

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'installer et d'utiliser votre appareil.

Vous pourrez ainsi en tirer les meilleurs résultats et l'utiliser en toute sécurité.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

(voir figure page 3)

Les termes suivants seront utilisés dans la suite de la notice.

- 1 Porte-filtre pour mouture
- 2 Grand filtre café poudre 2 doses
- 3 Petit filtre café poudre 1 dose ou dosettes (si prévu)
- 4 Commande vapeur
- 5 Tasseur
- 6 Appui-tasses
- 7 Cordon d'alimentation
- 8 Témoin température OK (café/eau chaude ou vapeur)
- 9 Témoin  (machine en marche)
- 10 Bouton sélecteur fonctions
- 11 Position  sortie café/eau chaude
- 12 Position arrêt
- 13 Position vapeur
- 14 Dose café
- 15 Douchette chaudière
- 16 Tuyau sortie vapeur/ eau chaude
- 17 Buse pour cappuccino
- 18 Réservoir d'eau
- 19 Couvercle réservoir d'eau

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cette machine est fabriquée pour 'faire du café expresso' et pour 'réchauffer des boissons'. Attention aux brûlures provoquées par les jets d'eau chaude ou de vapeur ou par un usage impropre de l'appareil.
- Ne touchez jamais les pièces chaudes !
- Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il est intact. Si vous avez des doutes, ne l'utilisez pas et adressez-vous à un spécialiste.
- Les emballages de cet appareil (sacs en plastique, polystyrène expansé, etc.) sont des sources potentielles de danger. Ne les laissez pas à la portée des enfants !
- Cet appareil est conçu pour un usage exclusivement domestique. Tout autre usage est jugé impropre et par conséquent dangereux.
- Le fabricant ne peut être tenu pour responsable d'éventuels dégâts découlant d'usages impropres, erronés et irraisonnés.
- Ne touchez jamais l'appareil les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne laissez jamais les enfants ni les personnes inaptes

se servir de l'appareil sans surveillance.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, arrêtez-le et n'y touchez plus.
- Pour toute réparation, adressez-vous exclusivement à un Centre de service agréé par le Fabricant et exigez des pièces détachées d'origine.
- L'inobservation de ces règles risque de compromettre la sécurité de l'appareil.
- Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit jamais être remplacé par l'utilisateur car cette opération exige des outils spéciaux.
- Si le cordon est abîmé ou doit être remplacé, adressez-vous exclusivement à un Centre de Service agréé par le fabricant afin d'éviter tout risque.

INSTALLATION

- Placez l'appareil sur un plan de travail éloigné des robinets d'eau et des évier.
- Vérifiez si la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Branchez l'appareil exclusivement sur une prise de courant présentant une intensité minimale de 10 A et munie d'une terre efficace.
- Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable d'éventuels accidents provoqués par le manque de mise à la terre.
- S'il y a incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, appelez un électricien pour qu'il remplace la prise.
- N'installez jamais la machine dans une pièce où la température peut être égale ou inférieure à 0 (si l'eau gèle, l'appareil peut se détériorer).
- Vous pouvez orienter le cordon d'alimentation à droite ou à gauche selon la position de la prise de courant la plus proche de l'appareil, en le faisant passer dans les rainures prévues sur le socle (fig. 1).
- Une fois que vous avez orienté le cordon d'alimentation, assurez-vous qu'il est bien fixé en le bloquant avec les crochets prévus (fig. 1).

COMMENT PRÉPARER UN CAFÉ EXPRESSO

REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

Retirez le couvercle du réservoir d'eau (fig. 2) et extrayez celui-ci en le tirant vers le haut (fig. 3)

Remplissez-le d'eau claire et fraîche en veillant à ne pas dépasser le repère MAX (fig. 4).

Remettez le réservoir à sa place en appuyant légèrement pour ouvrir la vanne qui se trouve sur le fond.

