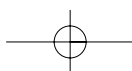
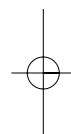
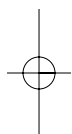
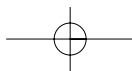
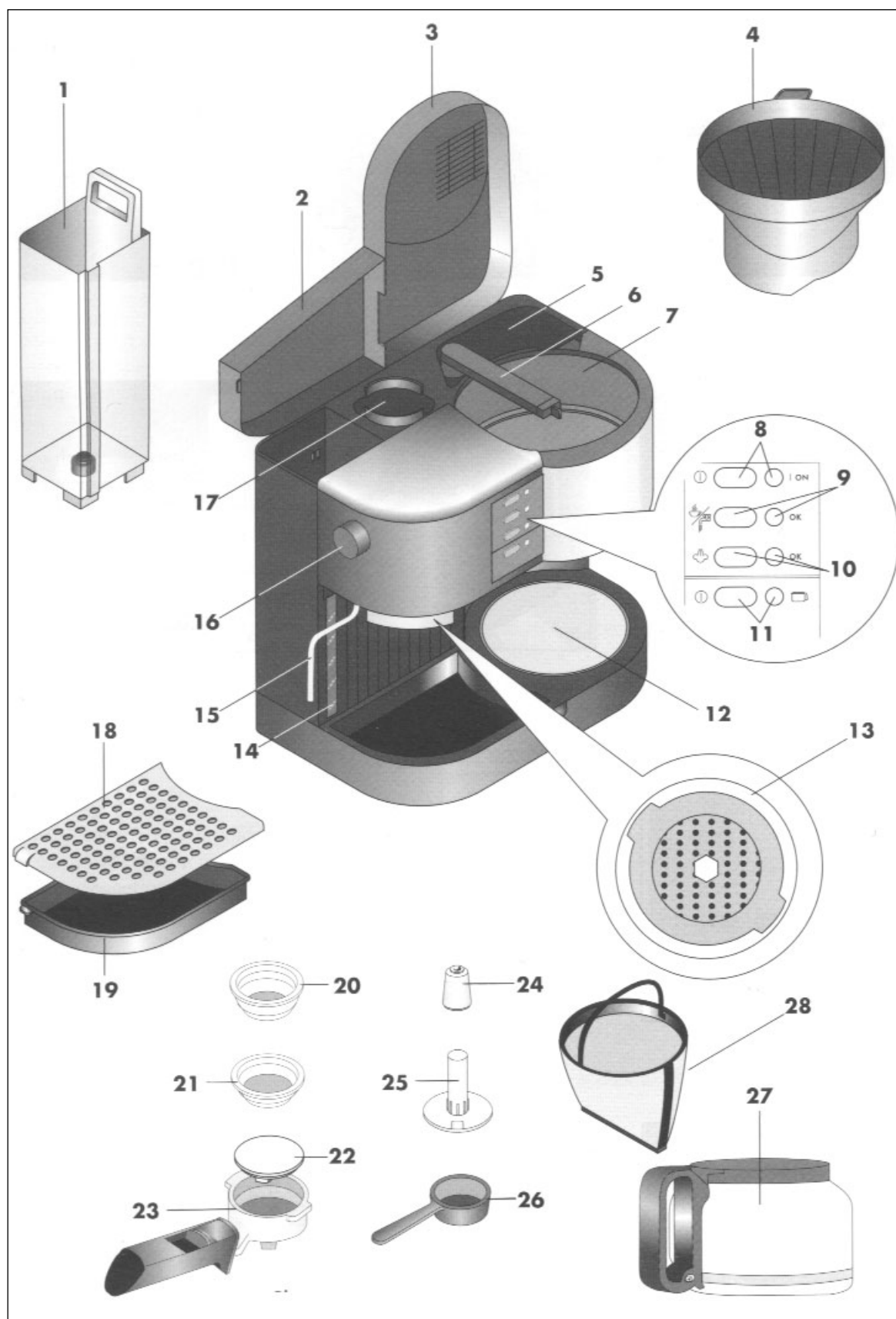


