

# Mode d'emploi

## CoffeeCenter V6000 45

Machine à café automatique

Merci d'avoir porté votre choix sur l'un de nos produits. Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous toutefois le temps de lire ce mode d'emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l'utiliser de manière optimale et sans dérangement.

**Tenez compte des consignes de sécurité.**

**Modifications**

Le texte, les illustrations et les données correspondent au niveau technique de l'appareil au moment de la mise sous presse de ce mode d'emploi. Sous réserve de modifications dans le cadre du progrès technique.

**Domaine de validité**

Ce mode d'emploi est valable pour:

Désignation du modèle	Type	Système de mesure
CoffeeCenter V6000 45	COC6T-25005	60-450

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

# Table des matières

<b>1</b>	<b>Consignes de sécurité</b>	<b>5</b>	6.2	Modifier les réglages des boissons .....	27
1.1	Symboles utilisés .....	5	6.3	Interrompre le processus de réglage .....	28
1.2	Consignes de sécurité générales.....	5	<b>7</b>	<b>Réglages utilisateur</b>	<b>28</b>
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil .....	7	7.1	Aperçu des réglages utilisateur .....	28
1.4	Consignes d'utilisation.....	9	7.2	Modifier les réglages utilisateur .....	28
<b>2</b>	<b>Première mise en service</b>	<b>11</b>	7.3	Rinçage .....	28
2.1	Choisir une langue .....	11	7.4	Détartrage .....	29
2.2	Remplir le circuit hydraulique avec de l'eau ..	11	7.5	Filtre à eau .....	29
2.3	Nettoyer les accessoires.....	11	7.6	Réglages des boissons.....	29
2.4	Régler la dureté de l'eau .....	12	7.7	Régler l'heure .....	29
<b>3</b>	<b>Description de l'appareil</b>	<b>12</b>	7.8	Mise en marche automatique .....	29
3.1	Structure .....	12	7.9	Arrêt automatique .....	29
3.2	Eléments de commande et d'affichage .....	13	7.10	Chauffe-tasse .....	30
3.3	Mousseur à lait.....	14	7.11	Mode économie d'énergie .....	30
3.4	Buse eau chaude/vapeur .....	14	7.12	Température du café .....	30
3.5	Accessoires .....	14	7.13	Dureté de l'eau .....	30
<b>4</b>	<b>Utilisation</b>	<b>15</b>	7.14	Langue .....	31
4.1	Mise en marche de l'appareil .....	15	7.15	Signal acoustique .....	31
4.2	Remplir le réservoir d'eau .....	15	7.16	Éclairage tasse .....	31
4.3	Remplir le bac de grains de café .....	16	7.17	Arrière-plan .....	31
4.4	Régler le broyeur .....	16	7.18	Réglages d'usine .....	31
4.5	Raccorder le mousseur à lait .....	17	7.19	Statistiques .....	31
<b>5</b>	<b>Préparation</b>	<b>21</b>	<b>8</b>	<b>Mode démo</b>	<b>32</b>
5.1	Aperçu des possibilités de préparation .....	21	8.1	Activation .....	32
5.2	Café avec grains de café .....	22	8.2	Réactivation .....	32
5.3	Café avec café moulu .....	23	8.3	Désactivation .....	32
5.4	Boisson lactée .....	24	<b>9</b>	<b>Entretien et maintenance</b>	<b>33</b>
5.5	Modifier l'arôme et la quantité .....	25	9.1	Intervales de nettoyage .....	33
5.6	Sortie d'eau chaude .....	25	9.2	Nettoyer le circuit interne .....	34
5.7	Mousse de lait / sortie de vapeur .....	26	9.3	Nettoyer le bac de marc de café .....	35
<b>6</b>	<b>Favoris</b>	<b>27</b>	9.4	Nettoyer le bac d'égouttement .....	35
6.1	Définir l'utilisateur .....	27	9.5	Nettoyer le bec verseur de café .....	35
			9.6	Nettoyage extérieur .....	36
			9.7	Nettoyer l'intérieur de l'appareil .....	36
			9.8	Nettoyer le réservoir d'eau .....	36
			9.9	Nettoyer la trémie pour le café moulu .....	37

---

9.10	Nettoyer le groupe d'infusion .....	37
9.11	Nettoyer le mousseur à lait.....	38
9.12	Nettoyer la buse eau chaude/vapeur.....	40
9.13	Nettoyer l'embout .....	40
9.14	Détartrage .....	40
<b>10</b>	<b>Résoudre soi-même les problèmes</b>	<b>43</b>
10.1	Messages affichés.....	43
10.2	Résultat pas satisfaisant .....	49
10.3	Autres problèmes éventuels.....	51
<b>11</b>	<b>Accessoires</b>	<b>52</b>
<b>12</b>	<b>Caractéristiques techniques</b>	<b>52</b>
<b>13</b>	<b>Élimination</b>	<b>53</b>
<b>14</b>	<b>Notes</b>	<b>54</b>
<b>15</b>	<b>Service et assistance</b>	<b>55</b>

# 1 Consignes de sécurité

## 1.1 Symboles utilisés

Les mises en garde importantes sont indiquées par ces symboles.

Le non-respect du mode d'emploi peut entraîner un choc électrique, des blessures graves, des brûlures, des incendies ou des dommages sur l'appareil.



**Danger!** Le non-respect de la mise en garde peut entraîner des blessures potentiellement mortelles suite à un choc électrique.



**Attention!** Le non-respect de la mise en garde peut entraîner des blessures ou des dommages sur l'appareil.



**Risque de brûlure!** Le non-respect de la mise en garde peut entraîner des échaudages ou brûlures.



**Remarque:** ce symbole indique des remarques ou informations importantes pour l'utilisateur.



Informations concernant l'élimination



Informations concernant le mode d'emploi



Débrancher la fiche électrique / couper l'alimentation électrique



Brancher la fiche électrique / établir l'alimentation électrique



Ne pas couper/modifier la fiche électrique



Porter des gants de protection



Cet appareil est conforme au règlement CE n° 1935/2004 concernant les matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

- Indique les étapes de travail à réaliser l'une après l'autre.
  - Décrit la réaction de l'appareil à l'étape de travail réalisée.
- Indique une énumération.

## 1.2 Consignes de sécurité générales



- Ne mettez l'appareil en service qu'après avoir lu le mode d'emploi.
- Conservez ce mode d'emploi.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant du non-respect du présent mode d'emploi.



- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation par des personnes (enfants compris) ayant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles limitées ou des personnes ne connaissant pas l'appareil, sauf si elles sont supervisées par une personne responsable de leur sécurité ou si elles sont formées à l'utilisation de l'appareil. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Utilisation conforme à l'usage prévu: l'appareil est conçu pour la préparation de boissons à base de café et de lait ainsi que pour la préparation d'eau chaude. Toute autre utilisation est incorrecte et dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil.
- La surface de l'élément chauffant reste chaude après utilisation. En fonction de l'application, la face externe de l'appareil reste également encore chaude pendant quelques minutes.
- Nettoyer soigneusement tous les composants et en particulier les pièces en contact avec le café et le lait.
- Les enfants ne doivent pas effectuer le nettoyage et la maintenance utilisateur sans surveillance.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- ATTENTION: pour prévenir tout dommage sur l'appareil, ne pas utiliser de produits de nettoyage alcalins mais un chiffon doux et un produit de nettoyage non agressif.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Il n'est pas conçu pour une utilisation dans: les cuisines pour le personnel dans les boutiques, bureaux et autres environnements professionnels; les auberges; par les clients, dans les hôtels, motels et autres établissements; dans les maisons d'hôtes.
- Si la fiche ou le câble électrique sont endommagés, ils doivent être remplacés par le service clientèle pour éviter tout risque éventuel.
- Pour les appareils équipés d'un câble amovible: évitez les projections d'eau sur la prise de raccordement au réseau située au dos de l'appareil.
- AVERTISSEMENT: pour les modèles équipés de surfaces en verre: n'utilisez pas l'appareil lorsque le verre est fissuré.

APPLICABLE UNIQUEMENT POUR LE MARCHÉ EUROPÉEN:

- Ce type d'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, s'ils sont sous surveillance, s'ils ont pu bénéficier d'instructions quant à l'utilisation sûre de l'appareil

et s'ils ont bien compris les risques inhérents à son utilisation. Les enfants ne peuvent effectuer le nettoyage et la maintenance utilisateur qu'à partir de 8 ans et sous surveillance. L'appareil et le câble électrique doivent se trouver hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

- Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles limitées ou les personnes ne connaissant pas l'appareil, ne peuvent l'utiliser que si elles sont sous surveillance ou si elles ont pu bénéficier d'instructions quant à l'utilisation sûre de l'appareil et si elles ont compris les risques inhérents à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Débranchez systématiquement l'appareil du secteur lorsqu'il n'est pas utilisé et avant son nettoyage.
-  Les surfaces comportant ce symbole chauffent lors de l'utilisation de l'appareil (symbole présent uniquement sur certains modèles).

### 1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil



**Danger!** L'appareil est alimenté en courant électrique. Vous devez donc respecter les consignes de sécurité suivantes:

- Ne touchez jamais l'appareil avec des mains humides.
- Ne touchez jamais la fiche avec des mains humides.
- Assurez-vous que la prise utilisée soit toujours accessible afin de pouvoir la retirer en cas de besoin.
- Retirez le câble uniquement en saisissant la fiche.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation, cela risquerait de l'endommager.
- Pour mettre l'appareil complètement hors tension, positionnez sur 0 l'interrupteur principal situé sur le côté de l'appareil (voir page 20).
- N'essayez pas de réparer vous-même un appareil défectueux.
- Mettez l'appareil hors tension avec l'interrupteur principal (voir page 20), retirez la fiche de la prise et adressez-vous au service clientèle.



### Attention!

- Conservez le matériel d'emballage (sac plastique, pièces en polystyrène) hors de portée des enfants.
- Risque d'asphyxie. L'appareil peut contenir de petites pièces. Il se peut que certaines de ces petites pièces nécessitent un démontage pendant les travaux de nettoyage et de maintenance. Soyez vigilant et tenez les petites pièces hors de portée des enfants.



### Risque de brûlure!

- Cet appareil produit de l'eau chaude. Pendant l'utilisation de l'appareil, de la vapeur d'eau peut se former.
- Veillez à ne pas être en contact avec des projections d'eau ou de la vapeur chaude. Utilisez les touches et le levier.



### Attention!

- Ne vous appuyez pas sur la machine à café lorsque celle-ci se trouve en dehors de l'armoire.

- Ne placez pas sur l'appareil de récipients contenant des liquides, des substances inflammables ou irritantes. Conservez l'accessoire pour la préparation du café (p. ex. cuillère doseuse) dans le support prévu à cet effet. Ne placez pas sur l'appareil d'objets de grande taille ou instables pouvant entraver le bon fonctionnement.
- Les enfants et les animaux ne doivent pas rester à proximité de l'appareil lorsque celui-ci se trouve en dehors de l'armoire. L'appareil ne doit pas être extrait de l'armoire lorsqu'il est en cours d'utilisation. L'appareil ne doit pas être extrait de l'armoire lorsqu'il n'est pas utilisé. Installez l'appareil conformément aux instructions fournies dans le manuel afin d'éviter les fuites de liquide de l'armoire.



### Attention!

- N'utilisez pas l'appareil lorsqu'il est sorti. Avant d'extraire l'appareil, assurez-vous qu'il est hors tension. Exception: seul le réglage du broyeur est possible lorsque l'appareil est retiré (voir page 16).

**Remarque:**

- Utilisez exclusivement des accessoires et pièces de rechange d'origine ou des pièces recommandées par le fabricant.

**Attention!**

- Pendant le détartrage, ne mettez jamais l'appareil hors tension.

## 1.4 Consignes d'utilisation

### Utilisation conforme à l'usage prévu

- L'appareil est conçu pour préparer des cafés et des boissons chaudes. Toute autre utilisation n'est pas conforme.
- Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil.
- Cet appareil peut être installé sur un four si celui-ci dispose d'un ventilateur de refroidissement à l'arrière (puissance maximale du micro-ondes: 3 kW).

### Nettoyage et maintenance des pièces en contact avec les denrées alimentaires

- Lors d'une première utilisation de l'appareil ou s'il n'est pas utilisé pendant plus de 2 jours, rincez à l'eau chaude tous les accessoires mobiles susceptibles d'entrer en contact avec l'eau ou le lait.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant plus de 2 jours, rincez le circuit hydraulique avant la première utilisation comme indiqué dans le mode d'emploi.

- Effectuez un nettoyage automatique approfondi de l'appareil et une maintenance guidée lorsque l'écran de l'appareil ou les affichages lumineux l'indiquent (voir page 33).

### Installer l'appareil

**Attention!**

- L'appareil doit être installé par du personnel qualifié conformément aux dispositions locales en vigueur (voir page 10).
- Gardez le matériel d'emballage (sac en plastique, pièces en polystyrène, etc.) hors de portée des enfants (voir page 53).
- N'installez jamais l'appareil dans des pièces dans lesquelles la température peut chuter à 0 °C ou en-dessous. Réglez la dureté de l'eau dès que possible conformément aux instructions du paragraphe «Dureté de l'eau» (voir page 30).

