



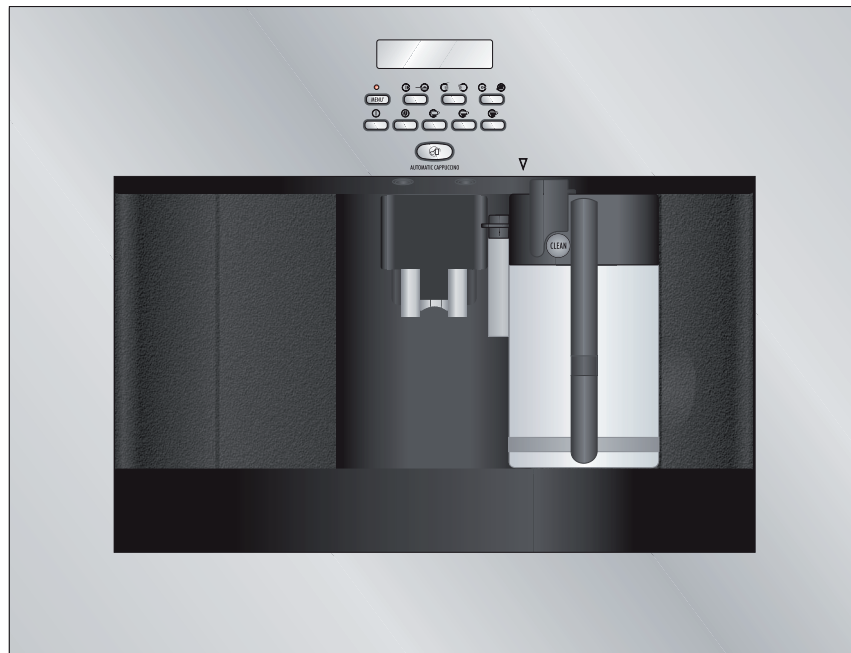
MARQUE: ROSIERES

REFERENCE: RCC 46 MIN INOX

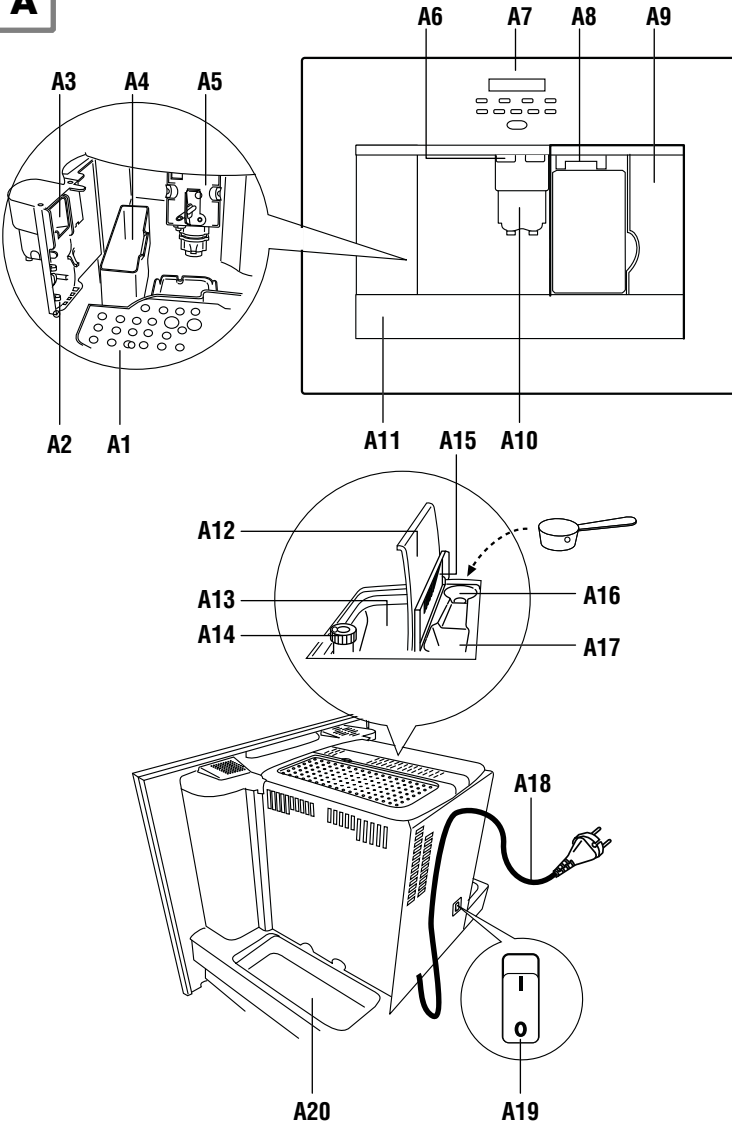
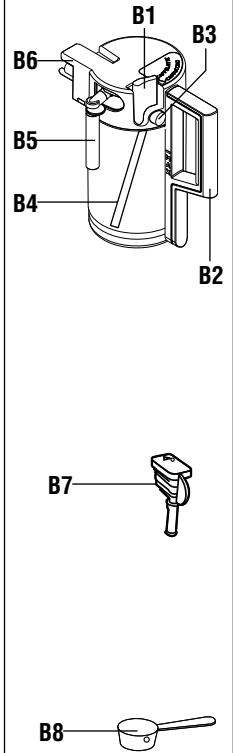
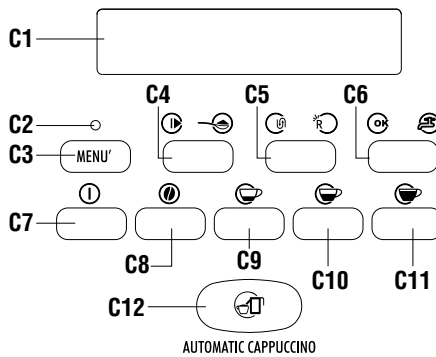
CODIC: 2875454

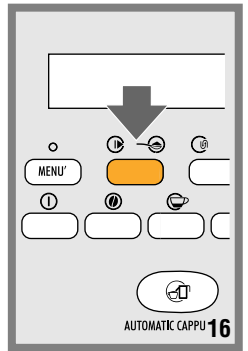
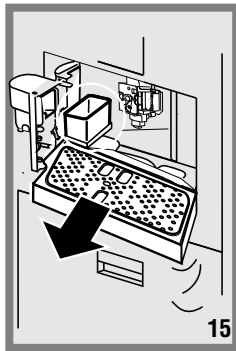
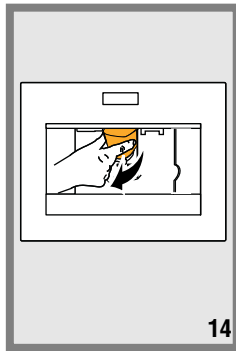
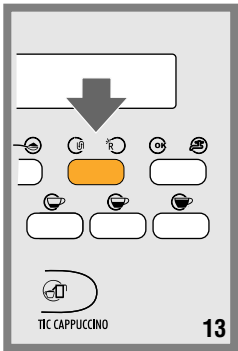
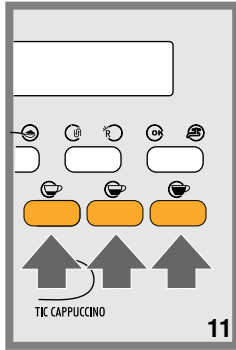
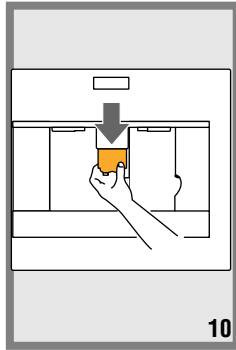
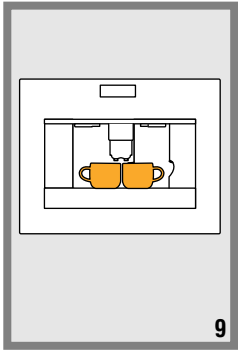
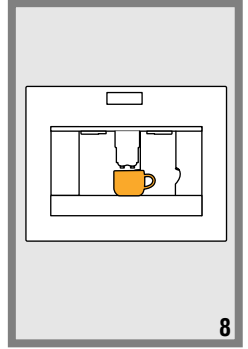
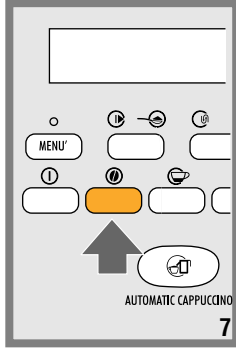
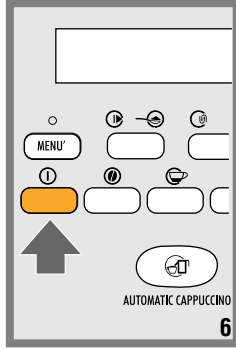
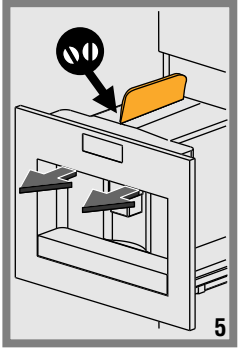
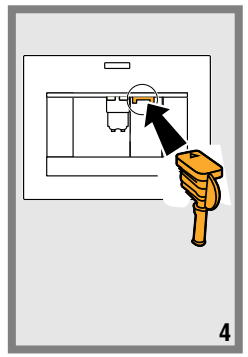
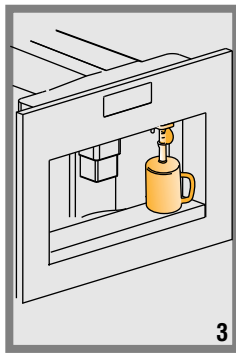
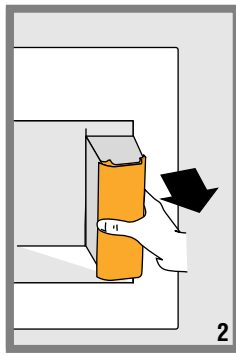
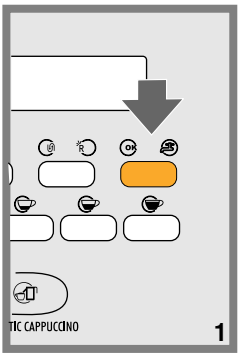
COFFEE AND CAPPUCCINO MAKER

