



FR Manuel d'utilisation | **Machine à café**

NKC9N8T

NKC9N8B

TC9NK8T

TC9NK8B

CK9100T

CK9100B

PSC9000T

PSC9000B



Bienvenue chez AEG ! Merci d'avoir choisi un de nos produits.



Pour les conseils d'utilisation, dépannage, assistance et réparations, visiter : aeg.com/support

Sujet à modification sans préavis.

CONTENU

1. INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4
3. DESCRIPTION DU PRODUIT	6
4. PANNEAU DE COMMANDE	7
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	8
6. UTILISATION QUOTIDIENNE	8
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	11
8. DÉTARTRAGE	12
9. RÉGLAGE DURETÉ DE L'EAU	12
10. FILTRE ADOUCISSEUR D'EAU	12
11. DONNÉES TECHNIQUES	13
12. QUESTIONS ENVIRONNEMENTALES	13
13. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	13
14. MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN	13
15. DÉPANNAGE	15

1. ⚠ INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser l'appareil, lire attentivement les instructions fournies. Le fabricant n'est pas responsable si une installation ou une utilisation incorrecte provoque des blessures et des dommages. De toutes les façons, conserver les instructions avec la machine pour référence future.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- La machine n'est pas destinée à être utilisée par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, à moins qu'elles ne soient correctement surveillées ou qu'elles n'aient reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec la machine.
- Pour les marchés européens uniquement :

- Cette machine peut être utilisée par des enfants âgés de 8 ans et plus à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de la machine et qu'ils soient conscients des dangers encourus. Les opérations de nettoyage et d'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisées par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils agissent sous surveillance. Tenir la machine et son câble hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine.

1.2 Sécurité générale

- Utilisation prévue : cette machine est conçue et développée pour préparer des boissons à base de lait, de café et d'eau chaude. Tout autre usage est considéré comme inapproprié et par conséquent dangereux. Le fabricant ne répond pas de dommages découlant d'un usage impropre de la machine.
- La surface des éléments de chauffage reste chaude après usage et l'extérieur de la machine peut garder la chaleur pendant quelques minutes en fonction de l'utilisation.
- Nettoyez tous les composants à fond, en prenant particulièrement soin des pièces en contact avec le café et le lait.
- Le nettoyage et l'entretien, destinés à être effectués par l'utilisateur, ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- Ne jamais plonger la machine dans l'eau.
- ATTENTION : Afin de ne pas endommager la machine, ne pas utiliser d'agents alcalins de nettoyage lors du nettoyage, utiliser un chiffon doux et un détergent léger.
- Cette machine est uniquement à usage domestique. Elle n'est pas conçue pour travailler dans des pièces servant de cuisine au personnel de magasins, bureaux et autres zones de travail, fermes auberges, hôtels, motels et autres structures d'accueil, chambres à louer.
- Si la fiche ou le cordon d'alimentation sont abîmés, faites-les remplacer par le Support technique pour éviter tout risque.
- Machines avec cordon amovible : éviter les éclaboussures d'eau sur le connecteur du cordon d'alimentation ou la prise à l'arrière de l'appareil.

- **AVERTISSEMENT** : Modèles avec des surfaces en verre : ne pas utiliser la machine si la surface est fêlée.
- Pour les marchés européens uniquement :
- Les machines ne peuvent être utilisées par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances que si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions sur l'utilisation sûre de la machine et comprennent les dangers impliqués.
- Toujours débrancher la machine lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer.



Les surfaces indiquant ce symbole deviennent chaudes durant l'utilisation (le symbole est présent uniquement sur certains modèles).

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT !

Cette machine ne doit être installée que par du personnel qualifié.

Lire attentivement ces instructions avant d'utiliser la machine.

- Conservez-les soigneusement
- La non observation de ce mode d'emploi peut causer des lésions ou endommager la machine.
- Ne jamais toucher la machine avec les mains mouillées.
- Ne jamais toucher la fiche les mains mouillées.
- Assurez-vous que la prise de courant utilisée est toujours accessible, pour que vous puissiez débrancher la machine en cas de besoin.
- Pour débrancher l'appareil, saisir la fiche et la retirer de la prise.
- Ne pas tirer sur le fil, cela pourrait l'endommager.
- Pour déconnecter complètement la machine, placez l'interrupteur principal (A1) sur le côté de la machine en position 0.
- Si la machine est en panne, ne pas essayer de la réparer.
- Désactivez-la à l'aide de l'interrupteur général (A1) débranchez-la et adressez-vous au Support technique.

- Gardez tous les emballages (sacs en plastique) hors de portée des enfants.
- Installez la machine conformément aux instructions du manuel pour vous assurer qu'il n'y a pas de déversement lorsqu'elle est retirée de son cadre.
- La machine est équipée d'un ventilateur de refroidissement.
Il se met en marche à chaque sortie de café, vapeur ou eau chaude.
Après quelques minutes, le ventilateur se désactive automatiquement.

