

KITCHENCOOK

LITTLE ITALY RED
LITTLE ITALY PINK
LITTLE ITALY BLACK

MANUEL D'UTILISATION MACHINE À EXPRESSO LITTLE ITALY



Lisez attentivement
ce mode d'emploi avant
d'utiliser le produit et

conservez-le pour un usage ultérieur

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

FR Consignes de sécurité

Lire et conserver la notice d'utilisation



Lisez attentivement les instructions et conservez la notice afin de pouvoir la relire ultérieurement si nécessaire. Joignez la notice d'utilisation si vous cédez l'appareil à une autre personne.

Important

- Une utilisation incorrecte de la machine à expresso peut provoquer de graves brûlures ainsi que des dommages matériels.
- La machine à expresso ne doit pas être utilisée dans une armoire.
- Cette machine peut être utilisée par les enfants à partir de l'âge de 8 ans, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et / ou de connaissances, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant la bonne utilisation de la machine et compris les risques qui en découlent.
- L'appareil et le cordon d'alimentation doivent être placés hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien qui sont à la charge de l'utilisateur ne doivent pas être réalisées par des enfants, saufs s'ils ont plus de 8 ans et sont sous la surveillance d'une personne responsable.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine.
- Surveillez les enfants pour éviter qu'ils n'introduisent des objets dans la machine.
- Conservez les films plastiques et les emballages hors de portée des enfants. Risque d'étouffement.
- Ne pas plonger la machine à expresso, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Risque d'électrocution ! Ne pas utiliser la machine à expresso à proximité de sources d'humidité, par ex. d'un évier.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endom-

magé, il doit être remplacé par le fabricant ou son SAV pour éviter tout risque.

- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- La machine à expresso ne doit pas être reliée à une minuterie, à un interrupteur crépusculaire ou à un autre système de télécommande.
- Une utilisation incorrecte de l'appareil peut notamment provoquer des brûlures.

Utilisation conforme à l'usage prévu

- La machine à expresso est exclusivement conçue pour préparer du café / expresso et faire mousser du lait avec de la vapeur d'eau, pour les quantités habituellement consommées dans un cadre domestique.
- Versez uniquement de l'eau potable plate et froide dans le réservoir d'eau.

- La machine à expresso est exclusivement conçue pour un usage domestique, pour les quantités habituellement consommées dans ce cadre. La machine à expresso n'est pas adaptée à une utilisation à des fins commerciales ou une utilisation comparable à un usage domestique dans des cuisines réservées aux col-laborateurs dans des commerces, des bureaux ou d'autres secteurs professionnels, dans des établissements agricoles, par des clients dans des hôtels, motels ou autres établissements résidentiels ou dans des pensions servant des petits dé-juneurs.
- Utilisez la machine à expresso uniquement avec les accessoires d'origine vendus avec l'appareil.

Risque électrique

- N'utilisez pas l'appareil lorsque vous avez les mains mouillées.
- N'utilisez pas la machine en plein air.
- Branchez la machine sur une prise de courant avec terre installée de façon réglementaire, dont la tension est conforme aux « Données techniques ».
- Assurez-vous que la prise de courant soit facilement accessible afin de pouvoir débrancher rapidement la fiche d'alimentation en cas de besoin.
- Ne faites pas fonctionner la machine sans surveillance.
- La machine à expresso est conçue pour contenir de l'eau, mais elle ne doit en aucun cas être plongée dans l'eau. Les éléments électriques ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau.

- Installez la machine à expresso de façon à ce qu'aucun liquide ne puisse déborder et couler sur le connecteur de l'appareil.
- N'utilisez pas la machine :
 - si la machine ou certains de ses composants sont endommagés,
 - si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation est endommagé,
 - après une chute de la machine.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant chaque utilisation. Assurez-vous que le câble ne risque pas d'être endommagé par des bords tranchants ou des objets chauds.
- Débranchez la fiche de la prise de courant :
 - lorsque vous n'utilisez pas la machine,
 - après chaque utilisation,
 - avant de nettoyer ou de ranger la machine,
 - si une panne se produit manifestement pendant l'utilisation de l'appareil,
 - en cas d'orage.
 - Pour débrancher la machine à expresso, servez-vous toujours de la fiche d'alimentation sans tirer sur le cordon d'alimentation.
- Ne réalisez aucune modification sur l'appareil ou sur le cordon d'alimentation. Les réparations doivent être effectuées par un professionnel qualifié, car une réparation non réglementaire de l'appareil peut entraîner des risques pour l'utilisateur.
- N'utilisez pas de rallonge.

Risques de brûlures

- Avant d'allumer la machine à expresso, tournez le bouton de régulation

de vapeur complètement vers la droite, sur la position « 0 ». Dans le cas contraire, de l'eau chaude ou de la vapeur chaude pourrait s'échapper accidentellement de la buse.

- Utilisez uniquement la poignée noire en plastique pour faire pivoter la buse vapeur. Il est conseillé de ne jamais toucher la buse vapeur pendant la préparation de la mousse de lait.
- Utilisez la buse vapeur avec prudence, ne dirigez jamais la buse vapeur vers des parties du corps humain.
- Pendant le fonctionnement de la machine à expresso, ne touchez pas le bec verseur et évitez de mettre la main sous le bec verseur.
- Avant de nettoyer la machine à expresso, celle-ci doit être éteinte et complètement refroidie.
- Ne détachez pas le porte-filtre lorsque la machine fonctionne : risque de projections d'eau chaude. Poussez la poignée du porte-filtre à fond jusqu'à la butée. Elle doit former un angle de 90° par rapport à l'avant de la machine.
- Laissez refroidir complètement le porte-filtre avant de changer le filtre.
- Attention ! De la vapeur chaude peut s'échapper même lorsque la machine à expresso est déjà éteinte.
- Ne versez pas trop de café moulu dans le filtre car vous risquez de ne pas pouvoir fixer correctement le porte-filtre. De la vapeur chaude pourrait alors s'échapper par les côtés.

Remarques - Risques de dommages matériels

- Ne versez jamais de l'eau chaude ou de l'eau gazeuse dans le réservoir d'eau.
- Ne faites jamais fonctionner la machine lorsque le réservoir d'eau est vide, la pompe risque d'être endommagée.
- Le filtre est uniquement conçu pour contenir du café moulu. Attention au repère MAX. Ne versez pas trop de café moulu dans le filtre !
- Protégez la machine contre le gel : lorsque la température est inférieure à 0 °C, l'eau contenue dans la machine peut geler et le système chauffant peut être endommagé.
- Installez la machine sur un plan de travail stable et lisse, sec, facile à nettoyer, résistant à la chaleur et facilement accessible. N'installez pas la machine au bord du plan de travail.
- N'installez pas la machine directement contre un mur ou sous un meuble de cuisine suspendu etc. afin de permettre une bonne évacuation de la chaleur. La vapeur ou l'eau qui s'échappe de la machine risque d'endommager les meubles.
- N'installez jamais la machine à expresso sur ou à proximité des surfaces chaudes (par ex. plaques de cuisson etc.).
- Le cordon d'alimentation ne doit jamais être en contact avec des éléments chauds.
- N'exposez jamais la machine à expresso à des températures élevées (chauffage etc.) ou aux intempéries (pluie etc.).
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur et ne plongez jamais la machine à

expresso dans l'eau pour la nettoyer. La machine à expresso risque d'être endommagée.

- N'utilisez plus la machine à expresso lorsque des éléments en plastique sont fissurés, cassés ou déformés. Les éléments endommagés doivent être remplacés par des pièces de rechange d'origine adaptées.

Symboles utilisés dans la notice



Ce symbole, associé au mot-clé **AVERTISSEMENT**, indique des risques de blessures.



Ce symbole, associé au mot-clé **REMARQUE**, indique des risques de dommages matériels.

Il est aussi employé pour indiquer des informations complémentaires utiles pour l'utilisateur.



Les produits identifiés par ce symbole satisfont à toutes les réglementations applicables de l'Espace économique européen.

