

Caractéristiques techniques

Puissance	1550W
Tension d'utilisation	230V ~ 50Hz
Dimensions (cm)	L 37 x h 29 x l 22
Longueur cordon d'alimentation	0,8 m

Nota :

La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage ou une installation incorrecte, impropre, erronée, déraisonnable, non conforme à la notice, ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Appareil exclusivement destiné à une utilisation domestique

Destruction de l'appareil :

Merci de respecter les recommandations ci-dessous :



- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers
- Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.

En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclés

Siméo

ELECTROPEM – Avenue du 8ème régiment de Hussards - 68132 ALTKIRCH CEDEX
Fax : 03 89 08 33 99 — Internet : www.simeo.tm.fr – Email : info@simeo.tm.fr

► N°Cristal 09 69 32 03 28

APPEL NON SURTAXE

Siméo

Notice d'utilisation

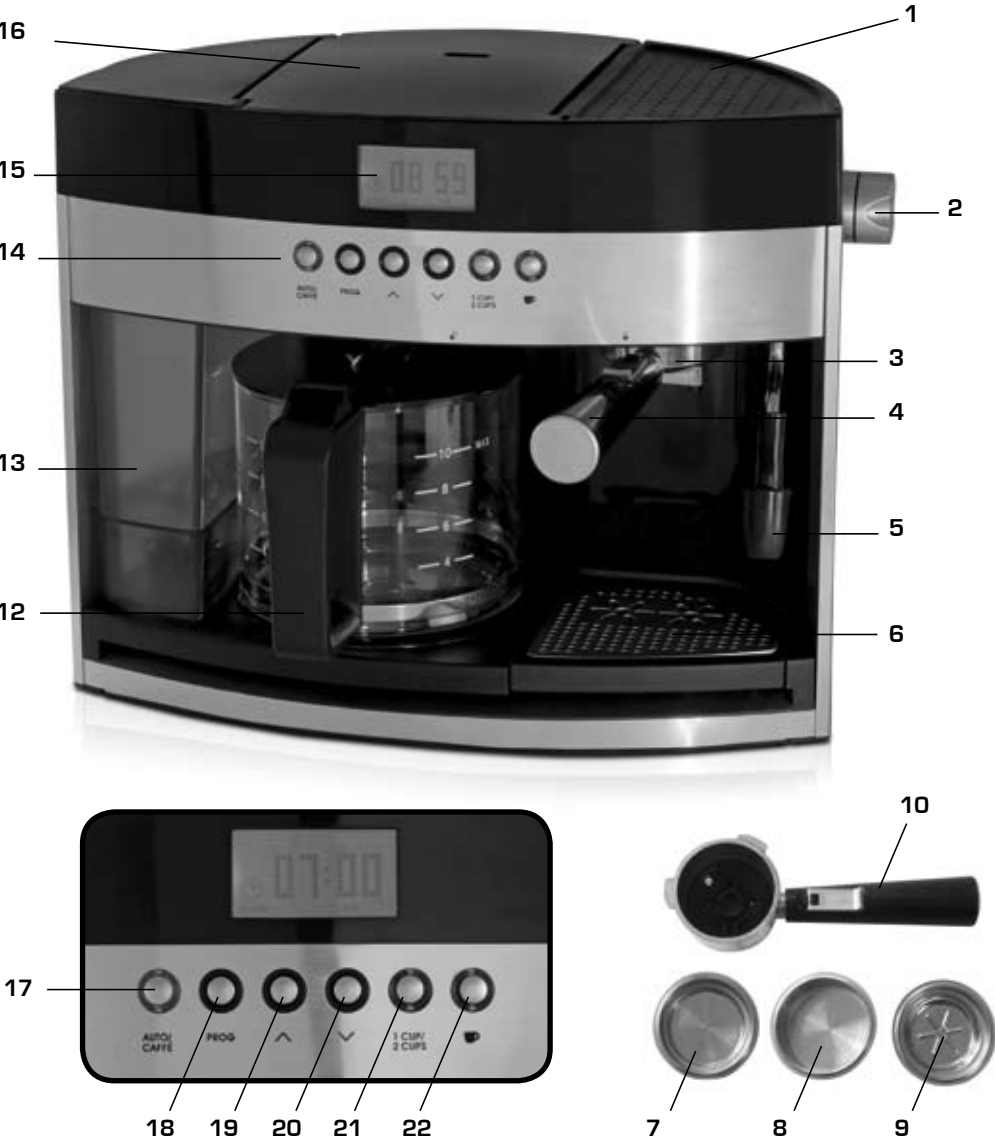


**Combiné cafetière - expresso
CE 730**

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Siméo. Ce dernier a été conçu avec soin et a été soumis à de nombreux tests de contrôle. Nous vous remercions de la confiance portée à notre marque et souhaitons que cet appareil vous apporte entière satisfaction.

Nous vous demandons de lire attentivement cette notice dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil. Conservez-la, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

Descriptif technique



Expresso

1	Plateau chauffe-tasses	6	Bac récolte-gouttes et sa grille
2	Bouton vapeur	7	Filtre 1 tasse pour café moulu
3	Accroche porte-filtre	8	Filtre 2 tasses pour café moulu
4	Porte filtre expresso	9	Filtre pour dosettes
5	Buse vapeur avec embout spécial cappuccino	10	Cuillère doseuse

Café filtre

11	Plaque chauffante	14	Panneau de commande
12	Verseuse	15	Afficheur LCD
13	Réservoir d'eau amovible	16	Couvercle

Panneau de commande

17	Bouton Auto/Café : mise en marche cafetière filtre	20	Bouton ▽ : diminue les heures/ minutes
18	Bouton Prog : départ différé	21	Bouton ① / ② : sélectionne le nombre de tasses
19	Bouton △ : augmente les heures/ minutes	22	Bouton ☐ : mise en marche expresso

Recommandations de sécurité particulières

- 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.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Généralités

