

Whirlpool



Notice d'emploi

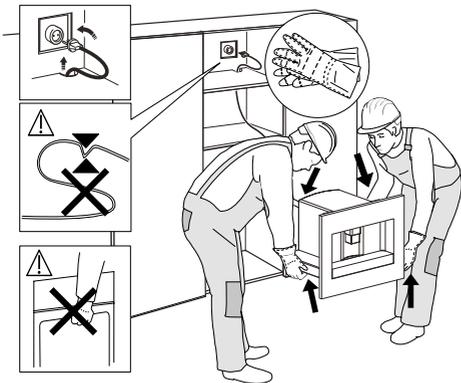
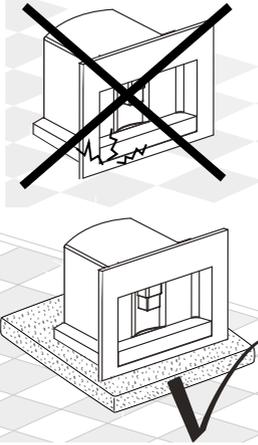
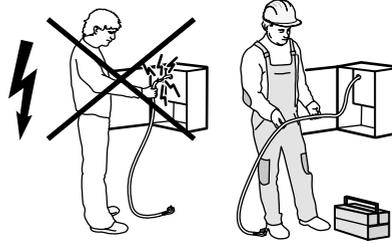
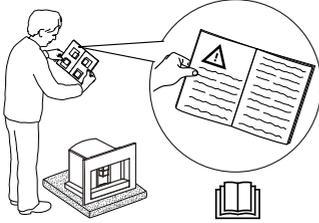
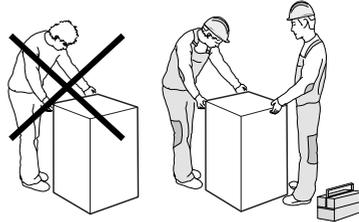
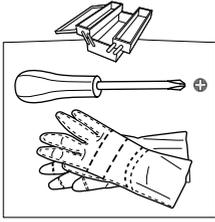


FIG. 1

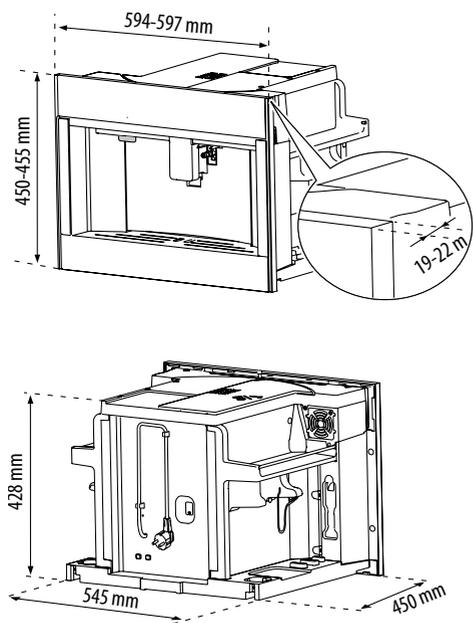


FIG. 2

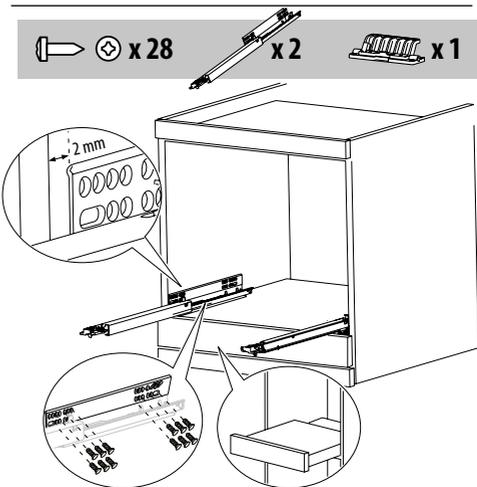


FIG. 2A

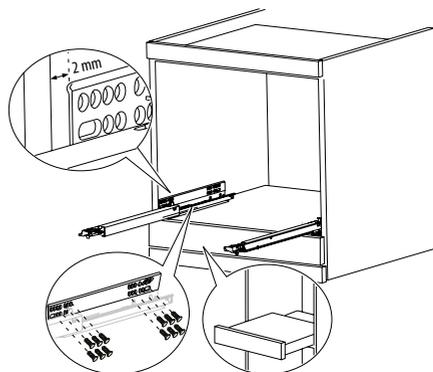
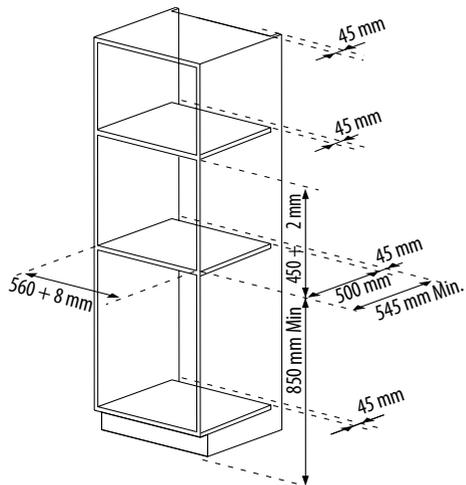


FIG. 3

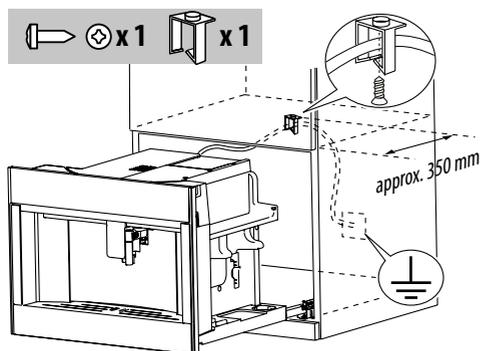


FIG. 4

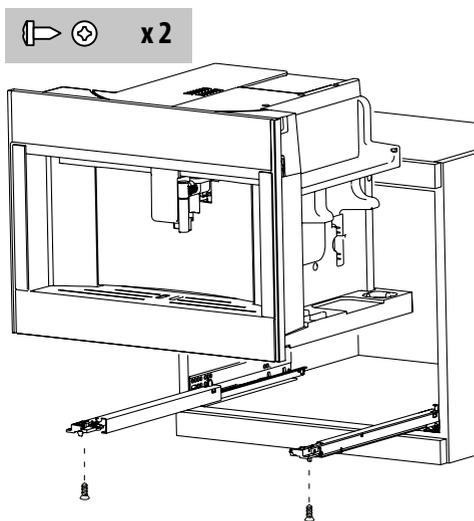


FIG. 5

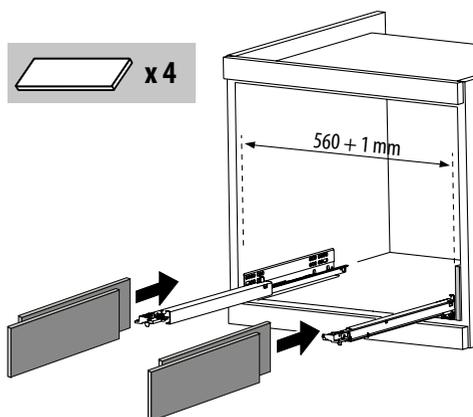


FIG. 6

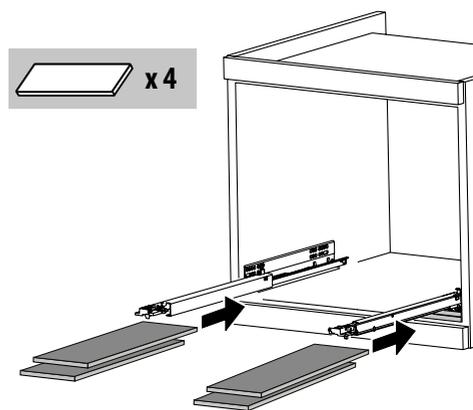
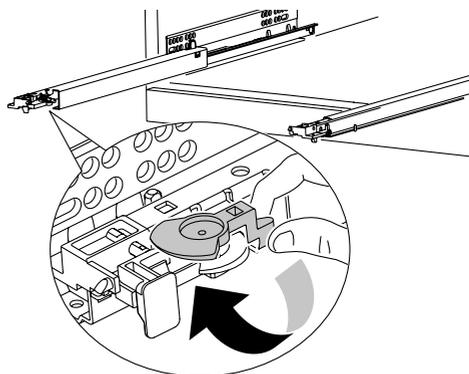
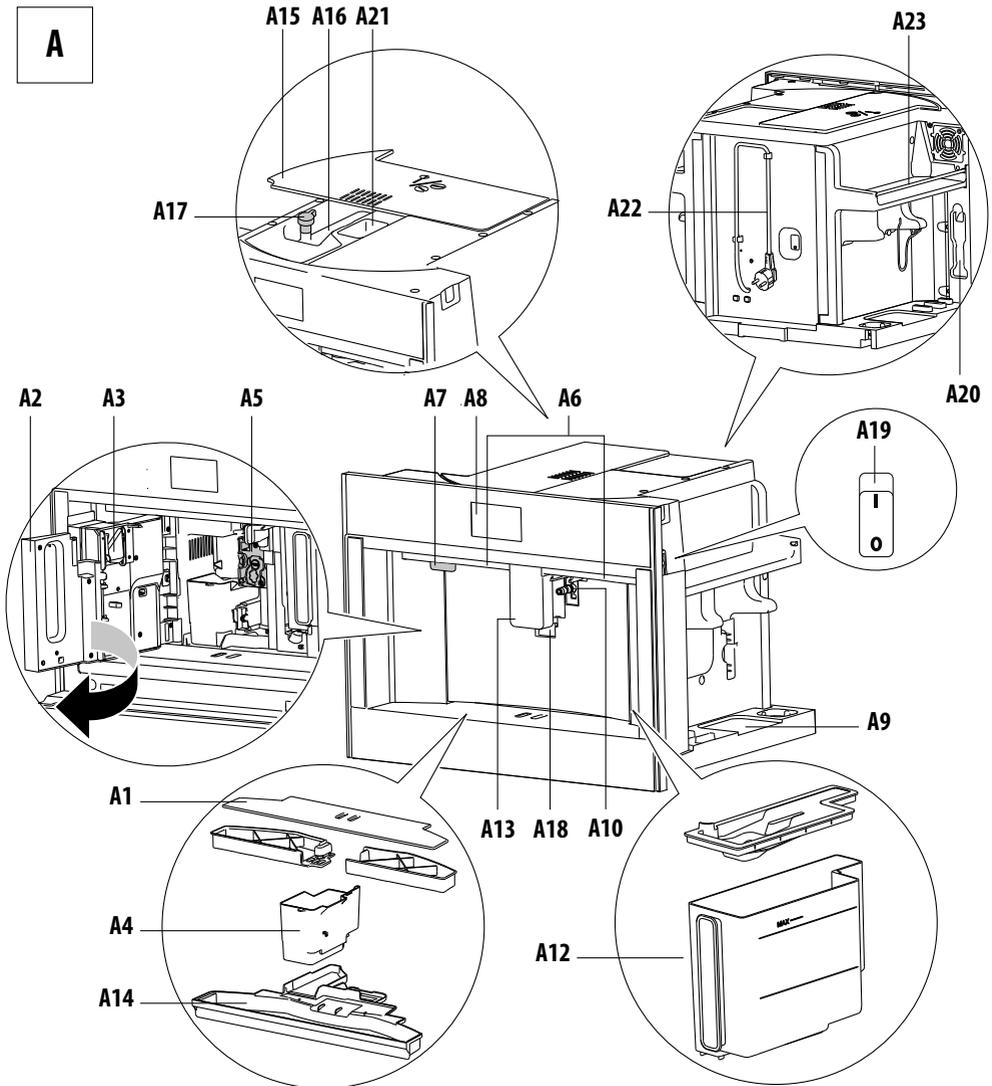