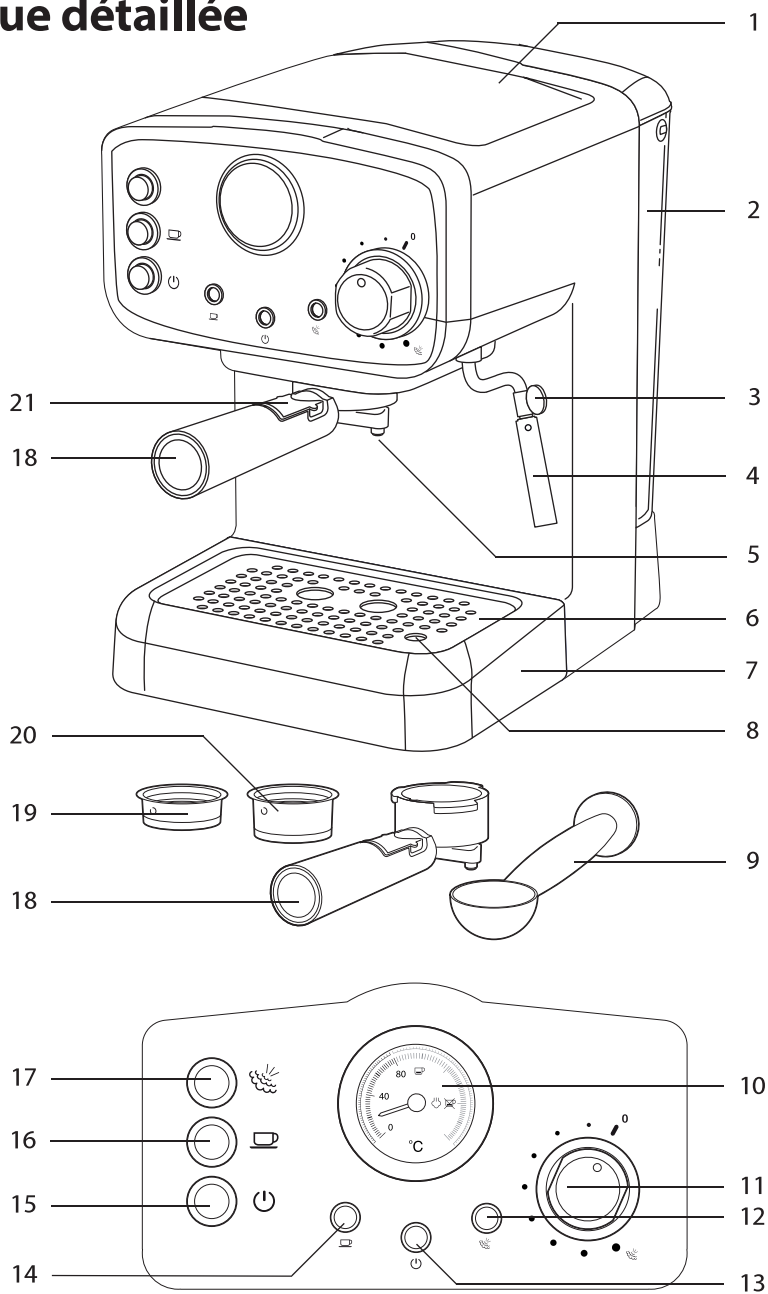
Pour contact alimentaire.



Ce symbole indique que l'emballage doit être recyclé.

Déclaration de conformité (voir le chapitre « Déclaration de conformité ») : Les produits caractérisés par ce symbole répondent à toutes les dispositions applicables de l'Espace économique européen.

Vue détaillée



Vue détaillée

- 1** Surface de rangement pour les tasses
- 2** Réservoir d'eau
- 3** Poignée
- 4** Buse vapeur
- 5** Bec verseur
- 6** Grille égouttoir
- 7** Bac de récupération
- 8** Indicateur de nettoyage
- 9** Cuillère à café (avec tampon)
- 10** Indicateur de température
- 11** Bouton de réglage pour la vapeur
- 12** Voyant de contrôle pression de vapeur (jaune)
- 13** Voyant de fonctionnement (rouge)
- 14** Voyant de contrôle température de filtration expresso (vert)
- 15** Touche marche / arrêt
- 16** Touche expresso
- 17** Touche vapeur
- 18** Porte-filtre
- 19** Petit filtre
- 20** Grand filtre
- 21** Dispositif de blocage du filtre

Mise en service

Vérification de la machine à expresso et du contenu de l'emballage

1. Retirez la machine à expresso de l'emballage.
2. Vérifiez si tous les éléments sont présents (voir « Vue détaillée »).
3. Vérifiez si la machine à expresso et les différents éléments sont intacts. N'utilisez pas la machine à expresso en cas de dommages apparents. Contactez le fabricant .

Nettoyage avant la première utilisation

1. Retirez l'emballage et tous les films plastiques.
2. Avant la première utilisation, nettoyez tous les éléments de la machine à expresso, voir la partie « Nettoyage ».
3. Faites fonctionner la machine à expresso avec 2 à 3 tasses d'eau environ (voir « Préparer la machine à expresso »).

La machine est prête à être utilisée.

Utilisation

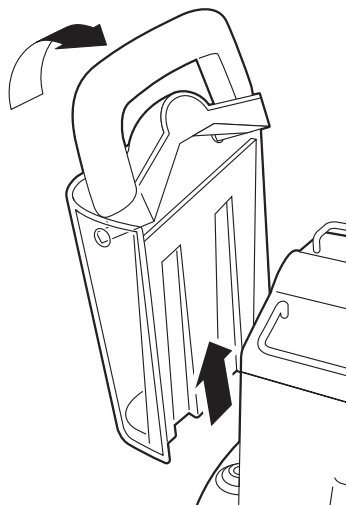
Préparer la machine à expresso (première mise en service)

Avant la première mise en service et après une période prolongée de non utilisation de la machine à expresso, faites fonctionner la machine avec 2 à 3 tasses d'eau environ.

Cette opération permet de nettoyer le circuit d'eau et de préchauffer tous les éléments.



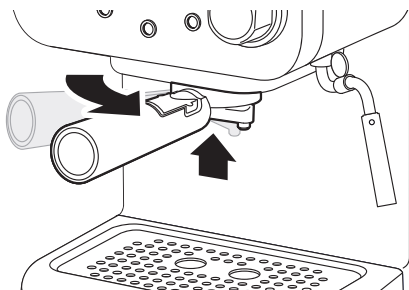
Pendant la première utilisation, la pompe peut parfois être un peu bruyante. C'est tout à fait normal. Après 20 secondes environ, le circuit est rempli d'eau et les bruits diminuent.



2. Basculez la poignée du réservoir d'eau 2 vers le haut et tirez le réservoir d'eau vers le haut pour l'extraire de la machine. Versez de l'eau plate froide dans le réservoir. Respectez le repère de remplissage maximum MAX.
3. Remettez en place le réservoir d'eau et basculez la poignée vers le bas. Vérifiez que le réservoir est correctement positionné.
4. Insérez le petit filtre 19 ou le grand filtre 20 dans le porte-filtre 18.

Ne mettez pas de café moulu dans le filtre pour la première mise en service.

1. Assurez-vous que la machine à expresso est éteinte et débranchez la fiche d'alimentation si nécessaire.



5. Insérez le porte-filtre par le bas dans la machine à espresso : La poignée doit être dirigée vers la gauche.
6. Poussez la poignée vers la droite jusqu'à la butée. Le porte-filtre doit être correctement positionné dans le dispositif de fixation de la machine et la poignée doit former un angle de 90° par rapport à l'avant de la machine.
7. Placez une grande tasse au milieu sous le bec verseur **5** du porte-filtre.
8. Tournez le bouton de régulation de vapeur **11** complètement vers la droite sur la position « 0 », la buse vapeur est fermée.
9. Branchez la fiche d'alimentation sur une prise de courant et appuyez sur la touche marche / arrêt **15**.
Le voyant de fonctionnement **13** s'allume en rouge.
10. Appuyez ensuite immédiatement sur la touche espresso **16**.
Le circuit de chauffage / de la pompe se remplit maintenant avec de l'eau.
Dès que la pompe a aspiré suffisamment d'eau, l'eau chaude coule dans la tasse.
11. Appuyez sur la touche espresso  pour arrêter l'écoulement de l'eau.
12. Attendez jusqu'à ce que le voyant de contrôle de la température de filtration pour l'espresso **14** s'allume en vert.

i

L'indicateur de température **10** vous permet de contrôler facilement l'évolution de la température. Vous pouvez préparer un espresso dès que l'indicateur entre dans la zone rouge. Il est toutefois essentiel que le voyant s'allume.

