EXP 1

Essentiel b

Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Expresso à pompe



SOMMAIRE

 CONSIGNES DE SECURITE 2

 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES 3

 DESCRIPTION DE L'APPAREIL 4

 AVANT LA PREMIERE UTILISATION 5

 UTILISATION 6

PREPARATION DE LA MACHINE 6
REMPLISSAGE DU RESERVOIR D'EAU 6
PRECHAUFFAGE DES TASSES ET DU PORTE-FILTRE 6
REMPLISSAGE DU PORTE-FILTRE AVEC LE CAFE MOULU OU LES DOSETTES 7
MISE EN PLACE/RETRAIT DU PORTE-FILTRE 8
PREPARATION D'UN CAFE EXPRESSO 9
RETRAIT DU MARC DE CAFE 9
RECHAUFFAGE DES BOISSONS 10
FAIRE MOUSSER LE LAIT 11

 NETTOYAGE ET ENTRETIEN 12

CONSIGNES GENERALES 12
NETTOYAGE 12
DETARTRAGE 13

 GUIDE DE DEPANNAGE 14

Vous venez d'acquérir un produit de la marque **Essentiel b** et nous vous en remercions. Nous apportons un soin particulier au design, à l'ergonomie et à la simplicité d'usage de nos produits. Nous espérons que cette machine à expresso vous donnera entière satisfaction.



CONSIGNES DE SECURITE

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour pouvoir les consulter lorsque vous en aurez besoin.

1. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues, telles que des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels.
2. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur et protégez-le toujours des températures égales ou inférieures à 0°C.
3. Avant de brancher votre appareil, **assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.**
4. **Branchez toujours votre appareil sur une prise murale équipée d'une prise de terre,** correctement installée et reliée au réseau électrique conformément aux normes en vigueur.
5. Placez toujours cet appareil sur une surface plane et stable.
6. **Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.**
7. **Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.** Tenez les enfants éloignés de la machine à expresso lorsqu'elle fonctionne.
8. **NE LAISSEZ JAMAIS L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE LORSQU'IL FONCTIONNE. L'appareil et les boissons sont extrêmement chauds.**
9. **Eteignez toujours l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant :**
    - **après chaque utilisation,**
    - **en cas de dysfonctionnement,**
    - **avant de nettoyer l'appareil.**
10. Lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le cordon lui-même.
11. **N'utilisez pas l'appareil :**
    - **si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),**
    - **en cas de mauvais fonctionnement,**
    - **si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,**
    - **s'il est tombé dans l'eau,**
    - **si vous l'avez laissé tomber.**

    Présentez-le à un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé. **Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.**

12. **Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.**
13. **Ne plongez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.**
14. Ne manipulez pas l'appareil ni la prise avec les mains mouillées.
15. N'immergez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
16. Ne placez jamais l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur. Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail, et évitez qu'il n'entre en contact avec des surfaces chaudes (plaques de cuisson, etc.).
17. Utilisez uniquement les accessoires fournis avec cet appareil. L'utilisation d'accessoires non recommandés peut représenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
18. Avant la première utilisation, effectuez 2 cycles uniquement avec de l'eau froide sans mouture de café afin de nettoyer le circuit interne de l'appareil. Jetez l'eau chaude obtenue.
19. **N'utilisez jamais cet appareil sans eau dans le réservoir (6). N'utilisez que de l'eau froide et aucun autre liquide.** Veillez toujours à ce que le réservoir soit correctement replacé après l'avoir rempli.
20. Pour éviter que le conduit de la buse vapeur (12) ne se bouche, utilisez l'appareil régulièrement.



LE PORTE-FILTRE (10), LES FILTRES (14), LA BUSE VAPEUR (12) ET LE PLATEAU CHAUFFE-TASSES (7) DEVIENNENT CHAUDS LORS DU FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL. FAITES ATTENTION DE NE PAS VOUS BRULER !