- La machine doit être protégée du gel. Ne jamais la laisser dans une voiture ou dans tout autre lieu soumis au gel en hiver.

- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne remplir le réservoir qu'avec de l'eau fraîche, ne pas y placer d'eau tiède ou chaude.
- Versez exclusivement de l'eau dans le réservoir, tous les autres liquides sont prohibés.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil si le réservoir est vide.
- Ne jamais poser autre chose que des tasses sur le plateau chauffe-tasses
- Ne pas ranger l'appareil ou le manipuler lorsqu'il est chaud, le laisser refroidir au préalable.
- Ne pas encastrer l'appareil.
- Toujours laisser environ 10 cm entre le fond de l'appareil et le mur, ceci pour assurer une circulation d'air optimale.

- Il n'est pas possible d'utiliser en même temps les fonctions café filtre, expresso ou vapeur ; seule une fonction peut être utilisée.

Expresso

- Avant toute utilisation, assurez-vous que le porte-filtre soit convenablement mis en place.
- Pour éviter l'échappement de résidus de vapeur, il est préférable de laisser refroidir votre appareil avant d'ôter le porte-filtre et/ou de le nettoyer.
- Ne jamais enlever le porte-filtre pendant la préparation d'un café expresso.
- Ne jamais diriger le jet de vapeur vers une partie de votre corps, une autre personne, un animal ou une plante. Danger de brûlures !
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes de l'appareil après utilisation, notamment la buse vapeur.

Cafetière filtre

- N'utilisez la verseuse qu'avec cet appareil, ne jamais la placer sur une plaque de cuisson, dans un four ni dans un four à micro-ondes.
- Ne jamais poser la verseuse chaude sur un plan de travail mouillé et/ou froid.
- Ne jamais laisser la verseuse vide sur la plaque chauffante allumée, elle peut se casser.
- Veillez à mettre convenablement en place le couvercle de la verseuse lors de la préparation du café, ainsi le système stop-gouttes fonctionnera ; il vous permet de retirer la verseuse à tout moment de la préparation du café pour vous servir.
- Durant le fonctionnement, n'ouvrez pas le couvercle du filtre ni celui du réservoir, le reflux d'eau ainsi créé peut endommager votre appareil.

Recommandations de sécurité générales

- **Appareil destiné à une utilisation exclusivement domestique.**
- 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.

