

CARTE
NOIRE

AROMA
Signature

MACHINE À GRAIN ESPRESSO
BROYEUR AVEC MOUSSEUR
À LAIT INTÉGRÉ

Mode d'emploi



Merci pour votre achat !

Cher client, nous vous remercions d'avoir acheté la machine,



aux multiples fonctionnalités et au design élégant.

Avant de mettre en marche la machine, nous vous conseillons de lire attentivement le mode d'emploi, qui explique comment l'utiliser, la nettoyer et la conserver en parfait état de fonctionnement.

Il ne nous reste plus qu'à vous laisser préparer d'excellents cafés espresso et vos boissons préférées grâce à votre machine.



SÉCURITÉ.....	4
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	7
MODULE DE COMMUNICATION	7
COMPOSANTS DE LA MACHINE	
DESCRIPTION GÉNÉRALE	8
INTERFACE DE COMMANDE TACTILE	9
INDICATEURS LUMINEUX.....	10
ANNEAU LUMINEUX ET RÉGLAGE D'ARÔME.....	11
PRÉPARATION DE LA MACHINE	
DÉMARRAGE MACHINE	13
PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ	14
RÉSERVOIR DE CAFÉ EN GRAINS	15
FONCTION ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	15
DÉSACTIVATION/RÉACTIVATION DU WI-FI	16
COMMUTATION DE LA CONNEXION WI-FI vers BLUETHOOOTH	16
RÉINITIALISATION DES DONNÉES D'ACCÈS WI-FI	16
CONNEXION EN RÉSEAU	
ENREGISTREMENT SUR APPLI	17
CHANGEMENT DE RÉSEAU WI-FI SUR L'APPLI	20
FONCTIONS DE L'APP PIACERE LAVAZZA	21
RÉGLAGE DU CAFÉ	
RÉGLAGE DE DEGRÉ DE MOUTURE	22
RÉGLAGE INTENSITÉ ARÔME	22
PROGRAMMATION DES DOSES DE CAFÉ	23
PRÉDISPOSITION À LA PRÉPARATION DE CAFÉ	
RÉGLAGES POUR LES TASSES À CAFÉ	24
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	24
PRÉPARATION DU CAFÉ.....	25
AVANT DE PRÉPARER DES BOISSONS À BASE DE LAIT	
NETTOYAGE DU POT MOUSSEUR À LAIT	26
PRÉDISPOSITION À LA PRÉPARATION DES BOISSONS À BASE DE LAIT	27
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	28
RÉGLAGE DE LA MOUSSE DE LAIT	28
PRÉPARATION DES BOISSONS À BASE DE LAIT	
PRÉPARATION DE CAPPUCINO	29
PRÉPARATION DE CAPPUCINO XL	30
PRÉPARATION DE LATTE	30
PRÉPARATION MOUSSE DE LAIT	31
PRÉPARATION MOUSSE DE LAIT FROID	32
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	
NETTOYAGE QUOTIDIEN	33
RINÇAGE MANUEL	35
NETTOYAGE INTERNE DE LA MACHINE	36
CYCLE DE DÉTARTRAGE	37
SOLUTIONS AUX PROBLÈMES LES PLUS COMMUNS	41

⚠ Destination d'usage :

Cet appareil est conçu pour une utilisation dans des environnements domestiques et des applications similaires, telles que :

- dans les zones servant de cuisine, réservées au personnel, dans les magasins, dans les bureaux et dans d'autres milieux professionnels;
- dans les usines;
- utilisation par les clients des hôtels, motels, et autres endroits à caractère résidentiel;
- dans les pièces de type bed and breakfast.

L'utilisation impropre de l'appareil peut causer des accidents.

Il est interdit d'apporter des modifications techniques.

L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ou par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou encore par des personnes inexpérimentées ou ne possédant pas les connaissances nécessaires, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des consignes relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et aux risques qu'il comporte.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Tenir l'appareil et son câble loin de la portée des enfants de moins de 8 ans. Les opérations de nettoyage et de maintenance de l'appareil du ressort de l'utilisateur ne doivent pas être effectuées par les enfants à moins qu'ils soient sous surveillance directe et qu'ils aient plus de 8 ans.

⚠ Emplacement :

Placer la machine dans un endroit sûr, où elle ne risque pas de se renverser ou de blesser quelqu'un.

Ne pas conserver la machine à une température inférieure à 5°C car le gel pourrait l'endommager.

Ne pas utiliser la machine en plein air. Ne pas poser la machine sur des surfaces très chaudes et/ou à proximité de flammes libres. Lors de l'utilisation, la machine à café ne doit pas se trouver dans une armoire.

⚠ Alimentation :

Brancher la machine à café uniquement à une prise secteur appropriée et reliée à la terre.

La tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette de la machine.

Cet appareil ne doit pas être immergé.

⚠ Câble d'alimentation :

Ne pas utiliser la machine si le câble d'alimentation est défectueux.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance technique, afin d'éviter tout risque.

Ne pas faire passer le câble d'alimentation par les coins, sur des angles vifs ou au-dessus d'objets très chauds.

Ne pas porter ou tirer la machine en la tenant par le câble. Ne pas extraire la fiche en la tirant par le câble; ne pas la toucher avec les mains mouillées.

Éviter que le câble d'alimentation ne pende de tables ou d'étagères.

 **Danger d'électrocution :**

Les parties soumises à tension électrique ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau.

 **Protection des enfants en-dessous de 8 ans :**

Les enfants doivent être surveillés pour faire en sorte qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Les enfants ne se rendent pas compte du danger lié aux appareils électroménagers. Ne pas laisser à leur portée les éléments utilisés pour emballer la machine.

 **Danger de brûlures :**

Ne pas toucher les parties chaudes immédiatement après l'utilisation de l'appareil. Pendant la préparation de la boisson, prêter attention à d'éventuels jets de liquide chaud.

 **Nettoyage :**

Avant de nettoyer la machine, il est indispensable de débrancher la fiche de la prise de courant et attendre que la machine refroidisse.

Ne pas immerger la machine dans l'eau !

Il est strictement interdit de tenter d'ouvrir la machine.

Remplacer l'eau dans le réservoir au bout de 3 jours d'inutilisation.

Pour éviter d'endommager l'appareil lors du nettoyage, ne pas utiliser de détergents alcalins mais un chiffon souple imbibé d'un détergent délicat.

 **Conservation de la machine :**

Quand la machine reste inutilisée pendant une longue période, détacher la fiche de la prise et la conserver en lieu sec et non accessible aux enfants.

La protéger contre la poussière et la saleté.

 **Réparations / Entretien :**

En cas de pannes, défauts avérés ou suspectés après une chute, débrancher immédiatement la fiche de la prise. Ne pas allumer une machine défectueuse.

Si vous avez un doute ou avez besoin d'une assistance technique, n'hésitez pas à contacter :

Service Consommateur CARTE NOIRE - Du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30

08 00 15 01 60

<https://www.cartenoire.fr/fr/nous-contacter>

 **Réservoir d'eau :**

Introduire dans le réservoir uniquement de l'eau fraîche potable non gazeuse.

Ne pas mettre en service la machine s'il n'y a pas suffisamment d'eau dans le réservoir.

 Élimination de la machine en fin de vie:

INFORMATIONS AUX UTILISATEURS: le symbole de la poubelle barrée sur l'appareil ou sur son emballage indique qu'à la fin de son cycle de vie, ce produit doit être traité séparément des autres déchets. Lors de la fin de vie de l'appareil, l'utilisateur devra par conséquent le remettre à un centre de collecte spécialisé en déchets électriques et électroniques.

Le tri sélectif des composants de la machine qui seront destinés au recyclage, au traitement ou à l'élimination écologiquement compatible contribue à éviter des effets négatifs sur l'environnement et la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux.

L'élimination abusive du produit de la part de son utilisateur implique l'application des sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.

Uniquement pour la France :



Nous déclinons toute responsabilité pour d'éventuels dommages en cas de :

- réparations non effectuées dans les centres de service agréés ;
- altération;
- emploi de pièces de rechange et accessoires non originaux;
- non détartrage;
- stockage dans des locaux au-dessous de 4° C;
- utilisation en dessous de 5° C;
- utilisation au dessus de 40° C;
- utilisation dans des locaux avec humidité relative supérieure à 95%;

Tous ces cas rendent la garantie caduque.

