

Ariete

COD. 4075103900

REV. 0 del 27/06/2019



Macchina da caffè
Coffee maker
Machine à café
Kaffeemaschine
Máquina de café
Καφετιέρα
Ekspres do kawy

Numero Verde
800-809065

Ariete

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio (FI)
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

CE EAC

1313

827070

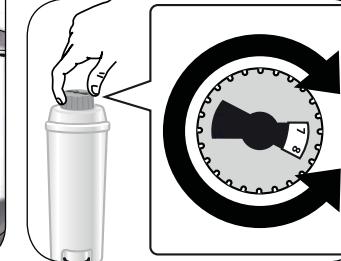
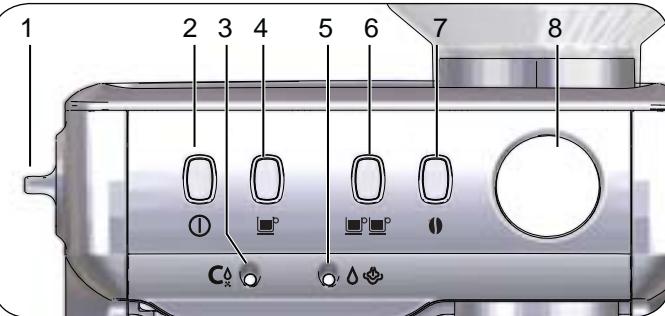
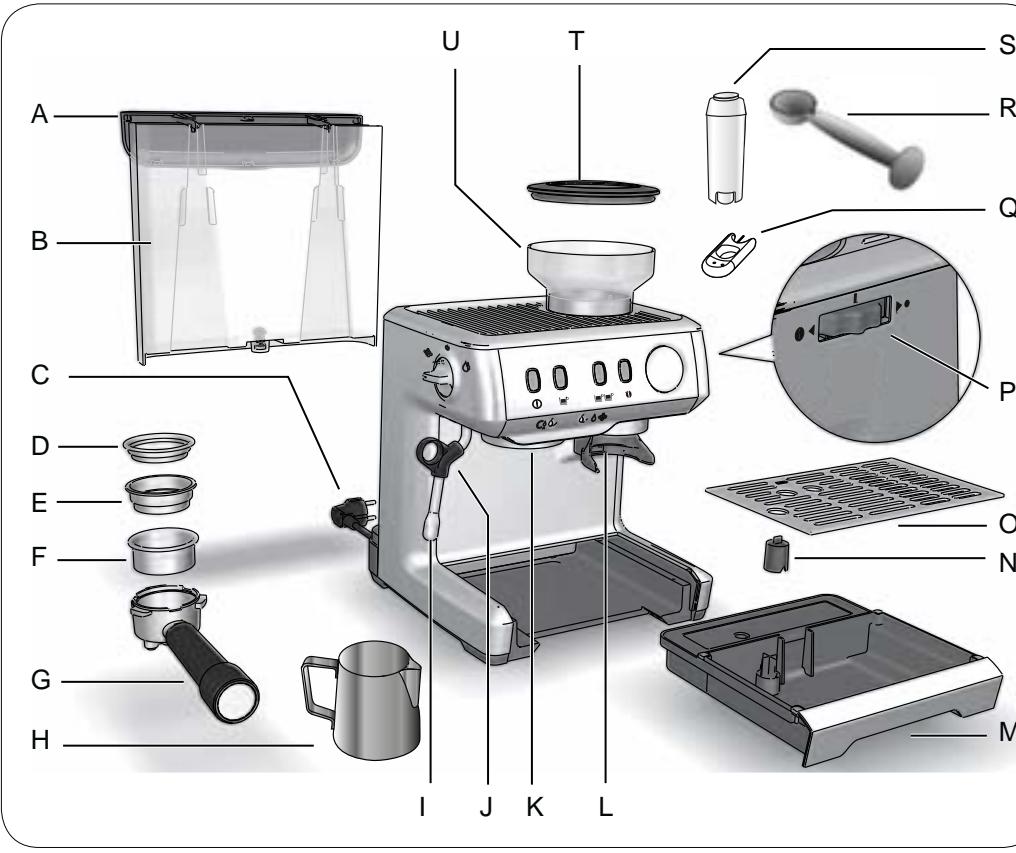