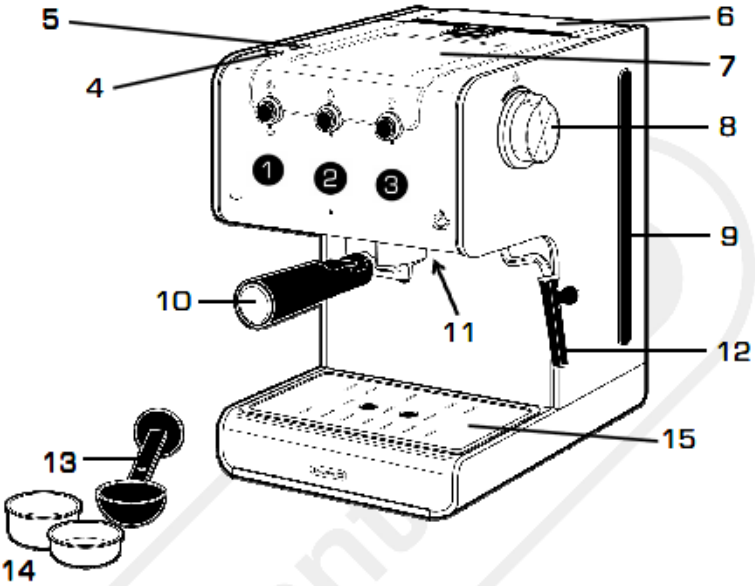
N'ouvrez le robinet VAPEUR (8) que si un récipient approprié a été placé sous la buse vapeur (12). FAITES ATTENTION DE NE PAS VOUS BRULER AVEC LA VAPEUR CHAUDE DEGAGEE PAR LA MACHINE !

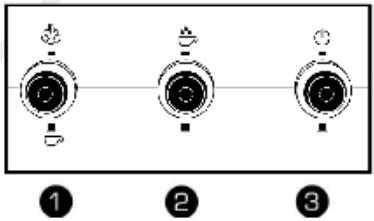


CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Expresso pompe 1 ou 2 tasses
Alimentation : 230 V ~ 50 Hz
Puissance : 850 W
Pression 15 bars
Chaudière en aluminium
Réservoir d'eau amovible : 1,6 litre
Indicateur de niveau d'eau
Filtres 1 ou 2 tasses pour café moulu ou dosettes universelles
Buse vapeur pour réchauffer des liquides (eau, lait) et faire mousser le lait
Plateau chauffe-tasses
Plateau récolte-gouttes
Appareil sécurisé en cas de surchauffe

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

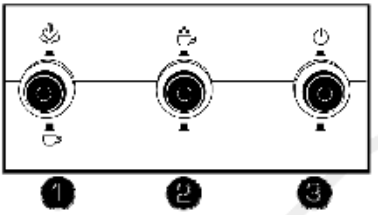




1. Bouton VAPEUR/EXPRESSO (/)
2. Bouton POMPE/ATTENTE (/)
3. Bouton MARCHE/ARRET (/)
4. Voyant de mise sous tension
5. Voyant « PRET » (mise à température de l'eau)
6. Réservoir d'eau amovible
7. Plateau chauffe-tasses
8. Robinet VAPEUR
9. Indicateur de niveau d'eau
10. Porte-filtre
11. Logement du porte-filtre
12. Buse vapeur (avec capuchon de protection en plastique)
13. Cuillère-doseur avec tasseur de mouture
14. Filtres 1 ou 2 tasses
15. Plateau et bac récolte-gouttes

SE FAMILIARISER AVEC LES FONCTIONS DE VOTRE MACHINE

Il est recommandé de se familiariser avec toutes les fonctions de votre machine à expresso avant de l'utiliser pour la première fois.



1. Le bouton **VAPEUR/EXPRESSO** (/) : vous permet de choisir entre la **fonction vapeur** ( ) (chauffer du lait à la vapeur ou le faire mousser) et la **fonction expresso** ( ) (réaliser un expresso).

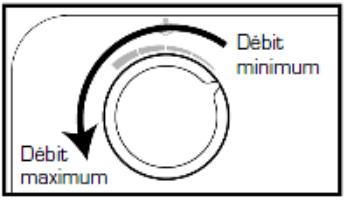
2. Le bouton **POMPE/ATTENTE** (/): active ( ) ou désactive ( ) l'écoulement de l'eau pour la réalisation d'un expresso.