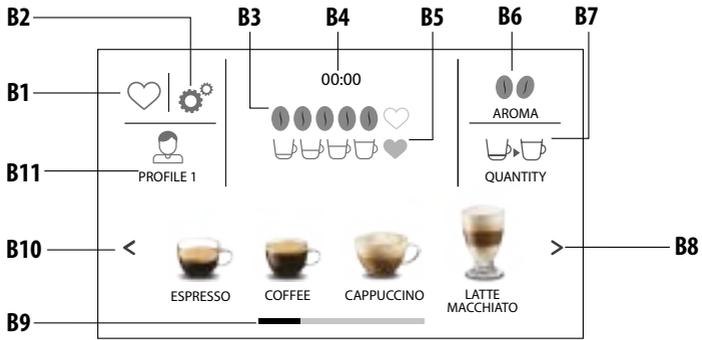
FIG. 7



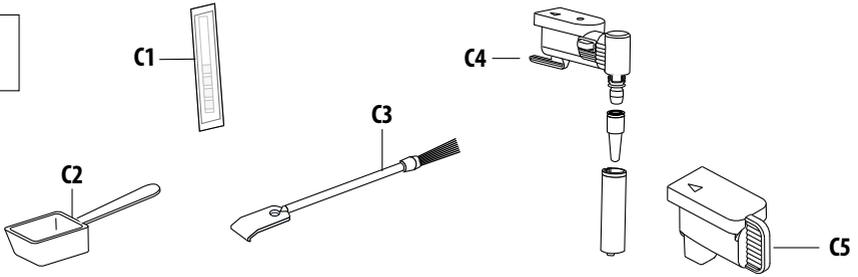
A



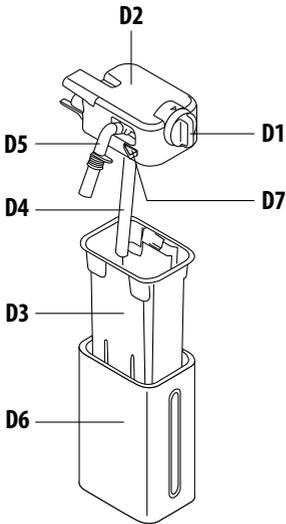
B

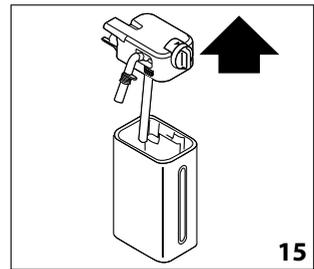
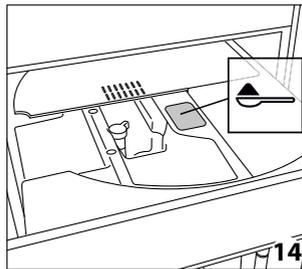
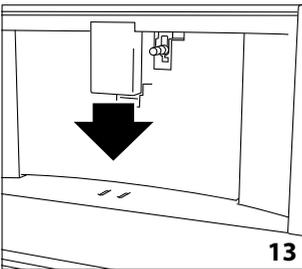
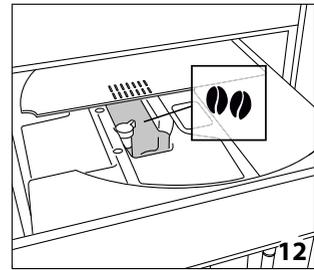
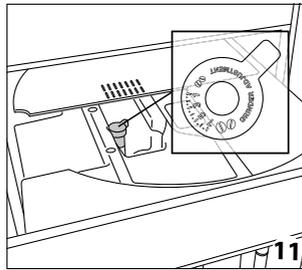
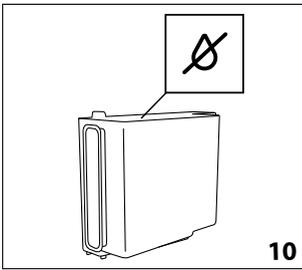
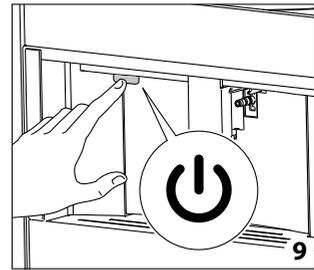
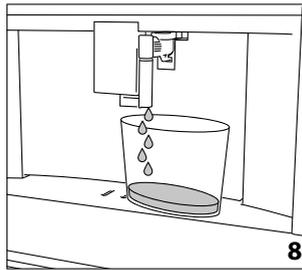
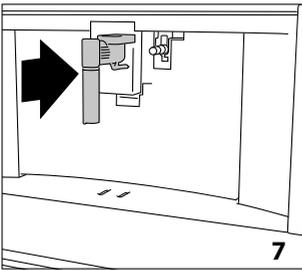
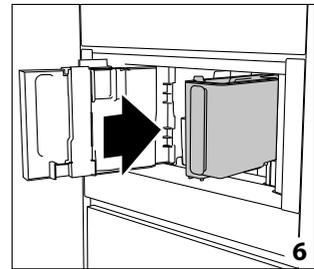
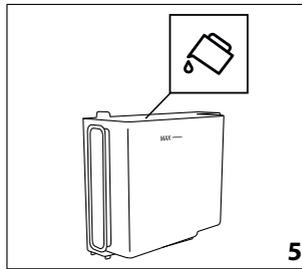
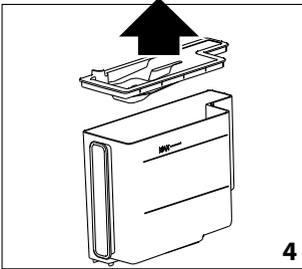
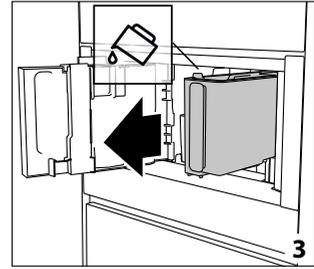
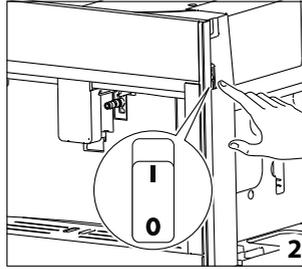
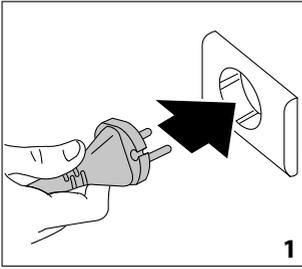


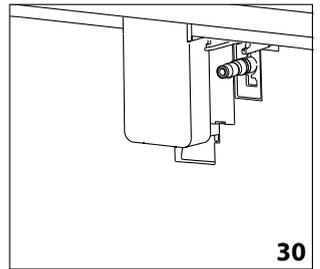
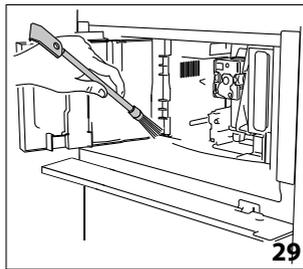
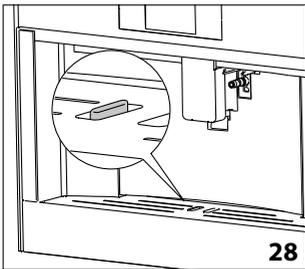
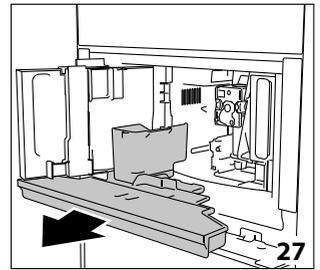
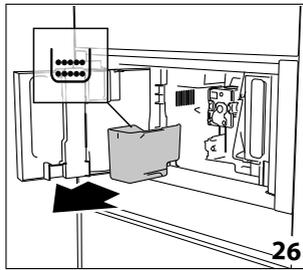
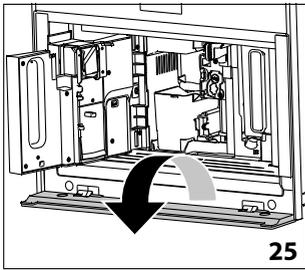
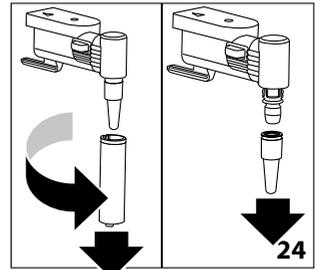
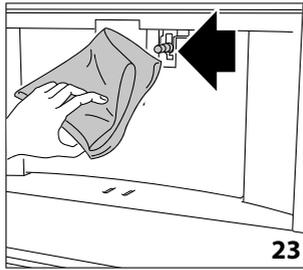
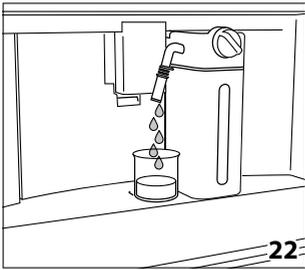
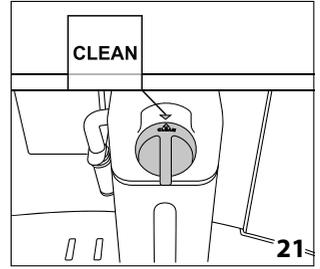
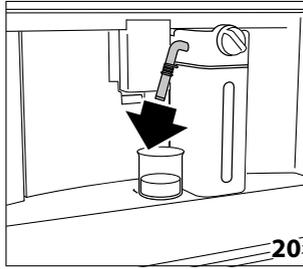
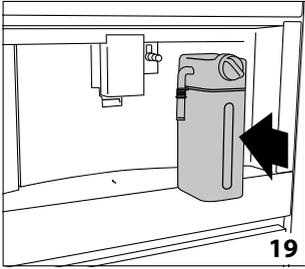
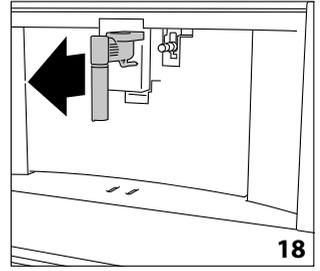
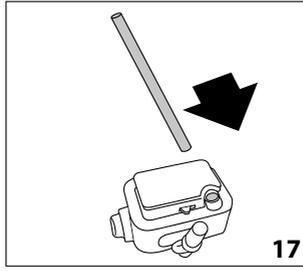
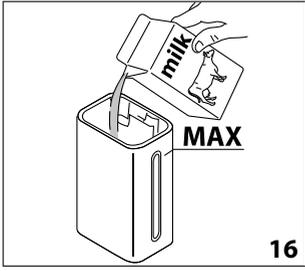
C



D







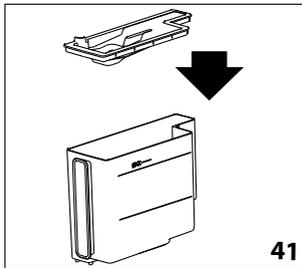
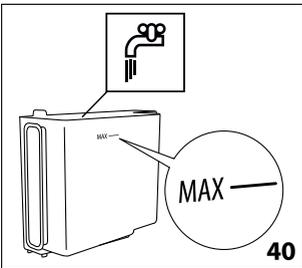
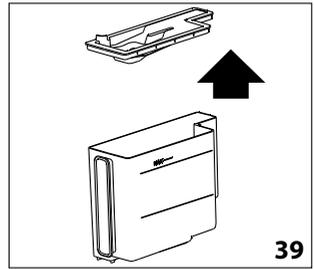
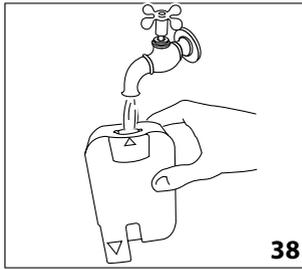
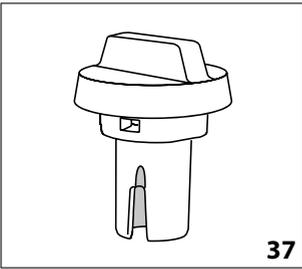
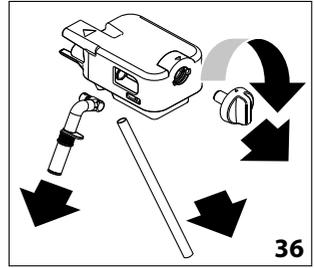
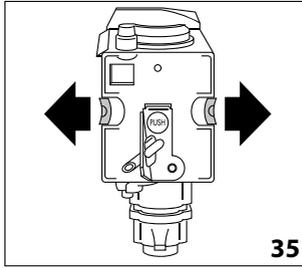
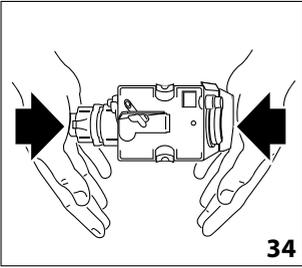
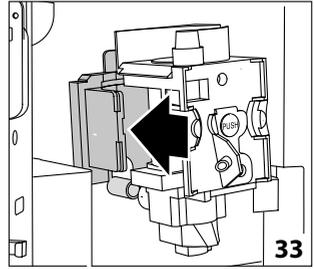
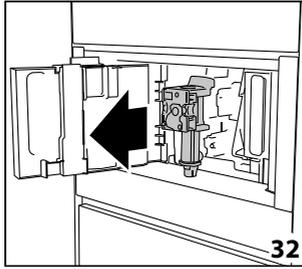
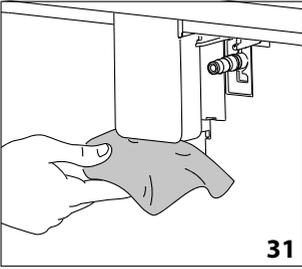


TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	11	FAIRE LE CAFÉ.....	19
Important - à lire et à respecter	11	Sélection de l'arôme du café.....	19
Messages relatifs à la sécurité.....	11	Sélection de la quantité de café.....	19
Usage autorisé.....	12	Faire un café en utilisant du café en grains	19
Installation	12	Faire un café en utilisant du café pré-moulu	20
Avertissements électriques.....	12	Ajuster la mouture du café.....	20
Nettoyage et entretien.....	13	Astuces pour un café plus chaud.....	20
CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ..	13	FAIRE DES CAPPUCCINO ET DES CAFÉS AU LAIT.....	20
Élimination des matériaux d'emballage.....	13	Remplissage et fixation du pot à lait.....	20
Mise au rebut des appareils électroménagers.....	13	Réglage de la quantité de mousse.....	21
Déclaration de conformité CE.....	13	Faire des cappuccinos et des cafés au lait automati- quement.....	21
INSTALLATION ENCASTRÉE.....	14	Nettoyage du pot à lait après l'utilisation	21
INTRODUCTION	15	DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE	22
Lettres entre parenthèses	15	DISTRIBUTION DE VAPEUR	22
Dépannage et réparations	15	Astuces pour utiliser la vapeur pour faire mousser le lait	22
Notice d'emploi.....	15	Nettoyage des buses d'eau chaude/vapeur après l'utilisation	22
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	15	PERSONNALISATION DES BOISSONS	23
Description de l'appareil	15	MÉMORISATION DE VOTRE PROFIL PERSONNEL	23
Description de la page d'accueil (écran principal).....	15	NETTOYAGE.....	23
Description des accessoires.....	15	Nettoyage de la machine	23
Description du pot à lait.....	15	Nettoyage du circuit interne de la machine.....	23
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	15	Nettoyage du récupérateur de café.....	24
Vérification de l'appareil.....	15	Nettoyage de l'égouttoir	24
PARAMÉTRAGE DE L'APPAREIL.....	15	Nettoyage de l'intérieur de la machine à café.....	24
ALLUMAGE DE L'APPAREIL.....	16	Nettoyage du réservoir d'eau	24
EXTINCTION DE L'APPAREIL	16	Nettoyage des buses de café.....	24
PARAMÈTRES DU MENU	16	Nettoyage de l'entonnoir à café pré-moulu	24
Rinçage.....	16	Nettoyage de l'infuseur.....	24
Réglages des boissons	17	Nettoyage du pot à lait (D).....	24
Réglage de l'heure	17	Nettoyage de la buse de raccordement eau chaude/ vapeur	25
Démarrage auto	17	DÉTARTRAGE	25
Arrêt automatique (veille)	17	RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU.....	26
Chauffe-tasse	18	Mesure de la dureté de l'eau	26
Température du café	18	Réglage de la dureté de l'eau	26
Dureté de l'eau	18	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	26
Sélection de la langue	18	MESSAGES AFFICHÉS.....	27
Signal sonore	18	DÉPANNAGE	32
Témoin de tasse	18		
Mode Démo	18		
Valeurs d'usine	18		
Statistiques	19		

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Important - à lire et à respecter

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure. Ces consignes sont aussi disponibles sur docs.whirlpool.eu

Ces instructions et l'appareil lui-même fournissent d'importantes consignes de sécurité qui doivent être respectées à tout moment. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des présentes consignes de sécurité, pour une utilisation inadaptée de l'appareil ou un réglage incorrect des commandes.

Messages relatifs à la sécurité

Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil sous la surveillance ou les instructions d'une personne responsable leur ayant expliqué l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, ainsi que les dangers potentiels. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Utilisation conforme : cet appareil est construit pour la préparation de boissons à base de café, lait et eau chaude. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et donc dangereuse. Le constructeur décline toute responsabilité

en cas de dommages dérivant d'une utilisation impropre de l'appareil. La surface de l'élément chauffant est sujette à une chaleur résiduelle après utilisation et les parties extérieures de l'appareil peuvent rester chaudes pendant plusieurs minutes, selon l'utilisation. Pour les opérations de nettoyage, se conformer aux instructions du chapitre "Nettoyage". Les opérations de nettoyage et d'entretien quotidien ne doivent pas être réalisées par un enfant sauf s'il a plus de 8 ans, et qu'une personne responsable en assure la surveillance. Conservez l'appareil et le câble électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent chauffer au cours de l'utilisation, les enfants ne doivent pas s'en approcher. L'appareil dégage de l'eau chaude. Prenez garde de ne pas vous faire éclabousser - vous pourriez vous brûler.

Si l'appareil est endommagé ou ne fonctionne pas correctement, n'essayez pas de le réparer. Éteignez l'appareil, débranchez-le de l'alimentation électrique, et contactez le Service Après-vente.



Les surfaces portant ce symbole chauffent en cours d'utilisation (le symbole est présent sur certains modèles uniquement).

AVERTISSEMENT : Pour les modèles qui présentent des surfaces en verre : ne pas utiliser l'appareil si cette surface est fêlée.

Usage autorisé

ATTENTION : Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie ou un système de contrôle à distance.

ATTENTION : pour le nettoyage de l'appareil ne pas utiliser de détergents alcalins qui pourraient l'endommager : utiliser un chiffon doux et, lorsque prévu, un détergent neutre.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Cet appareil NE PEUT PAS être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes ; par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires.

Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

N'entreposez pas de substances explosives ou inflammables (p. ex. essence ou bombe aérosol) à l'intérieur ou près de l'appareil - risque d'incendie.

Installation

Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

L'installation, incluant l'alimentation en eau (selon le modèle), et les connexions électriques, ainsi que les réparations, doivent

être exécutées par un technicien qualifié. Ne pas réparer ou remplacer de parties de l'appareil sauf si cela est spécifiquement indiqué dans le manuel de l'utilisateur. Maintenir les enfants éloignés du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problèmes, contactez le distributeur ou votre service après-vente le plus proche. Une fois installé, gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants - ils pourraient s'étouffer. L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation - vous pourriez vous électrocuter. Au moment de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil - vous pourriez vous électrocuter. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

L'appareil peut être installé au-dessus d'un four encastré seulement si le four est équipé d'un système de refroidissement.

Avertissements électriques

Avant le branchement, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre résidence.

Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, confor-

mément aux règles de câblage et l'appareil doit être mis à la terre conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

N'utilisez ni rallonge, ni adaptateurs multiples. Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes électriques. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou si vous êtes pieds nus. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble identique - vous pourriez vous électrocuter.

Machines avec câble amovible : éviter toute éclaboussure d'eau sur le connecteur du cordon d'alimentation ou sur son logement à l'arrière de l'appareil.

AVERTISSEMENT : Éviter de renverser de l'eau sur le connecteur et la prise.

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché de l'alimentation électrique avant d'effectuer le nettoyage ou l'entretien - vous pourriez vous électrocuter. N'utilisez jamais un appareil de nettoyage à la vapeur.

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.

Videz régulièrement le bac récepteur pour éviter qu'il ne déborde - vous risquez de vous blesser.

Nettoyez tous les composants minutieuse-

ment en faisant particulièrement attention aux pièces en contact avec le café et le lait.

Toujours nettoyer l'intérieur des tuyaux qui ont contenu du lait après l'utilisation - vous pourriez vous empoisonner.

Durant le rinçage, de l'eau chaude s'écoule des buses. Évitez de toucher à l'eau - vous pourriez vous brûler.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Élimination des matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables, comme l'indique le symbole de recyclage (♻️). L'emballage doit par conséquent être mis au rebut de façon responsable et en conformité avec les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut des appareils électroménagers

Cet appareil est fabriqué avec des matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électriques domestiques, contactez vos autorités locales, le service de collecte pour les déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2012/19/EU, Déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE). En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.



Le symbole (♻️) sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Déclaration de conformité CE

Cet appareil a été conçu, construit et mis sur le marché conformément aux normes prévues dans les directives européennes suivantes : LVD 2014/35/EU, CEM 2014/30/UE et RoHS 2011/65/UE.

Cet appareil, qui est destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires, est conforme à la Réglementation européenne (CE) n°1935/2004.

INSTALLATION ENCASTRÉE

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

- Les unités de cuisine en contact avec l'appareil doivent être résistantes à la chaleur (min. 65°C).
- Pour garantir une ventilation correcte, laisser un intervalle dans le bas de l'armoire (voir les mesures de la figure 1).
- Positionner les rails sur les côtés de l'armoire, comme indiqué sur la Figure 2. Fixer avec les vis fournies, puis les extraire totalement.

Positionner et fixer le crochet de verrouillage avec les quatre vis fournies, comme indiqué sur la figure en le plaçant au centre de l'armoire, à ras de la paroi avant.

Si la machine à café est installée sur un tiroir plus chaud, utiliser la surface supérieure de celui-ci comme référence pour positionner les rails (fig. 2A).

Dans ce cas, il n'y aura pas de surface sur laquelle poser les rails et le crochet de retenue ne doit pas être installé.

- Fixer le câble électrique avec le clip (fig. 3). Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre d'enlever la machine du logement, afin de remplir le récipient de café en grains.

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.

- Positionnez l'appareil sur les rails, en vous assurant que les broches sont correctement insérées dans les logements, puis fixez-le avec les vis fournies (fig. 4). Si la hauteur de l'appareil nécessite un réglage, utilisez les disques d'entretoise fournis.
- Si nécessaire, corrigez l'alignement de l'appareil en positionnant les entretoises fournies sous ou sur les côtés du support (fig. 5-6).
- Pour lever l'appareil à l'avant (max 2 mm), tourner le verrou comme indiqué sur la figure 7.

INTRODUCTION

Lettres entre parenthèses

Les lettres entre parenthèses se réfèrent à la légende dans la Description de l'appareil.

Dépannage et réparations

En cas de problèmes, suivez les informations données aux chapitres « Messages affichés » et « Dépannage ».

Si cela ne résout pas le problème, vous devriez consulter les services clients. Pour les réparations, contactez les services clients uniquement.

Notice d'emploi

Lisez attentivement les instructions de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

- Conservez la présente notice d'emploi.
- Le non-respect de cette notice d'emploi peut provoquer des brûlures ou dommages à l'appareil. Le fabricant n'est pas responsable des éventuels dommages liés au non-respect de la présente Notice d'emploi.

L'appareil dispose d'un ventilateur de refroidissement. Celui-ci reste actif lorsque la machine fonctionne.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Description de l'appareil

(page 5 - A)

- A1. Plateau pour tasses
- A2. Porte de service
- A3. Guide du café
- A4. Récipient de café moulu
- A5. Infuseur
- A6. Éclairage intérieur
- A7. Bouche de marche/arrêt/veille
- A8. Panneau de commande
- A9. Plateau pour objets
- A10. Buse de raccordement d'eau chaude/vapeur
- A12. Réservoir d'eau
- A13. Becs verseurs à café (réglable en hauteur)
- A14. Bac égouttoir
- A15. Couverture du récipient de café en grains
- A16. Récipient de café en grains
- A17. Cadran de réglage de mouture
- A18. Témoins tasse
- A19. Interrupteur principal
- A20. Compartiment de dosage
- A21. Entonnoir pour café moulu
- A22. Câble électrique
- A23. Chauffe-tasse

Description de la page d'accueil (écran principal)

(page 6 - B)

- B1.  : menu pour personnaliser le réglage des boissons
- B2.  : menu de paramètres de l'appareil
- B3. Arôme sélectionné
- B4. Horloge
- B5. Quantité sélectionnée
- B6.  : sélection de l'arôme
- B7.  : sélection de la quantité
- B8.  : flèche de défilement
- B9. Boissons disponibles pour la sélection (appuyer sur les flèches de défilement < ou > pour afficher toutes les boissons, la barre inférieure indique quel écran vous visualisez)
- B10. < : flèche de défilement
- B11. Profils personnalisables (voir « Mémorisation de votre profil personnel »)

Description des accessoires

(page 6 - C)

- C1. Papier indicateur du « Test de dureté total »
- C2. Mesure de café moulu
- C3. Brosse de nettoyage
- C4. Buse à eau chaude/vapeur
- C5. Capot de buse de raccordement

Description du pot à lait

(page 6 - D)

- D1. Cadran de réglage de la mousse et de CLEAN
- D2. Couvercle avec mousseur à lait
- D3. pot à lait
- D4. Tuyau d'entrée de lait
- D5. Buse à lait moussé (réglable)
- D6. Boîtier thermique
- D7. Boutons de dégagement du couvercle

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Vérification de l'appareil

Après avoir débarrassé l'appareil, assurez-vous que le produit est complet et en bon état et que tous les accessoires sont présents. N'utilisez pas l'appareil s'il est visiblement endommagé. Contactez les services clients.

PARAMÉTRAGE DE L'APPAREIL

- Du café a été utilisé pour tester la machine en usine et il est donc totalement normal qu'il y ait des traces de café dans le moulin. Toutefois, la machine est garantie comme neuve.
- Personnalisez la dureté de l'eau dès que possible en suivant les instructions figurant au paragraphe « Réglage de la dureté de l'eau ».

1. Branchez l'appareil au réseau électrique (fig. 1) et assurez-vous que l'interrupteur principal (A19) sur le côté de l'appareil est enfoncé (fig. 2) ;
2. SÉLECTIONNER LA LANGUE : appuyez sur < (B10) ou > (B8) jusqu'à ce que le drapeau indiquant la langue requise apparaisse sur l'écran (B), puis appuyez sur le drapeau ;

Suivez les instructions indiquées sur l'écran de l'appareil :

1. REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU FRAÎCHE : enlevez le réservoir d'eau (A12) (fig. 3), ouvrez le couvercle (fig. 4), remplissez jusqu'à la ligne MAXI (marquée à l'intérieur du réservoir) avec de l'eau potable (fig. 5), fermez le couvercle et remettez le réservoir dans l'appareil (fig. 6) ;
2. INSÉREZ LA BUSE À EAU : Vérifiez que la buse à eau chaude/vapeur (C4) est insérée sur la buse de raccordement (A10) (fig. 7) et placez un récipient contenant un minimum de 100 ml en dessous (fig. 8) ;
3. Le message CIRCUIT D'EAU VIDE PRESSER OK POUR AMORCER LA POMPE apparaît à l'écran ;
4. Confirmer avec la touche **OKAY**. L'appareil fournit de l'eau depuis la buse (fig. 8) puis s'éteint automatiquement.

La machine à café est maintenant prête pour une utilisation normale.

- La première fois que vous utilisez l'appareil, vous devez faire 4-5 cappuccinos avant qu'elle ne commence à donner des résultats satisfaisants.
- La première fois que vous utilisez la machine, le circuit d'eau est vide et l'appareil peut être très bruyant. Le bruit s'atténue au fur et à mesure que le circuit se remplit.
- Lorsque vous faites les 5-6 premiers cappuccinos, il est normal d'entendre le bruit de l'eau qui bout. Après cela, le bruit s'atténue.

