

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Vous pourrez ainsi en tirer les meilleurs résultats en toute sécurité.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Termes utilisés dans la suite de la notice

- A** Commande vapeur pour cappuccino
- B** Couvercle réservoir d'eau et porte- accessoires
- C** Réservoir d'eau amovible pour café expresso
- D** Réservoir d'eau pour café filtre
- E** Plan d'appui chauffe tasses
- F** Porte-filtre pour café filtre
- G** Indicateur niveau réservoir d'eau pour café filtre
- H** Plaque chauffante pour café filtre
- I** Buse pour cappuccino
- J** Gicleur vapeur
- K** Douchette chaudière expresso
- L** Plateau appui tasses pour café expresso
- M** Égouttoir
- N** Filtre café expresso 2 tasses
- N1** Filtre café expresso 1 tasse
- O** Porte-filtre pour café expresso avec dispositif émulsion crème
- P** Doseur/ Tasseur mouture
- Q** Verseuse pour café filtre
- R** Touche marche/arrêt café filtre
- S** Touche marche/arrêt café expresso
- T** Touche marche/arrêt fonction vapeur
- U** Touche sortie café expresso
- V** Lampe témoin marche /arrêt café filtre
- W** Lampe témoin marche /arrêt café expresso
- X** Lampe témoin fonction vapeur
- Y** Lampe témoin température OK

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cette machine est fabriquée pour faire du 'café expresso', du 'café filtre ' et pour 'réchauffer des boissons'. Attention aux brûlures provoquées par les jets d'eau chaude ou de vapeur ou causées par une utilisation impropre.
- Ne jamais toucher les pièces chaudes !
- Après avoir débarrassé l'appareil, s'assurer qu'il est intact. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un technicien qualifié.
- Les emballages de cet appareil (sachets en plastique, polystyrène expansé, etc.) peuvent être dangereux. Ne pas les laisser à la portée des enfants.
- Cet appareil est exclusivement conçu pour un usage domestique. Toute autre utilisation est jugée impropre et par conséquent dangereuse.
- Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable

des éventuels dommages dérivant d'utilisations impropres, erronées ou illogiques.

- Ne pas toucher l'appareil les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Éviter de laisser les enfants et les personnes incapables utiliser l'appareil sans surveillance.
- Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, le débrancher et ne plus y toucher. Pour le faire réparer, s'adresser exclusivement à un Centre de Service Agréé et exiger des pièces de rechange d'origine. Ne pas respecter ces conseils risque de compromettre la sécurité de l'appareil.
- Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur car l'opération exige des outils spéciaux. Si le cordon est détérioré et doit être remplacé, s'adresser exclusivement à un Centre de service Agréé, afin d'éviter tout risque.

INSTALLATION

- Placer l'appareil sur un plan de travail éloigné des robinets d'eau et des éviers.
- Vérifier si la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Connecter l'appareil à une prise de courant d'une intensité minimale de 10 A et dotée d'une mise à la terre efficace. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable d'accidents provoqués par le manque de mise à la terre.
- En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, faire remplacer la prise par un technicien spécialisé.
- Ne jamais installer la machine dans un endroit où la température peut descendre à 0° C ou au-dessous (si l'eau gèle, l'appareil peut se détériorer).

PRÉPARATION DU CAFÉ FILTRE

- Remplir le réservoir d'eau claire et fraîche jusqu'au niveau, correspondant au nombre de tasses à préparer, sur l'indicateur (G) en veillant à ne pas dépasser l'indication MAX. (fig. 1)
- La quantité de café est inférieure à la quantité d'eau versée dans le réservoir car la mouture en a absorbé une partie.
- Ouvrir le porte-filtre en le faisant pivoter vers la droite (fig. 2).
- Placer le filtre papier dans le porte-filtre (fig. 3). Nous conseillons d'utiliser des filtres papier type #4.
- Verser la mouture dans le filtre à l'aide du doseur et répartir de façon uniforme, sans tasser (fig. 4).

Comme règle générale, compter une dose rase de mouture (environ 7 grammes) par tasse (par exemple, 10 doses pour faire 10 tasses).

- Relever le porte-filtre et poser la verseuse, avec son couvercle, sur la plaque chauffante.
- Appuyer sur l'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT CAFÉ FILTRE (fig. 5). Le témoin MARCHÉ CAFÉ FILTRE indique que la cafetière filtre est en marche.
- Le café commencera à couler au bout de quelques secondes

Il est parfaitement normal que, pendant la percolation du café, l'appareil souffle de la vapeur.

