

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

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

(voir figure page 3)

Termes utilisés dans la suite de la notice

- 1 Couvercle réservoir d'eau
- 2 Réservoir d'eau
- 3 Commande ouverture vapeur
- 4 Tasseur de mouture
- 5 Cordon d'alimentation
- 6 Voyant  (machine allumée) en fonction café
- 7 Voyant OK
- 8 Position  sortie café/eau
- 9 Commande sélecteur
- 10 Voyant vapeur  (machine allumée en fonction vapeur)
- 11 "O" Position éteint
- 12 Doseur café
- 13 Plan d'appui tasses
- 14 Douchette chaudière
- 15 Tuyau sortie vapeur
- 16 Gicleur vapeur
- 17 Buse pour cappuccino
- 18 Porte-filtre pour mouture
- 19 Grand filtre café poudre 2 doses
- 20 Petit filtre café poudre 1 dose ou dosettes (si prévu)

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)
- Si le cordon d'alimentation est plus long que la longueur nécessaire pour atteindre la prise de courant, on peut rentrer la partie superflue dans la machine en repoussant le cordon à l'intérieur par le trou de sortie.

COMMENT PROCEDER POUR FAIRE LE CAFE ESPRESSO

REMPLEISSAGE DU RESERVOIR

Retirer le couvercle du réservoir d'eau (fig. 1), puis sortir le réservoir en le tirant vers le haut (fig. 2). Remplir le réservoir d'eau fraîche et propre. Ne dépassez jamais le niveau MAX indiqué sur le réservoir (fig. 3). Remettre le réservoir en place en appuyant légèrement de façon à ouvrir le clapet situé au fond du réservoir.

Plus simplement on peut remplir le réservoir sans le retirer en versant l'eau directement avec une carafe.

REMARQUE: ne jamais faire fonctionner l'appareil sans eau dans le réservoir et se rappeler de le remplir quand le niveau d'eau arrive à deux centimètres du fond environ.

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 tourner le sélecteur sur  (fig. 4) 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. 5) 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. Tourner la commande sélecteur sur  (fig.4) 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.6) et tourner la commande sélecteur sur  (fig.7), laisser couler l'eau jusqu'à ce que le voyant OK s'éteigne. Tourner la commande sélecteur sur  (fig.4) 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. Préchauffez la machine comme au paragraphe précédent et insérez le filtre pour mouture dans le porte-filtre en vous assurant que l'ergot est bien introduit dans son siège (fig. 8). Si la machine est dotée de 2 filtres, utilisez le plus petit pour faire 1 café ou le plus grand pour faire 2 cafés.

2. **Pour préparer un seul café**, versez une dose rase de mouture (environ 7 g) (fig. 9). Si, en revanche, vous désirez préparer deux cafés, versez deux doses un peu justes de mouture (environ 6+6 g). Remplissez le filtre petit à petit pour que la mouture ne déborde pas.

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.10).

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. 5) 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. 11).

5. S'assurer que le voyant OK espresso (fig.6) est allumé (s'il est éteint attendre qu'il se rallume) puis appuyer sur l'interrupteur sortie café (fig. 7) jusqu'à la quantité désirée. Pour arrêter, ramener la commande sélecteur sur  (fig. 4).

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. 12)

8. Pour éteindre la machine à café tourner la commande sélecteur sur "O" (fig. 13).

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

COMMENT PRÉPARER UN EXPRESSO AVEC LES DOSETTES (SEULEMENT POUR LES MACHINES DOTÉES DE 2 FILTRES)

1.1. Préchauffez la machine en suivant les indications du paragraphe "PRÉCHAUFFAGE DU GROUPE CAFÉ" et en laissant le porte-filtre accroché à la machine. Ainsi, le café sera plus chaud.

REMARQUE : utilisez des dosettes conformes au standard ESE, indiqué sur les emballages portant la marque suivante :



Le standard ESE est un système accepté par les plus grands producteurs de dosettes, qui permet de préparer un expresso facilement et proprement.

