

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'installer et d'utiliser votre appareil.

Vous pourrez ainsi en tirer les meilleurs résultats et l'utiliser en toute sécurité.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

(voir figure page 3)

Les termes suivants seront utilisés dans la suite de la notice.

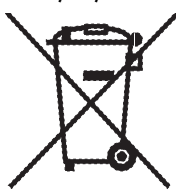
1. Cordon d'alimentation
2. Tuyau sortie vapeur
3. Cloche anti-éclaboussures
4. Égouttoir
5. Douchette chaudière pour café expresso
6. Plaque chauffante
7. Interrupteur marche/arrêt pour café expresso et cappuccino
8. Interrupteur marche/arrêt pour café filtre
9. Lampe témoin marche pour café filtre
10. Lampe témoin marche pour café expresso et cappuccino
11. Petite verseuse pour café expresso
12. Adaptateur deux tasses pour café expresso
13. Doseur
14. Porte-filtre pour café expresso
15. Filtre pour café expresso
16. Porte-filtre pour café filtre
17. Grande verseuse pour café filtre
18. Sélecteur "Vario system" arôme pour café expresso
19. Sélecteur "Flavor System" arôme pour café filtre
20. Réservoir d'eau pour café filtre (extractible)
21. Couvercle réservoir d'eau
22. Chaudière pour café expresso
23. Bouchon de la chaudière
24. Commande vapeur
25. Conservateur d'arôme
26. Filtre pour café filtre

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil est fabriqué pour 'faire du café expresso' et pour 'réchauffer les boissons'. Attention aux brûlures provoquées par les jets d'eau chaude ou de vapeur ou par un usage impropre de l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage exclusivement domestique. Tout autre usage est jugé impropre et par conséquent dangereux.
- Le fabricant ne peut être tenu pour responsable d'éventuels dégâts découlant d'usages impropres, erronés et irraisonnés.
- Ne touchez pas les pièces chaudes de l'appareil quand celui-ci est en marche. Utilisez exclusivement les boutons et les poignées.
- Ne touchez pas l'appareil les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne laissez pas les enfants ni les personnes inaptes se servir de l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, arrêtez-le et débranchez-le

- Pour toute réparation, adressez-vous exclusivement à un Centre de service agréé par le Fabricant et exigez des pièces détachées d'origine.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être changé par le fabricant, son service après-vente ou par une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.



Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

INSTALLATION

- Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il est intact. Si vous avez des doutes, ne l'utilisez pas et adressez-vous à un spécialiste.
- Les emballages de cet appareil (sacs en plastique, polystyrène expansé, etc.) sont des sources potentielles de danger. Ne les laissez pas à la portée des enfants !
- Placez l'appareil sur un plan de travail éloigné des robinets d'eau, des évier et des sources de chaleur.
- Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, laissez un espace d'environ 5 cm de chaque côté et derrière et au moins 20 cm au-dessus de la machine.
- N'installez jamais la machine dans une pièce où la température peut être égale ou inférieure à 0°C (si l'eau gèle, l'appareil peut se détériorer).
- Vérifiez si la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Branchez l'appareil exclusivement sur une prise de courant présentant une intensité minimale de 10 A et munie d'une terre efficace. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable d'éventuels accidents provoqués par le manque de mise à la terre.
- S'il y a incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, appelez un électricien pour qu'il remplace la prise.
- 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 s'il doit être remplacé, adressez-vous exclusivement à un Centre de Service agréé par le fabricant, afin d'éviter tout risque.

COMMENT PRÉPARER LE CAFÉ FILTRE

- Soulevez le couvercle et extrayez le réservoir d'eau (fig. 1)
- Remplissez-le d'eau claire et fraîche jusqu'au niveau correspondant aux tasses de café que vous désirez préparer (fig. 2). Vous pouvez éventuellement laisser le réservoir inséré dans l'appareil et le remplir avec la verseuse du café filtre graduée (fig. 3).
- Remettez le réservoir à sa place en appuyant légèrement.
- Ouvrez le porte filtre en le tournant vers la droite (fig. 4) et en le tirant par la poignée.
- Positionnez filtre dans le porte filtre (fig. 5).
- Mettez la mouture dans le filtre en utilisant le doseur fourni avec l'appareil et nivelez (fig. 6).
Comme règle générale, utilisez une dose rase de mouture (environ 7 grammes) par tasse (exemple 10 doseurs pour faire 10 tasses).
La quantité de mouture peut cependant varier selon les goûts de chacun.
Utilisez de la mouture de bonne qualité, moyennement fine et spéciale pour café filtre.
- Fermez le porte filtre et positionnez la verseuse, avec son couvercle, sur la plaque chauffante.
- Sélectionnez l'arôme désiré en suivant le paragraphe "COMMENT SÉLECTIONNER L'ARÔME DU CAFÉ FILTRE".
- Appuyez sur l'interrupteur marche/ arrêt pour café filtre (fig. 7).
La lampe témoin (9) au-dessus de l'interrupteur s'allume
- Le café commencera à sortir au bout de quelques secondes.
Il est parfaitement normal que pendant la percolation il s'échappe un peu de vapeur.
- Si, après la percolation, la pression est maintenue sur l'interrupteur marche/arrêt pour café filtre et la verseuse reste sur la plaque chauffante, le café restera chaud à la température idéale.