Pour éviter les risques dus à une réinitialisation involontaire de l'interrupteur thermique, cet appareil ne doit être ni alimenté à travers un dispositif d'allumage externe, comme par exemple un temporisateur, ni relié à un circuit qui est périodiquement allumé et éteint par l'utilisateur.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Voltage:	220-240 V; 50-60 Hz
Puissance totale:	1550 W
Dimensions:	Hauteur 358mm - Largeur 220mm - Profondeur 435mm
Réservoir d'eau type amovible:	1,5 L sans filtre - 1,3 l avec filtre
Poids:	10 Kg
Matériels utilisés pour la carrosserie:	Matières plastiques peintes

MODULE DE COMMUNICATION

Le module de communication installé Wi-Fi/Bluetooth émet des ondes radios ayant les caractéristiques suivantes :

- **Bluetooth;**
Bande de fréquence : . 2402 MHz – 2480 MHz
Puissance maxi : +9.9 dBm
- **Wi-Fi;**
Bande de fréquence : 2400 MHz-2483.5 MHz
Puissance maxi : +19.9 dBm
Mode de connexion : ..Dynamique (DHCP)

CARTE NOIRE déclare que cette machine est conforme aux prérequis essentiels et aux autres dispositions pertinentes à la directive 2014/53/UE, la déclaration de conformité de cette machine est disponible sur le site : www.cartenoire.fr.

DESCRIPTION GÉNÉRALE



① Cuvette ramasse-gouttes externe

② Bac de vidange d'eau

③ Bac à marc de café

④ Interface de commande tactile

⑤ Réservoir de café en grains

⑥ Couvercle du réservoir de café en grains

⑦ Réservoir d'eau

⑧ Couvercle réservoir eau

⑨ Câble alimentation

⑩ Groupe d'infusion café

⑪ Volet de service

⑫ Goupillon de nettoyage

⑬ Support pour tasse espresso

⑭ Couvercle pot mousser à lait

⑮ Pot mousser à lait

⑯ Anneau lumineux - Réglage arôme

⑰ Sélecteur degré de mouture

INTERFACE DE COMMANDE TACTILE



(A) Connexion Wi-Fi / Bluetooth

(B) Voyant - Volet de service/Infuseur

(C) Voyant - Réservoir de café en grains

(D) Voyant - Détartrage

(E) Voyant - Manque d'eau/Réservoir absent

(F) Bouton ON/ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

(G) Bouton de préparation RISTRETTO

(H) Bouton de préparation ESPRESSO

(I) Bouton de préparation LONG

(J) Bouton de préparation AJUSTABLE

(K) Bouton de préparation CAPPUCCINO

(L) Bouton de préparation CAPPUCCINO XL

(M) Bouton de préparation LATTE

(N) Bouton de préparation MOUSSE DE LAIT
(CHAUD/FROID)

(O) Bouton RÉGLAGE TEMPÉRATURE

(P) Bouton RÉGLAGE DE MOUSSE

 = Éteint

 = Allumé

 = Clignotant

 = Clignotant rapide



ON/Préparations café
+ Connexion Wi-Fi



ON/Préparations café
+ Connexion Bluetooth



ON/ÉCONOMIE D'ÉNERGIE



Groupe d'infusion café
absent ou mal installé



Volet de service ouvert ou
mal installé



Demande nettoyage du
Groupe infusion café



Bac à marc de café plein



Bac à marc de café absent



Manque d'eau dans le réservoir /
Réservoir d'eau absent



Détartrage nécessaire



Attente du rinçage
Détartrage en cours



Blocage machine



Activation RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE



Préparation RISTRETTO



Préparation ESPRESSO



Préparation LONG



Préparation AJUSTABLE



Machine prête avec pot à lait



Préparation Cappuccino



Préparation Cappuccino XL



Préparation LATTE



Préparation MOUSSE DE LAIT (chaud)



Préparation MOUSSE DE LAIT (froid)



Activation RÉGLAGE DE LA MOUSSE DE LAIT

ANNEAU LUMINEUX



RÉGLAGE ARÔME

ÉTAT MACHINE	CONDITION	EFFET ANNEAU	COULEUR
ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	-	Aucun	Aucun
	Entrée	Fondu à la fermeture	Blanc
	Sortie	Fondu à l'entrée	Blanc
PRÊTE POUR LA PRÉPARATION	Sélecteur réglage Arôme Standard	Allumé fixe	Blanc
	Sélecteur réglage Arôme à gauche	Rotation dans le sens horaire	Blanc
	Sélecteur réglage Arôme à droite	Rotation dans le sens anti-horaire	Blanc
INFUSION-CHAUFFAGE	-	Rotation dans le sens horaire	Blanc
RÉSERVOIR DE CAFÉ EN GRAINS VIDE Vide	ATTENTION	Rotation dans le sens horaire	Orange
PANNEAU LATÉRAL Ouvert ou Absent GROUPE D'INFUSION Retiré/Nettoyage nécessaire BAC DE VIDANGE Retiré/Plein RÉSERVOIR D'EAU Vide/Retiré BLOCAGE DE LAIR	ATTENTION	Allumé fixe	Orange
RINÇAGE	-	Rotation dans le sens horaire	Blanc
ACTIVATION DÉTARTRAGE	Bac de vidange - Retiré - Boutons ESPRESSO et AJUSTABLE enfoncés pendant 5 sec.	Allumé fixe	Blanc
DÉTARTRAGE PHASE 1	Bouton AJUSTABLE enfoncé	Rotation dans le sens horaire	Blanc
	Après avoir enfoncé le bouton AJUSTABLE ou le bouton .	Allumé fixe	Blanc
	Prête pour la phase de rinçage.	Allumé fixe	Blanc
DÉTARTRAGE PHASE 2 - Rinçage	Après avoir enfoncé le bouton AJUSTABLE.	Rotation dans le sens horaire	Blanc
	Après avoir enfoncé le bouton AJUSTABLE ou le bouton .	Allumé fixe	Blanc
	Machine en mode ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.	Aucun	Aucun

DÉMARRAGE MACHINE

! Les dommages causés à la machine à cause du non-respect de ces indications ne sont pas couverts par la garantie

- 1 Coucher la machine sur le côté.
- 2 Insérer la fiche du câble d'alimentation dans la prise située sous la machine et positionner le câble dans le guide prévu.



- 3 Mettre la machine sur une surface plate et stable, loin de l'eau et de sources de chaleur ; prévoir une distance minimum de 15 cm autour de la machine comme illustré dans la figure.
- 4 Contrôler que la cuvette ramasse-gouttes est positionnée correctement.



- 5 Soulever et enlever le couvercle puis extraire le réservoir d'eau en le saisissant par la poignée.



- 6 Avant de remplir le réservoir, enlever l'entretoise en carton insérée sous le réservoir.



! Le couvercle du réservoir de café en grains doit toujours être bien positionné quand on manipule le réservoir d'eau.

- 7 Rincer le réservoir d'eau avant de l'utiliser.

- 8 Remplir le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX indiqué, en utilisant uniquement de l'eau fraîche potable non gazeuse.
- 9 Remonter le réservoir et mettre le couvercle.



⚠ Si l'eau déborde, elle ira dans le bac de vidange d'eau.

⚠ Le niveau d'eau ne doit jamais dépasser le niveau MAX. Utiliser exclusivement de l'eau fraîche potable non gazeuse. De l'eau chaude ou d'autres liquides peuvent endommager le réservoir et la machine.

Ne pas mettre en marche la machine en l'absence d'eau: vérifier qu'il y a assez d'eau à l'intérieur du réservoir.



⚠ Attention aux mains de l'utilisateur, la machine, le câble et la surface d'appui de la machine ne doivent pas être mouillés.

- 10 Brancher la fiche d'alimentation à une prise secteur assurant un voltage approprié.





PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ

i Avant de mettre en marche la machine pour la première fois, s'assurer D'ABORD que le circuit hydraulique est plein.

- 1 Toucher le bouton  pour allumer la machine. Celle-ci émettra un signal sonore .
- 2 Ensuite, elle lancera un RINÇAGE AUTOMATIQUE utilisant une quantité d'eau correspondant à une tasse.
- 3 À ce stade, la machine est en mode attente.

i La machine étant allumée pour la première fois, avant de l'utiliser il faut faire passer au moins un demi litre d'eau (500 ml) dans le circuit pour le nettoyer.

- 4 Mettre une tasse sous le distributeur.
- 5 Pour lancer le rinçage, maintenir enfoncé simultanément le bouton RISTRETTO  et le bouton  pendant 2 secondes.
- 6 Comme la machine distribue chaque fois 250 ml d'eau, il faut répéter cette opération deux fois de suite. Après chaque distribution, enlever et vider la tasse.



- 7 Au terme du rinçage, la machine est prête à l'utilisation.

RÉSERVOIR DE CAFÉ EN GRAINS

i Comme chaque machine est testée en usine en utilisant des grains de café, il est possible de trouver quelques traces à l'intérieur du broyeur. Même en cas de présence de traces de café, nous garantissons que la machine est neuve.

1 Enlever le couvercle du réservoir de café en grains.



2 Remplir le réservoir de café en grains.






i Ne mettre dans le réservoir que des grains de café. Comme le café est d'origine naturelle, il peut y avoir des impuretés entre les grains (morceaux de bois, petits cailloux). Il est recommandé de vérifier les grains avant de remplir le réservoir. Le café moulu, le café soluble, le café caramélisé ou toute autre substance peut abîmer la machine et le broyeur.

