

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. Cordon d'alimentation
2. Tuyau sortie vapeur
3. Cloche anti-éclaboussures
4. Égouttoir
5. Douchette chaudière pour café expresso
6. Plaque chauffante
7. Interrupteur marche/arrêt pour café expresso et cappuccino
8. Interrupteur marche/arrêt pour café filtre
9. Lampe témoin marche pour café filtre
10. Lampe témoin marche pour café expresso et cappuccino
11. Petite verseuse pour café expresso
12. Adaptateur deux tasses pour café expresso
13. Doseur
14. Porte-filtre pour café expresso
15. Filtre pour café expresso
16. Porte-filtre pour café filtre
17. Grande verseuse pour café filtre
18. Sélecteur "Vario system" arôme pour café expresso
19. Sélecteur "Flavor System" arôme pour café filtre
20. Réservoir d'eau pour café filtre (extractible)
21. Couvercle réservoir d'eau
22. Chaudière pour café expresso
23. Bouchon de la chaudière
24. Commande vapeur
25. Conservateur d'arôme
26. Filtre pour café filtre
27. Réservoir lait
28. Émulseur
29. Couvercle réservoir lait
30. Lampe témoin OK vapeur

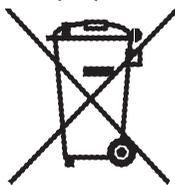
CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- 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.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être changé par le fabricant, son service après-vente ou par une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

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 débarrassé 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.
- Si l'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 LE CAFÉ FILTRE

- Soulevez le couvercle et extrayez le réservoir d'eau (fig. 1)
- Remplissez-le d'eau claire et fraîche jusqu'au niveau correspondant aux tasses de café que vous désirez préparer (fig. 2). Vous pouvez éventuellement laisser le réservoir inséré dans l'appareil et le remplir avec la verseuse du café filtre graduée (fig. 3).
- Remettez le réservoir à sa place en appuyant légèrement.
- Ouvrez le porte filtre en le tournant vers la droite (fig. 4) et en le tirant par la poignée.
- Positionnez filtre dans le porte filtre (fig. 5).
- Mettez la mouture dans le filtre en utilisant le doseur fourni avec l'appareil et nivelez (fig. 6).
Comme règle générale, utilisez une dose rase de mouture (environ 7 grammes) par tasse (exemple 10 doseurs pour faire 10 tasses).
La quantité de mouture peut cependant varier selon les goûts de chacun.
Utilisez de la mouture de bonne qualité, moyennement fine et spéciale pour café filtre.
- Fermez le porte filtre et positionnez la verseuse, avec son couvercle, sur la plaque chauffante.
- Sélectionnez l'arôme désiré en suivant le paragraphe "COMMENT SÉLECTIONNER L'ARÔME DU CAFÉ FILTRE".
- Appuyez sur l'interrupteur marche/ arrêt pour café filtre (fig. 7).
La lampe témoin (9) au-dessus de l'interrupteur s'allume
- Le café commencera à sortir au bout de quelques secondes.
Il est parfaitement normal que pendant la percolation il s'échappe un peu de vapeur.
- Si, après la percolation, la pression est maintenue sur l'interrupteur marche/arrêt pour café filtre et la verseuse reste sur la plaque chauffante, le café restera chaud à la température idéale.

COMMENT SÉLECTIONNER L'ARÔME DU CAFÉ FILTRE

Vous pouvez programmer l'appareil pour obtenir un café avec un arrière goût fort (position STRONG) ou léger (position LIGHT) en tournant le bouton du Flavour System (fig. 8).

Le dispositif Flavour System change l'arrière goût - plus ou moins fort - du café sans en altérer le véritable goût.