3. Le bouton **MARCHE/ARRET** (/): allume ( ) et éteint ( ) la machine à expresso.

4. **Le voyant de mise sous tension** ( ) : Lorsque la machine à expresso est allumée, le voyant de mise sous tension (4) est allumé.

5. **Le voyant « PRET »** ( ): ce voyant s'allume à la fin de la phase de préchauffage, lorsque l'eau est suffisamment chaude et prête à être utilisée.

6. **Le robinet VAPEUR** : permet de régler le débit de la vapeur. Tournez le robinet dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour passer d'un débit faible à un débit plus important.



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Retirez tous les emballages et vérifiez que l'appareil est en bon état.
- Essuyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et sec.

- Lavez le **porte-filtre** (10), les **filtres** (14), la **buse vapeur** (12) et le **réservoir d'eau** (6) à l'eau chaude savonneuse. Rincez soigneusement à l'eau claire puis, séchez à l'aide d'un chiffon doux.

Avant la préparation du premier expresso, nous vous recommandons d'effectuer 2 cycles uniquement avec de l'eau froide sans mouture de café. Ceci permettra d'éliminer toute poussière et les éventuels résidus de fabrication qui pourraient se trouver dans l'appareil.

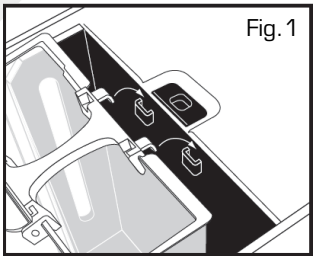
UTILISATION

PREPARATION DE LA MACHINE

1. Placez la machine à expresso sur une surface plane et stable.
2. Avant de mettre en marche la machine à expresso, vérifiez que :
   - le bouton **MARCHE/ARRET** (3) est sur la position « **ARRET** » ( ),
   - le bouton **POMPE/ATTENTE** (2) est sur la position « **ATTENTE** » ( ),
   - le bouton **VAPEUR/EXPRESSO** (1) est sur la position « » et,
   - le **robinet VAPEUR** (8) est sur la position de débit minimum.
3. Branchez ensuite le cordon d'alimentation sur une prise murale équipée d'une terre.

REMPLISSAGE DU RESERVOIR D'EAU

1. Ouvrez le couvercle et retirez le réservoir d'eau (6).
2. Remplissez soigneusement le réservoir avec de l'eau froide, en utilisant l'indicateur de niveau (9).
3. Replacez le réservoir d'eau (6) dans son logement au dos de l'appareil en vous assurant qu'il est bien enclenché (voir **fig. 1**).


Fig.1

IMPORTANT :

- Ne mettez la machine à expresso en marche que si le réservoir est rempli d'eau et positionné correctement dans son logement (voir fig. 1).

- Pour le remplissage du réservoir, utilisez uniquement de l'eau plate et froide.

- Contrôlez fréquemment le niveau d'eau dans le réservoir. Pensez à rajouter de l'eau lorsque le réservoir se vide. Le niveau d'eau dans le réservoir (9) ne doit jamais être en-dessous du niveau minimum « MIN » ni au-dessus du niveau maximum « MAX ».

PRECHAUFFAGE DES TASSES ET DU PORTE-FILTRE

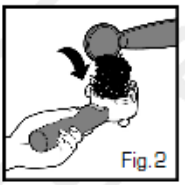
1. Placez le bouton **MARCHE/ARRET** (3) sur la position « ⏻ » (▬). Le voyant de mise sous tension (4) ⏻ s'allume.
2. Placez le bouton **VAPEUR/EXPRESSO** (2) sur la position « ☕ » (▬).
3. Placez les tasses retournées sur le plateau chauffe-tasses (7). L'expresso sera ainsi conservé bien chaud après sa réalisation.
4. Placez le filtre 1 tasse ou le filtre 2 tasses (14) dans le porte-filtre (10) (sans mettre de café).
5. Fixez le porte-filtre sur l'appareil (cf. paragraphe MISE EN PLACE/RETRAIT DU PORTE-FILTRE) et placez 1 ou 2 tasses sous le porte-filtre.
6. Dès que la température nécessaire est atteinte, le voyant « **PRET** » s'allume.

