 17,7" - 17,9" | E. 21,4" |
| C. 0,7" - 0,8" | F. 17,7" |
| | G. 1,2" |

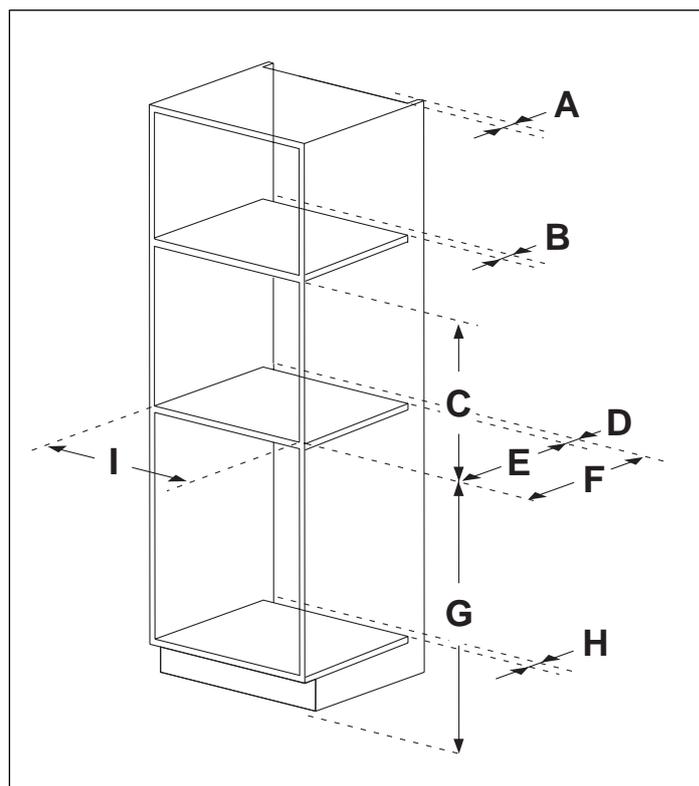


Fig. 3

| | |
|------------------|---------------|
| A. 1,7" | E. 19,6" |
| B. 1,7" | F. Min. 21,4" |
| C. 17,7" + 0,07" | G. Min. 33,4" |
| D. 1,7" | H. 1,7" |
| | I. 22" + 0,3" |

INSTALLATION DE L'APPAREIL

- Positionnez les rails sur les côtés du meuble comme indiqué dans le Fig. 4 . Fixez avec les vis fournies, puis extrayez-les complètement.

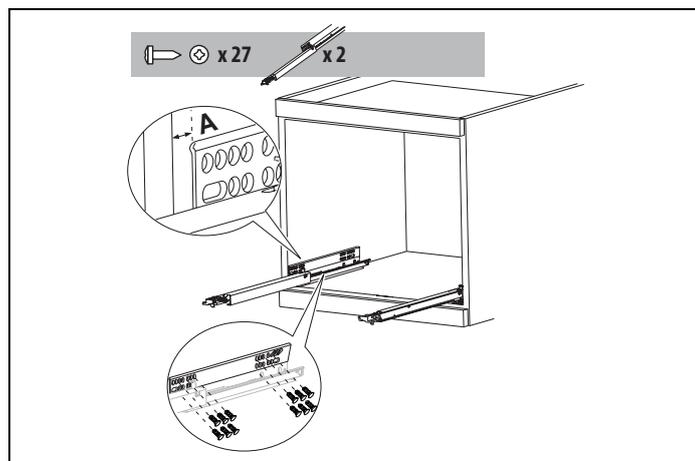


Fig. 4

A. 0,07"

Si la machine à café est installée sur un tiroir chauffant, utilisez la surface supérieure de celui-ci comme référence pour positionner les rails (Fig. 5).

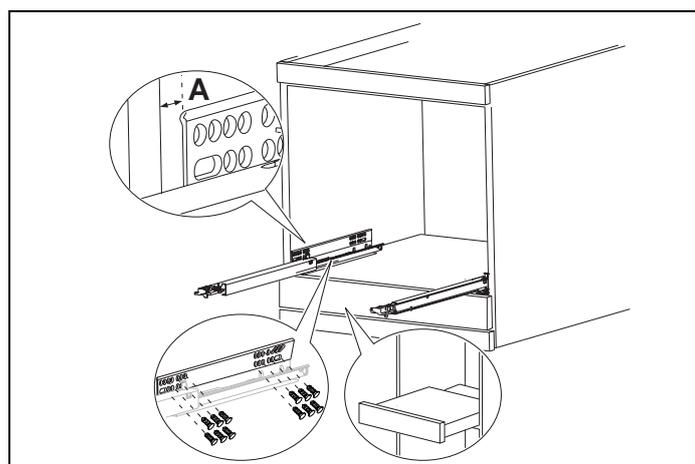


Fig. 5

A. 0,07"

- Fixez le câble d'alimentation avec l'agrafe (Fig. 6). Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre d'extraire l'appareil du meuble afin de remplir le réservoir à grains de café.

L'appareil doit être mis à la terre conformément à la législation.

Les branchements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié en suivant les instructions.

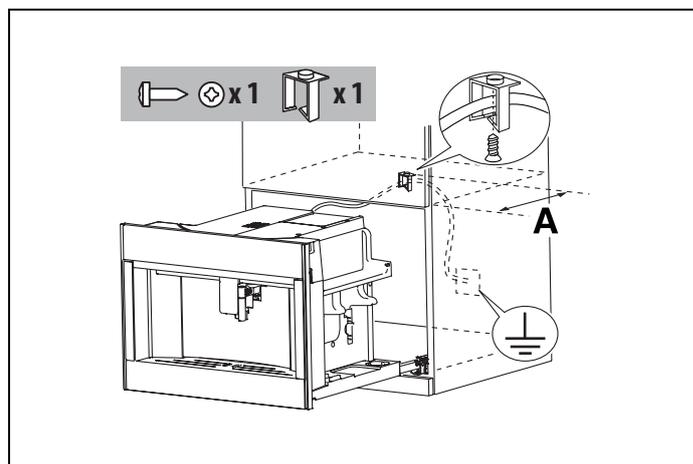


Fig. 6

A. Approx. 13,7"

- Positionner l'appareil sur les rails (uniquement après que ceux-ci aient été assemblés sur le meuble. Ceci afin d'éviter de placer la machine sur une surface non adaptée à un tel usage) en s'assurant que les broches sont correctement insérées dans les boîtiers, puis en la fixant avec les vis fournies (Fig. 7). Si la hauteur de l'appareil nécessite un réglage, utiliser les disques d'espacement fournis.

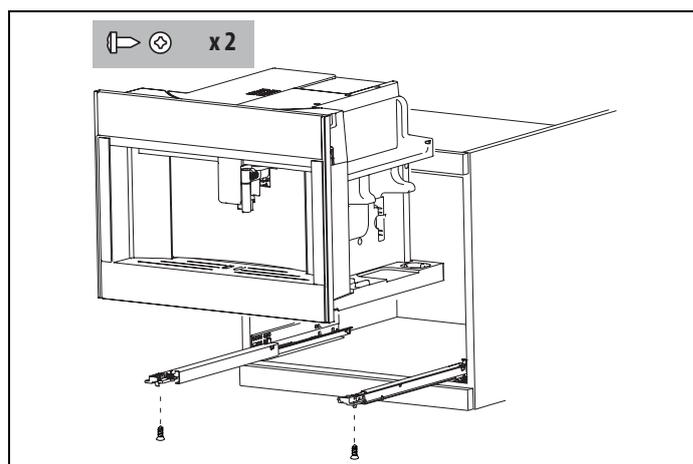


Fig. 7

INSTALLATION DE L'APPAREIL

- Si nécessaire, corriger l'alignement de l'appareil en positionnant les entretoises fournies sous ou sur les côtés du support (Fig. 8 , Fig. 9).

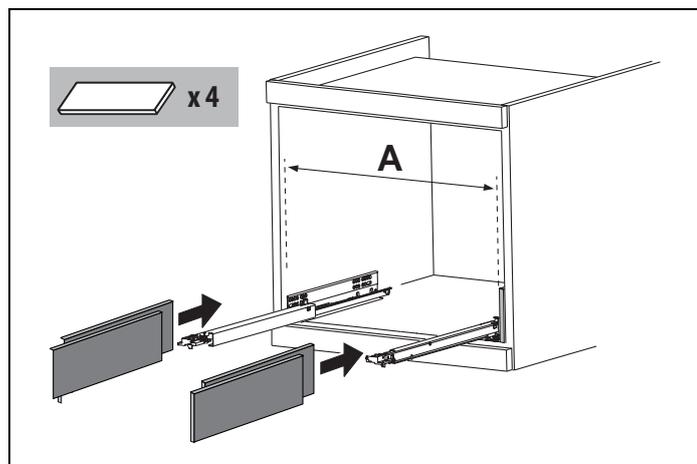


Fig. 8

A. 22" + 0,03"

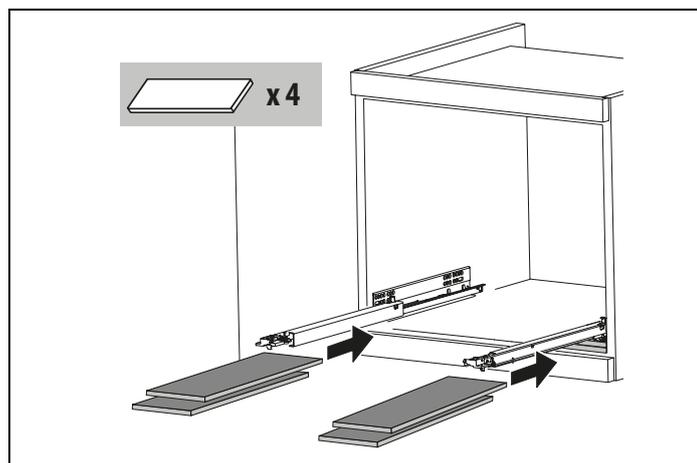


Fig. 9

- Pour soulever l'appareil par l'avant (max 0,07"), tourner le loquet comme indiqué Fig. 10 .

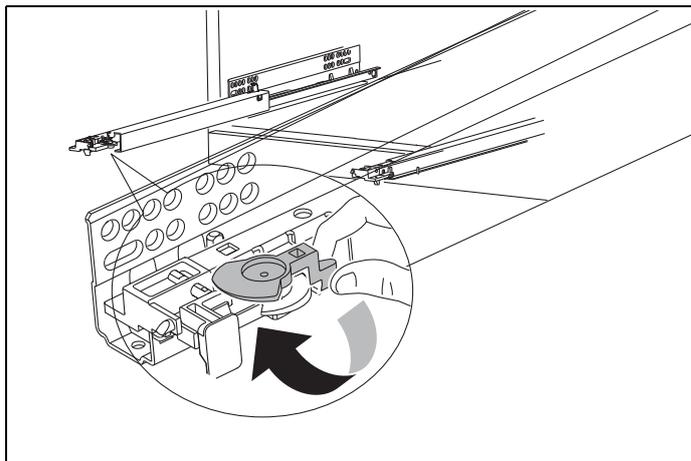


Fig. 10

- Le panneau de fixation des rails doit avoir une épaisseur adaptée aux vis de fixation fournies de série.
- Le matériau du panneau doit être adapté au poids de la machine d'environ 25 kg (55 lb).

UTILISATION DE L'APPAREIL

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



NOTE

Les lettres entre parenthèses font référence à la clé dans la description de l'appareil.

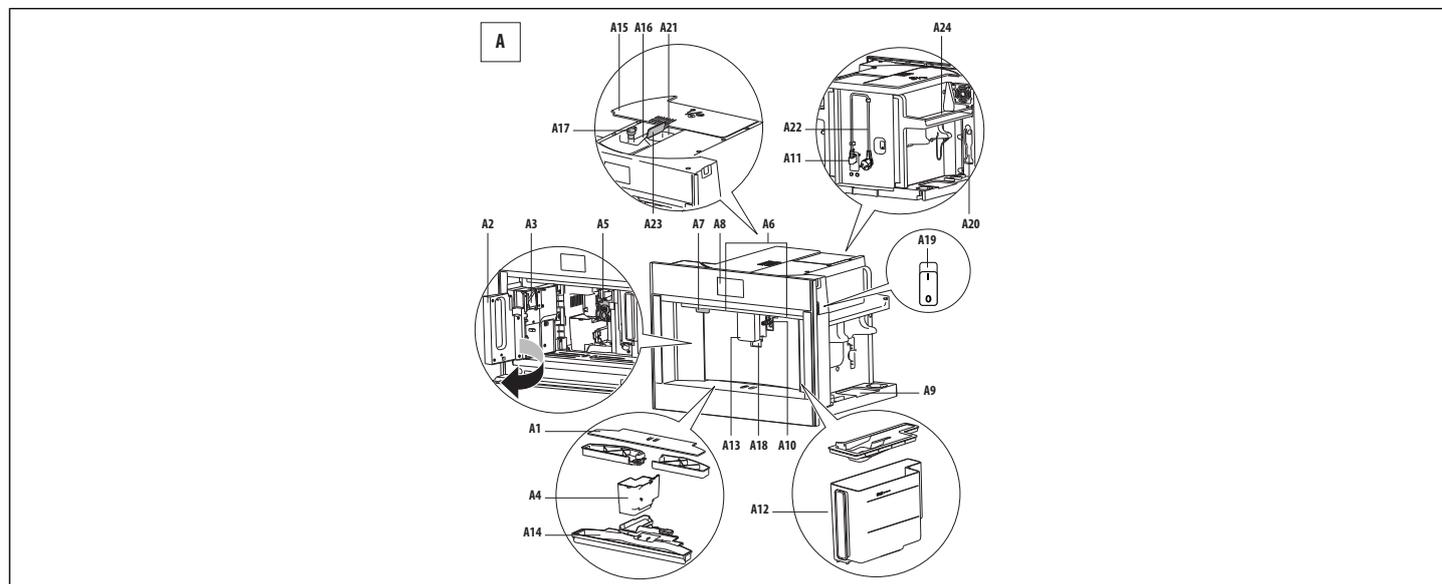


Fig. 11

- **A1**—Plateau porte-gobelet
- **A2**—Porte de service
- **A3**—Guide café
- **A4**—Bac à marc de café
- **A5**—Infuseur
- **A6**—Éclairage pour éclairer le compartiment intérieur
- **A7**—Bouton marche/veille
- **A8**—Bandeau de commande
- **A9**—Plateau de rangement
- **A10**—Buse de raccordement eau chaude/vapeur
- **A11**—Connecteur IEC
- **A12**—Réservoir d'eau
- **A13**—Becs à café (hauteur réglable)
- **A14**—Bac de récupération
- **A15**—Couvercle du récipient à grains
- **A16**—Conteneur de grains
- **A17**—Molette de réglage de la mouture
- **A18**—Lumières pour éclairer la tasse
- **A19**—Inter principal ON/OFF
- **A20**—Porte-mesure
- **A21**—Entonnoir à café moulu
- **A22**—Cordon d'alimentation
- **A23**—Porte prémoulage
- **A24**—Rebord chauffe-tasses

UTILISATION DE L'APPAREIL

DESCRIPTION DE LA PAGE D'ACCUEIL

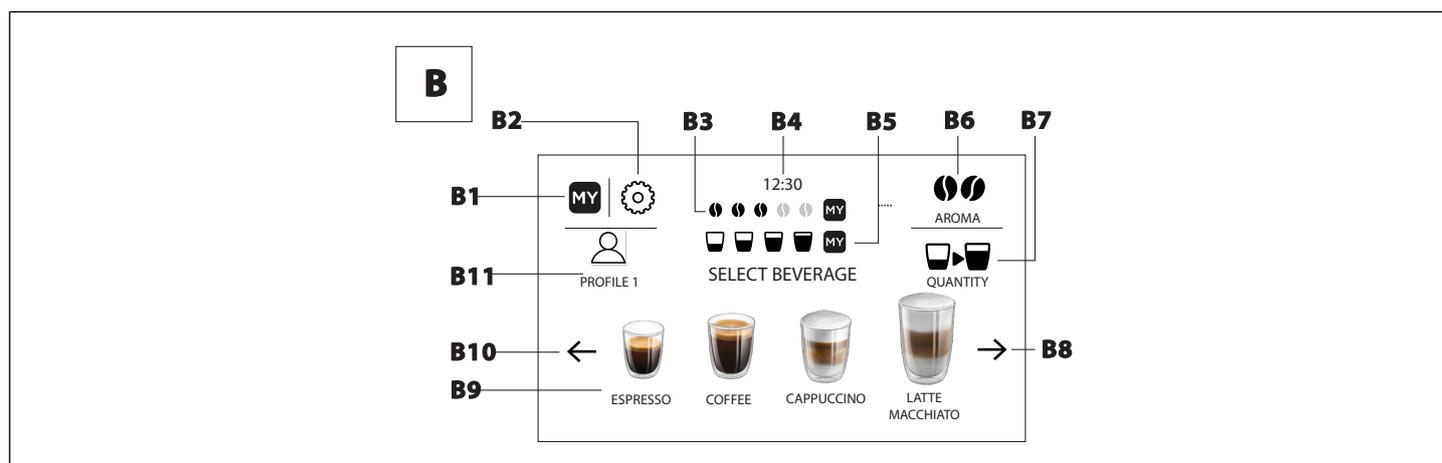


Fig. 12

- **B1**—Menu pour personnaliser les paramètres des boissons
- **B2**—Menu des paramètres de l'appareil
- **B3**—Arôme sélectionné
- **B4**—Horloge
- **B5**—Quantité sélectionnée
- **B6**—Sélection arôme
- **B7**—Sélection quantité
- **B8**—Flèche de défilement
- **B9**—Boissons sélectionnables (appuyer sur la flèche de défilement pour voir toutes les boissons)
- **B10**—Flèche de défilement
- **B11**—Profils personnalisables (voir *Mémorisation de votre profil personnel*)

DESCRIPTION DES ACCESSOIRES

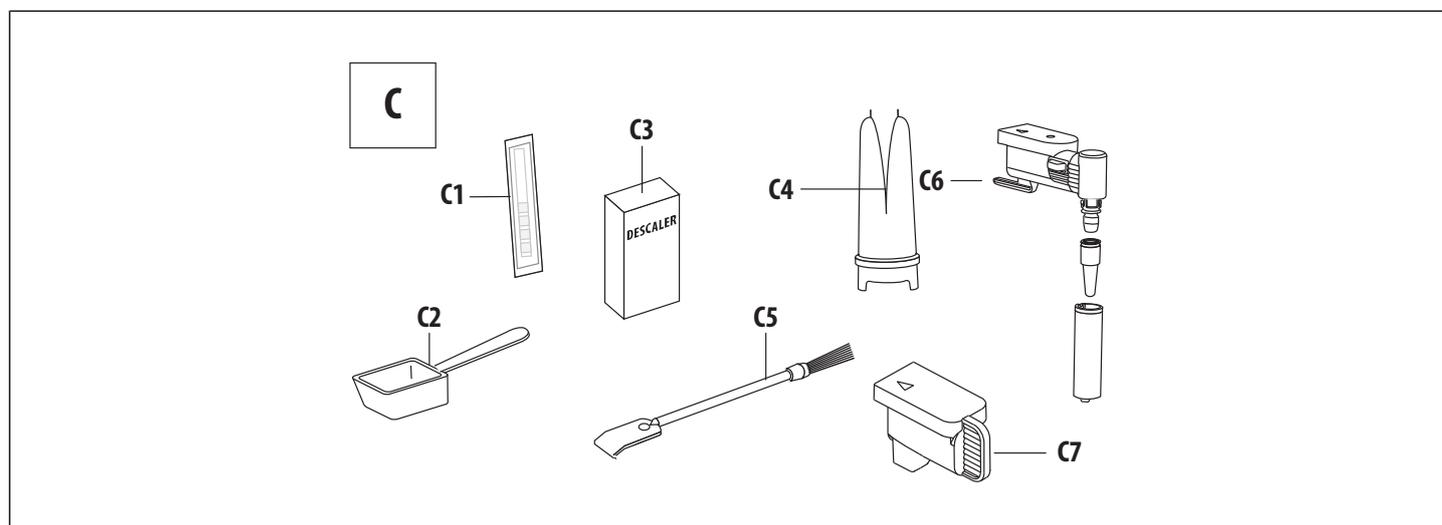


Fig. 13

- **C1**—Papier indicateur « Test de dureté totale »
- **C2**—Mesure de café moulu
- **C3**—Détartrant
- **C4**—Filtre adoucisseur d'eau (certains modèles seulement)
- **C5**—Brosse de nettoyage
- **C6**—Bec eau chaude/vapeur
- **C7**—Couvercle de buse de raccordement

