




Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'installer et d'utiliser votre appareil.

Vous pourrez ainsi en tirer les meilleurs résultats et l'utiliser en toute sécurité.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Les termes suivants seront utilisés dans la suite de la notice.

- A Touche ON/OFF  avec témoin intégré
- B Touche sortie café  avec témoin café prêt intégré
- C Touche fonction vapeur  avec témoin vapeur prête intégré
- D Plaque chauffe-tasses
- E Réservoir d'eau extractible avec couvercle
- F Commande vapeur
- G Sortie vapeur/ eau chaude
- H Buse pour cappuccino
- I Gicleur de la buse
- J Sortie café
- K Plateau appui-tasses
- L Indicateur du niveau d'eau dans l'égouttoir
- M Égouttoir
- N Filtre 1 tasse avec mouture ou dosette
- O Filtre 2 tasses avec mouture
- P Porte-filtre
- Q Doseur tasseur

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension de réseau :	220-240V~50/60Hz
Puissance absorbée :	1100W
Pression :	15 bar
Capacité réservoir d'eau :	1,05 litre
Dimensions LxHxP	208x330x380 mm
Poids	4,8 kg

CE L'appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- 73/23/CEE du 19.2.1973 "Directive Basse tension", y compris la directive modifiée 93/68/CEE.
- 89/336/CEE du 3.5.1989 "directive EMV", y compris la directive modifiée 92/31/CEE.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cette machine est fabriquée pour 'faire du café expresso' et pour 'réchauffer des boissons'. Attention aux brûlures provoquées par les jets d'eau chaude ou de vapeur ou par un usage impropre de l'appareil.
- Ne touchez jamais les pièces chaudes !
- Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il est intact. Si vous avez des doutes, ne l'utilisez pas et adressez-vous à un spécialiste.
- Les emballages de cet appareil (sacs en plastique, polystyrène expansé, etc.) sont des sources potentielles de danger. Ne les laissez pas à la portée des enfants !
- Cet appareil est conçu pour un usage exclusivement domestique. Tout autre usage est jugé impropre et par conséquent dangereux.
- Le fabricant ne peut être tenu pour responsable d'éventuels dégâts découlant d'usages impropres, erronés et irraisonnés.
- Ne touchez jamais l'appareil les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, arrêtez-le et n'y touchez plus. Pour toute réparation, adressez-vous exclusivement à un Centre de service agréé par le Fabricant et exigez des pièces détachées d'origine. L'inobservation de ces règles risque de compromettre la sécurité de l'appareil.
- Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit jamais être remplacé par l'utilisateur car cette opération exige des outils spéciaux. Si le cordon est abîmé ou doit être remplacé, adressez-vous exclusivement à un Centre de Service agréé par le fabricant afin d'éviter tout risque.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychophysiques sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante et les instructions d'un responsable de leur sécurité. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les matières et les objets destinés au contact avec des produits alimentaires sont conformes au règlement européen 1935/2004.

INSTALLATION

- Placez l'appareil sur un plan de travail éloigné des robinets d'eau et des éviers.
- Vérifiez si la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Branchez l'appareil exclusivement sur une prise de courant présentant une intensité minimale de 10 A et munie d'une terre efficace.
- Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable d'éventuels accidents provoqués par le manque de mise à la terre.
- S'il y a incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, appelez un électricien pour qu'il remplace la prise.
- N'installez jamais la machine dans une pièce où la température peut être égale ou inférieure à 0 (si l'eau gèle, l'appareil peut se détériorer).

COMMENT PRÉPARER UN CAFÉ EXPRESSO

REPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

Retirez le couvercle du réservoir d'eau (fig. 1) et extrayez celui-ci en le tirant vers le haut (fig. 2)

Remplissez-le d'eau claire et fraîche en veillant à ne pas dépasser le repère MAX (fig. 3).

Remettez le réservoir à sa place en appuyant légèrement pour ouvrir la vanne qui se trouve sur le fond.



Vous pouvez, plus simplement, remplir le réservoir sans l'extraire, en y versant l'eau avec une carafe.

