



MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, il faut toujours prendre certaines précautions de base :

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes; se servir des poignées ou des boutons.
- Afin d'éviter les incendies, les chocs électriques et les blessures aux personnes, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Faites très attention lorsqu'un appareil est utilisé par un enfant ou se trouve à sa portée.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'installer ou d'enlever des pièces ou avant de le nettoyer.
- Il est déconseillé d'utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, défectueux ou s'ils ont subi des dommages. Il est en effet préférable de renvoyer l'appareil à un centre de service après-vente autorisé.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des incendies, des chocs électriques et des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une cuisinière à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
- Brancher la fiche du cordon à la prise. Pour débrancher l'appareil, tourner n'importe quelle commande sur la position "OFF", puis enlever la fiche de la prise.
- Il ne faut utiliser l'appareil que pour les fonctions qui lui sont attribuées.
- Lorsque la machine est en marche, ne pas dévisser ou enlever le bouchon de la chaudière. Attendre la fin de l'ébullition et que toute l'eau et la vapeur soient complètement épuisées.
- Appareils avec récipients en verre :
 - A. Les récipients ont été conçus pour être utilisés avec cet appareil. Ils ne doivent en aucun cas être déposés sur des fourneaux.
 - B. Ne jamais déposer les récipients chauds sur des surfaces froides ou mouillées.
 - C. Ne jamais utiliser de récipients cassés, présentant des fuites ou ayant des manches fragiles.
 - D. Ne jamais nettoyer les récipients avec des détergents, éponges métalliques ou matériaux abrasifs

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CORDON SPECIAL

seulement pour Etats Unis

- L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court (ou bien un cordon d'alimentation détachable) pour réduire les risques d'enchevêtrement et la possibilité de trébucher sur un cordon plus long.
- Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des fils de rallonge sont également disponibles; il faut cependant les utiliser avec précaution.
- Si l'on utilise un cordon long détachable ou une rallonge, les spécifications électriques du cordon ou de la rallonge doivent être au moins de la même valeur que celles de l'appareil. Si l'appareil est équipé d'une mise à terre, la rallonge doit être de même un cordon à trois fils avec terre, et le cordon long doit être rangé de telle façon qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou sur la table, où il pourrait être tiré par les enfants, ou sur lequel on pourrait trébucher.
- Votre produit est muni d'une fiche polarisée de courant alternatif (à savoir une fiche ayant une dent plus large que l'autre). Cette fiche ne peut être enfoncée dans la prise que dans une seule position. Il s'agit d'une mesure de sécurité. Si vous ne pouvez pas enfoncer complètement la fiche dans la prise essayez de la tourner. Si malgré tout vous ne pouvez pas encore la brancher, demandez à un électricien de remplacer la prise obsolète. Ne pas annuler la sécurité de la fiche polarisée.

FRANCAIS

Avant d'installer et d'utiliser votre nouvel appareil, nous vous conseillons de lire attentivement ce mode d'emploi. Cela vous permettra d'en tirer les meilleurs résultats et de garantir une utilisation en toute sécurité.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Les termes ci-dessous seront utilisés dans les instructions fournies aux pages suivantes.

1. Cordon d'alimentation
2. Cuvette recueille-gouttes
3. Cloche anti-éclaboussure
4. Douchette chaudière
5. Plaque chauffante
6. Afficheur
7. Voyant ON DRIP café
8. Touche  DRIP/AUTO café
9. Touche PROG
10. Touche min
11. Touche hour
12. Interrupteur  café espresso / cappuccino
13. Lampe témoin ON café espresso / cappuccino
14. Lampe témoin "OK" vapeur prête
15. Lampe témoin  10 tasses pour café drip
16. Interrupteur  10  3 tasses pour café drip
17. Petite verseuse pour café espresso/cappuccino
18. Adaptateur deux tasses pour café espresso
19. Doseur
20. Porte-filtre pour café filtre
21. Porte-filtre pour café espresso
22. Filtre permanent (s'il prevue)
23. Filtre pour café espresso
24. Verseuse pour café filtre
25. Sélecteur arôme café filtre
26. Couvercle réservoir d'eau
27. Réservoir d'eau amovible
28. Porte-filtre anti-chlore
29. Filtre anti-chlore
30. Sélecteur "Vario System" arôme café espresso
31. Couvercle réservoir lait
32. Émulseur
33. Réservoir lait
34. Bouchon chaudière
35. Chaudière vapeur
36. Manette vapeur

INSTALLATION

- Positionnez l'appareil sur un plan de travail loin de robinets et éviers.
- Vérifiez que la tension du secteur corresponde bien à celle indiquée sur la plaquette signalétique de l'appareil.
- N'installez pas la machine à café dans une pièce pouvant atteindre une température inférieure ou égale à 0°C (en cas de gel, la machine pourrait subir des dommages).