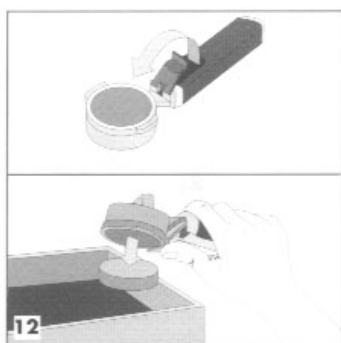
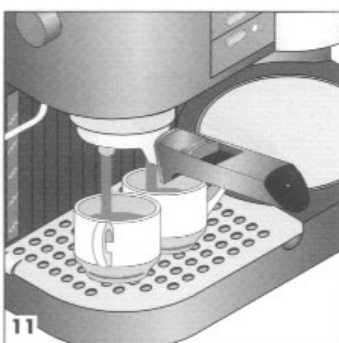
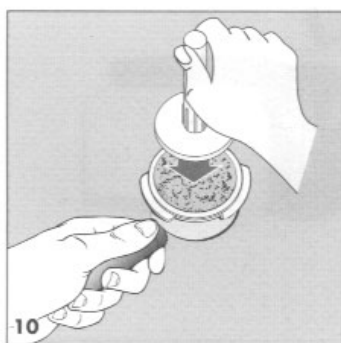
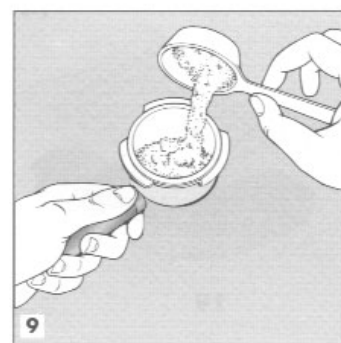
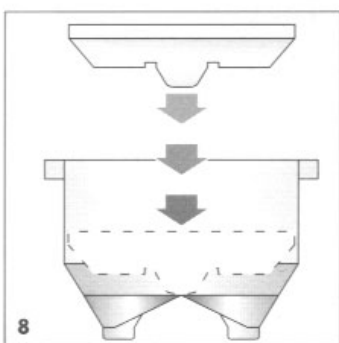
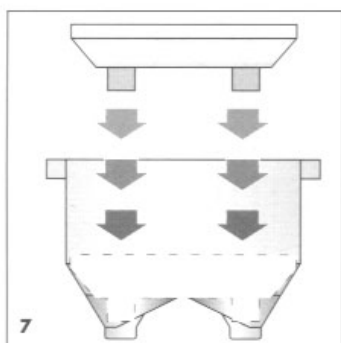
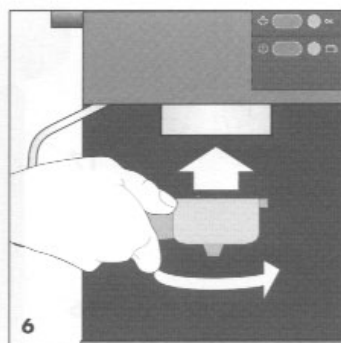
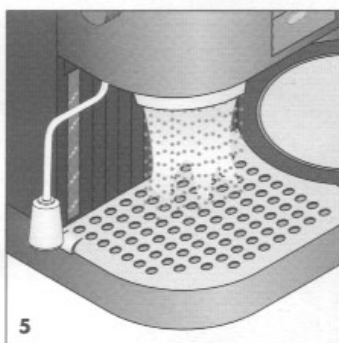
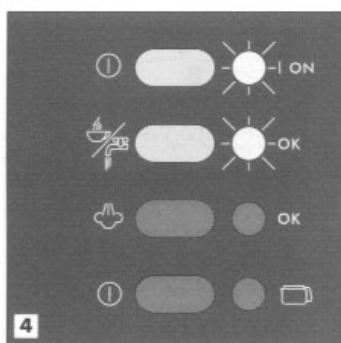
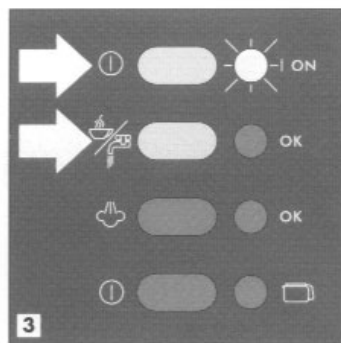
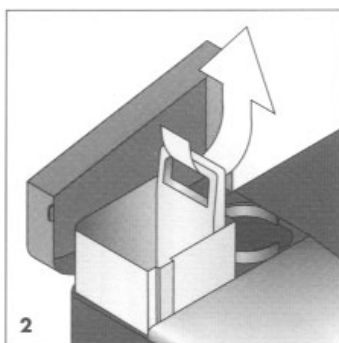
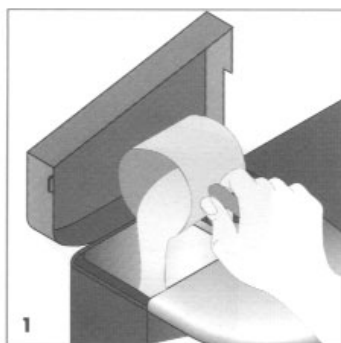
MACHINE A CAFE/ CAFE CREME