UTILISATION DE L'APPAREIL

DESCRIPTION DU RÉCIPIENT À LAIT

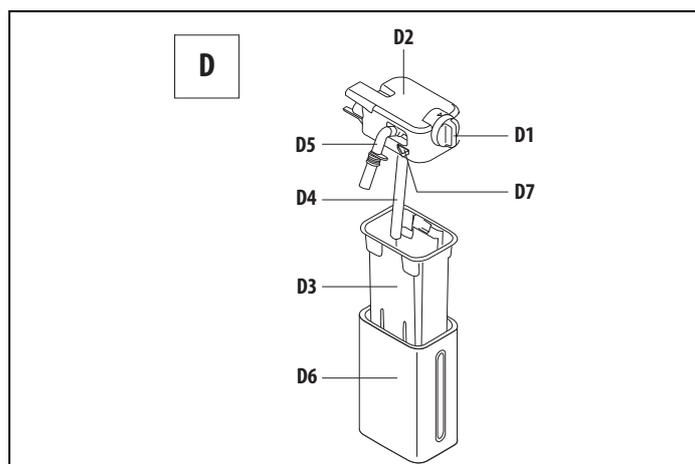


Fig. 14

- **D1**—Réglage de la mousse et molette de fonction "CLEAN"
- **D2**—Couvercle avec mousseur à lait
- **D3**—Récipient à lait
- **D4**—Tube d'admission de lait
- **D5**—Bec verseur de mousse de lait réglable
- **D6**—Boîtier thermique
- **D7**—Boutons de déverrouillage du couvercle

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

Après avoir retiré l'emballage, s'assurer que le produit est complet et en bon état et que tous les accessoires sont présents. Ne pas utiliser l'appareil s'il est visiblement endommagé. Contactez le service client Assistance technique

DONNÉES TECHNIQUES

| | |
|-------------------------------|---------------------------|
| Tension : | 120 V~ 60 Hz max. 10 A |
| Puissance absorbée : | 1350 W |
| Pression : | 15 bar |
| Capacité du réservoir d'eau : | 2,5 litres |
| Dimensions (L x H x D) : | 597 x 450 x 470 mm |
| Poids net : | 44,1 lb (20 kg) |

INSTALLATION DE L'APPAREIL



NOTE

Du café a été utilisé pour tester l'appareil en usine et il est donc tout à fait normal de retrouver des traces de café dans le moulin. La machine est cependant garantie neuve.

- 1) Branchez l'appareil au réseau électrique (Fig. 15) et s'assurer que l'interrupteur principal (**A19**) sur le côté de l'appareil est enfoncé (Fig. 16) ;

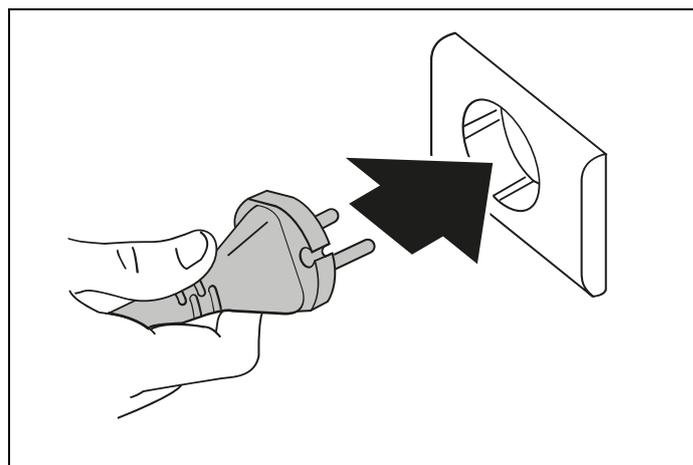


Fig. 15

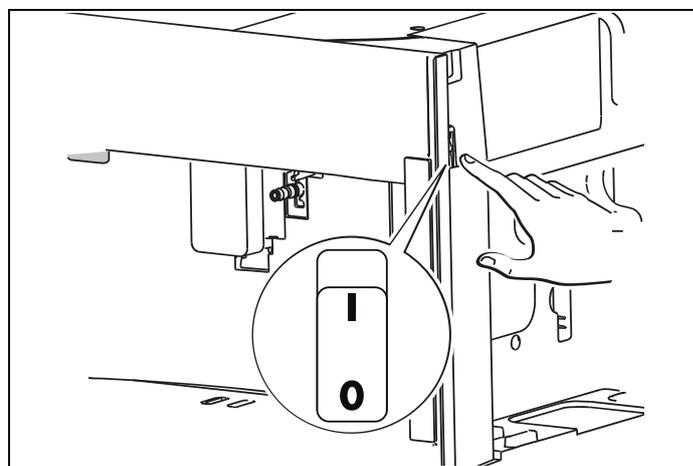


Fig. 16

- 2) **SÉLECTIONNER LA LANGUE (réglage de la langue) :**

appuyer sur ← (**B10**) ou → (**B8**) jusqu'à ce que le drapeau correspondant à la langue souhaitée apparaisse sur l'écran, puis appuyer sur le drapeau ;

UTILISATION DE L'APPAREIL

- 3) **REPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU AVEC DE L'EAU DOUCE** : retirer le réservoir d'eau (A12) (Fig. 17), ouvrir le couvercle (Fig. 18), remplir jusqu'à la ligne MAX (marquée à l'intérieur du réservoir) avec de l'eau fraîche (Fig. 19); fermer le couvercle et remettre le réservoir dans l'appareil (Fig. 20);

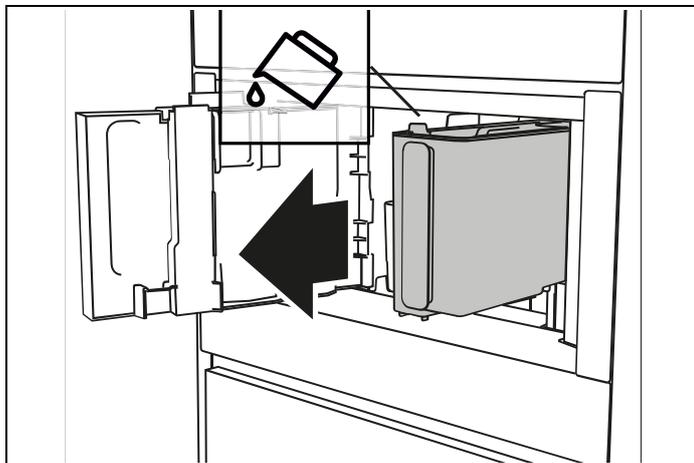


Fig. 17

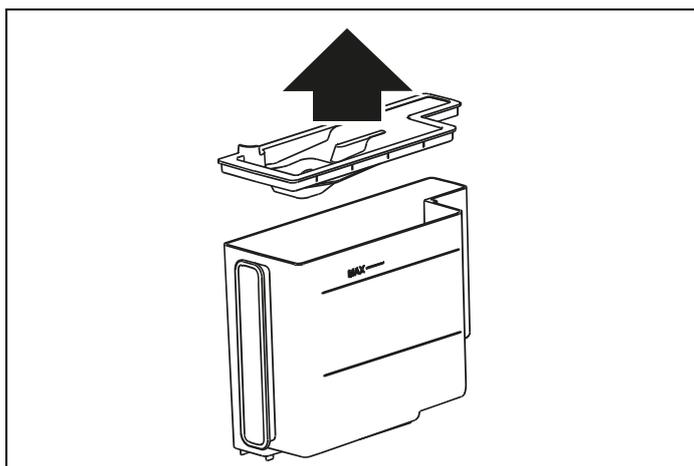


Fig. 18

Pour continuer, suivez les instructions indiquées sur l'écran de l'appareil :

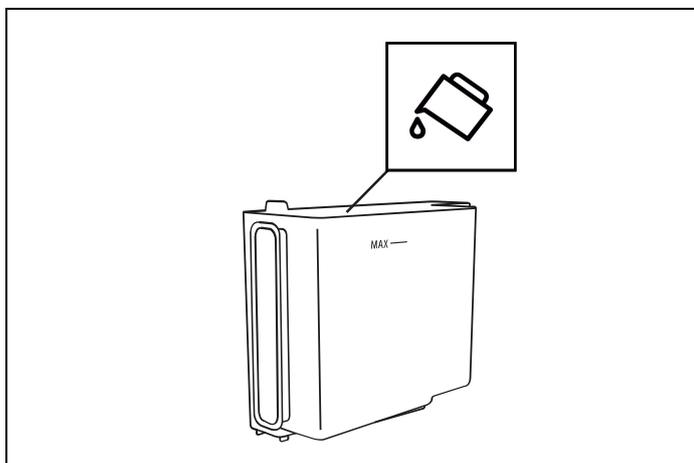


Fig. 19

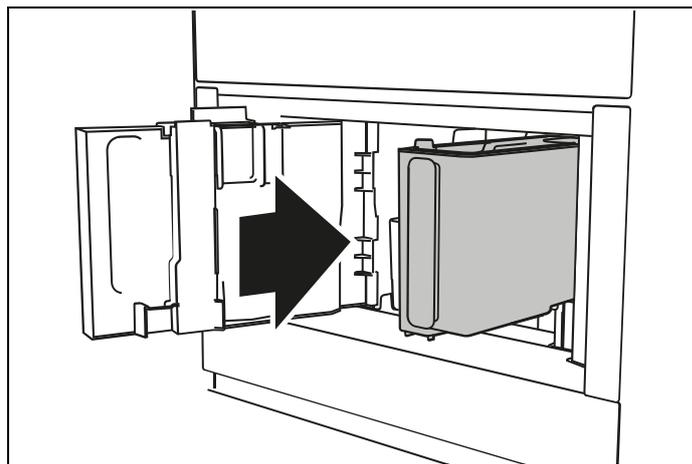


Fig. 20

- 4) **INSÉRER LA SORTIE D'EAU** : Vérifier que le bec eau chaude/vapeur (C6) est inséré sur la buse de raccordement (A10) (Fig. 21) et placer un récipient d'une capacité minimale de 100 ml en dessous (Fig. 22);

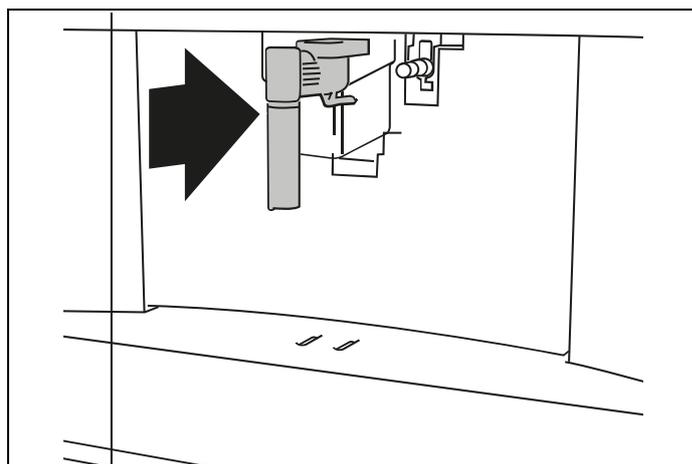


Fig. 21

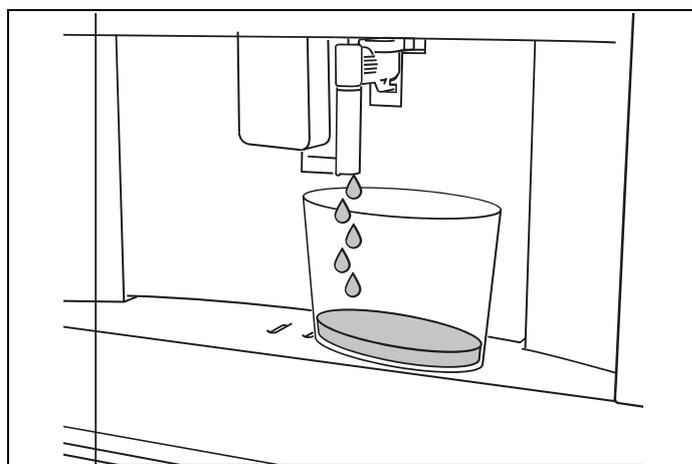


Fig. 22

UTILISATION DE L'APPAREIL

5) **Circuit d'eau vide** Appuyez sur OK pour amorcer la pompe s'affiche à l'écran ;

6) Appuyez sur \checkmark OK pour confirmer : l'appareil délivre de l'eau par le bec (Fig. 22), puis s'éteint automatiquement.

La machine à café est maintenant prête à être utilisée normalement.



NOTE

- Lors de la première utilisation, l'appareil doit préparer 4 à 5 cappuccinos avant de commencer à donner des résultats satisfaisants.
- À la première utilisation, le circuit d'eau est vide, la machine peut donc être très bruyante : le bruit diminuera au fur et à mesure que le circuit se remplira.
- Lors de la préparation des 5-6 premiers cappuccinos, il est normal d'entendre le bruit de l'eau bouillante : après cela, le bruit s'atténuera.
- Pour améliorer les performances de l'appareil, nous vous recommandons d'installer un filtre adoucisseur d'eau (C4) comme décrit à la section *FILTRE ADOUCISSEUR D'EAU* . Si votre modèle n'est pas équipé d'un filtre, il est possible d'en demander un auprès des Centres Service Clients Agréés.

ALLUMAGE DE L'APPAREIL



NOTE

Avant d'allumer l'appareil, s'assurer que l'interrupteur principal (A23) est enfoncé (Fig. 16). Chaque fois que l'appareil est allumé, il effectue un cycle automatique de préchauffage et de rinçage qui ne peut être interrompu. L'appareil n'est prêt à l'emploi qu'une fois ce cycle terminé.

DANGER



Lors du rinçage, un peu d'eau chaude sort des bacs à café (A13) et est collectée dans le bac collecteur (A14) situé en dessous. Évitez tout contact avec les projections d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyez sur le bouton  (A7- Fig. 23) : message **Chauffage en cours Veuillez patienter**, s'affiche à l'écran.
- Une fois le chauffage terminé, le message devient : **Rinçage De l'eau chaude s'écoule** ; En plus de chauffer la chaudière, l'appareil continue également à laisser couler l'eau chaude dans les canalisations internes pendant qu'elles chauffent également.

L'appareil est à la température souhaitée lorsque l'écran principal, la page d'accueil apparaît.

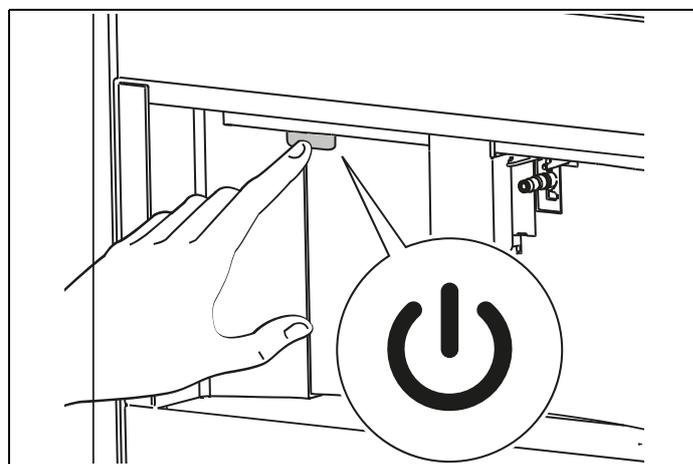


Fig. 23

UTILISATION DE L'APPAREIL

ÉTEINDRE L'APPAREIL

Chaque fois que l'appareil est éteint, il effectue automatiquement un rinçage s'il a préparé un café.

DANGER



Lors du rinçage, un peu d'eau chaude s'écoule des becs à café (A13). Évitez tout contact avec les projections d'eau.

- Pour éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton  (A7-Fig. 23).
- Le message **Arrêt en cours Veuillez patienter** s'affiche à l'écran : si nécessaire, l'appareil effectue un cycle de rinçage, puis s'éteint (veille).

NOTE



Si l'appareil n'est pas utilisé pendant de longues périodes, débranchez-le de l'alimentation électrique comme suit :

- 1) Éteignez d'abord l'appareil en appuyant sur le bouton  (A7-Fig. 23) ;
- 2) Relâchez l'interrupteur principal (A23) situé sur le côté de l'appareil (Fig. 16).

ATTENTION !



N'appuyez jamais sur l'interrupteur principal lorsque l'appareil est allumé.

PARAMÉTRAGE DU MENU

RINÇAGE

Utilisez cette fonction pour fournir de l'eau chaude depuis les becs à café (A13) afin de nettoyer et chauffer le circuit interne de l'appareil. Placez un récipient d'une capacité minimale de 100 ml sous l'écoulement du café et de l'eau chaude (Fig. 23).

Pour activer la fonction, procédez comme suit :

- 1) Appuyez sur  (B2) pour entrer dans le menu ;
- 2) Appuyez sur  (B10) ou  (B8) jusqu'à ce que l'écran affiche  **Rinçage** ;
- 3) Appuyez sur  pour démarrer le rinçage.
- 4) Au bout de quelques secondes, de l'eau chaude sort de l'écoulement du café qui nettoie et chauffe le circuit interne de l'appareil : le message suivant s'affiche à l'écran **Rinçage De l'eau chaude s'écoule**, ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure de la préparation ;
- 5) Pour arrêter le cycle de rinçage, appuyez sur  STOP ou attendez que le rinçage s'arrête automatiquement.

DANGER

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant la distribution d'eau chaude.



NOTE



- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant plus de 3-4 jours, une fois rallumé, nous vous recommandons fortement d'effectuer 2/3 de rinçages avant utilisation ;
- Après rinçage, il est normal qu'il y ait un peu d'eau dans le bac à marc (A10).

UTILISATION DE L'APPAREIL

PARAMÉTRAGES DES BOISSONS

Dans cette section, vous pouvez consulter vos paramètres personnalisés et, si vous le souhaitez, réinitialiser les valeurs par défaut pour chaque boisson.

- 1) Appuyez sur  (B2) pour entrer dans le menu ;
- 2) Appuyez sur  (B10) ou  (B8) jusqu'à **Réglages boissons**  ce que cela apparaisse sur l'écran (B) ;
- 3) Appuyez sur  : Les valeurs de la première boisson apparaissent à l'écran ;
- 4) Le profil utilisateur de référence est mis en évidence à l'écran. Les valeurs sont indiquées sur les barres verticales : la valeur par défaut du fabricant est indiquée par le symbole  tandis que la valeur définie actuelle est mise en évidence par la partie remplie de la barre verticale ;
- 5) Pour revenir au menu des paramètres, appuyez sur  ESC.
- 6) Pour faire défiler et afficher les boissons, appuyez sur  NEXT.
- 7) Pour revenir aux valeurs par défaut du fabricant pour la boisson affichée à l'écran, appuyez sur **RESET** ; 
- 8) **Valider réinitialisation ?** : pour confirmer, appuyez sur  OK (Pour annuler, appuyez sur  ESC) ;

La boisson a été réinitialisée aux valeurs par défaut. Continuez avec les autres boissons ou revenez au menu des paramètres.



