

FRANÇAIS

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

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

(voir figure page 3)

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

- A. Réservoir d'eau
- B. Couvercle café
- C. Filtre anti-chlore
- D. Bouchon chaudière
- E. Chaudière vapeur
- F. Manette vapeur
- G. Emulseur
- H. Réservoir lait
- I. Mesure pour café
- K. Doseur
- L. Cloche anti-éclaboussure
- M. Interrupteur ON/OFF cappuccino (chaudière vapeur)
- N. Voyant "OK" (température de la vapeur)
- O. Voyant ON/OFF cappuccino (chaudière vapeur)
- P. Interrupteur ON/OFF café
- Q. Voyant ON/OFF café
- R. Filtre pour café
- S. Plaque chauffant
- T. Commande débit café "italina coffee" (pour cappuccino)
- U. Indicateur niveau d'eau
- V. Verseuse
- X. Goupillon
- Z. Porte-filtre

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cette machine est fabriquée pour 'faire du café expresso' et pour 'réchauffer des boissons'. Attention aux brûlures causées par les jets d'eau chaude ou de vapeur ou par un usage impropre de l'appareil !
- Ne jamais toucher les parties chaudes.
- Après avoir déballé l'appareil, s'assurer qu'il est en bon état. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter un technicien qualifié.
- Les emballages de cet appareil (sacs en plastique, polystyrène expansé, etc.) peuvent être dangereux. Ne pas les laisser à la portée des enfants !
- Cet appareil ne doit être utilisé que pour un usage domestique. Toute autre utilisation est jugée impropre et, par conséquent, dangereuse.
- Le fabricant ne peut être tenu pour responsable d'éventuels dégâts découlant d'usages impropres, erronés et irraisonnés.
- Ne jamais toucher l'appareil les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Si l'appareil tombe en panne ou s'il fonctionne mal, l'arrêter et ne plus y toucher.
- Pour toute réparation, s'adresser à un Centre après-vente agréé par le Fabricant et exiger 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 cette opération exige des outils spéciaux. Si le cordon est abîmé ou doit être remplacé, s'adresser exclusivement à un Centre de Service Après-vente agréé par le fabricant afin d'éviter tout risque. Éviter de toucher les parties chaudes. Utiliser les poignées et les manches.

INSTALLATION

- Placer l'appareil sur un plan de travail éloigné des robinets d'eau et des éviers.
- S'assurer que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Brancher l'appareil exclusivement sur une prise de courant de 10 A au moins avec terre efficace. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents causés par l'absence de mise à la terre.
- En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, faire remplacer la prise par un électricien. Si le cordon est endommagé,

le faire remplacer exclusivement dans un Centre de Service Après-vente agréé par le fabricant car l'opération exige un outil spécial.

- Ne pas installer la machine dans un endroit où la température peut atteindre 0° C ou descendre au-dessous (si l'eau gèle, l'appareil peut se détériorer).

FILTRE ANTI-CHLORE

Le filtre supprime le goût du chlore de l'eau.

Pour l'installer, procéder de la manière suivante :

- Retirer le filtre anti-chlore du sac en plastique et le rincer à l'eau courante, sous le robinet.
- Soulever le couvercle café et retirer le porte-filtre de son siège en le tirant vers le haut (fig. 1).
- Ouvrir l'enveloppe en poussant sur les points portant l'inscription "PUSH" et positionner soigneusement le filtre dans son logement (fig. 2).
- Fermer l'enveloppe et la remettre dans son logement en la poussant jusqu'au fond.
- Au bout de 80 cycles et en tout cas après six mois de fonctionnement, le filtre anti-chlore doit être remplacé.

PRÉPARATION DU CAFÉ

- Verser de l'eau froide dans la verseuse jusqu'au niveau correspondant aux tasses de café à préparer (fig. 3).

ATTENTION : ne jamais dépasser la ligne des 10 tasses, pour ne pas provoquer de fuites d'eau par les fentes au dos de la machine. Ne pas utiliser non plus d'eau réchauffée pour éviter que la machine ne signale à l'avance la fin de la percolation.

