

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. Tuyau débit vapeur
3. Dispositif pour cappuccino
4. Cuvette recueille-gouttes
5. Douchette chaudière
6. Plaque chauffante
7. Interrupteur ON/OFF café expresso / cappuccino
8. Interrupteur 5/10 tasses pour café filtre (drip coffee)
9. Interrupteur ON/OFF pour café filtre
10. Lampe témoin ON pour café filtre
11. Lampe témoin 5/10 tasses pour café filtre
12. Lampe témoin ON café expresso / cappuccino
13. Petite verseuse pour café expresso / cappuccino
14. Adaptateur deux tasses pour café expresso
15. Doseur
16. Porte-filtre pour café expresso
17. Filtre pour café expresso
18. Porte-filtre pour café filtre
19. Verseuse pour café filtre
20. Sélecteur "Flavour System" arôme café filtre
21. Sélecteur "Vario System" arôme café expresso
22. Réservoir d'eau amovible
23. Couvercle réservoir d'eau
24. Chaudière vapeur
25. Bouchon chaudière
26. Manette vapeur

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

- Cette machine a été conçue pour "faire du café" et pour "réchauffer des boissons": faire attention à ne pas se brûler avec des jets d'eau ou de vapeur ou avec un usage impropre de l'appareil.
- Veiller à ne pas toucher les parties chaudes (buse débit vapeur et eau chaude, douchette chaudière, zone de débit en contact avec le porte-filtre et la plaque chauffante).
- Après avoir enlevé l'emballage, contrôler que l'appareil soit intact. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser exclusivement à un personnel qualifié.
- Cet appareil ne doit être destiné qu'à un usage domestique. Tout autre usage doit être considéré comme impropre et par conséquent dangereux.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les éventuels dommages dérivant d'utilisations impropres, incorrectes et illogiques.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou de personnes incapables sans surveillance.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et ne pas essayer d'intervenir personnellement. Pour toutes réparations éventuelles, s'adresser exclusivement à un centre de service après-vente agréé par le fabricant et exiger l'utilisation de pièces de rechange originales. Le non-respect des instructions susmentionnées peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Le cordon d'alimentation de cet appareil ne peut pas être remplacé par l'utilisateur, étant donné que cette opération exige l'utilisation d'outils spéciaux. Si le cordon d'alimentation est abîmé, ou s'il doit être remplacé, faire appel exclusivement à un centre de service après-vente agréé par le fabricant.
- Débrancher la fiche de la prise de courant et éteindre l'interrupteur général lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ne pas laisser inutilement l'appareil branché à l'alimentation.

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. Branchez l'appareil uniquement à une prise de courant ayant une intensité minimale de 10 A et munie d'une mise à la terre efficace. Le fabricant décline toute responsabilité pour les éventuels accidents dérivant de l'absence de mise à la terre de l'installation.
- 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).

PRÉPARATION DU CAFÉ FILTRE

- Soulevez le couvercle et extraire le réservoir d'eau (fig. 1).
- Versez de l'eau froide et propre dans le réservoir jusqu'au niveau relatif au nombre de tasses de café souhaitées (fig. 2).
- 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. 3).*
- Ouvrez le porte-filtre en le tournant vers la gauche (fig. 4).
- Placez le filtre en papier dans le porte-filtre (fig. 5). Nous vous conseillons d'utiliser des filtres en papier type #4.
- Placez le café moulu dans le filtre, en utilisant le doseur fourni à cet effet, et uniformisez son niveau (fig. 6). 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".
- Appuyez sur l'interrupteur ON/OFF pour café filtre (fig. 7). La lampe témoin ON pour café filtre, située au-dessus de l'interrupteur même, indique que la cafetière pour café filtre est en marche.
- Si vous souhaitez préparer plus de 5 tasses, appuyez sur l'interrupteur portant le symbole  (fig. 8) 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 vous laissez pressé l'interrupteur ON/OFF café filtre à la fin de la percolation, et la verseuse pour café filtre positionnée sur la plaque chauffante, la machine gardera le café chaud, à la bonne température.

CHOIX DE L'ARÔME DU CAFÉ FILTRE

Grâce au dispositif Flavour System, 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. 9), vous pouvez régler la machine afin d'obtenir un café de saveur forte (position STRONG) ou bien légère (position LIGHT).

Le dispositif Flavour System 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. En utilisant les indications de niveau reportées sur le côté WATER LEVEL, remplir la petite verseuse avec la quantité d'eau (fig. 10) correspondante au nombre de cafés expresso que vous souhaitez préparer (voir tableau présenté

- à la fin des instructions).
3. Versez l'eau dans la chaudière (fig. 11).
 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. 12).
 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. 13). 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. 14).
 7. Pour accrocher le porte-filtre, positionnez-le en dessous de la douchette de la chaudière avec son manche dirigé vers la gauche (fig. 15). 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. 16).
 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. 17).
 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. 18).
 12. Après deux minutes environ, le débit du café expresso commence (fig. 19). **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. 18). Versez le café dans les tasses. **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. 20).**
 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. 21).

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.

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. 22).

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").

PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

- Si vous désirez deux "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.
- 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. 23), positionnez le sélecteur Vario System sur "cappuccino" (fig. 17). 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.
- Versez dans un récipient environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino désiré. Il est indispensable d'utiliser du lait frais, ni bouilli ni surtout chaud. En choisissant le récipient, n'oubliez pas que le volume du lait augmentera de 2 à 3 fois.
- Plongez le dispositif à cappuccino dans le lait sur 5 mm environ (fig. 25) et tournez la manette vapeur dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre, fig. 20 (en tournant plus ou moins la manette, il est possible de modifier la quantité de vapeur qui sera dégagée par le dispositif à cappuccino). À présent, le lait commence à augmenter de volume et à prendre un aspect crémeux.
- Quand le volume du lait sera doublé, plongez le dispositif à cappuccino en profondeur pour continuer à chauffer le lait (fig. 26). Fermez la manette seulement lorsque toute la vapeur de la chaudière s'est épuisée: de cette manière on évite les résidus de lait à l'intérieur du tuyau de débit du lait.
- Appuyez sur l'interrupteur ON/OFF expresso / cappuccino pour éteindre l'appareil.
- Versez lentement le lait crémeux sur le café à l'aide d'une cuillère et saupoudrez ensuite avec un peu de poudre de cacao pour préparer un parfait cappuccino.
- 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. 24.

IMPORTANT: le dispositif à cappuccino doit toujours être nettoyé après son utilisation. Procédez de la manière suivante:

- Dévissez le dispositif à cappuccino en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 27) et lavez-le soigneusement à l'eau tiède.
- Contrôlez que les trois orifices du dispositif à cappuccino, indiqués à la fig. 28, ne soient pas obstrués. Si nécessaire, nettoyez-les à l'aide d'une aiguille.
- Nettoyez le tuyau de débit de la vapeur, en faisant attention à ne pas vous brûler.
- Revissez le dispositif à cappuccino.

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.
- 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 recueil-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.

DÉTARTRAGE

Si l'eau dans votre zone est dure, le calcaire contenu dans l'eau s'accumulera au fil du temps. Les dépôts de calcaire peuvent entraîner un mauvais fonctionnement de votre appareil.

Tous les 2-6 mois environ (selon la dureté de l'eau et la fréquence d'utilisation), il est nécessaire de détartrer la cafetière expresso avec du vinaigre de vin blanc. Procédez de la manière suivante:

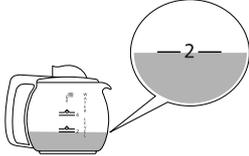
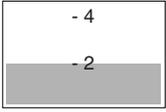
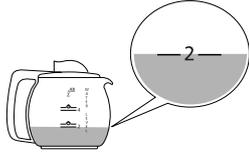
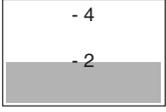
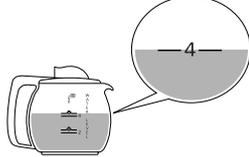
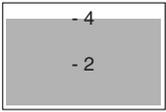
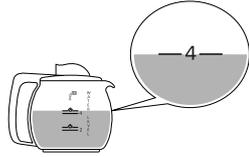
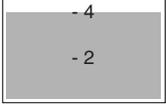
- Remplissez la verseuse pour café expresso avec du vinaigre jusqu'au niveau 4.
- Versez-le dans la chaudière et fermez le bouchon.

- Accrochez le porte-filtre.
- Placez la petite verseuse en dessous du porte-filtre.
- Allumez la machine et placez le sélecteur Vario System sur la position "LIGHT".
- Après quelques minutes, le vinaigre chaud s'écoulera à travers le porte-filtre dans la verseuse. De temps en temps, tournez la manette pour faire sortir un peu de vapeur.
- Quand tout le liquide s'est écoulé, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Renouvelez toutes ces opérations au moins deux fois avec de l'eau froide uniquement afin d'éliminer tout résidu de vinaigre.

La **cafetière filtre** doit être détartrée tous les 40 cycles. Le détartrage peut être exécuté en utilisant les détartrants spécifiques pour machines à café filtre disponibles dans le commerce. Sinon vous

pouvez utiliser du vinaigre de vin blanc en suivant les instructions suivantes:

- Versez 2 tasses de vinaigre de vin blanc et 3 tasses d'eau dans le réservoir. Insérez le réservoir dans la machine.
- Placez la verseuse sur la plaque chauffante et le porte-filtre sans café moulu.
- Appuyez sur l'interrupteur ON/OFF café filtre, laissez couler l'équivalent d'une tasse puis éteignez l'appareil.
- Laissez agir le vinaigre pendant une heure.
- Rallumez la machine et laissez toute la solution s'écouler.
- Rincez ensuite en faisant fonctionner l'appareil avec de l'eau claire seulement sans café moulu, au moins 3 fois (3 réservoirs d'eau complets).

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		

PROBLÈMES DE FONCTIONNEMENT

Problème	Causes probables	Solution
Il n'y a plus de débit de café expresso	<p>Le café moulu est trop fin</p> <p>L'orifice du bec du porte-filtre est obstrué</p> <p>Le filtre est obstrué</p>	<p>Utilisez du café de mouture moyenne ou du type spécial pour machines à café expresso.</p> <p>Nettoyez l'orifice du bec.</p> <p>Nettoyez le filtre à l'eau chaude en le frottant avec une éponge abrasive.</p>
Aucune production de mousse de lait pendant la préparation du cappuccino	<p>Le lait n'est pas assez froid</p> <p>Le dispositif pour cappuccino est sale</p>	<p>Utilisez toujours du lait à la température du réfrigérateur.</p> <p>Nettoyez soigneusement les orifices du dispositif à cappuccino.</p>
Les temps de percolation du café filtre sont plus longs	La cafetière filtre doit être détartrée	Effectuer le détartrage comme décrit au paragraphe "Détartrage".
Le café a un goût de vinaigre	Le rinçage n'a pas été suffisant	Rincez l'appareil comme décrit au paragraphe "Détartrage".