### Raccorder l'appareil

**Danger!**

- Assurez-vous que la tension secteur correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique sur le côté droit de l'appareil.
- Raccordez l'appareil uniquement sur une prise installée par un professionnel et reliée à la terre, avec une intensité de courant minimale de 10 A.
- Si la prise secteur et la fiche de l'appareil ne sont pas adaptées, demandez à un spécialiste de remplacer la prise par une nouvelle prise adaptée. Afin que l'installation soit conforme aux directives de sécurité, un interrupteur de sécurité sur tous les pôles avec un intervalle de coupure d'au moins 3 mm doit être utilisé.
- N'utilisez pas de multiprise ou de rallonge.

## Montage



### Attention!

- Assurez-vous que les distances minimales requises sont respectées pour la bonne installation de l'appareil. La machine à café doit être installée dans une armoire haute fixée au mur avec des étriers qu'on trouve habituellement dans le commerce.
- Attention: avant tous travaux d'installation ou de maintenance, l'alimentation électrique de l'appareil doit être coupée.
- Le mobilier de cuisine se trouvant à proximité immédiate de l'appareil doit être résistant à la chaleur (au moins 65°C).

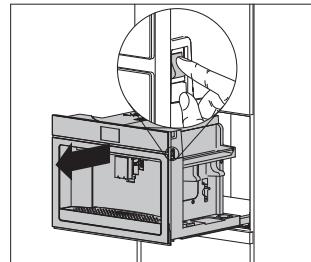
## 2 Première mise en service

 Pour contrôler l'appareil en usine, du café a été utilisé. Ceci explique donc la présence possible de traces de café dans le broyeur. Toutefois, l'appareil est garanti neuf.

Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil, effectuez les opérations suivantes:

### 2.1 Choisir une langue

- ▶ Si l'appareil n'a pas encore été raccordé au secteur: brancher l'appareil sur une prise secteur adaptée.
- ▶ Sortir l'appareil.
- ▶ Mettre l'interrupteur principal sur **I**.
- ▶ Régler la langue.
- ▶ Pour le paramétrage ultérieur de la langue, régler (voir page 28) la langue dans les réglages utilisateur .
- ▶ Insérer l'appareil.



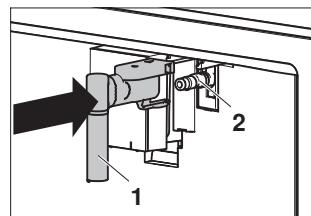
### 2.2 Remplir le circuit hydraulique avec de l'eau



#### Risque de brûlure!

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la distribution d'eau chaude!

- ▶ Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche puis le remettre en place (voir page 15).
- ▶ Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: pousser la buse eau chaude/vapeur **1** sur l'embout **2** et placer un récipient de 0,5 l sous la buse eau.
  - L'écran indique: «Circuit d'eau vide, presser ✓ pour remplir»
- ▶ Effleurer ✓.
  - De l'eau chaude coule de la buse eau chaude/vapeur **1**.



Dès que l'eau chaude s'arrête de couler de la buse eau chaude/vapeur **1**:

- le menu principal apparaît à l'écran.
- l'appareil est prêt à fonctionner.

### 2.3 Nettoyer les accessoires

Les accessoires suivants sont susceptibles d'entrer en contact avec l'eau ou le lait et doivent être rincés à l'eau chaude avant la première utilisation:

- ▶ Éléments du mousseur à lait (voir page 38)
- ▶ Éléments de la buse eau chaude/vapeur (voir page 40)

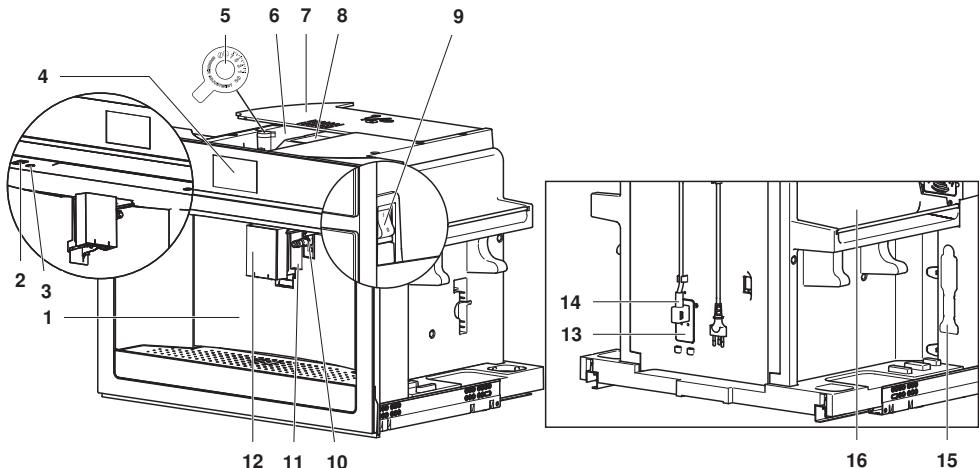
## 2.4 Régler la dureté de l'eau

- ▶ Pour optimiser la période idéale de détartrage, réglez la dureté de l'eau (voir page 30).

# 3 Description de l'appareil

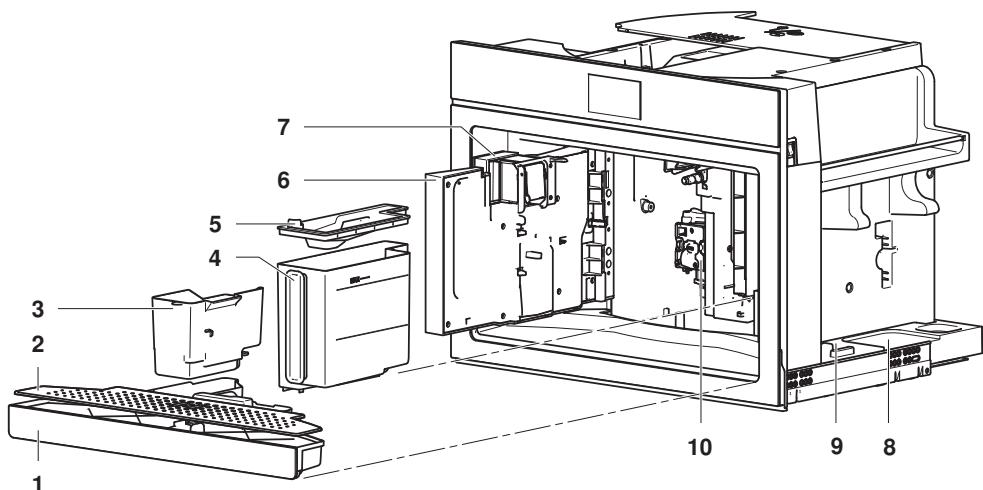
## 3.1 Structure

Avec la porte de service fermée



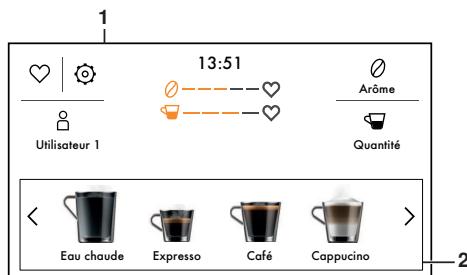
- |   |  |    |  |
|---|--|----|--|
| 1 | Porte de service                           | 9  | Interrupteur principal                 |
| 2 | Touche MARCHE/ARRÊT                        | 10 | Embout                                 |
| 3 | Eclairage intérieur                        | 11 | Eclairage tasse                        |
| 4 | Ecran                                      | 12 | Bec verseur de café                    |
| 5 | Bouton de réglage du moulin à café         | 13 | Fiche CEI                              |
| 6 | Compartiment à café en grains              | 14 | Câble d'alimentation                   |
| 7 | Couvercle du compartiment à café en grains | 15 | Emplacement pour la cuillère doseuse   |
| 8 | Trémie pour le café moulu                  | 16 | Tablette chauffante pour tasses à café |

## Avec la porte de service ouverte



- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| 1 Bac d'égouttement            | 6 Porte de service                      |
| 2 Grille d'égouttement         | 7 Bec verseur de café                   |
| 3 Bac marc de café             | 8 Tablette réservoir de lait            |
| 4 Réservoir d'eau              | 9 Tablette pour buse eau chaude/va-peur |
| 5 Couvercle du réservoir d'eau | 10 Groupe d'infusion                    |

## 3.2 Éléments de commande et d'affichage



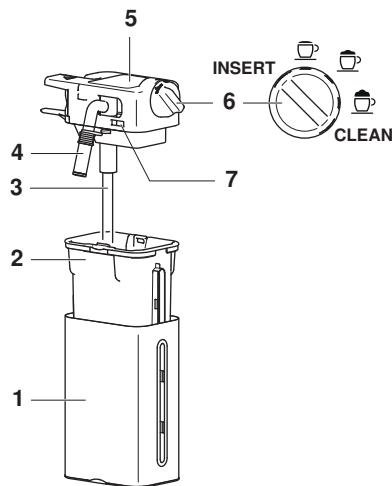
### Touches

- ∅ Arôme du café
- ☕ Quantité de café
- ♥ Favoris
- ⚙ Réglages utilisateur
- 👤 Utilisateur

### Affichages

- ∅ Arôme du café
- ☕ Quantité de café

### 3.3 Mousseur à lait

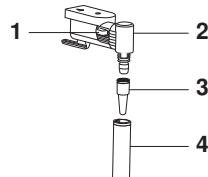


- 1 Thermobloc
- 2 Réservoir de lait
- 3 Tuyau flexible pour le lait
- 4 Bec verseur du lait
- 5 Couvercle du mousseur à lait
- 6 Bouton de réglage
- 7 Touche de déverrouillage

#### Positions du bouton de réglage

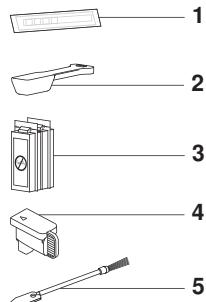
- INSERT** Régler le bouton de réglage
- ☕ Pas de mousse de lait
- ☕ Un peu de mousse de lait
- ☕ Beaucoup de mousse de lait
- CLEAN** Nettoyez le bec verseur du lait et le couvercle du mousseur à lait

### 3.4 Buse eau chaude/vapeur



- 1 Touche de déverrouillage
- 2 Raccord avec tête rotative
- 3 Buse
- 4 Tuyau d'écoulement

### 3.5 Accessoires



- 1 Bandelette de test de la dureté de l'eau
- 2 Cuillère doseuse
- 3 Détartrant
- 4 Protection embout
- 5 Brosse de nettoyage

## 4 Utilisation

### 4.1 Mise en marche de l'appareil



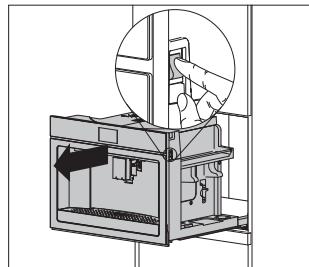
#### Risque de brûlure!

Pendant l'opération de rinçage, l'eau chaude sort par le bec verseur de café.

- ▶ Sortez l'appareil.
- ▶ Mettez l'interrupteur principal sur **I**.
- ▶ Insérer l'appareil.
- ▶ Appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT .
- L'écran indique: «Chauffe en cours – veuillez patienter».

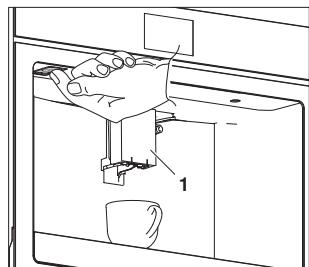
Dès que la mise en température est terminée:

- l'écran indique: «Rinçage en cours – de l'eau chaude s'écoule».
- l'eau chaude coule du bec verseur de café **1**.



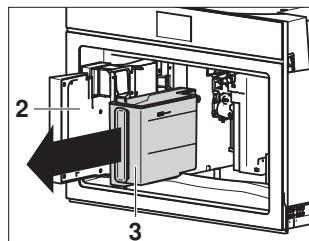
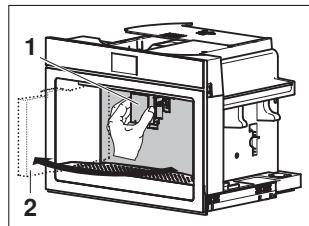
Dès que le rinçage est terminé:

- le menu principal apparaît à l'écran.
- l'appareil est prêt à fonctionner.



### 4.2 Remplir le réservoir d'eau

- ▶ Saisissez à la main le bec verseur de café **1** et tirez-le vers vous.
- La porte de service **2** s'ouvre.
- ▶ Retirez le réservoir d'eau **3**.
- ▶ Enlevez le couvercle et remplissez le réservoir d'eau **3** avec de l'eau fraîche jusqu'à la marque MAX.
- ▶ Refermez le couvercle et remettez en place le réservoir d'eau **3**.
- ▶ Fermez la porte de service **2**.

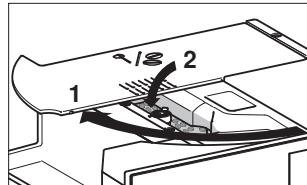


Videz chaque jour le réservoir d'eau pour prévenir le développement de germes.

### 4.3 Remplir le bac de grains de café

**!** N'utilisez pas de grains de café verts, caramélisés, enrobés ou autres. Ils bouchent le broyeur et l'endommagent.

- ▶ Ouvrir le couvercle 1 du compartiment à café en grains par un mouvement de rotation.
- ▶ Remplir de grains de café le compartiment à café en grains 2.
- ▶ Fermer le couvercle 1 du compartiment à café en grains.



