

F

Nous vous recommandons de lire ce mode d'emploi dans sa totalité pour une utilisation optimale et en toute sécurité.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Termes utilisés dans la suite de la notice

- 1 Plan d'appui chauffe-tasse
- 2 Compartiment accessoires
- 3 Commande ouverture vapeur
- 4 Indicateur de niveau
- 5 Câble d'alimentation
- 6 Réservoir eau
- 7 Buse pour café crème
- 8 Protection anti-brûlures
- 9 Tuyeau sortie vapeur
- 10 Manomètre (si prévu)
- 11 Interrupteur ON/OFF
- 12 Interrupteur sortie café
- 13 Interrupteur vapeur
- 14 Voyant interrupteur ON/OFF
- 15 Voyant OK café
- 16 Voyant OK vapeur
- 17 Filtre pour café avec dispositif émulsion crème
- 18 Porte-filtre pour café
- 19 Tasseur de mouture
- 20 Douchette
- 21 Filtre pour dosettes (selon le modèle)
- 22 Porte-filtre pour dosettes (selon le modèle)
- 23 Cuillère doseur
- 24 Egouttoir
- 25 Plan d'appui chauffant/égoutte-tasses

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 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)

COMMENT PROCEDER POUR FAIRE LE CAFE ESPRESSO

REMPLISSAGE DU RESERVOIR

Enlever le réservoir en le tirant latéralement et en soulevant en même temps les tuyaux d'aspiration (fig. 1).

Rincer le réservoir et le remplir d'eau froide jusqu'au dernier repère (fig. 2). Le contrôle du niveau de l'eau est facilité par une bille flottante. Le remettre ensuite dans son logement en prenant soin de plonger les tuyaux dans l'eau.

Le remplissage du réservoir peut être également effectué d'une façon plus simple, en sortant légèrement le réservoir de son logement de façon à pouvoir y verser directement de l'eau avec une carafe.

Ne pas oublier de nettoyer le réservoir périodiquement.

PRECHAUFFAGE DE LA MACHINE A CAFE

Pour obtenir un café express à la bonne température, il est nécessaire de préchauffer la machine. Nous conseillons de appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (fig. 3) au moins une demi-heure avant de préparer le café, en laissant le porte-filtre emboîté sur la machine (toujours s'assurer que la commande vapeur est fermée.) Pour emboîter le porte-filtre, le mettre sous la douchette de chaudière, la poignée vers la gauche (fig. 4) et le pousser vers le haut en tournant la poignée vers la droite. Pour éviter les fuites d'eau, tourner à bloc. Après une demie heure, faire le café selon les indications fournies au chapitre suivant.

On peut également préchauffer la machine de façon plus rapide:

1. Appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (fig. 3) et placer le porte-filtre sur la machine sans mouture.
2. Placer une tasse sous le porte-filtre. Utiliser la tasse qui servira pour le café, pour la préchauffer.
3. Attendre que le voyant OK s'allume (fig. 5) et appuyer sur l'interrupteur sortie café (fig. 6), laisser couler l'eau jusqu'à ce que le voyant OK s'éteigne. Appuyer sur l'interrupteur sortie café (fig. 6) pour arrêter la sortie d'eau.
4. Vider la tasse, attendre que le voyant OK s'allume encore et repete une autre fois la même opération. (Il est parfaitement normal qu'une petite bouffée de vapeur s'échappe pendant le décrochage.)

COMMENT PREPARER UN ESPRESSO AVEC LE PORTE-FILTRE POUR LA MOUTURE DE CAFE

1. Préchauffer la machine comme l'explique le paragraphe précédent, introduire dans le porte-filtre le filtre à mouture avec dispositif émulsion crème en s'assurant que l'ergot est bien introduit dans son siège (fig. 7)

2. Pour préparer un seul café, verser dans le filtre une dose rase de mouture, environ 7 g (fig. 8) ; pour préparer deux cafés, verser dans le filtre deux doses un peu justes de mouture, d'environ 6+6 g. Remplir le filtre petit à petit pour éviter qu'il ne déborde.

