

ACE 010

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

הוראות שימוש



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

www.whirlpool.com





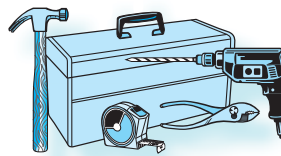
INSTALLATION



INSTALLATION DE L'APPAREIL



LORS DE L'INSTALLATION DE L'APPAREIL, RESPECTEZ les instructions fournies séparément.



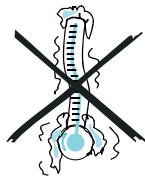
AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL



VÉRIFIEZ QUE LA TENSION indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.

ASSUREZ-VOUS QUE L'APPAREIL N'EST PAS ENDOMMAGÉ.

CET APPAREIL EST CONÇU POUR FONCTIONNER à une température ambiante supérieure au point de congélation de l'eau (0 °C). Si une quantité d'eau résiduelle gèle, il peut être endommagé.



N'UTILISEZ EN AUCUN CAS CET APPAREIL si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes sous peine d'électrocution, d'incendie ou de risques du même type.

APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL



LA MISE À LA TERRE DE L'APPAREIL est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures infligées à des personnes, à des animaux, ou de dommages matériels qui découleraient du non-respect de cette obligation.

Le fabricant décline toute responsabilité si l'utilisateur ne respecte pas ces instructions.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



LISEZ CES CONSIGNES ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ-LES EN LIEU SÛR POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE



VEILLENZ À NE PAS CHAUFFER OU UTILISER DE LIQUIDES INFLAMMABLES à l'intérieur ou à proximité de l'appareil. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.



NE LAISSEZ PAS L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE.



N'UTILISEZ PAS de produits chimiques ou de sprays corrosifs dans cet appareil. Cette machine à expresso a été spécialement conçue pour réchauffer de l'eau. Elle n'est pas prévue pour un usage industriel ou de laboratoire.



NE LAISSEZ LES ENFANTS utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte que si des instructions appropriées leur ont été données afin qu'ils puissent utiliser l'appareil de façon sûre et comprennent les dangers d'un usage incorrect.

L'appareil ne doit pas être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées sans surveillance. Les enfants doivent être encadrés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Les enfants ne doivent se servir de l'appareil qu'en présence d'un adulte à cause des hautes températures qui sont atteintes.



PRÉCAUTIONS



N'UTILISEZ CET APPAREIL QUE POUR UN USAGE DOMESTIQUE !