- Versez l'eau dans le réservoir (fig. 4). (La quantité de café obtenue est légèrement inférieure à la quantité d'eau versée dans le réservoir étant donné qu'un peu d'eau est absorbée par la poudre de café et un peu d'eau s'évapore aussi).
- Placez la verseuse sur la plaque chauffante (S) en contrôlant qu'elle ait bien son couvercle. Les petits trous du couvercle permettent de conserver tout l'arôme du café et, par conséquent, pour l'ouvrir soulevez le couvercle du côté du manche. (fig.3)
- Placez le café dans le filtre, en utilisant la mesure fournie à cet effet, et uniformisez son niveau (fig. 5).

De manière générale, versez une mesure rase de café (environ 7g; 1/4 oz.) pour chaque tasse de café souhaitée (par exemple, 10 mesures pour obtenir 10 tasses). Toutefois, la quantité de café à utiliser varie énormément en fonction des goûts personnels.

Utilisez du café de bonne qualité et de mouture moyenne préparé pour les machines à café filtre.

- Fermez le couvercle et pressez l'interrupteur "coffee" (fig. 6). Le voyant rouge "ON" à gauche de l'interrupteur indique que l'appareil est en marche. Le débit de café commencera après quelques secondes et sera terminé quand vous entendrez le gargouillement typique de la fin de la percolation.

Pendant la percolation du café il est tout à fait normal que l'appareil dégage de la vapeur et que quelques gouttes de condensation se forment près du couvercle.

A la fin de la percolation, si vous laissez l'interrupteur "coffee" pressé, la plaque chauffante (S) gardera le café contenu dans la verseuse au chaud à la bonne température

PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

Premier remplissage et de la chaudière

- S'assurer que la chaudière est arrêtée (témoin ON cappuccino éteint).
- Dévisser le bouchon de la chaudière (D) en sens inverse des aiguilles d'une montre et s'assurer que la manette vapeur est fermée.
- Verser de l'eau dans le doseur (K) jusqu'à la ligne 170 g (fig. 7).
- Verser l'eau lentement dans la chaudière. Attention à ne jamais dépasser la ligne de MAX (fig. 7).
- Fermer le bouchon de la chaudière en le tournant franchement dans le sens des aiguilles d'une montre. La chaudière ainsi remplie permet de préparer 15 à 20 cappuccini.

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, laisser la chaudière refroidir ou vider la vapeur en laissant la commande vapeur ouverte (fig. 8).

Attention : nous conseillons de remplir la chaudière lorsqu'elle est froide, en utilisant le doseur fourni avec la machine.

Pour éventuellement ajouter de l'eau lorsque la chaudière est chaude (par exemple si la chaudière se vide pendant la préparation d'un cappuccino) verser la quantité d'une seule dose et **NE JAMAIS ESSAYER DE REMPLIR LA CHAUDIÈRE JUSQU'AU REPÈRE MAX.** 170 g (fig. 7) autrement le lait ne moussera pas bien

Remplissages successifs de la chaudière avec de l'eau

- Les remplissages successifs de la chaudière doivent être exécutés conformément aux instructions du paragraphe précédent et **UNIQUEMENT** lorsqu'il n'y a plus d'eau dans la chaudière.

Préparation du café pour cappuccini

- Avant tout, presser l'interrupteur "cappuccino" (fig.9) pour que la chaudière chauffe pendant la préparation du café.
- S'assurer que le réservoir de lait est bien fixé sur la machine.
- Remplir le réservoir de lait demi-écrémé et à peine sorti du réfrigérateur.
Le réservoir rempli jusqu'à la ligne MAX permet de préparer 2 à 3 cappuccini. Ne jamais dépasser le cran juste au-dessus du repère MAX (fig. 10) car le lait pourrait continuer de couler du tuyau, même si le cappuccino est prêt.
- Avant de commencer à faire sortir le lait, toujours attendre que la lampe témoin "OK" (fig. 11) s'allume, signalant que la température idéale pour faire mousser le lait est atteinte.
- Dès que le café est prêt, en verser un peu dans une tasse (environ 60cc) assez grande et placer celle-ci sous le tuyau du réservoir de lait (fig. 8).
- Tourner la manette vapeur, en sens inverse des aiguilles d'une montre, d'au moins un tour (fig. 8). Le lait mousseux va sortir du tuyau du réservoir. Avec les petites tasses, monter la cloche anti-éclaboussures sur le tuyau du réservoir de lait (fig. 12).
- Verser dans la tasse la quantité souhaitée de lait mousseux.