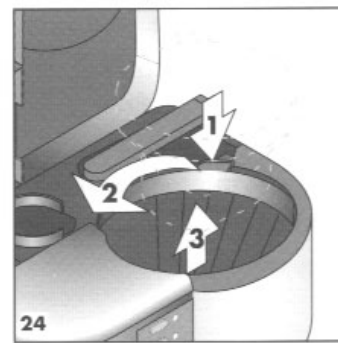
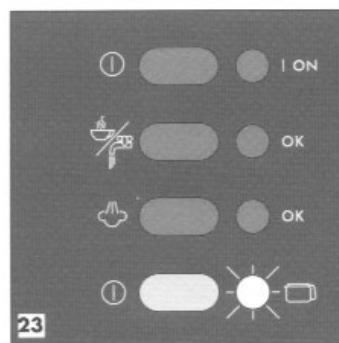
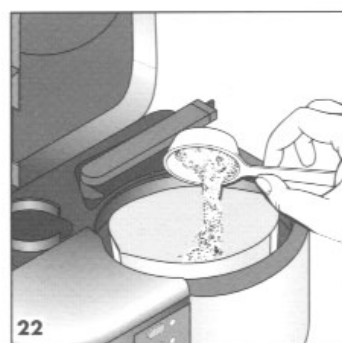
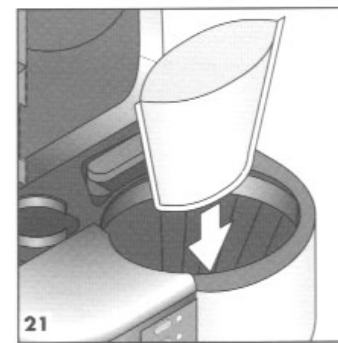
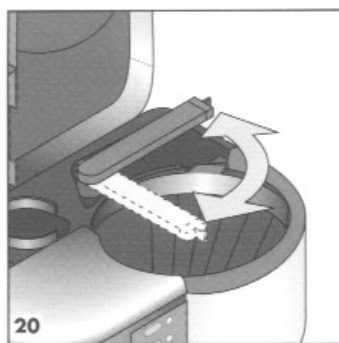
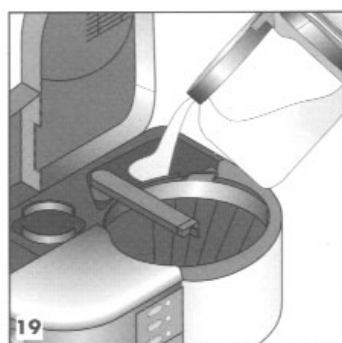
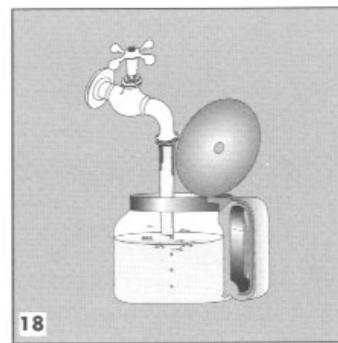
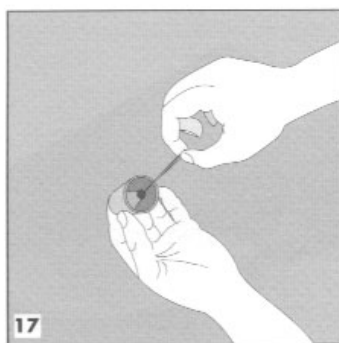
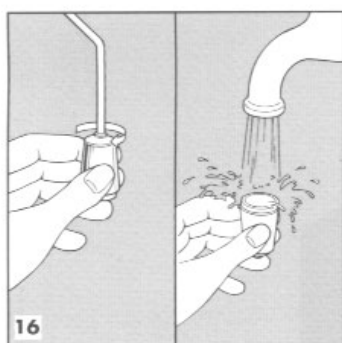
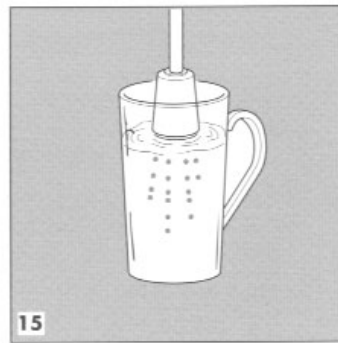
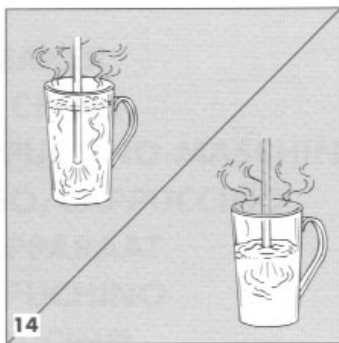
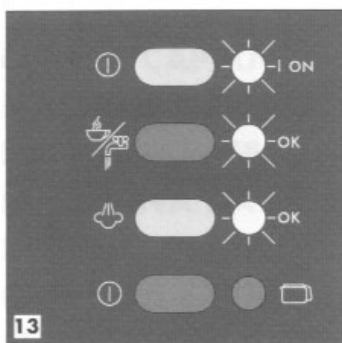


