

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Vous pourrez ainsi en tirer les meilleurs résultats et l'utiliser en toute sécurité.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

(voir page 3)

Les termes suivants seront utilisés dans la suite de la notice

- 1 Plan d'appui chauffe-tasses
- 2 Commande ouverture vapeur
- 3 Indicateur du niveau d'eau
- 4 Cordon d'alimentation
- 5 Réservoir d'eau
- 6 Buse pour cappuccino
- 7 Tuyau sortie vapeur
- 8 Touche marche/arrêt
- 9 Touche sortie café/ eau chaude
- 10 Touche vapeur
- 11 Témoin touche marche/arrêt
- 12 Témoin OK préchauffage exécuté
- 13 Voyant fonction vapeur sélectionnée
- 14 Petit filtre café poudre 1 dose ou dosettes (si prévu)
- 15 Grand filtre café poudre 2 doses
- 16 Porte-filtre pour café
- 17 Tasseur
- 18 Douchette chaudière
- 19 Doseur
- 20 Égouttoir
- 21 Grille appui-tasses
- 22 Cadre pour appui-tasses (seulement sur certains modèles)

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.
- Si l'appareil tombe en panne ou s'il fonctionne mal, 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 l'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.

INSTALLATION

- Placez l'appareil sur un plan de travail éloigné des robinets d'eau et des évier.
- Vérifiez si la tension de secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Branchez l'appareil exclusivement sur une prise de courant ayant une intensité minimale de 10 A et munie d'une terre efficace. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des éventuels dégâts découlant du 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°C (si l'eau gèle, l'appareil peut se détériorer).

COMMENT PRÉPARER UN CAFÉ EXPRESSO

REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

Sortez le réservoir en le tirant latéralement et en soulevant de l'eau les plongeurs (fig. 1).

Rincez-le et remplissez-le d'eau fraîche (fig. 2). Le contrôle du niveau d'eau est facilité par un flotteur. Remettez le réservoir à sa place et les plongeurs dans l'eau.

Vous pouvez, plus simplement, extraire le réservoir juste ce qu'il faut pour le remplir d'eau avec une carafe.

PRÉCHAUFFAGE DU GROUPE CAFÉ

Pour obtenir un café expresso à la juste température, il faut préchauffer la machine : il est conseillé d'appuyer sur la touche marche/arrêt (fig. 3) au moins 15 minutes avant de préparer le café et de **laisser le porte-filtre accroché à la machine** (assurez-vous que la commande vapeur est fermée). Pour accrocher le porte-filtre, mettez-le sous la douchette de chaudière, la poignée vers la gauche (fig. 4) et poussez-le vers le haut en tournant la poignée vers la droite, à bloc pour éviter les fuites d'eau. Au bout de 15 minutes, préparez le café en suivant les indications fournies au chapitre suivant.

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

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt (fig. 3) 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. 5), appuyez aussitôt sur la touche sortie café (fig. 6) et laissez couler l'eau jusqu'à ce que le témoin OK s'éteigne puis arrêtez en appuyant de nouveau sur la touche sortie (fig. 6).
 4. Videz la tasse, décrochez le porte-filtre et videz l'eau chaude qu'il contient.
- (Il est normal qu'une petite bouffée de vapeur s'échappe pendant le décrochage du porte-filtre.)

COMMENT PRÉPARER UN EXPRESSO AVEC LE PORTE-FILTRE POUR LA 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. 7).

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) dans le filtre (fig. 8). Pour préparer deux cafés, versez dans le filtre 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. 9).

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, **en tournant à bloc (fig. 4) pour éviter les fuites d'eau**.
5. Placez la ou les tasses sous les buses du porte-filtre (fig. 10). Il est conseillé de préchauffer les tasses en les passant à l'eau chaude ou en les laissant sur le plan supérieur pendant au moins 15-20 minutes (fig. 29).
6. Assurez-vous que le témoin OK (fig. 5) est allumé (s'il est éteint, attendez qu'il s'allume) et appuyez sur la touche sortie café (fig. 6). Une fois que la quantité désirée est obtenue, arrêtez la sortie en appuyant sur la même touche (fig. 6).
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. 11).
9. Pour arrêter la machine, appuyez sur la touche marche/arrêt (fig. 3)

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 (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. 7)
3. Insérez la dosette en la centrant le mieux possible sur le filtre (fig. 12). 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. 4)**.
5. Procédez comme aux points 5,6 et 7 du paragraphe précédent.

COMMENT PRÉPARER LE CAPPUCCINO

1. Préparez les expressos en suivant les indications des paragraphes précédents et en utilisant des tasses suffisamment grandes.
2. Appuyez sur la touche vapeur (fig. 14) et attendez que le témoin vapeur s'allume (fig. 5). Le voyant OK s'allume pour indiquer que la chaudière a atteint la température idéale pour la production de vapeur.
3. Entre-temps, versez dans un récipient 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 récipient de lait sous la buse à cappuccino.
5. Plongez la buse à cappuccino dans le lait (fig. 15) en veillant à ne pas dépasser la ligne en relief sur la buse (indiquée par la flèche, fig. 16). Tournez la manette vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 17) d'au moins un demi-tour. La vapeur qui sort de la buse va faire augmenter le volume du lait et lui donner un aspect crémeux. Pour former une mousse plus crémeuse, plongez la buse dans le lait et faites tourner le récipient avec des mouvements lents de bas en haut.
6. Une fois la température désirée atteinte (la température idéale est de 60°C) arrêtez la sortie de vapeur en tournant la commande vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre tout en appuyant sur la touche vapeur (fig. 14).
7. Versez le lait émulsionné dans les tasses contenant déjà l'expresso. 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.