Pour garder le café chaud après la percolation, poser la verseuse sur la plaque chauffante et laisser la machine en marche (témoin café filtre allumé) : le café dans la verseuse conservera une température idéale.

- Pour arrêter la machine, appuyer sur la touche MARCHÉ/ARRÊT CAFÉ FILTRE.

COMMENT PRÉPARER LE CAFÉ EXPRESSO

REPLISSAGE DU RÉSERVOIR

Soulever le couvercle et retirer le réservoir d'eau placé à gauche (fig. 6) en le tirant vers le haut.

Remplir le réservoir d'eau claire et fraîche.

Remettre le réservoir en place en appuyant légèrement de façon à ouvrir le clapet situé au fond du réservoir.

Le réservoir peut également être rempli sans être retiré, en versant l'eau directement avec une carafe.

REMARQUE : ne jamais faire fonctionner l'appareil sans eau dans le réservoir et ne pas oublier de le remplir quand le niveau est à deux centimètres du fond (fig. 7).

PRÉCHAUFFAGE DE LA MACHINE À CAFÉ

Pour obtenir un café expresso à la juste température, il faut préchauffer la machine. Pour ce faire, appuyer sur le bouton ON/OFF (fig. 8) pendant au moins 15 minutes avant de préparer le café, **en veillant à laisser le porte-filtre accroché à la machine** (toujours s'assurer que la commande vapeur est fermée). Pour accrocher le porte-filtre, le mettre sous la douchette de chaudière, la poignée vers la gauche, et le pousser vers le haut en tournant la poignée vers la droite (fig. 9) **puis tourner à bloc**. Au bout de 15 minutes, préparer le café en suivant les indications fournies au chapitre suivant.

Pour un préchauffage plus rapide de la machine, procéder de la façon suivante

1. Appuyer sur la touche ON/OFF (8) pour allumer la machine et accrocher le porte-filtre sans mouture.
2. Placer une tasse sous le porte-filtre. Utiliser la tasse qui servira pour le café, de manière à la préchauffer.

3. Attendre que le témoin température OK (Y) s'allume (fig. 10) et appuyer sur la touche sortie café (fig. 11). Laisser couler l'eau jusqu'à ce que le témoin température OK s'éteigne puis arrêter en appuyant à nouveau sur la touche sortie café.

4. Vider la tasse, attendre que le témoin température OK se rallume et répéter l'opération.

(Il est parfaitement normal qu'une petite bouffée de vapeur s'échappe pendant le décrochage du porte-filtre).

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

1. Préchauffer la machine comme au paragraphe précédent et mettre le filtre pour mouture dans le porte-filtre (fig. 12). Pour préparer un seul café, utiliser le petit filtre. Pour en préparer 2, utiliser le grand.

Remarque: utiliser du café de bonne qualité en mouture fine spéciale pour machines à café expresso.

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

2. **Pour préparer un seul café**, verser une dose rase de mouture (environ 7 g) (Fig. 13) dans le filtre. Pour préparer deux cafés, verser dans le filtre deux doses un peu justes de mouture (environ 6+6 g). Remplir le filtre petit à petit pour que la mouture ne déborde pas. Distribuer la mouture de façon uniforme et presser légèrement avec le tasseur (fig. 14).

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.

3. Enlever l'excédent de café sur le bord du porte-filtre et fixer celui-ci à la machine, **en tournant à bloc (fig. 9) pour éviter les fuites d'eau**.

4. Placer la ou les tasses, de préférence préchauffées à l'eau chaude, sous les buses du porte-filtre (fig. 15). Il est conseillé de chauffer les tasses avant de faire le café, en les rinçant à l'eau chaude ou en les posant sur le plateau supérieur pendant au moins 15-20 minutes (fig. 16)

5. S'assurer que le témoin température OK (fig. 10) est allumé (s'il est éteint attendre qu'il s'allume) et appuyer sur le bouton sortie café (fig. 11) jusqu'à obtenir la quantité désirée. Pour arrêter, appuyer à nouveau sur le même bouton.

6. Pour retirer le porte-filtre, tourner la poignée de

droite à gauche.

ATTENTION : afin d'éviter les éclaboussures ne jamais enlever le porte-filtre pendant que la machine fonctionne.

7. Pour vider le marc de café, renverser le porte-filtre et tapoter pour faire sortir le marc (fig. 17).

8. Pour arrêter la machine, appuyer sur la touche marche/arrêt café expresso.

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 LE CAPPUCCINO

1. Préparer le café expresso, en suivant les indications des paragraphes précédents, dans des tasses suffisamment grandes.