IMPORTANT: pour un fonctionnement correct, avant de mettre la mouture dans le porte-filtre, toujours vérifier que le filtre ne présente aucune trace de mouture de l'infusion précédente.

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

REMARQUE : Pour obtenir un bon café express, il est très important de tasser la mouture.. Si la mouture 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 on obtiendra peu de crème, de couleur claire.

3. Enlever l'excédent de café sur le bord du porte-filtre et fixer celui-ci à la machine, **en le tournant à bloc (fig. 4) pour éviter les fuites d'eau.**

4. Placer la tasse ou les tasses, de préférence préchauffées avec un peu d'eau chaude, sous les buses du porte-filtre (fig. 10). Il est conseillé de réchauffer les tasses, avant de faire le café, en les rinçant à l'eau chaude ou en les posant sur le plan d'appui (fig. 29)

5. S'assurer que le voyant OK espresso (fig. 5) est allumé (s'il est éteint attendre qu'il se rallume) puis appuyer sur l'interrupteur sortie café (fig. 6) jusqu'à la quantité désirée. Pour arrêter, appuyer sur l'interrupteur sortie café (fig. 6).

6. Pour enlever 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, bloquer le filtre avec le dispositif de blocage incorporé dans la poignée, renverser le porte-filtre et tapoter pour faire sortir le marc (fig. 11)

8. Pour éteindre la machine à café appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (fig. 3).

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

COMMENT PRÉPARER L'ESPRESSO AVEC LE PORTE-FILTRE POUR DOSES PRÉ-CONFECTIONNÉES (SI PRÉVUE)

1. Préchauffer la machine comme décrit au paragraphe préchauffage de la machine à café, en laissant le porte-filtre emboîté sur la machine. De cette façon le café est plus chaud, d'autre part le préchauffage assure une meilleure étanchéité des joints du porte-filtre.
2. Appuyer sur le bouton du porte-filtre et mettre la dose pré confectionnée sur le filtre (fig. 12). Toujours suivre les indications sur l'emballage des dosettes pour bien positionner la dosette sur le filtre.

REMARQUE: utiliser des doses de café pré-confectionnées respectant le standard ESE. C'est le cas si la marque suivante figure sur le paquet:



Le standard ESE est un système accepté par les plus grands producteurs de doses pré-confectionnées et permet de préparer un café espresso simplement et proprement.

3. Positionner le porte filtre sur la machine, **en tournant toujours à fond (fig. 4)**

Remarque : *pour une fermeture plus efficace qui empêche l'eau de couler par les bords du porte-filtre, nous conseillons de graisser de temps en temps la partie inférieure des ergots latéraux, avec un peu de beurre ou d'huile. (Voir figure 13.)*

- IMPORTANT:** Pour utiliser le porte-filtre à pastilles après celui à mouture, éliminer la poussière de café (voir la figure 14) qui est restée collée à la douchette de la chaudière. Nettoyer la douchette régulièrement pour éviter les fuites d'eau par les bords du porte filtre à pastilles pendant que le café coule.
4. Procéder comme aux points 4, 5 et 6 du paragraphe précédent (comment préparer l'espresso avec le porte-filtre pour mouture)
 5. Pour enlever la dose pré confectionnée, appuyer sur le bouton du porte-filtre et l'enlever.
 6. Pour éteindre la machine, appuyer l'interrupteur ON/OFF (fig. 3).

UTILISATION DU MANOMETRE (si prévu)

Pour un bon café express, la pression de la chaudière doit être parfaite. Pour ce faire, l'aiguille du manomètre doit se trouver dans la zone grise du sélecteur (fig. 15).

COMMENT PRÉPARER LE CAPPUCCINO

1. Préparer le café express comme décrit dans les paragraphes précédents, dans des tasses suffisamment grandes.
2. Appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (fig. 16) et attendre que le voyant "OK" s'allume. Le voyant allumé indique que la chaudière a atteint la température idéale pour la production de vapeur.
3. 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 (pas chaud!). Choisir le récipient en tenant compte que le lait va doubler ou tripler de volume.