Fig. 2

Fig. 3

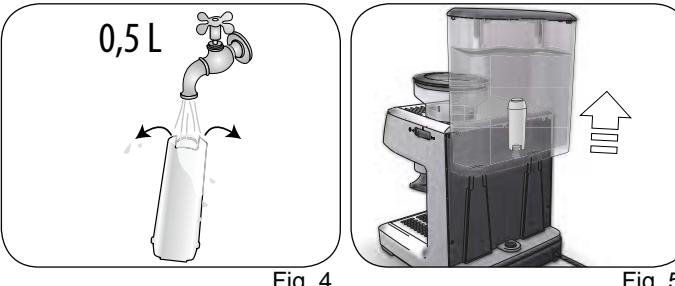


Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

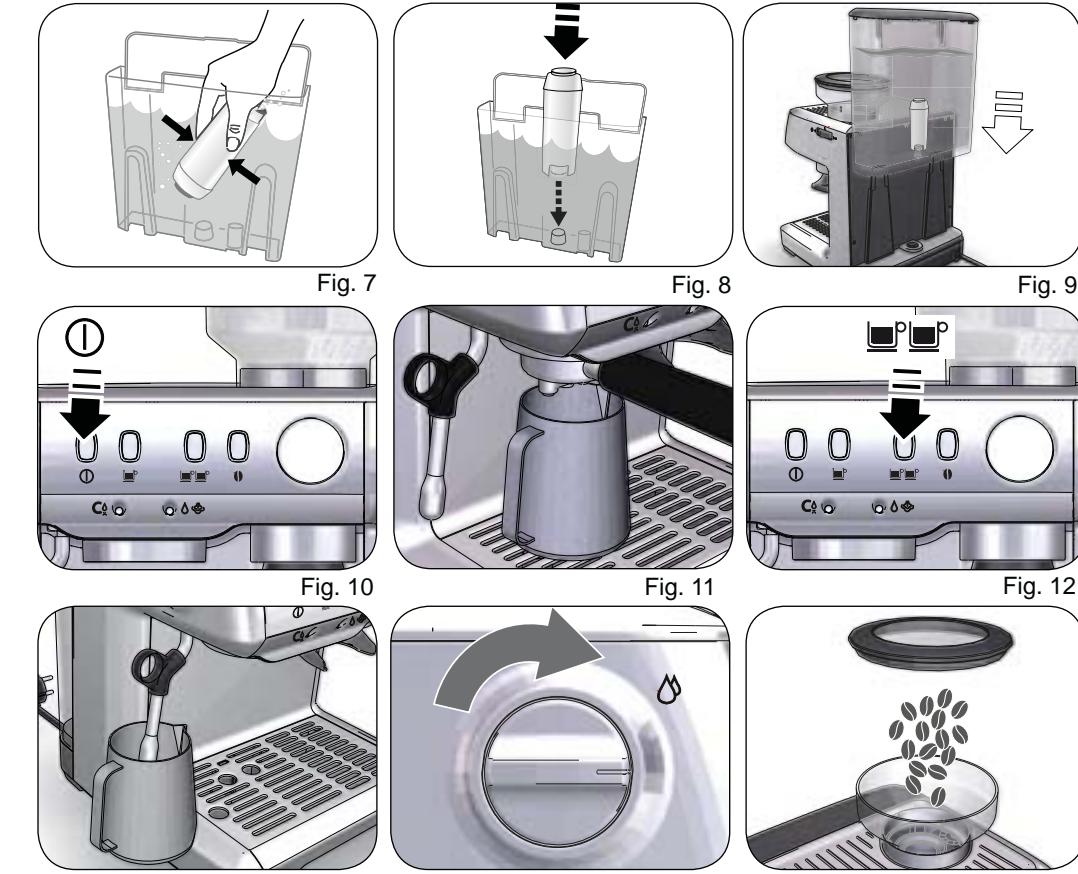


Fig. 7

Fig. 8

Fig. 9

Fig. 10

Fig. 11

Fig. 12

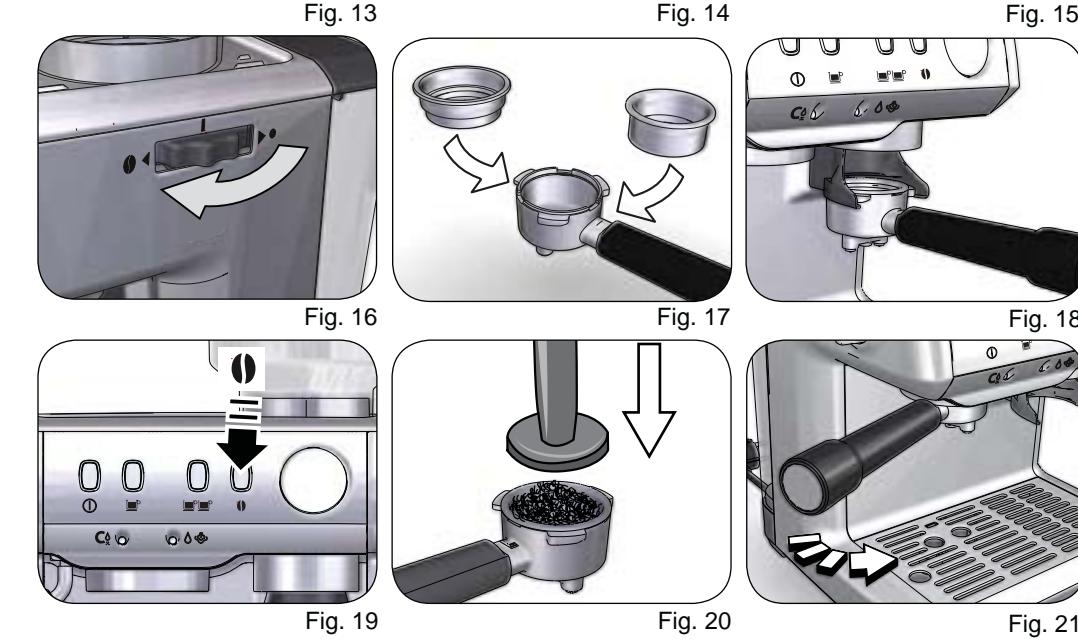


Fig. 13

Fig. 14

Fig. 15

Fig. 16

Fig. 17

Fig. 18

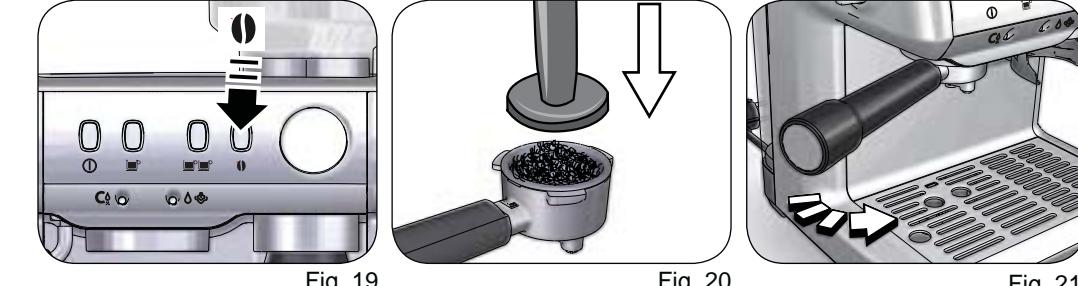


Fig. 19

Fig. 20

Fig. 21



Fig. 22

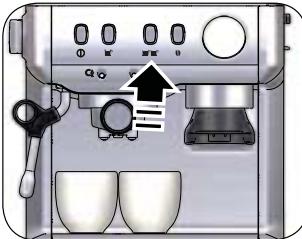


Fig. 23

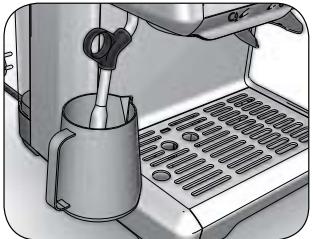


Fig. 24

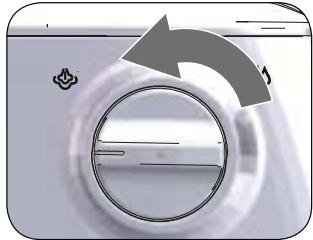


Fig. 25



Fig. 26



Fig. 27



Fig. 28



Fig. 29

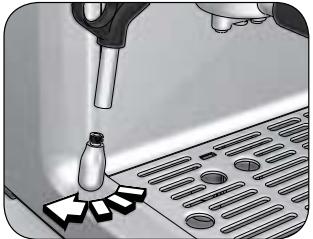


Fig. 30

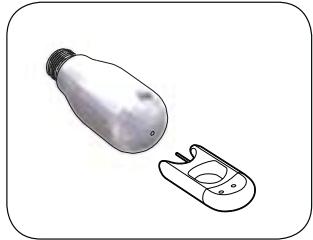


Fig. 31

DESCRIPTION DES COMPOSANTS

- A - Couvercle du réservoir
- B - Réservoir d'eau
- C - Cordon d'alimentation
- D - Filtre pour dosette
- E - Filtre 1 tasse
- F - Filtre 2 tasses
- G - Porte-filtre
- H - Pichet à lait
- I - Buse vapeur
- J - Tuyau à vapeur/eau chaude
- K - Logement d'accrochage du porte-filtre
- L - Moulin à café
- M - Bac recueille-gouttes
- N - Flotteur
- O - Grille pour tasses
- P - Anneau de réglage du degré de mouture
- Q - Aiguille pour nettoyage de la buse vapeur
- R - Presse-café
- S - Filtre adoucisseur d'eau Delonghi
- T - Couvercle du récipient du café
- U - Récipient pour café en grains

- 1 - Pommeau de distribution vapeur/eau chaude
- 2 - Bouton de marche/arrêt avec voyant de fonctionnement (①)
- 3 - Voyant de demande de détartrage (C_Δ)
- 4 - Bouton de distribution du café pour 1 tasse avec voyant (P)
- 5 - Voyant de la fonction vapeur/eau chaude (Δ)
- 6 - Bouton de distribution du café pour 2 tasses avec voyant (P|P)
- 7 - Bouton pour la mouture du café en grains avec voyant de fonctionnement (②)
- 8 - Manomètre

Données d'identification

Les données d'identification de la machine, figurant sur la plaquette placée sous la base d'appui de la machine, sont les suivantes:

- fabricant et marque CE
- modèle (Mod.)
- n° di matricule (SN)
- tension d'alimentation (V) et fréquence (Hz)
- puissance électrique absorbée (W)
- numéro vert

En cas de demande envoyée à un Centre d'Assistance Agréé, ne pas oublier d'indiquer le modèle et le numéro de matricule.