2. Appuyer sur la touche marche/arrêt fonction vapeur (fig. 19) : le voyant fonction vapeur s'allume (fig. 19).

3. Attendre que le voyant "température OK" (fig. 10) s'allume, indiquant que la chaudière a atteint la température idéale pour la production de vapeur.

4. Entre-temps, verser dans un récipient environ 100 grammes de lait environ par cappuccino à préparer. Le lait doit être froid, à peine sorti du réfrigérateur (jamais chaud !). Choisir le récipient en tenant compte que le lait va doubler ou tripler de volume.

REMARQUE: Nous vous conseillons d'utiliser du lait demi écrémé et à peine sorti du réfrigérateur.

5. Retirer la buse à cappuccino en la tournant à gauche (fig. 20). Attention à ne pas toucher la douchette (très chaude) de la chaudière. Poser le récipient de lait sous la buse à cappuccino

6. Plonger la buse à cappuccino dans le lait (2 cm environ) et tourner la commande de sortie vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre fig. 21 (il est possible d'augmenter ou de diminuer la quantité de vapeur qui sortira de la buse à cappuccino en tournant plus ou moins la commande). Le lait commence à augmenter de volume et à mousser.

7. Une fois la température désirée atteinte (la température idéale est de 60°C) arrêter la sortie de vapeur en tournant la commande de sortie vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre.

8. Verser le lait émulsionné dans les tasses contenant déjà l'expresso. Le cappuccino est prêt : sucrer à volonté et, éventuellement, saupoudrer de cacao.

Remarque : pour préparer plusieurs cappuccinos, préparer d'abord tous les cafés puis faire mousser le lait pour tous les cappuccinos.

IMPORTANT: nettoyer la buse à cappuccino après

chaque utilisation. Procéder de la manière suivante

1. Faire sortir un peu de vapeur pendant quelques secondes en tournant la commande de sortie vapeur (fig. 21).

2. Tenir d'une main la partie supérieure sans se brûler et, de l'autre, sortir la buse à cappuccino et la retirer du gicleur (fig. 22).

3. Laver soigneusement la buse à cappuccino et le gicleur à l'eau tiède.

4. Vérifier si les deux trous indiqués fig. 23 sont bien dégagés. Si nécessaire, les déboucher avec une épingle.

5. Remonter la buse à cappuccino en l'introduisant jusqu'au fond dans le gicleur de sortie vapeur.

PRODUCTION D'EAU CHAUDE

1. Mettre la machine en marche en appuyant sur la touche marche/arrêt café expresso (fig. 8).

2. Mettre un récipient sous la buse à cappuccino.

3. Quand le témoin température OK s'allume, appuyer sur la touche sortie café (fig. 11) tout en tournant la commande vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 21) : l'eau chaude coulera de la buse à cappuccino.

4. Pour arrêter la sortie d'eau chaude, tourner la commande de sortie vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre et appuyer à nouveau sur la touche Sortie café.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Pour le nettoyage de la machine, éviter les solvants et les détergents abrasifs. Un linge doux et humide suffit.

2. Nettoyer régulièrement le porte-filtre, les filtres, l'égouttoir et le réservoir d'eau.

ATTENTION: ne jamais plonger la machine dans l'eau: c'est un appareil électrique !

NETTOYAGE DU PORTE-FILTRE

Tous les 300 cafés environ, nettoyer le porte-filtre pour mouture de la façon suivante:

- Retirer le filtre et le dispositif émulsion crème et tapoter le porte-filtre renversé.

- Nettoyer l'intérieur du porte-filtre. Ne jamais le passer au lave-vaisselle.

- Laver soigneusement le filtre métallique à l'eau chaude en le frottant avec une brosse (fig. 24). Vérifier si les trous du filtre métallique ne sont pas obturés et éventuellement les déboucher avec une épingle (fig. 25).

- Séparer les deux éléments du dispositif émulsion et les rincer à l'eau chaude (fig. 26)

- Remonter la membrane en caoutchouc en la faisant bien adhérer au support en plastique.

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

NETTOYAGE DE LA DOUCHETTE DE LA CHAUDIÈRE

Tous les 300 cafés environ, il faut nettoyer la douchette de la chaudière de la façon suivante:

- S'assurer que la machine à café a refroidi et qu'elle est débranchée.
- A l'aide d'un tournevis, dévisser les vis qui fixent la douchette de la chaudière expresso (fig. 27)
- Nettoyer la chaudière avec un linge humide (fig. 28) et rincer le joint
- Bien nettoyer la douchette à l'eau chaude en frottant avec une brosse. Si les trous sont obturés, les déboucher avec une épingle (fig. 25).
- Rincer la douchette sous le robinet en continuant de frotter.
- Remonter la douchette en veillant à bien positionner le joint.