ALLUMAGE DE L'APPAREIL

Avant d'allumer la machine, assurez-vous que l'interrupteur principal (A19) est enfoncé (fig. 2). À chaque fois que la machine est allumée, elle effectue un préchauffage automatique et un cycle de rinçage qui ne peut pas être interrompu. La machine est prête à être utilisée uniquement après achèvement de ce cycle.

⚠ AVERTISSEMENT

Pendant le rinçage, un peu d'eau chaude sort des buses de café (A13) et est récupérée dans le bac égouttoir (A14) situé en dessous. Évitez de toucher les éclaboussures d'eau.

- Pour allumer la machine, appuyez sur le bouton  (A7) (fig. 9). Le message CHAUFFE EN COURS VEUILLEZ PATIENTER apparaît sur l'écran.
- Lorsque la chauffe est terminée, le message devient : RINÇAGE EN COURS, DE L'EAU CHAUDE S'ÉCOULE. Cela permet de chauffer la chaudière, ainsi que les circuits internes en faisant circuler de l'eau chaude.

L'appareil est à température lorsque l'écran principal (page d'accueil) apparaît.

EXTINCTION DE L'APPAREIL

Lorsque la machine à café est éteinte après avoir été utilisée pour faire du café, elle effectue un cycle de rinçage automatique.

⚠ AVERTISSEMENT

Pendant le rinçage, un peu d'eau chaude s'écoule des buses de café (A13). Évitez de toucher les éclaboussures d'eau.

- Pour éteindre la machine, appuyez sur le bouton  (A7-fig. 9).
- Le message ARRÊT EN COURS, VEUILLEZ PATIENTER s'affiche, puis (le cas échéant) l'appareil effectue un cycle de rinçage et s'arrête (veille).

Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant un certain temps, commencez par vider le circuit d'eau (voir chapitre « Vidage du circuit »), puis débranchez la prise électrique comme suit :

- éteignez tout d'abord l'appareil en appuyant sur le bouton  (fig. 9) ;
- relâchez l'interrupteur principal (A19) sur le côté de l'appareil (fig. 2).

N'appuyez pas sur l'interrupteur principal pendant que l'appareil est allumé.

PARAMÈTRES DU MENU

Rinçage

Utilisez cette fonction pour fournir de l'eau chaude provenant des buses de café (A13), pour nettoyer et chauffer le circuit interne de l'appareil. Placez un récipient ayant une capacité minimale de 100 ml sous les buses à café et à eau chaude (fig. 8).

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  RINÇAGE apparaisse sur l'écran (B) ;
3. Appuyez sur  pour démarrer le rinçage.

⚠ AVERTISSEMENT

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

1. Après quelques secondes, de l'eau chaude est distribuée tout d'abord depuis les buses de café, puis depuis la buse d'eau chaude/vapeur (si elle est insérée) pour nettoyer et chauffer le circuit interne de l'appareil. Le message RINÇAGE EN COURS, DE L'EAU CHAUDE S'ÉCOULE apparaît sur l'écran avec une barre de progression qui se remplit progressivement au fur et à mesure que la préparation se poursuit ;

- Pour arrêter le rinçage, appuyez sur **STOP** ou attendez que le rinçage s'arrête automatiquement.
 - Si l'appareil n'est pas utilisé pendant plus de 3-4 jours, lorsqu'il est rallumé, nous recommandons fortement d'effectuer 2/3 rinçages avant l'utilisation ;
 - Après le nettoyage, il est normal que le tiroir à marc (A4) contienne de l'eau.
- Pour confirmer, appuyez sur **OKAY** (pour annuler, appuyez sur **BACK**), puis appuyez sur **BACK** pour revenir à la page d'accueil.

L'heure est maintenant réglée.

Démarrage auto

Vous pouvez régler l'heure de démarrage automatique pour que l'appareil soit prêt à un certain moment (par exemple le matin) afin que vous puissiez faire du café immédiatement.

Pour activer cette fonction, l'heure doit déjà être correctement réglée (voir le chapitre « Réglage de l'heure » ).

Pour activer le démarrage auto, procédez comme suit :

- Appuyez sur  (B2) pour entrer dans le menu ;
- Appuyez sur **<** (B10) ou **>** (B8) jusqu'à ce que  DÉMARRAGE AUTO apparaisse sur l'écran (B) ;
- Sélectionnez la fonction en appuyant sur . Le panneau de réglage de l'heure apparaît sur l'écran ;
- Appuyez sur **<** ou **>** correspondant aux heures et aux minutes jusqu'à ce que l'heure de démarrage auto soit affichée ;
- Appuyez sur **OFF** ou **ON** pour activer ou désactiver le démarrage auto.
- Pour confirmer, appuyez sur **OKAY** (ou annulez et revenez au menu Paramètres en appuyant sur **BACK**), puis appuyez sur **BACK** pour revenir à la page d'accueil.

L'heure de démarrage auto est maintenant réglée et le symbole correspondant est affiché pour indiquer que la fonction a été activée.

Lorsque l'appareil est éteint en utilisant l'interrupteur principal (A21), le réglage de démarrage auto (s'il est activé) est perdu.

Arrêt automatique (veille)

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

Pour programmer l'arrêt automatique, procédez comme suit :

- Appuyez sur  (B2) pour entrer dans le menu ;
- Appuyez sur **<** (B10) ou **>** (B8) jusqu'à ce que  L'ARRÊT AUTOMATIQUE apparaisse sur l'écran (B), avec la sélection actuelle (15 ou 30 minutes, ou 1, 2 ou 3 heures) ;
- Appuyez sur  sur l'écran pour sélectionner la valeur requise ;
- Appuyez sur **BACK** pour revenir à la page d'accueil.

L'arrêt auto est maintenant programmé.

Réglages des boissons

Dans ce chapitre, vous pouvez consulter vos paramètres personnalisés et si vous le souhaitez, réinitialiser les valeurs d'usine pour chaque boisson.

- Appuyez sur  (B2) pour entrer dans le menu ;
- Appuyez sur **<** (B10) ou **>** (B8) jusqu'à ce que  RÉGLAGES BOISSONS apparaisse sur l'écran (B) ;
- Appuyez sur . Les valeurs pour la première boisson apparaissent sur l'écran ;
- Le profil d'utilisateur de référence est mis en évidence sur l'écran. Les valeurs sont affichées sur des barres verticales. La valeur d'usine est indiquée par le symbole , tandis que la valeur effective est mise en évidence par la partie pleine de la barre verticale ;
- Pour revenir au menu Paramètres, appuyez sur **BACK**. Pour faire défiler et afficher les boissons, appuyez sur **NEXT** ;
- Pour réinitialiser les valeurs d'usine pour la boisson affichée, appuyez sur  REINITIALISER TOUT ;
- VALIDER RÉINITIALIS.? : pour confirmer, appuyez sur **OKAY** (pour annuler, appuyez sur **BACK**) ;
- VALEURS D'USINE REPROGRAMMÉES : Appuyez sur **OKAY**. La boisson a été réinitialisée aux valeurs d'usine. Continuez avec les autres boissons, ou revenez au menu Paramètres..

- Pour changer les boissons dans un autre profil, retournez à la page d'accueil, sélectionnez le profil requis (B11) et répétez la procédure.
- Pour réinitialiser toutes les boissons dans le profil aux valeurs d'usine, consultez le chapitre « Valeurs d'usine ».

Réglage de l'heure

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

- Appuyez sur  (B2) pour entrer dans le menu ;
- Appuyez sur **<** (B10) ou **>** (B8) jusqu'à ce que  RÉGLAGE DE L'HEURE apparaisse sur l'écran (B) ;
- Appuyez sur . Le panneau de réglage de l'heure apparaît sur l'écran ;
- Appuyez sur **<** ou **>** correspondant aux heures et aux minutes jusqu'à ce que l'heure actuelle soit affichée ;

Chauffe-tasse

Pour réchauffer les tasses avant de prendre le café, vous pouvez activer le chauffe-tasse (A23) et le placer au-dessus des tasses.

1. Appuyez sur  (B2) pour entrer dans le menu;
2. Appuyez sur < (B10) ou > (B8) jusqu'à ce que l'écran (B) affiche « CHAUFFE-TASSE » ;
3. Appuyez sur  pour activer  ou désactiver  le chauffe-tasse.
4. Appuyez sur  pour revenir à la page d'accueil.

Conseils pour la réalisation d'économies d'énergie

Utilisez cette fonction pour activer ou désactiver le mode économie d'énergie. Lorsqu'elle est activée, la fonction réduit la consommation d'énergie conformément aux réglementations européennes.

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

1. Appuyez sur  (B2) pour entrer dans le menu;
2. Appuyez sur < (B10) ou > (B8) jusqu'à ce que  ÉCONOMIE D'ÉNERGIE apparaisse sur l'écran (B) ;
3. Appuyez sur  pour activer-  ou désactiver  le mode économie d'énergie.
4. Appuyez sur  pour revenir à la page d'accueil.

Le symbole correspondant apparaît sur l'écran près de l'heure pour indiquer que la fonction a été activée.

Température du café

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

1. Appuyez sur  (B2) pour entrer dans le menu ;
2. Appuyez sur < (B10) ou > (B8) jusqu'à ce que  TEMPÉRATURE DU CAFÉ apparaisse à l'écran (B) avec la sélection en cours (BAS, MOYEN, HAUT ou MAXIMUM) ;
3. Appuyez sur  pour sélectionner la température requise ;
4. Appuyez sur  pour revenir à la page d'accueil.

Une température différente peut être réglée pour chaque profil (voir chapitre « Mémorisation de votre profil personnel »).

Dureté de l'eau

Pour obtenir des instructions sur le réglage de la dureté de l'eau, voir le chapitre « Réglage de la dureté de l'eau ».

Sélection de la langue

Pour modifier la langue d'affichage (B), procédez comme suit :

1. Appuyez sur  (B2) pour entrer dans le menu;

2. Appuyez sur < (B10) ou > (B8) jusqu'à ce que  PROGRAMMER LA LANGUE apparaisse sur l'écran ;
3. Appuyez sur  : appuyez sur < ou > pour afficher et sélectionner le drapeau correspondant à la langue requise ;
4. Appuyez sur  deux fois pour revenir à la page d'accueil.

Signal sonore

Cela active ou désactive le signal sonore émis par la machine à chaque fois que l'on appuie sur une icône ou qu'un accessoire est inséré/enlevé. Pour désactiver ou activer le signal sonore, procédez comme suit :

1. Appuyez sur  (B2) pour entrer dans le menu;
2. Appuyez sur < (B10) ou > (B8) jusqu'à ce que  SIGNAL SONORE apparaisse sur l'écran (B) ;
3. Appuyez sur  pour activer-  ou désactiver  le signal sonore ;
4. Appuyez sur  pour revenir à la page d'accueil.

Témoin de tasse

Cette fonction active ou désactive les témoins de tasse (A18). Les témoins s'allument à chaque fois que des boissons à base de café ou de lait chaud sont distribuées et pendant chaque cycle de rinçage.

Pour désactiver ou activer cette fonction, procédez comme suit :

1. Appuyez sur  (B2) pour entrer dans le menu ;
2. Appuyez sur < (B10) ou > (B8) jusqu'à ce que  ÉCLAIRAGE TASSE apparaisse à l'écran (B) ;
3. Appuyez sur  pour activer-  ou désactiver  l'éclairage de tasse ;
4. Appuyez sur  pour revenir à la page d'accueil.

L'éclairage intérieur (A6) s'allume quand l'appareil est allumé.

Mode Démo

Lorsque ce mode est activé, les fonctions principales de la machine sont affichées à l'écran :

1. Appuyez sur  (B2) pour entrer dans le menu;
2. Appuyez sur < (B10) ou > (B8) jusqu'à ce que l'écran affiche  DEMO MODE (MODE DÉMO);
3. Appuyez sur  pour démarrer la démonstration;
4. Pour quitter le MODE DEMO, éteignez d'abord l'appareil en appuyant sur le bouton  (A7), (fig.9). Appuyez à nouveau sur le bouton  pour revenir à la page d'accueil.

Valeurs d'usine

Cette action reprogramme tous les réglages du menu et les quantités programmées aux valeurs d'usine (à l'exception de la

langue qui reste comme établi).

Pour réinitialiser les valeurs d'usine, procédez comme suit :

1. Appuyez sur  (B2) pour entrer dans le menu;
2. Appuyez sur  (B10) ou  (B8) jusqu'à ce que  VALEURS D'USINE apparaisse sur l'écran (B). Appuyez sur  ;
3. Appuyez sur  REINITIALISER TOUT pour réinitialiser tous les profils des paramètres d'origine, autrement, sélectionnez le profil requis (par ex. UTILISATEUR 1) ;
4. RÉINITIALISER LES VALEURS D'USINE : appuyez sur  OKAY pour confirmer (ou  BACK pour laisser les paramètres inchangés) ;
5. RÉINITIALISATION DES VALEURS D'USINE : appuyez sur  OKAY pour confirmer et  BACK revenir à la page d'accueil.

Statistiques

Cela affiche des 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  STATISTIQUES apparaisse sur l'écran (B) ;
3. Appuyez sur  pour vérifier toutes les statistiques disponibles en appuyant sur  ou  ;
4. Appuyez sur  pour revenir à la page d'accueil.