COMMENT SÉLECTIONNER L'ARÔME DU CAFÉ FILTRE

Vous pouvez programmer l'appareil pour obtenir un café avec un arrière goût fort (position STRONG) ou léger (position LIGHT) en tournant le bouton du Flavour System (fig. 8).

Le dispositif Flavour System change l'arrière goût - plus ou moins fort - du café sans en altérer le véritable goût.

COMMENT PRÉPARER LE CAFÉ EXPRESSO

1. Dévisser le bouchon de la chaudière.
2. Versez dans la petite verseuse pour café expresso la quantité d'eau (fig. 9) correspondant au nombre de tasses que vous désirez préparer et en suivant les indications de niveau estampillées du côté WATER LEVEL de la verseuse (voir tableau à la fin de la notice).
3. Versez l'eau dans la chaudière (fig. 10).
4. Revissez à bloc le bouchon de la chaudière.
5. Insérez filtre pour café expresso dans le porte filtre (fig. 11).
6. Remplissez le filtre de mouture, en respectant les doses indiquées dans le tableau à la fin de la notice, et nivelez-la sans la tasser (fig. 12).
Il est important d'utiliser de la mouture de qualité supérieure et moyennement fine pour éviter que le filtre ne se bouche pendant la sortie du café.
7. Retirez du bord du filtre l'éventuel excédent de café (fig. 13).
8. Pour accrocher le porte-filtre, mettez-le sous la douchette de la chaudière, la poignée vers la gauche (fig. 14) et poussez-le vers le haut en tournant la poignée vers la droite. Tournez toujours à bloc.
9. Positionnez la petite verseuse pour café expresso sous le porte filtre (fig. 15).
Assurez-vous que les buses du porte filtre sont à l'intérieur de l'ouverture du couvercle de la verseuse.
10. Tournez le sélecteur Vario System selon le type de café que vous désirez obtenir : "LIGHT" pour un café léger ou "STRONG" pour un café fort (fig. 16).
11. Assurez-vous que le bouton vapeur est fermé.
12. Appuyez sur l'interrupteur marche/ arrêt pour café expresso.
La lampe témoin au-dessus de l'interrupteur indique que la cafetière pour café expresso est en marche (fig.17).
13. Après deux minutes environ, le café expresso commencera à couler par les buses du porte filtre (fig. 18).
ATTENTION : afin d'éviter les éclaboussures ne jamais enlever le porte-filtre pendant que la machine fonctionne.
14. Quand le café ne sort plus du porte-filtre, appuyez sur l'interrupteur marche/ arrêt café expresso pour arrêter la machine (fig. 7).
15. Versez le café dans les tasses.
16. Pour jeter le marc, décrochez le porte-filtre.

Bloquez le filtre à l'aide du levier incorporé dans la poignée, renversez le porte-filtre et tapotez pour faire sortir le marc (fig. 19).

ATTENTION : afin d'éviter les bouffées de vapeur, avant de retirer le porte-filtre, chassez toujours de la chaudière toute la vapeur résiduelle. Pour ce faire, tournez le bouton vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 20).

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 quand même, il faut chasser toute la vapeur de la chaudière en agissant sur le bouton, comme au point précédent.

COMMENT UTILISER L'ADAPTATEUR DEUX TASSES

L'adaptateur doit être utilisé chaque fois que vous désirez préparer le café directement dans les tasses et non dans la petite verseuse.

Pour le monter, il suffit de l'accrocher à la partie inférieure du porte-filtre (fig. 21).

ATTENTION : lors de la première mise en service de la machine, il faut laver tous les accessoires et les circuits internes. Procédez de la façon suivante :

- **POUR LA CAFETIÈRE FILTRE : faites au moins deux verseuses de café sans mouture (suivez les indications du paragraphe COMMENT PRÉPARER LE CAFÉ FILTRE)**
- **POUR LA CAFETIÈRE EXPRESSO : faites au moins quatre cappuccini sans mouture et avec de l'eau à la place du lait (suivez les indications du paragraphe COMMENT PRÉPARER LES CAPPUCCINI)**

COMMENT PRÉPARER LES CAPPUCCINI

- Si vous désirez deux "cappuccino", préparez le café comme décrit au paragraphe "Préparation du café expresso" (du point 1 au point 11) 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. 22), positionnez le sélecteur Vario

System sur "cappuccino" (fig. 16). 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. 23) 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. 24). 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. 25.
- 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. 26) et lavez-le soigneusement à l'eau tiède.
 - Contrôlez que les trois orifices du dispositif à cappuccino, indiqués à la fig. 27, 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 toute opération de nettoyage, débranchez la machine et laissez-la refroidir.
- N'immergez jamais la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique.

- Pour nettoyer la machine, évitez les solvants et les détergents abrasifs.

Un chiffon doux et humide suffit.