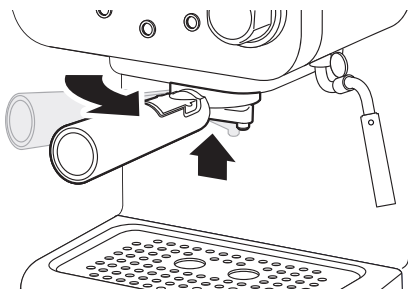
13. Appuyez à nouveau sur la touche espresso  et faites couler de l'eau chaude pendant 60 secondes environ pour rincer la machine à espresso.
14. Lorsque la tasse est presque pleine, appuyez à nouveau sur la touche espresso  pour interrompre l'écoulement de l'eau.
15. Répétez ensuite l'opération de rinçage pendant 60 secondes environ.
 - Si le voyant vert s'éteint pendant cette opération, le système est en train de chauffer.
 - Lorsque le voyant vert s'allume à nouveau, la température de base pour préparer de l'espresso a été atteinte.

Préchauffage avant l'utilisation

Afin d'obtenir un expresso bien chaud et de qualité optimale, il est conseillé de préchauffer la machine avant chaque utilisation.

Conditions :

- Le réservoir d'eau est suffisamment rempli (au quart de sa capacité).
 - La fiche d'alimentation est branchée.
1. Placez le petit filtre **19** ou le grand filtre **20** dans le porte-filtre **18**. Ne mettez pas encore de café moulu dans le filtre.



2. Insérez le porte-filtre par le bas dans la machine à expresso : La poignée doit être dirigée vers la gauche.
3. Poussez la poignée vers la droite jusqu'à la butée. Le porte-filtre doit être correctement positionné dans le support de la machine et la poignée doit former un angle de 90° par rapport à l'avant de la machine.
4. Placez une grande tasse sous le bec verseur **5** du porte-filtre.
5. Tournez le bouton de régulation de vapeur **11** complètement vers la droite („0“) pour fermer la buse vapeur.

6. Appuyez sur la touche marche / arrêt **15**. Le voyant de fonctionnement **13** s'allume en rouge.
7. Attendez jusqu'à ce que le voyant de la température de filtration pour l'expresso **14** s'allume en vert.
8. Appuyez sur la touche expresso  et faites couler de l'eau chaude dans une grande tasse. Avant que la tasse ne soit remplie, appuyez à nouveau sur la touche expresso  pour interrompre l'opération.
9. Videz la tasse préchauffée.

i

Pour préchauffer d'autres tasses, vous pouvez les placer sur la surface de rangement **1** sur le dessus de la machine. Elles seront préchauffées et maintenues au chaud sous l'effet de la chaleur émise par la machine pendant le fonctionnement.

Le préchauffage est terminé et vous pouvez commencer à préparer de l'expresso ou du cappuccino.

Préparer de l'expresso

Pour obtenir un bon expresso, la variété et la mouture du café sont certes importantes, mais leassage du café dans le filtre est déterminant. Vérifiez en outre que le filtre est propre et qu'il ne contient pas de résidus de poudre de café.



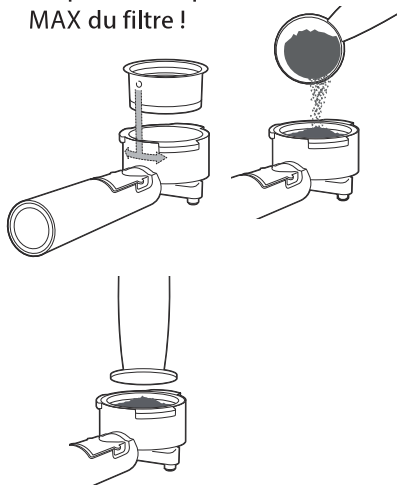
AVERTISSEMENT

Risque de brûlure !

- Si vous retirez le porte-filtre pendant la préparation du café, des gouttes d'eau chaude et de la vapeur d'eau s'échappent de la machine. Risque de brûlure. Après la préparation du café, attendez pendant **10** secondes environ avant d'enlever le porte-filtre.

1. Basculez la poignée du réservoir d'eau **2** vers le haut et tirez le réservoir d'eau vers le haut pour l'extraire de la machine.
2. Versez de l'eau plate froide dans le réservoir. Respectez le repère de remplissage maximum MAX.
3. Remettez en place le réservoir d'eau et basculez la poignée vers le bas.
Vérifiez que le réservoir est correctement positionné. Il est conseillé de préchauffer la machine à expresso avant de l'utiliser.
Si vous le souhaitez, procédez conformément aux instructions de la partie « Préchauffage avant l'utilisation ».

Respecter le repère
MAX du filtre !



4. Placez le petit ou le grand filtre dans le porte-filtre :
 - Pour préparer **un expresso**, utilisez le petit filtre **19**.
 - Pour préparer **deux expressos** ou un double expresso, utilisez le grand filtre **20**.

En raison de la conception du porte-filtre, le filtre ne peut être inséré que d'une seule façon.

Petit filtre de percolation **19** : Inclinez le filtre et insérez son bec arrière dans l'encoche du porte-filtre, puis laissez le bec avant du filtre de percolation glisser dans la rainure du porte-filtre.

Tournez ensuite le filtre de 90° vers la droite ou vers la gauche.

5. Avec la cuillère à café **9**, remplissez le filtre jusqu'au repère MAX avec du café moulu pour expresso.

6. Tassez le café moulu à l'aide du tasseur qui se trouve à l'extrémité de la cuillère à café .
 - Si nécessaire, ajoutez plus de café moulu de façon à remplir le filtre jusqu'au repère MAX.
 - Tassez de nouveau le café moulu avec le tasseur.



Le tassage du café moulu est une opération essentielle pour préparer un expresso.

- Si le café moulu est trop tassé, l'expresso s'écoulera lentement et vous obtiendrez plus de mousse.
- Si le café moulu n'est pas trop tassé, l'expresso s'écoulera plus rapidement et vous obtiendrez moins de mousse.

7. Insérez le porte-filtre par le bas dans la machine à expresso : La poignée doit être dirigée vers la gauche.
8. Poussez la poignée vers la droite jusqu'à la butée. Le porte-filtre doit être correctement positionné dans le support de la machine et la poignée doit former un angle de 90° par rapport à l'avant de la machine.
9. Placez une ou deux tasse(s) préchauffée(s) sous le bec verseur 5.



Appuyez sur le bouton ON/OFF  15 si le préchauffage n'a pas été effectué. La lampe de fonctionnement 13 est rouge.

10. Attendez jusqu'à ce que le voyant de la température de filtration 14 s'allume en vert.

11. Appuyez sur la touche expresso  16.

L'expresso s'écoule dans la tasse.

12. Appuyez de nouveau sur la touche expresso  lorsque la tasse ou les tasses sont remplies avec la quantité souhaitée d'expresso (env. 20 ml).

L'expresso est prêt à être consommé.

Après la préparation d'un expresso (vider le filtre)



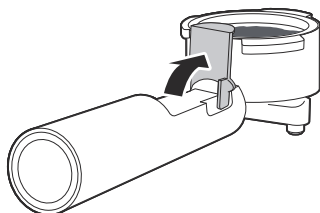
AVERTISSEMENT

Risque de brûlure !

- Les éléments métalliques du porte-filtre et le filtre utilisé deviennent chauds lorsque la machine à expresso fonctionne. Après la dernière utilisation, attendez au moins 10 secondes avant de vider le filtre.

Après la préparation de l'expresso, videz le café moulu contenu dans le filtre.

1. Détachez le porte-filtre 18 de la machine en le poussant vers la gauche jusqu'à la butée.



2. Basculez le dispositif de blocage du filtre **21** vers le haut de façon à ce que le filtre utilisé ne puisse pas tomber du porte-filtre.
3. Videz le filtre à expresso en retournant le porte-filtre avec le filtre bloqué tout en appuyant le pouce contre le dispositif de blocage du filtre.
4. Tapez sur le porte-filtre pour vider le filtre, vous pouvez jeter le café moulu avec les déchets bio.

