

FRANÇAIS

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'installer et d'utiliser l'appareil et conservez-le pour le consulter plus tard. Vous pourrez ainsi en tirer les meilleurs résultats en toute sécurité.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

(Voir dessin page 3)

Lettres de référence et termes utilisés dans la suite de la notice.

- A. Sélecteur pour café FORT, MOYEN ou LÉGER et CAPPUCCINO
- B. Bouchon chaudière
- C. Couvercle réservoir lait
- D. Émulseur
- E. Réservoir lait
- F. Bouton vapeur
- G. Cloche anti-éclaboussures
- H. Cordon d'alimentation
- I. Voyant OK vapeur prête
- L. Interrupteur lumineux
- M. Égouttoir
- N. Doseur
- O. Porte-filtre
- P. Filtre
- Q. Verseuse avec couvercle
- R. Adaptateur pour tasses

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Attention à ne pas vous brûler avec les éclaboussures d'eau chaude ou de vapeur ou à cause d'une utilisation impropre de l'appareil. Évitez de toucher les pièces chaudes (eau, zone de sortie liquides/vapeur en contact avec le porte-filtre (O) et le filtre (P)).
- Ne touchez jamais les pièces chaudes !
- Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il est intact. En cas de doute, ne l'utilisez pas et adressez-vous à un technicien qualifié.
- Les emballages de cet appareil (sachets en plastique, polystyrène expansé, etc.) peuvent être dangereux. Ne les laissez pas 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 imprópres, erronées ou illogiques.
- Évitez de toucher l'appareil les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Évitez de laisser les enfants et les personnes incapables utiliser l'appareil sans surveillance.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, débranchez-le et n'y touchez plus. Pour le faire réparer, adressez-vous exclusivement à un Centre de Service Agréé et exigez des pièces de rechange d'origine. Ne pas respecter ces conseils risque de compromettre la sécurité de l'appareil.
- N'essayez pas de remplacer vous-même le cordon d'alimentation de cet appareil car l'opération exige des outils spéciaux. Si le cordon est abîmé et doit être remplacé, adressez-vous exclusivement à un Centre de service Agréé, afin d'éviter tout risque.

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 sur 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, faites remplacer la prise par un technicien spécialisé. Si le cordon d'alimentation (H) est abîmé et doit être remplacé, adressez-vous exclusivement à un Centre de Service agréé par le fabricant car l'opération exige un outil spécial.

- N'installez jamais 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

- 1 Dévissez le bouchon (B) de la chaudière en sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 2 Utilisez la verseuse (Q) fournie (fig. 1) et versez de l'eau dans la chaudière (fig. 2) en respectant les quantités indiquées dans le tableau à la fin de la notice. Ne dépassez jamais ces quantités, vous pourriez provoquer un dysfonctionnement de l'appareil. Le remplissage de la chaudière doit être effectué l'interrupteur lumineux (L) éteint.
- 3 Introduisez le filtre dans le porte-filtre (fig. 3)
4. En utilisant le doseur, mettez le café dans le filtre, en respectant les quantités indiquées dans le tableau à la fin de la notice et nivelez (fig. 4). Utilisez une mouture de café moyenne car si elle est trop fine, le filtre risque de se boucher (le café pour MOKA ira très bien).
5. Éliminez du bord l'éventuel excédent (fig. 5).
6. Pour accrocher le porte-filtre à la machine, placez-le sous la douchette chaudière (fig. 6). Poussez le porte-filtre vers le haut tout en le tournant à bloc vers la droite. Peu importe si le manche du porte-filtre n'est pas parfaitement centré par rapport à la machine ; l'essentiel, c'est qu'il soit bien encastré.
- 7 La verseuse doit être posée sous le porte-filtre de telle manière que le bec verseur de celui-ci se trouve dans l'ouverture prévue sur le couvercle de la verseuse (fig. 7).
- 8 Mettez le sélecteur (A) sur le type de café que vous désirez : "LIGHT" pour un café léger, "MEDIUM" pour un café normal, "STRONG" pour un café fort (fig. 8).
- 9 Assurez-vous que le bouton vapeur (F) est bien fermé et appuyez sur l'interrupteur lumineux. Le voyant s'allumera (fig. 9).
- 10 Il faut compter environ 3 minutes avant que le café ne commence à sortir. Une fois qu'il a fini de couler, éteignez l'interrupteur lumineux.