Types de câbles adaptés pour l'installation ou le remplacement :

H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90)

Pour la taille du câble, voir la puissance totale indiquée sur la plaque signalétique. Un autre tableau peut également être consulté :

Puissance totale (W)	Taille de câble (mm ²)
maximum 2300	3 x 1

2.2 Raccordement électrique



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie et de chocs électriques.

- Vérifiez que la tension d'alimentation correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique sur le côté de la machine. Connectez la machine à une prise de courant correctement installée et mise à la terre uniquement avec un courant minimum de 10A. S'il y a incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de la machine, appelez un électricien pour qu'il remplace la prise. Pour respecter les directives en matière de sécurité, vous devrez utiliser pour l'installation un interrupteur omnipolaire ayant une distance minimale de 3 mm entre les contacts. N'utilisez ni prises multiples ni rallonges.
- L'alimentation doit comporter des sectionneurs de sécurité conformes à la réglementation d'installation en vigueur dans le pays d'installation.

2.3 Utilisation de la machine



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure, de brûlure, de choc électrique ou d'explosion.

- Pendant l'utilisation, la machine produit de l'eau chaude et de la vapeur. Évitez les éclaboussures d'eau chaude ou de vapeur. Utilisez les boutons ou les poignées.
- Ne saisissez pas la machine à café lorsqu'elle est hors de son cadre. Ne placez pas de récipients contenant des liquides ou des matériaux inflammables ou corrosifs sur la machine, qu'ils soient extraits ou insérés. Placez les accessoires nécessaires à la préparation du café (doseur par ex.) dans le support spécial. Ne posez aucun objet encombrant ou instable sur la machine, pour ne pas risquer de bloquer le mouvement de cette dernière. Ne laissez pas les enfants et les animaux s'arrêter ou rester près de la machine lorsqu'elle a été retirée de son cadre. N'utilisez pas la machine hors de son cadre. Ne laissez pas la machine hors de son cadre sauf si c'est strictement nécessaire.
- N'utilisez pas la machine si elle a été retirée de son cadre. Vérifiez que la machine est désactivée avant de la retirer. Exception faite pour le réglage du moulin à café, qui doit être effectué quand la machine est en dehors (voir chapitre « Réglage du moulin à café »).

- Utilisez uniquement des accessoires et des pièces de rechange d'origine ou homologués par le fabricant.
- Cette machine est conçue et développée pour préparer du café et des boissons chaudes. Toute autre utilisation est jugée impropre. Cette machine n'est pas adaptée pour un usage commercial. Le fabricant ne répond pas de dommages découlant d'un usage impropre de la machine. Cette machine peut être installée sur un four encastré si l'arrière de ce dernier est équipé d'un ventilateur de refroidissement (puissance maximale du microondes : 3 kW).
- Le fabricant ne répond pas de dommages découlant de la non observation de ce mode d'emploi.

2.4 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à la machine.

- Désactivez toujours la machine avant l'entretien.
- Nettoyez-la avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des détergents neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons de nettoyage abrasifs, de solvants ou d'objets métalliques.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau (EN/IEC 60335-2-15).

2.5 Assistance

- Pour toute réparation, contactez le Support technique agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange originales.

2.6 Mise au rebut



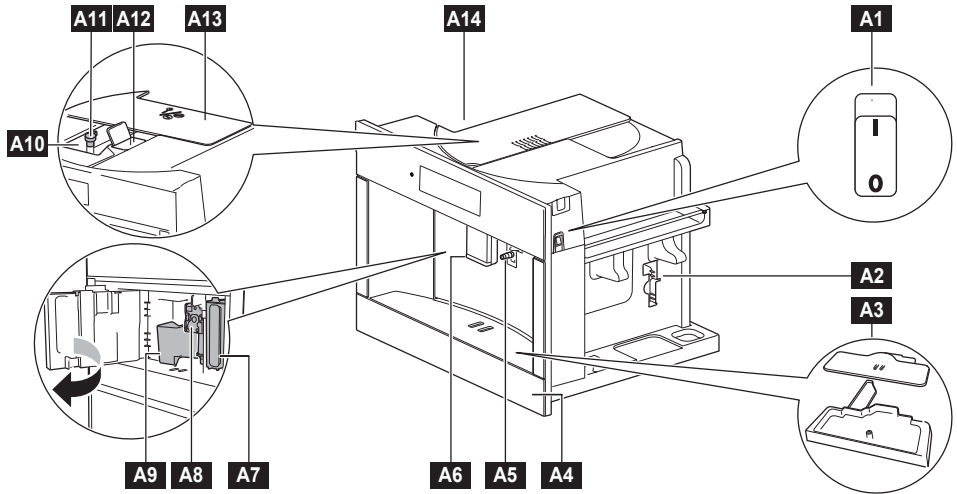
AVERTISSEMENT !

