

MANUEL D'UTILISATION

MACHINE A EXPRESSO



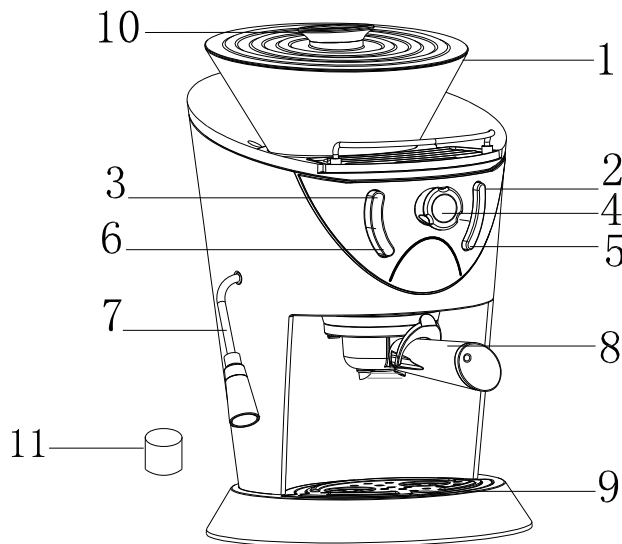
E 15

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

Manuel d'instruction

DESCRIPTION GÉNÉRALE :



- | | |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Réservoir d'eau | 7. Buse à cappuccino |
| 2. Commutateur droit | 8. Porte-filtre avec protège-pouce |
| 3. Commutateur gauche | 9. Plateau d'égouttement amovible |
| 4. Molette de vapeur | 10. Petit couvercle |
| 5. Voyant vert – Eau chaude Ok | 11. Panier-filtre 2 tasses |
| 6. Voyant rouge – Mise sous tension | |

AVERTISSEMENTS DE SECURITE

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, respectez toujours les principes de sécurité fondamentaux suivants:

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution et de blessure personnelle, n'immergez pas les cordons, les fiches ou l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.
4. L'utilisation de cet appareil est fortement déconseillée aux jeunes enfants ou aux personnes handicapées sans surveillance.
5. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsque vous ne l'utilisez pas ainsi qu'avant d'en effectuer l'entretien. Laissez-le refroidir avant d'en retirer ou de remonter les accessoires, ainsi qu'avant de le nettoyer.
6. Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e), après un dysfonctionnement ou lorsque l'appareil lui-même est endommagé d'une quelconque manière. Rapportez l'appareil au centre de service après-vente agréé le plus proche afin de l'y faire examiner, réparer ou régler, par un technicien qualifié.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut engendrer un incendie ainsi qu'un

risque d'électrocution ou de blessure personnelle.

8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

9. Ne laissez pas le cordon pendre le long de la table ou du comptoir, et veillez à ce qu'il ne soit pas en contact avec une surface brûlante.

10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une plaque de cuisson chaude (à gaz ou électrique) ni dans un four en service.

11. Veillez toujours à ce que l'interrupteur de mise en marche soit éteint avant de brancher la fiche de l'appareil dans une prise murale.

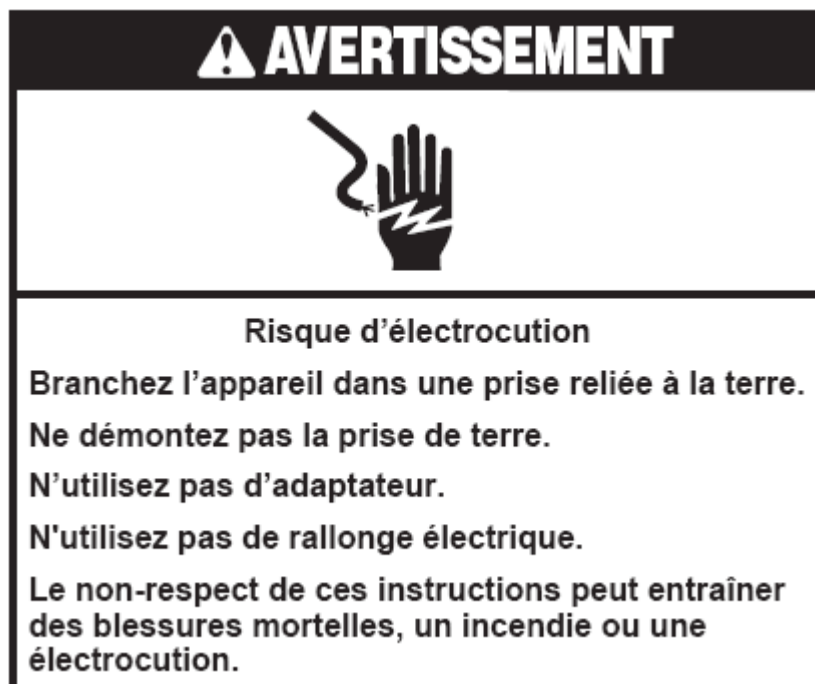
Pour le débrancher, éteignez l'appareil, puis déconnectez la fiche de la prise.

