

**MIO★STAR**

Betriebsanleitung  
Mode d'emploi  
Istruzioni per l'uso

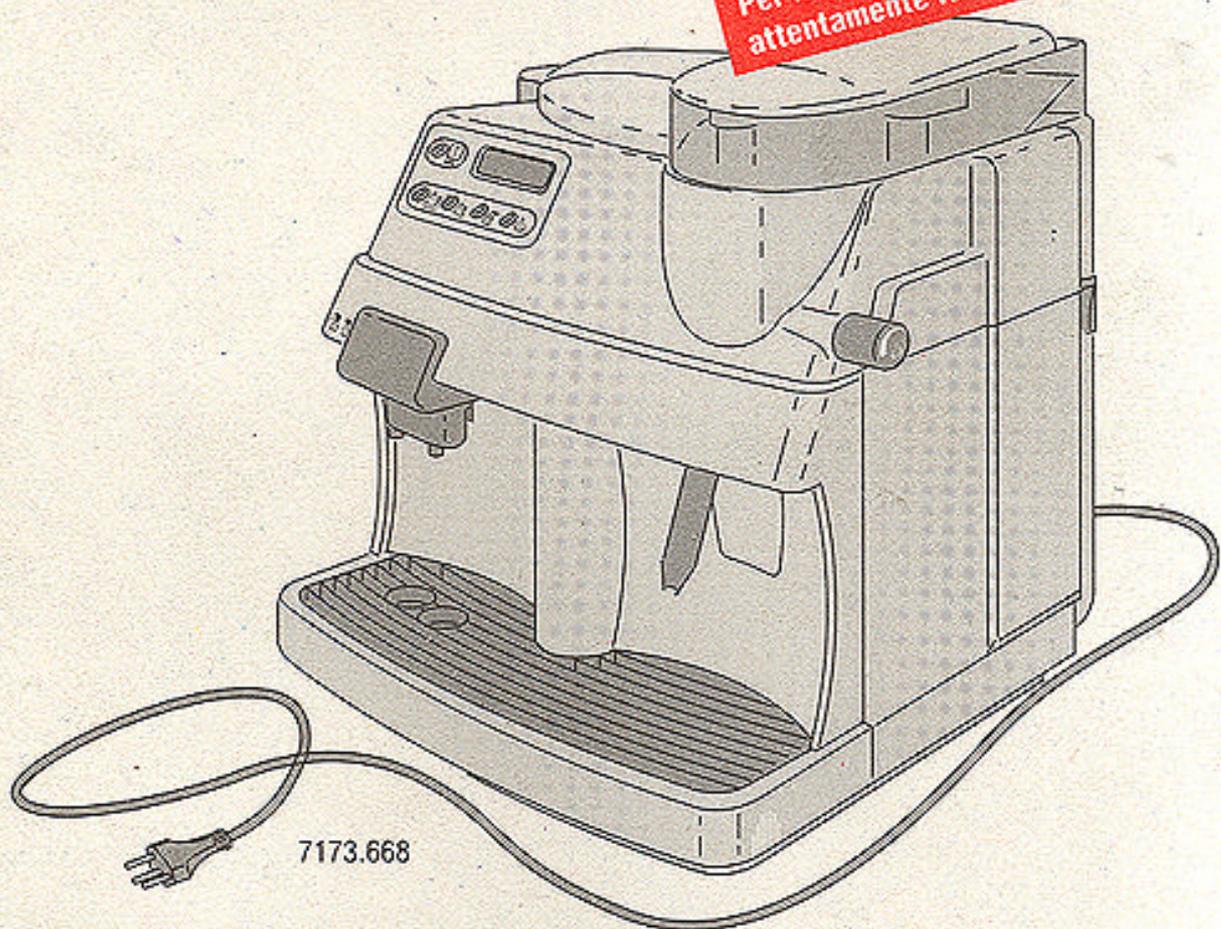
## Comtesse Digital

Espresso-Kaffeefullautomat

Machine à espresso et café automatique

Gruppo bar automatico

Für Ihre Sicherheit.  
Vor Inbetriebnahme lesen!  
Pour votre sécurité, à lire avant  
la mise en service!  
Per la propria sicurezza, leggere  
attentamente le istruzioni per l'uso!



7173.668

### **Congratulazioni!**

*Ci congratuliamo con voi per l'acquisto di questa macchina per caffè espresso, di qualità superiore, e vi ringraziamo per la fiducia accordataci. Prima di mettere in funzione la macchina, vi consigliamo di leggere attentamente le istruzioni per l'uso che vi spiegano come utilizzarla, pulirla e mantenerla in perfetta efficienza. Se avete altre domande, rivolgetevi al rivenditore o direttamente alla nostra casa. Saremo lieti di darVi tutti i chiarimenti desiderati.*

### **Congratulations!**

*Congratulations on choosing this top-quality espresso machine and many thanks your for you confidence in our products. Before operating the machine, we recommend you read the following instructions thoroughly which explain how to use, clean and maintain the machine. For any other information, please contact the retailer or our company directly. We will be glad to provide you with any explanations you may need.*

### **Félicitations!**

*Nous vous félicitons de l'achat de cette machine pour café express de qualité supérieure et Vous remercions pour Votre préférence. Avant de mettre la machine en marche, nous Vous recommandons de lire attentivement ces instructions d'emploi qui expliquent comment employer, nettoyer et conserver la machine en parfait état de fonctionnement. Si Vous avez des questions à poser, nous Vous prions de contacter le détaillant ou directement notre maison. Nous Vous donnerons avec plaisir toutes les informations nécessaires.*

**Wir gratulieren** Ihnen Kauf dieser Espressomaschine höchster Qualität und danken Ihnen für Ihr Vertrauen. Vor der Inbetriebnahme der Maschine empfehlen wir, diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen, die Anweisungen über den Gebrauch, die Reinigung und die Pflege der Maschine gibt. Wenn Sie weitere Fragen haben, werden Sie sich bitte an den Händler oder direkt an uns. Wir werden Ihnen gerne alle notwendigen Erklärungen geben.