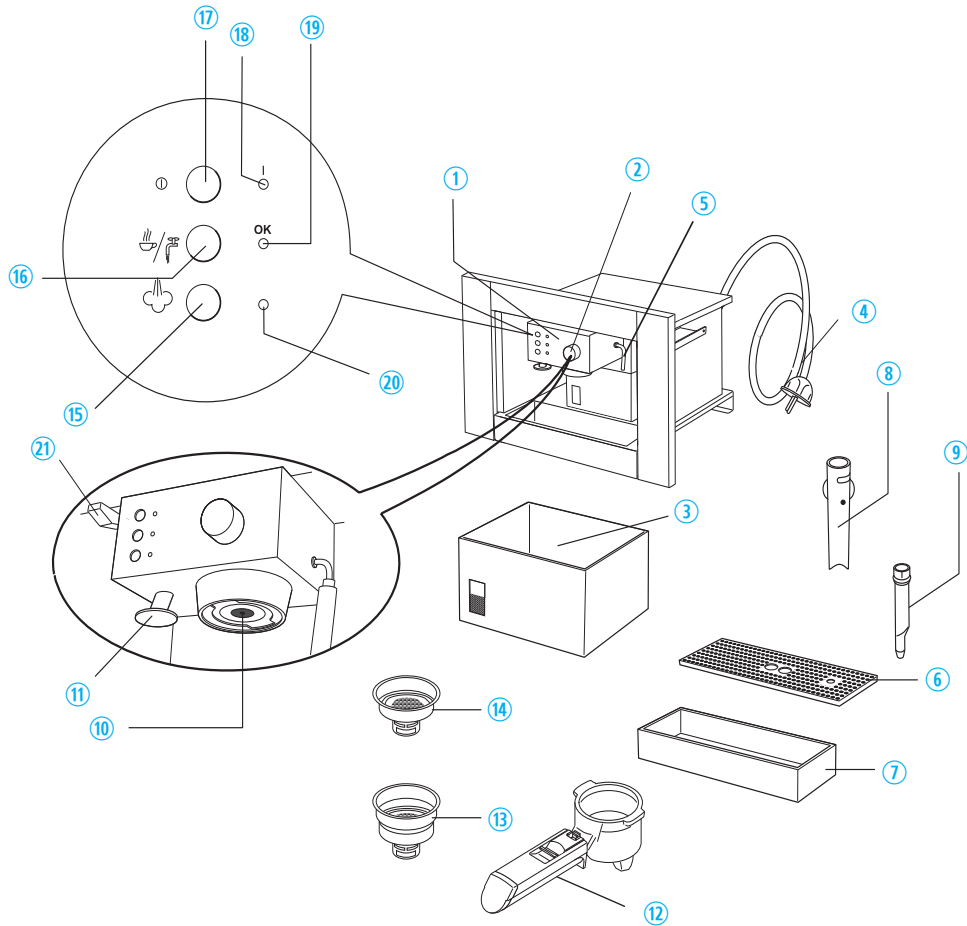


AFIN D'ÉVITER DE VOUS BRÛLER, UTILISEZ DES GANTS ISOLANTS OU DES MANIQUES pour toucher les parties chaudes de l'appareil.

CET APPAREIL EST CONÇU POUR FAIRE DU CAFÉ ou réchauffer des boissons. Prenez garde à ne pas vous ébouillanter avec de la vapeur d'eau ou des éclaboussures ou à cause d'un usage incorrect de l'appareil.



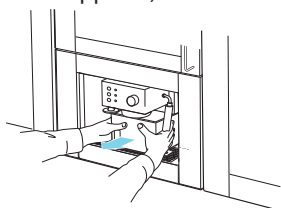
ACCESSOIRES ET COMPOSANTS



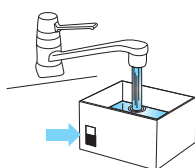
- | | | |
|--------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 1 BANDEAU DE COMMANDES | 8 BUSE À CAPPUCCINO | 15 SÉLECTEUR VAPEUR |
| 2 BOUTON DE VAPEUR | 9 BUSE | 16 TOUCHE CAFÉ/EAU CHAUDE |
| 3 RÉSERVOIR D'EAU | 10 SORTIE DE LA CHAUDIÈRE | 17 TOUCHE MARCHÉ/ARRÊT |
| 4 CORDON D'ALIMENTATION | 11 COMPACTEUR | 18 VOYANT MARCHÉ |
| 5 TUBE VAPEUR/EAU CHAUDE | 12 PORTE-FILTRE | 19 VOYANT TEMPÉRATURE OK (CAFÉ
OU EAU CHAUDE) |
| 6 GRILLE ÉGOUTTOIR | 13 GRAND FILTRE DEUX TASSES | 20 VOYANT VAPEUR |
| 7 BAC COLLECTEUR | 14 PETIT FILTRE UNE TASSE OU DO-
SETTE | 21 INTERRUPTEUR D'ÉCLAIRAGE |


REPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

- 1 **DÉPOSEZ LE RÉSERVOIR D'EAU** en le tirant vers vous (vers l'avant de l'appareil).



- 2 **REPLISSEZ LE RÉSERVOIR** d'eau claire et fraîche en prenant soin de ne pas dépasser le niveau MAX. Remettez le réservoir en place.



 **N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL SI LE RÉSERVOIR D'EAU EST VIDE** et n'oubliez jamais de faire l'appoint lorsque le niveau n'est plus qu'à quelques centimètres du fond.

PRÉCHAUFFAGE DE LA MACHINE À EXPRESSO

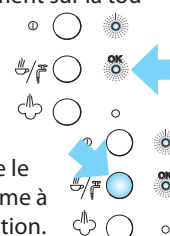
1. **ALLUMEZ L'APPAREIL** en appuyant sur la touche Marche/Arrêt et fixez le porte-filtre sans ajouter de café moulu.