COMMENT PRÉPARER LE CAFÉ EXPRESSO

1. Dévisser le bouchon de la chaudière.
2. Versez dans la petite verseuse pour café expresso la quantité d'eau (fig. 9) correspondant au nombre de tasses que vous désirez préparer et en suivant les indications de niveau estampillées du côté WATER LEVEL de la verseuse (voir tableau à la fin de la notice).
3. Versez l'eau dans la chaudière (fig. 10).
4. Revissez à bloc le bouchon de la chaudière.
5. Insérez filtre pour café expresso dans le porte filtre (fig. 11).
6. Remplissez le filtre de mouture, en respectant les doses indiquées dans le tableau à la fin de la notice, et nivelez-la sans la tasser (fig. 12).
Il est important d'utiliser de la mouture de qualité supérieure et moyennement fine pour éviter que le filtre ne se bouche pendant la sortie du café.
7. Retirez du bord du filtre l'éventuel excédent de café (fig. 13).
8. Pour accrocher le porte-filtre, mettez-le sous la douchette de la chaudière, la poignée vers la gauche (fig. 14) et poussez-le vers le haut en tournant la poignée vers la droite. Tournez toujours à bloc.
9. Positionnez la petite verseuse pour café expresso sous le porte filtre (fig. 15).
Assurez-vous que les buses du porte filtre sont à l'intérieur de l'ouverture du couvercle de la verseuse.
10. Tournez le sélecteur Vario System selon le type de café que vous désirez obtenir : "LIGHT" pour un café léger ou "STRONG" pour un café fort (fig. 16).
11. Assurez-vous que le bouton vapeur est fermé.
12. Appuyez sur l'interrupteur marche/ arrêt pour café expresso.
La lampe témoin au-dessus de l'interrupteur indique que la cafetière pour café expresso est en marche (fig.17).
13. Après deux minutes environ, le café expresso commencera à couler par les buses du porte filtre (fig. 18).
ATTENTION : afin d'éviter les éclaboussures ne jamais enlever le porte-filtre pendant que la machine fonctionne.
14. Quand le café ne sort plus du porte-filtre, appuyez sur l'interrupteur marche/ arrêt café expresso pour arrêter la machine (fig. 7).
15. Versez le café dans les tasses.
16. Pour jeter le marc, décrochez le porte-filtre.

Bloquez le filtre à l'aide du levier incorporé dans la poignée, renversez le porte-filtre et tapotez pour faire sortir le marc (fig. 19).

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 en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 20).

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 toute la vapeur de la chaudière en agissant sur le bouton, comme au point précédent.

COMMENT UTILISER L'ADAPTATEUR DEUX TASSES

L'adaptateur doit être utilisé chaque fois que vous désirez préparer le café directement dans les tasses et non dans la petite verseuse.

Pour le monter, il suffit de l'accrocher à la partie inférieure du porte-filtre (fig. 21).

ATTENTION : lors de la première mise en service de la machine, il faut laver tous les accessoires et les circuits internes. Procédez de la façon suivante :

- **POUR LA CAFETIÈRE FILTRE : faites au moins deux verseuses de café sans mouture (suivez les indications du paragraphe COMMENT PRÉPARER LE CAFÉ FILTRE)**
- **POUR LA CAFETIÈRE EXPRESSO : faites au moins quatre cappuccini sans mouture et avec de l'eau à la place du lait (suivez les indications du paragraphe COMMENT PRÉPARER LES CAPPUCCINI)**

COMMENT PRÉPARER LES CAPPUCCINI

1. Pour préparer deux cappuccini, faites le café expresso en suivant les instructions du paragraphe "Comment préparer le café expresso" du point 1 au point 11, mais en versant la quantité d'eau pour 2 cappuccini jusqu'au niveau [vapeur] du côté WATER LEVEL comme l'indique le tableau des quantités à la fin de la notice. (Remarquez que les cappuccini exigent davantage d'eau que les cafés : la différence d'eau sera utilisée pour produire la vapeur qui fera mousser le lait).

2. Versez le lait dans le réservoir (fig. 22) jusqu'au niveau 2 (correspondant à 2 cappuccini) estampillé à l'intérieur du réservoir et correspondant au deuxième degré dans le tableau des quantités à la fin de la notice.

NOTA : Utilisez du lait demi-écrémé (voire

entièrement écrémé) et à peine sorti du réfrigérateur.

3. Appuyez sur l'interrupteur marche/ arrêt pour café expresso. La lampe témoin allumée au-dessus de l'interrupteur indique que la cafetière pour café expresso est en marche (fig. 23).

4. Faites couler le café dans la petite verseuse. Quand le café plus foncé (au-dessous de la crème plus claire) atteint le niveau 2 du côté "COFFEE LEVEL" de la petite verseuse (fig. 24), mettez le sélecteur Vario System sur "cappuccino" (fig. 16).

Cette opération doit être effectuée très attentivement: si le café dépasse le niveau 2, il ne restera plus assez de vapeur pour faire mousser le lait.

