



1 Avertissements

Ce mode d'emploi fait partie intégrante de l'appareil et doit être conservé intact et à portée de main de l'utilisateur pendant toute sa durée de vie.

1.1 Description de l'utilisation

- L'appareil peut être utilisé pour préparer des cafés expresso et des cappuccinos en utilisant du café moulu ou des dosettes. Toute autre utilisation n'est pas conforme. Ne pas utiliser l'appareil dans des buts différents de ceux pour lesquels il est prévu.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. De plus, il ne peut pas être utilisé :
 - par les employés dans l'espace cuisine des magasins, dans les bureaux et autres environnements de travail ;
 - dans les exploitations agricoles/les fermes de vacances ;
 - par les clients dans les hôtels, les motels et les locaux résidentiels ;
 - dans les chambres d'hôtes.
- L'utilisation de cet appareil est consentie aux personnes (y compris les enfants de plus de 8 ans) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, uniquement si elles sont sous le contrôle d'un adulte ou si elles ont été formées à l'utilisation sans danger de l'appareil en comprenant les dangers liés à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Tenir l'appareil et son câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les opérations de nettoyage ou d'entretien peuvent être effectuées par des enfants âgés d'au moins 8 ans,

uniquement sous la surveillance d'un adulte.

1.2 Avertissements de sécurité générale

- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Éviter de mouiller ou de pulvériser des liquides sur la machine à café. En cas de contact avec des liquides, débranchez immédiatement le câble de la prise électrique et séchez-le soigneusement : Danger de décharges électriques !
- Ne pas placer l'appareil ou le cordon d'alimentation sur ou près d'une cuisinière à gaz ou électrique allumée, à l'intérieur d'un four ou près de sources de chaleur.
- En cas de panne, ou si le cordon d'alimentation est endommagé, faire réparer l'appareil uniquement par un technicien qualifié ou un centre de service agréé afin d'éviter tout danger.
- Il ne faut apporter aucune modification à l'appareil sous peine d'annulation de la garantie.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.



Consignes importantes

1.3 Avertissements pour cet appareil

- - Suivre toutes les consignes de sécurité pour une utilisation sûre de l'appareil.
- Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.
- Ne pas laisser l'électroménager sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Débrancher toujours la machine à café de la prise de courant avant d'assembler et de démonter les composants et avant de la nettoyer.
- Laisser la machine à café refroidir avant de la nettoyer.
- Ne pas utiliser la machine à café sans eau dans le réservoir ou sans réservoir.
- Laisser un espace d'au moins 3 cm entre la machine à café et tout mur latéral ou arrière et laisser un espace d'au moins 15 cm au-dessus de la machine à café.
- Risque de brûlures ! Durant son fonctionnement, la machine à café génère de la chaleur et produit de l'eau chaude et de la vapeur.
- Risque de brûlures ! Ne pas toucher le plateau chauffe-tasses pendant le fonctionnement.
- Ne pas utiliser la machine à café en combinaison avec pièces ou des accessoires d'autres fabricants.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine du fabricant. L'utilisation de pièces de rechange non recommandées par le fabricant peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
- Poser la machine à café uniquement sur des surfaces plates et sèches.
- Ne pas utiliser de jets de vapeur ou d'objets tranchants pour nettoyer la machine à café.
- Ne jamais essayer d'éteindre une flamme/un incendie avec de l'eau :

éteindre l'appareil, retirer la fiche de la prise et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- Ne pas laisser le cordon d'alimentation entrer en contact avec les arêtes vives.
- Ne pas positionner l'appareil à proximité d'éviers ou de robinets.
- Pour utiliser une rallonge, la valeur nominale indiquée doit être au moins équivalente à la valeur nominale de l'appareil. Si l'appareil est équipé d'un câble électrique à 3 pôles avec mise à la terre, la rallonge doit être du type à 3 PÔLES AVEC MISE À LA TERRE. Le câble le plus long doit être positionné de manière à ne pas reposer sur le sol ou la table où il pourrait être tiré par des enfants ou provoquer des trébuchements.
- Il est suggéré de sécher délicatement la machine avant de l'utiliser car il pourrait y avoir de légères traces d'humidité résiduelle issues des contrôles de qualité.