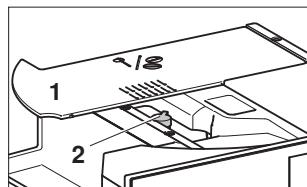
### 4.4 Régler le broyeur

Lorsque l'appareil qui vient d'être installé est utilisé pour la première fois, le réglage en usine du broyeur permet une bonne préparation du café. Si le café préparé est trop léger, pas assez crémeux, ou qu'il coule goutte à goutte, le broyeur peut être réglé manuellement.

**!** Risque de dommages sur l'appareil dus à une utilisation incorrecte!

Le bouton de réglage du broyeur ne peut être tourné que lorsque le broyeur est en fonctionnement. Pour cela, l'appareil doit rester retiré.

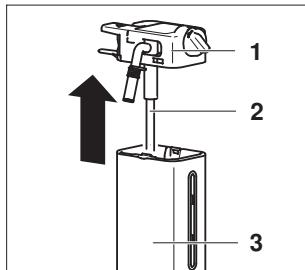
- ▶ Ouvrez le couvercle du compartiment à café en grains 1.
- ▶ Préparez la boisson au café souhaitée (voir page 21).
- ▶ Lorsque le broyeur est en fonctionnement, tournez le bouton de réglage du broyeur 2 d'une position vers la gauche ou la droite.
- ▶ Préparez au moins 2 fois le café souhaité avec le nouveau réglage du broyeur.
  - Le nouveau réglage du broyeur est effectif lorsque le café coule pour la 3<sup>e</sup> fois.
- ▶ Si le nouveau réglage du broyeur ne donne pas de résultat satisfaisant, tournez le bouton de réglage du broyeur 2 d'une autre position encore.



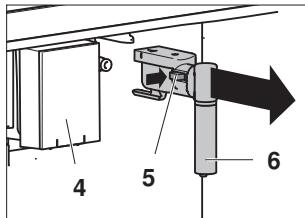
Cause	Bouton de réglage	Solution
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le café est trop léger</li> <li>▪ Le café n'est pas assez crémeux</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tournez le bouton de réglage du broyeur d'une position dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (direction «1»).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le café s'écoule goutte à goutte ou trop lentement.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tournez le bouton de réglage du broyeur d'une position dans le sens des aiguilles d'une montre (direction «7»).</li> </ul>

## 4.5 Raccorder le mousseur à lait

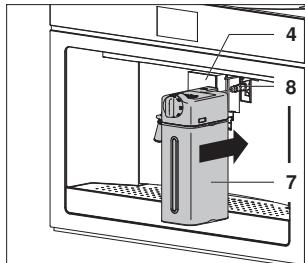
- ▶ Retirer le couvercle du réservoir de lait 1.
- ▶ Remplir de lait le réservoir de lait 3 au maximum jusqu'à la marque MAX.
- ▶ Mettre en place le flexible pour le lait 2 dans le couvercle du réservoir de lait 1.
- ▶ Remettre en place le couvercle 1 sur le réservoir de lait 3.



- ▶ Pousser vers le bas le bec verseur de café 4.
- ▶ Appuyer sur la touche de déverrouillage 5 tout en retirant la buse eau chaude/vapeur 6.



- ▶ Pousser le mousseur à lait 7 sur l'embout 8.
- ▶ Placer une grande tasse sous le bec verseur du café 4.
- ▶ Préparer la boisson avec du lait (voir page 24).



## 4.6 Filtre à eau \*

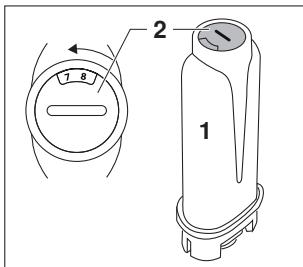
\* Non compris dans la livraison

Lors d'une utilisation régulière de l'appareil, la durée de vie du filtre à eau est de 2 mois. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, le filtre à eau mis en place tient pendant 3 semaines au maximum.

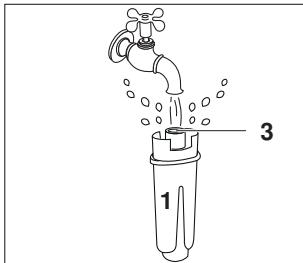
### Mettre en place le filtre à eau

- ▶ Si l'appareil est arrêté: mettre l'appareil en marche (voir page 15).
- ▶ Effleurer la touche ☺.
  - Le menu principal des réglages utilisateur s'affiche à l'écran.
- ▶ Cliquer sur < ou > jusqu'à ce que le filtre à eau ☺ s'affiche à l'écran.

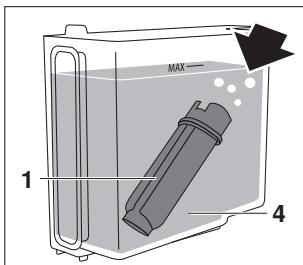
- ▶ Effleurer ▷.
  - ▶ Sortir de son emballage le filtre à eau 1.
  - ▶ Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: tourner le calendrier en forme de disque 2 jusqu'à ce que les 2 prochains mois d'utilisation s'affichent.



- ▶ Effleurer >.
  - ▶ Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: laisser couler l'eau dans l'ouverture du filtre 3 jusqu'à ce qu'elle sorte par les ouvertures latérales du filtre à eau.

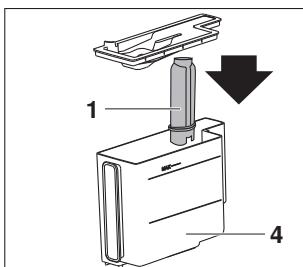


- ▶ Effleurer >.
  - ▶ Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: plonger le filtre à eau **1** dans le réservoir d'eau **4** pour permettre aux bulles d'air de s'échapper.



## Activer le filtre à eau

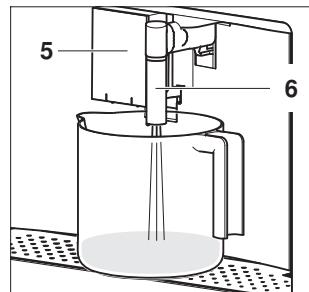
- ▶ Effleurer >.
  - ▶ Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: mettre en place le filtre à eau **1** dans le dispositif du réservoir d'eau **4**, puis appuyer fermement vers le bas.
  - ▶ Effleurer >.
  - ▶ Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: placer le couvercle sur le réservoir d'eau **4**, puis remettre en place le réservoir d'eau.



- ▶ Effleurer >.
- ▶ Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: placer un récipient de 0,5 l sous le bec verseur de café **5** et la buse eau chaude/vapeur **6**, puis effleurer ✓.
  - De l'eau chaude coule de la buse eau chaude/vapeur **6**.

Dès que l'eau chaude s'arrête de couler de la buse eau chaude/vapeur **6**:

- l'écran d'accueil s'affiche.



### Remplacer le filtre à eau usagé

Un système dans l'appareil reconnaît automatiquement lorsqu'un remplacement du filtre à eau est nécessaire et l'indique en affichant le message suivant:



«**Remplacer le filtre à eau, presser ✓ pour démarrer**»

Lorsque ce message apparaît:

- ▶ Cliquer sur ↪ pour remplacer ultérieurement le filtre à eau.
  - Le symbole  apparaît à l'écran puis s'éteint de nouveau, une fois le filtre à eau remplacé.

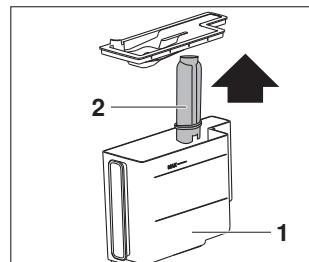
Ou:

Cliquer sur ✓ pour changer maintenant le filtre à eau.



Nous recommandons de remplacer le filtre à eau dès que le message apparaît:

- ▶ Retirer le réservoir d'eau **1**.
- ▶ Enlever le couvercle et sortir le filtre à eau **2** usagé.
- ▶ Sortir de l'emballage un nouveau filtre à eau.
- ▶ Cliquer sur < ou > jusqu'à ce que le réglage utilisateur  s'affiche à l'écran.
- ▶ Effleurer >.
- L'écran indique: « Remplacer le filtre».
- ▶ Effleurer >.
- ▶ Suivre les instructions du chapitre «Activer le filtre à eau» (voir page 18).



 Le filtre à eau doit être changé au plus tard tous les 2 mois lors d'une utilisation régulière de l'appareil et au plus tard toutes les 3 semaines lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

 Les filtres à eau doivent être éliminés à un point de collecte agréé pour le recyclage.

## Retirer de manière définitive le filtre à eau

- ▶ Retirer le réservoir d'eau 1.
- ▶ Enlever le couvercle et sortir le filtre à eau 2.
- ▶ Effleurer la touche .

  - Le menu des réglages utilisateur s'affiche sur l'écran.

- ▶ Cliquer sur < ou > jusqu'à ce que le réglage utilisateur  s'affiche à l'écran.
- ▶ Effleurer .

  - L'écran indique: « Retirer le filtre».

- ▶ Effleurer .

  - L'écran indique: «Confirmer le retrait du filtre?»

- ▶ Pour interrompre le processus, cliquer sur .
- ▶ Pour retirer définitivement le filtre à eau, cliquer sur .

  - L'écran indique: «Filtre retiré».

- ▶ Effleurer .

  - L'écran d'accueil s'affiche.

 Les filtres à eau doivent être éliminés à un point de collecte agréé pour le recyclage.

## 4.7 Arrêt de l'appareil



### Risque de brûlure!

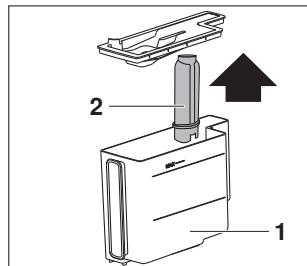
Pendant l'opération de rinçage, l'eau chaude sort par le bec verseur de café.

- ▶ Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT .

  - L'écran indique: «Arrêt en cours – veuillez patienter».
  - L'appareil effectue un rinçage.
  - L'eau chaude coule du bec verseur de café 1.

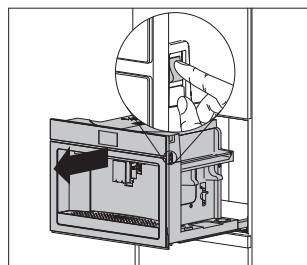
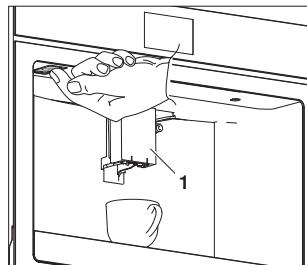
Dès que le rinçage est terminé:

- l'écran s'éteint.
- L'appareil s'arrête.



## 4.8 Débrancher l'appareil du secteur

- ▶ Sortir l'appareil.
- ▶ Mettre l'interrupteur principal sur 0.
  - L'appareil est mis hors tension.
- ▶ Insérer l'appareil.



## 5 Préparation

### 5.1 Aperçu des possibilités de préparation

Votre appareil dispose de plusieurs possibilités pour préparer les boissons. Les boissons au café peuvent être préparées soit avec des Ø grains de café (voir page 22) soit avec du ☕ café moulu (voir page 23).

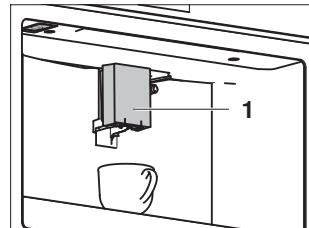
 Plus une boisson est préparée par l'utilisateur, plus elle remonte dans la liste des boissons.

Boisson	Préparation	Mousse de lait
Espresso	Compact avec une crème couleur noisette. Goût intense, équilibré. Corps dense, rond. Arôme grillé intense.	
Café	Crème plus légère que celle de l'expresso. Goût équilibré, fin. Arôme grillé moyen.	
Cappuccino	Mousse de lait crémeuse, compacte. Rapport équilibré entre la mousse de lait, le lait et le café. Température optimale.	
Latte	Expresso simple avec une quantité moyenne de lait chaud et une quantité moyenne de mousse de lait.	
Macchiato		
Ristretto	Variante plus intense, plus courte et plus foncée de l'expresso.	
Doppio+	Plus grand qu'un double expresso. Préparé avec une quantité supplémentaire de café en poudre et une fonction de pré-infusion intense. Arôme grillé très intense	
Long	Crème plus claire et légère que celle de l'expresso. Préparé avec une basse pression d'infusion. Goût aromatique, semblable à un café filtre.	
American	Expresso rallongé avec de l'eau chaude. Goût léger, équilibré.	
Americano		
Espresso	Expresso simple avec un touche de mousse de lait chaude.	
Macchiato		
Caffe Latte	Expresso simple avec une grande quantité de lait chaud et une petite quantité de mousse de lait.	
Flat White	Expresso simple avec une quantité moyenne de lait chaud et une quantité moyenne de mousse de lait. Servi idéalement dans une grande tasse en céramique.	
Lait chaud	Lait chaud avec la consistance mousseuse souhaitée.	
2 x Espresso	Double expresso. Peut être préparé dans une ou deux tasses.	
2 x Café	Double café. Peut être préparé dans une ou deux tasses.	
Eau chaude	L'émission d'eau chaude est adaptée à la préparation d'un thé (voir page 25).	

Boisson	Préparation	Mousse de lait
Vapeur	La vapeur permet de chauffer des liquides ou de produire de la mousse de lait (voir page 26).	

