

FRANCAIS

Nous vous prions de bien vouloir lire attentivement ce mode d'emploi avant d'installer votre nouvel appareil, et de le conserver pour d'autres consultations. Cela vous permettra d'en tirer les meilleurs résultats et de garantir une utilisation en toute sécurité.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Termes utilisés dans la suite de la notice

- A. Chaudière
- B. Bouchon de la chaudière
- C. Manette débit vapeur
- D. Tuyau sortie vapeur
- E. Cuvette recueille-gouttes
- F. Plan d'appui tasses
- G. Verseuse avec couvercle
- H. Buse pour "cappuccino"
- I. Adaptateur pour tasses (si prévue)
- J. Porte-filtre
- K. Filtre
- L. Mesure
- M. Interrupteur ON/OFF
- N. Douchette chaudière expresso
- O. Régulateur pour sélectionner un café fort, moyen ou léger (si prévue)

SECURITE

- Cet appareil est fabriqué pour faire du café et pour réchauffer des boissons: **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
- 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 laisser utiliser l'appareil par des enfants ou par des personnes en état d'incapacité sans surveillance.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, le débrancher sans essayer d'intervenir. 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. Si les conditions ci-dessus n'étaient pas respectées, la sécurité de l'appareil pourrait être compromise
- Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur car son remplacement nécessite l'emploi d'outils spéciaux. Si le cordon est abîmé, s'adresser uniquement à un Centre de Service Après-vente agréé par le fabricant.

INSTALLATION

- Placer l'appareil sur un plan de travail, loin de points d'eau et éviers
- Vérifier que la tension du secteur correspond à celle qui est indiquée sur la plaquette d'identification de l'appareil. Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant d'au moins 10 A avec terre. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents causés par l'absence de mise à la terre de l'installation.
- 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 à café dans une pièce pouvant atteindre une température inférieure ou égale à 0°C (si l'eau gèle, l'appareil pourrait être endommagé).

PREPARATION DU CAFE EXPRESSO

- 1 Dévissez le bouchon de la chaudière en le tournant dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre.
- 2 En utilisant la verseuse fournie (fig. 1), versez l'eau dans la chaudière (fig. 2) en respectant les indications fournies dans le tableau présenté à la fin du texte. **Ne dépassez jamais les quantités indiquées afin d'éviter un mauvais fonctionnement de l'appareil.** Lors du remplissage de la chaudière, vérifiez que l'interrupteur ON/OFF soit sur la position OFF.
- 3 Fermez soigneusement le bouchon de la chaudière en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 4 Insérez le filtre dans le porte-filtre (fig. 3).
- 5 Placez la bonne dose de café dans le filtre en respectant les indications fournies dans le tableau présenté ci-après (fig. 4). Il est important d'utiliser du café de mouture moyenne. (N'utilisez pas du café moulu trop fin qui pourrait obstruer le filtre. Nous vous conseillons d'utiliser le café spécial pour cafetières italiennes MOKA).
- 6 Enlevez l'éventuel excédent de café sur le bord du filtre (fig. 5).
- 7 Pour accrocher le porte-filtre à la machine, placez le porte-filtre en dessous de la douchette de la chaudière (fig. 6) en l'alignant avec la flèche imprimée sur le couvercle de la machine (fig. 7). Poussez ensuite le porte-filtre vers le haut en le faisant tourner en même temps dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au fond. Cela n'a aucune importance si la poignée du porte-filtre n'est pas centrée par rapport à la machine. Par contre, il est important que le porte-filtre soit bien inséré dans son logement.
- 8 La verseuse avec son couvercle doit être positionnée sous le porte-filtre de sorte que le bec se trouve à l'intérieur de l'ouverture présente sur le couvercle de la verseuse. Assurez-vous que la manette de débit de la vapeur soit sur la position off.
9. Positionner le levier du régulateur de débit sur le type de café que vous désirez obtenir: "light" pour un café allongé, "strong" pour un café fort (fig. 8).
- 10 Presser l'interrupteur général (fig. 9). Le voyant lumineux s'allumera.
- 11 Le débit du café commencera après 3 minutes environ. Après avoir fait le café, éteignez l'interrupteur.
- 12 **Avant de dévisser le bouchon de la chaudière ou d'enlever le porte-filtre, il est nécessaire d'éliminer la**

pression résiduelle en tournant lentement la manette de la vapeur (fig. 10) afin que la vapeur résiduelle puisse s'échapper.

Remarque: Pour des raisons de sécurité, lorsque la chaudière est chaude il n'est pas possible d'ouvrir son bouchon anti-dévisseage. Si pour une raison quelconque vous devez enlever le bouchon, vous devrez tout d'abord évacuer toute la vapeur de la chaudière à l'aide de la manette de débit de la vapeur comme décrit au point précédent.

