

F R A N C 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 utilisation.

SECURITE

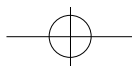
Lire attentivement les instructions suivantes!

- 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'entretrait 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 (tige vapeur et eau chaude, 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 Compartiment accessoires
 - 3 Commande ouverture vapeur
 - 4 Indicateur de niveau
 - 5 Câble d'alimentation
 - 6 Réservoir eau
 - 7 Buse pour café crème (si prévue)
 - 8 Protection anti-brûlures
 - 9 Tuyeau sortie vapeur
 - 10 Manomètre (si prévu)
 - 11 Interrupteur ON/OFF
 - 12 Interrupteur sortie café
 - 13 Interrupteur vapeur
 - 14 Voyant interrupteur ON/OFF
 - 15 Voyant OK café
 - 16 Voyant OK vapeur
 - 17 Tasseur de mouture automatique
 - 18 Filtre pour "serving illycaffè"* ou dose de café pré-confectionnée t
 - 19 Filtre 2 tasses
 - 20 Filtre 1 tasse
 - 21 Douchette
 - 22 Levier bloque-filtre
 - 23 Porte-filtre
 - 24 Adaptateur 2 tasses
 - 25 Cuillère doseur
 - 26 Egouttoir
 - 27 Plan d'appui chauffant/égoutte-tasses
- "Serving illycaffè" dose (7 grammes) de café Arabica 100% , pressurisé pour conserver tout son arôme, moulu, pré-dosé, tassé et emballé entre deux couches de papier-filtre spécial.

Pour rendre la préparation du café plus facile et plus rapide, on peut utiliser du café préconfectionné type "serving illycaffè". De cette manière, on a la sécurité d'un dosage correct et le nettoyage de la machine est simplifié. En cas d'utilisation de doses préconfectionnées d'une autre marque, le résultat peut ne pas être optimal.

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

Enlever le réservoir en le tirant latéralement et en soulevant en même temps les tuyaux d'aspiration (fig. 1).

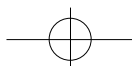
Rincer le réservoir et le remplir d'eau froide jusqu'au dernier repère (fig. 2). Le contrôle du niveau de l'eau est facilité par une bille flottante. Le remettre ensuite dans son logement en prenant soin de plonger les tuyaux dans l'eau (fig. 3).

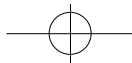
Le remplissage du réservoir peut être également effectué d'une façon plus simple, en sortant légèrement le réservoir de son logement de façon à pouvoir y verser directement de l'eau avec une carafe.

Ne pas oublier de nettoyer le réservoir périodiquement.

Prélavage

- Brancher l'appareil en respectant les mesures de sécurité.
- Appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (11). Le voyant ON/OFF (14) (fig. 4) s'allume.
- Appuyer sur l'interrupteur sortie café (12). La pompe commencera à pomper l'eau (fig. 5)
- Attendre que l'eau sorte de la douchette chaude (fig. 6) puis appuyer de nouveau sur l'interrupteur sortie café.
- Après environ 2 minutes, le voyant "OK" café (15) (fig. 7) s'allume.
- Appuyer de nouveau sur l'interrupteur de sortie café (12) pour laisser tomber l'eau de la douchette chaude (fig. 6)





- Après 15/20 secondes, interrompre la sortie de l'eau en appuyant sur l'interrupteur (12).
- Attendre que l'eau dans la chaudière se réchauffe et quand le voyant "OK" café s'allume, répéter l'opération précédente.

Pour un pré-lavage 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. 8), 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. 9).

On peut aussi ranger les tasses sur la partie supérieure où, lorsque l'appareil est allumé, elles peuvent se réchauffer (fig. 10).

Un tuyau de drainage permet à l'eau de s'écouler directement dans l'égoût.

PREPARATION DU CAFE EXPRESS

Quelques conseils pour obtenir un bon café

- Utiliser toujours de l'eau froide et veiller à ce que le réservoir soit bien propre.
- Avant de faire couler le café, il faut toujours attendre que le voyant "OK" s'allume. En effet, ceci indique que l'eau se trouvant à l'intérieur de la chaudière est à la température idéale pour faire le café.
- Pour obtenir un café d'excellente qualité, il est préférable de ne pas utiliser des tasses en plastique ou en carton.
- Faire réchauffer les tasses, le porte-filtre et les filtres avant de faire le café.