Mode d'emploi









FRANÇAIS

Lire très attentivement ce mode d'emploi avant l'installation et l'utilisation de cet appareil. Vous pourrez ainsi obtenir les meilleurs résultats et la plus grande sécurité en ce qui concerne son utilisation.

SECURITE

Lire attentivement les instructions suivantes:

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifier que la tension du réseau corresponde bien à celle qui est indiquée sur la plaque de l'appareil. Brancher l'appareil uniquement à une installation électrique et à des prises de courant ayant une capacité minimum de 10A et munies d'une mise à la terre efficace.
- Dans le cas où la fiche de l'appareil n'entretrait pas dans la prise, faire changer la prise par un technicien qualifié.
- La sécurité électrique de cet appareil est assurée seulement si celui-ci est correctement branché à une installation de mise à la terre efficace, comme prévu par les normes de sécurité électrique en vigueur.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans eau.
- Cet appareil est fabriqué pour faire du café: faire attention aux brûlures qui pourraient être causées par des jets d'eau chaude ou de vapeur ou bien par une mauvaise utilisation de l'appareil.
- Ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil (zone d'écoulement en contact avec le porte-filtre et le filtre).
- Ne pas enlever le porte-filtre lorsque l'appareil est sous pression ou est en fonctionnement.
- Ne pas laisser le marc de café dans le porte-filtre accroché à l'appareil, l'enlever immédiatement après l'écoulement du café.
- Après avoir déballé l'appareil, s'assurer que celui-ci soit en bon état. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter un technicien qualifié.
- Ne pas laisser les emballages de cet appareil (sachets en plastique, polystyrène expansé, etc.) à la portée des enfants car ils peuvent être dangereux.
- Cet appareil ne doit être utilisé que pour un usage domestique. Toute autre utilisation est réputée impropre et, par conséquent, dangereuse.
- Le fabricant ne pourra être tenu responsable des éventuels dommages dérivant d'utilisations impropres, erronées ou illogiques.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne pas utiliser l'appareil dans des pièces telles que salle de bains ou douche.
- Ne pas laisser utiliser l'appareil par des enfants ou par des personnes en état d'incapacité sans surveillance.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
- Débrancher l'appareil avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, débrancher l'appareil et ne pas essayer de l'ouvrir pour le faire réparer, s'adresser uniquement à un Centre de Service Après-vente agréé par le fabricant et exiger des pièces de rechange d'origine.
- L'installation doit être effectuée selon les instructions du fabricant.
- Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur car cette opération nécessite des outils spéciaux. Si le cordon est détérioré ou doit être remplacé, s'adresser à un Centre de service après-vente agréé par le fabricant.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé. Ne pas laisser l'appareil en cas de non-utilisation.
- Les matériaux et les objets destinés au contact avec les aliments sont conformes aux prescriptions de la Directive CEE 89/109.
- Cet appareil est conforme à la Directive CEE EN 55014 relative à l'antiparasitage.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- 1 Réservoir d'eau amovible
- 2 Couvercle réservoir d'eau
- 3 Couvercle du réservoir d'eau café traditionnel
- 4 Porte-filtre amovible pour café traditionnelle
- 5 Réservoir d'eau café traditionnel
- 6 Tige sortie eau pour café traditionnelle
- 7 Logement porte-filtre café traditionnel
- 8 Interrupteur et voyant ON/OFF
- 9 Interrupteur et voyant OK sortie café
- 10 Interrupteur et voyant OK vapeur
- 11 Interrupteur et voyant ON/OFF café traditionnel
- 12 Plaque chauffante en creux
- 13 Sortie de la chaudière
- 14 Indicateur de niveau
- 15 Tube sortie vapeur et eau chaude
- 16 Bouton ouverture vapeur
- 17 Logement filtre
- 18 Plan d'appui chauffant/égoutte-tasses
- 19 Egouttoir amovible
- 20 Filtre 2 tasses
- 21 Filtre 1 tasse
- 22 Disque pour café crème
- 23 Porte-filtre
- 24 Buse pour "cappuccino"
- 25 Pressoir (si prévu)
- 26 Cuillère de dosage
- 27 Verseuse café traditionnel
- 28 Filtre permanent (si prévu)