Vous pouvez, plus simplement, remplir le réservoir sans l'extraire, en y versant l'eau avec une carafe

ATTENTION : il est parfaitement normal qu'il y ait de l'eau sous le réservoir ; essuyez de temps en temps avec une éponge propre.

REMARQUE : ne mettez jamais l'appareil en marche sans eau dans le réservoir et n'oubliez pas de remplir celui-ci dès que le niveau est à 2 centimètres du fond.

PRÉCHAUFFAGE DU GROUPE CAFÉ

Pour obtenir un café expresso à la juste température, il est conseillé de préchauffer la machine : tournez le bouton sélecteur sur  (fig. 5) au moins 15-30 minutes avant de préparer le café en veillant à laisser le porte-filtre accroché à la machine (la commande vapeur doit être fermée).

Pour accrocher le porte-filtre, mettez-le sous la douchette de chaudière, la poignée vers la gauche et poussez-le vers le haut en tournant la poignée à bloc vers la droite (voir fig. 6).

Au bout d'une demi-heure, préparez le café en suivant les indications fournies au chapitre suivant.

Pour un préchauffage plus rapide, vous pouvez procéder de la façon suivante :

1. Allumez la machine en tournant le sélecteur sur  (fig. 5) et accrochez le porte-filtre sans mouture.
2. Placez une tasse sous le porte-filtre. Utilisez la tasse qui servira pour le café, de manière à la préchauffer.
3. Attendez que le témoin OK s'allume (fig. 7), tournez aussitôt le sélecteur sur  (fig. 8) et laissez couler l'eau jusqu'à ce que le témoin OK s'éteigne puis arrêtez en tournant le sélecteur sur  (fig. 5).
4. Videz la tasse, attendez que le témoin OK se rallume et répétez l'opération.

COMMENT PRÉPARER UN EXPRESSO AVEC LE PORTE-FILTRE À MOUTURE

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. 9).

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. 10). 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, assurez-vous toujours que le filtre ne présente aucune trace de mouture de la préparation précédente.

3. Distribuez la mouture de façon uniforme et pressez légèrement avec le tasseur (fig. 11). **REMARQUE :** Pour obtenir un bon café expresso, il est très important de tasser la mouture correctement. Si elle 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 le peu de crème obtenue sera claire.

4. Enlevez l'excédent de café sur le bord du porte-filtre et fixez celui-ci sur la machine : **tournez la manette à bloc (fig. 6) pour éviter les fuites d'eau.**

5. Placez la ou les tasses sous les buses du porte-filtre (fig. 12). Il est conseillé de préchauffer les tasses, avant de faire le café, en les passant à l'eau chaude.

6. Assurez-vous que le témoin OK (fig. 7) est allumé (s'il est éteint, attendez qu'il s'allume) et tournez le bouton sur  (fig. 8) jusqu'à obtenir la quantité de café désirée. Pour arrêter, ramenez le sélecteur sur  (fig. 5).

7. Pour retirer le porte-filtre, tournez la poignée de droite à gauche.

ATTENTION : afin d'éviter les éclaboussures ne retirez jamais le porte-filtre pendant que la machine fonctionne.

8. Pour vider le marc de café, bloquez le filtre à l'aide du levier incorporé dans la poignée, renversez le porte-filtre et tapotez pour faire sortir le marc (fig. 13).

9. Pour éteindre la machine, tournez le sélecteur sur "O" (fig. 14).

ATTENTION : lors de la première mise en service de la machine, lavez tous les accessoires et les circuits internes en faisant au moins cinq cafés sans mouture.

COMMENT PRÉPARER UN EXPRESSO AVEC LES DOSETTES

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.

- 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. 9)
- Insérez la dosette en la centrant le mieux possible sur le filtre (fig. 15). Suivez toujours les indications sur l'emballage des dosettes pour bien positionner la dosette sur le filtre.
- Accrochez le porte-filtre à la machine et **tournez-le à bloc (fig. 6)**.
- Procédez comme aux points 5, 6 et 7 du paragraphe précédent.