Pour réchauffer les tasses, le porte-filtre et les filtres on peut les passer sous le robinet d'eau chaude ou bien on peut procéder de la façon suivante:

- Appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (11) (fig. 4).
- Insérer le filtre pour 1 ou 2 tasses ou pour dose pré-confectionnée type "serving illycaffè" (selon les besoins) dans le porte-filtre et sans mettre de café, accrocher le porte-filtre sur la machine suivant les indications précédentes. Positionner la tasse sous le porte-filtre.

- Attendre que le voyant "OK" café s'allume (fig. 7).
- Appuyer sur l'interrupteur sortie café pour faire couler l'eau chaude, de manière que le porte-filtre, le filtre et les tasses se réchauffent.
- Appuyer de nouveau sur l'interrupteur de sortie café, décrocher le porte-filtre et éliminer l'eau du porte-filtre, du filtre et des tasses.

Pour obtenir de bons résultats, il est indiqué d'utiliser un café de bonne qualité, bien torréfié et bien moulu.

Il est important que la mouture du café soit du type spécifique pour machines "espresso".

En ce qui concerne la variété de café à utiliser, nous conseillons l'Arabica qui a une teneur en caféine plus réduite. De plus, l'Arabica est doux, peu acide et facile à digérer.

La dose idéale de café est de 1 cuillère doseur pour 1 tasse et de 2 cuillères doseur environ pour 2 tasses.

Le temps de sortie d'eau optimal est d'environ 20 secondes.

La machine est munie d'un adaptateur "anti-refroidissement" (24) qui permet de faire sortir le café dans deux tasses. Pour l'accrocher au porte-filtre il suffit d'aligner la rainure d'accrochage de l'adaptateur à l'ergot se trouvant sur le porte-filtre, pousser vers le haut l'adaptateur puis le tourner (voir fig. 11).

Utilisation du manomètre (si prévu)

Dans la préparation du café express, le résultat dépend surtout de la pression avec laquelle l'eau passe à travers le café.

Votre machine est munie d'un manomètre divisé en 3 secteurs (fig. 12) qui vous permet de vérifier que la pression de sortie soit correcte:

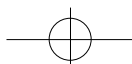
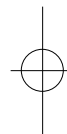
Secteur 1: Pression insuffisante

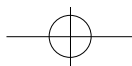
Secteur 2: Pression correcte

Secteur 3: Pression excessive

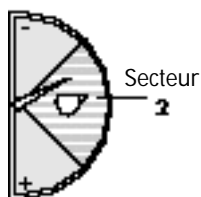
En outre, le contrôle de la pression pourra être utiles pour obtenir le café que vous désirez.

Pendant la sortie du café, vérifier la position de l'aiguille: si elle se trouve dans la partie supérieure du secteur 2, cela indique que:



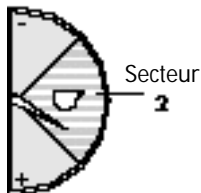


- le café sera léger



Si l'aiguille se trouve dans la partie inférieure du secteur 2, cela indique que:

- le café sera fort

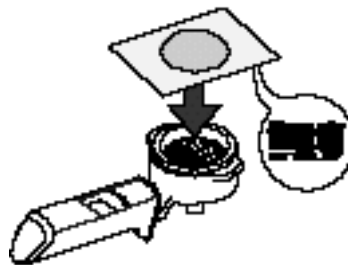


En changeant le temps de sortie du café, vous pourrez obtenir un café plus ou moins fort et plus ou moins allongé en fonction de la position de l'aiguille.