### **Felicidades!**

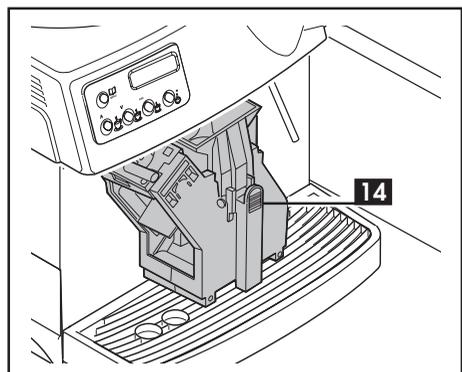
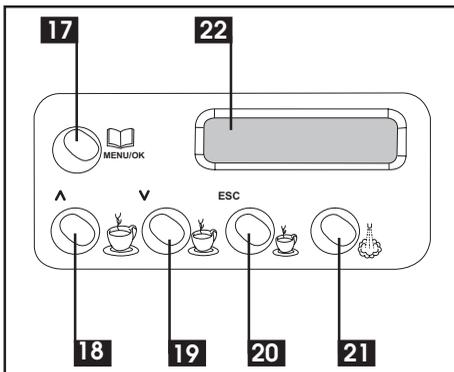
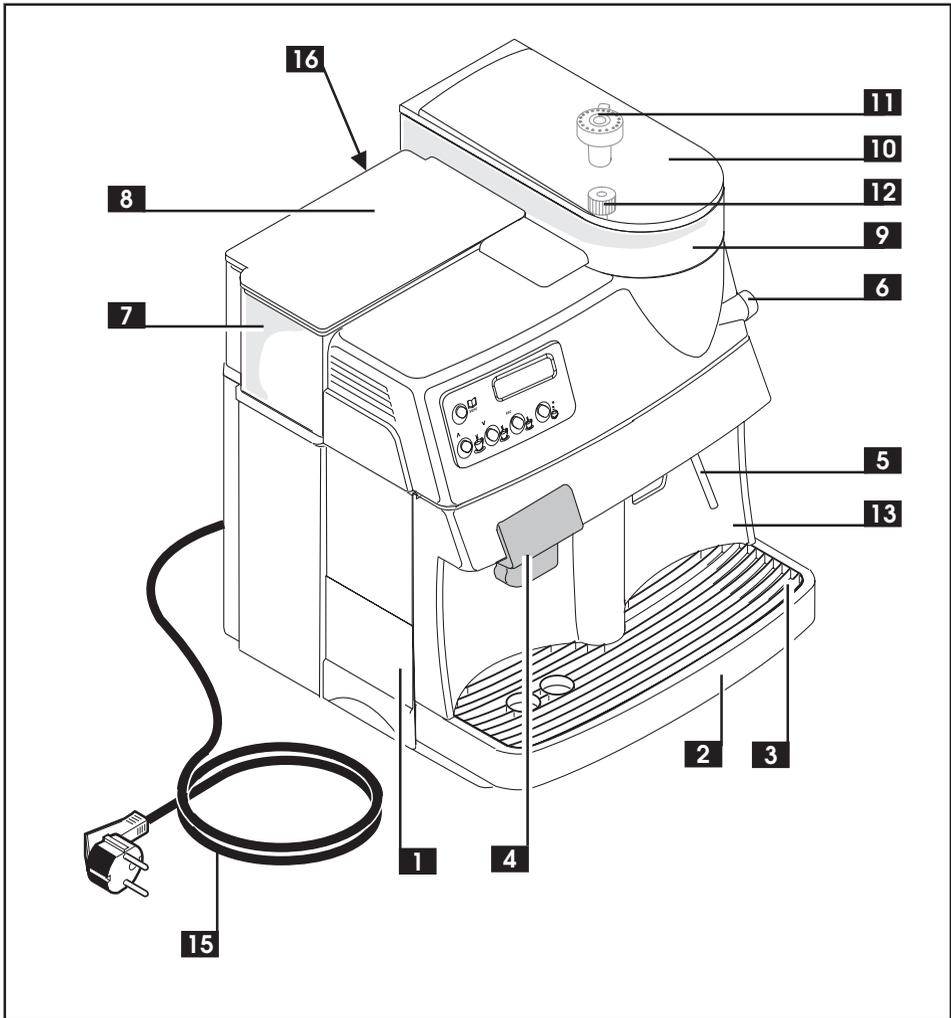
*Congratulándonos con Ud por haber comprado esta máquina para café expreso, de calidad superior, Le agradecemos la confianza depositada en nuestros productos. Antes de poner en marcha el aparato Le aconsejamos lea atentamente las intrucciones de empleo que explican como utilizarla, limpiarla y mantenerla correctamente. En caso tenga más cuestiones, acuda al revendedor o directamente a nuestra casa. Será un placer darle las informaciones deseadas.*

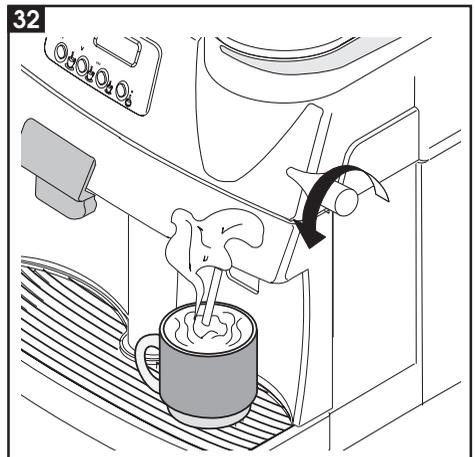
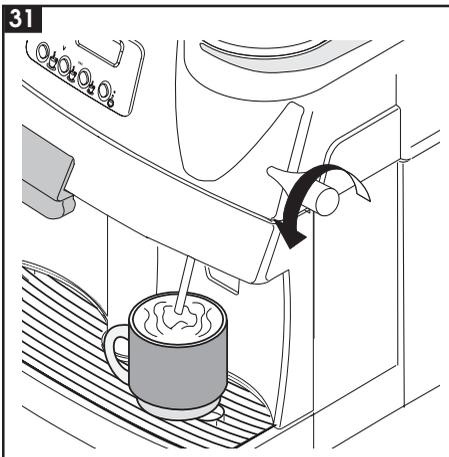
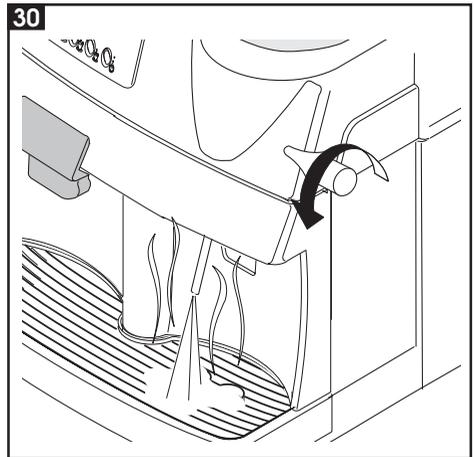
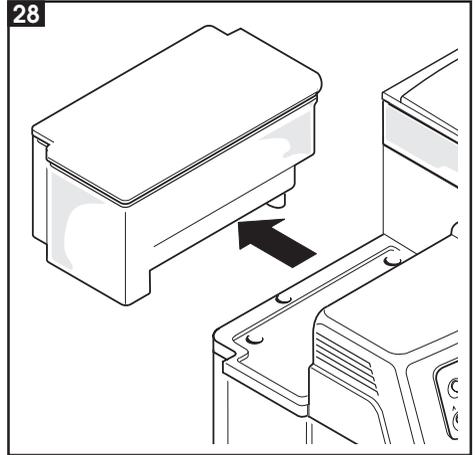
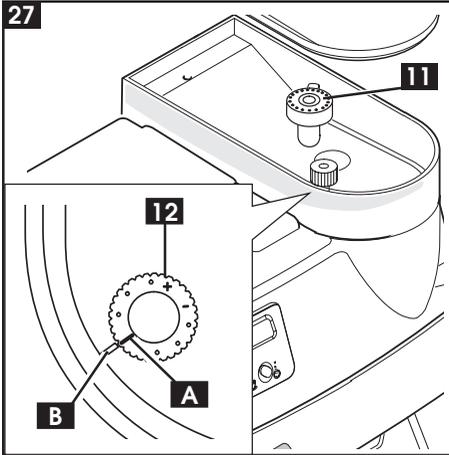
### **Parabens!**

*Està do parabéns pela aquisição desta máquina de café espresso, de qualidade superior e agradecemos a confiança demonstrada. Antes de utilizar a máquina é aconselhável ler atentamente o manual de instruções na qual lhe explicamos como utilizà-la, limpìala e mante-la perfeitas condições. No caso de ter quaquer outras questoes é aconselhável contactar o revendedor ou directamente o fabricante. Estaremos ao v/dispôr para todos os esclarecimentos desejados.*

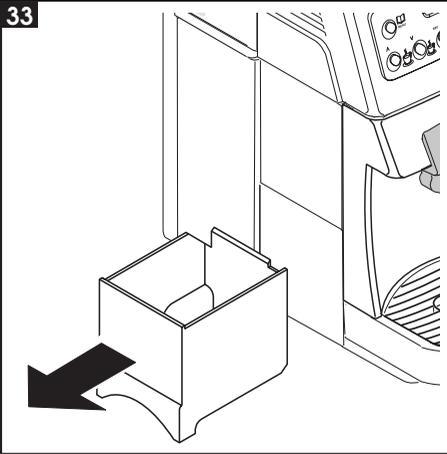
### **Gefeliciteerd!**

*Wij feliciteren u met het feit dat u dit espresso-apparaat van topkwaliteit gekocht heeft en wij danken u voor het in ons gestelde vertrouwen. Voordat u het apparaat in gebruik neemt adviseren wij u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen. In deze gebruiksaanwijzing wordt namelijk uitgelegd hoe u het apparaat het beste kunt gebruiken, schoonmaken en onderhouden zodat het apparaat lang meegaat.*