POUR FIXER LE PORTE-FILTRE, placez-le sous la sortie de la chaudière en orientant la poignée vers la gauche puis poussez-le vers le haut tout en faisant fermement pivoter la poignée vers la droite. Vérifiez que le bouton de vapeur est en position fermée.



2. **PLACEZ UNE TASSE SOUS LE PORTE-FILTRE.** Pour le préchauffage, servez-vous de la tasse que vous utiliserez pour préparer le café.

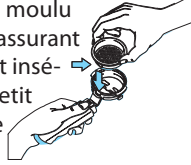
3. **ATTENDEZ QUE LE VOYANT TEMPÉRATURE OK** s'allume puis appuyez immédiatement sur la touche du café. Faites couler de l'eau jusqu'à ce que le voyant s'éteigne puis arrêtez le flux en appuyant à nouveau sur la touche du café.



4. **VIDEZ LA TASSE.** Attendez que le voyant Température OK s'allume à nouveau pour répéter l'opération. (Il est normal que l'appareil émette une petite bouffée de vapeur inoffensive lorsque vous retirez le porte-filtre.)

MÉTHODE DE PRÉPARATION D'UN EXPRESSO AVEC LE PORTE-FILTRE POUR CAFÉ MOULU

1. UNE FOIS L'APPAREIL PRÉCHAUFFÉ comme décrit ci-dessus, placez le filtre à café moulu dans le porte-filtre en vous assurant que l'ergot est correctement inséré dans la fente. Utilisez le petit filtre pour faire un café ou le grand pour en faire deux.



2. POUR PRÉPARER UN SEUL CAFÉ, versez une mesure rase (environ 7 g) de café moulu dans le filtre. Pour en préparer deux, versez deux mesures incomplètes (environ 6 g + 6 g) de café moulu dans le filtre. Remplissez le filtre progressivement pour éviter que le café moulu ne déborde.

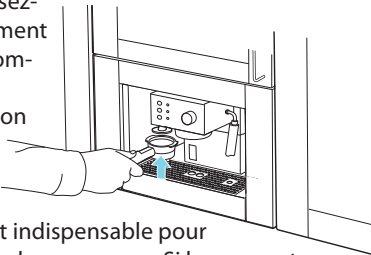


REMARQUE IMPORTANTE : pour un bon fonctionnement de l'appareil, éliminez les résidus de café moulu présents dans le filtre à l'issue de la précédente infusion avant d'ajouter du café dans le porte-filtre.

3. RÉPARTISSEZ LE CAFÉ MOULU de façon uniforme et aplatissez-le légèrement avec le compacteur.

NB : un bon compactage du café

moulu est indispensable pour obtenir un bon expresso. Si le compactage est excessif, l'extraction du café se fera plus lentement et la mousse sera foncée. Si le compactage est trop léger, l'extraction se fera trop vite et la mousse sera claire et en quantité insuffisante.



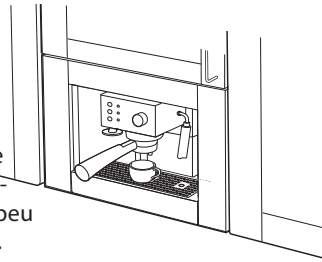
4. RETIREZ L'EXCÉDENT DE CAFÉ éventuellement présent sur le

bord du porte-filtre et fixez celui-ci à l'appareil. Imprimez-lui une rotation ferme afin d'éviter les fuites d'eau.



5. PLACEZ LA OU LES TASSES sous le bec du porte-filtre.

Il est recommandé de chauffer les tasses avant de préparer le café en les rinçant avec un peu d'eau chaude.