Préparation du café express

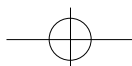
- Appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (11). Attendre que le voyant "OK" café s'allume (fig. 7). Lorsque celui-ci s'allume, ceci signifie que l'appareil est prêt pour faire un café. Si quelques gouttes d'eau s'échappent de la douchette, ceci est normal. Il ne s'agit pas d'un défaut de l'appareil.
- Insérer le filtre pour 1 ou 2 tasses ou pour dose préconfectionnée type "serving illycaffè" (selon les besoins) dans le porte-filtre (fig. 13).
- Réchauffer le groupe porte-filtre et le filtre en les accrochant, vides, à la machine et appuyer pendant quelques secondes sur l'interrupteur de sortie. Egoutter puis remplir le filtre de café moulu en le répartissant de manière régulière (fig. 14) et en le pressant. Si le café est humide ou à mouture fine, il suffira d'une légère pression. Si au contraire le café est moins humide ou à mouture grossière, il devra être tassé davantage. Après l'avoir tassé, s'il est nécessaire, ajouter encore du café jusqu'au bord.
- Une fois le filtre rempli et le café tassé, positionner le tasseur de mouture automatique (17) selon les indications de la fig. 15 puis accrocher le porte-filtre (avec le tasseur automatique de mouture positionné sur le café moulu) comme on l'a déjà expliqué. Enlever l'excès de café éventuel se trouvant sur le bord du filtre. En cas d'utilisation des doses préconfectionnées type "serving illycaffè", utiliser le filtre

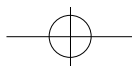
spécial; insérer la dose toute prête en faisant attention que l'inscription illycaffè soit orientée vers le bas et que le côté long du filtre sandwich soit parallèle à la poignée (voir figure).



Important: les doses préconfectionnées doivent être conservées, manipulées et insérées dans le porte-filtre en évitant toute déformation.

- Accrocher le porte-filtre comme indiqué précédemment (fig. 8). Tourner en poussant toujours à fond!
 - Poser la tasse ou les tasses réchauffées sur l'égouttoir, sous les becs des porte-filtres. Quand le voyant "OK" s'allume, presser l'interrupteur de sortie et n'interrompre la sortie que lorsqu'on aura obtenu la quantité de café désirée (environ 20 secondes).
 - 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, soulever le tasseur automatique de mouture en utilisant les rainures prévues à cet effet (faire attention à ne pas se brûler) (fig. 16) et faire sortir le café en battant le porte-filtre retourné (fig. 17).
- Pour enlever le filtre pour dose préconfectionnée, il suffit de le soulever en le prenant par un coin. S'il est resté collé à la partie supérieure de la machine, appuyer pendant quelques instants sur la touche de sortie café pour faciliter le détachement du filtre.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une longue période, débrancher l'appareil et vider l'eau du réservoir. Au moment de sa remise en fonction, effectuer un pré-lavage de l'appareil de la manière indiquée précédemment.





SORTIE DE VAPEUR

La fonction vapeur peut être utile soit pour la préparation du café crème soit pour réchauffer des boissons.

Opérations à suivre

- Appuyer sur l'interrupteur ON/OFF et sur l'interrupteur vapeur (fig. 18).
Le voyant de l'interrupteur ON/OFF s'allume ainsi que le voyant vapeur.
- Après quelques minutes, le voyant OK (fig. 19) s'allume également pour indiquer que l'appareil a atteint la température optimale pour effectuer la fonction sélectionnée, dans notre cas, la sortie de vapeur.
- Plonger la tige vapeur dans la boisson à réchauffer et tourner la commande de sortie de la vapeur vers le bas (fig. 20). En tournant plus ou moins la manette, on peut régler la quantité de vapeur qui sortira de la tige.
- Quand la boisson est chaude, refermer complètement la commande vapeur et presser à nouveau l'interrupteur vapeur (le voyant vapeur s'éteint).
- Attention: il est possible que durant cette opération quelques gouttes de vapeur s'échappent de la douchette, ceci est absolument normal. Faire tout de même attention aux brûlures.
- Nettoyer la tige immédiatement après son utilisation car le lait incrusté est difficile à nettoyer par la suite (fig. 21).

N.B.: Quand la vapeur commence à sortir, celle-ci est mélangée avec de l'eau. Pour avoir une vapeur plus sèche, il faut donc attendre quelques instants avec la commande de réglage ouverte.

Après avoir produit de la vapeur, il est nécessaire de remettre la chaudière sous pression. Pour cela, presser l'interrupteur sortie café (12), en laissant sortir l'eau pendant quelques secondes. Ceci permet aussi de ramener l'appareil à la température idéale pour faire un bon café.