COMMENT EFFECTUER LA PREMIERE MISE EN SERVICE

Après avoir déballé l'appareil, extraire le sachet qui contient les accessoires. Si l'appareil est neuf, le laver à l'eau tiède avec du détergent puis rincer abondamment les accessoires: le porte-filtre, le doseur, le disque pour café crème et les deux filtres.

Effectuer donc un prélavage du circuit intérieur de la machine, en procédant comme suit:

Remplissage du réservoir

Soulever le couvercle amovible (2) et verser de l'eau fraîche dans le réservoir "espresso" (fig. 1). Pour simplifier cette opération, le réservoir peut être enlevé en le tirant vers le haut (fig. 2). Veiller à remettre le réservoir en place en le poussant bien à fond.

Prélavage

- Brancher l'appareil sur le secteur en respectant les instructions de sécurité.
- Appuyer sur les touches marche/arrêt (8) et de distribution du café (9). Le voyant de l'interrupteur marche/arrêt (fig.3) s'allume. La pompe commencera à "charger de l'eau". Attendre que l'eau sorte de la goulotte chaudière, puis éteindre l'interrupteur de sortie café. Après deux minutes environ s'allume le voyant "OK" (fig.4) indiquant que l'eau (dans la chaudière) a atteint la température optimale.
- Appuyer de nouveau sur l'interrupteur de distribution pendant 10/15 secondes, en laissant couler l'eau de la goulotte chaudière (fig.5) puis éteindre l'interrupteur de distribution.
- Pour un prélavage parfait, répéter la procédure ci-dessus au moins cinq ou six fois de suite.

A ce point, la machine est prête pour la production de café.

Accrochage

Pour accrocher le porte-filtre à la machine, le placer sous la goulotte de la chaudière (fig.6) et le pousser vers le haut en le tournant à droite en même temps. **Tourner en poussant toujours à fond!**

PREPARATION DU CAFE EXPRESS

Quelques conseils pour obtenir un bon café

- Utiliser toujours de l'eau froide et veiller à ce que le réservoir soit bien propre.
- Avant de faire couler le café, il faut toujours attendre que le voyant "OK" s'allume. En effet, ceci indique que l'eau se trouvant à l'intérieur de la chaudière est à la température idéale pour faire le café.
- Pour obtenir un café d'excellente qualité, il est préférable de ne pas utiliser des tasses en plastique ou en carton.
- Faire réchauffer les tasses, le porte-filtre le disque pour café crème et les filtres avant de faire le café.
Pour réchauffer les tasses, le porte-filtre et les filtres on peut les passer sous le robinet d'eau chaude ou bien on peut procéder de la façon suivante:
- Introduire le "Disque pour café crème" à l'intérieur de la coupelle porte-filtre.
Ce dispositif vous permet d'obtenir un excellent café quel que soit le type de poudre de café que vous utilisez.