ATTENTION: afin d'éviter les bouffées de vapeur, avant de retirer le porte-filtre, chassez toujours de

la chaudière toute la vapeur résiduelle. Pour ce faire, tournez le bouton vapeur (fig. 10).

REMARQUE pour des raisons de sécurité, quand la chaudière est chaude, le bouchon tourne à vide et ne peut pas s'ouvrir. Pour le dévisser quand même, il faut chasser la vapeur en agissant sur le bouton (indications au point précédent). Pour vider le marc, renversez le porte-filtre et tapotez pour faire sortir le marc (fig. 11). Autrement, rincez le porte-filtre et le filtre sous le robinet.

ATTENTION : lors de la première mise en service de l'appareil, afin d'éliminer l'odeur de neuf, effectuez quelques cycles de café sans mouture.

MONTAGE DE L'ADAPTATEUR

L'adaptateur (R) doit être utilisé chaque fois que vous désirez faire un café directement dans la tasse. Pour le monter, il suffit de l'introduire dans la partie inférieure du porte-filtre (fig. 12).

PRÉPARATION DES CAPPUCCINI

- Versez dans le réservoir (E) la quantité de lait nécessaire (environ 100 cc pour chaque cappuccino) (fig. 13). Ne dépassez jamais le niveau MAX (correspondant à 250 cc environ) imprimé sur le réservoir (fig. 14) car le lait pourrait alors continuer de couler par le tube du réservoir même après l'opération d'émulsion. Il est indispensable d'utiliser du lait frais, qui n'ait pas bouilli et surtout qui ne soit pas chaud. Pour préparer 4 cappuccini, il faut remplir de lait le réservoir.
- Préparez le café comme l'indique le paragraphe "PRÉPARATION DU CAFÉ " du point 1 au point 8 mais en utilisant une plus grande quantité d'eau, comme le prescrit le tableau à la fin de la notice.
- Appuyez sur l'interrupteur lumineux pour mettre l'appareil en marche. Faites couler le café dans la verseuse ; veillez à ce que le café atteigne le niveau 2 ou 4 imprimé sur la verseuse et interrompez en mettant le sélecteur café sur "CAPPUCCINO" :
ATTENTION : la ligne 2 ou 4 ne doit pas correspondre au niveau de la crème, plus clair, mais à celui du café, plus foncé, qui se trouve un peu au-dessous de celui de la crème. Cette opération est très importante car si le niveau de café devait dépasser la ligne 2 ou 4, à la fin il ne resterait plus assez de vapeur pour faire mousser le lait.
- Versez le café dans les tasses.
- Placez, une par une, les tasses de café sous le

tuyau du réservoir de lait (fig. 15) et attendez que le voyant "OK vapeur prête" s'allume (I). **Avec les petites tasses, montez la cloche anti-éclaboussures (G) sur le tuyau du réservoir de lait (fig. 16).**

- Tournez le bouton vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre. Le lait mousseux va sortir du tuyau (fig. 15). Pour obtenir un lait bien moussant et éviter les éclaboussures, vous devez tourner le bouton d'au moins un tour. Continuez l'opération jusqu'à vider la moitié du réservoir de lait puis arrêtez la vapeur en tournant le bouton en sens inverse.
- Répétez l'opération le nombre de tasses désirées, jusqu'à vider tout le réservoir de lait. **ATTENTION : attendez toujours que le voyant "OK vapeur prête" (I) s'allume.**
- Tout de suite après avoir préparé les cappuccini, versez un peu d'eau dans le réservoir de lait et mettez la verseuse sous le tuyau du réservoir. Tournez le bouton vapeur et laissez sortir toute la vapeur (environ une minute).

ATTENTION : cette opération peut paraître inutile, mais elle doit être exécutée chaque fois, pour vider la chaudière des éventuels résidus d'eau ou de vapeur qui risqueraient de causer un dysfonctionnement lors de l'utilisation suivante. Cette opération sert également, par mesure d'hygiène, à déboucher tous les trous de l'émulseur et à purger les circuits intérieurs, éliminant les éventuels résidus de lait.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute opération de nettoyage ou entretien, arrêtez et débranchez la machine.