COMMENT PREPARER UN BON CAFE CREME

- Utiliser un récipient en métal si possible profond et ayant un petit diamètre.
Ne le remplir de lait que jusqu'à un tiers, pour éviter que celui-ci ne déborde lorsqu'il bout. Il est préférable d'utiliser du lait frais et froid de préférence (qui n'a pas bouilli).
- Plonger la tuyau de sortie de vapeur entièrement dans le récipient contenant le lait pour le réchauffer.
- Baisser ensuite le récipient de façon à ce que la tige effleure la surface du lait (fig. 22) et la replonger légèrement de temps en temps pendant quelques secondes.
- Sur le modèle muni de buse spéciale pour café crème, plonger la tige dans le lait jusqu'au

repère se trouvant sur cette buse (fig. 22).

N.B.: Immédiatement après son utilisation, dévisser et rincer la buse pour éviter que le lait ne s'incruste (fig. 23).

- Nettoyer de temps en temps la buse spéciale pour café crème avec une épingle (fig. 24).

SORTIE D'EAU CHAUDE

(pour préparer du thé, du bouillon, etc.)

- Mettre l'appareil en marche en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF (fig. 4).
- Attendre que le voyant OK s'allume (fig. 7).
- Placer un verre ou une tasse sous la tige de sortie vapeur.
- Presser l'interrupteur de sortie et, en même temps, ouvrir la commande de sortie vapeur.
- L'eau chaude sortira par la tige et, dès que l'on aura obtenu la quantité d'eau désirée, fermer la manette et presser à nouveau l'interrupteur de sortie.
- Si l'appareil produit plus d'un litre d'eau chaude, il faut attendre au moins 5 minutes avant de sélectionner à nouveau cette fonction.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

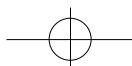
- Eteindre et débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de nettoyer les parties extérieures de l'appareil.
- Pour le nettoyage de l'appareil, ne pas utiliser de solvants, de détergents ni d'abrasifs. Il suffit d'utiliser un chiffon doux humide.
- Nettoyer régulièrement le porte-filtre, les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

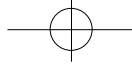
DETARTRAGE

Il est conseillé de détartre l'appareil tous les 4-8 mois suivant la dureté de l'eau et suivant la fréquence d'utilisation de l'appareil. Il est conseillé de détartre l'appareil avec de l'eau du vinaigre de la façon suivante:

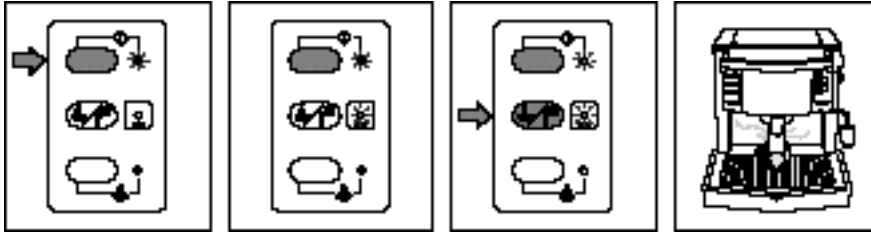
- Remplir le réservoir d'eau et ajouter 100cc de vinaigre.
- Faire fonctionner l'appareil comme pour faire du café jusqu'à ce que le réservoir soit vide, puis rincer ce dernier.
- Répéter l'opération avec de l'eau du robinet deux ou trois fois de suite pour bien rincer et pour éliminer toute odeur de vinaigre.

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

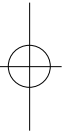
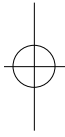
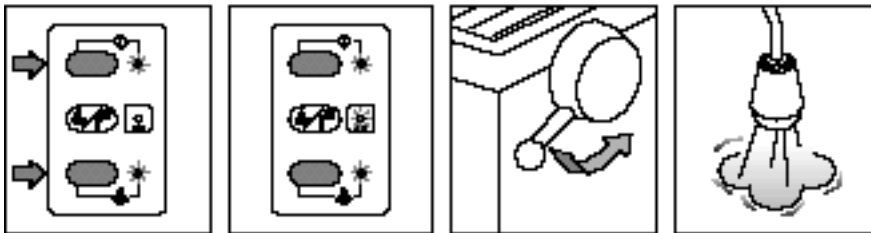




POUR FAIRE DU CAFE



POUR FAIRE DE LA VAPEUR



POUR FAIRE DE L'EAU CHAUDE