Attention: si vous souhaitez utiliser le filtre pour 2 tasses, placez les ergots inférieurs du "Disque pour café crème" dans les orifices de sortie du café de la coupelle porte-filtre (fig. 7). Si vous souhaitez par contre utiliser le filtre pour 1 tasse, tournez le "Disque pour café crème" d'1/4 de tour de sorte que les ergots ne se trouvent pas à l'intérieur des orifices de sortie du café et le dispositif reste ainsi dans la position plus haute (fig. 8).

- Insérer le filtre pour 1 ou 2 tasses dans le porte-filtre, accrocher le porte-filtre sur la machine suivant les indications précédentes.
- Positionner la tasse sous le porte-filtre.
- Allumer la machine en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt (8).
- Attendre l'allumage du voyant OK et appuyer sur l'interrupteur de distribution café (9) et laisser que l'eau chaude chauffe les accessoires.
- Éteindre l'interrupteur de distribution, décrocher le porte-filtre, le filtre et les tasses.

Il est conseillé d'effectuer cette opération (l'écoulement d'eau chaude sans café dans le filtre) même si on veut faire un café après avoir écoulé de la vapeur. Dans ce cas, un "cycle à vide" a pour but de remettre la machine à la température optimale pour faire un café délicieux.

Pour un résultat excellent, utiliser un café de première qualité, bien torréfié et moulu.

Procédure

- Allumer la machine en appuyant sur l'interrupteur de marche/arrêt (8) et attendre l'allumage du voyant OK.
- La sortie de quelques gouttes de la goulotte est normale dans ce cas et ne constitue pas un défaut de fonctionnement.
- Introduire dans la coupelle porte-filtre le "Disque pour café crème" comme indiqué auparavant; introduire ensuite le filtre pour 1 ou 2 tasses selon le cas.
- Verser 1 - 2 doseurs de café moulu dans le filtre (fig. 9) en le distribuant régulièrement avec un léger pressage. (fig. 10).
- Accrocher le porte-filtre comme indiqué au préalable.
- Appuyer sur le bac ramasse-goutte la ou les tasse(s) déjà chaudes, en correspondance des becs des portes-filtres. Lorsque le voyant est allumé, appuyer sur l'interrupteur de distribution et ne le relâcher qu'après avoir obtenu la quantité de

café souhaitée (20-30 secondes environ) (fig. 11).

- Pour décrocher le porte-filtre, attendre quelques secondes puis tourner la poignée de droite à gauche.
- Pour extraire le marc de café, maintenir le filtre bloqué à l'aide du levier prévu à cet effet incorporé dans la poignée et faire sortir le café ou la pastille en tapotant le porte-filtre renversé (fig. 12).
- Si l'on souhaite enlever le "Disque pour café crème", retourner la coupelle porte-filtre et la taper sur un plan. Le "Disque pour café crème" ne doit être enlevé que lorsque la coupelle est froide.
- En cas de non utilisation de l'appareil pendant longtemps, l'éteindre et vider le réservoir à eau. Lors de la prochaine mise en service, effectuer un prélavage comme décrit au préalable.

PREPARATION D'UN BON CAPPUCCINO

- Utiliser un récipient métallique, si possible de petit diamètre et haut.
- Le remplir de lait pour 1/3 seulement pour éviter que le lait sorte lors de l'ébullition.
- Allumer la machine en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt (8).
- Appuyer sur l'interrupteur vapeur (10). Après 3 minutes environ le voyant "OK" (10) s'allumera pour indiquer que la machine a atteint la température optimale pour "générer" la vapeur (fig. 13).
- Attention! Quelques gouttes d'eau sont susceptibles de sortir pendant cette phase; c'est parfaitement normal mais faites attention à ne pas vous brûler.
- Immerger le tube de sortie vapeur dans le lait en profondeur (fig. 14) et tourner la poignée vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. En agissant sur la poignée, on peut varier la quantité de vapeur en sortie du tube.
- Ensuite, abaisser le récipient pour que le tube frôle la surface du lait, en l'immergeant à peine de temps en temps et pendant quelques secondes (fig. 14).
- Si l'appareil dispose de la buse vapeur cappuccino, immerger le tube dans le lait jusqu'au repère situé sur la cloche de la buse vapeur cappuccino (fig. 15).