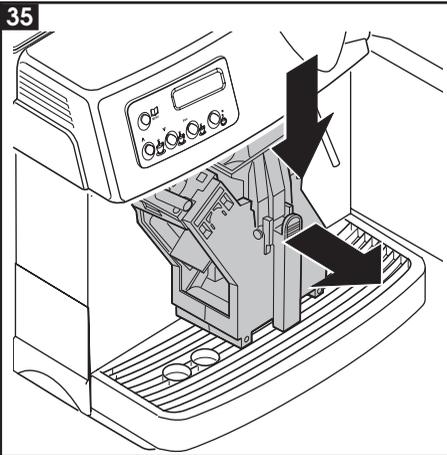
33



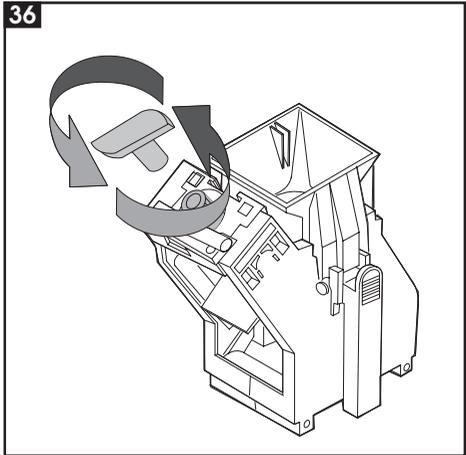
34



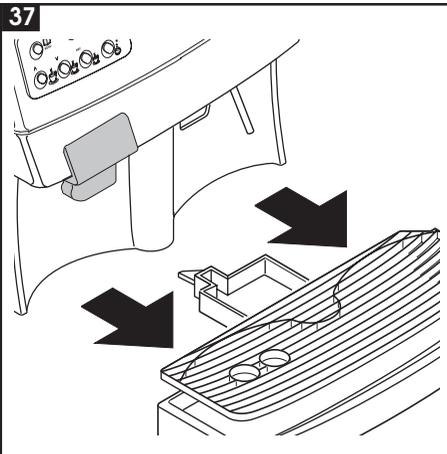
35



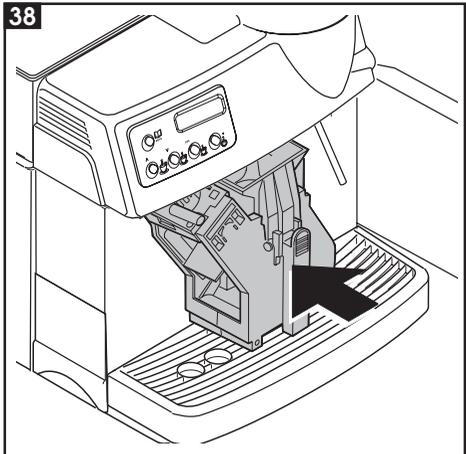
36



37



38



## TABLE DES MATIÈRES

1	GENERALITES .....	42	8	NETTOYAGE ET MAINTENANCE .....	50
2	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES .....	43	9	DECALCIFICATION .....	51
3	NORMES DE SECURITE .....	45	10	PROGRAMMATION .....	53
4	INSTALLATION .....	47	11	INFORMATIONS À CARACTÈRE .....	
5	PREPARATION DU CAFE .....	48		JURIDIQUE .....	57
6	DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE .....	49	12	MISE À LA DÉCHARGE .....	57
7	DISTRIBUTION DE VAPEUR/PREPARATION DU CAPPUCCINO .....	50		PROBLÈMES - CAUSES - REMÈDES .....	58

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser la machine.

## 1 GENERALITES

Cette machine à café est indiquée pour la préparation de café expresso à base de café en grains et est équipée d'un dispositif de distribution de la vapeur et de l'eau chaude. Avec un habillage machine au design élégant, cet appareil a été conçu pour un usage domestique et est donc indiqué pour un fonctionnement de type domestique.

**Attention.** Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par:

- un usage erroné et non conforme aux fonctions prévues;
- des réparations non effectuées par un centre d'assistance agréé;
- une altération du cordon d'alimentation;
- une altération d'un composant quelconque de la machine;
- l'emploi de pièces détachées et d'accessoires non d'origine.

Dans ces cas, la garantie est considérée comme nulle et non avenante.

### 1.1 Pour faciliter la lecture



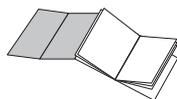
Le triangle d'attention indique toutes les instructions importantes, relatives à la sécurité de l'utilisateur. Nous vous prions de suivre scrupuleusement ces indications pour prévenir des accidents graves!

## 2

Dans le texte qui suit, vous trouverez des numéros et des lettres de référence qui vous renvoient à des illustrations, des pièces de l'appareil ou des éléments de commande, comme par exemple le renvoi à l'illustration 2 de cette section.

## i

Ce symbole met en évidence les informations importantes utiles au bon fonctionnement de la machine.



Les illustrations citées dans le texte se trouvent sur le volet de couverture.  
Lire ce mode d'emploi en ayant sous les yeux les illustrations.

## 1.2 Comment lire ce mode d'emploi

Conserver ce mode d'emploi dans un lieu sûr et à proximité de la machine à café, au cas où un autre personne doit l'utiliser.

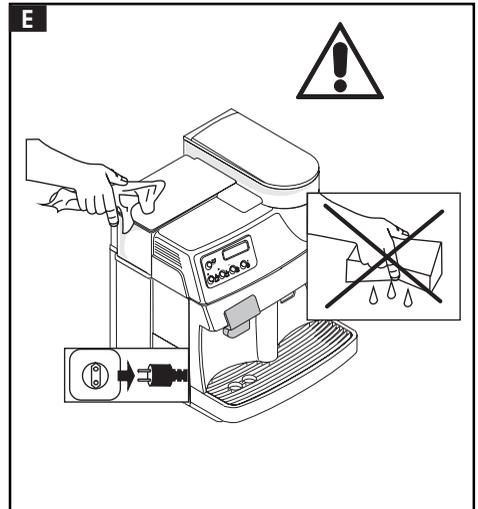
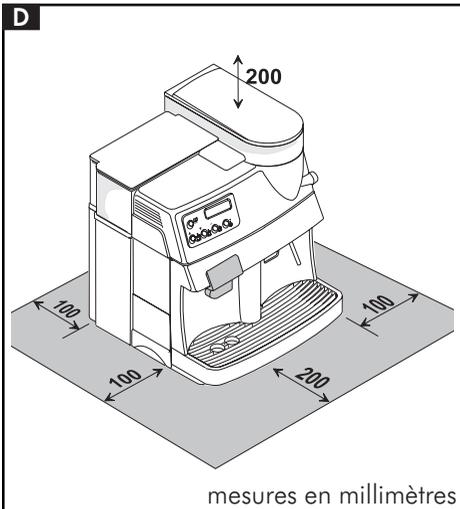
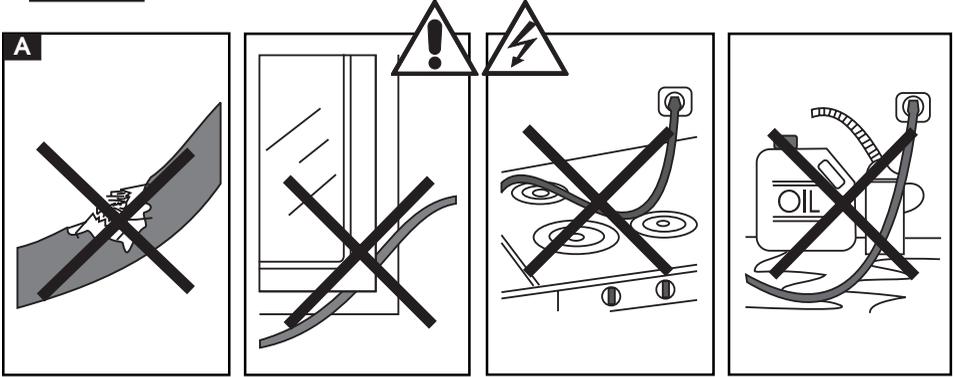
Pour plus d'informations ou en cas de problèmes non envisagés par cette notice ou simplement non suffisamment traités, prière de s'adresser aux experts compétents.