1.4 Informations sur la consommation d'énergie en mode éteint/veille

Les données techniques sur la consommation en mode éteint/veille de l'appareil peuvent être consultées sur le site www.smeg.com à la page consacrée au produit en question. Le temps d'arrêt automatique préétabli en usine est de 10 minutes. L'extension de cet intervalle entraîne une augmentation de la consommation d'énergie de l'appareil.

1.5 Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages subis par des personnes et des choses causés par :

- utilisation de l'appareil autre que celle prévue ;
- manque de lecture du mode d'emploi ;
- altération même d'une seule partie de l'appareil ;
- utilisation de pièces de rechange non originales ;
- non-respect des consignes de sécurité.



Conserver soigneusement ces instructions. Si l'appareil devait être cédé à d'autres personnes, leur remettre également ces instructions d'utilisation.

Ces instructions peuvent être téléchargées du site web Smeg « www.smeg.com ».

1.6 Élimination



Les appareils portant ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/EU.

- Tous les appareils électriques et électroniques usés doivent être éliminés séparément des déchets domestiques, en les remettant dans les centres appropriés prévus par l'État. En éliminant correctement l'appareil hors d'usage, les dommages à l'environnement et les risques pour la santé des personnes sont évités. Pour obtenir plus d'informations sur l'élimination de l'appareil hors d'usage, s'adresser à l'administration municipale, au bureau d'élimination et au magasin où l'appareil a été acheté.



Description

2 Description de l'appareil (Fig. A)

- 1 Plateau chauffe-tasses.
- 2 Groupe distributeur.
- 3 Porte-filtre.
- 4 Grille du support de tasse.
- 5 Indicateur de niveau.
- 6 Plateau d'égouttement.
- 7 Levier vapeur.
- 8 Bouton vapeur.
- 9 Bouton ON/OFF.
- 10 Couvercle du réservoir à eau.
- 11 Réservoir d'eau (1 litre).
- 12 Doseur/tamper à café.
- 13 Filtre dosette.
- 14 Filtre simple.
- 15 Filtre double.
- 16 Filtre adoucisseur d'eau (facultatif).
- 17 Panneau de commandes.
- 18 Bandelette pour le test de dureté de l'eau.
- 19 Aiguille de nettoyage de lance vapeur.

2.1 Description des accessoires

Accessoires fournis :

Doseur/tamper à café (12)

- Accessoire à utiliser pour doser la quantité de café moulu à l'intérieur du filtre et pour le tasser.

Filtres (13, 14, 15)

- Cette machine est fournie avec 3 filtres ; deux pressurisés pour le café moulu et un pour les dosettes en papier (Fig. B).

Bandelette pour le test de dureté de l'eau (18)

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

2.2 Description des commandes (Fig. A)

Touche ON/OFF (9)

Appuyer sur la touche pour allumer ou éteindre la machine.

Touche de changement de programme de service (23)

Le produit dispose de 4 fonctions expresso et fonction vapeur, accessibles par le biais de deux menus, **le menu blanc** et **le menu orange**. Une fois que la machine est prête à l'emploi, une pression sur ce bouton permet de changer le menu de distribution de Blanc à Orange et vice-versa.

Touche	Fonction Menu blanc
 (20)	Expresso simple
 (21)	Expresso double
 (22)	Production de vapeur

Touche	Fonction Menu orange
 (20)	Expresso simple long
 (21)	Expresso double long
 (22)	Production de vapeur

Alarme de détartrage (22)

Le bouton clignote en orange pour indiquer qu'un processus de détartrage s'impose.



