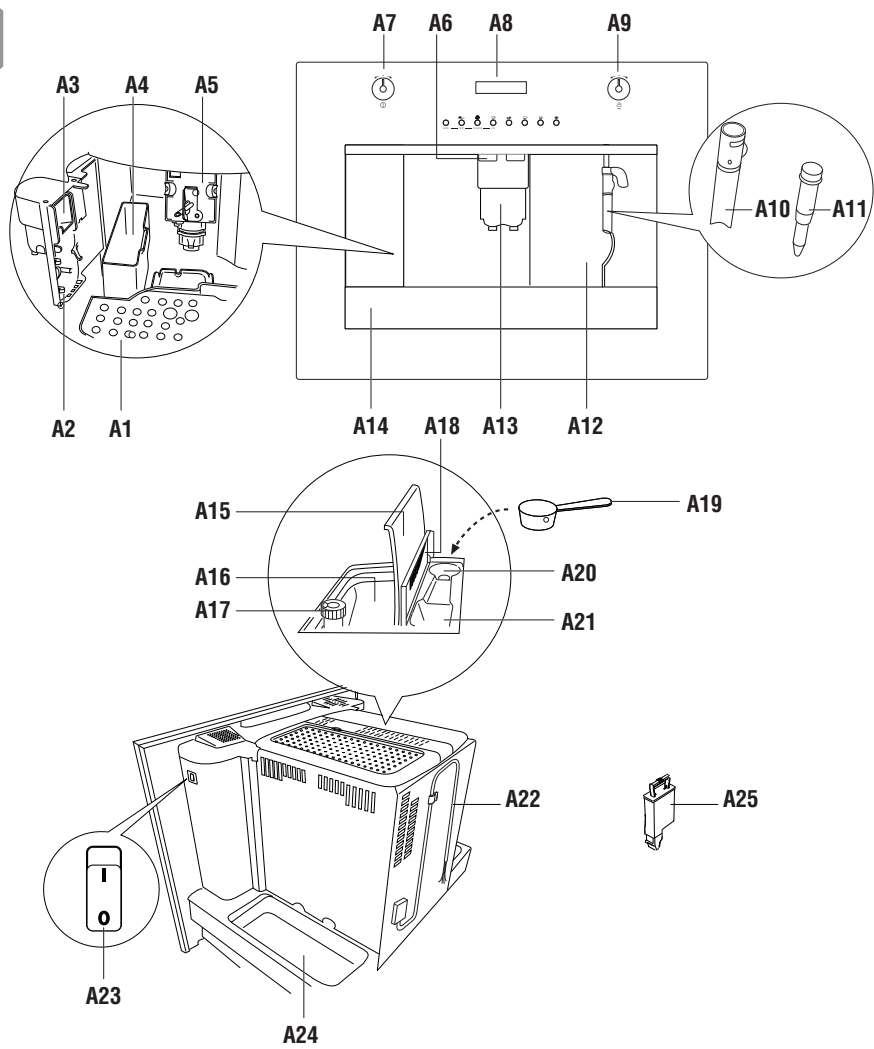


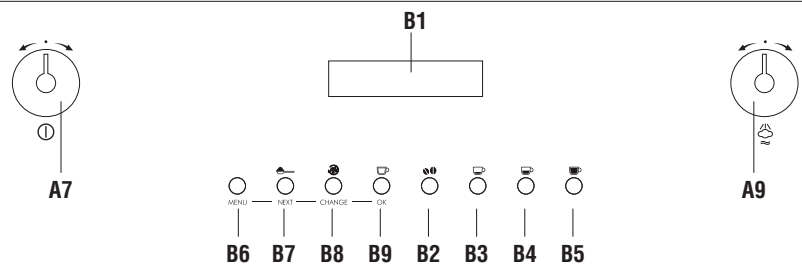
MANUALE D'USO	IT
INSTRUCTIONS	GB
MODE D'EMPLOI	FR
BEDIENUNGSANLEITUNG	DE
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	NL
MANUAL DE INSTRUCCIONES	ES
MANUAL DE INSTRUÇÕES	PT
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ	GR
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	RU
UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA	CZ
INSTRUKCJA OBSŁUGI	PL
BRUKSANVISNING	SV
BRUGERVEJLEDNING	DK

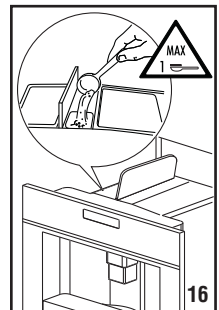
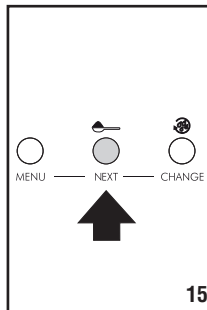
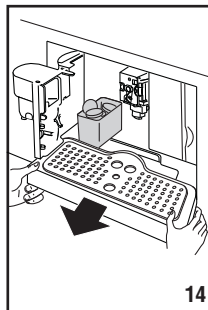
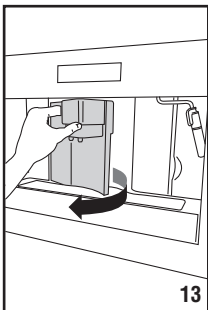
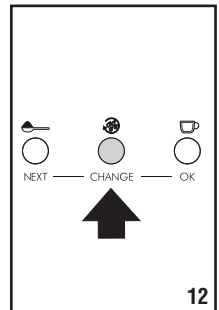
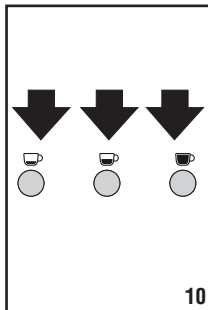
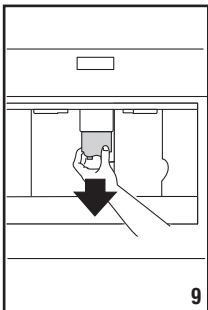
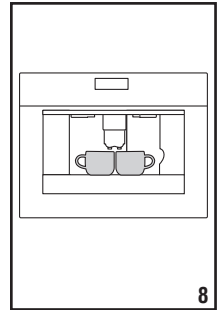
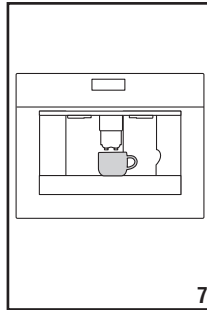
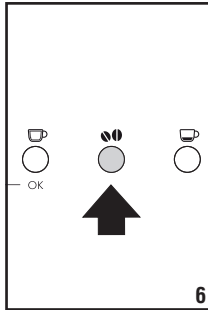
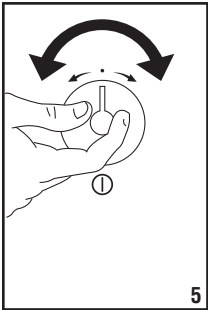
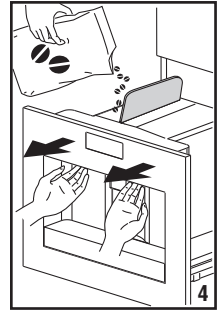
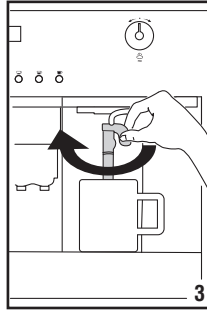
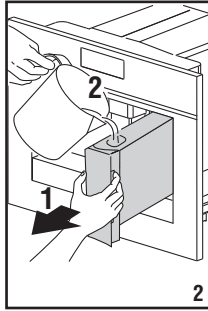
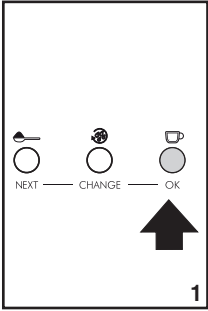
MACCHINA PER CAFFÈ E CAPPUCCINO
COFFEE AND CAPPUCCINO MAKER
MACHINE À CAFÉ ET À CAPPUCCINO
KAFFEE-/CAPPUCCINO-VOLLAUTOMAT
KOFFIE- EN CAPPUCCINOAPPARAAT
CAFETERA PARA CAFÉ Y CAPUCHINO
MÁQUINA DE CAFÉ E CAPPUCCINO
ΜΗΧΑΝΗ ΚΑΦΕ ΚΑΙ CAPPUCCINO
КОФЕМАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ И КАПУЧЧИНО
PŘÍSTROJ NA PŘÍPRAVU KÁVY A KAPUČÍNA
EKSPRES DO KAWY I KAWY CAPPUCCINO
KAFFEMASKIN FÖR ESPRESSO OCH CAPPUCCINO
KAFFE- OG CAPPUCCINOMASKINE