NOTE

- Pour modifier les boissons d'un autre profil, retournez à la page d'accueil, sélectionnez le profil souhaité (B11) et répétez la procédure.
- Pour réinitialiser toutes les boissons du profil aux valeurs par défaut, voir le paragraphe « Valeurs par défaut ».

RÉGLER L'HEURE

Pour régler l'heure sur l'écran (B), procédez comme suit :

- 1) Appuyez sur  (B2) pour entrer dans le menu ;
- 2) Appuyez sur  (B10) ou  (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche **SET TIME**  ;
- 3) Appuyez sur  : Le panneau de réglage de l'heure apparaît à l'écran ;
- 4) Appuyez sur  ou  correspondant aux heures et minutes jusqu'à l'affichage de l'heure actuelle ;
- 5) Pour confirmer, appuyez sur  OK (Pour annuler, appuyez sur  ESC), puis appuyez sur  ESC pour revenir à la page d'accueil.

L'heure est désormais définie.

UTILISATION DE L'APPAREIL

DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

L'heure de démarrage automatique peut être réglée afin que l'appareil soit prêt à une certaine heure (par exemple, le matin) afin qu'il puisse préparer immédiatement du café.



NOTE

Pour activer cette fonction, l'heure doit déjà être correctement réglée, voir paragraphe *Régler l'heure*.

Pour activer le démarrage automatique, procédez comme suit :

- 1) Appuyez sur (B2) pour entrer dans le menu ;
- 2) Appuyez sur \leftarrow (B10) ou \rightarrow (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche **AUTO-START** ;
- 3) Sélectionnez la fonction en appuyant sur : Le panneau de réglage de l'heure apparaît à l'écran ;
- 4) Appuyez sur \leftarrow ou \rightarrow correspondant aux heures et minutes jusqu'à l'heure du démarrage automatique s'affiche ;
- 5) Appuyez sur **OFF** ou **ON** pour activer ou désactiver le démarrage automatique.
- 6) Pour confirmer, appuyez sur \checkmark OK (Pour annuler ou revenir au menu des paramètres, appuyez sur \rightarrow ESC), puis appuyez sur \rightarrow ESC pour revenir à la page d'accueil.



NOTE

L'heure de démarrage automatique est désormais réglée et le symbole correspondant s'affiche à côté de l'heure pour indiquer que la fonction a été activée.



NOTE

Lorsque l'appareil est éteint à l'aide de l'interrupteur principal (A21), le paramètre de démarrage automatique, s'il est activé, est perdu.

ARRÊT AUTOMATIQUE (VEILLE)

L'arrêt automatique peut être réglé pour que l'appareil s'éteigne après 15 ou 30 minutes, ou 1, 2 ou 3 heures d'inutilisation.

Pour programmer l'arrêt automatique, procédez comme suit :

- 1) Appuyez sur (B2) pour entrer dans le menu ;
- 2) Appuyez sur \leftarrow (B10) ou \rightarrow (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche **Arrêt automatique** avec la sélection en cours (15 ou 30 minutes, ou 1, 2 ou 3 heures) ;
- 3) Appuyez sur sur l'écran pour sélectionner la valeur requise ;
- 4) Appuyez sur \rightarrow ESC pour revenir à la page d'accueil. L'arrêt automatique est maintenant programmé.

CHAUFFE-TASSE

Pour réchauffer les tasses avant de préparer le café, il est possible d'activer le chauffe-tasses (A24) et de le placer au-dessus des tasses.

- 1) Appuyez sur (B2) pour entrer dans le menu ;
- 2) Appuyez sur \leftarrow (B10) ou \rightarrow (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche **Chauffe-tasses** ;
- 3) Appuyez sur pour activer- **ON** ou pour désactiver- **OFF** le réchauffeur de tasses.
- 4) Appuyez sur \rightarrow ESC pour revenir à la page d'accueil.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Utilisez cette fonction pour activer ou désactiver le mode d'économie d'énergie. Lorsqu'elle est activée, la fonction garantit une consommation d'énergie réduite conformément à la réglementation européenne. Lorsqu'elle est désactivée, le temps de réchauffement est réduit.

Pour désactiver ou activer « Économie d'énergie », procédez comme suit :

- 1) Appuyez sur (B2) pour entrer dans le menu ;
- 2) Appuyez sur \leftarrow (B10) ou \rightarrow (B8) jusqu'à **Économie d'énergie** apparaît sur l'écran (B) ;
- 3) Appuyez sur pour activer- **ON** ou désactiver- **OFF** l'économie d'énergie ;
- 4) Appuyez sur \rightarrow ESC pour revenir à la page d'accueil.

UTILISATION DE L'APPAREIL

TEMPÉRATURE DU CAFÉ

Pour modifier la température de l'eau fournie pour préparer le café, procédez comme suit :

- 1) Appuyez sur  (B2) pour entrer dans le menu ;
- 2) Appuyez sur \leftarrow (B10) ou \rightarrow (B8) jusqu'à ce que l'écran (B)  affiche **Température du café** avec la sélection actuelle (**Basse**, **Moyenne**, **Haute** ou **Max**) ;
- 3) Appuyez sur  pour sélectionner la température requise ;
- 4) Appuyez sur \rightarrow ESC pour revenir à la page d'accueil.

SÉLECTION DE LA LANGUE

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

- 1) Appuyez sur  (B2) pour entrer dans le menu ;
- 2) Appuyez sur \leftarrow (B10) ou \rightarrow (B8) jusqu'à ce que l'écran affiche  **Définir la langue** ;
- 3) Appuyez sur  : appuyez sur \leftarrow ou \rightarrow jusqu'à ce que le drapeau correspondant à la langue souhaitée apparaisse, puis sélectionnez-la ;
- 4) Appuyez sur \rightarrow ESC 2 fois pour revenir à la page d'accueil.

NOTIFICATION SONORE

Ce paragraphe explique comment activer ou désactiver le bip émis par la machine à chaque fois qu'une icône est enfoncée ou qu'un accessoire est inséré/retiré.

Pour désactiver ou activer le bip, procédez comme suit :

- 1) Appuyez sur  (B2) pour entrer dans le menu ;
- 2) Appuyez sur \leftarrow (B10) ou \rightarrow (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche  **Signal sonore** ;
- 3) Appuyez sur  pour activer- **ON** ou désactiver- **OFF** la notification sonore ;
- 4) Appuyez sur \rightarrow ESC pour revenir à la page d'accueil.

ÉCLAIRAGE

Cette fonction active ou désactive les voyants (A6). Les voyants des tasses (A18) s'allument à chaque fois que des boissons à base de café sont préparées, du lait chaud est préparé et à chaque cycle de rinçage et s'éteignent après quelques secondes.

Pour désactiver ou activer cette fonction, procédez comme suit :

- 1) Appuyez sur  (B2) pour entrer dans le menu ;
- 2) Appuyez sur \leftarrow (B10) ou \rightarrow (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche  **Éclairage tasse** ;
- 3) Appuyez sur **ON** pour activer- ou désactiver **OFF** les voyants ;
- 4) Appuyez sur \rightarrow ESC pour revenir à la page d'accueil.

MODE DÉMO

En activant ce mode, les principales fonctions de la machine sont affichées à l'écran :

- 1) Appuyez sur  (B2) pour entrer dans le menu ;
- 2) Appuyez sur \leftarrow (B10) ou \rightarrow (B8) jusqu'à ce que l'écran affiche **Mode démo** ;
- 3) Appuyez sur  pour lancer la démo ;
- 4) Pour quitter le mode démo, éteignez d'abord l'appareil en appuyant sur le bouton  (A7). Appuyez à nouveau sur le bouton  pour revenir à la page d'accueil.

VALEURS PAR DÉFAUT

Cela réinitialise tous les paramètres de menu et les quantités programmées aux valeurs par défaut (à l'exception de la langue qui reste telle que définie).

Pour réinitialiser les valeurs par défaut, procédez comme suit :

- 1) Appuyez sur  (B2) pour entrer dans le menu ;
- 2) Appuyez sur \leftarrow (B10) ou \rightarrow (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche  **valeurs d'usine**. Appuyez sur  ;
- 3) Appuyez sur  **Réinitialiser** pour réinitialiser tous les profils aux paramètres d'origine, sinon sélectionnez le profil souhaité (par exemple **Utilisateur 1**) ;
- 4) **Réinitialiser** : appuyer sur \checkmark OK pour confirmer (ou \rightarrow ESC quitter les paramètres inchangés) ;
- 5) **valeurs d'usine** : appuyer sur \checkmark OK pour confirmer

UTILISATION DE L'APPAREIL

STATISTIQUES

Cette fonction affiche des données statistiques relatives à la machine. Pour afficher les statistiques, procédez comme suit :

- 1) Appuyez sur  (B2) pour entrer dans le menu ;
- 2) Appuyez sur  (B10) ou  (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche  **Statistiques** ;
- 3) Appuyez sur  : il est possible de consulter toutes les statistiques disponibles en appuyant sur  ou  ;
- 4) Appuyez sur  **ESC** : pour revenir à la page d'accueil.

FAIRE DU CAFÉ

SÉLECTION DE L'ARÔME DU CAFÉ

Sélectionnez l'arôme souhaité depuis la page d'accueil en appuyant sur  **ARÔME (B6)** :

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | (voir « Préparer du café avec du café prémoulu ») |
|       | ARÔME EXTRA LÉGER |
|       | ARÔME LÉGER |
|       | ARÔME MOYEN |
|       | ARÔME PUISSANT |
|       | ARÔME X-FORT |
|       | Personnalisé (si programmé) / Standard |

Après la distribution de la boisson, le réglage de l'arôme est réinitialisé sur  valeur.

SÉLECTION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ

À la page d'accueil, sélectionnez la quantité de café souhaitée dans la tasse en appuyant sur   **QUANTITÉ (B7)** :

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
|      | Petite quantité (SMALL) |
|      | Moyenne quantité (MEDIUM) |
|      | Grande quantité (LARGE) |
|      | X-Grande quantité (EXTRA LARGE) |
|      | Quantité personnalisée (si programmée) / Quantité standard |

Après la distribution de la boisson, le réglage de la quantité est réinitialisé à la  valeur.

UTILISATION DE L'APPAREIL

FAIRE DU CAFÉ AVEC DES GRAINS DE CAFÉ

ATTENTION !



N'utilisez pas de grains de café verts, caramélisés ou confits, car ils pourraient coller au moulin à café et le rendre inutilisable.

- 1) Remplissez le réservoir à grains (A16) (Fig. 24) avec des grains de café ;

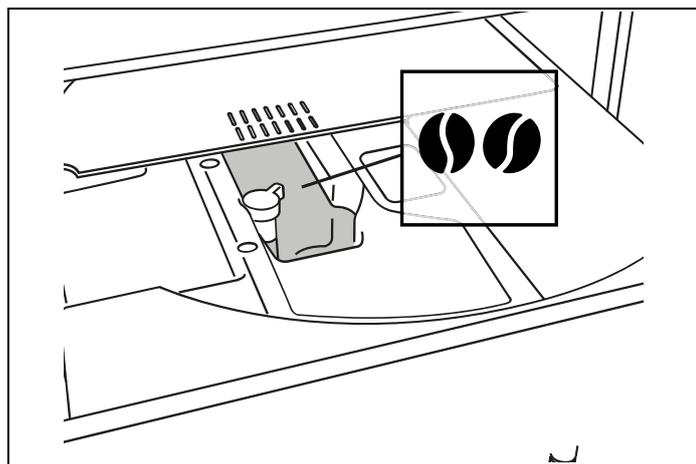


Fig. 24

- 2) Placez une tasse sous l'écoulement du café (A13) ;
- 3) Abaissez le bec verseur pour qu'il soit le plus près possible de la tasse (Fig. 25) : cela permet d'obtenir une meilleure crème ;

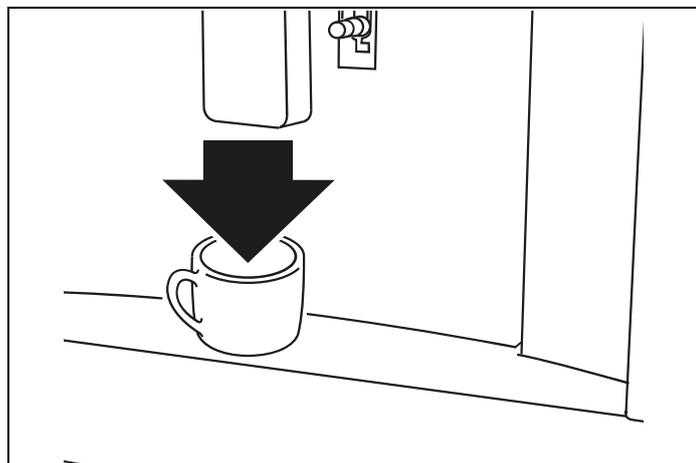


Fig. 25

- 4) Appuyez sur ← (B10) ou → (B8) jusqu'à ce que le café souhaité soit affiché ;
- 5) Sélectionnez ensuite le café souhaité sur la page d'accueil :
 - Espresso
 - Doppio+
 - Café

- Long
- 2X Espresso
- Americano

- 6) La préparation commence et l'écran (B) affiche l'image de la boisson sélectionnée, ainsi qu'une barre de progression qui se remplit progressivement au fur et à mesure de la préparation.

NOTE



- Il est possible de préparer 2 tasses de café Espresso en même temps en appuyant également sur 2X ☕ pendant la préparation d'1 Espresso (l'image reste affichée quelques secondes sur l'écran au début de la préparation).
- Pendant que la machine prépare le café, la distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant sur ✕ STOP.
- Dès la fin de la distribution, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, appuyez simplement sur + EXTRA: une fois la quantité souhaitée atteinte, appuyez sur ✕ STOP.

Une fois le café préparé, l'appareil est prêt à préparer la boisson suivante.

NOTE



Différents messages d'alarme peuvent s'afficher lors de l'utilisation de l'appareil (Remplir le réservoir d'eau fraîche, etc.).

Leur signification est expliquée à la section *Messages affichés*.

- Pour un café plus chaud, voir paragraphe *Conseils pour un café plus chaud*.
- Si le café sort en gouttes, trop faible et pas assez crémeux ou trop froid, lisez les conseils à la section *Réglage du moulin à café* et au chapitre *Résolution des problèmes*.
- La préparation de chaque café peut être personnalisée (voir sections *Personnalisation des boissons* et *Mémorisation de votre profil personnel*).
- Si le mode « Économie d'énergie » est actif, le premier café peut prendre quelques secondes avant d'être distribué.

UTILISATION DE L'APPAREIL

FAIRE DU CAFÉ AVEC DU CAFÉ PRÉMOULU

ATTENTION !



N'ajoutez jamais de café prémoulu lorsque la machine est éteinte afin d'éviter qu'il ne se répande à l'intérieur de la machine et ne la salisse. Cela pourrait endommager l'appareil.

ATTENTION !



N'utilisez jamais plus d'une mesure de niveau (C2), car cela pourrait salir l'intérieur de la machine à café ou bloquer l'entonnoir (A4).

NOTE



Si vous utilisez du café prémoulu, vous ne pouvez préparer qu'une seule tasse de café à la fois.

- 1) Appuyez sur  **Arôme (B6)** jusqu'à ce que l'écran (B) affiche  (prémoulu)
- 2) Ouvrez le couvercle (A15) et la porte prémoulu (A23).
- 3) Assurez-vous que l'entonnoir (A21) n'est pas bloqué, puis ajoutez une mesure rase de café prémoulu (Fig. 26).

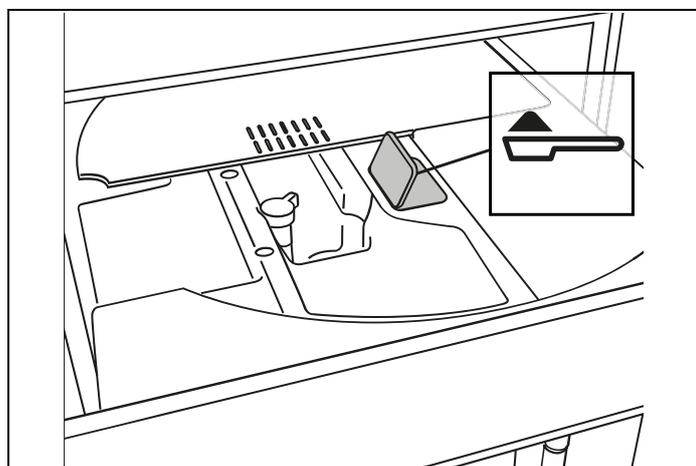


Fig. 26

- 4) Placez une tasse sous les becs à café (A13) (Fig. 25).
- 5) Sélectionnez ensuite le café souhaité (**Espresso, café, Long, etc.**) depuis la page d'accueil ;
- 6) La préparation commence et l'image de la boisson sélectionnée apparaît à l'écran, accompagnée d'une barre de progression qui se remplit progressivement au fur et à mesure de la préparation.

NOTE



- Pendant que la machine prépare le café, la distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant sur **STOP**.
- Dès la fin de la distribution, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, appuyez simplement sur **EXTRA** ; une fois la quantité souhaitée atteinte, appuyez sur **STOP**.

Une fois le café préparé, l'appareil est prêt à préparer la boisson suivante.

ATTENTION !



Faire un café **Long**  :

À mi-chemin de la préparation, l'écran affichera le message **Introduire le café prémoulu**. Ajoutez une mesure rase de café prémoulu et appuyez sur **OK**.

UTILISATION DE L'APPAREIL

RÉGLAGE DU MOULIN À CAFÉ

Le moulin à café ne devrait pas nécessiter de réglage, du moins dans un premier temps, car il est déjà réglé par défaut afin de préparer correctement le café.

Cependant, si après avoir préparé les premiers cafés vous constatez que le café est trop faible et pas assez crémeux ou que la distribution est trop lente (une goutte à la fois), cela peut être corrigé en ajustant la molette de réglage de la mouture (Fig. 27).

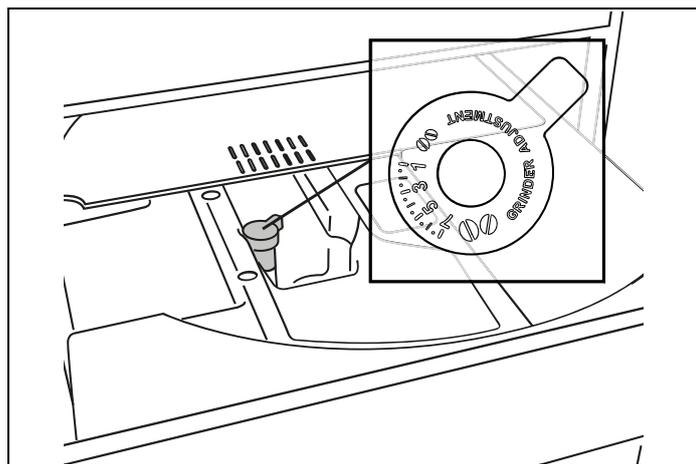


Fig. 27



NOTE

La molette de réglage de la mouture ne doit être tournée que lorsque le moulin à café est en fonctionnement pendant la phase initiale de préparation du café.