6. ASSUREZ-VOUS QUE LE VOYANT

TEMPÉRATURE OK EST ALLUMÉ (s'il

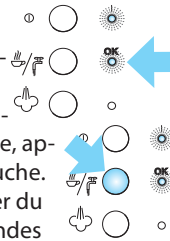
est éteint, attendez qu'il s'allume), puis appuyez sur la

touche du café. Lorsque la quantité de café requise s'est écoulée, appuyez à nouveau sur cette

touche. (Vous ne devez pas faire couler du

café pendant plus de 45 secondes

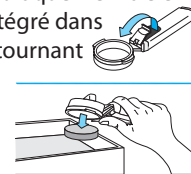
consécutives.)



7. POUR RETIRER LE PORTE-FILTRE, faites pivoter la poignée de droite à gauche.

REMARQUE IMPORTANTE : pour éviter les éclaboussures, ne retirez jamais le porte-filtre pendant l'extraction du café.

8. POUR JETER LE MARC DE CAFÉ, bloquez le filtre en position à l'aide du levier intégré dans la poignée et videz-le en retournant le porte-filtre et en le tapotant.



9. POUR ÉTEINDRE LA MACHINE À EXPRESSO, appuyez sur la touche Marche/Arrêt.

REMARQUE IMPORTANTE : lors de la première utilisation de l'appareil, l'ensemble des accessoires et les circuits internes doivent être rincés en procédant à cinq extractions minimum sans utiliser de café moulu.



MÉTHODE DE PRÉPARATION D'UN EXPRESSO AVEC UNE DOSETTE

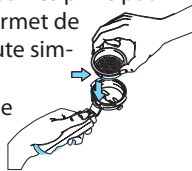
1. PRÉCHAUFFEZ L'APPAREIL SELON LES INSTRUCTIONS FOURNIES À LA SECTION "PRÉCHAUFFAGE DE LA MACHINE À EXPRESSO" après vous être assuré que le porte-filtre est bien en place. Vous obtenez ainsi un café plus chaud.

NB : choisissez des dosettes conformes à la norme ESE, qui portent le logo suivant sur leur emballage :

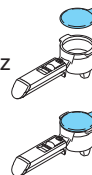


LA NORME ESE est reconnue par les principaux fabricants de dosettes et permet de préparer un expresso en toute simplicité et proprement.

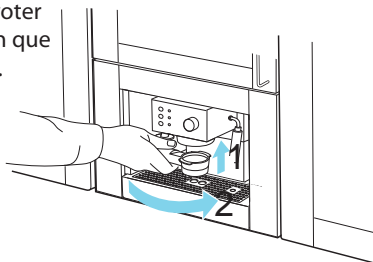
2. PLACEZ LE PETIT FILTRE (1 tasse ou dosette) dans le porte-filtre en vous assurant que l'ergot est correctement inséré dans la fente.



3. INSÉREZ-Y UNE DOSETTE en la centrant autant que possible sur le filtre. Veillez à toujours suivre les indications fournies sur l'emballage afin de placer la dosette correctement sur le filtre.



4. FIXEZ LE PORTE-FILTRE à l'appareil. Faites-le toujours pivoter aussi loin que possible.



5. PROCÉDEZ COMME aux points 5, 6 et 7 de la section précédente.

MÉTHODE DE PRÉPARATION D'UN CAPPUCCINO

1. PRÉPAREZ LES EXPRESSOS comme indiqué aux sections précédentes, en utilisant des tasses suffisamment grandes.

2. APPUYEZ SUR LE SÉLECTEUR VAPEUR et attendez que le voyant Température OK s'allume. Ceci indique que la chaudière a atteint la température idéale pour produire de la vapeur.

3. PENDANT CE TEMPS, versez environ 100 g de lait dans un récipient pour chacun des cappuccinos à préparer. Le lait doit être réfrigéré (pas chaud !). Lorsque vous choisissez la taille du récipient, gardez à l'esprit que le lait double ou triple de volume.

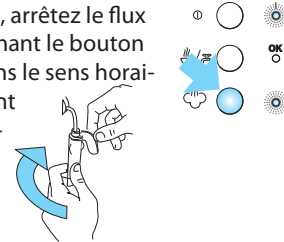
NB : IL EST RECOMMANDÉ D'UTILISER DU LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ RÉFRIGÉRÉ.