ATTENTION : il est parfaitement normal qu'il y ait de l'eau sous le réservoir ; essuyez de temps en temps avec une éponge propre.

REMARQUE : ne mettez jamais l'appareil en marche sans eau dans le réservoir et n'oubliez pas de remplir celui-ci dès que le niveau est à 2 centimètres du fond.

PRÉCHAUFFAGE DU GROUPE CAFÉ

Pour obtenir un café expresso à la juste température, il est conseillé de préchauffer la machine de la manière suivante :

1. Allumez la machine en appuyant sur la touche ON/OFF (la touche s'éclaire) (fig. 4) et **accrochez le porte-filtre sans mouture** (fig. 5).
2. Placez une tasse sous le porte-filtre. Utilisez la tasse qui servira pour le café, de manière à la préchauffer.
3. Attendez que le témoin 'café prêt'  s'allume (fig. 6), sur la touche Sortie café et appuyez aussitôt sur cette touche, laissez couler l'eau jusqu'à ce que la lampe témoin s'éteigne et appuyez à nouveau sur la touche pour arrêter l'eau.
4. Videz la tasse, attendez que le témoin 'café prêt'  se rallume et répétez l'opération.


COMMENT PRÉPARER UN EXPRESSO AVEC LE PORTE-FILTRE POUR MOUTURE DE CAFÉ

1. Préchauffez la machine comme au paragraphe précédent et insérez le filtre pour mouture dans le porte-filtre, en vous assurant que l'ergot est bien introduit dans son siège (fig. 7). Avec les machines dotées de 2 filtres, utilisez le petit pour préparer un seul café et le grand pour en préparer 2.
2. Pour préparer un seul café, versez dans le filtre une dose rase de mouture (environ 7 g) (Fig. 8). Pour préparer deux cafés, versez dans le filtre deux doses un peu justes de mouture (environ 6+6 g). Remplissez le filtre petit à petit pour que la mouture ne déborde pas.


IMPORTANT : pour un fonctionnement correct, avant de mettre la mouture dans le filtre, assurez-vous toujours que celui-ci ne présente aucune trace de mouture de la préparation précédente.

3. Distribuez la mouture de façon uniforme et pressez légèrement avec le tasseur (fig. 9).

REMARQUE : Pour obtenir un bon café expresso, il est très important de tasser la mouture correctement. Si elle est trop tassée, le café coulera lentement et la crème sera foncée. Si elle n'est pas assez tassée, le café coulera trop vite et le peu de crème obtenue sera claire.

4. Retirez l'excédent de café sur le bord du porte-filtre et fixez celui-ci à la machine, **en tournant à bloc (fig. 5) pour éviter les fuites d'eau**.
5. Placez la ou les tasses sous les buses du porte-filtre (fig. 10). Il est conseillé de chauffer les tasses avant de faire le café, en les rinçant à l'eau chaude ou en les posant sur la plaque chauffe-tasses supérieure pendant au moins 15 -20 minutes (fig. 11)
6. Assurez-vous que le témoin 'café prêt'  (fig. 6) est allumé (s'il est éteint attendez qu'il s'allume) et appuyez sur la touche : la quantité désirée étant obtenue, appuyez sur la même touche pour arrêter.
7. Pour retirer le porte-filtre, tournez la poignée de droite à gauche.

ATTENTION : pour éviter les éclaboussures, ne retirez jamais le porte-filtre quand la machine est en marche.

8. Pour vider le marc de café, bloquez le filtre à l'aide du levier incorporé dans la poignée, renversez le porte-filtre et tapotez pour faire sortir le marc (fig. 12).
9. Pour arrêter la machine, appuyez sur la touche ON/OFF  (fig. 4).

ATTENTION : avant la première utilisation, il est nécessaire de laver tous les accessoires et les circuits internes en faisant au moins cinq cafés sans mouture.