MODE D'EMPLOI

Mise en marche

Retirer l'emballage et vérifier si tous les composants sont présents. Positionner l'appareil sur une surface plate et stable. Laver le filtre pour la dosette, le filtre pour 1 tasse, le filtre pour 2 tasses et le couvercle du récipient du café.

- Eviter de verser dans le réservoir une quantité excessive d'eau.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Il faut utiliser et laisser l'appareil au repos sur une surface stable.
- Il ne faut pas utiliser l'appareil s'il est tombé, s'il présente des signes visibles de détérioration ou en cas de fuite d'eau. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la prise sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux. Toutes les réparations, y compris le remplacement du cordon d'alimentation, doivent exclusivement être effectuées dans un centres d'assistance après-vente Ariete ou par des techniciens agréés Ariete, de façon à prévenir les risques éventuels.



Avertissements sur les brûlures

- Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau vers une partie du corps; manipuler le tuyau vapeur avec précaution: Danger de brûlures!
- Les parties métalliques externes de l'appareil et du porte-filtre, susceptibles de provoquer des brûlures, ne doivent pas être touchées quand l'appareil est en marche.
- Si l'eau ne sort pas par le porte-filtre, cela pourrait être parce que le filtre est bouché. Dans ce cas, il faut déboîter et retirer lentement le porte-filtre car la pression restante pourrait provoquer des éclaboussures ou des jets. Nettoyer donc comme indiqué dans le paragraphe correspondant.



Attention - dégâts matériels

- Placer la machine sur un plan stable où elle ne risque pas d'être renversée.
- ne pas utiliser la machine sans eau: la pompe se brûlerait.
- Ne jamais remplir le réservoir avec de l'eau chaude ou bouillante.
- Ne pas mettre la machine sur des surfaces très chaudes ou près de flammes libres afin d'éviter que le corps de la machine se détériore.
- Le cordon ne doit pas toucher les parties chaudes de la machine.
- N'utilisez jamais d'eau gazeuse (additionnée d'anhydride de carbone).
- Ne jamais introduire des substances autres que du café en poudre dans le filtre. L'appareil pourrait gravement s'endommager.
- Ne jamais régler le moulin à café pendant son fonctionnement, ne pas introduire de café moulu dans le moulin à café mais seulement du café en grains.
- Ne pas laisser la machine à une température ambiante inférieure à 0°C, puisque l'eau résiduelle dans la chaudière pourrait geler et causer des dommages.
- Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.).
- Après avoir débranché la fiche d'alimentation et après le refroidissement des parties chaudes, l'appareil devra être nettoyé exclusivement avec un linge non abrasif à peine humide et quelques gouttes de détergents neutres non agressifs (ne jamais utiliser de solvants qui endommageraient le plastique).

•GARDER TOUJOURS CE MODE D'EMPLOI

Installation du filtre adoucisseur d'eau

Retirer le filtre adoucisseur d'eau de son emballage.

Tournez le disque du calendrier de façon à visualiser les deux prochains mois d'utilisation (Fig. 3).

Note: le filtre adoucisseur d'eau a une durée de deux mois, si on utilise la machine normalement. Si, en revanche, la machine à café est laissé inutilisée avec le filtre adoucisseur d'eau installé, le filtre dure environ trois semaines au maximum.

Utiliser uniquement les filtres "Water filter" DeLonghi, disponibles auprès des Centres d'Assistance autorisés.

Pour activer le filtre adoucisseur d'eau, faire couler l'eau du robinet dans le trou présent sur le filtre jusqu'à ce que l'eau sorte des ouvertures latérales. Faire couler au moins 500 ml d'eau (Fig. 4).

Retirer le réservoir de l'eau de la machine (Fig. 5). Remplir le réservoir avec l'eau plate fraîche jusqu'au niveau MAX.

Introduire le filtre adoucisseur d'eau dans le réservoir de l'eau. Immerger le filtre adoucisseur d'eau pendant environ dix secondes. Incliner le filtre afin de faire sortir les bulles d'air. Presser légèrement le filtre adoucisseur d'eau lorsqu'il est immergé dans l'eau pour chasser l'air résiduel contenu à l'intérieur (Fig. 7).

Insérer le filtre dans le logement présent sur le fond du réservoir (Fig. 8). Bien appuyer sur le filtre.

Premier allumage

Contrôler que la tension du réseau domestique soit la même que celle indiquée sur la plaquette de données techniques de l'appareil.

Après avoir rempli le réservoir jusqu'au niveau MAX, introduire le réservoir de l'eau dans son logement (Fig. 9).

Pour assurer le bon fonctionnement de la machine, pousser à fond le réservoir.

Le réservoir peut aussi être rempli par le haut, en versant l'eau dans le compartiment spécifique après avoir soulevé le couvercle (Fig. 6).

Introduire la fiche dans la prise de courant.

Placer le porte-filtre dans son logement sans introduire de filtre.

Appuyer sur le bouton de mise en marche (①). Le voyant du bouton d'allumage commence à clignoter.

Lorsque la machine a atteint la bonne température pour la préparation du café, les voyants des boutons (②), (③④⑤), (⑥) s'allument de façon continue.

Note: si le circuit hydraulique de la chaudière est resté sans eau, tous les voyants clignotent simultanément. Pour rétablir le fonctionnement de la machine voir la section « Remplissage du réservoir d'eau pendant l'utilisation ».

Pour recharger le circuit éteindre la machine. Remplir le réservoir avec de l'eau froide plate. Rallumer la machine. Attendre que la machine soit prête, ce qui est indiqué par les voyants des boutons qui sont tous allumés. Tourner le tuyau de la vapeur vers l'intérieur et le pointer vers le plateau d'égouttement. Tourner le pommeau de distribution vapeur/eau chaude vers la droite sur la position eau (⑦) (Fig. 14).

Note: pendant la phase de chauffage, la machine distribue toujours l'eau chaude à partir du logement d'accrochage du porte-filtre (environ 60 ml).

Note: veiller à ce que le pommeau de distribution vapeur/eau chaude se trouve en position centrale (⑧), autrement le chauffage de la chaudière ne démarrera pas. Si le pommeau de distribution vapeur/eau chaude ne se trouve pas dans cette position le voyant de fonctionnement (①) clignotera rapidement.

Placer le pichet à lait fourni sous le porte-filtre (Fig. 11).

Appuyer sur le bouton de distribution du café pour 2 tasses (⑨⑩) (Fig. 12). Démarrer le processus de distribution jusqu'à voir sortir de l'eau du logement du porte-filtre.

Placer le pichet à lait sous le tuyau de distribution vapeur/eau chaude (Fig. 13).

tourner le pommeau de distribution vapeur/eau chaude vers la droite sur la position eau (⑦).

Démarrer le processus de distribution jusqu'à voir sortir de l'eau chaude du tuyau de la vapeur. Remettre le pommeau de distribution vapeur/eau chaude en position centrale (⑧) pour interrompre la distribution de l'eau chaude.