12. N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que domestique.

13. Faites très attention lorsque vous utilisez de la vapeur brûlante.

14. Gardez la buse à vapeur droite vers l'avant. Ne la tournez pas à plus de 75 degrés vers le haut.

REMARQUE: Pour limiter le risque d'électrocution, la fiche ne peut être branchée que d'une seule manière dans la prise. Si vous ne parvenez pas à brancher la fiche dans la prise, contactez un électricien agréé. Ne modifiez jamais la fiche par vos propres moyens. Le cordon d'alimentation fourni n'est pas très long pour éviter les noeuds ou le risque de s'y prendre les pieds. N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien agréé qu'il vous installe une prise murale à proximité de l'appareil.



INSTALLATION

- Placez la machine sur une surface de travail plate à une distance sécuritaire des robinets et des éviers.
- Vérifiez que le voltage correspond à celui indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.
- En cas d'incompatibilité entre la fiche de l'appareil et la prise de courant, remplacez la fiche par un autre de bon type à l'aide d'un professionnel qualifié.

Si le câble est endommagé ou exige d'être remplacé, contactez un centre de service autorisé par le fabricant seulement.

- N'installez jamais l'appareil dans un environnement où la température peut atteindre les 0°C ou descendre en dessous (si l'eau gèle, la cafetière risque d'être endommagée).

UTILISATION DE VOTRE MACHINE POUR LA PREMIERE FOIS

Lorsque vous utilisez la machine pour la première fois, vous devez laver tous les accessoires à savoir le porte-filtre, la buse à vapeur etc. dans l'eau chaude savonneuse et les rincer. Pour garantir un meilleur goût de café, les circuits internes doivent aussi être complètement rincés au moins cinq fois. Pour ce faire, suivez les instructions ci-dessous dans PRÉPARER UN ou DEUX CAFÉS 'ESPRESSO' mais utiliser uniquement de l'eau au lieu du café. Suivez également les instructions ci-dessous dans PRÉPARER UN CAPPUCCINO mais utilisez uniquement de l'eau au lieu du lait.

REPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU:


Pour retirer le réservoir d'eau, il suffit de le tirer vers le haut. Ne dépassez pas le niveau maximal du réservoir d'eau. Le réservoir peut également être rempli sans le retirer, en versant directement de l'eau dans le réservoir par le biais du petit couvercle à l'aide d'une bouteille d'eau fraîche par exemple.

Remettez le réservoir à sa place en positionnant les guides situés sous le réservoir juste au dessus de leurs logements respectifs, puis poussez le réservoir vers le bas pour le mettre en place.

Remarque: Ne faites pas fonctionner l'appareil sans eau dans le réservoir et n'oubliez jamais de remplir le réservoir lorsque le niveau d'eau est inférieur au niveau minimal.

PRÉ-CHAUFFAGE DE LA MACHINE A CAFÉ

Pour que votre café expresso soit à la bonne température, il est essentiel que la machine est préchauffée.

- Assurez vous que la molette vapeur (4) soit réglé au minimum. Tournez la vers la droite dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la mise en butée.
- Mettez le commutateur gauche (3) en marche. Le témoin lumineux rouge situé sous  s'allume.
- Positionnez le porte-filtre vide (sans café) sous la tête d'infusion avec la flèche sur la poignée en face l'indication OPEN. Poussez vers le haut et en même temps tournez la poignée vers la droite de façon à ce que la flèche sur la poignée se retrouve face à l'indication CLOSE.
- Placez une tasse sous le porte-filtre.
- Afin de remplir la chaudière d'eau, appuyez sur le commutateur droit (2) pendant environ 20 secondes, puis relâchez le.. Pendant ces 20 secondes de l'eau s'écoulera au travers du porte-filtre dans la tasse
- Attendez jusqu'à ce que le voyant vert (5) s'allume et appuyez de nouveau sur le commutateur droit (2). Maintenez votre pression sur le commutateur droit (2) jusqu'à ce que la tasse soit pleine d'eau.
- Videz la tasse, attendez jusqu'à ce que le voyant vert s'allume à nouveau et remplissez de nouveau la tasse d'eau à l'aide du commutateur droit (2).