Risque de blessure ou d'étouffement.

- Débranchez la machine du secteur.
- Retirez le câble réseau près de la machine et jetez-le correctement.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

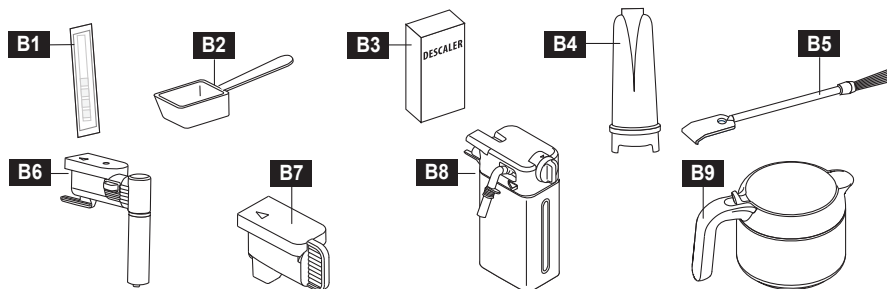
3.1 Aperçu général



- A1** Interrupteur général
- A2** Compartiment des accessoires (gauche/droite)
- A3** Égouttoir
- A4** Panneau avant inférieur
- A5** Buse de raccordement eau chaude/vapeur
- A6** Buses café (réglables en hauteur)
- A7** Retirer le réservoir d'eau
- A8** Unité d'infusion

- A9** Bac marc de café usagé
- A10** Bac grains de café
- A11** Cadran de réglage taille mouture
- A12** Entonnoir de café moulu
- A13** Couvercle pivotant
- A14** Chauffe-tasse (gauche)
Température moyenne 35°C avec fonction chauffe-tasse activée et désactivation automatique réglée sur au moins 2 h

3.2 Accessoires



B1 Papier indicateur « Test dureté de l'eau » (**)

B2 Pelle à café moulu

B3 Détartrant *

B4 Filtre adoucisseur d'eau *

B5 Brosse de nettoyage

B6 Buses d'eau chaude/buse à vapeur

B7 Couverture de la buse de raccord

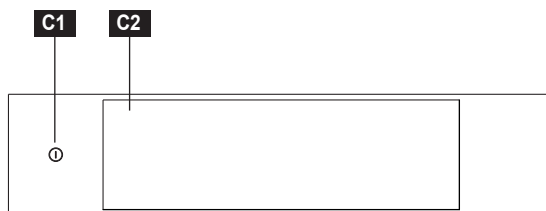
B8 Pot à lait

B9 Verseau à café *

(*) Disponible uniquement sur certains modèles

(**) Disponible à l'intérieur du Guide rapide

4. PANNEAU DE COMMANDE



Touches	Fonction	Description
C1 ①	ON/STAND-BY	Pour activer et désactiver la machine. Maintenir la touche enfoncée (3 secondes) pour éteindre les éléments chauffants.
C2	AFFICHAGE	Affiche les réglages actuels de la machine à café. Appuyer pour allumer l'écran lorsque l'on est en mode « Prêt à l'emploi ».


 Appuyer	 Déplacer	 Maintenir enfoncé
Appuyer sur la surface avec le bout de votre doigt.	Faire glisser le bout de votre doigt sur la surface	Appuyer sur la surface pendant 3 secondes

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT !

Voir les chapitres sur la sécurité.

1. Nettoyer la machine avant la première utilisation

 Voir le chapitre « Entretien et nettoyage ».

2. Connecter la machine

Brancher la machine sur le secteur et allumer l'interrupteur principal. **A1**

3. Préparer, rincer et chauffer

Suivre les instructions sur l'écran.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT !

Voir les chapitres sur la sécurité.

REMARQUE IMPORTANTE SUR LA CONSOMMATION D'ÉLECTRICITÉ
Pour répondre aux exigences de consommation d'énergie, la machine est réglée en usine pour rester en mode Prêt à l'emploi pendant 30 min.

Pendant cette période, les éléments chauffants sont allumés et la machine est prête à l'emploi. Dans les réglages, il est possible de définir un temps plus court ou plus long pour la fonction « Garder chaud » (Prêt à l'emploi).

Lorsque la machine est allumée et n'est pas en mode Prêt à l'emploi, elle exécute un cycle de préchauffage automatique qui ne peut pas être interrompu. La machine est prête à l'emploi uniquement après avoir terminé ce cycle.

Les réglages pour chaque boisson peuvent être personnalisés et enregistrés dans les favoris.