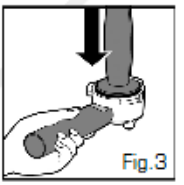
REMPLISSAGE DU PORTE-FILTRE AVEC LE CAFE MOULU OU LES DOSETTES

Avec le café moulu

Utilisez de préférence un café spécial « expresso » à la torréfaction et à la mouture adaptées. L'expresso nécessite une mouture plus fine que le café standard.

1. Placez le filtre 1 tasse ou le filtre 2 tasses (14) sur le porte-filtre (10).
2. Remplissez-le de café finement moulu (Cf. **figure 2**) :
   - 1 tasse **–** 1 cuillère doseuse rase
   - 2 tasses **–** 2 cuillères doseuses rases


Fig.2


Fig.3

Remarque : Si le porte-filtre est trop plein, il ne se verrouille pas correctement, donc la quantité maximum à utiliser est de 2 cuillères doseuses rases.

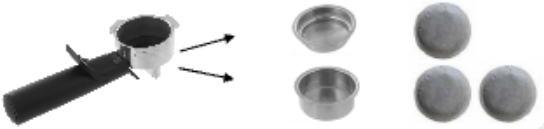
3. A l'aide de la cuillère-doseur, répartissez le café moulu uniformément dans le filtre et pressez-le légèrement avec le tasseur de mouture (Cf. **figure 3**).

⚠ **Attention ! Tout excédent de café moulu déposé sur les bords du porte-filtre doit être retiré.**

4. Fixez le porte-filtre sur l'appareil.

Avec les dosettes

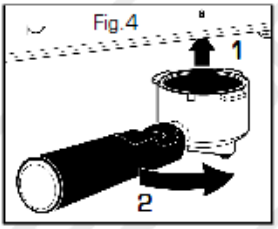
Utilisez uniquement des dosettes universelles. Les dosettes E.S.E. (« Easy Serving Espresso » : préparation simplifiée de l'expresso) **ne sont pas compatibles avec cet appareil** (le diamètre de la dosette est trop petit pour le filtre).

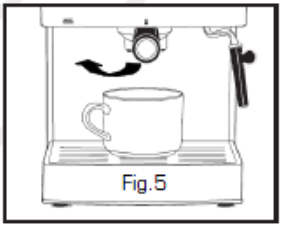


1. Placez le filtre 1 tasse ou le filtre 2 tasses (14) sur le porte-filtre (10).
2. Insérez :
   - 1 dosette dans le filtre 1 tasse ou,
   - 2 dosettes dans le filtre 2 tasses.
3. Fixez le porte-filtre sur l'appareil.

Attention ! Veillez à bien insérer la dosette dans le porte-filtre de manière à ce que les extrémités de la dosette ne dépassent pas du porte-filtre lorsque vous l'insérez dans son logement.

MISE EN PLACE/RETRAIT DU PORTE-FILTRE





1. Placez le porte-filtre de profil dans les encoches du support du porte-filtre (voir **figure 1 étape 1**).
2. Pour le verrouiller ( ), tournez le porte-filtre vers la droite (voir **figure 4 étape 2**).
3. Pour déverrouiller et retirer le porte-filtre, tournez-le vers la gauche (cf. **figure 5**).

Attention ! Ne retirez pas le porte-filtre pendant le fonctionnement de l'appareil car il est sous pression.

PREPARATION D'UN CAFE EXPRESSO

Avant de mettre en marche la machine à expresso, vérifiez que :

- le bouton **MARCHE/ARRET** (3) est sur la position « **ARRET** » ( ),
- le bouton **POMPE/ATTENTE** (2) est sur la position « **ATTENTE** » ( ),
- le bouton **VAPEUR/EXPRESSO** (1) est sur la position « » et,
- le **robinet VAPEUR** (8) est sur la position de débit minimum.