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne jamais laisser les éléments d'emballage (sacs plastiques, polystyrène, ...) à la portée des enfants, ce sont des sources potentielles de danger.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre.
- S'assurer que la tension de secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique figurant sous l'appareil.
- Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation électrique. Nous vous conseillons d'utiliser des produits portant la marque NF.
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter cet appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils à forte consommation électrique sur le même circuit.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon d'alimentation enroulé.
- Ne pas tirer sur le cordon ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, il est dangereux de chercher à réparer l'appareil soi-même, toujours le confier à un professionnel d'un Centre Service Agréé Siméo. Procéder de même si le cordon d'alimentation devait être remplacé.
- Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur et éviter que le cordon n'entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (gel, pluie, soleil, ...).
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil, au risque de l'endommager.

- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui prévu.

Mise en service

- Déballer la machine et retirez tous les plastiques, cartons, papiers qui protègent les différentes parties. Ne les laissez pas à portée des enfants.
- Retirez le bac récolte-goutte et sa grille, le réservoir d'eau, le porte-filtre, les filtres et la verseuse. Lavez-les à l'eau tiède additionnée de produit vaisselle, rincez et séchez les accessoires. Remettez les accessoires en place.

Note : Ne pas placer les accessoires au lave-vaisselle.

- Remplissez le réservoir d'eau claire.
- Branchez l'appareil.

Réglage de l'heure

Il est nécessaire de régler l'heure de votre appareil si vous souhaitez utiliser la fonction départ différé.

Appareil branché, procédez comme suit :

- Appuyez 3 fois sur le bouton n° 18.
- Réglez l'heure au moyen des boutons n° 19 et 20.

Note : Votre appareil dispose d'un affichage à 12 heures, ainsi en dessous de l'heure s'affichera AM ou PM, changeant chaque fois que le réglage dépasse 12h.

AM indique les heures de minuit à midi et PM les heures de midi à minuit.

- Appuyez sur le bouton n° 18 pour mémoriser le réglage, les minutes clignotent.
- Réglez les minutes au moyen des boutons n° 19 et 20.
- Pour valider et mémoriser le réglage, appuyez sur le bouton n° 18.

L'heure actuelle est désormais affichée, les doubles-points entre les heures et les minutes clignotent indiquant que vous n'êtes plus en mode réglage.

Rinçage préalable

Réservoir d'eau rempli et appareil branché, procédez aux étapes suivantes

- Tournez le bouton vapeur jusqu'en butée sur le repère ●

- Appuyez 1 fois sur le bouton n° 21, le voyant est éclairé en vert

- Appuyez sur le bouton n° 22, la pompe s'allume et le voyant clignote.

- Lorsque de l'eau s'écoule, le système est rempli, pour arrêter l'écoulement appuyez à nouveau sur le bouton n° 22.

- L'appareil aura atteint la température d'utilisation lorsque le voyant expresso s'éteint.

- Placez alors une tasse ou une coupelle sous la sortie café et appuyez une fois sur le bouton n° 22 et laissez s'écouler une tasse d'eau (30 cl environ).

- Coupez l'appareil en appuyant à nouveau sur le bouton n° 22 ou laissez l'appareil se couper automatiquement une fois le volume correspondant à la fonction sélectionnée atteint.

- Répétez la procédure 2 à 3 fois.

Buse vapeur

Réservoir d'eau rempli et appareil branché, procédez aux étapes suivantes

- Placez un récipient sous la buse vapeur, de préférence haut (Ex : Mug)
- Tournez le bouton vapeur jusqu'en butée sur le repère ●

- Appuyez sur le bouton n° 22, la pompe s'allume et le voyant clignote.

- Lorsque de l'eau s'écoule, le système est rempli, pour arrêter l'écoulement appuyez à nouveau sur le bouton n° 22.

- L'appareil aura atteint la température d'utilisation lorsque le voyant expresso s'éteint.

- Tournez le bouton vapeur lentement jusqu'au repère Max et laissez s'échapper la vapeur durant environ 10 secondes.

- Tournez le bouton vapeur jusqu'en butée sur ●

- Appuyez sur le bouton n° 21 jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.