3 Remettre en place le couvercle du réservoir de café en grains.

FONCTION ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

i Pour garantir l'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE, après 3 minutes d'inutilisation, la machine passe automatiquement en mode **STANDBY EN RÉSEAU** si elle est reliée en réseau, ou en mode **LOW POWER*** si elle n'est pas en réseau.

* En mode **LOW POWER**, la consommation d'énergie de la machine ne dépasse pas 0,5 W.

1 Il est possible de mettre la machine en mode **ÉCONOMIE D'ÉNERGIE** manuellement, avant les 3 minutes, en touchant le bouton . La machine émettra un signal sonore  de confirmation. En mode **ÉCONOMIE D'ÉNERGIE**, tous les boutons seront éteints et le bouton  s'allumera à luminosité réduite.





2 Pour rallumer la machine, il suffit de toucher de nouveau le bouton .

i En mode **STANDBY EN RÉSEAU**, la consommation d'énergie de la machine est de 0,6 W.

En mode **LOW POWER**, la consommation d'énergie de la machine est de 0,47 W.


DÉSACTIVATION/RÉACTIVATION DU WI-FI


- 1 Pour **DÉSACTIVER** la connexion Wi-Fi, mettre la machine en mode **ÉCONOMIE D'ÉNERGIE** puis toucher et maintenir enfoncé le bouton  pendant au moins 20 secondes jusqu'à l'émission de :

- 3 signaux sonores  et
- 3 clignotements de l'icône Wi-Fi qui signalent la désactivation du Wi-Fi.

Quand la connexion Wi-Fi est désactivée, le voyant lumineux du Wi-Fi est éteint et ne clignote pas même si la connexion Bluetooth est activée.





- 2 Pour **RÉACTIVER** la connexion Wi-Fi, mettre la machine en mode **ÉCONOMIE D'ÉNERGIE**. Toucher de nouveau le bouton  et le maintenir enfoncé pendant au moins 20 secondes jusqu'à l'émission de :

- 3 signaux sonores  et
- 3 clignotements de l'icône Wi-Fi qui signalent la réactivation de la connexion Wi-Fi.

- i** AROMA Signature se connecte à un réseau Wi-Fi en prenant l'adresse IP à partir du routeur en mode dynamique (DHCP).



COMMUTATION DE LA CONNEXION WI-FI VERS BLUETOOTH

- 1 Mettre la machine en mode **ÉCONOMIE D'ÉNERGIE**.
- 2 Toucher et maintenir enfoncé le bouton  pendant au moins 5 secondes, jusqu'à l'émission d'un signal sonore .

- Si la machine est connectée à un réseau Wi-Fi, elle sera déconnectée ; la connexion Bluetooth sera activée et l'appareil sera visible pour les autres dispositifs situés à proximité
- Sans connexion Bluetooth, après 4 minutes, la machine se reconnectera automatiquement au réseau Wi-Fi.



RÉINITIALISATION DES DONNÉES D'ACCÈS WI-FI

- 1 Mettre la machine en mode **ÉCONOMIE D'ÉNERGIE**.
- 2 Extraire le Bac de vidange d'eau puis toucher et maintenir enfoncé le bouton  pendant plus de 10 secondes jusqu'à l'émission de 2 signaux sonores .
- 3 La machine sera déconnectée du réseau Wi-Fi et les données d'accès seront supprimées. La connexion Bluetooth sera activée et la machine sera visible pour les autres dispositifs situés à proximité.



ENREGISTREMENT SUR APPLI

Le chapitre suivant explique comment relier la machine espresso AROMA SIGNATURE à votre réseau domestique.

i Si la machine n'est pas reliée au réseau, vous pourrez l'utiliser uniquement comme une machine à café manuelle (standard).

Que faut-il avoir :

- Smartphone
- Connexion Wi-Fi et mot de passe
- App CARTE NOIRE



Image Appli.



Description

Téléchargez et ouvrez l'App CARTE NOIRE puis commencez la configuration de la machine.

Image Appli.



Description

Si vous ne possédez pas un compte CARTE NOIRE, vous devez le créer.

Image Appli.



Description

En revanche, si vous êtes déjà enregistré sur l'App CARTE NOIRE, vous pouvez accéder à la configuration à partir de la Page d'accueil en touchant «Ajouter une machine» à l'intérieur du widget.

Accédez à la section dédiée à la configuration de la machine espresso AROMA SIGNATURE.

i Afin d'assurer une meilleure expérience, vérifiez que l'App CARTE NOIRE est toujours autorisée à la connexion des données même si votre Wi-Fi est activé





Image Appli.	Description	Image Appli.	Description
	<p>Pour connecter votre machine espresso AROMA SIGNATURE, suivez les instructions qui apparaissent sur l'Application.</p> <p>N'oubliez pas d'accepter toutes les autorisations nécessaires pendant la connexion</p>		<p>Si vous ne voyez pas le réseau de la machine, débranchez puis rebranchez la fiche d'alimentation et attendez quelques secondes.</p>
			<p>Attendez que la connexion au réseau soit terminée.</p>

Image Appli.	Description
	<p>Si vous ne voyez pas le réseau de la machine, débranchez puis rebranchez la fiche d'alimentation et attendez quelques secondes.</p>



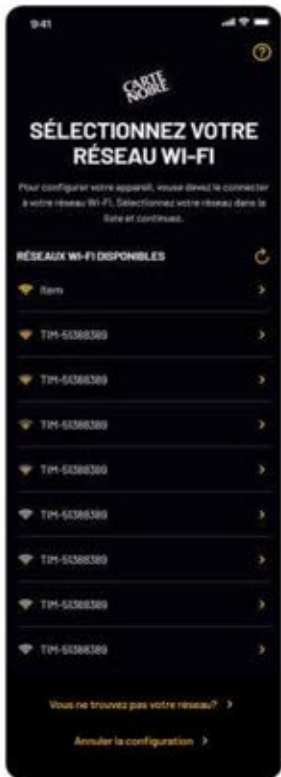

La configuration de votre machine est accomplie.

i Quand la machine est connectée, le voyant du Wi-Fi présent sur l'interface de commande de votre machine espresso AROMA SIGNATURE s'allume en bleu clair.

CHANGEMENT DE RÉSEAU WI-FI SUR L'APPLI

Le chapitre suivant explique comment changer le réseau Wi-Fi auquel est reliée votre machine espresso AROMA SIGNATURE.

Image Appli.	Description
	<p>SOuvrez l'App CARTE NOIRE et entrez dans l'interface de la machine.</p>
	<p>Accédez à « Paramètres de la machine »</p>

Image Appli.	Description	Image Appli.	Description
	<p>Sélectionnez « Réseau Wi-Fi » puis « Changer de réseau Wi-Fi ».</p>		
	<p>Sélectionnez le réseau Wi-Fi auquel vous voulez relier votre machine espresso AROMA SIGNATURE puis saisissez le mot de passe.</p>		<p>Le changement de réseau Wi-Fi a été effectué correctement.</p>

ERREUR SUR L'APPLICATION

Image Appli.	Description
	<p>Vous ne trouvez pas votre machine ?</p> <p>Assurez-vous que le voyant du Wi-Fi présent sur la machine clignote.</p> <p>Si le voyant Wi-Fi est éteint, mettez la machine hors tension, ouvrez le tiroir à marc à café puis maintenez enfoncé le bouton  jusqu'à ce que retentisse un double signal sonore .</p>
	<p>Après avoir saisi le mot de passe, un message d'erreur s'affiche ?</p> <p>Si le mot de passe saisi est correct, notez le code erreur qui apparaît sur l'Application et contactez le Service Client.</p>

Image Appli.	Description
	<p>Vous ne trouvez pas votre réseau Wi-Fi ?</p> <p>Assurez-vous que la machine se trouve à proximité du routeur prédisposé pour la connexion Wi-Fi. Mettez à jour la liste des Wi-Fi sur l'application.</p>

FONCTIONS SUR APPLI

Le chapitre suivant explique les fonctions à essayer sur l'App Carte Noire pour votre machine espresso AROMA SIGNATURE.

REMOTE CONTROL

L'App Carte Noire permet de contrôler la machine à distance, à savoir l'allumer et l'éteindre mais aussi lancer la distribution des cafés.

TECHNOLOGIE D'EXTRACTION PARFAITE

À l'aide de l'App Carte Noire, vous pourrez exploiter la Technologie d'Extraction Parfaite (association parfaite entre café et machine) pour optimiser les paramètres de votre machine espresso AROMA SIGNATURE et obtenir le meilleur résultat dans votre tasse.

Pour activer cette technologie, il suffit de scanner le code-barres présent sur l'emballage des grains de café à l'aide de l'Application.

RECETTES



L'App Carte Noire permet d'accéder à un catalogue de recettes dédié à la nouvelle machine espresso AROMA SIGNATURE. Suivez les descriptions étape par étape et découvrez les nouvelles recettes pour savourer votre café !