2.3 Avant la première utilisation (Fig. D)

- Retirer toutes les étiquettes et tous les autocollants de la machine à café.
- Laver et sécher soigneusement les composants de la machine à café (voir « 4 Nettoyage et entretien »).
- Retirer le couvercle (10) en le tirant vers le haut, puis retirer le réservoir (11).
- Remplir le réservoir (11) d'eau fraîche et propre directement sous le robinet ou à l'aide d'une carafe, en veillant à ne pas dépasser le niveau maximal indiqué sur le réservoir.
- Remettre le réservoir (11) en l'enfonçant légèrement de manière à ouvrir les valves au fond du réservoir.



Ne pas utiliser la machine à café sans eau dans le réservoir ou sans réservoir.
RISQUE DE PANNE !



Les parties pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires sont fabriquées dans des matériaux conformes à la législation en vigueur.

3 Utilisation



Avant de mettre la machine à café en marche, lire attentivement le chapitre « 1 Avertissements » et le § « 2.3 Avant la première utilisation ».

3.1 Première utilisation (Fig. G et H)



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

- Mettre la machine à café en marche en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF (9) : les voyants des touches (20), (21) et (22) clignotent pour indiquer que la température prééglée est atteinte. La machine à café est prête à l'emploi dès que les trois voyants deviennent fixes.
- Fixer le porte-filtre (3) avec le filtre double tasse (15) à la machine à café.
- Placer un récipient sous les buses à café et appuyer sur la touche (21).
- Répéter ce processus 5 fois.
- Placer un récipient sous la buse d'eau chaude/vapeur (7).
- Tourner le bouton vapeur (8) vers la gauche



Le rinçage des circuits internes est également recommandé si la machine à café n'a pas été utilisée pendant une longue période.



Utilisation

3.2 Changement de programme de distribution (Fig. A)

- La machine dispose de deux menus de distribution en mémoire : **Menu blanc** et **Menu orange**.
Pour passer d'un programme à un autre, appuyer sur la touche (23).
- Dans le **menu blanc**, tous les boutons sont allumés en blanc, dans le **menu orange**, tous les boutons sont allumés en orange.
- Pour les fonctions spécifiques de chaque menu, consulter le § « 2.2 Description des commandes ».

3.3 Préparation du café expresso



La machine à café est équipée de trois filtres (FIG. B):

Filtre à une tasse (14), filtre à deux tasses (15) et filtre à dosettes (13). L'icône correspondante se trouve sous chaque filtre.



Pour éviter les éclaboussures, il ne faut pas retirer le porte-filtre pendant ou immédiatement après la distribution, mais attendre quelques secondes une fois terminée.

DANGER DE BRÛLURES !

Conseils pour un café plus chaud (Fig. G)

Pour un café expresso plus chaud, nous vous recommandons :

- Chauffer les tasses avant de préparer le café en les passant sous un peu d'eau chaude.
- Accrocher le porte-filtre (3) à la machine avec le filtre inséré, sans ajouter de café. En utilisant la tasse dans laquelle le café sera préparé, appuyer sur la touche 1 tasse (20) et faire couler de l'eau chaude pour réchauffer la tasse.



Il est tout à fait normal qu'après une inactivité prolongée de la machine (pause de plus de 30 minutes) les premiers cafés ne soient pas à la bonne température. Répéter la procédure décrite pour obtenir un café plus chaud.

Café moulu en poudre (Fig. B-C-E-G)

- Insérer le filtre à café moulu à une tasse (14) ou à deux tasses (15) dans le porte-filtre (3).
- Remplir le filtre (14) ou (15) de café moulu, en veillant à utiliser une mouture fine, adaptée à l'expresso.
- Répartir uniformément le café moulu et tasser à l'aide du tamper (12).
- Retirer l'excédent de café moulu du bord du porte-filtre (3) ; accrocher ce dernier au groupe distributeur (2) et le tourner vers la droite jusqu'à ce qu'il soit serré.