Cafetière filtre

Réservoir d'eau rempli et appareil branché, procédez aux étapes suivantes

- Mettez le porte-filtre café filtre dans son logement jusqu'à ce que le clic indiquant qu'il est bien enclenché se fasse entendre.

- Fermez le couvercle.

- Placez la verseuse sur la plaque chauffante.

- Allumez la cafetière en appuyant 2 fois sur le bouton n° 17.
- L'eau va s'écouler au travers du porte-filtre et l'appareil s'arrêtera automatiquement lorsque le réservoir sera vide.
- Arrêtez la cafetière en appuyant une fois sur le bouton n° 17.
- Ôtez la verseuse de la plaque chauffante et déversez l'eau qu'elle contient dans l'évier. Laissez la verseuse refroidir durant 10 minutes environ avant de répéter l'opération une seconde fois.

Note : Ne pas placer la verseuse dans un environnement frais, de même ne pas la passer sous l'eau froide pour accélérer son refroidissement. Ceci aurait pour résultat de la casser.

Préparation d'un expresso

Le café expresso est obtenu par passage d'eau chaude sous pression à travers la mouture. Sa qualité gustative dépend à la fois du type de café employé, de la finesse de mouture utilisée et de la quantité de mouture contenue dans le filtre.

La partie expresso de votre combiné vous permet de réaliser du café à partir de café moulu et de dosettes de café.

Si vous moulez votre café vous-même, veillez à régler les meules sur une mouture d'une finesse moyenne à haute.

Réservoir d'eau rempli et appareil branché, procédez aux étapes suivantes

- Placez les tasses sur le plateau chauffe-tasses
- Tournez le bouton vapeur jusqu'en butée sur le repère ●
- Appuyez sur le bouton n° 21 pour choisir le type de café utilisé :

Une pression : 1 tasse d'expresso avec du café moulu expresso, le voyant est vert

Deux pressions : 2 tasses d'expresso avec du café moulu expresso, le voyant est rouge

Trois pressions : 1 tasse d'expresso avec dosette expresso, le voyant est bleu

Quatre pressions : Sortie de la fonction expresso

- Appuyez sur le bouton n° 22 : la pompe est allumée et le voyant clignote indiquant que l'appareil chauffe.
- Lorsque de l'eau s'écoule de l'accroche porte-filtre, le système est rempli.
- Disposez dans le porte-filtre le filtre adapté au café de votre choix : moulu ou dosette, une tasse ou deux tasses.
- Selon le filtre choisi, disposez une mesure de café ou deux mesures de café ou une dosette.
- Veillez à tasser légèrement la mouture à l'aide du presse-mouture intégré à la cuillère doseuse. Ne pas trop tasser la mouture, sans quoi la qualité de votre café en pâtit
- Si nécessaire, essuyez le rebord du filtre afin de faciliter l'insertion du porte-filtre dans son accroche.
- Insérez le porte-filtre dans son accroche en veillant à rabattre la patte de verrouillage à plat sur la poignée.
- Verrouillez le porte-filtre en le tournant doucement de gauche à droite, sans forcer.

Note : il est indispensable que le porte-filtre soit convenablement mis en place afin d'éviter des fuites lors du fonctionnement.

- Placez une ou deux tasses sous le porte-filtre.
- Dès que le voyant du bouton n° 22 s'éteint, appuyez sur le bouton n° 22 pour faire s'écouler votre café.
- Après que 60 ml de café (environ) se soient écoulés dans le(s) tasse(s), l'appareil se coupe automatiquement. Vous pourrez également stopper l'écoulement du café à tout moment en appuyant à nouveau sur le bouton n° 22.
- Après avoir laissé brièvement refroidir l'appareil, enlevez le porte-filtre en le tournant doucement de droite à gauche.
- Rabattez la patte de verrouillage sur le filtre, ce qui permettra d'éviter que ce dernier ne tombe.
- Tapotez doucement le porte-filtre sur une poubelle ou sur un récipient solide afin de faire tomber le marc de café.

Note : Prenez garde lors de cette opération à ne pas taper le porte-filtre trop fortement ou selon un angle trop vif au risque de l'endommager.

- Débarrassez le filtre des derniers résidus de marc en le passant sous l'eau claire, ou au moyen d'une éponge.