FILTRE ANTI-CHLORE

Le filtre supprime le goût du chlore de l'eau. Pour l'installer, procédez de la manière suivante:

- Enlevez le filtre anti-chlore du sachet en plastique et rincez-le sous l'eau du robinet.
- Soulevez le couvercle café, enlevez l'étui de son logement en le tirant vers le haut (fig. 1).
- Ouvrez l'étui en poussant sur les zones spéciales portant l'inscription "PUSH" et positionnez soigneusement le filtre dans son logement comme indiqué à la fig. 2.
- Fermez l'étui et remettez-le dans son logement en le poussant à fond vers le bas.
- Après 80 cycles et de toute façon après six mois de fonctionnement, le filtre anti-chlore doit être remplacé.

REGLAGE DE L'HORLOGE

Quand on branche pour la première fois la machine à café l'horloge clignote et indique 12.00.

Pour mettre l'horloge à l'heure, procéder de la manière suivante:

1. Appuyer sur la touche HOUR par pressions successives pour sélectionner l'heure. Se rappeler de bien choisir AM ou PM;
2. Appuyer sur la touche MIN par pressions suc

essives pour sélectionner les minutes;

On peut également sélectionner l'heure et les minutes plus rapidement en exerçant une pression continue sur les touches.

N.B: l'heure programmée ne reste pas en mémoire en cas de coupure de courant.

COMMENT PROGRAMMER LA MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE (MINUTEUR)

S'assurer que l'horloge est à l'heure.

Pour programmer la mise en marche automatique (l'heure à laquelle on désire faire le café) procéder de la manière suivante:

1. Pour programmer l'heure, appuyer sur PROG et en même temps appuyer par pressions successives sur la touche HOUR.
2. Pour programmer les minutes, appuyer sur PROG et appuyer par pressions successives sur la touche MIN.

REMARQUE: la machine commencera à faire le café à l'heure programmée, mais n'allumera pas la chaudière pour le café express.

PRÉPARATION DU CAFÉ FILTRE

- Soulevez le couvercle et extraire le réservoir d'eau (fig. 3).
- Versez de l'eau froide et propre dans le réservoir jusqu'au niveau relatif au nombre de tasses de café souhaitées (fig. 4).
- Remettez en place le réservoir sur la machine en le poussant légèrement. Si vous préférez, vous pouvez laisser le réservoir à sa place et le remplir en utilisant la verseuse du café filtre portant les indications de niveau (fig. 5).
- Ouvrez le porte-filtre en le tournant vers la gauche (fig. 6).
- Positionnez le filtre permanent dans le porte-filtre (fig. 7).
- Placez le café moulu dans le filtre, en utilisant le doseur fourni à cet effet, et uniformisez son niveau (fig. 8). De manière générale, versez une mesure rase du doseur (environ 7 grammes de café moulu) pour chaque tasse de café souhaitée (par exemple, 10 mesures pour obtenir 10 tasses). Toutefois, la quantité de café moulu à utiliser varie énormément en fonction des goûts personnels. Utilisez du café

moulu de bonne qualité et de mouture moyenne, approprié pour les machines à café filtre.

- Fermez le porte-filtre et placez la verseuse, avec son couvercle, sur la plaque chauffante.
- Sélectionnez l'arôme désiré comme décrit au paragraphe "Choix de l'arôme".
- Pour allumer immédiatement la machine appuyer deux fois sur la touche  DRIP/AUTO (fig.9), le voyant ON DRIP s'éclaire. Si, par contre, on préfère que la machine s'allume à une certaine heure, appuyer une fois seulement sur la touche  DRIP/AUTO, l'inscription PROG est visualisée dans le coin en haut à gauche de l'afficheur: la machine s'allumera automatiquement à l'heure programmée comme décrit au paragraphe "COMMENT PROGRAMMER LA MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE".
- Si vous souhaitez préparer plus de 5 tasses, appuyez sur l'interrupteur portant le symbole 5-10 tasses  10  5 (fig. 10) et la lampe témoin correspondante s'éclairera. Si vous souhaitez, par contre, préparer 5 tasses maximum, l'interrupteur ne doit pas être pressé. De cette manière, l'eau chaude coulera plus lentement à travers le café moulu et vous obtiendrez un café meilleur.
- Le débit de café commencera après quelques secondes. **Pendant la percolation du café il est tout à fait normal que l'appareil dégage un peu de vapeur.**
- Si, après la percolation, on laisse enfoncée la touche  DRIP /AUTO (fig.9) et la verseuse sur la plaque chauffante, le café sera maintenu à la bonne température.