- 13 Pour enlever le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.
Pour éliminer le marc de café du porte-filtre, retournez-le et tapez-le à plusieurs reprises jusqu'au moment où le marc sort (fig. 11). Vous pouvez, si vous préférez, rincer le porte-filtre à l'eau courante puis le laisser s'égoutter.

NOTE : Lors de la première utilisation de la machine, afin de supprimer l'odeur de neuf, effectuez plusieurs cycles de café que vous jetterez.

ADAPTATEUR POUR TASSES (SI PRÉVUE)

Avec la verseuse, il est possible de préparer 2 ou 4 tasses de café. Si seulement 2 tasses de café sont nécessaires, il suffit de monter l'adaptateur sur la partie inférieure du filtre (fig. 12) et placer les tasses sous les becs. Le café s'écoulera ainsi directement dans les tasses.

PREPARATION DU CAPPUCCINO

Un cappuccino est un café expresso recouvert d'une mousse de lait chaud.

- 1 Utilisez le tableau présenté ci-dessous pour déterminer la bonne quantité de lait à verser dans la verseuse. Vous obtiendrez de meilleurs résultats en utilisant du lait frais, non écrémé, à peine sorti du réfrigérateur.
- 2 Placez le lait dans un pot. Le pot doit être suffisamment large afin de permettre au lait de bien mousser en triplant son volume.

MODELES AVEC REGULATEUR DE DEBIT

- 3 Préparez le café en suivant les instructions du point 1 au point 10 du paragraphe "Préparation du café expresso".

Remarque: La quantité d'eau nécessaire pour préparer 2 tasses de cappuccino est supérieure à celle utilisée pour préparer 2 tasses de café normales étant donné qu'il faut également produire la vapeur pour faire mousser le lait. Il est conseillé de positionner le régulateur de débit sur "MEDIUM".

- 4 Laissez couler le café dans la verseuse jusqu'au niveau numéro 2 sur le côté de la verseuse et sélectionnez "CAPPUCCINO". Positionnez le pot contenant le lait en des-

sous de la buse de débit de la vapeur en veillant à ce que l'ouverture du bec se trouve juste en dessous du niveau du lait, comme illustré à la fig. 13 et ouvrez la vapeur en tournant la manette de la vapeur dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre.

- 5 Déplacez le pot avec un mouvement vertical vers le haut et vers le bas en dessous du bec de la vapeur comme indiqué à la fig. 14 (cette opération permet d'obtenir une plus grande quantité de mousse). **Faites mousser le lait jusqu'à ce que la vapeur soit complètement épuisée dans la chaudière.** Tournez ensuite la manette de la vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la vapeur ne sort plus et éteignez l'interrupteur.

Attention: Avant de dévisser le bouchon de la chaudière ou d'enlever le porte-filtre, il est nécessaire d'éliminer la pression résiduelle en tournant lentement la manette de la vapeur.

- 6 Versez lentement le café dans les tasses, ou bien versez de préférence le lait mousseux sur le café à l'aide d'une petite cuillère. Pour obtenir un excellent cappuccino, saupoudrez ensuite un peu de chocolat en poudre.

MODELES SANS REGULATEUR DE DEBIT

- 3 Préparez le café en suivant les instructions du point 1 au point 10 du paragraphe "Préparation du café expresso".

Remarque: La quantité d'eau nécessaire pour préparer 2 tasses de cappuccino est supérieure à celle utilisée pour préparer 2 tasses de café normales étant donné qu'il faut également produire la vapeur pour faire mousser le lait.

- 4 Positionner le pot contenant le lait en dessous de la buse de débit de la vapeur en veillant à ce que l'ouverture du bec se trouve juste en dessous du niveau du lait, comme illustré à la fig. 13 et ouvrez la soupape de la vapeur en tournant la manette de la vapeur dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre.

- 5 Déplacez le pot avec un mouvement vertical vers le haut et vers le bas en dessous du bec de la vapeur comme indiqué à la fig. 14 (cette opération permet d'obtenir une plus grande quantité de mousse). **Faites mousser le lait jusqu'à ce que la vapeur soit complètement épuisée dans la chaudière.** Tournez ensuite la manette de la vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre

- 6 Laissez le restant de café s'écouler à travers le porte-filtre dans la verseuse; cette opération dure environ trois minutes; puis éteignez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur.

- 7 Versez lentement le café dans les tasses, ou bien versez de préférence le lait mousseux sur le café à l'aide d'une petite cuillère. Pour obtenir un excellent cappuccino, saupoudrez ensuite un peu de chocolat en poudre.

Nettoyage de la buse de débit de la vapeur

Nettoyez immédiatement après l'utilisation la buse de débit de la vapeur (avec le dispositif pour la préparation du cappuccino) étant donné que les incrustations de lait sont difficiles à enlever successivement.

Attention: Pour effectuer cette opération, tournez la manette de la vapeur dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre.