A



B





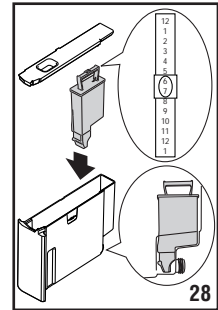
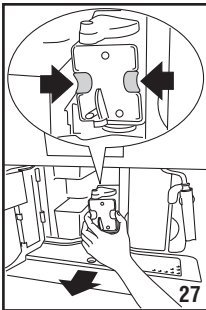
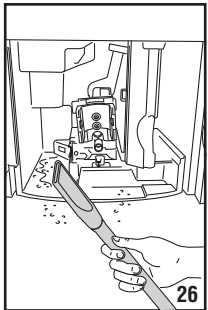
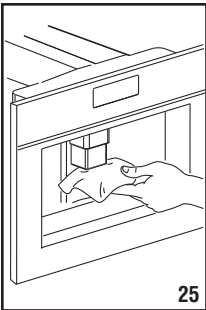
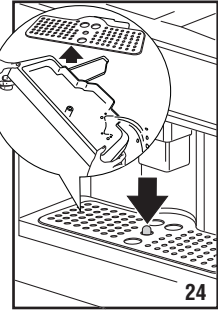
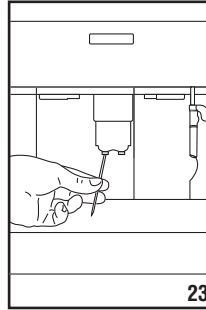
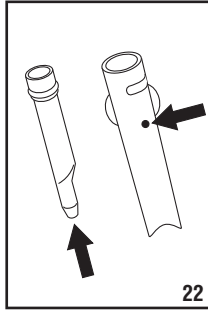
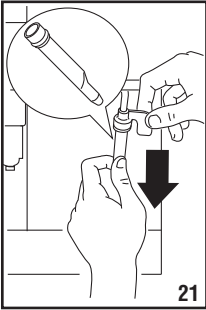
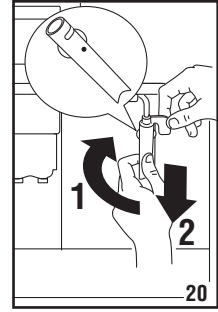
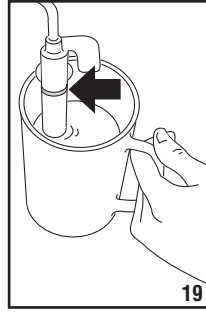
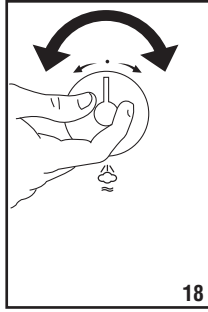
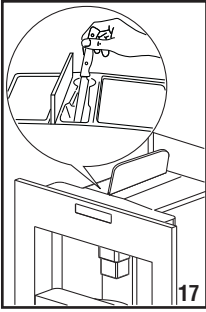


TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	7
Symboles utilisés dans la notice	7
Lettres entre parenthèses	7
Problèmes et solutions	7
SÉCURITÉ	7
Consignes fondamentales de sécurité	7
Utilisation conforme	8
Mode d'emploi	8
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	8
Description de l'appareil	8
Description du tableau de commande	8
OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	9
Contrôle du transport	9
Installation de l'appareil	9
Branchement de l'appareil	9
ÉCLAIRAGE AUTOMATIQUE DU PLATEAU APPUI TASSES	9
INSTALLATION D'ENCASTREMENT	10
PREMIÈRE MISE EN SERVICE	12
Installation du filtre	12
Remplacement du filtre	13
Suppression du filtre	13
À MISE EN MARCHÉ ET PRÉCHAUFFAGE	13
PRÉPARATION DU CAFÉ (AVEC DU CAFÉ EN GRAINS)	13
MODIFICATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ EN TASSE	15
RÉGLAGE DU MOULIN À CAFÉ	15
PRÉPARATION DU CAFÉ EXPRESSO AVEC DU CAFÉ PRÉMOULU (À LA PLACE DES GRAINS)	16
SORTIE D'EAU CHAUDE	16

PRÉPARATION DU CAPPUCCINO (AVEC LA FONCTION VAPEUR)	17
--	----

NETTOYAGE ET ENTRETIEN	17
Nettoyage de la machine	17
Nettoyage du tiroir à marc	17
Nettoyage de l'égouttoir	18
Nettoyage du réservoir d'eau	18
Nettoyage des becs de la buse	18
Nettoyage de l'entonnoir pour introduire le café prémoulu	18
Nettoyage de l'intérieur de la machine	18
Nettoyage de l'infuseur	18

MODIFICATION ET PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES DU MENU	19
Programmation de l'horloge	19
Programmation de l'heure de mise en mar- che automatique	20
Détartrage	20
Modification de la température du café	21
Modification de la durée de la mise en mar- che	21
Programmation de la dureté de l'eau	21
Retour aux réglages d'usine (RAZ)	22

MODIFICATION DE LA LANGUE	22
ARRÊT DE L'APPAREIL	22
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	22
ÉLIMINATION	22
MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN	23
SOLUTION DES PROBLÈMES	25
RECETTES	27

INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir choisi cette machine automatique à café et à cappuccino.

Nous vous souhaitons de savourer votre nouvel appareil. Prenez quelques minutes pour lire cette notice. Vous éviterez ainsi de courir des dangers ou d'abîmer la machine.

Symboles utilisés dans la notice

Les consignes importantes portent ces symboles. Il est impératif de respecter ces consignes. L'inobservation des indications susmentionnées peut provoquer des décharges électriques, des lésions graves, des brûlures, un incendie ou endommager l'appareil.



Danger!

Risque mortel de lésions causées par une décharge électrique



Attention!

Risque de lésions ou d'endommagement de l'appareil



Danger Brûlures!

Risque de brûlures.



Nota Bene:

Ce symbole indique les informations et les conseils importants pour l'utilisateur.

Lettres entre parenthèses

Les lettres entre parenthèses correspondent à la légende indiquée dans la Description de l'appareil (p 3)

Problèmes et solutions

En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les consignes des paragraphes « Messages affichés à l'écran » et « Solutions des problèmes ».

Si ces instructions ne suffisent pas, nous vous conseillons d'appeler le numéro indiqué à la page « Assistance Clients ». Si votre pays ne figure pas sur la liste, appelez le numéro indiqué sur la ga-

rantie. Pour toute réparation, adressez-vous exclusivement au SAV

Les adresses figurent sur le certificat de garantie de la machine.

SÉCURITÉ

Consignes fondamentales de sécurité



Attention! Cet appareil est destiné à un usage exclusivement domestique.



Danger! L'appareil marchant à l'électricité, il peut générer des décharges électriques.

Respectez les consignes de sécurité suivantes :

- Ne touchez pas l'appareil les mains mouillées
- Ne touchez pas la fiche les mains mouillées
- Assurez-vous que la prise de courant utilisée est toujours accessible, pour que vous puissiez débrancher l'appareil en cas de besoin.
- Si l'appareil est en panne, n'essayez pas de le réparer vous-même.
Arrêtez-le à l'interrupteur général, débranchez-le et adressez-vous au SAV.
- Afin d'éviter tout risque, si la fiche ou le cordon d'alimentation sont abîmés, faites-les remplacer exclusivement par le SAV.



Attention! Ne laissez pas les emballages (sacs en plastique, polystyrène expansé) à la portée des enfants !



Attention! L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychophysiques sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante et les instructions d'un responsable de leur sécurité.

Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



Danger Brûlures! Cet appareil produit de l'eau chaude et quand il est en marche, il peut se former de la vapeur. Évitez les éclaboussures d'eau chaude ou de vapeur. Évitez de toucher les surfaces chaudes de votre appareil. Utilisez les

boutons ou les poignées.



Attention! Ne vous accrochez pas à la machine après l'avoir sortie du meuble. Ne posez sur l'appareil aucun objet contenant des liquides, des matériaux inflammables ou corrosifs et utilisez le support accessoires pour ceux nécessaires à la préparation du café (doseur par ex.). Ne posez aucun objet encombrant ou instable sur l'appareil, pour ne pas risquer de bloquer le mouvement de ce dernier.



Attention! Ne préparez jamais de boissons, eau chaude, ni vapeur quand l'appareil est sorti. **Attendez toujours qu'il soit inactif avant de l'extraire, pour ne pas risquer de l'abîmer !** Exception faite pour le réglage du moulin à café, qui doit être effectué quand l'appareil est extrait (voir chapitre "Réglage du moulin à café").



Nota Bene: Utilisez exclusivement des accessoires et des pièces détachées d'origine ou conseillés par le fabricant.

Utilisation conforme

Cet appareil est construit pour préparer du café et réchauffer des boissons. Toute autre utilisation est jugée impropre. Cet appareil n'est pas adapté à un usage commercial. Le Fabricant ne répond pas de dommages découlant d'un usage impropre de l'appareil. Cet appareil peut être installé sur un four encastré si l'arrière de ce dernier est équipé d'un ventilateur de refroidissement (puissance maximale du four 3kW).

Mode d'emploi

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

- Conservez-le soigneusement !
Si vous cédez l'appareil à d'autres personnes, remettez-leur également ce mode d'emploi.
- L'inobservation de ce mode d'emploi peut causer des lésions ou endommager l'appareil. Le Fabricant ne répond pas de dommages découlant de l'inobservation de ce mode d'emploi.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Description de l'appareil

(page 3 - A)

- A1. Plateau appui tasses
 - A2. Volet de service
 - A3. Convoyeur café
 - A4. Tiroir à marc
 - A5. Infuseur
 - A6. Lumières
 - A7. Bouton marche/veille (*)
 - A8. Tableau de commande
 - A9. Bouton sélection fonction vapeur (*)
 - A10. Buse à cappuccino extractible
 - A11. Gicleur buse à cappuccino
 - A12. Réservoir d'eau
 - A13. Buse café (réglable en hauteur)
 - A14. Egouttoir
 - A15. Couvercle réservoir grains de café
 - A16. Réservoir de grains de café
 - A17. Bouton de réglage finesse mouture
 - A18. Volet pour entonnoir café prémoulu
 - A19. Doseur
 - A20. Logement doseur
 - A21. Entonnoir pour verser le café prémoulu
 - A22. Cordon d'alimentation
 - A23. Interrupteur général ON/OFF
 - A24. Cuvette porte-objets
 - A25. Filtre adoucisseur (si prévu)
- (*) *lumineuse sur certains modèles*

Description du tableau de commande

(page 3 - B)

Certaines touches ont une double fonction : celle-ci est signalée entre parenthèses, dans la description.