6.1 Réglages de la boisson souhaitée

Boissons



Ristretto

Une petite dose d'Espresso fait avec la moitié de l'eau d'un espresso standard. Parfait pour ceux qui veulent un espresso encore plus audacieux



Espresso

La dose de café classique italienne. Savoureux, concentré, servi dans de petites tasses

Boissons



Espresso Long

Une dose plus grande d'espresso. Toujours savoureux et servi dans de petites tasses



Café Crème

Une dose d'espresso qui est plus de deux fois la taille d'une dose standard. Réalisé avec une plus grande quantité de café moulu et une pré-infusion profonde pour un arôme supplémentaire



Café Allongé

Un café qui allie saveur du filtre et de la crème. Réalisé avec un temps d'infusion plus long qu'un espresso standard. Une saveur plus tranchante qu'un Café Américain



Café Américain

Un Café Américain combine la saveur d'un espresso avec de l'eau supplémentaire pour offrir la force du café filtre. Parfait pour ceux qui veulent une tasse de café complète



Espresso Macchiato

Une boisson corsée avec une seule dose d'espresso, légèrement adoucie par un peu de lait monté à la vapeur



Macchiato

Un café allongé préparé avec un temps de préparation prolongé. La force du filtre, mais avec une saveur plus nette qu'un café Américain, légèrement adoucie par un soupçon de lait vapeur



Cappuccino

Un café de taille moyenne avec une seule dose d'espresso, du lait chaud et une couche de mousse dense et riche



Cappuccino Plus

Plus qu'un cappuccino standard, une dose double d'espresso, du lait chaud et une couche de mousse dense et riche



Latte Macchiato

Une seule dose d'espresso mélangée avec du lait monté à la vapeur pour une tasse de café moyenne et une couche moyenne de mousse

Boissons



Flat White

Une double dose de Ristretto à la saveur corsée, associée à du lait monté à la vapeur et à une couche de mousse veloutée



Café Latté

Une seule dose d'espresso mélangée à du lait chaud pour une boisson douce et moelleuse. Fini avec juste une petite touche de mousse



Eau Chaude

De l'eau chaude pour vos thés et infusions préférées



Lait Chaud

Du lait chaud avec le niveau de mousse de votre choix



Vapeur

Le programme Vapeur vous permet de cuire le lait à la vapeur jusqu'à une consistance parfaite pour plusieurs tasses de café en même temps. Pour une mousse plus dense, utilisez du lait réfrigéré. Nettoyer la buse après chaque utilisation



Verseuse

Le programme Verseuse est idéal pour servir différents hôtes en même temps. Il fait jusqu'à six tasses de votre sélection de café favorite

6.2 Préparation du café



AVERTISSEMENT !

Ne jamais utiliser de grains de café verts, caramélisés ou glacés car ils pourraient se coller dans le moulin à café et le rendre inutilisable.

- Placer une tasse (ou deux tasses) sous les buses de café **A6**.
- Abaisser la buse de café dans la tasse. Ceci rend le café plus crémeux ;
- Sélectionner le café souhaité : Ristretto, Espresso, Espresso Long, Café Crème, Café Allongé, Café Américain.



- Pour certaines boissons, il est possible de personnaliser l'arôme, la quantité de café et le nombre de tasses.

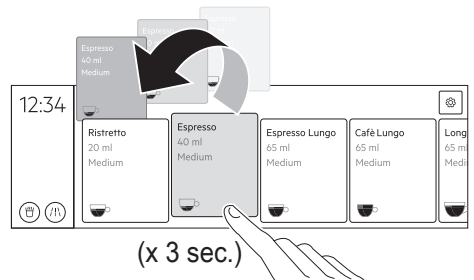


- Appuyer sur « START » pour commencer à verser les boissons.

Appuyer sur l'icône pour obtenir des informations sur la boisson sélectionnée



Les boissons peuvent être commandées selon vos préférences personnelles : appuyer et maintenir enfoncée pendant 3 secondes l'icône de la boisson que vous souhaitez déplacer. Dès que l'icône se soulève, la faire glisser et la déposer dans la position souhaitée. Pour rétablir l'ordre des boissons, sélectionner « Réglages », « Support technique » et puis « Réinitialiser l'ordre des boisson ».



6.3 Réglage du moulin à café



ATTENTION

Sélectionner une boisson à base de café avec un arôme extra fort et tourner le cadran réglage de mouture pendant la mouture (son de mouture).

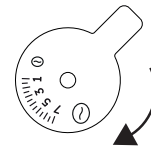


AVERTISSEMENT !

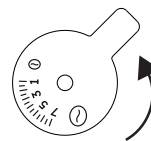
Attendre 300 boissons avant de changer le degré de mouture

Position du cadran

Recommandé pour...



Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre (nombre élevé/broyage grossier) pour obtenir une crème moins dense. Tourner d'un clic uniquement lorsque la machine est en train de moudre (son de mouture).