## 5.2 Café avec grains de café

- ▶ Si l'appareil est arrêté: mettre l'appareil en marche (voir page 15).
- ▶ Placer une tasse sous le bec verseur de café 1.
- ▶ Tirer le bec verseur de café le plus loin possible vers le bas sur la tasse.
- ▶ Définir l'utilisateur (voir page 27).
- ▶ Effleurer < ou > jusqu'à ce que la boisson souhaitée s'affiche à l'écran.
- ▶ Effleurer la boisson souhaitée.
  - La boisson est préparée telle qu'elle a été définie dans les favoris (voir page 27).
  - L'écran affiche une barre de progression de la préparation.



### Préparez 2 boissons au café

Lorsqu'au début de la préparation le symbole ☕ apparaît, 2 boissons au café peuvent être préparées.

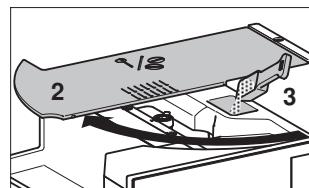
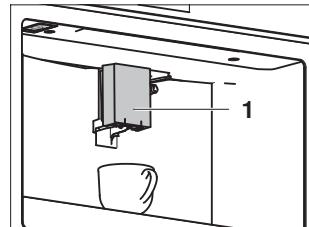
- ▶ Placer une deuxième tasse sous le bec verseur de café 1.
- ▶ Effleurer ☕.
  - ⇒ Une boisson au café en double quantité s'écoule.
- ▶ Pour terminer l'écoulement de la boisson avant la fin, cliquer sur X.
- ▶ Pour augmenter la quantité de boisson pendant l'écoulement de la boisson, cliquer sur la touche ☕+.

## 5.3 Café avec café moulu

**!** Ne remplissez jamais de café moulu l'appareil arrêté. Sinon, le café moulu risque de se répandre à l'intérieur de la machine et d'endommager l'appareil.

**!** Lorsque vous utilisez du café moulu, vous ne pouvez préparer qu'une tasse de café à la fois.

- ▶ Si l'appareil est arrêté: mettre l'appareil en marche (voir page 15).
- ▶ Placer une tasse sous le bec verseur de café **1**.
- ▶ Tirer le bec verseur de café le plus loin possible vers le bas sur la tasse.
- ▶ Définir l'utilisateur (voir page 27).
- ▶ Ouvrir le couvercle **2** du compartiment à café en grains.
- ▶ Si nécessaire: nettoyer la trémie **3** (voir page 37).
- ▶ A l'aide de la cuillère doseuse, remplir au maximum d'une cuillère rase de café moulu la trémie **3**.
- ▶ Fermer le couvercle **2** du compartiment à café en grains.
- ▶ Effleurer la touche  $\emptyset$  jusqu'à ce que  s'affiche à l'écran.
- ▶ Effleurer  $<$  ou  $>$  jusqu'à ce que la boisson souhaitée s'affiche à l'écran.
- ▶ Effleurer la boisson souhaitée.
  - La boisson est préparée telle qu'elle a été définie dans les favoris (voir page 27).
  - L'écran affiche une barre de progression de la préparation.



**!** Pour le café «Long»: rajouter du café moulu

Si vous avez sélectionné un café «Long», à la moitié de la préparation, l'écran affiche «Remplir au maximum d'une cuillère doseuse de café prémoulu».

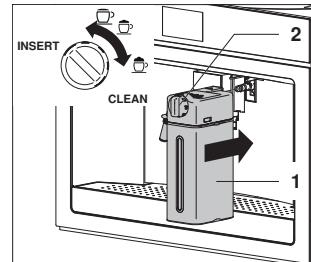
- ▶ A l'aide de la cuillère doseuse, remplir d'une cuillère rase de café moulu la trémie **3**.
- ▶ Effleurer .
- ▶ Pour terminer l'écoulement de la boisson avant la fin, cliquer sur .
- ▶ Pour augmenter la quantité de boisson pendant l'écoulement de la boisson, cliquer sur la touche .

## 5.4 Boisson lactée



Veillez à ce que la température du lait soit de 5 °C.

- ▶ Si l'appareil est arrêté: mettre l'appareil en marche (voir page 15).
- ▶ Raccorder le mousseur à lait 1 (voir page 17).
- ▶ Définir l'utilisateur (voir page 27).
- ▶ Effleurer la boisson souhaitée.
  - L'écran indique: «Tourner le bouton de réglage sur une position lait».
- ▶ Tourner le bouton de réglage 2 vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que la position recommandée pour la quantité de mousse de lait soit réglée.
- ▶ Effleurer ✓.
  - La boisson est préparée telle qu'elle a été définie dans les favoris (voir page 27).
  - L'écran affiche une barre de progression de la préparation.
- ▶ Pour terminer l'écoulement de la boisson avant la fin, cliquer sur X.
- ▶ Pour augmenter la quantité de boisson pendant l'écoulement de la boisson, cliquer sur la touche .

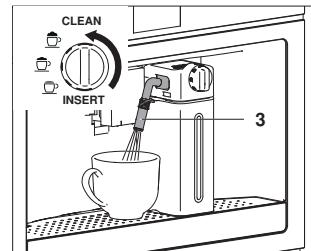


Dès que le message «Tourner le bouton de réglage sur CLEAN» apparaît:

- ▶ Effleurer ↩ pour préparer d'autres boissons lactées.

Ou:

- ▶ Placer une tasse sous le bec verseur de lait 3.
- ▶ Suivre les instructions du chapitre «Nettoyer les flexibles internes» (voir page 38).



Nettoyer les flexibles internes du mousseur à lait seulement après avoir préparé la dernière boisson lactée.

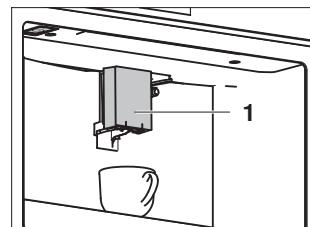


Ne pas conserver le mousseur à lait rempli de manière prolongée en dehors du réfrigérateur. Plus le lait est chaud, moins la qualité de la mousse de lait produite sera bonne.

## 5.5 Modifier l'arôme et la quantité

L'arôme et la quantité peuvent être modifiés avant la préparation de toute boisson à base de café.

- ▶ Si l'appareil est arrêté: mettre l'appareil en marche (voir page 15).
- ▶ Placer une tasse sous le bec verseur de café **1**.
- ▶ Tirer le bec verseur de café le plus loin possible vers le bas sur la tasse.
- ▶ Pour modifier l'arôme du café, cliquer sur la touche  jusqu'à ce que l'arôme de café souhaité apparaisse à l'écran.
- ▶ Pour modifier la quantité de café, cliquer sur la touche  jusqu'à ce que la quantité de café souhaitée apparaisse à l'écran.
- ▶ Effleurer < ou > jusqu'à ce que la boisson souhaitée s'affiche à l'écran.
- ▶ Effleurer la boisson souhaitée.
  - La boisson s'écoule.
  - L'écran affiche une barre de progression de la préparation.



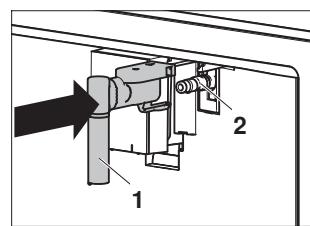
## 5.6 Sortie d'eau chaude



### Risque de brûlure!

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la distribution d'eau chaude!

- ▶ Si l'appareil est arrêté: mettre l'appareil en marche (voir page 15).
- ▶ Pousser la buse eau chaude/vapeur **1** sur l'embout **2**.
- ▶ Placer une grande tasse ou un récipient le plus près possible sous la buse eau chaude/vapeur **1**.
- ▶ Définir l'utilisateur (voir page 27).
- ▶ Effleurer < ou > jusqu'à ce que «Eau chaude» s'affiche à l'écran.
- ▶ Effleurer «Eau chaude».
  - De l'eau chaude coule de la buse eau chaude/vapeur **1** selon la quantité définie dans les favoris (voir page 27).
  - L'écran affiche une barre de progression de la préparation.
- ▶ Pour terminer l'écoulement d'eau chaude avant la fin, effleurer X.



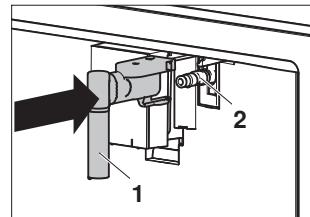
## 5.7 Mousse de lait / sortie de vapeur



### Risque de brûlure!

L'appareil produit de la vapeur! Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous préparez de la mousse de lait ou que vous chauffez des liquides.

- ▶ Si l'appareil est arrêté: mettez l'appareil en marche (voir page 15).
- ▶ Poussez la buse eau chaude/vapeur **1** sur l'embout **2**.
- ▶ Remplissez un récipient avec le liquide souhaité.  
**Pour la mousse de lait:** Remplissez de lait le récipient jusqu'à un tiers au maximum car le volume du lait peut tripler pendant le mouillage.
- ▶ Placez le récipient sous la buse eau chaude/vapeur **1**.
- ▶ Plongez la buse eau chaude/vapeur **1** dans le liquide.
- ▶ Cliquez sur < ou > jusqu'à ce que «Vapeur» s'affiche à l'écran.
- ▶ Cliquez sur «Vapeur».
  - La vapeur sort de la buse eau chaude/vapeur **1**.
  - L'écran affiche une barre de progression de la préparation.
- ▶ Dès que la température souhaitée ou le degré de mouillage souhaité sont atteints, cliquez sur X.
- ▶ Nettoyez la buse eau chaude/vapeur **1** après utilisation (voir page 40).



### Astuces pour une mousse de lait réussie

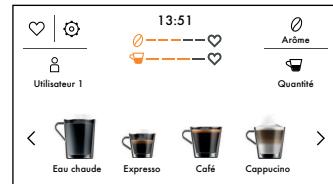
- ▶ Pour une mousse plus dense, utilisez du lait écrémé ou demi-écrémé (environ 5 °C).
- ▶ Pour une mousse plus crémeuse, bougez lentement le récipient de manière circulaire, vers le haut, pendant la sortie de la vapeur.
- ▶ Pour une mousse sans grosses bulles, après chaque utilisation nettoyez systématiquement la buse eau chaude/vapeur **1**.

## 6 Favoris

L'arôme et la quantité peuvent être modifiés individuellement pour toutes les boissons.

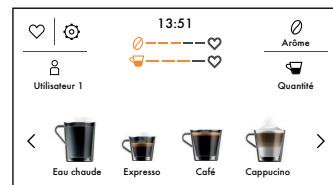
### 6.1 Définir l'utilisateur

- ▶ Effleurer la touche .
- Le menu des utilisateurs s'affiche à l'écran.
- ▶ Cliquer sur < ou > jusqu'à ce que l'utilisateur souhaité s'affiche à l'écran.
- ▶ Sélectionner l'utilisateur souhaité.
- L'écran d'accueil s'affiche.



### 6.2 Modifier les réglages des boissons

- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Pour les boissons lactées: raccorder le mousseur à lait (voir page 17).
- ▶ Placer une tasse sous le bec verseur de café.
- ▶ Tirer le bec verseur de café le plus loin possible vers le bas sur la tasse.
- ▶ Effleurer la boisson souhaitée.



#### Pour les boissons au café:

- ▶ Effleurer — ou + jusqu'à ce que l'arôme de café souhaité s'affiche à l'écran.
- ▶ Effleurer ✓ pour confirmer l'arôme de café sélectionné.



#### Pour les boissons lactées:

- ▶ Tourner le bouton de réglage sur la position recommandée pour la quantité de mousse de lait.

#### Pour toutes les boissons:

- ▶ Modifier la quantité de lait, de café ou d'eau chaude.
  - Le liquide correspondant s'écoule.
  - L'écran affiche la quantité de liquide sous forme d'une barre verticale de progression de la préparation.
  - Dès que la quantité minimale est atteinte, X s'affiche à l'écran.
- ▶ Effleurer X dès que la quantité de liquide souhaitée est atteinte.
  - L'écran indique: «Enregistrer nouv. réglages?»
- ▶ Effleurer «Oui» pour enregistrer les nouveaux réglages pour l'utilisateur souhaité.
  - L'écran indique: «Nouv. réglages enregistrés».
- ▶ Effleurer ✓.
  - L'écran d'accueil s'affiche.

### 6.3 Interrompre le processus de réglage

Le processus de réglage peut être interrompu à tout moment.

#### Pendant la modification:

- ▶ Effleurer ↲.
  - Les barres verticales disparaissent.
  - L'écran indique: «Nouv. réglages non enregistrés»
- ▶ Effleurer ✓.
  - L'écran d'accueil s'affiche.

#### Après la modification:

- L'écran indique: «Enregistrer nouv. réglages?»
- ▶ Cliquer sur «Non».
  - L'écran indique: «Nouv. réglages non enregistrés»
- ▶ Effleurer ✓.
  - L'écran d'accueil s'affiche.