Nettoyage de la buse à cappuccino

Le nettoyage de la buse à cappuccino doit être effectué après chaque utilisation. Procédez de la façon suivante :

- Appuyez sur le levier "PRESS" en tirant vers le haut, retirez le réservoir de lait et lavez-le à l'eau chaude (fig. 17).
- Appuyez sur l'arrêt (A) en tirant vers le haut et retirez l'émulseur rouge (fig. 18). Retirez le mélangeur en caoutchouc, lavez-le à l'eau chaude (fig. 19) et nettoyez bien les quatre trous indiqués fig. 20 (en les débouchant éventuellement avec une épingle). Assurez-vous que le trou indiqué par la flèche B n'est pas bouché.
- **Une fois nettoyées, toutes les pièces doivent être remises en place correctement. Assurez-vous, en particulier, que le mélangeur en caoutchouc est**

bien enfoncé et que l'émulseur rouge a fait clic. Si le nettoyage n'est pas effectué après chaque utilisation, l'émulsion de lait risque de ne pas bien réussir et le lait de ne pas être aspiré ou de goutter du tuyau du réservoir

Autres nettoyages

- Nettoyez régulièrement la verseuse, le porte-filtre et le filtre.
- Pour nettoyer les composants en plastique de la machine, évitez les solvants et les détergents abrasifs. Un linge doux suffira.
- Ne plongez JAMAIS l'appareil dans l'eau.

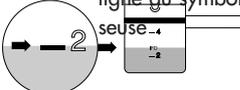
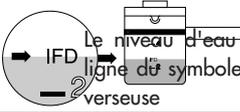
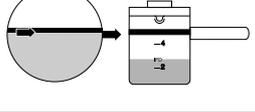
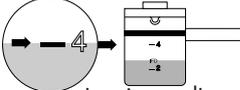
DÉTARTRAGE

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. Si vous ne trouvez pas ces produits dans le commerce, la procédure est la suivante :

1. Avant de nettoyer la machine à café, arrêtez-la et débranchez-la.
 2. Remplissez la verseuse jusqu'au bord.
 3. Diluez 1 cuillère (environ 10/15 g) d'acide citrique (en vente en pharmacie ou dans les drogueries) ;
 4. Versez dans la chaudière la solution ainsi obtenue.
 5. Revissez le bouchon de la chaudière et laissez la solution agir pendant environ 30 minutes.
 6. Mettez le sélecteur sur "LIGHT".
 7. Placez le filtre et le porte-filtre (sans mouture).
 8. Posez la verseuse sur l'égouttoir.
 9. Branchez l'appareil sur 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. Positionnez le tuyau vapeur dans un verre ou dans une tasse. Ouvrez la vapeur quelques secondes pendant que la solution détartrante coule à travers le porte-filtre. Cela supprimera tous les résidus de lait à l'intérieur du tuyau.
 12. Fermez la vapeur (la solution détartrante continuera de couler dans la verseuse).
 13. Dès qu'il ne coulera plus rien dans la verseuse, arrêtez la machine et laissez-la refroidir. Retirez le porte-filtre, le filtre et la verseuse et rincez-les à l'eau chaude.
 14. Pour supprimer les traces de détartrant, effectuez au moins deux cycles de café sans mouture.
- La garantie n'intervient pas si le nettoyage susmentionné n'est pas régulièrement effectué.

ASSISTANCE ET RÉPARATION

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, s'adresser au Centre de Service Après-vente agréé le plus proche. Les réparations effectuées par des personnes non autorisées invalideront la garantie.

Pour faire	Quantité d'eau dans la verseuse	Quantité de café dans le filtre
2 CAFÉS	<p>Le niveau d'eau doit coïncider avec la ligne du symbole 2 imprimé sur la verseuse.</p> 	
2 CAPPUCCINI	<p>Le niveau d'eau doit coïncider avec la ligne du symbole vapeur imprimé sur la verseuse.</p> 	
4 CAFÉS	<p>Le niveau d'eau doit coïncider avec la ligne du symbole 4 imprimé sur la verseuse.</p> 	

4 CAFÉS

Le niveau d'eau doit coïncider avec le bord inférieur de la bande métallique

4 CAPPUCCINI