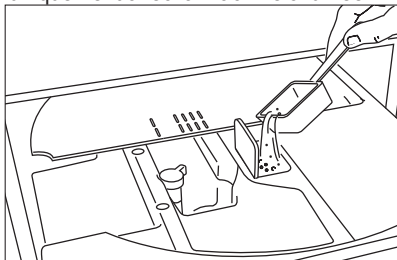


Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (nombre le plus bas/mouture la plus fine) pour obtenir une crème plus dense. Tourner d'un clic uniquement lorsque la machine est en train de moudre (son de mouture).

Si le message « Degré de mouture trop fin. Régler un degré de mouture plus grossier » apparaît à l'écran et que le café ne sort pas, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre de 1 ou 2 clics. Il peut être nécessaire de préparer au moins 2 boissons pour évaluer l'ajustement nouvellement effectué.

6.4 Café pré-moulu

1. Ajouter une cuillère de café pré-moulu uniquement avec la machine allumée.



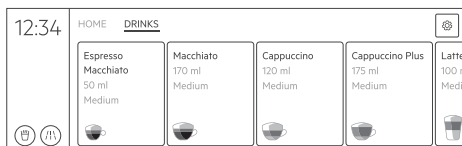
2. Sélectionner la boisson souhaitée (par exemple, un Espresso).
3. Appuyer sur « Arôme », puis sur « Café pré-moulu » et appuyer sur « OK ».
4. Presser l'icône « START ». La préparation commence.

Toutes les boissons n'ont pas l'option Pré-moulu.

6.5 Préparation automatique de boissons à base de lait




i Pour une crème parfaite, il est recommandé d'utiliser du lait demi-écrémé à une température inférieure à 5°C.

1. Retirer la buse d'eau chaude/buse à vapeur **B6** ;
2. Remplir le pot à lait **B8** avec suffisamment de lait, sans dépasser le niveau MAX indiqué sur le pot.
3. Insérer le pot à lait **B8** dans la buse de connexion de vapeur **A5** jusqu'à ce que le signal acoustique retentisse.
4. Placer une tasse sous les buses de sortie du café.
5. Sélectionner la boisson à base de lait souhaitée : Espresso Macchiato, Macchiato, Cappuccino, Cappuccino Plus, Latte Macchiato, Flat white, Café Latté, Lait Chaud.




6. Presser l'icône « START ». La préparation commence.

Tourner le bouton de réglage de la crème sur le couvercle du pot à lait pour régler le niveau de crémosité :

Position du cadran	Recommandé pour...
 Pas de mousse	Café Latté/Lait Chaud
 Petite quantité de mousse	Latte Macchiato
 Grande quantité de mousse	Cappuccino/Lait Chaud (lait mousseux)

6.6 Préparation de boissons à base de lait avec la buse à vapeur.

1. Insérer la buse à vapeur **B6** dans la buse de connexion de vapeur **A5** et sélectionner la fonction « Vapeur »  sur l'écran.
2. Appuyer sur « START » pour démarrer.

6.7 Démarrage automatique

Le « Démarrage automatique » peut être activé afin que la machine démarre automatiquement et soit prête à l'emploi à une certaine heure (par exemple le matin) pour préparer instantanément le café.

6.8 Maintien au chaud

La machine peut être programmée pour rester en mode Prêt à l'emploi pendant une période allant de 15 min à 3 h. Dans « Réglages », « Configuration » et par la suite « Maintien au chaud », il est possible de définir la période de temps préférée.

Pendant cette période, la machine est toujours prête à l'emploi et les éléments chauffants restent allumés.

Le réglage du temps par défaut est de 30 min.


7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT !

Voir les chapitres sur la sécurité.




Nettoyage de la machine à café


Pour le nettoyage de la machine à café, sélectionner « Réglages » , « Entretien » et enfin « Nettoyage de la machine ». Suivre les instructions sur l'écran. Les pièces suivantes de la machine doivent être régulièrement nettoyées et laissées à sécher : bac à café moulu, bac d'égouttement, réservoir d'eau et becs à café. Utiliser un chiffon doux, de l'eau chaude et un détergent doux. Aucun de ces composants de la machine ne peut être lavé au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de solvants, de détergents abrasifs ou d'alcool pour nettoyer la machine à café. Vérifier régulièrement que l'entonnoir à café moulu n'est pas bloqué. Si nécessaire, retirer tout dépôt de café avec la brosse fournie.