Répéter les étapes jusqu'à terminer toute l'eau contenue dans le réservoir.

Maintenant, la machine est prête pour préparer le premier café.

Note: répéter cette opération à chaque fois que la machine sera rallumée après plusieurs jours d'inactivité. Si le réservoir reste à sec, on perçoit une vibration et un bruit plus fort. Les voyants des boutons (■), (■■), (●) clignotent. Pour rétablir le fonctionnement de la machine voir la section « Remplissage du réservoir d'eau pendant l'utilisation ».

COMMENT FAIRE LE CAFÉ

Vérifier le niveau d'eau dans le réservoir (B). Contrôler que le réservoir soit bien inséré dans son logement. Insérer dans le porte-filtre (G) le filtre désiré: il est possible de choisir le filtre (E) pour 1 tasse ou le filtre (F) pour 2 tasses.

Introduire les grains de café dans le récipient (Fig. 15). Ne pas introduire une quantité excessive de grains de café. Le couvercle du récipient à café doit être fermé.

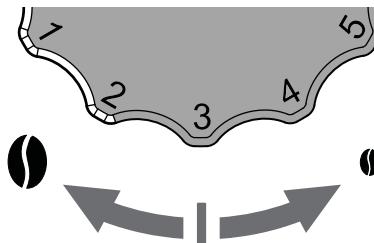
Note: Si on introduit peu de grains de café à la fois, on pourra déguster un café avec le mélange toujours frais.

Réglage du degré de mouture

Le café peut être plus ou moins finement moulu selon le degré de mouture désiré.

Le degré de mouture affecte le goût plus ou moins fort du café et la qualité de la crème. On peut essayer de modifier ce paramètre pour trouver le goût parfait pour son café.

Sur l'anneau de réglage du degré de mouture on trouve une échelle de 1 à 11. Les nombres les plus élevés correspondent à une mouture plus grosse. Les nombres les plus bas correspondent à une mouture plus fine. Faire un café d'essai avec un degré de mouture égal à 3. Varier ensuite le degré de mouture pour trouver le goût parfait pour son café.



Tournez l'anneau de réglage du degré de mouture (P) vers la gauche si on désire une mouture grosse (●◀) ou vers la droite si on veut une mouture fine (▶●) (Fig. 16).

Note: la distribution de café moulu avec le degré de mouture désiré n'est pas immédiate à cause de la poudre moulue résiduelle restée à l'intérieur du conduit. Distribuer quelques doses de café moulu avant d'effectuer un nouveau réglage du degré de mouture.



Attention!

L'opération doit être effectuée avec le moulin à café en marche afin de faciliter la rotation de l'anneau de réglage du degré de mouture.

Réglage de la quantité de café moulu pour 1 tasse ou 2 tasses

On peut régler la quantité de café moulu à insérer dans le filtre (temps d'action de la meule).

La quantité de café moulu a un effet sur le goût plus ou moins fort du café et sur la qualité de la crème. On peut essayer de modifier ce paramètre pour trouver le goût parfait pour son café.

Chaque fois que l'on appuie sur le bouton pour la mouture (●), la poudre de café va sortir du moulin.

Avant de démarrer la mouture, placer le porte-filtre (G) sous le moulin à café (Fig. 18).

Appuyer une fois sur le bouton pour la mouture pour moudre le café pour 1 tasse. Appuyer deux fois consécutives sur le bouton pour la mouture pour moudre le café pour 2 tasses.

Pour définir la quantité de café à moudre, appuyer et maintenir enfoncé le bouton pour la mouture (●) pendant le temps nécessaire. Le temps écoulé équivaut à la durée de la nouvelle mouture. Pour définir la quantité de café à moudre pour 1 tasse, appuyer 1 fois sur le bouton pour la mouture et le maintenir enfoncé. Pour définir la quantité de café à moudre pour 2 tasses, appuyer 2 fois de suite sur le bouton pour la mouture et le maintenir enfoncé.

Note: Appuyer 2 fois de suite avec un intervalle inférieur à 1,5 secondes.

Pour interrompre à tout moment le réglage de la quantité de café moulu, appuyer sur le bouton pour la mouture (●).

Note: Le réglage du degré de mouture affecte la quantité de café distribué. Après chaque réglage du degré de mouture il faudra ajuster la quantité de café moulu pour 1 tasse et 2 tasses.

Pendant que le moulin à café fonctionne, la phase de réchauffement de la chaudière et la fonction de débit sont annulées.

Réglage de la quantité d'eau distribuée pour 1 tasse ou 2 tasses

On peut régler la quantité d'eau distribuée pour 1 ou 2 tasses de café (temps de distribution de l'eau chaude à travers le porte-filtre).

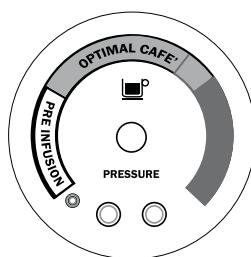
La quantité d'eau distribuée affecte le goût plus ou moins fort du café et la qualité de la crème. On peut essayer de modifier ce paramètre pour trouver le goût parfait pour son café.

Note: le réglage de la quantité d'eau distribuée pour 1 tasse ou 2 tasses doit être effectué pendant la distribution du café.

Pour régler la quantité d'eau à distribuer pour 1 tasse de café, appuyer sur le bouton (■) et le maintenir enfoncé pendant le temps nécessaire. Le temps écoulé définit la nouvelle quantité d'eau pour 1 tasse de café. Pour régler la quantité d'eau à distribuer pour 2 tasses, appuyer sur le bouton (■■) et le maintenir enfoncé pendant le temps nécessaire. Le temps écoulé définit la nouvelle quantité d'eau pour 2 tasses de café.

Fonctionnement du manomètre

Le dispositif est équipé d'un manomètre (8) qui indique si les paramètres de la quantité d'eau, la quantité de café et le degré de mouture sont bien équilibrées pour une distribution optimale du café.



Café trop aqueux

Pré infusion

La première phase de distribution du café correspond à une pré-infusion de la poudre de café. La machine fonctionne à basse pression. L'aiguille du manomètre doit se trouver dans la zone PRE INFUSION.

Optimal café

La pression de l'eau augmente progressivement. Pendant toute la phase de distribution du café l'aiguille doit se trouver dans la zone OPTIMAL CAFÉ. Le café sera ainsi préparé à la pression idéale.

Café trop fort

Si, lors de la distribution du café dans la tasse, l'aiguille du manomètre reste dans la zone PRE INFUSION, le café a été distribué à une pression insuffisante. Cela se produit lorsque l'eau passe rapidement à travers la poudre de café. Le café est aqueux, avec peu de crème et peu de goût. Les causes dépendent de la mouture trop grosse ou de la faible quantité de café dans le porte-filtre ou du fait que le café moulu n'a pas été pressé.

Si, lors de la distribution du café dans la tasse, l'aiguille du manomètre dépasse la zone optimale de distribution et se positionne dans la zone rouge, le café a été distribué à une pression trop haute. Cela se produit lorsque l'eau n'arrive pas à passer à travers la poudre de café. Le café est fort, avec peu de crème et un goût amer. Les causes dépendent de la mouture trop fine ou de la quantité excessive de café dans le porte-filtre ou du fait que le café moulu a été trop pressé.