CAFÉS PERSONNALISÉS

À travers l'App Carte Noire, vous pourrez créer, modifier et renommer vos cafés pour les personnaliser en fonction de votre goût.

RÉGLAGE DE DEGRÉ DE MOUTURE

Le sélecteur du broyeur qui se trouve à l'intérieur du réservoir de café en grains permet d'optimiser les performances et garantir le meilleur résultat en tasse en fonction du café en grains Carte Noire utilisé (qu'il soit adapté aux préparations Espresso ou Café Crème)

1. Sélectionner  pour un broyage plus fin des grains de café qui convient aux préparations type **ESPRESSO**.
2. Sélectionner  pour un broyage plus grossier des grains de café qui convient aux préparations type Café Crème (ex. : **LONG**).

2.  broyage grossier





Sélecteur

1.  broyage fin

i Les deux sélections permettent la préparation du café dans toutes les recettes de café disponibles.

! Le sélecteur doit être actionné **UNIQUEMENT** quand le broyeur est en marche.


NE PAS déplacer le sélecteur quand le broyeur est arrêté car cela pourrait l'endommager.


NE PAS laisser le sélecteur sur une position intermédiaire entre  et , dans ce cas, la machine ne permettra aucune préparation (Interface de commande éteinte, Anneau lumineux allumé en orange seulement dans la zone du sélecteur).

RÉGLAGE INTENSITÉ ARÔME

Pour choisir un café dont l'arôme est plus ou moins intense, il faut tourner le Sélecteur réglage Arôme, situé au-dessus de la machine, avant de lancer la préparation.

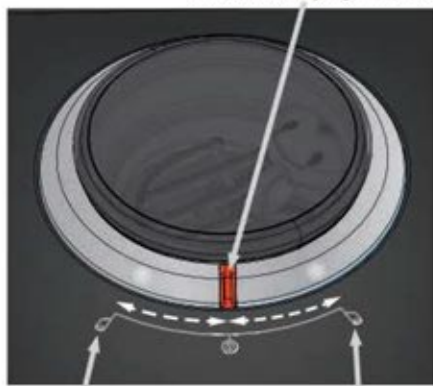
Tourner le sélecteur pour augmenter ou réduire la quantité de café à utiliser.


 **Pour augmenter** la quantité de café, tourner le sélecteur dans le sens anti-horaire ; un voyant s'allumera au niveau de l'icône sélectionnée.


 **Pour réduire** la quantité de café, tourner le sélecteur dans le sens horaire ; un voyant s'allumera au niveau de l'icône sélectionnée.

Après la préparation, le choix reste actif ; pour le désactiver, il faut tourner l'anneau lumineux dans le sens inverse à la sélection précédente.

Sélecteur réglage Arôme



 Pour réduire la quantité de café

 Pour augmenter la quantité de café

i Signalisations de l'anneau lumineux quand la machine est prête à la préparation :

 Sélecteur réglage Arôme Standard, lumière blanche fixe.


 Sélecteur réglage Arôme à gauche : rotation dans le sens horaire avec lumière blanche.

 Sélecteur réglage Arôme à droite : rotation dans le sens anti-horaire avec lumière blanche.


PROGRAMMATION DES DOSES DE CAFÉ

- i** Il est possible de modifier la quantité de café distribué ; la dose minimale programmable est de 20 ml. Quand on programme la dose de café, il faut toujours toucher le même bouton. Ne pas toucher les autres boutons car la programmation serait annulée.

A Il n'est pas possible de programmer la dose de café pour les boissons à base de lait.


- 1** Allumer la machine à café en touchant le bouton  ; s'assurer que la cuvette ramasse-gouttes se trouve sous le distributeur de café et qu'il y a de l'eau dans le réservoir. La machine lance un rinçage automatique utilisant une quantité d'eau correspondant à une tasse.

A Il faut toujours vérifier qu'il y a du café dans le réservoir de café en grains.


- 2** À ce stade, la machine est en mode attente.
- 3** Mettre une tasse sous le distributeur.
- 4** Pour modifier la dose de café :
- Maintenir enfoncé pendant 3 secondes le bouton correspondant à la programmation voulue puis le relâcher après le signal sonore .
 - Une fois en mode programmation, l'icône correspondant à la programmation en cours clignote tandis que les trois autres icônes café sont allumées fixes.
 - Quand la quantité de café voulue est atteinte, toucher de nouveau le bouton pour enregistrer la dose.



i La machine arrêtera automatiquement la distribution :

- Si la programmation de la dose DÉPASSE la quantité maximale admise.
- Si la dose de café n'atteint pas la quantité minimale de 20 ml.
- S'il y a une coupure secteur pendant la programmation, la machine s'arrête, elle se met en mode attente et la dernière valeur programmée reste mémorisée.
- Pendant une programmation de la dose, si l'appareil signale l'absence d'eau  la distribution s'arrêtera et la dose en programmation ne sera pas enregistrée. Après avoir rempli le réservoir, il est nécessaire de répéter la procédure de programmation de la dose.

RÉGLAGES POUR LES TASSES À CAFÉ

- 1 Allumer la machine à café en touchant le bouton  puis s'assurer que la cuvette ramasse-gouttes se trouve sous le distributeur de café et qu'il y a de l'eau dans le réservoir.

i Lors du démarrage, quand la machine est froide, celle-ci lance un rinçage automatique utilisant une quantité d'eau correspondant à une tasse, le circuit est rincé à l'eau chaude pour préparer la machine à l'utilisation.


- 2 À ce stade, la machine est en mode attente.


- 3 Pour utiliser une tasse pour **RISTRETTO**, toucher l'inscription **PUSH** située sous le distributeur afin d'ouvrir le support.



- 4 Sinon, poser directement une tasse ou un verre sur la grille située sous le distributeur.


 RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Avant de sélectionner un type de café, il est possible d'augmenter la température à l'aide du bouton .

- 1 Quand on touche ce bouton, la machine émet un signal sonore  et l'intensité de la lumière du bouton augmente.



- 2 Pour revenir à la température standard, toucher de nouveau le bouton .

Quand on touche ce bouton, la machine émet un signal sonore  et l'intensité de la lumière du bouton diminue.

- i* Il n'est pas possible de modifier la température pendant la préparation.

PRÉPARATION DU CAFÉ


i Pour choisir un café dont l'arôme est plus ou moins intense, il faut tourner le *Sélecteur réglage Arôme* situé au-dessus de la machine, avant de lancer la distribution. Pour plus d'informations, voir le chapitre **RÉGLAGE INTENSITÉ ARÔME**.

! Il faut toujours vérifier la présence de café dans le réservoir de café en grains. Pendant la préparation, même si la quantité de café présente dans le réservoir n'est pas suffisante, la machine lancera la phase de broyage mais, après quelques instants, elle se bloquera; à ce stade, l'anneau lumineux deviendra orange et tournera dans le sens horaire. Il faudra alors remplir le réservoir de café en grains et relancer la préparation.

! Ouvrir le panneau latéral uniquement pour les opérations d'entretien du Groupe d'infusion du café (voir le paragraphe **ENTRETIEN ET NETTOYAGE**).

Si la préparation se bloque, contrôler si les voyants d'alarme sont allumés.

Ne pas altérer le Groupe d'infusion du café

1 Mettre une tasse sous le distributeur.
 Toucher le bouton **RISTRETTO** pour distribuer 30 ml de café.

 Toucher le bouton **ESPRESSO** pour distribuer 40 ml de café.

 Toucher le bouton **LONG** pour distribuer 110 ml de café.


2 Quand on touche un bouton, le voyant correspondant s'allume et l'anneau lumineux s'allume lui aussi pour indiquer que la machine est en train de préparer le café.

i Il est possible d'arrêter la préparation en appuyant de nouveau sur le bouton utilisé précédemment.




3 La machine s'arrêtera automatiquement une fois que la dose de café programmée aura été atteinte.


 AJUSTABLE

- 1** Mettre une tasse sous le distributeur.
- 2** Toucher le bouton  **AJUSTABLE** pour lancer la préparation.
- 3** Quand on touche le bouton, le voyant s'allume et l'anneau lumineux Réglage arôme s'allume lui-aussi pour indiquer que la machine est en train de préparer le café.





- 4** Lorsque la quantité désirée de café distribué est atteinte, toucher de nouveau le bouton  **AJUSTABLE** pour terminer la distribution (max 230 ml).



- 5** Pour une nouvelle distribution, attendre que les boutons de préparation et le bouton  soient allumés fixe en blanc.


NETTOYAGE DU POT MOUSSEUR À LAIT

- 1** Lors de la première utilisation, effectuer un cycle de nettoyage du pot monte-lait.
- 2** Ouvrir le pot à lait et le remplir d'eau fraîche potable non gazeuse jusqu'à la marque   **LATTE / MOUSSE DE LAIT.**
- 3** Respecter toujours les niveaux indiqués sur le pot à lait.



