

F R A N Ç A I S

Lire très attentivement ce mode d'emploi avant l'installation et l'utilisation de cet appareil. Vous pourrez obtenir les meilleurs résultats et la plus grande sécurité en ce qui concerne son

SECURITE

Lire attentivement les instructions suivantes!

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifier que la tension du réseau corresponde bien à celle qui est indiquée sur la plaque de l'appareil. Brancher l'appareil uniquement à une installation électrique et à des prises de courant ayant une capacité minimum de 10A et munies d'une mise à la terre efficace.
- Dans le cas où la fiche de l'appareil n'entrerait pas dans la prise, faire changer la prise par un technicien qualifié.
- La sécurité électrique de cet appareil est assurée seulement si celui-ci est correctement branché à une installation de mise à la terre efficace, comme prévu par les normes de sécurité électrique en vigueur. Le constructeur ne peut être tenu responsable des éventuels dommages causés par la non installation d'une mise à la terre. En cas de doute, s'adresser à un technicien qualifié.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans eau.
- 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 (zone d'écoulement en contact avec le porte-filtre et le filtre).
- Ne pas enlever le porte-filtre lorsque l'appareil est sous pression ou est en fonctionnement.
- Ne pas laisser le marc de café dans le porte-filtre accroché à l'appareil, l'enlever immédiatement après l'écoulement du café.
- Ne pas laisser l'appareil avec de l'eau à l'intérieur, dans un local dont la température est inférieure ou égale à 0°C.
- 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.
- Il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et/ou des rallonges. Si leur utilisation se révèle indispensable, choisir exclusivement des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, en faisant toutefois attention à ne pas dépasser la limite de puissance indiquée sur l'adaptateur.
- 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.
- Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il faut observer quelques règles fondamentales.

En particulier:

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur son cordon ou sur l'appareil même.
- Ne pas utiliser l'appareil dans des pièces telles que salle de bains ou douche.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel, etc.).
- Ne pas laisser utiliser l'appareil par des enfants ou par des personnes en état d'incapacité sans surveillance.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
- Débrancher l'appareil avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- 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.
- Si l'on décide de ne plus utiliser l'appareil, le débrancher et couper son cordon de façon à ce qu'il devienne inutilisable.

- L'installation doit être effectuée selon les instructions du fabricant.
- 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.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une longue période. Ne pas laisser l'appareil branché inutilement. Eteindre l'interrupteur général de l'appareil en cas de non-utilisation.

Les matériaux et les objets destinés au contact avec les aliments sont conformes aux prescriptions de la Directive CEE 89/109.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- 1 Plan d'appui chauffe-tasse
- 2 Levier de décrochage
- 3 Logement pour cuillère doseur
- 4 Réservoir lait
- 5 Curseur de blocage
- 6 Levier de réglage mousse
- 7 Couvercle fermeture chambre d'émulsion
- 8 Couvercle réservoir lait
- 9 Réservoir eau
- 10 Câble d'alimentation
- 11 Grille d'appui tasses
- 12 Bac d'appui tasses
- 13 Douchette
- 14 Tasseur de mouture (si prévu)
- 15 Cuillère doseur / tasseur de mouture
- 16 Levier bloque-filtre
- 17 Porte-filtre
- 18 Filtre 1 tasse
- 19 Filtre 2 tasses
- 20 Interrupteur ON / OFF
- 21 Interrupteur sortie café
- 22 Interrupteur vapeur
- 23 Voyant interrupteur ON / OFF
- 24 Voyant OK café
- 25 Voyant OK vapeur
- 26 Goupillon pour lavage

PREMIERE UTILISATION

Déballer l'appareil, enlever le sachet contenant les accessoires. Lorsque l'appareil est neuf, il est nécessaire de laver simplement avec de l'eau tiède et du détergent. Rincer ensuite soigneusement les accessoires. Effectuer ensuite un prélavage du circuit intérieur de la machine en procédant de la façon suivante:

Remplissage du réservoir

Rincer le réservoir et le remplir d'eau froide jusqu'au dernier repère (fig. 2). Le contrôle du niveau de l'eau est facilité par une bille flottante. Le remettre ensuite dans son logement en prenant soin de plonger les tuyaux dans l'eau (fig. 3).

Le remplissage du réservoir peut être également effectué d'une façon plus simple, en sortant légèrement le réservoir de son logement de façon à pouvoir y verser directement de l'eau avec une carafe. Ne pas oublier de nettoyer le réservoir périodiquement.