Préparer un cappuccino / Faire mousser du lait



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure !

- Des gouttes de lait chaud peuvent être projetées pendant la préparation de la mousse de lait. Actionnez le bouton de régulation de vapeur lentement et agissez avec prudence.
- Assurez-vous que la poignée de la buse vapeur est correctement positionnée.

Un cappuccino classique est préparé en faisant couler un expresso (env. 20 ml) dans une tasse de 150 ml, qui est ensuite remplie avec du lait chaud moussieux.

1. Pour faire mousser du lait, préparez un récipient assez grand et versez-y env. 100 ml de lait froid. Utilisez de préférence un récipient en acier inoxydable.

Voir à ce sujet la partie « Conseils pour faire mousser du lait ».

2. Préparez un expresso dans une tasse plus grande (env. 150 ml) (voir la partie « Préparer un expresso »).
Vous pouvez ensuite mettre l'expresso de côté.
3. Tournez le bouton de régulation de vapeur **11** complètement vers la droite sur la position « 0 », afin de fermer la buse vapeur.
4. Faites pivoter la buse vapeur **4** vers le côté. Pour cela, utilisez uniquement la poignée **3**.
5. Appuyez sur la touche vapeur  **17**.
6. Attendez jusqu'à ce que le voyant de contrôle de la pression de vapeur **12** s'allume en jaune.



L'indicateur de température **10** vous permet de contrôler facilement l'évolution de la pression de vapeur. Il est toutefois déterminant que le voyant de contrôle s'allume.

7. Tenez d'abord un **récipient vide** sous la buse vapeur. Tournez lentement le bouton de régulation de vapeur vers la gauche (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre). De l'eau de condensation et des gouttelettes sortent de la buse. Cette opération sert à nettoyer la buse et le circuit d'eau à l'intérieur de la machine.
8. Attendez pendant 15 secondes environ et fermez ensuite le bouton de régulation de vapeur en le tournant („0“) vers la droite jusqu'à ce que la buse ne laisse plus échapper de vapeur.

Mettez de côté le récipient que vous venez d'utiliser.

9. Saisissez le récipient contenant le lait froid et plongez l'extrémité de la buse vapeur dans le lait. Inclinez légèrement le récipient.
10. Tournez lentement le bouton de régulation de vapeur vers la gauche.
11. Effectuez de légers mouvements de haut en bas avec le récipient, la buse vapeur doit sans cesse monter et descendre dans le lait. L'extrémité de la buse doit toutefois rester sous la surface du lait : à une profondeur suffisante pour éviter les projections, mais à une hauteur suffisante pour obtenir une mousse épaisse.



Si le voyant de température jaune s'éteint, cela signifie que la machine est en phase de chauffage. Vous pouvez continuer à utiliser la buse vapeur aussi longtemps qu'elle produit de la vapeur. Fermez ensuite le bouton de régulation de vapeur et attendez un moment jusqu'à ce que le voyant de température s'allume à nouveau. Vous pouvez ensuite continuer à faire mousser le lait.

12. Lorsque vous avez obtenu une quantité suffisante de mousse de lait, mettez le récipient de côté pendant un court moment et placez la tasse haute vide sous la buse vapeur.

13. Ouvrez de nouveau le bouton de régulation de vapeur pour obtenir de la vapeur pendant quelques secondes et nettoyez rapidement le dispositif.

14. Fermez le régulateur de vapeur en le remettant sur « 0 ».

15. Appuyez sur le bouton « vapeur »  **17** pour l'arrêter.

16. Faites à nouveau pivoter la buse vapeur **4** vers l'arrière. Pour cela, utilisez uniquement la poignée de la buse vapeur **3**.

17. Versez doucement la mousse de lait dans la tasse contenant l'espresso que vous venez de préparer.

Vous pouvez sucrer le cappuccino ou bien le saupoudrer de cacao en poudre.

18. Nettoyez la machine à espresso après une courte phase de refroidissement, afin d'éviter que le marc de café et les résidus de lait sèchent (voir la partie « Nettoyage »).

Attention : Les éléments métalliques restent chauds plus longtemps.

Après utilisation de la machine à espresso

Après l'utilisation de la fonction vapeur, laissez refroidir la machine à espresso pendant 5 minutes avant de préparer un autre espresso.

Il est conseillé de préparer d'abord l'espresso puis la mousse de lait.

Vous pouvez accélérer la phase de refroidissement :

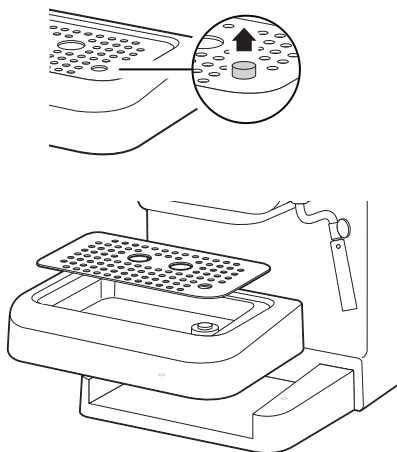
1. Appuyez sur le bouton « vapeur »  **17** pour l'arrêter (s'il avait été enclenché).

2. Placez une tasse vide sous la buse vapeur **4**.
3. Ouvrez un peu le bouton de régulation de vapeur **11**.
4. Faites couler la vapeur et l'eau dans la tasse jusqu'à ce que le voyant lumineux jaune pour la préparation de vapeur **12** s'éteigne.
5. Refermez le régulateur de vapeur **11**.
6. Faites de nouveau pivoter la buse vapeur vers l'arrière. Pour cela, utilisez uniquement la poignée de la buse vapeur **3**.

Dès que le voyant de la température de filtration **14** devient vert, vous pouvez commencer à préparer un expresso.

Vider le bac de récupération

Le bac de récupération **7** est équipé d'un indicateur de nettoyage **8**.



Le bac de récupération doit être démonté et vidé au plus tard lorsque l'indicateur de nettoyage est visible.

Éteindre la machine à expresso

- Appuyez sur la touche marche / arrêt **15**.

Le voyant de fonctionnement rouge **14** s'éteint.



Si aucune touche n'est activée, la machine s'éteint automatiquement au bout de 25 minutes environ.

Conseils pour faire mousser du lait

- En principe, vous pouvez faire mousser n'importe quel lait (également du lait de soja ou du lait de riz). Le résultat est toutefois meilleur avec certains types de lait.
- Le lait écrémé n'attache pas aussi facilement que le lait entier, la teneur en matière grasse ne doit toutefois pas être trop faible. Nous conseillons donc un lait avec une teneur en matière grasse de 1,5 à 3,5 %.
- Un lait très froid mousse plus facilement. Température conseillée : env. 7 °C.
- Ne faites pas mousser le lait une deuxième fois (risque que le lait attache).
- Laissez reposer la mousse de lait pendant 30 secondes environ avant de verser la mousse sur l'expresso. Pendant ce temps, les grosses bulles éclatent et le lait encore liquide retombe au fond du récipient. La mousse devient encore plus fine.

Nettoyage



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures !

- La machine devient chaude quand elle fonctionne. Vous pourriez vous brûler. Les éléments en métal restent chauds plus longtemps. Laissez refroidir complètement la machine avant de la nettoyer.



REMARQUE

Risque de court-circuit / Risques de dommages matériels !

- Un court-circuit peut se produire si de l'eau pénètre dans la machine. Ne plongez jamais la machine dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Assurez-vous qu'aucun liquide ne pénètre dans la machine.
- Une utilisation incorrecte de la machine à expresso peut provoquer des dommages matériels. N'utilisez pas de détergents agressifs, d'objets coupants ou métalliques (couteaux, spatules rigides etc.) qui pourraient endommager les surfaces de la machine à expresso.

1. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
2. Laissez refroidir la machine à expresso.

Nettoyer le filtre

- Videz le filtre **19/20** après chaque utilisation et rincez-le soigneusement avec de l'eau avant de le remplir à nouveau.

Nettoyage quotidien

1. Nettoyez soigneusement les filtres et le porte-filtre **18** avec de l'eau additionnée de produit vaisselle et rincer ensuite tous les éléments à l'eau claire.
2. Si le filtre est bouché, utilisez une petite brosse pour le nettoyer.
3. Videz le bac de récupération **7**, rincez-le et laissez-le sécher.