REMARQUE: Nous vous conseillons l'utilisation du lait partiellement écrémé et à température du réfrigérateur.

4. Placer le récipient avec le lait sous la buse à cappuccino.
5. Plonger la buse à cappuccino dans le lait (5 mm environ) (fig. 17) et tourner la commande de sortie vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre, fig. 18 (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.
6. Quand le lait aura doublé de volume, plonger la buse à cappuccino profondément et continuer à chauffer le lait (fig. 19). Quand la température désirée est atteinte (la température idéale est de 60°C) tourner la commande de sortie vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour arrêter la sortie de vapeur et presser l'interrupteur vapeur (fig. 16).
7. Verser le lait émulsionné dans les tasses contenant le café express. Le cappuccino est prêt: sucrer à volonté et, éventuellement, saupoudrer de cacao.

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

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. 18).
2. D'une main tenir la partie supérieure et de l'autre dévisser la buse à cappuccino en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 20).
3. Vérifier si les deux trous indiqués à la fig. 21, sont bien dégagés. Si nécessaire les déboucher avec une épingle.

4. Nettoyer le tuyau de sortie vapeur en faisant attention aux brûlures.
5. Revisser la buse à cappuccino.

PRODUCTION D'EAU CHAUDE

1. Allumer la machine en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF (fig. 3). Attendre que le voyant " OK " s'allume (fig. 5).
2. Mettre un récipient sous la buse à cappuccino.
3. Appuyer sur l'interrupteur sortie café et tourner la commande vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre: 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 sur l'interrupteur sortie café.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Eteindre et débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de nettoyer les parties extérieures de l'appareil.

NETTOYAGE DU PORTE-FILTRE POUR MOUTURE

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

- Retirer le filtre avec dispositif émulsion crème
- Nettoyer l'intérieur du porte-filtre. Ne jamais le passer au lave-vaisselle.
- Dévisser le bouchon du dispositif émulsion crème (fig. 22) dans le sens indiqué par la flèche sur le bouchon.
- Retirer le dispositif émulsion crème du support en le poussant du côté du bouchon.
- Retirer le joint.
- Rincer tous les composants et nettoyer le filtre métallique à l'eau chaude en le frottant avec une brosse (fig. 23). S'assurer que les trous du filtre métallique ne sont pas obturés et éventuellement les déboucher avec une épingle (fig. 24)
- Remonter le filtre et le joint sur le disque en plastique. (Voir fig. 25) Introduire l'ergot du disque en plastique dans le trou du joint indiqué par la flèche, fig. 25.
- Replacer l'ensemble obtenu dans le support en acier pour le filtre (fig. 25) et s'assurer que l'ergot du dispositif émulsion crème est inséré dans le trou du support (voir flèche fig. 26).
- Revisser le bouchon

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

COMMENT PREPARER L'ESPRESSO AVEC LE PORTE-FILTRE POUR DOSES PRE-CONFECTIONNEES (SI PREVUE)

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

- Appuyer sur le bouton du porte-filtre, retirer le filtre (fig. 27) et le dispositif émulsion crème, s'il est fourni. Nettoyer l'intérieur du porte-filtre. Ne jamais le passer au lave-vaisselle.
- Bien nettoyer le filtre à l'eau chaude en frottant avec une brosse. Si les trous du filtre métallique sont obturés, les déboucher avec une épingle. (Voir fig. 23).
- Remonter le filtre.

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

NETTOYAGE DE LA DOUCHE CHAUDIÈRE VAPEUR

La douchette de la chaudière doit être récurée au moins deux fois par an. Procéder 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 vis qui fixent la douche de la chaudière espresso (fig. 28);
- Nettoyer la chaudière avec un linge humide (fig. 14)
- Bien nettoyer la douchette à l'eau chaude en frottant avec une brosse. Si les trous sont obturés, les déboucher avec une épingle (fig. 24).
- Rincer la douche sous le robinet en continuant à frotter.
- Remonter la douchette de la chaudière espresso en veillant à bien positionner le joint.