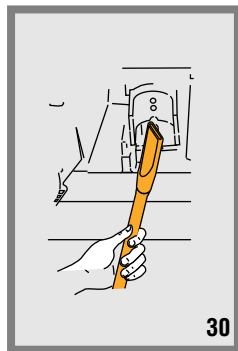
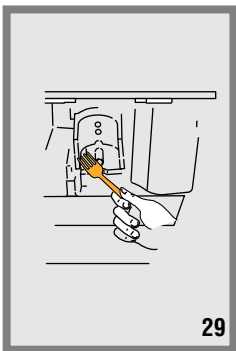
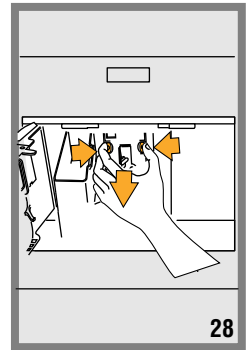
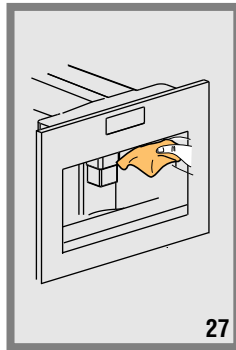
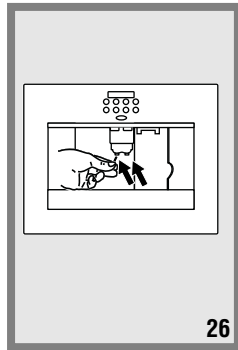
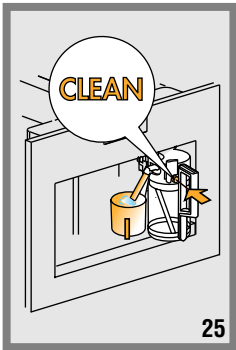
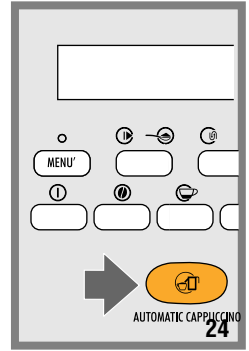
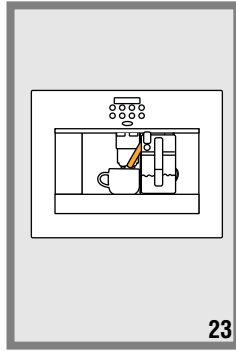
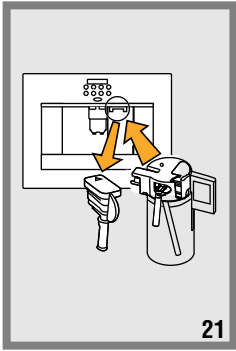
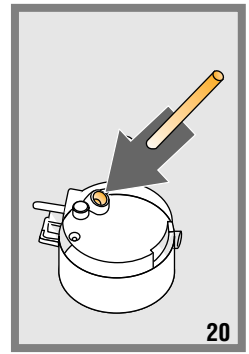
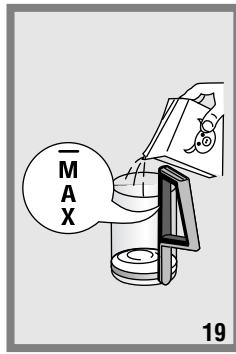
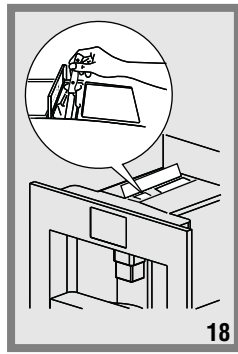
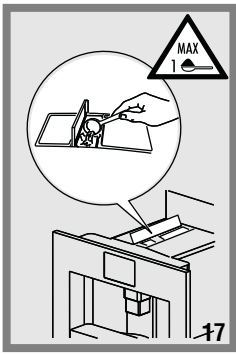
MACHINE À CAFÉ ET À CAPPUCCINO



RCC46MIN

A**B****C**





SOMMAIRE

INTRODUCTION	27
Symboles utilisés dans la notice	27
Lettres entre parenthèses	27
Problèmes et solutions	27
S CURIT	27
Consignes fondamentales de sécurité	27
Utilisation conforme	28
Mode d'emploi	28
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	28
Description de l'appareil	28
Description du pot à lait et accessoires	28
Description du tableau de commande	28
OP RATIONS PR LIMINAIRES	29
Contrôle du transport	29
Installation de l'appareil	29
Branchement de l'appareil	29
CLAIRAGE AUTOMATIQUE DU PLATEAU APPUI TASSES	29
INSTALLATION (ENCASTREMENT)	30
PREMIÈRE MISE EN SERVICE	32
MISE EN MARCHÉ ET À PR CHAUFFAGE	32
PR PARATION DU CAF À AVEC DU CAF EN GRAINS)	33
MODIFICATION DE LA QUANTITÉ DE CAF EN TASSE	34
R GLAGE DU MOULIN À CAF	34
PR PARATION DU CAF EXPRESSO AVEC DU CAF PR MOULU À LA PLACE DES GRAINS)	35
SORTIE D'EAU CHAUDE	35
MODIFICATION DE LA QUANTITÉ D'EAU CHAUDE	35
PR PARATION DU CAPPUCCINO À LAIT MOUSSEUX ET CAF)	35
PR PARATION DU LAIT MOUSSEUX (SANS CAF)	36
MODIFICATION DE LA QUANTITÉ DE CAF ET DE LAIT POUR LE CAPPUCCINO)	37
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	37
Nettoyage de la machine	37
Nettoyage de l'infuseur	37
Nettoyage du pot à lait	38
MODIFICATION ET PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES DU MENU	38
Programmation de l'horloge	38
Programmation de l'heure de mise en mar- che automatique	39
Détartrage	39
Modification de la température du café	40
Modification de la durée de la mise en mar- che	40
Programmation de la dureté de l'eau	40
Retour aux programmations d'usine (reset)	40
Procédure de lavage	40
MODIFICATION DE LA LANGUE	40
MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN	41
SOLUTIONS DES PROBLÈMES	43
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	45
LIMINATION	45

INTRODUCTION

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

Nous vous souhaitons de savourer votre nouvel appareil.

Prenez quelques minutes pour lire cette notice. Vous éviterez ainsi de courir des dangers ou d'abîmer la machine.

Symboles utilisés dans la notice

Les consignes importantes portent ces symboles. Il est impératif de respecter ces consignes.

L'observation des indications susmentionnées peut provoquer des décharges électriques, des lésions graves, des brûlures, un incendie ou endommager l'appareil.



Danger

Risque mortel de lésions causées par une décharge électrique.



Attention

Risque de lésions ou d'endommagement de l'appareil.



Danger Brûlures

Risque de brûlures.



Nota Bene

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

Lettres entre parenthèses

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

Problèmes et solutions

En cas de problème, essayez avant tout de les résoudre en suivant les consignes des paragraphes " Messages affichés à l'écran " page 41 et " Solutions des problèmes " page 43.

Service Assistance Clients

Si vous ne trouvez pas la cause de la panne, éteignez l'appareil (n'essayez pas de le réparer) et contactez le Service Assistance. Numéro de série du produit. Où le trouver ? Il est important que vous communiquiez au Service Assistance le code de votre produit et le numéro de série (code de 21

caractères commençant par le chiffre 3).

Vous le trouverez sur le certificat de garantie ou sur la plaque signalétique de l'appareil. Cela évitera à nos techniciens de se déplacer pour rien et vous économiserez le coût de l'appel.