Un bon expresso s'obtient lorsque l'on atteigne un équilibre parfait entre la douceur, l'acidité et l'amertume du goût. La saveur du café dépendra de nombreux facteurs, tels que le type de grains de café, le degré de torréfaction, la fraîcheur, le degré de mouture, le dosage de café moulu et le pressage de la poudre de café dans le filtre. Il faut expérimenter en ajustant ces facteurs pour obtenir sa propre saveur préférée. Dans tous les cas, se rappeler de suivre les indications sur le manomètre.

Distribution du café

Choisir le filtre 1 tasse ou 2 tasses en fonction de la quantité de café que l'on souhaite préparer.

Introduire le filtre dans le porte-filtre (Fig.17).

Placer le porte-filtre sous le moulin à café (Fig. 18). Insérer les ailettes du porte-filtre dans le support sous le moulin à café.

Régler le degré de mouture, si nécessaire.

Pour moudre le café pour 1 tasse appuyer une fois sur le bouton pour la mouture (●). Pour moudre le café pour 2 tasses appuyer deux fois consécutives sur le bouton pour la mouture (●).

Le café moulu dans le porte-filtre doit être pressé avec le presse-café (Fig. 20).

Appuyer sur le bouton de distribution du café 1 tasse (■). Quelques secondes suffisent pour libérer le logement d'accrochage du porte-filtre des résidus de poudre de café et pour nettoyer le circuit de la chaudière.

Appuyez à nouveau sur le bouton pour arrêter la distribution d'eau.

Enclencher le porte-filtre dans son emplacement (Fig. 21).



Attention!

Bien serrer le porte-filtre en s'assurant de bien l'avoir accroché à la collerette (Fig. 21).

Si une quantité excessive de poudre à café est introduite à l'intérieur du filtre, la rotation du porte-filtre pourra apparaître difficile et/ou on pourra avoir des fuites au porte-filtre pendant l'écoulement du café.

Pour obtenir le premier café bien chaud, fixer le porte-filtre avec le filtre inséré (mais sans le café moulu) à son logement. Distribuer une tasse de café de façon que l'eau chaude nettoie et chauffe le filtre. Ceci ne sera pas nécessaire pour les cafés suivants.

Lorsque la machine a atteint la bonne température pour la préparation du café, les voyants des boutons (■), (■■), (●) s'allument de façon continue.

Appuyer sur le bouton de distribution du café (■) pour préparer 1 tasse de café, ou sur le bouton de distribution du café (■■) pour préparer 2 tasses de café.

Vérifier que l'aiguille du manomètre se trouve dans le secteur PRE INFUSION au début de la distribution et qu'elle se déplace ensuite vers le secteur OPTIMAL CAFÉ, pendant la phase de descente du café dans la tasse. Voir la section « Fonctionnement du manomètre ».

Pour arrêter la distribution avant que la machine ait terminé, appuyer sur le bouton de distribution du café.



Attention!

Comme pour les machines à café professionnelles, ne pas retirer le porte-filtre lorsque le bouton de distribution est activé.



Attention!

Une fois le café écoulé, attendre une dizaine de secondes avant d'enlever le porte-filtre; pour ôter le porte-filtre, le tourner lentement de droite à gauche de façon à éviter les jets et les éclaboussures d'eau ou de café.

Lorsque la machine à café est en attente (stand-by), les voyants des boutons (■), (■■), (●) sont allumés de façon continue. **Si on remarque de petites bouffées de vapeur provenant du porte-filtre durant la phase d'attente de la vapeur, considérer le phénomène comme absolument normal.**

Retrait du filtre

Pour retirer le filtre du porte-filtre utiliser le manche d'une cuillère à café. Soulever le bord du filtre. Extraire le filtre.



Fonction d'arrêt automatique

Cette machine à café est équipée d'un système d'extinction automatique, conformément aux nouvelles réglementations sur les consommations énergétiques. Au bout de 30 minutes d'inactivité, la machine s'éteindra. Pour faire un nouveau café, il faudra rallumer la machine en appuyant sur le bouton marche/arrêt (①). Lorsque la machine a atteint la bonne température pour la préparation du café, les voyants des boutons (■P), (■P■P), (●) s'allument de façon continue.

Remplissage du réservoir d'eau durant l'utilisation

Il est recommandé de toujours vérifier le niveau d'eau dans le réservoir. Si le réservoir reste à sec, on perçoit une vibration et un bruit plus fort. Les voyants des boutons (■P), (■P■P), (●) clignotent.

Débrancher la machine et retirer la fiche de la prise de courant. Retirer le porte-filtre. Remplir le réservoir jusqu'au niveau indiqué et rallumer la machine.

Lorsque la machine a atteint la bonne température pour la préparation du café, les voyants des boutons (■P), (■P■P), (●) s'allument de façon continue. Placer le pichet à lait sous le tuyau de distribution vapeur/eau chaude (Fig. 13).

Tourner le pommeau de distribution vapeur/eau chaude vers la droite sur la position eau (▲). Le voyant de la fonction vapeur/eau chaude (▲ ●) s'allume de façon continue Faire sortir de l'eau chaude jusqu'à ce que le circuit soit rempli à nouveau et que l'eau sorte régulièrement par le tuyau de la vapeur/eau chaude.

Remettre le pommeau de distribution vapeur/eau chaude en position centrale (○).

La machine reprendra à fonctionner régulièrement.

COMMENT FAIRE LE CAFÉ AVEC LA DOSETTE

Pour faire du café avec une dosette il faut installer le filtre spécifique pour dosette (D), fourni, comme suit:

1 Placer la dosette dans le porte-filtre (Fig. 27).

2 Pousser la dosette dans le filtre. Maintenant il est possible d'insérer le porte-filtre dans son emplacement.

3 La dosette doit être bien centrée et positionnée à l'intérieur du filtre. Serrer fermement le porte-filtre en s'assurant de bien l'avoir accroché au flasque (Fig. 21)

4 Après la préparation du café, en retirant le porte-filtre, la dosette pourrait rester coincée dans le logement du porte-filtre. Pour la retirer, incliner le porte-filtre, laissant la dosette tomber sur lui.

Pour toujours obtenir un excellent café il faut acheter des dosettes portant la marque de compatibilité E.S.E.

Si la dosette n'est pas bien insérée ou si le porte-filtre n'est pas bien serré, quelques gouttes d'eau pourraient sortir du porte-filtre.

COMMENT FAIRE UN CAPPUCCINO

Pour obtenir un bon cappuccino professionnel, procéder comme suit: faire du café, puis monter le lait et verser ce dernier sur le café.

Avant d'utiliser le tuyau de la vapeur/eau chaude pour utiliser la fonction vapeur, s'assurer qu'on a enlevé le porte-filtre de son logement.

Si on remarque de petites bouffées de vapeur provenant du porte-filtre durant la phase d'attente de la vapeur, considérer le phénomène comme absolument normal.

 Attention!

Danger de brûlures. Maintenir le tuyau de la vapeur/eau chaude uniquement par la partie en caoutchouc.