- 3** Mettre le couvercle sur le pot à lait, contrôler que la position et l'orientation du couvercle sont correctes.










- 4** Allumer la machine à café en touchant le bouton  puis s'assurer que la cuvette ramasse-gouttes se trouve sous le distributeur de café et qu'il y a de l'eau dans le réservoir.

- i** Lors du démarrage, quand la machine est froide, celle-ci lance un rinçage automatique utilisant une quantité d'eau correspondant à une tasse, le circuit est rincé à l'eau chaude pour préparer la machine à l'utilisation.

- 5** À ce stade, la machine est en mode attente.

- 6** Insérer le pot à lait dans la machine.

- i** La machine émet un signal sonore  indiquant que le pot à lait a été inséré correctement.

- 7** Si le pot à lait est inséré, la machine allume uniquement les boutons de distribution des boissons contenant du lait     et les boutons  et  dont la lumière est réduite.

Les voyants des boissons à base de café uniquement sont éteints et les boutons relatifs ne fonctionnent pas.



- 7** Toucher le bouton **MOUSSE DE LAIT**  pour lancer le cycle de nettoyage.



- 8** Une fois terminé le cycle de nettoyage, retirer le pot de la machine. Laver tous les composants à l'eau froide ou tiède, les essuyer et les remonter correctement.

**PRÉDISPOSITION À LA PRÉPARATION
DES BOISSONS À BASE DE LAIT**

Le pot à lait dispose de trois niveaux de préparation:



CAPPUCCINO



CAPPUCCINO XL



LATTE

MOUSSE DE LAIT

! Toujours respecter les niveaux indiqués sur le pot à lait.

! Verser exactement la dose de lait indiquée sur le pot.

NE PAS mettre trop de lait.

NE PAS mettre trop peu de lait.

Dans les deux cas, du lait chaud pourrait sortir du conteneur.

! Ouvrir le panneau latéral uniquement pour les opérations d'entretien du Groupe d'infusion du café (voir le paragraphe ENTRETIEN ET NETTOYAGE).

Si la préparation se bloque, contrôler si les voyants d'alarme sont allumés.


Ne pas altérer le Groupe d'infusion du café.



i Utiliser uniquement du lait froid à température du réfrigérateur 0-4°C.

Ne pas utiliser de lait à température ambiante.


L'utilisation des boissons végétales ne garantit pas un très bon résultat.

1 Allumer la machine à café en touchant le bouton  puis s'assurer que la cuvette ramasse-gouttes se trouve sous le distributeur de café et qu'il y a de l'eau dans le réservoir.







i Lors du démarrage, quand la machine est froide, celle-ci lance un rinçage automatique utilisant une quantité d'eau correspondant à une tasse, le circuit est rincé à l'eau chaude pour préparer la machine à l'utilisation.

2 À ce stade, la machine est en mode attente.

3 Fermer le pot à lait et l'insérer dans la machine.

i La machine émet un signal sonore  indiquant que le pot à lait a été inséré correctement.





! Si le pot à lait est inséré, la machine allume uniquement les boutons de distribution des boissons contenant du lait , , ,  et les boutons  et  dont la lumière est réduite.

Les voyants des boissons à base de café uniquement sont éteints et les boutons relatifs ne fonctionnent pas.




🔧 RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Avant de sélectionner un type de café, il est possible d'augmenter la température à l'aide du bouton .

- 1 Quand on touche ce bouton, la machine émet un signal sonore  et l'intensité de la lumière du bouton augmente.





- 2 Pour revenir à la température standard, toucher de nouveau le bouton .

Quand on touche ce bouton, la machine émet un signal sonore  et l'intensité de la lumière du bouton diminue.


-
- i** Il n'est pas possible de modifier la température pendant la préparation.
-


☕ RÉGLAGE DE LA MOUSSE DE LAIT

- 1 Pour obtenir une boisson plus mousseuse, il est possible d'augmenter la quantité en touchant le bouton .

Quand on touche ce bouton, la machine émet un signal sonore  et l'intensité de la lumière du bouton augmente.



- 2 Pour revenir à la quantité de mousse standard, toucher de nouveau le bouton .

Quand on touche ce bouton, la machine émet un signal sonore  et l'intensité de la lumière du bouton diminue.

-
- i** Il n'est pas possible de changer la quantité de mousse pendant la préparation.
-

- !** Il faut toujours vérifier la présence de café dans le réservoir de café en grains. Pendant la préparation, même si la quantité de café présente dans le réservoir n'est pas suffisante, la machine lancera la phase de broyage mais, après quelques instants, elle se bloquera; à ce stade, l'anneau lumineux deviendra orange et tournera dans le sens horaire. Il faudra alors remplir le réservoir de café en grains et relancer la préparation.


PRÉPARATION DE CAPPUCCINO

- i** Lire les instructions du chapitre **AVANT DE PRÉPARER DES BOISSONS À BASE DE LAIT**.


- 1** Ouvrir le pot à lait et le remplir d'eau fraîche potable jusqu'à la marque **CAPPUCCINO**.




- 2** Mettre le couvercle sur le pot à lait et l'insérer dans la machine.

- i** La machine émet un signal sonore  indiquant que le pot à lait a été inséré correctement.



- 3** Toucher le bouton **CAPPUCCINO**  (80 ml) pour commencer la préparation. Quelques secondes après, la machine commence à chauffer et à faire mousser le lait. À ce stade, elle verse automatiquement la dose de café dans le pot à lait et complète la préparation.



- 4** Au terme du cycle, la machine s'arrête et émet un signal sonore . Enlever le pot à lait de la machine.

- 5** Nettoyer tous les composants du pot à lait après chaque utilisation.




 PRÉPARATION DE CAPPUCCINO XL

i Lire les instructions du chapitre avant de préparer des boissons à base de lait.

1 Ouvrir le pot à lait et le remplir de lait jusqu'à la marque **CAPPUCCINO XL** .




2 Mettre le couvercle sur le pot à lait et l'insérer dans la machine.

3 Toucher le bouton **CAPPUCCINO XL**  (130 ml) pour commencer la préparation. Quelques secondes après, la machine commence à chauffer et à faire mousser le lait.



4 À ce stade, elle verse automatiquement la dose de café dans le pot et complète la préparation.

5 Au terme du cycle, la machine s'arrête et émet un signal sonore . Enlever le pot à lait de la machine.

 PRÉPARATION DE LATTE

i Lire les instructions du chapitre avant de préparer des boissons à base de lait.

1 Ouvrir le pot à lait et le remplir de lait jusqu'à la marque   **LATTE / MOUSSE DE LAIT**.




2 Mettre le couvercle sur le pot à lait et l'insérer dans la machine.

3 Toucher le bouton  **LATTE** (175 ml) pour commencer la préparation. Quelques secondes après, la machine commence à chauffer et à faire mousser le lait.



4 À ce stade, elle verse automatiquement la dose de café dans le pot et complète la préparation.

5 Au terme du cycle, la machine s'arrête et émet un signal sonore . Enlever le pot à lait de la machine.




PRÉPARATION MOUSSE DE LAIT

- 1 Ouvrir le pot à lait et le remplir de lait jusqu'à la marque   LATTE / MOUSSE DE LAIT.



- 2 Mettre le couvercle sur le pot à lait et l'insérer dans la machine.


- i** La machine émet un signal sonore  indiquant que le pot à lait a été inséré correctement.



- 3 Toucher le bouton  MOUSSE DE LAIT (Chaud) (175 ml) pour lancer la préparation.



- 4 Après quelques secondes la machine commence à chauffer et à faire mousser le lait.

- 5 Au terme du cycle, la machine s'arrête et émet un signal sonore . Enlever le pot à lait de la machine.

- 6 Nettoyer tous les composants du pot à lait après chaque utilisation.




PRÉPARATION DE MOUSSE
DE LAIT FROID


- 1 Ouvrir le pot à lait et le remplir de lait jusqu'à la marque   LATTE / MOUSSE DE LAIT.




- 2 Mettre le couvercle sur le pot à lait et l'insérer dans la machine.

- 3 Enfoncer et maintenir enfoncé le bouton  pendant au moins 3 secondes.




- i La machine émet un double signal sonore  indiquant le passage à la préparation de la boisson froide.


- i Le bouton RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE  et bouton MOUSSE DE LAIT  deviennent bleus et la machine active uniquement le bouton préparation de MOUSSE DE LAIT FROID .









- 4 Enfoncer le bouton MOUSSE DE LAIT FROID  (175 ml) pour lancer la préparation. Après quelques secondes la machine commence à faire mousser le lait.



- i Pendant la préparation, le bouton MOUSSE DE LAIT FROID  sélectionné clignote en BLEU

- 5 Au terme du cycle, la machine s'arrête et émet un signal sonore . Enlever le pot à lait de la machine.

- 6 Pour désactiver l'option MOUSSE DE LAIT FROID  procéder comme suit:

1. Toucher le bouton .
2. La machine émet un signal sonore .
3. Les boutons des boissons à base de lait , , ,  s'allument tandis que l'intensité de la lumière des boutons  et  diminue.