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

DÉTARTRAGE DE LA SECTION CAFÉ EXPRESSO

Il est conseillé de procéder à un détartrage de la machine tous les 300 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. Remplir d'eau le réservoir (café expresso) jusqu'au niveau MAX.
2. Dissoudre 2 cuillerées à soupe (environ 30 grammes) d'acide citrique (en vente en pharmacie ou dans les drogueries)
3. Appuyer sur la touche marche/arrêt café expresso et attendre que le témoin température OK s'allume.
4. S'assurer que le porte-filtre est décroché et placer un récipient sous la douchette.
5. Appuyer sur la touche Sortie café et laisser couler la moitié de la solution contenue dans le réservoir. Puis arrêter en appuyant à nouveau sur la touche.
6. Laisser agir la solution environ 15 minutes, puis faire couler l'eau à nouveau jusqu'à ce que le réservoir soit vide.
7. Pour éliminer les résidus de solution et de calcaire, rincer soigneusement le réservoir, le remplir d'eau claire et le remettre en place.
8. Appuyer sur la touche Sortie café et laisser couler jusqu'à ce que le réservoir soit complètement vide.
9. Appuyer sur la touche Sortie café et répéter 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 n'est pas effectué régulièrement.

DÉTARTRAGE DE LA SECTION CAFÉ FILTRE

Le calcaire contenu dans l'eau forme peu à peu des bouchons de tartre qui risquent de compromettre le bon fonctionnement de l'appareil. Il est conseillé d'effectuer un détartrage toutes les 40 utilisations environ. Détartrer la machine en utilisant les détartrants spéciaux pour machines à café filtre, en vente dans le commerce. Autrement, la procédure est la suivante:

1. Verser 4 tasses d'eau dans la verseuse ;
2. Y dissoudre deux cuillerées (environ 30 grammes) d'acide citrique, en vente en pharmacie ou dans les drogueries.
3. Poser la verseuse sur la plaque chauffante.
4. Appuyer sur la touche marche/arrêt café filtre, faire couler l'équivalent d'une tasse et arrêter l'appareil.
5. Laisser agir la solution pendant 15 minutes. Répéter les opérations 4 et 5.
6. Remettre la machine en marche et laisser couler la solution jusqu'à ce que le réservoir soit complètement vide.
7. Rincer au moins 3 fois à l'eau claire en faisant fonctionner l'appareil (3 réservoirs pleins d'eau).

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

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
La percolation du café filtre est plus lente	La cafetière filtre a besoin d'un détartrage	Effectuer un détartrage tel qu'il est décrit au paragraphe 'Détartrage de la section café filtre'.
Le café filtre ou expresso a goût acide	Le rinçage après détartrage n'a pas suffi.	Rincer l'appareil en suivant les indications du paragraphe 'Détartrage de la section filtre' ou "Détartrage de la section expresso"
Le café expresso est froid	Le voyant température OK ne s'allume pas quand on appuie sur l'interrupteur sortie café.	Attendre que le témoin température OK s'allume
	Le préchauffage de la machine n'a pas été effectué.	Effectuer le préchauffage comme indiqué au paragraphe "Préchauffage de la machine à café expresso"
	Les tasses n'ont pas été préchauffées	Préchauffer les tasses en les rinçant à l'eau chaude
Le café expresso ne sort plus	Manque d'eau dans le réservoir	Remplir le réservoir
	Les trous de sortie du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les trous des buses
Le café expresso sort par les bords du porte-filtre au lieu de couler par les trous	Le porte-filtre est mal accroché	Accrocher le porte-filtre correctement et le tourner à bloc.
	Le joint de la chaudière expresso a perdu son élasticité	Faire remplacer le joint de la chaudière expresso dans un centre de Service Agréé
	Les trous de sortie du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les trous des buses
La pompe est bruyante	Le réservoir d'eau est vide	Remplir le réservoir
La crème de café est claire (le café coule trop vite de la buse)	La mouture n'est pas assez tassée	Tasser davantage la mouture
	La quantité de café n'est pas suffisante	Augmenter la quantité de café
	La mouture du café est trop grosse	Utiliser 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"> Moins tasser le café Diminuer la quantité de mouture Nettoyer comme indiqué au paragraphe "Nettoyage de la douchette chaudière expresso" Utiliser exclusivement de la mouture pour machines à café expresso
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"> Toujours utiliser du lait à peine sorti du réfrigérateur Nettoyer soigneusement les trous de la buse pour cappuccino comme indiqué au paragraphe "Nettoyage de la buse pour cappuccino"