- Pour une tasse, remplir le filtre (14) avec une cuillère à café rase (environ 7 grammes).
- Pour deux tasses, remplir le filtre à café (15) avec deux cuillères rases.
- Avant d'insérer le porte-filtre dans l'unité d'infusion, veillez à nettoyer le bord du filtre pour éliminer tout résidu de café.

- Placer la ou les tasses sous les becs du porte-filtre.
- Appuyer sur la touche de la fonction souhaitée. Pour chaque fonction sélectionnée, la préparation se termine automatiquement.
- Pour les boissons, consulter le § « 2.2 Description des commandes ».
- Une fois la distribution terminée, patienter quelques secondes puis tourner le porte-filtre (3) vers la gauche pour le retirer.



Café en dosettes (Fig. B-C-F-G)

- Insérer le filtre à dosettes de café (13) dans le porte-filtre (3).
- Insérer la dosette dans le porte-filtre (3) en essayant de la centrer le plus possible. Accrocher le porte-filtre (3) sur le groupe distributeur (2).
- Placer la ou les tasses sous les becs du porte-filtre (3) et appuyer sur la touche de distribution (20).
- Une fois la distribution terminée, patienter quelques secondes puis tourner le porte-filtre (3) vers la gauche pour le retirer.



Avant de distribuer, assurez-vous que le rabat de la dosette reste inséré à l'intérieur du filtre, et non sur le bord.



- La distribution peut être arrêtée à tout moment en appuyant à nouveau sur la touche de distribution.



À la fin de chaque distribution, après avoir attendu quelques secondes, il est recommandé de libérer le porte-filtre et de nettoyer le filtre des résidus de café.

Réglage de la quantité de café

Il est possible de personnaliser, pour chaque type de fonction, la quantité de café distribuée. Pour modifier la quantité de café distribuée par la machine :

- Placer une petite tasse ou une grande tasse sous la buse (2).
- Appuyer pendant au moins 3 secondes sur l'un des boutons correspondants à la boisson à distribuer (20) ou (21) jusqu'à ce que le voyant du bouton respectif reste allumé.
- Lorsque la quantité souhaitée est atteinte, arrêter la distribution en appuyant à nouveau sur la touche.
- La quantité a été définie fixée et est enregistrée de façon permanente.

3.4 Distribution de vapeur et préparation du cappuccino (Fig. H et I)

- Appuyer sur la touche (22) laquelle se mettra à clignoter. Attendre l'éclairage fixe de la touche indiquant que la juste température de distribution de la vapeur a été atteinte.
- Lorsque le voyant (22) devient fixe, placer un récipient vide sous la buse vapeur (7) et tourner le bouton vapeur (8) vers la gauche pour purger l'eau présente, puis refermer le bouton.
- Remplir un récipient avec 100 ml de lait froid pour chaque cappuccino à préparer.
- Placer le récipient contenant le lait sous la buse vapeur (7), en positionnant l'extrémité de la buse en contact avec le lait.
- Tourner le bouton vapeur (8) vers la gauche pour activer la distribution de la vapeur.
- Plonger ensuite la buse vapeur dans le lait, en créant un tourbillon avec le pot à lait.
- Une fois la température optimale atteinte, arrêter la distribution en tournant le bouton vapeur (8) vers la droite.
- Verser le lait fouetté dans les tasses avec le café expresso préalablement préparé.



Utilisation



- Pour faire plusieurs cappuccinos, il faut d'abord préparer tous les cafés, puis faire mousser le lait pour tous les cappuccinos.
- À la fin de l'opération, nettoyer immédiatement la buse vapeur avec un chiffon humide (7).

- Vider les résidus de lait en tournant le bouton de vapeur pour libérer la vapeur.
- Faire sortir de la vapeur pendant 60 secondes.
- Après avoir chauffé le lait, nettoyer l'intérieur de la buse vapeur (7) en distribuant de la vapeur pendant quelques secondes.
- Nettoyer la buse vapeur (7) à chaque utilisation afin d'éviter les résidus de lait ou le colmatage. Pour un nettoyage complet de la buse à vapeur, voir le paragraphe « Nettoyage et entretien ».