Si le café sort trop lentement ou ne sort pas du tout, un message s'affichera **Café prémoulu trop fin**. Ajuster le niveau de mouture, tournez le cadran du moulin à café d'un ou deux clics dans le sens des aiguilles d'une montre.

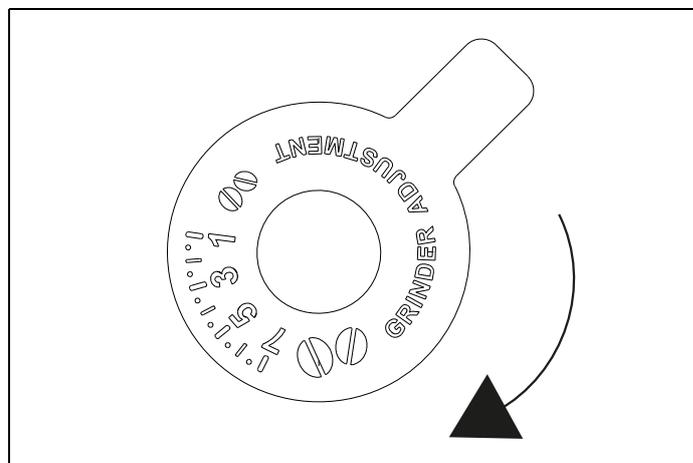


Fig. 28

Pour un café plus corsé et plus crémeux, tournez d'un clic dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers 1 (ne tournez pas plus d'un clic à la fois, sinon le café pourrait sortir goutte à goutte).

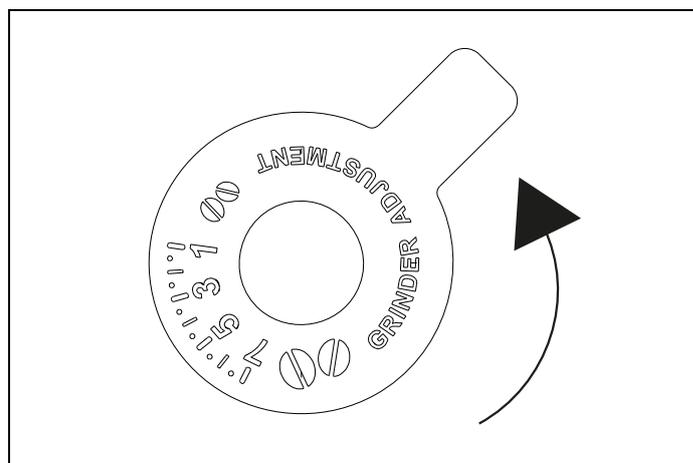


Fig. 29

L'effet de ces ajustements ne sera évident qu'après au moins **2 tasses** de café servies. Si ce réglage ne vous permet pas d'obtenir le résultat escompté, répétez la correction en tournant la molette d'un autre clic.

UTILISATION DE L'APPAREIL

CONSEILS POUR UN CAFÉ PLUS CHAUD

Il est recommandé de :

- effectuer un cycle de rinçage en sélectionnant la fonction « Rinçage » dans le menu réglages (paragraphe *RINÇAGE*) ;
- réchauffez les tasses avec de l'eau chaude (en utilisant la fonction eau chaude, voir section *DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE*) ;
- augmentez la température du café dans le menu réglages (voir chapitre *Température du café*).

UTILISATION DE L'APPAREIL

RECETTES DE CAFÉ

EXPRESSO

| | | | |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------|
| ORIGINE | Italie | | |
| PROCESSUS | <i>Mouture</i> | Café en poudre | 6-11 g (selon arôme) |
| | <i>Brassage</i> | Pré-perfusion | haute pression (9-12 bars) |
| | | Infusion | |
| RÉSULTAT DANS LA TASSE | Quantité par défaut | | ~ 40 ml |
| | Crème | | compact et de couleur noisette |
| | Goût | | intense |
| OCCASION D'UTILISATION | plaisir à court terme, à chaque instant de la journée. | | |

CAFÉ

| | | | |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------|
| ORIGINE | Allemagne et Europe centrale | | |
| PROCESSUS | <i>Mouture</i> | Café en poudre | 6-11 g (selon arôme) |
| | <i>Brassage</i> | Pré-perfusion | haute pression (9-12 bars) |
| | | Infusion | |
| RÉSULTAT DANS LA TASSE | Crème | Quantité par défaut | ~ 180 ml |
| | Crème | | plus fin que l'espresso |
| | Goût | | équilibré et délicat |
| OCCASION D'UTILISATION | plaisir à long terme, à chaque instant de la journée. | | |

LONG

| | | | |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------|
| ORIGINE | États-Unis, Australie | | |
| PROCESSUS | <i>Mouture</i> | Café en poudre | 2 moutures de 5-9 g (selon arôme) |
| | <i>Brassage</i> | Pré-perfusion | pas de pré-perfusion |
| | | Infusion | mode impulsion pression inférieure à celle de l'espresso |
| RÉSULTAT DANS LA TASSE | Quantité par défaut | | ~ 160 ml |
| | Crème | | plus fin et léger que l'espresso |
| | Goût | | parfait pour les amateurs de café filtre |
| OCCASION D'UTILISATION | plaisir à long terme, à chaque instant de la journée. | | |

UTILISATION DE L'APPAREIL

DOPPIO+

| | | | |
|-------------------------------|---------------------|----------------|-------------------------------------|
| ORIGINE | Italie | | |
| PROCESSUS | <i>Mouture</i> | Café en poudre | 15 g |
| | <i>Brassage</i> | Pré-perfusion | pré-perfusion réduite |
| | | Infusion | pression plus élevée que l'espresso |
| RÉSULTAT DANS LA TASSE | Quantité par défaut | | ~ 120 ml |
| | Crème | | plus fin et foncé que l'espresso |
| | Goût | | plus fort que l'espresso |
| OCCASION D'UTILISATION | besoin d'énergie | | |

AMERICANO

| | | | |
|-------------------------------|-----------------------------|----------------|----------------------------------|
| ORIGINE | États-Unis, Grande-Bretagne | | |
| PROCESSUS | <i>Mouture</i> | Café en poudre | 6-11 g (selon arôme) |
| | <i>Brassage</i> | Pré-perfusion | • |
| | | Infusion | |
| RÉSULTAT DANS LA TASSE | Quantité par défaut | | ~ 150 ml |
| | Crème | | plus fin et léger que l'espresso |
| | Goût | | Léger et délicat |
| OCCASION D'UTILISATION | besoin d'énergie | | |

UTILISATION DE L'APPAREIL

PRÉPARER DES BOISSONS CHAUDES À BASE DE LAIT



NOTE

Pour éviter le lait avec peu de mousse ou de grosses bulles, nettoyez toujours le couvercle du réservoir à lait (**D2**) et la buse de raccordement d'eau chaude (**A9**) comme décrit dans les sections *Nettoyez le récipient à lait après utilisation*, *Nettoyez le réservoir de lait (D)* et *Nettoyage de la buse de raccordement eau chaude/vapeur*.

REPLISSAGE ET FIXATION DU RÉSERVOIR À LAIT

Retirez le couvercle (**D2**) (Fig. 30) ;

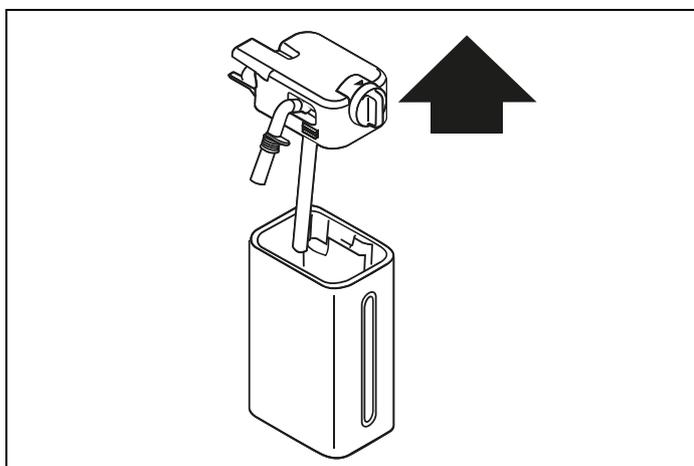


Fig. 30

Remplissez le récipient à lait (**D3**) avec une quantité de lait suffisante, sans dépasser le niveau MAX marqué sur le récipient (Fig. 31). Chaque marque sur le côté du récipient correspond à environ 100 ml de lait ;

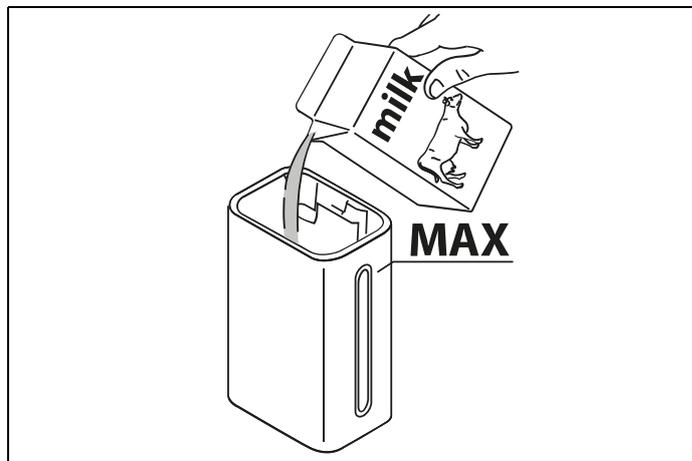


Fig. 31



NOTE

Pour une mousse plus dense et plus homogène, vous devez utiliser du lait écrémé ou partiellement écrémé à température du réfrigérateur (environ 5 °C).

Si le mode « Économie d'énergie » est activé, il peut s'écouler quelques secondes avant que la boisson ne soit distribuée.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Assurez-vous que le tube d'aspiration du lait (**D4**) est correctement inséré dans le fond du couvercle du récipient à lait (Fig. 32) ;

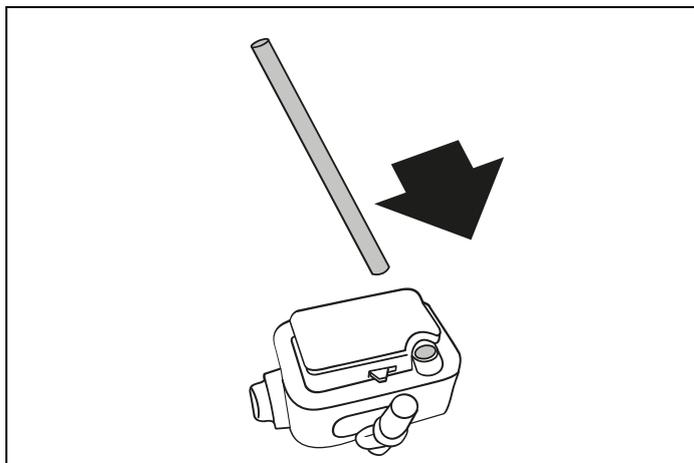


Fig. 32

Remettez le couvercle sur le récipient à lait ;

Retirez le bec verseur de l'eau chaude/vapeur (**C6**) (Fig. 33) ;

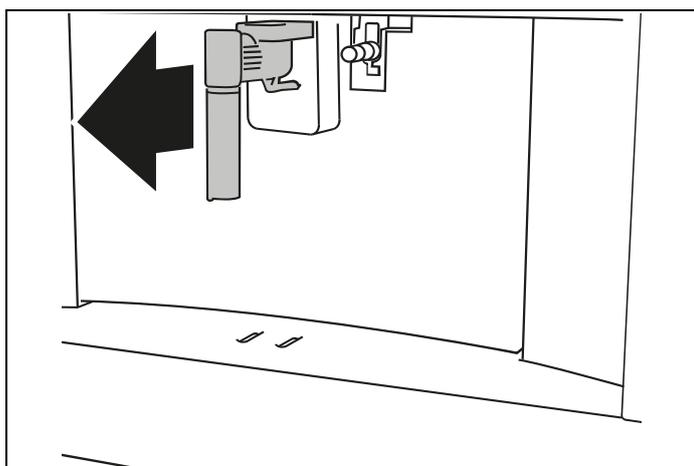


Fig. 33

En enfouçant le bouton, fixez le récipient à lait (**D**) à la buse (**A10**) (Fig. 34) : la machine émettra un signal sonore (si la fonction de notification sonore est activée) ;

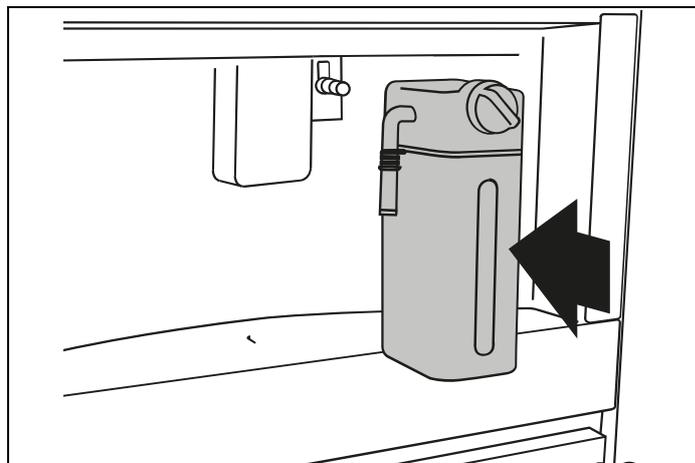


Fig. 34

Placez une tasse suffisamment grande sous les bacs à café (**A13**) et à lait moussé (**D5**) ; régler la longueur du bec verseur pour le rapprocher de la tasse, en le tirant simplement vers le bas (Fig. 35) .

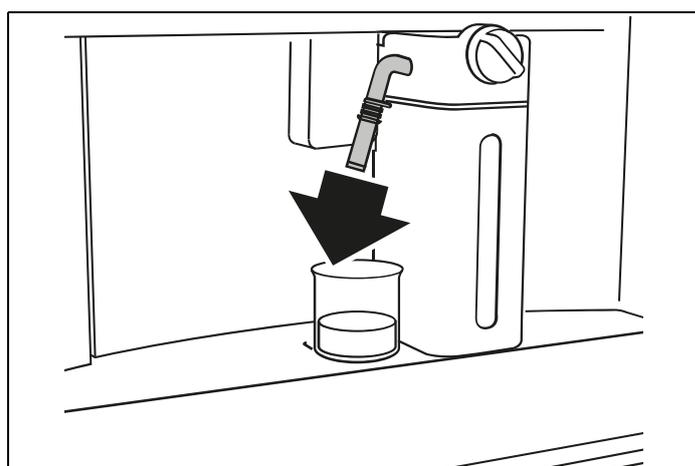


Fig. 35

Suivez les instructions ci-dessous pour chaque fonction.

UTILISATION DE L'APPAREIL

RÉGLEZ LA QUANTITÉ DE MOUSSE

Tournez la molette de réglage de la mousse (**D1**) sur le couvercle du réservoir à lait pour régler la quantité de mousse sur le lait délivré pendant la préparation des boissons. Suivez les conseils du tableau ci-dessous :

| POSITION DU CADRAN | RECOMMANDATION |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
|  Pas de mousse | Caffelatte (lait chaud) |
|  Min. mousse | Latte macchiato |
|  Max. mousse | Cappuccino (lait moussieux) |

PRÉPARER AUTOMATIQUEMENT DES BOISSONS À BASE DE LAIT

Remplissez le réservoir de lait (**D**) et fixez-le comme décrit ci-dessus :

Sélectionnez la boisson souhaitée à la page d'accueil :

- **Cappuccino**
- **Latte macchiato**
- **Caffelatte**
- **Lait chaud**
- **Cappuccino+**
- **Espresso macchiato**
- **Café au lait**
- **Cappuccino mix**

Sur l'écran (**B**), la machine recommande de tourner la molette de réglage de la mousse (**D1**) en fonction des besoins en mousse de la recette originale : tournez donc la molette située au-dessus du couvercle du récipient à lait (**D2**) et confirmez la sélection en appuyant sur  **OK**.

Après quelques secondes, la préparation démarre automatiquement et l'image de la boisson sélectionnée apparaît à l'écran, accompagnée d'une barre de progression qui se remplit progressivement au fur et à mesure de la préparation.



NOTE

Indications générales pour la préparation de toutes boissons à base de lait

- 1) appuyez sur  ESC pour interrompre complètement la préparation et revenir à la page d'accueil.
- 2) appuyez sur  STOP pour interrompre la distribution de lait ou de café et passer à la distribution suivante (le cas échéant) pour terminer la boisson.
- 3) En fin de distribution, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, appuyez sur  EXTRA
- 4) La préparation de chaque boisson à base de lait peut être personnalisée (voir sections *Personnalisation des boissons* et *Mémorisation de votre profil personnel*).
- 5) Ne laissez pas le récipient à lait hors du réfrigérateur trop longtemps : à mesure que la température augmente (idéal 5 °C), la qualité de mousse diminue.

Une fois le café préparé, l'appareil est prêt à préparer la boisson suivante.

NETTOYEZ LE RÉCIPIENT À LAIT APRÈS UTILISATION

DANGER



Les opérations de nettoyage suivantes doivent être effectuées à chaque distribution de boisson lactée.

Un peu d'eau chaude et de vapeur s'échappent du bec verseur de mousse de lait (**D5**) lors du nettoyage des tubes internes du récipient à lait. Évitez tout contact avec les projections d'eau. Chaque fois qu'une fonction lait est utilisée, **Tourner le bouton de réglage mousse sur <CLEAN>** apparaît à l'écran et le couvercle du mousser à lait doit être nettoyé :

- 1) Laissez le récipient à lait (**D3**) dans la machine (vous n'avez pas besoin de le vider) ;
- 2) Placez une tasse ou un autre récipient sous le bec verseur de mousse de lait (Fig. 36) ;

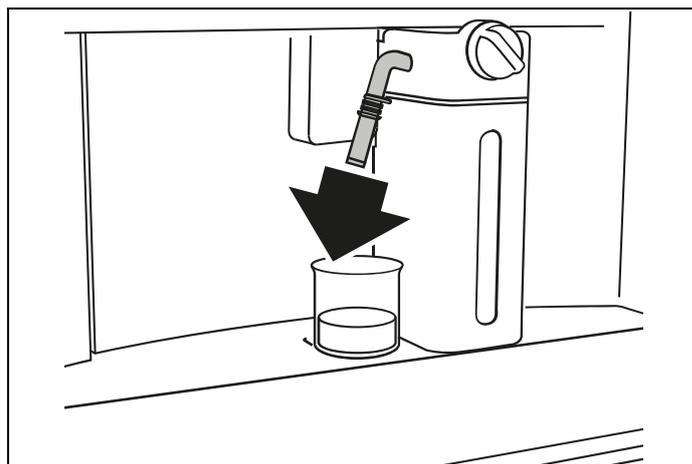


Fig. 36

UTILISATION DE L'APPAREIL

3) Tournez la molette de réglage de la mousse (D1) vers **CLEAN** (Fig. 37) : **Nettoyage pot à lait en cours** (Fig. 38) apparaît à l'écran (B) accompagné d'une barre qui se remplit progressivement au fur et à mesure du nettoyage. Le nettoyage s'arrête automatiquement ;

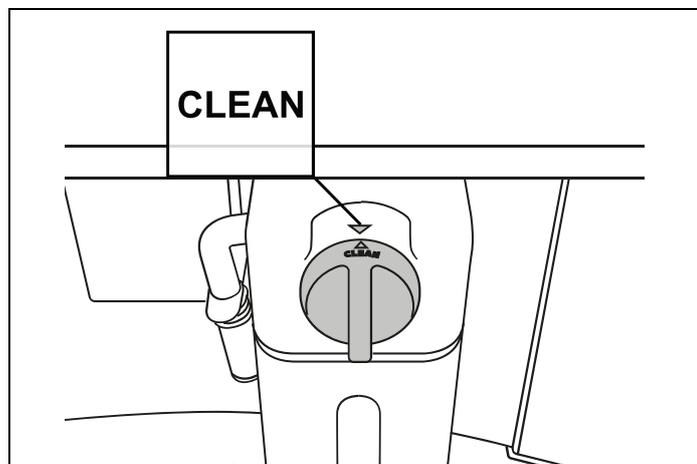


Fig. 37

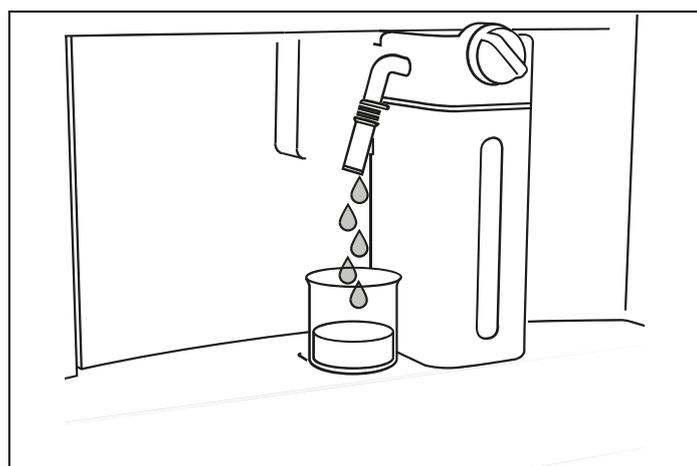


Fig. 38

4) Remettez la molette sur l'une des sélections de mousse ;

5) Retirez le réservoir de lait et nettoyez toujours la buse de raccordement vapeur (A10) avec un chiffon propre (Fig. 39).