CHOIX DE L'ARÔME DU CAFÉ FILTRE

Grâce au dispositif "ACCUFLAVOR", vous pouvez choisir l'arôme du café filtre selon vos goûts personnels. En tournant la manette de réglage pour l'arôme du café filtre (fig. 11), vous pouvez régler la machine afin d'obtenir un café de saveur forte (position STRONG) ou bien légère (position LIGHT).

Le dispositif "ACCUFLAVOR" modifie l'arrière-goût du café, plus ou moins marqué, tandis que le véritable goût du café reste inchangé.

PRÉPARATION DU CAFÉ EXPRESSO

1. Dévissez le bouchon de la chaudière en le tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre.
2. Remplir la petite verseuse pour le café expresso de la quantité d'eau indiquée dans le tableau à la fin de la notice et selon le nombre de cafés expresso à préparer (fig. 12)
3. Versez l'eau dans la chaudière (fig. 13).
4. Fermez le bouchon de la chaudière en le tournant fermement dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. Insérez le filtre pour café expresso dans le porte-filtre (fig. 14).
6. Versez dans le filtre le café moulu en respectant les quantités indiquées dans le tableau présenté à la fin des instructions et distribuez-le de manière uniforme (fig. 15). Il est important d'utiliser du café de bonne qualité et de mouture moyenne afin d'éviter l'obstruction du filtre pendant le débit. Enlevez l'éventuel excédent de café sur le bord du filtre (fig. 16).
7. Pour accrocher le porte-filtre, positionnez-le en dessous de la douchette de la chaudière avec son manche dirigé vers la gauche (fig. 17). Poussez-le ensuite vers le haut en faisant tourner en même temps son manche vers la droite. Tournez toujours le manche bien à fond.
8. Positionnez la verseuse pour café expresso sous le porte-filtre de sorte que le bec se trouve à l'intérieur de l'ouverture présente sur le couvercle de la verseuse (fig. 18).
9. Positionnez le sélecteur Vario System sur le type de café expresso que vous souhaitez obtenir: "LIGHT" pour un café allongé ou bien "STRONG" pour un café fort (fig. 19).
10. Assurez-vous que la manette vapeur soit fermée.
11. Appuyez sur l'interrupteur  ON/OFF expresso / cappuccino. La lampe témoin ON/OFF expresso / cappuccino s'éclaire (fig. 20).
12. Après deux minutes environ, le débit du café expresso commence (fig. 21). ATTENTION: afin d'éviter toute éclaboussure, ne décrochez jamais le porte-filtre pendant le débit du café.
13. Lorsque le café ne s'écoule plus du porte-filtre, appuyez sur l'interrupteur ON/OFF expresso / cappuccino pour éteindre la chaudière

- vapeur (fig. 20). Versez le café dans les tasses.
14. Pour éliminer le marc du café, décrochez le porte-filtre, maintenez bloqué le filtre à l'aide du levier spécial incorporé dans le manche et faites sortir le marc en tapant le porte-filtre retourné (fig. 22).

ATTENTION: Avant d'enlever le porte-filtre, afin d'éviter tout jet de vapeur, il est nécessaire d'éliminer la pression résiduelle contenue à l'intérieur de la chaudière en tournant la manette vapeur pour évacuer complètement la vapeur (fig. 23).

REMARQUE: Pour des raisons de sécurité, lorsque la chaudière est chaude il n'est pas possible d'ouvrir son bouchon qui tourne fou. Si pour une raison quelconque il est nécessaire d'enlever le bouchon, ce dernier ne pourra être ouvert que lorsque la pression résiduelle aura été complètement évacuée à l'aide de la manette vapeur comme décrit au point précédent.

ATTENTION: Lors de la première utilisation de l'appareil, il est nécessaire de laver tous les accessoires et les circuits internes de la machine à café en procédant de la manière suivante:

- Pour la cafetière à café filtre: faites au moins deux verseuses de café sans utiliser de café moulu (en suivant les instructions fournies au paragraphe "Préparation du café filtre").
- Pour la cafetière à café expresso: faites au moins quatre cafés expresso sans utiliser de café moulu (en suivant les instructions fournies au paragraphe "Préparation du café expresso").