S CURIT

Consignes fondamentales de sécurité



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

Respectez les consignes de sécurité suivantes :

- Ne touchez pas l'appareil les mains mouillées
- Ne touchez pas la fiche les mains mouillées
- Assurez-vous que la prise de courant utilisée est toujours accessible, pour que vous puissiez débrancher l'appareil en cas de besoin.
- Pour débrancher l'appareil, saisissez directement la fiche.
Ne tirez jamais sur le fil, il pourrait s'abîmer.
- Pour déconnecter complètement l'appareil, il faut le débrancher de la prise.
- Si l'appareil est en panne, n'essayez pas de le réparer vous-même.
Arrêtez-le, débranchez-le et adressez-vous au SAV.
- Afin d'éviter tout risque, si la fiche ou le cordon d'alimentation sont abîmés, faites-les remplacer exclusivement par le SAV.



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



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

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



Attention : Danger de brûlures ! Cet appareil produit de l'eau chaude et quand il est en marche, il peut se former de la vapeur.

Évitez les éclaboussures d'eau chaude ou de vapeur. Évitez de toucher les surfaces chaudes de

votre appareil. Utilisez les boutons ou les poignées.



Ne vous accrochez pas à la machine après l'avoir sortie du meuble.

Ne posez sur l'appareil aucun objet contenant des liquides, des matériaux inflammables ou corrosifs et utilisez le support accessoires pour ceux nécessaires à la préparation du café (doseur par ex.).

Ne posez aucun objet encombrant ou instable sur l'appareil, pour ne pas risquer de bloquer le mouvement de ce dernier.



Ne préparez jamais de boissons, eau chaude, ni vapeur quand l'appareil est sorti. **Attendez toujours qu'il soit à l'arrêt avant de l'extraire, pour ne pas risquer de l'abîmer.**

Utilisation conforme

Cet appareil est construit pour préparer du café et réchauffer des boissons.

Toute autre utilisation est jugée impropre.

Cet appareil n'est pas adapté à un usage commercial

Le Fabricant ne répond pas de dommages découlant d'un usage impropre de l'appareil.

Mode d'emploi

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

- Conservez-le soigneusement !

Si vous cédez l'appareil à d'autres personnes, remettez-leur également ce mode d'emploi.

- L'inobservation de ce mode d'emploi peut causer des lésions ou endommager l'appareil.

Le Fabricant ne répond pas de dommages découlant de l'inobservation de ce mode d'emploi.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Description de l'appareil

(page 3 - **A**)

- A1. Plateau appui tasses
- A2. Volet de service
- A3. Tiroir amovible
- A4. Tiroir à marc
- A . Infuseur
- A6. Lumières
- A7. Tableau de commande
- A8. Gicleur eau chaude et vapeur
- A9. Réservoir eau
- A10. Buse café (réglable en hauteur)
- A11. Égouttoir
- A12. Couvercle réservoir grains de café
- A13. Réservoir de grains de café
- A14. Bouton de réglage finesse mouture
- A1 . Volet pour entonnoir café moulu
- A16. Logement doseur
- A17. Entonnoir pour verser le café moulu
- A18. Cordon d'alimentation
- A19. Interrupteur général ON OFF
- A20. Cuvette porte-objets

Description du pot à lait et accessoires

(page 3 - **B**)

- B1. Curseur émulsion lait
- B2. Poignée du pot à lait
- B3. Touche CLEAN
- B4. Plongeur lait
- B . Bec lait mousseux
- B6. Dispositif émulsion lait
- B7. Buse eau chaude
- B8. Doseur






Description du tableau de commande

(page 3 - **C**)

Certaines touches du tableau ont une double fonction :

elle est signalée entre parenthèses, dans la description.

- C1. Écran : il guide l'utilisateur pour utiliser l'appareil.
- C2. Témoin menu
- C3. Touche pour activer ou désactiver le mode de programmation des

- paramètres du menu
- C4. Touche pour sélectionner le café prémoulu
(Quand vous accédez au MENU : appuyez sur la touche  pour afficher le paramètre suivant.
- C . Touche  rinçage : exécution d'un bref rinçage pour chauffer le groupe infuseur.
(Quand vous accédez au MENU : appuyez sur la touche  pour modifier les paramètres).
- C6. Touche pour produire de l'eau chaude.
(Quand vous accédez au MENU : appuyez sur la touche  pour confirmer les paramètres.
- C7. Touche  : pour allumer ou éteindre la machine.
- C8. Touche pour sélectionner le goût du café
- C9. Touche pour produire une ou deux tasses de café court
- C10. Touche pour produire une ou deux tasses de café normal
- C11. Touche pour produire une ou deux tasses de café allongé
- C12. Touche pour produire un cappuccino ou un lait moussoux

la température peut descendre à 0 °C ou au-dessous (l'éventuelle congélation de l'eau peut l'abîmer)

- Nous conseillons de mesurer tout de suite la dureté de l'eau, en suivant la procédure illustrée au paragraphe " PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU ".

Branchement à l'appareil



Danger Vérifiez si la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique dans le fond de l'appareil.

Branchez l'appareil exclusivement sur une prise de courant installée dans les règles de l'art, ayant une intensité minimale de 10 A et munie d'une terre efficace.

S'il y a incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, appelez un électricien pour qu'il remplace la prise.

Pour respecter les directives en matière de sécurité, vous devrez utiliser pour l'installation un interrupteur omnipolaire ayant une distance minimale de 3 mm entre les contacts.

N'utilisez ni prises multiples ni rallonges.

Pour apprendre à faire marcher l'appareil correctement, veuillez, lors de la première mise en service, à suivre les instructions détaillées fournies aux paragraphes suivants.

OP RATIONS PR LIMINAIRES

Contrôle au transport

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

Installation de l'appareil



Attention

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

- L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié conformément aux normes en vigueur (voir par. " ENCASTREMENT ").
- Les emballages de cet appareil (sacs en plastique, polyester, etc.) sont des sources potentielles de danger. Ne les laissez pas à la portée des enfants !
- N'installez jamais l'appareil dans une pièce où

CLAIRAGE AUTOMATIQUE DU PLATEAU APPUI TASSES

L'appareil éclaire automatiquement la buse et le plateau appui tasses pendant la production de café, de vapeur, d'eau chaude.

Après quoi, les lumières restent allumées tandis que le ventilateur de refroidissement tourne pour éviter la formation de condensation à l'intérieur du meuble. Les lumières et le ventilateur s'éteignent automatiquement au bout de quelques minutes.



Nota Bene : L'appareil complètera cette fonction même si vous l'éteignez en appuyant sur la touche  .

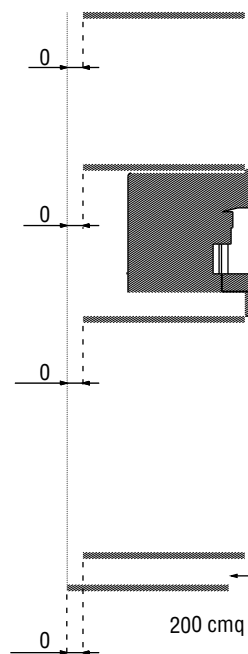
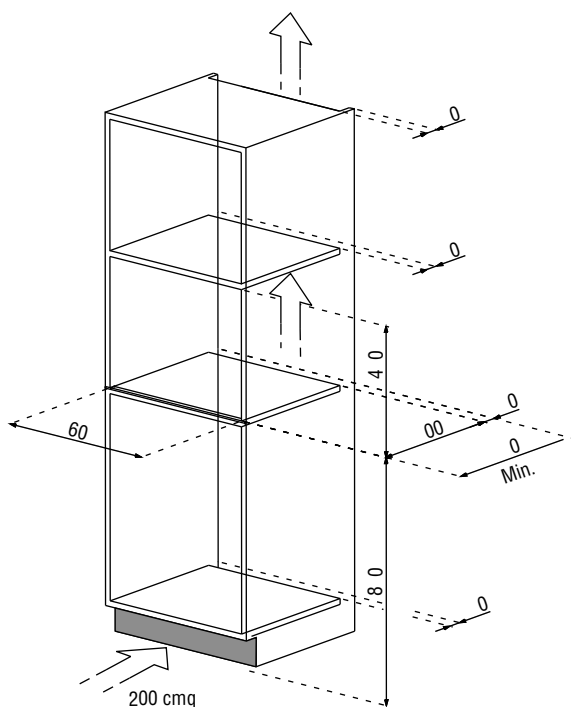
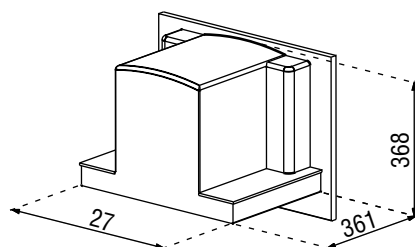
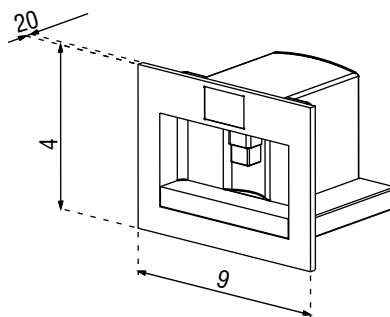
INSTALLATION (ENCASTREMENT)

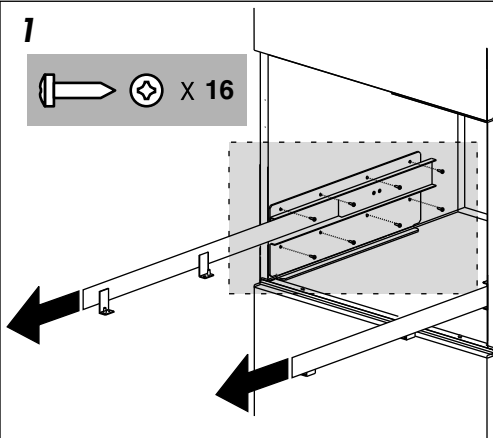
Vérifiez les dimensions minimales nécessaires à une installation correcte de l'appareil électroménager.