PRÉPARER UN ou DEUX CAFÉS 'ESPRESSO':


- Il est important d'utiliser du café moulu de haute qualité avec une mouture fine afin d'éviter toute obstruction du filtre au cours de la préparation.
 - Il est important de vous assurer que le filtre est propre avant de le remplir avec du café.
 - Le préchauffage de la machine vous assure que le café sort à la bonne température. (Voyant vert (5) allumé – Ok)
1. Préchauffez votre machine comme décrit dans la section précédente,
 2. Retirez le porte-filtre de la tête d'infusion en faisant pivoter la poignée vers la gauche. Versez une cuillère à café – environ 7 grammes - de café moulu (ou positionnez une dosette de café de type E.S.E.) dans le petit panier-filtre, ou deux cuillères à café de café moulu dans le grand panier-filtre. Veillez à utiliser un café moulu fin (type « espresso ») pour votre préparation.
 3. Enlevez tout café excessif du panier-filtre si vous utiliser du café moulu et positionnez le panier-filtre dans le porte-filtre.
 4. Positionnez le porte-filtre vide sous la tête d'infusion avec la flèche sur la poignée en face l'indication OPEN. Poussez vers le haut et en même temps tournez la poignée vers la droite de façon à ce que la flèche sur la poignée se retrouve face à l'indication CLOSE.

Remarque:

- Si vous préférez la dosette de café, vous pouvez utiliser le petit panier-filtre 1 tasse.
- Utilisez les dosettes qui sont conformes à la norme ESE: Cette information sera indiquée sur l'emballage par le symbole suivant:



La norme ESE est un système accepté par les principaux fabricants de dosette de café, et vous permet de préparer le café expresso de façon simple et sans gachis.

5. Placez une tasse ou des tasses (des tasses peuvent être préchauffées en les mettant sur le plateau chauffe-tasses devant le réservoir d'eau) le plateau d'égouttement amovible. Assurez-vous que la tasse ou les tasses s'alignent avec les trous de distribution sur le porte-filtre.
6. Attendez jusqu'à ce que le voyant vert (5) s'allume puis appuyez sur le commutateur 'expresso'  jusqu'à l'obtention de la quantité de café souhaité.
7. Pour détacher le porte-filtre, tournez la poignée de droite à gauche. Pour éviter toute éclaboussure, ne détachez pas le porte-filtre tant que du café s'écoule du porte-filtre
8. Pour enlever le café utilisé, maintenez le panier-filtre en position à l'aide du protège-pouce qui est intégré dans la poignée et laissez tomber le café en tapotant le porte-filtre renversé.
9. Eteignez la machine à café en appuyant sur le commutateur gauche (3) – Le voyant rouge (6) s'éteint.

PRÉPARER UN CAPPUCINO

Assurez vous que la molette vapeur (4) soit réglée au minimum. Tournez la vers la droite dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la mise en butée.

1. Préparez un café expresso en utilisant une tasse assez grande pour le cappuccino – 180 à 210 ml - (voir PRÉPARER UN ou DEUX CAFÉS 'ESPRESSO').
2. Remplissez un récipient d'environ 84 ml de lait pour chaque cappuccino à préparer. Le lait doit être froid en sortant du réfrigérateur (pas chaud!). En sélectionnant le récipient dans lequel vous allez faire mousser le lait n'oubliez pas que le volume de lait augmentera de 2 ou 3 fois.

Remarque: Le lait demi écrémé donne des meilleurs résultats. Nous vous suggérons d'utiliser le lait demi écrémé à température du réfrigérateur.

3. Mettez le récipient avec le lait sous la buse à cappuccino (7).
4. Plongez la buse à environ 2 cm de profondeur dans le lait et tournez la molette de vapeur (4) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (en tournant la molette dans une mesure plus ou moins grande, il est possible de faire varier la quantité de vapeur qui sort de la buse). A partir de cette étape, le lait commence à augmenter en volume et à paraître mousseux.

Remarque: Si de grosses bulles se forment ou si le lait éclabousse hors du pot, cela signifie que la buse n'est pas assez immergée. A mesure que la mousse augmente de volume, il est nécessaire d'abaisser le pot.

5. Une fois le lait bien moussé et **avant de retirer la buse à cappuccino**, tournez la molette de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la mise en butée et ce de manière à éviter les éclaboussures.
6. Versez le lait moussé dans le(s) tasse(s) contenant le café expresso. Votre cappuccino est prêt. Si vous le souhaitez saupoudrez la mousse d'un peu de chocolat en poudre.

IMPORTANT: Toujours nettoyer la buse à cappuccino après usage.