## 2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale	Voir plaquette signalétique de l'appareil
Puissance nominale	Voir plaquette signalétique de l'appareil
Matériau du corps	Thermoplastique
Dimensions (l x h x p) (mm)	337 x 325 x 377
Poids (kg)	8,5
Longueur du câble (mm)	1200
Panneau de commande	Frontal
Réservoir d'eau	Amovible
Alimentation	Voir plaquette signalétique
Réservoir d'eau (l)	1,7
Capacité du bac à café (gr)	350 de café en grain
Pression de la pompe (bars)	13-15
Chaudière	Aluminium
Dispositifs de sécurité	Soupape de sécurité pression réchauffeur; thermostat de sécurité.

Sous réserve de modifications de fabrication et exécution dues au progrès technologique

Machine conforme à la Directive Européenne 89/336/CEE (Décret législatif 476 du 04/12/92), relative à l'élimination des perturbations radiotélévisuelles.



### 3 NORMES DE SECURITE



**Ne jamais mettre les pièces sous tension au contact de l'eau : danger de court-circuit! La vapeur surchauffée et l'eau chaude peuvent provoquer des brûlures! Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau chaude vers des parties du corps, toucher le bec vapeur/eau chaude avec prudence : danger de brûlure!**

#### Utilisation

Cette machine à café est prévue exclusivement pour un usage domestique. Il est interdit d'apporter des modifications techniques et d'utiliser improprement la machine à cause des risques que cela comporte! La machine à café doit être utilisée exclusivement par des adultes.

#### Alimentation en énergie électrique

Brancher la machine à café uniquement sur une prise de courant adéquate. La tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette signalétique de l'appareil.

#### **A** Cordon d'alimentation

Ne jamais utiliser la machine à café si le cordon d'alimentation est défectueux.

Faire remplacer les câbles et fiches défectueux immédiatement par un Centre d'Assistance Agréé.

Ne pas faire passer le cordon d'alimentation par des coins et sur des arêtes vives, au-dessus d'objets très chauds et le protéger de l'huile.

Ne pas transporter ou tirer la machine à café en la tenant par son cordon d'alimentation.

Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; ne pas toucher la fiche avec des mains mouillées.

Eviter de laisser le cordon d'alimentation tomber librement de tables ou étagères.

#### **B** Protection d'autres personnes

S'assurer qu'aucun enfant n'ait la possibilité de jouer avec la machine à café. Les enfants ne se rendent pas compte des dangers liés aux appareils électroménagers.

#### **C** Danger de brûlures

Eviter de diriger le jet de vapeur surchauffé et/ou d'eau vers soi ou vers d'autres: **danger de brûlures.**

Utiliser toujours les leviers ou boutons prévus à cet effet.

#### **D** Emplacement

Positionner la machine à café dans un lieu sûr où personne ne peut la renverser ou se blesser. Ne pas utiliser la machine à café en plein air.

Ne pas poser la machine sur des surfaces très chaudes ou à proximité de flammes vives pour éviter que la carcasse ne fonde ou ne s'abîme.

#### **E** Nettoyage

Avant de nettoyer la machine, il est indispensable de positionner le bouton (16) sur OFF et de débrancher le cordon d'alimentation de la machine.

Attendre un instant que la machine se refroidisse. Ne jamais plonger la machine dans l'eau! Il est sévèrement interdit d'intervenir à l'intérieur de la machine.

#### **D** Espace nécessaire pour l'utilisation et la maintenance

Pour un fonctionnement optimal de la machine à café, il est conseillé de:

- Choisir un plan d'appui bien plat;
- Choisir un environnement suffisamment éclairé, propre et avec une prise de courant facile d'accès;
- Prévoir une distance minimale entre le mur et la machine comme l'indique la figure.

#### Entreposage

Si la machine doit rester inutilisée pendant

une longue période, la mettre hors tension et débrancher le câble.

La ranger dans un lieu sec et non accessible aux enfants.

La protéger de la poussière et des saletés.

### Réparations / Maintenance

En cas de pannes, défauts ou défauts présumés après une chute, débrancher immédiatement le cordon d'alimentation.

Ne jamais mettre la machine défectueuse en fonction.

Seuls les Centres d'Assistance Agréés peuvent effectuer des interventions et des réparations.

Dans le cas d'interventions non effectuées par des Centres d'Assistance Agréés, le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages.

### Anti-incendie

En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à anhydride carbonique (CO<sub>2</sub>). Ne pas utiliser d'eau, ni d'extincteurs à poudres.

## Légende composants machine

1	Bac du marc à café	9	Bac de café en grains
2	Cuvette d'écoulement	10	Couvercle du bac de café en grains
3	Appui-tasses	11	Sélecteur de la finesse de la mouture
4	Distributeur de café	12	Sélecteur de la dose de café moulu
5	Tube vapeur/eau chaude	13	Porte avant
6	Robinet vapeur/eau chaude	14	Groupe distributeur
7	Réservoir d'eau	15	Cordon d'alimentation
8	Couvercle du réservoir d'eau	16	Interrupteur général

## Description du tableau de commande

22 Indicateur à affichage numérique

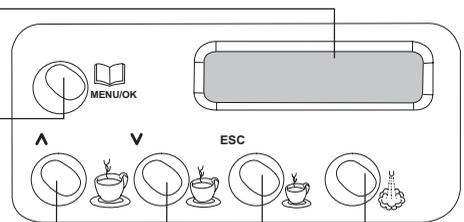
17 Touche d'économie d'énergie  
Touche **MENU/OK** mode de programmation

18 Touche de mise en marche pour 1 ou 2 tasses de café long ou bien flèche **▲** dans le mode de programmation

19 Touche de mise en marche pour 1 ou 2 tasses de café normal ou bien flèche **▼** dans le mode de programmation

20 Touche de mise en marche pour 1 ou 2 tasses de café espresso ou bien touche **ESC** dans le mode de programmation

21 Touche marche/arrêt de la vapeur



## 4 INSTALLATION

Pour votre sécurité et celle des autres, suivez strictement les "Normes de sécurité" reportées dans la section 3.

### 4.1 Emballage

L'emballage original a été conçu et réalisé pour protéger la machine au cours de son expédition. Il est conseillé de le conserver: il peut encore vous être utile!

### 4.2 Operations preliminaires

- Prendre dans le sachet d'emballage du couvercle la clé du groupe distributeur et le pinceau pour le nettoyage.
- Déballez la machine à café et la déposer à un endroit qui répond aux conditions prévues par la réglementation en matière de sécurité (section 3.)
- Poser le couvercle du bac à café (10) sur le bac (9); conserver soigneusement la clé du groupe distributeur et le pinceau de nettoyage.
- Vérifier si le bac (2) avec la grille (3), le bac du marc à café (1) et le groupe distributeur (14) sont montés correctement et si la porte avant (13) est fermée.
- Avant d'enfoncer la fiche dans la prise de courant, vérifier si le bouton (16) est sur la position (OFF).