La machine à café doit être installée dans une colonne solidement fixée au mur à l'aide de supports.

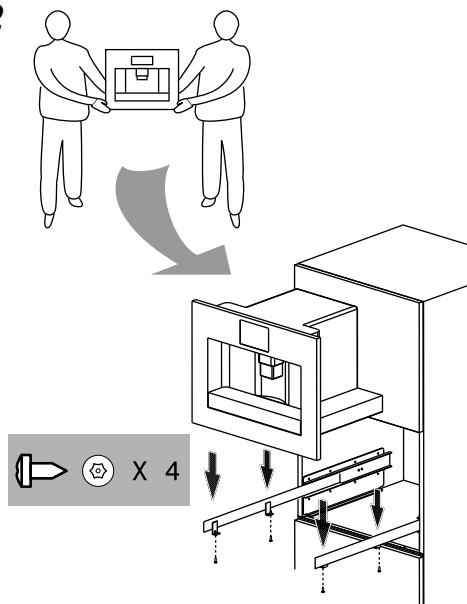
AttentionÀ

- Important : avant toute intervention d'installation ou d'entretien, débranchez l'appareil.
- Les meubles de cuisine en contact direct avec l'appareil doivent être résistants à la chaleur (min. 6 °C).
- Pour assurer une ventilation correcte, prévoyez une ouverture sur le fond du meuble (voir dimensions sur la figure).

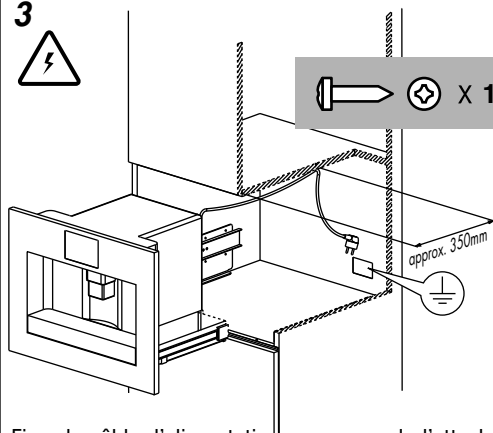


1

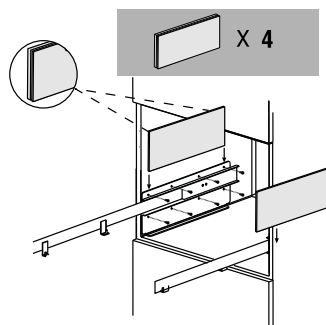
Posez les guides sur la surface du meuble.
 Fixez-les au moyen des vis prévues puis extra-yez-les entièrement.
 Si la machine à café est installée sur un " Tiroir chauffe-plat ", utilisez la surface supérieure de ce dernier comme repère pour le positionnement des vis.
 Dans ce cas, il n'y aura pas de plan d'appui.

2

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



3

Fixez le câble d'alimentation au moyen de l'attache prévue pour éviter qu'il ne s'emmêle lors de l'extraction ou de l'insertion de l'appareil.
 Le câble d'alimentation doit présenter une longueur suffisante pour extraire l'appareil du meuble pendant le remplissage du réservoir à café en grains. **La mise à la terre est imposée par la législation. Le branchement électrique doit être effectué par un technicien qualifié conformément aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur.**
 L'accès à la prise électrique doit être garanti.

4

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


PREMIÈRE MISE EN SERVICE

 **NotaBene!** Lors de la première mise en service de la machine et chaque fois que vous la branchez, lorsque vous appuyez sur l'interrupteur ON OFF (A), la machine démarre une fonction d'AUTODIAGNOSTIC avant de s'éteindre. Pour la rallumer, enfoncez la touche  (C7) du tableau de commande.

- La machine ayant été contrôlée à l'usine avec du café, il est normal d'en trouver des traces dans le moulin. Nous garantissons en tout cas que cette machine est neuve.
- Nous conseillons de mesurer tout de suite la dureté de l'eau, en suivant la procédure illustrée au paragraphe " Programmation de la dureté de l'eau ".

1. Branchez l'appareil.


Vous devez sélectionner la langue désirée :

2. Pour programmer la langue française, attendez que l'écran affiche le message : "APPUYER SUR OK POUR PROGRAMMER FRANÇAIS". Maintenez ensuite la pression pendant au moins 3 secondes sur la touche  (fig. 1) jusqu'à ce que l'écran affiche le message : " FRANÇAIS PROGRAMMÉ "La machine affichera en français le message de programmation advenue. Si vous vous trompez de langue, suivez les indications du chap. " CHANGEMENT DE LANGUE " pour programmer la bonne.

Procédez en suivant les instructions de l'appareil :

3. Après secondes, la machine affiche " REMPLIR LE RESERVOIR " : pour ce faire, sortez le réservoir d'eau (fig. 2), rincez-le et remplissez-le d'eau fraîche sans dépasser la ligne MAX. Remettez le réservoir à sa place en le poussant jusqu'au bout.
4. Posez une tasse sur la buse à eau chaude (fig. 3)
(Si la buse à eau n'est pas insérée, la machine affiche le message "INSÉRER BUSE EAU". Accrochez-la (fig. 4) en veillant à aligner la flèche de la buse sur celle du tableau de bord de la machine).


La machine affichera le message : " APPUYER SUR OK "

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


(La sortie d'eau s'interrompt automatique-

ment).

- La machine affiche maintenant le message : " ARRÊT... VEUILLEZ PATIENTER " et elle s'éteint.
6. Extrayez l'appareil en le tirant vers l'extérieur et en veillant à utiliser les poignées prévues (fig.) ; ouvrez le couvercle et remplissez le réservoir de café en grains, refermez le couvercle et poussez l'appareil vers l'intérieur.

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

La machine est prête à travailler.

 **NotaBene!** Lors de la première utilisation, il faudra faire 4- cafés et 4- cappuccini avant d'obtenir de la machine un résultat satisfaisant.


MISE EN MARCHÉ ET PR CHAUFFAGE

Chaque fois que vous allumez l'appareil, il effectue automatiquement un cycle de préchauffage et de rinçage qui ne peut pas être interrompu.

L'appareil ne pourra fonctionner qu'après l'exécution de ce cycle.

 **Danger brûlures!** Pendant le rinçage, un peu d'eau chaude sort des becs de la buse à café.





Évitez les éclaboussures.

- Pour allumer l'appareil, appuyez sur la touche  (fig. 6). L'écran affiche le message " CHAUFFAGE... VEUILLEZ PATIENTER ".

Le chauffage étant terminé, l'appareil affiche un autre message : " RINÇAGE ". Ainsi, non seulement il chauffe la chaudière, mais il fait également couler l'eau chaude dans les conduits internes pour les chauffer.

L'appareil est en température quand l'écran affiche le message "MACHINE PRÊTE, GOÛT NORMAL".

PR PARATION À DU CAF (AVEC DU CAF EN GRAINS)


1. La machine a été programmée en usine pour produire du café normal. Vous pouvez demander du café extra léger, léger, fort ou extra fort. Pour choisir le goût désiré, appuyez sur la touche  (fig. 7) : le goût désiré apparaîtra à l'écran.
2. Mettez sous les buses une tasse si vous désirez 1 café (fig. 8) ou 2 tasses pour 2 cafés (fig. 9). Pour obtenir une meilleure crème, approchez la buse café le plus possible des tasses en la baissant (fig. 10).
3. Appuyez sur la touche  si vous désirez un café court (fig. 11), sur la touche  pour un café normal ou sur la touche  pour un café allongé.

Si, en revanche, vous désirez faire 2 cafés, appuyez deux fois sur la touche (dans les 2 secondes).

Si vous désirez modifier la quantité de café que la machine fait couler automatiquement dans la tasse, suivez les instructions du chapitre suivant. (La machine va maintenant moulinner les grains et faire couler le café dans la tasse.