Pour les tasses très hautes, il est possible de retirer le plateau d'égouttement (6).



Le résultat de la fonction de la vapeur peut être influencé par les ingrédients utilisés. Pour avoir un bon résultat il est conseillé d'utiliser du lait partiellement écrémé ou entier à la température du réfrigérateur (environ 5 %).



Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou avec de grosses bulles, toujours nettoyer la buse vapeur en suivant les instructions fournies au § «4 Nettoyage et entretien ».

Comment refroidir l'élément chauffant (Fig. H)



Lorsque l'élément chauffant est trop chaud pour distribuer du café, les boutons (20) et (21) clignotent en alternance.

Il faut que l'élément chauffant refroidisse pour pouvoir faire du café immédiatement après avoir fait mousser le lait.

Si l'élément chauffant n'a pas suffisamment refroidi, le café sortira brûlé.

Pour le refroidir rapidement, procédez comme suit :

- Placer un récipient sous la buse vapeur (7) et tourner le bouton vapeur (8) vers la gauche pour délivrer de l'eau chaude.
- La buse vapeur (7) distribuera d'abord de la vapeur. Attention aux brûlures. Elle distribuera ensuite de l'eau chaude : cela signifie que l'élément chauffant a atteint la bonne température pour la distribution du café.
- Tourner le bouton vapeur (8) vers la droite et préparer le café.

3.5 Distribution d'eau chaude (Fig. H)

- Mettre la machine en marche à l'aide de l'interrupteur ON/OFF et attendre que les voyants de distribution du café soient fixes.
- Placer un récipient sous la buse vapeur (7).
- Tourner le bouton vapeur (8) vers la gauche pour arrêter l'écoulement d'eau chaude.
- Arrêter la distribution en tournant le bouton vapeur (8) vers la droite.



3.6 Accès au menu de programmation et modification des paramètres

- S'assurer que la machine est prête à fonctionner et appuyer sur le bouton (23) pendant 5 secondes jusqu'à ce que tous les boutons commencent à clignoter : la machine est en mode de programmation.
- Régler la machine en fonction de vos besoins (voir page suivante).
- Pour quitter le menu, attendre 30 secondes sans appuyer sur aucune touche.

Réglage de la température des cafés

- Accéder au menu programmation.
- Appuyer sur la touche (20) pour régler la température désirée.
- Le bouton (20) clignote 3 fois, après quoi les voyants du réglage actuel s'allument :

Voyants	Programmation de la température
  	Basse
  	Moyenne
  	Élevée

- Les voyants se mettent à clignoter en séquence.
- Appuyer sur le bouton correspondant à la température souhaitée : basse (20), moyenne (21) ou haute (22).
- Le bouton sélectionné clignote pour indiquer que la sélection est enregistrée et un son unique est émis si les signaux sonores sont activés.

Réglage de la dureté de l'eau

- La machine est préconfigurée à l'usine sur le « Niveau d'eau dure ». Il est possible de programmer la machine selon la réelle dureté de l'eau utilisée dans les différentes régions, ce qui rend ainsi moins fréquente l'opération de détartrage.
- Si on ne connaît pas la dureté de l'eau, utiliser la bandelette pour le test spécifique, (18) fournie en suivant les consignes ci-après.
- Enlever de son emballage la bandelette de test fournie.
- Plonger complètement la bandelette dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
- Extraire la bandelette de l'eau et la secouer légèrement. Après environ une minute lire les résultats.

Si la bandelette comporte 5 encoches de couleur bleue, sélectionner la configuration « eau douce ».

Si la bandelette comporte 1 ou 2 encoches de couleur rose sélectionner la configuration « eau moyenne ».

Si la bandelette comporte 3, 4 ou 5 encoches de couleur rose, sélectionner la configuration « eau dure ».