Note : Il n'est pas possible d'utiliser en même temps les fonctions café filtre, expresso ou vapeur ; seule une fonction peut être utilisée.

Utilisation de la buse vapeur

La vapeur vous permettra de faire chauffer et mousser du lait, obtenant ainsi une mousse généreuse et onctueuse ; indispensable allié des Cappuccinos, Latte Macchiato et chocolats gourmands !

La température pour produire de la vapeur est plus élevée que celle nécessaire à la préparation d'un expresso, aussi nous vous recommandons de réaliser d'abord votre café puis de faire mousser le lait au moyen de la buse vapeur. Vous éviterez que la mouture du café ne soit brûlée par de l'eau trop chaude.

Il est préférable de choisir une tasse plus grande que celle habituellement utilisée pour y disposer aisément la mousse de lait.

Réservoir d'eau rempli et appareil branché, procédez aux étapes suivantes

- Versez environ 200 ml de lait - de préférence demi-écrémé ou entier, le lait écrémé donnant une mousse moins ferme - dans un récipient haut et étroit qui se placera facilement sous la buse vapeur.

Note : Il est préférable d'utiliser du lait bien froid et frais. Le récipient utilisé doit lui aussi être froid

- Appuyez sur le bouton n° 21 pour mettre l'appareil en marche.
- Appuyez sur le bouton n° 22 : la pompe est allumée et le voyant clignote indiquant que l'appareil chauffe.
- Lorsque de l'eau s'écoule de l'accroche porte-filtre, le système est rempli.
- Appuyez à nouveau sur le bouton n° 22, l'écoulement s'arrête et le voyant clignote.
- Dès que le voyant s'éteint, l'appareil est prêt à l'emploi ; placez alors le récipient sous la buse vapeur en veillant à ce que l'embout soit bien immergé dans le lait.
- Tournez le bouton vapeur n° 2 lentement vers le repère MAX, la production de vapeur commence.
- Il n'est pas nécessaire de bouger le récipient ; assurez-vous cependant que l'embout de la buse vapeur reste bien immergé

dans le lait, sans toutefois que ce dernier ne touche le fond du récipient.

- Une fois la mousse de lait obtenue (20 à 30 secondes environ), tournez le bouton vapeur vers le repère ●.

Note : Afin d'éviter tout risque de brûlure, laissez l'embout de la buse vapeur bien immergé dans le lait lors de cette opération.

- Dégagez le récipient de la buse vapeur.
- A l'aide d'une cuillère disposez la mousse de lait sur votre café et ajoutez un peu de lait chaud.

Note : Il n'est pas possible d'utiliser en même temps les fonctions café filtre, expresso ou vapeur ; seule une fonction peut être utilisée.

Préparation d'un café filtre

Appareil branché, procédez aux étapes suivantes :

- Ouvrez le couvercle et sortez le réservoir en le tirant vers le haut.
- Remplissez le réservoir d'eau claire en adaptant la quantité d'eau à la quantité de café souhaitée, les repères sur le réservoir et la verseuse indiquent le nombre de tasses à préparer.

Note : Veillez à ne pas dépasser le niveau MAX indiqué sur le réservoir. Il est également important de verser de l'eau au moins jusqu'au niveau 4.

- Placez un filtre papier de type N° 4 dans le support. Il est préférable choisir des filtres à café à base de cellulose non blanchie (sans chlore).
- Disposez le café moulu dans le filtre papier. Nous recommandons d'utiliser 1 mesure de café moulu par tasse de café. Vous pourrez adapter le dosage à votre goût, et selon la marque de café employée.
- Fermez le couvercle jusqu'à ce que le clic indiquant qu'il est bien enclenché se fasse entendre.
- Placez la verseuse avec son couvercle sur la plaque chauffante.

Note : Le fond de la verseuse doit être bien positionné sur la plaque chauffante. Le café ne s'écoulera que si cette dernière est bien positionnée.

- Appuyez deux fois sur le bouton n° 17, la cafetière se met en marche et le café commence à couler.
- Vous pourrez vous servir à tout moment grâce au système stop-goutte qui retient le café lorsque la verseuse est retirée. Veuillez toutefois à replacer cette dernière rapidement sur la plaque chauffante après vous être servis.
- Une fois la totalité du café écoulé, votre appareil bascule automatiquement en mode maintien au chaud selon la durée programmée (voir § 11).