### 4.3 Mise en service

- **28** Soulever le réservoir d'eau (7) pour l'extraire de la machine et ouvrir le couvercle (8). Le rincer et le remplir d'eau froide potable : ne pas dépasser le niveau maximum. Remonter le réservoir dans son logement et le fermer avec son couvercle.

 **Remplir le réservoir (7) uniquement avec de l'eau froide non pétillante. De l'eau chaude**

et d'autres liquides peuvent abîmer le réservoir et/ou la machine.

**Ne pas mettre la machine en marche sans eau : s'assurer qu'elle dispose d'assez d'eau pour fonctionner avant de la mettre en marche.**

- **27** Retirer le couvercle (10) et remplir le bac (9) de café en grains.
- Refermer le bac à café avec son couvercle.

 **Remplir le bac (9) de café en grains exclusivement. Du café moulu, lyophilisé ou autres objets abîment la machine.**

- Enfoncer la fiche (15) dans une prise compatible.
- La machine a son bouton de mise sous tension (16) sur (OFF); pour l'allumer, il suffit de presser ce bouton (16).
- Presser l'interrupteur (16); l'appareil commence à chauffer. L'afficheur indique

le message . Le temps du réchauffement est d'environ 2 minutes. Dès que la bonne température est atteinte, la machine effectue un cycle de lavage. Quand il est terminé, l'afficheur indique le message



### 4.4 Amorçage du circuit

- **30** Diriger le tube vapeur (5) sur le bac récupérateur.
- Tourner le bouton (6) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et attendre un instant l'arrivée d'eau pour régler le tube vapeur; pour interrompre la distribution d'eau, tourner le bouton (6) dans le sens horaire.

 **Remarque: Avant de mettre la machine en service après une**

longue période d'inactivité ou si le réservoir d'eau a été complètement vidé, il est recommandé d'amorcer le circuit. Le circuit doit être amorcé chaque fois que l'afficheur visualise le

message

PURGER

- Ces opérations terminées, la machine est prête à l'emploi. Quand la machine atteint sa température de fonctionnement, l'afficheur indique le message:

SELEC. PRODUIT  
MACHINE PRETE

Pour la distribution du café ou de la vapeur et l'utilisation correcte de la machine, suivre attentivement les instructions ci-après.

## 5 PREPARATION DU CAFE

La machine est prête à l'emploi dès que l'afficheur indique le message

SELEC. PRODUIT  
MACHINE PRETE

- Le distributeur de café est réglable en hauteur. L'appareil admet plusieurs tailles de tasse et peut donc s'adapter aux besoins de chacun. Après l'usage, remettre le distributeur dans sa position initiale.
- **29** Mettre une ou deux tasses sur l'appui-tasses (3) et presser la touche 18, 19 ou 20 suivant le café que l'on souhaite (18, 19, ou 20).

### 5.1 Moulin a cafe

 **Attention! Le bouton de réglage de la mouture, situé à l'intérieur du bac de café ne peut être tourné que si le moulin à café est en fonction. Ne pas remplir le bac à café en grains avec du café moulu et/ou lyophilisé.**



Il est interdit d'utiliser sur cette machine autre chose que du café en grains. Le moulin à café est formé d'organes en mouvement qui peuvent être dangereux; il est interdit d'y mettre le doigt et/ou d'autres objets. Avant d'intervenir à l'intérieur du bac à café, quelle que soit la raison, mettre l'interrupteur général sur OFF et débrancher la prise de courant. Ne pas remplir le bac à café quand le moulin est en fonction.



La qualité et le goût du café dépendent non seulement du mélange utilisé mais aussi de la mouture. La machine est équipée d'un bouton (11) qui permet de régler la mouture. Pour modifier la mouture, tourner le bouton gradué quand le moulin à café est en fonction; les chiffres reportés sur le bouton correspondent au type de mouture (haute ou basse).

Tous nos appareils sont réglés en usine sur une mouture moyenne; pour diminuer la mouture, tourner le bouton sur un numéro plus petit, pour augmenter la mouture, tourner le bouton sur un numéro plus grand.

Pour goûter la variation du niveau de mouture, il faut attendre la distribution de trois ou quatre cafés.



Utiliser des mélanges de café en grains pour machines expresso. Ne pas utiliser des moutures extrêmes (Ex.1 – 16); dans ce cas, utiliser des mélanges de café différents. Conserver le café au frais, dans un récipient hermétiquement fermé.

Régler la mouture si le café ne coule pas très bien:

Si le café sort très rapidement = la mouture est trop grosse > diminuer la mouture;

Si le café sort à gouttes ou pas du tout = la mouture est trop fine > augmenter la mouture.

## 5.2 Réglage des doses

**27** Cette machine permet de régler la quantité de café (doses) que l'on souhaite moulin. La dose est réglée par Saeco sur une valeur moyenne qui répond à la plupart des exigences; l'entaille (A) à hauteur de la référence (B). Pour augmenter la dose de café à moulin, tourner le bouton (12), situé à l'intérieur du bac de café, dans le sens antihoraire; pour diminuer la dose de café à moulin, tourner le bouton dans le sens horaire. Le réglage de la dose doit être effectué avant de presser le bouton de distribution du café. Ce système permet d'obtenir une distribution optimale avec toutes les catégories de café en vente dans le commerce.

## 5.3 Dosage du remplissage des tasses

La machine est réglée en usine pour les 3 produits suivants: café grande tasse, café normal, espresso

Pour adapter ces valeurs préprogrammées à la taille de vos tasses, placez-en une sous la tête d'écoulement. Appuyez sur la touche de démarrage du café souhaité (18, 19, ou 20) et maintenez-la enfoncée. Le message

1 CAFE  
PROGR. QUANTITE'

apparaît à l'affichage.

Laissez se poursuivre le remplissage jusqu'à ce que la quantité corresponde à vos besoins, puis relâchez la touche.

**i** **Remarque: maintenez dans tous les cas la touche (18, 19, ou 20) enfoncée pendant toute l'opération.**

## 5.4 Portion de café simple ou double (1 ou 2 tasses)

- La pression de la touche de démarrage (18, 19 ou 20) déclenche à chaque fois la préparation d'une portion de café. La

double pression de la touche déclenche la préparation d'une double portion de café.

- Vous pouvez à tout moment interrompre prématurément l'écoulement du café en appuyant brièvement sur la touche de démarrage (18, 19, ou 20).

**i** **Remarque: la machine est dotée d'un dispositif automatique de préinfusion. Le café moulu est d'abord humidifié et l'écoulement est brièvement interrompu. C'est ensuite seulement que débute la percolation proprement dite. Pendant la préinfusion, le message affiché est**

PREINFUSION

## 6 DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

**⚠** **Danger de brûlure !**  
Au début du fonctionnement, de petits jets d'eau chaude peuvent s'échapper du distributeur. Le tube du distributeur peut atteindre des températures élevées: ne jamais toucher le tube à mains nues.

**31** Avec la machine prête à distribuer du café, procéder comme suit:

- Mettre une tasse et/ou un récipient en-dessous du tube eau chaude/vapeur (5);
- Ouvrir le bouton (6) dans le sens antihoraire; l'afficheur indique

EAU CHAUDE

- Prélever la quantité d'eau chaude souhaitée; pour arrêter la distribution d'eau chaude, tourner le bouton (6) dans le sens horaire. La machine retourne en fonctionnement normal, l'afficheur indique le message:

SELEC. PRODUIT  
MACHINE PRETE

## 7 DISTRIBUTION DE VAPEUR/PREPARATION DU CAPPUCCINO

La vapeur peut être utilisée pour monter le lait pour le cappuccino mais aussi pour réchauffer des boissons. La machine ne requiert aucun temps préalable de réchauffement.



### Danger de brûlure !

Au début du fonctionnement, de petits jets d'eau chaude peuvent s'échapper du distributeur. Le tube du distributeur peut atteindre des températures élevées : ne jamais toucher le tube à mains nues.