NETTOYAGE QUOTIDIEN


Le nettoyage et l'entretien de la machine sont très importants pour prolonger sa durée de vie.


Vider et nettoyer la cuvette ramasse-gouttes tous les jours.

- i** Quand la cuvette ramasse-gouttes externe est pleine, à travers le trou situé à gauche de la grille, l'extrémité du flotteur rouge sera visible.

Nettoyage des cuvettes ramasse-gouttes et du bac à marc de café :

1. Extraire de la machine la cuvette ramasse-gouttes externe.
2. Vider l'eau qui se trouve dans la cuvette et la laver à l'eau froide ou tiède, ensuite l'essuyer.
3. Ouvrir la cuvette ramasse-gouttes interne et le bac à marc de café.
4. Vider le bac à marc et les liquides présents dans la cuvette ramasse-gouttes interne. Laver tous les composants à l'eau froide ou tiède, puis les essuyer.
5. Remettre le bac à marc dans la cuvette ramasse-gouttes interne et insérer la cuvette dans la machine.
6. Remettre en place la cuvette ramasse-gouttes externe.

- i**  Voyant orange allumé fixe
Bac à marc de café - Plein.

-  Voyant orange clignotant
Bac à marc de café - Absent.

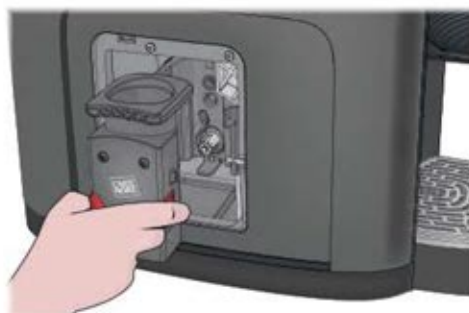


Nettoyage du groupe d'infusion café

- 1 Ouvrir le volet de service en exerçant une légère pression sur la partie inférieure.
- 2 Retirer le volet de service




- 3 Toucher les boutons de libération (orange) pour extraire le Groupe d'infusion café.



- 4 Enlever le Groupe d'infusion café et le rincer sous l'eau courante.



- 5 Insérer le Groupe d'infusion café dans son logement puis remettre en place le volet de service.

- i**  Voyant orange allumé fixe. Groupe d'infusion café absent ou mal inséré.

-  Voyant orange clignotant rapidement.
Volet de service ouvert ou mal inséré.

Nettoyage réservoir d'eau

- 1 Extraire de la machine le réservoir d'eau et le laver à l'eau fraîche.
- 2 Le remplir d'eau potable jusqu'au niveau MAX puis le remettre dans la machine

A Le couvercle du conteneur du café en grains doit toujours être bien positionné quand on manipule le réservoir.

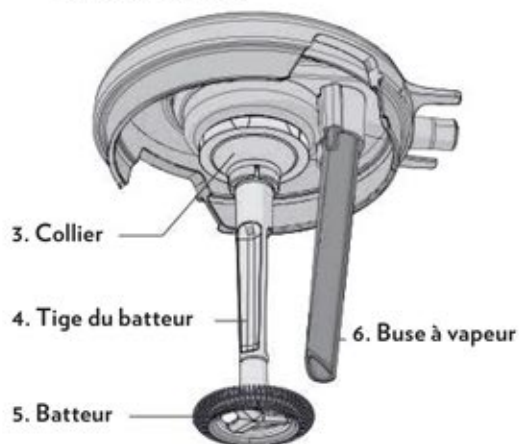


Nettoyage du groupe mousser à lait

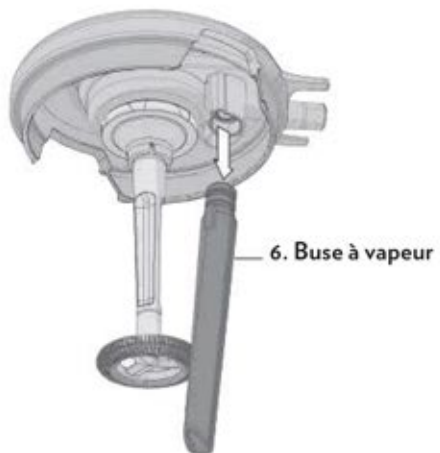
- 1 Enlever le couvercle du pot à lait pour séparer les composants.



- 2 Le couvercle du pot à lait (1) est composé des éléments suivants :



- 3 Démontez la buse à vapeur (6) du couvercle (1) du pot à lait.
Laver tous les composants à l'eau froide ou tiède.



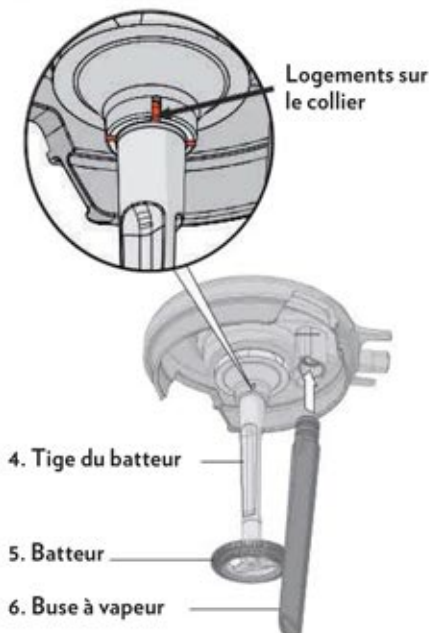
i Il n'est pas nécessaire de séparer les autres parties qui composent le couvercle du batteur :

- pour éviter des mauvais fonctionnements, la tige du batteur (4) ne doit pas être démonté et enlevé de sa position d'origine;
- le pot à lait (2), le couvercle du batteur (1) et la buse à vapeur (6) peuvent être lavés à l'eau froide ou au lave-vaisselle à basse température, laver séparément les parties.

- 4 Remettre en place la buse à vapeur (6) sur le couvercle (1) du pot à lait.

⚠ Vérifier le positionnement correct du batteur (5) dans les logements prévus sur le collier.

i Après le lavage, s'assurer que toutes les parties sont montées correctement, en particulier le batteur (5) qui doit être bien fixé et libre de tourner.



- 5 Insérer le couvercle sur le pot à lait.

- 6 Fermer le couvercle du pot à lait, contrôler que la position et l'orientation du couvercle sont correctes.



RINÇAGE MANUEL

Pour nettoyer le distributeur de café après l'utilisation, il est possible de lancer un cycle de rinçage manuel.

Par ailleurs, si la machine n'a pas été utilisée pendant une longue période, il est conseillé de lancer un cycle de rinçage manuel.

- 1 Mettre une grosse tasse ou un verre sous le distributeur.
- 2 Un fois la machine prête pour la préparation, toucher simultanément le bouton **RISTRETTO** ☕ et le bouton ○ pendant 2 secondes.
- 3 Une quantité d'environ 250 ml sera distribuée. Si nécessaire, répéter l'opération plusieurs fois.

i Pendant le rinçage, le bouton **RISTRETTO** ☕ clignote.

- 4 Après chaque distribution enlever et vider le conteneur.



⚠ Attention ! L'eau qui sort du distributeur de café est chaude.

Éviter le contact avec les gicllements d'eau.

- 3 Après le rinçage manuel, la machine revient en mode **ÉCONOMIE D'ÉNERGIE**.

NETTOYAGE INTERNE DE LA MACHINE

Après une longue période d'utilisation, la poudre de café pourrait s'accrocher aux parties internes de la machine.



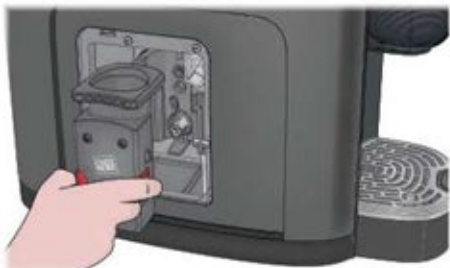
Le nettoyage du Groupe d'infusion est demandé par la machine qui allume le voyant de signalisation (3 clignotements rapides et une longue pause).

Nettoyer les parties internes pour éviter que la poudre de café endommage le Groupe d'infusion. Procéder comme suit :

- 1 Ouvrir le volet de service, en exerçant une légère pression sur la partie inférieure.
- 2 Enlever le volet de service.



- 3 Appuyer sur les boutons de libération (orange) pour extraire le Groupe d'infusion café.



- 4 Laver le Groupe d'infusion café sous l'eau courante, le laisser sécher puis le remettre en place.



- 5 Utiliser le goupillon de nettoyage pour éliminer le marc et les résidus de poussière éventuellement présents dans la machine.



- 6 À l'aide d'un chiffon, nettoyer soigneusement l'intérieur de la machine.




- 7 Insérer le groupe d'infusion café dans son logement. Bien essuyer toutes les parties avant de remettre en place le volet de service.