FAIRE LE CAFÉ

Sélection de l'arôme du café

Sélectionnez l'arôme requis dans la page d'accueil en appuyant sur  ARÔME (B6) :

	(voir « Faire un café en utilisant du café pré-moulu »)
	ARÔME X-LÉGER
	ARÔME LÉGER
	ARÔME MOYEN
	ARÔME FORT
	ARÔME X-FORT
	Personnalisé (si programmé) / Standard

Après avoir distribué la boisson, le réglage de l'arôme est réinitialisé à la valeur .

Sélection de la quantité de café

Sélectionnez la quantité requise de café dans la tasse en appuyant sur  QUANTITÉ (B7) dans la page d'accueil:

	QUANTITÉ SMALL
	QUANTITÉ MEDIUM
	QUANTITÉ LARGE
	QUANTITÉ X-LARGE (EXTRA LARGE)
	Quantité personnalisée (si programmé) / Quantité standard

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

Faire un café en utilisant du café en grains

Ne pas utiliser de grains de café verts, caramélisés ou confits car ils pourraient coller au moulin et le rendre inutilisable.

1. Remplissez le bac à grains (A16) (fig. 12) avec des grains de café ;
2. Placez une tasse sous les buses de café (A13) ;
3. Baissez les buses aussi près que possible de la tasse (fig. 13). Cela permet d'obtenir un café plus crémeux ;
4. Appuyez sur  (B10) ou  (B8) jusqu'à ce que le café requis soit affiché ;
5. Puis sélectionnez votre café requis sur la page d'accueil :
 - ESPRESSO
 - DOPPIO+
 - CAFÉ
 - LONG
 - 2X ESPRESSO
 - AMERICANO
6. La préparation commence. Une image de la boisson choisie apparaît sur l'écran (B), ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation se poursuit.
 - Vous pouvez préparer 2 tasses d'ESPRESSO en même temps en appuyant sur  pendant la préparation d'1 ESPRESSO (l'image s'affiche quelques secondes au début de la préparation).
 - Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant sur  STOP .
 - Dès que la distribution est terminée, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit d'appuyer sur  EXTRA . Lorsque la quantité de café est atteinte, appuyez sur  STOP .

Une fois que le café a été fait, l'appareil est prêt à faire la prochaine boisson.

Différents messages d'alarme pourraient être affichés pendant l'utilisation de l'appareil (REMPLIR LE RÉSERVOIR, VIDER

LE TIROIR À MARC, etc.). Leur signification est expliquée au chapitre « Messages affichés ».

- Pour obtenir un café plus chaud, voir le chapitre « Astuces pour un café plus chaud ».
- Si le café est distribué une goutte à la fois, trop faible, et pas assez crémeux ou trop froid, il convient de lire les astuces figurant dans les chapitres « Réglage de la mouture du café » et « Dépannage ».
- La préparation de chaque café peut être personnalisée (voir les chapitres « Personnalisation des boissons » et « Mémo-risation de votre profil personnel »).
- Si le mode « Économie d'énergie » est activé, il est possible que vous deviez attendre quelques secondes avant que le premier café ne soit distribué.

Faire un café en utilisant du café pré-moulu

- N'introduisez jamais le café prémoulu quand la machine est arrêtée, car il pourrait se répandre à l'intérieur de la machine et la salir. Cela pourrait endommager l'appareil.
- N'utilisez jamais plus d'1 cuillère doseuse (C2) car cela pourrait salir l'intérieur de la machine à café ou bloquer l'entonnoir (A4).

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

1. Appuyez sur  ARÔME (B6) à plusieurs reprises jusqu'à ce que  (prémoulu) apparaisse sur l'écran (B).
 2. Ouvrez le couvercle (A15).
 3. Assurez-vous que l'entonnoir (A21) n'est pas bloqué, puis ajoutez une cuillère doseuse de café prémoulu (fig. 14).
 4. Placez une tasse sous les buses de café (A13).
 5. Puis sélectionnez votre café requis (ESPRESSO, CAFÉ, LONG) sur la page d'accueil ;
 6. La préparation commence. Une image de la boisson choisie apparaît sur l'écran, ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation se poursuit.
- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant sur **STOP**.
 - Dès que la distribution est terminée, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit d'appuyer sur **EXTRA**. Lorsque la quantité de café est atteinte, appuyez sur **STOP**.

Une fois que le café a été fait, l'appareil est prêt à faire la prochaine boisson.

Faire un  Café LONG :

À mi chemin de la préparation, le message INTRODUIRE LE CAFÉ

PRÉMOULU, UNE CUILLÈRE-DOSEUSE MAXIMUM s'affiche. Ajoutez une cuillère doseuse de café prémoulu et appuyez sur

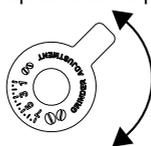
OKAY.

Ajuster la mouture du café

Le moulin à café est réglé par défaut pour préparer du café correctement et il ne devrait pas nécessiter de réglage initial.

Toutefois, si après avoir fait les premiers cafés, vous trouvez que le café est soit trop léger, et pas assez crémeux ou que la distribution est trop lente (une goutte à la fois), cela peut être corrigé en réglant le cadran de réglage de la mouture A17 (fig. 11).

Le cadran de réglage de la mouture doit seulement être tourné quand le moulin à café est en cours de fonctionnement pendant la phase initiale de préparation du café.



Si le café est distribué trop lentement ou pas du tour, tournez d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre vers le 7. Pour un café plus crémeux et plus intense, tournez d'un cran dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre vers le 1 (ne tournez pas plus d'un cran à la fois, autrement le café pourrait être distribué une goutte à la fois).

Ces ajustements ne seront évidents qu'une fois qu'au moins 2 tasses de café auront été distribuées. Si cet ajustement ne permet pas d'obtenir le résultat souhaité, tournez le cadran d'un autre cran.

Astuces pour un café plus chaud

Pour un café plus chaud, vous devez :

- effectuer un cycle de rinçage en sélectionnant la fonction « Rinçage » dans le menu Paramètres (chapitre « Rinçage » );
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude en utilisant la fonction eau chaude (voir le chapitre « Distribution d'eau chaude » ;
- augmentation de la température du café dans le menu Paramètres (voir le chapitre « Température du café  »).

FAIRE DES CAPPUCCINO ET DES CAFÉS AU LAIT

Pour éviter d'obtenir un lait avec peu de mousse ou de grosses bulles, il faut toujours nettoyer le couvercle du pot à lait (D2) et la buse de raccordement d'eau chaude (A10) comme décrit dans les chapitres « Nettoyage du pot à lait après utilisation », « Nettoyage du pot à lait » et « Nettoyage de la buse de raccordement d'eau chaude/vapeur ».

Remplissage et fixation du pot à lait

1. Enlevez le couvercle (D2) (fig. 15);
2. Remplissez le pot à lait (D3) avec une quantité suffisante de

lait, sans dépasser le niveau MAXI marqué sur le récipient (fig. 16). Chaque marque sur le côté du récipient correspond à environ 100 ml de lait ;

- Pour une mousse encore plus dense, vous devez utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé à la température du réfrigérateur (environ 5°C).
 - Si le mode « Économie d'énergie » est activé, il est possible que vous deviez attendre quelques secondes avant que la boisson ne soit distribuée.
1. Assurez que le tube d'admission de lait (D4) est correctement inséré dans le fond du couvercle du pot à lait (fig. 17) ;
 2. Remettez le couvercle sur le pot à lait ;
 3. Enlevez la buse d'eau chaude/vapeur (C4) (fig. 18) ;
 4. Fixez le pot à lait (D) à la buse de raccordement (A10) et poussez aussi loin que possible (fig. 19). La machine émet un signal sonore (si la fonction signal sonore est activée) ;
 5. Placez une tasse suffisamment grande sous les buses de café (A13) et de lait moussé (D5). Ajustez la longueur de la buse de lait. Pour la rapprocher de la tasse, il suffit de la tirer vers le bas (fig. 20).
 5. Suivez les instructions ci-dessous pour chaque fonction.

Réglage de la quantité de mousse

Tournez le cadran de réglage de la mousse (D1) sur le couvercle du pot à lait pour ajuster la quantité de mousse sur le lait distribué lors de la réalisation de cafés au lait. Suivez les astuces indiquées dans le tableau ci-dessous :

Position du cadran	Description	Recommandée pour
	Absence de mousse	CAFFELATTE / LAIT CHAUD
	Mousse min.	LATTE MACCHIATO
	Mousse max.	CAPPUCCINO / LAIT (lait moussé)

Faire des cappuccinos et des cafés au lait automatiquement

1. Remplissez le pot à lait (D) et fixez-le comme décrit ci-dessus.
2. Sélectionnez la boisson requise sur la page d'accueil :
 - CAPPUCCINO
 - LATTE MACCHIATO
 - CAFFELATTE
 - LAIT CHAUD
 - CAPPUCCINO+
 - ESPRESSO MACCHIATO

- FLAT WHITE
 - CAPPUCCINOMIX
3. Un message sur l'écran (B) vous informe de tourner le cadran de réglage de la mousse (D1) en fonction de la mousse requise par la recette originale. Tournez le cadran sur le couvercle de pot à lait (D2) et confirmez la sélection en appuyant sur **OKAY**.
 4. Après quelques secondes, la préparation commence automatiquement et une image de la boisson choisie apparaît sur l'écran, ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation avance.

Indications générales lors de la préparation de toutes les boissons à base de lait

- **BACK** : appuyer pour interrompre la préparation totale et retourner à la page d'accueil.
 - **STOP** : appuyer pour interrompre la distribution de lait ou de café et passer à la distribution suivante (le cas échéant) pour compléter la boisson.
 - À la fin de la distribution, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, appuyez sur **EXTRA** EXTRA.
 - La préparation de chaque café peut être personnalisée (voir les chapitres « Personnalisation des boissons » et « Mémoire de votre profil personnel »).
 - Ne laissez pas le pot à lait hors du réfrigérateur trop longtemps. Plus le lait est chaud (la température idéale est 5°C), moins la qualité de mousse produite sera bonne.
- Une fois que le café a été fait, l'appareil est prêt à faire la prochaine boisson.

Nettoyage du pot à lait après l'utilisation

AVERTISSEMENT

Lors du nettoyage des tuyaux intérieurs du pot à lait, un peu d'eau chaude et de vapeur s'écoule hors de la buse de lait moussé (D5). Évitez de toucher les éclaboussures d'eau.

À chaque fois que vous utilisez une fonction relative au lait, le message « TOURNER LE BOUTON SUR <CLEAN> POUR COMMENCER LE NETTOYAGE » apparaît sur l'écran et le couvercle du mousser à lait doit être nettoyé :

1. Laissez le pot à lait (D) dans la machine (vous n'avez pas besoin de le vider) ;
2. Placez une tasse ou un autre récipient sous la buse de lait moussé (fig. 20) ;
3. Tournez le cadran de réglage de la mousse (D1) sur CLEAN (fig. 21). Le message « NETTOYAGE POT À LAIT EN COURS METTRE LE RÉCIPIENT SOUS LA BUSE À LAIT » apparaît à l'écran (B) (fig. 22) avec une barre qui se remplit progressivement au fur et à mesure que le nettoyage se poursuit. Le nettoyage s'arrête automatiquement ;

4. Remettez le cadran sur l'une des sélections de mousse ;
 5. Enlevez le pot à lait et nettoyez toujours la buse de raccordement vapeur (A10) (fig. 23).
- Pour préparer un certain nombre de cappuccinos et de cafés à base de lait, nettoyez le pot à lait uniquement après avoir préparé la dernière boisson. Pour continuer à faire les prochaines boissons, lorsque le message CLEAN s'affiche, appuyez sur **BACK**.
 - Si vous ne nettoyez pas le pot à lait, le symbole  apparaît sur l'écran pour vous rappeler qu'il a besoin d'être nettoyé.
 - Le pot à lait peut être conservé au réfrigérateur.
 - Dans certains cas, avant le nettoyage, vous devez attendre que l'appareil préchauffe.

DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

AVERTISSEMENT

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

1. Assurez-vous que la buse d'eau chaude/vapeur (C4) est correctement fixée à la buse de raccordement d'eau chaude/vapeur (A10) ;
2. Placez un récipient sous la buse (aussi prêt que possible pour éviter les éclaboussures) ;
3. Sélectionnez  EAU CHAUDE sur la page d'accueil. L'image correspondante apparaît sur l'écran (B), ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation se poursuit ;
4. La machine distribue de l'eau chaude, puis la distribution s'arrête automatiquement. Pour interrompre la distribution d'eau chaude manuellement, appuyez sur **STOP**.
- Si le mode « Économie d'énergie » est activé, il est possible que vous deviez attendre quelques secondes avant que l'eau chaude ne soit distribuée.
- La préparation d'eau chaude peut être personnalisée (voir les chapitres « Personnalisation des boissons » et « Mémoire de votre profil personnel »).

DISTRIBUTION DE VAPEUR

AVERTISSEMENT

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

1. Assurez-vous que la buse d'eau chaude/vapeur (C4) est correctement fixée à la buse de raccordement d'eau chaude/vapeur (A10) ;
2. Remplissez un récipient avec le liquide à chauffer ou mousser et immergez la buse d'eau chaude/vapeur dans le liquide ;

3. Sélectionnez  VAPEUR sur la page d'accueil. L'image correspondante apparaît sur l'écran (B), ainsi qu'une barre de progression qui se remplit au fur et à mesure que la préparation se poursuit et après quelques secondes, la vapeur pour chauffer le liquide est distribuée par la buse d'eau chaude/vapeur ;
4. Lorsque la température ou le niveau de mousse requis est atteint, interrompre la distribution de vapeur en appuyant sur **STOP** ;

Arrêtez toujours la distribution de vapeur avant d'extraire le récipient contenant le liquide afin d'éviter de vous brûler à cause des éclaboussures.