1. Remplissez le réservoir d'eau (9).
2. Remplissez le porte-filtre (10) de café moulu ou insérez une (ou deux) dosette(s) universelle(s) dans le filtre 1 tasse ou 2 tasses. Fixez le porte-filtre sur l'appareil.
3. Placez la (ou les) tasse(s) sous le porte-filtre.
4. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise murale équipée d'une terre et allumez l'appareil en plaçant le bouton **MARCHE/ARRET** sur la position « » ( ). Le voyant de mise sous tension (4) s'allume.
5. Placez le bouton **VAPEUR/EXPRESSO** (2) sur la position « » ( ).
6. Attendez que le voyant « **PRET** » (5) soit allumé.
7. Placez le bouton **POMPE/ATTENTE** (2) sur la position « » ( ). L'expresso coule alors directement dans la (ou les) tasse(s).
8. Placez le bouton **POMPE/ATTENTE** sur la position « **ATTENTE** » ( ) lorsque la (ou les) tasse(s) est (sont) pleine(s).

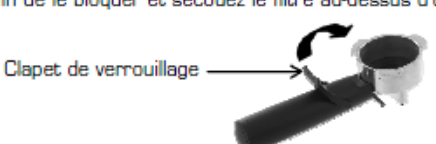
ATTENTION ! L'appareil devient chaud lors du fonctionnement. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.

RETRAIT DU MARC DE CAFE

1. Une fois le cycle de filtration terminé, attendez environ 10 secondes jusqu'à ce que la pression de fonctionnement ait suffisamment baissé.

Attention ! Soyez prudent lorsque vous retirez le porte-filtre car les parties métalliques sont chaudes !

2. Pour retirer le marc de café, placez le clapet de verrouillage du porte-filtre contre le filtre afin de le bloquer et secouez le filtre au-dessus d'une poubelle.



RECHAUFFAGE DES BOISSONS

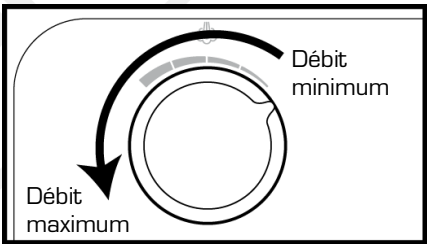
Cet appareil est conçu pour dispenser, par le biais de sa buse vapeur, de la vapeur destinée à réchauffer de l'eau ou du lait. La pression de la vapeur permet également de faire mousser du lait pour préparer un cappuccino par exemple.

Avant de mettre en marche la machine à expresso, vérifiez que :

- le bouton **MARCHE/ARRET** (3) est sur la position « **ARRET** » ( ),
- le bouton **POMPE/ATTENTE** (2) est sur la position « **ATTENTE** » ( ) et,
- le bouton **VAPEUR/EXPRESSO** (1) est sur la position « » et,
- le **robinet VAPEUR** (8) est sur la position de débit minimum.

1. Remplissez le réservoir d'eau (9).
2. Retirez le capuchon de protection en plastique de la buse vapeur (12).
3. Introduisez la buse vapeur dans le liquide à réchauffer. **L'embout doit être immergé dans le liquide afin d'éviter les éclaboussures.**
4. Allumez l'appareil en plaçant le bouton **MARCHE/ARRET** (3) sur la position « » ( ). Le voyant de mise sous tension (4) s'allume.
5. Placez le bouton **VAPEUR/EXPRESSO** (1) sur la position « » ( ) et patientez quelques instants jusqu'à ce que le voyant lumineux « **PRET** » (5) s'allume.
6. Lorsque le voyant « **PRET** » s'allume, cela signifie que l'eau a atteint la température nécessaire.
7. Tournez progressivement le **robinet VAPEUR** (8) dans le sens inverse dans aiguilles d'une montre pour obtenir le débit de vapeur souhaité.

   Plus vous tournez le robinet dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, plus vous obtenez de vapeur.



ATTENTION !
- Faites toujours preuve d'une extrême prudence avec la vapeur chaude !
- La buse et son embout sont extrêmement chauds. Ne les touchez pas.