- Accéder au menu programmation.
- Appuyer sur la touche (21) pour configurer la dureté de l'eau.
- Le bouton (21) clignote 3 fois, après quoi les voyants du réglage actuel s'allument :

Voyants	Réglage de l'eau
  	Douce
  	Moyenne
  	Dure

- Les voyants se mettent à clignoter en séquence.



Utilisation

- Appuyer sur le bouton correspondant à la dureté de l'eau :

 Douce	 Moyenne	 Dure
<10°dH	10°dH - 20°dH	>20°dH
<18°FH	18°FH - 36°FH	>36°FH
<180 mg/l CaCo3	180-300 mg/l CaCo3	360 mg/l CaCo3

- Le bouton sélectionné clignote pour indiquer que la sélection est enregistrée et un son unique est émis si les signaux sonores sont activés.



Pour prolonger le fonctionnement de la machine et préserver l'arôme et le goût du café, il est conseillé d'utiliser le Filtre Adoucisseur Smeg (facultatif, non fourni). Pour l'installation et le fonctionnement suivre les consignes qui accompagnent l'accessoire. Une fois qu'il est installé, programmer le niveau de dureté de l'eau sur Douce en suivant les indications au paragraphe précédent.

Réglage de l'heure d'arrêt automatique

Pour des raisons d'économie d'énergie, la machine à café est équipée d'une fonction d'arrêt automatique en cas d'inutilisation prolongée.

Pour remettre la machine en marche, appuyer sur n'importe quelle touche du panneau de commande.

Pour régler le temps d'arrêt automatique :

- Accéder au menu de programmation (voir § « 3.6 Accès au menu de programmation et de modification des paramètres »).
- Appuyer sur la touche (22) pour configurer le temps d'arrêt automatique.
- Le bouton (22) clignote 3 fois, après quoi les voyants du réglage actuel s'allument :

Voyants	Réglage du temps
  	10 minutes
  	20 minutes
  	30 minutes

- Les voyants se mettent à clignoter en séquence.
- Appuyer sur le bouton correspondant à l'heure à régler, en choisissant entre 10 minutes (20), 20 minutes (21) ou 30 minutes (22).
- Le bouton sélectionné clignote pour indiquer que la sélection est enregistrée et un son unique est émis si les signaux sonores sont activés.



Réinitialisation des valeurs d'usine

Pour restaurer les paramètres d'usine :

- Appuyer simultanément sur les touches (21) et (23) pendant au moins 10 secondes.
- Tous les boutons clignotent ensemble une fois pour indiquer que les paramètres d'origine ont été restaurés.

Activation/désactivation des signaux acoustiques

- La machine est réglée par défaut avec les signaux sonores désactivés.
- Les signaux sonores peuvent être désactivés/activés en maintenant les boutons (20) et (23) enfoncés pendant 5 secondes ;
- Le bouton (20) clignote trois fois pour indiquer que le réglage a été enregistré.

4 Nettoyage et entretien

4.1 Avertissements



Danger d'électrocution.

- Débrancher la fiche de la prise murale avant de nettoyer la machine à café.
- Ne pas immerger le corps de la machine à café dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Laisser la machine à café refroidir avant de la nettoyer.



Risque d'endommagement des surfaces.

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



Nettoyage et entretien

4.2 Nettoyage du corps de la machine à café

Pour une bonne conservation des surfaces externes, il est nécessaire de les nettoyer régulièrement après chaque utilisation, après les avoir laissées refroidir. Nettoyer soigneusement avec un chiffon doux et sec.

4.3 Nettoyage des composants de la machine à café

Nettoyage du plateau d'égouttement (Fig. I)

Le plateau d'égouttement (6) est équipé d'un flotteur rouge (5) qui dépasse de la grille porte-tasses dès que le niveau maximum de liquide est dépassé.