Si le mode « Économie d'énergie » est activé, il est possible que vous deviez attendre quelques secondes avant que la vapeur ne soit distribuée.

Astuces pour utiliser la vapeur pour faire mousser le lait

- En choisissant la grandeur du récipient, gardez à l'esprit que le liquide double ou triple de volume.
- Pour une mousse encore plus dense, vous devez utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé à la température du réfrigérateur (environ 5°C).
- Pour une mousse plus crémeuse, tournez le récipient par de lents mouvements vers le haut.
- Pour éviter d'obtenir un lait avec peu de mousse ou de grosses bulles, nettoyez toujours la buse (C4) comme décrit au chapitre suivant.

Nettoyage des buses d'eau chaude/vapeur après l'utilisation

Nettoyez toujours la buse d'eau chaude/vapeur (C4) après l'utilisation afin d'éviter la formation de résidus de lait et éviter qu'elle ne s'obstrue.

1. Placez un récipient sous la buse d'eau chaude/vapeur et distribuez un peu d'eau (voir le chapitre « Distribution d'eau chaude »). Arrêtez la distribution d'eau chaude en appuyant sur **STOP**.
2. Attendez quelques minutes que la buse d'eau chaude/vapeur refroidisse, puis sortez-la (fig. 18). Maintenez la buse d'une main et avec l'autre, tournez le système de cappuccino et tirez-le vers le bas (fig. 24).
3. Enlevez également la buse de raccordement de vapeur en la tirant vers le bas (fig. 24).
4. Vérifiez que le trou dans la buse de raccordement n'est pas bloqué.
5. Lavez toutes les pièces à l'eau tiède.

6. Insérez la buse de raccordement, puis le système de cappuccino sur la buse en le poussant vers le haut et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit fixé.

PERSONNALISATION DES BOISSONS

L'arôme (le cas échéant) et la quantité de boissons peuvent être personnalisés.

- Assurez-vous que le profil pour lequel vous voulez personnaliser la boisson est actif. Vous pouvez sélectionner « MY » boissons pour chacun des 6 profils ;
- À partir de la page d'accueil, appuyez sur  (B1) ;
- Pour accéder à l'écran de personnalisation, choisissez la boisson que vous voulez personnaliser. Les accessoires correspondants doivent être insérés ;
- (Boissons avec du café uniquement) CHOISIR ARÔME DE CAFÉ : Sélectionnez l'arôme requis en appuyant sur **—** ou sur **+** et appuyez sur **OKAY** ;
- PERSONNALISATION QUANTITÉ CAFÉ (OU EAU) APPUYER SUR STOP POUR ENREGISTRER : La préparation commence et l'appareil affiche l'écran de personnalisation de la quantité sous la forme d'une barre verticale. La bille le long de la barre représente la quantité actuelle.
- Quand la quantité atteint la quantité minimum que vous pouvez régler, **STOP** s'affiche.
- Lorsque la quantité requise dans la tasse est atteinte, appuyez sur **STOP** .
- ENREGISTRER NOUV. RÉGLAGES? : Appuyez sur OUI ou NON. L'appareil confirme si les valeurs ont été enregistrées ou non (en fonction de la sélection précédente). Appuyez sur **OKAY** . L'appareil revient à la page d'accueil.

- Cappuccino et cafés 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 distribue de l'eau chaude. Appuyez sur **STOP** pour enregistrer la quantité requise.
- Appuyez sur **BACK** pour quitter la programmation. Les valeurs ne seront pas enregistrées.

Tableau de quantité de boisson		
Boissons	Quantité standard	Quantité programmable
ESPRESSO	40 ml	20-80 ml
LONG	160 ml	115-250 ml
CAFÉ	180 ml	100-240 ml
DOPPIO+	120 ml	80-180 ml
EAU CHAUDE	250 ml	20-420 ml

MÉMORISATION DE VOTRE PROFIL PERSONNEL

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

Les valeurs personnalisées MY boissons pour l'ARÔME et la QUANTITÉ sont enregistrées dans chaque profil (voir le chapitre

« Personnalisation des boissons  »). L'ordre dans lequel toutes les boissons sont affichées est basé sur la fréquence de sélection.

Pour sélectionner ou entrer dans un profil, appuyez sur le profil actuellement utilisé (B11), appuyez sur **<** (B10) ou **>** (B8) jusqu'à ce que le profil requis s'affiche, puis appuyez sur le profil.

-  Profil INVITÉ : sélectionnez ce profil pour distribuer des boissons avec les valeurs par défaut. La fonction  n'est pas active.

NETTOYAGE

Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées régulièrement :

- le circuit interne de l'appareil ;
 - le tiroir à marc (A4) ;
 - l'égouttoir (A14) ;
 - le réservoir d'eau (A12) ;
 - les buses de café (A13) ;
 - l'entonnoir de café prémoulu (A21) ;
 - l'infuseur (A5), accessible après avoir ouvert la porte de l'infuseur (A2) ;
 - le pot à lait (D) ;
 - la buse de raccordement eau chaude/vapeur (A10) ;
 - le panneau de commande (B).
- N'utilisez pas de solvants, de produits abrasifs ou d'alcool pour nettoyer la machine. Vous n'avez pas besoin 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 pot à lait (D).
 - N'utilisez pas d'objets métalliques pour enlever les incrustations ou les dépôts de café, car ils risqueraient de rayer les surfaces métalliques ou plastiques.

Nettoyage du circuit interne de la machine

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant plus de 3/4 jours, avant de le réutiliser, nous vous recommandons fortement de l'allumer et :

- d'effectuer 2-3 cycles de rinçage en sélectionnant la fonction « Rinçage » (chapitre « Rinçage  ») ;
- de faire couler de l'eau chaude pendant quelques secondes (chapitre « Distribution d'eau chaude »).

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

Nettoyage du récupérateur de café

Lorsque le message VIDER LE TIROIR À MARC s'affiche sur l'écran (B), le tiroir à marc doit être vidé et nettoyé. (fig. 26). L'appareil ne peut pas être utilisé pour faire un café tant que vous n'aurez pas nettoyé le tiroir à marc (A4). Même s'il n'est pas plein, le message VIDER TIROIR À MARC est affiché pendant 72 heures après la préparation du premier café. Pour que les 72 heures soient calculées correctement, la machine ne doit jamais être éteinte avec l'interrupteur principal.

Pour nettoyer (avec la machine allumée) :

1. Ouvrez la porte inférieure en la tournant vers le bas (fig. 25).
2. Enlevez l'égouttoir (A14) (fig. 27), videz-le et nettoyez-le.
3. Videz le tiroir à marc (A4) et nettoyez-le minutieusement pour enlever tous les résidus laissés dans le fond. Cela peut être fait en utilisant la spatule sur la brosse (C3) fournie.

Lors de l'enlèvement de l'égouttoir, le tiroir à marc doit être vidé, même s'il contient peu de marc. Dans le cas contraire, lorsque vous ferez les cafés suivants, le récupérateur de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine..

Nettoyage de l'égouttoir

L'égouttoir (A14) dispose d'un indicateur de niveau (rouge) montrant le niveau d'eau qu'il contient (fig. 28). Avant que l'indicateur ne sorte du plateau des tasses (A1), l'égouttoir doit être vidé et nettoyé, autrement l'eau peut déborder et endommager l'appareil, la surface sur laquelle il repose ou la zone environnante.

Pour enlever l'égouttoir, procédez comme suit :

1. Enlevez l'égouttoir et le tiroir à marc (A4) (fig. 27) ;
2. Videz l'égouttoir et le tiroir à marc et lavez-les ;
3. Enlevez l'égouttoir complet avec le tiroir à marc.

Nettoyage de l'intérieur de la machine à café



Avant de nettoyer les parties internes, la machine doit être éteinte (voir le chapitre « Extinction de l'appareil ») et débranchée du secteur. Ne plongez jamais la machine à café dans l'eau.

1. Vérifiez régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de l'appareil (accessible après avoir enlevé l'égouttoir (A14)) n'est pas sale.
2. Si nécessaire, enlevez les dépôts de café avec la brosse (C3) fournie (fig. 29).

Nettoyage du réservoir d'eau

1. Nettoyez le réservoir d'eau (A12) régulièrement (environ une fois par semaine) avec un chiffon humide et un peu de détergent doux. Rincez minutieusement avant de remplir le réservoir et remettez-le dans l'appareil.

Nettoyage des buses de café

1. Nettoyez les buses de café (A13) régulièrement (fig. 31) ;

2. Vérifiez que les trous dans les buses de café ne sont pas bloqués. Si nécessaire, enlevez les dépôts de café.

Nettoyage de l'entonnoir à café pré-moulu

Vérifiez régulièrement (environ une fois par mois) que l'entonnoir à café prémoulu (A21) n'est pas obstrué. Si nécessaire, enlevez les dépôts de café avec la brosse (C3) fournie.

Nettoyage de l'infuseur

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

L'infuseur (A5) ne doit pas être enlevé quand l'appareil est allumé. N'utilisez pas la force pour enlever l'infuseur.

1. Assurez-vous que la machine est correctement éteinte (voir Extinction).
2. Ouvrez la porte de service (A2).
3. Enlevez l'égouttoir (A14) et le récupérateur de café (fig. 27).
4. Appuyez sur les boutons de dégagement colorés vers l'intérieur et en même temps, tirez l'infuseur vers l'extérieur (fig. 32).

Ne pas utiliser de liquide détergent pour nettoyer l'infuseur. Cela enlèverait le lubrifiant appliqué à l'intérieur du piston.

5. Immergez l'infuseur dans l'eau pendant environ 5 minutes, puis rincez.
6. Après le nettoyage, remettez l'infuseur (A5) en place en le faisant coulisser sur le support interne et la broche dans le bas, puis poussez le symbole PUSH totalement jusqu'à ce qu'il s'insère en place (fig. 33).

Si vous rencontrez des difficultés à insérer l'infuseur, avant de l'insérer, adaptez-le à la bonne taille en appuyant dessus en force depuis le fond et la partie supérieure comme indiqué sur la figure 34.

7. Une fois inséré, assurez-vous que les deux boutons de dégagement colorés sont déclipsés (fig. 35).
8. Remplacez l'égouttoir et le récupérateur de café.
9. Fermez la porte de service.

Nettoyage du pot à lait (D)

Nettoyez le pot à lait à chaque fois que vous préparez du lait comme décrit ci-dessous :

1. Levez et enlevez le couvercle (D2) ;
2. Sortez le pot à lait (D3) du boîtier thermique (D6), en le maintenant par les deux poignées latérales.

Le boîtier thermique ne doit pas être rempli avec de l'eau ou immergé dans l'eau. Nettoyez à l'aide d'un chiffon humide uniquement.

3. Enlevez la buse de lait (D5) et le tube d'admission (D4).
4. Tournez le cadran de réglage de la mousse dans le sens des aiguilles d'une montre dans la position « INSERT » (fig. 36) et tirez.
5. Lavez tous les composants du mousser minutieusement à l'eau chaude et avec une légère quantité de liquide détergent. Tous les composants et le récipient passent au lave-vaisselle, en les plaçant dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
Assurez-vous qu'il n'y ait pas de résidus de lait sur le creux et la cannelure sous le cadran (fig. 37).
6. Rincez l'intérieur du logement de cadran de réglage de mousse (fig. 38) et le trou du connecteur de mousser à lait.
7. Vérifiez que le tuyau d'admission et la buse ne sont pas obstrués par des résidus de lait.
8. Remettez le cadran (en alignant la flèche avec le mot INSERT), la buse et le tuyau d'admission de lait.
9. Placez le pot à lait dans le boîtier thermique.
10. Remplacez le couvercle sur le pot à lait.

Nettoyage de la buse de raccordement eau chaude/vapeur

À chaque fois que vous préparez du lait, nettoyez la buse de raccordement (A10) pour éliminer les résidus de lait des joints (fig. 23).

DÉTARTRAGE

- Avant l'utilisation, lire les instructions et les étiquettes sur le pack de détartrage.
- Il est recommandé d'utiliser le détartrant disponible au service après-vente. L'utilisation d'un détartrant inadapté et/ou un détartrage mal effectué peuvent donner lieu à des défaillances non couvertes par la garantie du fabricant.

Détartrez l'appareil lorsque le message DÉTARTRAGE NÉCESSAIRE PRESSER OK POUR DÉMARRER (~45 min)  apparaît sur l'écran (B) : pour détartrer immédiatement, appuyez sur **OKAY** et suivez les instructions depuis le point 4.

Pour détartrer l'appareil ultérieurement, appuyez sur **BACK**. Le symbole  apparaît sur l'écran pour vous rappeler que l'appareil a besoin d'être détartré (le message apparaît à chaque fois que vous allumez l'appareil).