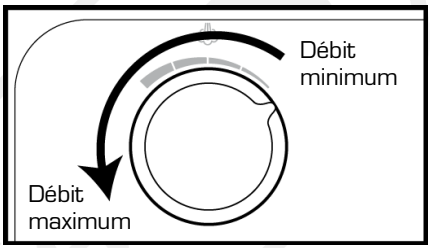
8. Fermez le robinet (en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre) lorsque le liquide a atteint la température requise.

- Pour arrêter la machine à expresso, placez le bouton **MARCHE/ARRET** (3) sur la position « **ARRET** » ( ) (le robinet VAPEUR (8) doit être sur la position de débit minimum) puis, débranchez l'appareil de la prise de courant.

NOTE : La buse vapeur (12) doit être nettoyée immédiatement après utilisation, notamment lorsqu'elle a été immergée dans le lait (reportez-vous au paragraphe « NETTOYAGE ET ENTRETIEN »).

FAIRE MOUSSER LE LAIT

1. Remplissez un pot à lait à moitié de lait froid (ne préchauffez pas le récipient).
2. Placez le pot à lait sous la buse vapeur (12) **de manière à ce que l'embout soit immergé dans le lait afin d'éviter les éclaboussures**.
3. Allumez l'appareil en plaçant le bouton **MARCHE/ARRET** (3) sur la position « ⏻ » ( ). Le voyant de mise sous tension (4) ⏻ s'allume.
4. Placez le bouton **VAPEUR/EXPRESSO** (1) sur la position « ♨ » ( ) et patientez quelques instants jusqu'à ce que le voyant lumineux « **PRET** » (5) s'allume.
5. Lorsque le voyant « **PRET** » s'allume, cela signifie que l'eau du réservoir a atteint la température nécessaire.
6. Tournez progressivement le **robinet VAPEUR** (8), depuis la position de débit minimum, dans le sens inverse dans aiguilles d'une montre pour obtenir le débit de vapeur souhaité.



Plus vous tournez le robinet dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, plus vous obtenez de vapeur.

⚠ **ATTENTION !**
- Faites toujours preuve d'une extrême prudence avec la vapeur chaude !
- La buse et son embout sont extrêmement chauds. Ne les touchez pas.

Vérifiez que l'embout reste immergé pendant que le lait est en train de mousser. Pendant que la mousse se forme, le lait chauffe mais ne doit pas atteindre son point d'ébullition.

7. Dés que le lait est assez mousseux, refermez le robinet (en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre).

- Pour arrêter la machine à expresso, placez le bouton **MARCHE/ARRET** (3) sur la position « **ARRET** » ( ) (le robinet VAPEUR (8) doit être sur la position de débit minimum) puis, débranchez l'appareil de la prise de courant.

NOTE : La buse vapeur (12) doit être nettoyée immédiatement après utilisation, notamment lorsqu'elle a été immergée dans le lait (reportez-vous au paragraphe « NETTOYAGE ET ENTRETIEN »).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

CONSIGNES GENERALES

IMPORTANT :
- DEBRANCHEZ TOUJOURS L'APPAREIL DE LA PRISE DE COURANT ET LAISSEZ-LE REFROIDIR SUFFISAMMENT AVANT DE PROCEDER A SON NETTOYAGE.
- N'IMMERGEZ JAMAIS L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.
- N'utilisez jamais de produits détergents abrasifs ni d'éponge à récurer pour le nettoyage de votre appareil.

NETTOYAGE

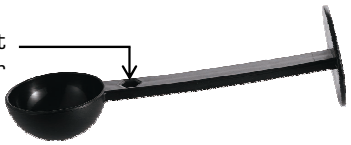
- Essuyez la **surface extérieure** de votre machine à expresso avec une éponge légèrement humide et séchez soigneusement avec un chiffon doux.

- Nettoyez les **pièces amovibles** de la machine à expresso (le **porte-filtre** (10), les **filtres** 1 tasse et 2 tasses (14), le **réservoir d'eau** (20 et 21), **la cuillère-doseur** (13), le **plateau** et **le bac récolte-gouttes** (15)) à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez à l'eau claire puis, séchez à l'aide d'un chiffon doux.