COMMENT PRÉPARER UN EXPRESSO AVEC LES DOSETTES (AVEC LE FILTRE 1 TASSE)

1. Préchauffez la machine en suivant les indications du paragraphe "PRÉCHAUFFAGE DU GROUPE CAFÉ" et en veillant à laisser le porte-filtre accroché à la machine. De cette manière, le café sera plus chaud.


REMARQUE : utilisez des dosettes conformes au standard ESE, indiqué sur les emballages portant la marque suivante :




Le standard ESE est un système accepté par les plus grands producteurs de dosettes, qui permet de préparer un expresso facilement et proprement.


2. Insérez le petit filtre 1 tasse ou dosettes dans le porte-filtre, en vous assurant que l'ergot est bien introduit dans son siège (fig. 7)
3. Insérez la dosette en la centrant le mieux possible sur le filtre (fig. 13). Suivez toujours les instructions sur l'emballage des dosettes pour bien positionner celles-ci sur le filtre.
4. Accrochez le porte-filtre à la machine et tournez-le à bloc (fig. 5).
5. Procédez comme aux points 5, 6 et 7 du paragraphe précédent.

COMMENT PRÉPARER UN CAPPUCCINO






1. Préparez les expressos en suivant les indications des paragraphes précédents et en utilisant des tasses suffisamment grandes.
2. Appuyez sur la touche vapeur  (fig. 14)
3. Entre-temps, versez dans un pichet environ 100 grammes de lait par cappuccino à préparer. Le lait doit être froid, à peine sorti du réfrigérateur, (jamais chaud !) Choisissez le récipient en considérant que le lait va doubler ou tripler de volume.

REMARQUE : Il est conseillé d'utiliser du lait demi-écrémé et à peine sorti du réfrigérateur.

4. Placez le pichet de lait sous la buse à cappuccino.
5. Attendez que le témoin « vapeur prête » s'allume sur la touche . Le témoin s'allume pour indiquer que la chaudière a atteint la température idéale pour la production de vapeur.
6. Immergez de 5 mm la buse à cappuccino dans le lait et tournez la commande vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 15). Le lait commencera à augmenter de volume et à mousser.
7. Une fois que le lait aura doublé de volume, enfoncez la buse à cappuccino et continuez de chauffer le lait. La température désirée étant atteinte (la température idéale est de 60 °C) arrêtez la sortie de vapeur en tournant la commande dans le sens des aiguilles

d'une montre et appuyez sur la touche vapeur . Pour arrêter la machine, appuyez sur la touche ON/OFF (fig. 4) (le témoin de marche intégré s'éteint).




8. Versez le lait émulsionné dans les tasses contenant le café expresso préparé auparavant. Le cappuccino est prêt : sucrez à volonté et, éventuellement, saupoudrez de cacao.

Remarque : si vous désirez faire un café après avoir fait mousser le lait, laissez d'abord refroidir l'appareil : une température trop élevée, signalée par les témoins  et  allumés en même temps, risque de brûler le café. Pour le refroidir, placez un récipient sous la douchette, appuyez sur la touche  Sortie café  et laissez couler l'eau jusqu'à ce que le voyant vapeur prête s'éteigne. Pour arrêter l'eau, appuyez sur la touche .

N.B. Nous conseillons une sortie vapeur max. de 60 s
IMPORTANT : nettoyez toujours la buse à cappuccino après usage. Procédez de la façon suivante :

1. Laissez sortir un peu de vapeur pendant quelques secondes en tournant la commande (fig. 15).
2. Dévissez la buse à cappuccino en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 16) et lavez-la soigneusement à l'eau tiède.
3. Contrôlez si les deux trous de la buse pour cappuccino (fig. 17) ne sont pas obturés. Éventuellement, débouchez-les avec une épingle
4. Nettoyez le tuyau sortie vapeur en faisant attention à ne pas vous brûler.
5. Revissez la buse pour cappuccino.