5. Versez le café dans 2 tasses assez grandes.

6. Assurez-vous que le réservoir de lait est bien inséré dans son siège et le crochet bien fixé sur la machine. Placez sous le tube du réservoir de lait une tasse contenant le café fait précédemment (fig. 20).

7. Assurez-vous que la lampe témoin OK (30) est allumée (si elle est éteinte, attendez qu'elle s'allume) et tournez le bouton vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre. Le lait émulsionné commencera à sortir par le tube du réservoir (fig. 20). Laissez-le couler dans la tasse jusqu'à ce que le niveau du lait dans le réservoir baisse d'un degré (correspondant au niveau 1 estampillé à l'intérieur du réservoir).

8. Pour préparer le second cappuccino, répétez les opérations 6 et 7.

REMARQUE : Chaque degré du réservoir de lait indique la quantité de lait nécessaire pour faire un seul cappuccino.

REMARQUE : Pour que le lait mousse bien, attendez toujours, entre deux cappuccini, que la lampe témoin "OK" s'allume.

REMARQUE : Si vous utilisez de petites tasses, montez la cloche anti-éclaboussures sur le tuyau du réservoir de lait (fig. 25).

9. À la fin, pour arrêter la machine, appuyez sur l'interrupteur marche/ arrêt pour café expresso et cappuccino.

Attention : Après le dernier cappuccino, avant d'arrêter la machine, soulevez le tube d'aspiration du lait au-dessus du niveau de l'éventuel lait résiduel (voir fig. 26) et laissez s'échapper la vapeur pendant quelques secondes.

Fermez la commande vapeur en laissant le tube sorti. 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.

10. Pour préparer 4 cappuccini, répétez les opérations précédentes en faisant attention aux quantités d'eau, de lait et de mouture indiquées dans le tableau à la fin de la notice.

Avant de mettre le sélecteur Vario System sur Cappuccino, faites couler le café dans la verseuse jusqu'au niveau 4 inscrit du côté "COFFEE LEVEL" (voir fig. 27).

REMARQUE : quand vous versez le lait dans le réservoir, ne dépassez jamais le niveau 4 car le lait pourrait continuer de goutter par le tube même après le cappuccino.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant toute opération de nettoyage, débranchez la machine et laissez-la refroidir.
- N'immergez jamais la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique.
- Pour nettoyer la machine, évitez les solvants et les détergents abrasifs. Un chiffon doux et humide suffit.
- Nettoyez régulièrement les porte-filtres, l'égouttoir, la douchette de la chaudière, les verseuses et le réservoir d'eau. Ne passez pas le porte-filtre au lave-vaisselle.
- Vérifiez périodiquement les trous du filtre pour café expresso et éventuellement débouchez-les avec une épingle (voir fig. 28)
- Contrôlez périodiquement le Flavor savor, sortez-le du porte-filtre en le tirant vers le haut (fig. 29). Après l'avoir soigneusement nettoyé, remettez-le à sa place (fig. 29).

NETTOYAGE DU RÉSERVOIR DE LAIT ET DE L'ÉMULSEUR

Le nettoyage du réservoir de lait et de l'émulseur doit être effectué après chaque utilisation. Procédez de la façon suivante :

1. Retirez le réservoir de lait en appuyant sur le crochet A (fig. 30) et en le tirant vers le haut.
2. Retirez l'émulseur rouge en appuyant sur le crochet B et en le tirant vers le haut (fig. 30).
3. Retirez le mélangeur en caoutchouc (fig. 32).
4. Lavez soigneusement à l'eau chaude le réservoir, l'émulseur et le mélangeur. Assurez-vous que les quatre trous de l'émulseur indiqués fig. 31 notamment celui marqué de la flèche C ne sont pas bouchés. Débouchez-les éventuellement avec une épingle.
5. Une fois que toutes les pièces sont nettoyées, remontez-les correctement. Assurez-vous notamment que le mélangeur en caoutchouc est

bien enfoncé et que le réservoir de lait et l'émulseur rouge ont 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.

DÉTARTRAGE

L'eau utilisée pour faire le café étant continuellement chauffée, il est normal qu'avec le temps les conduits intérieurs de la machine s'entartrent.

Il est conseillé, par conséquent, de détartrer la cafetière pour café expresso tous les 2-6 mois environ (selon la dureté de l'eau et la fréquence d'utilisation). Procédez de la façon suivante:

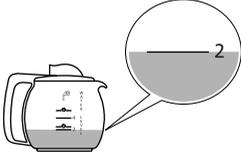
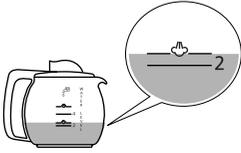
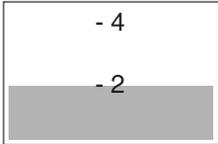
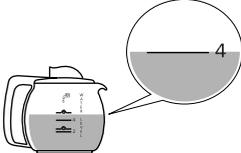
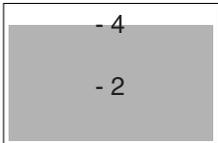
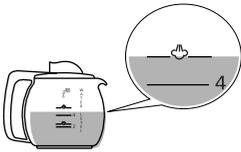
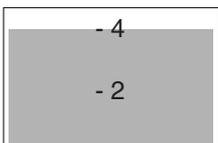
1. Versez de l'eau dans la petite verseuse pour café expresso jusqu'au niveau 4 du côté WATER LEVEL
2. Dissolvez 1 cuillerée (environ 15-20 grammes) d'acide citrique (en vente en pharmacie)
3. Versez la solution dans la chaudière et revissez le bouchon
4. Assurez-vous que le bouton vapeur est fermé et accrochez le porte-filtre
5. Posez la petite verseuse sous le prote-filtre pour café expresso
6. Mettez le sélecteur Vario System sur "LIGHT" et allumez la machine
7. Après quelques minutes, la solution va commencer à couler dans la verseuse. De temps en temps, tournez la commande vapeur et laissez couler un peu de solution par le tube du réservoir de lait.
8. Dès que toute la solution aura coulé, arrêtez la machine et laissez-la refroidir.
9. Pour supprimer les résidus de solution, répétez au moins deux fois les opérations décrites aux points 1 à 8 en utilisant de l'eau claire (sans acide citrique).

Il est conseillé de détartrer la **cafetière pour café filtre** toutes les 40 verseuses (selon la dureté de l'eau et la fréquence d'utilisation). Procédez de la façon suivante:

1. Remplissez-le d'eau claire et fraîche jusqu'au niveau correspondant à 4 tasses
2. Dissolvez 2 cuillerées (environ 30 grammes) d'acide citrique (en vente en pharmacie)
3. Versez la solution dans le réservoir et insérez celui-ci dans la machine
4. Retirez le filtre du porte-filtre (pour ne pas le polluer)
5. Posez la verseuse, avec son couvercle, sur la plaque chauffante
6. Appuyez sur l'interrupteur marche/ arrêt pour café filtre, laissez couler une tasse de solution dans la verseuse et arrêtez la machine
7. Laissez agir la solution pendant une heure
8. Rallumez la machine et laissez couler le reste de la solution
9. Pour rincer, faites marcher la machine à l'eau claire

(sans mouture) au moins 3 fois (3 réservoirs d'eau pleins)

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.

Pour faire	Quantité d'eau dans la petite verseuse à verser dans la chaudière vapeur (côté WATER LEVEL)	Quantité de café à mettre dans le filtre
2 cafés		
2 cappuccini		
4 cafés		
4 cappuccini		

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	SOLUTION
Le café expresso ne coule plus	<ul style="list-style-type: none"> - La mouture est trop fine. - Les trous des buses du porte-filtre sont bouchés - Le filtre est bouché 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser de la mouture moyenne ou du type pour moka • Nettoyez les trous des buses. • Nettoyez soigneusement le filtre et ses trous avec une épingle(voir fig. 28).
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 demi-écrémé (voire entièrement écrémé) à peine sorti du réfrigérateur • Nettoyez soigneusement les trous de la buse à cappuccino
Les temps de la percolation du café filtre sont plus longs	<ul style="list-style-type: none"> • La cafetière filtre a besoin d'un détartrage 	<ul style="list-style-type: none"> • Effectuez le détartrage en suivant le paragraphe "Détartrage"
Le café a un goût acide	<ul style="list-style-type: none"> • Le rinçage n'a pas suffi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rincez l'appareil en suivant les indications du chapitre "Détartrage".