4. PLACEZ LE RÉCIPIENT contenant le lait sous la buse à cappuccino.

5. PLONGEZ LA BUSE d'environ 5 mm dans le lait et tournez le bouton de vapeur dans le sens anti-horaire en prenant soin de ne pas immerger la ligne tracée en relief sur la buse à cappuccino (indiquée par la flèche).

Il faut imprimer au moins un demi-tour au bouton de vapeur dans le sens anti-horaire. De la vapeur est émise par la buse à cappuccino, donnant au lait un aspect crémeux et mousseux. Pour obtenir une mousse plus onctueuse, plongez la buse dans le lait et faites tourner le récipient lentement de bas en haut.

6. LORSQUE LA TEMPÉRATURE REQUISE EST ATTEINTE (idéalement 60 °C), arrêtez le flux de vapeur en tournant le bouton correspondant dans le sens horaire tout en appuyant sur le sélecteur vapeur.



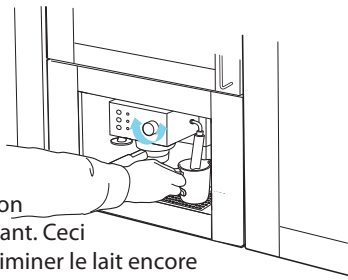
7. VERSEZ LA MOUSSE DE LAIT dans les tasses contenant les espressos déjà préparés. Les cappuccinos sont prêts. Sucrez à volonté et, si vous le souhaitez, saupoudrez un peu de poudre de cacao sur la mousse.

NB : pour plusieurs cappuccinos, commencez par faire tous les cafés avant de préparer la mousse de lait au dernier moment.

NB : après avoir préparé de la mousse de lait, laissez refroidir la chaudière avant de refaire du café. Dans le cas contraire, il aura un goût de brûlé. Pour ce faire, placez un récipient sous la sortie de la chaudière, appuyez sur le sélecteur vapeur et laissez couler l'eau jusqu'à ce que le voyant Température OK s'éteigne. Préparez le café en suivant les instructions données aux sections précédentes.

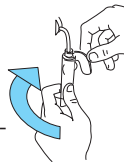
REMARQUE IMPORTANTE : nettoyez toujours la buse à cappuccino après usage. Procédez comme suit :

1. POUR ÉMETTRE DE LA VAPEUR pendant quelques secondes, tournez le bouton correspondant. Ceci permet d'éliminer le lait encore présent dans la buse vapeur.



REMARQUE IMPORTANTE : par mesure d'hygiène, il est conseillé d'effectuer cette opération chaque fois que vous préparez un cappuccino afin d'éviter que du lait ne stagne dans le circuit interne.

2. EN TENANT LE BLOC CAPPUCCINO FERMEMENT D'UNE MAIN, dévissez la buse de l'autre main en la faisant tourner dans le sens horaire puis retirez-la par le bas.



3. RETIREZ LA BUSE du tube vapeur en tirant vers le bas.

4. LAVEZ SOIGNEUSEMENT LA BUSE À CAPPUCCINO et la buse vapeur avec de l'eau tiède.

5. VEILLES à ce que les deux orifices indiqués ne soient pas obstrués. Si besoin est, nettoyez-les avec une épingle.

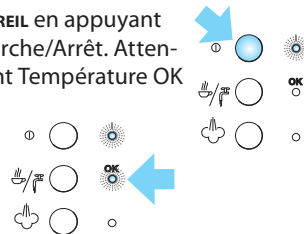
6. REMETTEZ LA BUSE VAPEUR EN PLACE en la glissant sur le tube vapeur et en la faisant tourner fermement vers le haut du tube.

7. REMETTEZ LA BUSE À CAPPUCCINO EN PLACE en l'insérant et en la faisant pivoter dans le sens anti-horaire.

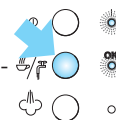


PRODUCTION D'EAU CHAUDE

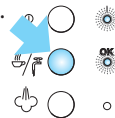
1. ALLUMEZ L'APPAREIL en appuyant sur la touche Marche/Arrêt. Attendez que le voyant Température OK s'allume.