Note : Il n'est pas possible d'utiliser en même temps les fonctions café filtre, expresso ou vapeur ; seule une fonction peut être utilisée.

Départ différé de la cafetière filtre

Il vous est possible de programmer un départ différé sur votre cafetière filtre, de manière à déguster un café tout frais et bien chaud dès le réveil.

Appareil branché, procédez aux étapes suivantes :

- Appuyez sur le bouton n° 18 pour sélectionner la fonction programmation.
- Sur l'écran LCD l'heure ainsi que AUTO commencent à clignoter.
- Réglez l'heure de démarrage au moyen des boutons n° 19 et 20.

Note : Votre appareil dispose d'un affichage à 12 heures, ainsi en dessous de l'heure s'affichera AM ou PM, changeant chaque fois que le réglage dépasse 12h.

AM indique les heures de minuit à midi et PM les heures de midi à minuit.

- Une fois l'heure réglée, appuyez sur le bouton n° 18 pour passer au réglage des minutes. Ces dernières vont alors clignoter.
- Réglez les minutes au moyen des boutons n° 19 et 20.
- Appuyez à nouveau sur le bouton n° 18.
- L'heure de mise en marche automatique de votre appareil est maintenant réglée.

Vous pouvez désormais préparer votre café ; appareil branché, procédez aux étapes suivantes :

- Ouvrez le couvercle et sortez le réservoir en le tirant vers le haut.
- Remplissez le réservoir d'eau claire en adaptant la quantité d'eau à la quantité de café souhaitée, les repères sur le réservoir et la verseuse indiquent le nombre de tasses à préparer.

Note : Veuillez à ne pas dépasser le niveau MAX indiqué sur le réservoir. Il est également important de verser de l'eau au moins jusqu'au niveau 4.

- Placez un filtre papier de type N° 4 dans le support. Il est préférable choisir des filtres à café à base de cellulose non blanchie (sans chlore).
- Disposez le café moulu dans le filtre papier. Nous recommandons d'utiliser 1 mesure de café moulu par tasse de café. Vous pourrez adapter le dosage à votre goût, et selon la marque de café employée.
- Fermez le couvercle jusqu'à ce que le clic indiquant qu'il est bien enclenché se fasse entendre.

- Placez la verseuse avec son couvercle sur la plaque chauffante.

Note : Le fond de la verseuse doit être bien positionné sur la plaque chauffante. Le café ne s'écoulera que si cette dernière est bien positionnée.

- A l'heure programmée votre appareil se mettra en marche.
- Vous pourrez vous servir à tout moment grâce au système stop-goutte qui retient le café lorsque la verseuse est retirée. Veuillez toutefois à replacer cette dernière rapidement sur la plaque chauffante après vous être servis.
- Une fois la totalité du café écoulé, votre appareil bascule automatiquement en mode maintien au chaud selon la durée programmée (voir § 11).

Réglage de la durée de maintien au chaud

Le temps de maintien au chaud de votre café est également réglable de 1 à 5 heures par palier d'1 heure.

Appareil branché, procédez aux étapes suivantes :

- Appuyez 2 fois sur le bouton n° 18.
- Réglez le nombre d'heures souhaitées au moyen des boutons n° 19 et 20.

- Appuyez sur le bouton n° 18 pour mémoriser le réglage.
- Ce réglage sera appliqué que vous utilisiez votre cafetière en mode départ différé ou manuel.

Nettoyage

Pour que votre combiné filtre/expresso fonctionne de manière optimale durant de nombreuses années, il nécessite des soins réguliers. Avant d'exécuter toute opération de nettoyage, éteignez et débranchez votre appareil et attendez qu'il soit froid.

- Après chaque utilisation, rincez les filtres et le porte-filtre à l'eau chaude.
- Vérifiez régulièrement que le tamis situé au fond des filtres n'est pas bouché ; s'il l'était, frottez la surface du tamis avec une brosse non-métallique et passez-le sous l'eau chaude.
- Retirez la grille égouttoir ainsi que le bac récupérateur et rincez-les à l'eau tiède et savonneuse.