CYCLE DE DÉTARTRAGE





- i** Lire attentivement les instructions pour le détartrage.

La formation de calcaire est une conséquence normale de l'utilisation de la machine; le détartrage est nécessaire tous les 2-3 mois d'utilisation de la machine et/ou quand on observe une réduction du débit de l'eau.

-  La machine allume le voyant approprié pour demander d'exécuter le cycle de détartrage.





- !** Ne pas éteindre la machine pendant le cycle de détartrage.
Surveiller la machine pendant le cycle de détartrage.
Quand le cycle est lancé, il doit être exécuté jusqu'à la fin.

Lancement

- 1** Mettre la machine en mode **ÉCONOMIE D'ÉNERGIE**, pour cela toucher le bouton  (interface de commande - éteinte).
- 2** Enlever la cuvette ramasse-gouttes externe, le bac de vidange d'eau et le bac à marc de café.
- 3** Maintenir enfoncé pendant au moins 5 secondes les boutons **ESPRESSO**  et **AJUSTABLE** , jusqu'à ce que la machine émette un long signal sonore .



Cuvettes de déchargement

4. Sur l'interface de commande, les boutons suivants s'allument :
 - Bouton  blanc fixe
 - Bouton **AJUSTABLE**  blanc fixe
 - Voyant **DÉTARTRAGE**  orange fixe
 - Voyant **BAC À MARC DE CAFÉ**  orange clignotant.




Avant de commencer:

- 1** Soulever et enlever le couvercle puis extraire le réservoir d'eau en le saisissant par la poignée.
 - 2** Mettre dans le réservoir le contenu du **DÉTARTREUR LAVAZZA** (250 ml) et de l'eau (250 ml).
- i** Pour exécuter le détartrage, il est recommandé d'utiliser le **DÉTARTREUR LAVAZZA**.



- !** Ne pas boire la solution détartrante et les produits versés jusqu'au terme du cycle.
N'utiliser en aucun cas du vinaigre comme détartrant.

- 2 Remonter le réservoir et mettre le couvercle.
- 3 Remettre en place le bac de vidange d'eau, le bac à marc de café et la cuvette ramasse-gouttes externe.
Le Voyant **BAC À MARC DE CAFÉ**  s'éteint.




- 4 Insérer le pot à lait.



- ⚠** Pour annuler la procédure de détartrage, toucher de nouveau le bouton  la machine reviendra en mode **ÉCONOMIE D'ÉNERGIE**.

Phase 1 – Lancement du détartrage



- 1 Après avoir scrupuleusement réaliser toutes les actions préliminaires, toucher le bouton **AJUSTABLE**  pour lancer le cycle de détartrage.



- 2 La machine lance la procédure de détartrage et sur l'interface de commande, les boutons suivants s'allument:

- Bouton  blanc fixe
- Bouton **AJUSTABLE**  blanc clignotant
- Voyant **DÉTARTRAGE**  orange fixe



- 3 Pour vider le pot à lait, suspendre momentanément le cycle de détartrage ; pour ce faire, toucher le bouton **AJUSTABLE**  ou le bouton .



4 Quand le détartrage est en pause, sur l'interface de commande, les boutons suivants s'allument :

- Bouton  blanc fixe
- Bouton AJUSTABLE  blanc fixe
- Voyant DÉTARTRAGE  orange fixe.



5 Pour relancer la procédure, toucher le bouton AJUSTABLE .



6 Au terme de la phase 1 de détartrage, sur l'interface de commande, les boutons suivants s'allument :


- Bouton  blanc fixe
- Bouton AJUSTABLE  blanc fixe
- Voyant  Manque d'eau orange fixe
- Voyant DÉTARTRAGE  clignotant orange



Phase 2 – Rinçage :

- 1 Extraire le réservoir d'eau.
- 2 Laver le réservoir d'eau pour éliminer les éventuels résidus de solution détartrante.
- 3 Le remplir d'eau fraîche potable non gazeuse jusqu'au niveau MAX.
- 4 Remettre le réservoir d'eau dans la machine.









- 5 Vider et insérer le pot à lait.
- 6 Toucher le bouton AJUSTABLE  pour lancer le cycle de rinçage.



7 La machine lance la procédure de rinçage et sur l'interface de commande les boutons suivants s'allument :

- Bouton  blanc fixe.
- Bouton AJUSTABLE  blanc clignotant
- Voyant DÉTARTRAGE  clignotant orange



- 8** Pour vider le pot à lait, suspendre momentanément le cycle de rinçage, pour ce faire toucher le bouton **AJUSTABLE**  ou le bouton .
- 9** Quand le rinçage est en pause, sur l'interface de commande, les boutons suivants s'allument :
- Bouton  blanc fixe
 - Bouton **AJUSTABLE**  blanc fixe
 - Voyant **DÉTARTRAGE**  clignotant orange
- 10** Pour relancer la procédure, toucher le bouton **AJUSTABLE** .



- 11** Si le réservoir d'eau est vide et que la phase de rinçage n'est pas terminée, le voyant du **RÉSERVOIR D'EAU**  s'allume et clignote en orange.
- Retirer le réservoir d'eau, le remplir d'eau fraîche potable non gazeuse jusqu'au niveau MAX
 - Remettre le réservoir d'eau dans la machine.






- 12** La phase de rinçage étant terminée, la machine s'arrêtera et, sur l'interface de commande :
- Le voyant **DÉTARTRAGE**  sera éteint.
 - Comme le pot à lait est à sa place, les boutons de distribution des boissons     s'allumeront et l'intensité de la lumière des boutons  et  diminuera.




- 13** Vider et rincer le pot à lait
- Extraire et laver le réservoir d'eau, le remplir d'eau fraîche potable non gazeuse jusqu'au niveau MAX.
- Retirer la cuvette ramasse-gouttes externe, le bac de vidange d'eau et le bac à marc de café puis laver tous les composants.
- Remettre le bac à marc de café dans la cuvette ramasse-gouttes interne et remettre la cuvette dans la machine.
- Remettre en place la cuvette ramasse-gouttes externe.
- Nettoyer la machine à l'aide d'un chiffon doux humecté.
- 14** Au terme du nettoyage, le processus de détartrage est complet. La machine est prête à l'utilisation.








Problème rencontré	Causes possibles	Solution
La machine ne s'allume pas, voyant  éteint	<ol style="list-style-type: none"> 1. Machine non raccordée au réseau électrique. 2. La machine est connectée à un bloc multiprises qui ne fonctionne pas. 3. Alimentation secteur/domestique absente. 4. L'interface tactile ne réagit pas. 5. Mauvaise pression simultanée de 2 boutons. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Raccorder la machine au réseau électrique. 2. Raccorder la machine directement à la source de courant. 3. Raccorder un autre appareil au réseau électrique pour vérifier, s'il y a du courant. 4. Vérifier que la surface de l'interface et la main de l'utilisateur sont sèches et propres. 5. Attendre quelques secondes puis toucher le bouton  <p>SI LE PROBLÈME PERSISTE CONTACTER LE SERVICE CLIENTS CARTE NOIRE.</p>
Le café n'est pas assez chaud.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le groupe d'infusion du café est trop froid. 2. La tasse est trop froide. 3. Distribution lente avec circuit hydraulique obstrué par le calcaire. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Effectuer le rinçage manuel au moins 1 fois avant de préparer le café. 2. Toucher le bouton Réglage de la température , avant la distribution. 3. Effectuer le détartrage avec le détartreur LAVAZZA. <p>SI LE PROBLÈME PERSISTE CONTACTER LE SERVICE CLIENTS CARTE NOIRE</p>
Le café ne sort pas du distributeur.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifier d'avoir enlevé l'entretoise en carton situé sous le réservoir d'eau. 2. Manque d'eau dans le réservoir. 3. Le réservoir d'eau est mal inséré. 4. Il n'y a pas d'arrivée d'eau dans le circuit hydraulique (aucune activation). 5. Circuit hydraulique obstrué par le calcaire. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirer l'entretoise en carton. 2. Mettre de l'eau dans le réservoir. 3. Bien insérer le réservoir d'eau et vérifier que la distribution se produit correctement. 4. Débrancher le câble d'alimentation, attendre 10 secondes puis le rebrancher. Allumer la machine et attendre que la phase de chauffage se termine. Contrôler si la distribution est correcte (la machine effectue automatiquement des tentatives de remplissage du circuit). 5. Effectuer le détartrage avec le détartreur LAVAZZA. <p>SI LE PROBLÈME PERSISTE CONTACTER LE SERVICE CLIENTS CARTE NOIRE</p>