4. POUR ARRÊTER LE FLUX D'EAU CHAUDE, tournez le bouton de vapeur dans le sens horaire et appuyez à nouveau sur la touche café. (Vous ne devez pas faire couler d'eau chaude pendant plus de 45 secondes consécutives.)



2. PLACEZ UN RÉCIPIENT sous la buse à cappuccino.
3. APPUYEZ SUR LA TOUCHE CAFÉ tout en tournant le bouton de vapeur dans le sens anti-horaire. De l'eau coule de la buse à cappuccino.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. AVANT DE PROCÉDER À DES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE, laissez l'appareil refroidir et débranchez-le de la prise secteur.

2. N'UTILISEZ PAS DE SOLVANTS OU DE NETTOYANTS ABRASIFS sur cet appareil. Un chiffon doux et humide suffit.

3. Videz et lavez le bac collecteur et la grille égouttoir régulièrement.

4. NETTOYEZ AUSSI LE RÉSERVOIR D'EAU fréquemment.

REMARQUE IMPORTANTE : n'immergez jamais l'appareil dans l'eau étant donné qu'il est électrique.

NETTOYAGE DU PORTE-FILTRE

Tous les 200 cafés environ, nettoyez le porte-filtre à café moulu comme suit :

❧ Retirez le filtre ainsi que le mousseur à lait

❧ Nettoyez l'intérieur du porte-filtre. Ne le passez jamais au lave-vaisselle.

❧ Dévissez le couvercle du mousseur à lait en le faisant tourner dans le sens anti-horaire.

❧ Retirez le mousseur à lait de son support en le poussant par l'extrémité située côté couvercle.

❧ Déposez le joint d'étanchéité.



RINCEZ TOUS LES COMPOSANTS et nettoyez soigneusement le filtre métallique dans de l'eau chaude à l'aide d'une brosse.



Assurez-vous que les orifices du filtre ne sont pas obstrués. Si besoin est, nettoyez-les avec une épingle.

❧ Remettez le filtre et le joint d'étanchéité en place sur le disque en plastique. Veillez à bien insérer la patte du disque en plastique dans l'orifice du joint d'étanchéité indiqué par la flèche.

❧ Repositionnez l'ensemble dans le support du filtre métallique en prenant soin d'insérer également la patte dans l'orifice du support.



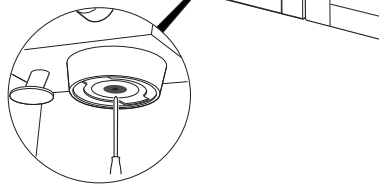
❧ Pour finir, revissez le couvercle dans le sens horaire. Si vous manquez de nettoyer le porte-filtre comme indiqué ci-dessus, la garantie sera annulée.



NETTOYAGE DE LA SORTIE DE LA CHAUDIÈRE

Tous les 300 cafés environ, la sortie de la chaudière de la machine à espresso doit être nettoyée comme suit :

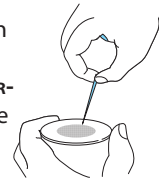
1. ASSUREZ-VOUS que l'appareil n'est pas chaud et qu'il est débranché de la prise secteur.



2. À L'AIDE D'UN TOURNEVIS, retirez la vis de fixation du filtre de la sortie de la chaudière.

3. NETTOYEZ LA CHAUDIÈRE avec un chiffon humide.

4. NETTOYEZ SOIGNEUSEMENT LA SORTIE dans de l'eau chaude à l'aide d'une brosse. Veillez à ce que les orifices ne soient pas obstrués. Si besoin est, nettoyez-les avec une épingle.



5. RINCEZ SOUS L'EAU COURANTE en frottant constamment.

6. REVISEZ LA SORTIE DE LA CHAUDIÈRE. Si vous manquez de nettoyer la sortie de la chaudière comme indiqué ci-dessus, la garantie sera annulée.

DÉTARTRAGE

IL EST CONSEILLÉ DE DÉTARTRE la machine à espresso environ tous les 200 cafés ou au maximum tous les deux mois.