Conseil : Pour obtenir un cappuccino parfait, utiliser les proportions suivantes : 1/3 de café et 2/3 de lait émulsionné.

- Pour arrêter la sortie de lait, tourner la manette vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre.

IMPORTANT : pour que le lait mousse bien, toujours attendre, entre deux cappuccini, que le témoin OK s'allume (fig. 11).

- Après le dernier cappuccino, avant d'arrêter la machine, soulever le tuyau d'aspiration du réservoir au-dessus du niveau de l'éventuel lait résiduel (fig. 13) et tourner le bouton vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre. Faire sortir la vapeur quelques secondes et fermer la manette en laissant le tuyau sorti. **Par mesure d'hygiène, il est recommandé de toujours exécuter cette opération pour éviter que le lait ne stagne dans les circuits internes de la machine.**
- Pour éviter que le lait ne se solidifie, laver immédiatement le réservoir de lait, en suivant les indications du paragraphe "Nettoyage de la buse à cappuccino".

Recette

Préparation du cappuccino avec du café à l'italienne

Pour un cappuccino au goût plus intense, préparer le café de la façon suivante :

- *Pour un cappuccino au goût plus intense, préparer le café de la façon suivante :*

ATTENTION : ne jamais dépasser la quantité max. d'eau indiquée dans le tableau, car cela pourrait provoquer des fuites de café pendant le fonctionnement de la machine.

- Verser l'eau dans le réservoir (fig.4) mais NE PAS poser la verseuse sur la plaque chauffante.
- Mettre dans le filtre deux doses de café (7+7 grammes) par tasse de cappuccino à préparer. Utiliser du café filtre ou du moka (ce dernier permet d'obtenir un bon cappuccino italien).
- Fermer le couvercle et appuyer sur la touche "COFFEE" (fig. 6).
- Dès que le gargouillement à la fin de la percolation se fait entendre, poser la tasse (éviter la matière plastique qui pourrait se déformer avec la chaleur) au centre de la plaque chauffante (fig. 14). Attention aux brûlures : la plaque chauffante est très chaude.
- Remplir la tasse de café (environ 60 cc) en poussant la commande de sortie café de gauche à droite (fig.14).
- Préparer le cappuccino en suivant les indications du chapitre "Préparation du cappuccino".
Attention : lors de la première mise en service de l'appareil, afin d'éliminer l'odeur de neuf et, surtout, de garantir un fonctionnement correct, effectuer quelques cycles sans mouture et laver la chaudière vapeur de la manière suivante : la remplir d'eau, retirer le réservoir de lait et appuyer sur le bouton 'cappuccino'. Au bout de 5 minutes, ouvrir la manette et laisser sortir toute la vapeur de la chaudière (environ 15 minutes).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute opération de nettoyage ou entretien, arrêter la machine, la débrancher et la laisser refroidir.

Nettoyage de la buse à cappuccino

Le nettoyage de la buse à cappuccino doit être effectuée après chaque utilisation. Procéder de la façon suivante :

- Appuyer sur le levier "PRESS" en tirant vers le haut et retirer le réservoir de lait. Le laver à l'eau chaude.
- Faire pression sur l'arrêt (A) en tirant vers le haut et retirer l'émulseur rouge (fig. 15). Retirer le

mélangeur en caoutchouc, laver à l'eau chaude et bien nettoyer les quatre trous (fig. 16) ; éventuellement, les déboucher avec une épingle. S'assurer que le trou indiqué par la flèche B n'est pas bouché.

- Une fois nettoyées, toutes les pièces doivent être remises en place correctement. S'assurer, en particulier, que le mélangeur en caoutchouc est bien enfoncé et que l'émulseur rouge a fait clic.