PRODUCTION D'EAU CHAUDE

1. Allumez la machine en appuyant sur la touche ON/OFF  (la touche s'éclaire) (fig. 4).
2. Placez un récipient sous la buse à cappuccino ;
3. Quand le voyant « café prêt » s'allume, appuyez sur la touche  correspondante (fig. 6) tout en tournant la commande vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 15) : l'eau chaude sortira de la buse à cappuccino.
4. Pour arrêter l'eau chaude, tournez la commande vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre et appuyez à nouveau sur la touche Sortie café . Pour arrêter la machine, appuyez sur la touche ON/OFF (elle s'assombrit) (fig. 5).

N.B. Nous conseillons une sortie vapeur max. de 60 s.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer l'extérieur de l'appareil, arrêtez la machine, débranchez-la et laissez-la refroidir.

NETTOYAGE DU PORTE-FILTRE

Tous les 300 cafés environ, ou si le café coule du porte-filtre goutte à goutte ou qu'il ne sort plus du tout, nettoyez le porte-filtre et les filtres à mouture de la façon suivante :

- Retirez le filtre du porte-filtre
- Dévissez le bouchon du filtre (fig. 18) dans le sens de la flèche sur le bouchon.
- Sortez le dispositif émulsion crème en le poussant du côté du bouchon.
- Retirez le joint.
- Rincez tous les composants et lavez soigneusement le filtre métallique à l'eau chaude en le frottant avec une brosse (fig. 19). Contrôlez les trous du filtre métallique et, s'ils sont obturés, débouchez-les avec une épingle (fig. 20).
- Remontez le filtre et le joint sur le disque en plastique (figure 21). Veillez à insérer la tige du disque en plastique dans le trou du joint indiqué par la flèche, fig. 21
- Remettez l'ensemble obtenu dans le support en acier du filtre (fig. 22) en veillant à ce que la tige soit insérée dans le trou du support (voir flèche fig. 22).
- Revissez le bouchon.

La garantie n'intervient pas si le nettoyage susmentionné n'est pas effectué régulièrement.

NETTOYAGE DE LA DOUCHETTE DE LA CHAUDIÈRE

Tous les 300 cafés environ, nettoyez la douchette de la chaudière de la façon suivante :

- Assurez-vous que la machine à café a refroidi et qu'elle est débranchée.
- À l'aide d'un tournevis, dévissez la vis qui fixe la douchette de la chaudière expresso (fig. 23) ;
- Nettoyez la chaudière avec un chiffon humide (fig. 24)
- Nettoyez soigneusement la douchette à l'eau chaude en frottant avec une brosse. Contrôlez si les trous ne sont pas obturés et éventuellement débouchez-les avec une épingle (fig. 20).
- Rincez la douchette sous le robinet en la frottant.
- Remontez la douchette de la chaudière expresso en veillant à bien positionner le joint.

La garantie n'intervient pas si le nettoyage susmentionné n'est pas effectué régulièrement.

AUTRES NETTOYAGES

1. Pour le nettoyage de la machine, évitez les solvants et les détergents abrasifs. Un linge doux et humide suffira.
2. Nettoyez régulièrement le porte-filtre, les filtres, l'égouttoir et le réservoir d'eau. L'égouttoir est doté d'un indicateur rouge qui commence à se voir quand il est temps de le vider. Pour ce faire, retirez la grille appui-tasses (fig. 25), videz l'eau et nettoyez l'égouttoir avec un chiffon. Assemblez à nouveau la grille appui-tasses en veillant à ce que l'indicateur soit bien positionné. Nettoyez le réservoir à l'aide d'un écouvillon pour mieux atteindre le fond.



ATTENTION : pendant le nettoyage, n'immergez jamais la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique.

DÉTARTRAGE

Il est conseillé de procéder à un détartrage de la machine tous les 200 cafés environ.

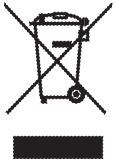
Nous conseillons d'utiliser les produits spécifiques pour le détartrage des machines à café expresso, en vente dans le commerce.