VOUS DEVEZ UTILISER UN PRODUIT DISPONIBLE DANS LE COMMERCE ET SPÉCIALEMENT CONÇU POUR LE DÉTARTRAGE DES MACHINES À EXPRESSO.

SI VOUS NE DISPOSEZ PAS D'UN TEL PRODUIT, procédez comme suit.

1. REMPLISSEZ LE RÉSERVOIR avec un demi-litre d'eau.

2. IL FAUT ENSUITE Y DISSOUDRE 2 cuillères (environ 30 grammes) d'acide citrique (que vous pouvez obtenir dans une pharmacie ou une droguerie).

3. APPUYEZ SUR LA TOUCHE MARCHE/ARRÊT et attendez que le voyant Température OK s'allume.

4. VÉRIFIEZ que le porte-filtre n'est pas fixé et placez un récipient sous la sortie de la chaudière.

5. APPUYEZ SUR LA TOUCHE DU CAFÉ, videz le réservoir à moitié en tournant le bouton de vapeur à plusieurs reprises afin de faire couler un peu de solution. Arrêtez le flux en appuyant à nouveau sur la touche du café.

6. ÉTEIGNEZ L'APPAREIL.

7. LAISSEZ LA SOLUTION AGIR pendant 15 minutes puis rallumez l'appareil.

8. APPUYEZ SUR LA TOUCHE DU CAFÉ pour vider complètement le réservoir.

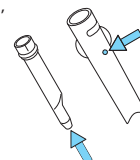
9. ÉLIMINEZ LES RÉSIDUS de solution et de tartre en rinçant soigneusement le réservoir, remplissez-le d'eau claire (sans acide citrique) et remettez-le en place.


10. APPUYEZ SUR LA TOUCHE DU CAFÉ et faites couler l'eau jusqu'à ce que le réservoir soit complètement vide.

11. ARRÊTEZ le flux d'eau et répétez les opérations 9 à 11. Les réparations des dommages occasionnés à la machine à espresso par le tartre ne sont couvertes par la garantie qu'à condition que le détartrage ait été réalisé régulièrement selon les instructions données ci-dessus.

PROBLÈME	ORIGINE POSSIBLE	SOLUTION
L'EXTRACTION DU CAFÉ NE SE FAIT PAS.	<ul style="list-style-type: none"> ❗ Le réservoir d'eau est vide. ❗ Les orifices du bec du porte-filtre sont obstrués. ❗ La sortie de la chaudière de la machine à expresso est obstruée. ❗ Le filtre est obstrué. ❗ Le réservoir n'est pas correctement inséré. 	<ul style="list-style-type: none"> ❗ Remplissez le réservoir d'eau. ❗ Nettoyez les orifices du bec. ❗ Nettoyez comme indiqué à la section "Nettoyage de la sortie de la chaudière". ❗ Nettoyez comme indiqué à la section "Nettoyage du porte-filtre". ❗ Insérez le réservoir correctement.
LES GOUTTES DE CAFÉ TOMBENT des bords du porte-filtre et non des orifices.	<ul style="list-style-type: none"> ❗ Le porte-filtre n'est pas inséré correctement. ❗ Le joint d'étanchéité de la chaudière a perdu de son élasticité. ❗ Les orifices du bec du porte-filtre sont obstrués. 	<ul style="list-style-type: none"> ❗ Fixez le porte-filtre correctement et faites-le pivoter fermement aussi loin que possible. ❗ Faites remplacer le joint d'étanchéité de la chaudière dans un centre d'assistance technique. ❗ Nettoyez les orifices du bec.
LE CAFÉ EST FROID.	<ul style="list-style-type: none"> ❗ Le voyant Température OK n'était pas allumé lorsque vous avez appuyé sur la touche café. ❗ Le préchauffage n'a pas été effectué. ❗ Les tasses n'ont pas été préchauffées. 	<ul style="list-style-type: none"> ❗ Attendez que le voyant Température OK s'allume avant d'appuyer sur la touche café. ❗ Procédez au préchauffage comme indiqué à la section "Préchauffage de l'appareil". ❗ Préchauffez les tasses en les rinçant à l'eau chaude.
LA POMPE EST TROP BRUYANTE.	<ul style="list-style-type: none"> ❗ Le réservoir d'eau est vide. ❗ Le réservoir n'est pas correctement inséré. 	<ul style="list-style-type: none"> ❗ Remplissez le réservoir. ❗ Insérez le réservoir correctement.