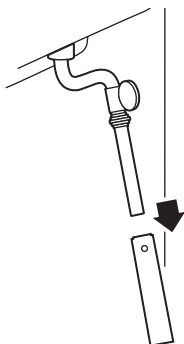
Nettoyage de la buse vapeur



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures !

- Le tube métallique de la buse vapeur devient chaud lorsque la machine fonctionne. Vous pourriez vous brûler. Laissez refroidir la buse vapeur avant de la nettoyer.



1. Démontez avec précaution le tube métallique en le faisant tourner et en le tirant vers le bas.
2. Nettoyez le tube avec de l'eau additionnée de produit vaisselle et rincez-le ensuite à l'eau claire.
3. Séchez soigneusement le tube.
4. Nettoyez la poignée **3** et la buse avec un chiffon doux.
5. Remettez le tube en place.

Nettoyage de l'extérieur de la machine

1. Nettoyez régulièrement le réservoir d'eau **2** avec un chiffon ou une éponge et un peu d'eau additionnée de produit vaisselle.
2. Nettoyez la grille égouttoir **6** et le bac de récupération **7** dans de l'eau additionnée de produit vaisselle.
3. Nettoyez l'extérieur de la machine avec un chiffon doux légèrement humide.
4. Le porte-filtre et la cuillère doseuse ne sont pas compatibles avec le lave-vaisselle, le filtre 1 tasse et le filtre 2 tasses sont compatibles avec le lave-vaisselle.

Détartrer la machine à expresso

Des dépôts calcaires se formeront plus rapidement si vous utilisez une eau dure très calcaire que si vous utilisez une eau peu calcaire. Ces dépôts calcaires doivent être éliminés régulièrement.

- Utilisez un détartrant spécial du commerce pour machines à café.
- Respectez les instructions figurant sur l'emballage du détartrant.

Rangement

1. Nettoyez soigneusement la machine à expresso avant de la ranger pour une durée prolongée.
2. Videz et séchez le réservoir d'eau et le bac de récupération.
3. Rangez la machine à expresso dans un endroit sec, à l'abri du gel et de la poussière.

Pannes et solutions

Panne	Causes possibles et solutions
La machine à espresso ne fonctionne pas.	Pas de courant électrique. - Branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant sous tension.
Le voyant de contrôle 14 (vert) ne s'allume pas.	La touche vapeur 17 est enfoncée. - Appuyez sur le bouton « vapeur » pour arrêter la préparation de vapeur.
Pas de vapeur, le café ne s'écoule pas.	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir d'eau, la pompe ne peut pas aspirer l'eau. - Vérifiez si le réservoir d'eau est rempli et correctement positionné.
Pas de vapeur.	La buse vapeur est bouchée. - Utilisez un cure-dent pour enlever d'éventuels dépôts calcaires dans les orifices de la buse vapeur.
Fuites d'eau au niveau du porte-filtre.	Il y a trop de café moulu dans le filtre, le porte-filtre n'est pas fixé correctement. Il y a des résidus de café sur le joint du dispositif de fixation du porte-filtre. - Démontez le porte-filtre, nettoyez le dispositif de fixation avec une petite éponge, contrôlez la quantité de café. Le filtre, le disque perforé ou le bec verseur est bouché. - Démontez le porte-filtre avec précaution car une pression résiduelle éventuelle peut provoquer des projections d'eau. Nettoyez tous les éléments.
L'espresso n'est pas assez fort et n'est pas suffisamment chaud.	La mouture du café est trop grossière. - Utilisez une mouture plus fine.

L'expresso s'écoule trop lentement ou ne coule pas du tout.	Les trous du dispositif de fixation du porte-filtre sont bouchés. - Faites fonctionner la machine à expresso avec de l'eau sans mettre en place le porte-filtre. Si l'eau continue à s'écouler irrégulièrement, détartez la machine à expresso. Le filtre est bouché. - Démontez le porte-filtre avec précaution car une pression résiduelle éventuelle peut provoquer des projections d'eau. Nettoyez le filtre. La mouture du café est trop fine. - Utilisez une mouture plus grossière. Le café moulu est trop tassé. - Appuyez moins fort lorsque vous tassez le café dans le filtre. La machine est entartée. - Détartez la machine.
Avec une durée d'utilisation croissante, la couche de mousse devient de plus en plus petite.	Les ouvertures des filtres de percolation sont partiellement obstruées. - Procédez alors selon les instructions de la section "Préparation de la machine à expresso (première mise en service)".

Données techniques

Alimentation en courant :	220-240V ~, 50 Hz
Puissance :	1100 W
Capacité du réservoir d'eau :	env. 1,25 litre
Dimensions :	28.9X20.1X31CM
Extinction automatique :	après env. 25 minutes

GB

Instructions security**Read and keep the notice of use**

Read the instructions carefully and keep the notice in order to be able to read it again later if necessary. Join the instructions for use if you give the device to another person.

Important

Incorrect use from the espresso machine can cause serious burns as well as damage materials.

The espresso machine must not be used in a wardrobe.

This device may be used by children over 8 years of age and persons with limited physical, sensory or mental abilities, or lacking experience and knowledge, provided they receive supervision or instructions regarding safe use. device safety and understand the risks it presents. It is forbidden to let children play with the device. It is prohibited to allow children to clean and maintain the appliance without supervision.

Keep the device and its cable out of the reach of children under 8 years old.

Supervise children to prevent them from inserting objects into the machine.

Do not let children play with the packing materials.

Do not repair the device yourself. Instead, contact a qualified technician. To avoid any endangerment, have the defective cable replaced only by an equivalent cable and only by the manufacturer, its after-sales service or any person of similar qualification.

Always disconnect the device from the power supply if left unattended and before assembly, disassembly or cleaning.

Switch off the device and disconnect it from the power supply before changing accessories or approaching parts that are mobile during operation.

This appliance is not designed to be with an external timer or by a separate remote control system.

Do not immerse the machine espresso, the power cord and the power plug in water or in another liquid.

Risk of electric shock! Do not use the espresso machine next to sources of moisture, e.g. of a sink.

If the power cord of this device is damaged, it must be replaced by the manufacturer or his after-sales service to avoid any risk.

The espresso machine must not be connected to a timer, single switch twilight or at another remote control system.

Incorrect use of the device may in particular cause burns.

Use in accordance with intended use

The espresso machine is exclusively designed to prepare coffee / espresso and froth milk with steam, for amounts usually consumed in a domestic setting.

Pour only potable water flat and cold in the tank of water.

The espresso machine is exclusively designed for domestic use, for quantities usually

consumed in this frame. The espresso machine is not suitable for use at commercial purpose or use

comparable to home use in kitchens reserved for employees in shops, offices or other sectors professionals, in establishments agricultural, by customers in hotels, motels or other residential establishments or in pensions serving breakfasts.

Use the espresso machine only with original accessories sold with the device.

Electrical hazard

Do not use the device when you have wet hands.

Do not use the machine in full air.

Connect the machine to a socket current with installed earth of regulatory way, whose tension

complies with "Data techniques ".

Make sure that the power outlet is easily accessible so to be able to disconnect quickly the power plug if necessary.

Do not operate the machine unattended.

The espresso machine is designed to hold water, but it must in no case be immersed in the water. Electrical elements must not come into contact with water.

Install the espresso machine so that no liquid can overflow and sink on the device connector.

Do not use the machine:

- if the machine or some of its components are damaged,
- if the power cord or power plug is damaged,
- after a fall of the machine.

Completely unwind the cord before each use.

Make sure that the cable does not risk being damaged by sharp edges or objects hot.

Disconnect the plug from the socket current:

- when you are not using the machine,
- after each use,
- before cleaning or storing the machine,
- if a failure clearly occurs while using the device,
- in case of a thunderstorm.
- To disconnect the machine espresso, always help yourself from the power plug without pulling on the power cord.

Do not make any changes to appliance or on the power cord.

Repairs should be performed by a professional qualified, because a non-regulatory repair of the device may cause risks for the user.

Do not use an extension cord.

Risk of burns

Before turning on the espresso machine, turn the regulation knob steam completely to the right, to the "0" position. Otherwise, water hot or hot steam could accidentally escape nozzle.