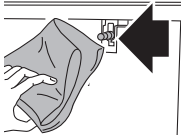


Unité d'infusion

L'unité d'infusion **A8** ne peut être retirée que lorsque la machine est désactivée (et non dans l'état Prêt à l'emploi) en appuyant sur la touche « On/Stand-by »  pendant 3 secondes. Appuyer sur les deux boutons de libération colorés vers l'intérieur et, en même temps, tirer l'unité d'infusion vers l'extérieur. Ne pas utiliser de détergents pour nettoyer l'unité d'infusion. Car l'intérieur du piston est traité avec un lubrifiant qui partirait avec. Tremper l'unité d'infusion dans l'eau pendant environ 5 minutes, puis rincer. **NE PAS METTRE L'UNITÉ D'INFUSION AU LAVE-VAISSELLE.**

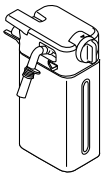
Rinçage

Si la machine n'est pas utilisée pendant plus de 3-4 jours, avant de la réutiliser, il est fortement conseillé de l'allumer et d'effectuer 2-3 cycles de rinçage en appuyant sur la touche « Rinçage »  sur l'écran d'accueil, ou de sélectionner « Réglages », « Entretien » et « Rinçage ».



Buse de raccordement eau chaude/vapeur

Chaque fois que du lait est préparé, la buse de raccordement eau chaude/vapeur **A5** doit être nettoyée avec un chiffon propre pour éliminer tout résidu de lait des joints.



Pot à lait

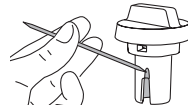
Pour nettoyer le pot à lait **B8**, sélectionner « Entretien », « Guides nettoyage » et enfin « Nettoyage pot à lait ». Suivre les instructions sur l'écran.



lave-vaisselle



Assurez-vous qu'il ne reste aucun résidu de lait dans l'orifice et la rainure sous le bouton. Si nécessaire, nettoyer la rainure du bouton avec un cure-dent.



Égouttoir et bac marc de café usagé




lave-vaisselle



8. DÉTARTRAGE

La machine est conçue pour détecter le moment où la procédure de détartrage est nécessaire.

Pour exécuter la procédure de détartrage vous-même, procédez comme suit :

1. Retirez le filtre à adoucisseur d'eau **B4** du réservoir d'eau **A7** (si précédemment inséré)
2. Sélectionner « Réglages » 

3. Sélectionner « Entretien »
4. Sélectionner « Détartrage » et suivre les instructions à l'écran.

Le cycle de détartrage ne peut pas être supprimé mais seulement temporairement interrompu, en appuyant sur « STOP ».

Utiliser uniquement un détartrant autorisé par le fabricant.

WebShop AEG : www.aeg.com/shop

9. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU


La machine est réglée par défaut pour un niveau de dureté 4. Le réglage de la machine peut être modifié en fonction de la dureté effective de l'eau dans diverses régions, rendant ainsi le détartrage moins fréquent.

9.1 Mesure de la dureté de l'eau

1. Retirez la bandelette « Test de dureté de l'eau » **B1** (incluse dans le guide rapide) de son emballage.
2. Immergez le papier complètement dans un verre d'eau pendant une seconde.

3. Retirez le papier de l'eau et secouez légèrement. Après environ une minute, 1, 2, 3, ou 4 carrés rouges se forment, en fonction de la dureté de l'eau. Chaque carré correspond à un niveau.

9.2 Régler la dureté de l'eau


1. Sélectionnez « Réglages » , « Configuration ».
2. Sélectionnez « Dureté de l'eau » et réglez le niveau requis de 1 à 4 (Niveau 1 = eau douce ; Niveau 4 = eau très dure).

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


10. ADOUCISSEUR

Certains modèles ont un filtre adoucisseur d'eau **B4**. Si ce n'est pas le cas avec votre modèle, nous vous recommandons d'en acheter un auprès du Support technique. Le filtre a une durée de vie d'environ deux mois avec une utilisation normale de la machine. Si la machine à café reste non utilisée avec le filtre installé, celui-ci durera au maximum 3 semaines.


10.1 Installer le filtre

1. Retirez le filtre de son emballage.
2. Sélectionnez « Réglages » .
3. Sélectionnez « Entretien ».
4. Sélectionnez « Installer le filtre à eau » et suivre les instructions sur l'écran.

10.2 Retrait du filtre

1. Sélectionnez « Réglages » .
2. Sélectionnez « Entretien ».
3. Sélectionnez « Retirer le filtre adoucisseur d'eau » et suivre les instructions sur l'écran.

10.3 Remplacer le filtre adoucisseur d'eau

1. Sélectionnez « Réglages » .
2. Sélectionnez « Entretien ».
3. Sélectionnez « Remplacer le filtre à eau » et suivre les instructions sur l'écran.

Utiliser uniquement un filtre à eau approuvé par le fabricant :

WebShop AEG : www.aeg.com/shop.

code **9029798726 M3BICF200**


11. DONNÉES TECHNIQUES


Tension : 220-240 V~ 50-60 Hz max. 10A
Puissance absorbée : 1 350 W
Pression : 15 bar
Capacité réservoir d'eau : 2,5 litres
Taille : L x H x P : 594 x 454 x 412 mm
Poids : 20 kg



Cette machine est conforme au Règlement EC 1935/2004 concernant les matériaux et articles conçu pour entrer en contact avec la nourriture.

12. PRÉOCCUPATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recycler les matériaux avec le symbole . Placer l'emballage dans des conteneurs appropriés pour le recycler. Aider à protéger l'environnement et la santé humaine et à recycler les déchets d'appareils électriques et électroniques.

Ne pas jeter les appareils marqués du symbole  avec les ordures ménagères. Reporter le produit à votre centre de tri local ou contacter votre mairie.

13. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

13.1 Informations sur le produit concernant la consommation d'énergie et le temps maximum nécessaire pour atteindre le mode basse consommation applicable






Consommation électrique lorsque le produit est désactivé	0 W
Consommation électrique en mode veille avec l'affichage allumé	0,8 W
Consommation électrique en mode veille avec l'affichage désactivé	0,5 W
Temps nécessaire pour que l'appareil atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	29 min

14. MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN

Message affiché	Cause possible	Solution
VIDER LE BAC À MARC DE CAFÉ	Le bac à marc de café est plein.	Vider le bac à marc de café usagé, le nettoyer et le remplir. IMPORTANT : le bac peut ne pas être plein. Ceci est un message de nettoyage normal qui empêche la formation de moisissure après une certaine période de temps.
INSÉRER LE BAC À MARC DE CAFÉ	Le bac marc de café usagé n'est pas positionné correctement.	Insérer correctement le bac marc de café usagé après le nettoyage.

Message affiché	Cause possible	Solution
AJOUTER DU CAFÉ PRÉMOULU OU LAVÉ L'ENTONNOIR À CAFÉ MOULU	La fonction café moulu a été sélectionnée mais aucun café moulu n'a été versé dans l'entonnoir. L'entonnoir de café moulu est bouché.	Mettre le café moulu dans l'entonnoir et répéter la fourniture Vider l'entonnoir à l'aide d'une brosse.
MOUTURE TROP FINE. RÉGLER LE DEGRÉ DE MOUTURE	La mouture est trop fine et le café est alimenté trop lentement ou pas du tout. Si le filtre de l'adoucisseur d'eau est présent, une bulle d'air peut s'être formée à l'intérieur du circuit, obstruant la distribution.	Répétez la fabrication du café et tournez le bouton de réglage du moulin d'un clic dans le sens horaire vers « 13 » pendant que le moulin à café est en fonction. Si, après avoir préparé au moins 2 cafés, la fourniture est encore trop lente, répétez la procédure de correction en tournant le cadran de réglage d'un autre clic jusqu'à ce que la livraison soit correcte. Si le problème persiste, vérifiez que le réservoir d'eau est correctement inséré. Insérez la buse d'eau chaude/buse à vapeur dans la machine et faites couler un peu d'eau jusqu'à ce que le débit devienne régulier. Vérifiez que le filtre a été correctement installé (voir le Guide rapide)
TROP DE CAFÉ PRÉ-MOULU. RÉDUISEZ LA QUANTITÉ OU SÉLECTIONNEZ UN GOÛT PLUS MODÉRÉ	Vous avez utilisé trop de café.	Sélectionnez un goût plus modéré ou réduisez la quantité de café moulu (maximum 1 mesure).
INSÉRER L'INFUSEUR	L'infuseur n'est pas positionné correctement	Insérez l'infuseur correctement après le nettoyage.
DÉTARTRAGE NÉCESSAIRE. LE DÉTARTRAGE EST NÉCESSAIRE POUR CONTINUER À PRÉPARER DES BOISSONS.	Indique qu'il faut faire le détartrage de la machine.	Suivre les instructions et la procédure sur l'écran
DÉTARTRAGE NÉCESSAIRE. LE DÉTARTRAGE ÉLIMINE LES DÉPÔTS DE CALCAIRE. VOUS POUVEZ PRÉPARER ## BOISSONS AVANT QUE LE DÉTARTRAGE SOIT NÉCESSAIRE	Indique qu'il faut faire le détartrage de la machine.	Sélectionnez « MNT » pour entrer dans Détartrage et suivre les instructions sur l'écran.
REEMPLACER LE FILTRE À EAU. AMÉLIORER LA QUALITÉ DE L'EAU EN REMPLAÇANT L'ANCIEN FILTRE À EAU.	Le filtre adoucisseur d'eau est usé.	Sélectionnez « MNT » pour entrer dans Remplacer le filtre à eau et suivre les instructions sur l'écran.
UNE ERREUR S'EST PRODUITE. VEUILLEZ CONTACTER L'ASSISTANCE TECHNIQUE	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyer soigneusement l'intérieur de la machine, comme décrit dans « Nettoyage de la machine ». Si le message reste affiché après le nettoyage, contacter le Support technique.
RANGER LE POT À LAIT DANS LE RÉFRIGÉRATEUR	Le pot à lait est dans la machine depuis plus de 20 minutes	Retirez le pot à lait de la machine et placez-le dans le réfrigérateur.
ASSEMBLEZ L'EMBOUT AU POT À LAIT	Première demande de boisson à base de lait	Suivre les instructions sur l'écran