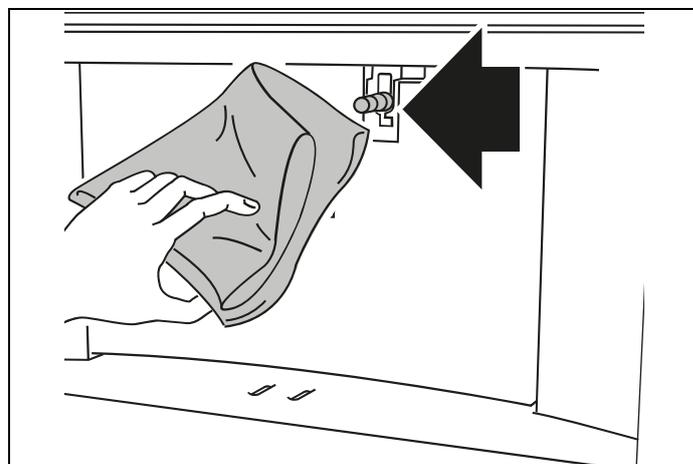


Fig. 39

NOTE



- Si plusieurs boissons à base de lait doivent être préparées, nettoyez le récipient à lait uniquement après avoir préparé la dernière boisson. Pour préparer les boissons suivantes, lorsque le message **CLEAN** s'affiche, appuyez sur \rightarrow ESC
- Si le réservoir à lait n'est pas nettoyé, le symbole  apparaît à l'écran pour rappeler que le récipient à lait doit être nettoyé.
- Le récipient à lait peut être conservé au réfrigérateur.
- Dans certains cas, pour effectuer le nettoyage, l'appareil a besoin d'un peu de temps pour chauffer.

UTILISATION DE L'APPAREIL

DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

DANGER

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant la distribution d'eau chaude.

-  Assurez-vous que le bec verseur eau chaude/vapeur **(C6)** est correctement fixée à la buse de raccordement eau chaude/vapeur **(A10)** ;
- Placez un récipient sous le bec verseur (le plus près possible pour éviter toute éclaboussure) ;
- Sélectionnez  **Eau chaude** depuis la page d'accueil. L'image correspondante apparaît à l'écran **(B)**, accompagnée d'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure de la préparation ;
- La machine distribue de l'eau chaude, puis la distribution s'arrête automatiquement. Pour interrompre manuellement la distribution d'eau chaude, appuyez sur  STOP

NOTE



Si le mode « Économie d'énergie » est activé, il peut s'écouler quelques secondes avant que l'eau chaude ne soit distribuée.

La préparation de l'eau chaude peut être personnalisée (voir sections *Personnalisation des boissons* et *Mémorisation de votre profil personnel*).

DISTRIBUTION DE VAPEUR

DANGER

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant la distribution de vapeur.

-  Assurez-vous que le bec verseur eau chaude/vapeur **(C6)** est correctement fixée à la buse de raccordement eau chaude/vapeur **(A10)** ;
- Remplissez un récipient avec le liquide à chauffer ou à mousser et plongez le bec eau chaude/vapeur dans le liquide ;
- Sélectionnez  **Vapeur** depuis la page d'accueil. L'image correspondante apparaît à l'écran **(B)**, accompagnée d'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure de la préparation. Après quelques secondes, la buse eau chaude/vapeur distribue de la vapeur pour chauffer le liquide ;
- Lorsque la température ou le niveau de mousse souhaité est atteint, interrompez la distribution de vapeur en appuyant sur  STOP

ATTENTION !

Arrêtez toujours la distribution de vapeur avant d'extraire le récipient contenant le liquide pour éviter toute brûlure due aux éclaboussures.



NOTE



Si le mode « Économie d'énergie » est activé, il peut s'écouler quelques secondes avant que la vapeur ne soit distribuée.

CONSEILS POUR UTILISER LA VAPEUR POUR FAIRE MOUSSER LE LAIT

Lors du choix de la taille du récipient, gardez à l'esprit que le liquide double ou triple de volume.

Pour une mousse plus riche et plus dense, utilisez du lait écrémé ou partiellement écrémé à température du réfrigérateur (environ 5 °C).

Pour une mousse plus crémeuse, faites tourner le récipient avec des mouvements lents vers le haut.

Pour éviter un lait peu moussant ou avec de grosses bulles, nettoyez toujours le bec verseur **(C6)** comme décrit dans le paragraphe suivant.

UTILISATION DE L'APPAREIL

NETTOYEZ LE BEC VERSEUR EAU CHAUDE/VAPEUR APRÈS UTILISATION

Nettoyez toujours le bec verseur eau chaude/vapeur (C6) après utilisation pour éviter l'accumulation de résidus de lait et éviter qu'il ne se bouche.

- 1) Placez un récipient sous l'écoulement eau chaude/vapeur et laissez s'écouler un peu d'eau (voir section *DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE*). Arrêtez ensuite la distribution d'eau chaude en appuyant sur **STOP**.
- 2) Attendez quelques minutes que le bec verseur eau chaude/vapeur refroidisse ; puis retirez-le (Fig. 33). Tenez fermement le bec verseur d'une main et de l'autre, tournez et détachez la buse à cappuccino en la tirant vers le bas (Fig. 40).

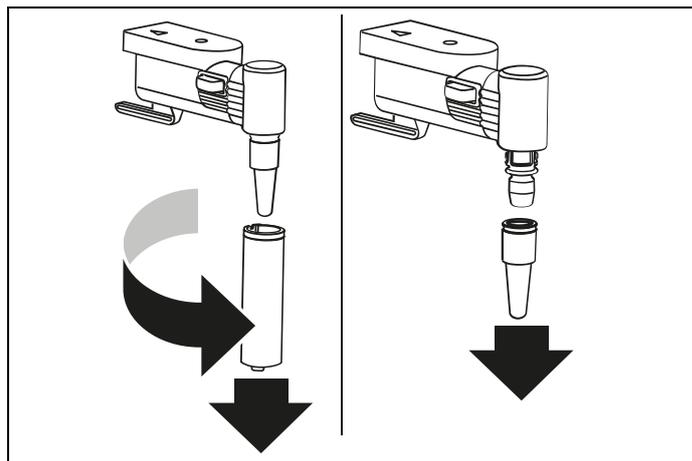


Fig. 40

- 3) Retirez également la buse de raccordement vapeur en la tirant vers le bas (Fig. 40).
- 4) Vérifiez que le trou de la buse de raccordement n'est pas obstrué. Si nécessaire, nettoyez à l'aide d'un cure-dent.
- 5) Lavez soigneusement toutes les parties du bec verseur avec une éponge et de l'eau tiède.
- 6) Fixez la buse de raccordement et la buse à cappuccino sur le bec verseur en la poussant vers le haut et en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit bien fixée.

UTILISATION DE L'APPAREIL

RECETTES À BASE DE LAIT

CAPPUCCINO

| | | |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| ORIGINE | Italie | |
| PROCESSUS | Café | équilibré (~ 80 ml) |
| | Lait | équilibré (~ 70 ml) |
| | Mousse de lait | niveau maximum |
| | Ordre de distribution | le lait d'abord, le café ensuite |
| RÉSULTAT DANS LA TASSE | Visuel | couches séparées de mousse, de café et de lait |
| | Mousse de lait | blanc au goût laiteux |
| OCCASION D'UTILISATION | à chaque instant de la journée, les personnes qui souhaitent déguster le café et le lait séparément | |

CAPPUCCINO+

| | | |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| ORIGINE | Italie | |
| PROCESSUS | Café | Doppio+ (~ 120 ml) |
| | Lait | ~ 70 ml |
| | Mousse de lait | niveau maximum |
| | Ordre de distribution | le lait d'abord, le café ensuite |
| RÉSULTAT DANS LA TASSE | Visuel | plus foncé que le cappuccino |
| | Mousse de lait | couches séparées de mousse, de café et de lait, au goût de lait |
| OCCASION D'UTILISATION | besoin d'énergie, personnes qui souhaitent un cappuccino au goût prononcé de café | |

CAPPUCCINO MIX

| | | |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| ORIGINE | Italie | |
| PROCESSUS | Café | équilibré (~ 80 ml) |
| | Lait | équilibré (~ 70 ml) |
| | Mousse de lait | niveau maximum |
| | Ordre de distribution | le café d'abord, le lait ensuite |
| RÉSULTAT DANS LA TASSE | Visuel | boisson lactée uniformément brune |
| | Mousse de lait | marron clair au goût de café |
| OCCASION D'UTILISATION | à chaque instant de la journée, les personnes qui aiment mélanger les goûts de café et de lait | |

UTILISATION DE L'APPAREIL

LATTE MACCHIATO

| | | |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| ORIGINE | Italie | |
| PROCESSUS | Café | ~ 60 ml |
| | Lait | ~ 90 ml |
| | Mousse de lait | niveau moyen |
| | Ordre de distribution | le lait d'abord, le café ensuite |
| RÉSULTAT DANS LA TASSE | Visuel | couches séparées de mousse, de café et de lait |
| | Mousse de lait | blanc au goût laiteux |
| OCCASION D'UTILISATION | à chaque instant de la journée, les personnes qui souhaitent déguster le café et le lait séparément | |

CAFFE LATTE

| | | |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| ORIGINE | Italie | |
| PROCESSUS | Café | ~ 60 ml |
| | Lait | ~ 240 ml |
| | Mousse de lait | niveau moyen |
| | Ordre de distribution | le lait d'abord, le café ensuite |
| RÉSULTAT DANS LA TASSE | Visuel | couches séparées, café et lait |
| | Mousse de lait | petite couche de mousse blanche au goût laiteux |
| OCCASION D'UTILISATION | à chaque instant de la journée, les personnes qui souhaitent déguster le café et le lait séparément | |

ESPRESSO MACCHIATO

| | | |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| ORIGINE | Italie | |
| PROCESSUS | Café | 6-11 g (selon arôme) (~ 30 ml) |
| | Lait | quelques gouttes (~ 20 ml) |
| | Mousse de lait | niveau maximum |
| | Ordre de distribution | le café d'abord, le lait ensuite |
| RÉSULTAT DANS LA TASSE | Visuel | noire avec une fine couche ou de la mousse de lait |
| | Mousse de lait | |
| OCCASION D'UTILISATION | à chaque instant de la journée, les personnes qui souhaitent déguster un espresso légèrement sucré | |

UTILISATION DE L'APPAREIL

PERSONNALISATION DES BOISSONS

L'arôme (pour les boissons, si nécessaire) et la durée des boissons peuvent être personnalisés.

- 1) Assurez-vous que le profil pour lequel la personnalisation de la boisson est souhaitée est actif : il est effectivement possible de sélectionner les boissons MY pour les 6 profils ;
- 2) Sur la page d'accueil, appuyez sur **MY** (B1) ;
- 3) Choisissez la boisson que vous souhaitez personnaliser pour accéder aux écrans de personnalisation : les accessoires correspondants doivent être insérés
- 4) (Boissons avec café uniquement) **Sélectionner un arôme** : Sélectionnez l'arôme souhaité en appuyant sur **-** ou **+** et appuyez sur **✓ OK** ;
- 5) **Personnalisation quantité de café ou de l'eau** : La préparation commence et l'appareil affiche l'écran de personnalisation des quantités sous forme de barre verticale. L'étoile à côté de la barre représente la quantité actuellement définie.
- 6) Lorsque le montant atteint la quantité minimale que vous pouvez définir, l'écran affiche **✗ STOP**.
- 7) Appuyez sur **✗ STOP** lorsque la quantité requise dans la tasse est atteinte.
- 8) Enregistrer **Nouveaux réglages?** : Appuyez sur OUI ou NON.

L'appareil confirme si les valeurs ont été enregistrées ou non (selon la sélection précédente) : appuyez sur **✓ OK**.

L'appareil revient à la page d'accueil.



NOTE

- Boissons à base de lait : l'arôme du café est enregistré en premier, suivi de la quantité de lait, puis de café ;
- Eau chaude : l'appareil fournit de l'eau chaude : appuyez sur **✗ STOP** pour enregistrer la quantité souhaitée.
- Il est possible de sortir de la programmation en appuyant sur **↳ ESC** : les valeurs ne seront pas enregistrées.

MÉMORISATION DE VOTRE PROFIL PERSONNEL

L'appareil permet de mémoriser 6 profils différents, chacun associé à une icône différente.

Dans chaque profil, les valeurs personnalisées **Mon arôme** et **Quantité** sont enregistrées (voir section **Personnalisation des boissons** **MY**) et l'ordre dans lequel toutes les boissons sont affichées repose sur la fréquence de sélection.

Pour sélectionner ou saisir un profil, appuyez sur le profil en cours d'utilisation (**B11**), appuyez sur **← (B10)** ou **→ (B8)** jusqu'à ce que le profil souhaité s'affiche, puis appuyez sur le profil.



NOTE

Profil  **Invité** : sélectionnez ce profil pour distribuer des boissons avec les paramètres par défaut. La **MY** fonction n'est pas activée.

NETTOYAGE

Nettoyez soigneusement tous les composants, en faisant particulièrement attention aux parties en contact avec le café et le lait.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.

ATTENTION !



Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas de produits de nettoyage alcalins lors du nettoyage, utilisez un chiffon doux et un détergent doux.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES MATÉRIAUX EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS

- Lors de la première utilisation de l'appareil, ou s'il n'est pas utilisé pendant plus de 3 ou 4 jours, rincez à l'eau chaude tous les accessoires amovibles pouvant entrer en contact avec de l'eau ou du lait.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant plus de 3 ou 4 jours, avant de préparer la première boisson, rincez le circuit d'eau comme décrit dans cette notice d'utilisation.
- Vous devez effectuer scrupuleusement le nettoyage automatique et l'entretien guidé lorsque l'appareil vous le propose à travers l'écran ou les voyants décrits dans le manuel.
- Remplissez d'eau potable fraîche.
- Videz le réservoir d'eau si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée (vacances, etc.).
- Remplacez l'eau si l'appareil n'est pas utilisé pendant plus de deux jours.

NETTOYEZ LA MACHINE

Les parties suivantes de la machine doivent être nettoyées régulièrement :

- circuit interne de l'appareil ;
- bac à marc de café **A4** ;
- bac collecteur **(A14)** ;
- réservoir d'eau **(A12)** ;
- becs verseurs de café **(A13)** ;
- entonnoir à café prémoulu **(A21)** ;
- infuseur **(A5)**, accessible après ouverture de la porte de service **(A2)** ;
- récipient à lait **(D)** ;
- buse de raccordement eau/vapeur **(A10)** ;
- panneau de commande **(B)**.

REMARQUE IMPORTANTE



N'utilisez pas de solvants, de détergents abrasifs ou d'alcool pour nettoyer la machine à café. Il n'est pas nécessaire d'utiliser des produits chimiques pour nettoyer la machine.

Aucun des composants de l'appareil ne peut être lavé au lave-vaisselle, à l'exception du récipient à lait **(D)**.

N'utilisez pas d'objets métalliques pour éliminer les incrustations ou les dépôts de café, car ils pourraient rayer les surfaces métalliques ou plastiques.

NETTOYAGE DU CIRCUIT INTERNE DE L'APPAREIL

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant plus de 3/4 jours, avant de le réutiliser, il est fortement recommandé de le rallumer et de/d' :

- effectuer 2/3 cycles de rinçage en sélectionnant la fonction « Rinçage » (paragraphe *RINÇAGE* ;
- distribution d'eau chaude pendant quelques secondes (section *DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE*).



NOTE

Après le nettoyage, il est normal que le bac à marc de café **(A4)** contienne de l'eau.

NETTOYAGE

NETTOYEZ LE BAC À MARC DE CAFÉ

Lorsque l'écran (B) affiche le message **Vider le tiroir à marc** (Fig. 41) cela signifie que le bac à marc doit être vidé et nettoyé. L'appareil ne peut pas être utilisé pour préparer du café tant que le bac à marc (A4) n'a pas été nettoyé. Même s'il n'est pas plein, le message récipient à marc vide s'affiche 72 heures après la préparation du premier café (pour que les 72 heures soient correctement calculées, la machine ne doit jamais être éteinte avec l'interrupteur principal).

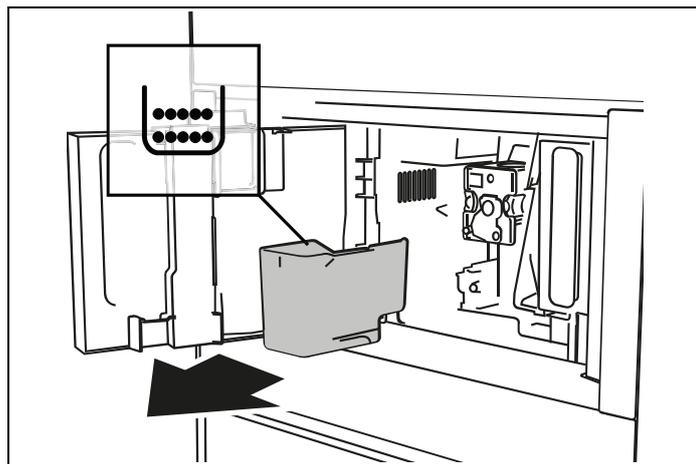


Fig. 41

Pour nettoyer (avec la machine allumée) :

- 1) Ouvrez la porte inférieure en la tournant vers le bas (Fig. 42).