IMPORTANT: nettoyer la buse à cappuccino après chaque utilisation. Procéder de la manière suivante:

- Dévisser la buse à cappuccino en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 15) et la laver soigneusement à l'eau tiède.
- S'assurer que les trois trous de la buse à cappuccino (fig. 16) ne sont pas bouchés. Eventuellement, les déboucher avec une épingle.
- Nettoyer le tuyau de sortie vapeur en faisant attention aux brûlures
- Revisser la buse à cappuccino.

CONSEILS PRATIQUES

Cela n'est pas difficile de préparer un bon espresso ou un bon cappuccino, toutefois il faut acquérir un peu d'expérience. Les conseils suivants vous aideront à obtenir d'excellents résultats avec votre nouvelle machine à café.

- Réchauffez les tasses avant d'y verser le café.
- Utilisez un type de café spécial pour espresso afin d'obtenir de meilleurs résultats. Ils sont en vente aujourd'hui dans tous les supermarchés.
- Pour obtenir plus de saveur, utilisez du café à peine moulu. Pour conserver tout l'arôme du café, gardez le café frais dans un pot hermétique en un lieu frais, même au réfrigérateur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Pour le nettoyage de la machine ne pas utiliser de solvants ou de détergents abrasifs. Seulement un chiffon doux humide.
2. Nettoyez régulièrement le porte-filtre, le filtre et la cuvette recueille-gouttes.

ATTENTION: pendant le nettoyage ne jamais immerger la machine dans l'eau: c'est un appareil électrique.

NETTOYAGE DU PORTE-FILTRE POUR MOUTURE

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

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

- Nettoyer le filtre métallique à l'eau chaude en le frottant avec une brosse (fig. 17). S'assurer que les trous du filtre métallique ne sont pas obturés et éventuellement les déboucher avec une épingle (fig. 18).

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

NETTOYAGE DE LA DOUCHE CHAUDIÈRE

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

- S'assurer que la machine à café est refroidie et qu'elle est débranchée;
 - A l'aide d'un tourne-vis dévisser les deux vis qui fixent la douche de la chaudière espresso (fig. 19);
 - Nettoyer la chaudière avec un linge humide (fig. 20);
 - Bien nettoyer la douchette à l'eau chaude en frottant avec une brosse. Si les trous sont obturés, les déboucher avec une épingle.
 - Rincer la douche sous le robinet en continuant à frotter.
 - Remonter la douche de la chaudière vapeur.
- La garantie n'intervient pas si le nettoyage susmentionné n'est pas régulièrement effectué.

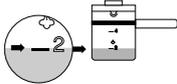
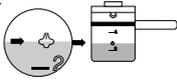
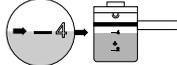
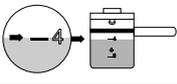
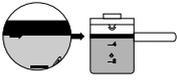
DETARTRAGE

Il est conseillé de détartre la machine tous les 300 cafés environ et d'utiliser pour ce faire les détartreurs spéciaux pour machines à café espresso, en vente dans le commerce. Autrement, la procédure est la suivante :

1. Avant de nettoyer la machine à café, arrê-

tez-la et débranchez-la.

2. Remplissez la verseuse jusqu'au bord.
3. Dissolvez 1 cuillerée (10/15 gr) d'acide citrique (en vente en pharmacie ou dans les drogueries) ;
4. Versez la solution ainsi obtenue dans la chaudière.
5. Revissez le bouchon de la chaudière et laissez agir la solution pendant 30 minutes.
6. Positionnez le sélecteur sur "LIGHT".
7. Accrochez le filtre et le porte-filtre (sans café).
8. Placez la verseuse sur l'égouttoir.
9. Introduisez la fiche dans la prise de courant.
10. Mettez la machine en marche. Au bout de quelques minutes, la solution chaude commencera à couler dans la verseuse à travers le porte-filtre.
11. Placez un verre ou une tasse sous le tuyau sortie vapeur. Ouvrez la manette de la vapeur quelques secondes pendant que la solution détartre s'écoule à travers le porte-filtre. Tous les résidus de lait dans le tuyau seront éliminés.
12. Fermez la manette de la vapeur (la solution détartre continuera de couler dans la verseuse).
13. Dès qu'il ne coulera plus rien dans la verseuse, éteignez et laissez refroidir la machine. Débranchez le porte-filtre et le filtre, retirez la verseuse et rincez à l'eau chaude.
14. Pour éliminer les traces de détartre, effectuez au minimum deux cycles de café sans mouture.

Pour préparer	Quantité d'eau dans la verseuse	Quantité de café dans le filtre	Quantité de lait dans la verseuse
2 CAFES EXPRESSO			
2 CAPPUCCINI	Le niveau de l'eau doit coïncider avec le symbole de la vapeur imprimé sur la verseuse. 		Utiliser max. 1 carafe remplie jusqu'au symbol 4. 
4 CAFES EXPRESSO			
4 CAPPUCCINI	Le niveau de l'eau doit coïncider avec la partie inférieure de la bande métallique. 		Utiliser max. 2 carafes remplie jusqu'au symbol 4. 