Note : Ne pas placer les accessoires au lave-vaisselle.

- Nettoyez régulièrement l'accroche du porte-filtre à l'aide d'un chiffon doux humide pour y enlever tout dépôt de mouture.
- De la mouture peut se coincer à l'intérieur de l'accroche du porte-filtre. Si tel est le cas, éliminez le dépôt au moyen d'un cure-dents ou d'un objet métallique fin (non pointu).
- Nettoyez l'embout de la buse vapeur avec un linge propre et humide. Il est préférable de procéder au nettoyage immédiatement après l'utilisation pour éviter le développement bactérien.
- Nettoyez le tube métallique de la buse vapeur avec un chiffon doux humide.
- Chaque jour, retirez et videz le réservoir et remplacez l'eau. Remettez le réservoir en place en vous assurant qu'il est bien inséré dans son logement.
- Le corps de l'appareil se nettoie avec un chiffon doux et humide.

Détartrage

Nous vous recommandons de procéder à un détartrage régulier de la machine (au moins 2 fois par an), la fréquence étant fonction de la teneur

en calcaire de votre eau de consommation et de la quantité de cafés réalisée.

Cafetière filtre

- Videz totalement le réservoir.
- Versez-y un mélange d'1/4 de litre d'eau additionnée d'1/4 de litre de vinaigre blanc.
- Fermez le couvercle jusqu'à ce que le clic indiquant qu'il est bien enclenché se fasse entendre.
- Placez la verseuse avec son couvercle sur la plaque chauffante.
- **Note** : Le fond de la verseuse doit être bien positionné sur la plaque chauffante. Le café ne s'écoulera que si cette dernière est bien positionnée.
- Appuyez deux fois sur le bouton n° 17, la cafetière se met en marche et le café commence à couler.
- Lorsque environ un tiers de la solution détartrante est passé, arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton n° 17.

- Laissez reposer le mélange détartrant une dizaine de minutes, puis appuyez deux fois sur le bouton n° 17 pour faire fonctionner l'appareil à nouveau.

- Laissez s'écouler le reste de la solution détartrante puis arrêtez la cafetière en appuyant sur le bouton n° 17.
- Rincez l'appareil au moins 3 fois en faisant passer à chaque fois un réservoir complet d'eau claire afin d'éliminer tout résidu et odeur de vinaigre.

Expresso

- Videz totalement le réservoir.
- Versez-y un mélange d'1/4 de litre d'eau additionnée d'1/4 de litre de vinaigre blanc.
- Fermez le couvercle jusqu'à ce que le clic indiquant qu'il est bien enclenché se fasse entendre.
- Placez un récipient sur la grille du bac récolte-gouttes.
- Appuyez deux fois sur le bouton n° 21.
- Appuyez sur le bouton n° 22 : la pompe est allumée et le voyant clignote indiquant que l'appareil chauffe.
- Lorsque de l'eau s'écoule de l'accroche porte-filtre, le système est rempli.

- Dès que le voyant du bouton n° 22 s'éteint, appuyez sur le bouton n° 22 pour faire s'écouler votre café.
- Laissez s'écouler la solution détartrante jusqu'à ce que l'appareil s'arrête automatiquement.
- Lorsque le voyant du bouton 22 s'éteint à nouveau; placez un récipient résistant à la chaleur sous la buse vapeur, tournez le bouton 2 vers le repère MAX et laissez s'échapper la vapeur durant 1 minute environ ; tournez le bouton n° 2 vers le repère ●.
- Ceci fait, arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton n° 21, plusieurs fois si nécessaire, et laissez reposer la solution détartrante 15 minutes.
- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton n° 21 et faites à nouveau passer la solution détartrante par la partie expresso et par la buse vapeur jusqu'à ce que le réservoir soit vide.
- Rincez l'appareil en procédant de même au moins 3 fois, en faisant passer à chaque fois un réservoir complet d'eau claire afin d'éliminer tout résidu et odeur de vinaigre.

Quelques conseils

Pour obtenir un café expresso riche en arômes et crémeux, la qualité de l'eau, sa température, la variété du café, sa torréfaction, la finesse de sa mouture, le dosage, ... sont des éléments déterminants.