- Retirer la grille porte-tasses (4), puis le plateau d'égouttement (6) pour le vider.
- Nettoyer le plateau d'égouttement (6) avec un chiffon et le remettre en place avec la grille porte-tasses (4).
- Sécher les composants et les remonter sur la machine.

Nettoyage des filtres à café

Nettoyer régulièrement les filtres à café (13), (14) et (15) sous l'eau courante. Si les trous sont bouchés, utiliser l'épingle (19) fournie.

Nettoyage de la buse vapeur (Fig. L)

Nettoyer la buse vapeur (7) immédiatement après utilisation.

- Tourner le bouton vapeur (8) vers la gauche pour libérer un peu de vapeur et évacuer le lait restant à l'intérieur.
- Vérifier que la sortie de la vapeur n'est pas obstruée. En cas de dépôts, nettoyer la sortie de vapeur avec l'épingle (19) fournie.

Nettoyage du groupe distributeur

Le groupe distributeur (2) doit être rincé tous les 200 cafés en distribuant environ 500 ml d'eau en appuyant sur l'une des touches café (20) ou (21) sans insérer la poudre de café moulu ou la dosette.

Nettoyage du réservoir d'eau

Nettoyer le réservoir d'eau (11) environ une fois par mois avec un chiffon humide et un détergent doux.



4.4 D  tartrage

Il faut d  tartrer la machine    caf   lorsque le voyant orange de la touche (vapeur) clignote. La notification s'affiche    chaque fois que la machine sort du mode veille jusqu'   ce que la proc  dure de d  tartrage ait   t   effectu  e. Pour effectuer un cycle de d  tartrage, proc  der comme suit :

- Vider compl  tement le r  servoir d'eau (11) et retirer le filtre de l'adoucisseur (si install  ).
- Remplir le r  servoir d'eau (11) jusqu'au niveau MAX une solution d'eau et de d  tartrant aux doses pr  conis  es par le fabricant.
- Retirer le porte-filtre (3) et placer un r  cipient sous la bec (2) et la buse vapeur (7).
- Activer la machine en appuyant sur le bouton ON/OFF.
- D  s que la machine est pr  te, appuyer sur la touche (22) pendant 10 secondes jusqu'   ce que le voyant orange devienne fixe.
- Tourner le bouton vapeur (8) vers la gauche.
- Appuyer sur la touche (22) pour lancer le d  tartrage, la touche (22) commence    clignoter.
- Le cycle de d  tartrage effectue automatiquement une s  rie de rin  ages    intervalles r  guliers pour   liminer le calcaire de l'int  rieur de la machine    caf   jusqu'   ce que le r  servoir (11) soit vide.
- Le cycle de d  tartrage s'arr  te et le voyant blanc (22) s'allume.
- Retirer, vider et rincer le r  servoir d'eau (11).
- Remplir le r  servoir (11) d'eau jusqu'au niveau maximum et le remettre    sa place.
- Placer un r  cipient vide sous la buse vapeur (7), un r  cipient vide sous le groupe distributeur (2) et v  rifier que le bouton vapeur (8) est en position horizontale .
- Appuyer    nouveau sur la touche vapeur (22) pour lancer le cycle de rin  age.

- Lorsque le r  servoir (11) est vide, le cycle de rin  age est termin   et la machine revient au mode pr  t.
- Tourner le bouton vapeur (8) vers la droite.



Risque de blessures personnelles.

- Le d  tartrant contient des acides pouvant irriter la peau et les yeux.
- Suivez attentivement les instructions du fabricant et les avertissements de s  curit   figurant sur l'emballage en cas de contact avec la peau ou les yeux.
- Utilisez les produits d  tartrants recommand  s par Smeg pour   viter d'endommager la machine    caf  .



Que faire si...