- Avec la machine prête à distribuer du café, presser le bouton (21). La machine requiert un temps de pré-réchauffement. Au cours du pré-réchauffement, l'afficheur visualise le message:

VAPEUR  
CHAUFFER

- Quand la machine est prête à distribuer de la vapeur, l'afficheur indique:

VAPEUR  
MACHINE PRETE

- **30** Diriger le tube vapeur (5) au dessus du bac récupérateur, ouvrir le robinet (6) "Eau chaude/Vapeur" le temps de faire couler l'eau résiduelle du tube vapeur ; très vite, de la vapeur commencera à sortir du tube.
- Fermer le robinet (6).
- Remplir, avec du lait froid, 1/3 du récipient utilisé pour préparer le cappuccino.

**i** Pour obtenir un meilleur résultat, le lait utilisé dans la préparation du cappuccino doit être froid.

- **32** Plonger le tube vapeur dans le lait à réchauffer et ouvrir le robinet (6); faire tourner le récipient lentement du bas vers

le haut pour faire mousser le lait de manière uniforme.

- Après avoir utilisé la vapeur pendant le temps souhaité, fermer le robinet (6).
- Pour réchauffer d'autres boissons, utiliser le même système.
- Après cette opération, nettoyer le tube vapeur avec un chiffon humide.
- Lorsque l'émission de la vapeur est terminée arrêter la fonction en appuyant sur la touche (21).

### 7.1 Passer de la vapeur au café

- Quand l'appareil passe de la distribution de vapeur à la distribution de café, l'afficheur indique **TEMP. ELEVEE** ; la machine est trop chaude et ne peut pas distribuer de café.
- Pour pouvoir distribuer du café, vider l'eau et tourner le bouton de la vapeur (6); l'afficheur indique le message

EAU CHAUDE  
TEMP. ELEVEE

- Quand le message **TEMP. ELEVEE** disparaît, la distribution d'eau peut être arrêtée en tournant le bouton de vapeur (6) dans le sens horaire. La machine retourne en fonctionnement normal; l'afficheur visualise le message:

SELEC. PRODUIT  
MACHINE PRETE

## 8 NETTOYAGE ET MAINTENANCE

### 8.1 Nettoyage

- Pour la maintenance et le nettoyage, la machine doit être froide et débranchée du réseau électrique.
- Ne pas plonger pas la machine dans l'eau et ne pas laver ses composants dans un lave-vaisselle.

- Ne pas utiliser d'objets pointus ou de produits chimiques agressifs (solvants) pour le nettoyage.
- Il est recommandé de nettoyer quotidiennement le réservoir d'eau ; remplir le réservoir avec de l'eau froide potable.
- Nettoyer le bac à café avant de le remplir une nouvelle fois.
- Pour nettoyer l'appareil, utiliser un chiffon doux imbibé d'eau.
- Ne pas sécher la machine et/ses composants dans un four à micro-ondes et/ou un four conventionnel.
- Nettoyer le logement de service et le groupe distributeur; il est recommandé de vider chaque jour le bac du marc (1).
- Le distributeur de café (14) peut être démonté pour le nettoyage. Le tirer vers l'extérieur et rincer soigneusement les conduites de distribution avec de l'eau chaude.
- Laver et sécher soigneusement toute les pièces du groupe distributeur.
- Remonter le filtre et revissez avec soin la cheville en plastique en utilisant la clé prévue à cet effet.
- Nettoyer soigneusement le logement.

- **38** Remettre en place le groupe distributeur en le tenant par la poignée prévue à cet effet.
- Fermer ensuite la porte, remettre en place le bac du marc et le bac récupérateur.

## 9 DECALCIFICATION

Le traitement de décalcification sert à libérer des incrustations de calcaire toutes les surfaces ainsi que les trous, tout en garantissant la performance des soupapes, des commandes de chauffage, et d'autres éléments importants.

### 8.2 Groupe distributeur

- Le groupe distributeur (14) doit être nettoyé à chaque remplissage du bac à café ou au moins une fois par semaine.
- Mettre la machine hors tension et la débrancher.
- **37** Extraire le bac du marc (1) et le bac récupérateur (8); ouvrir ensuite la porte de service (13).
- **35** Extraire le groupe distributeur (14) en le tenant par la poignée prévue à cet effet et en pressant la touche "PRESS". Le groupe distributeur peut être lavé uniquement avec de l'eau chaude **sans détergent**.
- **36** Vérifier si les deux filtres en acier sont propres sans résidus de café. Pour retirer le filtre supérieur, dévisser, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, la cheville en plastique avec la clé fournie avec la machine.

**i** **Note: vu la complexité du circuit hydraulique de la machine à café, les suivants cycles de détartrage (automatique et conventionnel) ne peuvent concerner tous les tuyaux. En effet, sont exclues les pièces d'un accès facile comme le groupe de distribution (14) et son pivot en plastique.**

La machine doit être décalcifiée tous les 3-4 mois, à partir du degré de dureté de l'eau. Dans les régions où l'eau est riche en calcaire, nous conseillons une décalcification plus fréquente.

Pour les régions avec avec eau dure et pour améliorer la qualité du café, il est conseillé d'utiliser un filtre à eau. Il protège la machine, tout en réduisant La fréquence des traitements de décalcification.



**Note: utilisez un produit décalcifiant spécial pour machines à café. N'employez pas de vinaigre, il pourrait endommager la**

machine.

Pour plus de facilité, quand l'appareil requiert un cycle de détartrage, l'afficheur visualise:

DETARTRER  
MACHINE PRETE

L'appareil peut encore distribuer du café mais il est recommandé d'effectuer un détartrage dès que possible.

Le détartrage peut être effectué soit manuellement, soit automatiquement par l'appareil même.

### 9.1 Detartrage conventionnel

- La machine automatique à café/espresso étant déclenchée, versez dans le réservoir d'eau la solution de détartrage préparée selon les instructions de l'emballage en dosage 1:1.
- Placez un récipient sous la buse de vapeur/eau chaude (5) et tournez lentement le bouton de vapeur/eau chaude (6) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Appuyez sur l'interrupteur principal pour enclencher la machine et laissez s'écouler environ 3 dl de la solution de détartrage par la buse.
- Tournez le bouton dans le sens contraire. Arrêtez la machine par l'interrupteur principal et laissez agir la solution pendant 5 minutes environ.
- Répétez cette opération deux à trois fois jusqu'à ce que tout le contenu du réservoir d'eau se soit écoulé par la buse.
- Après le détartrage, rincez abondamment le réservoir d'eau (7) et remplissez-le avec de l'eau fraîche. Remettez la machine en marche et rincez-la en laissant s'écouler le contenu du réservoir d'eau fraîche (1,4 litre env.) par la buse de vapeur/eau. De cette manière, aucun résidu pouvant altérer la goût ne demeurera dans la machine.

- La machine à café/espresso est à nouveau prête à l'emploi. Pour effacer le message  De l'affichage, actionnez la touche **MENU/OK** afin de retourner en mode de programmation.

- Sélectionnez le point de programme  par les touches fléchées **▲** ou **▼** et activez-le par la touche **MENU/OK**. L'affichage alterne

entre  et

QUANT. RESTANTE  
L 130

- Appuyer sur la touche **MENU/OK**. L'affichage indique . Si vous appuyez une nouvelle fois sur la touche **MENU/OK** l'indication de détartrage est remise à zéro.

### 9.2 Detartrage au moyen du programme integre

- Avant de démarrer le programme de détartrage intégré, préparez une solution de détartrage selon les instructions de l'emballage en dosage 1:1 et versez-la dans le réservoir d'eau.
- Appuyez sur la touche **MENU/OK**. Sélectionnez le point de programme

 par les touches fléchées **▲** ou **▼** et activez-le par la touche **MENU/OK**.