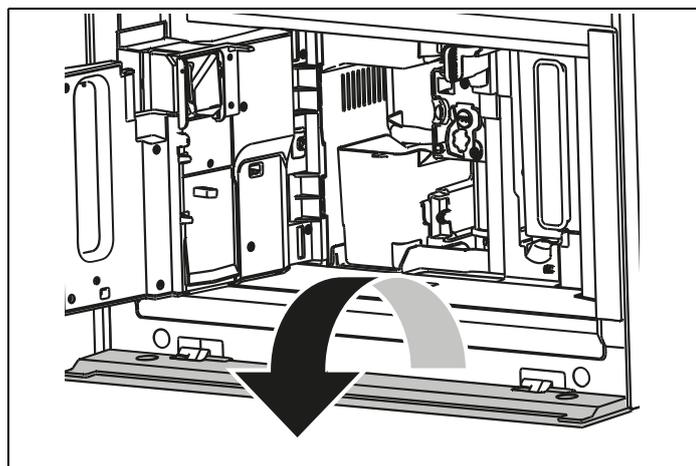


Fig. 42

- 2) Ouvrez la porte.

- 3) Retirez le bac collecteur (A14) (Fig. 43), videz-le et nettoyez-le.

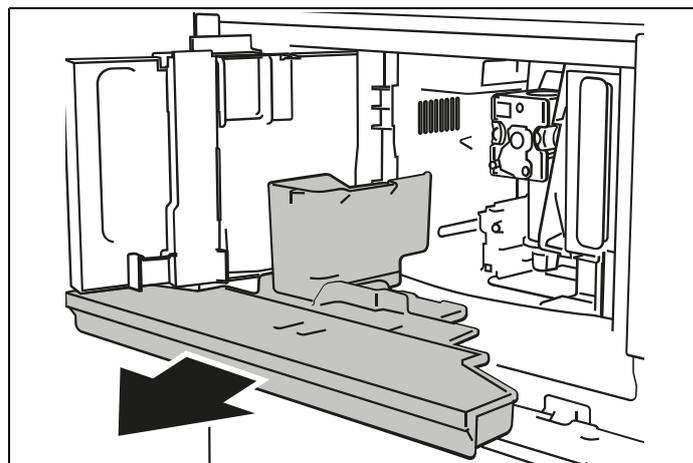


Fig. 43

- 4) Videz et nettoyez soigneusement le bac à marc de café (A4) en prenant soin d'éliminer tous les résidus qui pourraient se déposer au fond : la brosse fournie (C5) est équipée d'une spatule spécialement conçue pour ce travail.

REMARQUE IMPORTANTE



Lors du retrait du bac collecteur, il est obligatoire de toujours vider le bac à marc même s'il contient peu de marc. Si cela n'est pas fait, lors de la préparation des prochains cafés, le bac à marc risque de se remplir plus que prévu et d'encrasser la machine.

NETTOYAGE

NETTOYAGE DU BAC COLLECTEUR

Le bac collecteur (**A14**) est équipé d'un indicateur de niveau (rouge) indiquant le niveau d'eau qu'il contient (Fig. 44). Avant que l'indicateur ne dépasse du bac à tasses (**A1**), le bac collecteur doit être vidé et nettoyé, sinon l'eau pourrait déborder et endommager l'appareil, la surface sur laquelle il repose ou la zone environnante.

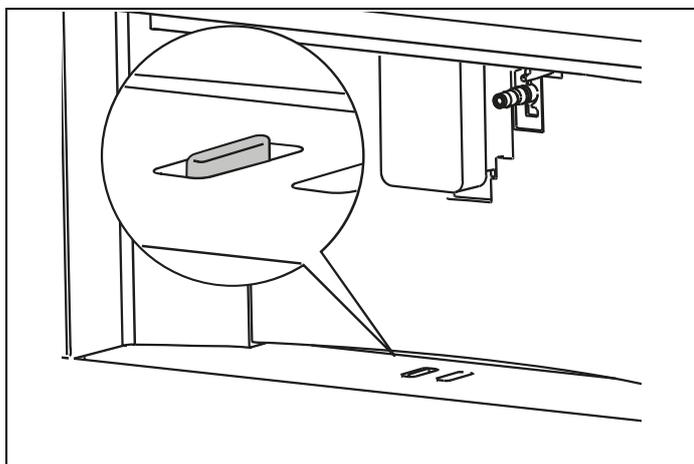


Fig. 44

Pour retirer le bac collecteur, procédez comme suit :

- Ouvrez la porte (Fig. 42). Retirez le bac collecteur et le bac à marc de café (**A4**) (Fig. 43) ;
- Videz le bac collecteur et le bac à marc et lavez-les ;
- Remplacez le bac collecteur avec le bac à marc.

NETTOYEZ L'INTÉRIEUR DE LA MACHINE À CAFÉ

DANGER



Avant de nettoyer les pièces internes, la machine doit être éteinte (voir section **ÉTEINDRE L'APPAREIL**) et débranchée du secteur. Ne plongez jamais la machine à café dans l'eau.

- Vérifiez régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de l'appareil (accessible après avoir retiré le bac collecteur - **A14**) n'est pas sale.
- Si nécessaire, retirez les dépôts de café à l'aide de la brosse (**C5**) fournie et d'une éponge. Retirez tous les résidus avec un aspirateur (Fig. 45).

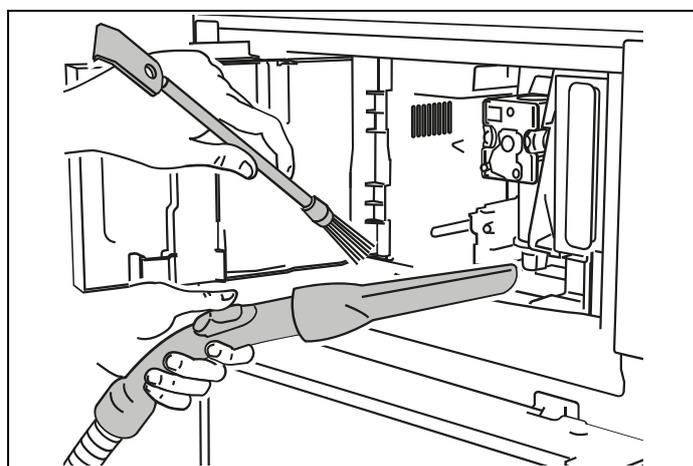


Fig. 45

NETTOYEZ LE RÉSERVOIR D'EAU

Nettoyez régulièrement le réservoir d'eau (**A12**) (environ une fois par mois) et à chaque remplacement du filtre adoucisseur d'eau (**C4**) (si prévu) avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle doux : rincez soigneusement avant de remplir et de remplacer le réservoir ;

Retirez le filtre (le cas échéant) et rincez à l'eau courante ;

Remplacez le filtre (si prévu), remplissez le réservoir d'eau fraîche et remplacez le réservoir ;

(Modèles avec filtre adoucisseur d'eau uniquement)
Distribuez environ 500 ml d'eau chaude pour réactiver le filtre.

NETTOYAGE

NETTOYEZ LES BECS VERSEURS DE CAFÉ

Nettoyez régulièrement les becs verseurs de café (**A13**) à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon (Fig. 46) ;

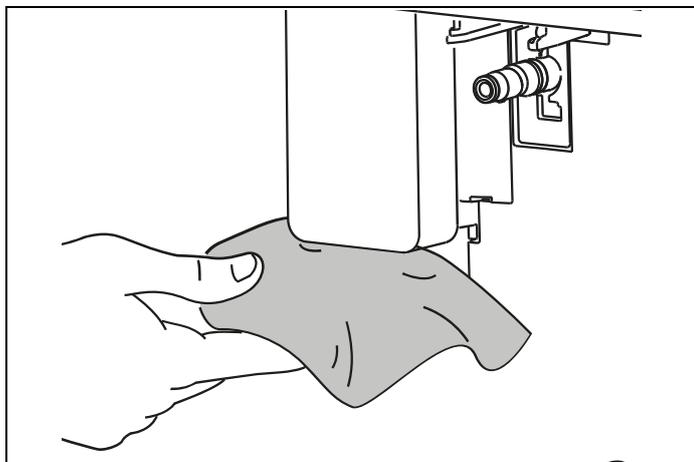


Fig. 46

Vérifiez que les trous des becs verseurs de café ne sont pas obstrués. Si nécessaire, retirez les dépôts de café avec un cure-dent (Fig. 47).

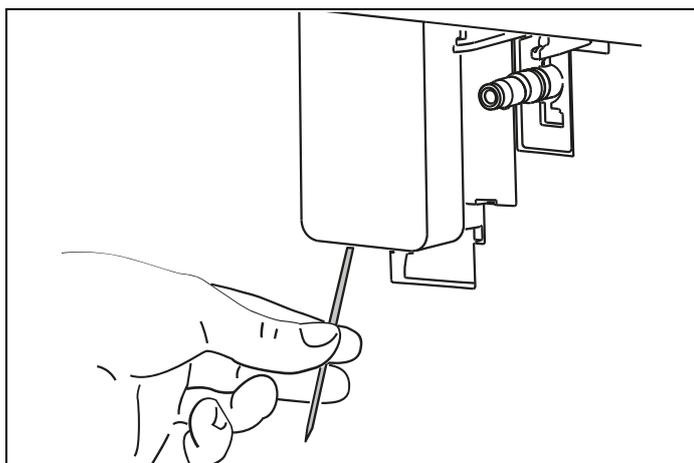


Fig. 47

NETTOYEZ L'ENTONNOIR À CAFÉ PRÉMOULU

Vérifiez régulièrement (environ une fois par mois) que l'entonnoir du café prémoulu (**A21**) n'est pas obstrué. Si nécessaire, éliminez les dépôts de café à l'aide de la brosse (**C5**) fournie.

NETTOYEZ L'INFUSEUR

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

REMARQUE IMPORTANTE



L'infuseur (**A5**) ne doit pas être retiré lorsque l'appareil est allumé. Ne forcez pas pour retirer l'infuseur.

- 1) Assurez-vous que la machine est correctement éteinte (voir *ÉTEINDRE L'APPAREIL*).
- 2) Ouvrez la porte de service.
- 3) Retirez le bac collecteur et le bac à café usagé (Fig. 43).
- 4) Appuyez sur les deux boutons de déverrouillage colorés vers l'intérieur et tirez en même temps l'infuseur vers l'extérieur (Fig. 48).

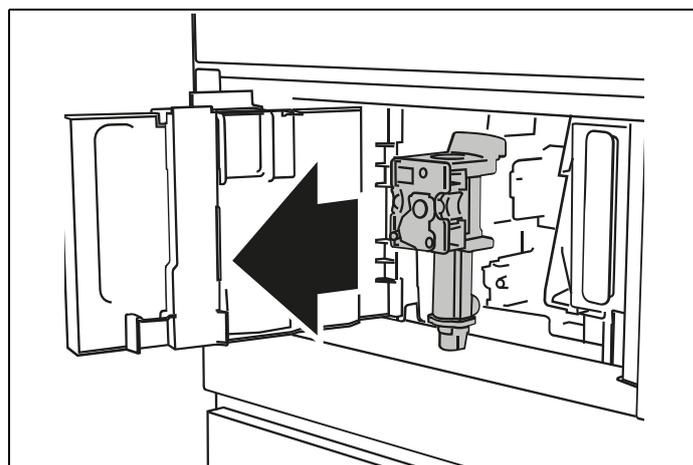


Fig. 48

REMARQUE IMPORTANTE



N'utilisez pas de liquide vaisselle pour nettoyer l'infuseur afin d'éviter de retirer le lubrifiant appliqué à l'intérieur du piston.

- 1) Faites tremper l'infuseur dans l'eau pendant environ 5 minutes, puis rincez.
- 2) Après le nettoyage, remplacez l'infuseur (**A5**) en le faisant glisser sur le support interne et l'épingle en bas, puis enfoncez à fond le symbole PUSH jusqu'à ce qu'il s'enclenche (Fig. 49).

NETTOYAGE

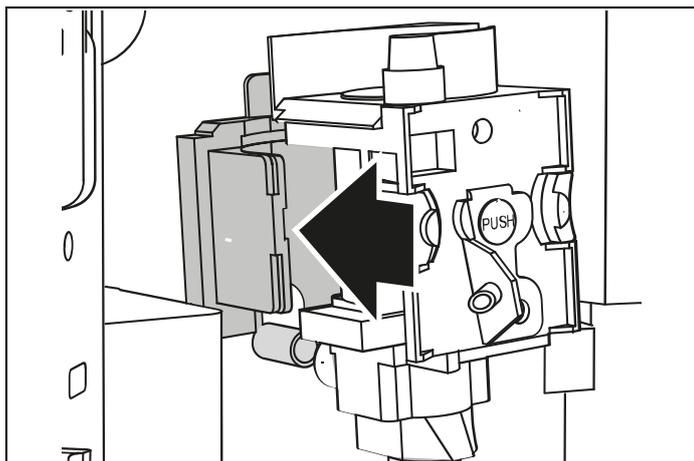


Fig. 49

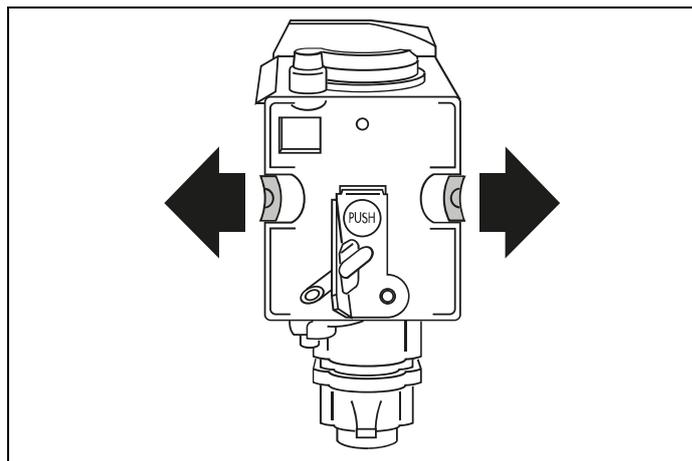


Fig. 51

NOTE



Si vous rencontrez des difficultés pour insérer l'infuseur, (avant de l'insérer) vous devez l'adapter à la bonne dimension en appuyant dessus avec force depuis le bas et le haut comme indiqué sur la figure Fig. 50 .

- 1) Une fois inséré, assurez-vous que les deux boutons de déverrouillage colorés sont sortis (Fig. 51).
- 2) Remplacez le bac collecteur et le récipient à café usagé.
- 3) Fermez la porte de service.

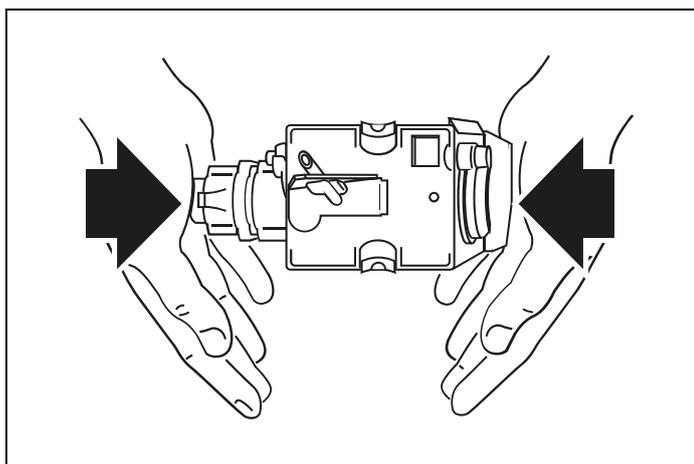


Fig. 50

NETTOYAGE

NETTOYEZ LE RÉSERVOIR DE LAIT (D)

Nettoyez le récipient à lait après chaque préparation de lait, comme décrit ci-dessous :

- Soulevez et retirez le couvercle (D2) ;
- Extrayez le récipient à lait (D3) du boîtier thermique (D6) en le tenant par les deux poignées latérales.

REMARQUE IMPORTANTE



Le boîtier thermique ne doit pas être rempli ou immergé dans l'eau : pour le nettoyer, essuyez-le avec un chiffon humide.

- Retirez le bec verseur de lait (D5) et le tube d'aspiration (D4).
- Tournez la molette de réglage de la mousse dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « INSÉRER » (Fig. 52), puis retirez-la.

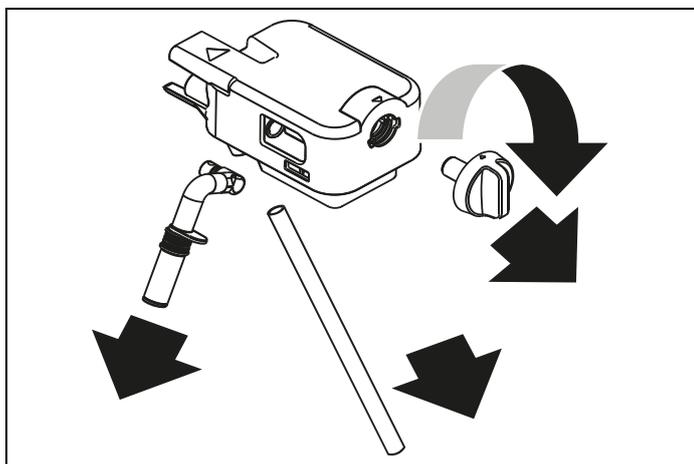


Fig. 52

- Lavez soigneusement tous les composants du mousser avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle doux. Tous les composants et le récipient vont au lave-vaisselle, en les plaçant dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Faites particulièrement attention à vérifier dans le creux et la rainure sous le cadran (Fig. 53) l'absence de résidu de lait : grattez les éventuels résidus de la rainure avec un cure-dent.

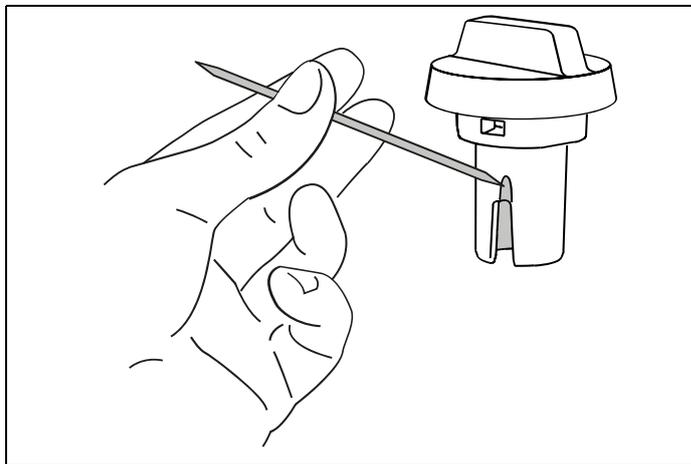


Fig. 53

- Rincez l'intérieur de l'emplacement de la molette de réglage de la mousse (Fig. 54) et le trou du connecteur du mousser à lait à l'eau courante.

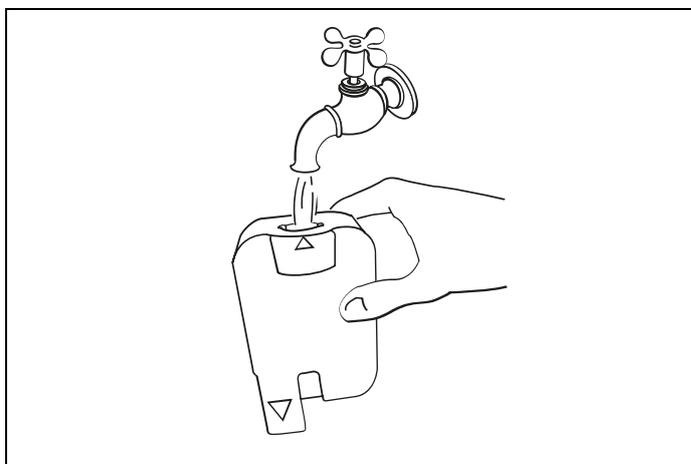


Fig. 54

- Vérifiez également que le tube d'aspiration et le bec verseur ne sont pas obstrués par des résidus de lait.
- Remplacez le cadran en alignant la flèche avec le mot « INSÉRER », le bec verseur et le tube d'admission de lait.
- Placez le récipient à lait dans le boîtier thermique.
- Remettez le couvercle sur le récipient à lait.