COMMENT PRÉPARER UN CAPPUCCINO

- Préparez les expressos en suivant les indications des paragraphes précédents et en utilisant des tasses suffisamment grandes.
- Tournez le sélecteur sur vapeur (fig. 16) et attendez que le témoin OK s'allume (fig. 7) ; Le témoin s'allume pour indiquer que la chaudière a atteint la température idéale pour la production de vapeur.
- Entre-temps, versez dans un pichet environ 100 grammes de lait par cappuccino à préparer. Le lait doit être froid, à peine sorti du réfrigérateur (jamais chaud !) Choisissez le récipient en tenant compte que le lait va doubler ou tripler de volume.

REMARQUE : Il est conseillé d'utiliser du lait demi-écrémé et à peine sorti du réfrigérateur.

- Placez le pichet de lait sous la buse à cappuccino (fig. 17).
- Immergez de 5 mm la buse à cappuccino dans le lait et tournez la commande vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 18) (en tournant plus ou moins la commande, vous pouvez varier la quantité de vapeur qui sort de la buse). Le lait commencera à augmenter de

volume et à mousser.

- Une fois que le lait aura doublé de volume, enfoncez la buse à cappuccino et continuez de chauffer le lait (fig. 19). La température désirée étant atteinte (la température idéale est de 60 °C) arrêtez la sortie de vapeur en tournant la commande dans le sens des aiguilles d'une montre et mettez le sélecteur sur "O" (fig. 14).
- Versez le lait émulsionné dans les tasses contenant le café expresso préparé auparavant. Le cappuccino est prêt: sucrez à volonté et, éventuellement, saupoudrez de cacao.

Remarque : si vous désirez faire un café après avoir fait mousser le lait, laissez d'abord refroidir la chaudière autrement le café sortira brûlé.

Pour la refroidir, placez un récipient sous la douchette, tournez le sélecteur sur  et laissez couler l'eau jusqu'à ce que le voyant OK s'éteigne. Ramenez le sélecteur sur  et préparez le café en suivant les indications des paragraphes précédents.

IMPORTANT : nettoyez toujours la buse à cappuccino après usage. Procédez de la façon suivante :

- Laissez sortir un peu de vapeur pendant quelques secondes en tournant la commande (fig. 18).
- Attendez quelques minutes que le tuyau sortie vapeur refroidisse. Dévissez la buse en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 20) et lavez-la soigneusement à l'eau tiède.
- Contrôlez si les trois trous de la buse à cappuccino (fig. 21) ne sont pas obturés et éventuellement débouchez-les avec une épingle.
- Nettoyez le tuyau sortie vapeur en faisant attention à ne pas vous brûler.
- Revissez la buse pour cappuccino.

PRODUCTION D'EAU CHAUDE

- Allumez la machine en tournant le sélecteur sur  (fig. 5).
- Placez un récipient sous la buse à cappuccino ;
- Quand le voyant OK s'allume, tournez simultanément le sélecteur sur  (fig. 8) et la commande vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 18) : l'eau chaude sortira de la buse à cappuccino.
- Pour arrêter la sortie d'eau chaude, tournez la commande vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre et tournez le sélecteur sur O (fig. 14).

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	• 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	• 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	• 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.	• 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	• 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	• 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	• Le réservoir d'eau est vide • Le réservoir est mal inséré et sa vanne n'est pas ouverte	• 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)	• 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.	• Tassez davantage la mouture (fig. 6). • 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)	• 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.	• Tassez moins le café (fig. 6) • 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	• Le lait n'est pas assez froid • La buse à cappuccino est sale	• Utilisez toujours du lait à peine sorti du réfrigérateur • Nettoyez soigneusement les trous de la buse à cappuccino, en particulier ceux indiqués figure 21.