1. Enlevez le manchon conique de la buse à cappuccino en le tirant vers le bas. Ce manchon peut être lavé à l'eau chaude savonneuse. Assurez-vous que tous les orifices du manchon sont exempts de résidus de lait.
2. Essuyez le bras et la buse à l'aide d'un chiffon propre humide. N'utilisez jamais de tampon à récurer abrasif.
3. Allumez la machine et attendez que le chauffe-eau atteigne sa température de service. (Voyant vert (5) allumé – Ok)
4. Dirigez le bras de moussage dans une tasse vide et ouvrez quelques instants la molette à vapeur pour injecter de la vapeur dans la buse (cette opération nettoiera l'embout de la buse).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant le nettoyage, éteignez et débranchez la machine, et laissez la refroidir.

Ne plongez jamais le corps de votre machine dans l'eau ou tout autre liquide.

N'utilisez pas de détergents abrasifs ni de tampons à récurer pour nettoyer la machine à espresso ou l'un de ses accessoires.

- Essuyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon propre humide et séchez-le avec un chiffon doux.
- Nettoyez le porte-filtre et le réservoir à l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau claire. Séchez-le à l'aide d'un chiffon doux. Ne lavez pas le porte-filtre au lave-vaisselle.
- Les paniers-filtres, l'égouttoir, la grille de l'égouttoir peuvent être lavés au lave-vaisselle pour autant que vous les placiez dans le panier supérieur. Vous pouvez également les laver à la main, à l'eau chaude savonneuse. Dans ce cas, veillez à bien les rincer à l'eau claire, puis séchez-les avec un chiffon doux.

NETTOYAGE DU TAMIS

Toutes les 75 à 100 tasses d'espresso, le tamis doit être démonté de la tête d'infusion pour être entièrement nettoyé.

1. A l'aide d'un tournevis à manche court, dévissez la vis au centre du tamis en la faisant pivoter dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Une fois la vis retirée, le tamis se détache de la tête d'infusion.
2. Lavez le tamis à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.
3. Remettez en place le tamis sur la tête d'infusion et fixez-le à l'aide de la vis d'origine. Faites-la pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se bloque.

DÉTARTRAGE

Des dépôts de calcium (tartre) provenant de l'eau d'infusion s'accumulent au fil du temps à l'intérieur de la machine à espresso et peuvent porter préjudice à la qualité de votre café. Le tartre doit être éliminé tous les quatre mois ; cependant, la dureté éventuelle de l'eau de distribution locale peut requérir un détartrage plus fréquent. Utilisez un agent de détartrage en poudre ou des tablettes de détartrage appropriées pour éliminer ces dépôts.

1. Respectez les instructions figurant sur l'emballage de l'agent de détartrage
2. Mélangez la solution de détartrage (1 litre maximum) et versez-la dans le réservoir
3. Mettez la machine en marche attendez que le voyant vert s'allume.
4. Vérifiez que le porte-filtre n'est pas fixé et placez un récipient sous l'embouchure de la machine ainsi que sous la buse à cappuccino.
5. Appuyez sur le commutateur droit et laissez un peu moins de la moitié de la solution du réservoir s'écouler. Relâchez le commutateur. Procédez de même avec la molette à vapeur et la buse à cappuccino.
6. Laissez la solution agir pendant environ 15 minutes, puis appuyez de nouveau sur le commutateur droit jusqu'à ce que le réservoir soit presque vide. Procédez de même avec la molette à vapeur et la buse à cappuccino.
7. Eteindre la machine
8. Retirez le réservoir à eau et rincez-le à l'eau claire; remettez-le en place et remplissez-le d'eau fraîche jusqu'au repère de remplissage maximal. Appuyez sur le commutateur gauche afin de mettre la machine à espresso en marche et en appuyant sur le commutateur droit rincez-la en vidant le contenu du réservoir via la tête d'infusion et la buse à

cappuccino, en alternance. Veillez cependant à ce que le réservoir ne se vide pas complètement pour que la machine ne pompe pas à vide.

Les réparations pour les dysfonctionnements causés par des problèmes d'accumulation de calcium ne sont pas couvertes par la garantie si le processus de détartrage décrit ci-dessus n'est pas effectué régulièrement.

DONNÉES TECHNIQUES :

Alimentation : 220~240V~ 50Hz

Puissance : 1150 - 1250W

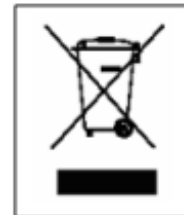
Cet appareil est conforme aux directives CE appropriées et a été fabriqué selon les règles techniques de sécurité les plus récentes.



Recyclage

Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2002/96/CE afin de pouvoir être soit recyclé soit démantelé dans le but de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.



Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.

Importé par



93300 Aubervilliers
www.tradecom.fr