Prélavage

- Brancher l'appareil en respectant les mesures de sécurité.
- Appuyer sur l'interrupteur ON / OFF (20). Le voyant ON / OFF (23) (fig. 4) s'allume.
- Appuyer sur l'interrupteur sortie café (21). La pompe commencera à pomper l'eau (fig. 5)
- Attendre que l'eau sorte de la douchette chaudière (fig. 6) puis appuyer de nouveau sur l'interrupteur sortie café.
- Après environ 2 minutes, le voyant "OK" café (24) (fig. 7) s'allume.
- Appuyer de nouveau sur l'interrupteur de sortie café (21) pour laisser tomber l'eau de la douchette chaudière (fig. 6)
- Après 15/20 secondes, interrompre la sortie de l'eau en appuyant sur l'interrupteur (21).
- Attendre que l'eau dans la chaudière se réchauffe et quand le voyant "OK" café s'allume, répéter l'opération précédente.

Pour un prélavage parfait, répéter la procédure ci-dessus au moins cinq ou six fois de suite.

A ce point, la machine est prête pour la production de café.

Prélavage "Vapeur"

Après avoir lavé le circuit du café, laisser la machine allumée et procéder au lavage du circuit vapeur de la façon suivante:

- Soulever le couvercle du réservoir lait (8) et le remplir d'eau jusqu'au niveau maximum (voir fig.

8).

- Positionner le levier de réglage mousse vers la droite (voir fig. 9).
- Placer un récipient sous le tuyau de sortie.
- Appuyer sur l'interrupteur vapeur (22). La pompe commence à pomper de l'eau.
- De l'eau et de la vapeur commenceront à sortir du tuyau de sortie lait.
- Quand toute l'eau contenue par le réservoir lait sera consommée, attendre quelques instants que le voyant (25) se rallume puis remplir de nouveau le réservoir lait avec de l'eau et répéter les opérations ci-dessus.
- **Pour un prélavage parfait, répéter la procédure ci-dessus au moins cinq ou six fois de suite.**
- A ce point, la machine est prête pour la production de café.

Traits particuliers

Pour fixer le porte-filtre à la machine, placer le porte-filtre sous la douchette de la chaudière (fig. 10), puis le pousser vers le haut tout en le tournant vers la droite. **Tourner en poussant toujours à fond!** Un compartiment pratique placé à l'arrière de la machine peut être utilisé pour ranger le doseur (fig. 11).

Rappelez-vous que la chaudière est positionnée dans la partie gauche de l'appareil, pour cela cette partie peut résulter très chaude.

PREPARATION DU CAFE EXPRESS

Quelques conseils pratiques

- Utiliser toujours de l'eau froide et veiller à ce que le réservoir soit bien propre.
- Avant de commencer le débit du café, attendre toujours que le voyant "OK" café prêt soit allumé.
- Avant de faire le café, préchauffer les tasses avec de l'eau chaude.
- Pour obtenir d'excellents résultats, il est important d'utiliser du café moulu spécifique pour "machines à café expresso" domestiques.
- La dose idéale de café correspond à une cuillère doseuse pleine (7 g) pour une tasse et à deux cuillères doseuses (7 + 7 g) pour deux tasses.

Préchauffage de la machine à café

Pour obtenir un café à la bonne température, il est absolument nécessaire de préchauffer la machine en l'allumant une demi-heure avant l'utilisation et en veillant à laisser le porte-filtre accroché à la machine. Après une demi-heure et dès que le voyant "OK" (24) s'allume, faire le café en suivant

les instructions fournies ci-après.

Pour effectuer plus rapidement le préchauffage, il est également possible d'adopter une autre solution en procédant de la manière suivante :

- Mettre la machine en marche en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF (fig. 4).
- Accrocher à la machine le porte-filtre avec le filtre vide **sans café**. Placer une tasse sous le porte-filtre.
- Attendre que le voyant "OK" s'allume (fig. 7), puis appuyer sur l'interrupteur de débit du café et remplir complètement la tasse jusqu'au bord. Interrompre le débit en appuyant à nouveau sur le même interrupteur.
- Vider l'eau de la tasse et renouveler encore une fois cette opération.