Problème rencontré	Causes possibles	Solution
Le premier café obtenu après l'installation de la machine est mauvais.	» Pendant les premières distributions, il y a une phase d'ajustement du système.	» Jeter les 3 premières distributions, après quoi la machine distribuera un café respectant les standards de qualité. SI LE PROBLÈME PERSISTE CONTACTER LE SERVICE CLIENTS CARTE NOIRE.
Le café n'a pas de crème.	» Le café en grains n'est pas frais.	» Utiliser un paquet neuf de café en grains. SI LE PROBLÈME PERSISTE CONTACTER LE SERVICE CLIENTS CARTE NOIRE.
La machine prend trop de temps pour chauffer.	» Circuit hydraulique obstrué par le calcaire.	» Effectuer le détartrage avec le détartréur LAVAZZA. SI LE PROBLÈME PERSISTE CONTACTER LE SERVICE CLIENTS CARTE NOIRE.
Le réservoir d'eau a été enlevé/le niveau d'eau dans le réservoir est très bas mais il n'y a aucun signal.	» La zone située près du capteur de niveau du réservoir de l'eau est mouillée.	» Essuyer l'eau présente autour du réservoir et dans son logement. SI LE PROBLÈME PERSISTE CONTACTER LE SERVICE CLIENTS CARTE NOIRE.
Le réservoir de vidange d'eau est plein.	» Il pourrait y avoir une fuite d'eau à partir du réservoir ou un dysfonctionnement de la machine.	» Vérifier si le réservoir perd de l'eau ; si oui, contacter le Service Clients LAVAZZA. SI LE PROBLÈME PERSISTE CONTACTER LE SERVICE CLIENTS CARTE NOIRE.
La machine a du mal à distribuer le café.	1. Elle charge probablement trop de café par rapport au type de café choisi. 2. Circuit hydraulique obstrué par le calcaire.	1. Il est conseillé de baisser d'un niveau le sélecteur réglage d'arôme (ex. s'il est réglé sur  , il faut le baisser vers Standard. ). 2. Effectuer le détartrage avec le détartréur LAVAZZA. SI LE PROBLÈME PERSISTE CONTACTER LE SERVICE CLIENTS CARTE NOIRE.
Difficulté à remettre le Groupe d'infusion du café dans son logement.	» Les boutons du Groupe d'infusion du café sont bloqués.	» Toucher plusieurs fois les boutons orange de l'infuseur pour les débloquer. SI LE PROBLÈME PERSISTE CONTACTER LE SERVICE CLIENTS CARTE NOIRE.

Problème rencontré	Causes possibles	Solution
Les voyants des boissons à base de lait sont éteints et les boutons relatifs ne fonctionnent pas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le pot à lait n'est pas en place ou il est mal inséré. 2. Le couvercle du pot à lait est positionné avec les buses tournées vers la poignée. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Insérer le pot à lait. Si l'insertion est correcte, les voyants de préparation du lait s'allument. 2. Tourner le couvercle du lait avec les buses positionnées dans la direction opposée à la poignée. Si l'insertion est correcte, les voyants de préparation du lait s'allument <p>SI LE PROBLÈME PERSISTE CONTACTER LE SERVICE CLIENTS CARTE NOIRE..</p>
Le lait ne mousse pas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lait non approprié. 2. Température du lait trop chaude. 3. La spirale du fouet n'est pas montée. 4. Circuit hydraulique obstrué par le calcaire. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il est conseillé d'utiliser du lait entier (pasteurisé ou UHT) et/ou du lait écrémé froid à température du réfrigérateur (0-4° C). 2. Utiliser du lait à température du réfrigérateur, comprise entre 0° et 4° C. 3. S'assurer que la spirale du fouet est montée correctement. 4. Effectuer le détartrage avec le détartréur LAVAZZA. <p>SI LE PROBLÈME PERSISTE CONTACTER LE SERVICE CLIENTS CARTE NOIRE.</p>
La température des boissons à base de Lait est trop chaude.	» La quantité de lait insérée est inférieure à la dose sélectionnée/voulue.	<p>» Augmenter la quantité de lait en respectant les icônes sur le pot à lait.</p> <p>SI LE PROBLÈME PERSISTE CONTACTER LE SERVICE CLIENTS CARTE NOIRE.</p>
La température des boissons à base de lait est trop froide.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La quantité de lait insérée est supérieure à la dose sélectionnée/voulue. 2. Circuit hydraulique obstrué par le calcaire. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Réduire la quantité de lait en respectant les marques sur le pot à lait. 2. Effectuer le détartrage avec le détartréur LAVAZZA. <p>SI LE PROBLÈME PERSISTE CONTACTER LE SERVICE CLIENTS CARTE NOIRE.</p>

Problème rencontré	Causes possibles	Solution
Pendant la préparation avec le lait, le mousser à lait fait du bruit.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le batteur n'est pas inséré correctement. 2. Des composants du couvercle du batteur ne sont pas montés dans la bonne position. 3. Saleté. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Positionner le batteur correctement comme indiqué dans le manuel. 2. Contrôler que le collier est positionné correctement. 3. Nettoyer toutes les parties externes du couvercle du batteur. <p>SI LE PROBLÈME PERSISTE CONTACTER LE SERVICE CLIENTS CARTE NOIRE.</p>
Le mousser à lait est bloqué.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le batteur n'est pas inséré correctement. 2. Des composants du couvercle du batteur ne sont pas montés dans la bonne position. 3. Saleté. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Positionner le batteur correctement comme indiqué dans le manuel. 2. Contrôler que le collier est positionné correctement. 3. Nettoyer toutes les parties externes du couvercle du batteur. <p>SI LE PROBLÈME PERSISTE CONTACTER LE SERVICE CLIENTS CARTE NOIRE.</p>
Manque de café dans la préparation des boissons Cappuccino et Latte macchiato.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il n'y a pas de grains de café dans le réservoir prévu à cet effet. 2. Le pot à lait a été enlevé trop tôt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remplir le réservoir de grains de café. 2. Attendre que retentisse le signal sonore  indiquant que la préparation de la boisson sélectionnée est terminée. <p>SI LE PROBLÈME PERSISTE CONTACTER LE SERVICE CLIENTS CARTE NOIRE</p>
Le lait sort du pot.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le pot à lait est cassé. 2. Le pot à lait est trop plein (rempli au-dessus de la marque/icône supérieure). 3. Le pot à lait n'est pas assez rempli (au-dessous de la marque/icône sélectionnée). 4. Répétition de la boisson utilisée dans la préparation précédente. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifier que le pot à lait est intact. Si le pot est cassé, CONTACTER LE SERVICE CLIENTS CARTE NOIRE 2. Respecter la quantité comme indiqué par les icônes sur le pot à lait. 3. Respecter la quantité comme indiqué par les icônes sur le pot à lait 4. Effectuer la préparation voulue et jeter la précédente, pour cela utiliser un SEUL cycle. <p>SI LE PROBLÈME PERSISTE CONTACTER LE SERVICE CLIENTS CARTE NOIRE.</p>

Problème rencontré	Causes possibles	Solution
MOUSSE DE LAIT FROID  : la boisson préparée est chaude.	» Mauvaise procédure d'accès à la boisson MOUSSE DE LAIT FROID  .	» Répéter la procédure d'accès en maintenant enfoncé le bouton réglage de la température jusqu'à ce que l'icône devienne BLEU  . SI LE PROBLÈME PERSISTE CONTACTER LE SERVICE CLIENTS CARTE NOIRE.
Présence voyant Rouge bouton  avec signal sonore  pendant la préparation de la boisson à base de lait.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le batteur n'est pas inséré correctement. 2. Des composants du couvercle du batteur ne sont pas montés dans la bonne position. 3. Saleté. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Positionner le batteur correctement comme indiqué dans le manuel. 2. Contrôler que le collier est positionné correctement. 3. Nettoyer toutes les parties externes du couvercle du batteur. SI LE PROBLÈME PERSISTE CONTACTER LE SERVICE CLIENTS CARTE NOIRE.
On entend des bruits étranges pendant le broyage du café	» Comme le café est d'origine naturelle, il peut y avoir des impuretés entre les grains (morceaux de bois, petits cailloux).	ÉTEINDRE L'APPAREIL ET CONTACTER LE SERVICE CLIENTS CARTE NOIRE.
Problèmes de connexion de la machine via Wi-Fi ou Bluetooth.	» Erreur de procédure de jumelage avec la machine.	CONTACTER LE SERVICE CLIENTS CARTE NOIRE.

Pour tout problème ne figurant pas dans les cas mentionnés ci-dessus, s'adresser au Service Clients CARTE NOIRE

**CARTE
NOIRE**

AROMA
Signature

**LA PROMESSE D'UN CAFÉ PARFAITEMENT
ÉQUILIBRÉ. TOUS LES RÉGLAGES DE VOTRE
MACHINE S'ADAPTENT AUTOMATIQUEMENT AU
CAFÉ EN GRAINS CARTE NOIRE SÉLECTIONNÉ.**

Il suffit de sélectionner vos grains Carte Noire dans
l'application : la machine ajuste automatiquement les
réglages d'extraction et révèle toute la richesse aromatique
de votre café, avec un équilibre parfait.



Scannez, connectez vous et
savourer votre café préféré.