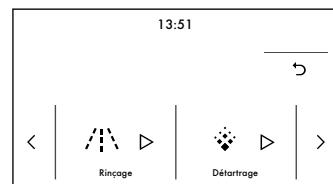
## 7 Réglages utilisateur

### 7.1 Aperçu des réglages utilisateur

Rinçage	Arrêt automatique	Signal acoustique
Détartrage	Chauffe-tasse	Eclairage tasse
Filtre à eau	Mode économie d'énergie	Arrière-plan
Réglages des boissons	Température du café	Réglages d'usine
Heure	Dureté de l'eau	Statistiques
Mise en marche automatique	Langue	

### 7.2 Modifier les réglages utilisateur

- ▶ Effleurer la touche ☰.
  - Le menu des réglages utilisateur s'affiche sur l'écran.
- ▶ Effleurer < ou > jusqu'à ce que le réglage utilisateur souhaité s'affiche à l'écran.
- ▶ Sélectionner le réglage utilisateur souhaité.
- ▶ Effectuer le réglage souhaité.
- ▶ Pour activer le réglage utilisateur, régler .
- ▶ Pour désactiver le réglage utilisateur, régler .
- ▶ Effleurer ✓ pour appliquer la modification.
- ▶ Effleurer ↲ pour rejeter la modification.



### 7.3 Rinçage

Ce réglage utilisateur permet de nettoyer le circuit interne de l'appareil ou de chauffer le groupe d'infusion.

- ▶ Suivez les instructions du chapitre «Nettoyer le circuit interne» (voir page 34).

## 7.4 Détartrage

Ce réglage utilisateur permet de détartrer l'appareil.

- ▶ Effleurer la touche .
- Le menu des réglages utilisateur s'affiche sur l'écran.
- ▶ Cliquer sur < ou > jusqu'à ce que le réglage utilisateur  s'affiche à l'écran.
- ▶ Effleurer .
- ▶ Suivre les instructions du chapitre «Démarrer le détartrage» (voir page 41).

## 7.5 Filtre à eau

Pour ce réglage utilisateur, les applications suivantes sont disponibles:

- Mettre en place (voir page 17) et activer le filtre à eau (voir page 18)
- Remplacer le filtre à eau usagé (voir page 19)
- Retirer de manière définitive le filtre à eau (voir page 20)

## 7.6 Réglages des boissons

Les réglages des boissons de chaque utilisateur peuvent être affichés et réinitialisés.

- ▶ Cliquer sur le profil utilisateur utilisé actuellement, p. ex. utilisateur 1 .
- Le menu des profils utilisateurs s'affiche à l'écran.
- ▶ Cliquer sur < ou > jusqu'à ce que l'utilisateur souhaité s'affiche à l'écran.
- ▶ Sélectionner l'utilisateur souhaité, p. ex. utilisateur 2 .
- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Cliquer sur < ou > jusqu'à ce que le réglage utilisateur «Réglages boissons»  s'affiche à l'écran.
- ▶ Effleurer .
- Les réglages utilisateurs de l'expresso apparaissent.
- ▶ Cliquer sur > jusqu'à ce que la boisson à réinitialiser apparaisse à l'écran.
- ▶ Pour interrompre le processus, cliquer sur .
- ▶ Pour réinitialiser les réglages boissons de l'utilisateur 2, cliquer sur .

## 7.7 Régler l'heure

Il est possible de modifier l'heure d'affichage.

## 7.8 Mise en marche automatique

Lorsque le réglage utilisateur est activé, l'heure à laquelle l'appareil se met automatiquement en marche (p. ex. le matin) peut être fixée. Pour cette fonction, l'heure doit être correctement indiquée dans le réglage utilisateur «Heure». Lorsque le réglage utilisateur est activé,  apparaît sur l'écran d'accueil. Ce réglage utilisateur est désactivé en usine.

## 7.9 Arrêt automatique

Lorsqu'aucune boisson n'est délivrée mais que l'appareil est en marche, il est automatiquement arrêté après un certain délai si aucune interaction n'a lieu. L'arrêt automatique peut être réglé entre 15 minutes et 3 secondes. Il est réglé sur 30 minutes en usine.

## 7.10 Chauffe-tasse

Lorsque le réglage utilisateur est activé, les tasses à café sont préchauffées sur la tablette pour tasses à café (voir page 12). Le temps nécessaire au préchauffage dépend de l'épaisseur de la paroi de la tasse et du nombre de tasses. Ce réglage utilisateur ne fonctionne que de façon restreinte lorsque le mode économie d'énergie est activé. Ce réglage utilisateur est désactivé en usine.

## 7.11 Mode économie d'énergie

Lorsque le réglage utilisateur est activé, la consommation d'énergie est réduite conformément aux dispositions européennes;  apparaît sur l'écran d'accueil. Ce réglage utilisateur est activé en usine.

## 7.12 Température du café

La température de l'eau utilisée pour la préparation des boissons peut être modifiée. Les plages de réglage suivantes pour la température de l'eau peuvent être choisies:

- basse
- moyenne (réglée en usine)
- élevée
- très élevée

## 7.13 Dureté de l'eau

L'appareil dispose d'un système affichant automatiquement le moment adapté pour le détartrage. Ce système peut être encore optimisé dans les foyers disposant d'eau douce (ou d'une installation d'adoucissement) et d'eau de dureté moyenne, en réglant la plage de dureté de l'eau correspondante dans les réglages utilisateur.

Il existe 4 plages de réglage pour la dureté de l'eau. Le nombre de carrés rouges sur la bandelette test indique le degré de dureté de l'eau et correspond au niveau à régler sur l'appareil. Plus le nombre de carrés rouges est élevé, plus la dureté de l'eau est élevée. La dureté de l'eau est réglée sur le «niveau 4» en usine.

Plage	Dureté de l'eau [°fH]	Dureté de l'eau [°dH]	Dureté de l'eau [°eH]	Carré rouge	Niveau
Très dure	38 à 50	22 à 28	27 à 35	4	4
Dure	25 à 37	15 à 21	18 à 26	3	3
Moyenne	14 à 24	8 à 14	10 à 17	2	2
Douce	1 à 13	1 à 7	1 à 9	0-1	1

### Mesurer la dureté de l'eau

- ▶ Sortez la bande test de son emballage conformément aux instructions.
- ▶ Plongez entièrement la bande test pendant 1 seconde dans un verre d'eau.
- ▶ Sortez la bande test du verre et secouez-la légèrement.
  - Au bout d'une minute environ, en fonction de la dureté de l'eau, 0 à 4 carrés rouges apparaissent.
  - Le nombre de carrés rouges correspond au niveau de dureté de l'eau à régler.

## Régler le niveau de dureté de l'eau

- ▶ Effleurer la touche .
  - Le menu des réglages utilisateur s'affiche sur l'écran.
- ▶ Cliquer sur < ou > jusqu'à ce que le réglage utilisateur  s'affiche à l'écran.
- ▶ Cliquer sur  jusqu'à ce que le niveau souhaité de dureté de l'eau apparaisse à l'écran, p. ex. niveau 2.

## 7.14 Langue

Il est possible de modifier la langue d'affichage. Plusieurs langues sont disponibles.

## 7.15 Signal acoustique

Lorsque le réglage utilisateur est activé, un signal sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur un symbole ou qu'une pièce de l'appareil est retirée ou remise en place. Ce réglage utilisateur est activé en usine.

## 7.16 Éclairage tasse

Si le réglage utilisateur est actif, l'éclairage tasse s'allume lorsque les boissons au café ou le lait chaud s'écoulent et lorsque le rinçage est en cours. Ce réglage utilisateur est désactivé en usine.

## 7.17 Arrière-plan

Ce réglage utilisateur permet de définir l'arrière-plan de l'écran d'accueil. Plusieurs arrière-plans sont disponibles.

## 7.18 Réglages d'usine

Ce réglage utilisateur permet de réinitialiser un ou plusieurs profils utilisateurs en revenant au réglage d'usine.

## 7.19 Statistiques

Ce réglage utilisateur permet de consulter les données statistiques suivantes:

- Nombre de boissons au café sans lait
- Nombre de boissons lactées
- Quantité totale d'eau éoulée en litres
- Nombre de détartrages
- Nombre de filtres à eau utilisés

## 8 Mode démo

Le mode démo permet de présenter l'appareil à des fins de démonstration dans le commerce spécialisé. Grâce au mode démo, il est ainsi possible d'afficher des fonctions sans que le réservoir d'eau n'ait besoin d'être rempli d'eau.

 Ce réglage n'est pas recommandé pour un usage privé puisqu'aucune préparation de boisson n'est possible.

### 8.1 Activation

Le mode démo peut être lancé sans eau dans le réservoir.

- ▶ Mettre l'interrupteur principal sur **0**.
  - L'appareil est mis hors tension.
-  Les étapes suivantes doivent être réalisées en l'espace de 10 secondes, sans quoi le mode démo ne s'active pas.
  - ▶ Maintenir la touche MARCHE/ARRET ⏪ appuyée et amener pendant ce temps l'interrupteur principal sur **I**.
    - Au bout de 5 secondes, un signal sonore retentit à deux reprises à bref intervalle.
  - ▶ Relâcher la touche MARCHE/ARRET ⏪.
  - ▶ Choisir une langue.
    - Le mode démo est lancé.
    - Les fonctions principales possibles de l'appareil s'affichent successivement à l'écran.

 Le mode démo dure 12 heures ou aussi longtemps que la touche MARCHE/ARRÊT ⏪ est appuyée. L'appareil se met en veille.

### 8.2 Réactivation

Lorsque l'appareil est en veille, le mode démo peut être réactivé.

- ▶ Appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT ⏪.
  - Le mode démo est à nouveau lancé.
-  Le mode démo dure 12 heures ou aussi longtemps que la touche MARCHE/ARRÊT ⏪ est appuyée. L'appareil se met en veille.

### 8.3 Désactivation

Pour démarrer la préparation d'une boisson, il faut désactiver le mode démo.

- ▶ Mettre l'interrupteur principal sur **0**.
  - L'appareil est mis hors tension.
- ▶ Au bout d'env. 10 secondes, ramener l'interrupteur principal sur **I**.
  - Le mode démo est désactivé.
  - L'appareil peut démarrer la préparation d'une boisson.

## 9 Entretien et maintenance



### Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes!

Laissez refroidir l'appareil et les accessoires avant de les nettoyer.

### Risque de dommages sur l'appareil dus à une utilisation incorrecte!

N'utilisez ni produit nettoyant abrasif, acide ou chimique, ni grattoir métallique coupant ou abrasif, ni paille de fer, éponges abrasives, etc. Ces produits rayent la surface. Les surfaces en verre rayées peuvent se fendre.

### 9.1 Intervalle de nettoyage

Partie de l'appareil	Intervalle de nettoyage
Circuit interne	<ul style="list-style-type: none"> <li>Après une période de plus de 2 jours sans utilisation</li> </ul>
Bac de marc de café	<ul style="list-style-type: none"> <li>A la demande</li> <li>En cas de besoin</li> <li>Lors de chaque nettoyage du bac d'égouttement</li> </ul>
Bac d'égouttement	<ul style="list-style-type: none"> <li>A la demande</li> <li>En cas de besoin</li> </ul>
Bec verseur de café	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 x par semaine</li> </ul>
Nettoyage extérieur	<ul style="list-style-type: none"> <li>En cas de besoin</li> <li>1 x par semaine</li> </ul>
Intérieur de l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 x par semaine</li> </ul>
Réservoir d'eau	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 x par mois</li> <li>Après chaque remplacement du filtre à eau</li> </ul>
Trémie pour le café moulu	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 x par mois</li> </ul>
Groupe d'infusion	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 x par mois</li> </ul>
Mousseur à lait	<ul style="list-style-type: none"> <li>Après chaque utilisation</li> </ul>
Buse eau chaude/vapeur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Après chaque utilisation avec du lait</li> </ul>
Embout	<ul style="list-style-type: none"> <li>Après chaque utilisation du mousseur à lait</li> </ul>
Détartrer l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> <li>A la demande</li> </ul>



Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée (p. ex. pendant les vacances), videz le réservoir d'eau afin de prévenir la formation de germes.

## 9.2 Nettoyer le circuit interne



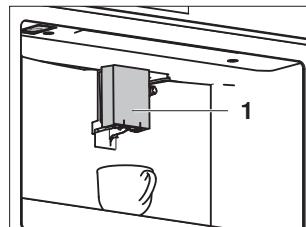
### Risque de brûlure!

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la distribution d'eau chaude!

- ▶ Si l'appareil est arrêté: Mettre l'appareil en marche (voir page 15).
- ▶ Enlevez le réservoir d'eau, remplissez-le d'eau fraîche puis remettez-le en place (voir page 36).
- ▶ Placez un récipient sous le bec verseur du café 1.
- ▶ Effleurer la touche ☺.
  - Le menu principal des réglages utilisateur s'affiche à l'écran.
- ▶ Cliquez sur < ou > jusqu'à ce que l'opération de rinçage /!\\ s'affiche à l'écran.
- ▶ Effleurer ▷.
  - Le rinçage démarre.
  - L'écran indique: «Rinçage en cours – de l'eau chaude s'écoule».
  - L'eau chaude coule du bec verseur de café 1.
  - L'écran affiche une barre de progression de l'opération.
- ▶ Pour terminer le rinçage avant la fin, cliquez sur X.
  - L'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Répétez l'opération de rinçage.



Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant plus de 3 jours, effectuez au moins 2 rinçages avant de le réutiliser.



## 9.3 Nettoyer le bac de marc de café



### Risque de colmatage!

Lorsque l'écran indique: «Vider le tiroir à marc», celui-ci doit être vidé et nettoyé. Sinon, le bac de marc de café se remplit trop lors de la prochaine préparation et bouche l'appareil.