Use only the handle black plastic to rotate the steam nozzle. It is advisable never touch the steam nozzle during the preparation of the mousse milk.

Use the steam nozzle with care, never direct the steam nozzle to parts of the human body.

During operation of the espresso machine, do not touch the spout and avoid putting the hand under the spout.

Before cleaning the espresso machine, it must be switched off and completely cooled.

Do not detach the filter holder when the machine is running: risk of hot water splashes. Push the handle of the filter holder melts all the way to the stop. She must train an angle of 90 ° with respect to the front of the machine.

Allow the filter holder cool down before changing the filtered.

Attention! Hot steam can escape even when the espresso machine is already off.

Do not add too much ground coffee in the filter because you risk nnot be able to fix the filter holder. Hot steam could then escape through the sides.

Notes - Risks of property damage

Never pour hot water or sparkling water in the tank of water.

Never operate the machine when the water tank is empty, the pump may be damaged.

The filter is only designed for contain ground coffee. Pay attention to the MAX mark. Don't pour too much of ground coffee in the filter!

Protect the machine against frost: when the temperature is lower at 0 ° C, the water contained in the

machine can freeze and the system heater can be damaged.

Install the machine on a level stable and smooth work, dry, easy to clean, heat resistant and easily accessible. Do not install the machine at the edge of the worktop.

Do not install the machine directly against a wall or under a hanging kitchen cabinet etc. in order to allow a good evacuation heat. Steam or the water that escapes from the machine risk of damaging the furniture.

Never install the espresso machine on or near surfaces hot (e.g. hotplates cooking etc.).

The power cord must never be in contact with elements hot.

Never expose the espresso machine at high temperatures (heating etc.) or bad weather (rain etc.).

Do not use a steam cleaner and never immerse the machine espresso in water to clean it.

The espresso machine risks to be damaged.

They are not designed for that.

Stop using the espresso machine when plastic elements are cracked, broken or deformed. Damaged items must be replaced by suitable original spare parts.

Symbols used in the notice



This symbol, associated with keyword WARNING, indicates risk of injury.



This symbol, associated with keyword NOTE, indicates risks of property damage. It is also used for indicate information useful complementary for the user.



Products identified by this symbol satisfy all regulations applicable from Economic area European.

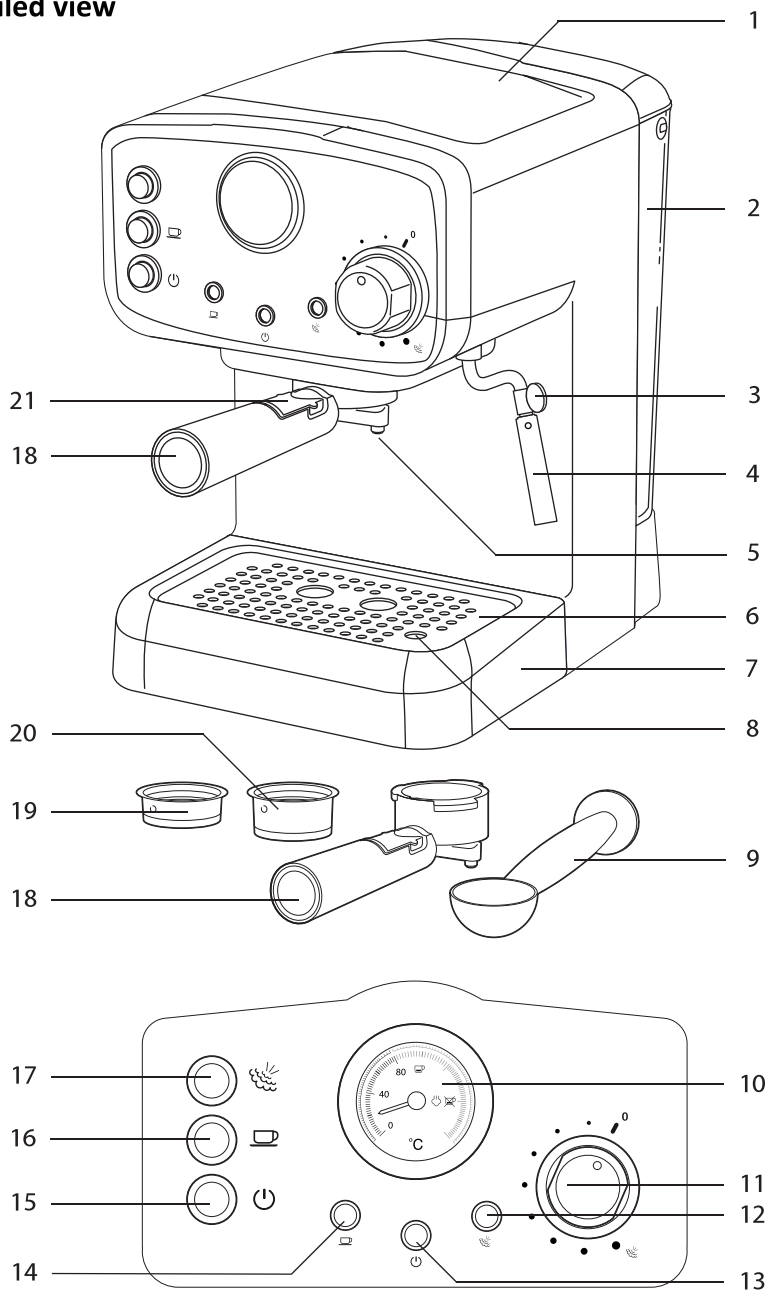


For food contact.



This symbol indicates that packaging should be recycled. Declaration of conformity (see the chapter "Declaration of conformity"): products characterized by this symbol respond to all the provisions applicable from Space European economy.

Detailed view



- 1 Storage area for cups
- 2 Water tank
- 3 Handle
- 4 Steam nozzle
- 5 Pouring spout
- 6 Drip grid
- 7 Drip tray
- 8 Cleaning indicator
- 9 Teaspoon (with buffer)
- 10 Temperature indicator
- 11 Steam adjustment knob
- 12 Steam pressure indicator light (yellow)
- 13 Operation indicator (red)
- 14 Espresso filtration temperature indicator light (green)
- 15 On / off button
- 16 Espresso button
- 17 Steam button
- 18 Filter holder
- 19 Small filter
- 20 Large filter
- 21 Filter blocking device

Commissioning

Checking the espresso machine and the contents of the package

Remove the espresso machine from the packaging.

Check if all the elements are present (see "Detailed view").

Check whether the espresso machine and the various parts are intact. Do not use

not the espresso machine if there is visible damage. Contact the manufacturer.

Cleaning before first use

Remove the packaging and all films plastics.

Before first use, clean all parts of the machine espresso, see the part "Cleaning".

Operate the espresso machine with about 2 to 3 cups of water (see "Preparing the washing machine espresso "). The machine is ready for use.

Use

Prepare the machine espresso (first introduction service)

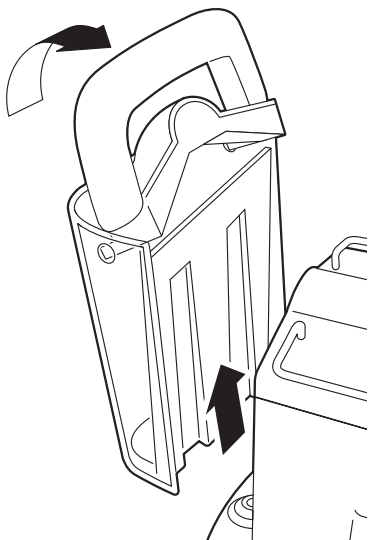
Before first commissioning and after a prolonged period of no use of the espresso machine,

operate the machine with 2 to 3 cups of water. This operation cleans the water circuit and preheat every element.



During the first use, the pump can sometimes be a little noisy. This is completely normal. After about 20 seconds, the circuit is filled with water and the noises decrease.

Make sure the espresso machine is off and unplug the power plug if necessary.