15. DÉPANNAGE

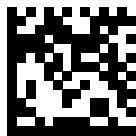
Problème	Cause possible	Solution
Le café n'est pas chaud.	Une température de café basse est définie.	Augmentez la température du café dans les réglages.
	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Chauffez les tasses avec de l'eau chaude : sélectionnez « Rinçage »  , ou sélectionnez « Réglages »  , « Entretien » et ensuite « Rinçage ». Jetez l'eau et séchez soigneusement les tasses.
	La machine a refroidi car un certain temps s'est écoulé depuis la préparation du dernier café.	Chauffez les buses à café en effectuant un rinçage : sélectionner « Rinçage »  , ou sélectionner « Réglages »  , « Entretien » et ensuite « Rinçage ».
	La machine a besoin de détartrage	Procédez comme décrit dans la section « Détartrage ». Ensuite, vérifiez la dureté de l'eau (« Mesure de la dureté de l'eau ») et vérifiez que le réglage de la machine correspond à la dureté de l'eau locale (« Réglage de la dureté de l'eau »).
Le café est faible ou pas assez crémeux.	Le café est moulu trop gros.	Tournez le bouton de réglage de la mouture d'un clic dans en sens horaire vers le numéro "13" pendant que le moulin est en marche. Tournez d'un clic à la fois jusqu'à obtention d'un débit satisfaisant. L'effet n'est visible qu'après avoir préparé 2 cafés (voir la section « Réglage du moulin à café »).
	Le café n'est pas frais.	Le paquet de café est resté ouvert trop longtemps et le café a perdu son arôme.
	Le café n'est pas approprié.	Utilisez du café pour machines espresso.
Le café coule trop lentement ou il sort goutte à goutte.	Le café est moulu trop fin.	Tournez le bouton de réglage de la mouture d'un clic dans en sens horaire vers le numéro "7" pendant que le moulin est en marche. Tournez d'un clic à la fois jusqu'à obtention d'un débit satisfaisant. L'effet n'est visible qu'après avoir préparé 2 cafés (voir la section « Réglage du moulin à café »).
Le café ne sort pas de l'une ou de l'autre buse.	Les becs de café sont bloqués.	Nettoyez les becs avec un cure-dent et exécutez le rinçage.
La machine ne démarre pas	Elle n'est pas branchée sur la prise secteur.	Branchez sur la prise secteur.
	L'interrupteur général n'est pas activé.	Appuyez sur l'interrupteur général A1 .
L'unité d'infusion ne peut pas être retirée	La machine n'est pas désactivée correctement	Désactivez la machine en appuyant sur le bouton « On/Stand-by »  pendant 3 secondes.

Problème	Cause possible	Solution
À la fin du détartrage, la machine demande un troisième rinçage	Pendant les deux cycles de rinçage, le réservoir d'eau n'est pas rempli au niveau MAX	Suivez les instructions sur l'écran de la machine, mais videz d'abord le bac d'égouttement pour éviter que l'eau ne se répande.
Le lait ne sort pas de la buse à lait	Le couvercle du pot à lait est sale	Nettoyez le couvercle du pot à lait
Le lait contient de grosses bulles et gicle hors de la buse à lait ou il y a peu de crème	Le lait n'est pas assez froid ou n'est pas semi-écrémé ou écrémé.	Utilisez du lait écrémé ou semi-écrémé à la température du réfrigérateur (environ 5 C). Si le résultat n'est pas celui que vous souhaitez, essayez de changer de marque de lait.
	Le bouton de réglage de la crème n'est pas correctement réglé.	Réglez en suivant les instructions de la section « Réglage de la quantité de crème ».
	Le couvercle du pot à lait ou le bouton de réglage de la crème est sale	Nettoyez le couvercle du pot à lait et le bouton de réglage du lait comme décrit dans la section « Nettoyage du pot à lait ».
	La buse de connexion eau chaude et vapeur est sale	Nettoyez la buse de raccord comme décrit dans la section « Nettoyage de la buse de raccord d'eau chaude/de vapeur ».
La machine émet des bruits ou de petits souffles ou de la vapeur lorsqu'elle n'est pas en usage	La machine est prête à l'emploi, ou a été récemment désactivée, et le condensat s'égoutte dans le vaporisateur d'eau chaude	Ceci fait partie du fonctionnement normal. Pour limiter le phénomène, videz l'égouttoir.

aeg.com

CODE MODE DÉMO : 2.4.6.8

Pour quitter le mode Démo, sélectionnez « Réglages », « Support technique » et « Mode Démo ».



57132C9079_01_0525

