

Description

- | | | | |
|----|---|-------------------------------|---|
| 1 | Corps principal | 14 | Filtre pour dosette de café moulu (1 tasse) et espresso |
| 2 | Réservoir d'eau | Fonctions du sélecteur | |
| 3 | Buse eau chaude/vapeur | 15 | Position espresso ☽ |
| 4 | Tiroir récolte-gouttes | 16 | Position OFF (arrêt machine) ○ |
| 5 | Grille récolte-gouttes | 17 | Position préchauffage vapeur ☼ |
| 6 | Commande vapeur | 18 | Position préchauffage café ou eau chaude ☾ |
| 7 | Sélecteur de fonctions | 19 | Position eau chaude ☽ |
| 8 | Plaque chauffante pour tasses | 20 | Voyant (rouge) |
| 9 | Porte-filtre | | |
| 10 | Disque spécial crème pour café moulu (2 tasses) | | |
| 11 | Filtre pour café moulu (2 tasses) | | |
| 12 | Cuillère doseur | | |
| 13 | Disque spécial crème pour dosette de café moulu (1 tasse) et espresso | | |

Raccordement électrique



Avant de brancher votre appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre installation électrique. Branchez l'appareil sur une prise avec mise à la terre.

Consignes de sécurité




- Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi. Ne branchez l'appareil que sur une prise avec mise à la terre. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- Ne posez pas votre appareil sur une surface chaude (plaque électrique, par exemple) ou à proximité d'une flamme. Placez-le sur une surface plane, stable et résistant à la chaleur.
- N'enlevez pas le porte-filtre contenant la mouture durant le passage de l'eau car l'appareil est alors sous pression.
- N'utilisez pas l'appareil si le tiroir et la grille récolte-gouttes ne sont pas en place.
- La prise doit être retirée en cas de problème durant l'écoulement du café ou avant de nettoyer votre appareil.
- Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation et ne placez pas le cordon sur un angle vif ou le coin d'un meuble.
- Évitez tout contact du cordon ou de vos mains avec les parties chaudes de l'appareil (plaque chauffante pour tasses, porte-filtre, buse vapeur).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Tenez les enfants à distance et ne laissez pas pendre le cordon.
- Conformez-vous à la notice pour les instructions de détartrage.
- Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement, ou si le cordon est en mauvais état.


- En cas de défaut du cordon ou de tout autre élément spécifique, ceux-ci doivent impérativement être remplacés par un centre de service agréé SEB. Par mesure de sécurité, l'appareil ne doit en aucun cas être ouvert par vos soins.
- N'exposez pas l'appareil à des températures inférieures à zéro degré car l'eau contenue à l'intérieur pourrait l'endommager.
- Débranchez la machine lorsqu'elle n'est pas utilisée.

Avant la première utilisation

- Avant d'utiliser votre machine à café pour la première fois, nettoyez tous les accessoires dans de l'eau savonneuse, puis séchez-les.
- **Remplissez le réservoir d'eau froide et remplacez-le sur l'appareil en vous assurant qu'il est bien en place, figure 1.**
- **Placez un récipient suffisamment grand sous le porte-filtre. Réglez le sélecteur de fonctions (7) sur la position eau chaude  et laissez couler toute l'eau.**
- Veillez à toujours poser l'appareil sur une surface plane et stable. Pour nettoyer tous les éléments de l'appareil, mettez la machine en marche sans utiliser de café, en faisant uniquement passer de l'eau.
- Si nécessaire, vous pouvez interrompre le fonctionnement de la machine en réglant le sélecteur sur OFF (16)  pour vider le récipient. Vous pouvez ensuite remettre la machine en marche.

Préparation d'un espresso avec du café moulu

- Remplissez le réservoir d'eau froide et remplacez-le sur l'appareil, en vous assurant qu'il est bien en place, **figure 1**.
- Cette machine à café est équipée d'un disque spécial crème (10) (13) qui s'insère dans le porte-filtre (9), comme décrit sur les **figures 2 et 3**.
- Placez le disque spécial crème (10)(13) dans le porte-filtre (9). Placez le filtre (11)(14) dans le porte-filtre. Remplissez le filtre de mouture à l'aide de la cuillère doseur (12) (1 cuillère = 1 tasse, 2 cuillères = 2 tasses), **figure 4**.
- Enlevez tout reste de café sur le pourtour du filtre.
- Remplacez le porte-filtre (9) dans son logement. Tournez le porte-filtre vers la droite jusqu'à ce qu'il se bloque, **figure 5**. Ne forcez pas.
- Pour préparer le café, réglez le sélecteur sur la position 18 , le voyant (20) se met à clignoter. Lorsque le voyant (20) cesse de clignoter, votre machine a atteint la température adéquate pour préparer l'espresso.
- Réglez l'interrupteur sur la position (15)  pour activer le cycle d'infusion. Au début, il y a un temps de pré-infusion. Une fois les tasses remplies, remettez le sélecteur en position OFF (16) .

Attention : Ne retirez pas le porte-filtre lorsque le sélecteur se trouve en position (15) .