- Retirez le **marc de café** (Cf. Paragraphe RETRAIT DU MARC DE CAFE) ou la (ou les) dosette(s) après chaque utilisation puis, rincez soigneusement l'intérieur du porte-filtre. Dans le porte-filtre, une coloration marron liée à la mouture peut persister même après nettoyage. Ceci est normal.

- La **buse vapeur** (12) doit être nettoyée immédiatement après utilisation, notamment lorsqu'elle a été immergée dans le lait, sinon l'intérieur de la buse peut s'obstruer et les résidus de lait autour de cette dernière deviendront difficiles à éliminer. Nettoyez la buse avec une éponge douce imbibée d'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire et séchez à l'aide d'un chiffon doux.

NOTE : En cas d'obstruction de la buse vapeur : vous pouvez dévisser l'embout de la buse vapeur à l'aide de la clé intégrée à la cuillère-doseur (13) (voir ci-dessous). **Attendez que la buse ait refroidi suffisamment avant de procéder au démontage de l'embout.** Insérez une aiguille ou une épingle fine dans l'embout pour retirer l'obstruction. Revissez ensuite l'embout sur la buse et replacez le capuchon de protection en plastique sur la buse vapeur.



- La **surface du joint d'étanchéité** entourant le logement du porte-filtre (11) ainsi que les trous de sortie doivent être nettoyés régulièrement avec une petite brosse.

- Nous vous recommandons de changer l'eau dans le réservoir à chaque nouvelle utilisation. En effet, l'eau stagnante (présente depuis un certain temps dans le réservoir) peut altérer le goût du café.

- De temps en temps, effectuez, le porte-filtre en place, un cycle de préparation avec uniquement de l'eau. Ceci permettra de rincer toute particule résiduelle après les différents cycles de préparation des expressos.

DETARTRAGE

- Des dépôts de calcaire se forment dans les machines à expresso. Ceci est normal et est causé par les minéraux que contient l'eau potable.

- Vous devez procéder au détartrage de votre machine à expresso périodiquement pour retirer tout dépôt de minéraux ou de calcaire. Procédez au détartrage de votre appareil lorsque vous remarquez un ralentissement notable du temps de préparation.

- Nous vous recommandons de détartrer votre machine à expresso au moins quatre fois par an (selon la fréquence d'utilisation) à l'aide d'une solution de vinaigre blanc et d'eau froide. Versez ½ litre de vinaigre blanc dans le réservoir puis, remplissez-le d'eau froide jusqu'au repère de niveau maximum « **MAX** ».

- Nous vous recommandons de laisser s'écouler 2/3 de la solution à travers le porte-filtre et de libérer le reste de la solution par la buse à vapeur.

Avant de mettre en marche la machine à expresso, vérifiez que :

- le bouton **MARCHE/ARRET** (3) est sur la position « **ARRET** » ( ),
- le bouton **POMPE/ATTENTE** (2) est sur la position « **ATTENTE** » ( ) et,
- le bouton **VAPEUR/EXPRESSO** (1) est sur la position « » et,
- le **robinet VAPEUR** (8) est sur la position de débit minimum.

1. Branchez votre machine à expresso et mettez-la en marche en plaçant la touche **MARCHE/ARRET** (3) sur la position « » ( ).
2. Placez un bol ou un autre récipient résistant à la chaleur sous le porte-filtre.
3. Placez le bouton **VAPEUR/EXPRESSO** (1) sur la position « ».
4. Placez la touche **POMPE/ATTENTE** sur la position « » ( ) et laissez les 2/3 du contenu du réservoir s'écouler.
5. Placez la touche **POMPE/ATTENTE** sur la position « **ATTENTE** » ( ) pour arrêter l'écoulement. Jetez, avec précaution, la solution de vinaigre chaude.