Attention : Pour mieux nettoyer le tuyau du réservoir de lait, utiliser le goupillon fourni dans l'emballage.

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.

Autres nettoyages

- Nettoyer régulièrement la verseuse, le porte-filtre et le filtre permanent.
- Pour nettoyer les composants en plastique de la machine, éviter les solvants et les détergents abrasifs. Un linge doux et humide suffira.
- Retirer l'égouttoir, le vider et le laver régulièrement.
- Ne JAMAIS plonger l'appareil dans l'eau.

DÉTARTRAGE

Le calcaire contenu dans l'eau forme peu à peu des bouchons de tartre dans les circuits. La machine marche moins bien et met plus de temps à préparer le café.

La formation de tartre dépend de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation de la cafetière. Pour obtenir les meilleurs résultats, effectuer des détartrages périodiques.

Il est donc nécessaire de détartrer votre machine tous les 40 cycles d'utilisation au moins.

Procédez au détartrage en utilisant les détartrants spéciaux pour machines à café filtre que vous trouverez dans le commerce. Procéder de la manière suivante:

- retirer de l'appareil le filtre anti-chlore et le filtre permanent (pour ne pas les polluer)
- verser 4 tasses d'eau dans la verseuse
- y dissoudre deux cuillerées (environ 30 grammes) d'acide citrique, en vente en pharmacie ou dans les drogueries, et verser la solution dans le réservoir.
- poser la verseuse sur la plaque chauffante et le porte-filtre sans mouture.
- appuyer sur la touche COFFEE, faire couler l'équivalent de deux tasses et arrêter l'appareil.
- laisser la solution agir pendant une heure
- rallumer la machine et faire couler le reste de la solution
- rincer au moins 3 fois à l'eau claire (1 verseuse pleine chaque fois).

ASSISTANCE ET RÉPARATION

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, s'adresser au Centre de Service Après-vente agréé le plus proche. Les réparations effectuées par des personnes non autorisées invalideront la garantie. Les réparations de la machine à café dues à des problèmes de calcaire ne sont pas couvertes par la garantie si le détartrage susmentionné n'est pas effectué régulièrement.

POUR FAIRE	QUANTITÉ D'EAU DANS LA VERSEUSE
1 TASSE DE CAFÉ À L'ITALIENNE	
1 TASSE DE CAFÉ À L'ITALIENNE	
3 TASSE DE CAFÉ À L'ITALIENNE	
4 TASSE DE CAFÉ À L'ITALIENNE	

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
<ul style="list-style-type: none"> Les temps de percolation du café sont plus longs. 	<ul style="list-style-type: none"> Détartrer l'appareil. 	<ul style="list-style-type: none"> Effectuer le détartrage comme l'explique le paragraphe "DETARTRAGE".
<ul style="list-style-type: none"> Le café a un goût acide. 	<ul style="list-style-type: none"> Le rinçage après le détartrage n'était pas suffisant. 	<ul style="list-style-type: none"> Rincer l'appareil comme l'explique le paragraphe 'DÉTARTRAGE'.
<ul style="list-style-type: none"> La vapeur pour faire le cappuccino ne sort pas. 	<ul style="list-style-type: none"> La chaudière vapeur est sans eau. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplir la chaudière vapeur comme l'indique le paragraphe "Remplissage de la chaudière vapeur".
<ul style="list-style-type: none"> Le lait ne mousse pas pendant la préparation du cappuccino. 	<ul style="list-style-type: none"> Le lait n'est pas assez froid 	<ul style="list-style-type: none"> Toujours utiliser du lait demi-écrémé à peine sorti du réfrigérateur.
	<ul style="list-style-type: none"> La buse à cappuccino est sale. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer soigneusement les trous de la buse à cappuccino, en particulier celui indiqué par la lettre B, fig. 16
<ul style="list-style-type: none"> Le lait continue de sortir du réservoir même si la manette vapeur est fermée. 	<ul style="list-style-type: none"> La buse à cappuccino est sale. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer soigneusement les trous de la buse à cappuccino, en particulier celui indiqué par la lettre B, fig. 16