- Placez un récipient de grande capacité (au moins 1 litre) sous la buse de vapeur/eau chaude et ouvrez lentement le bouton rotatif

(6). L'affichage indique 

et le détartrage automatique débute. Le programme est exécuté par intervalles

jusqu'à ce que 

apparaisse à l'affichage.

- Fermez le bouton rotatif (6) et appuyez sur la touche **MENU/OK**. Le message

 apparaît à l'affichage.

Rincer ensuite abondamment le réservoir, remplissez-le d'eau fraîche et replacez-le dans la machine.

- Placez à nouveau un récipient de grande capacité sous la buse de vapeur/eau et ouvrez lentement le bouton rotatif. Laissez s'écouler la totalité du réservoir d'eau par la buse jusqu'à ce que l'affichage indique

. Fermez le bouton rotatif (6).

- Le détartrage est à présent achevé. Appuyez sur la touche **MENU/OK** pour repasser du programme en mode de fonctionnement. L'afficheur indique



**i** **Remarque: le programme de détartrage et le rinçage durent environ 40 minutes.**

**i** **Important: des détartrages réguliers préservent votre machine de réparations coûteuses. Les dommages dus à la non-exécution du détartrage, à une mauvaise manipulation ou au non-respect des instructions de service ne sont pas couverts par la garantie.**

## 10 PROGRAMMATION

### 10.1 Réglages par MENU/OK

Pour passer en mode de programmation, appuyez sur la touche **MENU/OK** lorsque la machine est sous tension et prête à fonctionner. Pour parvenir au réglage souhaité, appuyez sur la touche fléchée

▲ pour remonter d'une ligne ou sur la touche ▼ pour descendre dans le menu. Appuyez sur la touche **ESC** pour quitter le mode de programmation.

### 10.2 Sélection des points du programme

Choisissez le point de programme adéquat par la touche fléchée ▲ ou ▼

La touche **MENU/OK** sert à activer le point correspondant. Maintenant, sélectionnez par les touches fléchées ▲ ou ▼; le réglage souhaité et enregistrez-le en appuyant à nouveau sur la touche **MENU/OK**.

**i** **Remarque: vous pouvez à tout moment quitter le réglage sans le modifier par la touche ESC (uniquement avant l'enregistrement par la touche MENU/OK).**

### 10.3 Explication des fonctions

#### MISE EN VEILLE

Si la machine ne doit pas servir pendant quelque temps, vous pouvez la commuter en mode Mise en veille. Cette fonction permet de réduire les frais d'électricité dus au fonctionnement de la machine.

Lorsque la machine ne doit pas servir pendant une durée prolongée, il est toutefois recommandé de la mettre hors service par l'interrupteur principal (16). La durée de préchauffage à la remise en service n'est que de 2 minutes.

- Appuyez sur la touche **MENU/OK**. Sélectionnez le point de programme

 par les touches

fléchées ▲ ou ▼ et activez-le par la touche **MENU/OK**; 

apparaît à l'affichage.

- Pour quitter la fonction

MISE EN VEILLE

appuyez sur la touche

**MENU/OK.**

## RINÇAGE

Après sa mise en marche, la machine rince automatiquement l'eau résiduelle des conduites afin que vous puissiez goûter au plaisir d'un café préparé avec de l'eau fraîche. La machine est programmée

d'usine avec la fonction **RINÇAGE ENCLENCHE**.

- Pour désactiver cette fonction, appuyez sur la touche **MENU/OK**. Sélectionnez le point de programme

RINÇAGE

par les touches

fléchées **▲** ou **▼** et activez-le par la touche **MENU/OK**.

RINÇAGE  
ENCLENCHE

ou **RINÇAGE ENCLENCHE** apparaît à l'affichage. Sélectionnez ensuite la position souhaitée par la touche fléchée **▲** ou **▼** et enregistrez votre réglage par la touche **MENU/OK**. Nous recommandons de sélectionner la fonction **RINÇAGE ENCLENCHE**.

## LANGUE

Cette fonction permet de modifier la langue de l'affichage. Vous pouvez choisir entre: allemand, portugais, espagnol, anglais, italien et français. La machine est réglée en usine sur la langue du pays respectif.

- Appuyez sur la touche **MENU/OK**. Sélectionnez le point de programme

LANGUE

par les touches fléchées

**▲** ou **▼** et activez-le par la touche **MENU/**

**OK.**LANGUE  
FRANCAIS

apparaît à

l'affichage. Sélectionnez maintenant la langue par la touche fléchée **▲** ou **▼** et enregistrez votre réglage par la touche **MENU/OK**.

## DURETE DE L'EAU

Selon la région, l'eau du robinet est plus ou moins chargée en calcaire. Aussi avez-vous la possibilité de régler la dureté de l'eau en fonction de la qualité de l'eau à votre domicile. Une échelle de réglage de 1-4 est à votre disposition. La machine est réglée en usine sur une valeur moyenne (dureté 3), correspondant à une qualité normale. Selon la charge en calcaire ou le degré de dureté de l'eau, réglez la machine en conséquence. Plongez brièvement (1 seconde) la bande-test fournie dans de l'eau et secouez-la légèrement. Relevez le résultat à-même la bande après une minute.

- Appuyez sur la touche **MENU/OK**. Sélectionnez le point de programme

DURETE D'EAU

par les touches

fléchées **▲** ou **▼** et activez-le par la touche **MENU/OK**.

DURETE D'EAU  
DURETE 1

“Durete 2”, “Durete 3” o “Durete 4” apparaît à l'affichage.

- Sélectionnez ensuite le degré de dureté adéquat par la touche fléchée **▲** ou **▼** et enregistrez votre réglage par la touche **MENU/OK**.

**i** **Remarque: détartrez la machine à café dès que la quantité d'eau correspondante s'est écoulée.**

DETARTREZ

apparaît à

l'affichage.

## TEMPERATURE

Si vous aimez le café plus ou moins chaud, vous pouvez régler la température de l'eau sur minimum, basse, moyenne, élevée ou maximum.

- Sélectionnez d'abord le point de programme  par les touches fléchées **▲** ou **▼** et activez-le par la touche **MENU/OK**.  apparaît p. ex. À l'affichage.
- Appuyez sur la touche **MENU/OK**. Sélectionnez la température souhaitée par la touche fléchée **▲** ou **▼** et enregistrez votre réglage par la touche **MENU/OK**.

## PREINFUSION

Le procédé de préinfusion par lequel le café moulu est légèrement humidifié avant la percolation permet à son plein arôme de s'épanouir, vous donnant un café excellent.

- Appuyez sur la touche **MENU/OK**. Sélectionnez le point de programme  par les touches fléchées **▲** ou **▼** et activez-le par la touche **MENU/OK**. ,  ou  apparaît à l'affichage.
- Choisissez maintenant la position souhaitée et enregistrez votre réglage par la touche **MENU/OK**.

## PREMOUTURE

Avec ce procédé, vous pouvez effectuer 2

moutures successives. La première, pour le café que vous avez sélectionné et la seconde, pour le café suivant (non encore sélectionné). Cette fonction est pratique lorsque vous souhaitez préparer plusieurs cafés successivement (p. ex. Lors de visite, fête, etc.).

- Appuyez sur la touche **MENU/OK**. Sélectionnez le point de programme  par les touches fléchées **▲** ou **▼** et activez-le par la touche **MENU/OK**.
-  ou  apparaît à l'affichage. Sélectionnez ensuite la position souhaitée par la touche fléchée **▲** ou **▼** et enregistrez votre réglage par la touche **MENU/OK**.

## TOTAL CAFES

Cette fonction vous permet à tout moment de consulter le nombre de cafés déjà préparés par la machine.

- Appuyez sur la touche **MENU/OK** et sélectionnez le point de programme  par les touches fléchées **▲** ou **▼** et activez-le par la touche **MENU/OK**. L'affichage présente par exemple .