Dès que la quantité de café programmée est atteinte, la machine arrête automatiquement la sortie de café et éjecte la pastille usée dans le tiroir à marc).

4. Au bout de quelques secondes, la machine affichera à nouveau le message " MACHINE PRÊTE " et vous pourrez faire un autre café.

Pour arrêter, appuyez sur la touche  .
(Avant de s'arrêter, la machine exécute automatiquement un rinçage : un peu d'eau chaude sortira des buses et coulera dans l'égouttoir. Attention à ne pas vous brûler !)

REMARQUE À Si le café coule goutte à goutte ou s'il ne sort pas complètement, tournez le bouton de réglage de la mouture (fig. 12) d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre (voir chap. " Réglage du moulin à café ").


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




REMARQUE À Si le café coule trop vite et que la crème n'est pas satisfaisante, tournez le bouton de réglage de la mouture (fig. 12) d'un cran en sens inverse (voir chap. " Réglage du moulin à café ").




Attention à ne pas trop tourner le bouton de réglage

de la mouture car si vous devez faire 2 tasses de café, le café risquera de couler goutte à goutte.

REMARQUE À Conseils pour obtenir un café plus chaud :

- Si, la machine à peine en marche, vous devez faire une tasse de café court (moins de 60 cc) utilisez l'eau chaude du rinçage pour préchauffer les tasses.
Si, en revanche, il s'est écoulé plus de 2 3 minutes depuis le dernier café fait, nous conseillons de préchauffer l'infuseur en appuyant sur la touche  (fig. 13)
Laissez couler l'eau dans l'égouttoir ou utilisez cette eau pour rincer la tasse que vous utiliserez ensuite pour le café, de manière à la préchauffer.
- Évitez les tasses épaisses car elles absorbent trop de chaleur, à moins qu'elles ne soient préchauffées.
- Utilisez des tasses que vous aurez préchauffées en les rinçant à l'eau chaude.

REMARQUE À Pendant que la machine fait le café, vous pouvez interrompre la sortie à tout moment en appuyant sur la touche  ou  ou  précédemment sélectionnée.

REMARQUE À Dès que le café a fini de couler, si vous souhaitez augmenter la quantité, il suffit de maintenir la pression sur la touche  , ou  , ou  précédemment sélectionnée jusqu'à obtenir la quantité désirée (cette opération doit être exécutée dans les 3 secondes après que le café a fini de sortir).

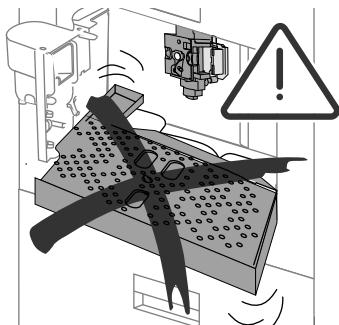
REMARQUE À Quand l'écran affiche le message " REMPLIR LE RÉSERVOIR ", vous devez remplir le réservoir d'eau, autrement la machine ne pourra pas faire de café.

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

REMARQUE À Tous les 14 cafés simples (ou 7 doubles) la machine affiche le message : " VIDER LE TIROIR À MARC " pour avertir que le tiroir est plein et qu'il faut le vider et le nettoyer.

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

Pour effectuer le nettoyage, ouvrez le volet de service sur le devant, en tirant la poignée (fig. 14) sortez l'égouttoir (fig. 1) videz-le et nettoyez-le.



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

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

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

REMARQUE ! Vous ne devez jamais extraire le réservoir d'eau pendant que le café coule.

La machine ne parviendrait plus à faire de café et afficherait le message : " MOUTURE TROP FINE RÉGLER LE MOULIN ET INSÉRER BUSE EAU et APPUYER SUR OK "

Pour redémarrer la machine, insérez la buse à eau (fig. 4) si nécessaire, appuyez sur la touche OK et laissez couler l'eau pendant quelques secondes.

MODIFICATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ EN TASSE

La machine a été préprogrammée à l'usine pour produire automatiquement les quantités de café suivantes :

- café court (40 ml), si vous appuyez sur la touche ☉
- café normal (80 ml) si vous appuyez sur la touche ☉
- café allongé (12 ml) si vous appuyez sur la touche ☉

Si vous désirez modifier ces quantités, procédez de la façon suivante :

- appuyez pendant au moins 3 secondes sur la touche ☉ (ou ☉ ou ☉) dont vous désirez modifier la quantité jusqu'à ce que l'écran affiche le message "PROG. QUANTITÉ" et que la machine commence à faire couler le café ;
- quand le café dans la tasse atteint le niveau désiré, appuyez encore une fois sur la même touche pour mémoriser la nouvelle quantité.

La machine est alors reprogrammée selon les nouvelles dispositions et l'écran affichera "MACHINE PRÊTE".

R GLAGE DU MOULIN À CAFÉ

Le moulin ne doit pas être réglé, tout au moins au début, car il est pré-réglé en usine pour que le café coule correctement.

Si, après avoir préparé vos premiers cafés, vous trouvez que le café coule trop vite ou trop lentement (goutte à goutte), vous devrez agir sur le bouton de réglage du degré de mouture (12).

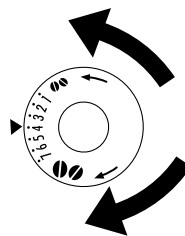
Pour que le café coule plus vite (sans gouttes) tournez le bouton d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre.

Pour une sortie plus lente qui produira une crème plus belle, tournez d'un cran en sens inverse.

Pour sentir l'effet de cette correction, il faudra attendre au moins 2 cafés.

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

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








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

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

Nous garantissons en tout cas que cette machine est neuve.

PR PARATION À DU CAF EXPRESSO AVEC DU CAF PR MOULU À LA PLACE DES GRAINS)

- Appuyez sur la touche  (fig. 16) pour sélectionner la fonction café prémoulu (et commuter ainsi le fonctionnement du moulin à café)
La machine affichera le message : "MACHINE PRÊTE – PRÉMOULU"
- Extrayez l'appareil en le tirant vers l'extérieur et en veillant à utiliser les poignées prévues.
- Soulevez le couvercle central, versez dans l'entonnoir un doseur ras de café prémoulu (fig. 17), poussez l'appareil vers l'intérieur et procédez en suivant les indications du chap. "Préparation du café (avec du café en grains)"
N.B. Vous pouvez faire un seul café à la fois, en appuyant une seule fois sur la touche  ou , ou .
- Si, après avoir fait fonctionner la machine avec du café prémoulu, vous désirez faire à nouveau du café en utilisant des grains, vous devrez désactiver la fonction café prémoulu en appuyant sur la touche  et le moulin à café pourra à nouveau fonctionner.

REMARQUE À 1 : Ne versez jamais de café prémoulu quand la machine est arrêtée, il se disperserait à l'intérieur.



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

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

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



REMARQUE À 5 : Si vous avez versé plus d'un doseur de café prémoulu et qu'il bouche l'entonnoir, faites-le descendre à l'aide d'un couteau (fig. 18) puis retirez et nettoyez l'infuseur et la machine en suivant les indications du chap. "Nettoyage de l'infuseur".

SORTIE D'EAU CHAUDE


- Contrôlez toujours si la machine est prête.
- Assurez-vous que la buse à eau est accrochée au gicleur (fig. 4)
- Posez un récipient sous la buse (fig. 3).
- Appuyez sur la touche  (fig. 1)
La machine affiche le message "EAU CHAUDE" et l'eau chaude coule de la buse dans le récipient.
(Il est conseillé de ne pas faire couler d'eau chaude pendant plus de 2 minutes).
Pour arrêter, appuyez sur la touche . La machine coupera automatiquement l'eau, une fois qu'elle aura obtenu la quantité d'eau chaude programmée.

MODIFICATION DE LA QUANTITÉ D'EAU CHAUDE

La machine a été préprogrammée à l'usine pour faire couler automatiquement 200 ml d'eau chaude. Si vous désirez modifier ces quantités, procédez de la façon suivante :

- Accrochez la buse à eau (fig. 4)
- Posez un récipient sous la buse (fig. 3).
- Appuyez pendant au moins 2 secondes sur la touche .
La machine affiche le message "EAU CHAUDE PROG. QUANTITÉ" et l'eau chaude coule de la buse.
- Quand l'eau chaude dans la tasse atteint le niveau désiré, appuyez encore une fois sur la touche  pour mémoriser la nouvelle quantité.
(Il est conseillé de ne pas faire couler d'eau chaude pendant plus de 2 minutes).

PR PARATION DU CAPPUCCINO À LAIT MOUSSEUX ET À CAF)

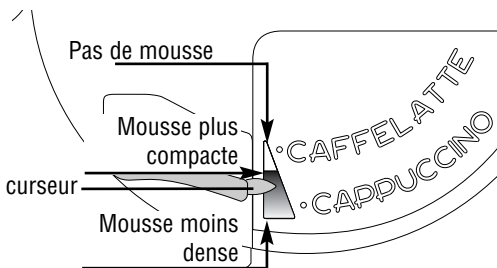
- Sélectionnez le goût du café que vous désirez utiliser pour préparer le cappuccino, en appuyant sur la touche .
- Retirez le couvercle du pot à lait
- Versez dans le pot environ 100 grammes de lait par cappuccino à préparer (fig. 19), sans dépasser le niveau MAX (correspondant à 70 ml environ) imprimé sur le récipient.
- Utilisez de préférence du lait écrémé ou demi-

écrémé, à peine sorti du réfrigérateur (°C environ).


