

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. Commandes
2. Commande vapeur
3. Réservoir d'eau
4. Couvercle réservoir d'eau
5. Cordon d'alimentation
6. Tuyau sortie vapeur ou eau chaude
7. Plateau appui-tasses
8. Égouttoir
9. Buse pour cappuccino
10. Gicleur
11. Douchette chaudière
12. Tasseur
13. Doseur mouture
14. Porte-filtre
15. Grand filtre 2 doses
16. Petit filtre 1 dose ou dosettes
17. Touche sélection fonction vapeur
18. Touche sortie café ou eau chaude
19. Touche marche/arrêt
20. Lampe témoin marche
21. Lampe témoin OK température (pour le café, l'eau chaude et la vapeur)
22. Lampe témoin fonction vapeur sélectionnée
23. Plan d'appui chauffant

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil est fabriqué pour 'faire du café expresso' et pour 'réchauffer les boissons'.
- Attention aux brûlures provoquées par les jets d'eau chaude ou de vapeur ou par un usage impropre de l'appareil.
- 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 pas les pièces chaudes de l'appareil quand celui-ci est en marche.
- Utilisez exclusivement les boutons et les poignées.
- Ne touchez pas l'appareil les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne laissez pas 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 débranchez-le

- 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.

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.



Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour

l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

INSTALLATION

- 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 ! Placez l'appareil sur un plan de travail éloigné des robinets d'eau, des éviers et des sources de chaleur.
- Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, laissez un espace d'environ 5 cm de chaque côté et derrière et au moins 20 cm au-dessus de la machine.
- N'installez jamais la machine dans une pièce où la température peut être égale ou inférieure à 0°C (si l'eau gèle, l'appareil peut se détériorer).
- 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.
- 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 s'il doit être remplacé, adressez-vous exclusivement à un Centre de Service agréé par le fabricant, afin d'éviter tout risque

COMMENT PRÉPARER UN CAFÉ EXPRESSO

REPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

1. Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau (fig. 1) et extrayez celui-ci en le tirant vers le haut (fig. 2)
2. Remplissez-le d'eau claire et fraîche en veillant à ne pas dépasser le repère MAX (fig. 3). Remettez le réservoir à sa place en appuyant légèrement pour ouvrir la vanne qui se trouve sur le fond.
3. 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 : appuyez sur la touche marche/arrêt  (fig. 4) 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. 5).

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 appuyant sur la touche marche/arrêt (fig. 4) 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. 6), appuyez aussitôt après sur la touche sortie café (fig. 7). Laissez couler l'eau jusqu'à ce que le témoin OK s'éteigne puis arrêter en appuyant sur la touche (fig. 7).
4. Videz la tasse, attendez que le témoin OK se rallume et répétez l'opération.

(Il est normal, quand vous décrochez le porte-filtre, qu'une petite bouffée inoffensive de vapeur s'échappe)

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. 8). Utilisez le filtre 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, 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. 10). *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. 5) pour éviter les fuites d'eau.**

5. Placez la ou les tasses sous les buses du porte-filtre (fig. 11). Il est conseillé de préchauffer les tasses, avant de faire le café, en les passant à l'eau chaude ou en les mettant à préchauffer sur le plan d'appui pendant au moins 15-20 minutes (fig. 12).

6. Assurez-vous que le témoin OK (fig. 6) est allumé (s'il est éteint, attendez qu'il s'allume) et appuyez sur la touche sortie café (fig. 7). La quantité de café désirée étant obtenue, pour arrêter, appuyez sur la touche (fig. 7) (il est conseillé de ne pas faire couler le café pendant plus de 45 secondes).

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, appuyez sur la touche marche/arrêt (fig. 4).

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. 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 espresso 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 UN CAPPUCCINO

1. Préparez les espressos en suivant les indications des paragraphes précédents et en utilisant des tasses suffisamment grandes.
2. Appuyez sur la touche vapeur (fig. 15) et attendez que le témoin OK s'allume (fig. 6). Le témoin s'allume pour indiquer que la chaudière a atteint la température idéale pour la production de vapeur.
3. 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.

4. Placez le pichet de lait sous la buse à cappuccino (fig. 16).
5. 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. 17) en veillant à ne pas immerger la ligne en relief sur la buse (indiquée par la flèche, fig. 17). Tournez la commande d'au moins un demi-tour en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 18). La vapeur qui sort de la buse donne au lait un aspect crémeux et va augmenter son volume. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, immergez la buse à cappuccino dans le lait et, dans un mouvement rotatoire, montez et descendez lentement le récipient.

6. 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 appuyez sur la touche vapeur (fig. 15).