Vous pouvez également procéder directement à l'infusion du café en réglant le sélecteur sur la position (15) ☹, le voyant (20) clignote jusqu'à ce que la bonne température soit atteinte et reste allumé en continu pendant le passage du café.

- Pour interrompre l'écoulement du café, réglez le sélecteur sur la position OFF (16) ○.

En raison du mode de fonctionnement de la machine, vous remarquerez la présence d'un peu d'eau dans le filtre une fois le café préparé.

Préparation d'un café avec les dosettes espresso

- Outre le café moulu, cette machine peut également fonctionner avec une dosette de café sélectionné, moulu et compacté entre deux papiers filtres.
- Cette option vous donne la possibilité de préparer rapidement et sans difficulté un délicieux café espresso. Les dosettes sont conditionnées individuellement et hermétiquement ce qui permet au café de conserver tout son arôme.
- Il existe deux types de dosettes espresso disponibles dans le commerce.
 - A- dosettes souples 60 mm, pour cafetières filtres et percolateurs.
 - B- dosettes emballées 44 mm, spécialement conçues pour machines espresso.
- Votre machine à café ne fonctionnera pas correctement avec des dosettes souples de 60 mm car celles-ci ne s'insèrent pas correctement dans le porte-filtre.




Veillez à toujours utiliser les dosettes emballées d'environ 44 mm de diamètre avec cette machine à café, voir figure 10.

- Ces dosettes espresso s'achètent auprès de vos revendeurs habituels.
- Pour utiliser une dosette espresso, placez le disque spécial crème (13) et le filtre (14) dans le porte-filtre (9), **figure 11**.
- Placez la dosette espresso dans le filtre, **figure 11**. Déchirez l'excédent de papier autour de la dosette en suivant les pointillés (**figure 12**). Placez la dosette espresso avec l'INSCRIPTION ROUGE VERS LE BAS (repliez bien les coins du papier).
- Veillez à placer le papier complètement à l'intérieur du filtre, sinon il pourrait y avoir des fuites. Pour une crème plus riche et plus épaisse, il est important de placer la dosette espresso correctement.
- Placez le porte-filtre (9) dans son logement. Tournez le porte-filtre vers la droite jusqu'à ce qu'il se bloque, **figure 5**. Ne forcez pas.
- Pour préparer le café, veuillez procéder comme pour la préparation d'un espresso avec du café moulu.

Fonction eau chaude



- Pour obtenir de l'eau chaude, réglez le sélecteur sur la position (18) ☹. Le voyant (20) se met à clignoter. Lorsque le voyant (20) reste allumé, la machine à café a atteint la température appropriée pour cette fonction.
- Placez une verseuse ou une tasse en dessous de la buse vapeur (3). Réglez le sélecteur (7) sur la position (19) ☹. Au même moment, ouvrez la commande vapeur (6), **figure 7**, pour faire sortir l'eau chaude de la buse vapeur.
- Une fois la quantité d'eau souhaitée obtenue, arrêtez la machine en réglant tout d'abord le sélecteur (7) sur la position OFF (16) ○, puis la commande vapeur (6) sur la position 0.

Fonction vapeur et préparation d'un cappuccino

- Vous pouvez utiliser la vapeur pour préchauffer les tasses, chauffer les liquides ou préparer un cappuccino. Un cappuccino est un café espresso avec un peu de lait et une couche de mousse de lait. On obtient cette mousse en disposant la buse vapeur sur une verseuse de lait froid, elle est ensuite ajoutée au café espresso.
- Afin d'éviter la formation d'une pression excessive à l'intérieur du filtre, nous vous conseillons de retirer le porte-filtre avant d'utiliser la vapeur.
- Pour préparer une bonne mousse, réglez le sélecteur sur la position (17) , **figure 6**, le voyant (20) se met à clignoter. Lorsque le voyant (20) reste allumé, la bonne température est atteinte.
- Tournez la commande vapeur (6)  dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, **figure 7**, et disposez un récipient sous la buse vapeur/eau chaude (3). Lorsque toute l'eau se trouvant à l'intérieur du tuyau est sortie, réglez la commande vapeur (6) en position 0. Placez la buse dans la verseuse de lait et tournez à nouveau le bouton de la commande vapeur afin de faire sortir la vapeur, **figure 8**. (Le lait doit être froid).
- Une fois la quantité de mousse souhaitée obtenue, réglez à nouveau la commande vapeur (6) sur la position 0, puis réglez le sélecteur (7) sur la position OFF (16) .
- Levez et baissez légèrement la verseuse. Veillez à ce que le liquide ne dépasse pas le haut de la buse pour ne pas obstruer l'entrée d'air. Pour obtenir un lait mousseux, placez le tuyau de vapeur juste en dessous de la surface du lait.
- Ajoutez la mousse de lait au café. Si vous le souhaitez, vous pouvez la saupoudrer de cannelle, muscade ou de copeaux de chocolat et la décorer d'un bâton de cannelle.
- Nettoyez régulièrement la buse vapeur en veillant à toujours éteindre l'appareil avant.
- Retirez l'accessoire du tuyau de vapeur, **figure 9**, et nettoyez l'extérieur de la buse (3A) à l'aide d'un chiffon doux humide. L'accessoire (3) peut être nettoyé en le passant sous le robinet. Pour déboucher l'orifice de sortie de la buse vapeur, vous pouvez utiliser une aiguille.