Pendant les premiers instants de distribution, un mélange de vapeur et d'eau sorte; pour une vapeur plus sèche, attendre quelques instants avec la poignée de réglage vapeur ouverte.

- Aussitôt après l'utilisation, dévisser et rincer la buse vapeur cappuccino pour éviter toute incrustation de lait (fig. 16).
- Nettoyer de temps en temps la buse spéciale pour café crème avec une épingle (fig. 17).

ATTENTION: Chaque fois que vous utilisez la fonction vapeur, assurez-vous que la chaudière contienne bien de l'eau, en procédant de la manière suivante:

- 1) Vérifiez qu'il y ait de l'eau à l'intérieur du réservoir amovible (1).
- 2) Appuyez sur les touches ON/OFF (8) et de distribution du café (9). Le voyant de l'interrupteur ON/OFF s'allume. La pompe commence à "charger l'eau". Attendez jusqu'au moment où l'eau sort de la douchette de la chaudière, puis éteignez l'interrupteur de distribution du café. Procédez ensuite comme pour l'utilisation normale de la fonction vapeur.

DISTRIBUTION DE VAPEUR

(pour préparer thé, bouillon etc...)

La fonction vapeur est utile pour chauffer des liquides. Presser l'interrupteur "ON/OFF" (8) et l'interrupteur vapeur (10) pour brancher l'appareil. Après quelques minutes, le voyant "OK" (10) s'allume pour indiquer que l'appareil a atteint la température optimale pour effectuer la fonction sélectionnée, dans notre cas, la sortie de vapeur. Plonger la tige vapeur dans la boisson à réchauffer et tourner la poignée vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. En agissant sur la poignée on peut régler la quantité de vapeur qui sortira de la tige. Quand la boisson est chaude, refermer complètement la commande vapeur et presser à nouveau l'interrupteur vapeur.

PRODUCTION D'EAU CHAUDE

(pour préparer thé, bouillon, etc...)

- Allumer la machine en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt (8) et attendre que le voyant "OK" s'allume.
- Placer un verre ou une tasse au-dessous du tube de sortie vapeur (15).
- Appuyer sur l'interrupteur de sortie café/eau (9) et actionner en même temps le levier d'ouverture vapeur.
- L'eau chaude sortira du tube et après avoir obtenu la quantité souhaitée, actionner le levier pour fermer, éteindre l'interrupteur de distribution de l'eau et l'interrupteur de marche/arrêt.

UTILISATION DE L'APPAREIL: CAFE TRADITIONNEL

1. Avant d'utiliser votre machine à café traditionnelle pour la première fois, remplissez la verseuse d'eau jusqu'au niveau 10 tasses, versez ensuite dans le réservoir d'eau. Suivez les instructions indiquées ci-dessous en mettant de côté le filtre en papier et le café. Cela vous permettra de nettoyer complètement l'appareil avant de commencer à préparer le café.
2. Utilisez toujours de l'eau du robinet fraîche et froide pour préparer le café.
3. Les machines à café traditionnelle permettent de préparer 10 tasses au maximum. Ne dépassez jamais cette quantité maximum indiquée par le repère qui se trouve sur la verseuse.
4. Utilisez du café moulu fin, recommandé pour les machines à café traditionnelles.
5. La plaque chauffante chauffe quand l'interrupteur de la machine à café est mis sur ON (MARCHE). Evitez de le toucher et faites attention à ce que le cordon d'alimentation n'entre jamais en contact avec celui-ci.
6. La quantité de café fraîchement préparée, distribuée après le processus de préparation sera toujours légèrement inférieure à la quantité d'eau versée dans le réservoir. Cela est dû au fait que le café moulu absorbe une petite quantité d'eau. Par conséquent, versez un peu plus d'eau au départ.