- Veillez à ce que le plongeur soit bien introduit dans le caoutchouc (fig. 20) et remettez le couvercle du pot à lait.
- Mettez le curseur du dispositif émulsion (B1) entre les repères CAPPUCINO et CAFFELATTE estampillés sur le couvercle du pot à lait. Vous pouvez régler la quantité de mousse : en déplaçant légèrement le curseur vers CAFFELATTE, vous obtiendrez une mousse plus compacte.


En le déplaçant en revanche vers CAPPUCINO, vous obtiendrez une mousse moins dense.


- Retirez la buse eau chaude (fig. 21) et accrochez le pot à lait au gicleur en veillant à aligner la flèche du couvercle sur celle du tableau de



commande de la machine (fig. 22).

- Mettez le tube d'où sort le lait comme l'indique la fig. 23 et posez une tasse assez grande sous la buse à café et sous le bec du tube à lait.
- Appuyez sur la touche  (fig. 24). La machine affiche le message : CAPPUCINO et quelques secondes plus tard, le lait mousseux coule par le bec et remplit la tasse. (La sortie de lait s'interrompt automatiquement).
- La machine moule les grains, fait couler le café et affiche à nouveau le message MACHINE PRÊTE.
- Le cappuccino est prêt : sucrez à volonté et, si vous le souhaitez, saupoudrez la mousse de cacao.

REMARQUE 1 : Pendant la préparation du cappuccino, vous pouvez arrêter la sortie de lait mousseux ou de café, en appuyant sur la touche .

REMARQUE 2 : Si, pendant la sortie de lait mousseux, le pot se vide complètement, décrochez-le et ajoutez du lait. Raccrochez-le et appuyez sur la touche  pour demander à nouveau

un cappuccino.

REMARQUE 3 : Par souci d'hygiène et pour garantir un nettoyage complet du dispositif émulsion lait, une fois que les cappuccini sont prêts, nettoyez toujours les conduits internes du couvercle du pot à lait :

- Mettez un récipient sous la buse à lait
- Appuyez sur la touche **CLEAN** du couvercle et maintenez la pression pendant au moins 3 secondes (fig. 2).


La machine affiche le message : " NETTOYAGE "

Le nettoyage étant terminé, décrochez le pot à lait et rangez-le au réfrigérateur

Il est déconseillé de laisser le lait hors du réfrigérateur plus de 1 minutes.

REMARQUE 4 : Si vous désirez modifier les quantités de café ou de lait mousseux que la machine fait couler automatiquement dans la tasse, suivez les instructions du chap. 1 " Modification de la quantité de café et de lait pour le cappuccino ".




PR PARATION DU LAIT MOUSSEUX (SANS CAF)

- Retirez le couvercle du pot à lait
- Versez dans le pot la quantité de lait que vous désirez préparer (fig. 19).
- Remettez le couvercle du pot à lait
- Accrochez le pot à lait à la machine (fig. 22)
- Posez une tasse suffisamment grande sous la buse (fig. 23).
- Appuyez deux fois de suite (dans les 2 secondes) sur la touche . La machine affiche le message : " LAIT MOUSSEUX ". Et quelques secondes après, le lait mousseux sort du tuyau et remplit la tasse.
- Après quoi, nettoyez les conduits internes du pot à lait en appuyant sur la touche **CLEAN** (voir le chapitre précédent, remarque 3).

MODIFICATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ ET DE LAIT POUR LE CAPPUCCINO

La machine a été préprogrammée à l'usine pour faire couler automatiquement un cappuccino standard.

Si vous désirez modifier ces quantités, procédez de la façon suivante :

- Versez du lait dans le pot jusqu'au niveau maximum indiqué sur ce réservoir
- Appuyez sur la touche  pendant au moins 3 secondes jusqu'à ce que la machine affiche le message " LAIT POUR CAPPUCCINO PROG. QUANTITÉ "
- Relâchez la touche.
Le lait commence à couler.
- Dès que la quantité de lait désirée est atteinte, mémorisez-la en appuyant à nouveau sur la touche  et le lait arrêtera de couler.
(Il est conseillé de ne pas faire couler de lait mousseux pendant plus de 3 minutes).
- Quelques secondes après, la machine fait couler le café dans la tasse et affiche le message : " CAFÉ POUR CAPPUCCINO PROG. QUANTITÉ "
- Dès que la quantité de café désirée est atteinte, mémorisez-la en appuyant à nouveau sur la touche  et le café arrêtera de couler.

La machine est maintenant reprogrammée selon les nouvelles définitions et elle affiche le message "MACHINE PRÊTE".

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute opération de nettoyage, débranchez la machine et laissez-la refroidir.

Ne plongez jamais la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique !

Pour nettoyer la machine, évitez les solvants et les détergents abrasifs.

Un chiffon doux et humide suffira.

Ne passez JAMAIS aucun composant de l'appareil au lave-vaisselle.

Nettoyage de la machine

Nettoyez le tiroir à marc (voir chapitre "Préparation du café (avec du café en grains)" remarque 7) chaque fois qu'il doit être vidé.


Il est recommandé de nettoyer fréquemment aussi le réservoir d'eau. L'égouttoir est doté d'un indicateur (rouge) de niveau d'eau.

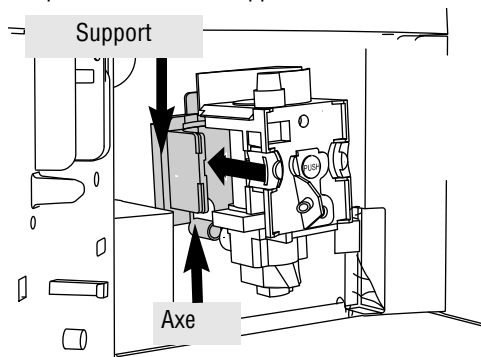
Quand l'indicateur commence à se voir (quelques millimètres sous l'égouttoir) il faut vider l'égouttoir et le nettoyer. Vérifiez de temps en temps si les trous de la buse d'où sort le café ne sont pas bouchés. Pour les déboucher, raclez avec une épingle le café séché qui s'est déposé (fig. 26). Nettoyez régulièrement le gicleur avec une éponge (fig. 27)

Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur doit être nettoyé périodiquement pour éviter qu'il ne se remplisse de dépôts de café (pouvant provoquer des dysfonctionnements).

Pour le nettoyer, procédez de la façon suivante :

- arrêtez la machine en appuyant sur la touche  (fig. 6) (sans la débrancher) et attendez que l'écran s'éteigne ;
- ouvrez le volet de service (fig. 14) ;
- retirez l'égouttoir et le tiroir à marc (fig. 1) et lavez-les ;
- appuyez de chaque côté et vers le centre sur les deux touches rouges de déblocage de l'infuseur (fig. 28) et tirez vers l'extérieur pour l'extraire ;
- ATTENTION : VOUS NE POUVEZ EXTRAIRE L'INFUSEUR QUE SI LA MACHINE EST ÉTEINTE.
SI VOUS ESSAYEZ DE LE RETIRER QUAND LA MACHINE EST EN MARCHE, VOUS RISQUEZ DE LA DÉTÉRIORER GRAVEMENT.
- Lavez l'infuseur sous le robinet, sans détergent.
Ne le passez jamais au lave-vaisselle ;
- nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine.
- Pour retirer le café déposé à l'intérieur, grattez avec une fourchette en bois ou en plastique (fig. 29) et aspirez tous les résidus (fig. 30).
- Remontez l'infuseur en l'introduisant sur les parois latérales du support interne et sur l'axe

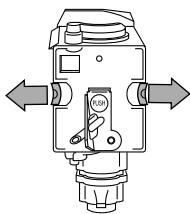


en bas;
appuyez à bloc sur le 'PUSH' jusqu'au dé clic de blocage.

Assurez-vous que les deux touches rouges sont ressorties, autrement, le volet ne pourra pas se refermer.

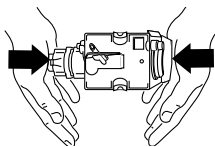
- remettez en place l'égouttoir et le tiroir à marc ;

- refermez le volet de service.



REMARQUE À Si l'infuseur n'est pas inséré correctement jusqu'au dé clic de blocage et si les touches rouges ne sont pas ressorties correctement, le volet de service ne se refermera pas

REMARQUE À Si l'infuseur est difficile à insérer, il faut (avant de l'insérer) l'amener à la bonne dimension en appuyant fort sur le bas et sur le haut en même temps (voir figure).