Problème	Causes possibles	Solution
Le café ne sort pas.	Pas d'eau dans le réservoir (11). les boutons (20) et (21) clignotent	Remplir le réservoir (11).
	Les trous du filtre (13-14-15) sont bouchés.	Nettoyer le filtre (13-14-15) à l'aide de l'épingle (19) fournie.
	Le réservoir (11) n'est pas inséré correctement.	Positionner correctement le réservoir (11).
	Présence de calcaire.	Effectuer le cycle de détartrage.
Le café coule par le porte-filtre (3) et non par les becs.	Le porte-filtre (3) n'est pas accroché correctement ou est sale.	Accrocher le porte-filtre (3) en poussant jusqu'à la butée. Nettoyer le porte-filtre (3).
	Le joint du groupe distributeur est usé.	Le faire remplacer dans un centre d'assistance agréé.
	Les trous du bec sont bouchés.	Nettoyer les trous des becs.
	Le filtre a été trop rempli.	Insérez la quantité correcte dans le filtre à l'aide du doseur fourni.
Le porte-filtre (3) ne s'enclenche pas sur la machine à café.	Le filtre a été trop rempli.	Utiliser le doseur (12) fourni et utiliser le bon filtre.
La machine à café ne fonctionne pas et tous les voyants clignotent.	Défaillance éventuelle.	Débrancher la machine à café et contacter un centre d'assistance agréé.
La crème à café est claire et s'échappe rapidement de la bec.	Le café moulu n'est pas suffisamment tassé.	Tasser davantage le café.
	La quantité de café moulu n'est pas suffisante.	Augmenter la quantité.
	La mouture du café est grossière.	Utiliser uniquement du café moulu pour machine à expresso.
	La qualité du café moulu n'est pas bonne.	Changer le type de café moulu.



Problème	Causes possibles	Solution
La crème de café est foncée et sort lentement du bec.	Le café moulu a été trop tassé.	Tasser moins le café.
	La quantité de café moulu est trop importante.	Réduire la quantité.
	Le groupe distributeur (2) ou le filtre (13-14-15) est obstrué.	Nettoyer le groupe distributeur (2) et le filtre (13-14-15).
	La mouture du café est trop fine.	Utiliser uniquement du café moulu pour machine à expresso.
	Présence de calcaire.	Effectuer le cycle de détartrage.
Les voyants (20) et (21) clignotent pendant quelques secondes.	Le bouton vapeur (8) est ouvert.	Fermer l'alimentation de vapeur en tournant le bouton vapeur (8) vers la droite.
	Température élevée de l'élément chauffant.	Refroidir l'élément chauffant comme décrit à la page 6.
	Pas d'eau dans le réservoir (11).	Remplir le réservoir (11).
	Le réservoir (11) n'est pas inséré correctement.	Positionner correctement le réservoir (11).
Le café n'est pas chaud.	Inactivité de la machine pendant une durée prolongée.	Augmenter la température du café à partir du menu de programmation en suivant les instructions du § « Réglage de la température du café ». En utilisant la tasse dans laquelle le café sera préparé, faire couler de l'eau chaude pour réchauffer la tasse, comme décrit dans le § 3.3.
	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Réchauffer les tasses en les rinçant à l'eau chaude (Remarque : on peut utiliser la fonction eau chaude).



Que faire si...

Problème	Causes possibles	Solution
Le résultat de la mousse n'est pas optimal.	La lance vapeur est sale.	Bien nettoyer la lance vapeur en enlevant la buse en acier et en suivant les consignes indiquées sur le livret. Remarque : la qualité de la mousse dépend du type de lait utilisé et de sa température.
La machine ne distribue pas de vapeur.	La fonction vapeur n'a pas été activée correctement.	Suivre les indications mentionnées au paragraphe « Distribution de Vapeur ».
	La machine n'a pas atteint la température de distribution de la vapeur.	Attendre d'avoir atteint la température signalée par l'éclairage fixe de la touche (22).
La lance à vapeur coule pendant la distribution	Présence de calcaire.	Effectuer le cycle de détartrage.
	Présence de calcaire	Effectuer le cycle de détartrage.



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