## DETARTRE

Cette fonction permet de détartre la machine au moyen du programme de détartage intégré. Lorsque la quantité d'eau associée au réglage de la dureté de l'eau est atteinte,  apparaît à l'affichage. C'est au plus tard

à ce moment que vous devrez détartrer votre machine.

- Appuyez sur la touche **MENU/OK**. Sélectionnez le point de programme

DETARTTRER

par les touches

fléchées **▲** ou **▼** et activez-le par la touche **MENU/OK**.

DETARTTRER

apparaît à l'affichage.



**Remarque:** avant de démarrer le programme de détartrage, prenez absolument connaissance des instructions sous le titre "Détartrer". Le détartrage ne doit jamais se faire par le groupe de percolation. En d'autres termes: n'appuyez jamais sur la touche de démarrage (18, 19 o 20) lorsque du produit de détartrage se trouve dans le réservoir d'eau. Le groupe de percolation pourrait être endommagé.

## INDICATION DETARTTRAGE

La machine vous indique après quelle quantité d'eau (nombre de litres à utiliser) elle devrait à nouveau être détartrée.

- Appuyez sur la touche **MENU/OK**. Sélectionnez le point de programme

SIGNAL DETARTTR.

par les touches

fléchées **▲** ou **▼** et activez-le par la touche **MENU/OK**. L'affichage alterne

entre

QUANTITE EAU  
PAS SUFFISANTE

et p. ex.

QUANT. RESTANTE  
L 130

- Appuyez à nouveau sur la touche **MENU/OK**. L'affichage indique

RISE O COMPTEUR  
QUI

. Si vous appuyez une nouvelle fois sur la touche **MENU/OK**

l'indication de détartrage est remise à zéro.

**i** **Remarque:** si vous ne souhaitez pas remettre à zéro l'indication de détartrage, appuyez sur la touche "ESC".

**i** **Important:** remettez à zéro cette indication après chaque détartrage conventionnel. Vous serez ainsi assuré de ne jamais oublier le prochain détartrage de votre machine.

## MINUTERIE (TIMER)

Vous pouvez programmer la machine de sorte qu'elle passe automatiquement du

mode

MACHINE PRETE

au mode

RISE EN VEILLE

après un certain temps.

La machine est réglée en usine sur une durée de 5 heures. Le réglage s'opère par tranches de  $\frac{1}{4}$  d'heure entre 0 et 12 heures. La fonction minuterie redémarre à zéro à partir de la dernière production de boisson. L'affichage "0:00" indique que la minuterie est désactivée.

- Appuyez sur la touche **MENU/OK**. Sélectionnez le point de programme

TIMER

par les touches

fléchées **▲** ou **▼** et activez-le par la touche **MENU/OK**. L'affichage indique

ECONOM. ENERGIE  
APRES: 0:00

- Sélectionnez la durée par la touche fléchée **▲** ou **▼** et enregistrez votre réglage par la touche **MENU/OK**.

## CYCLE DE LAVAGE

Cette fonction permet d'effectuer un cycle de lavage à l'eau des pièces intéressées

par la distribution de café.

**i** Il est recommandé qu'une personne supervise toutes les opérations de ce cycle.

- Pour lancer le cycle de lavage, presser la touche **MENU/OK** et sélectionner la fonction  avec la touche **▲** ou **▼** ; pour accéder à la fonction, presser la touche **MENU/OK**. Presser à nouveau la touche **MENU/OK** pour lancer le cycle de lavage.
- Le cycle de lavage sera terminé quand

l'afficheur indique . A ce stade, remplir le réservoir d'eau et la machine ira automatiquement dans le mode normal. L'afficheur indiquera



## 11 INFORMATIONS À CARACTÈRE JURIDIQUE

- Ce mode d'emploi contient les informations qui vous sont nécessaires pour bien utiliser l'appareil, connaître toutes ses fonctions et effectuer sa maintenance.
- Ces connaissances et l'observation de ces instructions représentent la condition sine qua non d'un emploi sans danger et du respect de la sécurité en cas de fonctionnement et de maintenance de l'appareil.
- Si vous souhaitez d'autres informations ou si vous vous trouvez face à des problèmes particuliers, non traités dans ce mode d'emploi, nous vous prions de vous adresser au revendeur local ou directement au Fabricant.
- Soulignons également que le contenu de ces instructions ne fait partie d'aucune

convention précédente, ni d'accord ou contrat légal qui en modifierait la portée.

- Toutes les obligations du Fabricant se basent sur le contrat d'achat de l'appareil qui contient également le règlement complet et exclusif concernant les conditions de garantie.
- Les instructions contenues dans ce mode d'emploi ne peuvent ni limiter, ni étendre les normes de garantie contractuelles.
- Ce mode d'emploi est une œuvre protégée par les droits d'auteur.
- Toute reproduction par xérogaphie ou toute traduction dans une autre langue est interdite sans l'autorisation écrite préalable du Fabricant.

## 12 MISE À LA DÉCHARGE

- Mettez hors d'usage les appareils hors service.
- Débranchez l'appareil et coupez le cordon électrique.
- Mettez les appareils hors d'usage à la décharge suivant la réglementation en vigueur.

Problèmes	Causes	Remèdes
La machine ne s'allume pas.	La machine n'est pas branchée sur le réseau électrique.	Brancher la machine sur le réseau électrique.
	La porte de service est ouverte.	Fermer la porte.
La préparation automatique du café n'entre pas en service	GROUP ABSENT	Introduire l'unité centrale e la bloquer
	GROUP BLOQUE	Nettoyer l'unité centrale
	Touche vapeur appuyée	Invalider la fonction vapeur et purger la machine
	REPLIR RES. EAU	Remplir avec eau ou café en grains et redémarrer le cycle de préparation du café
	GRAINS VIDE	
	TEMP. ELEVEE	Purger une autre fois et à fond la machine
TIR. MARC ABS.	Introduire le tiroir à marc correctement	
	MOUTLIN BLOQUE	Nettoyer le moulin à café
Le café n'est pas assez chaud	Les tasses sont froides	Chauffer les tasses
L'eau chaude ou la vapeur ne sort pas.	L'orifice du tube vapeur est colmaté.	Nettoyer l'orifice du tube vapeur avec une aiguille.
Le café ne sort pas.	Le groupe est sale.	Nettoyer le groupe (Section 8.2)
Le café sort lentement.	La mouture est trop fine.	Changer de mélange de café et régler la mouture comme l'indique la section 5.1 Diminuer la dose par. 5.2
	Le groupe distributeur est sale.	Nettoyer le groupe distributeur (Section 8.2)

Problèmes	Causes	Remèdes
Le café n'est pas assez crémeux.	Le mélange ne convient pas ou le café n'est pas fraîchement torréfié ou bien il est moulu trop fin ou trop gros.	Changer de mélange de café ou régler la mouture comme l'indique la section 5.1 Augmenter la dose par. 5.2
Le café sort à l'extérieur du distributeur	Le distributeur est colmaté.	Nettoyer le distributeur et ses orifices de sortie.
La machine met trop de temps pour se réchauffer ou trop peu d'eau sort du tube.	Le circuit de la machine est plein de calcaire.	Nettoyer la machine des dépôts de calcaire.
Impossible d'extraire le groupe distributeur.	Le groupe distributeur est mal mis.	Mettre la machine sous tension, Fermer la porte de service. Le groupe distributeur retourne automatiquement dans sa position initiale.
	Le bac du marc à café est monté.	Extraire le bac du marc à café avant d'extraire le groupe distributeur.

**Si vous ne trouvez pas la description du symptôme que vous recherchez ou si le remède conseillé est inefficace, veuillez vous adresser à un Centre d'Assistance Agréé.**

**COD. 1.6.593.76.00 REV. 00 DEL 01/05/00**