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

1. Faites sortir un peu de vapeur pendant quelques secondes en tournant la commande de sortie vapeur (fig. 17). 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 intérieurs 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. 18).

3. Retirez le gicleur du tuyau de sortie en le tirant vers le bas (fig. 19).
4. Lavez soigneusement à l'eau tiède la buse à cappuccino et le gicleur.
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 franchement 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. 3) . Attendez que le témoin "OK" s'allume (fig. 5).
2. Placez un récipient sous la buse à cappuccino;
3. Appuyez sur la touche sortie café (fig. 6) tout en ouvrant le bouton vapeur : l'eau chaude sortira de la buse à cappuccino ;
4. Pour arrêter la sortie d'eau chaude, fermez en tournant la commande de sortie vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre et appuyez sur la touche sortie café (fig. 6).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute opération de nettoyage de l'extérieur de l'appareil, arrêtez la machine, débranchez-la et laissez-la refroidir.

NETTOYAGE DU PORTE-FILTRE POUR MOUTURE

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. 21) dans le sens de la flèche sur le bouchon.
- Sortez le dispositif émulsion crème 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. 22).
- Contrôlez les trous du filtre métallique et s'ils sont obturés, débouchez-les avec une épingle (fig. 23).
- Remontez le filtre et le joint sur le disque en plastique (fig. 24).

Attention à bien introduire l'ergot du disque en plastique dans le trou du joint indiqué par la flèche fig. 24.

- Remettez l'ensemble ainsi obtenu dans le porte-filtre en acier (fig. 25) et assurez-vous que l'ergot est bien introduit dans le trou du support (voir flèche fig. 25).
- Revissez le bouchon.

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.
- A l'aide d'un tournevis, dévissez la vis qui fixe la douchette de la chaudière expresso (fig. 26);
- Nettoyez la chaudière avec un chiffon humide (fig. 13) ;
- Nettoyez soigneusement la douchette à l'eau chaude en frottant avec une brosse. Si les trous sont obturés, débouchez-les avec une épingle (fig. 23).
- Rincez la douchette sous le robinet en continuant de frotter.
- Remontez la douchette de la chaudière expresso en veillant à positionner le joint correctement.

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. Nettoyez régulièrement le porte-filtre, les filtres, l'égouttoir et le réservoir d'eau.

ATTENTION - Pendant le nettoyage, ne plongez jamais la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique !

DÉTARTRAGE

Il est nécessaire de procéder à un détartrage de la machine tous les 200 cafés environ.

Utilisez le détartrant fourni avec la machine ; pour le détartrage, procédez de la façon suivante :

1. Verser 1 litre d'eau dans le réservoir d'eau ;
2. Versez dans le réservoir le contenu du flacon (250 ml) de détartrant (fourni avec l'appareil). Pour les détartrages qui suivront, vous pourrez acheter le détartrant dans les Centres de Service agréés ;
3. Appuyez sur la touche marche/ arrêt (fig. 3) 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 café, videz la moitié du réservoir et tournez, de temps en temps, la manette vapeur pour faire couler un peu de solution. Puis arrêtez en appuyant sur l'interrupteur ;
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. Appuyez sur la touche sortie café et laissez marcher la machine jusqu'à ce que le réservoir soit complètement vide.
8. Appuyez encore sur la touche et répétez cette dernière opération encore une fois.

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.**

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.

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	SOLUTION
Le café expresso ne sort plus	• Manque d'eau dans le réservoir • Les trous de sortie du porte-filtre sont bouchés • La douchette de la chaudière expresso est bouchée	• Riempire il serbatoio acqua • Pulire i fori dei beccucci del portafiltro • Eseguire la pulizia come indicato nel paragrafo "Pulizia della doccia caldaia"
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 de sortie 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 de sortie café
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 en les rinçant à l'eau chaude
La pompe est très bruyante	• Le réservoir d'eau est vide	• Remplissez le réservoir.
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.	• Tassez davantage la mouture. • Augmentez la quantité de café. • Utilisez exclusivement de la mouture pour machines à café expresso
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 • La mouture du café est trop fine.	• Tassez moins le café • Diminuez la quantité de mouture • Effectuez le nettoyage comme indiqué au chapitre "Nettoyage de la douchette chaudière expresso" • Utilisez exclusivement de la mouture pour machines à café expresso
Le café a un goût acide	• Le rinçage après détartrage n'a pas suffi.	• Après le détartrage, rincez l'appareil en suivant les indications du chapitre "Détartrage".
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.