Placer le tuyau de la vapeur/eau chaude à l'intérieur d'un récipient (Fig. 24).

tourner le pommeau de distribution vapeur/eau chaude (1) vers la gauche en position vapeur (蒸汽). Le voyant de la fonction vapeur/eau chaude (Δ 蒸) clignote pour indiquer l'émission de la vapeur. Il sortira d'abord une petite quantité d'eau et immédiatement après un puissant jet de vapeur. Interrompre la distributions de la vapeur en ramenant le pommeau de distribution vapeur/eau chaude (1) à la position centrale (0). Placer le tuyau de la vapeur/eau chaude dans le pichet du lait à monter. Tourner progressivement le pommeau de distribution vapeur/eau chaude vers la gauche en position vapeur (蒸汽). Immerger à fond le tuyau vapeur/eau chaude dans le lait: en quelques instants on verra monter une mousse épaisse et crémeuse.

Interrompre la distributions de la vapeur en ramenant le pommeau de distribution vapeur/eau chaude (1) à la position centrale (0). Le voyant de la fonction vapeur/eau chaude (Δ 蒸) s'éteindra.

Après chaque utilisation, distribuer de la vapeur d'eau pendant quelques secondes pour libérer l'orifice de la buse vapeur des éventuels résidus de lait.

RETOUR AU MODE CAFÉ

Pour distribuer du café après la production de vapeur on ne doit effectuer aucune procédure. La machine est équipée d'un système de contrôle électronique qui permet de distribuer le café toujours à la température optimale. Suite à la pression du bouton de distribution du café (1 tasse ou 2 tasses) le voyant correspondant au bouton pressé se met à clignoter pendant le temps nécessaire au refroidissement de la chaudière. Lorsque le voyant reste allumé de façon constante, sans clignoter, le café sera distribué automatiquement.

COMMENT DISTRIBUER DE L'EAU CHAUDE

Placer le pichet à lait sous le tuyau vapeur/eau chaude (Fig. 13).

tourner le pommeau de distribution vapeur/eau chaude vers la droite sur la position eau (水).

Le voyant de la fonction vapeur/eau chaude (Δ 水) s'allume fixe pour indiquer l'émission d'eau chaude.

L'eau commencera à sortir du tuyau vapeur/eau chaude. Pour interrompre la distribution remettre le pommeau de distribution vapeur/eau chaude en position centrale (0). Le voyant de la fonction vapeur/eau chaude (Δ 水) s'éteint.

CONSEILS UTILES POUR OBTENIR UN BON EXPRESSO ITALIEN

Le degré de mouture, la quantité de café moulu, le pressage du café dans le porte-filtre et la durée d'écoulement de l'eau affectent le goût du café plus ou moins fort et la qualité de la crème. On peut essayer de modifier un ou plusieurs de ces paramètres pour trouver le goût parfait pour son café.

Si vous choisissez une mouture plus fine, souvenez-vous d'augmenter la quantité de café moulu dans le porte-filtre et appuyez moins fort sur le café avec le presse-café, sinon le café pourrait être aqueux. Au contraire, si la mouture est grosse, diminuer la quantité de café moulu dans le porte-filtre et pressez plus fort le café avec le presse-café. Le café moulu dans le porte-filtre devra être légèrement pressé.

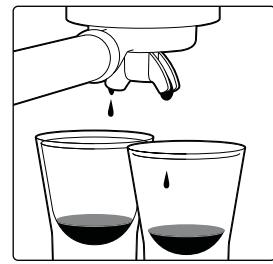
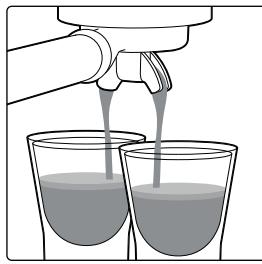
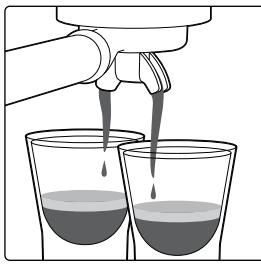
Garder les grains de café dans une boîte fermée, au frais et loin de l'humidité. Si possible, garder le café sous vide. Acheter du café en petits paquets, de façon à avoir toujours du café frais à moudre.

	Mouture	Dosage du café	Utilisation du presse-café	Temps de distribution de l'eau
Café fort. Goût amer. Faible quantité	Café moulu trop fin	Trop de café moulu dans le porte-filtre	Café excessivement pressé dans le filtre	Au-delà de 20 secondes (P) Au-delà de 30 secondes (PP)
Café équilibré	optimal	8-10 g (1 tasse) 15-18 g (2 tasses)	bien pressé	13-18 secondes (P) 20-30 secondes (PP)
Café aqueux	Café moulu trop gros	Pas assez de café moulu dans le porte-filtre	Café dans le filtre pas assez pressé	Moins de 10 secondes (P) Moins de 20 secondes (PP)

Pendant la distribution du café l'aiguille du manomètre doit rester dans le secteur OPTIMAL CAFÉ.

Voir la section « Fonctionnement du manomètre ».

Pressure OK	Pressure basse	Pressure haute
Le café coule dans les tasses après 4-7 secondes La distribution est lente et bien chaude La crème est brun doré avec une mousse riche Le café est brun foncé	Le café coule dans les tasses après 1-3 secondes La distribution est rapide et aqueuse La crème est plus claire avec une mousse fine Le café est brun clair, avec un goût amer et léger	Le café coule dans les tasses après 7-8 secondes La distribution est lente et incomplète La crème est plus sombre ou absente Le café est brun clair, de saveur amère et au goût brûlé



Après la distribution du café, distribuer de l'eau chaude du logement du porte-filtre sans le porte-filtre installé afin de nettoyer le circuit du café et de prévenir les incrustations.

Régler une mouture plus fine.
Augmenter la quantité de café moulu distribuée par le moulin.
Presser plus fort le café dans le filtre

Régler une mouture plus grosse.
Réduire la quantité de poudre de café distribuée par le moulin.
Exercer une pression plus faible sur le café dans le filtre

ENTRETIEN DE LA MACHINE

Déblocage du moulin à café

Dans le cas où le moulin à café se bloque, la cause pourrait être due à la présence d'impuretés parmi les grains de café qui ont bloqué la meule.

Pour débloquer le moulin à café, éteindre la machine.

Vider le porte-filtre des résidus de café moulu.

Tourner l'anneau de réglage du degré de mouture vers la gauche (● ◀) pour régler la mouture plus grosse (9, 10, 11), (Fig. 16).

Les impuretés qui bloquaient le moulin tomberont dans le conduit du café moulu.

Allumer la machine.

Placer un récipient sous le moulin à café.

Appuyer sur le bouton pour la mouture du café (●) une fois.

Laisser tomber le café moulu dans le récipient. Jeter le café moulu pour éliminer les impuretés présentes.

Restaurer le degré de mouture correct.

Passer à la préparation du café.

Si le moulin à café ne redémarre pas et il reste toujours bloqué, appuyer sur le bouton de marche/arrêt (①) pour éteindre la machine.

Tourner à plusieurs reprises à droite et à gauche l'anneau de réglage (P), (Fig. 16). Essayer de redémarrer le moulin.

Si après plusieurs tentatives l'opération échoue, s'adresser au Centre d'Assistance Agréé le plus proche.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL



Attention!

Un entretien et un nettoyage réguliers permettent de préserver les qualités de l'appareil et de le maintenir dans le temps. Ne jamais laver les composants de l'appareil en lave-vaisselle. Ne pas utiliser des jets d'eau directe.