- Rincez tous les composants et lavez soigneusement le filtre métallique à l'eau chaude en le frottant avec une brosse (fig. 28). Vérifier si les trous du filtre métallique ne sont pas obturés et éventuellement débouchez-les avec une épingle (fig. 29)

- Contrôlez périodiquement le Flavor savor, sortez-le du porte-filtre en le tirant vers le haut (fig. 30).

Après l'avoir soigneusement nettoyé, remettez-le à sa place (fig. 30).

DÉTARTRAGE

L'eau utilisée pour faire le café étant continuellement chauffée, il est normal qu'avec le temps les conduits intérieurs de la machine s'entartrent.

Il est conseillé, par conséquent, de détartrer la cafetière pour café expresso tous les 2-6 mois environ (selon la dureté de l'eau et la fréquence d'utilisation). Procédez de la façon suivante:

1. Versez de l'eau dans la petite verseuse pour café expresso jusqu'au niveau 4 du côté WATER LEVEL
2. Dissolvez 1 cuillerée (environ 15-20 grammes) d'acide citrique (en vente en pharmacie)
3. Versez la solution dans la chaudière et revissez le bouchon
4. Assurez-vous que le bouton vapeur est fermé et accrochez le porte-filtre
5. Posez la petite verseuse sous le porte-filtre pour café expresso
6. Mettez le sélecteur Vario System sur "LIGHT" et allumez la machine
7. Après quelques minutes, la solution va commencer à couler dans la verseuse.

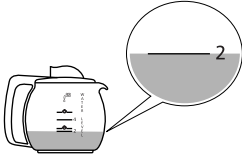
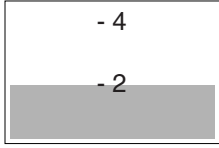
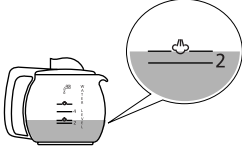
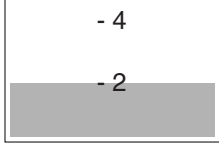
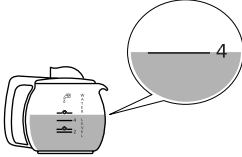
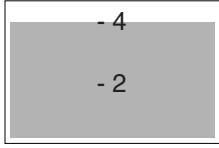
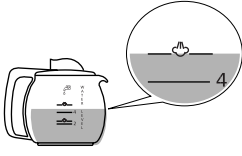

De temps en temps, tournez la commande vapeur et laissez couler un peu de solution par le tube du réservoir de lait.

8. Dès que toute la solution aura coulé, arrêtez la machine et laissez-la refroidir.
9. Pour supprimer les résidus de solution, répétez au moins deux fois les opérations décrites aux points 1 à 8 en utilisant de l'eau claire (sans acide citrique).

Il est conseillé de détartrer la **cafetière pour café filtre** toutes les 40 verseuses (selon la dureté de l'eau et la fréquence d'utilisation). Procédez de la façon suivante:

1. Remplissez-le d'eau claire et fraîche jusqu'au niveau correspondant à 4 tasses
2. Dissolvez 2 cuillerées (environ 30 grammes) d'acide citrique (en vente en pharmacie)
3. Versez la solution dans le réservoir et insérez celui-ci dans la machine
4. Retirez le filtre du porte-filtre (pour ne pas le polluer)
5. Posez la verseuse, avec son couvercle, sur la plaque chauffante
6. Appuyez sur l'interrupteur marche/ arrêt pour café filtre, laissez couler une tasse de solution dans la verseuse et arrêtez la machine
7. Laissez agir la solution pendant une heure
8. Rallumez la machine et laissez couler le reste de la solution
9. Pour rincer, faites marcher la machine à l'eau claire (sans mouture) au moins 3 fois (3 réservoirs d'eau pleins)

Les réparations de la machine à café dues à des problèmes de calcaire ne seront pas couvertes par la garantie si le détartrage susmentionné n'est pas effectué régulièrement.

Pour faire	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		

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	SOLUTION
Le café expresso ne coule plus	<ul style="list-style-type: none"> - La mouture est trop fine. - Les trous des buses du porte-filtre sont bouchés - Le filtre est bouché 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser de la mouture moyenne ou du type pour moka • Nettoyez les trous des buses. • Nettoyez soigneusement le filtre et ses trous avec une épingle(voir fig. 29).
Le lait du cappuccino ne mousse pas	<ul style="list-style-type: none"> • Le lait n'est pas assez froid • La buse à cappuccino est sale 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez toujours du lait demi-écrémé (voire entièrement écrémé) à peine sorti du réfrigérateur • Nettoyez soigneusement les trous de la buse à cappuccino
Les temps de la percolation du café filtre sont plus longs	<ul style="list-style-type: none"> • La cafetière filtre a besoin d'un détartrage 	<ul style="list-style-type: none"> • Effectuez le détartrage en suivant le paragraphe "Détartrage"
Le café a un goût acide	<ul style="list-style-type: none"> • Le rinçage n'a pas suffi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rincez l'appareil en suivant les indications du chapitre "Détartrage".