7. 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 : pour préparer plusieurs cappuccini, faites d'abord tous les cafés puis faites mousser le lait et ajoutez-le à la fin.

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, appuyez sur la commande vapeur et laissez couler l'eau jusqu'à ce que le voyant OK s'éteigne.

Préparez le café en suivant les indications des paragraphes précédents.

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

1. Laissez sortir un peu de vapeur pendant quelques secondes en tournant la commande (fig. 18). Cette opération permet de vider le lait qui serait resté à l'intérieur du tuyau vapeur.

IMPORTANT: Par mesure d'hygiène, il est recommandé de toujours exécuter cette opération, afin d'éviter que le lait ne stagne dans les circuits internes de la machine.

2. Tenez d'une main la poignée de la buse à cappuccino et, de l'autre, dévissez la buse en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, puis retirez-la vers le bas (fig. 19).

3. Retirez le gicleur du tuyau de sortie en le tirant vers le bas (fig. 20).

4. Lavez soigneusement à l'eau tiède la buse à cappuccino et le gicleur vapeur.

5. Vérifiez si les deux trous indiqués par les flèches fig. 21 sont bien dégagés. Si nécessaire, débouchez-les

avec une épingle.

6. Remontez le gicleur vapeur en l'introduisant et en le tournant à bloc vers le haut dans le tuyau vapeur.
7. Remontez la buse à cappuccino en l'introduisant vers le haut et en la tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.

PRODUCTION D'EAU CHAUDE

1. Mettez la machine en marche en appuyant sur la touche marche/ arrêt (fig. 4). Attendez que le témoin "OK" s'allume (fig. 6).
2. Placez un récipient sous la buse à cappuccino ;
3. Appuyez sur la touche sortie (fig. 7) tout en ouvrant la commande vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 18) : l'eau chaude sortira de la buse à cappuccino.
4. Pour arrêter la sortie d'eau chaude, tournez la commande vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre et appuyez sur la touche sortie (fig. 7). (Il est conseillé de ne pas faire couler d'eau chaude pendant plus de 45 secondes).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant toute opération de nettoyage, débranchez la machine et laissez-la refroidir.
2. Pour nettoyer la machine, évitez les solvants et les détergents abrasifs. Un chiffon doux et humide suffit.
3. Videz et lavez fréquemment l'égouttoir et le plateau appui-tasses.
4. Nettoyez périodiquement le réservoir d'eau.

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

NETTOYAGE DU PORTE-FILTRE

Tous les 200 cafés, nettoyez le porte-filtre à mouture de la façon suivante :

- Retirez le filtre émulsion crème
- Nettoyez-le à l'intérieur. Ne le passez jamais au lave-vaisselle.
- Dévissez le bouchon du dispositif émulsion crème (fig. 22)
- Sortez le dispositif du porte-filtre en le poussant vers le bouchon.
- Retirez le joint
- 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 :

1. Assurez-vous que la machine à café a refroidi et qu'elle est débranchée.
2. À l'aide d'un tournevis, dévissez la vis qui fixe le filtre de la douchette de la chaudière expresso (fig. 28) ;
3. Nettoyez la chaudière avec un chiffon humide ;
4. Nettoyez soigneusement 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 (fig. 24).
5. Rincez la douchette sous le robinet en continuant de frotter.
6. Revissez la douchette.

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

DÉTARTRAGE

Il est conseillé de procéder à un détartrage de la machine tous les 200 cafés environ ou au maximum tous les 2 mois.

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 0,5 litre d'eau dans le réservoir d'eau ;
2. Dissolvez 2 cuillerées (environ 30 grammes) d'acide citrique (en vente en pharmacie) ;
3. Appuyez sur la touche marche/ arrêt 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. Appuyez sur la touche sortie, videz la moitié de la solution contenue dans le réservoir (tournez de temps en temps la commande vapeur et laissez couler un peu de solution) puis appuyez sur la touche pour arrêter.
6. Arrêtez la machine.
7. Laissez agir la solution environ 15 minutes et allumez la machine.
8. Appuyez sur la touche Sortie et laissez couler jusqu'à ce que le réservoir soit complètement vide.
9. Pour éliminer les résidus de solution et de calcaire,

rincez soigneusement le réservoir, remplissez-le d'eau claire (sans acide citrique) et remettez-le en place.

10. Appuyez sur la touche Sortie et laissez couler jusqu'à ce que le réservoir soit complètement vide.
11. Coupez la sortie d'eau et répétez les opérations 9 et 10.

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"> - 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"> - 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 en les rinçant à l'eau chaude ou en les laissant au moins 20 minutes posées sur le plateau chauffe-tasses, sur le couvercle
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. 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	<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 21.