REMARQUE À Si l'infuseur est encore difficile à insérer, laissez-le hors de la machine, refermez le volet de service, débranchez le cordon d'alimentation et rebranchez-le.

Attendez que l'écran s'éteigne, après l'auto-diagnostic, ouvrez le volet et réinsérez l'infuseur.

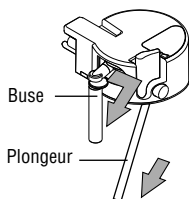
Nettoyage du pot à lait



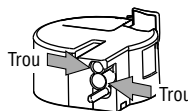
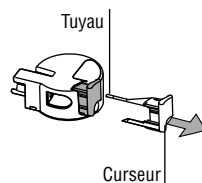
Attention À Nettoyez toujours les conduits internes du pot à lait (B) après avoir préparé le lait. Si le pot contient encore du lait, ne le laissez pas longtemps hors du réfrigérateur.

Nettoyez le pot à lait après chaque préparation, en suivant la remarque 3 du chap. "Préparation du cappuccino".

1. Tournez le couvercle du pot à lait dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le.
2. Retirez la buse à lait et le plongeur.



3. Retirez le curseur en le tirant vers l'extérieur
4. Lavez soigneusement tous les composants à l'eau chaude avec du détergent délicat. Veillez en particulier à ce qu'il ne reste aucun résidu de lait dans les trous ni sur le tuyau à l'extrémité mince du curseur.



- Vérifiez également que le plongeur et la buse à lait ne sont pas bouchés par des résidus de lait.
6. Remontez le curseur, la buse à lait et le plongeur.
 7. Remettez le couvercle du pot à lait

MODIFICATION ET PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES DU MENU

Après avoir appuyé sur **ⓘ** et attendu que la machine soit prête, vous pouvez opérer dans le menu pour modifier les fonctions et les paramètres suivants :

- Horloge
- Heure de mise en marche automatique
- Procédure de détartrage
- Température du café
- Durée de la mise en marche
- Dureté de l'eau
- Valeurs d'usine
- Procédure de lavage

Programmation de l'horloge

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


- Appuyez sur la touche **MENU** (le voyant sur la touche s'allume) et à plusieurs reprises sur la touche **▶** jusqu'à ce que la machine affiche le message "HORLOGE ... 00:00 "
- Appuyez sur la touche **⌚** pour programmer l'heure.
(Si vous maintenez la pression sur la touche **⌚**, l'heure sera modifiée rapidement).

- Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer la donnée.
- Appuyez sur la touche **MENU** pour quitter la modalité de programmation ou sur **▶** pour modifier d'autres paramètres.

Programmation de l'heure de mise en marche automatique

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

- Assurez-vous que l'horloge de la machine a été programmée conformément au paragraphe précédent.
- Appuyez sur la touche **MENU** (le voyant sur la touche s'allume) et à plusieurs reprises sur la touche **▶** jusqu'à ce que la machine affiche le message " MARCHÉ... 00:00 "
- Appuyez sur la touche **⌚** pour programmer l'heure de mise en marche automatique. (Si vous maintenez la pression sur la touche **⌚**, l'heure sera modifiée rapidement).
- Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer la donnée.
- Appuyez une fois sur la touche **▶**, la machine affichera "AUTOMATIQUE NON"
Appuyez sur la touche **⌚** pour modifier la fonction (la machine affichera le message "AUTOMATIQUE OUI"
- Appuyez sur la touche **OK** pour activer la fonction de mise en marche automatique.

REMARQUE : quand la machine est éteinte, si vous avez programmé l'heure de marche automatique, l'écran non éclairé affiche aussi, à côté de l'heure, le symbole .

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

Détartrage

L'eau utilisée pour faire le café étant continuellement chauffée, il est normal qu'avec le temps les conduits internes de la machine s'entartent.

Quand la machine affiche le message " DÉTARTRE " il est temps d'effectuer un détartrage.

Procédez de la façon suivante :

- assurez-vous que la machine est prête.
- Appuyez sur la touche **MENU** (le voyant sur la touche s'allume) et à plusieurs reprises sur la touche **▶** jusqu'à ce que la machine affiche le message " DÉTARTRE NON "
- appuyez sur la touche **⌚** et la machine

affichera le message " DÉTARTRE OUI "

- appuyez sur la touche **OK** pour démarrer le programme de détartrage.
- videz le réservoir d'eau, versez le contenu du flacon de détartrant en respectant le mode d'emploi et ajoutez de l'eau jusqu'au niveau MAX imprimé sur le réservoir d'eau.
Pour les détartrages futurs, utilisez le détartrant de même type et de la même marque que celui fourni avec la machine (en vente dans les centres après-vente agréés par le fabricant) ou un détartrant préconisé par le SAV : suivez toujours le mode d'emploi.
- accrochez la buse à eau chaude au gicleur
- Posez sous la buse à eau chaude un récipient d'une capacité minimale de 1, l (fig. 3) ;
- appuyez sur la touche **OK**. La solution détartrante sortira par la buse à eau chaude et commencera à remplir le récipient.
La machine affichera le message : " MACHINE EN DÉTARTRE "
- le programme de détartrage exécute automatiquement une série de pauses pour éliminer les dépôts de tartre à l'intérieur de la machine.
- au bout de 30 minutes environ, la machine affichera le message " RINÇAGE REMPLIR LE RÉSERVOIR "

Le rinçage est maintenant nécessaire pour chasser de la machine les résidus de solution détartrante. Procédez de la façon suivante :

- videz le réservoir d'eau, rincez-le et remplissez-le d'eau claire.
- remettez le réservoir en place.
- videz le récipient plein de liquide et remettez-le sous la buse à eau chaude.
- Appuyez sur la touche **OK**. L'eau chaude sort de la buse et remplit le récipient. La machine affiche le message " RINÇAGE "
- dès que la machine a vidé le réservoir d'eau, elle affiche le message " RINÇAGE TERMINÉ... APPUYEZ SUR OK "
- appuyez sur la touche **OK** et remplissez à nouveau le réservoir avec de l'eau claire.
- le programme de détartrage est terminé et la machine peut faire du café.





REMARQUE : Si la procédure de détartrage est interrompue avant la fin, la machine affichera encore le message de détartrage et il faudra tout recommencer. Videz le réservoir, rincez-le, remplissez-le d'eau claire et faites couler une tasse d'eau chaude.



IMPORTANT: SI LE DÉTARTRAGE N'EST PAS EFFECTUÉ RÉGULIÈREMENT, LA GARANTIE SERA NULLE.




Modification de la température du café

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

- Appuyez sur la touche **MENU** (le voyant sur la touche s'allume) et à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à ce que la machine affiche le message "TEMPÉRATURE CHAUDE"
- appuyez sur la touche  jusqu'à ce que la machine affiche la température du café désirée
- appuyez sur la touche  pour confirmer la température choisie.
- appuyez sur la touche **MENU** pour quitter la modalité de programmation ou sur  pour modifier d'autres paramètres.

Modification de la durée de mise en marche

La machine a été préprogrammée à l'usine pour s'arrêter automatiquement 1 heure après la dernière utilisation. Si vous désirez augmenter le nombre d'heures que la machine doit rester allumée (max. 3), procédez de la façon suivante :

- Appuyez sur la touche **MENU** (le voyant sur la touche s'allume) et à plusieurs reprises jusqu'à ce que la machine affiche le message "ARRÊT APRÈS 1 HEURE "
- appuyez sur la touche  pour modifier le nombre d'heures que la machine doit rester allumée.
- Appuyez sur la touche  pour confirmer la donnée.
- Appuyez sur la touche **MENU** pour quitter la modalité de programmation ou sur  pour modifier d'autres paramètres.

Programmation de l'arrêt de l'eau



Le message de détartrage de la machine est affiché au bout d'un temps prédéfini de fonctionnement qui a été programmé en usine en tenant compte de la quantité maximale de calcaire que peut contenir l'eau du robinet. Il est possible d'allonger cette période de fonctionnement et de réduire du même coup la fréquence de détartrage, en programmant la machine selon le contenu réel de calcaire dans l'eau utilisée.

Procédez de la façon suivante :

- après avoir retiré de son emballage la bande réactive "Total hardness test" (ci-jointe page 2) immergez-la dans l'eau pendant quelques secondes. Ressortez-la et attendez environ 30 secondes (jusqu'à ce qu'elle change de couleur et qu'il se forme de petits carrés rouges.
- Appuyez sur la touche  (fig. 6) pour allumer la machine
- Appuyez sur la touche **MENU** et à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à ce que la machine affiche le message "DURETÉ EAU 4"
- Appuyez sur  le nombre de fois correspondant au nombre de carrés rouges qui se sont formés sur la bande réactive (exemple : si 3 carrés rouges se sont formés sur la bande réactive, il faudra appuyer trois fois sur la touche pour que s'affiche le message "DURETÉ EAU 3").
- Appuyez sur la touche  pour confirmer. La machine est maintenant programmée pour avertir dès qu'il sera nécessaire d'effectuer un détartrage, selon le contenu réel de calcaire dans l'eau.