Nettoyage des filtres contenant le café moulu

S'assurer que les orifices ne sont pas bouchés. Faire couler l'eau bouillante avec le porte-filtre installé sans la poudre de café, pour dissoudre ou éliminer tout résidu de café ou d'impuretés.

 **Attention!**
Retirer et extraire lentement le porte-filtre: le résidu de pression éventuelle pourrait en effet provoquer des jets ou des éclaboussures.

Il est recommandé de bien nettoyer les filtres environ tous les 3 mois, en utilisant des pastilles de nettoyage des filtre disponibles sur le marché, de la manière suivante:

- Insérer une pastille de nettoyage dans le filtre (sans café).
- Fixer le porte-filtre à son siège.
- Appuyer sur le bouton café 2 tasses ( ) pour commencer la distribution.
- Laisser agir la pastille pendant au moins 15 minutes.
- Appuyer sur le bouton café à nouveau pour arrêter la distribution.
- Répéter l'opération de distribution de l'eau. Laisser reposer pendant une minute. Répéter les étapes pour 5 cycles de distribution.
- Retirer le porte-filtre de son siège, extraire le filtre du porte-filtre et bien rincer tous les composants sous l'eau courante du robinet.
- Appuyer sur le bouton de marche/arrêt (①) pour éteindre la machine, débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant et nettoyer les parties internes avec une éponge pour éliminer tout résidu de détergent (Fig. 28).

Répéter les opérations pour tous les filtres.

Si la machine à café est utilisée quotidiennement, on conseille d'effectuer l'opération de nettoyage au moins tous les trois mois.

Nettoyage des composants

Laver le pichet à lait, le porte-filtre et les trois filtres dans de l'eau savonneuse. Rincer et sécher soigneusement chaque pièce.

Nettoyage du siège du porte-filtre

Avec l'utilisation, dans le logement d'accrochage du porte-filtre peut se produire une sédimentation du marc de café, qui peut être éliminé avec un cure-dents, une éponge (Fig. 28), ou en laissant couler de l'eau sans le porte-filtre inséré (Fig. 29).

 **Attention!**
Ne pas laver le porte-filtre au lave-vaisselle.

Nettoyage du tuyau à vapeur/eau chaude

 **Attention!**
Effectuer l'opération lorsque le tuyau de la vapeur/eau chaude est froid, afin d'éviter des brûlures.

Dévisser la buse vapeur du tuyau (Fig. 30) et la laver à l'eau courante. Le tuyau vapeur/eau chaude peut être nettoyé avec un chiffon doux. Revisser la buse vapeur jusqu'au bout. Si nécessaire, nettoyer l'orifice de sortie de la vapeur (Fig. 31) avec l'aiguille en dotation. Après chaque utilisation émettre de la vapeur pendant quelques secondes pour libérer l'orifice des résidus éventuels.

Nettoyage du réservoir

 **Attention!**
L'opération de nettoyage doit être effectuée avec la machine éteinte et avec la fiche électrique débranchée de la prise de courant.

Il est conseillé de nettoyer périodiquement l'intérieur du réservoir avec une éponge ou un linge humide.

Nettoyage de la grille et du bac recueille-gouttes

 **Attention!**
L'opération de nettoyage doit être effectuée avec la machine éteinte et avec la fiche électrique débranchée de la prise de courant.

Se rappeler de vider de temps en temps le plateau d'égouttement.

Le plateau d'égouttement est équipé d'un flotteur (N). Lorsque le flotteur dépasse la grille d'appui pour les tasses, cela signifie que le plateau est plein d'eau et doit être vidé.

Enlever la grille pour tasses (O).

Retirer le plateau d'égouttement (M) de la machine, le vider et le laver sous l'eau courante.

Laver aussi la grille d'appui pour les tasses.

Nettoyage du corps de la machine

 Attention!

L'opération de nettoyage doit être effectuée lorsque les parties chaudes de la machine ont retrouvé la température ambiante.

 Attention!

Nettoyer les parties fixes de la machine en utilisant un linge humide non abrasif pour ne pas abîmer la surface.

DÉCALCIFICATION

Un bon entretien et un nettoyage régulier préservent la machine et en maintiennent l'efficacité sur une plus longue durée en limitant considérablement les risques de formation de dépôts calcaires dans l'appareil. Si malgré cela, après un certain temps, le fonctionnement de la machine était compromis à cause de l'utilisation fréquente d'eau dure et très dure, on peut détartrer la machine à café pour éliminer le mauvais fonctionnement. Ce produit est facilement disponible dans les Centres d'Assistance Technique.

Utiliser à cet effet un produit détartrant à base d'acide citrique.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux composants internes de la machine provoqués par l'utilisation de produits non conformes à cause de la présence d'additifs chimiques.

L'appareil indique la nécessité d'une procédure de détartrage lorsque le voyant de demande de décalcification s'allume (). Procéder comme suit:

Appuyer sur le bouton marche/arrêt (①) pour éteindre l'appareil. Débrancher la fiche de la prise de courant. Retirer le porte-filtre de son logement d'accrochage.

Retirer le filtre adoucisseur d'eau du réservoir de l'eau.

Remplir le réservoir de l'eau avec de l'eau plate fraîche jusqu'au niveau MAX. Verser à l'intérieur le produit détartrant.

Placer sous le logement d'accrochage du porte-filtre un récipient suffisamment grand pour contenir l'eau du réservoir. Immerger le tuyau vapeur/eau chaude dans le récipient.

Appuyer simultanément sur le bouton café 1 tasse et sur le bouton café 2 tasses et, enfin, sur le bouton d'alimentation pendant environ 3 secondes. Le programme de détartrage démarre et la solution contenue dans le réservoir commence à sortir par le logement d'accrochage du porte-filtre et par le tuyau de la vapeur/eau chaude. Les voyants des boutons café 1 tasse et 2 tasses clignotent pendant la phase de détartrage.

Les dépôts de calcaire sont retirés du circuit interne de la machine.

Après une série de lavages et de pauses, le cycle de détartrage se termine. Les voyants des boutons café 1 tasse et 2 tasses s'éteignent.

Vider le réservoir de l'eau de la solution restante. Rincer le réservoir de l'eau.

Remplir le réservoir avec de l'eau plate fraîche.

Appuyer simultanément sur le bouton café 1 tasse et sur le bouton café 2 tasses pendant environ 3 secondes. La phase de rinçage démarre et l'eau contenue dans le réservoir commence à sortir du logement d'accrochage du porte-filtre et du tuyau de la vapeur/eau chaude. Les voyants des boutons café 1 tasse et 2 tasses clignotent pendant la phase de rinçage.

Après une série de lavages et de pauses, le cycle de rinçage se termine. L'appareil s'éteint.

Remplir le réservoir avec de l'eau plate fraîche.

Appuyer sur le bouton marche/arrêt (①) pour allumer l'appareil. Le voyant de demande de détartrage ()

est éteint.

Si le voyant de demande de détartrage continue à clignoter, répéter le cycle de détartrage.

MISE HORS SERVICE

En cas de mise hors service de l'appareil, il faut débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant, vider le réservoir de l'eau et le plateau d'égouttement et le nettoyer (voir la section « Nettoyage de la machine »). Si on doit jeter la machine, il faut tout d'abord la démembrer et séparer les différents matériaux qui la composent, afin de les jeter selon les critères du tri sélectif imposés par les lois nationales en vigueur.