- B1. Écran : il guide l'utilisateur de l'appareil.
- B2. Touche pour sélectionner le goût du café
- B3. Touche pour produire une ou deux tasses de café court
- B4. Touche pour produire une ou deux tasses de café normal
- B5. Touche pour produire une ou deux tasses de café allongé

- B6. Touche MENU pour activer ou désactiver le mode de programmation des paramètres du menu
- B7. Touche ☞ pour sélectionner le café prémoulu
(Quand vous accédez au MENU : appuyez sur la touche "NEXT" pour afficher le paramètre suivant).
- B8. Touche ☼ rinçage : exécution d'un bref rinçage pour chauffer le groupe infuseur.
(Quand vous accédez au MENU : appuyez sur la touche "CHANGE" pour afficher les paramètres suivants).
- B9. Touche ☕ pour produire de l'eau chaude ou confirmer.
(Quand vous accédez au MENU : appuyez sur la touche OK pour confirmer les paramètres du menu).

OPERAZIONI PRELIMINARI

Contrôle du transport

Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il est intact et qu'il ne manque aucun accessoire. N'utilisez pas l'appareil s'il présente des dégâts évidents. Adressez-vous au SAV


Installation de l'appareil

 **Attention!** En installant l'appareil, il faut observer les consignes de sécurité suivantes :

- L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié conformément aux normes locales en vigueur (voir par. "Installation d'encastrement").
- Les emballages de cet appareil (sacs en plastique, polyester, etc.) sont des sources potentielles de danger. Ne les laissez pas à la portée des enfants !
- N'installez jamais l'appareil dans une pièce où la température peut descendre à 0 °C ou au-dessous (l'éventuelle congélation de l'eau peut l'abîmer)
- Nous conseillons de mesurer tout de suite la dureté de l'eau, en suivant la procédure illustrée au paragraphe « PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU ».

Branchement de l'appareil



 **Danger!** Assurez-vous que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique. Branchez l'appareil exclusivement sur une prise de courant installée dans les règles de l'art, ayant une intensité minimale de 10 A et munie d'une terre efficace. S'il y a incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, appelez un électricien pour qu'il remplace la prise. Pour respecter les directives en matière de sécurité, vous devrez utiliser pour l'installation un interrupteur omnipolaire ayant une distance minimale de 3 mm entre les contacts. N'utilisez ni prises multiples ni rallonges. Pour apprendre à faire marcher l'appareil correctement, veuillez, lors de la première mise en service, à respecter les instructions détaillées fournies aux paragraphes suivants.


 **Attention!** Les dispositifs de déconnexion doivent être prévus sur le réseau d'alimentation conformément aux normes nationales.

ÉCLAIRAGE AUTOMATIQUE DU PLATEAU APPUI TASSES

Lors de la mise en service de l'appareil, les lumières (A6) illuminent automatiquement la buse et le plateau porte-tasses. Sur certains modèles, les boutons s'illuminent également.

Les lumières resteront allumées jusqu'à l'arrêt de l'appareil. Pendant la production de café, de vapeur et d'eau chaude, le ventilateur de refroidissement tourne. L'opération étant terminée, l'appareil laisse tourner le ventilateur de refroidissement pour éviter la formation de condensation à l'intérieur du meuble. Le ventilateur s'arrête automatiquement au bout de quelques minutes.

 **Nota Bene:** L'appareil complètera cette fonction même si vous tournez le bouton  (A7) dans un sens ou dans l'autre.

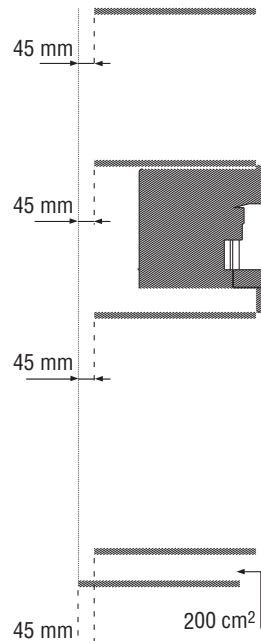
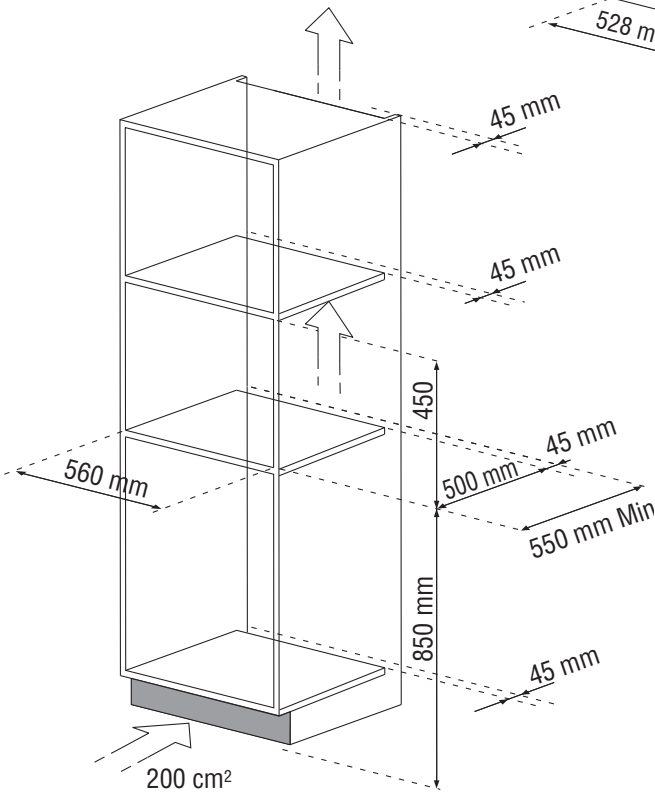
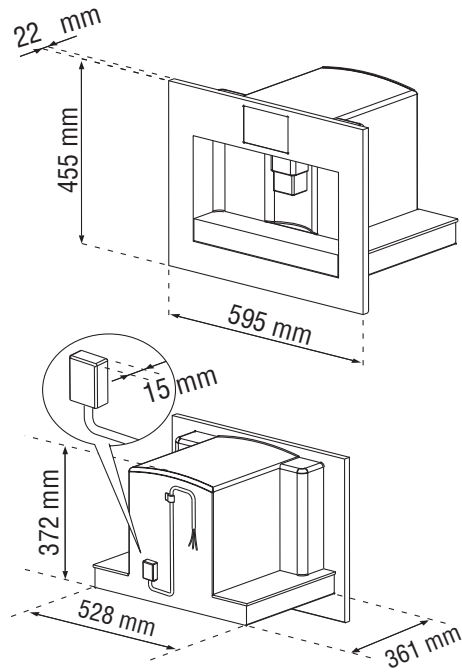
 **Attention!** Évitez de regarder les lumières directement ou avec un instrument optique.

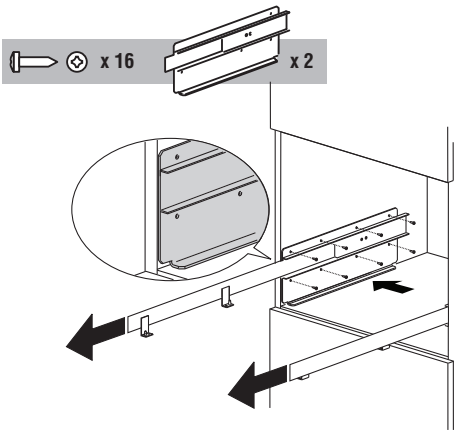
INSTALLATION D'ENCASTREMENT

Vérifiez les dimensions minimales nécessaires à une installation correcte de l'appareil électroménager. La machine à café doit être installée dans une colonne solidement fixée au mur à l'aide de supports.

Attention:

- Important : avant toute intervention d'installation ou d'entretien, débranchez l'appareil.
- Les meubles de cuisine en contact direct avec l'appareil doivent être résistants à la chaleur (min. 65°C).
- Pour assurer une ventilation correcte, prévoyez une ouverture sur le fond du meuble (voir dimensions sur la figure).

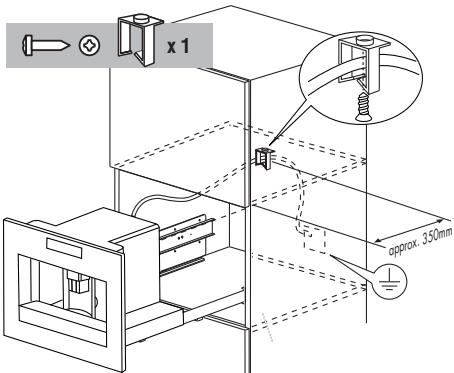




Positionnez les guides sur les surfaces latérales du meuble, comme l'indique la figure. Fixez-les au moyen des vis prévues puis extrayez-les entièrement.

Si la machine à café est installée sur un tiroir chauffe-plat (max 500 W), utilisez la surface supérieure de ce dernier comme repère pour le positionnement des guides.

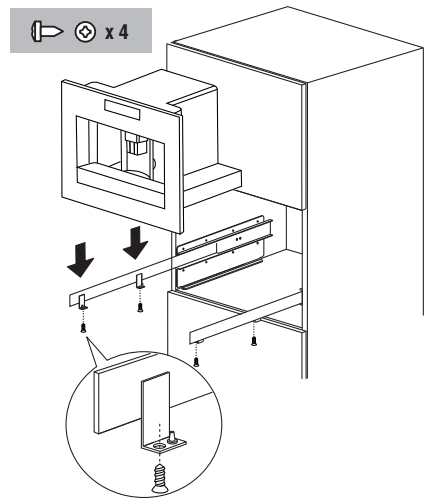
Dans ce cas, le plan d'appui ne sera pas prévu.



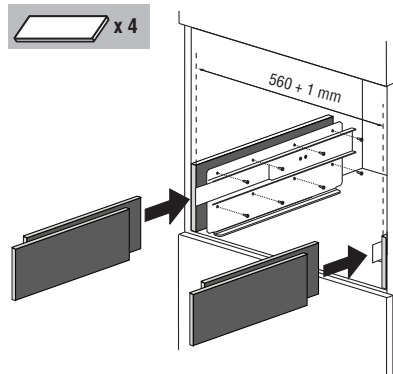
Fixez le câble d'alimentation au moyen de l'attache prévue pour éviter qu'il ne s'emmêle lors de l'extraction ou de l'insertion de l'appareil. Le câble d'alimentation doit présenter une longueur suffisante pour extraire l'appareil du meuble pendant le remplissage du réservoir à café en grains.

La mise à la terre est imposée par la législation.

Le branchement électrique doit être effectué par un technicien qualifié conformément aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur. Il est conseillé de prévoir un accès facile à la prise électrique.



Placez l'appareil sur les guides et assurez-vous que les axes sont bien insérés dans les sièges prévus, puis fixez-le avec vis fournies.



Pour corriger l'alignement de l'appareil, positionnez les espaceurs sous le support ou de chaque côté.

PREMIÈRE MISE EN SERVICE

- La machine ayant été contrôlée à l'usine avec du café, il est normal d'en trouver des traces dans le moulin.

Nous garantissons que cette machine est neuve.

- Nous conseillons de mesurer tout de suite la dureté de l'eau, en suivant la procédure illustrée au paragraphe « Programmation de la dureté de l'eau ».

1. Branchez l'appareil et appuyez sur l'interrupteur général ON/OFF (A23).

Vous devez sélectionner la langue désirée :

2. Pour programmer la langue française, attendez que l'écran affiche le message : "APPUYER SUR OK POUR PROGRAMMER FRANÇAIS".

Maintenez ensuite la pression pendant au moins 3 secondes sur la touche OK (fig. B9) (fig. 1) jusqu'à ce que l'écran affiche le message : « FRANÇAIS PROGRAMMÉ ».

La machine affichera en français le message de programmation advenue.

Si vous vous trompez de langue, suivez les indications du chap. « Changement de langue » pour programmer la bonne.

Procédez en suivant les instructions de l'appareil :

3. Après 5 secondes, la machine affiche « REMPLIR LE RESERVOIR » : pour ce faire, sortez le réservoir d'eau (fig. 2), rincez-le et remplissez-le d'eau fraîche sans dépasser la ligne MAX.

Remettez le réservoir à sa place en le poussant jusqu'au bout.

4. Posez une tasse sur la buse à cappuccino (fig. 3)

La machine affichera le message : « EAU CHAUDE APPUYER SUR OK »

Appuyez sur la touche OK (B9) (fig. 1), de l'eau va sortir de la buse.

(La sortie d'eau s'interrompt automatiquement).

5. La machine affiche maintenant le message : « ARRÊT... VEUILLEZ PATIENTER » et elle s'éteint.

6. Extrayez l'appareil en le tirant vers l'extérieur et en veillant à utiliser les poignées prévues (fig. 4) ; ouvrez le couvercle et remplissez le réservoir de café en grains, refermez le couvercle et poussez l'appareil vers l'intérieur.



Attention! Pour éviter les mauvais fonctionnements, évitez d'introduire du café pré-moulu ou lyophilisé, des grains caramélisés et tout objet pouvant détériorer la machine.

La machine à café est prête à travailler.



Nota Bene: Lors de la première utilisation, il faudra faire 4-5 cafés et 4-5 cappuccinos avant d'obtenir de la machine un résultat satisfaisant.



Nota Bene: A chaque mise en marche en utilisant l'interrupteur général ON/OFF (A23), la machine démarre une fonction d'AUTODIAGNOSTIC avant de s'éteindre. Pour la rallumer, tournez le bouton ① (A7) (à droite ou à gauche) (fig. 5).

Installation du filtre

Certains modèles sont dotés de filtre adoucisseur qui permet d'améliorer la qualité de l'eau tout en garantissant une plus longue durée de vie de l'appareil.

Pour l'installer, procédez de la façon suivante :

1. Sortez le filtre de son emballage (A25).
2. Faites défiler le curseur du dateur (voir fig. 28) pour afficher les mois d'utilisation.



Nota Bene: le filtre dure deux mois si l'appareil a été utilisé normalement ; en revanche, si la machine est inutilisée alors que le filtre est installé, celui-ci ne durera que 3 semaines au plus.

3. Insérez le filtre dans le réservoir d'eau (A12) et appuyez jusqu'à ce qu'il touche le fond du réservoir -(voir fig. 28).
4. Remplissez le réservoir et insérez-le dans la machine
5. Tournez la buse à cappuccino (A10) vers l'extérieur et posez un récipient dessous (capacité min. 100 ml).



Nota Bene: Au moment où vous installez le filtre, vous devez signaler sa présence à l'appareil.

6. Appuyez sur la touche MENU (B6) pour entrer dans le menu.
7. Appuyez sur la touche NEXT (B7) jusqu'à ce que l'écran affiche le message "INSTALLER FILTRE".
8. Appuyez sur la touche OK (B9).
9. L'écran affiche le message "EAU CHAUDE APPUYER SUR OK".
10. Appuyez sur la touche OK (B9)
L'appareil commence à produire de l'eau chaude et l'écran affiche le message « VEUILLEZ PATIENTER... »
La production d'eau étant complétée, l'appareil revient automatiquement sur la position MACHINE PRÊTE.

Remplacement du filtre (RESET FILTRE)

Quand l'écran affiche le message REMPLACER LE FILTRE ou quand les deux mois de durée du filtre se sont écoulés (voir dateur), vous devez remplacer le filtre :

1. Extrayez le filtre usé
2. Sortez le filtre de son emballage
3. Faites défiler le curseur du dateur (voir fig. 28) pour afficher les mois d'utilisation (le filtre dure deux mois).
4. Insérez le filtre dans le réservoir d'eau et appuyez jusqu'à ce qu'il touche le fond du réservoir (voir fig. 28).
5. Remplissez le réservoir et insérez-le dans la machine
6. Tournez la buse à cappuccino vers l'extérieur et posez un récipient dessous (capacité min. 100 ml).
7. Appuyez sur la touche MENU (B6) pour entrer dans le menu.
8. Appuyez sur la touche NEXT (B7) jusqu'à ce que l'écran affiche le message "RESET FILTRE NON".
9. Appuyez sur la touche CHANGE (B8), l'écran affichera le message "RESET FILTRE OUI"
10. Appuyez sur la touche OK (B9) pour confir-

mer.

11. L'écran affiche le message "EAU CHAUDE APPUYER SUR OK"
12. Appuyez de nouveau sur la touche OK (B9) : l'appareil commence à produire de l'eau chaude et l'écran affiche le message « VEUILLEZ PATIENTER... »
La production d'eau étant complétée, l'appareil revient automatiquement sur MACHINE PRÊTE.

Suppression du filtre

Si vous désirez utiliser l'appareil sans filtre, il faut le retirer et le signaler ; procédez de la manière suivante:


1. Appuyez sur la touche MENU (B6) pour entrer dans le menu.
2. Appuyez sur la touche NEXT (B7) jusqu'à ce que l'écran affiche le message "DESINSTALLER FILTRE"
3. Appuyez sur la touche OK (B9). L'appareil revient automatiquement sur MACHINE PRÊTE.

MISE EN MARCHÉ ET PRÉCHAUFFAGE

Chaque fois que vous allumez l'appareil, il effectue automatiquement un cycle de préchauffage et de rinçage qui ne peut pas être interrompu. L'appareil ne pourra fonctionner qu'après l'exécution de ce cycle.




Danger Brûlures! Pendant le rinçage, un peu d'eau chaude sort des becs de la buse à café. Évitez les éclaboussures.

Pour allumer l'appareil, tournez le bouton  (fig. A7) (à droite ou à gauche) (fig. 5). L'écran affiche le message « CHAUFFAGE... VEUILLEZ PATIENTER ». Le chauffage étant terminé, l'appareil affiche un autre message : « RINÇAGE ». Ainsi, non seulement il chauffe la chaudière, mais il fait couler l'eau chaude dans les conduits internes pour les chauffer. L'appareil est en température quand l'écran affiche le message "MACHINE PRÊTE, NORMAL".




PRÉPARATION DU CAFÉ (AVEC DU CAFÉ EN GRAINS)

1. La machine a été programmée en usine pour produire du café normal.

Vous pouvez demander du café extra léger, léger, fort ou extra fort.


Pour choisir le goût désiré, appuyez sur la touche  (B2) (fig. 6) : le goût désiré apparaîtra à l'écran.

2. Mettez sous les buses une tasse si vous désirez 1 café (fig. 7) ou 2 tasses pour 2 cafés (fig. 8). Pour obtenir une meilleure crème, approchez la buse café le plus possible des tasses, en la baissant (fig. 9).

3. Appuyez sur la touche  (B3) si vous désirez un café court (fig. 10), sur la touche  (B4) pour un café normal ou sur la touche  (B5) pour un café allongé. Si, en revanche, vous désirez faire 2 cafés, appuyez deux fois sur la touche (dans les 2 secondes).

Si vous désirez modifier la quantité de café que la machine fait couler automatiquement dans la tasse, suivez les instructions du chapitre suivant. (La machine va maintenant mouliner les grains et faire couler le café dans la tasse. Dès que la quantité de café programmée est atteinte, la machine arrête automatiquement la distribution de café et éjecte la pastille usée dans le tiroir à marc).

4. Au bout de quelques secondes, la machine affichera à nouveau le message « machine prête » et vous pourrez faire un autre café.
5. Pour arrêter l'appareil, tournez le bouton

 (A7) (à droite ou à gauche) (fig. 5). (Avant de s'arrêter, la machine exécute automatiquement un rinçage : un peu d'eau chaude sortira des buses et coulera dans l'égouttoir.


Attention à ne pas vous brûler !)

REMARQUE 1 : Si le café coule goutte à goutte ou s'il ne sort pas complètement, tournez le bouton de réglage du degré de mouture (A17) (fig. 11) d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre (voir chap. « Réglage du moulin à café »).

Tournez d'un cran à la fois jusqu'à obtention d'un débit satisfaisant.




REMARQUE 2 : Si le café coule trop vite et que la crème n'est pas satisfaisante, tournez le bouton de réglage du degré de mouture (A17) (fig. 11) d'un cran en sens inverse (voir chap. « Réglage du moulin à café »). Attention à ne pas trop tourner le bouton de réglage du degré de mouture, car si vous devez faire 2 tasses de café, le café risquera de couler goutte à goutte.




REMARQUE 3 : Conseils pour obtenir un café plus chaud.

- Si, la machine à peine en marche, vous devez faire un café serré (moins de 60 cc) utilisez l'eau chaude du rinçage pour préchauffer la tasse. Si, en revanche, il s'est écoulé plus de 2/3 minutes depuis le dernier café fait, il faudra préchauffer l'infuseur en appuyant sur la touche  (B8) (fig. 12).

Laissez couler l'eau dans l'égouttoir ou utilisez cette eau pour rincer la tasse que vous utiliserez ensuite pour le café, de manière à la préchauffer.

- Évitez les tasses épaisses car elles absorbent trop de chaleur, à moins qu'elles ne soient préchauffées.
- Utilisez des tasses que vous aurez préchauffées en les rinçant à l'eau chaude

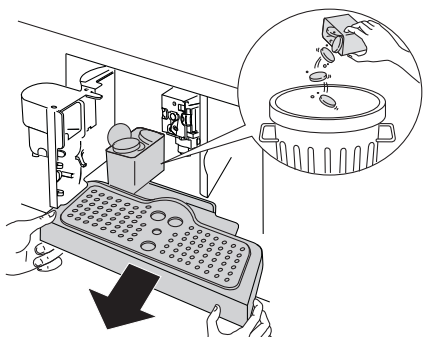
REMARQUE 4 : Pendant que la machine fait le café, vous pouvez interrompre la sortie à tout moment en appuyant sur la touche  (B3), ou  (B4), ou  (B5) précédemment sélectionnée.

REMARQUE 5 : Une fois que le café est fait, si vous voulez en augmenter la quantité dans la tasse, il suffira de maintenir la pression sur la touche  ou  ou  précédemment sélectionnée jusqu'à obtenir la quantité désirée (cette opération doit être exécutée dans les 3 secondes). Quand l'écran affiche le message « REMPLIR LE RESERVOIR », vous devez remplir le réservoir d'eau, autrement la machine ne pourra pas faire de café.

(Quand le message est affiché, il est normal qu'il reste encore un peu d'eau dans le réservoir)

REMARQUE 7 : Tous les 14 cafés simples (ou 7 doubles) la machine affiche le message : « VIDER

LE TIROIR À MARC » pour avertir que le tiroir est plein et qu'il faut le vider et le nettoyer. Tant que le tiroir à marc n'est pas nettoyé, le message précédent reste affiché et la machine ne peut pas faire de café. Pour effectuer le nettoyage, ouvrez le volet de service sur le devant, en tirant la buse (A13) (fig. 13), sortez l'égouttoir (fig. 14) (fig. 14) videz-le et nettoyez-le.



Lors du nettoyage, **retirez toujours complètement l'égouttoir** pour éviter de le faire tomber en extrayant le tiroir à marc.

Videz et nettoyez soigneusement le tiroir à marc en éliminant tous les résidus déposés sur le fond.

⚠ Attention! quand vous sortez l'égouttoir, **VIDEZ TOUJOURS** le tiroir à marc, même s'il n'est pas plein. Autrement, il se peut qu'après, en faisant les cafés, le tiroir se remplisse plus que prévu et que la machine s'engorge.

REMARQUE 8: Vous ne devez jamais extraire le réservoir d'eau pendant que le café coule. La machine ne parviendrait plus à faire de café et afficherait le message : « MOUTURE TROP FINE RÉGLER LE MOULIN ET APPUYER SUR OK » Pour redémarrer la machine, remettez le réservoir à sa place et appuyez sur la touche OK (B9). L'écran affiche "EAU CHAUDE PRESSEZ OK". Pressez OK (B9) et faites couler l'eau de la buse à cappuccino pendant quelques secondes.

MODIFICATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ EN TASSE

La machine a été préprogrammée à l'usine pour

produire automatiquement les types de café suivants :

- Café court, si vous appuyez sur la touche ☕ (B3).
- Café normal, si vous appuyez sur la touche ☕ (B4).
- Café allongé, si vous appuyez sur la touche ☕ (B5). Si vous désirez modifier ces quantités, procédez de la façon suivante :
- Pressez pendant au moins 10 secondes et relâchez la touche ☕ (ou ☕ ou ☕) dont vous désirez modifier la quantité jusqu'à ce que l'écran affiche le message "PROGRAMME QUANTITÉ" et que la machine commence à faire couler le café.
- Quand le café dans la tasse atteint le niveau désiré, appuyez encore une fois sur la même touche pour mémoriser la nouvelle quantité.

La machine est alors reprogrammée selon les nouvelles dispositions et l'écran affiche «MACHINE PRÊTE»

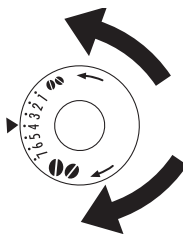
RÉGLAGE DU MOULIN À CAFÉ

Le moulin ne doit pas être réglé, tout au moins au début, car il est pré réglé en usine pour que le café coule correctement. Cependant, si au bout des premiers cafés, vous trouvez que le café coule trop vite ou trop lentement (goutte à goutte), vous devrez agir sur le bouton de réglage du degré de mouture (fig. A17) (fig. 11).

⚠ Attention! Le bouton de réglage doit être tourné seulement quand le moulin à café est en marche.

Pour que le café coule plus lentement et que la crème soit plus belle, tournez d'un cran en sens inverse des aiguilles d'une montre (=café moulu plus fin).


Pour que le café coule plus vite (et non goutte à goutte), tournez d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre (=café moulu plus gros).



La machine ayant été contrôlée à l'usine avec du café, il est normal d'en trouver des traces dans le moulin.




Nous garantissons en tout cas que cette machine est neuve).


PRÉPARATION DU CAFÉ EXPRESSO AVEC DU CAFÉ PRÉMOULU (À LA PLACE DES GRAINS)


- Appuyez sur la touche  (fig. B7) (fig. 15) pour sélectionner la fonction café prémoulu (et commuter ainsi le fonctionnement du moulin à café).

La machine affichera le message : MACHINE PRÊTE – PRÉMOULU

- Extrayez l'appareil en le tirant vers l'extérieur et en veillant à utiliser les poignées prévues.
- Soulevez le couvercle central, versez dans l'entonnoir un doseur ras de café prémoulu (fig. 16), poussez l'appareil vers l'intérieur et procédez en suivant les indications du chap. « Préparation du café (avec du café en grains) »

N.B. Vous pouvez faire un seul café à la fois, en appuyant une seule fois sur la touche  (B3) ou  (B4) ou  (B5).

- Si, après avoir fait fonctionner la machine avec du café prémoulu, vous désirez faire à nouveau du café en utilisant des grains, vous devrez désactiver la fonction café prémoulu en appuyant sur la touche  (B2) (fig. 6) et le moulin à café pourra à nouveau fonctionner.

REMARQUE 1 : Ne versez jamais de café moulu quand la machine est à l'arrêt ou avant d'avoir enfoncé la touche  (B7) pour éviter qu'il ne se répande à l'intérieur.

REMARQUE 2 : Ne versez jamais plus de 1 doseur, autrement la machine ne fera pas de café, la mouture sera dispersée à l'intérieur et salira la machine ou alors le café coulera goutte à goutte.


REMARQUE 3 : Pour doser la quantité de café, utilisez exclusivement le doseur fourni avec l'appareil.

REMARQUE 4 : Versez dans l'entonnoir exclusivement du café prémoulu pour machines à café expresso. Ne versez jamais de café en grains, ni lyophilisé, ni rien qui pourrait détériorer la machine.


REMARQUE 5 : Si vous avez versé plus d'un doseur de café prémoulu et qu'il bouche l'entonnoir, faites-le descendre à l'aide d'un couteau (fig. 17) puis retirez et nettoyez l'infuseur et la machine en suivant les indications du chap. "Nettoyage de l'infuseur".

SORTIE D'EAU CHAUDE

La machine a été préprogrammée en usine pour produire automatiquement 200 ml d'eau chaude.


- Contrôlez toujours si la machine est prête.
- Positionnez la buse à cappuccino vers le centre et posez un récipient dessous (fig. 3).
- Appuyez sur la touche  (B9) (fig. 1).
La machine affiche le message « EAU CHAUDE APPUYER SUR OK »
- Appuyez sur la touche OK, l'eau chaude coule de la buse dans le récipient.


(Il est conseillé de ne pas faire couler d'eau chaude pendant plus de 2 minutes).


Pour arrêter, appuyez sur la touche  (B9).

La machine coupera automatiquement l'eau, une fois qu'elle aura obtenu la quantité d'eau chaude programmée.

PRÉPARATION DU CAPPUCCINO (AVEC LA FONCTION VAPEUR)

- Tournez la buse à cappuccino (A10) vers le centre (fig. 3).
- Versez environ 100 grammes de lait par cappuccino à préparer dans un récipient et placez-le sous la buse à cappuccino. Choisissez le récipient en tenant compte que le lait va doubler ou tripler de volume. Il est conseillé d'utiliser du lait demi-écrémé et à peine sorti du réfrigérateur.
- Tournez le bouton vapeur  (A9) (fig. 18) (à droite ou à gauche). L'écran affiche le message "VAPEUR APPUYER SUR OK"


- Appuyez sur la touche Ok (B9) (fig. 1).
- Pour arrêter la vapeur, tournez le bouton  (A9).
- Immergez la buse à cappuccino (A10) dans le pot à lait (fig. 19) en veillant à ne pas dépasser la ligne en relief sur la buse (indiquée par la flèche, fig. 19). La vapeur sort de la buse à cappuccino et donne au lait un aspect crémeux et mousseux. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, plongez la buse dans le lait et faites tourner lentement le récipient dans un mouvement de bas en haut. Il est conseillé de ne pas produire de vapeur pendant plus de 2 minutes.

- Après avoir obtenu la quantité de mousse désirée, arrêtez la vapeur en tournant le bouton  (A9).

- Préparez le café comme ci-dessus, en utilisant des tasses suffisamment grandes et en y versant le lait mousseux préparé auparavant. Le cappuccino est prêt. Sucrez à volonté et, si vous le souhaitez, saupoudrez de cacao.

IMPORTANT : nettoyez toujours la buse à cappuccino immédiatement après usage.

Procédez de la façon suivante :

- Tournez le bouton vapeur  (A9), appuyez sur OK (B9) pour produire pendant quelques secondes une petite quantité de vapeur. Cela chassera de la buse à cappuccino toute trace résiduelle de lait.

IMPORTANT : par mesure d'hygiène, il est recommandé de suivre cette procédure à chaque préparation de cappuccino pour éviter les résidus dans le circuit du lait

- Attendez deux minutes que la buse à cappuccino refroidisse et, en bloquant d'une main le levier de la buse, dévissez-la de l'autre en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et en l'extrayant vers le bas (fig. 20).
- Extrayez le gicleur (A11) de la buse à cappuccino en le tirant vers le bas (fig. 21).
- Lavez soigneusement le gicleur et la buse à cappuccino à l'eau chaude.
- Assurez-vous que les deux trous illustrés figure 22 ne sont pas bouchés. Au besoin, net-

toyez-les avec une épingle.

- Réinsérez le gicleur en le tournant franchement vers le haut dans la buse à cappuccino.
- Remettez la buse à cappuccino en place en la poussant vers le haut et en la tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute opération de nettoyage, débranchez la machine et laissez-la refroidir. N'immergez jamais la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique ! Pour la nettoyer, évitez les solvants et les détergents abrasifs. Un linge doux et humide suffira. Ne passez JAMAIS aucun composant de la machine au lave-vaisselle.

Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes doivent être nettoyées périodiquement :

- Le tiroir à marc (A4)
- L'égouttoir (A14)
- Le réservoir d'eau (A12)
- Les becs de la buse café (A13), du gicleur de la buse à cappuccino (A11) et de la buse à cappuccino (A10)
- L'entonnoir pour introduire le café prémoulu (A21)
- L'intérieur de la machine, accessible après avoir ouvert le volet de service (A2)
- L'infuseur (A5)

Nettoyage du tiroir à marc

Quand l'écran affiche le message « VIDER LE TIROIR À MARC ! », il faut le vider et le laver.

Tant que le tiroir à marc n'est pas nettoyé, le message précédent reste affiché et la machine ne peut pas faire de café.

Pour effectuer le nettoyage :


- Ouvrez le volet de service (A2) sur le devant (fig. 13), sortez l'égouttoir (A14) (fig. 14) videz-le et nettoyez-le.
- Videz et nettoyez soigneusement le tiroir à marc en veillant à éliminer tous les résidus déposés sur le fond.



Attention! quand vous sortez l'égouttoir,

VIDEZ TOUJOURS le tiroir à marc, même s'il n'est pas plein. Sans cela, il se peut qu'après, en faisant les cafés, le tiroir se remplisse plus que prévu et que la machine s'engorge.

Nettoyage de l'égouttoir

 **Attention!** Si l'égouttoir n'est pas vidé périodiquement, l'eau risque de déborder et de pénétrer à l'intérieur de la machine ou de couler à côté. Cela peut endommager la machine et le meuble.

L'égouttoir est doté d'un flotteur (rouge) indicateur de niveau d'eau (fig. 24).

Videz l'égouttoir et nettoyez le flotteur avant qu'il ne soit visible dans le plateau appui tasses.

Pour retirer l'égouttoir :

1. Ouvrez le volet de service (A2) (fig. 13)
2. Extrayez l'égouttoir (A14) et le tiroir à marc (A4) (fig. 14)
3. Videz l'égouttoir et le tiroir à marc (A4) et lavez-les
4. Remettez l'égouttoir et le tiroir à marc (A4)
5. Refermez le volet de service.

Nettoyage du réservoir d'eau

1. Nettoyez périodiquement (environ une fois par mois) le réservoir d'eau (A12) à l'aide d'un chiffon imbibé de détergent délicat.
2. Rincez soigneusement le réservoir d'eau après l'avoir débarrassé de tous les résidus de détergent

Nettoyage des becs de la buse


1. Nettoyez les becs A13 périodiquement, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon (fig. 25).
2. Contrôlez périodiquement si les trous de la buse café ne sont pas bouchés.
Au besoin, grattez les dépôts de café avec une épingle (fig. 23).

Nettoyage de l'entonnoir pour introduire le café prémoulu

- Contrôlez périodiquement (environ une fois

par mois) si l'entonnoir pour le café prémoulu (A21) n'est pas bouché.

Au besoin, grattez les dépôts de café avec un couteau (fig. 17).


 **Danger!** Avant toute opération de nettoyage, arrêtez la machine en appuyant sur l'interrupteur général ON/OFF (23) et débranchez-la. N'immergez jamais la machine dans l'eau !

Nettoyage de l'intérieur de la machine


1. Contrôlez périodiquement (environ une fois par semaine) si l'intérieur de la machine n'est pas sale.
Au besoin, grattez les dépôts de café avec un couteau et une éponge.
2. Aspirez tous les résidus (fig. 26)

Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur (A5) doit être nettoyé au moins une fois par mois.

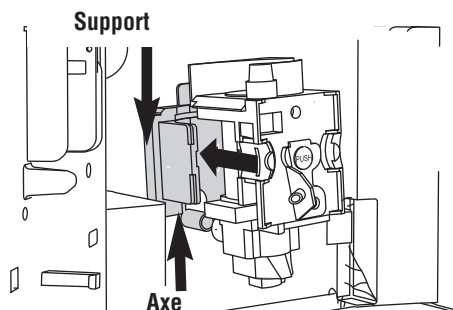
 **Attention!** L'infuseur (A5) ne peut pas être extrait quand la machine est allumée. N'essayez pas de retirer l'infuseur de force, vous pourriez abîmer la machine.

1. Assurez-vous que la machine a exécuté l'arrêt correctement (voir "Arrêt")
2. Ouvrez le volet de service (A2) (fig. 13)
2. Extrayez l'égouttoir (A14) et le tiroir à marc (fig. 14)
4. Appuyez vers l'intérieur sur les deux touches rouges tout en tirant l'infuseur vers l'extérieur pour l'extraire (fig. 27)

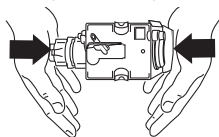
 **Attention!** Nettoyez l'infuseur sans détergent, car l'intérieur du piston est traité avec un lubrifiant qui partirait avec, l'infuseur serait alors collé et inutilisable. Ne pas mettre en lave-vaisselle

5. Immergez l'infuseur dans l'eau pendant environ 5 minutes et rincez-le sur le robinet.
6. Après le nettoyage, réinsérez l'infuseur (A5) en l'introduisant dans le support et sur l'axe en bas puis appuyez sur le symbole PUSH ju-

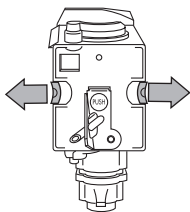
squ'au dé clic de blocage.



Nota Bene! Si l'infuseur est difficile à insérer, vous devez d'abord l'amener à la bonne dimension en appuyant fort sur le bas et sur le haut en même temps (voir figure).



- Après quoi, assurez-vous que les touches rouges sont ressorties.
- Remettez l'égouttoir (A14) et le tiroir à marc
- Refermez le volet de service (A2).



MODIFICATION ET PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES DU MENU

Après avoir tourné le bouton ① (A7) et attendu que la machine soit prête, vous pouvez opérer dans le menu pour modifier les fonctions et les paramètres suivants :


- HORLOGE
- MARCHE 7:30
- AUTOMATIQUE NON
- DÉTARTRAGE NON
- TEMPÉRATURE MOYENNE
- ARRÊT APRÈS 1 HEURE.
- DURETÉ EAU 4
- PROGRAM. USINE NON

- INSTALLER FILTRE/ DESINSTALLER FILTRE
 - RESET FILTRE NON
 - INSTALLER FILTRE/DÉSINSTALLER FILTRE (*)
 - RESET FILTRE NON (*)
- (*) *seulement sur certains modèles*

Programmation de l'horloge

Pour régler l'horloge, procédez de la façon suivante :


- Appuyez sur la touche MENU (B6) et à plusieurs reprises sur la touche NEXT (B7) jusqu'à ce que la machine affiche le message « HORLOGE... 00:00 »
- Appuyez sur la touche CHANGE (B8) pour programmer l'heure de l'horloge. (Si vous maintenez la pression sur la touche CHANGE, l'heure sera modifiée rapidement).
- Appuyez sur la touche OK (B9) pour confirmer.
- Appuyez sur la touche MENU pour quitter la modalité de programmation ou sur NEXT pour modifier d'autres paramètres.

Quand l'appareil est en veille, appuyez sur une touche quelconque : l'écran affichera l'heure pendant 5 secondes et, s'il est programmé, le symbole  marche automatique.

Programmation de l'heure de mise en marche automatique

Cette fonction permet de programmer l'heure à laquelle la machine se mettra en marche automatiquement pour être prête.

- Assurez-vous que l'horloge de la machine a été programmée conformément au paragraphe précédent.
- Appuyez sur la touche MENU (B6) (le voyant sur la touche s'allume) et à plusieurs reprises sur la touche NEXT (B7) jusqu'à ce que la machine affiche le message « MARCHE... 00:00 ».
- Appuyez sur la touche CHANGE (B8) pour programmer l'heure de mise en marche automatique. (Si vous maintenez la pression sur la touche CHANGE, l'heure sera modifiée rapidement).

- Appuyez sur la touche OK (B9) pour confirmer.
- Appuyez une fois sur la touche NEXT, la machine affichera "AUTOMATIQUE NON" Appuyez sur la touche CHANGE pour modifier la fonction (la machine affichera le message "AUTOMATIQUE OUI").
- Appuyez sur la touche OK pour activer la fonction de mise en marche automatique.
REMARQUE : quand la machine est éteinte, si vous avez programmé l'heure de marche automatique, l'écran non éclairé affichera aussi, à côté de l'heure, le symbole .
- Appuyez sur la touche MENU pour quitter la modalité de programmation ou sur NEXT pour modifier d'autres paramètres.

Détartrage



Attention! Avant le détartrage, vérifiez si le filtre adoucisseur a été retiré (si prévu).



Attention! Le détartrant contient des acides qui peuvent irriter la peau et les yeux. Il est impératif de respecter les consignes de sécurité du fabricant figurant sur le flacon de détartrant et de suivre le comportement indiqué en cas de contact avec la peau ou les yeux.



Nota Bene: Utilisez exclusivement le détartrant préconisé par le fabricant. Autrement, la garantie cesserait. De plus, si le détartrage n'est pas effectué régulièrement, la garantie sera nulle. L'eau utilisée pour faire le café étant continuellement chauffée, il est normal qu'avec le temps les conduits internes de la machine s'entartrent. Quand la machine affiche le message « DÉTARTRETRER » il est temps d'effectuer un détartrage. Procédez de la façon suivante :

- Assurez-vous que la machine est prête et que le filtre adoucisseur a été retiré (si prévu).
- Appuyez sur la touche MENU (B6) et sur la touche NEXT (B7) jusqu'à ce que la machine affiche le message « DÉTARTRETRER NON »
- Appuyez sur la touche CHANGE (B8), la machine affichera le message « DÉTARTRETRER OUI ».
- Pressez OK (B9). L'écran affiche le message "VERSER DÉTARTRETRANT PRESSEZ OK"
- Videz le réservoir d'eau, versez le contenu du flacon de détartrant en respectant le mode d'emploi et ajoutez de l'eau jusqu'au niveau MAX imprimé sur le réservoir d'eau. Pour les détartrages futurs, utilisez un détartrant du même type et de la même marque que celui fourni avec la machine (en vente dans les centres après-vente agréés par le fabricant) ou un détartrant préconisé par le SAV : suivez toujours le mode d'emploi sur l'emballage.
- Posez sous la buse à cappuccino un récipient d'une capacité minimale de 1,5 l (fig. 3).
- Appuyez sur la touche OK. La solution détartrante sortira par la buse à cappuccino et commencera à remplir le récipient. La machine affichera le message : « MACHINE EN DÉTARTRETRAGE ».
- Le programme de détartrage exécute automatiquement une série de pauses pour éliminer les dépôts de tartre à l'intérieur de la machine.
- Au bout de 30 minutes environ, la machine affichera le message « RINÇAGE REMPLIR LE RÉSERVOIR » Le rinçage est maintenant nécessaire pour chasser de la machine les résidus de solution détartrante. Procédez de la façon suivante :
- Videz le réservoir d'eau, rincez-le et remplissez-le d'eau claire.
- Remettez le réservoir en place.
- Videz le récipient plein de liquide et remettez-le sous la buse à cappuccino.
- Appuyez sur la touche OK. L'eau chaude sort de la buse à cappuccino et remplit le récipient. La machine affiche le message « RINÇAGE »
- Dès que la machine a vidé le réservoir d'eau, elle affiche le message « RINÇAGE TERMINÉ, APPUYEZ SUR OK ».
- Appuyez sur la touche OK et remplissez le réservoir avec de l'eau claire.
- Le programme de détartrage est terminé et la machine peut faire du café.
REMARQUE : Si la procédure de détartrage

est interrompue avant la fin, la machine affichera encore le message de détartrage et il faudra tout recommencer.

Videz le réservoir d'eau, rincez-le, remplissez-le d'eau claire et faites couler une tasse d'eau chaude.



Attention! SI LE DÉTARTRAGE N'EST PAS EFFECTUÉ RÉGULIÈREMENT, LA GARANTIE SERA NULLE.

Modification de la température du café

Pour modifier la température du café, procédez de la façon suivante :

- Appuyez sur la touche MENU (B6) et à plusieurs reprises sur la touche NEXT (B7) jusqu'à ce que la machine affiche le message « TEMPERATURE CHAUDE ».
- Appuyez sur la touche CHANGE (B8) jusqu'à ce que la machine affiche la température du café désirée
- Appuyez sur la touche OK (B9) pour confirmer.
- Appuyez sur la touche MENU pour quitter la modalité de programmation ou sur NEXT pour modifier d'autres paramètres.

Modification de la durée de la mise en marche (Fonction économie d'énergie)

La machine a été préprogrammée à l'usine pour s'arrêter automatiquement 1 heure après la dernière utilisation.

Si vous désirez augmenter le nombre d'heures que la machine doit rester allumée (max. 3), procédez de la façon suivante :

- Appuyez sur la touche MENU (B6) et à plusieurs reprises sur la touche NEXT (B7) jusqu'à ce que la machine affiche le message « ARRÊT APRÈS 1 HEURE ».
- Appuyez sur la touche CHANGE (B8) pour modifier le nombre d'heures que la machine doit rester allumée.
- Appuyez sur la touche OK (B9) pour confir-

mer.

- Appuyez sur la touche MENU pour quitter la modalité de programmation ou sur NEXT pour modifier d'autres paramètres.

Programmation de la dureté de l'eau

Le message de détartrage de la machine est affiché au bout d'un temps prédéfini de fonctionnement qui a été programmé en usine en tenant compte de la quantité maximale de calcaire que peut contenir l'eau du robinet.

Il est possible d'allonger cette période de fonctionnement et de réduire du même coup la fréquence de détartrage, en programmant la machine selon le contenu réel de calcaire dans l'eau utilisée.

Procédez de la façon suivante :






- Après avoir retiré de son emballage la bande réactive "Total hardness test" (ci-jointe page 2) immergez-la dans l'eau pendant quelques secondes.
Ressortez-la et attendez environ 30 secondes (jusqu'à ce qu'elle change de couleur et qu'il se forme de petits carrés rouges).
- Allumez la machine en tournant le bouton  (A7) (fig. 5)
- Appuyez sur la touche MENU (B6) et à plusieurs reprises sur la touche NEXT (B7) jusqu'à ce que la machine affiche le message « DURETÉ EAU 4 »
- Appuyez sur CHANGE le nombre de fois correspondant au nombre de carrés rouges qui se sont formés sur la bande réactive (exemple : si 3 carrés rouges se sont formés sur la bande réactive, il faudra appuyer trois fois sur la touche pour que s'affiche le message "DURETÉ EAU 3").
- Appuyez sur la touche OK (B9) pour confirmer.
La machine est maintenant programmée pour avertir dès qu'il sera nécessaire d'effectuer un détartrage, selon le contenu réel de calcaire dans l'eau.

Tableau niveaux de dureté de l'eau		
niveau	degrés allemands	degrés français
 1 = douce	0-6 dH	0-11 fH
 2 = douce/moyenne	7-13 dH	12-23 fH
 3 = moyenne/dure	14-20 dH	24-36 fH
 4 = dure	> 21 dH	> 37 fH

Retour aux réglages d'usine (RAZ)

Pour éventuellement revenir aux programmations d'origine de la machine (une fois que l'utilisateur les a modifiées) procédez de la façon suivante:

- Appuyez sur la touche MENU (B6) et à plusieurs reprises sur la touche NEXT (B7) jusqu'à ce que la machine affiche le message « PROGRAM. USINE NON ».
- Appuyez sur la touche CHANGE (B8) et la machine affichera le message « PROGRAM. USINE OUI ».
- Appuyez sur la touche OK (B9) pour revenir aux programmations d'usine.
- La machine revient aux programmations d'usine et affiche le message « MACHINE PRÊTE »

MODIFICATION DE LA LANGUE

Si vous désirez changer de langue, appuyez sur la touche CHANGE pendant au moins 5 secondes jusqu'à ce que la machine affiche le message d'installation en plusieurs langues. Ensuite, choisissez la langue désirée en opérant comme au par. "Première mise en service de l'appareil".

ARRÊT DE L'APPAREIL

Chaque fois que vous éteignez l'appareil, il effectue automatiquement un rinçage qui ne peut pas être interrompu.



Danger Brûlures! Pendant le rinçage, un peu d'eau chaude sortira des bords de la machine. Attention

à ne pas vous brûler avec les éclaboussures ! Pour arrêter l'appareil, tournez le bouton marche/veille (A7). L'appareil exécute le rinçage puis il s'éteint.



Nota Bene: Si l'appareil reste inutilisé pendant longtemps, mettez sur 0 l'interrupteur général ON/OFF (A23) situé au dos de l'appareil.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Puissance absorbée : 1350 W

Pression : 15 bars

Capacité réservoir d'eau : 1,8 litre

Dimensions LxHxP: 595x455x397 mm

Poids : 23 kg



L'appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- Directive Basse Tension 2006/95/CE et amendements.
- Directive EMC 2004/108/CE et amendements.

Les matières et les objets destinés au contact avec des produits alimentaires sont conformes au règlement européen (CE) N°1935/2004.

ÉLIMINATION



Les appareils électriques ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères.

Les appareils portant ce symbole sont régis par la Directive européenne 2002/96/CE. Tous les équipements électriques et électroniques à jeter doivent être éliminés à part, dans des déchèteries appropriées prévues par l'État. En éliminant correctement l'appareil qui n'est plus utilisé, vous éviterez les retombées négatives pour l'environnement et pour la santé des personnes. Pour plus d'informations sur l'élimination de l'appareil qui n'est plus utilisé, adressez-vous à l'Administration communale, au service élimination des déchets ou au magasin où vous avez acheté votre appareil.

MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
REEMPLIR LE RÉSERVOIR	<ul style="list-style-type: none">Le réservoir d'eau est vide ou mal inséré.	<ul style="list-style-type: none">Remplissez le réservoir d'eau et/ou insérez-le correctement, en poussant à bloc.
MOUTURE TROP FINE / RÉGLER LE MOULIN alterné avec APPUYER SUR OK	<ul style="list-style-type: none">La mouture est trop fine et le café coule trop lentement.La machine ne parvient pas à produire de café parce qu'il y a de l'air dans le circuit hydraulique.	<ul style="list-style-type: none">Tournez le bouton de réglage du degré de mouture d'un cran vers le numéro 7.Appuyez sur la touche OK (B9) et faites couler l'eau par la buse à cappuccino.
VIDER LE TIROIR À MARC	<ul style="list-style-type: none">Le tiroir à marc (A4) est plein ou la dernière préparation remonte à plus de 3 jours (cette fonction garantit une hygiène correcte de la machine).	<ul style="list-style-type: none">Videz le tiroir à marc, nettoyez-le et remettez-le en place. Important : quand vous sortez l'égouttoir, VOUS DEVEZ toujours vider le tiroir à marc, même s'il n'est pas plein. Sans cela, il se peut qu'après, en faisant les cafés, le tiroir se remplisse plus que prévu et que la machine s'engorge.
INSÉRER LE TIROIR À MARC	<ul style="list-style-type: none">Après le nettoyage, le tiroir à marc n'a pas été remis en place.	<ul style="list-style-type: none">Ouvrez le volet de service et insérez le tiroir à marc.
INTRODUIRE LE CAFÉ PRÉMOULU	<ul style="list-style-type: none">La fonction 'café prémoulu' a été sélectionnée mais le café prémoulu n'a pas été versé dans l'entonnoir.L'entonnoir (A21) est bouché.	<ul style="list-style-type: none">Extrayez la machine et versez le café prémoulu dans l'entonnoir.Videz l'entonnoir à l'aide d'un couteau (voir par. "Nettoyage de l'entonnoir pour verser le café prémoulu").

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
DÉTARTREZ!	<ul style="list-style-type: none"> Il indique qu'il faut détartrer la machine. 	<ul style="list-style-type: none"> Il faut exécuter au plus vite le programme de détartrage décrit au chap. « Détartrage ».
RÉDUIRE LA DOSE DE CAFÉ	<ul style="list-style-type: none"> Vous avez utilisé trop de café 	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionnez un goût plus léger ou réduisez la quantité de café prémoulu et demandez à nouveau du café à la machine.
REEMPLIR LE RÉSERVOIR DE GRAINS	<ul style="list-style-type: none"> Il n'y a plus de café en grains. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplissez le réservoir de grains
INSÉRER GROUPE INFUSEUR	<ul style="list-style-type: none"> Après le nettoyage, l'infuseur n'a pas été remis en place. 	<ul style="list-style-type: none"> Insérez l'infuseur (voir chap. "Nettoyage de l'infuseur").
REFERMER LE VOLET	<ul style="list-style-type: none"> Le volet de service est ouvert 	<ul style="list-style-type: none"> Refermez le volet de service.
ALARME GÉNÉRALE!	<ul style="list-style-type: none"> L'intérieur de la machine est très sale. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez soigneusement la machine comme indiqué au par. « Nettoyage et entretien »). Après quoi, si la machine affiche encore le message, adressez-vous à un centre de service.
REEMPLACER LE FILTRE !	<ul style="list-style-type: none"> Ce message indique qu'il faut remplacer le filtre adoucisseur (A25). 	<ul style="list-style-type: none"> Vous devez remplacer immédiatement le filtre en suivant les instructions du paragraphe « Remplacement du filtre »

SOLUTION DES PROBLÈMES

Voici une liste de dysfonctionnements possibles

Si le problème ne peut pas être résolu de la manière décrite, contactez le SAV.

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud	<ul style="list-style-type: none">• Les tasses n'ont pas été préchauffées• L'infuseur a refroidi parce qu'il s'est écoulé plus de 2/3 minutes depuis le dernier café.	<ul style="list-style-type: none">• Chauffez les tasses en les rinçant à l'eau chaude• Avant de faire le café, chauffez l'infuseur en appuyant sur la touche ☉ (B8) (fig. 12).
Le café est peu crémeux	<ul style="list-style-type: none">• Le café est moulu trop gros.• Le mélange de café ne va pas.	<ul style="list-style-type: none">• Tournez le bouton de réglage du degré de mouture d'un cran vers le numéro 1 en sens inverse des aiguilles d'une montre pendant que le moulin est en marche (fig. 11)• Utilisez un mélange pour machines à café expresso.
Le café coule trop lentement ou il sort goutte à goutte.	<ul style="list-style-type: none">• Le café est moulu trop fin	<ul style="list-style-type: none">• Tournez le bouton de réglage du degré de mouture d'un cran vers le numéro 7 dans le sens des aiguilles d'une montre pendant que le moulin est en marche (fig. 11). Tournez d'un cran à la fois jusqu'à obtention d'un débit satisfaisant. L'effet ne sera appréciable qu'au bout de 2 cafés.

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
Le café sort trop vite	<ul style="list-style-type: none"> Le café est moulu trop gros 	<ul style="list-style-type: none"> Tournez le bouton de réglage du degré de mouture d'un cran vers le numéro 1 en sens inverse des aiguilles d'une montre pendant que le moulin est en marche (fig. 11) Attention à ne pas trop tourner le bouton de réglage du degré de mouture, autrement, quand vous demanderez deux cafés, le café risquera de couler goutte à goutte. L'effet ne sera appréciable qu'au bout de 2 cafés.
Un des deux becs, ou les deux, ne laisse(nt) pas couler le café.	<ul style="list-style-type: none"> Les becs sont bouchés. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez les becs avec une épingle (fig. 23).
Au lieu de sortir par les becs, le café coule le long du volet de service (A2)	<ul style="list-style-type: none"> Les trous des becs sont bouchés par de la poudre de café séchée. Le convoyeur café (A3) dans le volet de service est coincé. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez les becs avec une épingle, une éponge ou une brosse à poils durs (fig. 23). Nettoyez soigneusement le convoyeur café (A3), surtout à proximité des charnières.
De l'eau sort de la buse à la place du café.	<ul style="list-style-type: none"> Le café prémoulu est resté bloqué dans l'entonnoir (A21) 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez l'entonnoir (A21) à l'aide d'une fourchette en bois ou en plastique et nettoyez l'intérieur de la machine.

RECETTES

Punch au café

Ingrédients (pour 6 personnes)

1/2 l de café chaud

1/2 l de porto blanc

1/2 l de rhum

100 g de sucre de canne

Préparation:

Versez le café dans une casserole, ajoutez le rhum et le porto et portez le tout à ébullition. Ajoutez le sucre petit à petit en goûtant jusqu'à ce le mélange soit assez sucré. Dès que le sucre a fondu, servez dans des verres traditionnels à pied court.

Café de l'Empereur

Ingrédients (pour 3 personnes):

3 cafés expresso

3 jaunes d'œufs

3 cuillerées à thé de sucre

3 dl de lait

2 petits verres de Brandy

Préparation:

Mélangez les jaunes d'œufs, le sucre et le Brandy. Ajoutez le lait chaud et le café chaud.

SUGGESTION : faites légèrement mousser le lait et ajoutez-le lentement en dernier.

Excellent avec un gâteau au chocolat.

Café danois

Ingredients:

6 œufs

écorce de citron râpée

100 g de sucre

3/4 l de café fort, froid

1 grand verre de Brandy

Préparation:

Battez les œufs et l'écorce de citron, ajoutez le sucre petit à petit jusqu'à obtenir une belle mousse. Ajoutez lentement le café et le Brandy, en continuant de mélanger. Servez dans des tasses à thé ou dans des ballons glacés.

Café irlandais

Ingrédients (pour 3 personnes):

2 cuillerées de sucre

1 cuillerée d'eau

9 cuillerées à thé de crème à fouetter

6 cuillerées de Whisky irlandais

4 tasses de café chaud

Préparation:

Faites bouillir l'eau et le sucre pendant une minute environ puis ajoutez le Whisky et le café chaud.

Mélangez et versez dans des verres à pied. Versez lentement la crème sur le café (3 cuillerées à thé par verre).

SUGGESTION : montez légèrement la crème de manière à ce qu'elle reste à la surface du café.

Vous pouvez également ajouter du Grand Marnier ou du Calvados.

Sorbet au café

Ingrédients (pour 4 personnes):

200 g de sucre semoule

2 dl de café expresso

Préparation:

Faites dissoudre le sucre dans 1/2 litre d'eau et faites bouillir à petit feu pendant quelques minutes pour obtenir du sirop. Laissez refroidir et ajoutez le café. Une fois que le tout est bien amalgamé, filtrez-le et mettez-le au congélateur, en mélangeant souvent jusqu'à consistance granuluse.

Café frappé

Ingrédients:

4 cafés expresso

4 cuillerées à thé de sucre

12 glaçons

Préparation:

Pilez les glaçons et ajoutez-les au café déjà sucré. Secouez le shaker jusqu'à obtention d'une mousse dense et crémeuse

SUGGESTIONS : mélangez dans un mixeur à petite vitesse et servez dans des verres hauts ou dans des flûtes.



5713211921/02.09