2. Insérez le petit filtre 1 dose ou dosettes dans le porte-filtre en vous assurant que l'ergot est bien introduit dans son siège (fig. 8)
3. Insérez la dosette en la centrant le mieux possible sur le filtre (fig. 14). Suivez toujours les indications sur l'emballage des dosettes pour bien positionner la dosette sur le filtre.
4. Accrochez le porte-filtre à la machine et **tournez-le à bloc** (fig. 5).
5. Procédez comme aux points 5,6 et 7 du paragraphe précédent.

COMMENT PRÉPARER LE CAPPUCCINO

1. Préparer le café express comme décrit dans le paragraphes précédents, dans des tasses suffisamment grandes.
2. Tourner la commande sélecteur sur ☺ (fig. 15) et attendre que le voyant "OK" (fig. 6) 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 (fig 16).
5. Plonger la buse à cappuccino dans le lait (2 cm environ) et tourner la commande de sortie vapeur (3) en sens inverse des aiguilles d'une montre, fig. 17 (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 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 ramener la commande sélecteur en position "O" (fig. 13).
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. 17).
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 et la retirer du gicleur (fig. 18).
3. Démonter le gicleur vapeur du tuyau sortie vapeur.
4. Laver soigneusement la buse à cappuccino et le gicleur vapeur à l'eau tiède.
5. Vérifier si les deux trous indiqués à la fig. 19, sont bien dégagés. Si nécessaire les déboucher avec une épingle.

6. Remonter le gicleur vapeur sur le tuyau sortie vapeur en tournant à bloc (fig. 20).
7. Remonter la buse pour cappuccino en l'introduisant et en la tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 21)

PRODUCTION D'EAU CHAUDE

1. Allumer la machine en tournant la commande sélecteur sur  (fig. 4)
2. Mettre un récipient sous la buse à cappuccino.
3. Quand le voyant OK s'allume, placer la commande sélecteur sur  (fig. 7) et tourner la commande vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 19): 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 ramener la commande sélecteur sur "O".

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FILTRE

Tous les 300 cafés environ et chaque fois que le café goutte du porte-filtre ou qu'il coule mal, nettoyez le porte-filtre à mouture de la façon suivante :

- Retirez le filtre du porte-filtre ;
 - Dévissez le bouchon du filtre (fig. 22) dans le sens de la flèche sur le bouchon.
 - Sortez le dispositif émulsion crème en le poussant vers le bouchon.
 - Retirez le joint (fig. 25).
 - Rincez tous les composants et lavez soigneusement le filtre métallique à l'eau chaude en le frottant avec une brosse (fig. 23).
- Contrôlez les trous du filtre métallique et s'ils sont obturés, débouchez-les avec une épingle (fig. 24).
- Remontez le filtre et le joint sur le disque en plastique (fig. 25).

Attention à bien introduire l'ergot du disque en plastique dans le trou du joint indiqué par la flèche fig. 25.

- Remettez l'ensemble ainsi obtenu dans le porte-filtre en acier (fig. 26) et assurez-vous que l'ergot est bien introduit dans le trou du support (voir flèche fig. 26).
- Revissez le bouchon (fig. 27).

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

NETTOYAGE DE LA DOUCHETTE DE LA CHAUDIÈRE

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

- Assurez-vous que la machine à café a refroidi et qu'elle est débranchée.
- À l'aide d'un tournevis, dévissez la vis qui fixe le

filtre de la douchette de la chaudière expresso (fig. 28) ;

- Nettoyez soigneusement le filtre de la douchette à l'eau chaude en frottant avec une brosse.
- Contrôlez si les trous ne sont pas obturés et éventuellement débouchez-les avec une épingle.

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

AUTRES NETTOYAGES

1. Pour nettoyer la machine, évitez les solvants et les détergents abrasifs. Un chiffon doux et humide suffira.
2. Extrayez l'égouttoir, videz-le et lavez-le fréquemment.
3. Nettoyez le réservoir d'eau périodiquement.

ATTENTION : pendant le nettoyage, n'immergez jamais la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique !

DÉTARTRAGE

Il est conseillé de procéder à un détartrage de la machine tous les 200 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. Verser 1 litre d'eau dans le réservoir d'eau ;
 2. Dissolvez 2 cuillerées (environ 30 grammes) d'acide citrique (en vente en pharmacie ou dans les drogueries) ;
 3. Tournez le sélecteur sur  et attendez que le témoin OK s'allume.
 4. Assurez-vous que le porte-filtre est décroché et placez un récipient sous la douchette de la machine.
 5. Tournez le sélecteur sur  (fig. 8) et videz la moitié de la solution contenue dans le réservoir.
- Arrêtez en tournant le sélecteur sur "O" (fig. 14).
6. Laissez agir la solution environ 15 minutes, puis faites couler l'eau à nouveau jusqu'à ce que le réservoir soit complètement vide.
 7. Pour éliminer les résidus de solution et de calcaire, rincez soigneusement le réservoir, remplissez-le d'eau claire et remettez-le en place.
 8. Tournez le sélecteur sur  (fig. 8) et videz complètement le réservoir ;
 9. Tournez le sélecteur sur  (fig. 5) et répétez 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 susmentionné n'est pas effectué régulièrement.

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	SOLUTION
Le café expresso ne coule plus	<ul style="list-style-type: none"> • La poudre est humide et/ou trop tassée. • Il n'y a plus d'eau dans le réservoir • Les trous des buses du porte-filtre sont bouchés. • La douchette de la chaudière expresso est bouchée • Le filtre est bouché • Le réservoir est mal inséré et sa vanne n'est pas ouverte 	<ul style="list-style-type: none"> • Refaites le café en tassant moins et/ou en changeant de mouture. • Remplissez le réservoir d'eau. • Nettoyez les trous des buses. • Effectuez le nettoyage comme indiqué au paragraphe "Nettoyage de la douchette de la chaudière" • Effectuez le nettoyage comme indiqué au chapitre "Nettoyage du filtre". • Appuyez légèrement sur le réservoir pour ouvrir sa vanne.
Le café expresso 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 accroché • Le joint de la chaudière expresso a perdu son élasticité • Les trous des buses du porte-filtre sont bouchés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Accrochez le porte-filtre correctement en le tournant à bloc. • Faites remplacer le joint de la chaudière expresso dans un centre de Service Agréé • Nettoyez les trous des buses.
Le café expresso est froid	<ul style="list-style-type: none"> • Le témoin OK expresso ne s'allume pas quand vous appuyez 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"> • Attendez que le témoin OK s'allume. • Effectuez le préchauffage comme indiqué au paragraphe "Préchauffage de la machine" • Préchauffez les tasses
La pompe est très bruyante	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir d'eau est vide • Le réservoir est mal inséré et sa vanne n'est pas ouverte 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplissez le réservoir. • Appuyez légèrement sur le réservoir pour ouvrir sa vanne.
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 mouture n'est pas suffisante • La mouture du café est trop grosse. • La qualité de mouture n'est pas la bonne. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tassez davantage la mouture (fig. 10). • Augmentez la quantité de mouture. • Utilisez exclusivement de la mouture pour machines à café expresso • Changez de qualité de mouture.
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 • Le filtre est bouché • La mouture est trop fine. • La mouture est trop fine ou elle est humide • La qualité de mouture n'est pas la bonne. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tassez moins le café (fig. 10) • Diminuez la quantité de mouture • Effectuez le nettoyage comme indiqué au paragraphe "Nettoyage de la douchette de la chaudière expresso" • Effectuez le nettoyage comme indiqué au paragraphe "Nettoyage du filtre". • Utilisez exclusivement de la mouture pour machines à café expresso • Utilisez exclusivement de la mouture pour machines à café expresso et qui ne soit pas humide • Changez de qualité de mouture.
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"> • Utilisez toujours du lait à peine sorti du réfrigérateur • Nettoyez soigneusement les trous de la buse à cappuccino, en particulier ceux indiqués figure 19.