NETTOYAGE

NETTOYAGE DE LA BUSE DE RACCORDEMENT EAU CHAUDE/VAPEUR

À chaque préparation de lait, nettoyez la buse de raccordement (**A13**) avec une éponge pour éliminer les résidus de lait déposés sur les joints (Fig. 39).

DÉTARTRAGE

REMARQUE IMPORTANTE

Avant utilisation, lisez les instructions et l'étiquetage sur l'emballage du détartrant.



Vous devez utiliser uniquement un détartrant autorisé par le fabricant. L'utilisation d'un détartrant inadapté et/ou une mauvaise réalisation du détartrage peuvent entraîner des dysfonctionnements non couverts par la garantie du fabricant.

Détartrez l'appareil lorsque l'écran (B) affiche le message

Détartrage nécessaire  : pour détartrer immédiatement, appuyez sur  OK et suivez les instructions du point 4.

Pour reporter le détartrage à un autre moment, appuyez

sur  ESC : à l'écran le  symbole rappelle que l'appareil doit être détartré (le message sera à nouveau proposé à chaque mise sous tension de la machine).

Pour accéder au menu de détartrage :

- Appuyez sur  (B2) pour entrer dans le menu ;
- Appuyez sur  (B10) ou  (B8) jusqu'à ce que l'écran affiche  **Détartrage** ;
- Appuyez sur  pour démarrer le cycle de détartrage, suivez ensuite les instructions affichées à l'écran ;
- **Retirer le filtre à eau** (Fig. 55) : extrayez le réservoir d'eau (A12), retirez le filtre adoucisseur d'eau (C4) (si présent) et videz le réservoir d'eau. Appuyez sur  NEXT;

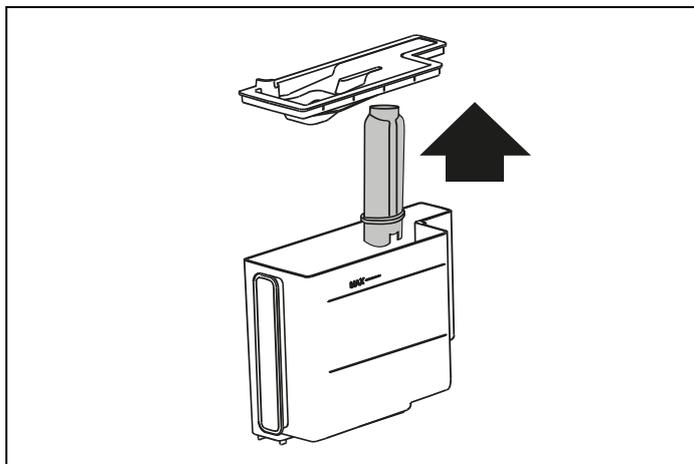


Fig. 55

- **Verser le détartrant (niveau A)** (Fig. 56) ;
Versez le détartrant dans le réservoir jusqu'au niveau A marqué à l'intérieur du réservoir (équivalent à un sachet de 100 ml) ; puis ajoutez de l'eau (un litre) jusqu'au niveau B ; et remettez le réservoir d'eau en place.
Appuyez sur  NEXT;

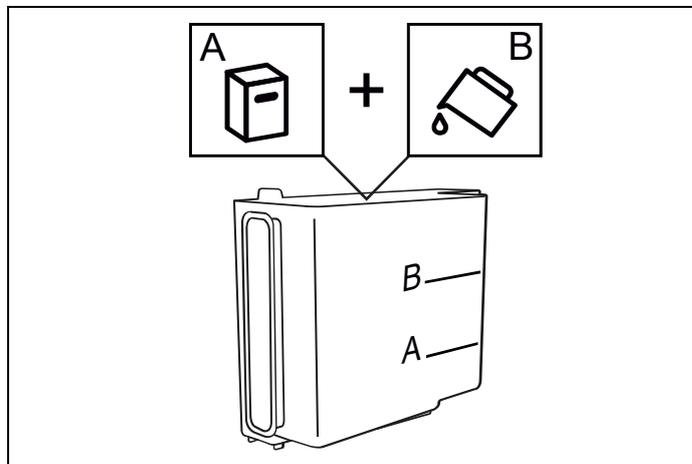


Fig. 56

- **Vider le tiroir à marc** (Fig. 43) : retirez, videz et remettez en place le bac collecteur (A14) et le bac moulu (A4). Appuyez sur  NEXT;
- **Mettre un récipient 2,5 l sous la buse** : Placez un récipient vide d'une capacité minimale de 2,5 litres sous l'écoulement eau chaude/vapeur (C6) et l'écoulement café (A13) (Fig. 22) ;

REMARQUE IMPORTANTE



De l'eau chaude s'écoule de la buse eau chaude/vapeur qui contient de l'acide. Prenez soin d'éviter tout contact avec des éclaboussures de cette solution.

- 1) Appuyez sur  OK pour confirmer que vous avez ajouté la solution détartrante. L'écran affiche **Détartrage Veuillez patienter** : le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant sort des becs eau chaude/vapeur et café. Une série de rinçages et de pauses est automatiquement effectuée pour éliminer tous les résidus de tartre de l'intérieur de la machine à café ;

DÉTARTRAGE

Après environ 25 minutes, le détartrage s'arrête :

- 1) **Rincer et remplir avec de l'eau** (Fig. 57) : l'appareil est maintenant prêt pour un cycle de rinçage à l'eau douce. Videz le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante et extrayez le réservoir d'eau, videz, rincez à l'eau courante, remplissez d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX et remettez dans l'appareil ;

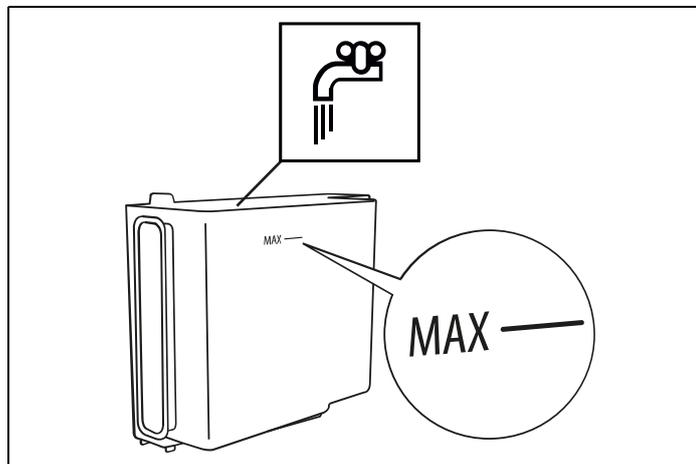


Fig. 57

- 2) **Mettre un récipient 2,5 l sous la buse** : Placez à nouveau le récipient vide utilisé pour récupérer la solution détartrante sous les buses d'écoulement du café et de l'eau chaude/vapeur (Fig. 22) et appuyez sur \checkmark OK ;
- 3) L'eau chaude est d'abord distribuée par les becs verseurs de café et l'écran affiche **Rinçage Veuillez patienter** ;
- 4) Lorsque l'eau du réservoir est épuisée, videz le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage ;
- 5) (si le filtre est installé) **Insérer le filtre dans son logement** (Fig. 58). Appuyez sur \gt NEXT et extrayez le réservoir d'eau, réinsérez le filtre adoucisseur d'eau s'il a été retiré précédemment ;

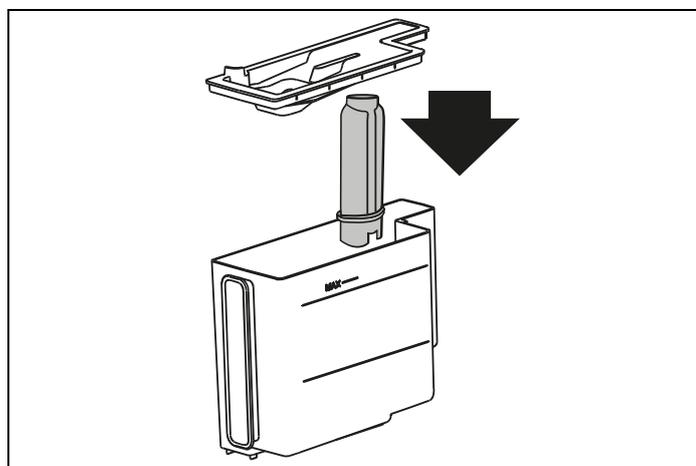


Fig. 58

- 6) **Rincer et remplir avec de l'eau** (Fig. 44) : Remplissez le réservoir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche ;
- 7) **Insérer le réservoir à eau** (Fig. 20) : Remettez le réservoir d'eau dans l'appareil ;
- 8) **Mettre un récipient 2,5 l sous la buse** : Placez le récipient vide utilisé pour récupérer la solution détartrante sous le bec d'eau chaude/vapeur (Fig. 22) et appuyez sur \gt NEXT ;
- 9) L'eau chaude est distribuée par le bec d'eau chaude/vapeur et **Rinçage Veuillez patienter** s'affiche.
- 10) **Vider le bac égouttoir** (Fig. 43) : À la fin du rinçage, retirez, videz et remettez en place le bac collecteur (A14) et le bac moulu (A4) : appuyez sur \gt NEXT ;
- 11) Pendant quelques secondes **Détartrage terminé** s'affichera à l'écran ; l'appareil s'éteint.

Le détartrage est terminé.



NOTE

Si le cycle de détartrage ne s'effectue pas correctement (par exemple, s'il n'y a pas d'électricité), nous vous recommandons de répéter le cycle.

Après le détartrage, il est normal que le bac à marc à café (A4) contienne de l'eau.

- Si le réservoir d'eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau maximum, à la fin du détartrage, l'appareil demande un troisième rinçage pour garantir que la solution détartrante a été complètement éliminée des circuits internes de la machine. Avant de commencer le rinçage, pensez à vider le bac collecteur ;
- L'appareil peut demander des cycles de détartrage à intervalles très courts. Ceci est normal et dû au système de contrôle avancé de l'appareil.

PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

Le **Détartrage nécessaire**  message s'affiche après une période de temps établie en fonction de la dureté de l'eau. La valeur par défaut de l'appareil est pré-réglée en fabrication à une dureté « niveau 4 ». La machine peut également être programmée en fonction de la dureté de l'eau du réseau dans les différentes régions afin que la machine ait besoin d'être détartrée moins souvent.

MESURER LA DURETÉ DE L'EAU

Retirez le papier indicateur « Test de dureté totale » (C1) fourni de son emballage, joint à la notice.

Plongez complètement le papier dans un verre d'eau pendant environ une seconde.

Retirez le papier de l'eau et secouez-le légèrement. Après environ une minute, 1, 2, 3 ou 4 carrés rouges se forment, selon la dureté de l'eau. Chaque carré correspond à un niveau.

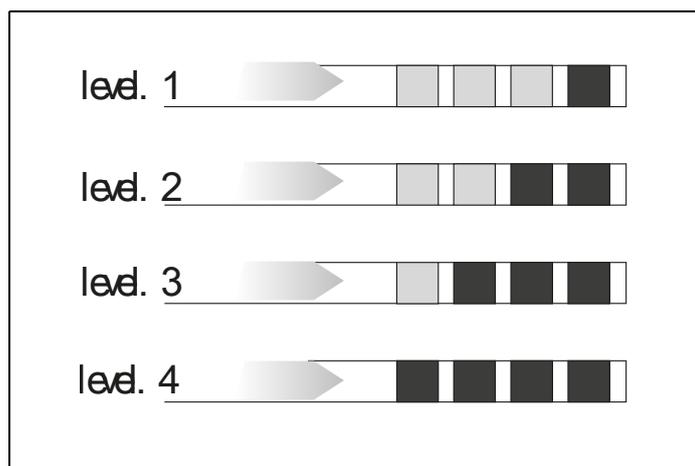


Fig. 59

- 1 Eau douce
- 2 Eau un peu dure
- 3 Eau dure
- 4 Eau très dure

RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU



NOTE

Vous devez personnaliser la dureté de l'eau dès que possible en suivant les instructions ci-dessous.

- 1) Appuyez sur  (B2) pour entrer dans le menu ;
- 2) ← (B10) ou → (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche  Dureté de l'eau ;
- 3) Pour modifier le niveau sélectionné, appuyez sur le symbole jusqu'à ce que le niveau souhaité s'affiche (Niveau 1 = eau douce ; Niveau 4 = eau très dure) ;

Appuyez sur  ESC pour revenir à la page d'accueil.

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

FILTRE ADOUCISSEUR D'EAU

Certains modèles sont équipés d'un filtre adoucisseur d'eau (C4) : si votre modèle n'en est pas équipé, nous vous recommandons d'en acheter un auprès d'un centre service client agréé.

Pour utiliser correctement le filtre, suivez les instructions ci-dessous.

INSTALLATION DU FILTRE

- Retirez le filtre (C4) de l'emballage ;
- Appuyez sur  (B2) pour entrer dans le menu ;
- Appuyez sur  (B10) ou  (B8) jusqu'à ce que l'écran affiche  **Filtre à eau** ;
- Appuyez sur  ;
- **T**ourner le dateur jusqu'à l'affichage des 2 prochains mois (Fig. 60) : tournez le dateur jusqu'à ce que les deux prochains mois d'utilisation soient affichés. Appuyez sur  NEXT ;

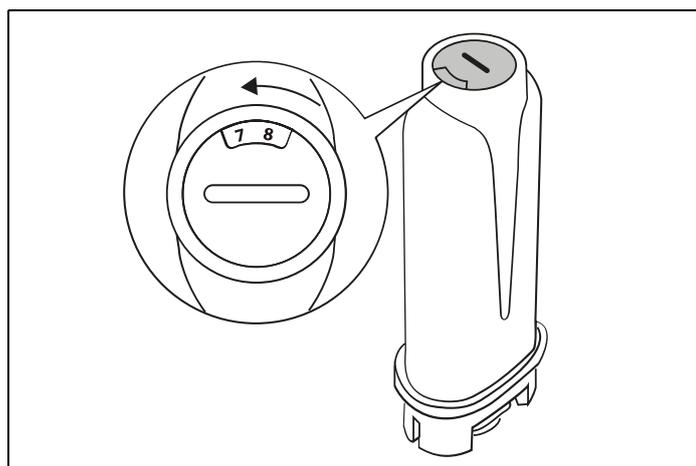


Fig. 60



NOTE

le filtre dure environ deux mois si l'appareil est utilisé normalement, si la machine à café reste inutilisée avec le filtre installé, il durera au maximum 3 semaines.

- 1) **Faire couler de l'eau dans les trous jusqu'à ce qu'elle sorte par les fentes** (Fig. 61) : Pour activer le filtre, faites couler de l'eau du robinet à travers le trou du filtre comme indiqué sur la figure jusqu'à ce que l'eau sorte des ouvertures latérales pendant plus d'une minute. Appuyez sur  NEXT ;

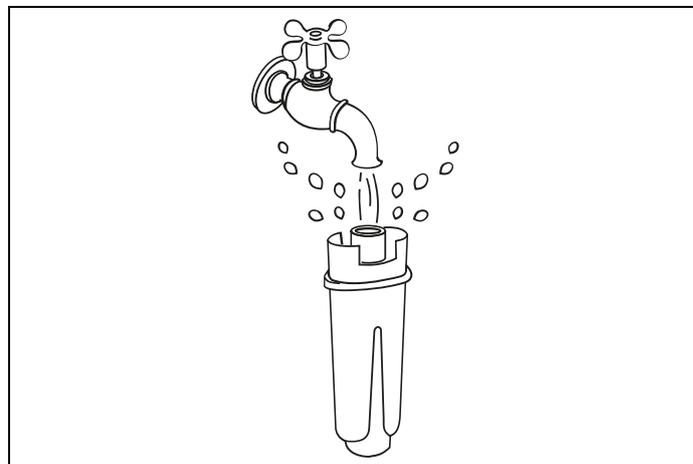


Fig. 61

- 2) Retirez le réservoir (A12) de l'appareil et remplissez-le d'eau.
- 3) **Plonger le filtre dans le réservoir et laisser sortir les bulles d'air** (Fig. 62) : Insérez le filtre dans le réservoir d'eau et plongez-le complètement pendant une dizaine de secondes, en l'inclinant et en appuyant légèrement dessus pour permettre aux bulles d'air de s'échapper. Appuyez sur  NEXT ;

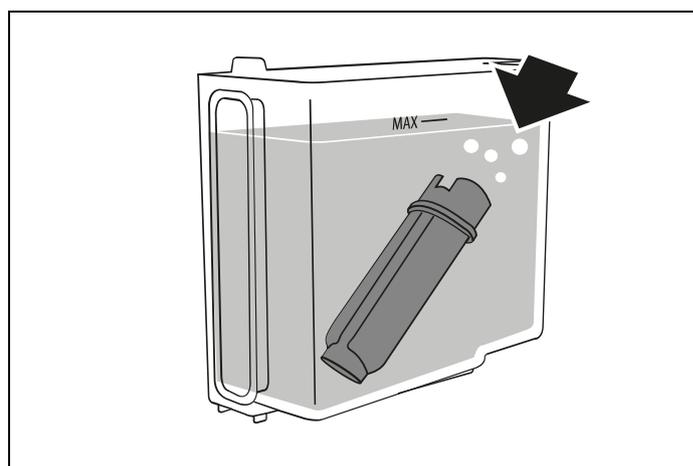


Fig. 62

- 4) **Insérer le filtre dans son logement et l'enfoncer jusqu'au fond** : Insérez le filtre dans le boîtier du filtre (Fig. 58) et appuyez jusqu'en butée. Appuyez sur  NEXT ;
- 5) **Insérer le réservoir à eau** : Fermez le réservoir avec le couvercle (A15), puis replacez le réservoir dans la machine.

FILTRE ADOUCISSEUR D'EAU

- 6) Mettre un récipient 0,5 l sous les buses Appuyer sur OK pour remplir le filtre (Fig. 18) : placez le récipient sous le bec eau chaude/vapeur (C6) et appuyez sur \checkmark OK: la distribution démarre et s'arrête automatiquement.

Le symbole  apparaît à l'écran à côté de l'heure pour indiquer que le filtre a été activé. La machine à café peut maintenant être utilisée.

REPLACEMENT DU FILTRE

Remplacer le filtre (C4) lorsque l'écran (B) affiche le message **Remplacer le filtre à eau** Appuyer sur OK pour démarrer  : pour remplacer immédiatement, appuyez sur  et suivez les instructions du point 4.

Pour reporter le remplacement du filtre à un autre moment, appuyez sur \hookrightarrow ESC: à l'écran le symbole  est un rappel que le filtre doit être remplacé.

Pour remplacer, procédez comme suit :

- 1) Retirez le réservoir d'eau (A12) et le filtre usé ;
- 2) Retirez le nouveau filtre de l'emballage ;
- 3) Appuyez sur  (B2) pour entrer dans le menu ;
- 4) Appuyez sur \leftarrow (B10) ou \rightarrow (B8) jusqu'à ce que l'écran affiche **Filtre à eau** ;
- 5) Appuyez sur  ;
- 6) L'écran affichera  **Remplacer le filtre** ;
- 7) Appuyez sur  ;
- 8) Suivez les opérations décrites au paragraphe précédent à partir du point 5.

Le filtre est désormais actif et la machine à café peut être utilisée.