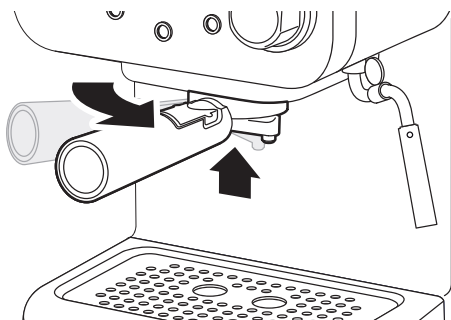


Swing the tank handle upwards and pull the tank of water upwards to extract it of the machine. Pour in cold water in the tank. Observe the filling mark maximum MAX.

Replace the tank of water and tilt the handle towards the low. Check that the tank is correctly positioned.

Insert the small filter 19 or the large filter 20 in the filter holder 18.

Do not add ground coffee in the filter for the first commissioning.



Insert the filter holder from below in the espresso machine: The handle should point towards the left.

Push the handle to the right up to the stop. The filter holder must be correctly positioned in

the machine fixing device and the handle should form a 90 ° angle to the front of the machine.

Place a large cup in the middle under the spout 5 of the portafilter.

8Turn the regulation knob steam 11 completely to the right to position "0", the nozzle steam is closed.

Connect the power plug on a socket and press on the on / off button 15. The operation indicator 13 lights up red.

Then press immediately on the espresso button 16. The heating circuit / pump now fills with some water. As soon as the pump has sucked enough water, hot water is flowing in the Cup.

Press the espresso button to stop the flow of the water.

Wait until the indicator light temperature control filtration for espresso 14 lights up in green.



The temperature indicator 10 lets you control easily the evolution of temperature. You can prepare an espresso as soon as that the indicator enters the Red zone. It is however essential that the indicator light comes on.

Press the button espresso again and pour hot water for 60 seconds approximately to rinse the machine espresso.

When the cup is almost full, press the espresso button again to interrupt the flow of water.

Then repeat the rinsing operation for about 60 seconds.

- If the green light goes out for this operation, the system is heating up.
- When the green light comes on at new, base temperature to prepare espresso was reached.

Preheating before using

In order to obtain a hot espresso and of optimal quality, it is recommended to preheat the machine before every use.

Conditions:

The water tank is sufficient filled (to a quarter of its capacity).

The power plug is plugged in.

Place the small filter 19 or the large filter 20 in the filter holder 18. Do not do not put any ground coffee yet in the filter.

Insert the filter holder from below of the espresso machine: The handle should be directed to the left.

Push the handle to the right up to the stop. The filter holder must be correctly positioned in the machine support and the handle must form an angle of 90 ° relative to the front of the machine.

Place a large cup under the spout pourer 5 of the filter holder.

Turn the regulation knob steam 11 completely to the right („0“) to close the nozzle steam.

Press the on / off button 15. The operation indicator 13 lights up red.

Wait until the indicator light filtration temperature for espresso 14 lights up green.

Press the espresso button and run hot water in a large mug. Before the cup is filled, press new on the espresso button to stop the operation.

Empty the preheated cup.



To preheat others cups, you can place them on the storage area 1 on top of the machine. They will be preheated and maintained at hot from the heat emitted by the machine during operation.

The preheating is complete and you can start preparing espresso or cappuccino.

Prepare espresso

To get a good espresso, the variety and grind of the coffee are certainly important, but the compaction of coffee in the filter is decisive. Also check that the filter is clean and that it does not contain residues of coffee powder.



WARNING

Risk of burns!

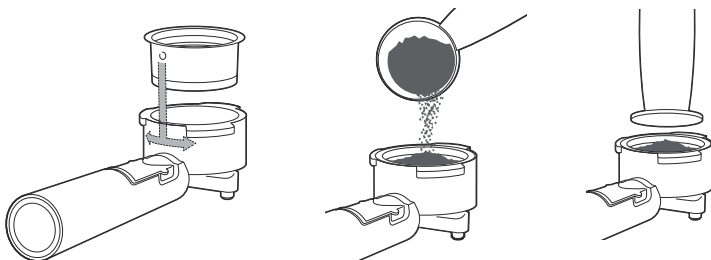
- If you remove the portafilter during preparation coffee, drops hot water and steam water is escaping from the machine. Risk of burns. After preparation coffee, wait for About 10 seconds before remove the filter holder.

Swing the tank handle 2 upwards and pull the tank water up to extract it of the machine.

Pour cold plain water into the tank. Observe the mark of maximum filling MAX.

Replace the tank water and tilt the handle towards the low. Check that the tank is correctly positioned. We recommend to preheat the espresso machine before using it. If desired, proceed according to the instructions of the "Preheating".

Respect the mark of maximum filling MAX!



Place the small or large filter in the filter holder:

- To prepare an espresso, use the small filter 19.
- To prepare two espressos or a double espresso, use the large filter 20.

Due to the design of the carrier filter, the filter cannot be inserted only one way. Small brew filter 19: Tilt the filter and insert its rear spout in the notch of the filter holder, then let the front spout of the filter percolation slip into the groove of the filter holder. Then turn the filter 90 ° towards right or left.

With the teaspoon 9, fill the filter up to the MAX mark with ground coffee for espresso.

Tamp the ground coffee using the tamper which is at the end of the teaspoon.

- If necessary, add more ground coffee so as to fill the filter up to the MAX mark.
- Tamp the ground coffee again with the tamper.



The tamping of the ground coffee is an essential operation to prepare an espresso.

- If the ground coffee is too packed, the espresso will drain slowly and you will get more foam.
- If the ground coffee is not too packed, the espresso will flow faster and you will get less foam.

Insert the filter holder from below in the espresso machine: The handle should point towards the left.

Push the handle to the right up to the stop. The filter holder must be correctly positioned in the machine support and the handle must form an angle of 90 ° relative to the front of the machine.

Place one or two preheated cup (s) under the spout 5.



Push the button ON / OFF 15 if preheating was not performed. The operating lamp 13 is red.

Wait until the indicator light filtration temperature 14 lights up green.

Press the espresso button 16. The espresso flows into the cup.

Press the button espresso again when the cup or cups are filled with the quantity desired espresso (approx. 20 ml). The espresso is ready to be consumed.

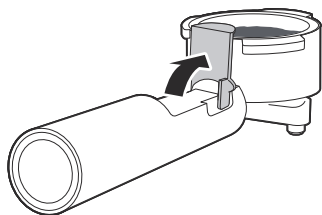
After preparing an espresso (empty the filter)



WARNING Risk of burns!

- Metallic elements filter holder and filter used get hot when the espresso machine works. After the last use, wait at least 10 seconds before emptying the filtered.

After preparing the espresso, empty the ground coffee contained in the filtered. Detach the filter holder 18 from the machine by pushing it towards the left until it stops.



Toggle the locking device of the filter 21 upwards so that the filter used cannot fall out of the filter holder.

Empty the espresso filter by turning the filter holder with the filter blocked while pressing the thumb against the locking device of the filtered.

Tap on the filter holder to empty the filter, you can throw the coffee ground with organic waste.

Prepare a cappuccino / Frothing milk



WARNING

Risk of burns!

- Drops of hot milk can be projected during the preparation of milk froth. Operate the regulation steam button slowly and act with caution.
- Make sure that the handle of the steam nozzle is correctly positioned.

A classic cappuccino is prepared while pouring an espresso (approx. 20 ml) in a 150 ml cup, which is then filled with hot milk sparkling.

To froth milk, prepare a large enough container and pour approx. 100 ml of cold milk. Use preferably a steel container stainless. For more on this, see the section "Advice to froth milk".

Prepare an espresso in a larger cup (approx. 150 ml) (see the section "Preparing an espresso"). You can then put the espresso next to.

Turn the regulation knob steam 11 completely to the right to the "0" position, in order to close the steam nozzle.

Rotate the steam nozzle 4 towards the side. For this, use only handle 3.

Press the steam button 17.

Wait until the indicator light vapor pressure control 12 lights up yellow.



The temperature indicator 10 lets you control easily the evolution of vapor pressure. It is however determining that the control light comes on.

First hold an empty container under the steam nozzle. Turn slowly the control knob steam to the left (in the direction contrary to the needles of a watch).

Condensation water and droplets come out of the nozzle. This operation is used to clean the nozzle and the water circuit to inside the machine.

Wait for about 15 seconds and then close the button steam regulation by turning it ("0") to the right until that the nozzle no longer lets escape of steam.

Set aside the container that you just used.