Pour accéder au menu détartrage :

1. Appuyez sur  (B2) pour entrer dans le menu;
2. Appuyez sur **<** (B10) ou **>** (B8) jusqu'à ce que  DÉTARTRAGE apparaisse à l'écran ;
3. Appuyez sur  pour démarrer le cycle de détartrage puis suivez les instructions sur l'écran ;
4. Videz le réservoir à eau. Appuyez sur **NEXT** ;
5. VERSER LE DÉTARTRANT (NIVEAU A) ET L'EAU (JUSQU'AU

NIVEAU B) (fig. 40) ; Versez le détartrant dans le réservoir jusqu'au niveau A marqué à l'intérieur du réservoir, puis ajoutez de l'eau (un litre) jusqu'au niveau B et remettez le réservoir à eau en place. Appuyez sur **NEXT** ;

6. VIDER LE TIROIR À MARC et LE BAC ÉGOUTTOIR (fig. 27) : enlevez, videz et remettez en place l'égouttoir (A14) et le tiroir à marc (A4). Appuyez sur **NEXT** ;
7. METTRE UN RÉCIPIENT 2.5L SOUS LA BUSE, PRESSER OK POUR LANCER LE DÉTARTRAGE :
Placez un récipient vide de 2,5 litres de capacité minimum sous la buse d'eau chaude/vapeur (C4) et les buses de café (A13) (fig. 8) ;

AVERTISSEMENT

De l'eau chaude contenant de l'acide s'écoule de la buse d'eau chaude/vapeur. Faites attention à éviter tout contact avec les éclaboussures de cette solution.

8. Appuyez sur **OKAY** pour confirmer que vous avez ajouté la solution de détartrage. Le message DÉTARTRAGE EN COURS, VEUILLEZ PATIENTE apparaît sur l'écran. Le programme de détartrage débute et le liquide détartrant sort des buses d'eau chaude/vapeur et de café. Une série de rinçages et de pauses est effectuée automatiquement pour enlever tous les résidus de tartre à l'intérieur de la machine à café ;

Après environ 25 minutes, le détartrage s'arrête :

9. RINCER ET REMPLIR AVEC DE L'EAU JUSQU'AU NIVEAU MAX : l'appareil est maintenant prêt à être rincé à l'eau potable. Videz le récipient utilisé pour récupérer la solution de détartrage. Sortez le réservoir à eau, videz-le, rincez-le sous l'eau courante, remplissez d'eau potable jusqu'au niveau MAX et remettez-le dans l'appareil ;
10. METTRE UN RÉCIPIENT DE 2.5L SOUS LES BUSES, PRESSER OK POUR LANCER LE RINÇAGE : Placez le récipient utilisé pour récupérer la solution de détartrage vide sous les buses de café et la buse d'eau chaude/vapeur (fig. 8) et appuyez sur **OKAY** ;
11. De l'eau chaude est distribuée tout d'abord par les buses de café, puis par la buse d'eau chaude/vapeur et le message RINÇAGE EN COURS, VEUILLEZ PATIENTER s'affiche ;
12. Lorsque l'eau dans le réservoir est épuisée, videz le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage ;
13. (Si le filtre est installé) INSÉRER LE FILTRE DANS SON LOGEMENT (fig. 42). Appuyez sur **NEXT** et sortez le réservoir à eau. Remettez le filtre adoucisseur d'eau s'il a été précédemment enlevé ;
14. RINCER ET REMPLIR AVEC DE L'EAU JUSQU'AU NIVEAU MAX : Remplissez le réservoir avec de l'eau potable jusqu'au repère « MAX » ;

15. INSÉRER LE RÉSERVOIR À EAU (fig. 6) : Remettez le réservoir à eau dans l'appareil ;
16. METTRE UN RÉCIPIENT DE 2.5L SOUS LES BUSES, PRESSER OK POUR LANCER LE RINÇAGE :
Placez le récipient utilisé pour récupérer la solution de détartrage vide sous la buse d'eau chaude/vapeur (fig. 8) et appuyez sur **OKAY** ;
17. De l'eau chaude est distribuée par la buse d'eau chaude/vapeur et le message RINÇAGE EN COURS s'affiche.
18. VIDER LE BAC ÉGOUTTOIR (fig. 27) : À la fin du rinçage, enlevez, videz et remettez en place l'égouttoir (A14) et le tiroir à marc (A4). Appuyez sur **NEXT** ;
19. DÉTARTRAGE TERMINÉ : Appuyez sur **OKAY** ;
20. REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU FRAÎCHE : videz le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage, enlevez le réservoir à eau, et remplissez-le avec de l'eau potable jusqu'au niveau MAX puis remettez-le dans l'appareil.

Le détartrage est terminé.

- Si le cycle de détartrage n'est pas achevé correctement (par exemple coupure d'électricité), nous recommandons de répéter le cycle ;
- Après le détartrage, il est normal que le tiroir à marc (A4) contienne de l'eau.
- Si le réservoir à eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX, à la fin du détartrage, l'appareil demande un troisième rinçage pour garantir que la solution de détartrage a été totalement éliminée des circuits intérieurs de la machine. Avant de commencer le rinçage, n'oubliez pas de vider le bac égouttoir ;
- L'appareil peut demander des cycles de détartrage à intervalles très courts. Cela est normal et dû au système de contrôle avancé de l'appareil.

RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU

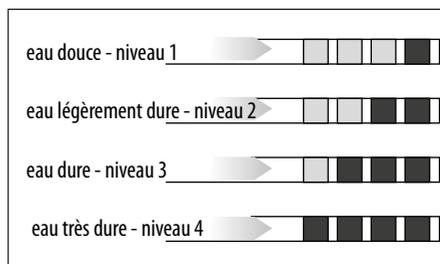
Le message DÉTARTRAGE NÉCESSAIRE - PRESSER OK POUR DÉMARRER (~45min)  : est affiché après un laps de temps établi selon la dureté de l'eau.

La machine est réglée par défaut à un niveau de dureté de 4. La machine peut également être programmée selon la dureté de l'eau dans les différentes régions de sorte que la machine ait besoin d'être détartrée moins souvent.

Mesure de la dureté de l'eau

1. Sortez le papier indicateur « test de dureté totale » (C1) de son emballage (joint aux instructions).
2. Immergez totalement le papier dans un verre d'eau pendant une seconde.
3. Sortez le papier de l'eau et agitez-le légèrement. Après environ une minute, 1, 2, 3, ou 4 carrés rouges se forment, en

fonction de la dureté de l'eau. Chaque carré correspond à un niveau.



Réglage de la dureté de l'eau

1. Appuyez sur  (B2) pour entrer dans le menu ;
2. Appuyez sur < (B10) ou > (B8) jusqu'à ce que  DURETÉ DE L'EAU apparaisse sur l'écran (B) ;
3. Pour changer le niveau sélectionné, appuyez sur le symbole lui-même jusqu'à ce que le niveau requis s'affiche (Niveau 1 = eau douce ; Niveau 4 = eau très dure) ;

Appuyez sur **BACK** pour revenir à la page d'accueil.

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 220 V~ 50 Hz max. 10 A

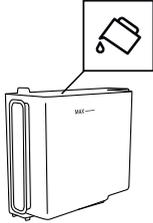
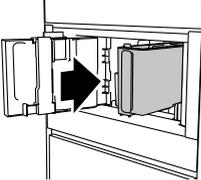
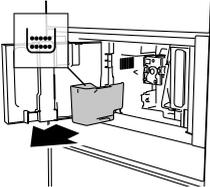
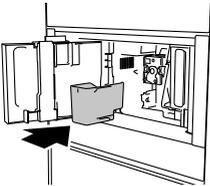
Puissance absorbée : 1170 W

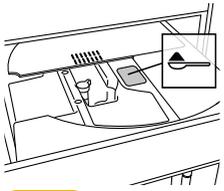
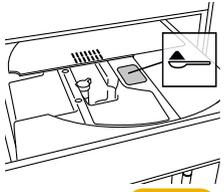
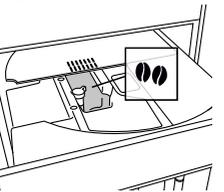
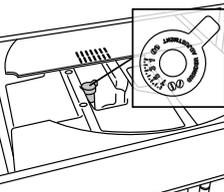
Pression : 1,5 MPa

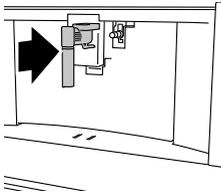
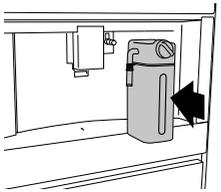
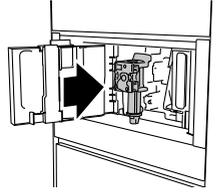
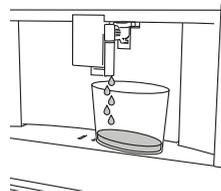
Capacité du réservoir d'eau : 2,5 litres

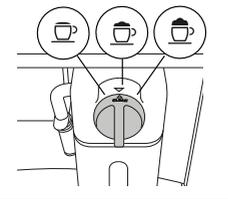
Taille : LxHxP : 597x450x470 mm

Poids net : 20 kg

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
<p>REMPILIR LE RÉSERVOIR D'EAU FRAÎCHE</p> 	<p>Quantité d'eau insuffisante dans le réservoir (A12).</p>	<p>Remplissez le réservoir d'eau potable et/ou insérez-le correctement, en le poussant aussi loin que possible jusqu'à ce qu'il s'enclenche.</p>
<p>INSÉRER LE RÉSERVOIR À EAU</p> 	<p>Le réservoir (A12) n'est pas correctement en place.</p>	<p>Insérez le réservoir correctement et poussez aussi loin que possible.</p>
<p>VIDER LE TIROIR À MARC</p> 	<p>Le tiroir à marc (A4) est plein.</p>	<p>Videz le tiroir à marc et l'égouttoir (A14), nettoyez et remplacez. Important: Lors de l'enlèvement de l'égouttoir, le tiroir à marc doit être vidé, même s'il contient peu de marc. Dans le cas contraire, lorsque vous ferez les cafés suivants, le récupérateur de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine..</p>
<p>INSÉRER LE TIROIR À MARC ET</p> 	<p>Après le nettoyage, le tiroir à marc (A4) n'a pas été remis en place.</p>	<p>Enlevez l'égouttoir (A14) et insérez le tiroir à marc.</p>

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
<p>INTRODUIRE LE CAFÉ PRÉMOULU UNE CUILLERE-DOSEUSE MAXIMUM</p>  <p>BACK</p>	<p>La fonction « café prémoulu » a été sélectionnée sans placer de café prémoulu dans l'entonnoir (A21).</p> <p>Le café moulu bloque l'entonnoir (A21) .</p>	<p>Placez le café prémoulu dans l'entonnoir (fig. 14) et recommencez la distribution</p> <p>Videz l'entonnoir à l'aide de la brosse (C3) comme décrit dans le chapitre « Nettoyage de l'entonnoir à café prémoulu ».</p>
<p>INTRODUIRE LE CAFÉ PRÉMOULU UNE CUILLERE-DOSEUSE MAXIMUM</p>  <p>OKAY</p>	<p>Un café LONG avec du café prémoulu a été demandé</p>	<p>Placez le café prémoulu dans l'entonnoir (A21) (fig. 14) et appuyez sur OKAY pour continuer et compléter la distribution.</p>
<p>REMPILIR LE RÉSERVOIR À GRAINS</p>  <p>BACK</p>	<p>Il n'y a plus de grains de café.</p>	<p>Remplissez le bac à grains (A16 - fig. 12).</p>
<p>MOUTURE TROP FINE. AJUSTER LE MOULIN DE 1 CRAN PENDANT LE FONCTIONNEMENT</p>  <p>BACK</p>	<p>La mouture est trop fine et le café est distribué trop lentement, voire pas du tout.</p>	<p>Répétez la distribution de café et tournez le cadran de réglage de mouture (A17) d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre vers le « 7 » tandis que le moulin à café fonctionne. Si, après avoir fait au moins 2 café, la distribution reste trop lente, répétez la procédure de correction, en tournant le cadran de réglage de la mouture d'un autre cran jusqu'à ce que la distribution soit correcte (voir le chapitre « Réglage du moulin à café »). Si le problème persiste, assurez-vous que le réservoir d'eau (A12) est totalement inséré.</p> <p>Insérez la buse d'eau chaude/vapeur (C4) dans l'appareil et distribuez un peu d'eau jusqu'à ce que le flux devienne régulier.</p>

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
<p>SÉLECTIONNER UN GOÛT PLUS LÉGER OU RÉDUIRE QUANTITÉ DE CAFÉ PRÉMOULU</p>  <p>BACK</p>	<p>Vous avez utilisé trop de café.</p>	<p>Sélectionnez un goût plus léger en appuyant sur  ARÔME (B6) ou réduisez la quantité de café prémoulu (1 cuillère mesure maximum).</p>
<p>INSÉREZ LA BUSE À EAU</p> 	<p>La buse à eau chaude (C4) n'est pas insérée ou est mal insérée</p>	<p>Insérez la buse à eau aussi loin que possible.</p>
<p>INSÉREZ LE POT À LAIT</p> 	<p>Le pot à lait (D) n'est pas inséré correctement.</p>	<p>Insérez le pot à lait aussi loin que possible (fig. 19).</p>
<p>INSÉRER LE GROUPE INFUSEUR</p> 	<p>L'infuseur (A5) n'a pas été remis en place après le nettoyage.</p>	<p>Insérez l'infuseur comme décrit dans le chapitre « Nettoyage de l'infuseur ».</p>
<p>CIRCUIT D'EAU VIDE PRESSER OK POUR AMORCER LA POMPE</p>  <p>OKAY</p>	<p>Le circuit d'eau est vide</p>	<p>Appuyez sur OKAY pour distribuer de l'eau par la buse (C4) jusqu'à ce qu'elle s'écoule normalement. La distribution s'arrête automatiquement.</p> <p>Si le problème persiste, assurez-vous que le réservoir d'eau (A12) est totalement inséré.</p>