PROBLÈME	ORIGINE POSSIBLE	SOLUTION
LA MOUSSE DE CAFÉ EST TROP CLAIRE (sort trop vite du bec).	<ul style="list-style-type: none"> ❧ Le café moulu n'est pas suffisamment compacté. ❧ La quantité de café moulu est insuffisante. ❧ Le café moulu est trop gros. ❧ Variété de café moulu inadéquate. 	<ul style="list-style-type: none"> ❧ Compactez le café moulu plus fermement. ❧ Utilisez davantage de café moulu. ❧ Utilisez uniquement du café moulu spécial machine à espresso. ❧ Changez de variété de café moulu.
<hr style="border-top: 1px dashed #00aaff;"/>		
LA MOUSSE DE CAFÉ EST TROP FONCÉE (sort trop lentement du bec).	<ul style="list-style-type: none"> ❧ Le café moulu est trop compacté. ❧ La quantité de café moulu est excessive. ❧ La sortie de la chaudière de la machine à espresso est obstruée. ❧ Le filtre est obstrué. ❧ Le café moulu est trop fin. ❧ Le café est humide ou moulu trop fin. ❧ Variété de café moulu inadéquate. 	<ul style="list-style-type: none"> ❧ Compactez le café moulu moins fermement. ❧ Utilisez moins de café moulu. ❧ Nettoyez comme indiqué à la section "Nettoyage de la sortie de la chaudière". ❧ Nettoyez comme indiqué à la section "Nettoyage du porte-filtre". ❧ Utilisez uniquement du café moulu spécial machine à espresso. ❧ Utilisez uniquement du café moulu spécial machine à espresso. Veillez à ce qu'il ne soit pas humide. ❧ Changez de variété de café moulu.
<hr style="border-top: 1px dashed #00aaff;"/>		
LA MOUSSE DE LAIT NE SE FORME PAS LORS DE LA PRÉPARATION D'UN CAPPUCCINO.	<ul style="list-style-type: none"> ❧ Le lait n'est pas suffisamment froid. 	<ul style="list-style-type: none"> ❧ La buse à cappuccino est encrassée. ❧ Utilisez toujours du lait demi-écrémé réfrigéré. ❧ Nettoyez soigneusement les orifices de la buse à cappuccino, en particulier ceux indiqués par les flèches.





A hand holding a pen is shown writing on a document with horizontal lines. The document is tilted and positioned to the right of the main writing area. The main writing area consists of 20 horizontal light blue lines.


Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, stacked vertically.

DIAGNOSTIC DES PANNES

LORSQUE VOUS CONTACTEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE, veuillez préciser le modèle et le numéro de série de l'appareil (voir l'étiquette Service). Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.

 **SI LE CORDON D'ALIMENTATION DOIT ÊTRE REMPLACÉ**, utilisez un cordon d'origine disponible auprès du Service après-vente. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service après-vente.



LE SERVICE APRÈS-VENTE NE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ QUE PAR DES TECHNICIENS SPÉCIALISÉS. Il est dangereux pour toute personne qui n'a pas reçu la formation requise d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection.

NE DÉMONTÉZ AUCUN PANNEAU.



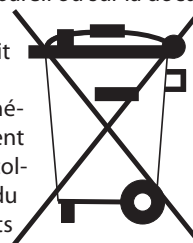
INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

LES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage potentiellement dangereux (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.

CET APPAREIL porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/EC relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.



LE SYMBOLE présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.



LA MISE AU REBUT doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Avant de vous séparer de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.

TENSION D'ALIMENTATION	220 - 230 V/50 Hz
PUISSANCE NOMINALE	1100 W
FUSIBLE	10 A
DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)	382 x 595 x 305



4 6 1 9 - 6 9 4 - 6 1 4 3 3