6. Placez un récipient résistant à la chaleur avec un peu d'eau sous la buse vapeur et placez un autre récipient sur le plateau récolte-gouttes, sous le logement du porte-filtre, pour recueillir tout excès d'eau libéré durant le processus.
7. Placez le bouton **VAPEUR/EXPRESSO** (1) sur la position «  ».
8. Tournez progressivement le **robinet VAPEUR** (8) dans le sens inverse dans aiguilles d'une montre.
9. Laissez s'écouler le reste du réservoir en vapeur d'eau. **L'embout de la buse doit rester immergé dans l'eau afin d'éviter les éclaboussures.**

REMARQUE : Si le récipient est rempli au cours du processus de détartrage, placez le bouton **POMPE/ATTENTE** sur la position « **ATTENTE** » (▬) pour arrêter l'écoulement et jetez la solution de vinaigre chaude. Ne laissez jamais le récipient déborder.

ATTENTION : La solution de vinaigre et la buse à vapeur seront extrêmement chaudes. Ne les touchez pas.

10. Une fois que toute la solution de vinaigre s'est écoulée à travers le porte-filtre et la buse vapeur, remplissez à nouveau le réservoir d'eau propre et froide. Renouvelez l'opération pour éliminer toute trace de vinaigre et de calcaire. Au besoin, effectuez un autre cycle de nettoyage avec de l'eau uniquement.
11. Nettoyez ensuite tous les accessoires amovibles comme indiqué dans le paragraphe « NETTOYAGE ».

- Ne versez aucun produit détartrant dans un évier émaillé.



GUIDE DE DEPANNAGE

Un mauvais fonctionnement peut être dû à un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même à l'aide des instructions ci-dessous. Avant d'appeler le service après-vente de votre magasin, contrôlez les éléments indiqués ci-dessous :

Le bouton **POMPE/ATTENTE** est sur la position «  » (▬) mais l'eau ne s'écoule pas.	• Contrôlez le niveau d'eau dans le réservoir (6). • Le café est trop finement moulu ou tassé trop fermement. • Vérifiez que l'appareil est branché et que les boutons sont positionnés sur «  » **(3),** «  » **(2)** et «  » **(1).** • Laissez l'appareil préchauffer : attendez que le voyant **PRET** soit allumé.
Le débit vapeur est faible.	• La buse vapeur (12) nécessite d'être nettoyée. • Laissez l'appareil préchauffer : attendez que le voyant **PRET** soit allumé. • Assurez-vous que le robinet vapeur (8) est en position maximale.

La vapeur ne sort pas de la buse vapeur.	• La buse vapeur est obstruée. Veuillez procéder au nettoyage de la buse vapeur après chaque utilisation et notamment lorsque vous faites mousser du lait. Reportez-vous au paragraphe « Nettoyage - en cas d'obstruction de la buse vapeur ».
L'expresso fait peu ou pas de crème.	• Utilisez exclusivement un café « spécial expresso ». • La mouture est trop fine. • Le café est trop ancien (il a pris l'air). • Il n'y a pas assez de mouture pour faire une tasse d'expresso. • Le café est trop tassé.
De l'eau coule sous l'appareil.	• Le réservoir récolte-gouttes (15) est plein et doit être vidé. • Vérifiez que le réservoir d'eau (6) est installé correctement.
Le porte-filtre fuit.	• Il y a trop de café dans le filtre (14). • Le porte-filtre (10) est bouché, rincez-le avant d'infuser. • La dosette doit être insérée correctement dans le porte-filtre (ses extrémités ne doivent pas déborder du filtre).
L'expresso n'a pas le même goût que d'habitude.	• L'eau est restée trop longtemps dans le réservoir. Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche à chaque utilisation. • Détartrez votre machine à expresso en suivant les instructions indiquées dans le paragraphe « DETARTRAGE ».
L'appareil ne préchauffe pas, le voyant **PRET** ne s'allume pas.	• Il est possible que votre machine à expresso ait été mise en mode économie d'énergie. • Éteignez l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir durant 30 minutes.

Si les éléments ci-dessus ne vous aident pas à résoudre votre problème spécifique, **ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même ; contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.**

IMPORTANT : Les réparations sur cet appareil ne doivent être réalisées que par des techniciens de maintenance qualifiés. Des réparations mal faites peuvent conduire à des dangers pour les utilisateurs et ne sont pas couvertes par la garantie.