Important : Une fois la préparation de la mousse terminée, nettoyez les éventuels résidus de lait. Il est conseillé de faire passer un dernier jet de vapeur à travers la buse afin de la nettoyer.

Du cappuccino à l'espresso

- Si vous souhaitez à nouveau préparer un café après avoir utilisé la fonction vapeur, l'eau présente dans la machine sera trop chaude pour infuser le café. Afin de faire baisser la température, disposez un récipient sous la tête de percolation et réglez le sélecteur sur la position Espresso (15) . Lorsque l'eau s'écoule sans vapeur, réglez à nouveau le sélecteur sur la position OFF (16) . La machine est prête pour la préparation d'un espresso.

Nettoyage et entretien

- Assurez-vous que la machine à café est débranchée et complètement refroidie avant de commencer à la nettoyer.
- Les pièces amovibles peuvent être nettoyées dans une eau savonneuse. Ne plongez pas la machine à café dans de l'eau ou un quelconque autre liquide.
- A l'aide d'un chiffon humide, nettoyez régulièrement le logement du porte-filtre, afin de retirer d'éventuels résidus de café collés à cet endroit.
- Soyez prudent en retirant le filtre car il peut encore y avoir de l'eau chaude à l'intérieur.
- Afin de prolonger la durée de vie du joint d'étanchéité, ne remettez pas le porte-filtre en place en cas d'inutilisation prolongée de la machine à café. Ne placez aucune des pièces dans le lave-vaisselle.
- Afin de prolonger la durée de vie du joint d'étanchéité, ne remettez pas le porte-filtre en place en cas d'inutilisation prolongée de la machine à café. Ne placez aucune des pièces dans le lave-vaisselle.

Détartrage

La garantie ne couvre pas les machines à espresso qui ne fonctionnent pas ou qui ne fonctionnent pas correctement car le détartrage n'a pas été effectué.

La machine à café doit être détartrée régulièrement. Pour ce faire, remplissez le réservoir avec un mélange composé de trois volumes d'eau pour un volume de vinaigre ou d'acide citrique/sulfamique.

Pour détartrer, veuillez procéder comme suit :

- Dévissez la grille de la tête de la machine et nettoyez-la avec de l'eau savonneuse.
- Disposez le récipient en dessous de la buse vapeur.
- Réglez le sélecteur sur la position eau chaude (19) ☺, et la commande vapeur (6) ☼ sur la position vapeur. Laissez s'écouler la moitié du réservoir d'eau dans le récipient. Remettez la commande vapeur (6) et le sélecteur sur la position OFF (16) ○.
- Patientez pendant 10 à 15 minutes et placez le récipient en dessous de la tête de percolation.
- Réglez ensuite le sélecteur sur la position Espresso (15) ☽ jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit vide.

Pour finir, faites fonctionner la machine à café pendant encore deux cycles (réservoir plein) avec de l'eau uniquement, afin de faire disparaître d'éventuelles traces de vinaigre ou d'acide.

Possibles défaillances et leurs solutions

L'espresso n'est pas assez chaud :

- Préchauffez la tasse.
- Détartrez la machine à café.

Le débit est considérablement réduit ou l'eau ne passe pas :

- Essayez de mettre moins de café dans le filtre.
- Utilisez une mouture moins fine ou tassez moins la mouture.
- Détartrez la machine à café.
- Assurez-vous que le réservoir d'eau est correctement installé.

Le café déborde du porte-filtre :

- Assurez-vous que le porte-filtre est correctement installé.
- Nettoyez le joint d'étanchéité ou remplacez-le si nécessaire.

Le café ne coule pas ou très lentement :

- Assurez-vous qu'il y a de l'eau dans le réservoir et que celui-ci est correctement installé.
- Assurez-vous que le porte-filtre est correctement installé.

L'espresso n'a pas suffisamment de crème :

- Essayez une mouture plus fine.
- Tassez plus la mouture.
- Assurez-vous que le disque spécial crème est en place.

Pas de vapeur :

- Assurez-vous qu'il y a de l'eau dans le réservoir.
- Assurez-vous que la buse vapeur n'est pas obstruée.

La pompe fait trop de bruit :

- Assurez-vous qu'il y a de l'eau dans le réservoir et que celui-ci est correctement installé.

Le lait n'est pas très mousseux :

- Utilisez du lait froid frais.
- Assurez-vous que les orifices (3A) ne sont pas bouchés.

Le lait ne mousse pas :

- Nettoyez l'accessoire cappuccino et vérifiez que les orifices (3A) ne sont pas bouchés.

Réparations

Si votre appareil tombe en panne, n'hésitez pas à le confier à un centre de service technique agréé.

**Participons à la protection de l'environnement !**

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.