MONTAGE DE L'ADAPTATEUR POUR DEUX TASSES

L'adaptateur doit être utilisé chaque fois que vous souhaitez obtenir le café directement dans les tasses. Pour l'installer, il suffit de l'accrocher dans la partie inférieure du porte-filtre (fig. 24).

PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

- Préparez le café comme décrit au paragraphe "Préparation du café expresso" (du point 1 au point 12) en utilisant toutefois les doses d'eau nécessaires pour obtenir 2 cappuccini comme indiqué dans le tableau présenté à la fin des instructions. Il convient de préciser que la quantité d'eau nécessaire pour préparer des

cappuccini est supérieure à celle nécessaire pour préparer des cafés: l'eau supplémentaire est utilisée pour la production de la vapeur.

- Entre-temps, versez le lait ni chaud ni bouilli dans le réservoir du lait (fig. 25). Lorsque le réservoir est rempli jusqu'au niveau MAX., vous pouvez préparer 2-3 cappuccini. Ne dépassez jamais le niveau MAX., sinon du lait pourrait continuer à s'écouler du tuyau même après avoir terminé le cappuccino.
- Laissez couler le café dans la petite verseuse. Lorsque le café de couleur plus foncée (qui se trouve en dessous de la crème plus claire) atteint le niveau 2 du côté "COFFEE LEVEL" de la petite verseuse (fig. 26), positionnez le sélecteur Vario System sur "cappuccino" (fig. 19). Cette opération doit être effectuée très soigneusement: en effet, si le café dépasse le niveau 2, il ne restera plus assez de vapeur à la fin pour faire mousser le lait.
- Versez le café dans 2 tasses suffisamment grandes.
- Positionnez la tasse contenant le café espresso en dessous du tuyau du réservoir du lait, en s'assurant que le réservoir soit bien accroché, puis tournez la manette vapeur dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre. Le lait mousseux commencera à s'écouler du tuyau du réservoir du lait (fig. 23). Avant de commencer le débit, attendez toujours l'éclairage de la lampe témoin "OK" (fig. 27) indiquant que la température idéale pour préparer le lait mousseux a été atteinte). Afin d'éviter les éclaboussures de lait et lorsque vous utilisez des petites tasses, enfitez la cloche anti-éclaboussure sur le tuyau du réservoir du lait (fig. 28).
- Remplissez la tasse avec la quantité souhaitée de lait mousseux. Afin d'obtenir toujours une parfaite mousse de lait, entre la préparation d'un cappuccino et le suivant, attendez toujours que la lampe témoin "OK" soit allumée.
- ATTENTION: quand l'émulsion du lait du dernier cappuccino est terminée, avant de fermer la commande de sortie vapeur attendre que la vapeur ne sorte plus de la buse du réservoir de lait: on évite ainsi que le lait stagne dans les circuits internes de l'émulseur.

- Appuyez sur l'interrupteur ON/OFF espresso / cappuccino pour éteindre l'appareil.
- Pour préparer 4 cappuccini, renouvelez les opérations susmentionnées, en respectant les quantités d'eau et de café moulu indiquées dans le tableau présenté à la fin des instructions. En outre, avant de placer le sélecteur Vario System sur la position Cappuccino, faire couler le café dans la verseuse jusqu'au niveau 4 du côté "COFFEE LEVEL" comme illustré à la fig. 29.
- Pour obtenir un parfait cappuccino, nous vous conseillons de respecter les proportions suivantes: 1/3 de café, 1/3 de lait chaud et 1/3 de lait mousseux.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, éteignez la machine à café, débranchez la fiche de la prise de courant et attendez que l'appareil refroidisse.

NETTOYAGE DU DISPOSITIF POUR FAIRE MOUSSER LE LAIT

Le nettoyage de ce dispositif doit être effectué après chaque utilisation de l'appareil. Procédez de la manière suivante:

- Retirer le réservoir de lait en appuyant sur le dispositif de blocage C (fig.30) en tirant vers le haut et le laver à l'eau chaude.
- Enlevez l'émulseur de couleur rouge en exerçant une pression sur le levier (A) et en tirant simultanément vers le haut (fig. 30). Enlevez le mélangeur de caoutchouc, lavez et nettoyez à l'eau chaude surtout les orifices indiqués à la fig. 31 (en utilisant la pointe d'une aiguille). Veillez également à contrôler que l'orifice indiqué par la flèche B (fig. 31) ne soit pas obstrué (nettoyez-le en utilisant la pointe d'une aiguille).
- Une fois nettoyés, tous les éléments doivent être remis en place correctement. Vérifiez notamment que le mélangeur de caoutchouc soit inséré bien à fond et que le réservoir du lait et l'émulseur de couleur rouge soient insérés jusqu'à ce que vous entendiez le dé clic.