L'eau

- Utilisez toujours de l'eau pure et fraîche, renouvelée chaque jour. L'idéal est d'utiliser une eau faiblement minéralisée.
- La teneur en calcaire et en minéraux de l'eau utilisée modulera le goût de votre café.

La température

- Pour le premier café de la journée, si peu d'expresso sont réalisés dans la journée ou si vous éteignez votre machine après chaque préparation d'expresso, nous vous conseillons de laisser couler l'équivalent d'une tasse d'eau chaude par la sortie café - sans son porte-filtre – ceci permettant une montée en température de la machine, des accessoires et de la tasse.
- Evitez autant que faire se peut de faire couler votre café dans une tasse à température

ambiante, votre café perdrait ainsi très rapidement sa chaleur. Il vous est possible de ranger vos tasses sur le plateau chauffe-tasses de la machine, elles seront ainsi tempérées en douceur par chaleur dégagée par votre appareil.

Le café et sa torréfaction

- Il est possible de choisir tout type de variété de café, l'essentiel étant qu'il soit frais.
- Utilisez toujours du café portant la mention «spécial expresso» pour réaliser un café expresso, qui se caractérise par une couleur foncée, une saveur riche et une mousse brune épaisse dans la tasse.
- Pour préserver les arômes de votre café, nous vous conseillons de le conserver dans une boîte hermétique.

La mouture du café expresso

- Si le café est moulu trop finement, il va opposer une telle résistance au passage de l'eau chaude que cette dernière va s'échauffer et «brûler» le café, lui apportant de l'amertume. Le café s'écoule au goutte à goutte et la mousse ne tient pas dans la tasse.
- Si le café est moulu de manière trop épaisse, il ne va pratiquement pas opposer de résistance au passage de l'eau. Le temps d'infusion sera trop court. Le café sera faiblement crémeux et dégagera peu d'arômes.

Idées recette

- Velouté café [4 pers.] : Faites couler 1 litre de café fort, additionnez-le de 150g de sucre et laissez-le refroidir. Placez votre préparation dans une sorbetière et faites prendre légèrement. Servez avec de la crème chantilly.
- Granité café [4 pers.] : Mélangez 30 cl de café chaud à 100g de sucre de canne . Laissez refroidir et placez 3 heures au congélateur dans un récipient adapté. Remuez fréquemment avec une fourchette pour obtenir l'aspect granité. Mixez la préparation avec un soupçon de crème fraîche et répartissez dans des coupes ; décorez d'une boule de glace vanille ou cannelle.
- Espresso glacé [4 pers.] : Faites couler 1.5 litres de café et laissez refroidir. Verser 75 cl de café dans des moules à glaçons que vous placerez au congélateur. Une fois les glaçons formés, placez dans chaque verre plusieurs glaçons de café, une boule de glace café et arrosez de café refroidi.
- Cappuccino : C'est un expresso recouvert de mousse de lait (cf. § 8). Décorez de copeaux de noix de muscade, de chocolat amer en poudre ou d'un bâton de cannelle plongé dans votre tasse.

Guide de dépannage

Anomalie	Cause	Solution
La verseuse déborde, le café s'écoule à côté du couvercle	La verseuse est mal mise en place sur la plaque chauffante	Placez la verseuse bien au centre de la plaque chauffante
	Le réservoir est trop rempli	Respectez le niveau MAX du réservoir d'eau
De l'eau s'écoule du dessous de l'appareil	Trop de liquide dans le bac récolte-gouttes	Videz et nettoyez le bac récolte-gouttes
	L'appareil est en panne	Contactez un Centre Service Agréé
L'expresso a mauvais goût	Le rinçage suite au détartrage n'a pas été convenablement réalisé	Rincez à nouveau l'appareil comme indiqué au § Détartrage
	Conservation du café dans un milieu chaud et humide, il a tourné	Utilisez du café frais que vous conserverez dans un endroit frais et sec
Peu ou pas de café coule	Trop peu d'eau dans le réservoir	Remplissez le réservoir
	Les becs de sortie café du porte-filtre expresso sont bouchés	Rincez le porte-filtre et le filtre à l'eau chaude

[illegible][illegible]