Si vous ne trouvez pas ces produits, la procédure est la suivante :

1. Versez 1 litre d'eau dans le réservoir d'eau ;
2. Dissolvez 2 cuillerées (environ 30 grammes) d'acide citrique (en vente en pharmacie ou dans les drogueries) ;
3. Allumez la machine en appuyant sur la touche ON/OFF (elle s'éclaire) (fig. 4) et attendez que le témoin  s'allume.
4. Assurez-vous que le porte-filtre est décroché et placez un récipient sous la douchette de la machine.
5. Appuyez sur la touche Sortie café  (fig. 6) et faites couler la moitié de la solution contenue dans le réservoir. Rappuyez sur la touche Sortie café.
6. Laissez agir la solution environ 15 minutes, puis faites couler l'eau à nouveau jusqu'à ce que le réservoir soit complètement vide.
7. Pour éliminer les résidus de solution et de calcaire, rincez soigneusement le réservoir, remplissez-le d'eau claire et remettez-le en place.
8. Appuyez sur la touche Sortie café (fig. 6) et laissez couler jusqu'à vider complètement le réservoir ;
9. Rappuyez sur la touche Sortie café (fig. 6) et répétez les opérations 7 et 8.

Les réparations de la machine à café dues à des problèmes de calcaire ne seront pas couvertes par la garantie si le détartrage susmentionné n'est pas effectué régulièrement.

Avertissements pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive européenne 2002/96/EC.



Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	SOLUTION
Le café expresso ne coule plus	<ul style="list-style-type: none"> • Il n'y a plus d'eau dans le réservoir • Les trous de sortie du porte-filtre sont bouchés • La douchette de la chaudière expresso est bouchée 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplissez le réservoir d'eau • Nettoyez les trous des buses du porte-filtre • Nettoyez comme indiqué au paragraphe "Nettoyage de la douchette chaudière "
Le café expresso sort par les bords du porte-filtre au lieu de couler par les trous	<ul style="list-style-type: none"> • Le porte-filtre est mal accroché • Le joint de la chaudière expresso a perdu son élasticité • Les trous de sortie de café du porte-filtre sont bouchés 	<ul style="list-style-type: none"> • Accrochez le porte-filtre correctement en le tournant à bloc. • Faites remplacer le joint de la chaudière expresso dans un centre de Service Agréé • Nettoyez les trous de sortie de café
Le café expresso est froid	<ul style="list-style-type: none"> • Le témoin café prêt ne s'allume pas quand vous appuyez sur la touche Sortie café. • Le préchauffage n'a pas été effectué. • Les tasses n'ont pas été préchauffées 	<ul style="list-style-type: none"> • Attendez que le témoin OK s'allume. • Effectuez le préchauffage comme indiqué au paragraphe "Préchauffage de la machine" • Préchauffez les tasses en les passant à l'eau chaude
La pompe est très bruyante	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir d'eau est vide 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplissez le réservoir.
La crème de café est claire (le café coule trop vite de la buse)	<ul style="list-style-type: none"> • La mouture n'est pas assez tassée • La quantité de café n'est pas suffisante • La mouture du café est trop grosse 	<ul style="list-style-type: none"> • Tassez davantage la mouture • Augmentez la quantité de café • Utilisez exclusivement de la mouture pour machines à café expresso
La crème de café est foncée (le café coule lentement de la buse)	<ul style="list-style-type: none"> • La mouture est trop tassée • Il y a trop de mouture • La douchette chaudière expresso est bouchée • La mouture est trop fine 	<ul style="list-style-type: none"> • Tassez moins le café • Diminuez la quantité de mouture • Effectuez le nettoyage comme indiqué au chapitre "Nettoyage de la douchette de la chaudière" • Utilisez exclusivement de la mouture pour machines à café expresso
Le café a un goût acide	<ul style="list-style-type: none"> • Le rinçage après détartrage n'a pas suffi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Après le détartrage, rincez l'appareil en suivant les indications du chapitre 'Détartrage'
Le lait du cappuccino ne mousse pas	<ul style="list-style-type: none"> • Le lait n'est pas assez froid • La buse à cappuccino est sale 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez toujours du lait à peine sorti du réfrigérateur • Nettoyez soigneusement les trous de la buse à cappuccino.