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
<p>PRESSER OK POUR LANCER LE NETTOYAGE OU TOURNER LE BOUTON DE RÉGLAGE MOUSSE</p> 	<p>Le pot à lait a été inséré avec le cadran de réglage de mousse (D1) dans la position CLEAN.</p>	<p>Pour poursuivre la fonction CLEAN, appuyez sur OKAY ou tournez le cadran de réglage de mousse sur l'une des positions du lait.</p>
<p>TOURNER LE BOUTON SUR <CLEAN> POUR COMMENCER LE NETTOYAGE</p> 	<p>Du lait a été récemment distribué et les tuyaux à l'intérieur du pot à lait doivent être nettoyés (D).</p>	<p>Tournez le cadran de réglage de la mousse (D1) sur CLEAN (fig. 21).</p>
<p>TOURNER LE BOUTON DE RÉGLAGE MOUSSE SUR LAIT</p> 	<p>Le pot à lait a été inséré avec le cadran de réglage de mousse (D1) dans la position CLEAN.</p>	<p>Tournez le cadran dans la position correspondant à la mousse souhaitée.</p>
<p>DÉTARTRAGE NÉCESSAIRE PRESSER OK POUR DÉMARRER (~45 MIN)</p>  <p>BACK OKAY</p>	<p>La machine doit être détartrée.</p>	<p>Appuyez sur OKAY pour démarrer le détartrage ou sur BACK pour effectuer le détartrage ultérieurement. La procédure de détartrage décrite au chapitre « Détartrage » doit être effectuée.</p>
<p>ALARME GÉNÉRALE. CONSULTER LA NOTICE OU VOTRE APPLICATION CAFE</p> 	<p>L'intérieur de l'appareil est très sale.</p>	<p>Nettoyez l'intérieur de l'appareil minutieusement, comme décrit au chapitre « Nettoyage ». Si le message est toujours affiché après le nettoyage, contactez le service client.</p>

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
	L'appareil a besoin d'être détartré.	La procédure de détartrage décrite au chapitre « Dé-tartrage » doit être effectuée et/ou le filtre doit être rem-placé ou enlevé comme décrit au chapitre « Filtre à eau ».
	Les tuyaux à l'intérieur du pot à lait (D) doivent être nettoyés.	Tournez le cadran de réglage de la mousse (D1) sur CLEAN (fig. 21).
	La machine doit être détartrée.	La procédure de détartrage décrite au chapitre « Dé-tartrage » doit être effectuée.
	La fonction démarrage auto est activée.	Pour désactiver la fonction, procédez comme indiqué au chapitre « Démarrage auto  ».
	L'économie d'énergie est activée.	Pour désactiver le mode économie d'énergie, procédez comme décrit au chapitre « Économie d'énergie  ».
NETTOYAGE EN COURS VEUILLEZ PATIENTER	L'appareil a détecté des impuretés dans ses circuits intérieurs.	Attendez que l'appareil soit prêt à être réutilisé et sélectionnez à nouveau la boisson requise. Contacter le service client si le problème persiste.
MACHINE TROP CHAUDE	L'utilisation continue des agitateurs pen-dant de longues périodes peuvent provo-quer une surchauffe de l'appareil	Attendez que l'appareil refroidisse.

DÉPANNAGE

Vous trouverez ci-dessous une liste de dysfonctionnements possibles.

Si le problème ne peut pas être résolu comme décrit, contactez le Service Clients.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud.	Les tasses n'ont pas été réchauffées.	Chauffez les tasses en les rinçant à l'eau chaude (Attention ! vous pouvez utiliser la fonction eau chaude).
	L'infuseur a refroidi car 2/3 minutes se sont écoulées depuis le dernier café.	Avant de faire le café, chauffez l'infuseur en le rinçant à l'aide de la fonction rinçage (voir le chapitre « Rinçage ☺ »).
	Une température de café trop basse est réglée.	Réglez une température de café plus chaude dans le menu (chapitre « Température du café ☺ »).
Le café est léger ou n'est pas suffisamment crémeux.	Le café est moulu trop gros.	Tournez le cadran de réglage de la mouture (A17) d'un cran dans le sens anti-horaire vers le numéro 1 pendant que le moulin à café est en fonctionnement (fig. 11). Continuez un cran à la fois jusqu'à ce que l'écoulement du café soit satisfaisant. L'effet n'est visible qu'après avoir distribué 2 cafés (voir chapitre « Réglage du moulin à café »).
	Le café est inadapté.	Utilisez du café pour machines à espresso.
Le café est distribué trop lentement ou une goutte à la fois.	Le café est moulu trop fin.	Tournez le cadran de réglage de la mouture (A17) d'un cran dans le sens anti-horaire vers le numéro 7 pendant que le moulin à café est en fonctionnement (fig. 11). Continuez un cran à la fois jusqu'à ce que l'écoulement du café soit satisfaisant. L'effet n'est visible qu'après avoir distribué 2 cafés (voir chapitre « Réglage du moulin à café »).
Le café ne coule pas de l'une ou l'autre des buses, ou des deux.	Les buses de café (A13) sont bouchées.	Nettoyez les buses (fig. 31).
L'appareil ne fera pas de café	L'appareil a détecté des impuretés dans ses circuits intérieurs. « NETTOYAGE EN COURS » est affiché.	Attendez que l'appareil soit prêt à être réutilisé et sélectionnez à nouveau la boisson requise. Contacter le service client si le problème persiste.
L'appareil ne s'allume pas	Il n'est pas branché à la prise électrique.	Branchez la prise (fig. 1).
	L'interrupteur principal (A19) n'est pas actionné.	Appuyez sur l'interrupteur principal (fig. 2).
L'infuseur ne peut pas être sorti	L'appareil n'a pas été éteint correctement	Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton  (A7) (voir chapitre « Extinction de l'appareil »).

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
À la fin du détartrage, l'appareil demande un troisième rinçage	Pendant les deux cycles de rinçage, le réservoir d'eau (A12) n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAXI	Suivez les instructions affichées par l'appareil, mais videz tout d'abord l'égouttoir (A14) pour éviter que l'eau ne déborde.
Le lait ne sort pas des buses de lait (D5)	Le couvercle (D2) du pot à lait (D) est sale	Nettoyez le couvercle de pot à lait comme décrit au chapitre « Nettoyage du pot à lait ».
Le lait contient de grosses bulles et sort des buses de 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 écrémé ou demi-écrémé à la température du réfrigérateur (environ 5° C). Si le résultat n'est pas ce que vous souhaitez, essayez de changer de marque de lait.
	Le cadran de réglage de la mousse (D1) est mal réglé.	Réglez en suivant les instructions figurant au chapitre « Réglage de la quantité de mousse ».
	Le couvercle du pot à lait (D2) ou le cadran de réglage de la mousse (D1) est sale	Nettoyez le couvercle du pot à lait et le cadran de réglage de la mousse, comme décrit au chapitre « Nettoyage du pot à lait ».
	La buse de raccordement eau chaude/vapeur (A10) est sale	Nettoyez la buse de raccordement comme décrit au chapitre « Nettoyage de la buse de raccordement d'eau chaude/vapeur ».
La machine émet un bruit ou éjecte de petites bouffées de vapeur alors qu'elle n'est pas utilisée	La machine est prête à l'emploi ou a récemment été éteinte et un condensat s'écoule dans le vaporisateur chaud	Cela fait partie du fonctionnement normal. Pour limiter le phénomène, videz l'égouttoir.

ESPRESSO

Origine	Italie		
PROCESSUS	<i>Broyage</i>	Café en poudre	6-11 g (selon l'arôme)
	<i>Brassage</i>	Pré-infusion	•
		Infusion	haute pression (9-12 bars)
RÉSULTAT DANS LA TASSE	Quantité par défaut	~ 40 ml	
	Crème	compacte et couleur noisette	
	Goût	intense	
OCCASION D'UTILISATION	plaisir à court terme, à chaque moment de la journée		

CAFÉ

Origine	Allemagne & Europe centrale		
PROCESSUS	<i>Broyage</i>	Café en poudre	8-14 g (selon l'arôme)
	<i>Brassage</i>	Pré-infusion	pas de pré-infusion
		Infusion	haute pression (9-12 bars)
RÉSULTAT DANS LA TASSE	Quantité par défaut	~ 180 ml	
	Crème	plus fine que l'espresso	
	Goût	équilibré et délicat	
OCCASION D'UTILISATION	plaisir durable, à chaque moment de la journée		

LONG

Origine	USA, Australie		
PROCESSUS	<i>Broyage</i>	Café en poudre	2 moutures de 5-9 gr (selon l'arôme)
	<i>Brassage</i>	Pré-infusion	pas de pré-infusion
		Infusion	Mode impulsion pression inférieure à l'espresso
RÉSULTAT DANS LA TASSE	Quantité par défaut		~ 160 ml
	Crème		plus fine et plus légère que l'espresso
	Goût		parfait pour les amoureux du café filtre
OCCASION D'UTILISATION	plaisir durable, à chaque moment de la journée		

DOPPIO+

Origine	Italie		
PROCESSUS	<i>Broyage</i>	Café en poudre	15 g
	<i>Brassage</i>	Pré-infusion	pré-infusion réduite
		Infusion	pression supérieure à l'espresso
RÉSULTAT DANS LA TASSE	Quantité par défaut		~ 120 ml
	Crème		plus épaisse et plus sombre que l'espresso
	Goût		plus fort que l'espresso
OCCASION D'UTILISATION	besoin d'énergie		

AMERICANO

Origine	USA, UK		
PROCESSUS	<i>Broyage</i>	Café en poudre	6-11 g (selon l'arôme)
	<i>Brassage</i>	Pré-infusion	•
		Infusion	haute pression (9-12 bars)
RÉSULTAT DANS LA TASSE	Quantité par défaut		~ 150 ml
	Crème		plus fine et plus légère que l'espresso
	Goût		léger et délicat

ESPRESSO MACCHIATO

Origine	Italie		
PROCESSUS	Café		6-11 g (selon l'arôme) (~ 30 ml)
	Lait		quelques gouttes (~ 20 ml)
	Mousse de lait		niveau maximum
	Distribution du café en premier, puis du lait		
RÉSULTAT DANS LA TASSE	Visuel		noir avec une couche fine ou de la mousse de lait
	Mousse de lait		
OCCASION D'UTILISATION	à chaque moment de la journée, pour les personnes qui veulent goûter un espresso légèrement sucré		

CAPPUCCINO

Origine	Italie		
PROCESSUS	Café		équilibré (~ 80 ml)
	Lait		équilibré (~ 70 ml)
	Mousse de lait		niveau maximum
	Distribution du lait en premier, puis du café		
RÉSULTAT DANS LA TASSE	Visuel		couches séparées de mousse, de café et de lait
	Mousse de lait		blanche avec goût lacté
OCCASION D'UTILISATION	à chaque moment de la journée, pour les personnes qui veulent goûter le café et le lait séparément		

CAPPUCCINO+

Origine	Italie	
PROCESSUS	Café	Doppio+ (~ 120 ml)
	Lait	~ 70 ml
	Mousse de lait	niveau maximum
	Distribution du lait en premier, puis du café	
RÉSULTAT DANS LA TASSE	Visuel	plus sombre que le cappuccino
	Mousse de lait	couches séparées de mousse, de café et de lait avec un goût lacté
OCCASION D'UTILISATION	besoin d'énergie, pour les personnes qui veulent un cappuccino avec un fort goût de café	

CAPPUCCINOMIX

Origine	Italie	
PROCESSUS	Café	équilibré (~ 80 ml)
	Lait	équilibré (~ 70 ml)
	Mousse de lait	niveau maximum
	Distribution du café en premier, puis du lait	
RÉSULTAT DANS LA TASSE	Visuel	boisson lactée uniformément brune
	Mousse de lait	marron clair avec un goût de café
OCCASION D'UTILISATION	à chaque moment de la journée, pour les personnes qui adorent les goûts mélangés du lait et du café	

LATTE MACCHIATO

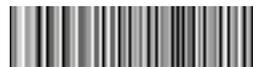
Origine	Italie	
PROCESSUS	Café	~ 60 ml
	Lait	~ 90 ml
	Mousse de lait	niveau moyen
	Distribution du lait en premier, puis du café	
RÉSULTAT DANS LA TASSE	Visuel	couches séparées de mousse, de café et de lait
	Mousse de lait	blanche avec goût lacté
OCCASION D'UTILISATION	à chaque moment de la journée, pour les personnes qui veulent goûter le café et le lait séparément	

FLAT WHITE

Origine	USA, Australie	
PROCESSUS	Café	~ 60 ml
	Lait	~ 200 ml
	Mousse de lait	niveau moyen
	Distribution du lait en premier, puis du café	
RÉSULTAT DANS LA TASSE	Visuel	couches séparées de mousse, de café et de lait
	Mousse de lait	servi dans une tasse en céramique, blanche avec un goût lacté
OCCASION D'UTILISATION	à chaque moment de la journée, pour les personnes qui veulent goûter le café et le lait séparément	

CAFFELATTE

Origine	Italie	
PROCESSUS	Café	~ 60 ml
	Lait	~ 240 ml
	Mousse de lait	niveau moyen
	Distribution du lait en premier, puis du café	
RÉSULTAT DANS LA TASSE	Visuel	couches séparées de café et de lait
	Mousse de lait	petite couche de mousse blanche avec un goût lacté
OCCASION D'UTILISATION	à chaque moment de la journée, pour les personnes qui veulent goûter le café et le lait séparément	



400011239758