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

AUTRES NETTOYAGES

1. Pour le nettoyage de la machine ne pas utiliser de solvants ou de détergents abrasifs. Seulement un chiffon doux humide.
2. Nettoyer régulièrement le porte-filtre, les filtres, l'égouttoir ainsi que le réservoir d'eau.

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

DETARTRAGE

Il est conseillé de procéder à un détartrage de la machine tous les 300 cafés environ. Nous vous conseillons d'utiliser les produits spécifiques pour le détartrage des machines à café espresso. Si vous ne trouvez pas ces produits dans le commerce, vous pouvez suivre la procédure suivante :

1. Remplir le réservoir d'eau avec 1 litre d'eau ;

2. Ajouter 2 cuillères à soupe (environ 30 grammes) d'acide citrique (qu'on trouve en pharmacie ou en droguerie) ;
3. Appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (fig. 16) et attendre que le voyant "OK" s'allume.
4. Enlever le porte-filtre et placer un récipient sous la douche de la machine ;
5. Appuyer sur l'interrupteur erogación café, vider la moitié du réservoir et retourner la commande ouverture vapeur. Puis presser de nouveau l'interrupteur erogación café.
6. Laisser agir la solution environ 15 minutes, puis faire couler l'eau de 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 avec de l'eau propre et le remettre en place. Presser l'interrupteur erogación café et vider complètement le réservoir.
8. Tourner la commande sélecteur sur et faire couler l'eau jusqu'à ce que le réservoir soit complètement vide;

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

PROBLEME	CAUSES PROBABLES	SOLUTION
Le café espresso ne sort plus	<ul style="list-style-type: none"> • Manque d'eau dans le réservoir • Les trous de sortie café du porte-filtre sont bouchés • La douche de la chaudière espresso est obstruée • Le réservoir est mal mis et le clapet sur le fond n'est pas ouvert 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplir le réservoir • Nettoyer les buses • Nettoyer comme indiqué au paragraphe "Nettoyage de la douche chaudière espresso". • Appuyer légèrement sur le réservoir de façon à ouvrir le clapet sur le fond.
Le café espresso 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 mis • Le joint de la chaudière espresso a perdu son élasticité • Les trous de sortie café du porte-filtre sont bouchés 	<ul style="list-style-type: none"> • Accrocher le porte-filtre correctement et le tourner à bloc • Remplacer le joint de la chaudière espresso dans un service après-vente • Nettoyer les trous de sortie café
Le café espresso est froid	<ul style="list-style-type: none"> • Le voyant OK espresso n'est pas allumé quand on appuie sur l'interrupteur sortie café • Le préchauffage n'a pas été effectué • Les tasses n'ont pas été préchauffées; 	<ul style="list-style-type: none"> • Attendre que le voyant OK soit allumé • Effectuer le préchauffage comme indiqué au paragraphe "Préchauffage de la machine". • Préchauffer les tasses en les rinçant à l'eau chaude
La pompe est bruyante	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir d'eau est vide • Le réservoir est mal mis et le clapet sur le fond n'est pas ouvert. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplir le réservoir. • Appuyer légèrement sur le réservoir de façon à ouvrir le clapet du fond.
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"> • Tasser davantage la mouture. • Augmenter la quantité de café. • Utiliser seulement de la mouture pour machines à café espresso.
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 douche chaudière espresso est obstruée. • 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 douche chaudière espresso". • Utiliser exclusivement de la mouture pour machines à café espresso.
Le café a un goût acide	<ul style="list-style-type: none"> • Le rinçage après le détartrage n'a pas été suffisant. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rincer l'appareil comme décrit au chapitre "DETARTRAGE".
Il n'y a pas de mousse quand on fait un cappuccino.	<ul style="list-style-type: none"> • Le lait n'est pas assez froid • L'émulseur est sale 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser toujours du lait à peine sorti du réfrigérateur • Nettoyer soigneusement les trous de l'émulseur