COMMENT PRÉPARER UN CAFE FILTRE UNE BOISSON À BASE D'ORGE

1. Retirez la verseuse de la plaque chauffante. Prenez la verseuse par la poignée, soulevez-la et retirez-la. Ouvrez le couvercle et remplissez la verseuse avec de l'eau froide jusqu'au niveau choisi (fig. 18).
2. Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau, machine à café traditionnelle et versez l'eau à l'intérieur (fig. 19). Fermez le couvercle de la verseuse et placez celle-ci sur la plaque chauffante.
3. Retirez le porte-filtre comme sur la fig. 20.
4. Mettez le filtre en papier dans le porte-filtre (fig. 21) ou filtre permanent (si prévu). Nous vous recommandons d'utiliser un filtre conique 1x4.
5. Mesurez le café dans le filtre en utilisant la pratique cuillère doseuse fournie avec l'appareil (fig. 22). Mesurez à peine moins d'une cuillère de café moulu par tasse d'eau.

mesurée dans le réservoir. Les goûts varient d'une personne à l'autre: essayez avec différentes quantités de café, jusqu'à atteindre la force désirée. Si vous utilisez le filtre permanent et vous souhaitez préparer une boisson à base d'orge, chicorée, etc., n'oubliez pas de réduire de moitié les quantités de poudre utilisée (1 mesure pour 2 tasses) afin d'éviter que la boisson ne s'écoule hors du filtre.

Remettre le tuyau de distribution de l'eau "café filtre" au centre.

6. Fermez le couvercle du réservoir d'eau, machine à café traditionnelle
7. Branchez la machine à café.
8. Mettez l'interrupteur ON/OFF en position ON (fig. 23). Le voyant rouge indique que la machine est en fonctionnement.
9. La verseuse se trouve sur une plaque chauffante qui gardera votre café à la bonne température. Mettez l'interrupteur sur la position OFF si la verseuse est vide.

Pendant le cycle d'érogation de café, la machine va relâcher par à-coups un peu de vapeur. Cela est tout à fait normal, ne vous en étonnez pas.

COMMENT GARDER LE CAFE CHAUD

Le café est gardé chaud sur une plaque chauffante qui commence à chauffer quand l'interrupteur ON/OFF "Café filtre" (11) est pressé, et gardera le café chaud jusqu'à ce que l'appareil soit éteint.

INTERRUPTION CAFE TRADITIONNEL

Cette caractéristique a été conçue spécialement pour les personnes qui ne peuvent pas attendre que tout le café soit préparé, spécialement quand on a programmé 8/10 tasses. Une fois que la verseuse est à moitié pleine, retirez-la et servez. Remplacez la verseuse. L'écoulement du café dans la verseuse reprendra.

Pour éviter que le café ne déborde du porte-filtre pendant le cycle de préparation, il faut immédiatement remettre la verseuse sur le porte-filtre après avoir servi.

UTILISATION SIMULTANÉE DE LA MACHINE À CAFÉ TRADITIONNEL ET ESPRESSO:

ATTENTION: si vous voulez préparer café et espresso en même temps, n'oubliez pas de commencer à préparer d'abord le café traditionnel pour lequel un temps plus long est requis.

Restez toujours à côté de l'appareil quand la partie Espresso/Cappuccino de la machine est en position ON, et assurez-vous qu'elle soit remise sur OFF immédiatement après avoir préparé l'espresso ou le cappuccino.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Eteindre et débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Pour le nettoyage de l'appareil, ne pas utiliser de solvants, de détergents ni d'abrasifs. Il suffit d'utiliser un chiffon doux humide.
- Nettoyer régulièrement le porte filtre, le filtre, l'égouttoir ainsi que les réservoirs et la verseuse.
- Pour enlever le porte-filtre "café filtre", appuyer sur le porte-filtre même, puis le faire tourner vers la gauche et le soulever (fig. 24). Lors de la remise en place, veiller à introduire le porte-filtre correctement.
- Pour extraire le "Disque pour café crème", enlever le filtre, faire tourner la coupelle et la taper sur un plan de manière à faire sortir le dispositif.
- Ne pas laver la machine à café, c'est un appareil électrique.

DETARTRAGE

Il est conseillé de détartre l'appareil tous les 4-8 mois suivant la dureté de l'eau et suivant la fréquence d'utilisation de l'appareil.

Il est conseillé de détartre l'appareil avec de l'eau et du liquide décalcifiant, de la façon suivante:

- Remplir les réservoirs d'eau et ajouter 100cc de vinaigre ou du liquide décalcifiant selon les indications du producteur:
- Faire fonctionner l'appareil comme pour faire du café espresso et traditionnel jusqu'à ce que les réservoirs soient vides, puis rincer
- Répéter l'opération avec de l'eau du robinet deux ou trois fois de suite pour bien rincer et pour éliminer toute odeur de décalcifiant.

Effectuer cette opération avec d'autres substances peut être dangereux.