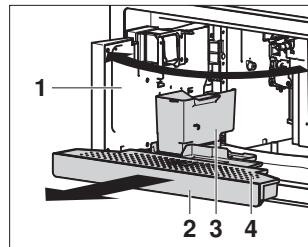
Le nettoyage n'est possible que lorsque l'appareil est allumé.



### Risque de dommages sur l'appareil dus à une utilisation incorrecte!

Ne nettoyez pas le bac d'égouttement au lave-vaisselle.

- ▶ Ouvrez la porte de service 1.
- ▶ Retirez le bac d'égouttement 2, le bac de marc de café 3 et la grille d'égouttement 4.
- ▶ Videz le bac d'égouttement 2 et le bac de marc de café 3 et retirez soigneusement tous les résidus à l'aide de la spatule de la brosse de nettoyage.
- ▶ Rincez à l'eau chaude le bac d'égouttement 2, le bac de marc de café 3 et la grille d'égouttement 4 puis remettez-les en place.
- ▶ Fermez la porte de service 1.



## 9.4 Nettoyer le bac d'égouttement



### Risque de colmatage

Lorsque le bac d'égouttement est retiré, le bac de marc de café doit aussi être systématiquement vidé. Sinon, le bac de marc de café se remplit trop lors de la préparation suivante et bouche l'appareil.



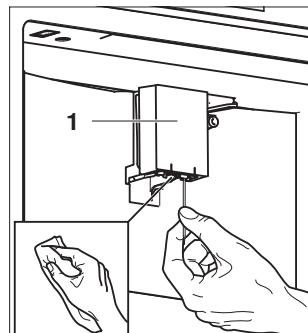
### Risque de dommages sur l'appareil dus à une utilisation incorrecte!

Ne nettoyez pas le bac d'égouttement au lave-vaisselle.

- ▶ Retirez le bac d'égouttement, nettoyez-le et remettez-le en place comme indiqué au chapitre «Vider le tiroir à marc» (voir page 35).

## 9.5 Nettoyer le bec verseur de café

- ▶ Nettoyez le bec verseur de café 1 avec un chiffon humidifié à l'eau.
- ▶ A l'aide d'un cure-dent, retirez les résidus de café dans les orifices du bec verseur de café.



## 9.6 Nettoyage extérieur

- ▶ Éliminez immédiatement les salissures ou les résidus de produits nettoyants.
- ▶ Nettoyez les surfaces avec un chiffon doux imprégné d'eau de vaisselle (pour les surfaces métalliques, nettoyez dans le sens du polissage).
- ▶ Séchez avec un chiffon doux.

## 9.7 Nettoyer l'intérieur de l'appareil



### AVERTISSEMENT! Risque de choc électrique.

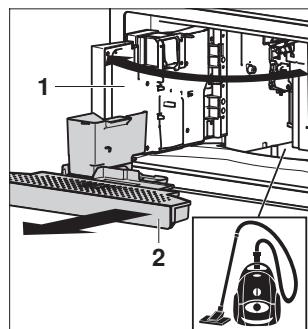
Coupez l'alimentation électrique avant de nettoyer l'intérieur de l'appareil!



### L'infiltration d'eau risque d'endommager l'appareil!

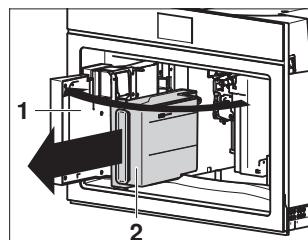
Ne plongez jamais la machine à café dans l'eau!

- ▶ Arrêtez l'appareil (voir page 20).
- ▶ Retirez la fiche de la prise.
- ▶ Ouvrez la porte de service 1.
- ▶ Retirez le bac d'égouttement 2 et nettoyez-le avec un chiffon humide.
- ▶ En cas de besoin, enlevez les résidus de café à l'intérieur de l'appareil à l'aide de la brosse de nettoyage et d'une éponge.
- ▶ Si nécessaire, aspirez les résidus à l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un dispositif d'aspiration.
- ▶ Remettez en place dans l'appareil le bac d'égouttement 2.
- ▶ Fermez la porte de service 1.



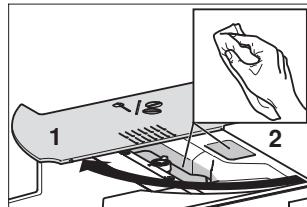
## 9.8 Nettoyer le réservoir d'eau

- ▶ Ouvrez la porte de service 1.
- ▶ Retirez le réservoir d'eau 2 .
- ▶ S'il y a un filtre à eau, retirez-le et rincez-le à l'eau courante.
- ▶ Nettoyez le réservoir d'eau 2 avec un chiffon humide puis rincez-le à l'eau.
- ▶ S'il y a un filtre à eau, remettez-le en place dans le réservoir d'eau 2.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau 2 avec de l'eau fraîche puis remettez-le en place.
- ▶ Fermez la porte de service 1.
- ▶ Pour activer à nouveau le filtre à eau, laissez couler au moins 100 ml d'eau chaude (voir page 25).



## 9.9 Nettoyer la trémie pour le café moulu

- ▶ Ouvrez le couvercle 1 du compartiment à café en grains.
- ▶ Eliminez les résidus de café et de graisse dans la trémie 2 avec un chiffon humidifié à l'eau.

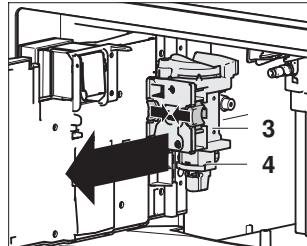
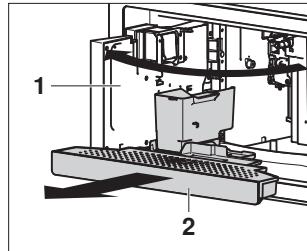


## 9.10 Nettoyer le groupe d'infusion

### Retirer le groupe d'infusion

**⚠ Arrêtez l'appareil avant de retirer le groupe d'infusion!**

- ▶ Arrêtez l'appareil (voir page 20).
- ▶ Ouvrez la porte de service 1.
- ▶ Retirez le bac d'égouttement 2.
- ▶ Poussez vers l'intérieur les touches de déverrouillage colorées 3 tout en retirant le groupe d'infusion 4.



### Nettoyer le groupe d'infusion

**⚠ Risque de dommages sur l'appareil dus à une utilisation incorrecte!**

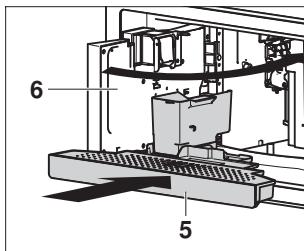
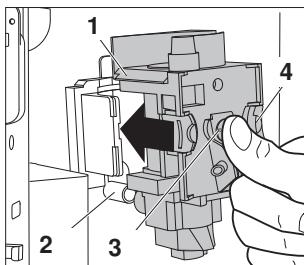
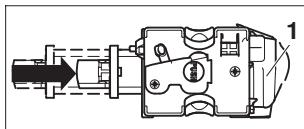
Ne nettoyez pas le groupe d'infusion avec un produit nettoyant. Sinon le lubrifiant se détache de la face intérieure du cylindre.

Ne nettoyez pas la groupe d'infusion au lave-vaisselle.

- ▶ Placez le groupe d'infusion 5 minutes dans un récipient avec de l'eau.
- ▶ Rincez le groupe d'infusion à l'eau.

## Mettre en place le groupe d'infusion

- ▶ Si besoin, ajustez à la bonne taille le groupe d'infusion **1** en le comprimant.
- ▶ Insérez le groupe d'infusion **1** sur le pivot **2** du support.
- ▶ Maintenez appuyé le groupe d'infusion avec **PUSH 3** jusqu'à ce qu'on entende l'enclenchement du groupe d'infusion **1**.
- ▶ Vérifiez si les touches jaunes de déverrouillage **4** à l'extérieur sont enclenchées.
- ▶ Remettez en place le bac d'égouttement **5**.
- ▶ Fermez la porte de service **6**.



### 9.11 Nettoyer le mousseur à lait



Risque d'asphyxie en raison de la présence de petites pièces!

Tenez les éléments du mousseur à lait hors de portée des enfants!

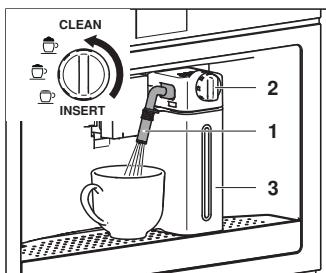
#### Nettoyer les flexibles intérieurs



Risque de brûlure!

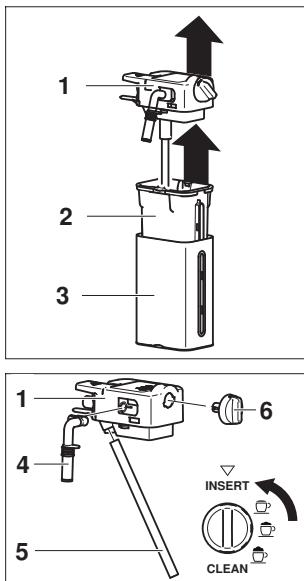
L'eau chaude et la vapeur sortent pas le bec verseur de lait. Veillez à ne pas être éclaboussé!

- ▶ Placez une tasse sous le bec verseur de lait **1**.
- ▶ Tournez le bouton de réglage **2** sur la position **CLEAN**
  - Les flexibles intérieurs sont nettoyés.
  - L'écran indique: «Nettoyage du mousseur à lait en cours – placer un récipient sous le bec verseur de lait».
  - L'écran affiche une barre de progression de la préparation.
  - L'opération de nettoyage s'arrête automatiquement.
- ▶ Tournez le bouton de réglage **2** sur une position pour la quantité de mousse de lait.
- ▶ Retirez le mousseur à lait **3**.
- ▶ Nettoyez l'embout (voir page 40).



## Démonter le mousseur à lait

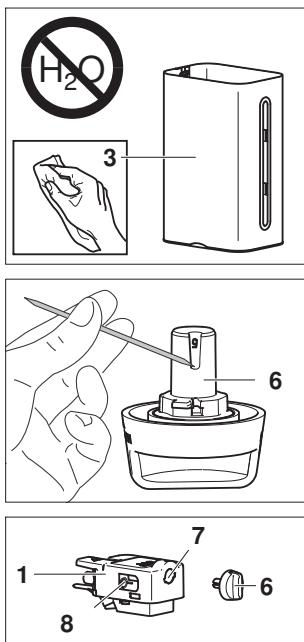
- ▶ Retirez le couvercle du réservoir de lait **1**.
- ▶ Maintenez le réservoir de lait **2** par les poignées latérales et retirez-le du thermobloc **3**.
- ▶ Enlevez le bec verseur du lait **4** et le flexible pour le lait **5**.
- ▶ Tournez le bouton de réglage **6** sur la position **INSERT** et retirez-le.



## Nettoyer et assembler le mousseur à lait

**⚠ Le thermobloc 3 ne doit pas être rempli d'eau ni plongé dans l'eau!**

- ▶ Nettoyer le thermobloc **3** avec un chiffon doux.
- ▶ Nettoyez les autres composants du mousseur à lait au lave-vaisselle ou à l'eau chaude et avec un produit nettoyant doux.
- ▶ Veillez à ce qu'aucun résidu de lait n'adhère au bec verseur de lait **4** et au flexible pour le lait **5**.
- ▶ Enlevez les résidus de lait de la rainure du bouton de réglage **6** à l'aide d'un cure-dent.
- ▶ Nettoyez le support **7** du bouton de réglage et l'ouverture du raccordement **8** du mousseur à lait.
- ▶ Mettez en place le bouton de réglage **6** dans le support **7** et tournez-le sur la position **INSERT**.
- ▶ Mettez en place le bec verseur du lait **4** et le flexible pour le lait **5**.
- ▶ Mettez en place le réservoir de lait **2** dans le thermobloc **3**.
- ▶ Mettez en place le couvercle **1** sur le réservoir de lait **2**.
- ▶ Nettoyez l'embout (voir page 40).



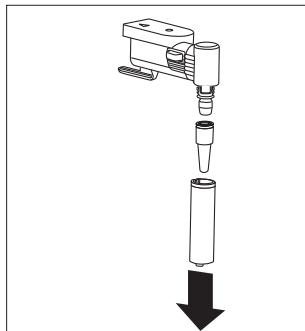
## 9.12 Nettoyer la buse eau chaude/vapeur



### Risque d'asphyxie en raison de la présence de petites pièces!

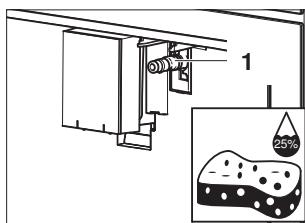
Tenez les éléments de la buse eau chaude/vapeur hors de portée des enfants!

- ▶ Retirez la buse eau chaude/vapeur et démontez les différentes parties.
- ▶ Nettoyez les éléments au lave-vaisselle ou à l'eau chaude et avec un produit nettoyant doux.
- ▶ Veillez à ce qu'aucun résidu de lait n'adhère aux éléments.
- ▶ Faites sécher les éléments puis réassemblez-les.



## 9.13 Nettoyer l'embout

- ▶ Enlevez les résidus de lait de l'embout 1 avec une éponge humidifiée à l'eau.