NOTE

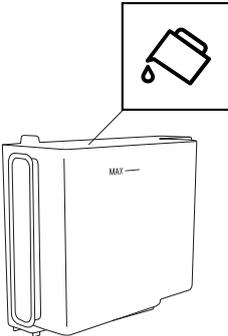
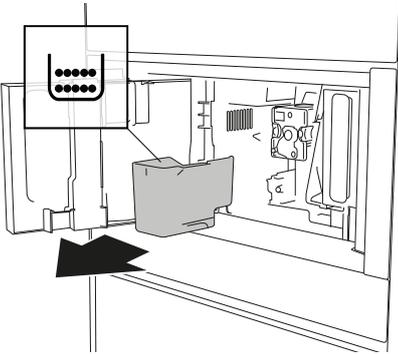
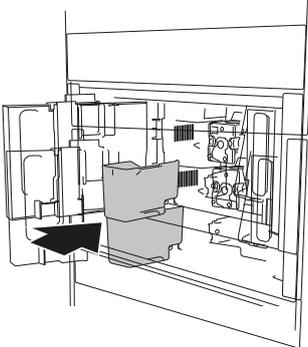
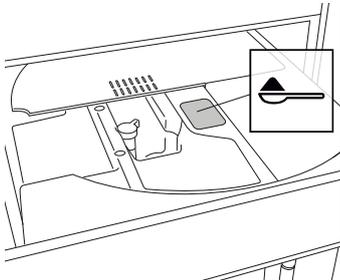
Au bout de deux mois (voir indicateur de date) ou lorsque l'appareil n'a pas été utilisé depuis 3 semaines, vous devez remplacer le filtre même si le message ne s'est pas encore affiché.

RETIREZ LE FILTRE

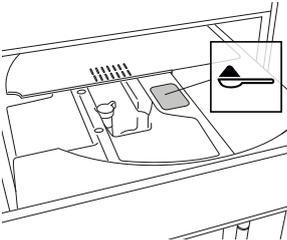
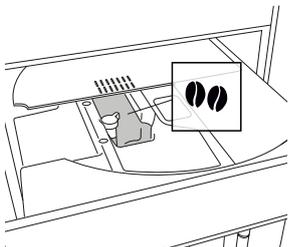
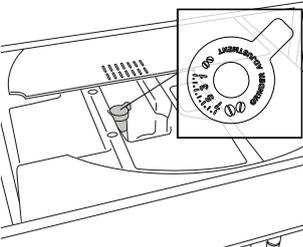
Si vous souhaitez utiliser l'appareil sans le filtre (C4), vous devez le retirer et signaler son retrait à l'appareil. Procédez comme suit :

- 1) Retirez le réservoir d'eau (A12) et le filtre usé ;
- 2) Appuyez sur  (B2) pour entrer dans le menu ;
- 3) Appuyez sur \leftarrow (B10) ou \rightarrow (B8) jusqu'à ce que l'écran affiche  **Filtre à eau** ;
- 4) Appuyez sur  ;
- 5) À l'écran  **Retirer le filtre** apparaît ;
- 6) Appuyez sur  ;
- 7)  **Retirer le filtre ?** : appuyez sur \checkmark OK (ou pour revenir au menu des paramètres, appuyez sur \hookrightarrow ESC) ;
- 8)  **Filtre retiré** : l'appareil a reconnu le changement. Appuyez sur \checkmark OK pour revenir à la page d'accueil.

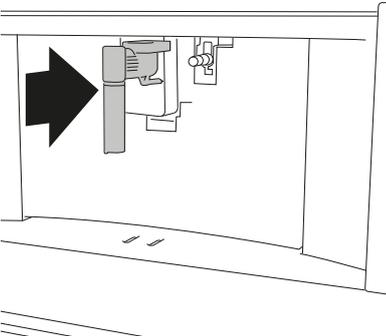
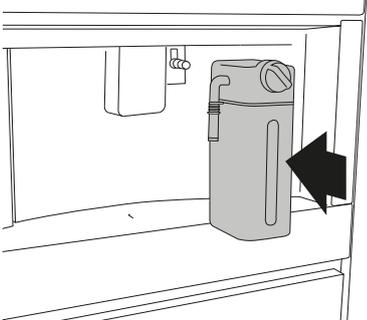
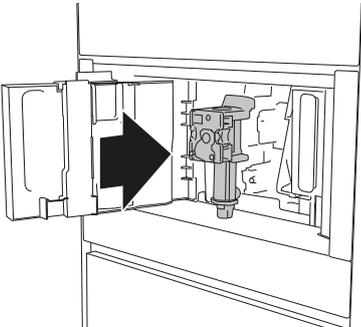
MESSAGES AFFICHÉS

| | MESSAGES AFFICHÉS | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Remplir le réservoir d'eau fraîche | L'eau dans le réservoir (A12) n'est pas suffisante. | Remplissez le réservoir d'eau et/ou insérez-le correctement en le poussant à fond jusqu'à ce qu'il s'enclenche. |
|  | Vider le tiroir à marc | Le bac à marc (A4) est plein. | Videz le bac à marc et le bac collecteur (A14), nettoyez-les puis remplacez-les. Important : lors du retrait du bac collecteur, le bac à marc doit toujours être vidé, même s'il contient peu de marc. Si cela n'est pas fait, lors de la préparation des prochains cafés, le bac à marc risque de se remplir plus que prévu et d'encrasser la machine. |
|  | Insérer le tiroir à marc | Après nettoyage, le bac à marc (A4) n'a pas été remplacé. | Retirez le bac collecteur (A14) et insérez le bac à marc. |
|  <p>↳ ESC</p> | Introduire le café prémoulu une cuillère-doseuse maximum | La fonction « café prémoulu » a été sélectionnée, mais sans verser de café prémoulu dans l'entonnoir (A21). | Placez le café prémoulu dans l'entonnoir (Fig. 26) et répétez la distribution |
| | | L'entonnoir (A21) est bouché | Videz l'entonnoir à l'aide de la brosse (C5) comme décrit au par. Nettoyez l'entonnoir à café prémoulu. |

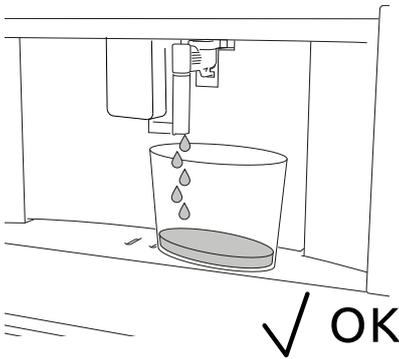
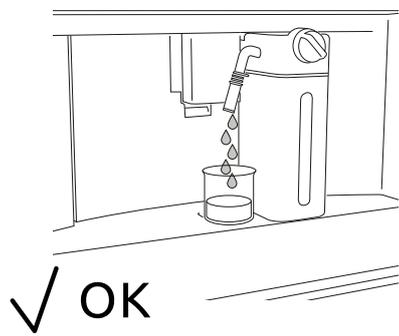
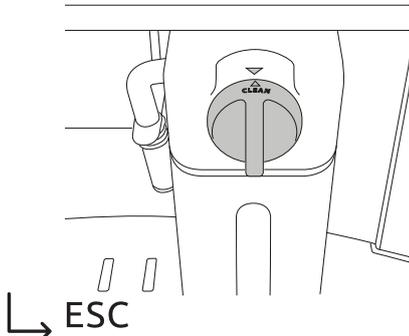
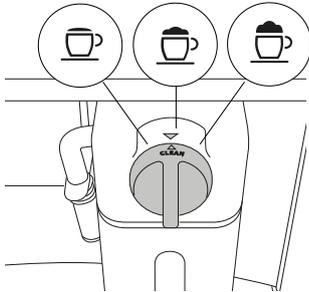
MESSAGES AFFICHÉS

| | MESSAGES AFFICHÉS | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>✓ OK</p> | <p>Introduire le café prémoulu une cuillère-doseuse maximum</p> | <p>Un café « LONG » avec café prémoulu a été demandé</p> | <p>Placez le café prémoulu dans l'entonnoir (A21) (Fig. 26) et appuyez ✓ OK pour continuer et terminer la distribution.</p> |
|  <p>↳ ESC</p> | <p>Remplir le réservoir à grains</p> | <p>Les grains de café sont épuisés.</p> | <p>Remplissez le réservoir à grains (A16 - Fig. 24).</p> |
|  <p>↳ ESC</p> | <p>Café prémoulu trop fin. Ajuster le niveau de mouture 1 cran pendant le fonctionnement</p> | <p>La mouture est trop fine et le café sort trop lentement, voire pas du tout.</p> | <p>Répétez la distribution de café et tournez la molette de réglage de la mouture (Fig. 27) d'un clic dans le sens des aiguilles d'une montre vers le numéro 7 pendant que le moulin à café est en fonctionnement. Si après avoir préparé au moins 2 cafés, la distribution est encore trop lente, répétez la procédure de correction en tournant encore un clic sur la molette de réglage de la mouture (par. Réglage du moulin à café). Si le problème persiste, assurez-vous que le réservoir d'eau (A12) est complètement inséré.</p> |
| | | <p>Si le filtre adoucisseur d'eau (C4) est présent, une bulle d'air peut s'être échappée à l'intérieur du circuit, obstruant l'arrivée.</p> | <p>Insérez l'embout eau chaude/vapeur (C6) dans l'appareil et faites couler un peu d'eau jusqu'à ce que le débit devienne régulier.</p> |

MESSAGES AFFICHÉS

| | MESSAGES AFFICHÉS | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p>Sélectionner un goût plus léger ou Réduire quantité de café prémoulu</p> | <p>Trop de café a été utilisé.</p> | <p>Sélectionnez un goût plus doux en appuyant sur  Arôme (B6) ou réduisez la quantité de café prémoulu (maximum 1 mesure).</p> |
|  | <p>Insérer la buse à eau</p> | <p>L'écoulement d'eau chaude (C6) n'est pas inséré ou est mal inséré.</p> | <p>Insérez le bec verseur jusqu'en butée.</p> |
|  | <p>Insérer le pot à lait</p> | <p>Le récipient à lait (D) n'est pas inséré correctement.</p> | <p>Insérez le récipient à lait jusqu'en butée (Fig. 34).</p> |
|  | <p>Insérer le groupe infuseur</p> | <p>Après le nettoyage, l'infuseur (A19) n'a pas été remplacé.</p> | <p>Insérez l'infuseur comme décrit au par. <i>Nettoyez l'infuseur.</i></p> |

MESSAGES AFFICHÉS

| | MESSAGES AFFICHÉS | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Circuit d'eau vide Appuyez sur OK pour amorcer la pompe</p> | <p>Le circuit d'eau est vide</p> | <p>Appuyez sur \checkmark OK et laissez l'eau s'écouler du bec (C6) : le débit s'arrêtera automatiquement. Si le problème persiste, assurez-vous que le réservoir d'eau (A12) est complètement inséré.</p> |
|  | <p>Presser OK pour lancer le nettoyage ou tourner le bouton de réglage mousse</p> | <p>Le récipient à lait a été inséré avec la molette de réglage de la mousse (D1) en position « CLEAN ».</p> | <p>Pour procéder à la fonction « CLEAN », appuyez sur ou tournez la molette de réglage de la mousse sur l'une des positions lait.</p> |
|  | <p>Tourner le bouton de réglage mousse sur <CLEAN> pour commencer le nettoyage</p> | <p>Le lait a été distribué récemment et les tubes à l'intérieur du récipient à lait doivent être nettoyés (D).</p> | <p>Tournez la molette de réglage de la mousse (D1) sur « CLEAN » (Fig. 37).</p> |
|  | <p>Tourner le bouton de réglage mousse sur lait</p> | <p>Le récipient à lait a été inséré avec la molette de réglage de la mousse (D1) en position « CLEAN »</p> | <p>Tournez la molette sur la position de mousse requise.</p> |

MESSAGES AFFICHÉS

| | MESSAGES AFFICHÉS | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Détartrage nécessaire. Appuyez sur OK pour commencer (~ 45 min) | Indique que la machine doit être détartrée. | Appuyez sur \checkmark OK pour démarrer le détartrage ou appuyez sur \hookrightarrow ESC pour détartrer plus tard. La procédure de détartrage décrite à la section DÉTARTRAGE doit être effectuée. |
|  | Remplacer le filtre à eau. Appuyer sur ok pour démarrer | Le filtre adoucisseur d'eau (C4) est épuisé. | Appuyez sur \checkmark OK pour remplacer ou retirer le filtre, ou \hookrightarrow ESC pour effectuer la procédure ultérieurement. Suivez les instructions de la section FILTRE ADOUCISSEUR D'EAU . |
|  | Dysfonctionnement : consulter la notice | L'intérieur de l'appareil est très sale. | Nettoyez soigneusement l'intérieur de l'appareil, comme décrit à la section NETTOYAGE . Si le message s'affiche toujours après le nettoyage, contactez un centre de service client agréé. |
|  | Dysfonctionnement : consulter la notice | Rappel que l'appareil doit être détartré et/ou le filtre (C4) doit être remplacé. | La procédure de détartrage décrite à la section DÉTARTRAGE doit être effectuée dès que possible et/ou le filtre doit être remplacé ou retiré comme décrit à la section FILTRE ADOUCISSEUR D'EAU . |
|  | Dysfonctionnement : consulter la notice | Rappel que les tubes à l'intérieur du récipient à lait (D) doivent être nettoyés. | Tournez la molette de réglage de la mousse (D1) sur « CLEAN » (Fig. 37). |
|  | Dysfonctionnement : consulter la notice | N'oubliez pas que le filtre (C4) doit être remplacé. | Remplacez le filtre ou retirez-le comme décrit à la section FILTRE ADOUCISSEUR D'EAU . |
|  | Dysfonctionnement : consulter la notice | N'oubliez pas que la machine doit être détartrée. | La procédure de détartrage décrite à la section DÉTARTRAGE doit être effectuée dès que possible. |
|  | Dysfonctionnement : consulter la notice | Indique que la fonction Démarrage automatique est activée. | Pour activer la fonction, procédez comme décrit au par. Démarrage automatique . |

MESSAGES AFFICHÉS

| | MESSAGES AFFICHÉS | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Dysfonctionnement : consulter la notice | L'économie d'énergie est activée | Pour désactiver l'économie d'énergie, procédez comme décrit au par. <i>Économie d'énergie.</i> |
|  | Dysfonctionnement : consulter la notice | Indique que le filtre (C4) a été activé | Pour retirer le filtre, procédez comme décrit à la section <i>FILTRE ADOUCISSEUR D'EAU.</i> |

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

| PROBLÈMES | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le café n'est pas chaud. | Les tasses n'ont pas été préchauffées. | Réchauffez les tasses en les rinçant à l'eau chaude. |
| | |  NOTE La fonction eau chaude peut être utilisée. |
| | L'infuseur a refroidi, car 2/3 minutes se sont écoulées depuis la préparation du dernier café. | Avant de préparer le café, faites chauffer l'infuseur en le rinçant grâce à la fonction rinçage (voir par. <i>RINÇAGE</i>). |
| | Une température de café basse est réglée. | Réglez une température de café plus chaude dans le menu (voir par. <i>Température du café</i>). |
| Le café est faible ou pas assez crémeux. | Le café est moulu trop grossièrement. | Tournez la molette de réglage de la mouture d'un clic dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers le chiffre 1 pendant que le moulin à café est en fonctionnement (Fig. 27). Continuez un clic à la fois jusqu'à ce que la distribution du café soit satisfaisante. L'effet ne peut être constaté qu'après la distribution de 2 cafés (voir par. <i>Réglage du moulin à café</i>). |
| | Le café ne convient pas. | Utilisez du café pour les machines à espresso. |
| Le café est distribué trop lentement ou goutte à goutte. | Le café est moulu trop finement. | Tournez la molette de réglage de la mouture d'un clic dans le sens des aiguilles d'une montre vers le chiffre 7 pendant que le moulin à café est en fonctionnement (Fig. 27). Continuez un clic à la fois jusqu'à ce que la distribution du café soit satisfaisante. L'effet ne peut être constaté qu'après la distribution de 2 cafés (voir par. <i>Réglage du moulin à café</i>). |
| Le café ne sort pas d'un ou des deux becs verseurs. | Les becs verseurs de café (A13) sont bloqués. | Nettoyez les becs verseurs avec un cure-dent (Fig. 47). |
| L'appareil ne produit pas de café | L'appareil détecte des impuretés dans son système : l'écran affiche Nettoyage en cours . | Attendez que l'appareil soit à nouveau prêt à l'emploi et resélectionnez la boisson souhaitée. Contactez un centre de service client agréé si le problème persiste. |
| L'appareil ne s'allume pas | Il n'est pas branché à la prise. | Branchez-le sur la prise secteur (Fig. 15). |
| | L'interrupteur principal (A21) n'est pas allumé. | Appuyez sur l'interrupteur principal (Fig. 16). |
| L'infuseur ne peut pas être extrait | L'appareil n'a pas été éteint correctement | Éteignez l'appareil en appuyant sur le  bouton (A19) (voir section <i>ÉTEINDRE L'APPAREIL</i>). |
| À la fin du détartrage, l'appareil demande un troisième rinçage | Lors des deux cycles de rinçage, le réservoir d'eau (A12) n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX | Suivez les instructions affichées par l'appareil, en vidant d'abord le bac collecteur (A14) pour éviter que l'eau ne déborde. |
| Le lait ne sort pas du bec verseur (D5) | Le couvercle (D2) du récipient à lait (D) est sale | Nettoyez le couvercle du réservoir à lait comme décrit au par. <i>Nettoyez le réservoir de lait (D)</i> . |

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

| PROBLÈMES | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le lait contient de grosses bulles et jaillit du bec verseur à lait (D5) ou il y a peu de mousse | Le lait n'est pas assez froid ou n'est pas demi-écrémé ou écrémé. | Utilisez du lait entièrement écrémé ou demi-écrémé à température du réfrigérateur (environ 5 °C). Si le résultat n'est pas celui souhaité, essayez de changer de marque de lait. |
| | La molette de réglage de la mousse (D1) est mal réglée. | Ajustez en suivant les instructions de la section <i>Réglez la quantité de mousse</i> . |
| | Le couvercle du réservoir à lait (D2) ou la molette de réglage de la mousse (D1) est sale | Nettoyez le couvercle du réservoir à lait et la molette de réglage de la mousse comme décrit au par. <i>Nettoyez le réservoir de lait (D)</i> . |
| | La buse de raccordement eau chaude/vapeur (A13) est sale. | Nettoyez la buse de raccordement comme décrit au par. <i>Nettoyez le bec verseur eau chaude/vapeur après utilisation</i> . |
| La machine émet des bruits ou de petites bouffées de vapeur lorsqu'elle n'est pas utilisée | La machine est prête à l'emploi ou vient d'être éteinte et de la condensation s'écoule dans le vaporisateur qui est encore chaud. | Cela fait partie du fonctionnement normal. Pour limiter cela, videz le bac collecteur. |

DÉPANNAGE ET RÉPARATIONS

En cas de problème, suivez les informations données dans les sections *Messages affichés* et *Résolution des problèmes*. Si cela ne résout pas le problème, vous devez contacter le service client. Pour les réparations, contactez l'assistance technique du service client.

Pour toute information sur la garantie et demande de service, contactez-nous:



Aux États-Unis: <https://us.bertazzoni.com/more/support>

Au Canada: <https://ca.bertazzoni.com/more/support>



www.bertazzoni.com
Via Palazzina, 8,
42016 Guastalla RE

© 2024 BERTAZZONI. All rights reserved.

CM242WTXT_r.15428