Retour aux programmations d'usine (reset)

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

- Appuyez sur la touche **MENU** et à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à ce que la machine affiche le message "PROGRAM. USINE NON "
- appuyez sur la touche  et la machine affichera le message "PROGRAM. USINE OUI"
- Appuyez sur la touche  pour revenir aux programmations d'usine.
- La machine revient aux programmations d'usine et affiche le message MACHINE PRÊTE


Procédure de lavage

Cette fonction est utilisable exclusivement par le personnel SAV.

MODIFICATION DE LA LANGUE

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

MESSAGES À AFFICHER SÀ À' CRAN


MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
REEMPLIR LE RÉSERVOIR	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau est vide ou mal inséré. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplissez le réservoir d'eau et ou insérez-le correctement, en poussant à bloc jusqu'au déclic.
MOUTURE TROP FINE RÉGLER LE MOULIN Insérez buse eau et appuyez sur OK	<ul style="list-style-type: none"> La mouture est trop fine et le café coule trop lentement. La machine ne parvient pas à faire du café. 	<ul style="list-style-type: none"> Tournez le bouton de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 7. Insérez la buse à eau chaude, appuyez sur la touche  et faites couler l'eau pendant quelques secondes.
INSÉRER BUSE EAU	<ul style="list-style-type: none"> La buse à eau n'est pas insérée ou mal insérée. 	<ul style="list-style-type: none"> Insérez la buse à eau.
VIDER LE TIROIR À MARC	<ul style="list-style-type: none"> Le tiroir à marc (A4) est plein 	<ul style="list-style-type: none"> Videz le tiroir à marc, nettoyez-le et remettez-le en place. Important : quand vous sortez l'égouttoir, VIDEZ TOUJOURS le tiroir à marc, même s'il n'est pas plein. Sans cela, il se peut qu'après, en faisant les cafés suivants, le tiroir se remplisse plus que prévu et que la machine s'engorge.
INSÉRER LE TIROIR À MARC	<ul style="list-style-type: none"> Après le nettoyage, le tiroir à marc n'a pas été remis en place. 	<ul style="list-style-type: none"> Ouvrez le volet de service et insérez le tiroir à marc.
INSÉRER LE POT À LAIT	<ul style="list-style-type: none"> Le pot à lait n'est pas inséré. 	<ul style="list-style-type: none"> Insérez le pot à lait
INTRODUIRE LE CAFÉ PRÉMOULU	<ul style="list-style-type: none"> La fonction 'café prémoulu' a été sélectionnée mais le café n'a pas été versé. 	<ul style="list-style-type: none"> Versez le café prémoulu dans l'entonnoir ou sélectionnez la fonction " grains de café ".

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
DÉTARTRER	<ul style="list-style-type: none"> Il indique que la machine est entartrée. 	<ul style="list-style-type: none"> Il faut exécuter au plus vite le programme de détartrage décrit au chap. "Détartrage".
RÉDUIRE DOSE CAFÉ	<ul style="list-style-type: none"> L'entonnoir pour le café prémoulu est bouché. Vous avez utilisé trop de café en grains ou de café prémoulu. 	<ul style="list-style-type: none"> Videz l'entonnoir à l'aide d'un couteau comme l'indique la remarque du paragraphe "Préparation du café expresso avec du café prémoulu" Sélectionnez un goût plus léger ou réduisez la quantité de café prémoulu et demandez à nouveau du café à la machine.
REMP LISSEZ LE RÉSERVOIR DE GRAINS	<ul style="list-style-type: none"> Il n'y a plus de café en grains. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplissez le réservoir de grains
INSÉRER GROUPE INFUSEUR	<ul style="list-style-type: none"> Après le nettoyage, l'infuseur n'a pas été remis en place. 	<ul style="list-style-type: none"> Insérez l'infuseur (voir chap. "Nettoyage de l'infuseur").
FERMER LE VOLET	<ul style="list-style-type: none"> Le volet de service est ouvert 	<ul style="list-style-type: none"> refermez le volet de service.
ALARME GÉNÉRIQUE	<ul style="list-style-type: none"> L'intérieur de la machine est très sale. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez soigneusement la machine (voir par. "Nettoyage et entretien"). Après quoi, si la machine affiche encore le message, adressez-vous à un centre de service.

SOLUTION À DES PROBLÈMES

Voici une liste de dysfonctionnements possibles

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

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud	<ul style="list-style-type: none">• Les tasses n'ont pas été préchauffées• L'infuseur a refroidi parce qu'il s'est écoulé plus de 2 3 minutes depuis le dernier café.	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffez les tasses en les rinçant à l'eau chaude.• Avant de faire le café, chauffez l'infuseur en appuyant sur la touche  (fig. 29)
Le café est peu crémeux	<ul style="list-style-type: none">• Le café est moulu trop gros.• Le mélange de café ne va pas.	<ul style="list-style-type: none">• Tournez le bouton de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 1 en sens inverse des aiguilles d'une montre pendant que le moulin tourne (fig. 7)• Utilisez un mélange pour machines à café expresso.
Le café coule trop lentement ou il sort goutte à goutte.	<ul style="list-style-type: none">• Le café est moulu trop fin	<ul style="list-style-type: none">• Tournez le bouton de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 7 dans le sens des aiguilles d'une montre pendant que le moulin tourne (fig. 7). Tournez d'un cran à la fois jusqu'à obtention d'un débit satisfaisant.
Le café sort trop vite	<ul style="list-style-type: none">• Le café est moulu trop gros.	<ul style="list-style-type: none">• Tournez le bouton de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 1 en sens inverse des aiguilles d'une montre pendant que le moulin tourne (fig. 7) Attention à ne pas trop tourner le bouton de réglage de la mouture car si vous devez faire 2 tasses de café, le café risquera de couler goutte à goutte.

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
Un des deux becs, ou les deux, ne laisse(nt) pas couler le café.	<ul style="list-style-type: none"> • Les becs sont bouchés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez les becs à l'aide d'un cure-dent, d'une éponge ou d'une brosse à poils durs (fig. 26).
Au lieu de sortir par les becs, le café coule le long du volet de service (A2)	<ul style="list-style-type: none"> • Les trous des becs sont bouchés par du café séché. • Le tiroir mobile (A3) dans le volet de service est coincé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez les becs à l'aide d'un cure-dent, d'une éponge ou d'une brosse à poils durs (fig. 26). • Nettoyez bien le tiroir mobile (A3), surtout à proximité des charnières.
La buse fait couler de l'eau à la place du café.	<ul style="list-style-type: none"> • Le café moulu est resté bloqué dans l'entonnoir (A17) 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez l'entonnoir (A17) à l'aide d'une fourchette en bois ou en plastique et nettoyez l'intérieur de la machine.
Le lait ne sort pas du bec (B)	<ul style="list-style-type: none"> • Le plongeur n'est pas introduit ou il est mal introduit 	<ul style="list-style-type: none"> • Insérez bien le plongeur (B4) dans le caoutchouc du couvercle du pot à lait (fig. 16).
Le lait mousse peu.	<ul style="list-style-type: none"> • Le couvercle du pot à lait est sale 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez le couvercle du lait en suivant les instructions du par. " Nettoyage du pot à lait ".
Le lait mousse à grosses bulles ou il gicle de la buse	<ul style="list-style-type: none"> • Le lait n'est pas assez froid ou ce n'est pas du lait demi-écrémé • Le curseur émulsion lait est mal réglé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez de préférence du lait écrémé ou demi-écrémé, à peine sorti du réfrigérateur (environ °C) Si le résultat ne vous satisfait toujours pas, essayez du lait d'une autre marque. • Déplacez légèrement le curseur vers " CAFFELATTE " (voir par. " Préparation du cappuccino ")

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension: 220-240 V~ 0 60 Hz max. 10A

Puissance absorbée : 13 0W

Pression : 1 bar

Capacité réservoir d'eau : 1,7 litres

Dimensions LxHxP: 60x 4 0x 0 mm

Poids : 26 kg

CE L'appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- Directive Basse Tension 2006 9 CE ;
- Directive EMC 89 336 EEC et amendements 92 31 EEC et 93 68 EEC.

Les matières et les objets destinés au contact avec des produits alimentaires sont conformes au règlement européen 193 2004.

LIMITATION



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

Les appareils portant ce symbole sont régis par la Directive européenne 2002 96 CE.

Tous les équipements électriques et électroniques à jeter doivent être éliminés à part, dans des déchèteries appropriées prévues par l'État.

En éliminant correctement l'appareil qui n'est plus utilisé, vous éviterez les retombées négatives pour l'environnement et pour la santé des personnes.

Pour plus d'informations sur l'élimination de l'appareil que vous n'utilisez plus, adressez-vous à l'Administration communale, au service déchetterie ou au magasin où vous avez acheté votre appareil.