## 9.14 Détartrage

### Fonctionnement

A chaque production de vapeur, du calcaire se dépose dans le générateur de vapeur en fonction de la dureté locale de l'eau (c'est-à-dire de la teneur en calcaire de l'eau). Un système détecte automatiquement lorsqu'un détartrage est nécessaire et affiche le message suivant pour chaque mise en route de l'appareil:

«Détartrage nécessaire; pour démarrer, presser ✓ (~45 min)»

 Nous recommandons de réaliser le détartrage dès l'apparition du message. Si l'appareil n'est pas détartré pendant une longue période, cela risque d'altérer son fonctionnement et de l'endommager. Le détartrage global dure env. 45 minutes.

### Détartrant



### Détérioration de l'appareil due à l'utilisation d'un détartrant inapproprié!

Pour le détartrage, utilisez exclusivement le détartrant approuvé par le fabricant. L'utilisation d'un détartrant inadapté peut entraîner des dommages non couverts par la garantie du fabricant. Respectez les indications du fabricant.

## Lancer le détartrage

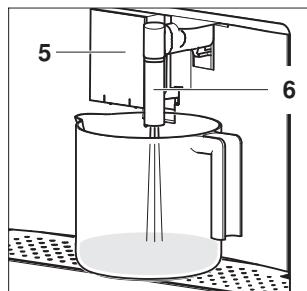
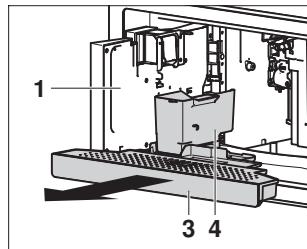
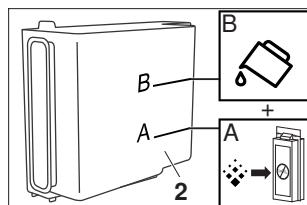
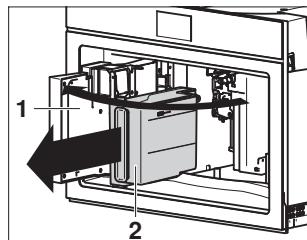
**⚠ Dommages sur l'appareil suite à un détartrage non conforme**  
N'arrêtez jamais l'appareil pendant le détartrage!

Lorsque le message «Détartrage nécessaire; pour démarrer, presser ✓ (~45 min)» s'affiche à l'écran:

- ▶ Effleurer ↴ pour démarrer ultérieurement le détartrage.

Ou:

- ▶ Effleurer ✓ pour démarrer maintenant le détartrage.
- ▶ Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: ouvrez la porte de service 1 et retirez le réservoir d'eau 2; s'il y a un filtre à eau, retirez-le et videz l'eau.
- ▶ Effleurer >.
- ▶ Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: versez la dose de détartrant fourni dans le réservoir d'eau 2 et remplissez le réservoir d'eau 2 avec de l'eau (jusqu'au repère B).
- ▶ Effleurer >.
- ▶ Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: retirez et videz le bac d'égouttement 3 et le bac de marc de café 4, puis remettez-les en place.



### Risque de brûlure!

De l'eau acide et chaude coule du bec verseur de café 5 et de la buse eau chaude/vapeur 6. Veillez à ne pas être éclaboussé!

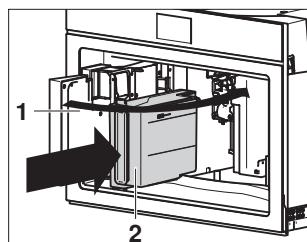
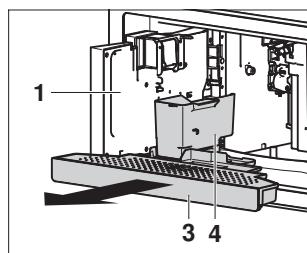
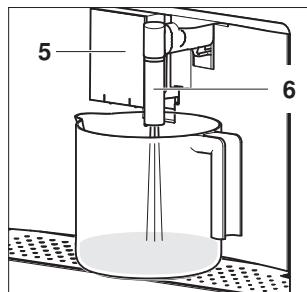
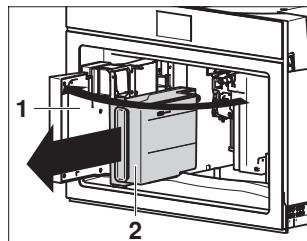
## Changer le liquide de rinçage

- ▶ Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: retirez le réservoir d'eau **2** et rincez-le à l'eau courante, remplissez-le d'eau jusqu'au repère MAX, puis remettez-le en place.
- ▶ Videz le liquide de rinçage du récipient de 2,5 l.
- ▶ Effleurer >.
- ▶ Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: placez le récipient vide de 2,5 l sous le bec verseur de café **5** et la buse eau chaude/vapeur **6**.
- ▶ Effleurer ✓ pour démarrer l'opération de rinçage.
  - Le rinçage démarre.
  - L'écran indique: «Rinçage en cours – veuillez patienter».
  - De l'eau chaude coule du bec verseur de café **5** et de la buse eau chaude/vapeur **6**.
- ▶ Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: Effleurer >, retirer le réservoir d'eau **2**, puis mettre en place le filtre à eau dans le bloc.
- ▶ Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: videz le liquide de rinçage du récipient de 2,5 l et répéter l'opération de rinçage.

 Si le réservoir d'eau n'est pas rempli jusqu'au repère MAX, l'appareil nécessite un troisième cycle de rinçage. Ceci permet d'éliminer complètement la solution détartrante des circuits internes de l'appareil.

## Terminer le détartrage

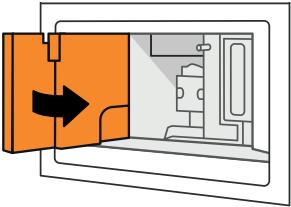
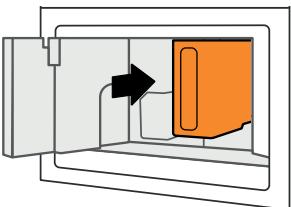
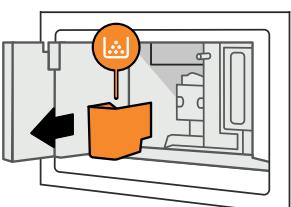
- ▶ Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: retirez et videz le bac d'égouttement **3** et le bac de marc de café **4**, puis remettez-les en place.
- ▶ Effleurer >.
- ▶ L'écran indique: «Détartrage terminé - presser ✓».
- ▶ Effleurer ✓.
- ▶ Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: retirez le réservoir d'eau **2**, videz le liquide de rinçage, rincez le réservoir d'eau **2** à l'eau courante, remplissez-le d'eau jusqu'au repère MAX, puis remettez-le en place.
- ▶ Fermez la porte de service **1**.
  - L'appareil s'arrête.
- ▶ Videz le liquide de rinçage du récipient de 2,5 l.

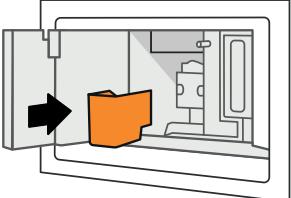
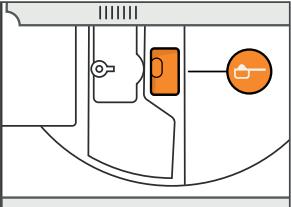
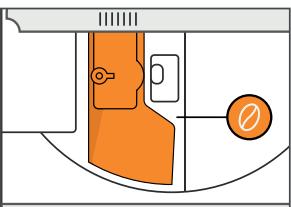


## 10 Résoudre soi-même les problèmes

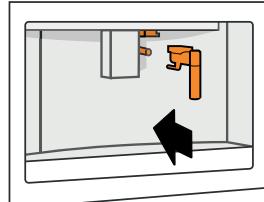
Ce chapitre énumère les dérangements que vous pouvez éliminer vous-même aisément selon la procédure décrite. Si un autre dérangement est affiché ou si le dérangement ne peut être supprimé, appelez le service après-vente.

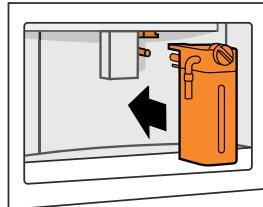
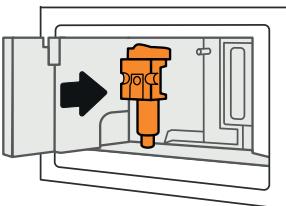
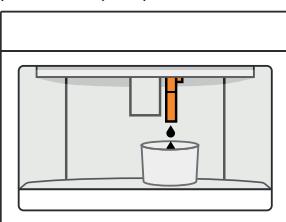
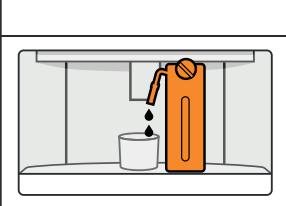
### 10.1 Messages affichés

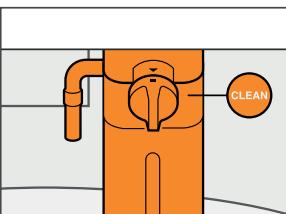
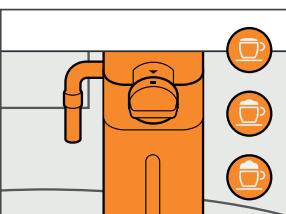
Message affiché	Cause possible	Solution
Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il y a trop peu d'eau dans le réservoir d'eau.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplir le réservoir d'eau et le pousser jusqu'à ce qu'il s'enclenche.</li> </ul>
		
Fermer la porte de service	<ul style="list-style-type: none"> <li>La porte de service n'a pas été fermée correctement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saisir à la main le bec verseur de café et appuyer sur la porte de service pour la fermer.</li> </ul>
		
Mettre en place le réservoir d'eau	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le réservoir d'eau n'a pas été mis en place correctement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pousser le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche.</li> </ul>
		
Vider le bac de marc de café	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le bac de marc de café est plein.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vider le bac de marc de café et le bac d'égouttement et les nettoyer (voir page 35).</li> <li>Remettre en place le bac de marc de café et le bac d'égouttement.</li> </ul>
		

Message affiché	Cause possible	Solution
Mettre en place le bac de marc de café et le bac d'égouttement	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le bac de marc de café n'a pas été mis en place.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retirer le bac d'égouttement.</li> <li>Remettre en place le bac de marc de café et le bac d'égouttement.</li> </ul>
		
Remplir au maximum d'une cuillère doseuse de café moulu	<ul style="list-style-type: none"> <li>La fonction «Café moulu» a été sélectionnée mais la trémie n'a pas été remplie de café moulu.</li> <li>La trémie est bouchée.</li> <li>Un café «Long» avec du café moulu a été sélectionné.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A l'aide de la cuillère doseuse, remplir (voir page 23) au maximum d'une cuillère rase de café moulu la trémie.</li> <li>Préparer la boisson au café souhaitée.</li> <li>Nettoyer (voir page 37) la trémie.</li> <li>A l'aide de la cuillère doseuse, remplir (voir page 23) au maximum d'une cuillère rase de café moulu la trémie.</li> <li>Effleurer ✓ et arrêter l'écoulement du café.</li> </ul>
		
Remplir le compartiment à café en grains	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il n'y a plus de grains de café dans le compartiment à café en grains.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplir (voir page 16) le compartiment à café en grains.</li> </ul>
		

Message affiché	Cause possible	Solution
Moulu trop fin. Lorsque le broyeur est en fonctionnement, régler sur le niveau supérieur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le degré de mouture est trop fin.</li> <li>Le café coule goutte à goutte, trop lentement ou pas du tout.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pendant la préparation du café, tourner le bouton de réglage du broyeur d'une position dans le sens des aiguilles d'une montre (direction «7») jusqu'à ce que le café s'écoule correctement (voir page 16).</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si le message s'affiche de nouveau à l'écran:</li> <li>Pour les filtres à eau: une bulle d'air s'est introduite dans le circuit et empêche l'écoulement de la boisson.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pousser le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche.</li> <li>Pousser la buse eau chaude/vapeur sur l'embout.</li> <li>Laisser couler l'eau chaude jusqu'à ce qu'elle coule régulièrement (voir page 25).</li> </ul>
Sélectionner un arôme plus doux ou réduire la quantité de café en poudre	<ul style="list-style-type: none"> <li>La quantité de grains de café dans le compartiment à café en grains suffit uniquement pour un arôme plus doux.</li> <li>La trémie a été remplie avec une quantité trop importante de café moulu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réduire (voir page 25) l'arôme du café.</li> <li>Ou:</li> <li>Remplir (voir page 16) le compartiment à café en grains.</li> <li>Ouvrir le couvercle du compartiment à café en grains.</li> <li>Réduire (voir page 23) la quantité de café moulu dans la trémie.</li> </ul>
Mettre en place la buse eau	<ul style="list-style-type: none"> <li>La buse eau chaude/vapeur n'a pas été mise en place correctement sur l'embout.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pousser (voir page 25) la buse eau chaude/vapeur sur l'embout.</li> </ul>



Message affiché	Cause possible	Solution
Mettre en place le mousseur à lait	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le mousseur à lait n'a pas été mis en place correctement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pousser (voir page 17) le mousseur à lait sur l'embout, puis appuyer dessus le plus possible vers le bas.</li> </ul>
		
Mettre en place le groupe d'infusion	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le groupe d'infusion n'a pas été mis en place correctement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mettre en place (voir page 38) le groupe d'infusion.</li> </ul>
		
Circuit hydraulique vide, pour remplir presser ✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pas d'eau dans le circuit hydraulique.</li> <li>Si le message s'affiche de nouveau à l'écran:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Effleurer ✓.             <ul style="list-style-type: none"> <li>De l'eau chaude coule de la buse eau chaude/va-pour.</li> </ul> </li> <li>Laisser l'eau chaude s'évacuer jusqu'à ce qu'elle coule régulièrement.</li> <li>Pousser le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche.</li> </ul>
		