Take the container with the cold milk and dip the end of the steam nozzle in the milk. Tilt lightly the container.

Slowly turn the control knob steam regulation to the left.

Make light movements up and down with the container, the steam nozzle must constantly rise and descend into the milk. The end of the nozzle must however stay below the surface of the milk: at a sufficient depth to avoid projections, but at a height sufficient to obtain a thick foam.



If the temperature indicator yellow goes out, it means that the machine is in phase of heating. You can continue to use the nozzle steam as long that it produces steam. Then close the button of steam regulation and wait a while until what the temperature indicator lights up again. You can then continue to froth the milk.

When you have obtained a sufficient amount of foam milk, set the container aside for a short while and place the high cup empty under the nozzle steam.

Open the steam regulation button again to obtain steam for a few seconds and quickly clean the device.

Close the steam regulator by setting it back to "0".

Press the "steam" button 17 to stop it.

Rotate the nozzle again steam 4 back. For it, use only the handle the steam nozzle 3.

Gently pour in the foam milk in the cup containing the espresso that you have just prepared. You can sweeten the cappuccino or sprinkle it with cocoa powder.

Clean the espresso machine after a short cooling phase, in order to prevent the coffee grounds and milk residues dry (see the section "Cleaning").

Attention: Metal elements stay hot longer.

After using the espresso machine

After using the function steam, let the espresso machine cool down for 5 minutes before prepare another espresso. It is advisable to prepare first the espresso, then the milk froth. You can speed up the phase of cooling:

Press the "steam" button 17 to stop him (if he had been triggered).

Place an empty cup under the spout steam 4.

Open the steam 11 regulation button a little.

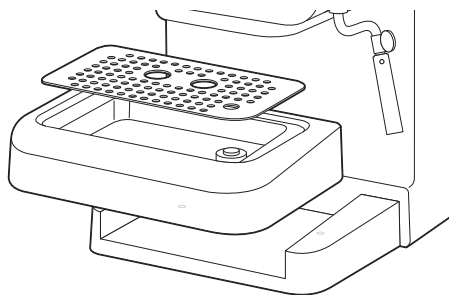
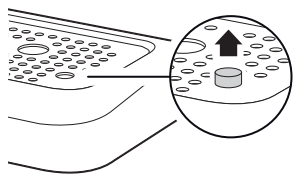
Run the steam and water in the cup until the indicator light yellow for preparation steam 12 goes out.

Close the steam regulator 11.

Rotate the steam nozzle again back. For this, use only the handle of the steam wand 3.

As soon as the temperature indicator filter 14 turns green, you can start preparing an espresso.

Empty the recovery The drip tray 7 is equipped a cleaning indicator 8.



The drip tray must be dismantled and emptied at the latest when the cleaning indicator is visible.

Switch off the machine espresso

Press the start / stop 15. The operation indicator red 14 goes out.



If no key is activated, the machine switches off automatically at the end of about 25 minutes.

Tips for lathering milk

In principle, you can do froth any milk (also soy milk or milk rice). The result, however, is best with certain types of milk.

Skim milk does not bind too easily than whole milk, fat content should not however not be too weak. We therefore recommend a milk with a fat content from 1.5 to 3.5%.

Very cold milk foams more easily. Recommended temperature: approx. 7 ° C.

Do not froth the milk once second time (risk of milk attached).

Let the milk foam stand for about 30 seconds before pour the foam over the espresso. Meanwhile, the big bubbles burst and milk again liquid falls to the bottom of the container. The foam becomes thinner.

Cleaning



WARNING

Risk of burns!

- The machine becomes hot when it works. You could burn yourself. The elements in metal stay hot longer long time. Let cool completely machine before cleaning it.



NOTE

Risk of short circuit / Risk of damage materials!

- A short circuit may occur produce if water enters in the machine. Born never immerse the machine in water or in another liquid.

- Make sure that no liquid does not enter the machine.

- Incorrect use from the espresso machine can cause damage materials. Do not use aggressive detergents, sharp objects or metal (knives, rigid spatulas etc.) which could damage espresso machine surfaces.

1. Unplug the power plug from the power outlet.

2. Let the espresso machine cool down.

Clean the filter

Empty the 19/20 filter after each use and rinse it thoroughly with water before refill.

Daily cleaning

Clean the filters thoroughly and the filter holder 18 with water with washing-up liquid and then rinse all the elements with the clear water.

If the filter is clogged, use a small brush to clean it.

Empty the drip tray 7, rinse it and let it dry. (It is not dishwasher safe.)

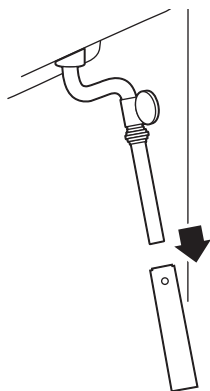
Cleaning the steam nozzle



WARNING

Risk of burns!

- The metal tube of the steam nozzle becomes hot when machine works. You could burn yourself. Let cool the steam nozzle before clean it.



Carefully disassemble the tube by rotating it and by pulling it down.

Clean the tube with added water washing-up liquid and then rinse it with clean water.

Thoroughly dry the tube.

Clean the handle 3 and the nozzle with a soft cloth.

Replace the tube.

Cleaning the exterior of the machine

Regularly clean the water tank 2 with a cloth or sponge and a little added water of washing-up liquid.

Clean the drip grid 6 and the drip tray 7 in water with washing up liquid.

Clean the outside of the machine with a lightly soft cloth wet.

The filter holder and the measuring spoon are not compatible with the dishwasher, the 1 cup filter and the 2 cup filter are compatible with the dishwasher.

Descale the espresso machine

Lime deposits will form more quickly if you use water lasts very hard only if you use a slightly calcareous water. These limestone deposits should be removed regularly.

Use a special descaler from the trade for coffee machines.

Observe the instructions on the packaging of the descaling agent.

Storage

Clean the machine thoroughly espresso before putting it away for an extended period.

Empty and dry the water tank and the drip tray.

Store the espresso machine in a dry place, protected from frost and dust.

Breakdowns and solutions

Breakdown	Possible causes and solutions
The espresso machine does not work not.	No electric current. - Plug the power plug into a power outlet under voltage.
The indicator light 14 (green) does not light up.	The steam button 17 is pressed. - Press the "steam" button to stop steam preparation.
No steam, the coffee does not flow.	There is not enough water in the tank, the pump cannot suck water. - Check if the water tank is full and correctly positioned.
No steam.	The steam nozzle is blocked. - Use a toothpick to remove any lime deposits in the orifices of the steam nozzle.
Water leaks from the portafilter.	There is too much ground coffee in the filter, the filter holder is not attached correctly. There is coffee residue on the seal of the device of the filter holder. - Remove the filter holder, clean the device fixing with a small sponge, check the amount of coffee. The filter, the perforated disc or the spout is clogged. - Carefully remove the filter holder because any residual pressure can cause water splashes. Clean all items.

The espresso is not strong enough and is not hot enough.	La mouture du café est trop grossière. - Utilisez une mouture plus fine.
The espresso is draining too slowly or does not flow at all.	The holes in the filter holder fixing device are clogged. - Operate the espresso machine with water without setting up the filter holder. If the water continues to flow irregularly, descale the machine espresso. The filter is clogged. - Carefully remove the filter holder because any residual pressure can cause water splashes. Clean the filter. The coffee grind is too fine. - Use a coarser grind. The ground coffee is too tight. - Press less hard when you tamp the coffee in the filter. The machine is calcified. - Descale the machine.
With an increasing duration of use, the foam layer gets smaller and smaller.	The openings of the percolation filters are partially obstructed. - Then proceed according to the instructions of the section "Preparing the machine espresso (first use)".

Technical data

Power supply: 220-240V~, 50 Hz

Power: 1100 W

Water tank capacity: approx. 1.25 liter

Dimensions: 28.9X20.1X31CM

Automatic switch-off: after approx. 25 minutes

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 2012/19/EU 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.

Ne pas jeter des appareils électriques avec les déchets managers municipaux non tirés. Utiliser des équipements de collecte séparés. Contacter votre gouvernement local pour toute information concernant les systèmes de collecte disponibles.

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

FORTUS

28 Bis rue du Goulet,
93300 Aubervilliers, France
www.kitchencook.fr