Si cette opération de nettoyage n'est pas effec-

tuée après chaque utilisation, il peut arriver que le lait ne mousse pas bien, que le lait ne soit pas aspiré du réservoir ou que le lait s'écoule du tuyau du réservoir lait.

AUTRES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE

- Pour le nettoyage de la machine à café, n'utilisez jamais de solvants ou détergents abrasifs. Utilisez tout simplement un linge humide et doux.
- Nettoyez régulièrement les porte-filtre, la cuvette recueille-gouttes, la douchette de la chaudière et les verseuses. Ne lavez jamais le porte-filtre dans le lave-vaisselle.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau: il s'agit en effet d'un appareil électrique.
- Contrôlez de temps en temps que les orifices du filtre pour café expresso ne soient pas obstrués. Si nécessaire, nettoyez minutieusement le filtre à l'eau chaude en le frottant avec une éponge abrasive.

- Laisser agir la solution pendant une heure;
- Remettre la machine en marche et faire couler le reste de la solution;
- Pour rincer faire fonctionner la machine avec de l'eau seulement, au moins 3 fois (1 verseuse pleine chaque fois)

Appuyer plusieurs fois sur la touche  PROG et DRIP/AUTO pour remettre le compteur à zéro.

IMPORTANT: si la machine reste débranchée pendant plus de deux mois, il est nécessaire, avant de la réutiliser, de la détartrer comme décrit au paragraphe précédent.

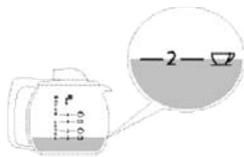
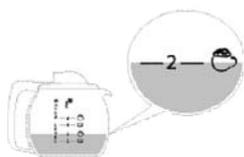
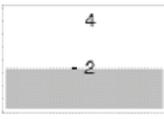
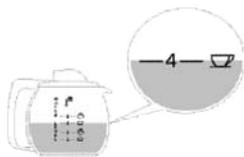
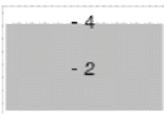
DETARTRAGE

Le calcaire contenu dans l'eau à la longue entartre la machine ce qui peut compromettre le bon fonctionnement de la machine à café et augmente le temps nécessaire pour faire le café. La formation de tartre dépend de la dureté de l'eau et du nombre de fois où on utilise la machine. Pour obtenir des performances optimales il faut de temps en temps détartrer la machine. L'appareil dispose d'un système électronique qui compte le nombre de cafés préparés. Le voyant ON DRIP commencera à clignoter quand il est l'heure d'effectuer le détartrage. Procéder de la manière suivante:

- retirer le filtre anti-chlore (s'il est prévu) et le filtre permanent (pour ne pas les polluer de vinaigre)
- Y dissoudre 2 cuillerées (environ 30 grammes) d'acide citrique (vendu en pharmacie ou dans les drogueries);
- Poser la verseuse sur la plaque chauffante;
- Appuyer deux fois sur la touche  DRIP/AUTO, faire couler l'équivalent de deux tasses puis éteindre l'appareil;

PROBLÈMES DE FONCTIONNEMENT

Problème	Causes probables	Solution
Il n'y a plus de débit de café expresso	Le café moulu est trop fin L'orifice du bec du porte-filtre est obstrué Le filtre est obstrué	Utilisez du café de mouture moyenne ou du type spécial pour machines à café expresso. Nettoyez l'orifice du bec. Nettoyez le filtre à l'eau chaude en le frottant avec une éponge abrasive.
Aucune production de mousse de lait pendant la préparation du cappuccino	Le lait n'est pas assez froid La buse à cappuccino est sale.	Utilisez toujours du lait à la température du réfrigérateur. Nettoyez soigneusement l'émulseur comme décrit au paragraphe "Nettoyage du dispositif pour faire mousser le lait".
Le café a un goût de vinaigre	Le rinçage n'a pas été suffisant	Rincez l'appareil comme décrit au paragraphe "Détartrage".

Pour préparer	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	