Préparation du café express

- Après avoir effectué le préchauffage comme décrit ci-dessus, insérer selon les exigences le filtre pour 1 ou pour 2 tasses dans le porte-filtre (17).
- Remplir le filtre de café moulu, en le distribuant de manière uniforme (fig. 13) et en le pressant avec le tasseur de mouture (14). Si le café est humide ou à mouture fine, il suffira d'une légère pression. Tandis que si le café est moins humide ou à mouture grossière, il devra être tassé davantage.
- Enlever l'excès éventuel de café se trouvant sur le bord du filtre et accrocher le porte-filtre à la machine comme indiqué précédemment (fig. 10). **Tourner en poussant toujours bien à fond!**
- Déposer sur l'égouttoir la tasse préchauffée en dessous du bec du porte-filtre. Dès que le voyant "OK" (24) s'allume, appuyer sur l'interrupteur de débit du café et n'interrompre le débit que lorsque la quantité souhaitée de café est obtenue.
- Pour décrocher le porte-filtre, attendre quelques secondes puis tourner la poignée de la droite vers la gauche.
- Pour extraire la mouture de café utilisée, tenir le filtre bloqué avec le levier incorporé dans la poignée et faire sortir le café en tapant le porte-filtre retourné (fig. 14).

Si la machine à café reste inutilisée pendant longtemps, débrancher la machine et vider l'eau du réservoir.

Lors de sa remise en fonction, effectuer un prélavage de la machine à café comme indiqué

précédemment.

COMMENT PREPARER UN BON CAFE CREME

Allumer la machine en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF (20) (fig. 4). Le voyant ON/OFF s'allume ainsi que, quelques minutes plus tard, les voyants OK café et OK vapeur.

- Préparer un café dans une grande tasse (de 120 cl au moins).
- En même temps, soulever le couvercle du réservoir lait (8) et verser à l'intérieur la quantité de lait nécessaire (attention: pour un cappuccino dans les règles de l'art, les quantités idéales sont les suivantes: 1/3 de café, 1/3 de lait chauffé, 1/3 de lait moussé). Ne pas dépasser le niveau maximum indiqué sur le réservoir (fig. 8) car la machine peut continuer à faire goutter du lait du tuyau même quand on a arrêté la sortie de lait moussé.

Il faut que le lait soit frais, non bouilli et de préférence froid.

- Déplacer la tasse avec le café sous le tuyau de sortie du lait.
- Appuyer sur l'interrupteur vapeur (22).
- Après peu, du lait chaud et moussé sortira du tuyau mélangé à de la vapeur.
- Si on désire obtenir du lait chaud (non fouetté) mettre le levier de réglage mousse sur la position droite, si au contraire on désire du lait moussé, mettre le levier de réglage mousse sur la position gauche (fig. 9).
- Une fois obtenue la quantité de lait désirée, appuyer de nouveau l'interrupteur (22) et mettre le levier de réglage mousse sur la position gauche. La sortie de lait s'arrêtera immédiatement.
- Si on doit faire plusieurs cappuccini de suite, attendre toujours que le voyant OK vapeur (25) s'allume.

CHAUFFAGE DE LIQUIDES

Cet appareil donne la possibilité de chauffer également des liquides autres que le lait avec d'excellents résultats.

- Allumer la machine en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF (20) (fig. 4). Le voyant ON/OFF s'allume ainsi que, quelques minutes plus tard, les voyants OK café et OK vapeur.
- Verser dans le réservoir du lait le liquide à chauffer (punch, eau etc.)
- Positionner le levier de réglage mousse sur la position droite et une tasse sous le tuyau de sortie.
- Quand le voyant "OK" (25) vapeur est

allumé, appuyer sur l'interrupteur vapeur (22).

Le liquide commencera à sortir

- Une fois obtenue la quantité désirée de liquide, appuyer de nouveau sur l'interrupteur vapeur (22).
- **Attention:** vérifier de temps en temps le niveau de l'eau dans le réservoir et en rajouter si nécessaire. Le fonctionnement de la pompe à vide compromet son efficacité. Si quand on rajoute de l'eau, on remarque que la machine a des difficultés à pomper, l'éteindre et ressayer quand la machine est complètement refroidie.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Eteindre et débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de nettoyer les parties extérieures de l'appareil.
- Pour le nettoyage de l'appareil, ne pas utiliser de solvants, de détergents ni d'abrasifs. Il suffit d'utiliser un chiffon doux humide.
- Nettoyer régulièrement le porte-filtre, les filtres, l'égouttoir ainsi que le réservoir d'eau.
- Ne pas plonger la machine à café dans l'eau, c'est un appareil électrique!

NETTOYAGE DU RESERVOIR LAIT

ATTENTION:

Immédiatement après son utilisation, nettoyer le réservoir lait pour éviter que le lait ne s'incruste. Détartre l'appareil de la façon suivante:

- Préparer la machine comme si on voulait obtenir un cappuccino.
- Remplir à moitié le réservoir lait avec de l'eau.
- Positionner un récipient sous le tuyau de sortie du lait.
- Appuyer sur l'interrupteur vapeur (22).
- Cette opération a pour but de rincer le réservoir et tous les composants internes.

Toutes les semaines, nous conseillons de procéder à un nettoyage plus approfondi, en opérant de la façon suivante:

- Eteindre la machine, débrancher la prise et laisser refroidir la machine.
- Soulever le couvercle du réservoir lait (8) (fig. 15).
- Avec une main, pousser le levier de décrochage vers la gauche et soulever le réservoir (voir fig. 16).
- Une fois que le réservoir du lait a été enlevé, pour accéder aux parties internes, il faut faire glisser vers l'intérieur le curseur de blocage (5) (voir fig. 17).
- Soulever ensuite le couvercle de la chambre d'émulsion (7) (voir fig. 17).

- Extraire l'émulsionneur en caoutchouc en faisant attention au sens de montage (fig. 18).
- Rincer à l'eau chaude l'émulsionneur en caoutchouc, le bloc et le réservoir: attention à ne pas perdre les joints!
- Pour faciliter le lavage du tuyau de sortie du lait, on peut utiliser le goupillon fourni avec la machine (voir fig. 19).
- **Une fois lavés, il faut remonter tous les composants en faisant attention à ne pas les casser et à les positionner correctement.**

Contrôler en particulier que l'émulsionneur est bien poussé à fond et le couvercle de la chambre d'émulsion est bien positionné puis faire coulisser le curseur de blocage de manière à maintenir le couvercle dans la bonne position.

Mettre le réservoir lait dans son logement en appuyant à fond jusqu'au déclic (vérifier qu'il est bien enclenché en tirant **légèrement** le réservoir vers le haut).

Attention: il n'est pas possible d'enlever le couvercle de la chambre d'émulsion sans avoir enlevé auparavant le réservoir de la machine.

Un montage incorrect peut compromettre le bon fonctionnement du dispositif.

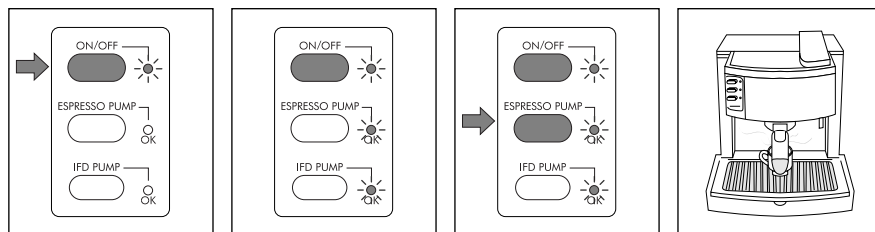
DETARTAGE

Il est conseillé de détartre l'appareil tous les 4 mois ou environ toutes les 250 utilisations de la machine suivant la dureté de l'eau. Il est conseillé de détartre l'appareil avec de l'eau du vinaigre de la façon suivante:

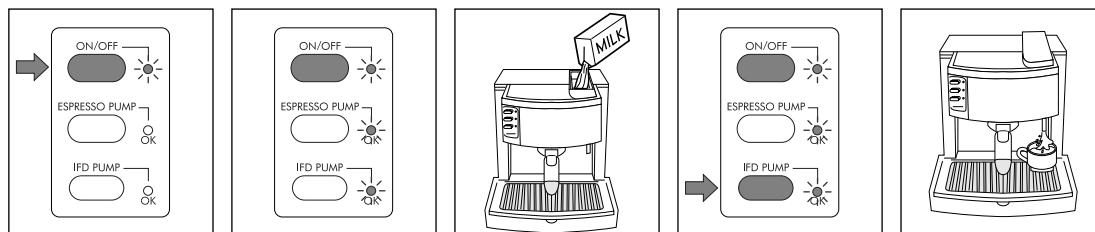
- Remplir le réservoir d'eau et ajouter 100cc de vinaigre.
- Presser l'interrupteur ON/OFF, lorsque le voyant OK vapeur et le voyant OK café s'allument, presser l'interrupteur vapeur jusqu'à ce que le réservoir eau soit vide, puis rincer ce dernier. Pendant cette phase, le vapeur sort du tuyau de sortie lait.
- Répéter l'opérations ci-dessus pour nettoyer le circuit "café" en remplissant à nouveau le réservoir à eau (9) avec l'eau et 100cc de vinaigre.
- Faire fonctionner l'appareil comme pour faire du café jusqu'à ce que le réservoir soit vide.
- Répéter l'opération avec de l'eau du robinet deux ou trois fois de suite pour bien rincer et pour éliminer toute odeur de vinaigre.

N.B.: Effectuer cette opération avec d'autres substances peut être dangereux.

POUR FAIRE DU CAFE



POUR MOUSSER LE LAIT



POUR CHAUFFER LES LIQUIDES