Presser ✓ pour démarrer le nettoyage ou tourner le bouton de réglage sur une position «lait»	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le bouton de réglage du mousseur à lait a été tourné sur la position <b>CLEAN</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour démarrer le nettoyage, effleurer ✓.             <ul style="list-style-type: none"> <li>Le nettoyage du mousseur à lait démarre.</li> </ul> </li> <li>Pour préparer un café avec du lait, tourner le bouton de réglage (voir page 24) du mousseur à lait sur la position ☰, ☱ ou ☲.</li> </ul>
		

Message affiché	Cause possible	Solution
Tourner le bouton de réglage sur <b>CLEAN</b> pour démarrer le nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> <li>Un écoulement de lait s'est produit; le flexible pour le lait doit être nettoyé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Tourner le bouton de réglage sur <b>CLEAN</b>.           <ul style="list-style-type: none"> <li>– Le nettoyage du mousseur à lait démarre.</li> </ul> </li> </ul>
		
Tourner le bouton de réglage sur une position «lait»	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le bouton de réglage du mousseur à lait était sur la position <b>CLEAN</b> lorsque le mousseur à lait a été utilisé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Pour préparer un café avec du lait, tourner le bouton de réglage (voir page 24) du mousseur à lait sur la position <b>1</b>, <b>2</b> ou <b>3</b>.</li> </ul>
		
Détartrage nécessaire, pour démarrer presser ✓ (~45 min)	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'appareil doit être détartré.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Effleurer ✓ pour démarrer (voir page 40) maintenant le détartrage.</li> </ul> <p>Ou:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Effleurer ↲ pour démarrer (voir page 40) ultérieurement le détartrage.</li> </ul>
		
Remplacer le filtre à eau, pour démarrer presser ✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le filtre à eau est usagé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Effleurer ✓ pour remplacer (voir page 29) maintenant le filtre à eau.</li> </ul> <p>Ou:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Effleurer ↲ pour remplacer (voir page 29) ultérieurement le filtre à eau.</li> </ul>
		

Message affiché	Cause possible	Solution
	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'intérieur de l'appareil est fortement en-crasé.</li> <li>Le bac de marc de café, le bac d'égouttement, le réservoir d'eau et/ou le groupe d'infusion n'ont pas été mis en place correctement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyer (voir page 36) l'intérieur de l'appareil.</li> <li>Mettre l'interrupteur principal sur <b>0</b>. <ul style="list-style-type: none"> <li>L'appareil est mis hors tension.</li> </ul> </li> <li>Placer correctement les parties de l'appareil (nettoyage non requis): <ul style="list-style-type: none"> <li>Bac de marc de café et bac d'égouttement (voir page 35)</li> <li>Réservoir d'eau (voir page 36)</li> <li>Groupe d'infusion (voir page 38)</li> </ul> </li> <li>Mettre l'appareil en marche (voir page 15).</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si le message s'affiche de nouveau à l'écran:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appeler le service après-vente.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'appareil est entartré.</li> <li>Le filtre à eau est usagé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Détartrer (voir page 40) l'appareil.</li> <li>Remplacer (voir page 19) ou retirer (voir page 20) le filtre à eau.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'appareil est entartré.</li> <li>Le filtre à eau est usagé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Détartrer (voir page 40) l'appareil.</li> <li>Remplacer (voir page 19) ou retirer (voir page 20) le filtre à eau.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le flexible et le bec verseur de lait sur le mousseur à lait sont bouchés ou encrassés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>tourner le bouton de réglage du mousseur à lait sur la position <b>CLEAN</b>.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le réglage utilisateur «Mise en marche automatique» est activé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour désactiver la mise en marche automatique, suivre les instructions (voir page 28) du chapitre «Modifier les réglages utilisateur».</li> </ul>

Message affiché	Cause possible	Solution
↑e	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le réglage utilisateur «Mode économie d'énergie» est activé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour désactiver le mode économie d'énergie, suivre les instructions (voir page 28) du chapitre «Modifier les réglages utilisateur».</li> </ul>
████████	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le réglage utilisateur «Filtre à eau» est activé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour retirer le filtre à eau, suivre les instructions (voir page 20) du chapitre «Retirer de manière définitive le filtre à eau».</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le mode démo est activé et aucune utilisation n'est possible.</li> </ul>	<p>Le mode démo est automatiquement désactivé au bout de 12 heures, il peut toutefois être interrompu plus tôt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mettre l'interrupteur principal sur <b>0</b>.             <ul style="list-style-type: none"> <li>L'appareil est mis hors tension.</li> </ul> </li> <li>Au bout d'env. 10 secondes, ramener l'interrupteur principal sur <b>I</b>.</li> </ul>

## 10.2 Résultat pas satisfaisant

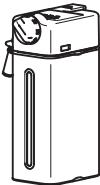
Problème	Cause possible	Solution
Le café n'est pas chaud.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les tasses n'ont pas été préchauffées.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Activer le réglage utilisateur «Chauffe-tasses» (voir page 28).</li> <li>Placer la tasse sur la tablette chauffante pour tasses à café.</li> </ul> <p>Ou:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rincer la tasse à l'eau chaude (voir page 25).</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le groupe d'infusion s'est refroidi car plus de 3 minutes se sont écoulées depuis la dernière infusion.</li> <li>Une température de café basse est réglée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Démarrer le rinçage (voir page 28).             <ul style="list-style-type: none"> <li>Le groupe d'infusion est chauffé par le rinçage.</li> </ul> </li> <li>Régler une température de café supérieure (voir page 30).</li> </ul>

Problème	Cause possible	Solution
Le café est trop léger ou pas assez crémeux.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le café est moulu de manière trop grossière.</li> <li>Le café n'est pas adapté.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pendant la préparation du café, tourner le bouton de réglage du broyeur d'une position dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (direction «1») (voir page 16).</li> <li>Utiliser du café pour les machines à café espresso.</li> </ul>
Le café s'écoule au goutte par goutte ou trop lentement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le café est moulu de manière trop fine.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pendant la préparation du café, tourner le bouton de réglage du broyeur d'une position dans le sens des aiguilles d'une montre (direction «7») (voir page 16).</li> </ul>
Le café ne coule qu'à partir de l'un des orifices du bec verseur de café ou il ne coule pas du tout.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les orifices du bec verseur de café sont bouchés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyer les orifices du bec verseur de café (voir page 35).</li> </ul>
Le lait fait de grosses bulles, gicle depuis le bec verseur du lait ou mousse très peu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le lait n'est pas assez froid.</li> <li>Le lait utilisé n'est pas écrémé ou demi-écrémé.</li> <li>Le bouton de réglage n'a pas été tourné correctement sur l'une des trois positions «lait».</li> <li>Le couvercle du mousseur à lait est encrassé.</li> <li>Le bouton de réglage du mousseur à lait est encrassé.</li> <li>L'embout est encrassé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé à une température de 5 °C.</li> <li>tourner le bouton de réglage à droite ou à gauche jusqu'à ce que la position recommandée soit réglée (voir page 24).</li> <li>Nettoyer le couvercle et le bouton de réglage du mousseur à lait (voir page 38).</li> <li>Nettoyez l'embout (voir page 40).</li> </ul>
Le lait ne s'écoule pas du bec verseur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le couvercle du mousseur à lait est encrassé.</li> <li>Le tuyau flexible pour le lait n'a pas été mis en place ou a été mal inséré.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyer le couvercle du mousseur à lait (voir page 38).</li> <li>Mettre en place le tuyau flexible pour le lait dans le couvercle du mousseur à lait (voir page 14).</li> </ul>

### 10.3 Autres problèmes éventuels

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne se met pas en marche.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La fiche (du câble d'alimentation) n'est pas insérée dans la prise.</li> <li>▪ L'appareil est débranché du secteur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Insérer la fiche dans la prise.</li> </ul>
Le groupe d'infusion ne peut pas être retiré.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L'appareil n'a pas été correctement mis hors tension.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Appuyer sur l'interrupteur (voir page 15).</li> </ul>
Une fois l'opération de détartrage terminée, l'appareil nécessite un troisième rinçage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le réservoir d'eau n'a pas été rempli jusqu'à la marque MAX.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vider le bac d'égouttement.</li> <li>▶ Suivre les instructions de l'appareil et effectuer un troisième rinçage.</li> </ul>
L'opération de détartrage ne se termine pas et l'appareil invite à nouveau à la mise en place de la buse eau chaude/vapeur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La buse eau chaude/vapeur est encrassée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nettoyer la buse eau chaude/vapeur (voir page 40).</li> <li>▶ Poursuivre l'opération de détartrage.</li> </ul>
L'appareil fait des bruits ou produit de petits nuages de vapeur lorsqu'il n'est pas utilisé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L'appareil est prêt à fonctionner ou a été mis hors tension récemment.</li> <li>▪ L'eau de condensation goutte dans l'évaporateur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ C'est normal.</li> <li>▶ Pour réduire le phénomène, vider le bac d'égouttement.</li> </ul>

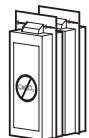
## 11 Accessoires



Mousseur à lait

Buse eau chaude/  
vapeurBandelette de test  
de la dureté de  
l'eau

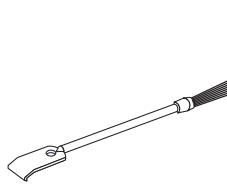
Cuillère doseuse



Détartrant



Protection embout

Brosse de net-  
toyage

Filtre à eau

## 12 Caractéristiques techniques

Type de l'appareil	-	Machine à café automatique
Désignation du modèle	-	CoffeeCenter V6000 45
Tension	V	220-240
Fréquence	Hz	50/60
Intensité du courant	A	Max. 10
Puissance absorbée	W	1350
Pression	MPa	1,5 (15 bar)
Capacité du réservoir d'eau	l	2,3
Dimensions	cm	59,6×45,4×48
Poids	kg	26

## 13 Élimination

### 13.1 Emballage

 Les enfants ne doivent jamais jouer avec les matériaux d'emballage en raison du risque de blessures ou d'étouffement. Stockez les matériaux d'emballage dans un endroit sûr ou éliminez-les dans le respect de l'environnement.

### 13.2 Sécurité

Pour éviter les accidents dus à une utilisation non conforme (par ex. par des enfants qui jouent), rendre l'appareil inutilisable

- ▶ en débranchant l'appareil du secteur. Pour les appareils branchés de façon fixe, faire appel à un électricien agréé. Couper ensuite le câble d'alimentation de l'appareil.

### 13.3 Élimination



- Le symbole «poubelle rayée» exige la mise au rebut séparée des équipements électriques et électroniques (DEEE) usagés. Ces appareils peuvent contenir des substances dangereuses et toxicologiques.
- Ces appareils doivent être éliminés dans un point de collecte désigné pour le recyclage des appareils électriques et électroniques et ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers non triés. Vous contribuez de cette manière à la protection des ressources et de l'environnement.
- Pour toute information complémentaire, veuillez vous adresser aux autorités locales.

## 14 Notes

## 15 Service et assistance

 Le chapitre «Eliminer des dérangements» vous donne des informations précieuses pour résoudre les petits dérangements. Vous pouvez ainsi éviter de faire appel à un technicien de service et économiser les éventuels coûts afférents.

Vous trouverez les informations sur la garantie V-ZUG à l'adresse [www.vzug.com](http://www.vzug.com) →Service

→Informations sur la garantie. Veuillez les lire attentivement.

Veuillez enregistrer votre appareil V-ZUG le plus tôt possible:

- en ligne via [www.vzug.com](http://www.vzug.com) →Service →Saisie des données de garantie ou
- en utilisant la carte d'inscription jointe.

En cas de dysfonctionnement, vous bénéficiez ainsi de la meilleure assistance possible durant la période de garantie de l'appareil. Pour enregistrer votre appareil, vous aurez besoin de son numéro de série (SN) et de sa désignation. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique de votre appareil.

Les informations de mon appareil:

**SN:** \_\_\_\_\_ **Appareil:** \_\_\_\_\_

Gardez toujours ces informations relatives à l'appareil à portée de main lorsque vous contactez V-ZUG. Merci beaucoup.

La plaque signalétique se trouve sur le côté gauche de l'appareil.

### Votre demande de réparation

En composant le numéro d'assistance gratuit 0800 850 850, vous serez directement mis(e) en contact avec le centre d'entretien

V-ZUG le plus proche de chez vous. Après avoir indiqué votre numéro de contrat par téléphone, nous conviendrons avec vous d'une date de rendez-vous sur place très rapidement.

### Questions d'ordre général, accessoires, contrat d'entretien

V-ZUG se tient à votre disposition pour répondre à toutes vos questions administratives ou techniques d'ordre général, prendre vos commandes d'accessoires et de pièces de rechange, ou vous informer sur les possibilités de contrats d'entretien. Vous pouvez nous joindre par téléphone au +41 58 767 67 67 ou par Internet à l'adresse [www.vzug.com](http://www.vzug.com).



1097908-02

V-ZUG SA, Industriestrasse 66, CH-6302 Zoug  
Tél. +41 58 767 67 67, fax +41 58 767 61 61  
[info@vzug.com](mailto:info@vzug.com), [www.vzug.com](http://www.vzug.com)  
Centre de service: tél. 0800 850 850