COMMENT REMÉDIER AUX INCONVÉNIENTS SUIVANTS



Attention!

En cas de dysfonctionnement, éteindre immédiatement la machine et retirer la fiche de la prise électrique.

PROBLEMES	CAUSES	SOLUTIONS
La machine ne distribue pas d'eau chaude	Il est probable que de l'air soit entré dans le circuit et cela ait pu désamorcer la pompe.	Vérifier que le réservoir est bien introduit et que le niveau ne soit pas niveau minimum indiqué par la référence appropriée en relief. Répéter les opérations décrites au paragraphe «Opérations avant l'emploi».
	Orifice de sortie de la buse à vapeur obstrué.	Désobstruer avec l'aiguille en dotation toute incrustation éventuelle qui se soit formée dans l'orifice de la buse à vapeur.
La machine ne débite pas de vapeur.	Il y a peu d'eau et la pompe n'aspire pas.	Contrôler que le niveau d'eau dans le réservoir est régulier et le remplir avec de l'eau fraîche plate au cas échéant.
	Trou de sortie de la vapeur du tuyau bouché.	Désobstruer avec l'aiguille en dotation toute incrustation qui se soit formée dans l'orifice du conduit eau/vapeur.
Sortie de vapeur par les bords du porte-filtre.	On est en train d'essayer de faire du café avec la fonction vapeur activée. Contrôler que le pommeau de distribution vapeur/eau chaude soit en position centrale ().	Interrompre l'écoulement du café. Tourner le pommeau de distribution vapeur/eau chaude en position centrale pour désactiver la fonction vapeur. Attendre que les voyants des bouton (), (), () soient allumés de façon continue avant de préparer un nouveau café.
Fuite de café par les bords du porte-filtre.	Une quantité excessive de café moulu a probablement été mise dans le porte-filtre et empêche de le serrer à fond dans son logement.	Retirer et extraire lentement le porte-filtre: le résidu de pression éventuelle pourrait en effet provoquer des jets ou des éclaboussures. Nettoyer le logement avec une éponge (Fig. 28). Diminuer la quantité de café moulu et répéter l'opération. Voir paragraphe « Réglage de la quantité de café moulu pour 1 tasse ou 2 tasses ».
	Des résidus de café moulu sont restés collés sur le joint du siège du porte-filtre.	Renettoyer le joint avec une éponge (Fig. 28).
	Le filtre contenant le café moulu a l'orifice de sortie obstrué.	Retirer et extraire lentement le porte-filtre: le résidu de pression éventuelle pourrait en effet provoquer des jets ou des éclaboussures. Nettoyer le trou du filtre avec une brosse ou avec l'aiguille en dotation. Nettoyer le filtre comme décrit dans la section « Nettoyage des filtres contenant le café moulu »

PROBLEMES	CAUSES	SOLUTIONS
Le café est aqueux et froid.	Poudre de café moulue trop grosse.	Pour obtenir un café plus concentré et plus chaud, il faut utiliser une mouture plus finement moulue. Essayer d'utiliser un degré pour une mouture plus fine.
	Si on prépare le premier café, le filtre peut être froid.	Essayer de chauffer le filtre avant de faire le café comme décrit dans la section « Comment faire un café ».
Moulin à café bloqué ou très bruyant.	Présence probable d'impuretés entre les grains de café.	Appuyer sur le bouton pour la mouture () pour arrêter la mouture. Voir la section « Déblocage du moulin à café ».
Lorsque la machine est en marche, le voyant lumineux du bouton de marche/arrêt clignote rapidement	Le pommeau de distribution vapeur/eau chaude n'est pas en position centrale ().	Remettre le pommeau de distribution vapeur/eau chaude en position centrale (). La machine reprendra à fonctionner régulièrement.
Quantité excessive de café distribué	La quantité de café distribué pour 1 tasse ou 2 tasses a été mal réglée	Diminuer la quantité de café distribué. Voir la section « Réglage de la quantité d'eau distribuée pour 1 tasse ou 2 tasses »
Trop de café moulu dans le filtre	La quantité de café moulu pour 1 tasse ou 2 tasses a été mal réglée	Diminuer la quantité de café moulu. Voir paragraphe « Réglage de la quantité de café moulu pour 1 tasse ou 2 tasses »
Le dispositif fait du bruit lors de la sortie de la vapeur	Le bruit est du à la pompe à eau qui fonctionne à des pressions plus élevées pendant la distribution de vapeur.	Ne rien faire. Fonctionnement correct.
Le dispositif fait un bruit étrange lors de la distribution du café	Il y a peu d'eau et la pompe n'aspire pas.	Vérifier que le niveau d'eau dans le réservoir soit correct. Si nécessaire remplir le réservoir de l'eau avec de l'eau plate fraîche jusqu'au niveau MAX.
La machine ne distribue pas d'eau chaude ni de vapeur	Orifice de la buse à vapeur obstrué.	Désobstruer avec l'aiguille en dotation toute incrustation qui se soit formée dans l'orifice du conduit de distribution (Fig. 31).
Le lait n'est pas assez monté	Il n'y a pas assez de vapeur.	Désobstruer avec l'aiguille en dotation toute incrustation qui se soit formée dans l'orifice du conduit de distribution (Fig. 31).
La machine cesse de fonctionner	La protection interne du moteur électrique du moulin à café est intervenue.	Éteindre l'appareil et le laisser refroidir pendant environ 60 minutes.
Le moulin à café est bloqué ou fait un bruit plus fort	Présence d'impuretés parmi les grains de café qui ont bloqué la meule.	Débloquer le moulin comme décrit dans la section « Réglage du degré de mouture ».

PROBLEMES	CAUSES	SOLUTIONS
L'écoulement du café ne se fait pas ou se fait trop lentement.	Les perforations du disque logé à l'emplacement où s'accroche le porte-filtre sont bouchées.	Mettre en marche la machine sans le porte-filtre en faisant s'écouler l'eau. Si l'eau ne coule toujours pas uniformément de tous les trous, effectuer le détartrage comme décrit dans la section « Détartrage ».
	Le filtre contenant le café moulu a l'orifice de sortie obstrué.	Retirer et extraire lentement le porte-filtre: le résidu de pression éventuelle pourrait en effet provoquer des jets ou des éclaboussures. Nettoyer le trou du filtre avec une brosse ou avec l'aiguille en dotation. Nettoyer le filtre comme décrit dans la section « Nettoyage des filtres contenant le café moulu »
	Poudre de café moulue trop fine.	Essayer d'utiliser un degré pour une mouture plus grosse.
	Poudre de café trop pressée.	Exercer une pression plus faible sur le café dans le filtre.
	Quantité d'eau distribuée insuffisante.	Essayer d'augmenter la quantité d'eau distribuée. Voir la section « Réglage de la quantité d'eau distribuée pour 1 tasse ou 2 tasses »
	Le réservoir n'est pas bien inséré.	Insérer correctement le réservoir en le poussant à fond.
	Il y a peu d'eau et la pompe n'aspire pas.	Vérifier que le niveau d'eau dans le réservoir soit correct. Si nécessaire remplir le réservoir de l'eau avec de l'eau plate fraîche jusqu'au niveau MAX.
	Réservoir vide.	Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX.